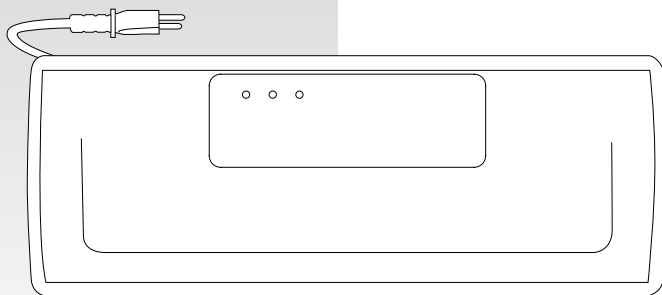
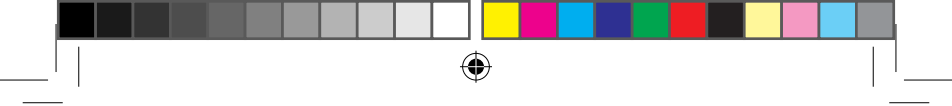


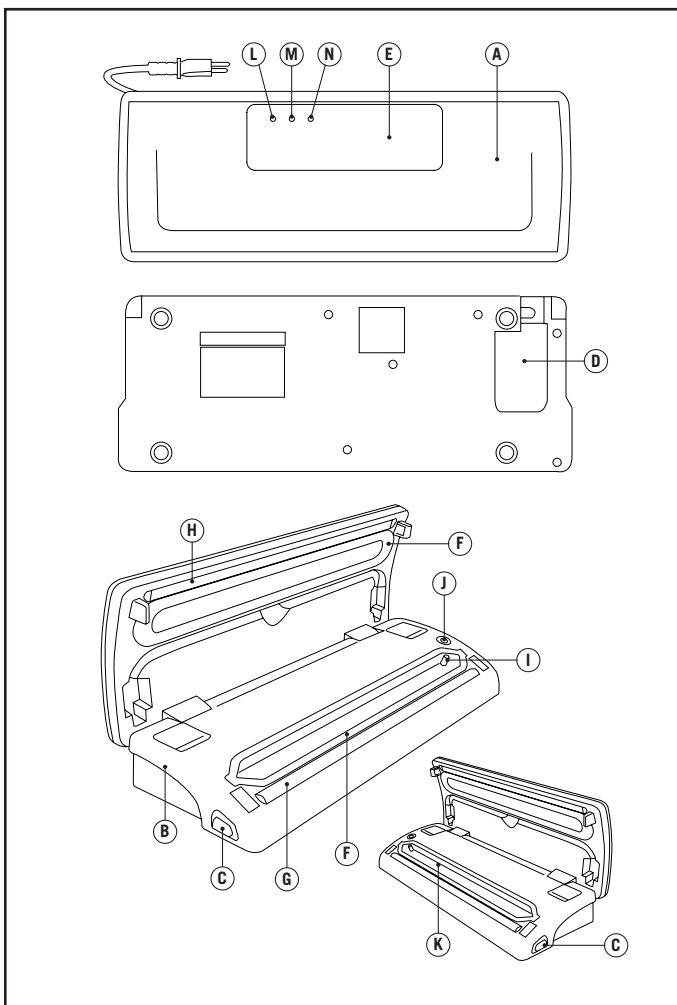
taurus

Vacpack

Envasadora al vacío
Envasadora al buit
Vacuum packing machine
Machine d'emballage sous vide
Vakuumiergerät
Confezionatrice per sottovuoto
Embaladora a vácuo
Vacuumverpakkingsmachine
Pakowarka próżniowa
Συσκευή συσκευασίας σε
κενό αέρος
Прибор для вакуумной
упаковки
Maşină de împachetat în vid
Вакуум машина
جهاز التغليف بتفريغ الهواء







Envasadora al vacío VACPACK



Distinguido cliente:

Le agradecemos que se haya decidido por la compra de un producto de la marca TAURUS.

Su tecnología, diseño y funcionalidad, junto con el hecho de superar las más estrictas normas de calidad le comportarán total satisfacción durante mucho tiempo.

Descripción

- A Tapa
- B Cuerpo
- C Botones laterales de apertura de la tapa.
- D Alojamiento clavija de conexión.
- E Panel de control.
- F Juntas de espuma selladora.
- G Junta de sellado
- H Banda de sellado
- I Abertura de la bomba
- J Interruptor de seguridad
- K Cámara de vacío.
- L LED rojo función de vacío.
- M LED naranja función sellado.
- N LED verde fin del envasado.



Consejos y advertencias de seguridad

- Leer atentamente este folleto de instrucciones antes de poner el aparato en marcha y guardarlo para posteriores consultas. La no observación y cumplimiento de estas instrucciones pueden comportar como resultado un accidente.

Seguridad eléctrica:

- No utilizar el aparato con el cable eléctrico o la clavija dañada.
- Antes de conectar el aparato a la red, verificar que el voltaje indicado en la placa de características coincida con el voltaje de red.
- La clavija del aparato debe coincidir con la base eléctrica de la toma de corriente. Nunca modificar la clavija. No usar adaptadores de clavija.
- No exponer el aparato a la lluvia o condiciones de humedad. El agua que entre en el aparato aumentará el riesgo de choque eléctrico.
- Si alguna de las envolventes del aparato se rompe, desconectar inmediatamente el aparato de la red para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico.
- No forzar el cable eléctrico de conexión. Nunca usar el cable eléctrico para levantar, transportar o desenchufar el aparato.
- Verificar el estado del cable eléctrico de conexión. Los cables dañados o enredados aumentan el riesgo de choque eléctrico.
- No tocar la clavija de conexión con las manos mojadas.

Utilización y cuidados:

- Antes de cada uso, desenrollar completamente el cable de alimentación del aparato.
- No usar el aparato si los consumibles acoplados a él presentan defectos. Proceda a sustituirlos inmediatamente.
- No utilizar el aparato sin los consumibles.
- No usar el aparato si su disposi-

tivo de puesta en marcha/paro no funciona.

- No mover o desplazar el aparato mientras esté en funcionamiento.
- Desenchufar el aparato de la red cuando no se use y antes de realizar cualquier operación de limpieza.
- Este aparato está pensado únicamente para un uso doméstico, no para uso profesional o industrial
- Este aparato está pensado para que lo usen adultos. No permitir que lo usen personas no familiarizadas con este tipo de producto, personas discapacitadas o niños.
- Este aparato no es un juguete. Los niños deben estar bajo vigilancia para asegurar que no jueguen con el aparato.
- Guardar este aparato fuera del alcance de los niños y/o personas discapacitadas.
- No guardar el aparato si todavía está caliente.
- No exponer el aparato a temperaturas extremas.
- Mantener y guardar el aparato en un lugar seco, sin polvo y alejado de la luz del sol.
- Comprobar que la tapa esté perfectamente cerrada para poner en marcha el aparato.
- Toda utilización inadecuada, o en desacuerdo con las instrucciones de uso, puede comportar peligro, anulando la garantía y la responsabilidad del fabricante.



Modo de empleo

Notas previas al uso:



- Retire el film protector del aparato.
- Asegúrese de que ha retirado todo el material de embalaje del producto.

Uso:

- Desenrollar completamente el cable antes de enchufar.
- Enchufar el aparato a la red eléctrica.

Como hacer el vacío utilizando una bolsa de envasado:

- Colocar los alimentos para envasar dentro de la bolsa. No llene la bolsa hasta el límite, deje siempre un espacio de al menos 5 cm.
- Abrir la tapa de la envasadora al vacío presionando los dos botones laterales.
- Introducir la parte superior abierta de la bolsa en la cámara de vacío. Para conseguir un buen sellado la bolsa no debe presentar arrugas.
- Cerrar la tapa presionando los dos extremos del aparato hacia abajo hasta que la envasadora quede bien cerrada.
- Automáticamente la envasadora comenzará la función de vacío y se encenderá el LED rojo en el panel de control.
- Seguidamente comenzará la función de sellado, se encenderá el LED naranja del panel de control.
- Finalmente cuando la banda de sellado se enfríe se encenderá el LED verde que indica que ya ha finalizado el envasado y que puede abrir la tapa




de la envasadora al vacío presionando los dos botones laterales.

Como hacer el vacío utilizando los rollos de envasado:

- Corte la medida que desee.
- Efectúe el sellado en uno de los extremos para conseguir una bolsa de envasado.
- Abrir la tapa de la envasadora al vacío presionando los dos botones laterales.
- Introducir la parte superior abierta de la bolsa en la junta de sellado sin que la bolsa entre en la cámara de vacío. Para conseguir un buen sellado la bolsa no debe presentar arrugas.
- Cerrar la tapa presionando los dos extremos del aparato hacia abajo hasta que la envasadora quede bien cerrada.
- Automáticamente la envasadora comenzará la función de vacío y se encenderá el LED rojo en el panel de control.
- Seguidamente comenzará la función de sellado, se encenderá el LED naranja del panel de control.
- Finalmente cuando la banda de sellado se enfríe se encenderá el LED verde que indica que ya ha finalizado el sellado de la bolsa y que puede abrir la tapa de la envasadora al vacío presionando los dos botones laterales.
- Para envasar al vacío siga las instrucciones anteriores.

Una vez finalizado el uso del aparato:

- Desenchufar el aparato de la red eléctrica.
- Recoger el cable y situarlo en el alojamiento cable.



Como abrir las bolsas envasadas al vacío:



- Cortar con unas tijeras los bordes de la bolsa, justo a la altura del sellado.

Consejos para una mejor realización del vacío:

- No llene la bolsa hasta el límite, deje siempre un espacio de al menos 5 cm.
- Para conseguir un buen sellado la parte superior de la bolsa no debe presentar arrugas y debe estar limpia.
- No moje el extremo abierto de la bolsa.
- No deje demasiado aire en la bolsa. Presione la bolsa para que el aire sobrante se escape antes de envasar al vacío.
- No envase al vacío objetos puntiagudos ya que pueden agujerear y romper la bolsa.
- Se recomienda envasar y sellar al vacío únicamente una bolsa por minuto para dejar que el aparato se recupere lo suficiente.
- Si por algún motivo no se consigue el vacío necesario, el sistema de vacío se desconectará de forma automática al cabo de 45 segundos; en este caso compruebe si la bolsa tiene algún escape o no está colocada adecuadamente.

Indicaciones sobre la bolsa de vacío Envasado al vacío para el frigorífico:

- Preparar los alimentos para el congelador:
- La envasadora al vacío le ayudará a mantener los alimentos frescos en condiciones óptimas de conservación.
 - Para envasar al vacío alimentos muy frágiles (frutas, vegetales hervidos...),



se recomienda realizar una precongelación, para mantener su forma original.

- Para envasar al vacío alimentos no congelados, hay que dejar una distancia de 5cm aprox. de la longitud de la bolsa para permitir su expansión durante la congelación.

- Es recomendable envolver con papel de cocina la carne o el pescado para envasarlo al vacío, de esta forma el papel de cocina absorberá la humedad de los alimentos.

- Para envasar alimentos como tortillas, crepes o hamburguesas, extienda el papel para horno o de aluminio*entre ellos para colocar juntas las piezas; nos facilitará a la hora de separar cada unidad.




Conservación de los alimentos:

- Los alimentos se deterioran debido a las reacciones químicas que se producen al contacto con el aire, temperatura, la humedad y la formación de microorganismos o la contaminación por los insectos.

- El oxígeno en el aire es el elemento principal que causa la pérdida de valor nutritivo, textura, sabor y en general de la calidad de los alimentos.

La formación de microorganismos está asociada principalmente al aire. Los alimentos congelados expuestos al aire del congelador se deterioran.


- El envasado al vacío extrae hasta 90% del aire de la bolsa. Hay aproximadamente 21% de oxígeno en el aire, por lo tanto extrayendo el 90% del aire, los alimentos envasados al vacío mantienen únicamente un 2% o 3% de oxígeno residual. Cuando el



nivel de oxígeno es igual o inferior a 5%, se impide la formación de la mayoría de microorganismos existentes.

- En general existen tres categorías de microorganismos: los protozoos, hongos y las bacterias que siempre están presentes pero son sólo realmente problemáticos en unas condiciones determinadas. Prepare sus alimentos por adelantado para picnics y viajes de camping o barbacoas.

- En un ambiente con poco oxígeno o a falta de humedad, los hongos no pueden desarrollarse; los hongos pueden desarrollarse con o sin aire en la humedad, en el azúcar y a una temperatura moderada. La refrigeración reduce la expansión de los hongos y la congelación la frena completamente; las bacterias pueden desarrollarse con o sin aire.



- Una de las bacterias más peligrosas es el clostridium botulinum, se desarrolla en condiciones adecuadas sin aire a temperaturas que oscilan entre los 4°C a los 46°C. Las condiciones para su desarrollo son la falta de ácido en los alimentos, un ambiente con poco oxígeno y temperaturas superiores 4°C durante un largo periodo de tiempo.

- Los alimentos congelados, secos, ricos en ácidos, salados y azucarados resisten al botulinum. Sin embargo, es fácil que el botulinum contamine alimentos que no contienen ácido, como por ejemplo: la carne, el marisco, las aceitunas escurdidas, la carne de ave, el pescado, los huevos y los champiñones; los alimentos con un nivel medio de ácido son los tomates, las cebollas las guindillas, los higos y



los pepinos.

- Los alimentos más susceptibles al botulinum se deberían refrigerar para su conservación a corto plazo, congelarse a largo plazo y consumirse inmediatamente después de calentarlos.

- Algunos alimentos secos, como la harina y los cereales pueden contener larvas de insectos; sino se sellan al vacío las larvas pueden incubarse durante la conservación y contaminar los alimentos. Es necesario conservar los alimentos envasados al vacío para evitar la incubación de gorgojos y otros insectos.

- Evite el deterioro; los alimentos se deben conservar a temperatura baja ya que pocos microorganismos podrían desarrollarse sin aire.

- Si las temperaturas en el frigorífico son superiores a 4°C (en largo periodo de tiempo) esto contribuirá al desarrollo de microorganismos dañinos, así pues se debe mantener la temperatura a 4°C o menos.

- La temperatura adecuada del congelador para los alimentos conservados es de -17°C o inferior: aunque la congelación no elimina los microorganismos, si retrasa su desarrollo. Gracias a los estudios científicos y al sentido común, podemos seguir las siguientes reglas de seguridad de los alimentos y bebidas, mediante las cuales se mejoran su seguridad y conservación.

Para envasar grandes cantidades de carne, pescado u otros alimentos:

- Antes de envasar al vacío, lávese las manos así como los utensilios y superficies que se vayan a utilizar para

cutar y envasar los alimentos.

- Refrigere o congele inmediatamente los alimentos perecederos que haya envasado al vacío; no los deje nunca expuestos a temperatura ambiente.

- Si envasa al vacío alimentos secos como los frutos secos, el coco o cereales conservados en la cocina o en lugares oscuros alargará su duración. Los alimentos con un alto contenido en grasas se deteriorarán si están expuestos al oxígeno o a una temperatura elevada.

- Si antes de envasarlos al vacío, pela algunas frutas y verduras, tales como manzanas, bananas, plátanos, patatas y tubérculos prolongará la duración de las mismas.

Las verduras como el brécol, la coliflor y la col fresca emiten fases cuando se envasan al vacío para su posterior refrigeración; así pues, es recomendable cocer y congelar estos alimentos antes de envasarlos al vacío.



Limpieza

- Desenchufar el aparato de la red y dejarlo enfriar antes de iniciar cualquier operación de limpieza.

- Limpiar el aparato con un paño húmedo impregnado con unas gotas de detergente y secarlo después.

- No utilizar disolventes, ni productos con un factor pH ácido o básico como la lejía, ni productos abrasivos, para la limpieza del aparato.

- No sumergir el aparato en agua u otro líquido, ni ponerlo bajo el grifo.





Limpiar la cámara de vacío:

- Abrir la tapa de la envasadora al vacío presionando los dos botones laterales.
- Con un paño o una esponja humedecida y jabón.

Solución a problemas

Si al presionar la máquina envasadora no ocurre nada:

- Asegúrese de que el cable de la corriente está correctamente enchufado en la toma de corriente eléctrica.
- Compruebe el cable y la toma de corriente, y asegúrese de que no están dañados de ninguna manera.
- Si se encuentra dañado no utilice la envasadora.

El aire no se ha retirado completamente de la bolsa:

- Para envasar adecuadamente, el extremo de la bolsa debe quedar dentro de la cámara al vacío.
- Compruebe la posible suciedad en la banda de sellado o en la cámara de vacío, en caso de suciedad límpielas y vuelva a colocarlos en su sitio.
- La bolsa puede estar agujereada. Para comprobarlo, selle la bolsa con un poco de aire dentro, sumérjala en el agua y aplique presión. Si se forman burbujas, ello indica que hay una fuga; deberá utilizar una nueva bolsa.
- Compruebe que la tapa esté completamente cerrada.

Las bolsas de la envasadora pierden vacío después de ser selladas:

- Las arrugas, las migas, la grasa o los líquidos pueden salirse por la zona

del sello. Antes de volver a sellar, vuelva a abrir la bolsa, limpie la parte superior y alise la zona de la banda selladora.

- Los alimentos con exceso de líquido se deben congelar antes de envasar al vacío.

- Compruebe si algún artículo con esquinas puntiagudas ha podido perforar la bolsa.

La banda de sellado no sella la bolsa:

- Si la banda selladora se recalienta y funde la bolsa, levante la tapa y deje que la envasadora se enfríe durante algunos minutos.

- Una vez transcurridos unos 20 segundos intentarlo de nuevo.



Anomalías y reparación

- En caso de avería llevar el aparato a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado. No intente desmontarlo o repararlo ya que puede existir peligro.

- Si la conexión red está dañada, debe ser substituida, proceder como en caso de avería.

Para las versiones EU del producto y/o en el caso de que en su país aplique:

Ecología y reciclabilidad del producto

- Los materiales que constituyen el envase de este aparato, están integrados en un sistema de recogida, clasificación y reciclado de los mismos. Si desea deshacerse de ellos, puede utilizar los contenedores públicos apropiados para cada tipo de material.



- El producto está exento de concentraciones de sustancias que se puedan considerar dañinas para el medio ambiente.



- Este símbolo significa que si desea deshacerse del producto, una vez transcurrida la vida del mismo, debe depositarlo por los medios adecuados a manos de un gestor de residuos autorizado para la recogida selectiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE).

Este aparato cumple con la Directiva 2006/95/EC de Baja Tensión y con la Directiva 2004/108/EC de Compatibilidad Electromagnética.

Envasadora al buit VACPACK



Benvolgut client,

Us agraïm que us hàgiu decidit a comprar un producte de la marca TAURUS.

La seva tecnologia, disseny i funcionalitat, i el fet d'haver superat les normes de qualitat més estrictes, us garanteixen una satisfacció total durant molt de temps.

Descripció

A Tapa

B Cos

C Botons laterals d'obertura de la tapa

D Allotjament de la clavilla de connexió

E Finestra de control

F Juntes d'escuma segelladora

G Juntura de segellat

H Banda de segellat

I Obertura de la bomba

J Interruptor de seguretat

K Cambra de buit

L LED vermell funció buit

M LED taronja funció segellat

N LED verda final de l'envasat



Consells i advertiments de seguretat

- Abans d'engegar l'aparell, llegiu atentament aquest full d'instruccions i conserveu-lo per a consultes posteriors. El fet de no seguir aquestes instruccions pot comportar un accident.

Seguretat elèctrica:

- No utilitzeu l'aparell amb el cable elèctric o la clavilla malmesos.
- Abans de connectar l'aparell a la xarxa, verifiqueu que el voltatge que s'indica a la placa de característiques coincideix amb el voltatge de xarxa.
- La clavilla de l'aparell ha de coincidir amb la base elèctrica de la presa de corrent. No modifiqueu mai la clavilla. No feu servir adaptadors de clavilla.
- No exposeu l'aparell a la pluja o a condicions d'humitat. L'aigua que entri a l'aparell augmentarà el risc de xoc elèctric.
- Si algun dels embolcalls de l'aparell es trenca, desconnecteu l'aparell immediatament de la xarxa per evitar la possibilitat d'un xoc elèctric.
- No forceu el cable elèctric de connexió. No useu mai el cable elèctric per aixecar, transportar o desdollar l'aparell.
- Verifiqueu l'estat del cable elèctric de connexió. Els cables malmesos o embolicats augmenten el risc de xoc elèctric.
- No toqueu mai la clavilla de connexió amb les mans molles.

Utilització i cura:

- Abans de cada ús, desenrotlleu completament el cable d'alimentació de l'aparell.
- No utilitzeu l'aparell si els accessoris que s'hi acoblen presenten defectes. Substitueixi'ls immediatament.
- No utilitzeu l'aparell sense els consumibles.
- No useu l'aparell si el dispositiu d'engegada/aturada no funciona.

- No moveu o desplaceu l'aparell mentre estigui en funcionament.

- Desendolheu l'aparell de la xarxa quan no l'utilitzeu i abans de netejar-lo.

- Aquest aparell està pensat exclusivament per a ús domèstic, no professional o industrial.

- No permeteu que l'utilitzin persones no familiaritzades amb aquest tipus de producte, persones discapacitades o nens.

- Aquest aparell no és una joguina. Els nens han d'estar sota vigilància per assegurar que no juguin amb l'aparell.

- Deseu aquest aparell fora de l'abast dels nens i/o persones discapacitades.

- No deseu l'aparell si encara està calent.

- No exposeu l'aparell a temperatures extremes.

- Manteniu i deseu l'aparell en un lloc sec, sense pols i allunyat de la llum del sol.

- Comproveu que la tapa estigui perfectament tancada abans d'engegar l'aparell.

- Una utilització inadequada o en desacord amb les instruccions d'ús suposa un perill i anul·la la garantia i la responsabilitat del fabricant.



Instruccions d'ús

Notes prèvies a l'ús:

- Retireu el film protector de l'aparell.

- Assegureu-vos que heu retirat tot el material d'emalatge del producte.

Ús:

- Desendolheu completament el cable

abans d'endollar-lo.

- Connecteu l'aparell a la xarxa elèctrica.

Com fer el buit utilitzant una bossa d'envasament:

- Col·loqueu els aliments per envasar a dintre la bossa. No ompliu la bossa fins al límit, deixeu sempre un espai de com a mínim 5 cm.

- Obriu la tapa de l'envasadora al buit pressionant els dos botons laterals.

- Introduïu al part superior oberta de la bossa a la cambra de buit. Per aconseguir un bon segellament la bossa no ha de tenir arrugues.

- Tanqueu la tapa pressionant els dos extrems de l'aparell cap avall fins que l'envasadora quedi ben tancada.

- Automàticament l'envasadora començarà la funció de buit i s'encendrà el LED vermell a la finestra de control.

- Tot seguit començarà la funció de segellament, s'encendrà el LED taronja de la finestra de control.

- Finalment, quan la banda de segellament es refredi, s'encendrà el LED verd que indica que ja ha finalitzat l'envasament i que es pot obrir la tapa de l'envasadora al buit pressionant els dos botons laterals.

Com fer el buit utilitzant els rotlles de l'envasat:

- Talleu la mida que desitgeu.

- Efectueu el segellat en un dels extrems per aconseguir una bossa d'envasament.

- Obriu la tapa de l'envasadora al buit pressionant els dos botons laterals.

- Introduïu al part superior oberta de la bossa a la juntura de segellament

sense que la bossa entre a la cambra de buit. Per aconseguir un bon segellament la bossa no ha de tenir arrugues.

- Tanqueu la tapa pressionant els dos extrems de l'aparell cap avall fins que l'envasadora quedi ben tancada.
- Automàticament l'envasadora començarà la funció de buit i s'encendrà el LED vermell a la finestra de control.
- Tot seguit començarà la funció de segellament, s'encendrà el LED taronja de la finestra de control.
- Finalment, quan la banda de segellament es refredi, s'encendrà el LED verd que indica que ja ha finalitzat el segellament de la bossa i que es pot obrir la tapa de l'envasadora al buit pressionant els dos botons laterals.
- Per envasar al buit seguiu les instruccions anteriors.

Un cop finalitzat l'ús de l'aparell:

- Desendolceu l'aparell de la xarxa elèctrica.
- Recolliu el cable i situeu-lo a l'allotjament.

Com obrir les bosses envasades al buit:

- Talleu amb unes estisores les vores de la bossa, just a l'altura del segellat.

Consells per una millor realització del buit:

- No ompliu la bossa fins al límit, deixeu sempre un espai de com a mínim 5 cm.
- Per aconseguir un bon segellament la part superior de la bossa no ha de tenir arrugues i ha d'estar neta.

- No melleu l'extrem obert de la bossa.

- No deixeu massa aire a la bossa. Pressioneu la bossa perquè l'aire que sobra s'escapi abans d'envasar al buit.
- No envaseu al buit objectes punxeguts, ja que poden fer forats a la bossa i trencar-la.
- Es recomana envasar i segellar al buit únicament una bossa per minut per deixar que l'aparell es recuperi.
- Si per algun motiu no s'aconsegueix el buit necessari, el sistema de buit es desconnectarà de manera automàtica al cap de 45 segons; en aquest cas comprovi si la bossa té algun forat o si no està col·locada adequadament.

Indicacions sobre la bossa de buit Envasat al buit per al frigorífic:

- Prepareu els aliments per al congelador.
- L'envasadora al buit l'ajudarà a mantenir els aliments frescos en condicions òptimes de conservació.
- Per envasar al buit aliments molt fràgils (fruites, vegetals bullits...) es recomana realitzar una precongelaçió, per mantenir la seva forma original.
- Per envasar al buit aliments no congelats, s'ha de deixar una distància de 5 cm. aprox. de la longitud de la bossa per permetre la seva expansió durant la congelació.
- És recomanable embolicar amb paper de cuina la carn o el peix per envasar-lo al buit, d'aquesta manera el paper de cuina absorbirà la humitat dels aliments.
- Per envasar aliments com ara trui-

tes, crepes o hamburgueses, esteneu el paper per a forn o d'alumini* entre aquests per col·locar les peces juntes; així quan vulguem separar cada unitat serà més fàcil.

Conservació dels aliments:

- Els aliments es deteriores degut a les reaccions químiques que es produeixen al contacte amb l'aire, la temperatura, la humitat i la formació de microorganismes o la contaminació pels insectes.
- L'oxigen a l'aire és l'element principal que causa la pèrdua de valor nutritiu, textura, gust i en general de la qualitat dels aliments. La formació de microorganismes està associada principalment a l'aire. Els aliments congelats exposats a l'aire del congelador es deteriores.
- L'envasat al buit extreu fins al 90% de l'aire de la bossa. Aproximadament a l'aire hi ha un 21% d'oxigen, per tant, extraient el 90% de l'aire, els aliments envasats al buit mantenen només un 2 o un 3% d'oxigen residual. Quan el nivell d'oxigen és igual o inferior al 5%, s'impedeix la formació de la majoria de microorganismes existents.
- En general existeixen tres categories de microorganismes: els protozous, els fongs i els bacteris que sempre estan presents però només son realment problemàtics en unes condicions determinades. Prepari els seus aliments per avançat per a pícnic i viatges de càmping o barbacoes.
- En un ambient amb poc oxigen o a falta d'humitat, els fongs no es poden desenvolupar; els fongs es

poden desenvolupar amb o sense aire en la humitat, en el sucre i a una temperatura moderada. La refrigeració redueix l'expansió del fongs i la congelació la frena completament; els bacteris es poden desenvolupar amb aire o sense.

- Un dels bacteris més perillosos es el clostridium botulinum, es desenvolupa en condicions adequades sense aire a temperatures que oscil·len entre els 4 i els 46°C. Les condicions per al seu desenvolupament són la falta d'àcid dels aliments, una ambient amb poc oxigen i temperatures superiors a 4°C durant un llarg període de temps.
- Els aliments congelats, secs, rics en àcids, salats i ensucrats resisteixen al botulinum. Tot i això, és fàcil que el botulinum contamiini aliments que no contenen àcid, com per exemple: la carn, el marisc, les olives envinagrades, la carn d'au, el peix, els ous i els xampinyons; els aliments amb un nivell mig d'àcid són els tomàquets, les cebes, el bitxo, les figues i els cogombres.
- Els aliments més susceptibles al botulinum s'han de refrigerar per a la seva conservació a curt termini, s'han de congelar a llarg termini i s'han de consumir immediatament després d'escalfar-los.
- Alguns aliments secs, com la farina i els cereals poden contenir larves d'insectes; si no es segellen al buit les larves es poden incubar durant la conservació i contaminar els aliments. És necessari conservar els aliments envasats al buit per evitar la incubació de corcs i altres insectes.



