

EN - ISTRUCTION MANUAL	2
VacSy® Sealing Unit VACUUM PACKING MACHINE	
DE - BEDIENUNGSANLEITUNG	28
VacSy® Schweißgerät VAKUUM-VERPACKUNGSMASCHINE	
FR - MANUEL D'UTILISATION	54
Appareil de mise sous vide VacSy® EMBALLEUSE SOUS VIDE	
IT - MANUALE DI ISTRUZIONI	80
Sigillatrice VacSy® CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO	
CS - NÁVOD K POUŽITÍ	106
Svářečka sáčků VacSy® PŘÍSTROJ PRO VAKUOVÉ BALENÍ	
HU - HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ	132
VacSy® vákuumfóliázó egység VÁKUUMCSOMAGOLÁSHOZ	
PL - INSTRUKCJA OBSŁUGI	158
Zgrzewarka VacSy® VURZĄDZENIE DO PAKOWANIA	
RU - РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	184
Система Вакуумирования VacSy® АППАРАТ ДЛЯ ГЕРМЕТИЧНОЙ УПАКОВКИ	
SR - UPUTSTVO ZA UPOTREBU	210
VacSy® aparat ZA VAKUUMIRANJE	
UK - ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ	236
Система Вакуумування VacSy® АПАРАТ ДЛЯ ГЕРМЕТИЧНОГО ПАКУВАННЯ	
AR - كتيب التعليمات	1
جهاز ختم الأكياس بتفريغ الهواء® فاكسي	

INTRODUCTION	4
GENERAL INFORMATION	5
1 SAFETY INSTRUCTIONS AND INTRODUCTION	6
1.1 OPERATING CONDITIONS	6
1.2 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	6
1.3 TIME INTERVALS EACH VACSYS [®] SEALING UNIT USE	8
1.4 FOOD SAFETY	9
1.5 DISPOSAL	9
2 MAINTENANCE AND CLEANING	10
3 VacSys[®] SEALING UNIT SET	11
4 VacSys[®] SEALING UNIT	12
5 TECHNICAL DATA	15
5.1 FOIL ROLLS AND BAGS USED FOR VACUUM PACKAGING	15

6 INSTRUCTIONS FOR USE	16
6.1 AUTOMATIC PACKING FUNCTIONS	16
6.2 MANUAL PACKING FUNCTIONS	19
6.3 VACUUM PACKING USING VACUUM CONTAINERS AND LIDS	20
7 VACUUM PACKING OF DIFFERENT TYPES OF FOOD	21
8 TROUBLESHOOTING	22
9 COMPARATIVE STORAGE TABLES	23
9.1 COMPARATIVE TABLE OF FOOD STORAGE IN THE REFRIGERATOR	23
9.2 COMPARATIVE TABLE OF FOOD STORAGE IN CUPBOARDS AND ON SHELVES	23
9.3 COMPARATIVE TABLE OF FOOD STORAGE IN THE FREEZER	24
10 WARRANTY	25
11 DECLARATION OF CONFORMITY	27
12 DISPOSAL INFORMATION	27

You have just bought one of the most economic and efficient new products from ZEPTER INTERNATIONAL for a healthy way to preserve food.

When you chose VacSy®, made by a company dedicated to bringing quality, elegance and innovation into everyday life, you gave your family health and happiness.

VacSy® Sealing Unit is a portable and powerful piece of equipment whose exclusive and intelligent design make an impression right from the first glance!

Discover how incredibly easy it is to use VacSy® Sealing Unit and how great the benefits are.

The VacSy® Sealing Unit, containers and universal lids are indispensable in every kitchen. They are intended for **natural food storage** and the **extension of shelf life of raw and cooked food without losing food quality**. The VacSy® Sealing Unit preserves food's organoleptic qualities and vitamin content.

Storing in the refrigerator, pantry or packaging that extends food freshness does not prevent oxygen from coming into contact with food.

Before using the VacSy® Sealing Unit for the first time, read this instruction manual and keep it for further reference.

Zepter VacSy® SEALING UNIT is a household machine intended for **long-term food storage in a vacuum** and is designed to vacuum pack and seal bags and vacuum containers.

Oxygen provokes a chemical change in food and is an important factor in the formation of moulds and bacteria. As a consequence, grease can go rancid, food colour can change, moulds and bacteria can multiply, and flavour, vitamins, aroma and minerals can be lost. Vacuum packing delays such undesired effects, prolongs shelf life and preserves food quality. Only with the help of vacuum packing, i.e. removing air from packing manually or with a pump, can be a suitable environment to extend food freshness be established. The process of vacuum packing in containers or bags creates negative pressure.

The most important advantages of vacuum packing are:


- Vitamins, minerals, nutrients and flavour are preserved.
- Multiplication of moulds and bacteria is suppressed, which extends food shelf life.
- Vacuum storage prevents the mixing of odours in the refrigerator or freezer.

VacSy® SEALING UNIT is simple to use and efficient. You will be able to store food in a completely natural and healthier way. It will stay fresh longer and you will save time and money.

The user manual is available for download from www.zepter.com.

The manual uses specific way to draw your attention to some details:

 **WARNING!** For safety reasons, be careful.

 **ATTENTION!** This note contains additional information and useful advice for the appropriate use of the appliance.

1.1 OPERATING CONDITIONS

Maximum ambient temperature for normal use is +40°C; the average temperature over a 24-hour period should not exceed +35°C. Minimum ambient temperature recommended is -5°C.

Surrounding air should be clean; relative humidity should not exceed 50 % at the maximum temperature of +40°C. Higher relative humidity is acceptable at lower ambient temperatures (e.g. 90 % at +20°C).

1.2 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

1. This user manual is an integral part of the appliance. Read all the instructions and safety notices contained in the present manual carefully, as they give important information on the device use and maintenance. Keep the manual for future reference!
2. After removing the packaging, make sure the machine is intact.
3. If you do not understand the information, do not use the appliance and refer to professionally qualified Zepter personnel.
4. Before connecting the appliance to the mains, make sure the data on the rating label match those of your electricity mains.

5. The use of adaptors, multiple sockets and/or extension leads is generally to be avoided; if you cannot do without them, make sure that only standard or multiple adaptors and extension leads, which conform to current safety regulations, are used.
6. If the supply cord is damaged, it must be replaced by authorised Zepter Service in order to avoid a hazard. For any repairs, refer only to your Zepter Repair Centre.
7. Do not plug or unplug the device with wet hands.
8. In case of emergency disconnect the device from the mains.
9. Do not expose the sealing unit to severe weather elements, such as rain, hail, snow, wind, etc.
10. Do not use the sealing unit in the presence of explosive, highly flammable materials, gas or naked flames.
11. This appliance can be used by children from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experiences and knowledge under supervision or if they have been instructed about how to use the appliance safely and about the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and maintenance shall not be performed by children without supervision.
12. This device can only be assigned to functions it has been designed for (e.g. food preservation) and those described in the user manual. The producer cannot be held responsible for any damage deriving from improper, incorrect or unreasonable use.
13. The work surface must be dry, normal temperature (not hot) and clear from obstructions.


14. The machine should only be cleaned with a dry or slightly damp cloth. Never use abrasives, alcohol or other solvents. Always allow the appliance to dry completely before putting it away.
15. Never touch the Sealing Strip when using the machine (pos. 9) – it may be hot.
16. Make sure that vacuum channels are unobstructed. If necessary, clean with a dry cloth.
17. Use original VacSy® accessories only.
18. Never consume food kept in bags that are not sealed properly or have become swollen! The food may have gone bad and could be harmful to your health.

1.3 TIME INTERVALS BETWEEN EACH VACSY® SEALING UNIT USE

For the proper operation of the machine there should be at least a 20-second time interval between individual cycles of sealing or vacuum packing.

When the cycles follow each other too quickly, the machine automatically stops. The Overheating indicator lights up (pos. 6).

Wait for the machine to cool down (approximately 45 minutes). When the Overheating indicator goes off, you can carry on using the machine as normal.

 **WARNING!** While the machine is cooling down, do not unplug it!

1.4 FOOD SAFETY

Always follow the usual rules of safe food preservation:

- a) Never freeze meat after it has defrosted
- b) Never mix raw and cooked foods
- c) Always vacuum-pack leftovers immediately
- d) Do not reheat milk or other dairy produce

VacSy® is a system for food preservation only and should not be used for cooking.

1.5 DISPOSAL

At the end of its lifecycle, we recommend making the machine safe by cutting the power cord. Do so only after unplugging it from the mains! Do not dispose of the machine as ordinary rubbish, but leave it with personnel qualified to collect such material. In this way, it will be properly disposed of and recycled.

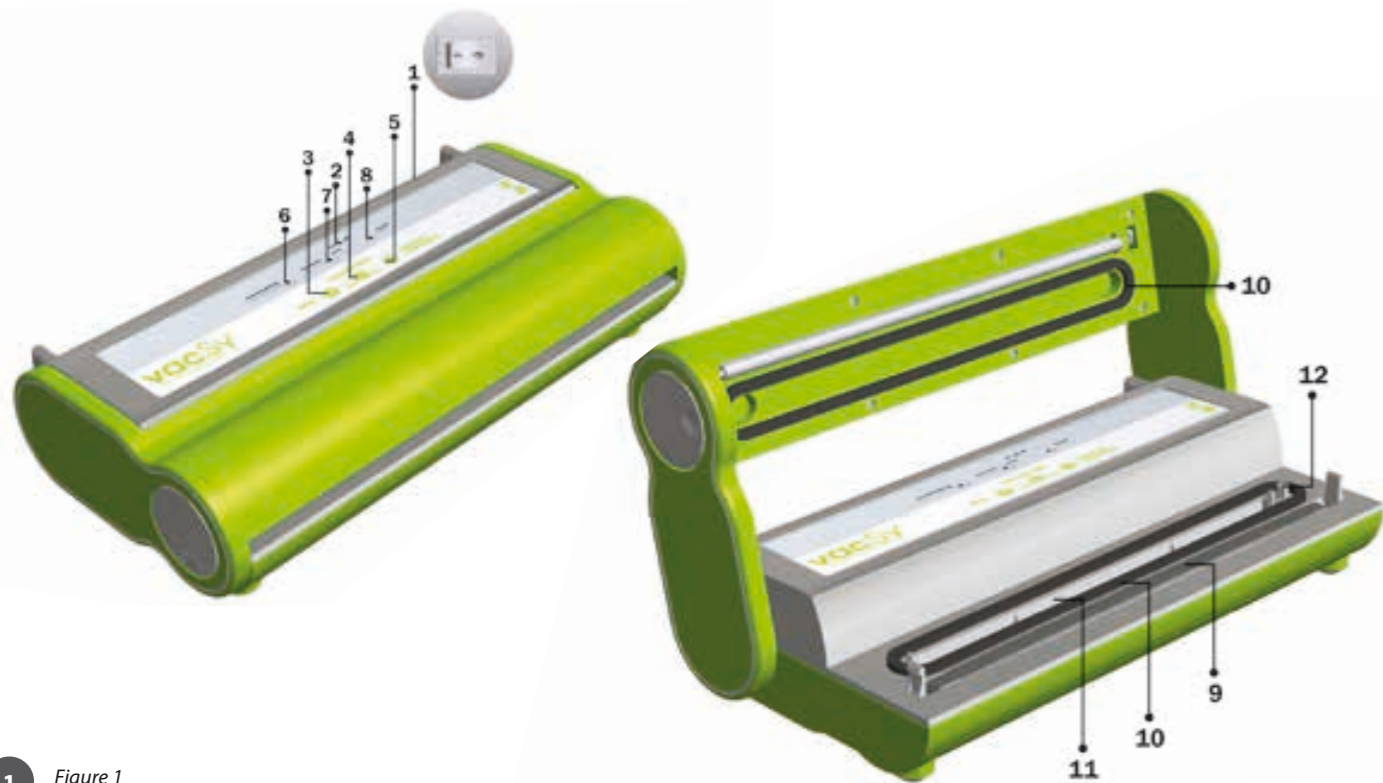
This is a valuable aid for safeguarding our environment!

- a) Unplug the machine.
- b) Use a soft, damp cloth to clean the machine. Do not use anything that could scratch or damage the surface. Never submerge the machine in water or place it under running water. Never squirt detergent directly onto or into the machine.
- c) Before using the machine, make sure that it is completely dry.
- d) The Sealing Strip has a Teflon coating. Remove any plastic residues using a soft cloth.
- e) You can only clean the Sealing Strip when the machine has cooled down. Never try to clean the sealing strip using a sharp object.
- f) If the black foam seals become contaminated with grease or liquid, you can wash in soapy water, rinse and dry them before refitting them. This will increase their lifespan.

The set includes:

- A** 1 ZEPTEP VacSy® SEALING UNIT machine
- B** 1 Adapter used for the vacuum sealing of containers
- C** 1 Manual Cutter used for cutting foil
- D** 1 User Manual



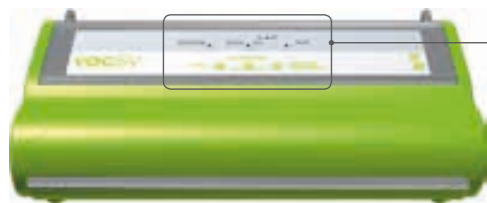


1

Figure 1

Position

- | | |
|--|--|
| 1 On/Off Button | To switch on/switch off the Vacsy sealing unit. |
| 2 On/Off Indicator | When the machine is connected to electrical power, the indicator light is green. |
| 3 Seal Button | Starts the sealing process (without vacuum packing). You can use this to seal the open end of a roll. |
| 4 Vacuum Packing of Bags / Start / Stop Button | Start of vacuum packing and sealing process. The bag will first be vacuum packed and then automatically sealed. Also for vacuum packing of softer and moister foods. Press this button again at any time during the vacuum packing process to activate the sealing process manually. |
| 5 Vacuum Packing of Container Button | Vacuum packing of containers with Accessory Port and Hose. Vacuum packing process automatically stops when the correct vacuum is reached. |
| 6 Overheating | Automatic overheating protection. The indicator lights up if the time interval between individual processes of vacuum packing is not long enough (at least 20" between individual cycles or after sustained use). Wait 45 minutes until the indicator goes off and carry on using the machine as normal. |
| 7 Vacuum & Seal Indicator | While the machine is vacuuming, the indicator light is on. During the sealing process, the indicator blinks. |
| 8 Liquid Block | The indicator is lights up the machine has sucked liquid out of the vacuum bag during vacuum packing. |
| 9 Sealing Strip | The Sealing Strip is covered with a Teflon foil that should in no case be removed. |
| 10 Vacuum Channel Gasket/Foam Seal | |
| 11 Vacuum Channel with Tray | During vacuum packing, the edge of the bag must be set between the gaskets in the middle of the Vacuum Channel (Figure 6). In case of improper vacuum packing, any excess liquid is stopped here and the "Liquid" indicator lights up. You can read more about this in our Tips on page 19. |
| 12 Accessory Port used for vacuum packing with containers | |


SEAL BUTTON (pos 3)*

Complete cycle of sealing bags

VACUUM PACKING OF BAGS / Start / Stop BUTTON (pos 4)*

- Complete automatic cycle of vacuuming and sealing bags
- Cycle for manual vacuuming and sealing bags

VACUUM PACKING OF CONTAINER BUTTON (pos 5)*

Complete cycle of vacuuming containers



on/ off indicator (pos 2)*

GREEN LIGHT ON
Machine is switched on

overheating
(pos 6)*

vacuum seal indicator
(pos 7)*

liquid block
(pos 8)*

RED LIGHT ON
The appliance is overheated

RED LIGHT ON
Vacuuming bags and vacuuming containers

RED LIGHT ON
Liquid in the container

RED LIGHT FLASHING
Sealing and cooling

*Positions refer to Figure 1 page 12.

5 - TECHNICAL DATA

Dimensions	Width: 396 mm - Depth: 201 mm - Height: 91 mm
Weight	Approx. 3.4 kg
Material	ABS plastic (outer casing)
Pump	Integrated vacuum pump (self-oiling – no maintenance necessary)
Vacuum pressure	cca -750 mbar
Motor	230 V AC, 50 Hz Automatic cut-off in case of overheating
Max RPM	2900
Transformer	220V AC, 50Hz/24V AC 0.8A /12V AC 0.4A Automatic cut-off in case of overheating
Pump volume	14 litres/min
Controls	Electronic
Machine rated power and voltage	200W, 220-240V AC
Country of origin	Slovenia
Model	VS 6

5.1 FOIL ROLLS USED FOR VACUUM PACKING

Foil roll	4-ply foil (PA/PE) - length 3000 mm x width 280 mm or 200 mm
Foil thickness	100 µm (smooth, unribbed part) /130 µm (structured, ribbed, part of the foil)
Foil quality	Impermeable, 4-ply, germ-free, with neutral flavour and odour, can be reused, suitable for microwave and boiling.

Time and temperature of treatment and contact with the food:

For a brief temperature treatment, up to +70°C (maximum 2 hours). Alternatively, up to +100°C (maximum 15 minutes).

1. When taking the machine out of its packaging check that all components are included and undamaged.
2. **Read the User Manual before you use the machine for the first time.**
3. VacSy® SEALING UNIT is a professional machine whose technology and capacity has been adjusted for use in households. Given its uses, the machine is suitable for storage on the kitchen top where it can be used conveniently every day.
4. Place it on an even, smooth surface with enough space for placing food into bags.

6.1 AUTOMATIC VACUUM PACKING FUNCTIONS

Use the machine according to the following instructions:

1. **Plug in the machine, switch it ON (pos. 1) and prepare Vacsy sealing unit for operation.**

Check if the On / Off Indicator lights up (pos. 2).

! WARNING! If the sealing unit has not been used for a long time (e.g. 1 week) perform a test-run of the appliance.

2. **Lower the lid of the machine. Press on the rims of the lids (first one side, then other) until a click is heard** (Figure 2).

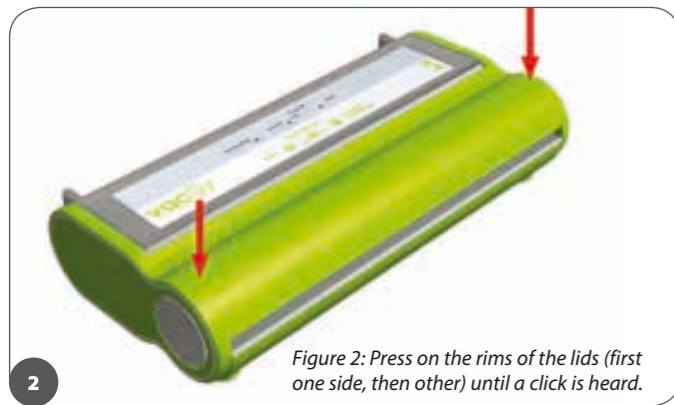


Figure 2: Press on the rims of the lids (first one side, then other) until a click is heard.

3. Press the Vacuum Packing of Bags button (pos. 4). Wait for the Vacuum & Seal Indicator to stop blinking (pos. 7).
4. The Sealing Strip has warmed up and the machine is ready for use. To lift the lid, press in the same place as you lock the machine and with your fingers lightly push the round plate, which is on the side of the machine (Figure 3).



Figure 3: First push with the wrist on the top of the machine (at the same place as when locking), and then press against the inside round plate with the fingers, which is on the side of the machine.

5. **Make a bag from the roll as follows:**

- a.) Determine the length needed. A bag should be **about 5 cm longer** than the item to be vacuum packed. To reuse the bag, leave additional 2.5 cm of bag material for each time you plan to reuse it, or next time use the bag for smaller items.
- b.) Cut off the desired length with the included cutter (Figure 4).
- c.) Place the roll on the **Sealing Strip and extend it to the Black Gasket** (Figure 5). Make sure that the edge is straight and level.

! ATTENTION! Pay attention how the roll is placed when sealing function is in use.

- d.) Lower the lid of the machine. Press on the rims of the lid (first one side, then the other) until a click is heard.

- e.) Press the **Seal** button (pos. 3). During sealing, the light (Vacuum & Seal Indicator) will be blinking.

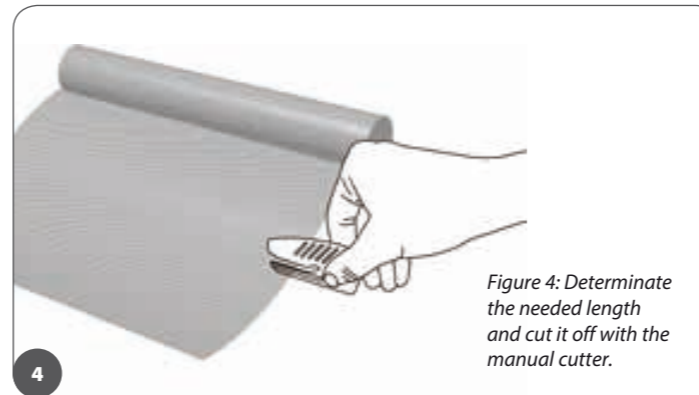


Figure 4: Determine the needed length and cut it off with the manual cutter.

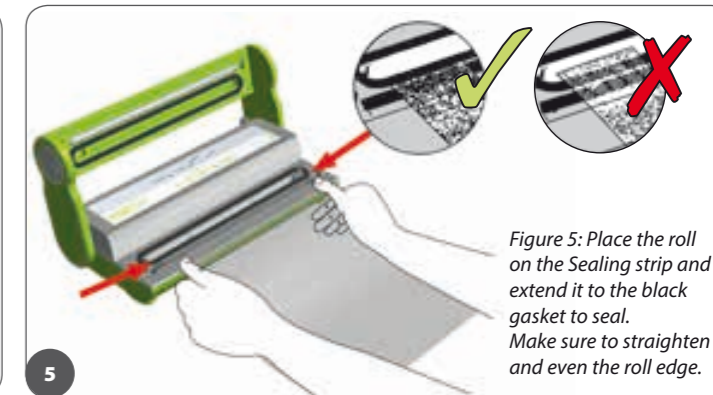


Figure 5: Place the roll on the Sealing strip and extend it to the black gasket to seal. Make sure to straighten and even the roll edge.

RECOMMENDATION: If the machine does not start with the sealing process right after you press the Seal button, then press gently on the middle of the lid with your finger.

- f.) When the indicator is no longer blinking, lift the lid. Press in the same place as you do to lock the machine and lightly push the round plate on the side of the machine with your fingers (Figure 3). Check the sealing edge on the bag. It should be smooth and even across its width and not creased.



WARNING! The bag should always be at least 5 cm longer than the space occupied by the item to be vacuum packed.

6. Put food into it and vacuum pack.

Make sure that inner surfaces (for the sealing edge) are clean, dry and free of food materials.



Figure 6: For vacuum packing place the filled bag in the middle of the vacuum channel (between the black foam seals).

RECOMMENDATION:

When vacuum packing greasy products (especially bacon) it is strongly recommended to reverse the outside edges of bag, put the food item inside, and flip the edges back out again. This keeps the area to be sealed free of grease.

7. Place the filled bag on the work surface in front of the machine and pull it to the middle of the Vacuum Channel (**between black gaskets**; see Figure 6 – pos. 10). Make sure that the bag placed on the Sealing Strip is completely smooth (not creased).
8. Press on the rims of the lid (first one side, then the other) until a click is heard.
9. Press the Vacuum Packing of Bags button (pos. 4).

RECOMMENDATION: If the machine does not start the process right after you press the Vacuum Packing of Bags button, then press gently on the middle of the lid with your finger.



WARNING! The bag will be vacuum packed and sealed automatically. Due to high vacuum pressure, the lid stays closed while the machine is in operation.

10. After the procedure (when the indicator no longer blinks), press the top of the machine with your wrist (at the same place as when locking), and then with your fingers against the inside round plate on the side of the machine.

11. Check the vacuum-packed bag. The sealing edge should be smooth and clean.

12. If Vacsy sealing unit will be not in use for a long time, switch the machine OFF (pos. 1).

TIP!

WHAT TO DO IN CASE THE MACHINE STARTS TO SUCK LIQUID OUT OF THE BAG DURING VACUUM PACKING

If you notice that the machine starts to suck liquid out of food during vacuum packing, IMMEDIATELY interrupt the process of vacuum packing by pressing the Stop button (pos. 4).



ATTENTION! The Stop button can be pressed only while the machine is vacuum packing (the button no longer works when the machine is sealing). If you do not stop the process of vacuum packing in time and liquid enters the Vacuum Channel, the machine will stop automatically, and the "Liquid Block" indicator will light up.

To open the lid, press the top of the machine with your wrist (at the same place as when locking), and then press your fingers against the inside round plate, which is on the side of the machine (Figure 3).

There is a container between the gaskets that you lift straight up (Figure 7). Drain the liquid and carefully wipe the whole container. If the liquid enters the channel with the container, wipe and dry the channel as well. Set the container back into its place and carry on with vacuum packing.

6.2 MANUAL VACUUM PACKING FUNCTIONS

When vacuum packing foods that are easily crushed or contain a lot of water (fresh fruit, salads, mushrooms, bread, pastry) less vacuum should be used (from 0 to -300 mbar).

With manual vacuum packing you can interrupt the process of removing air as soon as you assess that enough air has been sucked out of the bag or that further removal of air could damage foods that are easily crushed.



Figure 7: When liquid collects in the container, lift it straight up, drain the liquid and carefully wipe the container.

The process of manual vacuum packing is very similar to the above-described automatic vacuum packing, with only two main differences. Keep in mind that with soft and moist foods you have to pay extra attention to what is happening in the bag during vacuum packing. Always place the bag so that you set the edge of the bag between the gaskets in the Vacuum Channel (pos. 11).

⚠ ATTENTION! When you assess that enough air has been removed (pay attention to what is happening with the food, if liquid is starting to slip toward the machine or if further removing of air could damage soft foods), press the Stop button (pos. 4). The pump stops and sealing is activated.

You can always stop the vacuum packing process by pressing the Stop button (if you, for example, determine that the food contains more liquid than you had assessed).

TIP!

The easiest way to vacuum pack the majority of fruits and vegetables, fresh meat and mushrooms is to put it into the freezer for 1-2 hours beforehand. It will keep its form and you will avoid the danger of liquid entering the Vacuum Channel during vacuum packing.



Figure 8: Vacuum packing using containers

6.3 VACUUM PACKING USING VACUUM CONTAINERS AND LIDS

VacSy® SEALING UNIT includes an **Accessory adapter (hose and port)**, which can be used for the vacuum packing of VacSy® line vacuum containers and lids.

1. Insert the opening of the Accessory Hose into the Accessory Port (see Figure 8) on the right side of the Vacuum Channel.
2. Attach the Accessory Hose and Port to the valve of the chosen vacuum container.
3. Press the Vacuum Packing of Container button (pos. 5) to vacuum the container. When the correct negative pressure is reached, the process stops automatically.

⚠ WARNING! When vacuum packing liquid foods (soups, sauces, etc.) there should be at least 1.5 cm between the surface of the liquid and the lid.

7 - VACUUM PACKING OF DIFFERENT TYPES OF FOOD

⚠ WARNING! Vacuum packing is not a substitute for freezing or refrigeration. Despite being vacuum packed foods still have to be stored in the refrigerator or freezer or in a cool place (e.g. dried meat products in a cellar).

⚠ ATTENTION! Do not use bags or rolls for packing foods that contain a lot of liquid. **Soups, sauces and liquids** should either be pre-frozen before packing in a vacuum bag or vacuum packed in an acrylic container.

Cooked meat, raw meat and fish

For best results, we recommend pre-freezing meat and fish for 1-2 hours prior to vacuum packing to ensure the retention of juices and shape, and to help guarantee a good seal. If pre-freezing is not possible, place a folded paper towel between the meat and the top of the bag, avoiding the area to be sealed. Leave the paper towel in the bag when vacuum packing to absorb excess moisture and juices.

⚠ ATTENTION! Beef may appear darker after vacuum packing due to the removal of oxygen. However, this does not indicate it is spoiled.

Vegetables should be blanched prior to vacuuming.

- 1 to 2 minutes is enough for fresh leaf vegetables or beans.
- 3 to 4 minutes for chopped zucchini or broccoli and other cruciferous vegetables.
- 5 minutes for carrots.
- 7 to 11 minutes for cereals.

The process of blanching stops the enzyme action and preserves flavour, colour and texture. After blanching, submerge the vegetables in cold water to stop the process, and then dry them with a paper towel prior to vacuum packing.

We recommend storing leaf vegetables in vacuum containers. They should first be washed and dried with a paper towel, and then stored in a vacuum container. This way, spinach and lettuce will stay fresh up to 2 weeks when refrigerated.

Mushrooms, raw garlic and raw potatoes

We do not recommend vacuum packing. If you want to do it anyway, follow the instructions for the "manual vacuum packing" function carefully.

⚠ WARNING! Defrosting of vacuum packed foods: Foods should always be defrosted in the refrigerator to preserve quality.

PROBLEM:	WHAT TO DO:
VacSy® SEALING UNIT does not respond when I press the buttons.	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure the machine is switched on and plugged in. • If the socket is on but you have no power, check the socket with another appliance that you know works. • Check the power cord for any damage – e.g. cracks or splitting. • Your machine may switch off automatically to avoid overheating. Allow it to cool down for 45 minutes and then carry on as normal. We strongly recommend you leave 20 seconds between each vacuum packing. • Pressing a function button must last at least one second for the machine to react.
Air remains in the bag.	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure you have fully placed the open end of the bag in the middle of the Vacuum Compartment. • Ensure that the bags you are using have at least 100/130 µm thickness. • Check your bag for any damage – e.g. splits, perforations or bubbles. • Test: Seal bag and submerge it in water. At the points where a bag is damaged, bubbles will appear. • When using continuous rolls make sure that the first sealing edge is firmly sealed. • Make sure you have pressed on both sides on the rims of the lid tightly enough before vacuum packing. You must hear two clicks.
The vacuum does not hold on the bags.	<ul style="list-style-type: none"> • Check the sealing areas of the lid are free from any dirt, grease or food particles, and that it is firmly in place. • Ensure that the bag is totally clean on the edges – thoroughly remove any food particles or liquid and ensure the bag is completely dry. • If you are sealing anything with sharp edges (e.g. bones) make sure they cannot pierce the bag during the vacuum process. • Note: cover sharp edges with a paper towel, or similar, prior to sealing.
Bag melts or cannot be sealed completely.	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure you are using bags that are at least 100/130 µm thickness and 4 ply. • Before the sealing ensure that the edges of the bag are clean and dry.
The vacuum does not hold when using a container.	<ul style="list-style-type: none"> • Ensure that the hose is correctly inserted as shown in Figure 8. • Make sure container lid is clean and dry and in the correct position. • Make certain that the container valve is clean and dry.
ZEPTER VacSy® SEALING UNIT sealed several bags (up to 5 items) and it seems it is not working anymore. Important note about vacuum bags:	<ul style="list-style-type: none"> • We strongly recommend vacuum bags of thickness at least 100/130 µ. There are many different types of vacuum bags available on the market, so pay special attention to quality. Our recommendation is to use original vacuum bags from Zepter, which are 4 ply and 100/130 µ thick.

(Source: manufacturer's development dept.)

9.1 Comparative table of food storage IN THE REFRIGERATOR

TYPE OF FOOD	REGULAR STORAGE	VACUUM STORAGE
Cooked food	2 days	10 days
Fresh meat	2 days	6 days
Fresh poultry	2 days	6 days
Cooked meat	4-5 days	8-10 days
Fresh fish	2 days	4-5 days
Cold meats	3 days	6-8 days
Smoked sausages	90 days	365 days
Hard cheeses	12-15 days	50-55 days
Soft cheeses	5-7 days	13-15 days
Fresh vegetables	5 days	18-20 days
Fresh herbs	2-3 days	7-14 days
Washed lettuce	3 days	6-8 days
Fresh fruit	3-7 days	8-20 days
Desserts	5 days	10-15 days

TIP!

Before vacuum packing properly chill the food

9.2 Comparative table of food storage IN CUPBOARDS AND ON SHELVES

TYPE OF FOOD	REGULAR STORAGE	VACUUM STORAGE
Bread/rolls	2-3 days	7-8 days
Pastry	120 days	300 days
Dried food	10-30 days	30-90 days
Raw rice/pasta	180 days	365 days
Coffee/tea	30-60 days	365 days
Wine	2-3 days	20-25 days
Non-alcoholic beverages (sealed)	7-10 days	20-25 days
Non-alcoholic beverages in a vacuum jar	2-3 days	7-10 days
Baked goods	2-3 days	7-10 days
Hazelnuts, walnuts etc.	30-60 days	120-180 days
Crackers/potato chips	5-10 days	20-30 days

9.3 COMPARATIVE TABLE OF FOOD STORAGE IN THE FREEZER

TYPE OF FOOD	REGULAR STORAGE	VACUUM STORAGE
Fresh meat	6 months	18 months
Ground meat	4 months	12 months
Poultry	6 months	18 months
Fish	6 months	18 months
Fresh Vegetables (TIP number 1)	8 months	24 months
Mushrooms (TIP number 3)	8 months	24 months
Herbs (TIP number 4)	3-4 months	8-12 months
Fruit	6-10 months	18-30 months
Cold meats	2 months	4-6 months
Baked goods	6-12 months	18 months
Coffee beans	6-9 months	18-27 months
Ground coffee (TIP number 2)	6 months	12-34 months
Bread/rolls	6-12 months	18-36 months

Note: Only approximate time of preservation is indicated in the tables, as it depends on the initial state (freshness) and food preparation method. The storage of food is considered at +3 °C / +5°C in the refrigerator and at -18 °C in the freezer.

TIPS!

1. Blanch before freezing or wash food before storing it in the refrigerator. Chopped food containing a lot of water is not suitable for vacuum packing (cucumbers, zucchini etc.).
2. If you want to vacuum pack **coffee** or other ground food properly with VacSy® SEALING UNIT, leave the items in their original packaging and place them into the VacSy® bag. If you do not have the original packaging, use a regular bag and insert it into the VacSy® bag. This way you can prevent beans or ground items from being sucked into the machine.
3. **Mushrooms:** We strongly recommend the "manual vacuum packing" function. Only hard, meaty and fresh mushrooms are suitable for vacuum packing and freezing. First wash and dry the mushrooms, then chop them with a fine knife and store them in small quantities. Almost all types of mushrooms should be blanched. We recommend that you put them in the freezer for half an hour before vacuum packing. Do not thaw the mushrooms before cooking with them. Boil frozen mushrooms in hot salty water or add them to sauces.
4. **Herbs** containing a high proportion of essential oils, such as sage, thyme, rosemary or peppermint are not suitable for vacuum packing but only for drying. Basil, tarragon, garden dill, parsley and chives should be frozen. If dried, they lose too much flavour.

This appliance can only be assigned to the functions it has been designed for, i.e. food preservation. The manufacturer cannot be held responsible for any damage deriving from improper, incorrect or unreasonable use.

All our appliances have undergone strict inspection tests and are guaranteed against manufacturing defects. The guarantee starts from the date of purchase. The date of purchase is the date shown on the invoice issued by the dealer upon the delivery of the appliance. **Evidence of original purchase is required for warranty services, so it is important to keep your sales receipt.**

The warranty period is applicable according to the local laws and regulations in force.

The manufacturer undertakes to repair or replace those parts that prove to have manufacturing defects cost free, within the warranty period.

Those defects that are not clearly attributable to either material or manufacturing will be examined at one of our ZEPTER Service Centres or at our headquarters and charged according to the outcome.

The warranty is only valid if:

- The device shows material or manufacturing defects.
- No signs of damage by the customer or presence of non-original pieces fit by other people has been found.
- Accessories designed for the VacSy® line have been used.
- The sealing unit has not been overloaded or smashed.

The warranty does not include:

- Normal wear and tear on parts.
- Damage caused by transport, inadequate use, negligence and/or incorrect use.
- Machines that have been tampered with.
- Machines that have been used for unintended purposes.
- Damage as a result of failure to respect safety regulations and not following the instructions in the User Manual.
- Any damage to the product resulting from repairs and/or maintenance carried out by unauthorised repair centres.

This guarantee does not affect consumer statutory rights under applicable national legislation in force, nor customer rights in relation to the retailer arising from the sales/purchase agreement.

In the absence of applicable national legislation, this guarantee will be the consumer's sole and exclusive legal remedy, and the manufacturer shall not be liable for any incidental or consequential damages for breach of any express or implied guarantee of this product.

The liability of the manufacturer is limited to and shall not exceed the purchase price of the product actually paid by the consumer.

⚠ ATTENTION! If, after the purchase of the product, its serial number label is removed or is not recognisable, the manufacturer reserves the right to refuse the warranty service. If you have any comments or questions concerning the functioning of the machine or warranty, please contact ZEPTEK Sales Representatives.

The VacSy® sealing Unit VS-S complies with European directives:

a) Directive on electrical equipment designed for use within certain voltage limits 2006/95/EC and its amendments.

b) Regulation on electromagnetic compatibility Directive 2004/108 EC and its amendments.

EC declaration of conformity guarantees that the machine is safe and has been inspected and tested to meet all the requirements specified in the applicable standards, directives and regulations.

Serial production meets the requirements of:

- Technical Regulations of the Customs Union 010/2011
"Technical regulations on safety of mechanisms and equipment",
approved by the decision of Customs Union Commission № 823 from October 18, 2011
- Technical Regulations of the Customs Union 020/2011
"Electromagnetic compatibility of technical means",
approved by the decision of Customs Union Commission № 879 from December 09, 2011



12 - DISPOSAL INFORMATION

The symbol on the product or its packaging indicates that at the end of its life, the product should not be treated as ordinary household waste and must be disposed of in accordance with your local authority's instructions and at properly designated sites. You can also use an official WEEE collection service provider in accordance with directive 2002/96/EC.

Separate collection of individual components of EE equipment prevents negative effects of environmental pollution and minimises danger to human health, which may occur as a result of improper product disposal. In addition, it enables reuse and recovery of the material, thus saving energy and raw materials. For detailed information on collecting, sorting, reuse and recycling of the product contact the provider of WEEE collection services or the shop where you bought the equipment.



EINLEITUNG	30
ALLGEMEINE INFORMATIONEN	31
1 SICHERHEITSAUWEISUNGEN UND EINLEITUNG	32
1.1 BETRIEBSBEDINGUNGEN	32
1.2 WICHTIGE SICHERHEITSAUWEISUNGEN	32
1.3 ZEITINTERVALLE ZWISCHEN DEN EINSÄTZEN DES VACSy®-SCHWEISSGERÄTS	34
1.4 LEBENSMITTELSICHERHEIT	35
1.5 ENTSORGUNG	35
2 WARTUNG UND REINIGUNG	36
3 VacSy® SCHWEISSGERÄT-SET	37
4 VacSy®-SCHWEISSGERÄT	38
5 TECHNISCHE DATEN	41
5.1 ZUM VAKUUMVERPACKEN VERWENDETE FOLIENROLLEN UND -BEUTEL	41

6 NUTZUNGSHINWEISE	42
6.1 AUTOMATISCHE VAKUUMVERPACKUNGSFUNKTIONEN	42
6.2 MANUELLE VAKUUMVERPACKUNGSFUNKTIONEN	45
6.3 VAKUUMVERPACKEN UNTER VERWENDUNG VON VAKUUMBEHÄLTERN UND -DECKELN	46
7 VAKUUMVERPACKEN UNTERSCHIEDLICHER LEBENSMITTEL	47
8 FEHLERSUCHE UND -BEHEBUNG	48
9 VERGLEICHENDE HALTBARKEITSTABELLEN	49
(Quelle: Entwicklungsabteilung des Herstellers)	
9.1 VERGLEICHENDE TABELLE DER LEBENSMITTELHALTBARKEIT IM KÜHLSCHRANK	49
9.2 VERGLEICHENDE TABELLE DER LEBENSMITTELHALTBARKEIT IN SCHRÄNKEN UND REGALEN	49
9.3 VERGLEICHENDE TABELLE DER LEBENSMITTELHALTBARKEIT IM GEFRIERSCHRANK	50
10 GARANTIE	51
11 KONFORMITÄTSEKLRÄRUNG	53
12 INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG	53

Sie haben eines der kostengünstigsten und effizientesten neuen Produkte von ZEPTER INTERNATIONAL für eine gesunde Art der Konservierung von Lebensmitteln gekauft.

Wenn Sie VacSy® gewählt haben, das von einem Unternehmen hergestellt wird, das sich dafür einsetzt, Qualität, Eleganz und Innovation in das tägliche Leben zu bringen, so haben Sie für Gesundheit und Glück Ihrer Familie gesorgt.

Das Schweißgerät VacSy® ist ein tragbares und leistungsfähiges Gerät, dessen exklusives und intelligentes Design auf den ersten Blick Eindruck macht!

Entdecken Sie, wie unglaublich einfach es ist, das Schweißgerät VacSy® zu verwenden und wie groß seine Vorteile sind.

Das Schweißgerät, die Behälter und die universellen Deckel der Linie VacSy® sind in jeder Küche unverzichtbar. Sie sind für **natürliche Lebensmittelaufbewahrung und die Verlängerung der Haltbarkeit von rohen und gekochten Lebensmitteln ohne Qualitätsverlust ausgelegt**. Das Schweißgerät VacSy® erhält die organoleptischen Qualitäten und den Vitamingehalt.

Die Aufbewahrung im Kühlschrank, in der Speisekammer oder Verpackungen, die die Frische von Lebensmitteln verlängern, verhindern nicht, dass Sauerstoff mit den Lebensmitteln in Kontakt kommt.

Lesen Sie vor der ersten Verwendung des VacSy®-Schweißgeräts diese Bedienungsanleitung durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

Das SCHWEISSGERÄT VacSy® von Zepter ist eine Haushaltsmaschine, die für **langfristige Lebensmittellagerung unter Vakuum** gedacht ist und ist darauf ausgelegt, Beutel und Vakuumbehälter unter Vakuum zu verpacken und zu verschweißen.

Sauerstoff führt zu einer chemischen Veränderung der Lebensmittel und spielt bei der Bildung von Schimmel und Bakterien eine wichtige Rolle. Als Folge daraus kann Fett ranzig werden, die Lebensmittelfarbe kann sich verändern, Schimmel und Bakterien können sich vermehren und Geschmack, Vitamine, Aroma und Mineralien verloren gehen. Vakuumverpacken zögert solche unerwünschten Wirkungen hinaus, verlängert die Haltbarkeit und erhält die Lebensmittelqualität. Nur mit der Hilfe des Vakuumverpackens, d.h., indem die Luft manuell oder mit einer Pumpe entfernt wird, kann eine für die Verlängerung der Lebensmittelfrische geeignete Atmosphäre geschaffen werden. Bei dem Prozess des Vakuumverpackens in Behältern oder Beuteln wird Unterdruck erzeugt.

Die wichtigsten Vorteile des Vakuumverpackens sind:

- Vitamine, Mineralien, Nährstoffe und Geschmack werden erhalten.
- Die Vermehrung von Schimmel und Bakterien wird unterdrückt, was die Haltbarkeit der Lebensmittel verlängert.
- Die Aufbewahrung unter Vakuum beugt dem Mischen von Gerüchen im Kühl- oder Gefrierschrank vor.

Das VacSy®-SCHWEISSGERÄT ist einfach zu bedienen und effizient. Sie werden Lebensmittel auf eine vollkommen natürliche und gesündere Art aufbewahren können. Diese bleiben länger frisch und Sie sparen Zeit und Geld.

Die Bedienungsanleitung können Sie auf der Website www.zepter.com herunterladen.

Die Anleitung versucht auf eine besondere Art und Weise, Ihre Aufmerksamkeit auf einige Details zu lenken.

 **WARNUNG!** Aus Sicherheitsgründen bitte vorsichtig vorgehen.

 **ACHTUNG!** Dieser Hinweis enthält zusätzliche Informationen und nützliche Ratschläge für die sachgemäße Verwendung des Geräts.

1.1 BETRIEBSBEDINGUNGEN

Die maximale Umgebungstemperatur für die normale Verwendung beträgt +40°C. Die Durchschnittstemperatur über einen Zeitraum von 24 Stunden sollte +35°C nicht überschreiten. Die empfohlene Mindestumgebungstemperatur liegt bei -5°C.

Die umgebende Luft sollte sauber sein; die relative Luftfeuchtigkeit sollte 50 % bei einer Höchsttemperatur von +40°C nicht überschreiten. Höhere Feuchtigkeitswerte sind bei niedrigeren Umgebungstemperaturen vertretbar (z. B. 90 % bei +20°C).