- Eviteu el deteriorament; els aliments s'han de conservar a baixa temperatura ja que pocs microorganismes es podrien desenvolupar sense aire.
- Si les temperatures al frigorífic són superiors a 4°C (en un llarg període de temps) això contribuirà al desenvolupament de microorganismes nocius, així doncs, s'ha de mantenir la temperatura a 4°C o menys.
- La temperatura adequada del congelador per als aliments conservats és de -17°C o inferior: tot i que la congelació no elimina els microorganismes, sí que n'endarrereix el desenvolupament. Gràcies als estudis científics i al sentit comú, podem seguir les següents regles de seguretat dels aliments i begudes, mitjançant les quals se'n millora la seguretat i la conservació.

Per envasar grans quantitats de carn, peix o altres aliments:

- Abans d'envasar al buit, renteu-vos les mans així com els utensilis i superfícies que feu servir per tallar i envasar els aliments.
- Refrigereu o congeleu immediatament els aliments peribles que hàgiu envasat al buit; no els deixeu mai exposats a temperatura ambient.
- Si envaseu al buit aliments secs com ara fruits secs, coco o cereals conservats a la cuina o a llocs foscos s'allargarà la seva duració. Els aliments amb un alt contingut en greixos es deterioraran si estan exposats a l'oxigen o a una temperatura elevada.
- Si peleu algunes fruites i verdures com ara pomes, plàtans, bananes, pa-

- tates i tubercles abans d'envasar-les en prolongareu la durada. Les verdures com ara el bròquil, la coliflor i la col fresca emeten gasos que s'envasen al buit per a la seva posterior refrigeració; així doncs, és recomanable coure i congelar aquests aliments abans d'envasar-los al buit.



Neteja

- Desendolieu l'aparell de la xarxa i deixeu-lo refredar abans de dur a terme qualsevol operació de neteja.
- Netegeu l'aparell amb un drap humit impregnat amb unes gotes de detergent i després eixugueu-lo.
- Per netejar l'aparell, no utilitzeu dissolvents ni productes amb un factor pH àcid o bàsic, com el lleixiu, ni productes abrasius.
- No submergiu l'aparell en aigua ni en cap altre líquid, ni el poseu sota l'aixeta.

Netejar la cambra de buit:

- Obriu la tapa de l'envasadora al buit pressionant els dos botons laterals.
- Amb un drap o una esponja humida i sabó.

Solució a problemes

Si quan pressioneu la màquina envasadora no passa res:

- Assegureu-vos que el cable de la corrent està correctament endollat a la presa de corrent elèctrica.
- Comproveu el cable i al presa de corrent, i assegureu-vos que no estiguin malmesos d'alguna manera.
- Si estan malmesos no feu servir l'envasadora.



L'aire no s'ha retirat completament de la bossa:

- Per envasar adequadament, l'extrem de la bossa ha de quedar dintre la cambra de buit.
- Comproveu la possible brutícia a la banda de segellament o a la cambra de buit, en cas de brutícia netegeu-la i torneu a posar-ho tot al seu lloc.
- La bossa pot estar foradada. Per comprovar-ho, segelleu la bossa amb una mica d'aire a dintre, submergiu-la en aigua i apliqueu-hi pressió. Si es formen bombolles, això indica que hi ha fuga; haureu d'utilitzar una bossa nova.
- Comproveu que la tapa estigui completament tancada.

Les bosses de l'envasadora perden buit després de ser segellades:

- Les arrugues, les engrunes, el greix o els líquids poden sortir per la zona de segellament. Abans de tornar a segellar, obriu la bossa, netegeu la part superior i alliseu la zona de la banda segelladora.
- Els aliments amb excés de líquid s'han de congelar abans d'envasar-los al buit.
- Comproveu si algun article amb extrems punxeguts ha pogut perforar la bossa.

La banda de segellament no segella la bossa:

- Si la banda segelladora es reescalfa i fon la bossa, aixequen la tapa i deixeu que l'envasadora es refredi durant uns quants minuts.
- Una vegada passats uns 20 segons, intenteu-ho de nou.



Anomalies i reparació

- En cas d'avaria, porteu l'aparell a un servei d'assistència tècnica autoritzat. No intenteu desmuntar-lo ni reparar-lo ja que pot haver-hi perill.
- Si la connexió a la xarxa està mal-mesa, cal substituir-la i actuar com en cas d'avaria.

Per a productes de la Unió Europea i/o en cas que així ho exigeixi la normativa en el seu país d'origen:

Ecologia i reciclabilitat del producte

- Els materials que componen l'envàs d'aquest electrodomèstic estan integrats en un sistema de recollida, classificació i reciclatge. Si desitja desfer-se'n, pot utilitzar els contenidors públics apropiats per a cada tipus de material.
- Aquest producte està exempt de concentracions de substàncies que es puguin considerar perjudicials per al medi ambient.



Aquest símbol significa que si us voleu desfer del producte, un cop exhaurida la vida de l'aparell, l'heu de dipositar, a través dels mitjans adequats, a mans d'un gestor de residus autoritzat per a la recollida selectiva de Residus d'Aparells Elèctrics i Electrònics (RAEE).

Aquest aparell compleix la Directiva 2006/95/EC de Baixa Tensió i la Directiva 2004/108/EC de Compatibilitat Electromagnètica.

Vacuum packing machine VACPACK



Dear customer,

Many thanks for choosing to purchase a TAURUS brand product. Thanks to its technology, design and operation and the fact that it exceeds the strictest quality standards, a fully satisfactory use and long product life can be assured.

Description

- A Lid
- B Body
- C Side buttons for opening the cover.
- D Plug housing
- E Control panel
- F Foam closure seals.
- G Closure seal
- H Sealing band
- I Opening of the pump
- J Safety cut-off switch
- K Vacuum chamber
- L Vacuum function red LED.
- M Sealing function orange LED.
- N End of packing green LED.



Safety advice and warnings

- Read these instructions carefully before switching on the appliance and keep them for future reference. Failure to follow and observe these instructions may result in an accident.

Electric safety:

- Do not use the appliance if the cable or plug is damaged.
- Ensure that the voltage indicated on the nameplate matches the mains voltage before plugging in the appliance.
- The appliance's plug must fit into the mains socket properly. Do not alter the plug. Do not use plug adaptors.
- Do not leave the appliance out in the rain or exposed to moisture. If water gets into the appliance, this will increase the risk of electric shock.
- If any of the appliance casings breaks, immediately disconnect the appliance from the mains to prevent the possibility of an electric shock.
- Never use the electric wire to lift up, carry or unplug the appliance.
- Check the condition of the electrical connection cable. Damaged or tangled cables increase the risk of electric shock. *
- Do not touch the plug with wet hands.

Use and care:

- Fully unroll the appliance's power cable before each use.
- Do not use the appliance if the accessories attached to it are defective. Replace them immediately.
- Do not use the appliance without the consumables.
- Do not use the appliance if the on/off switch does not work.
- Do not move the appliance while in use.
- Disconnect the appliance from the mains when not in use and before

undertaking any cleaning task.
- This appliance is for household use only, not professional or industrial use.
- This appliance is intended for adult use.

Ensure that this product is not used by the disabled, children or people unused to its handling.

- This appliance is not a toy. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- This appliance should be stored out of reach of children and/or the disabled.

- Do not put the appliance away if it is still hot.

- Do not expose to extreme temperatures or strong magnetism.

- Keep the appliance in a dry, dust-free place, out of direct sunlight.

- Check that the lid is closed properly before starting the appliance.

- Any misuse or failure to follow the instructions for use renders the guarantee and the manufacturer's liability null and void.



Instructions for use

Before use:

- Remove the appliance's protective film.

- Make sure that all the product's packaging has been removed.

Use:

- Unroll the cable completely before plugging it in.

- Connect the appliance to the mains.

How to produce the vacuum using a packing bag:

Place the food to be packed inside the bag. Do not fill the bag to the limit; always leave a space of at least 5 cm.

Open the cover of the vacuum packing machine by pressing the two side buttons.

Insert the open top part of the bag into the vacuum chamber. To obtain good sealing, the bag must be free of creases.

Close the cover by pressing the two ends of the appliance downwards until the packing machine is firmly closed.

The packing machine will automatically initiate the vacuum function and the red LED will light up in the control panel.

The sealing function will then commence and the orange LED will light up in the control panel.

Finally, when the sealing band cools, the green LED will light up, indicating that the packing has finished and that the cover of the vacuum packing machine may be opened by pressing the two side buttons.

How to produce the vacuum using the packing rolls:

Cut to the desired size.

Make the seal at one of the ends to obtain a packing bag:

Open the cover of the vacuum packing machine by pressing the two side buttons.

Insert the open top part of the bag into the closure seal without allowing the bag to enter the vacuum chamber. To obtain good sealing, the bag



must be free of creases.

Close the cover by pressing the two ends of the appliance downwards until the packing machine is firmly closed.

The packing machine will automatically initiate the vacuum function and the red LED will light up in the control panel.

The sealing function will then commence and the orange LED will light up in the control panel.

Finally, when the sealing band cools, the green LED will light up, indicating that the packing has finished and that the cover of the vacuum packing machine may be opened by pressing the two side buttons.

To vacuum pack, follow the instructions above.

Once you have finished using the appliance:

- Unplug the appliance to the mains.
- Put the cable back in the cable housing.

How to open the vacuum packed bags:

Cut the edges of the bag with scissors, just at the height of the seal.

Tips for making a better vacuum:

Do not fill the bag to the limit; always leave a space of at least 5 cm.

To obtain a good seal, the top of the bag must be clean and free of creases.

Do not wet the open end of the bag.

Do not leave too much air in the bag. Press on the bag so that the excess air can escape before vacuum packing.

Do not vacuum pack sharply pointed objects as they can puncture and tear the bag.

We recommend vacuum packing and sealing only one bag per minute to allow the appliance to recover sufficiently.

If for any reason the necessary vacuum is not obtained, the vacuum system will automatically disconnect after 45 seconds. In this case, check whether the bag has a leak or is not properly positioned.

Instructions on the vacuum bag

Vacuum packing for the refrigerator

Preparing food for the freezer:

The vacuum packing machine will help you to keep food fresh in optimum condition of preservation.

To vacuum pack very fragile foods (fruit, vegetables, boiled food, etc.).

We recommend pre-freezing in order to maintain its original form.

To vacuum pack non-frozen food, a distance of approx. 5 cm must be left in the length of the bag to allow it to expand during freezing.

It is advisable to wrap meat or fish in kitchen paper for vacuum packing it. This way, the kitchen paper will absorb the humidity in the food.

To pack foods like tortillas, crepes or hamburgers, spread the oven paper or aluminium foil* between them in order to place the pieces together. This will make it easier to separate them later.



Preserving food:

Food deteriorates due to the chemical reactions produced on contact with air, temperature or humidity and the formation of microorganisms or contamination by insects.

The oxygen in the air is the principal element that causes loss of nutritional value, texture, taste and the quality of the food in general. The formation of microorganisms is principally associated with the air. Frozen food exposed to the air in the freezer deteriorates.

Vacuum packing extracts up to 90% of the air from the bag. Approximately 21% of the air is oxygen; therefore by extracting 90% of the air, only 2% or 3% residual oxygen remains in vacuum packed food. An oxygen level lower than 5% impedes the formation of most existing microorganisms.

In general there are three categories of microorganisms: the protozoa, fungi and bacteria which are always present but are only really problematical in certain conditions. Prepare your food beforehand for picnics and camping trips or barbecues.

In an atmosphere with little oxygen or an absence of humidity, fungi cannot develop. Fungi can develop with or without air in humidity, in sugar and in a moderate temperature. Refrigeration reduces the expansion of fungi and freezing stops it completely. Bacteria can develop with or without air. One of the most dangerous bacteria is clostridium botulinum, which develops in suitable airless conditions at temperatures ranging from 4°C to 46°C. It develops in conditions of an

absence of acid in the food, a slightly oxygenous atmosphere and prolonged temperatures of more than 4°C.

Foods which are frozen, dried, rich in acids, salted and sugared resist botulinum. However, it is easy for botulinum to contaminate foods which do not contain acid, such as for example: meat, shellfish, pickled olives, poultry, fish, eggs and mushrooms. Foods with a medium level of acid are tomatoes, onions, chilli peppers, figs and cucumber.

The foods most susceptible to botulinum should be refrigerated to preserve them in the short term, frozen in the long term and consumed immediately after heating.

Some dried foods, such as flour and cereals may contain insect larvae.

If the vacuum is not sealed these may incubate during preservation and contaminate the food. Vacuum packed foods must be preserved to prevent weevils and other insects from incubating.

Avoid deterioration. Food must be preserved at low temperatures as microorganisms can develop without air.

If the temperature in the refrigerator is higher than 4°C (for a prolonged period), this will contribute to the development of harmful microorganisms. The temperature must therefore be kept at 4°C or lower.

The right temperature of the freezer for preserved foods is -17°C or lower: although freezing does not eliminate microorganisms, it does delay their development. Thanks to scientific studies and common sense, we can follow the rules below on safety of

food and drinks, in order to improve their safety and preservation.

To pack large quantities of meat, fish or other foods:

Before vacuum packing, wash your hands, the utensils and the surfaces to be used for cutting and packaging the food.

Immediately refrigerate or freeze perishable foods that you have vacuum packed. Never leave them exposed to the ambient temperature.

Vacuum packing dried foods such as nuts, coconut or preserved cereals in the kitchen or dark places will prolong their duration. Foods with a high fat content will deteriorate if they are exposed to oxygen or a high temperature.

Peeling some fruit and vegetables such as apples, bananas, plantains and tubers before vacuum packing will prolong their duration.

Vegetables such as broccoli, cauliflower and fresh cabbage emit gases when vacuum packed for later refrigeration. Therefore it is advisable to cook and freeze these foods before vacuum packing.



Cleaning

Disconnect the appliance from the mains and let it cool before undertaking any cleaning task.

- Clean the equipment with a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry.
- Do not use solvents, or products with an acid or base pH such as bleach, or abrasive products, for cleaning

the appliance.

- Do not submerge the appliance in water or any other liquid, or place it under a running tap.

Cleaning the vacuum chamber:

Open the cover of the vacuum packing machine by pressing the two side buttons.

With a cloth or damped sponge and soap.

Troubleshooting

If nothing happens on pressurising the packing machine:

- Make sure the electrical cord is properly plugged into the mains.
- Check the cord and the mains socket and make sure these are not damaged in any way.
- If you find any damage do not use the packing machine.

The air has not been completely expelled from the bag:

- For correct packing the end of the bag must remain inside the vacuum chamber.
- Check for possible dirt on the sealing band or in the vacuum chamber. If there is any dirt, clean them and reposition them in their locations.
- The bag may be punctured. To check this, seal the bag with a little air inside, submerge it in water and apply pressure. If bubbles form, this means that there is a leak. Use another bag.
- Check that the cover is completely closed.

The bags of the packing machine lose vacuum after sealing:

- Creases, crumbs, grease or liquids may be released from the sealed area. Before resealing, reopen the bag, clean the top part and smooth the area of the sealing band.
- Food with excess liquid may be frozen before vacuum packing.
- Check whether any article with sharp-pointed corners has been able to puncture the bag.

The sealing band does not seal the bag:

- If the sealing band reheats and melts the bag, lift the cover and allow the packing machine to cool for a few minutes.
- After 20 seconds have passed, try again.



Anomalies and repair

- Take the appliance to an authorised technical support service if problems arise. Do not try to dismantle or repair without assistance, as this may be dangerous.
- If the connection to the mains has been damaged, it must be replaced and you should proceed as you would in the case of damage.

For EU product versions and/or in case that it is requested in your country:

Ecology and recyclability of the product

- The materials of which the packaging of this appliance consists are included in a collection, classification and recycling system. Should you

wish to dispose of them, use the appropriate public recycling bins for each type of material.

The product does not contain concentrations of substances that could be considered harmful to the environment

	This symbol means that in case you wish to dispose of the product once its working life has ended, take it to an authorised waste agent for the selective collection of waste electrical and electronic equipment (WEEE)
--	--

This appliance complies with Directive 2006/95/EC on Low Voltage and Directive 2004/108/EC on Electro-magnetic Compatibility.

Machine d'emballage sous vide VACPACK



Cher Client,

Nous vous remercions d'avoir choisi d'acheter un appareil ménager de marque TAURUS. Sa technologie, son design et sa fonctionnalité, s'ajoutant au fait qu'elle répond amplement aux normes de qualité les plus strictes, vous permettront d'en tirer une longue et durable satisfaction.

Description

- A Couverture
- B Corps
- C Boutons latéraux d'ouverture du couvercle.
- D Emplacement prise de raccord.
- E Tableau de contrôle.
- F Joints en mousse de colmatage.
- G Joint de colmatage
- H Bande de colmatage
- I Ouverture de la pompe
- J Interrupteur de sécurité
- K Chambre de vide.
- L LED rouge fonction de vide.
- M LED orange fonction scellage.
- N LED vert fin de l'emballage.



Conseils et mesures de sécurité

- Lire attentivement cette notice d'instructions avant de mettre l'appareil en marche, et la conserver pour la consulter ultérieurement. La non-observation et application de ces instructions peut entraîner un accident.

Sécurité électrique:

- Ne pas utiliser l'appareil si son câble électrique ou sa prise est endommagé.
- Avant de raccorder l'appareil au secteur, s'assurer que le voltage indiqué sur la plaque signalétique correspond à celui du secteur.
- La prise de courant de l'appareil doit coïncider avec la base de la prise de courant. Ne jamais modifier la prise de courant. Ne pas utiliser d'adaptateur de prise de courant.
- Ne pas exposer l'appareil à la pluie ou à un environnement humide. L'eau qui entre dans l'appareil augmente le risque de choc électrique.
- Si une des enveloppes protectrices de l'appareil se rompt, débrancher immédiatement l'appareil du secteur pour éviter tout choc électrique.
- Ne pas forcer le câble électrique de connexion. Ne jamais utiliser le câble électrique pour lever, transporter ou débrancher l'appareil.
- Vérifier l'état du câble d'alimentation électrique. Les câbles endommagés ou emmêlés augmentent le risque de décharge électrique.*
- Ne pas toucher la prise de raccordement avec les mains mouillées.

Utilisation et précautions:

- Avant chaque utilisation, dérouler complètement le câble d'alimentation de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil si les accessoires qui lui sont assemblés présentent des défauts. Les remplacer immédiatement.
- Ne pas utiliser l'appareil sans les

consommables

- Ne pas utiliser l'appareil si son dispositif de mise en marche/arrêt ne fonctionne pas.

- Ne pas faire bouger l'appareil en cours de fonctionnement.

- Débrancher l'appareil du secteur tant qu'il reste hors d'usage et avant de procéder à toute opération de nettoyage.

- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et non professionnel ou industriel.

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes.

Ne pas laisser des personnes non familiarisées avec ce type de produit, des personnes handicapées ou des enfants l'utiliser.

- Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Laisser l'appareil hors de portée des enfants et/ou des personnes handicapées.

- Ne pas garder l'appareil s'il est encore chaud.

- Ne pas exposer l'appareil à de fortes températures.

- Garder et ranger l'appareil en lieu sec, sans poussière et loin des rayons solaires.

- Vérifier que le couvercle est parfaitement fermé avant de mettre en marche l'appareil.

- Toute utilisation inappropriée ou non conforme aux instructions d'utilisation annule la garantie et la responsabilité du fabricant.



Mode d'emploi

Remarques avant utilisation:

- Enlever le film de protection de l'appareil.

- Assurez-vous que vous avez retiré tout le matériel d'emballage du produit.

Usage:

- Dérouler complètement le câble avant de le brancher.

- Brancher l'appareil au secteur.

Comment faire le vide en utilisant le sachet d'emballage:

Placer les aliments à emballer dans le sachet. Ne remplissez pas le sachet jusqu'à la limite, laissez toujours un espace d'au moins 5 cm.

Ouvrir le couvercle de la machine à emballer sous vide en appuyant sur les boutons latéraux.

Introduire la partie supérieure ouverte du sachet dans la chambre de vide.



Pour un bon scellage, le sachet ne doit pas avoir de plis.

Fermer le couvercle en appuyant sur les deux bouts de l'appareil vers le bas jusqu'à ce que la machine soit bien fermée.

Automatiquement, la machine à emballer débutera la fonction de vide et le LED rouge s'allumera sur le tableau de commande.

Ensuite la fonction de scellage commencera, le LED orange s'allumera sur le tableau de contrôle.

Finalement, lorsque la bande de scellage refroidit, le LED vert s'allume indiquant que l'emballage est terminé et que vous pouvez ouvrir le couvercle



de la machine à emballer sous vide en appuyant sur les deux boutons sur les côtés.

Comment mettre sous vide en utilisant les rouleaux d'emballage:

Coupez la mesure que vous désirez. Effectuez le scellage sur l'une des extrémités pour former un sachet d'emballage :

Ouvrir le couvercle de la machine à emballer sous vide en appuyant sur les deux boutons latéraux.

Introduire la partie supérieure ouverte du sachet sur le joint de scellage sans que le sachet n'entre dans la chambre de vide. Pour un bon scellage, le sachet ne doit pas avoir de plis.

Fermer le couvercle en appuyant sur les deux extrémités de l'appareil vers le bas jusqu'à ce que la machine d'emballage soit bien fermée.

Automatiquement, la machine d'emballage commencera la fonction de vide et le LED rouge s'allumera sur le tableau de contrôle.

Ensuite, la fonction de scellage commencera, le LED orange s'allumera sur le tableau de contrôle.

Finalement, lorsque la bande de scellage refroidit, le LED vert s'allume indiquant que le scellage du sachet est terminé et que vous pouvez ouvrir le couvercle de la machine d'emballage sous vide en appuyant sur les deux boutons latéraux.

Pour conditionner sous vide, suivez les consignes précédentes.

Lorsque vous avez fini de vous servir de l'appareil:

- Débrancher l'appareil du secteur.

- Put the cable back in the cable housing.

Comment ouvrir les sachets conditionnés sous vide:

Couper les bords du sachet à l'aide de ciseaux, juste à la hauteur du scellage.

Conseils pour une meilleure utilisation du vide:

Ne remplissez pas le sachet jusqu'à la limite, laissez toujours un espace d'au moins 5 cm.

Pour un bon scellage, la partie supérieure du sachet ne doit pas présenter de plis et doit être propre.

Ne mouillez pas l'extrémité ouverte du sachet.

Ne laissez pas trop d'air dans le sachet. Appuyez sur le sachet pour que l'excès d'air s'échappe avant de conditionner sous vide.

Ne conditionnez pas sous vide des objets pointus, car ils pourraient percer et rompre le sachet.

Il est recommandé de conditionner et sceller sous vide uniquement un sachet par minute pour laisser l'appareil récupérer suffisamment.

Si pour quelque raison que ce soit, le vide nécessaire n'est pas obtenu, le système de vide se déconnectera automatiquement au bout de 45 secondes ; dans ce cas, vérifiez si le sachet a une fuite ou n'est pas bien placé.

Indications relatives au sachet de vide

Conditionnement sous vide pour le réfrigérateur:

Préparer les aliments pour le congélateur:

La machine d'emballage sous vide vous aidera à conserver les aliments frais dans des conditions optimales de conservation.

Pour conditionner sous vide des aliments très fragiles (fruits, légumes bouillis...), il est recommandé de réaliser une précongélation pour qu'ils conservent leur forme d'origine.

Pour conditionner sous vide des aliments non congelés, laisser une distance de 5 cm environ, sur la longueur du sachet, pour permettre leur expansion pendant la congélation.

Il est recommandé d'emballer avec du papier de cuisine la viande ou le poisson pour les conditionner sous vide, il absorbera ainsi l'humidité des aliments.

Pour conditionner les aliments tels que des omelettes, des crêpes ou des hamburgers, étalez le papier cuisson ou aluminium*entre eux pour mettre les pièces ensemble ; cela nous permettra de les séparer plus facilement.

Conservation des aliments:

Les aliments s'abiment en raison des réactions chimiques qui se produisent au contact de l'air, de la température, de l'humidité et la formation de microorganismes ou la contamination par les insectes.

L'oxygène dans l'air est l'élément principal qui provoque la perte de la

valeur nutritive, la texture, le goût et en général la qualité des aliments.




La formation de microorganismes est principalement associée à l'air. Les aliments surgelés exposés à l'air du congélateur s'abiment.

Le conditionnement sous vide extrait jusqu'à 90% de l'air du sachet. Il y a environ 21 % d'oxygène dans l'air, par conséquent, en retirant 90 % de l'air, les aliments conditionnés sous vide maintiennent uniquement 2 % ou 3 % d'oxygène résiduel. Lorsque le niveau d'oxygène est égal ou inférieur à 5 %, cela empêche la formation de la plupart des microorganismes existants.

En général il existe trois catégories de microorganismes : les protozoaires, les champignons et les bactéries qui sont toujours présents, mais qui ne sont problématiques que dans certaines conditions. Préparez vos aliments à l'avance pour les pique-niques et voyages en camping ou barbecues.

Dans une ambiance avec peu d'oxygène ou manque d'humidité, les champignons ne peuvent pas se développer ; les champignons peuvent se développer avec ou sans air dans l'humidité, le sucre et à une température modérée. La réfrigération réduit l'expansion des champignons et la congélation la freine entièrement ; les bactéries peuvent se développer avec ou sans air.


L'une des bactéries les plus dangereuses est le clostridium botulinum, elle se développe dans des conditions adéquates sans air à des températures qui varient entre 4°C et 46°C. Les conditions pour son développe-



ment sont le manque d'acide dans les aliments, une ambiance avec peu d'oxygène et des températures supérieures à 4°C pendant une longue période de temps.

Les aliments surgelés, secs, riches en acides, salés et sucrés résistent au botulinum. Cependant, il est facile que le botulinum contamine des aliments n'ayant pas d'acide, comme la viande, les fruits de mer, les olives au vinaigre, la volaille, le poisson, les œufs et les champignons ; les aliments avec un niveau moyen d'acide sont les tomates, les oignons, les piments rouges, les figues et les concombres.

Les aliments les plus susceptibles au botulinum devraient être réfrigérés pour leur conservation à court terme, puis congelés à long terme et être consommés immédiatement après les avoir réchauffés.



Certains aliments secs, comme la farine et les céréales peuvent contenir des larves d'insectes ; s'ils ne sont pas conditionnés sous vide, les larves peuvent incuber pendant la conservation et contaminer les aliments. Il est nécessaire de conserver les aliments conditionnés sous vide pour éviter l'incubation de charançons et autres insectes.

Évitez la détérioration ; les aliments doivent être conservés à basse température vu que peu de micro-organismes pourraient se développer sans air.

Si les températures dans le réfrigérateur sont supérieures à 4°C (sur une longue période de temps) cela contribuera au développement de micro-organismes nocifs, il faut donc

maintenir la température à 4°C ou moins.

La température adéquate du congélateur pour les aliments conservés est de -17°C ou en dessous, bien que la congélation en supprime pas les microorganismes, elle retarde leur développement. Grâce aux études scientifiques et au sens commun, nous pouvons suivre les règles suivantes de sécurité des aliments et boissons, par lesquelles leur sécurité et conservations sont améliorées.

Pour conditionner de grandes quantités de viande, poisson ou autres aliments:

Avant de conditionner sous vide, lavez-vous les mains ainsi que les ustensiles et surfaces que vous allez utiliser pour couper et conditionner les aliments.


Réfrigérez ou congelez immédiatement les aliments périssables que vous avez conditionnés sous vide ; ne les laissez jamais exposés à température ambiante.

Si vous conditionnez sous vide des aliments secs tels que les fruits secs, le coco ou les céréales les conserver dans la cuisine ou dans des endroits sombres prolongera leur durée.

Les aliments avec un fort taux de graisses s'abiment s'ils sont exposés à l'oxygène ou à une température élevée.

Si avant de les conditionner sous vide, vous épluchez certains fruits et légumes, tels que des pommes, des bananes, des pommes de terre et des tubercules, cela prolongera leur durée.

Les légumes tels que le brocoli, le chou-fleur et le chou frais ont des



phases lorsqu'ils sont conditionnés sous vide pour être réfrigérés ensuite ; il est donc recommandé de cuire et congeler ces aliments avant de les conditionner sous vide.



Nettoyage

- Débrancher l'appareil du secteur et attendre son complet refroidissement avant de la nettoyer.

- Nettoyer le dispositif électrique avec un chiffon humide et le laisser sécher.

- Ne pas utiliser de solvants ni de produits à pH acide ou basique tels que l'eau de javel, ni de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.

- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, ni le passer sous un robinet.

Nettoyer la chambre de vide:

Ouvrir le couvercle de la machine d'emballage sous vide en appuyant sur les deux boutons latéraux.

À l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide et du savon.

Solution aux problèmes

Si en appuyant sur la machine d'emballage rien ne se passe :

- Assurez-vous que le câble du courant est bien branché sur la prise de courant.

- Vérifiez le câble et la prise de courant et assurez-vous qu'ils ne soient pas endommagés.

- S'il est endommagé, n'utilisez pas la machine d'emballage.