1.2 WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

1. Diese Bedienungsanleitung ist ein wesentlicher Bestandteil des Geräts. Lesen Sie alle Anweisungen und Sicherheitshinweise in dieser Anleitung aufmerksam durch, da sie wichtige Informationen zum Gebrauch und zur Wartung des Geräts liefern. Bewahren Sie die Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.
2. Vergewissern Sie sich nach dem Entfernen der Verpackung, dass die Maschine unversehrt ist.
3. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Sie die Informationen nicht verstehen und wenden Sie sich an qualifiziertes Fachpersonal von Zepter.
4. Stellen Sie vor dem Anschließen des Geräts an das Stromnetz sicher, dass die Informationen auf

dem Typenschild mit Ihren Stromnetzangaben übereinstimmen.

5. Die Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabeln sollte im Allgemeinen vermieden werden. Vergewissern Sie sich, wenn Sie nicht darauf verzichten können, dass nur Standard- oder Mehrfachadapter und Verlängerungskabel, die den geltenden Sicherheitsbestimmungen entsprechen, verwendet werden.
6. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch autorisierte Servicevertreter von Zepter ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden. Wenden Sie sich für jegliche Reparaturen ausschließlich an Ihr Zepter-Reparaturzentrum.
7. Stecken Sie das Gerät nicht mit nassen Händen ein oder aus.
8. Trennen Sie das Gerät bei Notfällen vom Stromnetz.
9. Setzen Sie das Schweißgerät keinen extremen Witterungsbedingungen wie Regen, Hagel, Schnee, Wind usw. aus.
10. Verwenden Sie das Schweißgerät nicht in Gegenwart von explosiven, hoch entzündlichen Materialien, Gas oder offenem Feuer.
11. Dieses Gerät kann von Kindern ab acht Jahren und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnissen unter Beaufsichtigung bedient werden oder wenn diese hinsichtlich der sicheren Verwendung des Geräts und der damit verbundenen Gefahren aufgeklärt wurden. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung sollten von Kindern nicht ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

12. Dieses Gerät darf nur zu den Zwecken eingesetzt werden, für die es ausgelegt wurde (z. B. zur Konservierung von Lebensmitteln) und die in der Bedienungsanleitung beschrieben werden. Der Hersteller haftet nicht für jegliche Schäden, die sich durch unsachgemäße, inkorrekte oder unangemessene Verwendung ergeben.
13. Die Arbeitsfläche muss trocken sein, normale (keine heiße) Temperatur aufweisen und frei von Hindernissen sein.
14. Die Maschine sollte nur mit einem trockenen oder leicht angefeuchteten Tuch gereinigt werden. Nie Scheuermittel, Alkohol oder andere Lösungsmittel verwenden. Lassen Sie das Gerät stets vollkommen trocknen, bevor Sie es wegstellen.
15. Berühren Sie während der Verwendung der Maschine nie die Schweißleiste (Pos. 9) – sie könnte heiß sein.
16. Stellen Sie sicher, dass die Vakuumkanäle nicht verstopft sind. Wenn erforderlich mit einem trockenen Tuch reinigen.
17. Verwenden Sie nur Original-VacSy®-Zubehör.
18. Verzehren Sie nie Lebensmittel, die sich in nicht korrekt verschweißten oder aufgequollenen Beuteln befinden! Die Lebensmittel könnten verdorben und gesundheitsschädlich sein.

1.3 ZEITINTERVALLE ZWISCHEN DEN EINSÄTZEN DES VACSY®-SCHWEISSGERÄTS

Zum korrekten Betrieb der Maschine sollte ein Zeitintervall von mindestens 20 Sekunden zwischen den einzelnen Zyklen des Verschweißens oder Vakuumverpackens liegen. Wenn die Zyklen zu schnell aufeinander folgen, stoppt die Maschine automatisch. Die Überhitzungsanzeige leuchtet

auf (Pos. 6). Lassen Sie die Maschine abkühlen (ca. 45 Minuten). Wenn sich die Überhitzungsanzeige ausschaltet, können Sie die Maschine wieder wie gewohnt benutzen.

 **WARNUNG!** Stecken Sie den Stecker der Maschine während des Abkühlens nicht aus!

1.4 LEBENSMITTELSICHERHEIT

Beachten Sie stets die normalen Regeln der sicheren Lebensmittelkonservierung:

- a) Nie aufgetautes Fleisch wieder einfrieren
- b) Nie rohe und gekochte Lebensmittel mischen
- c) Reste stets unmittelbar vakuumverpacken
- d) Milch oder andere Milchprodukte nicht erneut erwärmen.

VacSy® ist nur ein System zur Lebensmittelkonservierung und sollte nicht als Kochgerät verwendet werden.

1.5 ENTSORGUNG

Am Ende der Lebensdauer empfehlen wir, die Maschine durch Abschneiden des Netzkabels zu sichern.

Tun Sie dies erst, wenn Sie sie vom Stromnetz getrennt haben! Entsorgen Sie die Maschine nicht als normalen Hausmüll, sondern geben Sie sie bei einer entsprechenden zugelassenen Sammelstelle ab. Auf diese Weise wird es ordnungsgemäß entsorgt und recycelt!

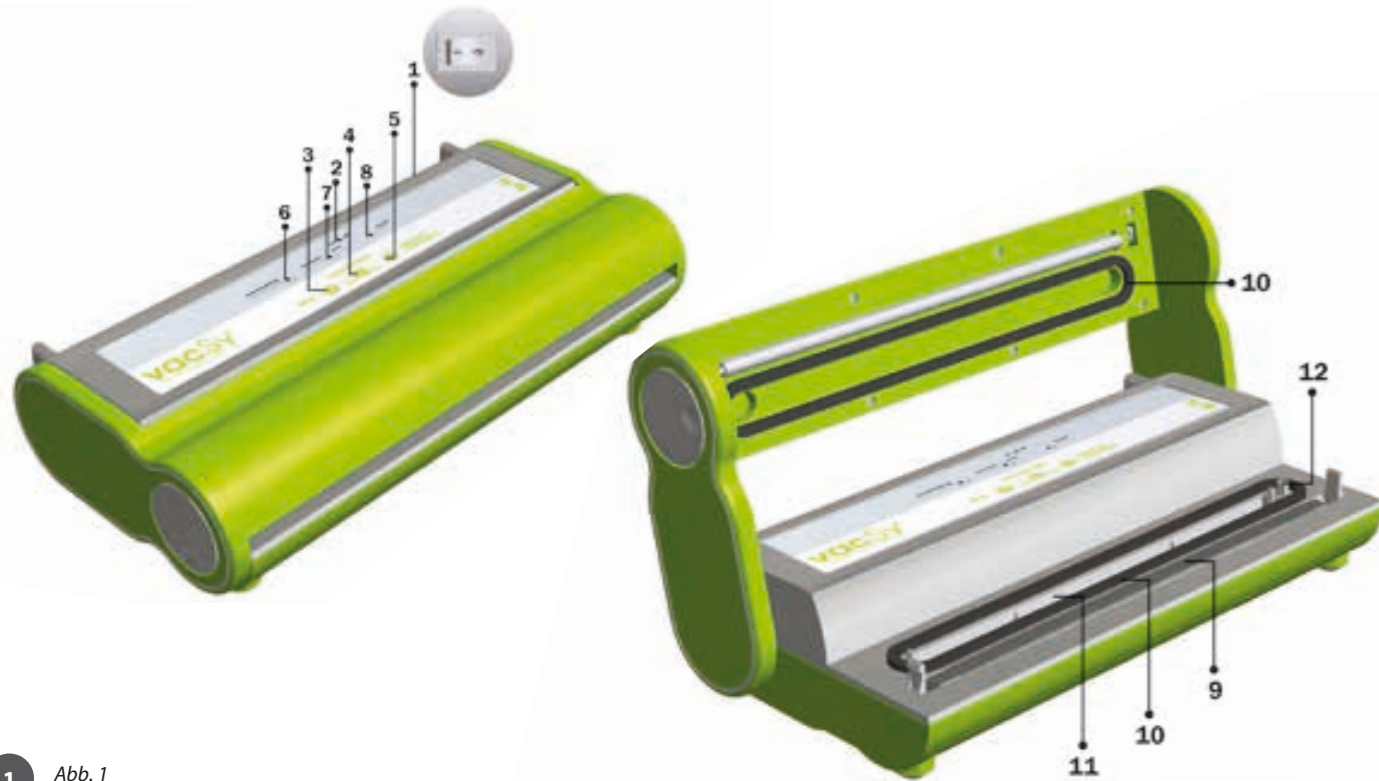
So leisten Sie einen wesentlichen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt!

- a) Stecken Sie die Maschine aus.
- b) Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch, um die Maschine zu reinigen. Verwenden Sie nichts, was die Oberfläche zerkratzen oder beschädigen könnte. Tauchen Sie die Maschine nie in Wasser und stellen Sie sie nicht unter fließendes Wasser. Spritzen Sie nie direkt Reinigungsmittel auf oder in die Maschine.
- c) Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch der Maschine, dass diese vollkommen trocken ist.
- d) Die Schweißleiste ist mit einer Teflonbeschichtung versehen. Entfernen Sie jegliche Kunststoffreste mit einem weichen Tuch.
- e) Sie dürfen die Schweißleiste erst nach dem Abkühlen der Maschine reinigen. Versuchen Sie nie, die Schweißleiste mit einem scharfen Gegenstand zu säubern.
- f) Werden die schwarzen Schaumdichtungen durch Fett oder Flüssigkeit verschmutzt, können Sie diese in Seifenwasser waschen. Spülen und trocknen Sie sie vor dem erneuten Anbringen. Dies trägt zur Verlängerung ihrer Lebensdauer bei.

Das Set umfasst:

- A** 1 VacSy®-SCHWEISSGERÄT VON ZEPTER
- B** 1 Adapter, der für die Vakuumbdichtung von Behältern verwendet wird
- C** 1 Manueller Schneider zum Schneiden der Folie
- D** 1 Bedienungsanleitung

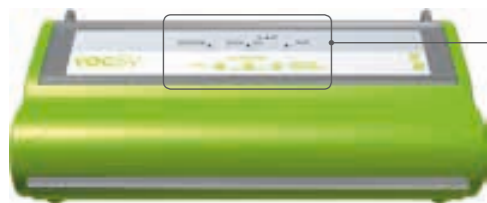




1 Abb. 1

Position

- 1 Ein-/Aus-Taste**
Zum Ein- und Ausschalten des Vacsy-Schweißgeräts.
- 2 Ein-/Aus-Anzeige**
Wenn die Maschine an die Stromversorgung angeschlossen ist, leuchtet die Anzeige grün.
- 3 Schweiß Taste**
Startet den Schweißvorgang (ohne Vakuumverpacken). Sie können diese einsetzen, um das offene Ende einer Rolle zu verschweißen.
- 4 Vakuumverpacken von Beuteln / Start-/Stopp-Taste**
Start des Vakuumverpackungs- und Schweißvorgangs. Der Beutel wird zuerst vakuumverpackt und dann automatisch verschweißt. Auch zum Vakuumverpacken von weicheren und feuchteren Lebensmitteln. Drücken Sie während des Vakuumverpackungsvorgangs jederzeit erneut die Taste, um den Schweißvorgang manuell zu aktivieren.
- 5 Taste zum Vakuumverpacken von Behältern**
Vakuumverpacken von Behältern mit Anschluss- und Schlauchzubehör. Der Vakuumverpackungsvorgang stoppt beim Erreichen des korrekten Vakuums automatisch.
- 6 Überhitzung**
Automatischer Überhitzungsschutz. Die Anzeige leuchtet auf, wenn das Zeitintervall zwischen den einzelnen Vorgängen des Vakuumverpackens nicht lang genug ist (mindestens 20° zwischen einzelnen Zyklen oder nach fortgesetzter Benutzung). Warten Sie 45 Minuten ab, bis sich die Anzeige abschaltet und fahren Sie dann normal mit der Benutzung der Maschine fort.
- 7 Vakuum- und Schweißanzeige**
Während die Maschine unter Vakuum verpackt, bleibt die Anzeige eingeschaltet. Während des Schweißvorgangs blinkt die Anzeige.
- 8 Flüssigkeitsblock**
Die Anzeige leuchtet auf, wenn die Maschine während des Vakuumverpackens Flüssigkeit aus dem Vakuumbeutel abgesaugt hat.
- 9 Schweißleiste**
Die Schweißleiste ist mit einer Teflonfolie beschichtet, die in keinem Fall entfernt werden sollte.
- 10 Vakuumkanaldichtung/Schaumdichtung**
- 11 Vakuumkanal mit Tablett**
Während des Vakuumverpackens muss der Rand des Beutels zwischen die Dichtungen in der Mitte des Vakuumkanals gebracht werden (Abb. 6). Im Fall nicht korrekten Vakuumverpackens wird überschüssige Flüssigkeit hier gestoppt und die "Flüssigkeits"anzeige leuchtet auf. Mehr dazu können Sie in unseren Tipps auf Seite 45 erfahren.
- 12 Anschlusszubehör zum Vakuumverpacken mit Behältern**



SEAL "SCHWEISS-TASTE" (Pos. 3)*

Kompletter Beutelverschweißzyklus

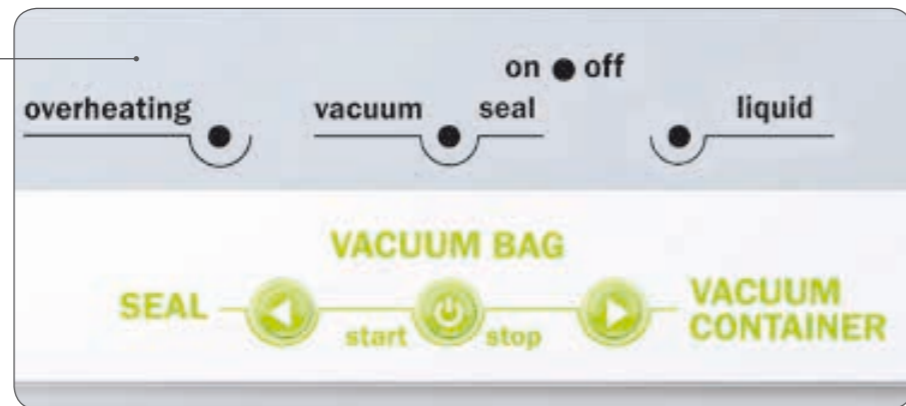
VACUUM PACKING OF BAGS / Start / Stop "VAKUUMVERPACKEN VON BEUTELN / Start-/Stopp-TASTE" (Pos. 4)*

- Kompletter automatischer Zyklus zum Vakuumverpacken und Beutelverschweißen
- Zyklus zum manuellen Vakuumverpacken und Beutelverschweißen


VACUUM PACKING OF CONTAINER "TASTE ZUM VAKUUMVERPACKEN VON BEHÄLTERN" (Pos. 5)*

Kompletter Zyklus zum Vakuumverpacken von Behältern

Wegen der Positionen siehe Abb. 1 auf Seite 38.




on / off indicator  "Ein-/Aus-Anzeige" (Pos. 2)


 GRÜNE LEUCHE AN
Maschine eingeschaltet


overheating
"Überhitzung" (Pos. 6)*


vacuum seal indicator
"Vakuum-Schweißanzeige" (Pos. 7)*

liquid block
"Flüssigkeitsblock" (Pos. 8)*

 ROTE LEUCHE AN
Das Gerät ist überhitzt

 ROTE LEUCHE AN
Vakuumverpacken von Beuteln und von Behältern

 ROTE LEUCHE AN
Flüssigkeit im Behälter

 ROTE LEUCHE BLINKT
Verschweißen und Abkühlen

Abmessungen

Breite: 396 mm - Tiefe: 201 mm - Höhe: 91 mm

Gewicht

Ungef. 3,4 kg

Material

ABS-Kunststoff (Außengehäuse)

Pumpe

Integrierte Vakuumpumpe (selbstschmierend - wartungsfrei)

Vakuumdruck

ca. -750 mbar

Motor

230 V AC, 50 Hz
Automatische Abschaltung im Fall von Überhitzung

Max RPM

2900

Transformator

220V AC, 50Hz/24V AC 0,8 A
/12V AC 0,4A
Automatische Abschaltung im Fall von Überhitzung

Pumpenvolumen

14 Liter/min

Steuerungen

Elektronisch

Nennleistung und -Spannung der Maschine

200W, 220-240V AC

Herkunftsland

Slowenien

Modell

VS 6

5.1 ZUM VAKUUMVERPACKEN VERWENDETE FOLIENROLLEN UND -BEUTEL

Folienrolle:

4-lagige Folie (PA/PE) - Länge 3.000 mm x Breite 280 mm oder 200 mm

Folienstärke:

100 µm (glatter, ungerippter Teil) /130 µm (strukturierter, gerippter Teil der Folie)

Folienqualität:

Undurchlässig, 4-lagig, keimfrei, mit neutralem Geschmack und Geruch, wiederverwendbar, geeignet für Mikrowelle und Kochen.

Behandlungsdauer und -Temperatur und Kontakt mit den Lebensmitteln:

Für eine kurze Temperaturbehandlung bis zu +70°C (höchstens 2 Stunden). Alternativ bis zu +100°C (höchstens 15 Minuten).

1. Kontrollieren Sie, wenn Sie die Maschine aus der Verpackung nehmen, dass alle ihre Teile enthalten und unbeschädigt sind.
2. **Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme der Maschine die Bedienungsanleitung.**
3. Das VacSy®-SCHWEISSGERÄT ist eine professionelle Maschine, deren Technologie und Kapazität für die Verwendung in Haushalten ausgelegt wurde. Angesichts ihres Verwendungsbereichs eignet sich die Maschine zum Aufstellen auf Arbeitsflächen in der Küche, wo sie jeden Tag bequem benutzt werden kann.
4. Stellen Sie sie auf eine ebene, glatte Oberfläche mit ausreichend Platz, um Lebensmittel in Beutel zu füllen.

6.1 AUTOMATISCHE VAKUUMVERPACKUNGSFUNKTIONEN

Verwenden Sie die Maschine gemäß der folgenden Anweisungen:

1. **Stecken Sie die Maschine ein, schalten Sie sie ein (Pos. 1) und bereiten Sie das Vacsy-Schweißgerät auf den Betrieb vor.**

Kontrollieren Sie, ob die Ein-/Aus-Anzeige aufleuchtet (Pos. 2).

- ! WARNUNG!** Führen Sie, wenn das Schweißgerät lange Zeit nicht eingesetzt wurde (z. B. 1 Woche), einen Testlauf des Geräts durch.

2. **Senken Sie den Deckel der Maschine. Drücken Sie auf die Ränder der Deckel (erst auf einer Seite, dann auf der anderen), bis Sie ein Klicken hören (Abb.2).**



Abb. 2: Drücken Sie auf die Ränder des Deckels (erst auf einer Seite, dann auf der anderen), bis ein Klicken zu hören ist.

3. Drücken Sie die Taste zum Vakuumverpacken in Beuteln (Pos. 4). Warten Sie ab, bis die Vakuum- und Schweißanzeige aufhört zu blinken (Pos. 7).
4. Die Schweißleiste wurde erwärmt und die Maschine ist einsatzbereit. Um den Deckel anzuheben, auf dieselbe Stelle wie zum Verriegeln der Maschine drücken und mit den Fingern leicht auf die runde Platte auf der Seite der Maschine drücken (Abb. 3).



Abb. 3: Drücken Sie zuerst mit der Hand oben auf die Maschine (an derselben Stelle wie beim Verriegeln) und dann mit den Fingern gegen die runde Platte auf der Innenseite an der Seite der Maschine.

5. Stellen Sie wie folgt aus der Rolle einen Beutel her:

- a.) Bestimmen Sie die benötigte Länge. Ein Beutel sollte ca. 5 cm länger als der unter Vakuum zu verpackende Gegenstand sein. Um den Beutel wiederzuverwenden, weitere 2,5 cm Beutelmateriale für jedes Mal der geplanten Wiederverwendung kalkulieren oder verwenden Sie den Beutel das nächste Mal für kleinere Mengen.
 - b.) Schneiden Sie den Beutel mit dem im Lieferumfang enthaltenen Schneider auf die gewünschte Länge zu (Abb. 4).
 - c.) Platzieren Sie die Rolle auf der **Schweißleiste** und **ziehen Sie sie bis zur schwarzen Dichtung** (Abb. 5). Vergewissern Sie sich, dass der Rand gerade und eben ist.
- ! ACHTUNG!** Achten Sie darauf, wie die Rolle platziert ist, wenn die Verschweißfunktion eingesetzt wird.
- d.) Senken Sie den Deckel der Maschine. Drücken Sie auf die Ränder des Deckels (erst auf einer Seite, dann auf der anderen), bis Sie ein Klicken hören.
 - e.) Drücken Sie auf die **Schweißleiste** (Pos. 3). Während des Schweißvorgangs blinkt die Leuchte (Vakuum- und Schweißanzeige).

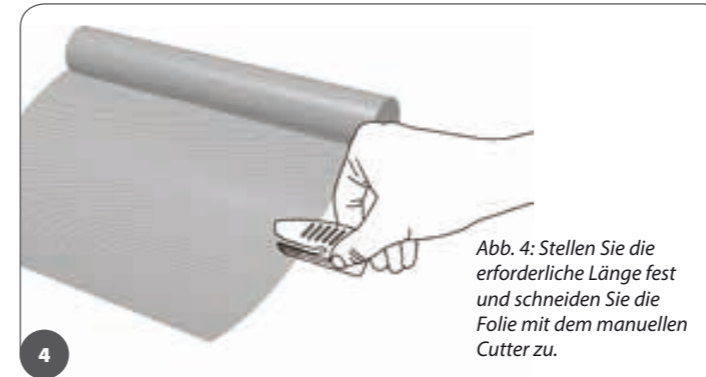


Abb. 4: Stellen Sie die erforderliche Länge fest und schneiden Sie die Folie mit dem manuellen Cutter zu.

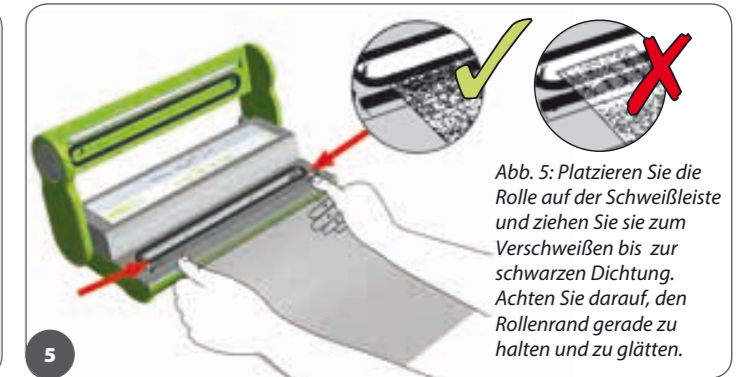


Abb. 5: Platzieren Sie die Rolle auf der Schweißleiste und ziehen Sie sie zum Verschweißen bis zur schwarzen Dichtung. Achten Sie darauf, den Rollenrand gerade zu halten und zu glätten.

EMPFEHLUNG: Beginnt die Maschine nicht direkt nach dem Betätigen der Schweißleiste mit dem Schweißvorgang, drücken Sie mit dem Finger leicht auf die Mitte des Deckels.

- f.) Wenn die Anzeige nicht mehr blinkt, den Deckel anheben. Drücken Sie auf dieselbe Stelle wie zum Verriegeln der Maschine und dann leicht mit den Fingern auf die runde Platte auf der Seite der Maschine (Abb. 3). Kontrollieren Sie die Schweißkante auf dem Beutel. Sie sollte auf ihrer ganzen Länge glatt und eben sein und keine Knicke aufweisen.

⚠️ WARNUNG! Der Beutel sollte stets mindestens 5 cm länger als der von dem unter Vakuum zu verpackenden Inhalt benötigte Raum sein.

6. Lebensmittel einfüllen und vakuumverpacken.

Vergewissern Sie sich, dass die Innenflächen (für die Schweißkante) sauber, trocken und frei von Lebensmittelbestandteilen sind.



Abb. 6: Zum Vakuumverpacken den gefüllten Beutel in der Mitte des Vakuumkanals platzieren (zwischen den schwarzen Schaumdichtungen).

EMPFEHLUNG:

Beim Vakuumverpacken von fettigen Produkten (z. B. Bacon) wird dringend empfohlen, die Außenränder des Beutels umzubiegen, das Lebensmittel einzufüllen und die Ränder wieder umzubiegen. Die hält den zu verschweißenden Bereich frei von Fett.

7. Platzieren Sie den gefüllten Beutel auf der Arbeitsfläche vor der Maschine und ziehen Sie ihn in die Mitte des Vakuumkanals (**zwischen die schwarzen Dichtungen**; siehe Abb. 6 – Pos. 10) Vergewissern Sie sich, dass der auf der Schweißleiste platzierte Beutel vollkommen glatt ist (nicht geknickt).

8. Drücken Sie auf die Ränder des Deckels (erst auf einer Seite, dann auf der anderen), bis Sie ein Klicken hören.

9. Drücken Sie die Taste zum Vakuumverpacken in Beuteln (Pos. 4).

RECOMMENDATION: Beginnt die Maschine nicht direkt nach dem Betätigen der Taste zum Vakuumverpacken mit dem Vorgang, drücken Sie mit dem Finger leicht auf die Mitte des Deckels.

⚠️ WARNUNG! Der Beutel wird vakuumverpackt und automatisch verschweißt. Aufgrund des hohen Vakuumdrucks bleibt der Deckel geschlossen, während die Maschine in Betrieb ist.

10. Drücken Sie nach dem Ende des Vorgangs (wenn die Anzeige nicht mehr blinkt) mit der Hand oben auf die Maschine (an derselben Stelle wie zum Verriegeln) und dann mit den Fingern gegen die innere runde Platte auf der Seite der Maschine.

11. Kontrollieren Sie den vakuumverpackten Beutel. Die Schweißkante sollte glatt und sauber sein.

12. Sollte das Vacsy-Schweißgerät längere Zeit nicht benutzt werden, die Maschine ausschalten (Pos. 1).

TIPP!

WAS TUN IM FALL, DASS DIE MASCHINE WÄHREND DES VAKUUMVERPACKENS BEGINNT, FLÜSSIGKEIT AUS DEM BEUTEL ZU SAUGEN

Wenn Sie bemerken, dass die Maschine beginnt, während des Vakuumverpackens Flüssigkeit aus den Lebensmitteln zu saugen, unterbrechen Sie den Vorgang des Vakuumverpackens UNVERZÜGLICH, indem Sie die Stopp-Taste betätigen (Pos. 4).

⚠️ WARNUNG! Die Stopp-Taste darf nur gedrückt werden, während die Maschine unter Vakuum verpackt (die Taste funktioniert nicht mehr, wenn die Maschine verschweißt). Wenn Sie den Prozess des Vakuumverpackens nicht rechtzeitig stoppen und Flüssigkeit in den Vakuumkanal gelangt, stoppt die Maschine automatisch und die "Flüssigkeitsblock"-Anzeige leuchtet auf.

Um den Deckel zu öffnen, drücken Sie mit der Hand oben auf die Maschine (an derselben Stelle wie beim Verriegeln) und dann mit den Fingern gegen die innere runde Platte auf der Seite der Maschine (Abb. 3).

Es befindet sich ein Behälter zwischen den Dichtungen, den Sie aufrecht herausheben (Abb. 7). Entfernen Sie die Flüssigkeit und wischen Sie den gesamten Behälter sorgfältig ab. Gelangt Flüssigkeit in den Kanal mit dem Behälter, wischen und trocknen Sie auch den Kanal ab. Setzen Sie den Behälter wieder an seinen Platz und fahren Sie mit dem Vakuumverpacken fort.

6.2 MANUELLE VAKUUMVERPACKUNGSFUNKTIONEN

Wenn Sie Lebensmittel vakuumverpacken, die leicht zerquetschen oder sehr viel Wasser enthalten (frisches Obst, Salate, Pilze, Brot, Backwaren), sollte ein geringeres Vakuum verwendet werden (von 0 bis -300 mbar).

Mit dem manuellen Vakuumverpacken können Sie den Vorgang des Luftentfernens unterbrechen, sobald Sie der Meinung sind, dass genug Luft aus dem Beutel gesaugt wurde oder dass weiteres Entfernen von Luft leicht zerquetschbare Lebensmittel beschädigen könnte.



Abb. 7: Wenn sich Flüssigkeit im Behälter ansammelt, heben Sie diesen aufrecht nach oben, lassen Sie die Flüssigkeit ab und wischen Sie den Behälter sorgfältig ab.

Der Vorgang des manuellen Vakuumverpackens ist dem oben beschriebenen automatischen Vakuumverpacken sehr ähnlich und es gibt nur zwei wesentliche Unterschiede. Denken Sie daran, dass Sie bei weichen und feuchten Lebensmitteln besonders darauf achten müssen, was während des Vakuumverpackens im Beutel vor sich geht. Platzieren Sie den Beutel immer so, dass der Beutelrand sich zwischen den Dichtungen des Vakuumkanals befindet (Pos. 11).

! ACHTUNG! Wenn Sie der Meinung sind, dass genug Luft entfernt wurde (achten Sie darauf, was mit dem Lebensmittel passiert, ob Flüssigkeit beginnt, sich zur Maschine zu bewegen oder ob weiteres Entfernen von Luft, weiche Lebensmittel beschädigen könnte), drücken Sie die Stopp-Taste (Pos. 4). Die Pumpe stoppt und der Schweißvorgang wird aktiviert.

Sie können den Vorgang des Vakuumverpackens jederzeit durch Betätigen der Stopp-Taste unterbrechen (wenn Sie zum Beispiel feststellen, dass das Lebensmittel mehr Flüssigkeit enthält, als Sie angenommen haben).

TIPP!

Die einfachste Art, den Großteil von Obst und Gemüse, frischem Fleisch und Pilzen zu verpacken ist es, sie zuvor 1-2 Stunden in den Gefrierschrank zu geben. Die Lebensmittel behalten so ihre Form und Sie vermeiden die Gefahr, dass während des Vakuumverpackens Flüssigkeit in den Vakuumkanal gerät.



Abb. 8: Vakuumverpacken unter Verwendung von Behältern

6.3 VAKUUMVERPACKEN UNTER VERWENDEN VON VAKUUMBEHÄLTERN UND DECKELN

Das VacSy®-SCHWEISSGERÄT umfasst einen **Zubehöradapter (Schlauch und Anschluss)**, der zum Vakuumverpacken von Vakuumbehältern und -Deckeln der Linie VacSy® verwendet werden kann.

1. Führen Sie die Öffnung des Zubehörschlauchs in den Zubehörschlussschlauch (siehe Abb. 8) auf der rechten Seite des Vakuumkanals ein.
2. Bringen Sie den Zubehörschlauch und -Anschluss am Ventil des gewählten Vakuumbehälters an.
3. Drücken Sie die Taste zum Vakuumverpacken von Behältern (Pos. 5), um im Behälter Vakuum zu erzeugen. Wenn der korrekte Unterdruck erreicht ist, stoppt der Vorgang automatisch.

! WARNUNG! Beim Vakuumverpacken von flüssigen Lebensmitteln (Suppen, Saucen, usw.) sollten sich mindestens 1,5 cm zwischen der Oberfläche der Flüssigkeit und dem Deckel befinden.

! WARNUNG! Vakuumverpacken ist kein Ersatz für Einfrieren oder Kühlung. Auch wenn sie vakuumverpackt sind, müssen die Lebensmittel immer noch in einem Kühl- oder Gefrierschrank oder kühl gelagert werden (z. B. getrocknete Fleischprodukte in einem Keller).

! ACHTUNG! Verwenden Sie keine Beutel oder Rollen zum Verpacken von Lebensmitteln, die eine große Menge Flüssigkeit enthalten. **Suppen, Saucen und Flüssigkeiten** sollten entweder vor dem Verpacken in einem Vakuumbbeutel gefroren oder in einem Acrylbehälter vakuumverpackt werden

Gekochtes Fleisch, rohes Fleisch und Fisch

Für beste Ergebnisse empfehlen wir, Fleisch und Fisch 1-2 Stunden vor dem Vakuumverpacken vorzufrieren, um das Zurückhalten von Säften und das Erhalten der Form sicherzustellen und dazu beizutragen, eine gute Verschweißung zu gewährleisten. Ist das Vorgefrieren nicht möglich, legen Sie ein gefaltetes Papiertuch zwischen das Fleisch und den oberen Teil des Beutels, und vermeiden Sie das Verschweißen des Bereichs. Lassen Sie das Papiertuch beim Vakuumverpacken im Beutel, damit es überschüssige Feuchtigkeit und Säfte absorbieren kann.

! ACHTUNG! Rindfleisch kann nach dem Vakuumverpacken aufgrund des Entfernens von Sauerstoff dunkler erscheinen. Dies ist jedoch keinerlei Anzeichen dafür, dass es verdorben ist.

Gemüse: Gemüse sollte vor dem Vakuumverpacken blanchiert werden. Der Prozess des Blanchierens stoppt die Enzymwirkung und erhält so Geschmack, Farbe und Konsistenz.

- Eine oder zwei Minuten in kochendem Wasser genügen für Blattgemüse und Bohnen.
- Für geschnittene Zucchini oder Brokkoli und andere Kohlgemüse 3 bis 4 Minuten kalkulieren
- für Mohrrüben 5 Minuten
- 7 bis 11 Minuten für Getreide.

Tauchen Sie das Gemüse nach dem Blanchieren in kaltes Wasser, um den Prozess zu stoppen und trocknen Sie es vor dem Vakuumverpacken mit einem Papiertuch. Wir empfehlen, Blattgemüse in Vakuumbehältern zu lagern. Es sollte zuerst gewaschen und mit Papiertüchern getrocknet und dann in einem Vakuumbehälter aufbewahrt werden. Auf diese Weise blieben Spinat und Kopfsalat gekühlt bis zu zwei Wochen frisch.

Pilze, roher Knoblauch und rohe Kartoffeln

Das Vakuumverpacken wird für diese Lebensmittel nicht empfohlen. Wenn Sie es dennoch versuchen möchten, beachten Sie die Anweisungen für die Funktion des "manuellen Vakuumverpackens" genau.

! WARNUNG! **Auftauen von vakuumverpackten Lebensmitteln:** Lebensmittel sollten immer im Kühlschrank aufgetaut werden, um ihre Qualität zu erhalten.

PROBLEM:	WAS TUN, WENN:
das VacSy®-SCHWEISSGERÄT nicht reagiert, wenn ich die Tasten betätige.	<ul style="list-style-type: none"> Vergewissern Sie sich, dass die Maschine eingeschaltet und eingesteckt ist. Wenn die Steckdose eingeschaltet ist, doch Sie keine Leistung erhalten, kontrollieren Sie die Steckdose mit einem anderen Gerät, von dem Sie wissen, dass es funktioniert. Kontrollieren Sie das Netzkabel auf Schäden wie Risse oder Brüche. Ihre Maschine kann sich automatisch ausschalten, um Überhitzung zu vermeiden. Lassen Sie sie 45 Minuten abkühlen und fahren Sie dann wie gewohnt fort. Wir empfehlen dringend, zwischen jedem Vakuumverpacken 20 Sekunden verstreichen zu lassen. Damit die Maschine reagiert, muss die Funktionstaste mindestens eine Sekunde lang betätigt werden.
Es bleibt Luft im Beutel.	<ul style="list-style-type: none"> Vergewissern Sie sich, dass das offene Ende des Beutels ganz in der Mitte des Vakuumfachs platziert wurde. Stellen Sie sicher, dass die Beutel, die Sie verwenden, mindestens 100/130 µm Stärke aufweisen. Kontrollieren Sie Ihren Beutel auf jegliche Schäden wie z. B. Risse, Löcher oder Blasen. Test: Dichten Sie einen Beutel ab und tauchen Sie ihn in Wasser. An der Stelle, an der der Beutel beschädigt ist, steigen Blasen auf. Stellen Sie, wenn Sie durchgehende Rollen verwenden, sicher, dass die erste Schweißkante fest verschweißt ist. Vergewissern Sie sich, dass Sie vor dem Vakuumverpacken fest genug auf beiden Seiten auf die Ränder des Deckels gedrückt haben. Sie müssen es zweimal Klicken hören.
Das Vakuum im Beutel bleibt nicht erhalten.	<ul style="list-style-type: none"> Überprüfen Sie, ob die Schweißbereiche des Deckels frei von jeglichen Verschmutzungen, Fett oder Lebensmittelpartikeln sind und dass dieser fest sitzt. Stellen Sie sicher, dass der Beutel an den Kanten vollkommen sauber ist - entfernen Sie jegliche Lebensmittelpartikel oder Flüssigkeit sorgfältig und vergewissern Sie sich, dass der Beutel vollkommen trocken ist. Wenn Sie Inhalte mit scharfen Kanten (z. B. Knochen) vakuumverpacken, achten Sie darauf, dass diese den Beutel während des Vakuumvorgangs nicht durchbohren können. Hinweis: Decken Sie scharfe Kanten vor dem Abdichten mit einem Papiertuch oder ähnlichem ab.
Der Beutel schmilzt oder kann nicht vollkommen abgedichtet werden.	<ul style="list-style-type: none"> Stellen Sie sicher, dass Sie Beutel verwenden, die mindestens vierlagig sind und eine Stärke von 100/130 µm aufweisen. Stellen Sie vor dem Abdichten sicher, dass die Kanten des Beutels sauber und trocken sind.
Das Vakuum bleibt nicht erhalten, wenn Sie einen Behälter verwenden.	<ul style="list-style-type: none"> Stellen Sie sicher, dass der Schlauch korrekt eingesteckt ist, wie in Abb. 8 dargestellt. Stellen Sie sicher, dass der Deckel Ihres Behälters sauber und trocken ist und sich in der korrekten Position befindet. Vergewissern Sie sich, dass der Behälterventil sauber und trocken ist.
Das VacSy®-SCHWEISSGERÄT von ZEPTEK hat mehrere Beutel abgedichtet (bis zu 5) und es scheint, dass es nicht mehr funktioniert. Wichtiger Hinweis zu Vakuumbeuteln:	<ul style="list-style-type: none"> Wir empfehlen, unbedingt Vakuumbeutel mit einer Stärke von mindestens 100/130 µ zu verwenden. Es gibt viele unterschiedliche Vakuumbeuteltypen auf dem Markt, achten Sie daher besonders auf die Qualität. Unsere Empfehlung ist es, Original-Vakuumbeutel von Zepet zu verwenden, die vierlagig sind und eine Stärke von 100/130 µ aufweisen.

(Quelle: Entwicklungsabteilung des Herstellers)

9.1 Vergleichende Tabelle der Lebensmittelhaltbarkeit IM KÜHLSCHRANK

LEBENSMITTELART NORMALE	AUFBEWAHRUNG	VAKUUM-AUFBEWAHRUNG
Gekochte Lebensmittel	2 Tage	10 Tage
Frisches Fleisch	2 Tage	6 Tage
Frisches Geflügel	2 Tage	6 Tage
Gekochtes Fleisch	4-5 Tage	8-10 Tage
Frischer Fisch	2 Tage	4-5 Tage
Kaltes Fleisch	3 Tage	6-8 Tage
Geräucherte Würstchen	90 Tage	365 Tage
Hartkäse	12-15 Tage	50-55 Tage
Weichkäse	5-7 Tage	13-15 Tage
Frisches Gemüse	5 Tage	18-20 Tage
Frische Kräuter	2-3 Tage	7-14 Tage
Gewaschener Kopfsalat	3 Tage	6-8 Tage
Frisches Obst	3-7 Tage	8-20 Tage
Desserts	5 Tage	10-15 Tage

TIPP!

Kühlen Sie die Lebensmittel vor dem Vakuumverpacken gründlich

9.2 Vergleichende Tabelle der Lebensmittelhaltbarkeit IN SCHRÄNKEN UND REGALEN

LEBENSMITTELART NORMALE	AUFBEWAHRUNG	VAKUUM-AUFBEWAHRUNG
Brot/Brötchen	2-3 Tage	7-8 Tage
Backwaren	120 Tage	300 Tage
Getrocknete Lebensmittel	10-30 Tage	30-90 Tage
Ungekochte/r Pasta/Reis	180 Tage	365 Tage
Kaffee/Tee	30-60 Tage	365 Tage
Wein	2-3 Tage	20-25 Tage
Alkoholfreie Getränke (verschweißt)	7-10 Tage	20-25 Tage
Alkoholfreie Getränke im Vakuumkrug	2-3 Tage	7-10 Tage
Backwaren	2-3 Tage	7-10 Tage
Haselnüsse, Walnüsse, usw.	30-60 Tage	120-180 Tage
Crackers/Kartoffelchips	5-10 Tage	20-30 Tage

9.3 VERGLEICHENDE TABELLE DER LEBENSMITTELHALTBARKEIT IM GEFRIERSCHRANK

LEBENSMITTELART NORMALE	REGULAR STORAGE	VACUUM STORAGE
Frisches Fleisch	6 Monate	18 Monate
Hackfleisch	4 Monate	12 Monate
Geflügel	6 Monate	18 Monate
Fisch	6 Monate	18 Monate
Frisches Gemüse (TIPP Nummer 1)	8 Monate	24 Monate
Pilze (TIPP Nummer 3)	8 Monate	24 Monate
Kräuter (TIPP Nummer 4)	3-4 Monate	8-12 Monate
Obst	6-10 Monate	18-30 Monate
Kaltes Fleisch	2 Monate	4-6 Monate
Gebäck	6-12 Monate	18 Monate
Kaffeebohnen	6-9 Monate	18-27 Monate
Gemahlener Kaffee (TIPP Nummer 2)	6 Monate	12-34 Monate
Brot/Brötchen	6-12 Monate	18-36 Monate

Hinweis: In den Tabellen wird nur die ungefähre Konservierungszeit angegeben, da diese vom Ausgangszustand (Frische) und der Art der

Zubereitung abhängt. Als Aufbewahrungstemperatur der Lebensmittel werden +3 °C / +5°C im Kühlschrank und -18 °C im Gefrierschrank vorausgesetzt.

TIPPS!

1. Blanchieren Sie vor dem Einfrieren oder waschen Sie die Lebensmittel vor dem Aufbewahren im Kühlschrank. Geschnittene Lebensmittel, die viel Wasser enthalten, eignen sich nicht zum Vakuumverpacken (Gurken, Zucchini, usw.).
2. Wenn Sie **Kaffee** oder andere gemahlene Lebensmittel mit dem VACSy-SCHWEISSGERÄT korrekt vakuumverpacken möchten, lassen Sie diese in ihrer Originalverpackung und geben Sie sie in einen VacSy-Beutel. Wenn Sie nicht über die Originalverpackung verfügen, verwenden Sie einen normalen Beutel und geben Sie diesen in einen VacSy-Beutel. Auf diese Weise können Sie vermeiden, dass Bohnen oder gemahlene Lebensmittel in die Maschine gesaugt werden.
3. **Pilze:** Wir empfehlen dringend die Funktion des "manuellen Vakuumverpackens". Nur harte, fleischige und frische Pilze eignen sich zum Vakuumverpacken und Einfrieren. Waschen und trocknen Sie die Pilze zuerst und schneiden Sie sie dann mit einem feinen Messer und bewahren Sie sie in kleinen Mengen auf. Fast alle Pilzarten sollten blanchiert werden. Wir empfehlen Ihnen, diese eine halbe Stunde vor dem Vakuumverpacken in den Gefrierschrank zu geben. Tauen Sie die Pilze, bevor Sie damit kochen, nicht auf. Kochen Sie gefrorene Pilze in heißem Salzwasser oder fügen Sie sie Saucen hinzu.
4. **Kräuter** die einen hohen Anteil an ätherischen Ölen enthalten, wie Salbei, Thymian, Rosmarin und Pfefferminze eignen sich nicht zum Vakuumverpacken, sondern nur zum Trocknen. Basilikum, Estragon, Dill, Petersilie und Schnittlauch sollten eingefroren werden. Beim Trocknen verlieren sie zu viel Geschmack.