L'air n'a pas été entièrement retiré du sachet:

- Pour conditionner convenablement, l'extrémité du sachet doit être dans la chambre de vide.

- Vérifiez la saleté possible sur la bande de scellage ou dans la chambre de vide, en cas de saleté nettoyez-les et remettez-les en place.

- Le sachet peut être percé. Pour le vérifier, fermez le sachet avec un peu d'air à l'intérieur, plongez-le dans l'eau et appuyez dessus. Si des bulles apparaissent, cela indique qu'il y a une fuite ; vous devrez utiliser un nouveau sachet.

- Vérifiez que le couvercle est bien fermé.

Les sachets de la machine d'emballage perdent du vide après avoir été scellés:

- Les plis, les mies, la graisse ou les liquides peuvent sortir à travers la zone de scellage. Avant de sceller à nouveau, ouvrez à nouveau le sachet, nettoyez la partie supérieure et lissez la zone de la bande de scellage.

- Les aliments avec un excès de liquide doivent être congelés avant de conditionner sous vide.

- Vérifiez si un objet aux coins pointus pourrait perforer le sachet.

La bande de scellage ne scelle pas le sachet:

- Si la bande de scellage se réchauffe et fond le sachet, soulevez le couvercle et laissez la machine d'emballage refroidir pendant quelques minutes.

- Après 20 secondes, essayez à nouveau.



Anomalies et réparation

- En cas de panne, remettre l'appareil à un service d'assistance technique autorisé. Ne pas tenter de procéder aux réparations ou de démonter l'appareil; cela implique des risques.

- Si le branchement au secteur est endommagé, il doit être remplacé. Procéder alors comme en cas de panne.

Pour les produits de l'Union Européenne et (ou) conformément à la réglementation en vigueur de votre pays d'origine :

Écologie et recyclage du produit

- Les matériaux dont l'emballage de cet appareil est constitué intègrent un programme de collecte, de classification et de recyclage. Si vous souhaitez vous en défaire, veuillez utiliser les conteneurs publics appropriés pour chaque type de matériel.

- Le produit ne contient pas de concentrations de substances considérées comme étant nocives pour l'environnement.



Ce symbole signifie que si vous souhaitez vous défaire du produit, une fois que celui-ci n'est plus utilisable, remettez-le, suivant la méthode appropriée, à un gestionnaire de déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

Cet appareil est conforme à la directive 2006/95/EC de basse tension ainsi qu'à la directive 2004/108/EC de compatibilité électromagnétique.

Vakuuiergerät VACPACK



Sehr geehrter Kunde:

Wir danken Ihnen für Ihre Entscheidung, ein TAURUS Gerät zu kaufen. Technologie, Design und Funktionalität dieses Gerätes, in Kombination mit der Erfüllung der strengsten Qualitätsnormen, werden Ihnen lange Zeit viel Freude bereiten.

Beschreibung

- A Deckel
- B Gehäuse
- C Seitliche Tasten zum Öffnen des Deckels
- D Steckerfach
- E Bedienfeld
- F Versiegelungsschaumdichtungen
- G Versieglungsdichtung
- H Versieglungsbalken
- I Öffnen der Pumpe
- J Schutzschalter
- K Vakuumkammer
- L LED-Anzeige rot Vakuumiervorgang
- M LED-Anzeige orange Versieglungsvorgang
- N LED-Anzeige grün Ende des Vakuumiervorgangs



Sicherheitsempfehlungen und -hinweise

- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig, bevor Sie das Gerät einschalten und bewahren Sie diese zum Nachschlagen zu einem späteren Zeitpunkt auf. Die Nichtbeachtung

dieser Gebrauchsanweisungen kann Unfälle zur Folge haben.

Elektrische Sicherheit:

- Das Gerät darf nicht mit beschädigtem elektrischen Kabel oder Stecker verwendet werden.
- Vergewissern Sie sich, dass die Spannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie den Apparat an das Stromnetz anschließen.
- Der Stecker des Geräts muss mit dem Steckdosentyp des Stromanschlusses übereinstimmen. Der Stecker darf nicht verändert werden. Verwenden Sie keine Steckeradapter.
- Das Gerät niemals Regen oder Feuchtigkeit aussetzen. Wasser, das eventuell in das Gerät gelangt, erhöht die Elektroschockgefahr.
- Sollte ein Teil der Geräteverkleidung strapaziert sein, ist die Stromzufuhr umgehend zu unterbrechen, um die Möglichkeit eines elektrischen Schlags zu vermeiden.
- Elektrische Kabel nicht überbeanspruchen. Elektrische Kabel dürfen nicht zum Anheben, Transportieren oder Ausstecken des Geräts benützt werden.
- Überprüfen Sie den Zustand des Netzkabels. Beschädigte oder verwickelte Kabel erhöhen die Stromschlaggefahr.*
- Berühren Sie den Stecker nicht mit feuchten Händen.

Gebrauch und Pflege:

- Vor jedem Gebrauch des Geräts das Stromkabel vollständig auswickeln.
- Gerät nicht benutzen, wenn die

Zubehöerteile mangelhaft sind. Ersetzen Sie diese sofort. Ersetzen Sie diese sofort.

- Das Gerät nicht ohne Betriebsstoffe verwenden.
- Benützen Sie das Gerät nicht, wenn der An-/Ausschalter nicht funktioniert.
- Das Gerät nicht bewegen, während es in Betrieb ist.
- Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Dieser Apparat dient ausschließlich für Haushaltszwecke und ist für professionellen oder gewerblichen Gebrauch nicht geeignet.
- Vermeiden Sie die Benutzung desselben durch Kinder, Behinderte oder Personen, die mit dem Gerät nicht vertraut sind.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Kinder sollten überwacht werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und/oder Behinderten auf.
- Nicht das Gerät wegräumen, wenn es noch heiß ist.
- Das Gerät darf keinen extremen Temperaturen.
- Das Gerät an einem trockenen, staubfreien und vor Sonnenlicht geschützten Ort aufbewahren.
- Überprüfen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts, ob der Deckel vollständig geschlossen ist.
- Unfachgemäßer Gebrauch oder die Nichteinhaltung der vorliegenden Gebrauchsanweisungen können gefährlich sein und führen zu einer vollständigen Ungültigkeit der Herstellergarantie.



Gebrauchsanweisung

Hinweise vor dem Einsatz:



- Entfernen Sie am Gerät den Schutzfilm.
- Vergewissern Sie sich, dass Sie das gesamte Verpackungsmaterial des Produkts entfernt haben.

Gebrauch:

- Vor Anschluss das Kabel völlig ausrollen.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.

Vakuuieren mit Beutel:

Die zu vakuumierenden Lebensmittel in den Beutel legen. Den Beutel nicht bis zum Rand füllen. Lassen Sie am Beutelende stets einen freien Bereich von mindestens 5 cm. Öffnen Sie den Deckel des Vakuuiergerätes, indem Sie die beiden seitlichen Tasten drücken. Platzieren Sie das Beutelende in die Vakuuierkammer. Um eine korrekte Versiegelungsnaht zu erhalten, darf der Beutel keine Falten aufweisen. Schließen Sie den Deckel. Drücken Sie dabei beide Deckelseiten nach unten, bis das Vakuuiergerät fest verschlossen ist. Das Vakuuiergerät startet automatisch den Vakuuiervorgang. Die rote LED-Anzeige im Bedienfeld leuchtet auf. Anschließend beginnt der Versiegelungsvorgang. Die orange LED-Anzeige im Bedienfeld leuchtet auf. Wenn sich schließlich der Versiegelungsbalken abgekühlt hat, leuchtet



die grüne LED-Anzeige auf, um anzuzeigen, dass der Verpackungsvorgang abgeschlossen ist. Sie können nun den Deckel des Vakuumiergerätes öffnen, indem Sie die beiden seitlichen Tasten drücken.

Vakuuieren mit Rollen:

Schneiden Sie die gewünschte Länge von der Rolle ab.

Versiegeln Sie nun eine offene Seite wie folgt, um einen Beutel zu erhalten:

Öffnen Sie den Deckel des Vakuumiergerätes, indem Sie die beiden seitlichen Tasten drücken.

Legen Sie eine offene Seite des Beutels auf den Versieglungsbalken. Dabei darf der Beutel nicht bis in die Vakuumkammer hineinreichen. Um eine korrekte Versieglungsnaht zu erhalten, darf der Beutel keine Falten aufweisen.

Schließen Sie den Deckel. Drücken Sie dabei beide Deckelseiten nach unten, bis das Vakuumiergerät fest verschlossen ist.

Das Vakuumiergerät startet automatisch den Vakuumiervorgang. Die rote LED-Anzeige im Bedienfeld leuchtet auf.

Anschließend beginnt der Versieglungsvorgang. Die orange LED-Anzeige im Bedienfeld leuchtet auf.

Wenn sich schließlich der Versieglungsbalken abgekühlt hat, leuchtet die grüne LED-Anzeige auf, um anzuzeigen, dass der Versieglung des Beutels abgeschlossen ist. Sie können nun den Deckel des Vakuumiergerätes öffnen, indem Sie die beiden seitlichen Tasten drücken.

Befolgen Sie zum Vakuumieren die vorstehenden Anleitungen.

Nach dem Gebrauch des Gerätes:

- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Nehmen Sie das Kabel und legen Sie es ins Kabelfach.

Öffnen von vakuumierten Beuteln:

Schneiden Sie mit einer Schere das Beutelende an der Versieglungsnaht ab.

Tipps für das richtige Vakuumieren:

Den Beutel nicht bis zum Rand füllen. Lassen Sie am Beutelende stets einen freien Bereich von mindestens 5 cm.

Der Beutel darf keine Falten aufweisen und muss sauber sein, damit das Beutelende korrekt versiegelt werden kann.

Befeuchten Sie die offene Seite des Beutels nicht.

Lassen Sie nicht zu viel Luft im Beutel. Drücken Sie vor dem Vakuumiervorgang auf den Beutel, damit die Luft entweichen kann.

Keine Beutel mit spitzen Gegenständen vakuumieren, da diese den Beutel durchlöchern und aufreißen können.

Es wird empfohlen, nur einen Beutel pro Minute zu vakuumieren und zu versiegeln, damit das Gerät genügend Zeit hat, um sich wieder abzukühlen. Wenn aus irgendeinem Grund kein volles Vakuum hergestellt werden kann, schaltet sich das Vakuumiergerät nach 45 Sekunden automatisch aus. Überprüfen Sie in diesem Fall, ob der Beutel eine undichte Stelle hat oder nicht richtig platziert ist.

Hinweise zum Vakuumieren

Vakuumieren für den Kühlschrank:

Vorbereitung der Lebensmittel für den Tiefkühler:

Das Vakuumiergerät hilft Ihnen bei optimalen Lagerungsbedingungen, die Frische der Lebensmittel zu erhalten.

Zum Vakuumieren sehr empfindlicher Lebensmittel (Obst, gegartes Gemüse usw.) wird empfohlen, diese Lebensmittel vorzufrieren, damit sie ihre ursprüngliche Form beibehalten.

Wenn die zu vakuumierenden Lebensmittel nicht vorgefrozen sind, erhöhen Sie die Beutellänge um ca. 5 cm, um das Ausdehnen während des Gefriervorgangs zu ermöglichen.

Zu vakuumierende Fleisch- oder Fischportionen sollten Sie in Küchenpapier einwickeln. Auf diese Weise absorbiert das Küchenpapier die Feuchtigkeit aus den Lebensmitteln. Wenn Sie Lebensmittel wie Omeletts, Crêpes oder Hamburger vakuumieren, legen Sie beim Aufeinanderstapeln Backpapier oder Alufolie* zwischen die Teile. Dies erlaubt Ihnen später die leichtere Entnahme einzelner Stücke.



Konservierung von Lebensmitteln:

Das Verderben von Lebensmitteln wird durch chemische Reaktionen verursacht, die durch Kontakt mit Luft, Temperatur, Feuchtigkeit und das Wachstum von Mikroorganismen oder die Verunreinigung durch Insekten hervorgerufen werden. Vor allem der Sauerstoff in der

Luft ist dafür verantwortlich, dass der Nährwert, die Konsistenz, das Aroma und die gesamte Qualität der Lebensmittel angegriffen werden. Das Wachstum von Mikroorganismen wird durch die Anwesenheit von Luft gefördert, die auf tiefgefrorenen Lebensmitteln zu Gefrierbrand führt. Beim Vakuumieren werden bis zu 90% Luft aus dem Beutel entzogen. Die Luft besteht zu ca. 21% aus Sauerstoff. Wenn also 90% der Luft entzogen werden, bleiben nur noch ein Rest von 2% oder 3% Sauerstoff zurück. Ein Sauerstoffgehalt von oder unter 5% verhindert das Wachstum der meisten existierenden Mikroorganismen.

Im Allgemeinen gibt es drei Arten von Mikroorganismen: Schimmel, Hefe und Bakterien. Sie sind überall vorhanden, verursachen aber Probleme nur unter bestimmten Bedingungen. Bereiten Sie Ihre Lebensmittel schon im Voraus für ein Picknick, einen Campingurlaub oder einen Grillabend zu.

Schimmelpilze gedeihen nicht in einer sauerstoffarmen Umgebung oder bei fehlender Feuchtigkeit. Hefepilze gedeihen mit oder ohne Luft, verlangen aber Feuchtigkeit, Zucker und eine gemäßigte Temperatur. Kühlung verlangsamt das Wachstum von Hefepilzen und Einfrieren stoppt es vollständig. Bakterien können sich mit und ohne Luft entwickeln. Clostridium botulinum gehört zu den gefährlichsten Bakterien und entwickelt sich unter bestimmten Bedingungen ohne Luft bei Temperaturen, die zwischen 4°C und 46°C schwanken.



Bedingungen für sein Wachstum bieten Lebensmittel ohne Säureanteil, in sauerstoffarmer Umgebung und bei Temperaturen über 4°C während eines langen Zeitraums.


Tiefgefrorene, trockene, säurehaltige, gesalzene und gezuckerte Lebensmittel sind für Clostridium botulinum nicht anfällig. Botulinum-Bakterien können allerdings problemlos Lebensmittel ohne Säureanteil verunreinigen, wie beispielsweise: Fleisch, Meeresfrüchte, eingelegte Oliven, Geflügelfleisch, Fisch, Eier und Champignons. Lebensmittel mit einem mittleren Säureanteil sind Tomaten, Zwiebeln, Chilischoten, Feigen und Gurken.

Die für Botulinum-Bakterien anfälligen Lebensmittel sollten für die kurze Lagerung in den Kühlschrank und für längere Lagerung in den Tiefkühler. Nach dem Erhitzen sollten sie sofort verzehrt werden.

Einige trockene Lebensmittel wie Mehl und Getreidesorten können Insektenlarven enthalten. Ohne Vakuumierung können sie während der Lagerung ausschlüpfen und die Lebensmittel verunreinigen. Das Vakuumieren dieser Lebensmittel verhindert das Schlüpfen von Kornkäfern und anderen Insekten.

Vermeiden Sie das Verderben von Lebensmitteln. Lebensmittel müssen bei niedriger Temperatur gelagert werden, denn nur wenige Mikroorganismen können sich ohne Luft entwickeln.

Wenn die Temperaturen im Kühlschrank über 4°C liegen (während längerer Zeit), fördert dies das Wachstum von gesundheitsschädlichen



Mikroorganismen. Die Temperaturen sollten konstant bei oder unter 4°C bleiben.

Die richtige Temperatur für den Tiefkühler sollte für die Lagerung von Lebensmitteln bei oder unter -17°C liegen. Die Tiefkühlung kann zwar Mikroorganismen nicht vollkommen eliminieren, aber ihr Wachstum verzögern. Dank wissenschaftlicher Studien und mithilfe des gesunden Menschenverstandes können wir die folgenden Sicherheitsregeln für Lebensmittel und Getränke befolgen, mit denen Sicherheit und Lagerung verbessert werden.

Zum Verpacken großer Mengen von Fleisch, Fisch und anderen Lebensmitteln:

Reinigen Sie vor dem Vakuumieren gründlich Ihre Hände sowie die Geräte und Arbeitsflächen, die Sie zum Teilen und zum Verpacken der Lebensmittel benötigen.

Wenn Sie verderbliche Lebensmittel vakuumverpackt haben, legen Sie sie sofort in den Kühlschrank oder Tiefkühler. Lassen Sie sie nicht bei Raumtemperatur liegen.

Durch Vakuumieren wird die Aufbewahrungszeit von trockenen Lebensmitteln wie Nüssen, Kokosflocken oder Getreidesorten verlängert. Lebensmittel mit einem hohen Fettgehalt werden bei Zutritt von Sauerstoff und Wärme schneller ranzig.

Wenn Sie einige Früchte und Gemüsesorten wie Äpfel, Bananen, Kartoffeln und Knollengemüse vor dem Vakuumieren schälen, verlängern Sie die Aufbewahrungsdauer.

Gemüsesorten wie Brokkoli, Blu-

menkohl und frischer Kohl sondern Gase ab, wenn sie vakuumverpackt und im Kühlschrank aufbewahrt werden. Daher wird empfohlen, diese Lebensmittel für das Vakuumieren zu blanchieren und sie dann im Tiefkühler zu lagern.



Reinigung

- Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch, auf das Sie einige Tropfen Reinigungsmittel geben und trocknen Sie es danach ab.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Apparates weder Lösungsmittel noch Scheuermittel oder Produkte mit einem sauren oder basischen pH-Wert wie Lauge.
- Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht unter den Wasserhahn halten.

Reinigen der Vakuumkammer:

Öffnen Sie den Deckel des Vakuumiergerätes, indem Sie die beiden seitlichen Tasten drücken. Mit einem feuchten Tuch oder Schwamm und Spülmittel reinigen.

Schwierigkeiten beheben

Beim Drücken des Vakuumgerätes geschieht nichts:

- Vergewissern Sie sich, dass der Stecker richtig in der Steckdose steckt.
- Prüfen Sie das Kabel und die Steck-

dose. Vergewissern Sie sich, dass sie keinerlei Beschädigungen aufweisen.

- Verwenden Sie nicht das Vakuumgerät, wenn Sie Schäden feststellen.

Die Luft wird nicht vollständig aus dem Beutel abgezogen:

- Für ein korrektes Verpacken muss das offene Ende des Beutels ganz in die Vakuumkammer hineinreichen.
- Prüfen Sie den Versieglungsbalken und die Vakuumkammer auf Verunreinigungen. Reinigen Sie diese und bringen Sie sie in die richtige Lage zurück.
- Der Beutel könnte ein Loch haben. Um das zu prüfen, versiegeln Sie den Beutel, in dem Sie etwas Luft lassen. Tauchen Sie den Beutel ins Wasser und drücken Sie ihn etwas. Wenn sich Luftblasen bilden, heißt das, dass der Beutel undicht ist. Sie müssen einen neuen Beutel nehmen.
- Prüfen Sie, ob der Deckel vollständig geschlossen ist.

Die Beutel verlieren ihr Vakuum nach dem Versiegeln:

- Undichte Stellen an der Versieglungsnah können durch Falten, Krümel, Fett oder Flüssigkeiten verursacht werden. Öffnen Sie den Beutel, reinigen Sie den oberen Innenbereich und glätten Sie den Bereich für die Versieglungsnah, bevor Sie erneut versiegeln.
- Lebensmittel mit einem hohen Flüssigkeitsgehalt sollten vor dem Vakuumverpacken vorgefrosten werden.
- Prüfen Sie, ob scharfe Ecken des Inhalts den Beutel beschädigt haben.

Der Versieglungsbalken versiegelt den Beutel nicht:

- Sollte der Versieglungsbalken zu heiß werden und den Beutel schmelzen, öffnen Sie den Deckel und lassen Sie das Vakuumiergerät einige Minuten abkühlen.
- Nach ca. 20 Sekunden können Sie es erneut versuchen.



Störungen und Reparatur

- Bringen Sie das Gerät im Falle einer Störung zu einem zugelassenen technischen Wartungsdienst. Versuchen Sie nicht, das Gerät zu reparieren oder zu demontieren, da dies gefährlich sein könnte.
- Ist die Netzverbindung beschädigt, ist wie in sonstigen Schadensfällen vorzugehen.

Für Produkte der Europäischen Union und / oder falls vom Gesetz in Ihrem Herkunftsland vorgeschrieben:

Umweltschutz und Recyclbarkeit des Produktes

- Die zur Herstellung des Verpackungsmaterials dieses Geräts verwendeten Materialien sind im Sammel-, Klassifizierungs- und Recyclingsystem integriert.
- Das Produkt gibt keine Substanzen für die Umwelt schädlichen Konzentrationen ab.



Dieses Symbol bedeutet, dass Sie das Produkt, sobald es abgelaufen ist, von einem entsprechenden Fachmann an einem für Elektrische und Elektronische Geräteabfälle (EEGA) geeigneten Ort entsorgen sollen.

Dieses Gerät erfüllt die Normen 2006/95/EC für Niederspannung und die Normen 2004/108/EC für elektromagnetische Verträglichkeit.

**Confezionatrice per sottovuoto
VACPACK**



Egregio cliente,

le siamo grati per aver acquistato un elettrodomestico della marca TAURUS.

La sua tecnologia, il suo design e la sua funzionalità, oltre al fatto di aver superato le più rigorose norme di qualità, le assicureranno una totale soddisfazione durante molto tempo.

Descrizione

- A Spazzola
- B Corpo
- C Tasti laterali di apertura del coperchio
- D Alloggio spina di connessione elettrica
- E Pannello comandi
- F Guarnizioni di spugna sigillante
- G Guarnizione saldante
- H Barra saldante
- I Apertura della pompa
- J Interruttore di sicurezza
- K Camera a vuoto
- L Spia LED rossa funzione sottovuoto
- M Spia LED arancione funzione saldatura
- N Spia LED verde fine del processo



Consigli e avvisi di sicurezza

- Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni di questo opuscolo e conservarlo per future consultazioni. La mancata

osservanza delle presenti istruzioni può essere causa di incidenti.

Sicurezza elettrica:

- Non utilizzare l'apparecchio nel caso in cui il cavo di alimentazione o la spina siano danneggiati.

- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, verificare che il voltaggio indicato sulla targhetta caratteristica corrisponda al voltaggio della rete.

- Verificare che la presa sia adatta alla spina dell'apparecchio. Non modificare mai la spina. Non usare adattatori di spina.

- Non lasciare l'apparecchio sotto la pioggia o in luoghi umidi. Le filtrazioni d'acqua aumentano il rischio di scariche elettriche.

- In caso di rottura di una parte dell'involucro esterno dell'apparecchio, disinserire immediatamente la spina dalla presa di corrente al fine di evitare eventuali scariche elettriche.

- Non tirare il cavo elettrico. Non usarlo mai per sollevare, trasportare o scollegare l'apparecchio.




- Controllare lo stato del cavo di alimentazione: i cavi danneggiati o attorcigliati aumentano il rischio di scariche elettriche.*

- Non toccare mai la spina con le mani bagnate.

Precauzioni d'uso:

- Prima di ogni utilizzo, svolgere completamente il cavo dell'apparecchio.

- Non utilizzare l'apparecchio se gli accessori presentano dei difetti. Preceda a sostituirli immediatamente.

- 
- 
- 
- Non utilizzare l'apparecchio senza i consumibili.
 - Non utilizzare l'apparecchio se il suo dispositivo d'avvio/arresto non funziona.
 - Non muovere l'apparecchio durante l'uso
 - Staccare la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso e prima di compiere qualsiasi operazione di pulizia.
 - Questo apparecchio è destinato unicamente all'uso domestico, non professionale o industriale.
 - Non permettere che venga utilizzato da bambini o da persone che non ne conoscono il funzionamento.
 - Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
 - Tenere fuori della portata di bambini e/o persone disabili.
 - Non riporre l'apparecchio se è ancora caldo.
 - Non esporre l'apparecchio a temperature estreme.
 - Conservare e riporre l'apparecchio in luogo asciutto, lontano dalla polvere e dalla luce del sole.
 - Verificare che il coperchio sia perfettamente chiuso prima di mettere in funzione l'apparecchio.
 - Il produttore invalida la garanzia e declina ogni responsabilità in caso di uso inappropriato dell'apparecchio o non conforme alle istruzioni d'uso.



Modalità d'uso

Prima dell'uso:

- Rimuovere la pellicola protettrice dell'apparecchio.

- Assicurarsi di aver rimosso dal prodotto tutto il materiale di imballaggio.

Uso:

- Srotolare completamente il cavo prima di attaccare la spina.
- Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.

Come creare il vuoto utilizzando un sacchetto:

Mettere nel sacchetto gli alimenti da confezionare. Non riempire il sacchetto fino al limite, ma lasciare sempre uno spazio di almeno 5 cm. Aprire il coperchio della confezionatrice per sottovuoto premendo i due tasti laterali.

Inserire la parte superiore aperta del sacchetto nella camera a vuoto. Per ottenere una buona saldatura, il sacchetto non deve presentare piegature. Chiudere il coperchio premendo verso il basso i due estremi dell'apparecchio fino a quando la macchina confezionatrice sia ben chiusa.

Automaticamente la confezionatrice inizierà a creare il vuoto e si accenderà la spia LED rossa sul pannello di controllo.

A continuazione inizierà la funzione di saldatura e si accenderà la spia LED arancione del pannello di controllo.

Infine, quando la barra saldante si sarà raffreddata, si accenderà la spia LED verde per indicare che il processo di confezionamento è terminato ed è possibile aprire il coperchio della confezionatrice premendo i due tasti laterali.



Come creare il vuoto utilizzando i rotoli di confezionamento:

Tagliare la dimensione desiderata. Saldare uno degli estremi per creare un sacchetto per il confezionamento: Aprire il coperchio della confezionatrice per sottovuoto premendo i due tasti laterali.

Inserire la parte superiore aperta del sacchetto nella guarnizione sigillante evitando che il sacchetto entri nella camera a vuoto. Per ottenere una buona saldatura, il sacchetto non deve presentare piegature.

Chiudere il coperchio premendo verso il basso i due estremi dell'apparecchio fino a quando la macchina confezionatrice sia ben chiusa.

Automaticamente la confezionatrice inizierà a creare il vuoto e si accenderà la spia LED rossa sul pannello di controllo.

A continuazione inizierà la funzione di saldatura e si accenderà la spia LED arancione del pannello di controllo.

Infine, quando la barra saldante si sarà raffreddata, si accenderà la spia LED verde per indicare che il processo di saldatura è terminato ed è possibile aprire il coperchio della confezionatrice premendo i due tasti laterali.

Per confezionare sottovuoto, seguire le istruzioni anteriori.

Dopo l'uso dell'apparecchio:

- Staccare l'apparecchio dalla rete.
- Raccogliere il cavo e collocarlo nel suo alloggiamento.

Come aprire i sacchetti confezionati sottovuoto:

Tagliare con delle forbici i bordi del sacchetto, all'altezza della saldatura.

Consigli per una migliore realizzazione del vuoto:

Non riempire il sacchetto fino al limite, lasciare sempre uno spazio di almeno 5 cm.

Per ottenere una buona saldatura, la parte superiore del sacchetto non deve presentare piegature e deve essere pulita.

Non bagnare l'estremo aperto del sacchetto.

Non lasciare troppa aria nel sacchetto. Premere il sacchetto per far uscire l'aria in eccesso prima di confezionare sottovuoto.

Non confezionare sottovuoto elementi appuntiti in quanto potrebbero perforare e rompere il sacchetto.

Si consiglia di confezionare e sigillare sottovuoto solo un sacchetto ogni minuto per concedere all'apparecchio il tempo sufficiente di riposo.

Se per qualche motivo non si ottiene il vuoto necessario, il sistema di confezionamento si spegnerà automaticamente dopo 45 secondi; in tal caso controllare che il sacchetto non presenti fori o verificare che sia collocato correttamente.



Indicazioni sul sacchetto per sottovuoto

Confezionamento sottovuoto per il frigorifero:

Preparare gli alimenti per il congelatore:

La confezionatrice sottovuoto aiuta a conservare gli alimenti freschi in ottime condizioni.

Per confezionare sottovuoto alimenti molto fragili (frutta, vegetali bolliti, ecc.), si consiglia di precongelarli affinché mantengano la loro forma originale.

Per confezionare sottovuoto alimenti non congelati, bisogna lasciare una distanza di circa 5 cm lungo tutto il sacchetto per permettere l'espansione dell'alimento durante il congelamento.

Si consiglia di avvolgere la carne e il pesce in carta da cucina prima di confezionarli sottovuoto, in modo che la carta assorba l'umidità degli alimenti.

Per confezionare cibi come frittate, crepe o hamburger, collocare della carta da forno o carta argentata* fra le unità di cibo, in modo da poterle separare più facilmente in seguito.

Conservazione degli alimenti:

Gli alimenti si deteriorano a causa delle reazioni chimiche che avvengono al contatto con l'aria, a causa della temperatura e dell'umidità o a causa della formazione di microrganismi o dalla contaminazione da parte di insetti.

L'ossigeno presente nell'aria è il principale elemento responsabile

della perdita del valore nutrizionale, consistenza, sapore e in generale della qualità degli alimenti. La formazione di microrganismi è associata principalmente all'aria. Gli alimenti congelati esposti all'aria del congelatore si deteriorano.

Il confezionamento sottovuoto estrae fino al 90% d'aria dal sacchetto.

Nell'aria è presente circa il 21% di ossigeno, pertanto, estraendo il 90% d'aria, gli alimenti confezionati sottovuoto conservano un residuo del 2% o del 3% di ossigeno. Quando il livello di ossigeno è uguale o inferiore al 5%, viene impedita la formazione della maggior parte dei microrganismi esistenti.

In generale esistono tre categorie di microrganismi, i protozoi, i funghi e i batteri, che sono sempre presenti ma possono causare dei problemi solo in determinate condizioni.

Si potranno preparare in anticipo gli alimenti per picnic, per viaggi in campeggio o per barbecue.

In un ambiente con poco ossigeno o senza umidità, i funghi non possono svilupparsi; i funghi possono svilupparsi in un ambiente umido, con o senza aria, nello zucchero e a una temperatura moderata. La refrigerazione riduce l'espansione dei funghi, mentre il congelamento la blocca completamente. I batteri possono svilupparsi in presenza o in assenza d'aria.

Uno dei batteri più pericolosi è il clostridium botulinum che si sviluppa in determinate condizioni in assenza d'aria, a temperature che oscillano tra i 4°C e i 46°C. Le condizioni adatte



al loro sviluppo sono la mancanza di acido negli alimenti, un ambiente con poco ossigeno e temperature superiori a 4°C per un lungo periodo di tempo. Gli alimenti congelati, secchi, ricchi in acidi, salati e zuccherati resistono al botulinum. Ciononostante, è facile che il botulinum contaminati alimenti che non contengono acido, come ad esempio la carne, i frutti di mare, le olive in salamoia, la carne di selvaggina, il pesce, le uova e i funghi; gli alimenti con un livello medio di acido sono i pomodori, le cipolle, i peperoncini, i fichi e i cetrioli.

Gli alimenti più sensibili al botulinum dovrebbero essere refrigerati per la loro conservazione a breve durata, congelati per una conservazione a lungo durata e consumati immediatamente dopo essere stati riscaldati.

Alcuni alimenti secchi, come la farina e i cereali, possono contenere larve di insetti; se questi alimenti non vengono confezionati sottovuoto, le larve possono incubare durante la conservazione e contaminare gli alimenti. È necessario conservare gli alimenti sottovuoto per evitare l'incubazione di curculionidi e altri insetti.

Per evitarne il deterioramento, bisogna conservare gli alimenti a basse temperature, condizioni in cui solo pochi microrganismi possono svilupparsi in assenza d'aria.

Se la temperatura del frigorifero rimane al di sopra di 4°C per un lungo periodo di tempo, ciò contribuirà allo sviluppo di microrganismi dannosi. È necessario pertanto mantenere la temperatura a 4°C o meno.

La temperatura del congelatore per

gli alimenti conservati deve essere uguale o inferiore ai 17°C: nonostante il congelamento non elimini i microrganismi, ne ritarda lo sviluppo. Grazie agli studi scientifici e al buon senso, sono state elaborate le seguenti regole di sicurezza per alimenti e bevande, attraverso le quali è possibile migliorare la loro sicurezza e conservazione.

Per confezionare grandi quantità di carne, pesce e altri alimenti:

Prima di confezionare sottovuoto, lavarsi le mani e lavare tutti gli utensili e le superfici che verranno utilizzati per confezionare gli alimenti.

Refrigerare o congelare immediatamente gli alimenti deperibili che siano stati confezionati sottovuoto; non lasciarli mai esposti a temperatura ambiente.

Confezionando sottovuoto gli alimenti secchi, come i frutti secchi, il cocco e i cereali conservati in cucina o in luoghi oscuri, si prolungherà la loro durata. Gli alimenti con un alto contenuto in grassi si deteriorano se sono esposti all'ossigeno o a una temperatura elevata.

Sbucciando alcuni frutti e alcune verdure, come mele, banane, patate e tubercoli, prima di confezionarli sottovuoto, si prolungherà la loro durata.

Le verdure come i broccoli, il cavolfiore e il cavolo fresco emettono gas quando vengono confezionati sottovuoto per essere successivamente refrigerati; si raccomanda pertanto di congelare tali alimenti prima di confezionarli sottovuoto.





Pulizia

- Disinserire la spina dell'apparecchio dalla rete elettrica ed aspettare che si raffreddi prima di eseguirne la pulizia.

- Pulire il gruppo elettrico con un panno umido, ed asciugarlo.
- Per la pulizia, non usare solventi o prodotti con pH acido o basico, come la candeggina, oppure prodotti abrasivi.

- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi e non metterlo sotto il rubinetto.

Come pulire la camera a vuoto:

Aprire il coperchio della confezionatrice per sottovuoto premendo i tasti laterali.

Pulire con un panno o una spugna inumiditi e con sapone.

Soluzione di problemi

Premendo la macchina confezionatrice non succede niente:

- Verificare che il cavo della corrente elettrica sia collegato correttamente alla presa di corrente.

- Controllare il cavo e la presa di corrente e verificare che non siano danneggiati.

- Nel caso siano danneggiati, non utilizzare l'apparecchio.

L'aria non è stata rimossa completamente dal sacchetto:

- Per confezionare correttamente, l'estremo del sacchetto deve trovarsi dentro la camera a vuoto.

- Controllare che la barra saldante o la camera a vuoto non siano sporche; in caso di sporcizia, pulirle e collocarle nuovamente nella loro posizione.

- Il sacchetto potrebbe essere forato. Per controllare, saldare il sacchetto con un po' d'aria all'interno, immergerlo in acqua e schiacciarlo. Se si formano delle bolle, significa che sono presenti dei fori e bisognerà utilizzare un altro sacchetto.

- Controllare che il coperchio sia chiuso correttamente.

I sacchetti della confezionatrice perdono il vuoto dopo essere stati saldati:

- Le pieghe, le briciole, il grasso o i liquidi possono uscire dalla zona saldata. Prima di saldare nuovamente, aprire il sacchetto, pulire la parte superiore e lisciare la zona della barra saldante.

- Gli alimenti con un eccesso di liquido devono essere congelati prima di essere confezionati sottovuoto.

- Controllare che il sacchetto non sia stato perforato da qualche elemento appuntito.

La barra saldante non salda il sacchetto:

- Se la barra saldante si scalda e fonde il sacchetto, alzare il coperchio e lasciare che la macchina confezionatrice si raffreddi per alcuni minuti.

- Ritentare una volta trascorsi 20 secondi.



Anomalie e riparazioni

- In caso di guasto, rivolgersi ad un Centro d'Assistenza Tecnica autorizzato. Non tentare di smontare o riparare l'apparecchio: può essere pericoloso.

- Se il cavo di collegamento alla rete è danneggiato, non cercare di sostituirlo da soli, ma rivolgersi ad un Centro d'Assistenza Tecnica autorizzato.

Per i prodotti dell'Unione Europea e/o nel caso in cui sia previsto dalla legislazione del Suo paese di origine:

Prodotto ecologico e riciclabile

- I materiali che costituiscono l'imballaggio di questo apparecchio sono riciclabili. Per sbarazzarsene, utilizzare gli appositi contenitori pubblici, adatti per ogni tipo di materiale.

- Il prodotto non contiene sostanze dannose per l'ambiente.



Questo simbolo indica che, per smaltire il prodotto al termine della sua durata utile, bisogna depositarlo presso un gestore di residui, autorizzato per la raccolta differenziata di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Questo apparecchio è conforme alla Direttiva 2006/95/CE di Bassa Tensione e alla Direttiva 2004/108/CE sulla Compatibilità Elettromagnetica.

Embaladora a vácuo VACPACK



Caro cliente:

Obrigado por ter adquirido um electrodoméstico da marca TAURUS. A sua tecnologia, design e funcionalidade, aliados às mais rigorosas normas de qualidade, garantir-lhe-ão uma total satisfação durante muito tempo.

Descrição

- A Tampa
- B Corpo
- C Botões laterais de abertura da tampa.
- D Alojamento da ficha de ligação.
- E Painel de controlo.
- F Juntas de espuma de selagem.
- G Junta de selagem
- H Faixa de selagem
- I Abertura da bomba
- J Interruptor de segurança
- K Câmara de vácuo.
- L LED vermelho função de vácuo.
- M LED laranja função de selagem.
- N LED verde fim do embalamento.



Conselhos e advertências de segurança

- Ler atentamente este manual de instruções antes de ligar o aparelho e guardá-lo para consultas futuras. A não observação e cumprimento destas instruções pode resultar num acidente.

Segurança eléctrica:

- Não utilizar o aparelho se tiver o cabo eléctrico ou a ficha danificada.
- Antes de ligar o aparelho à rede eléctrica, verificar se a voltagem indicada nas características coincide com a voltagem da rede eléctrica.
- A ficha do aparelho deve coincidir com a tomada de corrente eléctrica. Nunca modificar a ficha eléctrica. Não utilizar adaptadores de ficha eléctrica.
- Não expor o aparelho à chuva ou a condições de humidade. A água que entrar no aparelho aumentará o risco de choque eléctrico.
- Se algum dos revestimentos do aparelho se partir, desligar imediatamente o aparelho da rede eléctrica para evitar a possibilidade de sofrer um choque eléctrico.
- Não forçar o cabo eléctrico. Nunca utilizar o cabo eléctrico para levantar, transportar ou desligar o aparelho.
- Verificar o estado do cabo de alimentação. Os cabos danificados ou entrelaçados aumentam o risco de choque eléctrico.*
- Não tocar na ficha de ligação com as mãos molhadas.

Utilização e cuidados:

- Antes de cada utilização, desenrolar completamente o cabo de alimentação do aparelho.
- Não utilizar o aparelho se os acessórios ou consumíveis montados apresentarem defeitos. Proceder à sua substituição imediata.
- Não utilizar o aparelho sem os consumíveis.



- Não utilizar o aparelho se o dispositivo de ligar/desligar não funcionar.
- Não mover o aparelho enquanto estiver em funcionamento.
- Desligar o aparelho da rede eléctrica quando não estiver a ser utilizado e antes de iniciar qualquer operação de limpeza.
- Este aparelho está projectado unicamente para utilização doméstica, não para utilização profissional ou industrial.
- Não permitir que seja utilizado por pessoas não familiarizadas com este tipo de produto, pessoas incapacitadas ou crianças.
- Este aparelho não é um brinquedo. As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Guardar este aparelho fora do alcance de crianças e/ou pessoas incapacitadas.
- Não guardar o aparelho se ainda estiver quente.
- Não expor o aparelho a temperaturas extremas.
- Manter e guardar o aparelho num local seco, sem pó e afastado da luz solar.
- Certificar-se de que a tampa está perfeitamente fechada antes de ligar o aparelho.
- Qualquer utilização inadequada ou em desacordo com as instruções de utilização pode ser perigosa e anula a garantia e a responsabilidade do fabricante.



Modo de emprego

Notas prévias à utilização:

- Retirar a película protectora do aparelho.
- Assegure-se de que retirou todo o material de embalagem do produto.

Utilização:

- Desenrolar completamente o cabo antes de o ligar à tomada.
- Ligar o aparelho à rede eléctrica.

Como criar vácuo utilizando um saco de embalamto:

Colocar os alimentos a embalar dentro do saco. Não encher o saco até ao limite, deixar sempre um espaço de pelo menos 5 cm.

Abrir a tampa da embaladora a vácuo pressionando os dois botões laterais. Introduzir a parte superior aberta do saco na câmara de vácuo. De modo a obter uma boa selagem, o saco não deve apresentar rugas.

Fechar a tampa pressionando as duas extremidades do aparelho para baixo, até que a embaladora fique bem fechada. A embaladora iniciará automaticamente a função de vácuo e o LED vermelho irá acender-se no painel de controlo.

De seguida iniciar-se-á a função de selagem; o LED laranja do painel de controlo acender-se-á. Por último, quando a faixa de selagem arrefecer o LED verde irá acender-se, indicando que o embalamento já terminou e que pode abrir a tampa da embaladora a vácuo pressionando os dois botões laterais.



Como criar vácuo utilizando os rolos de embalagem:

Corte a medida pretendida. Realize a selagem numa das extremidades para obter um saco de embalagem:

Abriu a tampa da embaladora a vácuo pressionando os dois botões laterais. Introduzir a parte superior aberta do saco na junta de selagem, sem que o saco entre na câmara de vácuo. De modo a obter uma boa selagem, o saco não deve apresentar rugas. Fechar a tampa pressionando as duas extremidades do aparelho para baixo, até que a embaladora fique bem fechada.

A embaladora iniciará automaticamente a função de vácuo e o LED vermelho irá acender-se no painel de controlo.

De seguida iniciar-se-á a função de selagem; o LED laranja do painel de controlo acender-se-á.

Por último, quando a faixa de selagem arrefecer o LED verde irá acender-se, indicando que a selagem do saco já terminou e que pode abrir a tampa da embaladora a vácuo pressionando os dois botões laterais. Para embalar a vácuo siga as instruções anteriores.

Uma vez terminada a utilização do aparelho:

- Desligar o aparelho da rede eléctrica.
- Recolher o cabo e colocá-lo no seu alojamento.

Como abrir os sacos de embalagem a vácuo:

Cortar as pontas do saco com uma tesoura, rente à altura de selagem.

Conselhos para a realização ideal do vácuo:

Não encher o saco até ao limite, deixar sempre um espaço de pelo menos 5 cm.

De modo a obter uma boa selagem, a parte superior do saco não deve apresentar rugas e deve estar limpa.

Não molhar a extremidade aberta do saco.

Não deixar demasiado ar no saco. Pressionar o saco para que o ar que sobra saia antes de embalar a vácuo. Não embalar a vácuo objectos pontiagudos, uma vez que podem perfurar e romper o saco.

É recomendável embalar e selar a vácuo apenas um saco por minuto, para deixar o aparelho recuperar suficientemente.




Se por algum motivo não conseguir obter o vácuo necessário, o sistema de vácuo desligar-se-á de forma automática ao fim de 45 segundos; neste caso verifique se o saco apresenta algum furo ou se está colocado de forma incorrecta.

Indicações sobre o saco de vácuo

Embalamento a vácuo para o frigorífico:

Preparar os alimentos para o congelador:

A embaladora a vácuo ajudá-lo(a)-á a manter os alimentos frescos em condições ideais de conservação.



De modo a embalar a vácuo alimentos muito frágeis (frutas, vegetais ferveridos, etc.), é recomendável realizar uma pré-congelação para manter a sua forma original.

Para embalar a vácuo alimentos não congelados é necessário deixar uma distância de aprox. 5 cm de comprimento do saco para permitir a sua expansão durante a congelação.

É recomendável envolver a carne ou o peixe com papel de cozinha para embalar a vácuo; desta forma, o papel de cozinha absorverá a humidade dos alimentos.

Para embalar alimentos como tortilhas, crepes ou hambúrgueres, estenda o papel para forno ou de alumínio* entre eles para colocar as peças juntas; será mais fácil na hora de separar cada unidade.

Conservação dos alimentos:

Os alimentos deterioram-se devido às reacções químicas ocorridas no contacto com o ar, temperatura, humidade e formação de microrganismos ou contaminação por insectos. O oxigénio no ar é o elemento principal responsável pela perda do valor nutritivo, textura, sabor e, em geral, pela qualidade dos alimentos. A formação de microrganismos está associada principalmente ao ar. Os alimentos congelados expostos ao ar do congelador deterioram-se.

O embalamento a vácuo extrai até 90% do ar do saco. Existe aproximadamente 21% de oxigénio no ar, portanto, extraíndo 90% do ar, os alimentos embalados a vácuo mantêm apenas 2% ou 3% de oxigénio

residual. Quando o nível de oxigénio é igual ou inferior a 5%, impede-se a formação da maioria de microrganismos existentes.

Em geral existem três categorias de microrganismos: os protozoários, fungos e bactérias que estão sempre presentes, mas que apenas são realmente problemáticas em determinadas condições. Prepare antecipadamente os seus alimentos para piqueniques e viagens de campismo ou churrascos.

Num ambiente com pouco oxigénio ou falta de humidade os fungos não podem desenvolver-se; os fungos podem desenvolver-se com ou sem ar num ambiente húmido, no açúcar e a uma temperatura moderada. A refrigeração reduz a expansão dos fungos e a congelação pára-a completamente; as bactérias podem desenvolver-se com ou sem ar.

Uma das bactérias mais perigosas é o clostridium botulinum; desenvolve-se em condições adequadas sem ar a temperaturas que oscilam entre os 4 °C e os 46 °C. As condições para o seu desenvolvimento são a falta de ácido nos alimentos, um ambiente com pouco oxigénio e temperaturas superiores a 4 °C durante um longo período de tempo.

Os alimentos congelados, secos, ricos em ácidos, salgados e açucarados resistem ao botulinum. No entanto, é fácil para o botulinum contaminar alimentos que não contêm ácido, como por exemplo: a carne, o marisco, as azeitonas e pickles, a carne de ave, o peixe, os ovos e os cogumelos; os alimentos com um nível médio de

ácido são os tomates, as cebolas, os pimentos, os figos e os pepinos. Os alimentos mais susceptíveis ao botulínium devem ser refrigerados para serem conservados a curto prazo, congelados a longo prazo e consumidos imediatamente depois de aquecidos.

Alguns alimentos secos, como a farinha e os cereais, podem conter larvas de insectos; se não se realizar a selagem a vácuo as larvas podem incubar durante a conservação e contaminar os alimentos. É necessário conservar os alimentos embalados a vácuo para evitar a incubação de gorgulhos e outros insectos.

Evite a deterioração; os alimentos devem ser conservados a uma temperatura baixa, uma vez que poucos microrganismos podem desenvolver-se sem ar.

Se as temperaturas no frigorífico forem superiores a 4 °C (num longo período de tempo), isto contribuirá para o desenvolvimento de microrganismos prejudiciais, pelo que se deve manter a temperatura a 4 °C ou menos.

A temperatura adequada do congelador para os alimentos conservados é de -17 °C ou inferior: apesar de a congelação não eliminar os microrganismos, atrasa o seu desenvolvimento. Graças aos estudos científicos e ao senso comum, podemos cumprir as seguintes regras de segurança dos alimentos e bebidas, através das quais melhoramos a sua segurança e conservação.

Para embalar grandes quantidades de carne, peixe ou outros alimentos:

Antes de embalar a vácuo, lavar as mãos e os utensílios e superfícies a utilizar para cortar e embalar os alimentos.

Refrigerar ou congelar imediatamente os alimentos perecíveis que tiver embalado a vácuo; nunca os deixar expostos à temperatura ambiente.

Se embalar a vácuo alimentos secos como os frutos secos, o coco ou cereais conservados na cozinha ou em locais escuros prolongará a sua duração. Os alimentos com um alto teor de gordura deteriorar-se-ão se estiverem expostos ao oxigénio ou a temperaturas elevadas.

Se antes de embalar a vácuo tirar a casca de algumas frutas e legumes, tais como maçãs, bananas, batatas e tubérculos, prolongará a duração das mesmas.

Os legumes tais como os brócolos, a couve-flor e a couve fresca apresentam várias fases quando são embalados a vácuo para a sua posterior refrigeração; assim, é recomendável cozer e congelar estes alimentos antes de embalá-los a vácuo.



Limpeza

- Desligar o aparelho da rede eléctrica e deixá-lo arrefecer antes de iniciar qualquer operação de limpeza.
- Limpar o aparelho com um pano húmido com algumas gotas de detergente e secá-lo de seguida.
- Não utilizar solventes, produtos com um factor pH ácido ou básico como a lixívia nem produtos abrasivos para a

limpeza do aparelho.

- Não submergir o aparelho em água ou em qualquer outro líquido nem o coloque debaixo da torneira.

Limpar a câmara de vácuo:

Abriu a tampa da embalagem a vácuo pressionando os dois botões laterais. Limpar com um pano ou uma esponja humedecida e sabão.

Resolução de problemas

Se ao pressionar a máquina de embalar não acontecer nada:

- Assegurar-se de que o cabo da corrente está correctamente ligado à tomada de corrente eléctrica.
- Verificar o cabo e a tomada de corrente, assegurando-se de que não estão danificados de nenhuma forma.
- Se estiverem danificados não utilizar a embalagem.

O ar não foi completamente retirado do saco:

- Para realizar o embalamento de forma adequada, a extremidade do saco deve ficar dentro da câmara a vácuo.
- Verificar se existe sujidade na faixa de selagem ou na câmara de vácuo; em caso de sujidade limpá-las e voltar a colocá-las no sítio.
- O saco pode estar perfurado. Para verificar se está perfurado, sele o saco com um pouco de ar dentro, submerja-o na água e aplique pressão. Se se formarem bolhas isto indica que existe uma fuga; deverá utilizar um novo saco.
- Verificar se a tampa está completamente fechada.

Os sacos da embalagem perdem vácuo depois de serem selados:

- As rugas, as migalhas, a gordura ou os líquidos podem sair pela área de selagem. Antes de voltar a realizar a selagem, voltar a abrir o saco, limpar a parte superior e alisar a área da faixa de selagem.
- Os alimentos com excesso de líquido devem ser congelados antes de serem embalados a vácuo.
- Verificar se algum produto com cantos pontiagudos perfurou o saco.

A faixa de selagem não sela o saco:

- Se a faixa de selagem reaquecer e se fundir ao saco, levantar a tampa e deixar a embalagem arrefecer durante alguns minutos.
- Após 20 segundos tentar novamente.



Anomalias e reparação

- Em caso de avaria, levar o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado. Não o tente desmontar ou reparar, já que pode ser perigoso.
- Se a ligação de rede estiver danificada, deve ser substituída e deve agir-se como em caso de avaria. Para produtos da União Europeia e/ou conforme os requisitos da regulamentação do seu país de origem:

Ecologia e reciclabilidade do produto

- Os materiais que constituem a embalagem deste aparelho estão integrados num sistema de recolha, classificação e reciclagem. Caso deseje desfazer-se deles, pode utilizar



os contentores públicos apropriados para cada tipo de material.

- O produto está isento de concentrações de substâncias que podem ser consideradas nocivas para o ambiente.



Este símbolo significa que se desejar desfazer-se do produto depois de terminada a sua vida útil, deve entregá-lo através dos meios adequados ao cuidado de um gestor de resíduos autorizado para a recolha selectiva de Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (REEE).

Este aparelho cumpre com a Directiva 2006/95/EC de Baixa Tensão e com a Directiva 2004/108/EC de Compatibilidade Electromagnética.



Vacuümverpakkingsmachine VACPACK



Geachte klant:

We danken u voor de aankoop van een product van het merk TAURUS. De technologie, het ontwerp en de functionaliteit, samen met het feit dat het de striktste kwaliteitsnormen overtreft, garanderen u volle tevredenheid voor een lange tijd.

Beschrijving

- A Deksel
- B Romp
- C Openingsknoppen aan de zijkant van het deksel.
- D Stekkercompartiment.
- E Controlepaneel
- F Schuimen afdichtring
- G Afdichtring
- H Rubberen afdichtring
- I Opening van de pomp
- J Veiligheidsschakelaar
- K Vacuümkamer.
- L Rode LED vacuümfunctie
- M Oranje LED afdichtingsfunctie.
- N Groene LED verpakking klaar.



Adviezen en veiligheidsvoorschriften



- Neem deze gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar ze voor latere raadpleging. Het niet naleven en veronachtzamen van deze voorschriften kan een ongeluk tot gevolg hebben.

Elektrische veiligheid:

- Het apparaat niet gebruiken wanneer het snoer of de stekker beschadigd is.
- Voordat u het apparaat op het stroomnet aansluit, dient u de spanningsgegevens op het typeplaatje te vergelijken met de waarden van het stroomnet.
- De stekker van het apparaat moet geschikt zijn voor het stopcontact. De stekker nooit wijzigen. Geen stekker-adapters gebruiken.
- Het apparaat niet aan regen of vochtigheid blootstellen. Water dat in het apparaat komt, zal het risico van een elektrische schok vergroten.
- Als één van de omhulsels van het apparaat kapot gaat, het apparaat onmiddellijk uitschakelen om elektrische schokken te vermijden.
- Het snoer nooit gebruiken om het apparaat op te tillen, te transporteren of om de stekker uit het stopcontact te trekken.
- De staat van het stroomsnoer controleren. Beschadigde snoeren of snoeren die in de war geraakt zijn, verhogen het risico van een elektrische schok.
- De stekker niet met natte handen aanraken.

Gebruik en onderhoud:

- Vóór het gebruik, het stroomsnoer van het apparaat volledig afrollen.
- Gebruik het apparaat niet als de aangekoppelde verbruiksartikelen beschadigd zijn. Vervang ze onmiddellijk.
- Gebruik het apparaat niet zonder verbruiksartikelen.

- 
- 
- Het apparaat niet gebruiken als de aan/uitknop niet werkt.
 - Het apparaat niet bewegen of verplaatsen terwijl het werkt.
 - De stekker van het apparaat uittrekken als het niet gebruikt wordt en alvorens over te gaan tot het reinigen, tot enige regelingen.
 - Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik, niet voor professioneel of industrieel gebruik.
 - Laat niet toe dat het apparaat gebruikt wordt door gehandicapten, kinderen of door personen die niet vertrouwd zijn met dit type producten.

- Dit apparaat is geen speelgoed. De kinderen moeten in het oog gehouden worden om te verzekeren dat ze niet met het apparaat spelen.

- Dit apparaat opbergen buiten het bereik van kinderen en/of gehandicapten.

- Het apparaat niet opbergen als het nog warm is.

- Het apparaat niet blootstellen aan extreme temperaturen.

- Het apparaat op een droge en donkere plaats opbergen en bewaren.

- Controleer of het deksel goed gesloten is voordat het apparaat ingeschakeld wordt.

- Een onjuist gebruik, of een gebruik dat niet overeenstemt met de gebruiksaanwijzing, kan gevaar inhouden en doet de garantie en de aansprakelijkheid van de fabrikant teniet.



Gebruiksaanwijzing

Alvorens het gebruik:

- Trek de beschermende film van het apparaat.

- Verzeker U ervan dat al het verpakkingsmateriaal van het produkt verwijderd is.

Gebruik:

- Het snoer helemaal afrollen alvorens de stekker in het stopcontact te steken.

- Zorg dat de elektriciteitsaansluiting stevig aangesloten is in het apparaat.

Vacuüm verpakken met een verpakkingszak:

Leg het voedsel dat u wilt verpakken in de zak. Doe de zak niet te vol. Laat minstens 5 cm ruimte over.

Druk op de knoppen aan de zijkant en open het deksel van de inpakmachine.



Plaats de zak geopend in de vacuümkamer. Strijk de zak goed glad voor een optimaal resultaat.

Sluit het deksel en druk de twee uiteinden van het apparaat naar beneden totdat de inpakmachine goed gesloten is.

De vacuümfunctie van de inpakmachine wordt automatisch geactiveerd en de rode LED op het controlepaneel licht op.

Vervolgens wordt de afdichtingsfunctie geactiveerd en licht de oranje LED op het controlepaneel op.

Ten slotte, wanneer de rubberen afdichting afkoelt, licht de groene LED op. De groene LED geeft aan



dat de verpakking klaar. U mag op de knoppen aan de zijkant drukken en het deksel van de vacuümverpakkingmachine openen.

Vacuüm verpakken met verpakkingsrollen:

Snijd een stuk van de gewenste grootte af.

Maak een verpakkingszak door één van de kanten dicht te smelten: Druk op de knoppen aan de zijkant en open het deksel van de inpakmachine.

Plaats de zak geopend in de afdichtring. Zorg ervoor dat de zak niet in de vacuümkamer komt. Strijk de zak goed glad voor een optimaal resultaat. Sluit het deksel en druk de twee uiteinden van het apparaat naar beneden totdat de inpakmachine goed gesloten is.

De vacuümfunctie van de inpakmachine wordt automatisch geactiveerd en de rode LED op het controlepaneel licht op.

Vervolgens wordt de afdichtingsfunctie geactiveerd en licht de oranje LED op het controlepaneel op.

Ten slotte, wanneer de rubberen afdichtring afkoelt, licht de groene LED op. De groene LED geeft aan dat de zak is dichtgemaakt. U mag op de knoppen aan de zijkant drukken en het deksel van de vacuümverpakkingmachine openen.

Volg bovenstaande instructies om vacuüm te verpakken.

Na gebruik van het apparaat:

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Rol het snoer op en berg het op in

het snoercompartiment.