Dieses Gerät darf nur für die Funktionen verwendet werden, für die es ausgelegt wurde, d. h., zur Konservierung von Lebensmitteln. Der Hersteller haftet nicht für jegliche Schäden durch unsachgemäßen, unkorrekten oder nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch. Alle unsere Geräte wurden strengen Prüfungen unterzogen und haben eine Garantie gegen Herstellungsfehler. Die Garantie beginnt mit dem Kaufdatum. Das Kaufdatum ist das auf der vom Händler bei der Übergabe des Geräts ausgestellten Rechnung angegebene. **Der Nachweis des Erstkaufs ist zu Garantiezwecken erforderlich, daher ist es wichtig, dass Sie Ihren Kassenbon aufbewahren.**

Der Garantiezeitraum findet entsprechend der vor Ort geltenden Gesetze und Bestimmungen Anwendung.

Der Hersteller verpflichtet sich, Teile, die nachweislich Herstellungsfehler aufweisen, innerhalb des Garantiezeitraums kostenlos zu reparieren. Defekte, die nicht eindeutig entweder auf Material- oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind, werden in einem unserer ZEPTER-Servicezentren oder beim Hauptsitz geprüft und gemäß den Ergebnissen in Rechnung gestellt.

Die Garantie ist nur gültig wenn:

- Das Gerät Material- oder Herstellungsfehler aufweist
- Keine Anzeichen von Schäden durch den Kunden oder von anderen Personen eingebaute Nicht-Original-Ersatzteile festgestellt wurden.
- Für die Linie VacSy® ausgelegtes Zubehör verwendet wurde
- Das Schweißgerät nicht überlastet oder fallen gelassen wurde

Die Garantie gilt nicht für:

- Normalen Teileverschleiß
- Schäden durch Transport, unsachgemäße Verwendung, Nachlässigkeit und/oder unkorrekte Verwendung
- Manipulierte Maschinen
- Maschinen, die zweckentfremdet wurden
- Schäden durch mangelnde Einhaltung der Sicherheitsbestimmungen und Nichtbeachtung der Anweisungen in der Bedienungsanleitung
- Jegliche Schäden am Produkt durch Reparatur- und/oder Wartungseingriffe, die von nicht autorisierten Reparaturzentren ausgeführt wurden

Diese Garantie hat keine Auswirkungen auf die gesetzlichen Rechte des Verbrauchers, die unter der nationalen Gesetzgebung gelten, oder auf die Verbraucherrechte, die sich aus dem Kaufvertrag in Bezug auf den Händler ergeben.

In Ermangelung geltender nationaler Gesetze ist diese Garantie das einzige Rechtsmittel des Verbrauchers und der Hersteller haftet für keinerlei Zufalls- oder Folgeschäden durch die Verletzung jeglicher ausdrücklicher oder implizierter Garantien für dieses Produkt.

Die Herstellerhaftung beschränkt sich auf den vom Verbraucher bezahlten Kaufpreis des Produkts und überschreitet diesen nicht.

⚠ ACHTUNG! Sollte nach dem Kauf des Produkts sein Typenschild entfernt worden oder unleserlich geworden sein, behält sich der Hersteller das Recht vor, die Garantie zu verweigern. Bei jeglichen Anmerkungen oder Fragen zum Betrieb der Maschine oder zur Garantie wenden Sie sich bitte an die Handelsvertreter von ZEPTEK.

Das VacSy®-Schweißgerät entspricht den folgenden europäischen Richtlinien:

a) Richtlinie zu elektrischen Betriebsmitteln zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen 2006/95/EG in der geltenden Fassung.

b) Regelung zur elektromagnetischen Verträglichkeit Richtlinie 2004/108 EG in der geltenden Fassung.

Die EG-Konformitätserklärung garantiert, dass die Maschine sicher ist und untersucht und getestet wurde, um allen in den geltenden Standards, Richtlinien und Bestimmungen angegebenen Anforderungen zu entsprechen.

Serienproduktion erfüllt folgende Anforderungen:

- Technische Vorschriften der Zollunion 010/2011
"Technische Vorschriften hinsichtlich der Sicherheit von Mechanismen und Ausrüstungen",
genehmigt mit Entscheidung der Zollunionskommission Nr. 823 vom 18. Oktober 2011
- Technische Vorschriften der Zollunion 020/2011
"Elektromagnetische Verträglichkeit technischer Mittel",
genehmigt mit Entscheidung der Zollunionskommission Nr. 879 vom 09. Dezember 2011



12 - INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

Dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer nicht als normaler Hausmüll, sondern in Übereinstimmung mit den an Ihrem Wohnsitz geltenden behördlichen Vorgaben bei den entsprechenden Sammelstellen entsorgt werden muss. Sie können sich in Einklang mit der Richtlinie 2002/96/EG auch an eine offizielle WEEE-Sammelstelle wenden.

Die getrennte Sammlung der Einzelteile von Elektro- und Elektronikgeräten beugt schädlichen Auswirkungen der Umweltverschmutzung vor und beschränkt die Gefahr für die Gesundheit des Menschen auf ein Minimum, die sich aus einer unsachgemäßen Produktentsorgung ergeben könnte. Außerdem ermöglicht sie die Wiederverwendung und Rückgewinnung des Materials und spart so Energie und Rohstoffe. Für genauere Informationen zu Sammlung, Sortierung, Wiederverwendung und Recycling des Produkts wenden Sie sich bitte an die WEEE- Sammelstellen oder das Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben.



INTRODUCTION	56
GÉNÉRALITÉS	57
1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET INTRODUCTION	58
1.1 CONDITIONS DE FONCTIONNEMENT	58
1.2 CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ	58
1.3 INTERVALLES DE TEMPS ENTRE CHAQUE UTILISATION DE L'APPAREIL DE MISE SOUS VIDE VACSy®	60
1.4 SÉCURITÉ ALIMENTAIRE	61
1.5 MISE AU REBUT	61
2 ENTRETIEN ET NETTOYAGE	62
3 ENSEMBLE APPAREIL DE MISE SOUS VIDE VacSy®	63
4 APPAREIL DE MISE SOUS VIDE VacSy®	64
5 FICHE TECHNIQUE	67
5.1 ROULEAUX DE FILM UTILISÉS POUR L'EMBALLAGE SOUS VIDE	67

6 CONSEIL D'UTILISATION	68
6.1 FONCTIONS DE MISE SOUS VIDE AUTOMATIQUE	68
6.2 FONCTIONS DE MISE SOUS VIDE MANUELLE	71
6.3 MISE SOUS VIDE AVEC DES RÉCIPIENTS ET DES COUVERCLES	72
7 METTRE SOUS VIDE DIFFÉRENTS TYPES D'ALIMENTS	73
8 DÉPANNAGE	74
9 TABLEAUX COMPARATIFS DE CONSERVATION	75
(Source : Service du développement du fabricant)	75
9.1 TABLEAU COMPARATIF DE CONSERVATION DES ALIMENTS AU RÉFRIGÉRATEUR	75
9.2 TABLEAU COMPARATIF DE CONSERVATION DES ALIMENTS DANS DES PLACARDS OU SUR DES ÉTAGÈRES	75
9.3 TABLEAU COMPARATIF DE CONSERVATION DES ALIMENTS AU CONGÉLATEUR	76
10 GARANTIE	77
11 DÉCLARATION DE CONFORMITÉ	79
12 INFORMATIONS SUR LA MISE AU REBUT	79

Vous venez tout juste d'acheter l'un des nouveaux produits les plus économiques et efficaces de ZEPTER INTERNATIONAL, permettant de conserver sainement les aliments.

Quand vous avez choisi VacSy®, fabriqué par une société dont l'objectif est d'offrir la qualité, l'élégance et l'innovation à la vie de tous les jours, vous avez apporté à votre famille la santé et le bonheur.

L'appareil de mise sous vide VacSy® est un dispositif portable et puissant dont le design exclusif et intelligent vous frappe au premier coup d'œil ! Découvrez l'incroyable facilité d'utilisation de l'appareil de mise sous vide VacSy® et l'importance des avantages qu'il offre.

L'appareil de mise sous vide VacSy®, les récipients et les couvercles universels sont indispensables dans chaque cuisine. Ils sont conçus pour **conserver naturellement les aliments** et pour **prolonger la durée de vie des mets crus et cuits sans perdre la qualité des aliments**. L'appareil de mise sous vide VacSy® préserve les qualités organoleptiques et la teneur en vitamines de la nourriture.

La conservation au réfrigérateur, dans le garde-manger ou dans l'emballage qui prolonge la fraîcheur des aliments n'empêche pas l'oxygène de se retrouver au contact de ces derniers.

Avant d'utiliser l'appareil de mise sous vide VacSy® pour la première fois, lisez le manuel d'utilisation et conservez-le pour pouvoir le consulter en cas de besoin.

L'APPAREIL DE MISE SOUS VIDE VacSy® de Zepter est une machine domestique conçue pour la **conservation des aliments à long terme sous vide** et elle est prévue pour mettre sous vide et souder les sachets et les récipients sous vide.

L'oxygène provoque un changement physique dans la nourriture et il joue un rôle important dans la formation des moisissures et des bactéries. Par conséquent, les matières grasses deviennent rances, les aliments peuvent changer de couleur, les moisissures et les bactéries peuvent proliférer tandis que le goût, les vitamines, l'arôme et les minéraux peuvent se perdre. L'emballage sous vide retarde ces effets indésirables, prolonge la durée de conservation et préserve la qualité des aliments. Seul un emballage mis sous vide, c'est-à-dire dont on a aspiré l'air de l'emballage manuellement ou au moyen d'une pompe, peut permettre d'obtenir un environnement adapté pour prolonger la fraîcheur de la nourriture. Le processus de mise sous vide dans des récipients ou des sachets crée une pression négative.

Les principaux avantages de la mise sous vide sont les suivants :


- Vitamines, minéraux, nutriments et goût sont préservés ;
- La prolifération des moisissures et des bactéries est supprimée, ce qui prolonge la durée de conservation des aliments ;
- La conservation sous vide évite les mélanges d'odeurs dans le réfrigérateur ou le congélateur.

L'APPAREIL DE MISE SOUS VIDE VacSy® est facile à utiliser et efficace. Vous serez en mesure de conserver les aliments d'une façon totalement naturelle et plus saine. Ils conserveront leur fraîcheur plus longtemps et vous gagnerez du temps et de l'argent.

Vous pouvez télécharger le manuel d'utilisation sur le site www.zepter.com.

Le manuel a une manière spécifique d'attirer votre attention sur certains détails :

 **AVERTISSEMENT !** Pour des raisons de sécurité, faites attention.

 **ATTENTION !** Cette remarque contient des informations supplémentaires et des conseils utiles pour l'utilisation correcte de l'appareil.

1.1 CONDITIONS DE FONCTIONNEMENT

La température ambiante maximale pour l'utilisation normale est de +40 °C ; la température moyenne sur une période de 24 heures ne devrait pas dépasser +35 °C. La température ambiante minimale recommandée est de -5 °C.

L'air autour devrait être propre ; l'humidité relative ne devrait pas dépasser 50 % à la température maximale de +40 °C. Une humidité relative supérieure est acceptable à des températures ambiantes inférieures (par ex. 90 % à +20 °C).

1.2 CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

1. Ce manuel d'utilisation fait partie intégrante de l'appareil. Lisez attentivement toutes les instructions et les consignes de sécurité contenues dans ce manuel, car elles fournissent des informations importantes sur l'utilisation et l'entretien du dispositif. Conservez le manuel pour pouvoir le consulter en cas de besoin !
2. Après avoir ôté l'emballage, vérifiez que la machine soit intacte.
3. Si vous ne comprenez pas les informations, n'utilisez pas l'appareil et adressez-vous à du personnel Zepter professionnellement qualifié.
4. Avant de brancher l'appareil sur le secteur, vérifiez que les données indiquées sur la plaque

signalétique correspondent à celles de votre installation électrique.

5. Il faut éviter d'utiliser des adaptateurs, des multiprises et/ou des rallonges ; si vous ne pouvez pas vous en passer, vérifiez que vous n'utilisez que des adaptateurs, multiprises et rallonges standards, conformes aux réglementations de sécurité en vigueur.
6. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un centre d'assistance Zepter agréé pour éviter tout danger. Si des réparations s'avèrent nécessaires, adressez-vous exclusivement à votre centre de réparation Zepter.
7. Ne branchez pas et ne débranchez pas le dispositif avec les mains mouillées.
8. En cas d'urgence, débranchez le dispositif du secteur.
9. N'exposez pas l'appareil de mise sous vide aux intempéries, comme la pluie, la grêle, la neige, le vent, etc.
10. N'utilisez pas l'appareil de mise sous vide en présence de matières explosives extrêmement inflammables, de gaz ou de flammes nues.
11. Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient supervisés ou qu'ils aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils aient compris les risques encourus. Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
12. Cet appareil ne doit accomplir que les fonctions pour lesquelles il a été conçu (par ex.

conservation des aliments) et celles décrites dans le manuel d'utilisation. Le producteur ne peut être tenu pour responsable de tout dégât dérivant d'une utilisation inappropriée, incorrecte ou déraisonnable.


13. La surface de travail doit être sèche, à une température normale (pas chaude) et libre de tout obstacle.
14. La machine ne doit être nettoyée qu'avec un chiffon sec ou légèrement humide. N'utilisez jamais des produits abrasifs, ni d'alcool ou autres solvants. Attendez toujours que l'appareil ait entièrement séché avant de le ranger.
15. Ne touchez jamais la bande de soudure quand vous utilisez la machine (rep. 9) car elle pourrait être chaude.
16. Vérifiez que les canaux de vide ne soient pas obstrués. En cas de besoin, nettoyez-les avec un chiffon sec.
17. N'utilisez que les accessoires VacSy® originaux.
18. Ne consommez jamais les aliments conservés dans des sacs qui ne sont pas correctement soudés ou ayant gonflé ! Les aliments pourraient s'être détériorés et être dangereux pour votre santé.

1.3 INTERVALLES DE TEMPS ENTRE CHAQUE UTILISATION DE L'APPAREIL DE MISE SOUS VIDE VACSY®

Pour un bon fonctionnement de la machine, il faut un intervalle d'au moins 20 secondes entre les cycles de soudure ou de mise sous vide.

Quand les cycles se suivent trop rapidement, la machine s'arrête automatiquement. Le voyant de surchauffe s'allume (rep. 6).

Attendez que la machine ait refroidi (environ 45 minutes). Quand le voyant de surchauffe s'éteint, vous pouvez recommencer à utiliser la machine normalement.

 **AVERTISSEMENT !** Ne débranchez pas la machine pendant qu'elle refroidit !

1.4 SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Suivez toujours les règles habituelles relatives à la conservation de la nourriture en toute sécurité :

- a) Ne congelez jamais la viande après l'avoir décongelée ;
- b) Ne mélangez jamais les aliments crus et cuits ;
- c) Mettez les restes sous vide immédiatement ;
- d) Ne réchauffez pas le lait ou autres produits laitiers.

VacSy® est un système réservé à la conservation des aliments et il ne doit pas être utilisé pour cuire.

1.5 MISE AU REBUT

Nous recommandons de couper le cordon d'alimentation de la machine à la fin de sa durée de vie, pour la sécuriser.

N'effectuez cette opération qu'après l'avoir débranchée du secteur ! Ne jetez pas la machine avec les déchets ménagers mais confiez-la à du personnel qualifié pour la collecte de ce type de matériel. Elle sera ainsi mise au rebut et recyclée correctement.

C'est fondamental pour la protection de l'environnement !

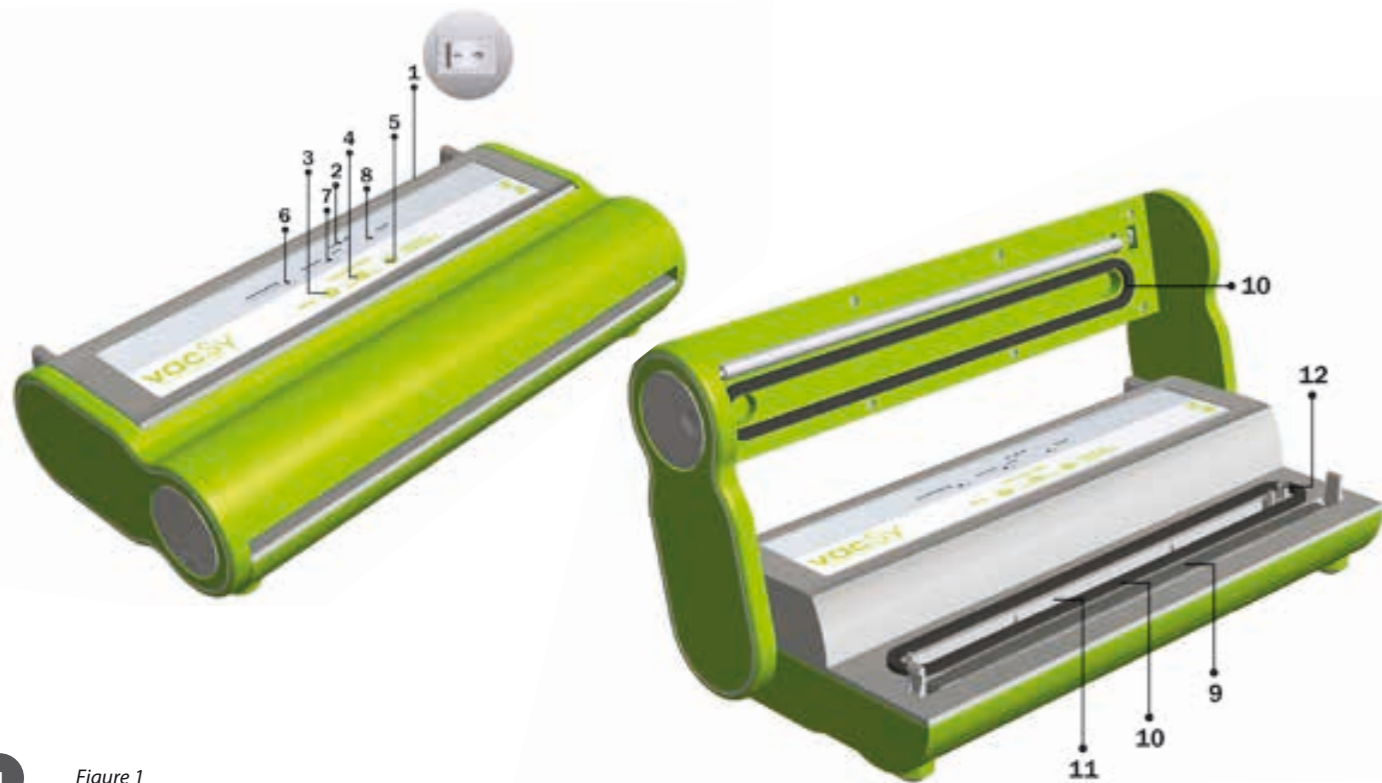
- a) Débranchez la machine.
- b) Utilisez un chiffon doux humidifié pour nettoyer la machine. N'utilisez rien qui soit susceptible d'érafler ou d'abîmer la surface. Ne plongez jamais la machine dans l'eau et ne la placez pas sous l'eau courante. Ne pulvérisez jamais de détergent directement sur la machine ou à l'intérieur de celle-ci.
- c) Avant d'utiliser la machine, vérifiez qu'elle soit entièrement sèche.
- d) La bande de soudure a un revêtement en téflon. Éliminez tout résidu plastique au moyen d'un chiffon doux.
- e) Vous ne pouvez nettoyer la bande de soudure que quand la machine a refroidi. Ne tentez jamais de nettoyer la bande de soudure au moyen d'un objet pointu.
- f) Si les joints en mousse noire ont été contaminés par de la graisse ou un liquide, vous pouvez les nettoyer avec de l'eau savonneuse, puis rincez-les et séchez-les avant de les remettre à leur place. Cela augmentera leur durée de vie.

L'ensemble comprend :

- A** 1 Appareil de MISE SOUS VIDE VacSy® de ZEPTER
- B** 1 Adaptateur pour sceller sous vide les récipients

- C** 1 Cutter manuel pour couper le film
- D** 1 Manuel d'utilisation



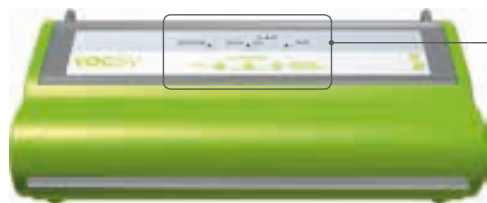


1

Figure 1

Position

- 1 Touche On/Off**
Pour allumer/éteindre l'appareil de mise sous vide Vacsy®.
- 2 Voyant On/Off**
Pendant que la machine est branchée sur le secteur, le voyant allumé est vert.
- 3 Touche de soudure**
Démarre le processus de soudure (sans l'emballage sous vide). Vous pouvez l'utiliser pour souder l'extrémité ouverte d'un rouleau.
- 4 Touche Marche / Arrêt / Mise sous vide des sachets**
Départ du processus de soudure et de mise sous vide. Le sachet sera d'abord mis sous vide puis automatiquement soudé. Également valable pour mettre sous vide des aliments plus mous ou plus humides. Appuyez à nouveau sur cette touche à n'importe quel moment pendant le processus de mise sous vide pour activer le processus de soudure manuellement.
- 5 Touche de mise sous vide des récipients**
Mise sous vide des récipients avec l'orifice accessoire et le tuyau. Le processus de mise sous vide s'arrête automatiquement quand vous atteignez le vide correct.
- 6 Surchauffe**
Protection automatique contre la surchauffe. Le voyant s'allume si l'intervalle entre les différents processus de mise sous vide n'est pas suffisamment long (au moins 20 s entre les cycles individuels ou après une utilisation prolongée). Attendez 45 minutes jusqu'à ce que le voyant s'éteigne puis recommencez à utiliser la machine normalement.
- 7 Voyant Vide et soudure**
Quand la machine effectue la mise sous vide, le voyant est allumé, tandis qu'il clignote durant le processus de soudure.
- 8 Blocage liquide**
Le voyant s'allume si la machine a aspiré du liquide du sac sous vide pendant la mise sous vide.
- 9 Bande de soudure**
La bande de soudure est couverte d'une feuille en téflon qu'il ne faut en aucun cas enlever.
- 10 Soudure avec mousse/joint du canal de vide**
- 11 Canal de vide avec plateau**
Pendant la mise sous vide, le bord du sachet doit être placé entre les joints au milieu du canal de vide (Figure 6). En cas de mise sous vide inappropriée, tout liquide en excédent est bloqué ici et le voyant "Liquide" s'allume. Pour en savoir plus, reportez-vous à nos astuces à la page 71.
- 12 Orifice accessoire utilisé pour la mise sous vide avec des récipients**



SEAL "TOUCHE DE SOUDURE" (pos. 3)*

Cycle complet pour souder les sachets

VACUUM PACKING OF BAGS / Start / Stop "TOUCHE Marche / Arrêt / MISE SOUS VIDE DES SACHETS" (pos. 4)*

- Cycle automatique complet pour mettre sous vide et souder les sachets
- Cycle pour mettre sous vide et souder manuellement les sachets

VACUUM PACKING OF CONTAINER "TOUCHE DE MISE SOUS VIDE DES RÉCIPIENTS" (pos. 5)*

Cycle complet pour mettre sous vide les récipients

* Les positions se réfèrent à la Figure 1 de la page 64.



on "marche"  off indicator "voyant off" (pos. 2)*

 LUMIÈRE VERTE ALLUMÉE
La machine est allumée


overheating "surchauffe" (pos. 6)*


vacuum "mettre sous vide" (pos. 7)*

seal indicator "voyant soudure" (pos. 8)*

liquid block "blocage liquide" (pos. 8)*

 LUMIÈRE ROUGE ALLUMÉE
L'appareil est en surchauffe

 LUMIÈRE ROUGE ALLUMÉE
Mise sous vide des sachets et mise sous vide des récipients

 LUMIÈRE ROUGE ALLUMÉE
Le récipient contient du liquide

 LUMIÈRE ROUGE CLIGNOTANTE
Soudure et refroidissement

Dimensions	Largeur : 396 mm - Profondeur : 201 mm - Hauteur : 91 mm
Poids	Environ 3,4 kg
Matériau	Plastique ABS (boîtier extérieur)
Pompe	Pompe à vide intégrée (auto-huîlée - aucun entretien n'est nécessaire)
Pression du vide	cca -750 mbar
Moteur	230 V CA, 50 Hz Coupure automatique en cas de surchauffe
MN.bre maxi de tours/min	2900
Transformateur	220 V CA, 50 Hz/24 V CA 0,8 A /12 V CA 0,4 A Coupure automatique en cas de surchauffe
Volume de la pompe	14 litres/min
Commandes	Électroniques
Puissance et tension nominales de la machine	200 W, 220-240 V CA
Pays d'origine	Slovénie
Modèle	VS 6

5.1 ROULEAUX DE FILM UTILISÉS POUR L'EMBALLAGE SOUS VIDE

Rouleau :	film à 4 couches (PA/PE) – longueur 3000 mm x largeur 280 mm ou 200 mm
Épaisseur du film :	100 µm (partie lisse sans rainure) /130 µm (partie structurée avec rainure du film)
Qualité du film :	imperméable, 4 couches, sans germe, avec goût et odeur neutres, réutilisable, adapté au four à micro-ondes et au bain-marie.

Temps et température du traitement et du contact avec les aliments :

Pour un traitement à température limitée, jusqu'à +70 °C (2 heures maximum). En alternative, jusqu'à +100 °C (15 minutes maximum).

1. Quand vous sortez la machine de son emballage, vérifiez que tous les composants soient présents et qu'ils ne soient pas endommagés.
2. **Lisez le manuel d'utilisation avant d'utiliser la machine pour la première fois.**
3. L'APPAREIL DE MISE SOUS VIDE VacSy® est une machine professionnelle dont la technologie et la capacité ont été adaptées à une utilisation domestique. Compte tenu de son utilisation, la machine peut être placée sur le plan de cuisine où vous pourrez l'utiliser commodément tous les jours.
4. Placez-la sur une surface lisse et régulière, avec suffisamment de place pour introduire les aliments dans les sachets.

6.1 FONCTIONS DE MISE SOUS VIDE AUTOMATIQUE

Utilisez la machine selon les instructions suivantes :

1. **Branchez la machine, allumez-la (rep. 1) et préparez l'appareil de mise sous vide Vacsy® au fonctionnement.**

Vérifiez que le voyant On / Off soit allumé (rep. 2).

⚠ AVERTISSEMENT ! Si l'appareil de mise sous vide n'a pas été utilisé pendant longtemps (par ex. 1 semaine), effectuez un test de l'appareil.

2. **Baissez le capot de la machine. Appuyez sur les bords du capot (un côté d'abord, puis l'autre) jusqu'à ce que vous entendiez un dé clic** (Figure 2).

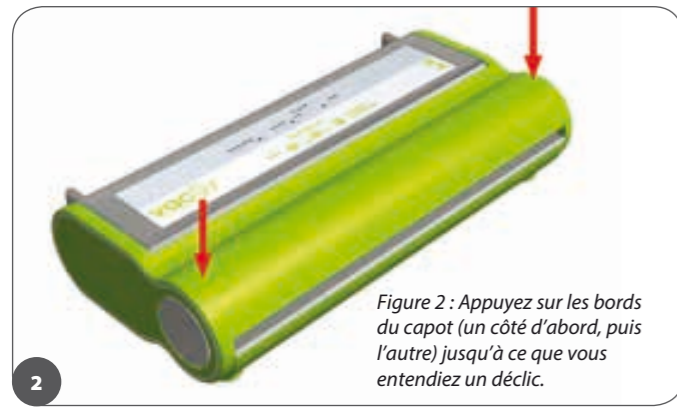


Figure 2 : Appuyez sur les bords du capot (un côté d'abord, puis l'autre) jusqu'à ce que vous entendiez un dé clic.

3. Appuyez sur la touche Mise sous vide des sachets (rep. 4). Attendez que le voyant Vide et soudure ait cessé de clignoter (rep. 7).
4. La bande de soudure a chauffé et la machine est prête à l'emploi. Pour soulever le capot, appuyez au même endroit que pour verrouiller la machine puis poussez légèrement des doigts la plaque ronde, qui se trouve sur le côté de la machine (Figure 3).



Figure 3 : Poussez d'abord avec le poignet en haut de la machine (au même endroit où vous la verrouillez) puis appuyez contre la plaque ronde interne avec les doigts, celle-ci se trouve sur le côté de la machine.

5. **Formez un sachet à partir du rouleau de la manière suivante :**

- a.) Déterminez la longueur qu'il vous faut. Un sachet devrait mesurer **environ 5 cm de plus** que l'élément à mettre sous vide. Pour réutiliser le sachet, laissez 2,5 cm supplémentaire du matériau formant le sachet à chaque fois que vous prévoyez de le réutiliser ou bien la fois suivante utilisez le sachet pour des articles plus petits.
 - b.) Coupez la longueur souhaitée avec le cutter fourni avec (Figure 4).
 - c.) Placez le rouleau sur la **bande de soudure et tirez-le jusqu'au joint noir** (Figure 5). Vérifiez que le bord soit droit et à niveau.
- ⚠ ATTENTION !** Faites attention à la position du rouleau quand la fonction de soudure est utilisée.
- d.) Baissez le capot de la machine. Appuyez sur les bords du capot (un côté d'abord, puis l'autre) jusqu'à ce que vous entendiez un dé clic.
 - e.) Appuyez sur la touche **Soudure** (rep. 3). Pendant la soudure, le voyant (Vide et soudure) clignotera.

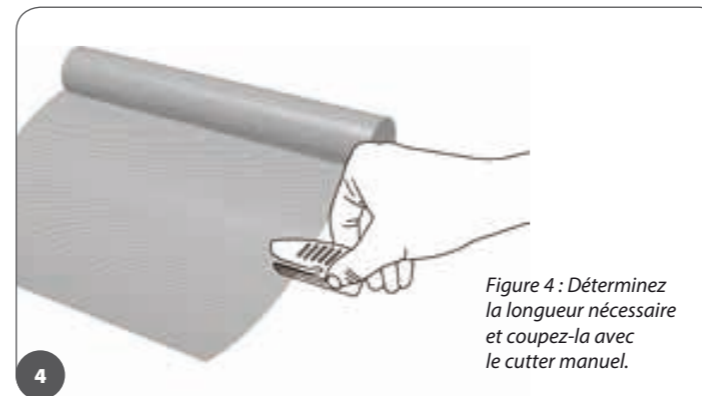


Figure 4 : Déterminez la longueur nécessaire et coupez-la avec le cutter manuel.

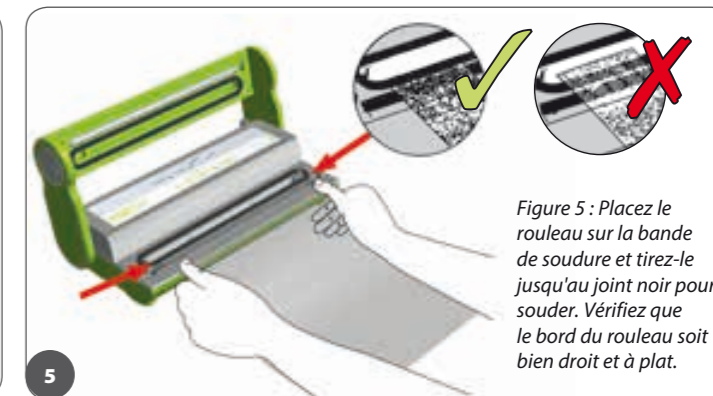


Figure 5 : Placez le rouleau sur la bande de soudure et tirez-le jusqu'au joint noir pour souder. Vérifiez que le bord du rouleau soit bien droit et à plat.

RECOMMANDATION : Si la machine ne démarre pas avec le processus de soudure dès que vous avez appuyé sur la touche Soudure, appuyez alors délicatement au milieu du capot avec le doigt.

- f.) Quand le voyant ne clignote plus, soulevez le capot. Appuyez au même endroit où vous verrouillez la machine et poussez légèrement la plaque ronde située sur le côté de la machine avec les doigts (Figure 3). Contrôlez le bord de la soudure sur le sachet. Il devrait être lisse et régulier sur toute sa largeur et ne pas former de plis.



AVERTISSEMENT ! Le sachet doit toujours mesurer au moins 5 cm de plus que la place occupée par l'élément à mettre sous vide.

6. Placez les aliments dedans et mettez sous vide.

Assurez-vous que les surfaces intérieures (pour le bord de soudure) soient propres, sèches et exemptes d'aliments.

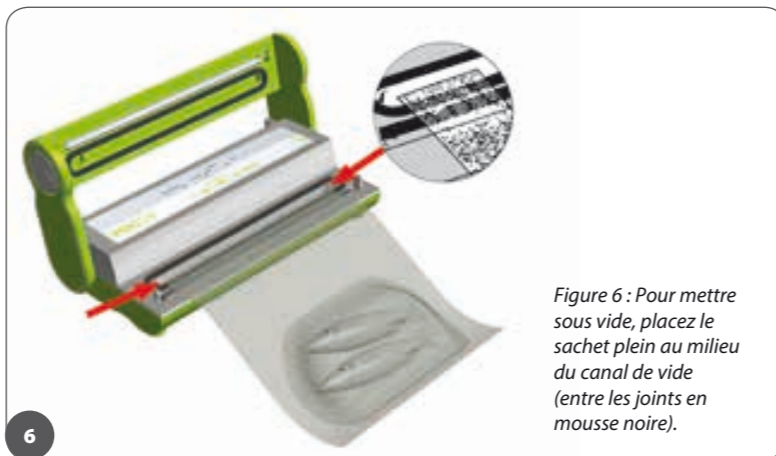


Figure 6 : Pour mettre sous vide, placez le sachet plein au milieu du canal de vide (entre les joints en mousse noire).

RECOMMANDATION :

Lorsque vous mettez sous vide des produits gras (en particulier le bacon), il est vivement conseillé de tourner les bords extérieurs du sachet, de placer la nourriture à l'intérieur puis de retourner les bords vers l'extérieur. Cette opération permet d'éviter que les bords à souder deviennent gras.

7. Placez le sac plein sur la surface de travail devant la machine et tirez-le jusqu'au milieu du canal de vide (**entre les joints noirs** ; voir Figure 6 - rep. 10). Assurez-vous que le sachet placé sur la bande de soudure soit complètement lisse (sans plis).
8. Appuyez sur les bords du capot (un côté d'abord, puis l'autre) jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.
9. Appuyez sur la touche Mise sous vide des sachets (rep. 4).

RECOMMANDATION : Si la machine ne démarre pas avec le processus de soudure dès que vous avez appuyé sur la touche Mise sous vide des sachets, appuyez alors délicatement au milieu du capot avec le doigt.



AVERTISSEMENT ! Le sachet sera mis sous vide et automatiquement soudé. En raison de la forte pression du vide, le capot reste fermé pendant le fonctionnement de la machine.

10. Quand la procédure est terminée (le voyant ne clignote plus), appuyez sur le haut de la machine avec votre poignet (au même endroit où vous la verrouillez), puis avec les doigts contre la plaque ronde interne sur le côté de la machine.

11. Contrôlez le sachet mis sous vide. Le bord de soudure doit être lisse et propre.

12. Si vous prévoyez de ne pas utiliser l'appareil de mise sous vide Vacsy pendant longtemps, éteignez-le (rep. 1).

ASTUCE !

QUE FAIRE SI LA MACHINE COMMENCE À ASPIRER LE LIQUIDE DU SACHET PENDANT LA MISE SOUS VIDE

Si vous vous apercevez que la machine commence à aspirer du liquide de la nourriture durant la mise sous vide, interrompez IMMÉDIATEMENT le processus de mise sous vide en appuyant sur la touche Arrêt (rep. 4).



AVERTISSEMENT ! Vous ne pouvez appuyer sur la touche Arrêt que quand la machine effectue la mise sous vide (la touche ne fonctionne pas pendant la soudure). Si vous n'arrêtez pas le processus de mise sous vide à temps et que du liquide pénètre dans le canal de vide, la machine s'arrêtera automatiquement tandis que le voyant "Blocage liquide" s'allumera.

Pour ouvrir le capot, appuyez avec le poignet sur le haut de la machine (au même endroit où vous la verrouillez) puis appuyez avec les doigts contre la plaque ronde interne, celle-ci se trouve sur le côté de la machine (Figure 3).

Il y a un récipient entre les joints que vous devez soulever en le tenant droit (Figure 7). Videz le liquide puis essuyez soigneusement tout le récipient. Si le liquide a pénétré dans le canal avec le récipient, essuyez et séchez également le canal. Remettez le récipient à sa place puis reprenez la mise sous vide.

6.2 FONCTIONS DE MISE SOUS VIDE MANUELLE

Quand vous mettez sous vide des aliments qui s'écrasent facilement ou contiennent beaucoup d'eau (fruits frais, salades, champignons, pain, pâtisseries), il faut utiliser moins de vide (entre 0 et -300 mbar).

Avec la mise sous vide manuelle, vous pouvez interrompre le processus d'aspiration de l'air dès que vous jugez que suffisamment d'air a été aspiré ou si vous pensez qu'en aspirant davantage d'air vous pourriez abîmer les aliments facilement écrasables.



Figure 7 : Quand du liquide a été récupéré dans le récipient, soulevez ce dernier bien droit, videz le liquide puis essuyez soigneusement le récipient.

Le processus de mise sous vide manuelle est extrêmement similaire à la mise sous vide automatique décrite plus haut, avec seulement deux grandes différences. N'oubliez pas qu'avec les aliments mous et humides vous devez faire particulièrement attention à ce qui se produit dans le sachet pendant la mise sous vide. Placez toujours le sachet de manière à ce que vous puissiez mettre le bord du sachet entre les joints dans le canal de vide (rep. 11).

ATTENTION ! Quand vous considérez que suffisamment d'air a été aspiré (faites attention à ce qui se produit au niveau des aliments, si du liquide commence à couler vers la machine ou si une aspiration supplémentaire pourrait abîmer les aliments mous), appuyez sur la touche Arrêt (rep. 4). La pompe s'arrête et la soudure est déclenchée.

Vous pouvez toujours arrêter le processus de mise sous vide en appuyant sur la touche Arrêt (si, par exemple, vous vous apercevez que les aliments contiennent plus de liquides que vous pensiez).

ASTUCE !

La façon la plus simple de mettre sous vide la plupart des fruits et des légumes, de la viande fraîche et des champignons consiste à les placer auparavant au congélateur pendant 1 à 2 heures. Ils conserveront leur forme et vous éviterez tout danger d'aspirer dans le canal de vide du liquide pendant la mise sous vide.



Figure 8 : Mise sous vide dans des récipients

6.3 MISE SOUS VIDE AVEC DES RÉCIPIENTS ET DES COUVERCLES

SOUS VIDE L'APPAREIL DE MISE SOUS VIDE VacSy® comprend un **adaptateur accessoire (tuyau et orifice)**, pouvant être utilisés pour mettre sous vide les récipients et les couvercles de la ligne VacSy®.

1. Introduisez l'ouverture du tuyau accessoire dans l'orifice accessoire (voir Figure 8) sur le côté droit du canal de vide.
2. Fixez le tuyau et l'orifice accessoires sur la vanne du récipient sous vide choisi.
3. Appuyez sur la touche Mise sous vide des récipients (rep. 5) pour mettre sous vide le récipient. Quand la bonne pression négative est atteinte, le processus s'arrête automatiquement.

AVERTISSEMENT ! Quand vous mettez sous vide des aliments liquides (soupes, sauces, etc.), vous devez laisser au moins 1,5 cm entre la surface du liquide et le couvercle.

AVERTISSEMENT ! La mise sous vide ne remplace pas la congélation ou la réfrigération. Même si elle a été mise sous vide, la nourriture doit toujours être conservée au réfrigérateur, au congélateur ou au frais (par ex. viande séchée à la cave).

ATTENTION ! N'utilisez pas de sachets ni de rouleaux pour emballer des aliments contenant énormément de liquide. **Les soupes, les sauces et les liquides** doivent être soit pré-congelés avant de les mettre sous vide dans un sachet, soit être mis sous vide dans un récipient acrylique.

Viande cuite, viande crue et poisson

Pour de meilleurs résultats, nous conseillons de pré-congeler la viande et le poisson pendant 1 à 2 heures avant de les mettre sous vide pour garantir la conservation du jus et de la forme, et afin d'aider à assurer une bonne étanchéité. S'il est impossible de pré-congeler, placez une serviette en papier pliée entre la viande et le haut du sachet, en évitant ainsi que la zone soit soudée. Laissez la serviette en papier dans le sachet lors de la mise sous vide pour absorber l'humidité et le jus.

ATTENTION ! Le bœuf pourrait sembler plus foncé après la mise sous vide en raison de l'aspiration de l'oxygène. Mais cela n'indique pas qu'il est abîmé.

Légumes : Les légumes doivent être blanchis avant d'être mis sous vide. Le blanchiment bloque l'action des enzymes tout en préservant la saveur, la couleur et la texture.

- Pour les légumes à feuilles ou les haricots il suffit de les faire cuire une à deux minutes dans de l'eau bouillante.
- Pour les brocolis ou les courgettes en morceaux ou encore les autres légumes crucifères, comptez 3 à 4 minutes.
- Pour les carottes, comptez 5 minutes.
- Pour les céréales, comptez 7 à 11 minutes.

Après les avoir blanchis, plongez les légumes dans de l'eau froide pour interrompre le processus puis séchez-les avec du sopalin avant de les mettre sous vide.

Nous conseillons de conserver les légumes à feuilles dans des récipients sous vide. Il faut d'abord les laver et les sécher avec du sopalin, puis les conserver dans un récipient sous vide. Les épinards et la laitue conserveront ainsi leur fraîcheur jusqu'à 2 semaines s'ils sont mis au réfrigérateur.

Champignons, ail cru et pommes de terre crues

Nous conseillons de les mettre sous vide. Si vous souhaitez néanmoins le faire, suivez attentivement les instructions relatives à la fonction "mise sous vide manuelle".

AVERTISSEMENT ! Décongélation des aliments emballés sous vide : Il faut toujours les décongeler au réfrigérateur pour conserver leur qualité.

PROBLÈME :	QUE FAIRE :
L'APPAREIL DE MISE SOUS VIDE VacSy® ne répond pas quand j'appuie sur les touches.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez que la machine soit allumée et branchée. • Si la machine est branchée mais que vous n'avez pas de courant, contrôlez la prise avec un autre appareil dont vous êtes certain qu'il fonctionne. • Contrôlez si le cordon d'alimentation est endommagé, il pourrait par exemple être fissuré ou déchiré. • Votre machine peut s'éteindre automatiquement pour éviter la surchauffe. Laissez-la refroidir pendant 45 minutes puis recommencez à l'utiliser normalement. Nous conseillons vivement d'attendre 20 secondes entre deux mises sous vide. • Vous devez appuyer sur une touche de fonction pendant au moins une seconde pour que la machine réagisse.
De l'air reste dans le sachet.	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous que vous avez entièrement placé l'extrémité ouverte du sachet au milieu du compartiment de vide. • Assurez-vous que les sachets que vous utilisez présentent une épaisseur d'au moins 100/130 µm. • Vérifiez que votre sachet n'est pas endommagé, il pourrait présenter par exemple des déchirures, perforations ou bulles. • Test : Soudez un sachet puis plongez-le dans l'eau. Des bulles apparaîtront aux endroits où le sachet est endommagé. • Quand vous utilisez des rouleaux continus, vérifiez que le premier bord de soudure est bien soudé. • Assurez-vous que vous avez appuyé des deux côtés sur le bord du capot, suffisamment fort, avant d'effectuer la mise sous vide. Vous devez entendre deux déclics.
Le vide ne tient pas dans les sachets.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez que les zones de soudure du capot ne présentent ni saleté, ni gras, ni résidus de nourriture et qu'il soit bien à sa place. • Assurez-vous que le sachet soit totalement propre sur les bords, ôtez minutieusement tout résidu de nourriture ou liquide et vérifiez que le sachet soit entièrement sec. • Si vous soudez un aliment ayant des bords pointus (par ex. des os), vérifiez qu'ils ne peuvent pas percer le sachet pendant la mise sous vide. • Remarque : couvrez les bords pointus avec une serviette en papier ou quelque chose de semblable, avant de mettre l'aliment sous vide.
Les sachets fondent ou ne peuvent pas être soudés intégralement.	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous que vous utilisez des sachets présentant une épaisseur d'au moins 100/130 µm et 4 couches. • Avant la soudure, vérifiez que les bords du sachet soient propres et secs.
Le vide ne tient pas quand vous utilisez un récipient.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez que le tuyau soit correctement inséré, comme cela est montré sur la Figure 7. • Assurez-vous que le couvercle de votre récipient soit propre, sec et correctement positionné. • Contrôlez que la vanne du récipient soit propre et sèche.
L'APPAREIL DE MISE SOUS VIDE VACSY DE ZEPTER a soudé plusieurs sachets (jusqu'à 5 articles) et il ne fonctionne plus apparemment. Remarque importante au sujet des sachets pour la mise sous vide :	<ul style="list-style-type: none"> • Nous conseillons vivement d'utiliser des sachets présentant une épaisseur d'au moins 100/130 µm pour la mise sous vide. Il existe toutes sortes de sachets sous vide sur le marché, faites donc particulièrement attention à la qualité. Nous conseillons d'utiliser des sachets sous vide originaux de Zepter, qui présentent 4 couches et une épaisseur de 100/130 µm.