De vacuüm verpakte zakken openmaken:

Snijd de randen van de zak, ter hoogte van de afdichting, open.

Tips voor een beter resultaat:

Doe de zak niet te vol. Laat minstens 5 cm ruimte over.

Strijk de bovenkant van de zak goed glad en maak de tas goed schoon voor een optimaal resultaat.

Maak de geopende kant van de zak niet nat.

Zorg dat er niet te veel lucht in de zak zit. Druk op de zak zodat de overtollige lucht kan ontsnappen voor het vacuüm verpakken.

Probeer geen scherpe voorwerpen vacuüm te verpakken. Ze kunnen de zak doorboren en stuk maken. Verpak of verzegel slechts één zak per minuut. Zo kan het apparaat voldoende afkoelen.



Als de zak niet goed verpakt of verzegeld kan worden, gaat het vacuümsysteem na 45 seconden automatisch open; controleer of er lekken in de zak zitten of de zak niet goed geplaatst is.

Opmerkingen over de vacuümzak

Vacuüm verpakken voor de koelkast:

Voedsel invriezen:

Dankzij de vacuümverpakkingmachine kunt u verse ingrediënten in optimale omstandigheden bewaren. Om zeer kwetsbaar voedsel (fruit, gekookte groenten...) vacuüm te ver-




pakken, moet u ze eerst invriezen. Zo behouden ze hun originele structuur. Om niet diepgevroren ingrediënten vacuüm te verpakken, moet u, over de hele lengte van de zak, ongeveer 5 cm ruimte laten. Tijdens het invriezen zet het voedsel uit.

Rol vlees en vis in keukenpapier alvorens het vacuüm te verpakken. Het keukenpapier neemt het vocht van het voedsel op.

Leg ovenpapier of aluminiumfolie tussen tortilla's, pannekoeken of hamburgers alvorens deze bereidingen vacuüm te verpakken; zo kunt u de eenheden later gemakkelijker los maken.


Voedsel bewaren:



De kwaliteit van voedsel daalt door de chemische reacties die ontstaan door het contact met de lucht, de invloed van temperatuur en vochtigheid, de vorming van micro-organismen en de besmetting door insecten.

Door de zuurstof in de lucht verliezen de voedingsmiddelen hun voedingswaarde, textuur, smaak en kwaliteit. De vorming van micro-organismen wordt voornamelijk veroorzaakt door de lucht. Het diepgevroren voedsel dat in aanraking komt met de lucht in de diepvries bederft.

Tijdens het vacuüm verpakken wordt 90% van de lucht uit de zak verwijderd. De lucht bestaat voor 21% uit zuurstof. Als we 90% van de lucht uit de zak verwijderen, bevat de zak slechts 2% tot 3% zuurstof. Wanneer het zuurstofgehalte lager of gelijk is dan 5% wordt de vorming van micro-organismen voorkomen.




De micro-organismen kunnen in drie categorieën ingedeeld worden: protozonen, schimmels en bacteriën. Ze zijn altijd en overal aanwezig maar enkel onder bepaalde omstandigheden gevaarlijk. Bescherm het voedsel voor een picknick, kampeervakantie of barbecue zorgvuldig.

Schimmels kunnen zich niet ontwikkelen zonder zuurstof of vochtigheid; ze kunnen zich wel ontwikkelen in een vochtige omgeving met of zelfs zonder lucht, in suiker en bij gematigde temperaturen. Koeling vermindert de verspreiding van schimmels en bevrozing remt de vorming volledig; bacteriën kunnen zich ontwikkelen in omgevingen met of zonder lucht.

Één van de gevaarlijkste bacteriën is de clostridium botulinum die zich ontwikkelt in omgevingen zonder lucht en bij temperaturen tussen 4°C en 46°C. De bacterie ontwikkelt zich snel op voedsel met weinig zuur, in omgevingen met weinig zuurstof en bij temperaturen hoger dan 4°C. Diepgevroren, gedroogd, zuurhoudend, gezouten en gesuikerd voedsel is bestand tegen botuline. Botuline ontwikkelt zich gemakkelijk op zuurarm voedsel zoals: vlees, schelpdieren, ingelegde olijven, gevogelte, vis, eieren en champignons; tomaten, ui, rode peper, vijgen en komkommer hebben een gemiddeld zuurgehalte.

Om voedingsmiddelen die heel vatbaar zijn voor botuline een korte periode te bewaren, moet u ze steeds in de koelkast leggen, om ze langer te bewaren moet u ze in de diepvries leggen. Eet deze ingrediënten na het



bereiden onmiddellijk op. Sommige gedroogde voedingsmiddelen zoals meel en granen kunnen insectenlarven bevatten; als ze niet vacuüm verpakt worden kunnen de larven zich ontwikkelen en het voedsel besmetten. Het voedsel moet vacuüm verpakt worden om de incubatie van korenwormen en andere insecten te voorkomen.

Vermijd bederf; het voedsel moet bij lage temperaturen bewaard worden. Weinig micro-organismen kunnen zich zonder lucht ontwikkelen.

Als de temperatuur in de koelkast hoger is dan 4°C (gedurende lange tijd) kunnen de schadelijk micro-organismen zich ontwikkelen. Houd de temperatuur dus steeds onder 4°C.

De geschikte temperatuur om voedsel in de diepvries te bewaren is -17°C of minder: bevroering voorkomt de vorming van micro-organismen niet maar remt wel hun ontwikkeling.

Wetenschappelijke studies en ons gezond verstand leren ons volgende veiligheidsmaatregelen te volgen en de veiligheid en de conservering van voedsel en drank verbeteren.

Grote hoeveelheden vlees, vis of ander voedsel verpakken:

Voor u het voedsel vacuüm verpakt, moet u uw handen wassen en het keukengerie en het werkoppervlak dat u gebruikt om het voedsel te snijden en te verpakken, schoonmaken. Zet de bederfelijke voedingsmiddelen die u vacuüm heeft verpakt onmiddellijk in de koelkast of diepvriezer; bewaar ze nooit bij kamertemperatuur.

Als u gedroogd voedsel zoals gedroogd

fruit, kokosnoot of granen vacuüm verpakt en in de keuken of op een donkere plek bewaart, kunt u het voedsel langer bewaren. Vetrijk voedsel bederft sneller als het aan zuurstof of hoge temperaturen blootgesteld wordt.

Als u fruit en groenten zoals appels, bananen, aardappelen en knollen eerst schilt en dan vacuüm verpakt, kunt u ze langer bewaren.

Kook groenten zoals broccoli, bloemkool en verse kool, vries ze in en verpak ze vacuüm.



Reiniging

- Trek de stekker van het apparaat uit en laat het afkoelen alvorens het te reinigen.

- Maak het apparaat schoon met een vochtige doek met een paar druppels afwasmiddel en maak het apparaat daarna goed droog.

- Gebruik geen oplosmiddelen of producten met een zure of basische pH, zoals bleekwater, noch schuurmiddelen, om het apparaat schoon te maken.

- Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof en houd het niet onder de kraan.

De vacuümkamer schoonmaken:

Druk op de knoppen aan de zijkant en open het deksel van de inpakmachine.

Met een vochtige doek of spons en zeep.

Problemen oplossen

U drukt op de vacuümverpakkingsmachine en er gebeurt niets:

- Controleer of de stekker van het apparaat in het stopcontact zit.
- Controleer de staat van het snoer en het stopcontact.
- Als het snoer of het stopcontact beschadigd is.

Er zit nog lucht in de zak:

- Om het voedsel goed te verpakken moet het uiteinde van de zak correct in de vacuümkamer geplaatst zijn.
- Zorg ervoor dat de rubberen afdichtring of de vacuümkamer niet vuil is. Maak de onderdelen indien nodig schoon en plaats ze opnieuw.
- De zak is gekreukt. Om dit te controleren, verzegelt u de zak met een beetje lucht erin. Daarna dompelt u de zak onder in water en duwt u op de zak. Als er luchtbelletjes gevormd worden, zit er een lek in de zak; gebruik een nieuwe zak.
- Controleer of het deksel goed gesloten is.

De verpakkingszakken verliezen lucht wanneer ze verzegeld zijn:

- De kreuken, de kruimels, het vet of de vloeistoffen kunnen via de verzegelde strook uit de zak lekken. Open de zak, maak de bovenkant schoon, strijk de rubberen afdichtring glad en verzegel de zak opnieuw.
- Vochtrijk voedsel moet voor het vacuüm verpakken ingevroren worden.
- Controleer of een puntig voorwerp de zak heeft beschadigd.

De rubberen afdichtring verzegelt de zak niet:

- Als de rubberen afdichtring opwarmt en de zak smelt, opent u het deksel en laat u de inpakmachine enkele minuten afkoelen.
- Probeer het na 20 seconden opnieuw.



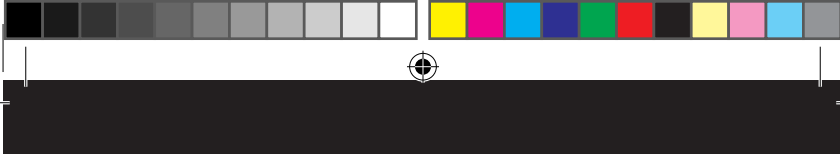
Defecten en reparatie

- Bij een defect, moet u het apparaat naar een erkende technische dienst brengen. Probeer het apparaat niet zelf te demonteren of te repareren, want dit kan gevaarlijk zijn.

- Als de elektriciteitsaansluiting beschadigd is, moet deze vervangen worden zoals bij een defect. Voor producten afkomstig uit de Europese Unie en/of indien de wetgeving van het land waaruit het product afkomstig is dit vereist:

Milieuvriendelijkheid en recycleerbaarheid van het product

- De verpakking van dit apparaat bestaat uit gerecycleerd materiaal. Als u zich van dit materiaal wenst te ontdoen, kunt u gebruik maken van de openbare containers die voor ieder type materiaal geschikt zijn.
- Het product bevat geen concentraties materialen die schadelijk zijn voor het milieu.



Dit symbool betekent dat indien u zich van dit product wilt ontdoen als het eenmaal versleten is, het product naar een erkende afvalverwerker dient te brengen die voor de selectieve ophaling van Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA).

Dit apparaat voldoet aan de Laagspanningsrichtlijn 2006/95/EG en de richtlijn 2004/108/EG inzake elektromagnetische compatibiliteit.



Pakowarka próżniowa VACPACK



Szanowny Kliencie,

Serdecznie dziękujemy za zdecydowanie się na zakup sprzętu gospodarstwa domowego marki TAURUS.

Jego technologia, forma i funkcjonalność, jak również fakt, że spełnia on wszelkie normy jakości, dostarczy Państwu pełnej satysfakcji przez długi czas.

Opis

- A Przykrywka
- B Korpus
- C Przyciski boczne otwierające pokrywę
- D Przegroda na kabel
- E Panel kontrolny
- F Uszczelki gąbczaste zgrzewarki
- G Uszczelka zgrzewająca
- H Zgrzew
- I Otwór komory próżniowej
- J Przełącznik główny
- K Komora próżniowa
- L Czerwona lampka LED informująca o odsysaniu powietrza
- M Pomarańczowa lampka LED informująca o zgrzewaniu
- N Zielona lampka LED informująca o zakończeniu procesu



Wskazówki i ostrzeżenia dotyczące bezpiecznego użytkowania

- Przeczytać uważnie instrukcję przed uruchomieniem urządzenia i zachować ją w celu późniejszych konsultacji. Nieprzestrzeganie niniejszej instrukcji może prowadzić do wypadku.

Bezpieczeństwo:

- Nie używać urządzenia, gdy kabel elektryczny lub wtyczka jest uszkodzona.
- Przed podłączeniem maszyny do sieci, sprawdzić czy napięcie wskazane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu sieci.
- Wtyczka urządzenia powinna być zgodna z podstawą elektryczną gniazdka. Nie zmieniać nigdy wtyczki. Nie używać przejściówek dla wtyczki.
- Nie wystawiać urządzenia na deszcz ani nie narażać na wilgoć. Woda, która dostanie się do urządzenia zwiększa ryzyko porażenia prądem.
- Jeśli popełni jakiś element obudowy urządzenia, natychmiast wyłączyć urządzenie z prądu, aby uniknąć porażenia prądem.
- Nie napinać elektrycznego kabla połączeń. Nie używać nigdy kabla elektrycznego do podnoszenia, przenoszenia ani wyłączania urządzenia.
- Sprawdzić stan kabla sieciowego. Zniszczone lub zaplątane kable zwiększają ryzyko porażenia.*
- Nie dotykać wtyczki mokrymi rękoma.

Używanie i konserwacja:

- Przed każdym użyciem, rozwinąć całkowicie kabel zasilania urządzenia.
- Nie używać urządzenia ani akcesoriów, jeśli są one widocznie uszkodzone. Należy niezwłocznie je wymienić na nowe, oryginalne.
- Nie używać urządzenia, jeśli brakuje części.
- Nie używać urządzenia, jeśli nie działa przycisk włączania ON/OFF.
- Nie ruszać urządzenia w czasie jego działania.

- Wylączyć urządzenie z prądu, jeśli nie jest ono używane i przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia.

- Urządzenie to zaprojektowane zostało wyłącznie do użytku domowego, a nie do użytku profesjonalnego czy przemysłowego.

- Nie pozwalać, by korzystały z niego osoby niezapoznane z tego typu produktem, osoby niepełnosprawne lub dzieci.

- To urządzenie nie jest zabawką.

- Dzieci powinny pozostać pod czujną opieką w celu zagwarantowania iż nie bawią się urządzeniem.

- Przechowywać to urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci i/lub osób niepełnosprawnych.

- Nie umieszczać urządzenia w pudełku, szafie etc. jeśli jest gorące.

- Nie wystawiać urządzenia na wysokie temperatury.

- Przechowywać urządzenie w suchym miejscu, gdzie nie ma kurzu, i z dala od światła słonecznego.

- Przed włączeniem urządzenia sprawdzić, czy pokrywa jest dokładnie zamknięta.

- Wszelkie niewłaściwe użycie lub niezgodne z instrukcją obsługi może doprowadzić do niebezpieczeństwa, anulując przy tym gwarancję i odpowiedzialność producenta.



Instrukcja obsługi Uwagi przed pierwszym użyciem:

- Usunąć folię ochronną z urządzenia.

- Upewnić się, że z opakowania zostały wyjęte wszystkie elementy urządzenia.

Użycie:

- Należy rozwinąć kabel całkowicie przed podłączeniem urządzenia.

- Podłączyć urządzenie do prądu.

Instrukcje pakowania przy użyciu opakowania próżniowego:

Umieścić produkty żywnościowe w środku opakowania. Nie należy wypełniać maksymalnie opakowania. Należy pozostawić 5 cm wolnego miejsca.

Otworzyć pokrywę pakowarki naciskając oba przyciski boczne. Wprowadzić górną część opakowania do komory próżniowej. W celu otrzymania dobrego wyniku, należy upewnić się, że opakowanie nie jest pomarszczone.

Zamknąć pokrywę dociskając jej oba końce, aż pakowarka zostanie poprawnie zamknięta.

Pakowarka automatycznie rozpocznie proces odsysania powietrza i na panelu kontrolnym zapali się czerwona lampka LED.

Następnie rozpocznie się proces zgrzewania, o czym informuje pomarańczowa lampka LED na panelu kontrolnym.

Gdy zgrzew się ochłodzi, zapali się zielona lampka LED informująca o poprawnym zakończeniu procesu. W tym momencie można otworzyć pokrywę za pomocą dwóch przycisków bocznych.

Instrukcje pakowania przy użyciu rękawów próżniowych:

Uciąć kawałek rękawu o odpowiedniej długości.

Należy zgrzać jedną ze stron rękawów: Otworzyć pokrywę pakowarki

próżniowej naciskając oba przyciski boczne.

Wprowadzić jedną stronę rękawu do pakowarki, ale tak aby nie weszła do komory próżniowej, tylko do zgrzewaki. W celu otrzymania dobrego wyniku, należy upewnić się, że opakowanie nie jest pomarszczone.

Zamknąć pokrywę dociskając jej oba końce, aż pakowarka zostanie poprawnie zamknięta.

Pakowarka automatycznie rozpocznie proces odsysania powietrza i na panelu kontrolnym zapali się czerwona lampka LED.

Następnie rozpocznie się proces zgrzewania, o czym informuje pomarańczowa lampka LED na panelu kontrolnym.

Gdy zgrzew się ochłodzi, zapali się zielona lampka LED informująca o poprawnym zakończeniu procesu. W tym momencie można otworzyć pokrywę za pomocą dwóch przycisków bocznych.

Następnie należy przeprowadzić proces zgrzewania jak powyżej.

Po zakończeniu używania urządzenia:

- Wyłączyć urządzenie z sieci elektrycznej.
- Zwinąć kabel i umieścić go w przegrodzie na kabel.

Aby otworzyć opakowanie, należy: Przeciąć nożykami opakowanie poniżej zgrzewu.

Zalecenia do użytku pakowarki próżniowej:

Nie należy maksymalnie wypełniać opakowania, należy pozostawić 5 cm wolnego miejsca.

Należy upewnić się, że opakowanie jest

czyste i nie jest pomarszczone.

Nie należy moczyć końców opakowania.

Nie należy pozostawiać powietrza w opakowaniu. Przed odsysaniem powietrza należy ręcznie opróżnić opakowanie z powietrza.

Nie należy upewnić się, że produkty żywnościowe nie są ostro zakończone i nie przetną opakowania.

Po każdym pakowaniu należy odczekać 1 minutę, aby urządzenie się ochłodziło.

Jeśli z nieznanych przyczyn pakowarka nie odsysa poprawnie powietrza, pompa próżniowa wyłączy się automatycznie po 45 sekundach; w takim przypadku należy sprawdzić czy opakowanie jest szczelne i czy nie jest pomarszczone.

Zalecenia do użytku opakowań próżniowych

Opakowania próżniowe do lodówki:

Przygotowanie produktów do zamrożenia:

Pakowarka próżniowa pomaga z długim przechowywaniu produktów żywnościowych.

Aby przechowywać delikatne produkty żywnościowe (owoce, przegotowane warzywa...), zaleca się ich wcześniejsze zamrożenie. W ten sposób zachowają swoją formę.

Aby pakować produkty żywnościowe niezamrożone, należy pozostawić 5 cm wolnego miejsca.

Przed pakowaniem mięsa lub ryb zaleca się owinąć je papierem kuchennym. Papier wchłonie wilgoć mięsa lub ryb.

Aby pakować produkty typu naleśniki, placki lub hamburgery, należy przełożyć je papierem do pieczenia lub folią aluminiową* w celu ich późniejszego łatwego rozdzielania.

Przechowywanie żywności:

Produkty żywnościowe tracą swoje właściwości z powodu reakcji chemicznych powodowanych przez rozwój mikro bakterii, które tworzą się podczas kontaktu z powietrzem, wilgocią lub w podwyższonych temperaturach.

Tlen zawarty w powietrzu jest główną przyczyną utraty wartości odżywczych, tekstury, smaku i ogólnie mówiąc jakości produktów żywnościowych. Rozwój mikroorganizmów jest spowodowany głównie obecnością powietrza. Obecność powietrza niszczy nawet produkty zamrożone.

Pakowarka próżniowa odsysa 90% powietrza z opakowania. W powietrzu znajduje się około 21% tlenu, po odesaniu 90% powietrza, w opakowaniu pozostaje około 2% lub 3% tlenu. Rozwój większości mikroorganizmów jest całkowicie zatrzymany, gdy zawartość tlenu jest mniejsza lub równa 5%.

Istnieją trzy kategorie mikroorganizmów: pierwotniaki, grzyby i bakterie, które chociaż są zawsze obecne, przysparzają problemów tylko w określonych warunkach. W tego względu należy zawsze wcześniej przygotować pożywienie przeznaczone na grill lub piknik.

W środowisku o małej ilości tlenu lub bez wilgoci, grzyby nie rozwijają się. Grzyby rozwijają się bez powietrza w wilgoci, w cukrach i w średnich temperaturach. Przechowywanie produktów w lodówce spowalnia

rozwój grzybów, natomiast zamrażanie hamuje całkowicie ich rozwój. Bakterie rozwijają się w obecności powietrza lub bez powietrza.

Bakteria *Clostridium botulinum* jest jedną z najniebezpieczniejszych. Rozwija się z odpowiednich warunkach nawet bez powietrza w temperaturze od 4°C do 46°C. Odpowiednie warunki to brak kwasu w produktach, niewielka ilość tlenu i temperatury powyżej 4°C.

Produkty zamrożone, suche, bogate w kwasy, sól, cukier są odporne na botulinum. Jednakże jest bardzo łatwo zarazić tą bakterią produkty niezawierające kwasów, na przykład: mięso, owoce morza, oliwki, drób, ryby, jajka, pieczarki; produkty, które zawierają małą ilość kwasów to pomidory, cebula, figi i ogórki.

Produkty żywnościowe najbardziej podatne na botulinum powinny zawsze znajdować się z lodówce przez krótki czas, lub być zamrożone na długi czas i powinny być spożyte od razu po rozmrożeniu i przegrzaniu.

Niektóre produkty takie jak mąka lub zboża mogą zawierać larwy insektów; jeśli nie zostaną opakowane w próżni, larwy mogą się rozwinąć i zakazić żywność. Pakowanie próżniowe jest jedynym sposobem na uniknięcie owadów ryjkowcowatych i innych.

Należy dbać o zachowanie świeżości produktów; produkty zawsze należy przechowywać w lodówce, gdyż niewiele bakterii może rozwijać się w takich warunkach.

Jeśli temperatura w lodówce jest wyższa niż 4°C (przez długi czas), może to spowodować rozwój szkodliwych mikroorganizmów; dlatego też należy uważać, aby temperatura nie

była wyższa niż 4°C.

Odpowiednia temperatura zamrażalnika to -17°C lub niższa. Zamrożenie nie likwiduje mikroorganizmów, ale spowalnia ich rozwój. Badania wykazują, że możemy bezpiecznie przechowywać produkty żywnościowe i napoje stosując się do powyższych zasad.

Przed pakowaniem dużej ilości mięs, ryb lub innych produktów żywnościowych:

Przed pakowaniem należy umyć ręce i wszystkie instrumenty używane do pakowania produktów żywnościowych. Zaraz po pakowaniu należy włożyć produkty do lodówki lub zamrażarki; nie należy pozostawiać ich w temperaturze pokojowej.

Orzechy, zboża, kokos pakowane w próżni zachowują dłużej świeżość, jeśli będą przechowywane w ciemnych pomieszczeniach. Produkty w dużą ilością tłuszczu tracą wartości, jeśli są wystawione na wysokie temperatury lub na obecność tlenu.

Przed pakowaniem w próżni produktów takich jak jabłka, banany, ziemniaki i kiełki, należy je najpierw umyć i obrać ze skórki. W ten sposób dłużej zachowają świeżość.

Warzywa takie jak brokuł, kalafior i świeża kapusta wydzielają gazy po opakowaniu w próżni. Zaleca się ich wcześniejsze przygotowanie i zamrożenie.



Czyszczenie

- Odłączyć urządzenie z sieci i pozostawić aż do ochłodzenia przed

przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia.

- Czyścić urządzenie wilgotną szmatką zmoczoną kilkoma kroplami płynu i następnie osuszyć.

- Nie używać do czyszczenia urządzenia rozpuszczalników, ni produktów z czynnikiem PH takich jak chlor, ani innych środków żrących.

- Nie zanurzać urządzenia w wodzie innej cieczy, nie wkładać pod kran.

Czyszczenie komory próżniowej:

Otworzyć pokrywę naciskając oba przyciski boczne.

Czyścić wilgotną szmatką lub gąbką z mydłem.

Rozwiązywanie problemów

Po zamknięciu pokrywy urządzenie się nie włącza:

- Upewnić się, że kabel jest poprawnie podłączony do prądu.

- Upewnić się, że kabel lub uziemienie nie są uszkodzone.

- Jeśli urządzenie jest uszkodzone, nie należy go używać.

Powietrze nie zostało poprawnie odesane z opakowania:

- Aby powietrze zostało poprawnie odesane z opakowania, końce opakowania muszą znajdować się w komorze próżniowej.

- Upewnić się czy zgrzewarka i komora próżniowa nie są zabrudzone. W przypadku zabrudzeń, należy je oczyścić i umieścić na swoim miejscu.

- Opakowanie może być dziurawe. Aby sprawdzić czy opakowanie jest szczelne, należy nadmuchać je i zanurzyć w wodzie i nacisnąć. Jeśli pojawią się

pęcherzyki, oznacza to, że opakowanie nie jest szczelne. Należy użyć nowe opakowanie.

- Sprawdzić czy pokrywa jest poprawnie zamknięta.

Las bolsas de la envasadora pierden vacío después de ser selladas:

- Okruchy, tłuszcz lub płyny mogą wypłynąć z opakowania przez zgrzew. Przed ponownym zgrzewaniem należy otworzyć opakowanie, oczyścić i wygładzić strefę zgrzewu.

- Produkty z dużą ilością wody powinny zostać zamrożone najpierw.

- Upewnić się, że produkty żywnościowe nie przedziurawiły opakowania.

Zgrzew nie zamyka poprawnie opakowania:

- Jeśli zgrzewarka za bardzo się nagrzewa i niszczy opakowanie, należy odczekać, aż się ochłodzi.

- Po upływie 20 sekund należy spróbować ponownie.



Nieprawidłowości i naprawa

- W razie awarii zanieść urządzenie do autoryzowanego Serwisu Technicznego. Nie próbować rozbierać urządzenia ani go naprawiać, ponieważ może to być niebezpieczne.

- Jeśli uszkodzone jest kabel sieciowy lub wtyczka, należy postępować jak wyżej.

Dla urządzeń wyprodukowanych w Unii Europejskiej i w przypadku wymagań prawnych obowiązujących w danym kraju:

Ekologia i zarządzanie odpadami

- Materiały, z których wykonane jest opakowanie tego urządzenia, znajdują się w ramach systemu zbierania, klasyfikacji oraz ich odzysku. Jeżeli chcecie Państwo się ich pozbyć, należy umieścić je w kontenerze przeznaczonym do tego typu materiałów.

- Produkt nie zawiera koncentracji substancji, które mogłyby być uznane za szkodliwe dla środowiska.



Symbol ten oznacza, że jeśli chcecie się Państwo pozbyć tego produktu po zakończeniu okresu jego użytkowania, należy go przekazać przy zastosowaniu określonych środków do autoryzowanego podmiotu zarządzającego odpadami w celu przeprowadzenia selektywnej zbiórki Odpadów Urządzeń Elektrycznych i Elektronicznych (WEEE).

Urządzenie spełniające wymogi Ustawy 2006/95/EC o Niskim Napięciu i Ustawy 2004/108/EC o Zgodności Elektromagnetyczne.

Συσκευή συσκευασίας σε κενό αέρος VACPACK



Εκλεκτέ μας πελάτη:

Σε ευχαριστούμε που αποφάσισες την αγορά μιας ηλεκτρικής οικιακής συσκευής της μάρκας TAURUS.

Με την τεχνολογία, το σχέδιο και τη λειτουργικότητά της, μαζί με το γεγονός ότι ξεπερνά τις αυστηρότερες προδιαγραφές ποιότητας θα μείνεις απόλυτα ικανοποιημένος για πολύ καιρό.

Περιγραφή

- A Καπάκι
- B Σώμα
- C Πλαϊνά κουμπιά ανοίγματος του σκεπάσματος.
- D Υποδοχή βύσματος σύνδεσης ρεύματος
- E Πίνακα ελέγχου.
- F Στεγανωτικά ρύθμισης σφραγίσματος από αφρό.
- G Στεγανωτικό σφραγίσματος αφρού
- H Λαστιχένια ζώνη σφραγίσματος
- I Άνοιγμα αντλίας αναρρόφησης
- J Διακόπτης ασφαλείας
- K Θάλαμος δημιουργίας κενού αέρος.
- L Κόκκινο λαμπάκι λειτουργίας δημιουργίας κενού.
- M Πορτοκαλί λαμπάκι λειτουργίας σφραγίσματος.
- N Πράσινο λαμπάκι τέλους σφραγίσματος.



Συμβουλές και προειδοποιήσεις ασφαλείας

- Διαβάστε προσεκτικά αυτό το φυλλάδιο οδηγιών πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή και φυλάξτε το για μελλοντικές

αναφορές. Εάν δεν διαβάσετε και δεν τηρήσετε αυτές τις οδηγίες μπορεί να προκληθεί ατύχημα.

Ηλεκτρική ασφάλεια:

- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή όταν έχει βλάβη το καλώδιο ή η πρίζα.

- Πριν συνδέσετε τη συσκευή στο δίκτυο, βεβαιωθείτε ότι η τάση που υποδεικνύεται στην πλακέτα χαρακτηριστικών ταιριάζει με την τάση δικτύου.