9.1 Tableau comparatif de conservation des aliments AU RÉFRIGÉRATEUR

TYPE D'ALIMENT	CONSERVATION NORMALE	CONSERVATION SOUS VIDE
Mets cuits	2 jours	10 jours
Viande fraîche	2 jours	6 jours
Volaille fraîche	2 jours	6 jours
Viande cuite	4-5 jours	8-10 jours
Poisson frais	2 jours	4-5 jours
Viandes froides	3 jours	6-8 jours
Saucisses fumées	90 jours	365 jours
Fromages à pâte dure	12-15 jours	50-55 jours
Fromages à pâte molle	5-7 jours	13-15 jours
Légumes frais	5 jours	18-20 jours
Herbes fraîches	2-3 jours	7-14 jours
Laitue lavée	3 jours	6-8 jours
Fruits frais	3-7 jours	8-20 jours
Desserts	5 jours	10-15 jours

ASTUCE !

Avant de les mettre sous vide, congelez correctement les aliments.

9.2 Tableau comparatif de conservation des aliments DANS DES PLACARDS OU SUR DES ÉTAGÈRES

TYPE D'ALIMENT	CONSERVATION NORMALE	CONSERVATION SOUS VIDE
Pain	2-3 jours	7-8 jours
Pâtisseries	120 jours	300 jours
Aliments secs	10-30 jours	30-90 jours
Riz / pâtes crus	180 jours	365 jours
Café/thé	30-60 jours	365 jours
Vin	2-3 jours	20-25 jours
Boissons non alcoolisées (emballage fermé)	7-10 jours	20-25 jours
Boissons non alcoolisées dans un bocal sous vide	2-3 jours	7-10 jours
Mets cuits au four	2-3 jours	7-10 jours
Noisettes, noix, etc.	30-60 jours	120-180 jours
Gâteaux apéritif/chips	5-10 jours	20-30 jours

9.3 TABLEAU COMPARATIF DE CONSERVATION DES ALIMENTS AU CONGÉLATEUR

TYPE D'ALIMENT	CONSERVATION NORMALE	CONSERVATION SOUS VIDE
Viande fraîche	6 mois	18 mois
Viande hachée	4 mois	12 mois
Volaille	6 mois	18 mois
Poisson	6 mois	18 mois
Légumes frais (ASTUCE n° 1)	8 mois	24 mois
Champignons (ASTUCE n° 3)	8 mois	24 mois
Herbes (ASTUCE n° 4)	3-4 mois	8-12 mois
Fruits	6-10 mois	18-30 mois
Viandes froides	2 mois	4-6 mois
Mets cuits au four	6-12 mois	18 mois
Grains de café	6-9 mois	18-27 mois
Café moulu (ASTUCE n° 2)	6 mois	12-34 mois
Pain	6-12 mois	18-36 mois

Remarque : seul le temps approximatif de conservation est indiqué dans les tableaux, car cela dépend de l'état initial (fraîcheur) et

de la méthode de préparation des aliments. On considère comme températures de conservation des aliments +3 °C/+5 °C au réfrigérateur et -18 °C au congélateur.

ASTUCES !

1. Faites-les blanchir avant de les congeler ou lavez-les avant de les conserver au réfrigérateur. Les aliments en morceaux contenant une grande quantité d'eau ne sont pas adaptés pour être mis sous vide (concombres, courgettes, etc.).
2. Si vous souhaitez mettre correctement sous vide du **café** ou d'autres aliments moulus avec l'APPAREIL DE MISE SOUS VIDE VACSYS®, laissez les aliments dans leur emballage d'origine et placez-les dans le sachet VacSy®. Si vous n'avez pas l'emballage d'origine, utilisez un sachet habituel et placez-le dans le sachet VacSy®. Vous éviterez ainsi que les grains ou les aliments moulus soient aspirés par la machine.
3. **Champignons :** Nous conseillons vivement la fonction "mise sous vide manuelle". Seuls les champignons rigides, charnus et frais sont adaptés pour être mis sous vide et congelés. Commencez par laver et sécher les champignons, puis émincez-les avec un bon couteau avant de les conserver en petites quantités. Presque tous les types de champignons doivent être blanchis. Nous vous conseillons de les placer au congélateur pendant une demi-heure avant de les mettre sous vide. Ne dégelez pas les champignons avant de cuisiner avec. Faites bouillir les champignons congelés dans de l'eau chaude salée ou ajoutez-les aux sauces.
4. Les **herbes** contenant une forte proportion d'huiles essentielles, comme la sauge, le thym, le romarin ou la menthe poivrée ne sont pas adaptées pour être mises sous vide mais uniquement pour être séchées. Le basilic, l'estragon, l'aneth, le persil et la ciboulette doivent être congelés. Ils perdent trop de saveur quand ils sont séchés.

Cet appareil ne peut être utilisé que pour les fonctions pour lesquelles il a été conçu, à savoir la conservation des aliments. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de tout dégât dérivant d'une utilisation inappropriée, incorrecte ou déraisonnable.

Tous nos appareils ont fait l'objet de tests rigoureux et sont garantis contre les vices de fabrication. La garantie est valable à compter de la date d'achat. La date d'achat est la date indiquée sur la facture établie par le concessionnaire au moment de la livraison de l'appareil.

Une preuve d'achat originale est requise pour bénéficier de la garantie, c'est pourquoi il est important que vous conserviez votre récépissé de vente.

La période de garantie s'applique selon les réglementations et les lois locales en vigueur.

Pendant la période de garantie, le fabricant effectue gratuitement la réparation ou le remplacement des pièces présentant des vices de fabrication.

Les défauts qui ne sont pas clairement attribuables à des matériaux ou à des procédés de fabrication seront examinés par l'un de nos centres d'assistance ZEPTER ou à notre siège et ils seront facturés en fonction des conclusions.

La garantie ne s'applique que dans les cas suivants :

- L'appareil présente des matériaux défectueux ou des vices de fabrication ;
- Aucun signe de dégât occasionné par le client ni de présence de pièces non originales montées par d'autres personnes n'a été noté ;
- Les accessoires conçus pour la ligne VacSy® ont bien été utilisés ;
- L'appareil de mise sous vide n'a pas été surchargé ni cassé.

La garantie ne couvre pas :

- L'usure normale des pièces ;
- Les dégâts occasionnés par le transport, un usage inapproprié, la négligence et/ou un usage incorrect ;
- Les machines ayant été modifiées ;
- Les machines ayant été utilisées pour des usages non prévus ;
- Les dégâts dus au non-respect des consignes de sécurité et des instructions du manuel d'utilisation ;
- Tout dégât occasionné au produit suite à des réparations et/ou à un entretien effectués par des centres de réparation non agréés.

Cette garantie ne va pas à l'encontre des droits légaux du consommateur, applicables selon la législation nationale en vigueur, ni des droits du consommateur de présenter une réclamation au détaillant comme cela est prévu dans l'accord de vente.

En l'absence de lois nationales applicables, cette garantie sera le seul et exclusif recours du consommateur et le fabricant ne sera pas tenu pour responsable de tout dégât accidentel ou dérivant de la violation de toute garantie expresse ou implicite de ce produit.

La responsabilité du fabricant se limite au prix d'achat du produit effectivement payé par le consommateur et ne le dépassera pas.

⚠ ATTENTION ! Si après l'achat du produit, son étiquette indiquant le numéro de série a été enlevée ou est illisible, le fabricant se réserve le droit de refuser l'intervention sous garantie. Si vous avez des commentaires ou des questions au sujet du fonctionnement de la machine ou de la garantie, veuillez contacter les représentants ZEPTEK.

L'appareil de mise sous vide VacSy® VS-S est conforme aux directives européennes suivantes :

a) Directive sur l'équipement électrique conçu pour être utilisé avec certaines limites de tension 2006/95/CE et ses amendements.

b) Réglementation sur la compatibilité électromagnétique Directive 2004/108 CE et ses amendements.

La déclaration de conformité CE garantit que la machine est sûre et qu'elle a été inspectée et testée pour satisfaire à toutes les exigences spécifiées dans les normes, directives et réglementations applicables.

Production en série conforme aux exigences des :

- Règlements techniques de l'Union douanière 010/2011
"Règlements techniques sur la sécurité des mécanismes et de l'équipement",
approuvés par la décision n° 823 du 18 octobre 2011
de la Commission de l'Union douanière
- Règlements techniques de l'Union douanière 020/2011
"Compatibilité électromagnétique des dispositifs techniques",
approuvés par la décision n° 879 du 9 décembre 2011 de la Commission de l'Union douanière



12 - INFORMATIONS SUR LA MISE AU REBUT

Le symbole apposé sur le produit ou son emballage indique qu'à la fin de sa durée de vie, le produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers mais qu'il doit être mis au rebut conformément aux règlements des autorités locales et sur les sites prévus pour cela. Vous pouvez également vous adresser à un fournisseur de service de collecte des DEEE conformément à la directive 2002/96/CE.

Le tri des différents composants des équipements électriques et électroniques prévient les effets négatifs de la pollution de l'environnement et minimise les dangers pour la santé humaine, qui existeraient en cas de mise au rebut incorrecte du produit. En outre, cela permet de réutiliser et de récupérer les matériaux, en économisant ainsi de l'énergie et des matières premières. Pour plus d'informations sur la collecte, le tri, la réutilisation et le recyclage du produit, veuillez contacter le responsable du service de collecte des DEEE ou le magasin où vous avez acheté l'équipement.



INTRODUZIONE	82
INFORMAZIONI GENERALI	83
1 INTRODUZIONE E ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA	84
1.1 CONDIZIONI DI UTILIZZO	84
1.2 IMPORTANTI ISTRUZIONI SULLA SICUREZZA	84
1.3 INTERVALLI DI TEMPO TRA OGNI UTILIZZO DELLA SIGILLATRICE VACSYS®	86
1.4 SICUREZZA DEL CIBO	87
1.5 SMALTIMENTO	87
2 MANUTENZIONE E PULIZIA	88
3 GRUPPO SIGILLATRICE VacSy®	89
4 SIGILLATRICE VacSy®	90
5 DATI TECNICI	93
5.1 ROTOLI FOGLIO E BUSTE UTILIZZATI PER IL CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO	93

6 ISTRUZIONI PER L'USO	94
6.1 FUNZIONE AUTOMATICA CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO	94
6.2 FUNZIONE MANUALE CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO	97
6.3 CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO CON CONTENITORI E COPERCHI	98
7 CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO DI DIVERSI TIPI DI CIBO	99
8 RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	100
9 TABELLE COMPARATIVE PER LA CONSERVAZIONE	101
(Fonte: Ufficio sviluppo del produttore)	
9.1 TABELLA COMPARATIVA DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI NEL FRIGORIFERO	101
9.2 TABELLA COMPARATIVA DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI NELLE CREDENZE E SUGLI SCAFFALI	101
9.3 TABELLA COMPARATIVA DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI NEL FREEZER	102
10 GARANZIA	103
11 DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ	105
12 INFORMAZIONI SULLO SMALTIMENTO	105

Avete appena acquistato uno dei nuovi prodotti della ZEPTER INTERNATIONAL, tra i più efficienti ed economici, per la corretta conservazione degli alimenti.

Quando scegliete un prodotto VacSy®, realizzato da una società all'insegna della qualità, dell'eleganza e dell'innovazione nella vita di tutti i giorni, regalate alla vostra famiglia gioia e benessere.

La sigillatrice VacSy® è un apparecchio portatile, e allo stesso tempo potente, dal design esclusivo e intelligente che piace al primo sguardo. Scoprite quanto sia incredibilmente semplice utilizzare la sigillatrice VacSy® e quanto incredibili siano i benefici per chi la usa.

La sigillatrice VacSy®, i contenitori e i coperchi universali sono indispensabili in ogni cucina. Sono stati ideati per la **conservazione naturale del cibo e per conservare più a lungo il cibo cotto e crudo senza perdere la qualità degli alimenti**. La sigillatrice VacSy® preserva le qualità organolettiche e il contenuto vitaminico degli alimenti.

La conservazione in frigorifero, dispensa o in un imballaggio che preserva la freschezza del cibo non impedisce all'ossigeno di venire a contatto con l'alimento.

Prima di utilizzare la sigillatrice VacSy® per la prima volta, leggete questo manuale d'uso e conservatelo per eventuali riferimenti futuri.

La SIGILLATRICE VacSy® della Zepter è un elettrodomestico destinato alla **conservazione sottovuoto, a lungo termine, degli alimenti** ed è progettata per confezionare sottovuoto e sigillare sacchetti e contenitori sottovuoto.

L'ossigeno provoca una reazione chimica nel cibo e costituisce un elemento essenziale della proliferazione batterica e della formazione di muffe. Di conseguenza, il grasso può irrancidire, il colore del cibo può modificarsi, le muffe e i batteri possono moltiplicarsi e i sapori, le vitamine, gli aromi e i minerali potrebbero andare persi. Il confezionamento sottovuoto ritarda questi effetti indesiderati, prolunga la durata di conservazione degli alimenti e preserva la qualità del cibo. Solo grazie al confezionamento sottovuoto, ossia con la rimozione dell'aria dalla confezione, manuale o con l'ausilio di una pompa, si può ottenere un ambiente idoneo a prolungare la freschezza dell'alimento. Il processo di confezionamento sottovuoto in contenitori o buste crea pressione negativa.

I vantaggi più importanti del confezionamento sottovuoto sono:


- si preserva il contenuto di vitamine, minerali, nutrienti e aromi;
- si elimina la proliferazione batterica e la produzione di muffe e si ottiene quindi una conservazione più lunga dell'alimento;
- si impedisce che si mischino odori nel frigorifero o nel freezer.

La SIGILLATRICE VacSy® è una macchina efficiente e facile da utilizzare. Potrete conservare gli alimenti in modo completamente sano e naturale. Resteranno freschi più a lungo e voi risparmierete tempo e denaro.

Potete scaricare il manuale d'uso dal sito www.zepter.com.

Il manuale fa uso di termini specifici per portare la vostra attenzione su alcuni particolari:

 **AVVERTENZA!** Per ragioni di sicurezza, siate prudenti!

 **ATTENZIONE!** Questa nota riporta notizie aggiuntive e consigli utili per il corretto utilizzo dell'apparecchio.

1.1 CONDIZIONI DI UTILIZZO

La massima temperatura ambiente, per l'utilizzo in condizioni operative standard, è +40°C; la temperatura media su un periodo di 24 ore non deve superare i +35°C. La temperatura ambiente minima raccomandata è -5°C. L'aria circostante deve essere pulita; l'umidità relativa non deve superare il 50 %, alla temperatura massima di +40°C. Un'umidità relativa più alta può essere accettabile a temperature ambienti più basse (p.e. 90 % a +20°C).

1.2 IMPORTANTI ISTRUZIONI SULLA SICUREZZA

1. Questo manuale d'uso è parte integrante dell'apparecchiatura. Leggete attentamente tutte le istruzioni e le note sulla sicurezza contenute nel presente manuale in quanto forniscono informazioni importanti sull'uso e la manutenzione del dispositivo. Conservate il manuale per futuri riferimenti.
2. Una volta tolto l'imballaggio, assicuratevi che l'apparecchiatura sia integra.
3. Se non comprendete qualcosa nelle informazioni fornite, non utilizzate l'apparecchio e rivolgetevi a personale professionalmente qualificato Zepter.
4. Prima di collegare l'apparecchio alla rete, assicuratevi che i dati sulla tensione indicata corrispondano a quelli della vostra rete elettrica.

5. L'utilizzo di adattatori, ciabatte multipresa e/o prolunghie dovrebbe essere evitato; se il loro uso dovesse risultare indispensabile, assicuratevi di utilizzare esclusivamente adattatori standard o multipli e prolunghie che siano conformi alle normative vigenti sulla sicurezza.
6. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dall'assistenza autorizzata Zepter per evitare qualsiasi pericolo. Per qualsiasi riparazione da effettuare, rivolgetevi esclusivamente al centro di assistenza Zepter della vostra zona.
7. Non inserite né rimuovete la spina di alimentazione con le mani bagnate.
8. In caso di emergenza, scollegate l'apparecchio dalla rete di alimentazione.
9. Non esponete la sigillatrice a condizioni atmosferiche estreme come pioggia, grandine, neve, vento ecc.
10. Non utilizzate la sigillatrice in presenza di materiali esplosivi ed altamente infiammabili, gas o fiamme libere.
11. Questa apparecchiatura è utilizzabile da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenze solo sotto il controllo di un altro soggetto o se sono state correttamente istruite sull'utilizzo dell'apparecchio in sicurezza e sui pericoli ad esso connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini non vigilati.
12. Il dispositivo può essere utilizzato solo per funzioni per le quali è stato appositamente concepito (p.e. conservazione degli alimenti) e in conformità a quanto descritto nel manuale d'uso. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per qualsivoglia danno derivante da un uso improprio, non corretto o irragionevole del dispositivo.

13. La superficie di lavoro deve essere asciutta, ad una temperatura normale (non bollente) e priva di qualsiasi ostacolo.
14. La macchina deve essere pulita solo con un panno asciutto o leggermente inumidito. Non utilizzate mai abrasivi, alcol o altri solventi. Fate sempre asciugare completamente l'apparecchio prima di riporlo.
15. Quando utilizzate la macchina, non toccate il nastro saldante (pos. 9): potrebbe essere bollente.
16. Assicuratevi che i canali per il vuoto non siano ostruiti. Se necessario, pulite con un panno asciutto.
17. Utilizzate solo accessori originali VacSy®.
18. Non consumate mai cibo conservato in buste che non sono state correttamente sigillate o che sono gonfie! Questi alimenti potrebbero essere guasti ed essere nocivi per la salute.

1.3 INTERVALLI DI TEMPO TRA OGNI UTILIZZO DELLA SIGILLATRICE VACSY®

Per il corretto funzionamento della macchina, è necessario attendere almeno 20 secondi tra singoli cicli di sigillatura o di confezionamento sottovuoto.

Quando i cicli si susseguono tra loro troppo velocemente, la macchina si blocca automaticamente. La spia del surriscaldamento si accende (pos. 6).

Aspettate il raffreddamento della macchina (circa 45 minuti). Quando la spia del surriscaldamento si spegne, è possibile utilizzare normalmente la macchina.

 **AVVERTENZA!** Durante il raffreddamento della macchina, non scollegatela dall'alimentazione.

1.4 SICUREZZA DEL CIBO

Attenetevi sempre alle comuni regole sulla conservazione sicura del cibo:

- a) non ricongelate carne dopo che è stata scongelata;
- b) non mischiate mai alimenti crudi e cotti;
- c) confezionate immediatamente sottovuoto gli avanzi;
- d) non riscaldate il latte o gli altri prodotti caseari.

VacSy® è un sistema per la sola conservazione del cibo e non deve essere utilizzato come uno per la cottura.

1.5 SMALTIMENTO

Alla fine del suo ciclo di vita raccomandiamo di tagliare il cavo di alimentazione della macchina per renderla sicura.

Tagliate il cavo solo dopo averlo scollegato dall'alimentazione principale. Non smaltite la macchina nei rifiuti ordinari ma fatela ritirare da personale qualificato. In questo modo sarà correttamente smaltita e riciclata.

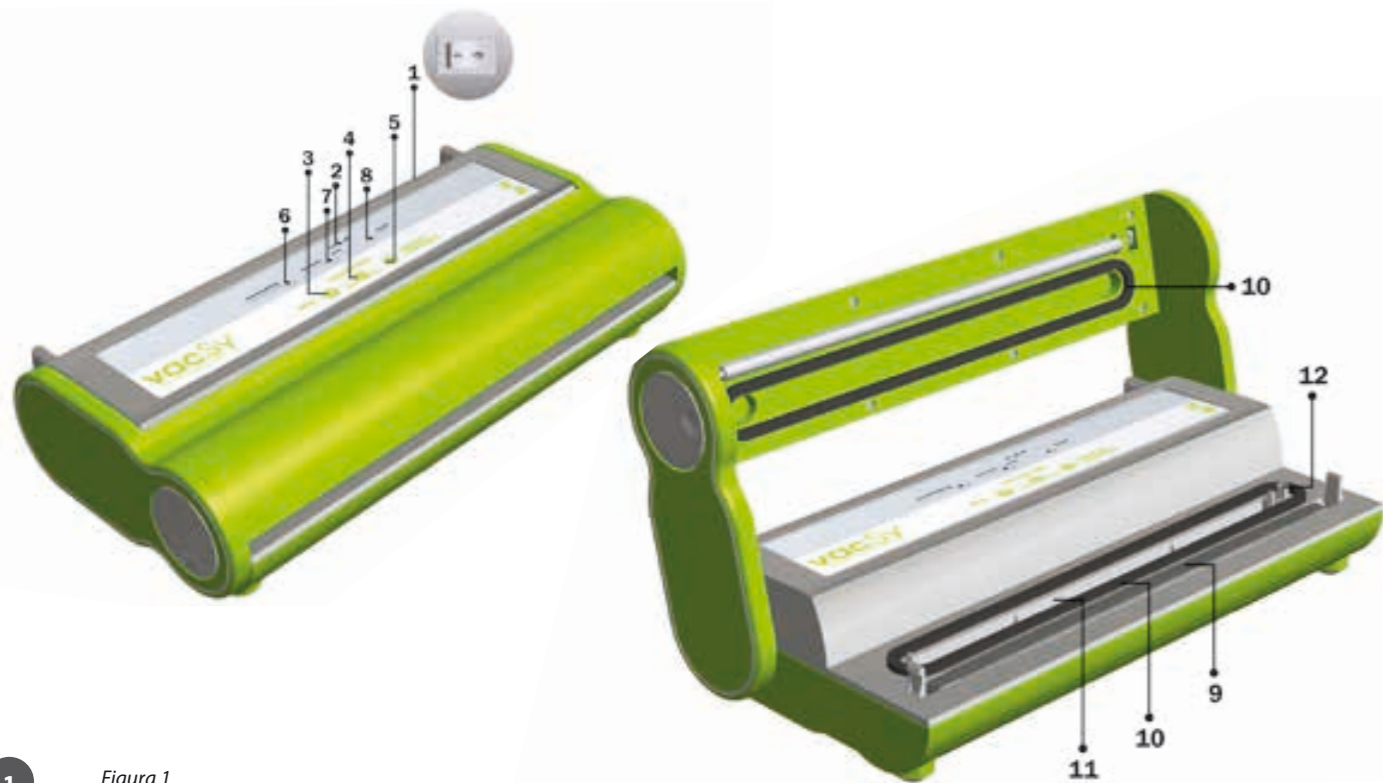
E si aiuta a salvaguardare il nostro ambiente.

- a) Scollegate la macchina.
- b) Utilizzate un panno umido e morbido per pulire la macchina. Non utilizzate elementi che potrebbero graffiare o danneggiare la superficie. Non immergete mai la macchina in acqua né collocatela sotto l'acqua corrente. Non spruzzate mai il detergente direttamente sulla macchina o dentro di essa.
- c) Prima di utilizzare la macchina, accertatevi che sia completamente asciutta.
- d) Il nastro saldante è munito di rivestimento in Teflon. Con l'uso di un panno morbido, rimuovete qualsiasi residuo di plastica.
- e) È possibile pulire il nastro saldante solo quando la macchina si è raffreddata. Non cercate mai di pulire il nastro con un oggetto appuntito.
- f) Se la guarnizione di tenuta nera, in materiale espanso, si sporca di grasso o liquidi, lavatela in acqua saponata, sciacquatela e asciugatela prima di reinserirla nella macchina. Questa procedura ne aumenterà la durata.

Il gruppo comprende:

- A** 1 macchina SIGILLATRICE VacSy® ZEPTER
- B** 1 adattatore utilizzato per sigillare a vuoto i contenitori
- C** 1 taglierina manuale per il taglio dei fogli
- D** 1 manuale d'uso



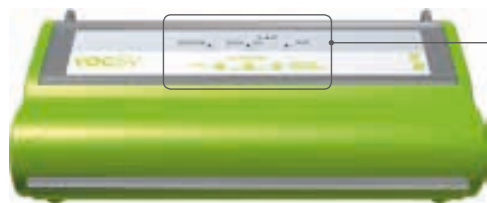


1

Figura 1

Posizione

- 1 Tasto On/Off**
Per accendere e spegnere la sigillatrice Vacsy®.
- 2 Spia Accensione/Spengimento (On/Off)**
Quando la macchina è collegata all'alimentazione elettrica, la spia è verde.
- 3 Tasto sigillatura (Seal)**
Avvia il processo di sigillatura (senza confezionamento a vuoto). È possibile utilizzare questo tasto per sigillare l'estremità aperta di un rotolo.
- 4 Tasto confezionamento a vuoto di buste (Vacuum Packing of Bags)/Start/Stop**
Avvia la procedura di confezionamento a vuoto e sigillatura. La busta verrà prima confezionata a vuoto, quindi sigillata automaticamente. Anche per confezionamento sottovuoto di alimenti morbidi e con un elevato quantitativo di acqua. Premete ancora una volta questo tasto, in qualsiasi momento durante la procedura di confezionamento a vuoto, per attivare manualmente il processo di sigillatura.
- 5 Tasto Confezionamento a vuoto dei contenitori (Vacuum packing of containers)**
Confezionamento a vuoto di contenitori con tubo e apertura accessori. Il processo di confezionamento sottovuoto si arresta automaticamente al corretto raggiungimento del vuoto.
- 6 Surriscaldamento**
Protezione automatica surriscaldamento. La spia si accende se l'intervallo di tempo tra i singoli processi di confezionamento sottovuoto non è sufficientemente lungo (almeno 20" tra i singoli cicli o dopo l'uso prolungato). Attendete 45 minuti fino a quando la spia si spegne, quindi utilizzate normalmente la macchina.
- 7 Spia Vuoto & Sigillatura (Vacuum & seal)**
Mentre la macchina esegue il confezionamento sottovuoto, l'apposita spia è accesa. Nel corso del processo di sigillatura, la spia lampeggia.
- 8 Blocco liquido (Liquid Block)**
La spia si accende se la macchina ha aspirato liquido dalla busta durante il confezionamento sottovuoto.
- 9 Nastro saldante**
Il nastro saldante è coperto di una pellicola in Teflon che non deve essere rimossa in nessun caso.
- 10 Tenuta in materiale espanso/Guarnizione canale a vuoto**
- 11 Canale a vuoto con vaschetta**
Durante il confezionamento sottovuoto, è necessario fissare il bordo della busta tra le guarnizioni poste al centro del canale per il vuoto (figura 6). In caso di un confezionamento a vuoto inadeguato, qualsiasi liquido in eccesso viene bloccato in questo punto e la spia "Liquid" si accende. Per ulteriori informazioni, fate riferimento a Consigli a pagina 97.
- 12 Apertura accessoria utilizzata per il confezionamento sottovuoto con i contenitori**


SEAL "Tasto Sigillatura" (pos. 3)*

Ciclo completo sigillatura delle buste

VACUUM PACKING OF BAGS / Start / Stop "Tasto confezionamento a vuoto di buste /Start/Stop" (pos. 4)*

- Ciclo completo automatico di confezionamento a vuoto e sigillatura delle buste
- Ciclo manuale per la sigillatura e il confezionamento sotto vuoto delle buste

VACUUM PACKING OF CONTAINER BUTTON "Tasto Confezionamento a vuoto dei contenitori" (pos. 5)*

Ciclo completo di confezionamento sotto vuoto di contenitori

*Le posizioni sono riferite alla Figure 1 di pagina 90.



on off Spia (pos. 2)*

LUCE VERDE ACCESA
La macchina è accesa

overheating "surriscaldamento"
(pos. 6)*

vacuum "sotto vuoto"

seal indicator "sigillatura"
(pos. 7)*

liquid block blocco liquido
(pos. 8)*

LUCE ROSSA ACCESA
L'apparecchio si è surriscaldato

LUCE ROSSA ACCESA
Confezionamento sotto vuoto di buste e contenitori

LUCE ROSSA ACCESA
Liquido nel contenitore

LUCE ROSSA LAMPEGGIANTE
Sigillatura e raffreddamento

Dimensioni	Larghezza: 396 mm - Profondità: 201 mm - Altezza: 91 mm
Peso	circa 3,4 kg
Materiale	plastica ABS (involucro esterno)
Pompa	pompa integrata a vuoto (lubrificazione automatica - senza necessità di manutenzione)
Pressione del vuoto	cca -750 mbar
Motore	230 V CA, 50 Hz Spegnimento automatico in caso di surriscaldamento
Giri/min max	2900
Trasformatore	220V CA, 50Hz/24V CA 0,8A /12V CA 0,4A Spegnimento automatico in caso di surriscaldamento
Portata in volume pompa	14 litri/min
Comandi	Elettronici
Tensione e potenza nominale macchina	200W, 220-240V CA
Paese di origine	Slovenia
Modello	VS 6

5.1 ROTOLI FOGLIO E BUSTE UTILIZZATI PER IL CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO

Rotolo foglio:	foglio 4 strati (PA/PE) - lunghezza 3.000 mm x larghezza 280 mm o 200 mm
Spessore foglio:	100 µm (sezione liscia, senza nervature) /130 µm (sezione del foglio strutturata e con nervature)
Qualità foglio:	impermeabile, 4 strati, sterile, sapore e odore neutro, riutilizzabile, idoneo per microonde e bollitura.

Tempi e temperatura di trattamento e contatto con gli alimenti:

Per un breve trattamento termico, fino a +70°C (max 2 ore). In alternativa, fino a +100°C (max 15 minuti).

- Una volta estratta la macchina dalla sua confezione, verificate che tutti i componenti siano presenti e che non siano danneggiati.
- Leggete il manuale d'uso prima di utilizzare la macchina la prima volta.**
- La SIGILLATRICE VacSy® è una macchina di derivazione professionale, con capacità e tecnologia appositamente studiate per essere utilizzata come elettrodomestico. In considerazione del suo uso, la macchina è idonea per essere tenuta sul piano della cucina in modo da utilizzarla comodamente ogni giorno.
- Posizionala su una superficie liscia e piana che presenti spazio a sufficienza per collocare l'alimento nelle buste.

6.1 FUNZIONE AUTOMATICA CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO

Utilizzate la macchina in base alle seguenti istruzioni:

- Collegate la macchina all'alimentazione con l'apposito cavo, posizionate il tasto di accensione su ON (pos.1) e preparate la sigillatrice Vacsy® per il funzionamento.**

Controllate se la spia On/Off si accende (pos. 2).

- AVVERTENZA!** Se la sigillatrice non è stata utilizzata per un lungo periodo (p.e. 1 settimana), eseguite un ciclo di prova dell'apparecchio.
- Abbassate il coperchio della macchina. Premete sui bordi del coperchio (prima su un lato, poi sull'altro) fino a sentire un clic** (Figura 2).

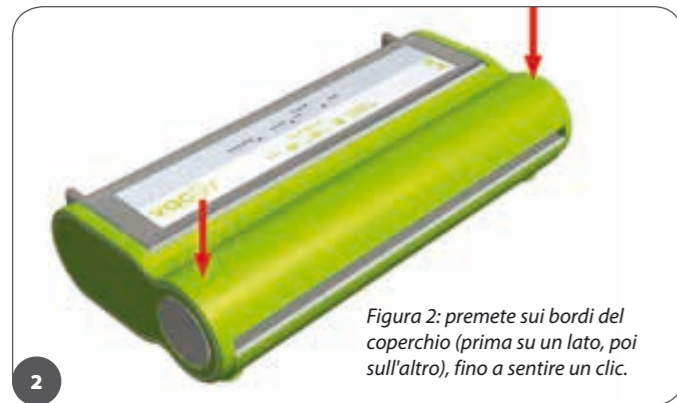


Figura 2: premete sui bordi del coperchio (prima su un lato, poi sull'altro), fino a sentire un clic.



Figura 3: prima di tutto fate pressione con il polso sulla parte superiore della macchina (nello stesso punto in cui avete premuto per il blocco), quindi premete con le dita sulla piastra tonda interna, posta sul lato della macchina.

- Premete il tasto Confezionamento sottovuoto di buste (Vacuum packing of bags) (pos. 4). Aspettate che la spia Vuoto & Sigillatura (Vacuum & Seal) smetta di lampeggiare (pos. 7).

- Il nastro saldante si è riscaldato e la macchina è pronta per l'uso. Per sollevare il coperchio, fate pressione sullo stesso punto in cui avete bloccato la macchina e premete delicatamente con le dita sulla piastra tonda posta sul lato della macchina (figura 3).

5. Realizzate una busta dal rotolo come segue:

- stabilite la lunghezza necessaria. Una busta deve essere circa 5 cm più lunga dell'elemento da confezionare sottovuoto. Per riutilizzare la busta, lasciate un ulteriore 2,5 cm di materiale per ciascuna volta che intendete riutilizzarla o, in alternativa, la volta successiva utilizzate la busta per elementi più piccoli.

- tagliate alla lunghezza desiderata con l'apposita taglierina integrata (Figura 4);

ATTENZIONE! Fare attenzione a come il rotolo viene posizionato quando la funzione sigillatura è attiva.

- posizionate il rotolo sul **nastro saldante ed estendetelo fino alla guarnizione nera** (Figura 5). Accertatevi che il bordo sia dritto e in piano;
- abbassate il coperchio della macchina. Premete sui bordi del coperchio (prima su un lato, poi sull'altro) fino a sentire un clic;
- premete sul tasto **Sigillatura (Seal)** (pos.3). Durante la sigillatura, la luce della spia Vuoto & Sigillatura (Vacuum & Seal) lampeggia.

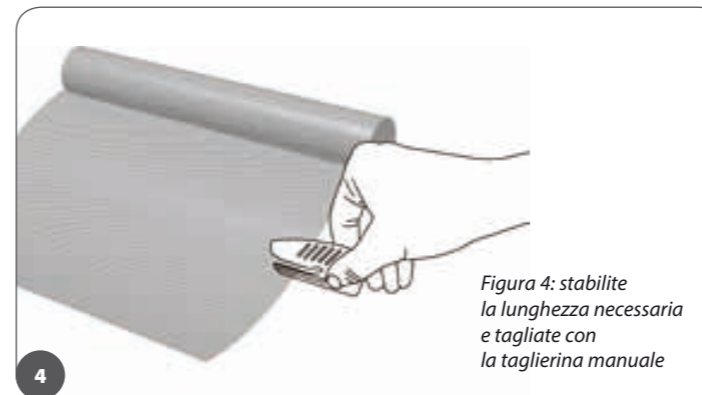


Figura 4: stabilite la lunghezza necessaria e tagliate con la taglierina manuale

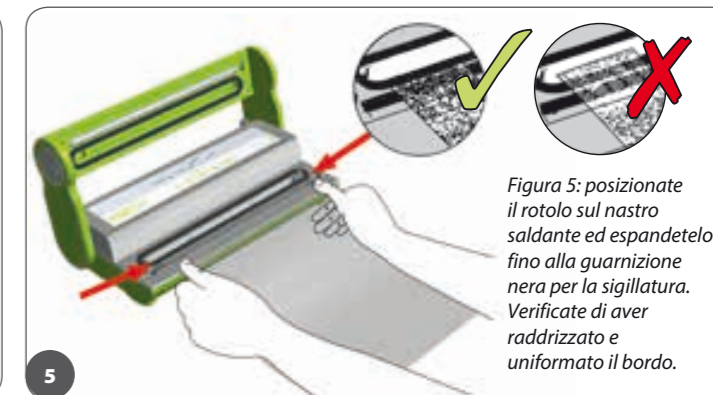


Figura 5: posizionate il rotolo sul nastro saldante ed estendetelo fino alla guarnizione nera per la sigillatura. Verificate di aver raddrizzato e uniformato il bordo.

RACCOMANDAZIONE: se la macchina non avvia la procedura di sigillatura appena dopo aver premuto il tasto Sigillatura (Seal), premete delicatamente con le dita sulla parte centrale del coperchio;

- quando la spia non lampeggia più, sollevate il coperchio. Fate pressione sullo stesso punto in cui avete premuto per bloccare la macchina e premete delicatamente con le dita sulla piastra tonda posta sul lato della macchina (figura 3). Controllate il bordo di sigillatura sulla busta. Deve essere liscio e regolare in larghezza e non deve essere piegato.

AVVERTENZA! La busta deve essere sempre più lunga di almeno 5 cm rispetto allo spazio occupato dall'elemento confezionato sottovuoto.

6. Inserite l'alimento nella busta e confezionatelo sottovuoto.

Accertatevi che le superfici interne (per il bordo di sigillatura) siano pulite, asciutte e prive di residui di cibo.



Figura 6: per il confezionamento sottovuoto, posizionate la busta piena nel centro del canale a vuoto (tra le guarnizioni nere in materiale espanso).

RACCOMANDAZIONE:

quando eseguite il confezionamento a vuoto di prodotti grassi (in particolare, la pancetta), si consiglia di ripiegare i bordi esterni della busta, inserire l'alimento all'interno e ripiegare nuovamente i bordi. Questo mantiene l'area da sigillare priva di grasso.

7. Posizionate la busta piena sulla superficie di lavoro davanti alla macchina e tiratela al centro del canale a vuoto (**tra le guarnizioni nere**; guardate la figura 6 – pos. 10). Accertatevi che la busta collocata sul nastro saldante sia completamente liscia (non piegata).
8. Premete sui bordi del coperchio (prima su un lato, poi sull'altro) fino a sentire un clic.
9. Premete il tasto Confezionamento sottovuoto di buste (Vacuum packing of bags) (pos. 4).

RACCOMANDAZIONE: se la macchina non avvia la procedura appena dopo aver premuto il tasto del Confezionamento sottovuoto delle buste (Vacuum Packing of Bags), fate pressione delicatamente con le dita sulla parte centrale del coperchio.

AVVERTENZE! La busta verrà confezionata a vuoto e sigillata automaticamente. A causa dell'alta pressione del vuoto, il coperchio rimane chiuso mentre la macchina è in funzione

10. Ultimata la procedura (quando la spia non lampeggia più), premete con il polso sulla parte superiore della macchina (nello stesso punto premuto quando avete bloccato la macchina), quindi fate pressione con le dita sulla piastra tonda interna, sul lato della macchina.

11. Controllate la busta confezionata sottovuoto. Il bordo saldante deve essere liscio e pulito.

12. Se non utilizzate la sigillatrice Vacsy® per lunghi periodi di tempo, spegnete la macchina con l'apposito tasto (pos.1 OFF).

CONSIGLIO!

COSA FARE NEL CASO IN CUI LA MACCHINA INIZIA AD ASPIRARE IL LIQUIDO DALLA BUSTA, DURANTE IL CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO

Se notate che la macchina inizia ad aspirare il liquido dell'alimento durante il confezionamento sottovuoto, premete il tasto Stop (pos. 4) per interrompere IMMEDIATAMENTE il processo di confezionamento sottovuoto.

AVVERTENZE! È possibile premere il tasto Stop solo mentre la macchina sta eseguendo il confezionamento sottovuoto (il tasto non funziona mentre la macchina esegue la sigillatura). Se non interrompete in tempo il processo di confezionamento sottovuoto ed entra liquido nel Canale per il vuoto, la macchina si ferma automaticamente e la spia "Blocco liquido" (liquid block) si accende.

Per aprire il coperchio, premete con il polso sulla parte superiore della macchina (nello stesso punto premuto quando avete bloccato la macchina), quindi fate pressione con le dita sulla piastra tonda interna, posta sul lato della macchina (figura 3).

Tra le guarnizioni è presente un contenitore da sollevare in posizione orizzontale (figura 7). Drenate il liquido e asciugate l'intero contenitore. Se il liquido entra nel canale con il contenitore, pulite ed asciugate anche il canale. Riposizionate il contenitore al suo posto ed eseguite il confezionamento sottovuoto.

6.2 FUNZIONE MANUALE CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO

Quando eseguite il confezionamento manuale sottovuoto di cibo sensibile allo schiacciamento o che contiene una grande quantità di acqua (frutta fresca, insalate, funghi, pane, pasticceria), è necessario utilizzare una pressione minore di vuoto (da 0 a 300 mbar).

Con il confezionamento sottovuoto manuale, potete interrompere il processo di rimozione dell'aria non appena valutate di aver estratto una quantità sufficiente di aria dalla busta o che l'ulteriore rimozione di aria potrebbe danneggiare il cibo che verrebbe facilmente frantumato.



Figura 7: quando il liquido entra nel contenitore, sollevatelo in posizione orizzontale, rimuovete il liquido e pulite accuratamente il contenitore.

La procedura di confezionamento sottovuoto manuale è molto simile a quella suddetta di confezionamento automatico con due eccezioni principali. Tenete presente che con gli alimenti morbidi e ad alto contenuto di acqua, è necessario prestare più attenzione a ciò che accade nella busta durante il confezionamento sottovuoto. Posizionate sempre la busta in modo da collocarne il bordo tra le guarnizioni nel canale a vuoto (pos. 11).

! ATTENZIONE! Se considerate che sia stata rimossa una quantità sufficiente di aria (prestate attenzione a cosa succede all'alimento, se il liquido inizia a uscire verso la macchina o se l'ulteriore rimozione di aria potrebbe danneggiare gli alimenti morbidi), premete il tasto Stop (pos. 4). La pompa si arresta e viene attivata la sigillatura.

È possibile sempre fermare il processo di confezionamento sottovuoto premendo il tasto Stop (se, ad esempio, stabilite che il cibo contenga più liquido di quanto pensavate).

CONSIGLIO!

Il modo più facile per confezionare sottovuoto la maggior parte della frutta e delle verdure, della carne fresca e dei funghi, è quello di inserirli prima nel congelatore per 1-2 ore. Questo permetterà al cibo di mantenere la sua forma ed evitare il pericolo che il liquido entri nel Canale del vuoto durante il confezionamento sottovuoto.



Figura 8: confezionamento sottovuoto con l'utilizzo dei contenitori

6.3 CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO CON L'UTILIZZO DI CONTENITORI E COPERCHI

PER IL SOTTOVUOTO la SIGILLATRICE VacSy® è munita di **adattatore accessorio (tubo flessibile e apertura)**, utilizzabili per il confezionamento sottovuoto di contenitori e coperchi per il sottovuoto della linea VacSy®.

1. Inserite l'apertura del tubo flessibile accessorio nell'apposito foro (figura 8) posto sul lato destro del Canale del vuoto.
2. Fissate il tubo flessibile accessorio, precedentemente attaccato all'apposita apertura, alla valvola del contenitore sottovuoto scelto.
3. Premete il tasto Confezionamento sottovuoto di contenitori (Vacuum Packing of containers) (pos. 5) per confezionare sottovuoto il contenitore. Una volta raggiunta la pressione negativa corretta, il processo si blocca automaticamente.

! AVVERTENZE! Quando si confezionano sottovuoto cibi liquidi (zuppe, salse ecc.), è necessario lasciare almeno 1,5 cm tra la superficie del liquido e il coperchio.

7 - CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO DI DIVERSI TIPI DI CIBO

! AVVERTENZE! Il confezionamento sottovuoto non è un'alternativa al congelamento o alla refrigerazione.

Nonostante il confezionamento sottovuoto, i cibi confezionati devono essere conservati nel frigorifero, nel freezer o in un luogo freddo (p.e. i prodotti di carne essiccata, in una cantina).

! ATTENZIONE! Non utilizzate buste o rotoli per confezionare cibi che contengono una grande quantità di liquido.

Le zuppe, le salse e i liquidi devono essere pre-congelati prima del confezionamento in una busta sottovuoto o confezionati sottovuoto in un contenitore in materiale plastico acrilico.

Carne cotta, carne cruda e pesce

Per risultati ottimali, consigliamo di pre-congelare la carne e il pesce per 1-2 ore prima del confezionamento sottovuoto in modo da garantire il mantenimento della forma e l'assorbimento del liquido e ottenere una buona sigillatura. Se il pre-congelamento non è possibile, posizionate una carta assorbente piegata tra la carne e la parte superiore della busta per evitare che quella zona specifica venga sigillata. Lasciate la carta assorbente nella busta durante il confezionamento sottovuoto per assorbire il liquido e l'acqua in eccesso.

! ATTENZIONE! La carne di manzo potrebbe apparire più scura dopo il confezionamento sottovuoto a causa della rimozione dell'ossigeno. Tuttavia, questo non indica che sia rovinata.

Verdure: le verdure devono essere sbollentate prima di essere confezionate sottovuoto. Il processo di sbollentamento arresta l'azione enzimatica e preserva il sapore, il colore e la consistenza.

- Uno o due minuti in acqua bollente sono sufficienti per verdure fresche a foglia o fagioli.
- Per i broccoli o le zucchine tagliate e altre verdure della famiglia delle crocifere, fate bollire da 3 a 4 minuti,
- Per le carote, lasciate bollire 5 minuti
- Per i cereali, fate bollire da 7 a 11 minuti.

Dopo lo sbollentamento, immergete le verdure in acqua fredda per arrestare il processo, quindi asciugatele con carta assorbente prima del confezionamento sottovuoto. Consigliamo di conservare le verdure a foglia in contenitori sottovuoto. Esse devono prima di tutto essere lavate e asciugate con carta assorbente, quindi conservate in un contenitore sottovuoto. In questo modo, gli spinaci e la lattuga rimangono freschi fino a 2 settimane una volta messi in frigorifero.

Funghi, aglio crudo e patate crude.

Non raccomandiamo di confezionarle sottovuoto. Se volete farlo in ogni caso, attenetevi scrupolosamente alle istruzioni per la funzione di "confezionamento manuale sottovuoto".

! AVVERTENZE! Decongelamento degli alimenti confezionati sottovuoto: decongelate sempre gli alimenti nel frigorifero per preservarne la qualità.

PROBLEMA:	COSA FARE:
La SIGILLATRICE VacSy® non risponde quando premo i tasti.	<ul style="list-style-type: none"> • Accertatevi che la macchina sia accesa e collegata all'alimentazione. • Se la presa è funzionante ma non avete alimentazione, controllatela con un altro apparecchio del quale siete sicuri del funzionamento. • Controllate l'eventuale presenza di danni nel cavo di alimentazione, come ad esempio spaccature o rotture. • La macchina potrebbe spegnersi automaticamente per evitare il surriscaldamento. Fatela raffreddare per 45 minuti, quindi mettetela in funzione normalmente. Raccomandiamo di aspettare 20 secondi tra un'operazione e l'altra di confezionamento sottovuoto. • È necessario attendere almeno un secondo affinché la macchina reagisca alla pressione di un tasto funzione.
Resta aria nella busta.	<ul style="list-style-type: none"> • Accertatevi di aver posizionato completamente l'estremità aperta della busta al centro dello scomparto per il vuoto. • Assicuratevi che le buste utilizzate abbiano uno spessore di almeno 100/130 µm. • Verificate l'eventuale presenza di danni sulla busta, come ad esempio spaccature, perforazioni o bolle. • Controllo: sigillate la busta ed immergetela in acqua. Nei punti in cui una busta è danneggiata compaiono delle bolle. • Quando utilizzate rotoli continui, accertatevi che il primo bordo di sigillatura sia sigillato in modo corretto. • Accertatevi di aver premuto a sufficienza su entrambi i lati dei bordi del coperchio prima di eseguire il confezionamento sottovuoto. Dovete percepire due clic.
Il vuoto non rimane sulle buste.	<ul style="list-style-type: none"> • Verificate che le aree di sigillatura del coperchio siano prive di sporco, grasso o residui di cibo e che siano correttamente in posizione. • Accertatevi che la busta sia totalmente pulita sui bordi: rimuovete accuratamente i residui di cibo o liquidi e verificate che la busta sia completamente asciutta. • Se state sigillando alimenti con bordi taglienti (p.e. ossi), accertatevi che non possano forare la busta durante la procedura del confezionamento sottovuoto. • Nota: coprite i bordi taglienti con carta assorbente o carta simile prima di sigillare la busta.
La busta si scioglie o non è possibile sigillarla completamente.	<ul style="list-style-type: none"> • Verificate che le buste che utilizzate abbiano uno spessore di almeno 100/130 µm e che siano a 4 strati. • Prima di sigillare la busta, accertatevi che i bordi della busta siano puliti ed asciutti.
Il vuoto non rimane quando utilizzate un contenitore.	<ul style="list-style-type: none"> • Verificate di aver inserito correttamente il tubo flessibile, come indicato nella figura 8. • Accertatevi che il coperchio del contenitore sia pulito e asciutto e che sia nella posizione corretta. • Assicuratevi che la valvola del contenitore sia pulita ed asciutta.
La SIGILLATRICE VACSY DI ZEPTER ha sigillato molte buste (fino a 5 elementi) e sembra non funzionare più. Nota importante sulle buste sottovuoto:	<ul style="list-style-type: none"> • Consigliamo vivamente di utilizzare buste per il vuoto che abbiano uno spessore di almeno 100/130 µ. Sul mercato sono disponibili diversi tipi di buste per il vuoto, di conseguenza, prestate particolare attenzione alla loro qualità. La nostra raccomandazione è quella di utilizzare le buste sottovuoto originali della Zepter, a 4 strati e uno spessore di 100/130 µ.

9.1 Tabella comparativa di conservazione degli alimenti IN FRIGORIFERO

TIPO DI ALIMENTO CONSERVAZIONE	STANDARD CONSERVAZIONE	SOTTOVUOTO
Cibo cotto	2 giorni	10 giorni
Carne fresca	2 giorni	6 giorni
Pollo fresco	2 giorni	6 giorni
Carne cotta	4-5 giorni	8-10 giorni
Pesce fresco	2 giorni	4-5 giorni
Carni fredde	3 giorni	6-8 giorni
Salsicce secche	90 giorni	365 giorni
Formaggio stagionato	12-15 giorni	50-55 giorni
Formaggio fresco	5-7 giorni	13-15 giorni
Verdure fresche	5 giorni	18-20 giorni
Erbe aromatiche fresche	2-3 giorni	7-14 giorni
Lattuga lavata	3 giorni	6-8 giorni
Frutta fresca	3-7 giorni	8-20 giorni
Dolci	5 giorni	10-15 giorni

CONSIGLIO!

Prima di confezionare sottovuoto gli alimenti, raffreddateli

9.2 Tabella comparativa di conservazione degli alimenti NELLE CREDENZE E SUGLI SCAFFALI

TIPO DI ALIMENTO CONSERVAZIONE	STANDARD CONSERVAZIONE	SOTTOVUOTO
Pane/panini	2-3 giorni	7-8 giorni
Pasticceria	120 giorni	300 giorni
Cibo essiccato	10-30 giorni	30-90 giorni
Pasta/riso crudi	180 giorni	365 giorni
Caffè/tè	30-60 giorni	365 giorni
Vino	2-3 giorni	20-25 giorni
Bevande non alcoliche (chiuse)	7-10 giorni	20-25 giorni
Bevande non alcoliche in un contenitore sottovuoto	2-3 giorni	7-10 giorni
Alimenti cotti al forno	2-3 giorni	7-10 giorni
Nocciole, noci ecc.	30-60 giorni	120-180 giorni
Cracker/patatine	5-10 giorni	20-30 giorni

9.3 Tabella comparativa di conservazione degli alimenti NEL FREEZER

TIPO DI ALIMENTO CONSERVAZIONE	STANDARD CONSERVAZIONE	SOTTOVUOTO
Carne fresca	6 mesi	18 mesi
Carne macinata	4 mesi	12 mesi
Carne di pollo	6 mesi	18 mesi
Pesce	6 mesi	18 mesi
Verdura fresca (CONSIGLIO numero 1)	8 mesi	24 mesi
Funghi (CONSIGLIO numero 3)	8 mesi	24 mesi
Erbe aromatiche (CONSIGLIO numero 4)	3-4 mesi	8-12 mesi
Frutta	6-10 mesi	18-30 mesi
Carne fredda	2 mesi	4-6 mesi
Alimenti cotti al forno	6-12 mesi	18 mesi
Chicchi di caffè	6-9 mesi	18-27 mesi
Caffè macinato (CONSIGLIO numero 2)	6 mesi	12-34 mesi
Pane/panini	6-12 mesi	18-36 mesi

Nota: Nelle tabelle è indicato solo il tempo approssimativo di conservazione in quanto dipende dalla condizione iniziale (freschezza) e dal metodo di preparazione del cibo. La conservazione del cibo viene considerata ad una temperatura di +3 °C / +5°C nel frigorifero e di -18 °C nel freezer.

CONSIGLI!

1. Sbollentate gli alimenti prima di surgelarli o lavateli prima di conservarli in frigorifero. Gli alimenti tagliati, che contengono una grande quantità di acqua, non sono idonei per il confezionamento sottovuoto (cetrioli, zucchine ecc.).
2. Se volete confezionare correttamente sottovuoto il **caffè**, o un altro alimento macinato, con la SIGILLATRICE VACSY®, lasciate gli alimenti nella loro confezione originale e collocateli nella busta VacSy®. Se non avete a disposizione la confezione originale, utilizzate una busta standard e inseritela nella busta VacSy®. In questo modo è possibile evitare che i chicchi o gli alimenti macinati siano aspirati nella macchina.
3. **Funghi:** consigliamo vivamente la funzione di "confezionamento sottovuoto manuale". Per il confezionamento sottovuoto e il congelamento sono idonei solo funghi duri, carnosi e freschi. Prima di tutto lavate e asciugate i funghi, quindi tagliateli con un coltello a lama sottile e conservateli in piccole quantità. È necessario sbollentare quasi tutti i tipi di funghi. Raccomandiamo di metterli in freezer per mezz'ora prima di confezionarli sottovuoto. Non scongelate i funghi prima di cuocerli. Bollite i funghi congelati in acqua bollente salata o aggiungeteli al condimento.
4. Le **erbe** aromatiche, contenenti un'alta percentuale di oli essenziali, come salvia, timo, rosmarino o menta non sono idonee per il confezionamento sottovuoto ma solo per l'essiccazione. Basilico, dragoncello, aneto, prezzemolo ed erba cipollina dovrebbero essere congelati. Se essiccati, perdono molto sapore.

Il presente apparecchio può essere utilizzato esclusivamente per le funzioni per le quali è stato appositamente concepito, vale a dire la conservazione degli alimenti. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per qualsivoglia danno derivante dall'uso improprio, inadeguato o irragionevole.

Tutte le nostre apparecchiature sono state sottoposte a collaudi rigorosi e sono garantite da difetti di fabbricazione. La garanzia parte dalla data di acquisto. La data di acquisto è la data indicata sulla fattura emessa dal rivenditore alla consegna dell'apparecchio. **Per i servizi in garanzia, è richiesta la prova dell'acquisto originale, di conseguenza è importante conservare la ricevuta di acquisto.**

Il periodo di garanzia è applicabile in conformità alle leggi locali e ai regolamenti in vigore.

Il produttore si impegna a riparare o sostituire, senza oneri, quegli elementi che mostrano difetti di fabbricazione, entro il periodo di garanzia.

I difetti che non sono chiaramente attribuibili al materiale o alla produzione saranno esaminati presso uno dei nostri centri di assistenza ZEPTEP o presso la nostra sede centrale e addebitati secondo l'esito dell'esame.

La garanzia è valida solo se:

- Il dispositivo presenta materiali difettosi o vizi di produzione
- Non ci sono segni di danneggiamento causato dal cliente né pezzi non originali installati da terzi
- Sono stati utilizzati accessori disegnati per la linea VacSy®
- La sigillatrice non è stata sovraccaricata o spaccata

La garanzia non include:

- La normale usura e i danni alle parti dovuti all'usura
- I danni causati dal trasporto, da un uso scorretto, da negligenza e/o da un uso improprio
- Le macchine che sono state manomesse
- Le macchine che sono state utilizzate per usi non previsti
- Il danno derivante dal mancato rispetto delle normative sulla sicurezza e delle istruzioni contenute nel Manuale d'Uso
- Il danno al prodotto derivante da riparazioni e/o manutenzione eseguiti da centri di riparazione non autorizzati.

La presente garanzia non interessa i diritti di legge del consumatore applicabili in forza della legislazione nazionale in vigore o i diritti del consumatore di rivendicazione nei confronti del dettagliante, come esposto nell'accordo di vendita/acquisto.

In assenza di leggi nazionali applicabili, la presente garanzia sarà l'unico ed esclusivo rimedio giuridico per il consumatore e il produttore non risponderà di danni accidentali o conseguenti risultanti da violazione di qualsivoglia garanzia, esplicita o implicita, di questo prodotto.

La responsabilità del produttore si limiterà al prezzo di acquisto del prodotto, effettivamente pagato dal consumatore.

⚠ ATTENZIONE! Se l'etichetta riportante il numero di matricola del prodotto è stata rimossa o resa illeggibile dopo l'acquisto, il produttore si riserva il diritto di rifiutare il servizio in garanzia. In caso di commenti o domande in merito al funzionamento della macchina o della garanzia, contattate i rappresentanti ZEPTEK.

11 - DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

La sigillatrice VacSy® VS-S è conforme alle seguenti direttive europee:

a) direttiva sulle apparecchiature elettriche destinate all'uso entro determinati limiti di tensione, Direttiva 2006/95/EC e successivi emendamenti;

b) regolamento sulla compatibilità elettromagnetica, la Direttiva 2004/108 CE e successivi emendamenti;

La dichiarazione CEE di conformità garantisce che la macchina è sicura, che è stata sottoposta a verifiche e collaudi in modo da rispettare tutti i requisiti specificati in norme, direttive e regolamenti applicabili.

Produzione seriale soddisfa i requisiti delle normative che seguono:

- Regolamento tecnico dell'Unione Doganale 010/2011
- "Regolamento tecnico sulla sicurezza macchine e attrezzature", approvato con delibera della commissione dell'Unione Doganale n°823 del 18 ottobre 2011
- Regolamento tecnico dell'Unione Doganale 020/2011 "Compatibilità elettromagnetica dei dispositivi tecnici", approvato con delibera della Commissione dell'Unione Doganale N° 879 del 9 dicembre 2011



12 - INFORMAZIONI SULLO SMALTIMENTO

Il simbolo sul prodotto o sull'imballaggio indica che alla fine della sua durata utile il prodotto non deve essere smaltito come rifiuto domestico standard ma smaltito in conformità con le istruzioni locali, presso siti appositamente designati. È possibile anche utilizzare un servizio di raccolta rifiuti WEEE in conformità alla direttiva 2002/96/CE.

La raccolta differenziata di singoli componenti delle apparecchiature EE previene gli effetti negativi dell'inquinamento atmosferico e riduce al minimo il pericolo sull'uomo che potrebbe essere causato da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Si permette inoltre in questo modo il riutilizzo e il recupero del materiale, con risparmio di energia e materie prime. Per informazioni dettagliate su raccolta, cernita, riutilizzo e riciclaggio del prodotto, contattate il fornitore del servizio di raccolta WEEE o il negozio dove avete acquistato l'apparecchiatura.



ÚVOD	108
OBEČNÉ INFORMACE	109
1 BEZPEČNOSTNÍ POKYNY A PŘEDSTAVENÍ	110
1.1 PROVOZNÍ STAV	110
1.2 DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	110
1.3 ČASOVÉ INTERVALY POUŽITÍ SVÁŘEČKY SÁČKŮ VACSÝ®	112
1.4 BEZPEČNOST POTRAVIN	113
1.5 LIKVIDACE	113
2 ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ	114
3 SADA SVÁŘEČKY SÁČKŮ VacSy®	115
4 SVÁŘEČKA SÁČKŮ VacSy®	116
5 TECHNICKÉ ÚDAJE	119
5.1 FÓLIOVÉ ROLE A SÁČKY PRO POUŽITÍ K VAKUOVÉMU BALENÍ	119

6 NÁVOD K POUŽITÍ	120
6.1 FUNKCE AUTOMATICKÉHO VAKUOVÉHO BALENÍ	120
6.2 FUNKCE MANUÁLNÍHO BALENÍ	123
6.3 VAKUOVÉ BALENÍ S VYUŽITÍM VAKUOVÝCH NÁDOB A UZÁVĚRŮ	124
7 VAKUOVÉ BALENÍ RŮZNÝCH TYPŮ POTRAVIN	125
8 ŘEŠENÍ POTÍŽÍ	126
9 SROVNÁVACÍ PŘEHLED SKLADOVÁNÍ	127
9.1 SROVNÁVACÍ PŘEHLED SKLADOVÁNÍ POTRAVIN V CHLADNIČCE	127
9.2 SROVNÁVACÍ PŘEHLED SKLADOVÁNÍ POTRAVIN VE SPÍŽÍCH A V POLICÍCH	127
9.3 SROVNÁVACÍ PŘEHLED SKLADOVÁNÍ POTRAVIN V MRAZNIČCE	128
10 ZÁRUKA	129
11 PROHLÁŠENÍ O SHODĚ	131
12 INFORMACE PRO LIKVIDACI	131

Právě jste si koupili jeden z nejkonomičtějších a nejefektivnějších nových produktů od společnosti ZEPTER INTERNATIONAL pro zdravý způsob konzervace potravin.

Výběrem výrobku VacSy®, vyrobeného společností, která přináší do každodenního života kvalitu, eleganci a inovaci, dáváte své rodině zdraví a štěstí.

Svářečka sáčků VacSy® je přenosný a výkonný přístroj, jehož exkluzivní a inteligentní design udělají dojem hned na první pohled!

Objevte, jak neuvěřitelně jednoduché je použití svářečky sáčků VacSy® a jak skvělý je její přínos.

Svářečka sáčků VacSy®, nádoby a univerzální uzávěry jsou nepostradatelné v každé kuchyni. Jsou určeny pro **přirozené skladování potravin a prodlužují životnost syrových a vařených potravin bez ztráty jejich kvality**. Svářečka sáčků VacSy® zachovává organoleptické vlastnosti potravin a obsah vitamínů.

Skladování v chladničce, spíži nebo obalu, který prodlužuje čerstvost potravin, nezabraňuje přístupu kyslíku k potravinám.

Před prvním použitím svářečky sáčků VacSy® si přečtěte tento návod k obsluze a uschovejte jej pro další použití.

SVÁŘEČKA SÁČKŮ VacSy® značky Zepter je přístroj pro domácnost určený pro **dlouhodobé skladování potravin ve vakuu** a je určena k vakuovému balení, sváření sáčků a uzavírání vakuových nádob.

Kyslík vyvolává v potravinách chemické změny a je důležitým faktorem ve vzniku plísní a bakterií. Následkem toho může docházet ke žluknutí tuku, barevným změnám potravin, rozmnožení plísní a bakterií a ke ztrátě chuti, vitamínů, aroma a minerálů. Vakuové balení takové nežádoucí důsledky pozdržuje, čímž prodlužuje trvanlivost a zachovává kvalitu potravin. Pouze s pomocí vakuového balení, tj. odstranění vzduchu z obalu manuálně nebo pomocí pumpy, lze dosáhnout vhodného prostředí, potřebného k prodloužení čerstvosti potravin. Proces vakuového balení vytváří v nádobách nebo sáčcích podtlak.

Nejdůležitější výhody vakuového balení:


- Vitamíny, minerály, živiny a chuť zůstávají zachovány.
- Množení plísní a bakterií je potlačeno, což prodlužuje trvanlivost potravin.
- Skladování ve vakuu zabraňuje směšování pachů v chladničce nebo mrazničce.

SVÁŘEČKA SÁČKŮ VacSy® se snadno používá a je účinná. Budete schopni uchovávat potraviny zcela přirozeným a zdravějším způsobem. Ty tak zůstanou déle čerstvé a vy ušetříte čas i peníze.

Uživatelský manuál je k dispozici ke stažení z www.zepter.com.

Příručka používá specifická označení k upozornění na některé detaily:

 **VAROVÁNÍ!** Z bezpečnostních důvodů je třeba opatrnosti.

 **POZOR!** Obsahuje doplňující informace a užitečné rady pro správné použití spotřebiče.

1.1 PROVOZNÍ STAV

Maximální teplota prostředí při běžném použití je 40 °C; průměrná teplota v průběhu 24 hodin by neměla překročit 35 °C. Minimální povolená okolní teplota je -5 °C.

Okolní vzduch by měl být čistý; relativní vlhkost vzduchu by neměla být při maximální teplotě 40 °C vyšší než 50 %. Vyšší relativní vlhkost vzduchu je přijatelná při nižší teplotě (např. 90 % při 20 °C).

1.2 DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

1. Tento návod k obsluze je nedílnou součástí zařízení. Pečlivě si přečtěte všechny pokyny a bezpečnostní upozornění obsažené v tomto manuálu, protože poskytují důležité informace o používání a údržbě zařízení. Uchovejte manuál pro budoucí potřebu!
2. Po odstranění obalu se přesvědčte, že je přístroj neporušený.
3. Pokud nerozumíte informacím v manuálu, spotřebič nepoužívejte a obraťte se na profesionálně kvalifikovaný personál společnosti Zepter.
4. Před připojením spotřebiče k elektrické síti zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku odpovídají použití ve vaší elektrické síti.
5. Použití adaptérů, vícenásobných zásuvek a/nebo prodlužovacích kabelů je obecně třeba se vyvarovat; pokud se nemůžete obejít bez nich, ujistěte se, že jsou používány pouze standardní

nebo vícenásobné adaptéry a prodlužovací kabely, které odpovídají platným bezpečnostním předpisům.

6. Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn autorizovaným servisem Zepter, aby bylo vyloučeno nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Pro případné opravy se obraťte výhradně na vaše servisní středisko Zepter.
7. Nepřipojujte ani neodpojujte přístroj ze sítě mokřými rukama.
8. V případě nouze odpojte přístroj od elektrické sítě.
9. Chraňte svářečku sáčků před působením nebezpečných vlivů venkovního prostředí, jako jsou: déšť, kroupy, sníh, vítr atd.
10. Nepoužívejte svářečku sáčků v přítomnosti výbušných a vysoce hořlavých látek, plynů nebo otevřeného ohně.
11. Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí pod dohledem, nebo pokud byly poučeny o bezpečném použití přístroje a o možných rizicích. Děti si nesmějí se spotřebičem hrát. Čištění a údržba nesmějí být prováděny dětmi bez dozoru.
12. Toto zařízení lze používat pouze k funkcím, pro něž bylo navrženo (např. konzervace potravin) a které jsou popsány v uživatelské příručce. Výrobce nemůže nést zodpovědnost za jakékoli škody způsobené nesprávným nebo nepřiměřeným použitím.
13. Pracovní povrch musí být suchý, normální teploty (ne horký) a bez předmětů, které by překážely v použití.

14. Přístroj by měl být čištěn pouze suchým nebo lehce navlhčeným hadříkem. Nikdy nepoužívejte abrazivní prostředky, alkohol nebo jiná rozpouštědla. Vždy nechte přístroj před uložením zcela uschnout.
15. Nikdy se nedotýkejte svařovacího pásku při používání zařízení (poz. 9) – může být horký.
16. Ujistěte se, že jsou vakuové kanály průchozí. Pokud je to nutné, vyčistěte je suchým hadříkem.
17. Používejte pouze originální příslušenství VacSy®.
18. Nikdy nekonzumujte potraviny skladované v sáčcích, které nejsou svařené nebo které se nafoukly! Potraviny mohly podlehnout zkáze a mohou být škodlivé vašemu zdraví.

1.3 ČASOVÉ INTERVALY POUŽITÍ SVÁŘEČKY SÁČKŮ VACSY®

Pro správnou funkci přístroje by měla být prodleva mezi jednotlivými cykly sváření nebo vakuového balení alespoň 20 sekund.

Následují-li cykly příliš krátce po sobě, přístroj se automaticky zastaví. Kontrolka přehřátí se rozsvítí (poz. 6).

Počkejte, až přístroj vychladne (cca 45 minut). Jakmile kontrolka přehřátí zhasne, můžete opět pokračovat v používání přístroje.

 **VAROVÁNÍ!** Zatímco se přístroj ochlazuje, neodpojujte jej ze zásuvky!

1.4 BEZPEČNOST POTRAVIN

Vždy dodržujte obvyklá pravidla bezpečného uchovávání potravin:

- a) Nikdy nezmrazujte maso poté, co již bylo rozmrazeno.
- b) Nikdy nesměšujte syrové a vařené potraviny.
- c) Zbytky pokrmů vakuově balte vždy neprodleně.
- d) Neohřívejte opakovaně mléko nebo jiné mléčné výrobky.

VacSy® je systém určený pouze pro konzervaci potravin a neměl by být používán jako pomůcka k vaření.

1.5 LIKVIDACE

Po skončení životního cyklu přístroje doporučujeme odříznout jeho napájecí kabel.

Učiňte tak teprve po odpojení přístroje z elektrické sítě! Nevyhazujte zařízení jako obyčejný odpad, ale předejte jej osobám kvalifikovaným pro sběr tohoto materiálu. Tímto způsobem bude řádně zlikvidováno a recyklováno.

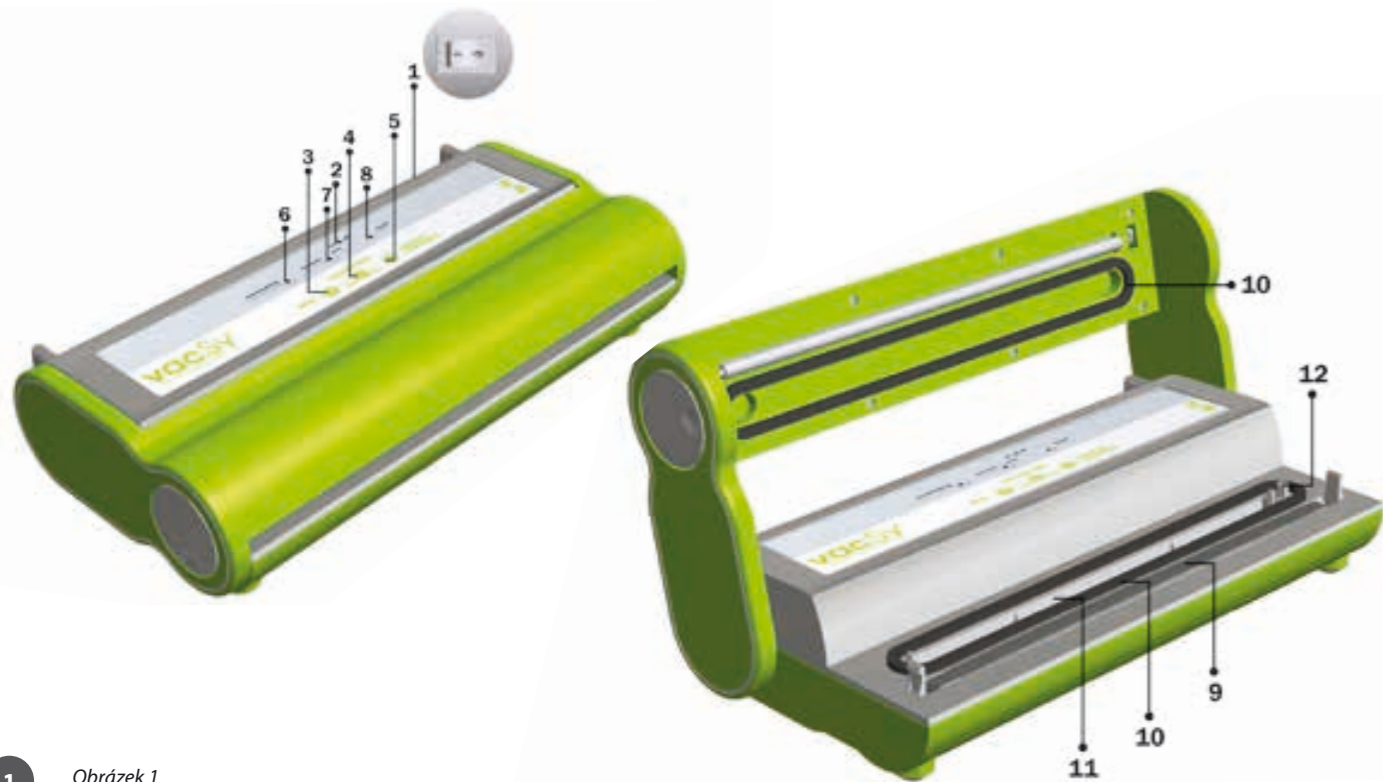
Tento postup významně napomáhá chránit životní prostředí!

- a) Odpojte přístroj.
- b) K čištění přístroje používejte měkký, vlhký hadřík. Nepoužívejte nic, co by mohlo poškrábat nebo poškodit povrch. Nikdy neponořujte přístroj do vody ani jej nedávejte pod tekoucí vodu. Nikdy nestříkejte čisticí prostředek přímo na zařízení nebo dovnitř.
- c) Před použitím přístroje se ujistěte, že je zcela suchý.
- d) Svařovací pásek je pokrytý teflonem. Odstraňte případná plastová rezidua pomocí měkkého hadříku.
- e) Svařovací pásek lze čistit výhradně po vychladnutí přístroje. Nikdy se nepokoušejte čistit svařovací pásek pomocí ostrého předmětu.
- f) Dojde-li ke znečištění černého pěnového těsnění tukem nebo kapalinou, lze ho vyprat v mýdlové vodě, opláchnout a osušit před vrácením na původní místo. Tím se zvýší životnost pěnového těsnění.

Sada obsahuje:

- A** 1 SVÁŘEČKU SÁČKŮ VacSy®
- B** 1 Adaptér sloužící k vakuovému uzavírání nádob
- C** 1 Ruční řezačka sloužící k řezání fólie
- D** 1 Návod k obsluze



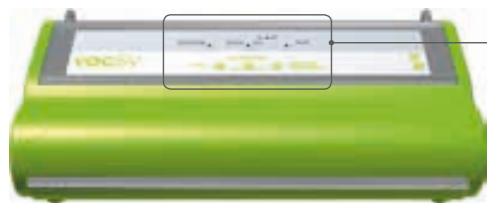


1

Obrázek 1

Pozice

- 1 Tlačítko Zapnuto/Vypnuto**
Zapíná/vypíná svářečku sáčků Vacsy®.
- 2 Kontrolka Zapnuto/Vypnuto**
Když je přístroj připojen do elektrické sítě, indikátor svítí zeleně.
- 3 Tlačítko svařování**
Spustí proces svařování (bez vakuového balení). Můžete jej použít ke svaření otevřeného konce role.
- 4 Vakuové balení sáčků / tlačítko Start / Stop**
Začátek procesu vakuového balení a svařování. Sáček bude napřed vakuově uzavřen a pak automaticky svařen. Také pro vakuové balení měkkých a vlhkých potravin. Stiskněte toto tlačítko znovu kdykoliv během vakuového balicího procesu k ruční aktivaci procesu svařování.
- 5 Tlačítko vakuového uzavírání nádob**
Vakuové uzavírání nádob pomocí doplňujícího vstupu a hadice. Proces vakuového balení se automaticky zastaví, jakmile je dosaženo vakua.
- 6 Přehřátí**
Automatická ochrana proti přehřátí. Kontrolka se rozsvítí, pokud časový interval mezi jednotlivými procesy vakuového balení není dostatečně dlouhý (nejméně 20 s mezi jednotlivými cykly nebo po delším používání). Počkejte 45 minut, než kontrolka zhasne, a poté pokračujte v běžném používání přístroje.
- 7 Kontrolka vysávání a svařování**
Pokud přístroj vysává z obalu vzduch, kontrolka svítí. Během procesu svařování kontrolka bliká.
- 8 Vstup kapaliny**
Kontrolka svítí, pokud stroj nasává tekutinu z vakuového sáčku při vakuovém balení.
- 9 Svařovací pásek**
Svařovací pásek je pokryt teflonovou fólií, která by neměla být v žádném případě odstraněna.
- 10 Pěnové těsnění odsávacího kanálu**
Odsávací kanál s táckem
Při vakuovém balení musí být okraj sáčku umístěn mezi oběma těsněními uprostřed odsávacího kanálu (obr. 6). V případě nesprávného vakuového balení se zde případná odcházející kapalina zastaví a rozsvítí se kontrolka "Kapalina". Více informací naleznete v tipech na straně 123.
- 12 Doplňující vstup sloužící pro vakuové uzavírání nádob**



"TLAČÍTKO SVAŘOVÁNÍ" (poz. 3)*

Kompletní proces svařování sáčků

"VAKUOVÉ BALENÍ SÁČKŮ / TLAČÍTKO Start / Stop" (poz. 4)*

- Kompletní proces automatického vysávání a svařování sáčků
- Kompletní proces manuálního vysávání a svařování sáčků

"TLAČÍTKO VAKUOVÉHO UZAVÍRÁNÍ NÁDOB" (poz. 5)*

Kompletní proces vakuování nádob



Kontrolka Zapnuto/ Vypnuto (poz. 2)*

ZELENÁ KONTROLKA SVÍTÍ
Přístroj je zapnutý.

Přehřátí
(poz. 6)*

"Kontrolka vysávání a svařování" (poz. 7)*

Vstup kapaliny
(poz. 8)*

ČERVENÁ KONTROLKA SVÍTÍ
Přístroj je přehřátý.

ČERVENÁ KONTROLKA SVÍTÍ
Vakuování sáčků a vakuování nádob

ČERVENÁ KONTROLKA SVÍTÍ
kapalina v nádobě

ČERVENÁ KONTROLKA BLIKÁ
Svařování a ochlazování

Rozměry	šířka: 396 mm – hloubka: 201 mm – výška: 91 mm
Hmotnost	cca 3,4 kg
Materiál	ABS plast (vnější plášť)
Čerpadlo	integrována vakuová pumpa (samopromazávací – bez nutnosti údržby)
Podtlak	cca -750 mbar
Motor	230 V AC, 50 Hz Automatické vypnutí v případě přehřátí
Maximální otáčky za minutu	2900
Transformátor	220 V AC, 50 Hz / 24 V AC 0,8 A / 12 V AC 0,4 A Automatické vypnutí v případě přehřátí
Objem čerpadla	14 l/min
Ovládání	elektronické
Jmenovitý výkon a napětí	200 W, 220–240 V AC
Země původu	Slovinsko
Model	VS 6

5.1 FÓLIOVÉ ROLE A SÁČKY PRO POUŽITÍ K VAKUOVÉMU BALENÍ

Fóliová role	4vrstvé fólie (PA/PE) – délka 3000 mm × šířka 280 mm nebo 200 mm
Tloušťka fólie	100 μm (hladká, nežebrovaná část) / 130 μm (strukturovaná, žebrovaná část fólie)
Kvalita fólie	nepropustná, 4vrstvá, antimikrobiální, s neutrální chutí a zápachem, může být opakovaně použita, vhodná pro mikrovlnné trouby a vaření.

Čas a teplota působení při styku s potravinami:

Pro krátkodobé tepelné působení až 70 °C (maximálně 2 hodiny), alternativně až do 100 °C (maximálně 15 minut).

*Pozice odpovídají obrázku 1 na straně 116.

1. Při vyjímání přístroje z obalu zkontrolujte, zda jsou všechny komponenty součástí balení a nepoškozené.
2. **Před prvním použitím zařízení si prostudujte návod k použití.**
3. SVÁŘEČKA SÁČKŮ VacSy® je profesionální přístroj s technologií a kapacitou upravenou pro použití v domácnostech. Přístroj je díky své funkčnosti vhodný k umístění na kuchyňské lince, kde může být snadno použit každý den.
4. Umístěte jej na rovný, hladký povrch s dostatkem prostoru pro vkládání potravin do sáčků.

6.1 FUNKCE AUTOMATICKÉHO VAKUOVÉHO BALENÍ

Přístroj používejte podle následujících pokynů:

1. **Zapojte přístroj, zapněte jej (poz. 1) a připravte svářečku sáčků Vacsy k provozu.**

Zkontrolujte, zda kontrolka Zapnuto/Vypnuto svítí (poz. 2).

VAROVÁNÍ! Pokud svářečka sáčků nebyla v provozu po delší dobu (např. 1 týden), proveďte zkušební použití spotřebiče.

2. **Sklopte víko přístroje. Stiskněte okraje víka (napřed na jedné straně, pak na druhé), dokud neuslyšíte cvaknutí (obrázek 2).**



Obrázek 2: Stiskněte okraje víka (napřed na jedné straně, pak na druhé), dokud neuslyšíte cvaknutí.

3. Stiskněte tlačítko Vakuové balení sáčků (poz. 4). Počkejte, dokud kontrolka Odsávání a svařování nepřestane blikat (poz. 7).
4. Jakmile se svařovací pásek zahřeje, je přístroj připraven k použití. Pro zvednutí víka jej stiskněte ve stejném místě jako při zavírání a prsty lehce zatlačte na kulatou destičku, která je umístěna ze strany přístroje (obr. 3).



Obrázek 3: Napřed zatlačte zápestím na horní část přístroje (na stejném místě jako při zavírání), a poté prsty proti středu kruhové destičky, která je na straně přístroje.

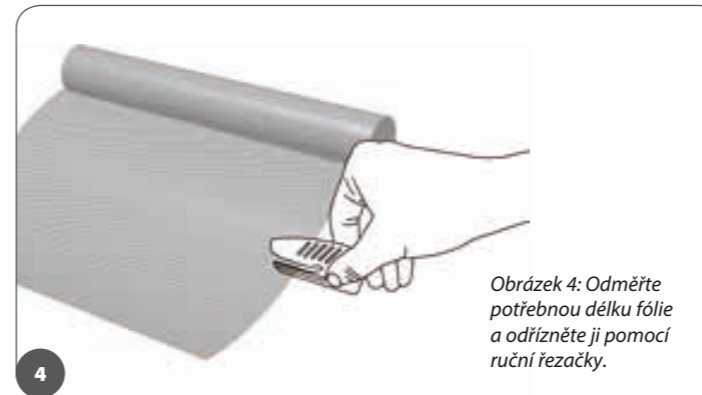
5. Z role si vytvoříte sáček následovně:

- a) Určete potřebnou délku. Sáček by měl být asi **o 5 cm delší** než předměty, které mají být vakuově zabaleny. Chcete-li sáček použít opakovaně, přidejte dalších 2,5 cm vždy pro každý případ, kdy máte v úmyslu sáček opětovně použít, nebo příště použijte sáček pro menší předměty.
- b) Odřízněte požadovanou délku pomocí přiložené řezačky (obrázek 4).
- c) Umístěte roli na **svařovací pásek a rozviňte ji k černému těsnění** (obr. 5). Ujistěte se, že okraj fólie je rovný a přímý.

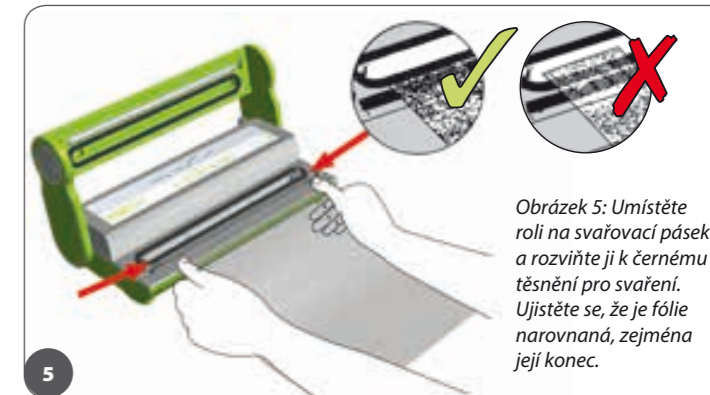
POZOR! Během svařování dbejte na správné umístění role.

d) Sklopte víko přístroje a stiskněte ho na obou okrajích (napřed na jedné straně, pak na druhé), dokud neuslyšíte cvaknutí.

e) Stiskněte tlačítko Svařování (poz. 3). Během **svařování** bude světlo (kontrolka Vysávání a svařování) blikat.



Obrázek 4: Odměřte potřebnou délku fólie a odřízněte ji pomocí ruční řezačky.



Obrázek 5: Umístěte roli na svařovací pásek a rozviňte ji k černému těsnění pro svaření. Ujistěte se, že je fólie narovnaná, zejména její konec.

DOPORUČENÍ: Pokud přístroj nespustí proces svařování ihned po stisknutí tlačítka Svařování, stiskněte jemně střed víka prstem.

- f) Jakmile kontrolka přestane blikat, zvedněte víko. Stiskněte ho ve stejném místě jako při zavírání a prsty lehce zatlačte na kulatou destičku, která je umístěna ze strany přístroje (obr. 3). Zkontrolujte svařenou hranu sáčku. Ta by měla být v celé své šířce hladká, pravidelná a nezvrásněná.



VAROVÁNÍ! Sáček musí být vždy nejméně o 5 cm delší, než je prostor, který v něm zabírají vakuově balené předměty.

6. Vložte potraviny a vakuově je zabalte.

Ujistěte se, že vnitřní plochy (v místě, které bude svařeno) jsou čisté a suché.



Obrázek 6:
Pro vakuové balení umístěte naplněný sáček do středu odsávacího kanálu (mezi černé pěnové těsnění).

DOPORUČENÍ:

Při vakuovém balení mastných výrobků (zejména slaniny) je doporučeno přehnout vnější okraje sáčku, vložit předmět dovnitř a pak opět okraje narovnat. To udržuje prostor určený ke svaření čistý a bez mastnoty.

7. Umístěte naplněný sáček na pracovní plochu v přední části přístroje a vytáhněte ho do středu odsávacího kanálu (mezi černé těsnění, viz obr. 6 - poz. 10). Ujistěte se, že sáček umístěný na svařovací pásek je zcela hladký (nepomačkaný).
8. Stiskněte víko na obou okrajích (napřed na jedné straně, pak na druhé), dokud neuslyšíte cvaknutí.
9. Stiskněte tlačítko Vakuové balení sáčků (poz. 4).

DOPORUČENÍ: Pokud se nezahájí proces svařování ihned po stisknutí tlačítka Svařování, stiskněte jemně střed víka přístroje prstem.



VAROVÁNÍ! Sáček bude vakuově zabalen a automaticky svařen. Z důvodu vysokého podtlaku zůstává víko uzavřeno, zatímco přístroj pracuje.

10. Po dokončení procesu (jakmile přestane kontrolka blikat), zatlačte zápěstím na horní část přístroje (na stejném místě jako při zavírání), a poté prsty proti středu kruhové destičky, která je na straně přístroje.

11. Zkontrolujte vakuově zabalený sáček. Svařená hrana by měla být hladká a čistá.

12. Pokud svářečku sáčků VacSy po delší dobu nepoužíváte, vypněte ji (poz. 1).

TIP!

CO DĚLAT V PŘÍPADĚ, KDYŽ PŘÍSTROJ ZAČNE PŘI VAKUOVÉM BALENÍ VYSÁVAT KAPALINU ZE SÁČKU

Pokud zjistíte, že přístroj začal vysávat tekutinu z potravin během vakuového balení, OKAMŽITĚ přerušete proces vakuového balení stisknutím tlačítka Stop (poz. 4).



VAROVÁNÍ! Tlačítko Stop lze stisknout pouze tehdy, když přístroj provádí fázi vakuového balení (v průběhu svařování tlačítko již nefunguje). Pokud jste nezastavili proces vakuového balení včas a kapalina se dostala do odsávacího kanálu, přístroj se automaticky zastaví. Rozsvítí se kontrolka "Vstup kapaliny".

Pro otevření víka zatlačte zápěstím na horní část přístroje (na stejném místě jako při zavírání), a poté prsty proti středu kruhové destičky, která je na straně přístroje (obr. 3).

Mezi těsněními je kontejner, který zvedněte přímo vzhůru (obr. 7). Vypusťte kapalinu a pečlivě vytřete celý kontejner. Pokud se kapalina dostala do kanálu s kontejnerem, stejně tak otřete a osušte i kanál. Vložte kontejner zpět na jeho místo a pokračujte ve vakuovém balení.

6.2 FUNKCE MANUÁLNÍHO BALENÍ

Při vakuovém balení potravin, které se snadno rozdrťí nebo obsahují hodně vody (čerstvé ovoce, saláty, houby, chléb, pečivo) by měl být použit menší podtlak (0 až -300 mbar).