- Το βύσμα της συσκευής πρέπει να ταιριάζει με την ηλεκτρική βάση της παροχής ηλεκτρικού ρεύματος. Μην τροποποιήσετε ποτέ το βύσμα. Μην χρησιμοποιείτε αντάπτορες βύσματος.

- Μην εκθέσετε την συσκευή στην βροχή ή σε συνθήκες υγρασίας. Το νερό που θα εισχωρήσει στην συσκευή θα αυξήσει τον κίνδυνο να σας χτυπήσει το ηλεκτρικό ρεύμα.

- Αν σπάσουν κάποια από τα περιτυλίγματα της συσκευής αποσυνδέστε αμέσως την συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο για να αποφύγετε πιθανή ηλεκτροπληξία.

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το καλώδιο για να σκώσετε, να μεταφέρετε ή να αποσυνδέσετε την συσκευή.

- Ελέγξτε την κατάσταση του ηλεκτρικού καλωδίου σύνδεσης. Τα ανακατωμένα καλώδια ή αυτά που έχουν βλάβη αυξάνουν τον κίνδυνο να σας χτυπήσει το ηλεκτρικό ρεύμα. *

- Μην αγγίζετε την πρίζα σύνδεσης με βρεγμένα χέρια.

Χρήση και προσοχή:

- Πριν από κάθε χρήση, ξετυλίξτε εντελώς το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής.

- Να μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν τα εξαρτήματα της είναι ελαττωματικά.

Αντικαταστήστε τα αμέσως.

- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή χωρίς αναλώσιμες σακούλες.

- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή αν δεν λειτουργεί ο μηχανισμός λειτουργίας/παύσης.

- Μην κουνάτε και την συσκευή ενώ είναι σε λειτουργία.

- Αποσυνδέστε την συσκευή από το ρεύμα, όταν δεν την χρησιμοποιείτε και πριν από την πραγματοποίηση οποιασδήποτε ενέργειας καθαρισμού.

- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση και όχι για επαγγελματική ή βιομηχανική.

- Μην επιτρέψετε να την χρησιμοποιήσουν άτομα που δεν είναι εξοικειωμένα με αυτού του είδους τα προϊόντα, παιδιά ή άτομα με ειδικές ανάγκες.

- Αυτή η συσκευή δεν είναι ένα παιχνίδι. Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται ώστε να είστε σίγουροι πως δεν παίζουν με τη συσκευή.

- Κρατήστε αυτήν την συσκευή μακριά από τα παιδιά και/ή από άτομα με ειδικές ανάγκες.

- Να μην φυλάτε την συσκευή, εάν είναι ακόμα ζεστή.

- Η συσκευή να μην εκτίθεται σε ακραίες θερμοκρασίες.

- Η συσκευή να διατηρείται και να φυλάσσεται σε ένα στεγνό μέρος, χωρίς σκόνη και μακριά από το ηλιακό φως.

- Ελέγξτε αν το καπάκι είναι καλά κλεισμένο πριν θέσετε σε λειτουργία την συσκευή.

- Οποιαδήποτε μη κατάλληλη χρήση ή μη σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεις μπορεί να είναι επικίνδυνη, ακυρώνει την εγγύηση και την ευθύνη του κατασκευαστή.



Οδηγίες χρήσης

Σημειώσεις πριν την χρήση:

- Βγάλτε την προστατευτική ταινία της συσκευής.

- Βεβαιωθείτε ότι έχετε αποσύρει όλα τα υλικά συσκευασίας του προϊόντος.

Χρήση:

- Ξετυλίξτε τελείως το καλώδιο, πριν να βάλετε την συσκευή στην πρίζα.

- Συνδέστε την συσκευή στο ηλεκτρικό κύκλωμα.

Πώς γίνεται το κενό αέρος χρησιμοποιώντας μια σακούλα συσκευασίας:

Βάλτε τις προς συσκευασία τροφές εντός της σακούλας. Μην γεμίζετε τη σακούλα μέχρι τέρμα. Αφήνετε πάντα ένα διάστημα τουλάχιστον 5 cm.

Ανοίγετε το καπάκι δημιουργίας κενού αέρος πατώντας τα δυο πλαϊνά κουμπιά.

Εισάγετε το ανοικτό άνω μέρος της σακούλας στον θάλαμο δημιουργίας κενού αέρος. Για να επιτευχθεί ένα καλό σφράγισμα η σακούλα δεν θα πρέπει να έχει ζάρες.

Κλείστε το καπάκι πατώντας τα δυο άκρα της συσκευής προς τα κάτω μέχρι που η συσκευή συσκευασίας να είναι καλά κλεισμένη.

Αυτομάτως η συσκευή θα αρχίσει την λειτουργία αναρρόφησης και θα ανάψει το κόκκινο λαμπάκι στον πίνακα ελέγχου.

Εν συνεχεία, θα αρχίσει η λειτουργία σφράγισης & στον πίνακα ελέγχου θα ανάψει το πορτοκαλί λαμπάκι.

Όταν η λαστιχένια ταινία σφραγίσματος κρυώσει, τότε θα ανάψει το πράσινο λαμπάκι υποδεικνύοντας ότι η



συσκευασία έχει ολοκληρωθεί κι ότι μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι της συσκευής συσκευασίας, πατώντας τα δύο πλαϊνά κουμπιά.

Πώς γίνεται το κενό αέρος χρησιμοποιώντας τα ρολά συσκευασίας: Κόψτε τις διαστάσεις που θέλετε. Κάνετε το σφράγισμα σε ένα από τα άκρα για να επιτευχθεί μια σακούλα συσκευασίας:

Ανοίγετε το καπάκι της συσκευής δημιουργίας κενού αέρος πατώντας τα δυο πλαϊνά κουμπιά.

Εισάγετε το ανοικτό άνω μέρος της σακούλας στο στεγανωτικό σφραγίσματος χωρίς η σακούλα να εισέλθει στον θάλαμο κενού αέρος. Για να επιτευχθεί ένα καλό σφράγισμα η σακούλα δεν θα πρέπει να έχει ζάρες.

Κλείστε το καπάκι πατώντας τα δυο άκρα της συσκευής προς τα κάτω, μέχρι που η συσκευή να είναι καλά κλεισμένη.

Αυτομάτως η συσκευή θα αρχίσει την λειτουργία αναρρόφησης και θα ανάψει το κόκκινο λαμπάκι στον πίνακα ελέγχου.

Εν συνεχεία, θα αρχίσει η λειτουργία σφραγίσματος & στον πίνακα ελέγχου θα ανάψει το πορτοκαλί λαμπάκι.

Όταν η λαστιχένια ζώνη σφραγίσματος κρυώσει, τότε θα ανάψει το πράσινο λαμπάκι υποδεικνύοντας ότι το σφράγισμα της σακούλας έχει ολοκληρωθεί κι ότι μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι της συσκευής δημιουργίας κενού αέρος, πατώντας τα δύο πλαϊνά κουμπιά.

Για να συσκευάσετε σε κενό αέρος, ακολουθείτε τις πιο πάνω οδηγίες.

Μόλις σταματήσετε να χρησιμοποιείτε την συσκευή:

- Βγάλετε την συσκευή από την πρίζα λήψης ρεύματος.

- Μαζέψτε το καλώδιο και βάλτε το στην υποδοχή καλωδίου.

Πως να ανοίξετε τις συσκευασμένες εν κενώ σακούλες:

Κόψτε με ένα ψαλίδι τα άκρα της σακούλας, ακριβώς πάνω από το σφράγισμα.

Συστάσεις για την καλύτερη υλοποίηση του κενού αέρος:

Μην γεμίζετε την τσάντα μέχρι τα άκρα. Να αφήνετε πάντα ένα διάστημα τουλάχιστον 5 cm.

Για να έχετε ένα καλό σφράγισμα το άνω μέρος της σακούλας δεν θα πρέπει να έχει ζάρες και πρέπει να είναι καθαρό.

Μην βρέχετε το ανοικτό άκρο της σακούλας.

Μην αφήνετε πολύ αέρα στην σακούλα. Πιέστε την σακούλα, έτσι ώστε ο επιπλέον αέρας να διαφύγει από την σε κενό αέρα συσκευασία.

Μην συσκευάζετε σε κενό αέρος αιχμηρά αντικείμενα, μια και μπορεί να τρυπήσουν και να σπάσουν την σακούλα.

Σας συνιστούμε να συσκευάζετε και σφραγίζετε σε κενό αέρος μόνο μια σακούλα ανά λεπτό για να αφήνετε την συσκευή να αποκατασταθεί.

Εάν για κάποιον λόγο δεν πετύχετε το αναγκαίο κενό αέρος, τότε το σύστημα θα αποσυνδεθεί αυτόματα μετά από 45 δευτερόλεπτα. Στην περίπτωση αυτή δείτε εάν η σακούλα έχει διαρροή ή αν δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.

Ενδείξεις σχετικά με την σακούλα κενού αέρος

Συσκευασία σε κενό αέρος για κατάψυξη:

Ετοιμάστε τα τρόφιμα για την ψύξη:



Η συσκευη συσκευασίας σε κενό αέρος θα σας βοηθήσει να κρατάτε τα τρόφιμα φρέσκα σε ιδανικές συνθήκες συντήρησης.

Για να συσκευάσετε πολύ ευπαθή τρόφιμα σε κενό αέρος (φρούτα, λαχανικά, βραστά...), συνίσταται το να κάνετε μια προ-ψύξη, για να διατηρηθεί το αυθεντικό τους σχήμα.

Για να συσκευάσετε νωπά τρόφιμα σε κενό αέρος αφήνετε μια απόσταση τουλάχιστον 5 εκατοστών μήκους από τη σακούλα για να επιτραπεί η διαστολή κατά την ψύξη.

Για να τα συσκευάζετε σε κενό αέρος, συνίσταται να περιτυλίγετε με απορροφητικό χαρτί το κρέας ή το ψάρι, έτσι ώστε το χαρτί να απορροφήσει την υγρασία από τα τρόφιμα.

Για την συσκευασία τροφίμων, όπως ομελέτες, κρέπες, ή χάμπουργκερ, απλώστε ένα χαρτί για φούρνο ή αλουμινοχαρτό ανάμεσά τους, για να βάλετε τα κομμάτια μαζί. Θα είναι πιο εύκολο να χωρίσετε έτσι το κάθε κομμάτι.

Συντήρηση των τροφίμων:

Τα τρόφιμα χαλάνε λόγω των χημικών αντιδράσεων που παράγονται κατά την επαφή με τον αέρα, την θερμοκρασία, την υγρασία και τον σχηματισμό μικροοργανισμών ή της μόλυνσης από έντομα.

Το οξυγόνο του αέρα είναι το κύριο στοιχείο που προκαλεί την απώλεια της θρεπτικής αξίας, υφής, γεύσης και γενικής της ποιότητας των τροφίμων. Ο σχηματισμός των μικροοργανισμών είναι συνδεδεμένος κυρίως με τον αέρα. Τα καταψυγμένα τρόφιμα, που είναι εκτεθειμένα στον αέρα της κατάψυξης, φθείρονται.

Η συσκευασία στο κενό βγάζει μέχρι

και 90% του αέρα από την σακούλα. Υπάρχει περίπου 21% από οξυγόνο στον αέρα. Γι' αυτό αφαιρώντας το 90% του αέρος, τα συσκευασμένα σε κενό τρόφιμα διατηρούν μονάχα το 2% ή 3% του εναπομένουτος οξυγόνου. Όταν το οξυγόνο είναι ίσο ή λιγότερο από 5%, τότε εμποδίζεται ο σχηματισμός των περισσότερων υπαρχόντων μικροοργανισμών.

Υπάρχουν εν γένει τρεις κατηγορίες μικροοργανισμών: τα πρωτόζωα, οι μύκητες και τα βακτήρια που πάντα είναι παρόντες, αλλά που στην ουσία δημιουργούν πρόβλημα μόνο υπό ορισμένες προϋποθέσεις. Για να κάνετε πικνίκ, κατασκηνώσεις ή μπάρμπεκιου, να ετοιμάζετε τα τρόφιμα από πριν.

Σε ένα περιβάλλον με λίγο οξυγόνο ή με έλλειψη υγρασίας, οι μύκητες δεν μπορούν να αναπτυχθούν. Οι μύκητες αναπτύσσονται, με ή χωρίς αέρα στην υγρασία, στο σάχαρο και σε μια μέση θερμοκρασία αέρος. Η ψύξη μειώνει την ανάπτυξη των μυκήτων, ενώ η ψύξη την σταματάει πλήρως. Τα περιβάλλοντα μπορούν να αναπτυχθούν με ή χωρίς αέρα.

Ένα από τα πιο επικίνδυνα βακτήρια είναι το *Clostridium botulinum*, αναπτύσσεται υπό κατάλληλες συνθήκες, χωρίς αέρα, σε θερμοκρασίες που κυμαίνονται μεταξύ των 4°C και των 46°C. Οι προϋποθέσεις για την ανάπτυξη του είναι η έλλειψη οξέος στα τρόφιμα, ένα περιβάλλον με χαμηλή στάθμη οξυγόνου και θερμοκρασίες πάνω από 4°C για ένα μεγάλο χρονικό διάστημα.

Τα κατεψυγμένα, τα αποξηραμένα, τα πλούσια σε οξέα, τα αλατισμένα και τα ζαχαρωμένα τρόφιμα, αντέχουν πιο πολύ στο *botulinum*. Εντούτοις, είναι εύκολο στο *botulinum* να μολύνει τρόφιμα που δεν περιέχουν οξέα, όπως π.χ. το κρέας, τα θαλασσινά, οι ελιές τουρσί, τα πουλερικά, τα ψάρια, τα αυγά και τα μανιτάρια. Τρόφιμα με ένα μέσο επίπεδο οξέων είναι οι ντομάτες, τα κρεμμύδια,

οι καυτερές πιπεριές, τα σύκα και τα αγγούρια.

Τα πιο ευπαθή στο botulinum τρόφιμα θα πρέπει να είναι στο ψυγείο για την βραχυπρόθεσμη διατήρησή τους, ενώ μακροπρόθεσμα να καταψύχονται και να αναλώνονται αμέσως μετά την θέρμανσή τους.

Ορισμένα ξηρά τρόφιμα όπως το αλεύρι και τα δημητριακά μπορεί να περιέχουν προνύμφες εντόμων. Εάν δεν σφραγιστούν σε κενό αέρος, οι προνύμφες εκκολάπτονται κατά την διατήρηση και μολύνουν τα τρόφιμα. Είναι απαραίτητο το να διατηρούνται συσκευασμένα σε κενό αέρος τα τρόφιμα για να αποφευχθεί η επώαση ρυγχωτών σακαριών και άλλων εντόμων.

Πρόληψη του να χαλάσουν, επειδή τα τρόφιμα διατηρούνται σε χαμηλή θερμοκρασία, μια και λίγοι μικροοργανισμοί θα μπορούσαν να αναπτυχθούν χωρίς αέρα.

Αν η θερμοκρασία στο ψυγείο είναι άνω των 4°C (για αρκετό χρονικό διάστημα) αυτό θα συμβάλλει στην ανάπτυξη επιβλαβών μικροοργανισμών. Η θερμοκρασία θα πρέπει να διατηρείται στους 4 °C ή λιγότερο.

Η κατάλληλη θερμοκρασία του καταψύκτη για τα συντηρημένα τρόφιμα είναι -17 °C ή λιγότερο. Αν και η κατάψυξη δεν εξαλείφει τους μικροοργανισμούς, καθυστερεί όμως την ανάπτυξή τους. Χάρη σε επιστημονικές μελέτες και στη κοινή λογική, μπορούμε να ακολουθήσουμε τους παρακάτω κανόνες ασφαλείας για τρόφιμα και ποτά, μέσω των οποίων βελτιώνεται η ασφάλεια και η διατήρησή τους.

Για να συσκευάσετε μεγάλες ποσότητες κρέατος, ψαριών ή άλλων τροφίμων:

Πριν από τη συσκευασία σε κενό

αέρος, να πλένετε τα χέρια, όπως και τα σκεύη και τις επιφάνειες που θα χρησιμοποιηθούν για την κοπή και την συσκευασία των τροφίμων. Αμέσως να ψύχετε ή καταψύχετε τα αναλώσιμα τρόφιμα που έχετε συσκευάσει σε κενό αέρος. Ποτέ να μην τα αφήνετε να εκτεθούν σε θερμοκρασία δωματίου.

Εάν συσκευάσετε σε κενό αέρος ξηρά τρόφιμα, όπως ξηρούς καρπούς, την καρύδα ή τα δημητριακά συντηρημένα στην κουζίνα ή σε σκοτεινούς χώρους, τότε επιμηκύνεται η διάρκεια τους. Τα τρόφιμα με ένα υψηλό περιεχόμενο σε λιπαρά θα χαλάνε, εάν είναι εκτεθειμένα στο οξυγόνο ή σε μια υψηλή θερμοκρασία.

Πριν από τη συσκευασία σε κενό, αν καθαρίσετε μερικά φρούτα και λαχανικά, όπως μήλα, μπανάνες, πατάτες, τεύτλα και κονδύλους, τότε θα παρατείνεται η διάρκεια ζωής τους.

Τα λαχανικά όπως το μπρόκολο, το κουνουπίδι και το λάχανο εκπέμπουν αέρια όταν συσκευάζονται σε κενό για την μετέπειτα ψύξη τους. Είναι σκόπιμο έτσι το να μαγειρεύονται και να ψύχονται τα τρόφιμα αυτά, πριν από τη συσκευασία σε κενό αέρος.



Καθαρισμός

- Αποσυνδέστε την συσκευή από το ηλεκτρικό κύκλωμα και αφήστε την να κρυώσει πριν ξεκινήσετε οποιαδήποτε ενέργεια καθαρισμού.

- Καθαρίστε τη συσκευή με υγρό πανί εμποτισμένο με λίγες σταγόνες απορρυπαντικού και ύστερα στεγνώστε τη.

- Μη χρησιμοποιείτε διαλυτικά ή προϊόντα με όξινο ή βασικό pH όπως η αλισίβα ή προϊόντα λείανσης για τον καθαρισμό της συσκευής.

- Μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλο υγρό, και μην την τοποθετείτε κάτω από τη βρύση.

Καθαρίστε τον θάλαμο κενού αέρος:

Ανοίγεται το καπάκι της συσκευής δημιουργίας κενού αέρος πατώντας τα δυο πλαϊνά κουμπιά.

Σκουπίζετε με ένα πανάκι ή ένα μουσκεμένο σφουγγάρι και σαπούνι.

Επίλυση προβλημάτων

Εάν ενεργοποιήσετε την συσκευή συσκευασίας και δε συμβαίνει τίποτα:

- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας να είναι σωστά συνδεδεμένο στην πρίζα ρεύματος.

- Ελέγξτε το καλώδιο και την πρίζα. Βεβαιωθείτε ότι δεν έχουν υποστεί ζημιά με κανέναν τρόπο.

- Αν είναι χαλασμένο, τότε μην χρησιμοποιήσετε την συσκευή.

Ο αέρας δεν έχει βγει τελείως από την σακούλα:

- Για να συσκευάσετε σωστά, η άκρη της σακούλας πρέπει να είναι μέσα στον θάλαμο κενού αέρος.

- Ελέγξτε για πιθανές ακαθαρσίες στην λαστιχένια λωρίδα σφραγίσματος ή στον θάλαμο κενού αέρος. Αν υπάρχει, καθαρίστε και βάλτε τις ξανά στην θέση τους.

- Η σακούλα μπορεί να έχει τρυπηθεί. Για να το επαληθεύσετε, σφραγίστε την σακούλα με λίγο αέρα μέσα, βυθίστε την στο νερό κι εφαρμόστε πίεση. Αν σχηματίζονται φυσαλίδες, αυτό δηλώνει ότι υπάρχει διαρροή. Θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε μια νέα σακούλα.

- Επαληθεύστε ότι το καπάκι να είναι τελείως κλεισμένο.

Οι σακούλες της συσκευής συσκευασίας, αφού σφραγιστούν, γίνουν κενό αέρος:

- Οι ζάρες, τα ψίχουλα, το λίπος ή τα υγρά μπορεί να βγουν από την ζώνη σφραγίσματος. Πριν να σφραγίσετε ξανά, ανοίξτε εκ νέου την σακούλα, καθαρίστε το άνω μέρος και ισιώστε τον χώρο της λαστιχένια ταινίας σφραγίσματος.

- Οι τροφές με πολλά υγρά θα πρέπει να καταψύχονται πριν να συσκευάζονται σε κενό αέρος.

- Επαληθεύστε εάν κάποιο αντικείμενο με αιχμηρές γωνίες έχει τρυπήσει την σακούλα.

Η λαστιχένια ταινία σφραγίσματος δεν σφραγίζει την σακούλα:

- Αν η λαστιχένια ταινία σφραγίσματος ξαναξεσταθεί και λιώσει την σακούλα, σηκώστε το καπάκι κι αφήστε την συσκευή να κρυώσει για λίγα λεπτά.

- Μόλις έχουν περάσει περί τα 20 δευτερόλεπτα, δοκιμάστε ξανά.



Δυσλειτουργίες και επισκευή

- Σε περίπτωση βλάβης μεταφέρετε τη συσκευή σε εξουσιοδοτημένο Κέντρο Τεχνικής Εξυπηρέτησης. Μην προσπαθήσετε να την ανοίξετε ή να την επισκευάσετε γιατί είναι επικίνδυνο.

- Αν υπάρχει πρόβλημα με την σύνδεση του ηλεκτρικού κυκλώματος θα πρέπει να την αντικαταστήσετε και να συνεχίσετε όπως σε περίπτωση βλάβης.

Για προϊόντα την Ευρωπαϊκής Ένωσης ή/και σε περίπτωση που κάτι τέτοιο απαιτεί η νομοθεσία στην χώρα προέλευσής σας:

Οικολογία και δυνατότητα ανακύκλωσης του προϊόντος

- Τα υλικά που αποτελούν τη συσκευασία αυτής της ηλεκτρικής οικιακής συσκευής, εντάσσονται σε ένα σύστημα συλλογής, διαλογής και ανακύκλωσής τους.

- Το προϊόν είναι απαλλαγμένο από συγκεντρώσεις συστατικών που μπορεί να θεωρηθούν βλαβερά για το περιβάλλον.



Αυτό το σύμβολο σημαίνει πως εάν επιθυμείτε να πετάξετε το προϊόν μετά το πέρας ζωής του, θα πρέπει να το κάνετε με τον ενδεικνυόμενο τρόπο μέσω ενός φορέα διαχείρισης αποβλήτων, εξουσιοδοτημένο για την επιλεκτική συλλογή Αποβλήτων Ηλεκτρικών και Ηλεκτρονικών Συσκευών (ΑΗΗΣ).

Η παρούσα συσκευή πληροί την Οδηγία 2006/95/ΕΟΚ Χαμηλής Τάσης και την Οδηγία 2004/108/ΕΟΚ Ηλεκτρομαγνητικής Συμβατότητας.

Прибор для вакуумной упаковки VACPACK



Уважаемые покупатели!

Благодарим вас за то, что вы остановили свой выбор на приборе для вакуумной упаковки марки TAURUS для домашнего использования.

Применение передовых технологий, современный дизайн, функциональность, а также соблюдение строгих требований к качеству гарантируют вам продолжительную эксплуатацию прибора.

Описание

- A Крышка
- B Корпус
- C Боковые кнопки для открытия крышки
- D Отделение для штепсельной вилки
- E Панель управления
- F Прокладки из уплотнительной пены
- G Уплотнительная прокладка
- H Сваривающая лента
- I Отверстие для насоса
- J Механизм автоматического отключения
- K Вакуумная камера
- L Красный индикатор упаковки под вакуумом
- M Оранжевый индикатор сваривания
- N Зеленый индикатор окончания упаковок



Рекомендации и меры безопасности

- Перед тем как пользоваться прибором, внимательно прочтите данную инструкцию и сохраняйте ее в течение всего срока жизни прибора. Несоблюдение норм безопасности может привести к несчастному случаю.

Рекомендации по электробезопасности

- Не разрешается использовать прибор в случае повреждения шнура или вилки электропитания.
- Перед подключением прибора к электрической сети убедитесь в том, что напряжение в ней соответствует напряжению, указанному на корпусе.
- Вилка электропитания должна соответствовать стандарту розеток, который используется в вашем регионе. Не рекомендуется использовать адаптеры и изменять штыковой контакт.
- Не разрешается использовать прибор в условиях повышенной влажности или на улице (вне дома) во время дождя. Попадание воды внутрь прибора опасно, т.к. может привести к удару электрическим током.
- Если вы заметили повреждения корпуса прибора или неполадки в его работе, немедленно отключите прибор от сети электропитания во избежание удара электрическим током.
- Возьмитесь рукой за вилку и

аккуратно выньте ее, придерживая розетку другой рукой. Не поднимайте и не перемещайте прибор за шнур электропитания.

- Проверьте состояние шнура электропитания. Поврежденные или запутанные шнуры повышают риск удара электрическим током.

- Не трогайте вилку электропитания мокрыми руками.

Рекомендации по безопасности для жизни и здоровья

- Перед подключением убедитесь в том, что шнур электропитания полностью расправлен.

- Не используйте прибор, если у него повреждены какие-либо детали.

Необходимо заменить их немедленно.

- Не используйте прибор без расходных материалов.

- Не используйте прибор, если у него неисправна кнопка ВКЛ/ВЫКЛ.

- Используйте ручку/и для транспортировки и перемещения прибора.

- Выключите прибор из розетки. Дождитесь, пока он полностью остынет, прежде чем приступить к чистке.

- Данный прибор предназначен исключительно для домашнего использования. Не разрешается использовать его в промышленных или коммерческих целях.

- Не позволяйте лицам, не знакомым с принципами работы прибора, недееспособным людям и детям самостоятельно пользоваться прибором.

- Данный прибор – не игрушка. Не

оставляйте его без присмотра в местах, доступных для детей.

- Храните прибор в местах, недоступных для детей и/или недееспособных лиц.

- Перед тем как убрать прибор на хранение, необходимо дать ему остыть.

- Не подвергайте прибор воздействию высоких температур.

- Храните прибор в сухом, защищенном от пыли и солнечных лучей месте.

- Любое несоответствующее использование прибора или несоблюдение инструкций по эксплуатации освобождают производителя от гарантийных обязательств по ремонту, а также снимают ответственность с изготовителя.



Инструкция по эксплуатации

Перед первым использованием

- Удалите защитную упаковку прибора.

- Убедитесь в том, что вы полностью распаковали прибор.

Эксплуатация

- Полностью размотайте шнур электропитания.

- Подключите прибор к электрической сети.

Вакуумная упаковка с использованием вакуумных пакетов

Поместите продукты в пакет. Не



наполняйте его целиком; расстояние до края должно составлять как минимум 5 см.

Откройте крышку прибора, нажав на две боковые кнопки.

Поместите верхний открытый край пакета в вакуумную камеру. Для качественного сваривания пакета на нем не должно быть складок и морщин.

Нажмите на боковые части прибора и плотно закройте крышку.

Прибор начнет вакуумное упаковывание автоматически. На панели управления загорится красный световой индикатор.

После этого включится функция сваривания пакета. На панели управления загорится оранжевый световой индикатор.

После того как сваривающая лента остынет, загорится зеленый световой индикатор, означающий, что процесс упаковывания завершен. Вы можете открыть крышку прибора, нажав на две боковые кнопки.

Вакуумная упаковка с использованием упаковочной пленки

Отрежьте нужное количество пленки.

Выполните сваривание одного из краев для получения упаковочного пакета.

Откройте крышку прибора, нажав на две боковые кнопки.

Вставьте верхний открытый край пакета в сваривающее устройство. Не помещайте пакет в вакуумную камеру. Для качественного сваривания пакета на нем не должно

быть морщин.

Нажмите на боковые части прибора и плотно закройте крышку.

Прибор начнет вакуумное упаковывание автоматически. На панели управления загорится красный световой индикатор.

После этого включится функция сваривания пакета. На панели управления загорится оранжевый световой индикатор.

После того как сваривающая лента остынет, загорится зеленый световой индикатор, означающий, что процесс сваривания завершен. Вы можете открыть крышку прибора, нажав на две боковые кнопки.

Для упаковывания под вакуумом следуйте инструкциям, указанным выше.

После каждого использования

- Отключите прибор от сети электропитания.
- Сверните шнур электропитания и поместите его в специальное отделение для сетевого шнура.

Как открывать вакуумные пакеты

- Разрежьте ножницами край пакета на уровне сварного шва.

Советы для получения оптимальной вакуумной упаковки

Не наполняйте пакет целиком; расстояние до края должно составлять как минимум 5 см.

Для качественного сваривания верхняя часть пакета должна быть чистой и без морщин.

Не смачивайте водой открытый край пакета.