Při ručním vakuovém balení můžete přerušit proces vakuování, jakmile usoudíte, že bylo ze sáčku odsáto dost vzduchu, nebo že jeho další odstranění by mohlo způsobit poškození potravin, které se snadno rozdrťí.



Obrázek 7: Pokud se v kontejneru nahromadí tekutina, zvedněte jej přímo vzhůru, vylijte kapalinu a kontejner pečlivě vytřete.

Proces ručního vakuového balení je velmi podobný výše popsanému automatickému vakuovému balení, pouze s dvěma hlavními rozdíly. Mějte na paměti, že u měkkých a vlhkých potravin budete muset věnovat zvýšenou pozornost tomu, co se při vakuovém balení děje v sáčku. Vždy umístěte sáček tak, že nastavíte okraj sáčku mezi těsnění v odsávacím kanálu (poz. 11).

POZOR! Když usoudíte, že bylo odstraněno dost vzduchu (pozorně sledujte to, co se děje s jídlem, zda kapalina nezačíná sklouzávat k přístroji nebo zda další odstranění vzduchu nemůže způsobit poškození měkkých potravin), stiskněte tlačítko Stop (poz. 4). Čerpadlo se zastaví a proces svařování je aktivován.

Vždy můžete proces vakuového balení zastavit stisknutím tlačítka Stop (pokud jste například zjistili, že potravina obsahuje více tekutiny, než jste původně odhadovali).

TIP!

Nejjednodušší způsob, jak vakuově zabalit většinu ovoce a zeleniny, čerstvého masa a hub, je dát je do mrazničky na dobu 1–2 hodin. Tím budou držet svůj tvar a vy se vyhnete nebezpečí vstupu kapaliny do odsávacího kanálu při vakuovém balení.



Obrázek 8:
Vakuové balení s využitím nádob

6.3 VAKUOVÉ BALENÍ S VYUŽITÍM VAKUOVÝCH NÁDOB A UZÁVĚRŮ

SVÁŘEČKA SÁČKŮ VacSy® **obsahuje doplňkový adaptér (šňůru a konektor)**, který může být použit pro vakuové uzavírání vakuových nádob a uzávěrů řady VacSy®.

1. Vložte konec doplňkové hadice do doplňkového vstupu (viz obr. 8) na pravé straně odsávacího kanálu.
2. Připevněte doplňkovou hadici a vstup k ventilu zvolené vakuové nádoby.
3. Stiskněte tlačítko Vakuové uzavírání nádob (poz. 3) pro odsátí vzduchu z nádoby. Když je dosaženo správného podtlaku, proces se automaticky zastaví.

VAROVÁNÍ! Při vakuovém balení tekutých potravin (polévek, omáček atd.) by měla být mezi povrchem kapaliny a víkem vzdálenost nejméně 1,5 cm.

VAROVÁNÍ Vakuové balení není náhradou za zmrazení nebo chlazení. Ačkoliv jsou vakuově balené, musí být potraviny ještě uloženy v chladničce nebo mrazničce či na chladném místě (např. výrobky ze sušeného masa ve sklepech).

POZOR! Nepoužívejte sáčky nebo role pro balení potravin, které obsahují velké množství tekutiny. Polévky, omáčky a kapaliny by měly být buď předmražené před balením do vakuového sáčku, nebo vakuově zabalené v akrylové nádobě.

Vařené maso, syrové maso a ryby

Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme, abyste 1–2 hodiny před vakuovým balením maso a ryby předmrazili, aby bylo zajištěno zachování šťávy a tvaru, a v zájmu zajištění dobrého utěsnění. Není-li předmrazení možné, umístěte mezi maso a horní část sáčku složenou papírovou utěrkou. Ujistěte se, že utěrka nezasahuje do té části sáčku, která má být svařena. Ponechte papírovou utěrkou v sáčku. Během vakuového balení absorbuje přebytečnou vlhkost a tekutiny.

POZOR! Hovězí maso může po vakuovém balení získat tmavší barvu v důsledku odstranění kyslíku. To nicméně neznamená, že by došlo k jeho znehodnocení.

Zelenina: Zelenina by měla být před vakuovým balením blanširována. Proces blanširování zastaví enzymatickou činnost a zachovává chuť, barvu a strukturu.

- Jedna až dvě minuty ve vroucí vodě jsou postačující pro čerstvou listovou zeleninu a fazole.
- Pro krájenou cuketu nebo brokolici a další druhy brukvovité zeleniny doporučujeme 3–4 minuty.
- Mrkev blanširujte 5 minut.
- Obiloviny 7 až 11 minut.

Po blanširování ponořte zeleninu do studené vody, aby se zastavil tepelný proces, poté ji před vakuovým balením osušte papírovou utěrkou. Doporučujeme vám skladovat listovou zeleninu ve vakuových nádobách. Nejprve by ale měla být propláchnuta, následně vysušena papírovým ručníkem a poté uložena do vakuové nádoby. Takto zůstane špenát nebo salát, pokud je skladován na chladném místě, čerstvý až 2 týdny.

Houby, syrový česnek a syrové brambory

Nedoporučujeme jejich vakuové balení. Chcete-li jej přesto provést, přísně dodržujte pokyny pro funkci „ruční vakuové balení“.

VAROVÁNÍ Rozmrazování vakuově balených potravin: Potraviny by měly být vždy rozmrazeny v lednici, aby byla zachována jejich kvalita.

PROBLÉM:	CO DĚLAT:
SVÁŘEČKA SÁČKŮ VacSy® nereaguje na stisknutí tlačítka.	<ul style="list-style-type: none"> Ujistěte se, že je přístroj zapnutý a zapojený do elektrické sítě. Pokud je zásuvka pod napětím, ale přístroj je bez energie, zkontrolujte zásuvku s jiným spotřebičem, který víte, že funguje. Zkontrolujte, zda není napájecí kabel nějak poškozen – hledejte trhliny nebo praskliny. Zařízení se může automaticky vypnout, aby nedošlo k přehřátí. Nechte jej vychladnout po dobu 45 minut a poté pokračujte jako obvykle. Důrazně doporučujeme řídit se intervalem 20 sekund mezi každým vakuovým balením. Stisknutí tlačítka funkce musí trvat alespoň jednu sekundu, aby přístroj reagoval.
Vzduch zůstává v sáčku.	<ul style="list-style-type: none"> Ujistěte se, že jste otevřený konec sáčku zcela umístili do středu odsávacího prostoru. Ujistěte se, že používané sáčky mají tloušťku alespoň 100/130 µm. Zkontrolujte, zda není sáček jakkoliv poškozen – trhliny, perforace nebo bubliny. Test: Svařte sáček a ponořte ho do vody. Na místech, kde je sáček poškozený, se objeví bublinky. Při použití souvislé role se ujistěte, že první svařovaná hrana je pevně uzavřena. Ujistěte se, že jste před vakuovým balením stiskli víko na obou jeho okrajích dostatečně pevně. Musíte slyšet dvě cvaknutí.
Odsávač neudrží sáček.	<ul style="list-style-type: none"> Zkontrolujte, zda jsou svařovací plochy víka bez jakýchkoli nečistot, mastnoty nebo částí potravin a že jsou pevně na svém místě. Ujistěte se, že je sáček na okrajích zcela čistý – důkladně odstraňte veškeré zbytky jídla nebo tekutiny a zajistěte, aby byl sáček zcela suchý. Pokud balíte cokoliv s ostrými hranami (např. kosti), ujistěte se, že nemohou prorazit sáček během procesu odsávání. Poznámka: Ostré hrany překryjte před svařováním papírovou utěrkou nebo něčím podobným.
Sáček se taví nebo nemůže být zcela uzavřen.	<ul style="list-style-type: none"> Ujistěte se, že používáte sáčky, které mají tloušťku alespoň 100/130 µm a jsou 4vrstvé. Před svařování zajistěte, aby byly okraje sáčku čisté a suché.
Odsávač nedrží při použití nádoby.	<ul style="list-style-type: none"> Ujistěte se, že je hadice správně vložena, jak je znázorněno na obr. 8. Ujistěte se, že je víko nádoby čisté a suché a ve správné poloze. Ujistěte se, že je ventil vaší nádoby čistý a suchý.
SVÁŘEČKA SÁČKŮ VacSy® ZEPTER svařila několik sáčků (až 5), a zdá se, že již nefunguje. Důležitá poznámka o vakuových sáčcích:	<ul style="list-style-type: none"> Důrazně doporučujeme vakuové sáčky o tloušťce minimálně 100/130 µm. Na trhu je k dispozici mnoho různých typů vakuových sáčků, je tedy třeba věnovat zvláštní pozornost kvalitě. Naše doporučení je použít originální vakuové sáčky značky Zepter, které jsou 4vrstvé a 100/130 µm silné.

9.1 Srovnávací přehled skladování potravin V CHLADNIČCE

DRUH JÍDLA	BĚŽNÉ SKLADOVÁNÍ	VAKUOVÉ SKLADOVÁNÍ
Vařené potraviny	2 dny	10 dnů
Čerstvé maso	2 dny	6 dnů
Čerstvá drůbež	2 dny	6 dnů
Vařené maso	4–5 dnů	8–10 dnů
Čerstvé ryby	2 dny	4–5 dnů
Uzeniny	3 dny	6–8 dnů
Uzené klobásy	90 dnů	365 dnů
Tvrdé sýry	12 až 15 dnů	50–55 dnů
Měkké sýry	5–7 dnů	13–15 dnů
Čerstvá zelenina	5 dnů	18–20 dnů
Čerstvé bylinky	2–3 dny	7–14 dnů
Omytý salát	3 dny	6–8 dnů
Čerstvé ovoce	3–7 dnů	8–20 dnů
Dezerty	5 dnů	10–15 dnů

TIP!

Před vakuovým balením potraviny řádně vychladte

9.2 Srovnávací přehled skladování potravin VE SPÍŽÍCH A V POLICÍCH

DRUH JÍDLA	BĚŽNÉ SKLADOVÁNÍ	VAKUOVÉ SKLADOVÁNÍ
Chléb/rohlíky	2–3 dny	7–8 dnů
Zákusky	120 dnů	300 dnů
Sušené potraviny	10–30 dnů	30–90 dnů
Syrová rýže/těstoviny	180 dnů	365 dnů
Káva/čaj	30-60 dnů	365 dnů
Víno	2-3 dny	20-25 dnů
Nealkoholický nápoj (uzavřený)	7-10 dnů	20-25 dnů
Nealkoholický nápoj ve vakuové nádobě	2-3 dny	7-10 dnů
Pečené výrobky	2-3 dny	7-10 dnů
Lískové ořechy, vlašské ořechy atd.	30-60 dnů	120-180 dnů
Krekry/bramborové lupínky	5-10 dnů	20-30 dnů

9.3 SROVNÁVACÍ PŘEHLED SKLADOVÁNÍ POTRAVIN V MRAZNIČCE

DRUH JÍDLA	BĚŽNÉ SKLADOVÁNÍ	VAKUOVÉ SKLADOVÁNÍ
Čerstvé maso	6 měsíců	18 měsíců
Mleté maso	4 měsíce	12 měsíců
Drůbež	6 měsíců	18 měsíců
Ryby	6 měsíců	18 měsíců
Čerstvá zelenina (TIP č. 1)	8 měsíců	24 měsíců
Houby (TIP č. 3)	8 měsíců	24 měsíců
Bylinky (TIP č. 4)	3-4 měsíce	8-12 měsíců
Ovoce	6-10 měsíců	18-30 měsíců
Uzeniny	2 měsíce	4-6 měsíců
Pečené výrobky	6-12 měsíců	18 měsíců
Kávová zrna	6-9 měsíců	18-27 měsíců
Mletá káva (TIP č. 2)	6 měsíců	12-34 měsíců
Chléb/rohlíky	6-12 měsíců	18-36 měsíců

Poznámka: V tabulkách je uvedena pouze přibližná doba trvání, protože ta závisí na počátečním stavu (čerstvosti) a způsobu přípravy potravin. Skladování potravin bylo prováděno při 3 °C / 5 °C v chladničce a při -18 °C v mrazničce.

TIPY!

1. Blanšírujte před zmrazením nebo omyjte potraviny před uložením do chladničky. Nasekané potraviny, které obsahují hodně vody, nejsou vhodné pro vakuové balení (okurky, cuketa apod.).
2. Pokud chcete správně vakuově zabalit kávu nebo jiné mleté potraviny pomocí SVÁŘEČKY SÁČKŮ VACSY®, nechte potraviny v původním obalu a umístěte ji i s ním do sáčku VacSy®. Pokud nemáte původní obal, použijte běžný sáček. Tímto způsobem můžete zabránit nasátí fazole nebo mleté potraviny do přístroje.
3. **Houby:** Důrazně doporučujeme funkci „ruční vakuové balení“. Jen tvrdé, masité a čerstvé houby jsou vhodné pro vakuové balení a zmrazování. Nejprve umyjte a osušte houby, poté je nakrájejte jemným nožem a skladujte po malých množstvích. Téměř všechny druhy hub by měly být blanširovány. Doporučujeme, abyste je před vakuovým balením uložili na půl hodiny do mrazáku. Nerozmrazujte houby před jejich přípravou. Uvařte zmražené houby ve slané vodě nebo přidejte do omáčky.
4. **Byliny,** které obsahují vysoký podíl esenciálních olejů, jako je šalvěj, tymián, rozmarýn nebo máta peprná, nejsou vhodné pro vakuové balení, ale pouze pro sušení. Bazalka, estragon, kopr zahradní, petržel a pažitka by měly být zmrazeny. Při sušení ztrácejí značnou část chuti.

Toto zařízení lze použít pouze pro účely, k nimž bylo navrženo, tj. konzervace potravin. Výrobce nenes zodpovědnost za jakékoliv škody způsobené nevhodným, nesprávným nebo nepřiměřeným použitím.

Všechny naše spotřebiče byly důkladně testovány dle striktních postupů a je garantována jejich výrobní bezchybnost. Záruční doba začíná běžet počínaje datem nákupu. To je uvedeno na faktuře vystavené prodejcem při dodání spotřebiče. **K záruční opravě je vyžadován doklad o zakoupení výrobku, ponechte si tedy účtenku.**

Záruční doba je stanovena podle místních zákonů a platných předpisů.

Výrobce se zavazuje opravit nebo vyměnit bezplatně v rámci záruční doby ty části, u kterých jsou prokázány výrobní vady.

Defekty, které nelze jednoznačně přisoudit vadě materiálu nebo výroby, budou odstraněny v servisním středisku ZEPTER a tato oprava bude účtována v závislosti na výsledku.

Záruka je platná pouze v následujících případech:

- Zařízení vykazuje materiálové nebo výrobní vady.
- Nebyly nalezeny žádné známky porušení ze strany zákazníka nebo přítomnost neoriginálních součástí použitých jinými osobami.
- Bylo používáno příslušenství navržené pro řadu VacSy®.
- Svářečka sáčků nebyla přetížena ani poškozena nárazem.

Záruka se nevztahuje na / neplatí, pokud:

- Součásti, které podléhají běžnému opotřebením.
- Škody způsobené dopravou, nevhodným použitím, nedbalostí a/nebo nesprávným používáním.
- V přístroji byly prováděny neoprávněné zásahy.
- Přístroj byl používán k účelům, k nimž není určen.
- Nebyly dodrženy bezpečnostní předpisy a nebylo postupováno podle pokynů v uživatelské příručce.
- Škody na zboží vyplývající z opravy a/nebo údržby provedené **neoprávněným servisním střediskem.**

Tato záruka nemá vliv na zákonná práva spotřebitele vyplývající z příslušné platné státní legislativy, ani práva zákazníka vůči prodejci plynoucí z dohody o prodeji/koupi.

V případě neexistence použitelných vnitrostátních právních předpisů, bude tato záruka spotřebitelovým jediným a výhradním opravným prostředkem a výrobce neručí za jakékoli náhodné nebo následné škody způsobené porušením jakékoli výslovné nebo implicitní záruky tohoto produktu. Odpovědnost výrobce je omezena na, a nesmí překročit, pořizovací cenu výrobku skutečně zaplacenou spotřebitelem.

⚠ POZOR! Pokud je po koupi výrobku odstraněn nebo není čitelný jeho štítek se sériovým číslem, výrobce si vyhrazuje právo odmítnout záruční servis. Pokud máte jakékoli připomínky nebo otázky týkající se fungování přístroje nebo záruky, kontaktujte prosím obchodní konzultanty společnosti Zepter.

Svářečka sáčků VacSy® VS-S je v souladu s evropskými směrnici:

a) Směrnice o elektrických zařízeních určených pro používání v určitých mezích napětí, směrnice 2006/95/EC a dodatky.

b) Nařízení o elektromagnetické kompatibilitě, Směrnice 2004/108 ES a dodatky.

Prohlášení ES o shodě zaručuje, že přístroj je bezpečný a byl kontrolován a testován a splňuje všechny požadavky uvedené v platných normách, směrnících a nařízeních.

Sériová výroba splňuje:

- Požadavky Celní unie na technické předpisy 010/2011: "Technické předpisy týkající se bezpečnosti mechanismů a zařízení", směrnice schválena rozhodnutím Komise celní unie, vydaného pod č. 823 dne 18. října 2011
- Požadavky Celní unie na technické předpisy 020/2011: "Elektromagnetická kompatibilita technických prostředků", směrnice schválena rozhodnutím Komise celní unie č. 879 dne 9. prosince 2011.



12 - INFORMACE PRO LIKVIDACI

Symbol na výrobku nebo jeho balení udává, že na konci jeho životnosti nesmí být s výrobkem nakládáno jako s běžným domovním odpadem a musí být zlikvidován v souladu s pokyny daného místního úřadu a v řádně označených místech. Můžete také využít služeb oficiálního poskytovatele odvozu OEEZ v souladu se směrnicí 2002/96/ES.

Oddělený sběr jednotlivých složek EE zařízení zabraňuje negativním dopadům znečištění životního prostředí a minimalizuje nebezpečí pro lidské zdraví, které se mohou vyskytnout v důsledku nesprávné likvidace výrobku. Kromě toho umožňuje opakované použití a využití materiálu, čímž je šetřena energie a suroviny. Pro podrobnější informace o sběru, třídění, opětovném použití a recyklaci výrobku kontaktujte poskytovatele služeb odvozu OEEZ nebo obchod, kde jste zařízení zakoupili.



BEVEZETÉS	134
ÁLTALÁNOS INFORMÁCIÓ	135
1. BIZTONSÁGI ÚTMUTATÓ, BEVEZETÉS	136
1.1 KÖRNYEZETI HŐMÉRSÉKLET, PÁRATARTALOM	136
1.2 BIZTONSÁGI ÚTMUTATÓ	136
1.3 HASZNÁLATI IDŐ	138
1.4 ÉLELMISZERBIZTONSÁG	139
1.5 HULLADÉKKEZELÉS	139
2. KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS	140
3. VacSy® VÁKUUMFÓLIÁZÓ KÉSZLET	141
4. VacSy® VÁKUUMFÓLIÁZÓ EGYSÉG	142
5. MŰSZAKI ADATOK	145
5.1 VÁKUUMOZHATÓ FÓLIATASAKOK ÉS FÓLIATEKERECSEK	145

6. HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ	146
6.1 AUTOMATA FUNKCIÓK	146
6.2 MANUÁLIS FUNKCIÓK	149
6.3 VÁKUUMCSOMAGOLÁS A VÁKUUMOZHATÓ TÁROLÓEDÉNYEK SEGÍTSÉGÉVEL	150
7. A KÜLÖNFÉLE ÉTELEK VÁKUUMCSOMAGOLÁSA	151
8. HIBALEHÁRÍTÁS	152
9. ÖSSZEHAONLÍTÓ TÁBLÁZATOK	153
(forrás: a gyártó fejlesztési osztálya)	
9.1 ÖSSZEHAONLÍTÓ TÁBLÁZAT A HŰTŐSZEKRENYBEN VALÓ TÁROLÁSHOZ	153
9.2 ÖSSZEHAONLÍTÓ TÁBLÁZAT A SZOBAHŐMÉRSÉKLETEN VALÓ TÁROLÁSHOZ	153
9.3 ÖSSZEHAONLÍTÓ TÁBLÁZAT A MÉLYHŰTÉSES TÁROLÁSHOZ	154
10. JÓTÁLLÁS	155
11. MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT	157
12. HULLADÉKKEZELÉS	157

A Zepter elkötelezett a minőség, elegancia és innováció iránt; amikor Ön a VacSy®-t választotta, családja életminőségének javítása mellett döntött. A VacSy® vákuumfóliázó egység hatékony, hordozható készülék, ezt a különleges és átgondolt design is tükrözi.

Fedezze fel a készülék egyszerű használatát és a vákuumfóliázás számos előnyét!

A VacSy® vákuumfóliázó egység és a VacSy® vákuumozható edények nagy segítséget jelentenek a konyhában. A VacSy® rendszerrel lehetővé válik az étel természetes módon történő tárolása. Növelhetjük a nyers és a főtt ételek eltarthatóságát anélkül, hogy minőségük romlana. A VacSy® vákuumfóliázó egység segít megőrizni az étel ízét, állagát és vitamintartalmát.

Az eltarthatóságot növelő csomagolás, a hűtőben történő tárolás nem védi meg az élelmiszert az oxidációs folyamatokat elindító tényezőktől.

Első használat előtt tanulmányozza át alaposan a használati útmutatót!

Tartsa meg az útmutatót, hiszen a későbbiekben még szüksége lehet rá.

A Zepter VacSy® vákuumfóliázó egység háztartási célra gyártott készülék, amely **révén Ön hosszabb ideig tárolhatja a vákuumozott ételeket.** A készülék segítségével tárolóedények és fóliatasakok is vákuumozhatók.

Az oxigén kémiai változást okoz az ételben, valamint elősegíti a penészgombák és baktériumok elszaporodását. Ezért avasodnak meg az olajok, változik meg az étel színe, íze, aromája, és az ásványi anyagok is elvesznek. A vákuumcsomagolással elejét vehetjük ennek a folyamatnak: növelhetjük az eltarthatóságot és megőrizzük az étel minőségét. A vákuumozással (vagyis amikor egy szivattyú segítségével eltávolítjuk a csomagolásból a levegőt) meghosszabbíthatjuk az étel eltarthatóságát. A vákuumozás negatív nyomást hoz létre az edényben vagy fóliatasakban.


A vákuumcsomagolás főbb előnyei:


- Tovább megmaradnak a vitaminok, ásványi- és tápanyagok, valamint az étel eredeti íze
- A penészgombák és baktériumok szaporodása lassul, így az étel hosszabb ideig eltartható
- A hűtő kellemetlen szagoktól mentes marad

A VacSy® vákuumcsomagoló egység egyszerűen kezelhető, hatékony készülék, mely lehetővé teszi, hogy Ön egészséges módon tárolja az ételt. Az étel tovább marad friss, ezzel Ön időt és pénzt takarít meg.

A használati útmutató letölthető a www.zepter.com weboldalról.

Az útmutatóban az alábbi figyelmeztetésekkel találkozhat:

 **FIGYELEM!** Ügyeljünk a biztonságos használatra, előzzük meg a baleseteket.

 **MEGJEGYZÉS:** Plusz információ és praktikus tanácsok a készülék használatához.

1.1 KÖRNYEZETI HŐMÉRSÉKLET, PÁRATARTALOM

A maximális környezeti hőmérséklet +40°C lehet. A napi átlaghőmérséklet nem haladhatja meg a 35°C-ot. A minimális környezeti hőmérséklet -5°C.

A helyiség levegője legyen tiszta, a relatív páratartalom 40°C-os hőmérséklet esetén nem haladhatja meg az 50%-ot. Alacsonyabb környezeti hőmérséklet esetén magasabb relatív páratartalom is megengedett (pl. +20°C-nál 90%).

1.2 BIZTONSÁGI ÚTMUTATÓ

1. A használati útmutató a készülék tartozékának minősül. Tanulmányozza át az útmutatót és a biztonsági utasításokat, mivel ezek fontos információt tartalmaznak a készülék használatáról és karbantartásáról. Tartsa meg az útmutatót, hiszen a későbbiekben még szüksége lehet rá.
2. A csomagolás eltávolítása után győződjön meg róla, hogy a készülék ép és sértetlen.
3. Ha nem érti az útmutatóban talált információt, ne használja a készüléket, hanem forduljon a Zepter megfelelően képzett munkatársaihoz.
4. Mielőtt csatlakoztatja a készüléket a hálózatra, győződjön meg róla, hogy a műszaki címkén szereplő adatok megfelelnek a hálózati paramétereknek.

5. Lehetőség szerint kerülje az adapterek, aljzati elosztók és/vagy hosszabbítók használatát. Amennyiben ezt nem tudja megtenni, olyan adaptert, elosztót vagy hosszabbítót használjon, amely megfelel a helyi biztonsági előírásoknak.
6. Ha az elektromos vezeték sérült, a balesetveszély elkerülése érdekében a kicserélését bízza a Zepter szakszervizre. Javításért forduljon minden esetben a Zepter szakszervizhez!
7. Ne érjen a készülék kapcsolójához vizes kézzel.
8. Veszélyhelyzet esetén csatlakoztassa le a készüléket a hálózatról.
9. Ne tegye ki a készüléket az időjárás hatásainak, pl. esőnek, jégesőnek, hónak, szélnek stb.
10. Ne használja a készüléket tűz- vagy robbanásveszélyes anyagok, gáz vagy nyílt láng közelében.
11. A készüléket nem használhatja 8 év alatti gyermek. Fizikai, értelmi vagy érzékszervi fogyatékkal élő személy csak felügyelettel használhatja a készüléket, illetve ha megfelelő információt kapott a készülék helyes használatáról és az esetleges kockázatokról. A készülék gyermekektől elzárva tartandó. Gyermekek csak felügyelet mellett végezhetik a készülék tisztítását vagy karbantartását.
12. A készülék csak a gyártó által meghatározott célokra használható (pl. étel tárolása), a használati útmutatóban leírtak szerint. A gyártó nem felel a nem megfelelő, helytelen vagy ésszerűtlen használatból keletkezett károkért.
13. A munkafelület legyen tiszta, száraz és szobahőmérsékletű (nem forró).

14. A készülék száraz vagy nedves törlőkendővel tisztítható. Ne használjon dörzsszivacsot, alkoholt vagy más oldószert. Hagyja a készüléket megszáradni, mielőtt elteszi.
15. A forrasztócsík (9) használat közben felforrósodhat, a balesetveszély elkerülése érdekében ne érintse meg.
16. Bizonyosodjon meg róla, hogy a vákuumcsatorna nincsen eltömődve. Szükség esetén tisztítsa meg száraz törlőkendővel.
17. Csak eredeti VacSy® tartozékokat használjon.
18. Ne fogyasszon ételt lezáratlan vagy felpuffadt tasakból, mivel az valószínűleg romlott.

1.3 HASZNÁLATI IDŐ

Az optimális működés érdekében legalább 20 másodpercnek kell eltelnie két vákuumozás vagy tasaklezárás között.

Ha túl gyorsan követi egymást két vákuumozási ciklus, világítani kezd a túlmelegedés jelzőfény (6), és a készülék automatikusan leáll.

Várjon, amíg a készülék kihűl (kb. 45 perc). Ha a túlmelegedés jelzőfény elalszik, folytathatjuk a vákuumozást.

 **FIGYELEM!** Amíg a készülék hűl, ne csatlakoztassa le a hálózatról.

1.4 ÉLELMISZERBIZTONSÁG

Az élelmiszer biztonságos tárolása érdekében kövesse az alábbi útmutatót:

- a) mélyhűtött húst felengedés után sose fagyasszon le újra
- b) ne keverjen össze nyers és főtt ételt
- c) a maradékot azonnal vákuumozza
- d) tejet vagy más tejterméket sose melegítsen újra

VacSy® az ételek tárolására szolgál, főzéshez nem használható.

1.5 HULLADÉKKEZELÉS

Életciklusának végén javasoljuk, hogy vágja el a készülék elektromos vezetékét. Ezt csak azután tegye, hogy a készüléket lecsatlakoztatta a hálózatról. A készüléket ne helyezze a háztartási hulladék közé, hanem vigye az erre kijelölt átvevőhelyre. Így gondoskodhat a megfelelő elhelyezésről és újrahasznosításról.

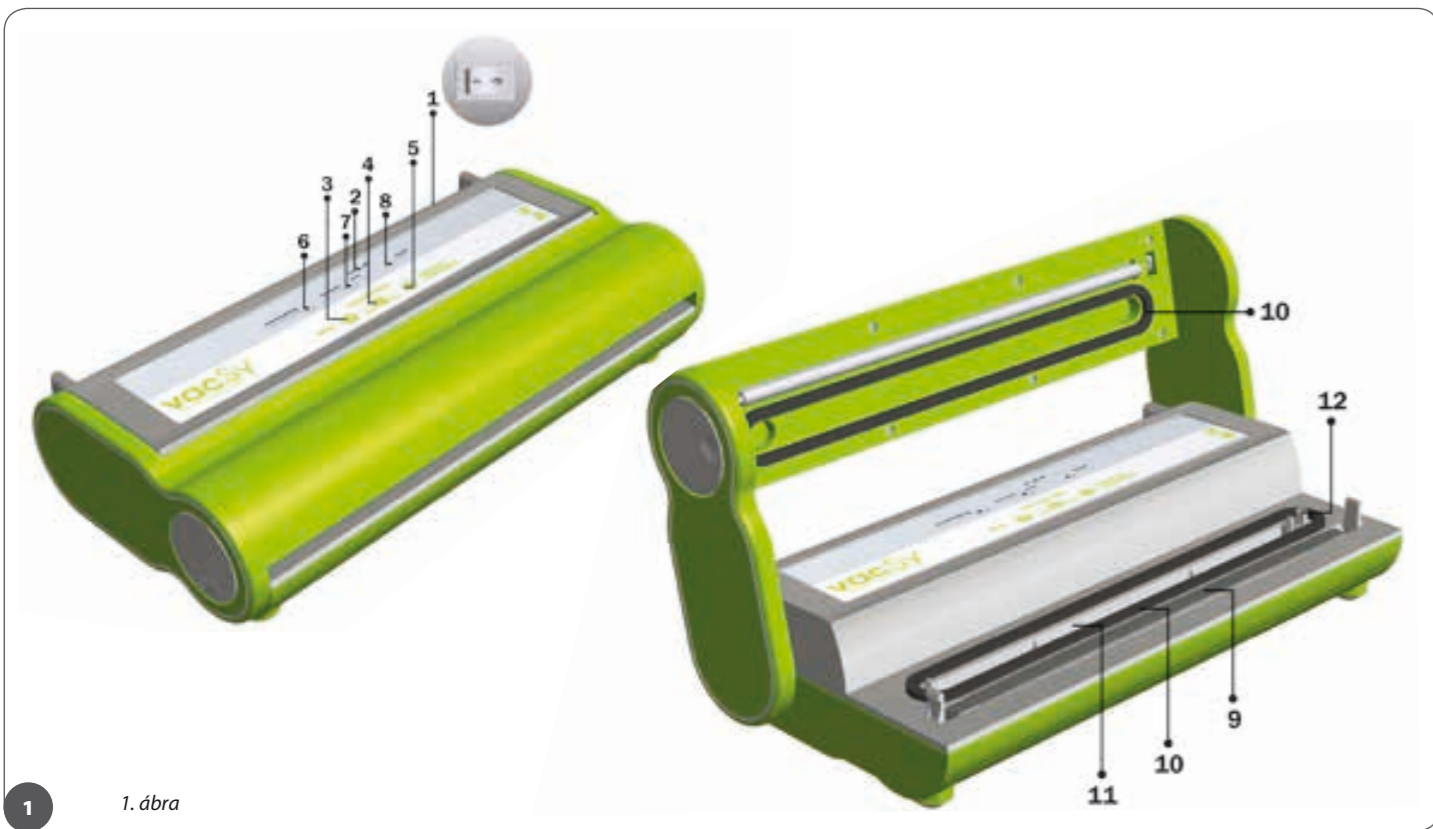
A megfelelő hulladékkezeléssel sokat tehetünk környezetünk megóvásáért.

- a) Csatlakoztassa le a készüléket a hálózatról.
- b) Puha, nedves törlőkendővel tisztítsa meg a készüléket. Ne használjon olyan tisztítóeszközt, amely összekarcolhatja vagy sértheti a készülék borítását. Ne merítse vízbe, ne helyezze vízszugár alá. Ügyeljen rá, hogy tisztítószer ne kerüljön a készülék belsejébe.
- c) Használat előtt győződjön meg róla, hogy a készülék teljesen megszáradt.
- d) A forrasztócsík teflonbevonatú. Az olvadt műanyagot puha törlőkendővel távolítsa el.
- e) A forrasztócsíkot csak akkor tisztítsa meg, ha a készülék szobahőmérsékletre hűlt. Ne tisztítsa a forrasztócsíkot hegyes, éles eszközzel.
- f) Ha a fekete habszivacs tömítések folyadékkal vagy zsíradékkal szennyeződnek, tisztítsa meg őket tisztítószeres vízzel, öblítse le és szárítsa meg, mielőtt visszahelyezi őket. Ez növeli a tömítések élettartamát.

A készlet tartalma:

- A** 1 db VacSy® vákuumfóliázó egység
- B** 1 db adapter a VacSy® edények vákuumozásához
- C** Fóliavágó kés
- D** Használati útmutató



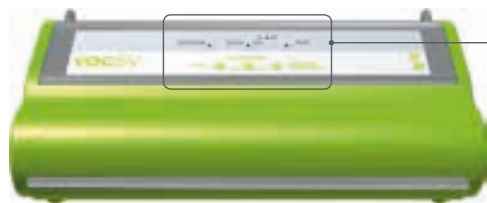


1

1. ábra

A készülék részei

- 1 Ki/bekapcsoló gomb**
A VacSy vákuumfóliázó egység be- ill. kikapcsolására.
- 2 Ki/bekapcsolást jelző fény**
Ha a készülék csatlakoztatva van a hálózatra, a jelzőfény zölden világít.
- 3 Forrasztás gomb**
Elindítja a forrasztási folyamatot (vákuumozás nélkül). Ezt használhatjuk egy fóliatekercs nyitott végének lezárásakor.
- 4 Tasakok vákuumozása, start-stop gomb**
A vákuumozás és forrasztás megkezdésére; a tasakot a készülék először vákuumozza, majd forrasztással lezárja. Puhább állagú, nagy víztartalmú ételek vákuumozásához ajánlott. Nyomja meg újra a gombot a vákuumozási folyamat közben, hogy manuálisan elindítsa a forrasztási fázist.
- 5 Edény vákuumozás kapcsológomb**
VacSy® tárolóedények vákuumozása a speciális bemenetre csatlakoztatott vezeték segítségével. A vákuumfolyamat automatikusan leáll, amikor a készülék elérte a megfelelő vákuumszintet.
- 6 Túlmelegedés jelzőfény**
Automata túlhevülés jelzés; a jelzőfény akkor világít, ha két vákuumozási feladat között nem telt el elég idő (ha nem vár legalább 20 másodpercet az egyes vákuumozások vagy egy hosszabb használat után). Várjon 45 percet, amíg az indikátorfény kialszik és folytassa a vákuumfóliázást.
- 7 Vákuumozás és forrasztás jelzőfény**
Vákuumozás közben a jelzőfény folyamatosan világít, forrasztás közben villog.
- 8 Folyadék eltömődés jelzőfény**
A jelzőfény akkor világít, ha a készülék folyadékot szívott ki a tasakból vákuumozás közben.
- 9 Forrasztócsík**
A forrasztócsík teflon bevonattal rendelkezik. Ügyeljünk a teflon felület épségére, ne sértsük fel!
- 10 Habszivacs vákuumcsatorna tömítés**
- 11 Vákuumcsatorna tálcával**
Vákuumfóliázáskor a fóliatasak széle a két habszivacs sáv között kell hogy elhelyezkedjen, a vákuumcsatorna közepén. Ha a vákuumozási folyamatban hiba történik, a folyadék ezen a területen meggyűlhet, ilyenkor a „folyadék eltömődés” jelzőfény világítani kezd. Erről további információt a „Tipp” címszó alatt talál, a 149. oldalon.
- 12 Csatlakozó bemenet a tárolóedények vákuumozásához**



**(SEAL)
VÁKUUMOZÁS GOMB (3)***

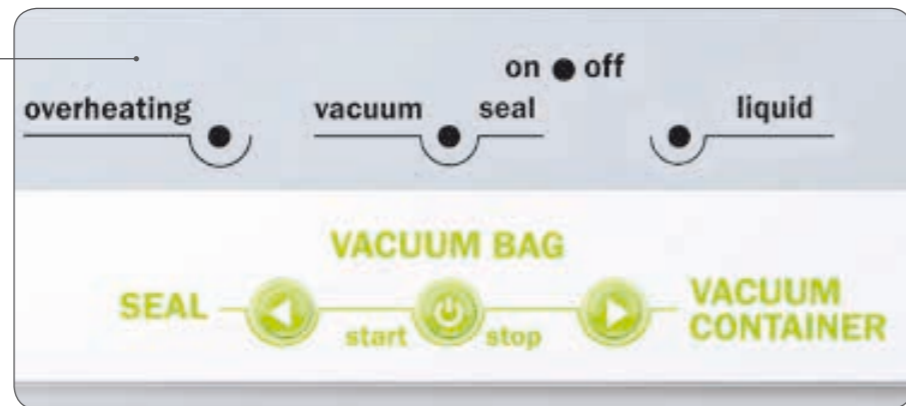
Teljes ciklus a tasakok lezárásához

**(VACUUM PACKING OF BAGS, Start/
Stop) TASAKOK VÁKUUMOZÁSA,
Start/Stop GOMB (4)***

- Teljes automatikus ciklus vákuumozáshoz és a tasakok lezárásához
- Ciklus manuális vákuumozáshoz és a tasakok lezárásához

**(VACUUM PACKING OF
CONTAINER) EDÉNY VÁKUUMOZÁS
KAPCSOLÓGOMB (5)***

Teljes ciklus a tárolóedények vákuumozásához



on off indicator - Ki/bekapcsolást jelző fény (2)*

**(overheating)
Túlmelegedés
(6)***

**VÖRÖS FÉNY
VILÁGÍT**
A készülék
túlmelegedett

**(vacuum seal indicator)
Vákuumozás és forrasztás
jelzőfény (7)***

**VÖRÖS FÉNY
VILÁGÍT**
Tasakok és tárolóedények
vákuumozása

VILLOGÓ VÖRÖS FÉNY
Forrasztás és hűlési fázis

ZÖLD FÉNY VILÁGÍT
A készülék használatra kész
**(liquid block)
Folyadék eltömődés
jelzőfény (8)***

**VÖRÖS FÉNY
VILÁGÍT**
A tárolóedényben
folyadék van

Méret:	szélesség 396 mm - mélység 201 mm - magasság 91 mm
Készülék tömege:	kb. 3,4 kg
Anyag:	ABS műanyag (készülék burkolata)
Szivattyú:	integrált vákuumszivattyú (önolajozó – karbantartás nem szükséges)
Vákuum nyomás:	kb. 750 mbar
Motor:	230 V AC, 50 Hz Automata kikapcsolás túlmelegedés esetén
Max. RPM.	2900
Transzformátor:	220V AC, 50Hz/24V AC 0,8A /12V AC 0,4A Automata kikapcsolás túlmelegedés esetén
Szivattyú teljesítmény:	14 l/min
Vezérlés:	elektronikus
Névleges teljesítmény és feszültség:	200W, 220-240V AC
Származási hely:	Szlovénia
Készüléktípus:	VS 6

5.1 VÁKUUMOZHATÓ FÓLIATASAKOK ÉS FÓLIATEKERCEK

Fóliatekerccs:	4 rétegű fólia (PA/PE) - 3000 mm (hossz) x 280 mm vagy 200 mm (szélesség)
Fóliavastagság:	100 µm (sima, bordázatlan rész) /130 µm (strukturált, bordázott szakasz, amely a fólia része)
Fóliaminőség:	vízhatlan, 4 rétegű, higiénikus, íz- és szagsemleges, újrahasznosítható, alkalmas mikrohullámú sütőben való használatra ill. forralásra.

Hőmérséklettűrési melegítéskor:

Rövid ideig akár +70°C (max. 2 óra) vagy akár +100°C (max. 15 perc).

*Ld. 142. oldal, 1. ábra

1. Amikor kicsomagolta a készüléket, ellenőrizze, hogy a tartozékok hiánytalanul megvannak-e, és nem sérültek.
2. **Az első használat előtt tanulmányozza át a használati útmutatót.**
3. A VacSy® készülék mindennapi, otthoni használatra készült. Kialakítása révén a konyhapulton tárolható.
4. Helyezzük sima, vízszintes felületre a készüléket, és ügyeljünk rá, hogy az ételek fóliázásához legyen elegendő helyünk.

6.1 AUTOMATA FUNKCIÓK

Használja a készüléket az alábbi útmutató szerint:

1. **Csatlakoztassa a készüléket a hálózatra, kapcsolja be (1) és készítse elő a használatra.**

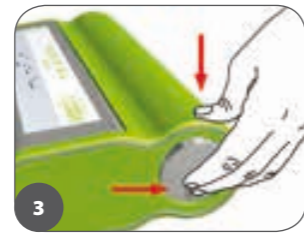
Győződjön meg róla, hogy a ki/bekapcsolást jelző fény (2) világít.

! FIGYELEM! Ha hosszabb ideje nem használta a készüléket (pl. 1 hét), ellenőrizze a működését.

2. **Csukja le a készülék fedelét. Nyomja meg a peremét (először az egyik oldalon, aztán a másikon), amíg kattánó hangot nem hall (2. ábra).**



2. ábra: Nyomja meg a készülék két oldalát (először az egyik oldalt, aztán a másikat), amíg kattánó hangot nem hall.



3. ábra: Nyomja meg tenyérrel a készülék fedelét (ugyanott, ahol lezárta), majd nyomja be a kerek lemezrészét a készülék oldalán.

3. Nyomja meg a tasak vákuumfóliázása gombot (4). Várja meg, amíg a vákuum és forrasztás jelzőfény (7) abba hagyja a villogást.
4. A forrasztócsík üzemi hőmérsékletre melegeedett, a készülék használatra kész. A fedél felnyitásához nyomja meg tenyérrel a fedelet, majd az ujjaival finoman nyomja be a kerek lemezt a készülék oldalán (3. ábra).

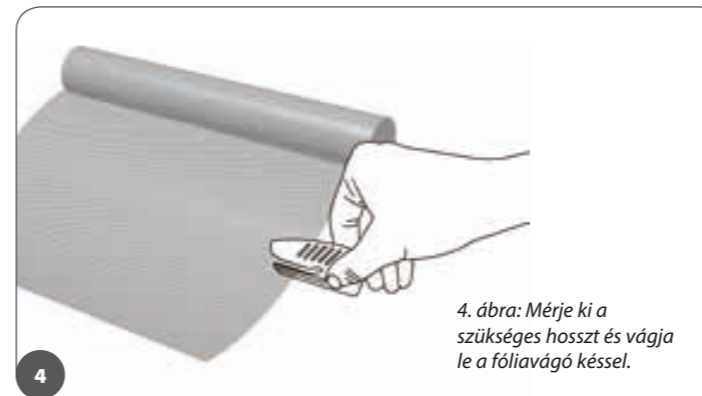
5. Fóliatasak készítése:

- a.) Tervezze meg a szükséges fóliahosszt. A tasak mindig legyen 5 cm-rel hosszabb, mint a vákuumozni kívánt tárgy. Ha újra akarja használni a tasakot, hagyjon plusz 2,5 cm-t minden alkalommal, amikor újrahasználja, vagy legközelebb használja a tasakot kisebb tárgyak csomagolására.
- b.) Vágja le a kívánt méretet a mellékelt fóliavágó késsel (4. ábra).
- c.) Helyezze a tekeracet a forrasztócsíkra és simítsa ki a hátsó tömítésig (5. ábra). Ügyeljen rá, hogy a tasak széle egyenes és sima legyen.

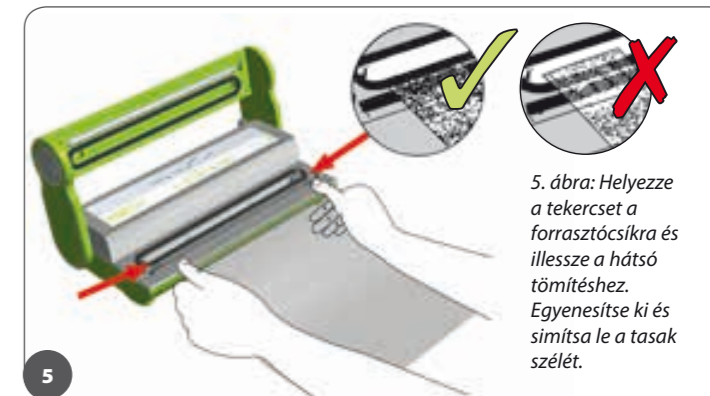
! FIGYELEM! Ügyeljen a fóliatekerac elhelyezésére a forrasztás funkció használatakor.

- d.) Hajtsa le a készülék fedelét. Nyomja le a készülék szélét (először az egyik oldalt, majd a másikat) kattánásig.

- e.) Nyomja meg a forrasztás gombot (3). A forrasztás alatt a vákuum és forrasztás jelzőfény villog.



4. ábra: Mérje ki a szükséges hosszt és vágja le a fóliavágó késsel.



5. ábra: Helyezze a tekeracet a forrasztócsíkra és illessze a hátsó tömítéshez. Egyenesítse ki és simítsa le a tasak szélét.

MEGJEGYZÉS: ha a készülék nem lép működésbe azonnal a forrasztás gomb megnyomása után, az ujjával finoman nyomja meg a fedő közepét.

- f.) Ha a jelzőfény már nem villog, emelje meg a készülék fedelét. Nyomja meg ugyanazon a helyen, mint a bezáráshoz, és az ujjaival finoman nyomja meg a kerek lemezt a készülék oldalán (3. ábra). Ellenőrizze a forrasztást: simának és egyenletesnek kell lennie, nem lehet gyűrött.



FIGYELEM! A fóliatasaknak legalább 5 cm-rel hosszabbnak kell lennie, mint a becsomagolni szándékozott tárgynak.

6. Helyezze az ételt a vákuumtasakba.

Győződjön meg róla, hogy a forrasztásra szánt fóliarész tiszta, száraz és nem lóg bele az étel.



6. ábra:
A vákuumcsomagoláshoz a megtöltött tasakot helyezze a vákuumcsatorna közepére (a fekete habszivacs tömitések közé).

MEGJEGYZÉS:

Amikor zsíros, olajos ételt vákuumozunk (pl. bacon szalonnát), célszerű kifordítani a tasak szélét, betenni az ételt, majd visszahajtani a széleket. Így a tasak pereme nem zsírozódik össze.

- Helyezzük a teli tasakot a készülék elé és húzzuk a vákuumcsatorna közepéhez (10) (a fekete tömitések közé, ld 6. ábra). Ügyeljünk rá, hogy a forrasztócsíkra helyezett fólia ne legyen meggyűrődve.
- Nyomja le a készülék szélét (először az egyik oldalt, majd a másikat) kattanásig.
- Nyomja meg a tasak vákuumozása gombot (4).

MEGJEGYZÉS: ha a készülék nem lép működésbe azonnal a forrasztás gomb megnyomása után, az ujjával finoman nyomja meg a fedő közepét.



FIGYELEM! A vákuumozás és a tasak lezárása automatikusan történik. A magas vákuumnyomás miatt a fedő zárva marad működés közben.

10. Amikor a készülék befejezte a folyamatot (a jelzőfény már nem villog), nyomja meg tenyérrel a készülék fedelét (ugyanott, ahol lezárta), majd nyomja be a kerek lemezrész a készülék oldalán.

11. Ellenőrizze a lezárt tasakot. A forrasztási felületnek simának és egyenesnek kell lennie.

12. Amennyiben hosszabb ideig nem használja a készüléket, kapcsolja ki (1).

TIPP:

MIT TEHETÜNK, HA A KÉSZÜLÉK FOLYADÉKOT SZÍV KI A TASAKBÓL VÁKUUMOZÁS KÖZBEN?

Amennyiben azt veszi észre, hogy a készülék folyadékot szív ki az ételből vákuumcsomagolás közben, AZONNAL állítsa le a vákuumozást a stop gomb (4) megnyomásával.



MEGJEGYZÉS: A stop gomb csak akkor nyomható meg, ha a készülék a vákuumcsomagolási folyamatot végzi (amikor a készülék áttér a forrasztási fázisra, a gomb inaktívá válik). Ha nem állította le idejében a folyamatot és a folyadék bekerült a vákuumcsatornába, a készülék automatikusan leáll. Ilyen esetekben a „folyadék eltömődés” jelzőfény világítani kezd.

A fedél nyitásához nyomja meg tenyérrel a készülék fedelét (ugyanott, ahol lezárta), majd nyomja be a kerek lemezrész a készülék oldalán (3. ábra).

A tömitések közötti rekeszt ki lehet emelni (7. ábra). Öntse ki a folyadékot, majd törölje ki a rekeszt. Ha a folyadék a vákuumcsatornába is bekerült, a csatornát is meg kell tisztítani. Végül helyezze vissza a rekeszt és folytassa a vákuumcsomagolást.

6.2 MANUÁLIS FUNKCIÓK

Ha érzékeny ételt vákuumozunk, amely sok vizet tartalmaz vagy könnyen összetörik (friss gyümölcs, saláta, gomba, pékáru, tészta), állítsunk be kisebb szívóerőt (0-300 mbar).

Manuális vákuumozás esetén félbehagyhatjuk a műveletet, ha a készülék elég levegőt távolított el a tasakból, vagy ha úgy ítéljük, hogy ha az étel a nagyobb szívóhatástól sérülne.



7. ábra: Ha folyadék kerül a rekeszbe, emelje ki, öntse ki a folyadékot és törölje meg a rekeszt.

A manuális vákuumozás lépései megegyeznek az előbbieken ismertetett, automata vákuumozás lépéseivel, néhány fontos különbséggel: a lágy állagú vagy magas víztartalmú ételeknél a szokásosnál is nagyobb figyelmet kell fordítani a vákuumozás folyamatára. A tasakot úgy helyezzük el, hogy a végei a tömitések közé essenek, a vákuumcsatorna területére (11. ábra).

! MEGJEGYZÉS: Amikor úgy ítéli, hogy elegendő levegő távozott a tasakból (ügyeljen rá, hogy nem kezd-e folyadék szivárogni a készülék felé vagy hogy a további vákuumozás nem történ-e össze az ételt), nyomja meg a stop gombot (4). A szivattyú kikapcsol és megkezdődik a forrasztási fázis.

A vákuumozás folyamata bármikor leállítható a stop gomb megnyomásával (ha pl. úgy ítéli, hogy az étel több folyadékot tartalmaz, mint eredetileg gondolta).

TIPP:

A legtöbb zöldséget, gyümölcsöt, friss húst vagy gombát úgy a legegyszerűbb vákuumozni, ha előtte 1-2 órára a fagyasztoába tesszük. Így az étel megőrzi eredeti alakját és vákuumozáskor nem kerül folyadék a készülékbe.



8. ábra: Vákuumozás VacSy edényekkel

6.3 VÁKUUMCSOMAGOLÁS A VÁKUUMOZHATÓ TÁROLÓEDÉNYEK SEGÍTSÉGÉVEL

A VacSy® vákuumfóliázó egység tartalmaz egy csatlakozó adaptert (vezeték és bemenet), amelyet a VacSy® edények vákuumozásánál használhatunk.

1. Csatlakoztassuk rá a vezetékét a vákuumcsatorna jobb oldalán található csatlakozó bemenetre (8. ábra).
2. Csatlakoztassa a vezetékét a kívánt vákuumozható edényre.
3. Nyomja meg az edény vákuumozása gombot (3). Amikor az edényben kialakult a megfelelő negatív nyomás (vákuum), a folyamat automatikusan megáll.

! FIGYELEM! Amennyiben folyékony ételt vákuumozunk (leves, szószok stb), győződjünk meg róla, hogy legalább 1,5 cm távolság maradjon a folyadék felszíne és a fedő között.

7. A KÜLÖNFÉLE ÉTELEK VÁKUUMCSOMAGOLÁSA

! FIGYELEM! A vákuumcsomagolás nem váltja ki a hűtőszekrényben, mélyhűtőben, vagy hűvös helyen való tárolást (pl. szárított hús pincében történő tárolását).

! MEGJEGYZÉS: Magas víztartalmú ételek vákuumcsomagolásához ne használjon fólia tasakot. Amennyiben levest, szószot vagy más folyadékot szeretne vákuumozni, előzetesen fagyassza le vagy helyezze műanyag tárolóedénybe.

Főtt ill. nyers hús és hal

Javasoljuk, hogy a húst vagy halat vákuumozás előtt 1-2 órára tegye fagyasztoába, hogy az étel megőrizze nedvességtartalmát és formáját, és a tasakot jól le lehessen zárni. Amennyiben az előfagyasztoásra nincs lehetőség, helyezzen egy összehajtott papírtörölvőt a hús és a fólia teteje közé, hogy a forrasztani kívánt terület szabadon maradjon. A tasakban levő papírtörölő felszívja a fölös nedvességet.

! MEGJEGYZÉS: A marhahús vákuumozás után sötétebb árnyalatot kap az oxigén kivonása miatt. Ez nem azt jelenti, hogy a hús romlott lenne.

Zöldségek: a zöldségeket vákuumozás előtt célszerű néhány percre forró vízben előfőzni. Így megakadályozhatjuk az enzimek okozta reakciót, valamint megőrizhetjük az étel ízét, színét és állagát.

- A friss, leveles zöldségek vagy babfélék számára elegendő 1-2 perc forralás.
- Az összeaprított cukkinit, brokkolit és káposztaféléket 3-4 percre ajánlott forralni.
- A répát forralja 5 percre.
- A gabonaféléket forralja 7-11 percre.

Forralás után helyezze a zöldségeket hideg vízbe, aztán itassa le a vizet egy papírtörölvővel. A leveles zöldségek tárolására a vákuumdobozt ajánljuk. Először mossa meg, majd itassa le a zöldséget egy papírtörölvővel, végül helyezze egy vákuumozható edénybe. Így a spenót és saláta akár 2 hétig is friss marad, ha hűtőben tárolja.

Gomba, egész fokhagyma és nyers burgonya

Ezekre az élelmiszerekre nem javasoljuk a vákuumcsomagolást. Ha ennek ellenére vákuumozni kívánja ezeket az élelmiszereket, kövesse a manuális vákuumozás lépéseit.

! FIGYELEM! A vákuumcsomagolt, fagyasztoott ételek felengedéséhez helyezze az ételt a hűtőszekrénybe, hogy megőrizze az étel minőségét.

HIBAJELENSÉG	MEGJEGYZÉS
A VacSy® vákuumfóliázó egység nem lép működésbe a gombok megnyomásakor.	<ul style="list-style-type: none"> Győződjön meg róla, hogy a készüléket rácsatlakoztatta a hálózatra és bekapcsolta. Ha a készülék rá van csatlakoztatva a hálózatra, még sincsen áram alatt, ellenőrizze a fali csatlakozót egy másik készülékkel, amiről tudja, hogy működik. Ellenőrizze, hogy a vezeték nem sérült, és nem tört meg. A készüléke túlmelegedés miatt automatikusan kikapcsol. Hagyja 45 percig hűlni, majd folytassa a vákuumcsomagolást. Javasoljuk, hogy a vákuumozási folyamatok között legalább 20 másodperces szünetet tartson. A gombokat legalább egy másodpercig tartsa benyomva, hogy a készülék érzékelje az utasítást.
Levegő maradt a tasakban.	<ul style="list-style-type: none"> Győződjön meg róla, hogy a tasak nyitott végét a vákuumcsatorna közepére helyezte. Bizonyosodjon meg róla, hogy az Ön által használt tasak vastagsága legalább 100/130 µm. Győződjön meg róla, hogy a tasak nem sérült vagy szakadt-e. Tesztelje a tasakot: hegesse le és merítse vízbe. Ha a tasak sérült, buborékok jelennek meg a szakadásnál. Ha fóliatekerccset használ, bizonyosodjon meg róla, hogy a tekerccs végét jól forrasztotta össze. Győződjön meg róla, hogy a készülék fedelét megfelelően zárta-e le mindkét oldalon; ilyenkor két kattánást hallunk.
A vákuum nem marad a tasakban	<ul style="list-style-type: none"> Ellenőrizze, hogy a fedő tömítése tiszta, zsírmentes és a helyén van-e. Győződjön meg róla, hogy a tasak széle tiszta – távolítsa el a folyadékot vagy ételmaradékot, majd törölje szárazra a fóliát. Ha éles tárgyat csomagol (pl. csont), ügyeljen rá, hogy ne szúrja át a fóliát a vákuumozási folyamat alatt. Tipp: az éles széleket borítsa be egy papírtörölkővel a vákuumozás előtt.
A tasak anyaga megolvad, vagy nem lehet végigforrasztani	<ul style="list-style-type: none"> Győződjön meg róla, hogy az Ön által használt tasak minimum 4 rétegű, és a vastagsága legalább 100/130 µm. Forrasztás előtt bizonyosodjon meg róla, hogy a tasak széle tiszta és száraz.
A vákuum nem marad az edényben	<ul style="list-style-type: none"> Győződjön meg róla, hogy a vezeték megfelelően illesztette a csatlakozó bemenetre (8. ábra). Győződjön meg róla, hogy a vákuumfedő tiszta, száraz és megfelelően illeszkedik az edényre. Győződjön meg róla, hogy a vákuumszelep tiszta és száraz.
A vákuumfóliázó készülék több tasakot elkészített (max. 5 db-ot), aztán nem folytatja a forrasztást. Fontos megjegyzés a fóliatasakokról:	<ul style="list-style-type: none"> Javasoljuk a megfelelő vastagságú (100/130 µm) fóliatasakok használatát. Számos vákuumfólia típus kapható, érdemes figyelni a minőségre. Javasoljuk, hogy a Zepter fóliatasakjait használja, melyek 4 rétegűek, vastagságuk 100/130 µm.

9.1 ÖSSZEHASONLÍTÓ TÁBLÁZAT A HŰTŐSZEKRENYBEN VALÓ TÁROLÁSHOZ

ÉTELFAJTA	HAGYOMÁNYOS TÁROLÁS	VÁKUUMOZÁS
Főtt étel	2 nap	10 nap
Nyers hús	2 nap	6 nap
Nyers szárnyas	2 nap	6 nap
Főtt hús	4-5 nap	8-10 nap
Nyers hal	2 nap	4-5 nap
Felvágottak	3 nap	6-8 nap
Füstölt kolbász	90 nap	365 nap
Kemény sajtok	12-15 nap	50-55 nap
Lágy sajtok	5-7 nap	13-15 nap
Friss zöldség	5 nap	18-20 nap
Frissen vágott fűszernövények	2-3 nap	7-14 nap
Fejes saláta megmosva	3 nap	6-8 nap
Friss gyümölcs	3-7 nap	8-20 nap
Sütemények	5 nap	10-15 nap

TIPP:

Vákuumcsomagolás előtt hűtse le az ételt.

9.2 ÖSSZEHASONLÍTÓ TÁBLÁZAT A SZOBAHŐMÉRSÉKLETEN VALÓ TÁROLÁSHOZ

ÉTELFAJTA	HAGYOMÁNYOS TÁROLÁS	VÁKUUMOZÁS
Kenyér / zsömlé	2-3 nap	7-8 nap
Péksütemények	120 nap	300 nap
Száraz étel	10-30 nap	30-90 nap
Rizs / tészta (nem főtt)	180 nap	365 nap
Kávé / tea	30-60 nap	365 nap
Bor	2-3 nap	20-25 nap
Alkoholmentes italok tasakban	7-10 nap	20-25 nap
Alkoholmentes italok vákuumedényben	2-3 nap	7-10 nap
Sütemények	2-3 nap	7-10 nap
Dió, mogyoró stb.	30-60 nap	120-180 nap
Kecs, burgonyaszírom	5-10 nap	20-30 nap

9.3 ÖSSZEHASONLÍTÓ TÁBLÁZAT A MÉLYHŰTÉSES TÁROLÁSHOZ

ÉTELFAJTA	HAGYOMÁNYOS TÁROLÁS	VÁKUUMOZÁS
Nyers hús	6 hónap	18 hónap
Darált hús	4 hónap	12 hónap
Szárnyas	6 hónap	18 hónap
Hal	6 hónap	18 hónap
Nyers zöldség (ld. 1-es megjegyzés)	8 hónap	24 hónap
Gomba (ld. 3-as megjegyzés)	8 hónap	24 hónap
Fűszernövények (ld. 4-es megjegyzés)	3-4 hónap	8-12 hónap
Gyümölcs	6-10 hónap	18-30 hónap
Felvágottak	2 hónap	4-6 hónap
Sütemények	6-12 hónap	18 hónap
Kávésbab	6-9 hónap	18-27 hónap
Őrölt kávé (ld. 2-es megjegyzés)	6 hónap	12-34 hónap
Kenyér /zsömlé	6-12 hónap	18-36 hónap

Megjegyzés: A fenti táblázatban jelzett idők hozzávetőlegesek; az eltarthatóság függ az étel eredeti frissességétől illetve az elkészítési módjától. A hűtőben való tárolásnál +3 °C / +5°C hőmérsékletet tételeztünk fel, a mélyhűtős tárolásnál pedig -18 °C-ot.

TIPP:

- Néhány percre forralja az ételt mélyfagyasztás előtt, vagy mossa meg, mielőtt a hűtőbe teszi. A nagy víztartalmú, összeaprított étel (uborka, cukkini stb.) nem alkalmas a vákuumcsomagolásra.
- Amennyiben kávé vagy más darált élelmiszert szeretne vákuumozni, hagyja eredeti csomagolásában, majd helyezze egy VacSy® tasakba. Ha nincs meg az eredeti csomagolás, használjon egy hagyományos tasakot, és azt helyezze a VacSy® tasakba. Így megakadályozhatja, hogy a darát vagy a kávészemeket felszippantsa a készülék.
- Gomba:** gomba vákuumozására a manuális vákuumozás funkciót javasoljuk. Vákuumozásra és fagyasztásra csak a kemény, húsos és friss gombák alkalmasak. Mossa meg és csöpögtesse le a gombát, majd vágja össze és kisebb csomagokban tegye el. A gombafajták többségénél a rövid ideig tartó forralás is ajánlott. Javasoljuk, hogy vákuumozás előtt fél órára helyezze az ételt a mélyhűtőbe. Ne engedje fel a gombát elkészítés előtt. Forralja a fagyott gombát forró, sós vízben, vagy adja szósokhoz.
- A magas illóolaj-tartalmú fűszernövények, pl. zsálya, kakukkfű, rozmarin vagy borsmenta nem alkalmasak a vákuumcsomagolásra, ezeknél inkább a szárítást javasoljuk. A bazsalikom, tárkony, kapor, petrezselyem és a snidling tartósítására a fagyasztást javasoljuk. Ha megszáritjuk, ezek a fűszernövények általában elvesztik az ízüket.

A készülék kizárólag a gyártó által meghatározott célra, vagyis ételek tárolására alkalmazható. A gondatlan, felelőtlen vagy helytelen használatból származó károkat a gyártó nem vállal felelősséget.

Készülékeink szigorú minőségbiztosítási ellenőrzéseken esnek át, hogy kiszűrjessük a gyártás során keletkező hibákat. A garancia a vásárlás napjától számít; ez azonos a számla dátumával, amelyet a kereskedő állít ki a készülék kiszállításakor. **A garanciális szolgáltatások igénybevételéhez a vásárlónak be kell mutatnia a vásárlást igazoló dokumentumot – őrizze meg a vásárláskor kapott számlát!**

A jótállási periódusra a hatályos nemzeti törvények és jogszabályok irányadóak.

A gyártó vállalja, hogy a gyártási hibás alkatrészeket a garancia ideje alatt térítésmentesen megjavítja vagy kicseréli. Azon hibákat, amelyek esetén nem mutatható ki egyértelműen az anyag- vagy gyártás hiba, munkatársunk vagy szakszervizünk megvizsgálja, és a vizsgálat eredményeinek függvényében határozza meg, hogy a szükséges javítási költségek kit terhelnek.

A garancia kizárólag abban az esetben érvényes, amennyiben:

- A készülék anyag- vagy gyártási hibás
- A készülék nem a vásárló hibájából károsodott, és a javítást a kijelölt szakszerviz végezte, megfelelő gyári alkatrészek felhasználásával
- A készülék működtetéséhez az eredeti tartozékokat használták
- A készüléket nem terheltek túl, illetve nem okoztak benne kárt

A garancia nem érvényes az alább felsorolt esetekben:

- A természetes elhasználódás során érintett alkatrészek és tartozékok tökéremetele esetén
- Nem megfelelő szállítás vagy használat, a karbantartás hiánya, illetve a használati útmutatóban szereplő kitételeknek ellentmondó használat esetén
- Szakszerűtlen karbantartás esetén
- Ha a terméket más célra használták, mint amit a gyártó eredetileg meghatározott
- Használat közben nem tartották be a biztonsági előírásokat és a használati útmutató instrukcióit, vagy
- Ha a termék azért károsodott, mert a javítást **nem a kijelölt szakszerviz végezte.**

Jelen garancia sem a vásárló hatályos lévő helyi szabályozásban rögzített jogait, sem pedig a felek adásvételi szerződésből származó jogait nem érinti.

Érvényes helyi szabályozás hiányában jelen garancia a vásárló egyetlen és kizárólagos jogorvoslati lehetősége. A gyártó nem vállal felelősséget a jelen garanciában nem szereplő balesetekre, sem pedig az ezek következtében bekövetkező károokra.

A gyártó anyagi felelőssége nem haladja meg az ügyfél által megvásárolt termék árát.

⚠ MEGJEGYZÉS: Amennyiben a termék gyári sorozatszámát tartalmazó címkét eltávolították, vagy a címke nem olvasható, a gyártó fenntartja magának a jogot, hogy megtagadjon mindenféle garanciális szolgáltatást. Amennyiben kérdése van a készülékkel vagy a jóállással kapcsolatban, lépjen kapcsolatba ZEPTEK termék tanácsadóival.

A VacSy® vákuumfóliázó egység (VS-S) megfelel az alábbi EU-s direktíváknak:

a) az alacsony feszültségű berendezésekre vonatkozó 2006/95/EC direktívának és kiegészítéseinek, valamint

b) az elektromágneses kompatibilitásról szóló 2004/108 EC direktívának és kiegészítéseinek.

Az EK megfelelőségi nyilatkozat garantálja, hogy a készülék biztonságosan használható, működése a vizsgálatok és tesztek szerint minden vonatkozó szabványnak, direktívának és szabályozásnak megfelel.

A sorozatgyártás megfelel az alábbi követelményeknek:

- A Vámunió 010/2011 műszaki rendelete
"A gépek és műszaki eszközök biztonsági előírásairól", jóváhagyta a Vámunió Bizottság (N° 823, 2011.10.18.)
- A Vámunió 020/2011 műszaki rendelete
"Az EMC műszaki erőforrásokról",
jóváhagyta a Vámunió Bizottság (N°879, 2011.12.09.)



12. HULLADÉKKEZELÉS

Az áthúzott szemetesedény-szimbólum azt jelzi, hogy a készüléket a háztartási hulladéktól elkülönítve kell elhelyeznünk, a kijelölt hulladékátvevő helyeken, a helyi szabályozásnak megfelelően. A hulladék elhelyezéséhez felkereshet hivatalos WEEE (ld. 2002/96/EC direktíva) gyűjtőpontot is.

Az elektronikus és elektromos hulladékok elkülönített gyűjtése segít, hogy csökkentsük a környezetszennyezés illetve a káros egészségi hatást, amit a hulladék nem megfelelő elhelyezése okozhat. Így a hulladék újrahasznosítása is lehetővé válik, amivel energiát és nyersanyagot spórolhatunk meg. A hulladékgyűjtéssel és az újrahasznosítással kapcsolatban keresse fel a WEEE gyűjtőpontokat vagy az üzletet, ahol a készüléket vásárolta.



WSTĘP	160
INFORMACJE OGÓLNE	161
1 INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA I WSTĘP	162
1.1 WARUNKI PRACY	162
1.2 WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA	162
1.3 ODSTĘPY CZASOWE POMIĘDZY KAŻDYM UŻYCIEM ZGRZEWARKI VACSy®	164
1.4 BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI	165
1.5 UTYLIZACJA	165
2 KONSERWACJA I CZYSZCZENIE	166
3 URZĄDZENIE VacSy® DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO Z FUNKCJĄ ZGRZEWANIA	167
4 URZĄDZENIE VacSy® DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO Z FUNKCJĄ ZGRZEWANIA	168
5 DANE TECHNICZNE	171
5.1 FOLIA W ROLKACH DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO	171

6 INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA	172
6.1 FUNKCJE AUTOMATYCZNEGO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO	172
6.2 FUNKCJE RĘCZNEGO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO	175
6.3 ZESTAW DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO Z WYKORZYSTANIEM POJEMNIKÓW I POKRYW	176
7 PAKOWANIE PRÓŻNIOWE RÓŻNYCH RODZAJÓW ŻYWNOŚCI	177
8 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	178
9 TABELY PORÓWNAWCZE DOT. PRZECHOWYWANIA	179
9.1 TABELA PORÓWNAWCZA DOT. PRZECHOWYWANIA ŻYWNOŚCI W LODÓWCE	179
9.2 TABELA PORÓWNAWCZA DOT. PRZECHOWYWANIA ŻYWNOŚCI W SZAFKACH ORAZ NA PÓŁKACH	179
9.3 TABELA PORÓWNAWCZA DOT. PRZECHOWYWANIA ŻYWNOŚCI W ZAMRAŻARCE	180
10 GWARANCJA	181
11 DEKLARACJA ZGODNOŚCI	183
12 INFORMACJE DOT. UTYLIZACJI	183

Gratulujemy zakupu jednego z najbardziej ekonomicznych i efektywnych nowych produktów firmy ZEPTER INTERNATIONAL umożliwiającego przechowywanie żywności w zdrowy sposób.

Wybierając produkt VacSy® stworzony przez firmę, której celem jest wprowadzanie jakości, elegancji i innowacji w życiu codziennym, zapewniasz swojej rodzinie zdrowie i szczęście.

Urządzenie VacSy® do pakowania próżniowego z funkcją zgrzewania jest przenośnym i wszechstronnym urządzeniem, a jej wyjątkowa i inteligentna konstrukcja robi wrażenie już na pierwszy rzut oka!

Przekonaj się, jak łatwe w użyciu jest urządzenie VacSy® do pakowania próżniowego z funkcją zgrzewania oraz jak wielkie korzyści można uzyskać dzięki niej.

Urządzenie VacSy® do pakowania próżniowego z funkcją zgrzewania VacSy® oraz pojemniki i uniwersalne pokrywy są niezbędne w każdej kuchni. Powyższe produkty są przeznaczone do **naturalnego przechowywania żywności** i umożliwiają **przedłużenie trwałości żywności surowej i gotowanej bez utraty jej jakości**. Urządzenie VacSy® do pakowania próżniowego z funkcją zgrzewania VacSy® pozwala na zachowanie właściwości organoleptycznych żywności oraz zawartych w niej witamin.

Przechowywanie w lodówce, spiżarni lub opakowaniach, które przedłużają świeżość nie wyklucza kontaktu tlenu z żywnością.

Przed użyciem urządzenia VacSy® do pakowania próżniowego z funkcją zgrzewania po raz pierwszy, zapoznaj się z treścią instrukcji obsługi i zachowaj ją do wykorzystania w przyszłości.

URZĄDZENIE VacSy® DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO Z FUNKCJĄ ZGRZEWANIA firmy Zepter jest urządzeniem domowym przeznaczonym do **długoterminowego przechowywania żywności w warunkach próżniowych**, zaprojektowanym do pakowania próżniowego i zgrzewania torebek oraz pojemników próżniowych.

Tlen powoduje zmiany chemiczne żywności i jest ważnym czynnikiem sprzyjającym rozwojowi pleśni i bakterii. W wyniku tego tłuszczeje, kolor żywności ulega zmianie, rozwijają się bakterie i pleśń, zaś smak, witaminy, minerały i aromat ulegają zatraceniu. Pakowanie próżniowe pozwala na powstrzymanie takich niepożądanych efektów, przedłużenie trwałości i zachowanie jakości żywności. Wyłącznie pakowanie próżniowe, tzn. usunięcie powietrza z opakowania ręcznie lub z użyciem pompy, zapewnia odpowiednie warunki wymagane do przedłużenia świeżości żywności. Proces pakowania próżniowego w pojemnikach lub torebkach umożliwia wytworzenie podciśnienia.


Najważniejsze zalety pakowania próżniowego:


- Witaminy, minerały, składniki odżywcze i smak zostają zachowane.
- Rozwój pleśni i bakterii zostaje zahamowany, co wpływa na przedłużenie trwałości żywności.
- Przechowywanie w warunkach próżniowych zapobiega mieszanii się zapachów w lodówce lub zamrażalniku.

URZĄDZENIE VacSy® DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO Z FUNKCJĄ ZGRZEWANIA jest prosta w obsłudze i skuteczna. Produkt ten umożliwi Ci przechowywanie żywności w całkowicie naturalny i zdrowszy sposób. Żywność pozostanie dłużej świeża, co pozwoli zaoszczędzić Ci czas i pieniądze.

Instrukcję obsługi można pobrać ze strony www.zepter.pl.

W instrukcji wykorzystywane są następujące specyficzne komunikaty, mające na celu zwrócenie uwagi czytelnika na istotne szczegóły:

 **OSTRZEŻENIE!** Należy zachować ostrożność ze względów bezpieczeństwa.

 **UWAGA!** Taka uwaga awiera dodatkowe informacje i przydatne porady dot. odpowiedniej eksploatacji urządzenia.

1.1 WARUNKI PRACY

Maksymalna temperatura otoczenia w normalnych warunkach użytkowania wynosi 40°C; średnia temperatura w ciągu 24 godzin nie powinna przekraczać 35°C. Minimalna dopuszczalna temperatura otoczenia wynosi -5°C.

Powietrze z otoczenia powinno być czyste; wilgotność względna nie może przekroczyć 50% przy maksymalnej temperaturze 40°C. Wyższa wilgotność względna wymaga niższej temperatury otoczenia (np. 90% przy 20°C).

1.2 WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

1. Niniejsza instrukcja obsługi stanowi integralną część wyposażenia urządzenia. Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy dokładnie zapoznać się z treścią tej instrukcji oraz zaznajomić się z wszelkimi uwagami i ostrzeżeniami, ponieważ stanowią one źródło informacji na temat prawidłowego użytkowania i konserwacji urządzenia. Instrukcję obsługi należy zachować do wykorzystania w przyszłości!
2. Po wyjęciu urządzenia z opakowania, należy upewnić się, że urządzenie znajduje się w nienaruszonym stanie.

3. Jeżeli jakkolwiek część podanych tu treści jest niejasna bądź niezrozumiała, nie należy używać urządzenia, lecz najpierw należy skontaktować się z pracownikami najbliższego oddziału Zepter w celu wyjaśnienia wątpliwości.
4. Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej, upewnij się, że informacje znajdujące się na tabliczce znamionowej są zgodne z parametrami Twojej sieci elektrycznej.
5. Zasadniczo należy unikać stosowania adapterów, listew i/lub przedłużaczy; jeżeli są one jednak niezbędne, należy upewnić się, że używane są wyłącznie standardowe adaptory lub listwy i przedłużacze, które są zgodne z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa.
6. Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez centrum serwisowe Zepter w celu uniknięcia niebezpieczeństwa. W sprawie wszelkich napraw należy zwracać się wyłącznie do centrum serwisowego firmy Zepter.
7. Nie należy podłączać lub odłączać urządzenia od źródła zasilania mokrymi rękami.
8. W przypadku awarii należy odłączyć urządzenie od sieci.
9. Nie należy poddawać zgrzewarki oddziaływaniu silnych warunków atmosferycznych, takich jak: deszcz, grad, śnieg, wiatr itp.
10. Nie należy używać zgrzewarki w pobliżu materiałów wybuchowych lub łatwopalnych, gazu lub ognia.
11. To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej oraz osoby bez odpowiedniego doświadczenia i umiejętności do obsługi tego urządzenia, jeśli odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania urządzenia w sposób bezpieczny i uwzględniający rozumienie

związanego z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być przeprowadzane przez dzieci bez odpowiedniego nadzoru.

12. To urządzenie może być użytkowane wyłącznie w celach, dla których zostało zaprojektowane (np. przechowywanie żywności), jak zostało to opisane w instrukcji obsługi. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikające z niewłaściwego lub nieuzasadnionego użycia.
13. Powierzchnia robocza musi być sucha, o normalnej temperaturze (niegorąca) i wolna od przeszkód.
14. Urządzenie należy czyścić wyłącznie suchą lub lekko wilgotną ściereczką. Nigdy nie należy używać materiałów ściernych, alkoholu ani innych rozpuszczalników. Należy pozostawić urządzenie do całkowitego wyschnięcia przed odłożeniem go na miejsce.
15. Nie należy nigdy dotykać paska zgrzewającego podczas używania urządzenia (poz. 8) - może być gorący.
16. Należy upewnić się, że kanały próżniowe nie są zasłonięte. Jeżeli to konieczne, należy je wyczyścić za pomocą suchej ściereczki.
17. Należy używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów VacSy®.
18. Nie wolno spożywać żywności przechowywanej w torebkach, które nie są zamknięte lub które uległy nabrzmieniu! Żywność mogła ulec zepsuciu i stać się szkodliwa dla zdrowia.

1.3 ODSĘPY CZASOWE POMIĘDZY KAŻDYM UŻYCIEM ZGRZEWARKI VACSY®

W celu zapewnienia prawidłowego działania urządzenia należy zapewnić odstęp czasowy przynajmniej 20 sekund pomiędzy pojedynczymi cyklami zgrzewania lub pakowania próżniowego. Kiedy cykle następują po sobie zbyt szybko, urządzenie ulega automatycznemu wyłączeniu. Zapala się lampka kontrolna przegrzania (poz. 6).

Należy wtedy poczekać, aż urządzenie ostygnie (około 45 minut). Kiedy lampka kontrolna przegrzania zgaśnie, można kontynuować użytkowanie urządzenia normalnie.

⚠ OSTRZEŻENIE! Gdy urządzenie stygnie, nie należy odłączać go od źródła zasilania!

1.4 BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI

Należy zawsze przestrzegać zwykłych zasad dot. bezpiecznego przechowywania żywności:

- a) Nie należy nigdy zamrażać mięsa po jego rozmrożeniu
- b) Nie należy nigdy mieszać surowej i gotowanej żywności
- c) Należy natychmiast spakować próżniowo resztki żywności
- d) Nie należy podgrzewać mleka lub produktów mlecznych.

Urządzenie VacSy® to system służący jedynie do konserwowania żywności i nie powinno być używane do jej przyrządzania.

1.5 UTYLIZACJA

Pod koniec cyklu życia urządzenia, zalecamy zabezpieczenie urządzenia poprzez odcięcie przewodu zasilającego.

Należy przeprowadzić powyższy proces po odłączeniu przewodu od sieci zasilającej! Nie wolno utylizować urządzenia jako zwykłego odpadu, lecz należy pozostawić tę kwestię wykwalifikowanemu personelowi, który zajmuje się utylizacją tego typu urządzeń. W ten sposób urządzenie zostanie prawidłowo zutylizowane i poddane recyklingowi.

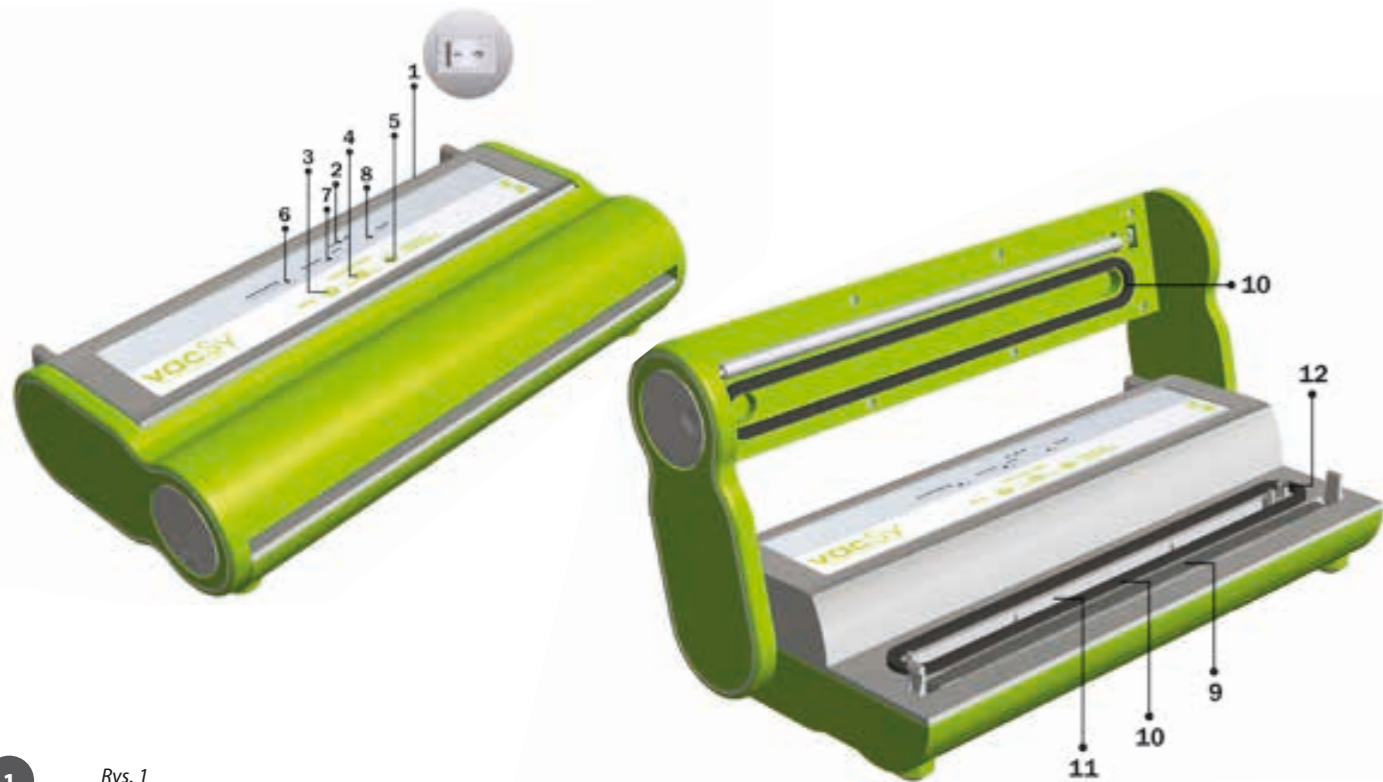
Jest to ważne dla ochrony naszego środowiska!

- a) Odłącz urządzenie.
- b) Używaj miękkiej, wilgotnej ściereczki do czyszczenia urządzenia. Nie należy używać środków mogących porysować lub uszkodzić powierzchnię. Urządzenia nie należy nigdy zanurzać w wodzie, ani umieszczać go pod bieżącą wodą. Nie należy nigdy wlewać detergentu bezpośrednio na lub do urządzenia.
- c) Przed użyciem urządzenia upewnij się, że jest ono całkowicie suche.
- d) Pasek zgrzewający jest pokryty teflonem. Należy usunąć wszelkie pozostałości tworzyw sztucznych za pomocą miękkiej ściereczki.
- e) Pasek zgrzewający można czyścić jedynie wtedy, gdy urządzenie ostygnie. Nie należy nigdy czyścić paska zgrzewającego za pomocą ostrego przedmiotu.
- f) Jeżeli uszczelki z pianki poliuretanowej ulegną zanieczyszczeniu smarem lub płynem, można umyć je wodą z mydłem, wypłukać i wysuszyć przed ich wymianą. Powoduje to przedłużenie żywotności uszczelek piankowych.

Elementy zestawu:

- A** 1 URZĄDZENIE VacSy® DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO Z FUNKCJĄ ZGRZEWANIA ZEPTEP
- B** 1 Złącze używane do pakowania próżniowego w pojemnikach
- C** 1 Przecinacz ręczny do cięcia folii
- D** 1 Instrukcja użytkownika



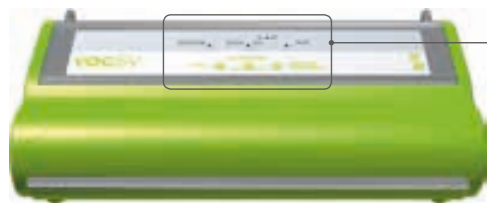


1

Rys. 1

Pozycja

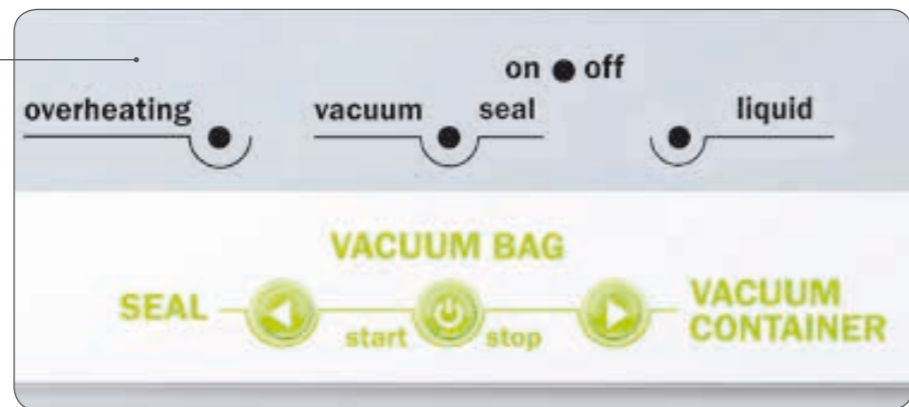
- 1 Przycisk on/off**
Umożliwia włączanie i wyłączanie zgrzewarki Vacsy.
- 2 Kontrolka funkcji on/off**
Kiedy urządzenie zostanie podłączone do źródła zasilania kontrolka zapali się na zielono.
- 3 Przycisk zgrzewania**
Umożliwia rozpoczęcie procesu zgrzewania (bez pakowania próżniowego). Można to wykorzystać do uszczelnienia otwartego końca rolki.
- 4 Przycisk pakowania próżniowego torebek/start/stop**
Rozpoczęcie procesu pakowania próżniowego i zgrzewania. Torebka zostanie najpierw zapakowana próżniowo, a następnie automatycznie zgrzana. Urządzenie jest przeznaczone również do próżniowego pakowania miękkiej i wilgotnej żywności. Naciśnij ten przycisk ponownie w dowolnym momencie w trakcie procesu pakowania próżniowego, aby ręcznie uruchomić proces zgrzewania.
- 5 Przycisk pakowania próżniowego w pojemnikach**
Pakowanie próżniowe w pojemnikach z dodatkowym złączem i węzłem. Proces pakowania próżniowego ulega automatycznemu zatrzymaniu po osiągnięciu prawidłowego podciśnienia.
- 6 Przegrzanie**
Automatyczne zabezpieczenie przed przegrzaniem. Lampka kontrolna zaświeci się, jeżeli odstęp czasowy pomiędzy poszczególnymi procesami pakowania próżniowego jest zbyt krótki (przynajmniej 20 s. pomiędzy poszczególnymi cyklami lub po dłuższym użyciu). Należy odczekać 45 minut, aż lampka kontrolna zgaśnie i kontynuować użytkowanie urządzenia normalnie.
- 7 Lampka kontrolna pakowania próżniowego i zgrzewania**
Gdy urządzenie przeprowadza proces pakowania próżniowego, lampka kontrolna zapala się. Podczas procesu zgrzewania lampka zaczyna migać.
- 8 Zablokowanie płynami**
Lampka kontrolna zapala się, gdy urządzenie zasysa płyn z torebki próżniowej podczas pakowania próżniowego.
- 9 Pasek zgrzewający**
Pasek zgrzewający jest pokryty folią teflonową, która nie powinna być usuwana w żadnym przypadku.
- 10 Uszczelka kanału próżniowego/Uszczelka piankowa**
- 11 Kanał próżniowy z tacą**
Podczas pakowania próżniowego krawędź torebki musi być ustawiona pomiędzy obiema uszczelkami po środku kanału próżniowego (rys. 6). W przypadku niewłaściwego pakowania próżniowego, nadmiar płynów zostanie zgromadzony w tym miejscu oraz zapali się lampka kontrolna „Płyn”. Więcej informacji na ten temat można znaleźć w na stronie 175.
- 12 Złącze używane do pakowania próżniowego pojemników**



SEAL "PRZYCIŚK ZGRZEWANIA" (poz. 3)*
Umożliwia rozpoczęcie pakowania próżniowego

PRÓŻNIOWE PAKOWANIE TOREBEK/ PRZYCIŚK Start/STOP (poz. 4)*
• automatyczne pakowanie próżniowe i zgrzewanie torebek
• tryb manualny pakowania próżniowego i zgrzewania torebek

PRZYCIŚK FUNKCJI PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO W POJEMNIKACH (poz. 5)*
Umożliwia pakowanie próżniowe w pojemnikach



on "włącz" **Wyłączenie wskaźnika** (poz. 2) **ZAPALONE ZIELONE ŚWIATEŁKO**
Urządzenie włączone

overheating "podgrzewanie" (poz. 6)*

Zasysanie powietrza (poz. 7)*

Wskaźnik zgrzewania **Blokada płynu** (poz. 8)*

ZAPALONE CZERWONE ŚWIATEŁKO
Urządzenie jest przegrzane

ZAPALONE CZERWONE ŚWIATEŁKO
Zamykanie próżniowo torebek i pojemników

ZAPALONE CZERWONE ŚWIATEŁKO
Płyn jest w pojemniku

CZERWONE ŚWIATEŁKO MIGA
Zgrzewanie i chłodzenie

*Odniesienia do pozycji ustawienia patrz Rys. 1, str. 168

5 - DANE TECHNICZNE

Nazwa	Urządzenie VacSy® do pakowania próżniowego z funkcją zgrzewania
Wymiary	Szerokość: 396 mm - Długość: 201 mm - Wysokość: 91 mm
Waga	Ok. 3,4 kg
Materiał wykonania	tworzywo ABS (zewnętrzna obudowa)
Pompa	Zintegrowana pompa próżniowa (samosmarująca – brak wymagań dot. konserwacji)
Podciśnienie	ok. -750 mbar
Silnik	230 V AC, 50 Hz Automatyczne wyłączenie w przypadku przegrzania
Maks.	obr./min. 2900
Transformator	220V AC, 50Hz/24V AC 0,8A /12V AC 0,4A Automatyczne wyłączenie w przypadku przegrzania
Wydajność pompy	14 l/min.
Układ sterowania	Elektroniczny
Napięcie zasilania i moc znamionowa urządzenia	200W, 220-240V AC
Kraj pochodzenia	Słowenia
Model	VS 6

5.1 FOLIA W ROLKACH DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

Rolla folii	4-warstwowej (tworzywo PA/PE) - długość 3000 mm x szerokość 280 mm lub 200 mm
Folia o grubości	100 µm (gładka, nieprążkowana część)/130 µm (tłoczona, prążkowana część folii)
Wysokiej jakości	nieprzepuszczalna 4-warstwowa folia, wolna od zarazków, neutralna w smaku i zapachu, może być ponownie użyta i nadaje się do stosowania w kuchence mikrofalowej oraz podczas gotowania.