Пакет не должен содержать слишком большое количество воздуха. Перед началом упаковывания под вакуумом нажимайте на пакет, чтобы из него вышел лишний воздух.

Не упаковывайте под вакуумом острые предметы, которые могут прорвать пакет.

Рекомендуется упаковывать и сваривать один пакет в минуту, чтобы не перегружать прибор.

Если по какой-либо причине прибор не может выполнить вакуумное упаковывание, через 45 секунд система отключится автоматически. Проверьте положение пакета и наличие отверстий, через которые может выходить воздух.

Рекомендации по использованию вакуумного пакета

Вакуумная упаковка для хранения в холодильнике

Подготовка продуктов для хранения в морозильной камере

Прибор для вакуумной упаковки поможет вам создать оптимальные условия для хранения продуктов, которые всегда будут оставаться свежими.

Для упаковывания под вакуумом хрупких продуктов (например, фруктов или отваренных овощей) рекомендуется предварительно их заморозить, чтобы они сохранили форму.

Для упаковывания под вакуумом незамороженных продуктов следует оставить свободное расстояние 5 см до краев пакета, поскольку

в результате заморозки объем продуктов увеличивается.

Перед упаковыванием под вакуумом мяса или рыбы рекомендуется завернуть их в бумагу, которая впитает излишнюю влагу продуктов.

Для упаковывания под вакуумом омлетов, блинов или гамбургеров проложите между ними бумагу для запекания или фольгу, чтобы впоследствии было легче разделить упакованные продукты.

Хранение продуктов

Порча продуктов происходит в результате химических реакций, возникающих при контакте продуктов с воздухом, при определенных показателях температуры и влажности, при заражении продуктов насекомыми и появлении в них микроорганизмов.

Кислород – это главный элемент воздуха, вызывающий потерю питательных свойств, текстуры, вкуса и качества продуктов в целом. Образование микроорганизмов происходит чаще всего в результате контакта с воздухом. Замороженные продукты, которые приходят в контакт с воздухом морозильной камеры, портятся.

Вакуумная упаковка позволяет извлечь до 90% воздуха из пакета. Поскольку количество кислорода в воздухе составляет приблизительно 21%, при извлечении 90% воздуха в продуктах, упакованных в вакуум, остается всего 2-3% кислорода. Когда уровень кислорода не превышает 5%, большинство существующих микроорганизмов не размножается.

Существует три основных вида микроорганизмов: паразитические простейшие, грибы и бактерии, которые присутствуют повсюду, но представляют собой проблему для человека только в определенных условиях.

Приготовьте ваши продукты для пикников, отдыха в кемпингах и барбекю заранее.

Грибы не могут развиваться в среде с малым количеством кислорода или при отсутствии влажности. Они развиваются, независимо от присутствия или отсутствия воздуха, во влажной среде, в сахаре и при умеренной температуре. Охлаждение препятствует размножению грибов, а заморозка делает его невозможным. Бактерии могут развиваться в воздушной и безвоздушной среде.

Одна из наиболее опасных бактерий - Clostridium Botulinum – развивается в безвоздушной среде при температуре от 4 °C до 46 °C при наличии благоприятных условий. К ним относятся отсутствие кислоты в продуктах, среда с небольшим количеством кислорода и температура выше 4 °C в течение продолжительного периода времени.

Замороженные, сухие, засоленные, сахаренные и богатые кислотами продукты устойчивы к появлению данной бактерии. В то же время, она легко развивается в продуктах, не содержащих кислот, таких как мясо, морепродукты, соленые оливки, мясо птицы, рыба, яйца и грибы. К продуктам со средним уровнем кислотности относятся помидоры,

лук, острый перец, инжир и огурцы.

Продукты, которые больше других подвержены появлению бактерии ботулизма, следует хранить охлажденными, если планируется употребить их в пищу в ближайшее время, и замороженными при условии длительного хранения. Нужно употребить их в пищу сразу же после подогревания.

Некоторые сухие продукты, например, мука и злаки, могут содержать личинки насекомых, которые развиваются при отсутствии вакуумной упаковки. Следует хранить продукты в вакуумной упаковке во избежание появления в них долгоносиков и других насекомых.

Следите за тем, чтобы продукты не портились. Следует хранить их при низкой температуре, поскольку большинство микроорганизмов не развивается в безвоздушной среде.

Если температура внутри холодильника превышает 4 °C (в течение длительного периода времени), это приведет к появлению вредных для человека микроорганизмов. Температура в холодильнике не должна превышать 4 °C.

Наиболее подходящая температура морозильной камеры для хранения замороженных продуктов не должна превышать -17 °C. Хотя заморозка не удаляет микроорганизмы, она замедляет их размножение.

Далее приводятся правила упаковывания продуктов, улучшающие условия их хранения и повышающие их безопасность. Полагаясь на существующие

научные исследования и на ваш здравый смысл, соблюдайте следующие рекомендации.

Упаковка большого количества мяса, рыбы или других продуктов

Перед началом вакуумного упаковывания вымойте руки, приборы и поверхности, которые будут использоваться для резки и упаковки продуктов.

После вакуумного упаковывания сразу же охладите или заморозьте скоропортящиеся продукты. Никогда не храните их при комнатной температуре.

Вакуумная упаковка продлит срок хранения сухих продуктов, таких как сухофрукты, кокос или злаки, которые обычно хранятся на кухне или в местах, удаленных от воздействия солнечного света. Продукты с высоким содержанием жиров портятся при воздействии кислорода или высоких температур.

Если перед вакуумным упаковыванием вы снимите кожицу с некоторых фруктов и овощей (яблоко, бананов, картофеля и других клубней), это поможет продлить срок их хранения. Спаржевая капуста, цветная и обычная капуста, упакованные под вакуумом для их последующего охлаждения, выпускают газы. Рекомендуется отварить и заморозить эти продукты перед вакуумным упаковыванием.



Чистка и уход

- Выключите прибор из розетки и дождитесь, пока он полностью

остынет, прежде чем приступить к чистке.

- Протрите корпус прибора влажной тряпочкой с небольшим количеством моющего средства и затем тщательно просушите.

- Не используйте растворители, окисляющие, хлорные или абразивные вещества для чистки прибора.

- Ни в коем случае не погружайте прибор в воду или другую жидкость, не помещайте его под кран с водой.

Чистка вакуумной камеры

Откройте крышку прибора, нажав на две боковые кнопки.

Удалите загрязнение с помощью мыла и влажной ткани или губки.

Возможные проблемы и их решение

Прибор не выполняет никаких действий при нажатии

- Проверьте, что сетевой кабель правильно подключен к электрической сети.

- Проверьте сетевой кабель и розетку на наличие возможных повреждений.

- Не используйте поврежденный прибор.

Воздух не полностью вышел из пакета

- Для правильного упаковывания край пакета должен находиться внутри вакуумной камеры.

- Проверьте, не загрязнены ли сваривающая лента и вакуумная камера. При наличии загрязнений очистите их и снова установите в прибор.

- В пакете могут быть отверстия. Для проверки выполните сваривание пакета с небольшим количеством воздуха, погрузите его в воду и надавите на него. Если в воде образуются пузырьки, это указывает на наличие отверстий. Замените пакет.

- Проверьте, что крышка прибора полностью закрыта.

Вакуум в упаковке исчезает после сваривания

- Складки и морщины пакета, крошки, жир и жидкости могут проникать за сварной шов. Перед вторичным свариванием пакета откройте его, очистите верхнюю часть и расправьте зону сваривающей ленты.

- Продукты с высоким содержанием жидкости перед упаковкой под вакуумом следует заморозить.

- Продукты с острыми краями могут прорвать пакет.

Сваривающая лента не сваривает пакет

- Если сваривающая лента перегрелась и расплавляет пакеты, откройте крышку прибора и подождите несколько минут, пока он остынет.

- Через 20 секунд выполните сваривание пакета еще раз.



Неисправности и способы их устранения

- Если вы заметили неисправности в работе прибора, обратитесь в

авторизированный сервисный центр.

- В случае повреждения электрошнура не пытайтесь заменить его самостоятельно, обратитесь в авторизированный сервисный центр.

Для продуктов, изготавливаемых в Европейском союзе, и/или в тех случаях, когда в стране производства имеются соответствующие нормативы.

Защита окружающей среды и вторичная переработка продукта

- В соответствии с требованиями по охране окружающей среды, упаковка изготовлена из материалов, предназначенных для вторичной переработки. Если вы захотите ее выбросить, то можете воспользоваться специальными контейнерами для каждого типа материала.

- Ни сам прибор, ни его упаковка не содержат веществ, представляющих опасность для окружающей среды.



Данный символ означает, что по окончании полезной жизни прибора следует передать его в пункт приема отслуживших электрических и электронных приборов (RAEE) или в руки представителя соответствующей организации.

Прибор изготовлен в соответствии с требованиями Директивы 2006/95/EC о низком напряжении и Директивы 2004/108/EC об электромагнитной совместимости электрических приборов.

Mașină de împachetat în vid VACPACK



Stimate client,

Va multumim ca ati ales un produs electrocasnic marca TAURUS. Designul, performantele si tehnologia acestui aparat, cat si controalele stricte in ceea ce priveste calitatea in timpul procesului de fabricatie, va vor furniza satisfactii depline pentru multi ani.

Descrierea

- A Capac
- B Corpul
- C Butoane laterale de deschidere capac.
- D Locaș ștecher de conexiune.
- E Panou de control.
- F Garnituri din spumă etanșantă.
- G Garnitură de etanșare
- H Bandă de etanșare
- I Deschizătură a pompei
- J Întrerupător de siguranță
- K Cameră de vidare.
- L LED roșu funcție de vidare.
- M LED portocaliu funcție etanșare.
- N LED verde sfârșitul împachetării.



Sfaturi si avertizări privind siguranță

- Cititi cu atentie acest manual de instructiuni înainte de a pune aparatul în funcțiune si păstrați-l pentru consulte ulterioare. Necitirea și nerespectarea acestor instrucțiuni pot avea ca rezultat un accident.

Siguranța referitoare la componentele electrice:

- Nu utilizați aparatul dacă ștecărul sau cablul electric sunt deteriorate.
- Înainte de a conecta aparatul la rețeaua electrică, verificați dacă tensiunea indicată pe plăcuța cu caracteristici coincide cu tensiunea rețelei.
- Ștecărul aparatului trebuie să coincidă cu priza. Nu modificați niciodată ștecărul. Nu folosiți adaptor pentru ștecăr.
- Nu expuneți aparatul la ploaie sau la condiții de umezeală. Apa care intră în aparat va mări riscul de electrocutare.
- Dacă una din carcasa aparatului se deteriorează, deconectați imediat aparatul de la rețeaua electrică pentru a evita posibilitatea unei electrocutări.
- Nu forțați cablul electric de conectare.
- Nu folosiți niciodată cablul electric pentru a ridica, transporta sau scoate din priză aparatul.
- Verificar el estado del cable eléctrico de conexión. Los cables dañados o enredados aumentan el riesgo de choque eléctrico.*
- Nu atingeți ștecărul cu mâinile ude.

Utilizare și îngrijire:

- Înainte de fiecare utilizare, desfășurați în mod complet cablul electric al aparatului.
- Acordați o atenție deosebită la asamblarea și deconectarea accesoriilor deoarece lamele sunt ascuțite. Aveți grijă și evitați contactul direct cu marginile ascuțite ale

lamei.

- Nu utilizați aparatul fără consumabile.
- Nu utilizați aparatul dacă dispozitivul de pornire / oprire nu funcționează.
- Nu mișcați aparatul în timpul utilizării.
- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică atunci când nu-l mai folosiți și înainte de a efectua orice operațiune de curățare.
- Acest aparat este destinat exclusiv uzului domestic și nu celui profesional sau industrial.

Nu permiteți utilizarea acestuia de către persoane care nu sunt obișnuite cu acest tip de produse, persoane handicapate sau copii.

- Acest aparat nu este o jucărie. Copiii trebuie supravegheați pentru a garanta că nu se joacă cu acest aparat.

- Nu lăsați acest aparat la îndemâna copiilor și/sau persoanelor handicapate.
- Nu puneți la loc aparatul dacă încă este cald.
- Nu expuneți aparatul la temperaturi extreme.
- Păstrați aparatul ferit de umezeală și lumina soarelui, fără particule de praf.
- Verificați că s-a închis bine de tot capacul înainte de a porni aparatul.
- Orice utilizare incorectă sau în dezacord cu instrucțiunile de folosire, anulează garanția și responsabilitatea fabricantului.



Mod de utilizare

Observații înainte de utilizare:

- Scoateți pelicula protectoare a aparatului.
- Asigurați-vă că s-a retras tot materialul de ambalaj al produsului.

Utilizare:

- Desfășurați complet cablul înainte de a porni aparatul.
- Conectați aparatul la rețeaua electrică.

Cum se realizează vidarea folosind o pungă de împachetat:

Puneți alimentele pentru împachetare în interiorul pungii. Nu umpleți punga până la limită, păstrați întotdeauna un spațiu de cel puțin 5 cm. Deschideți capacul mașinii de împachetat în vid apăsând cele două butoane laterale.

Introduceți partea superioară deschisă a pungii în camera de vidare. Pentru a obține o bună etanșare, punga nu trebuie să prezinte cute. Închideți capacul apăsând cele două capete ale mașinii în jos până când mașina de împachetat rămâne închisă bine.

În mod automat mașina de împachetat începe funcția de vidare și se aprinde LED-ul de culoare roșie în panoul de control.

În continuare începe funcția de etanșare, se aprinde LED-ul portocaliu al panoului de control.

În cele din urmă când se răcește banda de etanșare, se aprinde LED-

ul verde care indică că împachetarea a fost deja finalizată și se poate deschide capacul mașinii de împachetat în vid apăsând cele două butoane laterale.

Cum se realizează vidarea folosind roletele de împachetat:

Tăiați măsura pe care o doriți. Realizați etanșarea la unul din capete pentru a obține o pungă de împachetat:

Deschideți capacul mașinii de împachetat în vid apăsând cele două butoane laterale.

Introduceți partea superioară deschisă în garnitura de etanșare fără ca punga să intre în camera de vidare. Pentru a obține o bună etanșare, punga nu trebuie să prezinte cute.

Închideți capacul apăsând cele două capete ale aparatului în jos până când mașina de împachetat rămâne închisă bine.

În mod automat mașina de împachetat începe funcția de vidare și se aprinde LED-ul roșu în panoul de control.

În continuare începe funcția de etanșare, se aprinde LED-ul portocaliu al panoului de control.

În cele din urmă când se răcește banda de etanșare, se aprinde LED-ul verde care indică că etanșarea pungii a fost deja finalizată și se poate deschide capacul mașinii de împachetat în vid apăsând cele două butoane laterale.

Pentru a împacheta în vid, urmați instrucțiunile anterioare.

Odată încheiată utilizarea aparatului:

- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.
- Strângeți cablul și așezați-l în locașul cablu.

Cum se deschid pungile împachetate în vid:

Tăiați cu niște foarfeci marginile pungii, chiar până la înălțimea etanșării.

Sfaturi pentru o mai bună realizare a vidării:

Nu umpleți punga până la limită, păstrați întotdeauna un spațiu de cel puțin 5 cm.

Pentru a obține o bună etanșare, partea superioară a pungii nu trebuie să prezinte cute și trebuie să fie curată. Nu umeziți capătul deschis al pungii. Nu lăsați prea mult aer în pungă. Presați punga pentru ca surplusul de aer să iasă înainte de a împacheta în vid.

Nu împachetați în vid obiecte ascuțite deoarece acestea pot găuri și rupe punga.

Se recomandă împachetarea și etanșarea în vid doar a unei pungi pe minut pentru a lăsa ca aparatul să se recupereze suficient.

Dacă din orice motiv nu este obținută vidarea necesară, sistemul de vidare se deconectează în mod automat după 45 secunde; în acest caz verificați dacă punga are vreo scăpare sau nu este poziționată în mod adecvat.

Indicații privind punga de vidare

Împachetare în vid pentru frigider:

Pregătirea alimentelor pentru congelator:

Mașina de împachetat în vid îl va ajuta să păstreze alimentele proaspete în condiții optime de conservare. Pentru a împacheta în vid alimente foarte fragile (fructe, legume fierte...), se recomandă realizarea unei precongelații, pentru păstrarea formei inițiale.

Pentru a împacheta în vid alimente necongelate, trebuie lăsată o distanță de aprox. 5cm din lungimea pungii pentru a permite dilatarea sa în timpul congelării.

Se recomandă împachetarea cu hârtie pentru bucătărie a cărnii sau a peștelui pentru împachetarea în vid, în acest mod hârtia pentru bucătărie va absorbi umiditatea din alimente. Pentru a împacheta alimente precum tortillas, crepes sau hamburgerii, întindeți hârtia de copt sau folia de aluminiu* între ele pentru a pune la un loc piesele; ne va ajuta în momentul separării fiecărei unități.

Conservarea alimentelor:

Alimentele se deteriorează ca urmare a unor reacții chimice care au loc la contactul cu aerul, temperatura, umiditatea și formarea de microorganisme sau contaminarea din cauza insectelor.

Oxigenul din aer este elementul principal care determină pierderea de valoare nutritivă, textură, aromă și în general a calității alimentelor.

Formarea de microorganisme este asociată în principal aerului. Alimentele congelate expuse aerului din congelator se deteriorează.

Împachetarea în vid extrage până la 90% din aerul din pungă. Există aproximativ 21% oxigen în aer, de aceea extrăgând procentul de 90% din aer, alimentele împachetate în vid, își păstrează doar 2% sau 3% oxigen rezidual. Când nivelul de oxigen este egal sau mai mic de 5%, se previne formarea majorității microorganismelor existente.

În general există trei categorii de microorganisme: protozoarele, fungii și bacteriile care sunt întotdeauna prezente dar sunt cu adevărat problematice doar în unele condiții determinate. Pregătiți-vă alimentele dinainte pentru picnicuri sau călătorii de camping sau grătare.

Într-un mediu cu puțin oxigen sau lipsă de umiditate, fungii nu se pot dezvolta; fungii se pot dezvolta cu sau fără aer în umezeală, în zahăr și la o temperatură moderată. Refrigerarea reduce expansiunea fungilor, iar congelarea o frânează complet; bacteriile se pot dezvolta cu sau fără aer.

Una din bacteriile mai periculoase este clostridium botulinum, se dezvoltă în condiții adecvate fără aer la temperaturi care oscilează între 4°C - 46°C. Condițiile pentru dezvoltarea sa sunt lipsa de acid din alimente, un mediu cu puțin oxigen și temperaturi mai mari de 4°C pe parcursul unei perioade lungi de timp. Alimentele congelate, uscate, bogate în acizi, sărate și îndulcite reziste la

botulinum. Cu toate acestea, este ușor ca bacteria botulinum să contamineze alimentele care nu conțin acid, ca de exemplu: carnea, fructele de mare, măslinile conservate, carnea de pasăre, peștele, ouăle și ciupercile; alimentele cu un nivel mediu de acid sunt roșiile, cepele, ardeii iuți, smochinele și castraveții.

Se recomandă ca alimentele care prezintă o susceptibilitate mai mare de a fi contaminate cu botulinum să fie refrigerate pentru conservare o perioadă scurtă de timp, congelate o perioadă lungă de timp și consumate imediat după încălzire.

Unele alimente uscate, cum ar fi făina și cerealele pot conține larve de insecte; dacă nu se etanșează în vid larvele se pot incuba în timpul conservării și contamina alimentele. Se impune conservarea alimentelor împachetate în vid pentru a evita incubarea gărgăriților și a altor insecte.

Evitați deteriorarea; alimentele trebuie să fie conservate la temperatură joasă deoarece puține microorganisme ar putea să se dezvolte fără aer. Dacă temperaturile din frigider sunt mai mari de 4°C (o perioadă mare de timp) acest lucru contribuie la dezvoltarea de microorganisme nocive, de aceea se impune menținerea temperaturii la 4°C sau mai puțin.

Temperatura adecvată a congelatorului pentru alimentele conservate este de -17°C sau mai puțin: deși congelarea nu elimină microorganismele, ci întârzie dezvoltarea lor. Datorită studiilor științifice și a simțului practic, putem urma

următoarele reguli de siguranță a alimentelor și a băuturilor, prin intermediul cărora se îmbunătățesc siguranța și conservarea lor.

Pentru a împacheta cantități mari de carne, peste sau alte alimente:

Înainte de a împacheta în vid, spălați-vă mâinile precum și ustensilele și suprafețele care vor fi utilizate pentru a tăia și împacheta alimentele. Refrigerati sau congelați imediat alimentele perisabile pe care le-ați împachetat în vid; nu le lăsați niciodată expuse la temperatura ambientală. Dacă împachetați în vid alimente uscate cum ar fi fructele uscate, nuca de cocos sau cerealele conservate în bucătărie sau în locuri întunecoase, durata sa va fi extinsă. Alimentele cu un conținut ridicat de grăsimi se deteriorează dacă sunt expuse la oxigen sau la o temperatură ridicată. Dacă înainte de împachetarea în vid, curățați de coajă unele fructe și legume, cum ar fi merele, bananele, cartofii și tuberculii, acest lucru va prelungi durata lor. Legumele ca de exemplu broccoli, conopida și varza proaspătă emit gaze atunci când sunt împachetate în vid pentru refrigerarea ulterioară; de aceea, se recomandă gătirea și congelarea acestor alimente înainte de împachetarea lor în vid.



Curățirea

- Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească înainte de a iniția orice operațiune de curățare.

- Curățați aparatul cu un prosop umed impregnat cu câteva picături de detergent și apoi ștergeți-l.
- Nu utilizați dizolvanți, produse cu un factor ph acid sau bazic precum leșia, sau produse abrazive pentru a curăța aparatul.
- Nu cufundați aparatul în apă sau alt lichid și nu-l puneți sub jet de apă.

Curățirea camerei de vidare:
Deschideți capacul mașinii de împachetat în vid apăsând cele două butoane laterale.
Cu o cârpă sau un burete umede și săpun.

Solutie la probleme

Dacă la apăsarea mașinii de împachetat în vid nu se întâmplă nimic:

- Asigurați-vă că ați conectat corect cablul de curent la priza de curent electric.
- Verificați cablul și priza de curent și asigurați-vă că nu sunt deteriorate sub nicio formă.
- Dacă există deteriorări, nu utilizați mașina de împachetat în vid.

Aerul nu s-a retras complet din pungă:

- Pentru o împachetare adecvată, capătul pungii trebuie să rămână în interiorul camerei de vidare.
- Verificați dacă există o posibilă murdărie în banda de etanșare sau camera de vidare, dacă sunt murdare curățați-le și puneți-le din nou la locul lor.
- Punga poate fi găurită. Pentru a

verifica acest lucru, etanșați punga cu puțin aer în interior, cufundați-o în apă și aplicați presiune. Dacă se formează bule, acest lucru indică o scăpare; se impune utilizarea unei pungi noi.

- Verificați dacă capacul este complet închis.

Pungile mașinii de împachetat în vid pierd vid după etansare:

- Cutele, firmiturile, grăsimea sau lichidele pot ieși prin zona etanșării. Înainte de a etanșa din nou, deschideți din nou punga, spălați partea superioară și neteziți zona bandei de etanșare.
- Alimentele cu exces de lichid trebuie să fie congelate înainte de a împacheta în vid.
- Verificați dacă vreun articol cu colțuri ascuțite a putut perfora punga.

Banda de etansare nu etansează punga:

- Dacă banda de etanșare se supraîncălzește și topește punga, ridicați capacul și lăsați ca mașina de împachetat să se răcească timp de câteva minute.
- Odată ce au trecut vreo 20 secunde, încercați din nou.



Anomalii si reparatii

- In cazul aparitiei unor anomalii la cablul de alimentare, nu incercati sa schimbati cablul, ar pute fi periculos. Duceti aparatul la un service

autorizat.

- Dacă conexiunea la rețeaua electrică este deteriorată, trebuie înlocuită și trebuie procedat ca în cazul unei avarii.

Pentru produsele provenite din Uniunea Europeană și/sau în cazul în care acest lucru este solicitat de reglementările din țara de origine:

Caracterul ecologic și reciclabil al produsului

- Materialele care alcătuiesc ambalajul acestui aparat sunt integrate într-un sistem de colectare, clasificare și reciclare.

Dacă doriți să vă debarasați de ele, puteți utiliza containerele publice prevăzute pentru fiecare tip de material în parte.

- Produsul nu conține concentrații de substanțe care pot fi considerate dăunătoare pentru mediul înconjurător.



Acest simbol semnalează că, dacă doriți să vă debarasați de acest produs odată încheiată durata sa de viață, trebuie să îl predați, cu ajutorul mijloacelor adecvate, unui colector de deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE).

Acest aparat respectă Directiva 2006/95/EEC privind echipamentul de Joasă Tensiune și directiva 2004/108/EEC privind Compatibilitatea Electromagnetică.

Вакуум машина VACPACK



Уважаеми клиенти:

Благодарим Ви, че закупихте електроуред с марката TAURUS. Неговата технология, дизайн и функционалност, наред с факта, че надвишава и най-стриктните норми за качество, ще Ви доставят пълно удовлетворение за дълго време.

Основни части

- A Капак
- B Корпус
- C Странични бутони за отваряне на капака.
- D Място на щепсела за свързване.
- E Контролен панел.
- F Накрайник с пляна за запечатване.
- G Накрайник за затваряне.
- H Лента за затваряне.
- I Отваряне на помпата.
- J Прекъсвач за безопасност.
- K Вакуумна камера.
- L Червен LED бутон функция „вакуум“.
- M Оранжев LED бутон функция запечатване.
- N Зелен LED бутон функция край на вакуумирането.



Съвети и предупреждения за безопасност

- Прочетете внимателно тази брошура преди да пуснете уреда в действие и я запазете за по-нататъшни справки. Неспазването

на инструкциите може да доведе до злополука. Неспазването на инструкциите може да доведе до злополука.

Електрическа безопасност:

- Не използвайте уреда при повреден кабел или щепсел.
- Преди да свържете уреда към мрежата, проверете дали посоченото на табелката с техническите характеристики напрежение съвпада с напрежението на електрическата мрежа.
- Щепселът на уреда трябва да съвпада с електрическия контакт. Не го модифицирайте. Не използвайте адаптори.
- Не излагайте уреда на дъжд и влага. Водата, проникнала в него, повишава риска от електрически удар.
- Ако някоя външна част на уреда се счупи, незабавно го изключете от захранващата мрежа за да предотвратите опасността от електроудар. Не използвайте уреда с мокри ръце и крака, нито боси.
- Не насилвайте електрическия кабел.
- Никога не го използвайте за повдигане, пренасяне или изключване на уреда.
- Проверявайте състоянието на захранващия кабел. Повредените или оплетени кабели повишават риска от токов удар.*
- Не пипайте щепсела за включване в мрежата с влажни ръце.

Използване и поддръжка:

- Преди употреба развийте напълно захранващия кабел на уреда.

- Не използвайте уреда с дефектни приставки.

Незабавно ги заменете.

- Не използвайте уреда без консумативи.

- Не използвайте уреда при повреден бутон за вкл./изкл.

- Не движете, нито местете уреда когато работи.

- Изключете уреда от захранващата мрежа, когато не го използвате и преди да го почиствате.

- Този уред е предназначен единствено за битови нужди, не за професионална нито промишлена употреба.

- Този уред е предназначен за употреба от възрастни.

- Не позволявайте да го използват неопитни лица, инвалиди и деца..

- Този уред не е играчка.

Наблюдавайте децата, за да сте сигурни, че не си играят с уреда.

- Съхранявайте уреда далеч от деца и/или инвалиди.

- Не прибирайте уреда, ако все още е топъл.

- Не излагайте уреда на екстремно висока температура.

- Съхранявайте и пазете уреда на сухо място, без прах и отдалечен от слънчевата светлина.

- Преди да пуснете уреда в действие, проверете дали капакът е добре затворен.

- Неправилното използване на уреда или неспазването на инструкциите за работа е опасно, анулира гаранцията и освобождава производителя от отговорност.



Начин на употреба

Преди употреба на уреда:

- Махнете защитният найлон от уреда.

- Уверете се, че сте отстранили цялата опаковка от уреда.

Употреба:

- Преди употреба развийте напълно захранващия кабел на уреда.

- Включете уреда в електрическата мрежа.

Как да извършите вакуумното пакетирание като използвате вакуумен плик:

Поставете продуктите за консервиране в плика. Не пълнете плика догоре. Винаги оставайте минимум 5 см свободно място.

Отворете капака на вакуум машината, като натиснете двата странични бутона.



Вкарайте отворената горна част на плика във вакуумната камера. За да постигнете добро запечатване, плика не трябва да е намачкан.

Затворете капака, като натиснете двата края на уреда надолу, докато вакуум машината се затвори добре.

Вакуум машината ще започне автоматично функцията „вакуум“ и ще светне червения LED бутон на контролния панел.

След това, ще започне функцията запечатване и ще светне оранжевия LED бутон на контролния панел.

Накрая когато лентата за затваряне изстине, ще светне зеления LED



бутон, който показва, че процеса на вакуумиране е приключил и че капака на вакуум машината може да се отвори като натиснете двата странични бутона.

Как да извършите вакуумното пакетиране като използвате рула торби:

Отрежете от рулото с торби желанния размер.

Запечатвайте в един от двата края, за да получите вакуумен плик:

Отворете капака на вакуум машината, като натиснете двата странични бутона.

Вкарайте отворената горна част на плика в накрайника за затваряне без плика да влезе във вакуумната камера. За да постигнете добро запечатване, плика не трябва да е намачкан.

Затворете капака, като натиснете двата края на уреда надолу, докато вакуум машината се затвори добре. Вакуум машината ще започне автоматично функцията „вакуум“ и ще светне червения LED бутон на контролния панел.

След това, ще започне функцията запечатване и ще светне оранжевия LED бутон на контролния панел.

Накрая когато лентата за затваряне изстине, ще светне зеления LED бутон, който показва, че процеса на вакуумиране е приключил и че капака на вакуум машината може да се отвори като натиснете двата странични бутона.

За вакуумно пакетиране следвайте предишните инструкции.

След употреба на уреда:

- Изключете го от захранващата мрежа.
- Навийте кабела и го поставете на предназначения за целта място.

Как да отворите вакуумно пакетирания плик:

Отрежете с помощта на ножица краищата на плика, точно на нивото на запечатване.

Съвети за подобряване на вакуумното пакетиране:

Не пълнете плика догоре. Винаги оставайте минимум 5 см свободно място.

За да постигнете добро запечатване, горната част на плика не трябва да е намачкана и трябва да бъде чиста.

Не мокрете отворения край на плика.

Не оставяйте твърде много въздух в плика. Окажете натиск върху плика, за да може остатъчния въздух да излезе преди да започнете вакуумното пакетиране.

Не извършвайте вакуумно пакетиране, ако предметите са остри, тъй като те могат да пробият и скъсат плика.

Препоръчваме Ви да консервирате и запечатвате само по един плик на минута, за да може уреда да се възстанови.

Ако поради някаква причина не може да се осъществи необходимото вакуумно пакетиране, системата за вакуумиране ще се изключи автоматично след 45 секунди; в такъв случай проверете дали плика е пробит или не е поставен правилно.

Индикации за вакуумния плик

Вакуумно пакетирание за съхранение в хладилника:

Подготвяне на продуктите за съхранение във фризер:

Вакуум машината ще Ви помогне да съхраните продуктите пресни при оптимални условия за съхранение.

За да извършите вакуумно пакетирание на крехки продукти (плодове, варени зеленчуци...) е препоръчително да размразите предварително продуктите, за да запазите оригиналната им форма.

За да извършите вакуумно пакетирание на не замразени продукти, трябва да оставите приблизително 5 см свободно място от дължината на плика, за да позволите уголемяването на продуктите при размразяване.

Препоръчваме Ви да завиете в кухненска хартия месото или рибата, за да осъществите вакуумното им пакетирание. По този начин, кухненската хартия ще поопие влажността на продуктите.

За да консервирате продукти като омлети, палачинки или хамбургери, поставете хартия за фурна или алуминиево фолио* между тях, за да поставите заедно бройките; това ще Ви помогне при разделянето на всяка една от бройките.

Съхранение на продуктите:

Продуктите се развалят поради химичните реакции, които се получават при контакт с въздуха, температурата, влажността и образуването на микроорганизми

или замърсяването от насекоми.

Кислородът във въздуха е основния елемент, който е причина за загубата на хранителните стойност, съдържание, вкус и като цяло качества на продуктите. Образуването на микроорганизми е свързана преди всичко с въздуха. Замразените продукти изложени на въздуха от фризерасе развалят.

Вакуумното пакетирание отстранява до 90% от въздуха на плика. Приблизително 21% от кислорода е във въздух, следователно отстранявайки 90% от въздуха, вакуумно пакетиранияте продукти задържат единствено 2% или 3% от остатъчния кислород. Когато нивото на кислорода е еднакво на 5% или по-ниско, се предотвратява образуването на по-голяма част от съществуващите микроорганизми.

Като цяло съществуват три вида микроорганизми:

едноклетъчните от тип протозоа, гъбичките и бактериите, които съществуват винаги, но които са в действителност проблемни само при определени условия. Пригответе предварително продуктите за пикник, къмпинг почивка или барбекюта.

При атмосфера с малко кислород или липса на влага, гъбичките не могат да се развият; те могат да се разпространят с или без въздух при влага, в захарта и при умерена температура. Охлаждането намалява разпространението на гъбичките и замразяването ги спира изцяло; бактериите могат да се развият с или без въздух.



Една от най-опасните бактерии е *clostridium botulinum*, която се развива при подходящи условия без въздух при температура между 4°C и 46°C. Условието за нейното развитие са липсата на киселина в продуктите, атмосфера с ниско съдържание на кислород и температура, която надвишава 4°C в продължение на дълго време.

Замразените, сухи и богати на киселини продукти, солени или сладки са устойчиви на бактерията *botulinum*. Обаче, тази бактерия може лесно да зарази продуктите, които не съдържат киселини, като например: месото, морските дарове, маринованите маслини, птичето месо, рибата, яйцата и гъбите; както и продуктите със средно съдържание на киселини като например домати, луна, лютите чушки, смокините и краставиците.

Най-чувствителните продукти към бактерията *botulinum* трябва да се охладят за да се съхранят краткосрочно, да се замразят за да се съхранят дългосрочно и трябва да се консумират веднага след тяхното притопляне.

Някои сухи продукти, като например брашното и житните растения могат да съдържат ларви от насекоми; ако не се запечатат чрез вакуумиране ларвите могат да измътят по време на съхранението и да заразят продуктите. Необходимо е продуктите да се съхраняват пакетирани във вакуум, за да се избегне инкубацията на житоядци и други насекоми.

Избягвайте развалянето;

продуктите трябва да се съхраняват на ниска температура, тъй като малко микроорганизми могат да се развият без въздух.

Ако температурата в хладилника надвишава 4°C (в продължение на дълго време) това ще допринесе за развиването на вредни микроорганизми, поради това температурата трябва да се поддържа на 4°C или по-малко.

Подходящата температура на фризера за продуктите съхранявани в него е -17°C или по-малко. Въпреки, че замразяването не отстранява микроорганизмите, забавя тяхното развитие. Благодарение на научните изследвания и на здравия смисъл, можем да следваме следните правила за безопасност за продуктите и напитките, и можем да подобрим тяхната безопасност и консервиране.

За да консервирате големи количества месо, риба или други продукти:

Преди да извършите вакуумното пакетиране си измийте ръцете и почистете приборите, както и повърхностите, които ще използвате за да нарежете и опаковате продуктите.

Охладете или замразете веднага краткотрайните продукти, които сте вакуумирали; никога не ги оставяйте на стайна температура.

Ако извършите вакуумно пакетиране на сухи продукти като например ядки, кокос или житни растения и ги съхранявате в кухнята или на тъмни места



ще удължите тяхната трайност. Продуктите с високо количество мазнини ще се развалят, ако са изложени на кислород или на висока температура.

Ако преди да ги вакуумирате, обелите плодовете и зеленчуците, като например ябълките, бананите, картофите и туберкулите ще удължите тяхната трайност.

Зеленчуците от сорта на броколи, карфиол и зеле причиняват газове когато се пакетира във вакуум за тяхното по-нататъшно охлаждане; затова е препоръчително да сварите и да замразите тези продукти преди да ги вакуумирате;.



Почистване

Изключете уреда от захранващата мрежа и го оставете да се охлади преди да започнете да го почиствате.

- Почистете уреда с влажна кърпа, напоена с няколко капки миеш препарат и после го подсушете.

- За почистването му не използвайте разтворители и препарати с киселинен или основен рН фактор, като белина и абразивни продукти.

- Не потапяйте уреда във вода или друга течност, нито го поставяйте под крана на чешмата.

Почистване на вакуум камерата: Отворете капака на вакуум машината, като натиснете двата странични бутона.

С помощта на навлажнен парцал или гъба и сапун.

Разрешаване на проблеми

Ако при задействане на вакуум машината не става нищо:

- Уверете се, че захранващия кабел е правилно включен към щепсела.
- Проверете кабела и щепсела и се уверете, че не са повредени.
- Ако са повредени, не използвайте уреда.

Въздухът не е изцяло отстранен от плика:

- За да вакуумирате правилно, краят на плика трябва да остане във вакуумната камера.

- Проверете дали лентата за затваряне или вакуумната камера не са замърсени. Ако са мръсни, ги почистете и отново ги поставете на тяхното място.

- Пликът може да е пробит. За да проверите дали е така, запечатайте плика с малко въздух вътре, потопете го във вода и окажете натиск. Ако се образуват балончета, значи плика изпуска въздух и трябва да вземете друг плик.

- Проверете дали капака е добре затворен.

Вакуум пликите изпускат въздух след като са запечатани:

- Гънките, трохите, мазнината или течностите могат да излязат извън зоната за затваряне. Преди да запечатате още веднъж, отворете отново плика, почистете горната част и изгладете зоната на лентата за затваряне.

- Продуктите, които съдържат много течност трябва да се замразят

преди да се вакуумират.

- Проверете дали някой от острите продукти не е пробил плика.

Лентата за затваряне не запечатва плика:

- Ако лентата за затваряне се е презатоплила и стои плика, надигнете капака и оставете вакуум машината да изстине няколко минути.

- След като изминат приблизително 20 секунди опитайте отново.



Неизправности и ремонт

- В случай на неизправност, занесете уреда в оторизиран сервиз за техническо обслужване. Не се опитвайте да го разглобите или ремонтирате, тъй като това може да се окаже опасно.

- Ако хранващият кабел е повреден, трябва да се замени. Направете същото както при неизправност.

За продукти от Европейския Съюз и/или в случай, че така го изисква нормативата във Вашата страна:

Опазване на околната среда и възможност за рециклиране на уреда

- Материалите, от които се състои опаковката на този електроуред, са включени в система за тяхното събиране, класифициране и рециклиране.

- В продукта няма концентрации на вещества, които могат да се смятат вредни за околната среда.



Този символ означава, че ако желаете да се освободите от уреда, след като експлоатационният му живот е изтекъл, трябва да го предадете по подходящ начин на фирма за

преработка на отпадъци, оторизирана за разделно събиране на относно отпадъци от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО).

Този уред отговаря на изискванията на Директива 2006/95/ЕС за ниско напрежение и Директива 2004/108/ЕС за електромагнитна съвместимост.

دقائق.
بعد مرور 20 دقيقة أعد العملية من جديد.

الإعطاب وكيفية الإصلاح

- في حالة ظهور عطب، احمل الجهاز إلى مركز مرخص للخدمة التقنية.
- إذا كان هناك ضرر في التوصيل بالتيار الكهربائي يجب تعويضه باتباع نفس التعليمات في حالة وجود عطب.
- منتجات الاتحاد الأوروبي و/ أو في حال المطالبة بها حسب القوانين في بلدك الأصلي:

البيئة وإمكانية إعادة تصنيع المنتج

- إن المواد التي يتكون منها حاوي هذا الجهاز هي تندمج في وسيلة جمع، وترتيب، وإعادة تصنيعها.
- إن هذا المنتج خال تماما من تكاتف للمواد التي يمكن اعتبارها مضرّة بالمحيط.

- هذا الرمز يشير إلى أردت التخلص من المنتج وعند التأكد من انتهاء عمره، يجب إتمام ذلك عن طريق استخدام الوسائل المناسبة على يد الوكلاء المعتمدين للتعامل مع هذه المخلفات وذلك بهدف الجمع المنتقى لهذه المخلفات من الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (RAEE).

ملاحظة: يمثل هذا الجهاز للتوجيه رقم EC/2006/95 للضغط المنخفض وللتوجيه EC/2004/108 الخاص بالتناسق الموجي الكهروطيسي.

وتجميدها بعد ذلك، لذلك ينصح بسلقها وتجميدها قبل تغليفها.

التنظيف

- أفضل الجهاز من التيار واتركه يبرد قبل الشروع في أي عملية تنظيف.
- يجب غسل الجهاز بقطعة قماش ناعمة ومبللة مع نقطتين من المنظف السائل وتجفيفه بعد ذلك.
- يمنع استخدام أي نوع من أنواع المذيبات ولا أي منتج يحتوي على العنصر ph الحمضي أو القاعدي مثل محلول الكلور أو أي منتجات حاكة أو كاشطة لغسل الجهاز.
- لا تغطس الجهاز في الماء أو أي سائل آخر ولا تضعه تحت ماء الصنبور.

تنظيف خاتة التفريغ من الهواء
فتح غطاء جهاز تفريغ الهواء بالضغط على الزرين الجانبيين.
باستعمال قطعة من القماش أو اسفنج مبللة بالماء والصابون.

حل المشاكل

في حال عدم بدء الجهاز بالعمل عند الضغط عليه:
تأكد من وصل السلك الكهربائي بشكل صحيح بالكهرياء.
تأكد من عدم تلف السلك أو القابس الكهربائي.
في حال كان هناك تلف امتنع عن استعمال جهاز التغليف بتفريغ الهواء.

لم يتم تفريغ الهواء بشكل كامل من الكيس:
لتفريغ الهواء بشكل صحيح يجب ترك طرف الكيس بداخل خاتة التفريغ.
تأكد من عدم وجود أوساخ في شريط اللصق أو في خاتة التفريغ وقم بتنظيفها ثم ضع الكيس من جديد.
يمكن أن يكون الكيس مثقوباً. للتأكد من ذلك قم بلصق الكيس مع القليل من الهواء وغطسه في الماء ثم اضغط عليه. في حال تشكل الفقاعات هناك ثقب في الكيس و عليك باستعمال كيس آخر.
تأكد من إغلاق الغطاء بشكل كامل.

يدخل الهواء إلى الأكياس بعد الإصاقها:
- يمكن للنجاعيد وفئات الخبز و الدهون والسوائل أن تخرج من منقطة الإصاق الكيس.
عليك بفتح الكيس قبل إصاقه من جديد وتنظيف الجزء العلوي وتسوية شريط اللصق بحيث يكون أملاًساً.
يجب تجميد الأطعمة التي تحوي على كمية كبيرة من السوائل قبل تغليفها بتفريغ الهواء.
تأكد من عدم ثقب الكيس بأطراف شائكة أو حادة.

لا يقوم شريط اللصق بلصق الكيس بشكل جيد:
في حال تسخين الكيس وإذابته بسبب شريط اللصق قم برفع الغطاء وترك الجهاز يبرد خلال عدة



الطعام المجمد في الثلاجة دون تغليف يتعرض للتلف.

يتم إخراج 90% من الهواء من الكيس عن طريق تفريغ الهواء. يحتوي الهواء على 21% من الأكسجين تقريباً و بإخراج 90% من الهواء يبقى 2% أو 3% من الأكسجين في الكيس بعد التغليف. عندما يكون مستوى الأكسجين 5% أو أقل من ذلك لا يتم تشكل معظم الجراثيم في الطعام.

توجد ثلاثة أصناف من الجراثيم بشكل عام: الأوليات والفطريات والبكتيريا التي المنتشرة عادة بشكل طبيعي لكنها تتحول إلى بكتيريا ضارة في شروط معينة. جهاز طعامك للرحلات وقضاء اليوم في الطبيعة أو حفلات الشواء.

-لا يمكن للفطريات أن تنمو في جو خالي الأكسجين أو قليل الرطوبة لكنها قابلة للتكاثر في الرطوبة وإن لم يكن هناك أكسجين، كذلك في السكر أو في حرارة معتدلة. يبطئ تبريد الطعام من إنتشار الفطريات ويوقف التجميد انتشارها بشكل كامل. أما البكتيريا فيمكنها النمو مع الهواء أو بدونه.

تعتبر كلوستريديوم بوتولينوم من البكتيريا الأكثر خطراً وتنمو دون هواء في حرارة تتراوح بين 4 و 46 درجة مئوية. والظروف المناسبة لنموها هي أن يخلو الطعام من الأحماض ويحفظ في جو قليل الأكسجين وفي درجة حرارة تزيد على 4 درجة مئوية خلال مدة طويلة من الزمن.

تقاوم الأطعمة المثلجة أو الجافة أو الغنية بالأحماض أو المالحة أو الحلوة بكتيريا البوتولينوم. وبالرغم من ذلك تنتشر هذه البكتيريا في الأطعمة الغير حاوية على الأحماض كاللحم والطعام البحري والزيون ولحم الطير والسمك والبيض والفطر والأطعمة ذات مستوى متوسط من الأحماض كالمطاطم والبصل والفلفل الحاد والتين والخيار. يجب القيام بتبريد الأطعمة التي تساعد على تكاثر البوتولينوم للحفاظ عليها لمدة قصيرة وتجميدها لمدة طويلة واستهلاكها مباشرة بعد إزالة التجميد عنها.

في حال كانت الحرارة داخل الثلاجة تزيد على 4 درجة مئوية (بمرور وقت طويل) يتم تكاثر الجراثيم الضارة لذلك يجب الحفاظ على الحرارة تحت 4 درجات مئوية.

الحرارة المناسبة في خزانة التجميد للأطعمة المراد حفظها هي -17 درجة مئوية أو أقل من ذلك وبالرغم من عدم قضاء التجميد على الجراثيم إلا أنه ينقص من نموها وتكاثرها. فضلاً للدراسات العلمية والتفكير المنطقي يمكننا إتباع بعض قواعد الأمان مع الأطعمة والمشروبات وذلك لتحسين عملية حفظها وأمانها.

لتغليف كمية كبيرة من اللحوم أو السمك أو المواد الغذائية الأخرى:

قبل البدء بعملية التغليف قم بغسل اليدين جيداً والأدوات والسطح الذي ستقوم بتقطيع الطعام وتغليفه عليه.

-عليك بتجميد الأطعمة المغلفة بشكل مباشر، لا تتركها في حرارة الغرفة أبداً. في حال قمت بتغليف الأطعمة الجافة كال مكسرات أو جوز الهند أو الحبوب عن طريق تفريغ الهواء وهي مواد تحفظ في المطبخ أو في أماكن مظلمة سوف تطيل من مدة صلاحيتها. تتعرض المواد الحاوية على الدهون للتلف بشكل سريع عند تعرضها للأكسجين أو لحرارة مرتفعة.

في حال قمت بتقطيع الفواكه كالتفاح والموز والبطاطا إلى قطع صغيرة قبل تغليفها بتفريغ الهواء سوف تطيل من مدة صلاحيتها. تنتج الخضراوات كالمفوف وأنواع الهلانة الغازات عند تغليفها بتفريغ الهواء



لف السلك وتثبيتته في الخانة المخصصة له.

كيفية فتح الأكيس المفرغة من الهواء:
قص طرف الكيس باستخدام مقص في منطقة اللصق.

نصائح لتحسين عملية تفرغ الهواء:

- عدم ملء الكيس حتى النهاية، ترك مسافة 5سم على الأقل.
- للحصول على لصق جيد في المنطقة العلوية من الكيس يجب أن يكون الكيس نظيفاً وخالياً من التجاعيد.
- عدم تبليل طرف الكيس المفتوح.
- قم بتفريغ الكيس من الهواء. اضغط على الكيس كي يخرج الهواء الباقي فيه قبل القيام بالصاقه.
- لا تقم بتغليف أشياء حادة قد تتقرب الكيس.
- يُنصح بتغليف ولصق كيس واحد كل دقيقة لتترك الجهاز يستعيد قدرته بشكل كاف.
- في حال عدم الحصول على تفرغ الهواء كما هو مطلوب، سيتم فصل نظام التفرغ بشكل أوتوماتيكي بعد مرور 45 ثانية، في هذه الحالة عليك بفحص الكيس للتأكد من عدم وجود ثغوب فيه وتثبيتته بشكل صحيح.

توجيهات حول الكيس المفرغ من الهواء

التغليف بتفريغ الهواء للحفاظ في الثلاجة:

تحضير الطعام للتجميد:

- سوف يساعدك جهاز التغليف بتفريغ الهواء في الحفاظ على الطعام طازجاً وحفظه بشكل ممتاز.
- لتغليف أطعمة هشّة (كالفاواكه والخضراوات المسلوقة...) يُنصح بتجميدها بشكل مسبق للحفاظ على شكلها.
- لتغليف أطعمة غير مجمدة يجب ترك مسافة 5 سم تقريباً من طول الكيس وذلك لتترك مجال لها عند توسع حجمها أثناء التجميد.
- يُنصح بتغليف اللحم ولسمك بمناديل مطبخ لتغليفها بتفريغ الهواء وبذلك تقوم المناديل بامتصاص الرطوبة الزائدة من المواد الغذائية.
- عند تجميد أطعمة كأومليت البيض والكرييس واللحمة المفرومة يجب وضع ورق الألومنيوم* أو ورق القرن بين قطعة وأخرى وبذلك تسهل عملية فصلها عند إزالة التجميد عنها.

حفظ الطعام:

يتعرض الطعام للتلف والتعفن بسبب التفاعلات الكيميائية التي يسببها الهواء والحرارة والرطوبة وتشكل الجراثيم والتلوث المسبب من قبل الحشرات. -الأكسجين في الهواء هو العنصر الأساسي الذي يسبب فقدان القيمة الغذائية وشكل وطعم وجودة الأطعمة بشكل عام. إن تشكل الجراثيم يرتبط بشكل أساسي مع الهواء.

- أزل الغشاء الحامي للجهاز .
- تأكد من سحب كل مواد الف من الجهاز .

الاستعمال:

- خلص الكابل قبل استعماله.
- يجب توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي.

كيفية القيام بتفريغ الهواء باستعمال كيس تغليف:

- وضع الأطعمة المراد تغليفها في الكيس. عدم تعبئة الكيس إلى نهايته يجب ترك فراغ بمسافة 5 سم على الأقل.
- فتح غطاء جهاز التغليف بتفريغ الهواء عن طريق الضغط على كل الزرين الجانبيين.
- إدخال الجزء المفتوح العلوي من الكيس في خانة تفريغ الهواء. للحصول على لصق جيد للكيس يجب إزالة التجاعيد عنه.
- إغلاق الغطاء بالضغط على كلا جانبي الجهاز باتجاه الأسفل حتى إغلاق الجهاز بشكل جيد.
- سوف يقوم الجهاز بتفريغ الهواء بشكل أوتوماتيكي وتشغيل ضوء الليد الأحمر في لوحة التحكم.
- تبدأ بعدها عملية اللصق وتشغيل ضوء الليد البرتقالي في لوحة التحكم.
- ثم يشتعل ضوء الليد الأخضر بعد تبريد شريط اللصق للإشارة إلى نهاية عملية التغليف بتفريغ الهواء وإمكانية فتح غطاء الجهاز بالضغط على الزرين الجانبيين.

كيف القيام بعملية تفريغ الهواء باستعمال بكرات التغليف:
قم بقص الكمية المطلوبة.

- قم بلصق القطعة في طرف واحد للحصول على كيس تغليف:
- فتح غطاء جهاز تفريغ الهواء بالضغط على الزرين الجانبيين.
- إدخال الجزء المفتوح العلوي من الكيس في خانة تفريغ الهواء. للحصول على لصق جيد للكيس يجب إزالة التجاعيد عنه.
- إغلاق الغطاء بالضغط على كلا جانبي الجهاز باتجاه الأسفل حتى إغلاق الجهاز بشكل جيد.
- سوف يقوم الجهاز بتفريغ الهواء بشكل أوتوماتيكي وتشغيل ضوء الليد الأحمر في لوحة التحكم.
- تبدأ بعدها عملية اللصق وتشغيل ضوء الليد البرتقالي في لوحة التحكم.
- ثم يشتعل ضوء الليد الأخضر بعد تبريد شريط اللصق للإشارة إلى نهاية عملية التغليف بتفريغ الهواء وإمكانية فتح غطاء الجهاز بالضغط على الزرين الجانبيين.

بعد الانتهاء من استعمال الجهاز:
فصل الجهاز من التيار الكهربائي



- الجهاز يمكن أن تتسبب في حادث كهربائي إذا تكسرت واحدة من مطوقات الجهاز، أفضل الجهاز من الكهرباء في الحين وذلك لتجنب وقوع حادث كهربائي.
- لا يستعمل أبدا الكابل الكهربائي لرفع، أو لنقل أو لفصل الجهاز من التيار الكهربائي.
- تأكد من حالة الكابل الكهربائي.
- الكابل المضرور أو مشتبكا يزيد في خطر وقوع اصطدام كهربائي.*
- لا يجب لمس قابس الوصل بالكهرباء والأيدي مبللة.

الاستعمال والاعتناء:

- تخلص كابل التيار الكهربائي قبل كل استعمال.
- تستعمل الجهاز إذا كنت القطع الإضافية متلفة.
- يجب تغييرهم في الحين.
- عدم استعمال الجهاز دون القطع الملحقة.
- لا يمكن استعمال الجهاز إذا كان مفتاح التشغيل/ التوقيف عاطلا.
- عدم تحريك أو نقل الجهاز أثناء عمله.
- لا بد من فصل الجهاز من الكهرباء عند عدم استعمال الجهاز وقبل القيام بأي عملية من عمليات التنظيف.
- هذا الجهاز مصمم للاستعمال المنزلي فقط وليس للاستعمال الحرفي أو الصناعي.
- لا تسمح باستعماله من طرف أشخاصا ليست لهم خبرة في هذا النوع من الأجهزة، أو معاقين أو أطفالا.
- هذا الجهاز ليس لعبة.
- يجب مراقبة الأطفال لكي لا يلعبوا بهذا الجهاز.
- لا يترك هذا الجهاز في متناول الأطفال أو أشخاصا معاقين.
- لا تحفظ الجهاز مادام سخنا.
- عدم تعريض الجهاز لدرجات حرارة قصوى
- ترك وحفظ الجهاز في مكان جاف و خالي من الغبار و بعيدا عن ضوء الشمس.
- تأكد من الغطاء محكم الغلق قبل استعمال الجهاز.

- أي استعمال غير مناسب، أو غير مطابق لتعليمات الاستعمال، يمكن أن يؤدي إلى خطر، ويلغي الأمان ويخلي المصنع من المسؤولية.

طريقة الاستخدام

ملاحظات قبل الاستعمال:



جهاز التغليف بتفريغ الهواء VACPACK

عميلنا العزيز

ماركة تاوروس نشكر لكم قراركم بشراء جهازنا من حيث أنه يتميز بتقنية عالية، تصميم ودرجة تشغيل عالية بالإضافة إلى تخطيه لجميع اختبارات الجودة الصارمة ومع كل هذه الميزات سيمنحكم الجهاز الراحة التامة على المدى البعيد.

المواصفات:

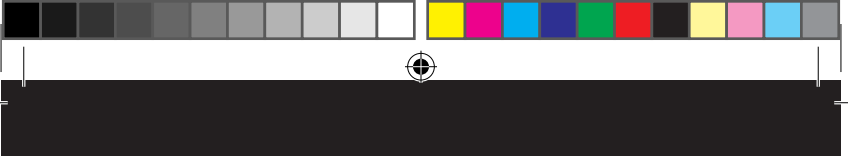
- A الغطاء
- B الجسم
- C أزرار جانبية لفتح الغطاء
- D خاتمة قابس الوصل الكهربائي
- E لوحة التحكم
- F قطع وصل من الرغوة اللاصقة
- G قطعة الإغلاق والصلق
- H شريط للصلق
- I فتح المضخة
- J زر الأمان
- K خاتمة تفريغ الهواء
- L أحمر عملية تفريغ الهواء LED ضوء
- M برنقالي عملية الإغلاق والصلق LED ضوء
- N أخضر نهاية عملية تفريغ الهواء LED ضوء

نصائح وتحذيرات الأمان

- لا بد من القراءة المتأنية لكتيب التعليمات قبل تشغيل الجهاز والاحتفاظ به وذلك للاطلاع عليه لاحقاً. عدم الإتياع الجيد للتعليمات يمكن أن يؤدي إلى وقوع حوادث.

الأمان الكهربائي :

- لا يمكن استعمال الجهاز إذا كان الكابل أو القابس مضرورا
- قبل توصيل الجهاز بالكهرباء لا بد من التأكد ما إذا كانت شدة التيار المشار إليها في تعليمات التشغيل متوافقة مع شدة التيار الكهربائي الموجودة بالمنزل
- قابس الجهاز يجب أن يتناسب مع قاعدة التيار الكهربائي
- لا تعرض الجهاز للمطر أو لحالات الرطوبة. الماء التي تتسرب إلى داخل





taurus



taurus

Avda. Barcelona, s/n
E 25790 Oliana
Spain

Net weight: 1,20 kg aprox
Gross weight: 1,75 kg aprox