Czas i temperatura obróbki oraz kontakt z żywnością:

Temperatura obróbki przez krótki czas do 70°C (maksymalnie 2 godziny) lub do 100°C (maksymalnie 15 minut).

- Po wyjęciu urządzenia z opakowania należy upewnić się, że wszystkie jego części są dołączone do zestawu i nie uległy uszkodzeniu.
- Podłączyć urządzenie i przygotować je do pracy.**
- Urządzenie VacSy® do pakowania próżniowego z funkcją zgrzewania to profesjonalne urządzenie o technologii i mocy dostosowanej do użytku w gospodarstwach domowych. Urządzenie to, ze względu na jego funkcje, powinno być przechowywane na blacie kuchennym, gdzie można go używać w dogodny sposób każdego dnia.
- Należy ustawić je na równej, gładkiej powierzchni z wystarczającą ilością miejsca na umieszczanie żywności w torebkach.

6.1 FUNKCJE AUTOMATYCZNEGO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

Należy korzystać z urządzenia zgodnie z poniższymi instrukcjami:

- Podłącz urządzenie do źródła zasilania i naciśnij przycisk ON (poz.1), przygotuj urządzenie do pracy.**

Sprawdzić, czy zapala się lampka kontrolna wł./wył. (poz. 2).

- ⚠️ OSTRZEŻENIE!** Jeżeli urządzenie VacSy® do pakowania próżniowego z funkcją zgrzewania nie było używane przez dłuższy czas (np. 1 tydzień), należy przeprowadzić próbny rozruch urządzenia.

- Obniżyć pokrywę urządzenia. Docisnąć krawędzie pokryw (najpierw jedną stronę, następnie drugą), aż do usłyszenia kliknięcia (rys. 2).**



Rysunek 2: Docisnąć krawędzie pokryw (najpierw jedną stronę, następnie drugą), aż do usłyszenia kliknięcia.

- Naciśnąć przycisk pakowania próżniowego torebek (poz. 4). Początkowo, aż lampka kontrolna pakowania próżniowego i zgrzewania przestanie migać (poz. 7).

- Pasek zgrzewający został rozgrzany, a urządzenie jest gotowe do użycia. Aby podnieść pokrywę, należy nacisnąć w tym samym miejscu, w którym blokuje się urządzenie i lekko wcisnąć palcami



okrągłą płytkę znajdującą się z boku urządzenia (rys. 3).

Rysunek 3: Najpierw należy nacisnąć górną część urządzenia za pomocą nadgarstka (w tym samym miejscu, w którym blokuje się urządzenie), a następnie nacisnąć palcami wewnętrzną stronę okrągłej płytki, która znajduje się z boku urządzenia.

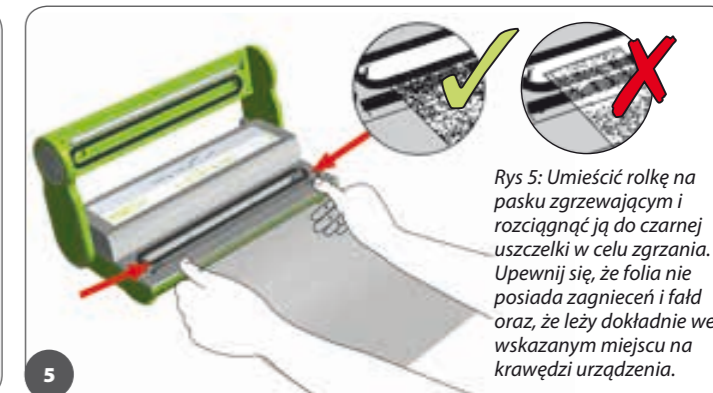
5. Złożyć torebkę z rolki w następujący sposób:

- Określić wymaganą długość. Torebka powinna być o **około 5 cm dłuższa** niż przedmiot, który będzie pakowany próżniowo. Aby ponownie wykorzystać torebkę, pozostawić dodatkowe 2,5 cm materiału torebki na każde kolejne planowane użycie lub następnym razem użyć torebki do zapakowania mniejszych przedmiotów.
- Odciąć żądaną długość za pomocą dołączonego przecinacza (Rys. 4).
- Umieścić rolkę na **pasku zgrzewającym rozciągnąć ją do czarnej uszczelki** (rys. 5). Należy upewnić się, że krawędź jest prosta i równa.

⚠️ UWAGA! Przed rozpoczęciem zgrzewania i podczas procesu zgrzewania, zwróć uwagę, czy rolka z folią jest umieszczona w urządzeniu w sposób prawidłowy.
- Obniżyć pokrywę urządzenia. Docisnąć krawędzie pokryw (najpierw jedną stronę, następnie drugą), aż do usłyszenia kliknięcia.
- Nacisnąć przycisk **zgrzewania** (poz. 3). Podczas zgrzewania będzie migać lampka kontrolna (pakowania próżniowego i zgrzewania).



Rys. 4: Określ właściwą długość i odetnij potrzebny do pakowania kawałek folii.



Rys 5: Umieścić rolkę na pasku zgrzewającym i rozciągnąć ją do czarnej uszczelki w celu zgrzania. Upewnij się, że folia nie posiada zagnieceń i fałd oraz, że leży dokładnie we wskazanym miejscu na krawędzi urządzenia.

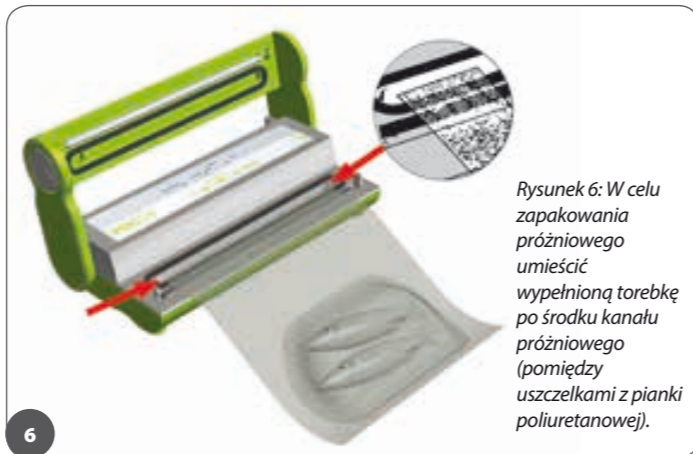
ZAŁECENIE: Jeżeli urządzenie nie rozpoczyna procesu zgrzewania natychmiast po naciśnięciu przycisku zgrzewania, wtedy należy nacisnąć delikatnie palcem na środku pokryw.

- Gdy lampka kontrolna nie miga, należy podnieść pokrywę. Nacisnąć w tym samym miejscu, w którym blokuje się urządzenie i lekko wcisnąć palcami okrągłą płytkę, która znajduje się z boku urządzenia (rys. 3). Sprawdzić krawędź zgrzewającą na torebce. Powinna być gładka i równa na całej jej szerokości oraz niepopadłowana.

⚠ OSTRZEŻENIE! Długość torebki powinna być o około 5 cm większa od długości przestrzeni zajmowanej przez przedmiot, który będzie pakowany próżniowo.

6. Umieścić w niej żywność i zapakować ją próżniowo.

Należy upewnić się, że powierzchnie wewnętrzne (na krawędzi zgrzewającej) są czyste, suche i wolne od pozostałości produktów spożywczych.



Rysunek 6: W celu zapakowania próżniowego umieścić wypełnioną torebkę po środku kanału próżniowego (pomiędzy uszczelkami z pianki poliuretanowej).

ZALECENIE:

Podczas pakowania próżniowego produktów tłustych (zwłaszcza boczku) zaleca się, aby podwinąć krawędzie zewnętrzne torebki, umieścić przedmiot wewnątrz, a następnie ponownie odwinąć krawędzie. Dzięki temu obszar zgrzewania pozostaje wolny od tłuszczu.

7. Umieścić napełnioną torebkę na powierzchni roboczej w przedniej części maszyny i wyciągnąć ją na środek kanału próżniowego (**pomiędzy czarnymi uszczelkami**; patrz rys. 6 – poz. 10). Należy upewnić się, że torebka umieszczona na pasku zgrzewającym jest całkowicie gładka (niepofałdowana).

8. Docisnąć krawędzie pokrywy (najpierw jedną stronę, następnie drugą), aż do usłyszenia kliknięcia.

9. Nacisnąć przycisk pakowania próżniowego torebek (poz. 4).

ZALECENIE: Jeżeli urządzenie nie rozpoczyna procesu natychmiast po naciśnięciu przycisku pakowania próżniowego torebek, wtedy należy nacisnąć delikatnie palcem na środku pokrywy.

⚠ OSTRZEŻENIE! Torebka zostanie zapakowana próżniowo, a następnie automatycznie zgrzana. Ze względu na wysokie podciśnienie pokrywa pozostaje zamknięta, gdy urządzenie pracuje.

10. Po zakończeniu procesu (gdy lampka kontrolna już nie miga), należy docisnąć górną część urządzenia za pomocą nadgarstka (w tym samym miejscu, w którym blokuje się urządzenie), a następnie nacisnąć palcami wewnętrzną stronę okrągłej płytki znajdującej się z boku urządzenia.

11. Sprawdzić pakowane próżniowo torebki. Krawędź zgrzewająca powinna być gładka i czysta.

12. Wyłączyć urządzenie jeśli przez dłuższy czas nie będziesz z niego korzystać.

WSKAZÓWKA! CO ROBIĆ W PRZYPADKU, GDY URZĄDZENIE ZACZNIE ZASYSAC PŁYN Z TOREBKI PODCZAS PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO?

Jeżeli zauważysz, że urządzenie zaczyna zasysać płyny pochodzące z żywności podczas pakowania próżniowego, NATYCHMIAST przerwij proces pakowania próżniowego, naciskając przycisk Stop (poz. 4).

⚠ UWAGA! Przycisk Stop może być wciśnięty jedynie wtedy, gdy urządzenie przeprowadza proces pakowania próżniowego (przycisk nie działa, gdy urządzenie przeprowadza proces zgrzewania). Jeżeli proces pakowania próżniowego nie został zatrzymany odpowiednio wcześniej, a płyn dostał się do kanału próżniowego, urządzenie ulegnie automatycznemu wyłączeniu. Zapali się lampka kontrolna „Zablokowanie płynami”.

Aby otworzyć pokrywę, należy nacisnąć górną część urządzenia za pomocą nadgarstka (w tym samym miejscu, w którym blokuje się urządzenie), a następnie nacisnąć palcami wewnętrzną stronę okrągłej płytki znajdującej się z boku urządzenia (rys. 7).

Pomiędzy uszczelkami znajduje się pojemnik, który można wyjąć, podnosząc go ku górze (Rys. 7). Należy usunąć płyn i dokładnie wytrzeć cały pojemnik. Jeśli płyn dostał się do kanału z pojemnika, należy również wytrzeć i osuszyć kanał. Następnie należy umieścić pojemnik z powrotem na jego miejscu i kontynuować pakowanie próżniowe.

6.2 FUNKCJE RĘCZNEGO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

Podczas pakowania próżniowego produktów spożywczych, które łatwo ulegają zgniecieniu lub zawierają dużo wody (świeże owoce, sałatki, grzyby, chleb, wyroby cukiernicze), należy stosować niższą wartość podciśnienia (od 0 do -300 mbar).

W przypadku ręcznego pakowania próżniowego możesz przerwać proces usuwania powietrza, jeżeli uznasz, że odpowiednia ilość powietrza została usunięta z torebki lub że dalsze usuwanie powietrza może spowodować uszkodzenie żywności, która łatwo ulega zgniecieniu.



Rysunek 7: Gdy w pojemniku zgromadzi się płyn, należy unieść go ku górze, usunąć płyn i dokładnie wytrzeć pojemnik.

Proces ręcznego pakowania próżniowego jest bardzo podobny do opisanego powyżej automatycznego pakowania próżniowego; zawiera on wyłącznie dwie podstawowe różnice. Należy pamiętać, że w przypadku miękkiej i wilgotnej żywności należy zwrócić szczególną uwagę na to, co dzieje się w torebce podczas pakowania próżniowego. Należy zawsze umieszczać torebkę w taki sposób, aby ustawić krawędź torebki pomiędzy uszczelkami w kanale próżniowym (poz. 11).

UWAGA! Gdy zdecydujesz, że została usunięta wystarczająca ilość powietrza (zwróć uwagę na to, co dzieje się z żywnością, jeżeli płyn zaczyna przemieszczać się w stronę urządzenia lub gdy dalsze usuwanie powietrza mogłoby spowodować uszkodzenie miękkiej żywności), naciśnij przycisk Stop (poz. 4). Pompa zostaje zatrzymana, a zgrzewanie zostaje uruchomione.

Zawsze możesz zatrzymać proces pakowania próżniowego, naciskając przycisk Stop (np. jeżeli uznasz, że żywność zawiera więcej wody, niż początkowo sądziłeś/-aś).

WSKAZÓWKA!

Najprostszym sposobem, aby pakować próżniowo większość owoców i warzyw, świeże mięso i grzyby jest umieszczenie ich wcześniej w zamrażarce na 1-2 godziny. Pozwoli to na zachowanie ich formy i zapobiegnie ryzyku dostania się płynu do kanału próżniowego podczas pakowania próżniowego.



Rysunek 8:
Pakowanie próżniowe
z wykorzystaniem
pojemników

6.3 ZESTAW DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO Z WYKORZYSTANIEM POJEMNIKÓW I POKRYW

PRÓŻNIOWYCH I POKRYW VacSy® zawiera **dodatkowy wąż i złącze**, które mogą być stosowane do pakowania próżniowego za pomocą pojemników próżniowych i pokryw z serii VacSy®.

1. Włożyć koniec węża do złącza (patrz rys. 8) z prawej strony kanału próżniowego.
2. Podłączyć wąż i złącze do zaworu wybranego pojemnika próżniowego.
3. Naciśnąć przycisk pakowania próżniowego pojemników (poz. 5) w celu próżniowego zapakowania żywności w pojemniku. Po osiągnięciu prawidłowego podciśnienia, proces ulegnie automatycznemu zatrzymaniu.

OSTRZEŻENIE! W przypadku pakowania próżniowego ciekłych produktów spożywczych (zup, sosów itp.) pomiędzy powierzchnią płynu a pokrywą powinna być przestrzeń przynajmniej 1,5 cm.

OSTRZEŻENIE! Pakowanie próżniowe nie zastępuje zamrażania lub przechowywania w lodówce. Pomimo tego, że żywność jest pakowana próżniowo, nadal musi być przechowywana w lodówce, zamrażarce lub chłodnym miejscu (np. suszone mięso może być umieszczone na strychu).

UWAGA! Nie należy używać torebek lub rolek do pakowania produktów spożywczych, które zawierają dużo płynów. Zupy, sosy i płyny być uprzednio zamrożone przed zapakowaniem w torebce próżniowym lub pakowane próżniowo w akrylowym pojemniku.

Gotowane mięso, surowe mięso i ryby

W celu uzyskania najlepszych rezultatów zalecamy, aby wstępnie mrozić mięso i ryby przez 1-2 godziny przed pakowaniem próżniowym, aby zapewnić utrzymanie soków i kształtu, a także uzyskać odpowiednie zgrzanie. Jeżeli wstępne zamrażanie nie jest możliwe, należy umieścić złożony papierowy ręcznik pomiędzy kawałkiem mięsa a górną częścią torebki, unikając powierzchni zgrzewanej. Należy pozostawić papierowy ręcznik w torbie podczas pakowania próżniowego, aby wchłonął nadmiar wilgoci i soków.

UWAGA! Wołowina może wydawać się ciemniejsza po zapakowaniu próżniowym z powodu usunięcia tlenu. Jednak nie oznacza to, że uległa zepsuciu.

Warzywa: Warzywa powinny zostać zblanszowane przed zapakowaniem próżniowym. Proces blanszowania powoduje zatrzymanie działania enzymów i pozwala na zachowanie smaku, koloru i konsystencji.

- Wystarczy jedna do dwóch minut w gotującej się wodzie w przypadku świeżych warzyw liściastych lub ziaren.
- W przypadku pokrojonej w kostkę cukinii i brokułów oraz innych warzyw z rodziny krzyżowych wymagane jest 3 do 4 minut.
- Marchew należy blanszować przez 5 minut
- W przypadku zbóż wymagane jest od 7 do 11 minut.

Po zblanszowaniu, zanurzyć warzywa w zimnej wodzie, aby zatrzymać proces, a następnie osuszyć papierowym ręcznikiem przed zapakowaniem próżniowym. Zalecamy przechowywanie warzyw liściastych w pojemnikach próżniowych. Powinny one najpierw zostać przemyte i osuszone papierowym ręcznikiem, a następnie umieszczone w pojemniku próżniowym. Dzięki temu szpinak i sałata pozostaną świeże do 2 tygodni, gdy zostaną umieszczone w lodówce.

Grzyby, surowy czosnek i surowe ziemniaki

Nie zaleca się pakowania próżniowego tych produktów. Jeśli jednak chcesz zapakować je w ten sposób, ściśle przestrzegaj instrukcji dot. funkcji „ręcznego pakowania próżniowego”.

OSTRZEŻENIE! Rozmrażanie żywności w opakowaniach próżniowych: Żywność należy zawsze rozmrażać w lodówce, aby zachować jej jakość. 1

PROBLEM:	ROZWIĄZANIE:
URZĄDZENIE VACSY® DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO Z FUNKCJĄ ZGRZEWANIA nie reaguje na naciskanie przycisków.	<ul style="list-style-type: none"> Upewnij się, że urządzenie jest włączone i podłączone do źródła zasilania. Jeśli gniazdo działa prawidłowo, ale urządzenie nie jest zasilane, sprawdź gniazdo za pomocą innego urządzenia, o którym wiesz, że na pewno działa. Sprawdź, czy przewód zasilający nie uległ uszkodzeniu - np. pęknięciu lub zerwaniu. Urządzenie może wyłączyć się automatycznie, aby nie uległo przegrzaniu. Pozostaw urządzenie do ostygnięcia na 45 minut, a następnie kontynuuj normalną eksploatację. Radzimy uwzględnić 20 sekund przerwy pomiędzy każdym cyklem pakowania próżniowego. Naciśnięcie przycisku funkcyjnego musi trwać co najmniej jedną sekundę, aby urządzenie zareagowało.
W torebce pozostaje powietrze.	<ul style="list-style-type: none"> Upewnij się, że otwarta część torebki została prawidłowo umieszczona pośrodku części próżniowej. Upewnij się, że używane torebki mają grubość przynajmniej 100/130 µm. Sprawdź swoją torebkę pod kątem uszkodzeń – np. pęknięć, przebić lub pęcherzyków. Przeprowadź test: Zgrzej torebkę i zanurz ją w wodzie. W miejscach, gdzie torebka uległa uszkodzeniu, pojawią się pęcherzyki. W przypadku stosowania ciągłej rolki upewnij się, że pierwsza krawędź uszczelniająca jest mocno zgrzana. Upewnij się, że krawędzie po obu stronach pokrywy zostały dociśnięte wystarczająco szczelnie przed zapakowaniem próżniowym. Musisz usłyszeć dwa kliknięcia.
Podciśnienie nie utrzymuje się w torebkach.	<ul style="list-style-type: none"> Sprawdź, czy powierzchnie uszczelniające na pokrywie są wolne od jakichkolwiek zanieczyszczeń, tłuszczu lub resztek żywności oraz czy są odpowiednio zamocowane na swoim miejscu. Upewnij się, że torebka jest czysta na krawędziach – dokładnie usuń resztki żywności lub płynów, a także, upewnij się, że torebka jest całkowicie sucha. Jeżeli pakujesz przedmiot z ostrymi krawędziami (np. kośćmi), upewnij się, że nie przebiją one torebki podczas pakowania próżniowego. Uwaga: przykryj ostre krawędzie papierowym ręcznikiem lub podobnym materiałem przed zgrzaniem.
Torebki topią się lub nie ulegają całkowitemu zgrzaniu.	<ul style="list-style-type: none"> Upewnij się, że używasz 4-warstwowych torebek o grubości przynajmniej 100/130 µm. Przed przystąpieniem do zgrzewania upewnij się, że krawędzie torebki są czyste i suche.
Podciśnienie nie utrzymuje się podczas stosowania pojemników.	<ul style="list-style-type: none"> Upewnij się, że wąż jest prawidłowo włożony, jak pokazano na rysunku 8. Upewnij się, że pokrywa pojemnika jest czysta i sucha oraz znajduje się w odpowiedniej pozycji. Upewnij się, że zawór pojemnika jest czysty i suchy.
URZĄDZENIE VACSY® DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO Z FUNKCJĄ ZGRZEWANIA zgrzało kilka torebek (do 5 sztuk) i przestało działać. Ważna uwaga o torebkach próżniowych:	<ul style="list-style-type: none"> Zalecamy stosowanie torebek próżniowych o grubości przynajmniej 100/130 µm. Istnieje wiele różnych rodzajów torebek próżniowych dostępnych na rynku, więc należy zwrócić szczególną uwagę na jakość. Zalecamy korzystanie z oryginalnych torebek próżniowych firmy Zepter, które mają 4 warstwy i grubość 100/130 µm.

9.1 Tabela porównawcza dot. przechowywania żywności W ZAMRAŻARCE

RODZAJ ŻYWNOCI	PRZECHOWYWANIE ZWYKŁE	PRZECHOWYWANIE PRÓŻNIOWE
Gotowana żywność	2 dni	10 dni
Świeże mięso czerwone	2 dni	6 dni
Świeże mięso drobiowe	2 dni	6 dni
Gotowane mięso	4-5 dni	8-10 dni
Świeża ryba	2 dni	4-5 dni
Mrożone mięso	3 dni	6-8 dni
Kiełbasa wędzona	90 dni	365 dni
Sery twarde	12-15 dni	50-55 dni
Sery miękkie	5-7 dni	13-15 dni
Świeże warzywa	5 dni	18-20 dni
Świeże zioła	2-3 dni	7-14 dni
Myta sałata	3 dni	6-8 dni
Świeże owoce	3-7 dni	8-20 dni
Desery	5 dni	10-15 dni

9.2 Tabela porównawcza dot. przechowywania żywności W SZAFKACH I NA PÓŁKACH

RODZAJ ŻYWNOCI	PRZECHOWYWANIE ZWYKŁE	PRZECHOWYWANIE PRÓŻNIOWE
Chleb/bułki	2-3 dni	7-8 dni
Wyroby cukiernicze	120 dni	300 dni
Suszona żywność	10-30 dni	30-90 dni
Surowy ryż/makaron	180 dni	365 dni
Kawa/herbata	30-60 dni	365 dni
Wino	2-3 dni	20-25 dni
Napoje bezalkoholowe (zamknięte)	7-10 dni	20-25 dni
Napoje bezalkoholowe w słoiku próżniowym	2-3 dni	7-10 dni
Wyroby piekarskie	2-3 dni	7-10 dni
Orzechy laskowe, orzechy włoskie itd.	30-60 dni	120-180 dni
Krakersy/chipsy ziemniaczane	5-10 dni	20-30 dni

WSKAZÓWKA!

Przed przystąpieniem do pakowania próżniowego należy odpowiednio schłodzić żywność

9.3 Tabela porównawcza dot. przechowywania żywności W ZAMRAŹARCE

RODZAJ ŻYWNOCI	PRZECHOWYWANIE ZWYKŁE	PRZECHOWYWANIE PRÓŻNIOWE
Świeże mięso	6 miesięcy	18 miesięcy
Mięso mielone	4 miesiące	12 miesięcy
Mięso drobiowe	6 miesięcy	18 miesięcy
Ryby	6 miesięcy	18 miesięcy
Świeże warzywa (WSKAZÓWKA nr 1)	8 miesięcy	24 miesiące
Grzyby (WSKAZÓWKA nr 3)	8 miesięcy	24 miesiące
Zioła (WSKAZÓWKA nr 4)	3-4 miesiące	8-12 miesięcy
Owoce	6-10 miesięcy	18-30 miesięcy
Mięso mrożone	2 miesiące	4-6 miesięcy
Wyroby piekarskie	6-12 miesięcy	18 miesięcy
Ziarna kawy	6-9 miesięcy	18-27 miesięcy
Kawa mielona (WSKAZÓWKA nr 2)	6 miesięcy	12-34 miesiące
Chleb/bułki	6-12 miesięcy	18-36 miesięcy

Uwaga: W tabelach wykazano jedynie przybliżony czas przechowywania, ponieważ zależy on od stanu początkowego (świeżości) i sposobu przygotowywania żywności. Przechowywanie żywności zostało określone

w warunkach przechowywania w lodówce w temp. 3°C/5°C oraz w zamrażarce w temperaturze -18°C.

WSKAZÓWKI!

- Zblanszować żywność przed zamrożeniem lub umyć przed przechowywaniem w lodówce. Żywność pokrojona w kostkę i zawierająca znaczną ilość wody nie nadaje się do pakowania próżniowego (ogórki, cukinia itp.).
- Jeżeli chcesz właściwie zapakować próżniowo kawę lub z inne rodzaje mielonej żywności za pomocą ZGRZEWARDKI VacSy®, pozostaw produkty w oryginalnym opakowaniu i umieść je w torebce VacSy®. Jeżeli nie masz oryginalnego opakowania, użyj zwykłej torebki, a następnie włóż ją do torebki VacSy®. W ten sposób można zapobiec zasysaniu ziaren lub zmielonych produktów do urządzenia.
- Grzyby:** Zalecamy zastosowanie funkcji „ręcznego pakowania próżniowego”. Tylko twarde, mięsiste i świeże grzyby nadają się do pakowania próżniowego i zamrażania. Należy najpierw umyć i wysuszyć grzyby, a następnie posiekać je drobno nożem i przechowywać w małych ilościach. Prawie wszystkie rodzaje grzybów powinny zostać zblanszowane. Zalecamy, aby umieścić je w zamrażarce na pół godziny przed pakowaniem próżniowym. Nie rozmrażać grzybów przed ich przygotowywaniem. Zagotować mrożone grzyby w gorącej, osolonej wodzie lub dodać je do sosów.
- Zioła** zawierające znaczną ilość olejków eterycznych, takie jak szaflwia, tymianek, mięta pieprzowa lub rozmaryn nie nadają się do pakowania próżniowego, lecz wyłącznie do suszenia. Bazylija, estragon, koper ogrodowy, pietruszka i szczypiorek powinny zostać zamrożone. W przypadku suszenia tracą one zbyt wiele ze swojego smaku.

Urządzenie może być eksploatowane wyłącznie w celach, do których zostało przeznaczone tj. przechowywanie żywności. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikające z niewłaściwego lub nieuzasadnionego użycia.

Wszystkie nasze urządzenia przeszły rygorystyczne badania i kontrole oraz podlegają gwarancji na wady produkcyjne. Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Datą zakupu jest data podana na fakturze wystawionej przez sprzedawcę w momencie dostawy urządzenia. **W celu uzyskania serwisu w ramach gwarancji wymagane jest przedstawienie dowodu autentyczności, dlatego należy bezwzględnie zachować dowód zakupu.**

Urządzenie objęte jest okresem gwarancyjnym, zgodnie z obowiązującymi regulacjami i prawem lokalnym.

W okresie objętym gwarancją producent zobowiązuje się do bezpłatnej naprawy lub wymiany części, w których wykryto wady produkcyjne.

Wady, których powstanie nie wynika jednoznacznie z użycia wadliwego materiału bądź niewłaściwego procesu produkcyjnego, będą rozpatrywane w jednym z naszych Centrów Serwisowych ZEPTEK lub w naszej siedzibie, a koszty zostaną naliczone stosownie do wyniku analizy.

Gwarancja jest ważna tylko wtedy, gdy:

- Urządzenie wykazuje wady materiałowe lub produkcyjne
- Nie ma oznak uszkodzeń dokonanych przez klienta lub urządzenie nie zawiera nieoryginalnych części umieszczonych tam przez użytkownika
- Zostały użyte akcesoria przeznaczone dla serii VacSy®
- Urządzenie VacSy® do pakowania próżniowego z funkcją zgrzewania nie została przecięta lub zniszczona

Gwarancja nie obejmuje:

- Części podlegających normalnemu zużyciu
- Szkód spowodowanych przez transport, nieodpowiednie użytkowanie, zaniedbania i/lub niewłaściwą eksploatację
- Dokonania modyfikacji urządzenia przez użytkownika
- Zastosowania urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem
- Sytuacji, gdy przepisy bezpieczeństwa oraz instrukcje zawarte w zawarte w Instrukcji użytkownika nie były przestrzegane
- Wszelkich uszkodzeń produktu powstałych w wyniku napraw i/lub konserwacji **przeprowadzonych przez nieautoryzowane centrum napraw.**

Niniejsza gwarancja nie wpływa na ustawowe prawa konsumenta wynikające z obowiązującego ustawodawstwa krajowego, ani na prawa konsumenta w stosunku do sprzedawcy, wynikające z umowy kupna/sprzedaży.

W przypadku braku obowiązującego ustawodawstwa krajowego, niniejsza gwarancja będzie jedynym i wyłącznym środkiem prawnym przysługującym konsumentowi, a producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody uboczne lub wtórne z tytułu naruszenia jakichkolwiek wyraźnych lub dorozumianych gwarancji na niniejszy produkt.

Odpowiedzialność producenta jest ograniczona do i nie przekroczy faktycznej ceny nabycia produktu, zapłaconej przez konsumenta.

⚠ UWAGA! Jeżeli po zakupie produktu jego etykieta z numerem seryjnym zostanie usunięta lub stanie się nieczytelna (nierozpoznawalna), producent zastrzega sobie prawo do odmowy świadczenia usług gwarancyjnych. Jeżeli masz uwagi lub pytania dotyczące funkcjonowania urządzenia lub gwarancji, skontaktuj się z przedstawicielem handlowym firmy Zepter.

Urządzenie VacSy® do pakowania próżniowego z funkcją zgrzewania VS-S jest zgodna z dyrektywami europejskimi:

a) dyrektywa w sprawie urządzeń elektrycznych przewidzianych do zastosowania w określonych granicach napięcia, Dyrektywa 2006/95/EC z późniejszymi zmianami.

b) rozporządzenie w sprawie dyrektywy kompatybilności elektromagnetycznej 2004/108/WE z późniejszymi zmianami.

Deklaracja zgodności WE gwarantuje, że urządzenie jest bezpieczne oraz zostało sprawdzone i przetestowane, aby spełniało wszystkie wymagania określone w obowiązujących normach, dyrektywach i rozporządzeniach.

Seria produktów spełnia wymogi:

- Technicznych Regulacji Unii Celnej 010/2011
"Regulacje techniczne dotyczące bezpieczeństwa mechanizmów i wyposażenia"
Zatwierdzone przez Komisję Uni Celnej pod nr 823 z 18 października 2011 r.
- Technicznych Regulacji Unii Celnej 020/2011
"Kompatybilność elektromagnetyczna w ujęciu technicznym",
zatwierdzona przez Komisję Uni Celnej pod nr 879 z 9 grudnia 2011 r.



12 - INFORMACJE DOT. UTYLIZACJI

Symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że pod koniec okresu użytkowania niniejszy produkt nie może zostać zutylizowany wraz z odpadami domowymi oraz musi zostać zutylizowany zgodnie z przepisami lokalnych władz oraz w miejscach do tego przeznaczonych. Zgodnie z dyrektywą 2002/96/WE, produkt można oddać do utylizacji miejscowej firmie świadczącej takie usługi w ramach WEEE.

Osobna utylizacja poszczególnych elementów urządzeń elektrycznych i elektronicznych zapobiega negatywnym skutkom w postaci zanieczyszczenia środowiska i minimalizuje zagrożenia dla zdrowia ludzkiego, które mogą wystąpić w wyniku nieprawidłowej utylizacji produktu. Ponadto umożliwia ona ponowne użycie i odzysk materiału, oszczędzając w ten sposób energię i surowce. Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat zbierania, sortowania, ponownego wykorzystania i recyklingu produktu, skontaktuj się ze swoim lokalnym dostawcą usług zbiórki odpadów w zakresie WEEE lub pracownikami sklepu, w którym nabyłeś/-aś produkt.



ВВЕДЕНИЕ	186
ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ	187
1. ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	188
1.1. УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ	188
1.2. ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	188
1.3. ВРЕМЕННЫЕ ИНТЕРВАЛЫ В ПРОЦЕССЕ ЭКСПЛУАТАЦИИ	190
1.4. БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДУКТОВ	191
1.5. УТИЛИЗАЦИЯ	191
2. УХОД И ЭКСПЛУАТАЦИЯ	192
3. СИСТЕМА ВАКУУМИРОВАНИЯ VACSY®	193
4. АППАРАТ ДЛЯ ГЕРМЕТИЧНОЙ УПАКОВКИ VACSY®	194
5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	197
5.1. ПАКЕТЫ В РУЛОНЕ И ОТДЕЛЬНЫЕ ПАКЕТЫ ДЛЯ ВАКУУМИРОВАНИЯ	197

6. ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	198
6.1. АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ВАКУУМИРОВАНИЯ	198
6.2. РУЧНОЙ РЕЖИМ ВАКУУМИРОВАНИЯ	201
6.3. ВАКУУМИРОВАНИЕ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ВАКУУМНЫХ КОНТЕЙНЕРОВ И КРЫШЕК	202
7. ВАКУУМИРОВАНИЕ РАЗЛИЧНЫХ ТИПОВ ПРОДУКТОВ	203
8. УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК	204
9. СРАВНИТЕЛЬНЫЕ ТАБЛИЦЫ ХРАНЕНИЯ	205
9.1. СРАВНИТЕЛЬНАЯ ТАБЛИЦА ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ	205
9.2. СРАВНИТЕЛЬНАЯ ТАБЛИЦА ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В КУХОННОМ ШКАФУ	205
9.3. СРАВНИТЕЛЬНАЯ ТАБЛИЦА ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В МОРОЗИЛЬНОЙ КАМЕРЕ	206
10. ГАРАНТИЯ	207
11. ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ	209
12. УТИЛИЗАЦИЯ	209

Вы приобрели один из наиболее экономичных и эффективных новых продуктов от ООО «ЦЕПТЕР Интернациональ» для здорового образа жизни и хранения пищи.

Выбирая продукцию VacSy®, изготовленную компанией, основная цель которой привнести качество, элегантность и инновации в повседневную жизнь, Вы заботитесь о здоровье и благополучии Вашей семьи.

СИСТЕМА ВАКУУМИРОВАНИЯ VACSY® - это компактное и мощное устройство, чей эксклюзивный и изящный дизайн производит впечатление с первого взгляда!

Узнайте, как невероятно легко использовать СИСТЕМУ ВАКУУМИРОВАНИЯ VACSY® и насколько бóльшие преимущества Вы получаете.

СИСТЕМА ВАКУУМИРОВАНИЯ VACSY®: контейнеры и универсальные крышки незаменимы на любой кухне. Они предназначены для **естественного хранения пищевых продуктов и продления срока хранения как сырых ингредиентов, так и уже приготовленных блюд без потери качества**. СИСТЕМА ВАКУУМИРОВАНИЯ VACSY® сохраняет органолептические свойства продуктов и содержащиеся в них витамины.

Храните пищу в вакуумной упаковке в холодильнике, кладовой или в кухонном шкафу - свежесть продуктов сохранится надолго за счет отсутствия контакта с кислородом.

Перед тем как использовать СИСТЕМУ ВАКУУМИРОВАНИЯ VACSY® впервые, внимательно ознакомьтесь с Руководством и сохраните его для дальнейшего использования.

СИСТЕМА ВАКУУМИРОВАНИЯ VACSY® от Zepter – это аппарат для домашнего использования, который обеспечивает **длительное хранение продуктов в вакууме** благодаря упаковке в герметичные пакеты и вакуумные контейнеры.

Кислород вызывает химические изменения на поверхности продуктов питания и является основной причиной возникновения плесени и бактерий. Как следствие, жиры становятся прогорклыми, цвет продуктов меняется, плесень и бактерии размножаются, теряются вкус, аромат, витамины и минералы. Вакуумная упаковка предотвращает такой нежелательный эффект, продлевает срок хранения и сохраняет качество продуктов. Только с помощью вакуумирования, т.е. удаления воздуха из упаковки в ручном режиме или с помощью насоса, можно установить необходимые условия для продления свежести продуктов. Процесс вакуумной упаковки в контейнеры или пакеты создает отрицательное давление.

Наиболее важные преимущества вакуумной упаковки:


- Витамины, минералы, питательные вещества и вкус сохраняются.
- Рост плесени и бактерий подавляется, что увеличивает срок хранения продуктов.
- Хранение в вакууме предотвращает смешивание запахов в холодильнике или морозильной камере.

СИСТЕМА ВАКУУМИРОВАНИЯ VACSY® проста в использовании и эффективна. Вы можете хранить пищу совершенно естественным и здоровым способом. Она будет оставаться свежей дольше, а вы не будете терять время и деньги.

Данная инструкция доступна для скачивания по ссылке www.zepter.com.

В Руководстве по эксплуатации используются специальные обозначения, чтобы обратить ваше внимание на некоторые детали:

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Из соображений безопасности будьте осторожны.

 **ВНИМАНИЕ!** Это примечание содержит дополнительную информацию и полезные советы для правильного применения прибора.

1.1. УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Максимальная температура окружающей среды при обычной эксплуатации составляет +40°C; среднее значение температур в течение 24-часового периода не должна превышать +35°C. Минимальная рекомендуемая температура составляет -5°C.

Окружающий воздух должен быть без примесей; относительная влажность воздуха не должна превышать 50% при максимальной температуре +40°C. Более высокое значение относительной влажности воздуха допускается при более низкой температуре окружающей среды (например, 90% при +20°C).

1.2. ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

1. Данное Руководство по эксплуатации является неотъемлемой частью устройства. Внимательно прочитайте все инструкции и правила безопасности, содержащиеся в настоящем Руководстве, так как они содержат важную информацию об эксплуатации устройства и техническом обслуживании. Сохраните Руководство для дальнейшего использования!
2. Извлеките устройство из упаковки и убедитесь, что оно не повреждено.

3. Если вам что-то неясно в Руководстве, не используйте прибор и обратитесь к квалифицированному специалисту Zepter.
4. Перед подключением прибора к электросети убедитесь, что данные на этикетке совпадают с условиями эксплуатации вашей электросети.
5. Избегайте использования переходников, тройников и/или удлинителей; если это невозможно, убедитесь, что используемое оборудование соответствует требованиям безопасности.
6. Во избежание опасности при повреждении шнура питания, замените его в Сервисном Центре Zepter. Для ремонта обращайтесь только в Сервисный Центр Zepter.
7. Не подключайте и не отключайте устройство мокрыми руками.
8. В случае чрезвычайной ситуации незамедлительно отключите устройство от сети.
9. Не используйте систему вакуумирования в неблагоприятных погодных условиях, таких как дождь, град, снег, ветер и т.д.
10. Не используйте систему вакуумирования вблизи взрывчатых, легковоспламеняющихся материалов, газа или открытого огня.
11. Данное устройство может использоваться детьми от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, при недостаточном количестве знаний и опыта только под присмотром или если они были проинструктированы, как безопасно эксплуатировать устройство и об опасностях, связанных с его использованием. Детям не разрешается играть с прибором, а также без присмотра осуществлять уход и техническое обслуживание устройства.

12. Данное устройство может применяться только по прямому назначению (например, для сохранения пищевых продуктов), которое описано в Руководстве по эксплуатации. Производитель не несет ответственность за любой ущерб, полученный в результате ненадлежащего использования устройства.
13. Рабочая поверхность должна быть сухой, нормальной температуры (не горячей) и без посторонних предметов.
14. Устройство необходимо чистить только сухой или слегка влажной тканью. Никогда не используйте абразивные средства, спирт или другие растворители. Перед тем как убрать устройство, убедитесь, что оно полностью высохло.
15. Никогда не прикасайтесь к запаивающему элементу во время использования аппарата (Позиция 9) - он может быть горячим.
16. Убедитесь, что вакуумные каналы не засорены. При необходимости очистите их сухой тканью.
17. Используйте только оригинальные аксессуары VacSy®.
18. Никогда не употребляйте продукты, которые хранились в незапечатанных или вздутых пакетах. Продукты, возможно, испортились и могут нанести вред вашему здоровью.

1.3. ВРЕМЕННЫЕ ИНТЕРВАЛЫ В ПРОЦЕССЕ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Для правильной работы устройства необходимо соблюдать интервал не менее 20 секунд между отдельными циклами запаивания или вакуумирования. Если циклы сменяют друг друга слишком быстро, устройство автоматически останавливается. Загорается индикатор перегрева (Позиция 6).

Подождите, пока аппарат остынет (около 45 минут). Когда индикатор перегрева погаснет, вы можете снова использовать устройство в обычном режиме.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Пока устройство остывает, не отключайте его от сети!

1.4. БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДУКТОВ

Всегда соблюдайте необходимые меры безопасности хранения пищевых продуктов:

- a) никогда не замораживайте мясо после того, как оно было разморожено;
- b) не смешивайте сырые и приготовленные продукты;
- c) сразу упаковывайте остатки в вакуумные пакеты;
- d) не разогревайте молоко или другие молочные продукты повторно.

Система VacSy® предназначена только для вакуумирования пищевых продуктов и не должна использоваться для приготовления пищи.

1.5. УТИЛИЗАЦИЯ

По истечении срока эксплуатации мы рекомендуем обезопасить устройство, перерезав шнур питания.

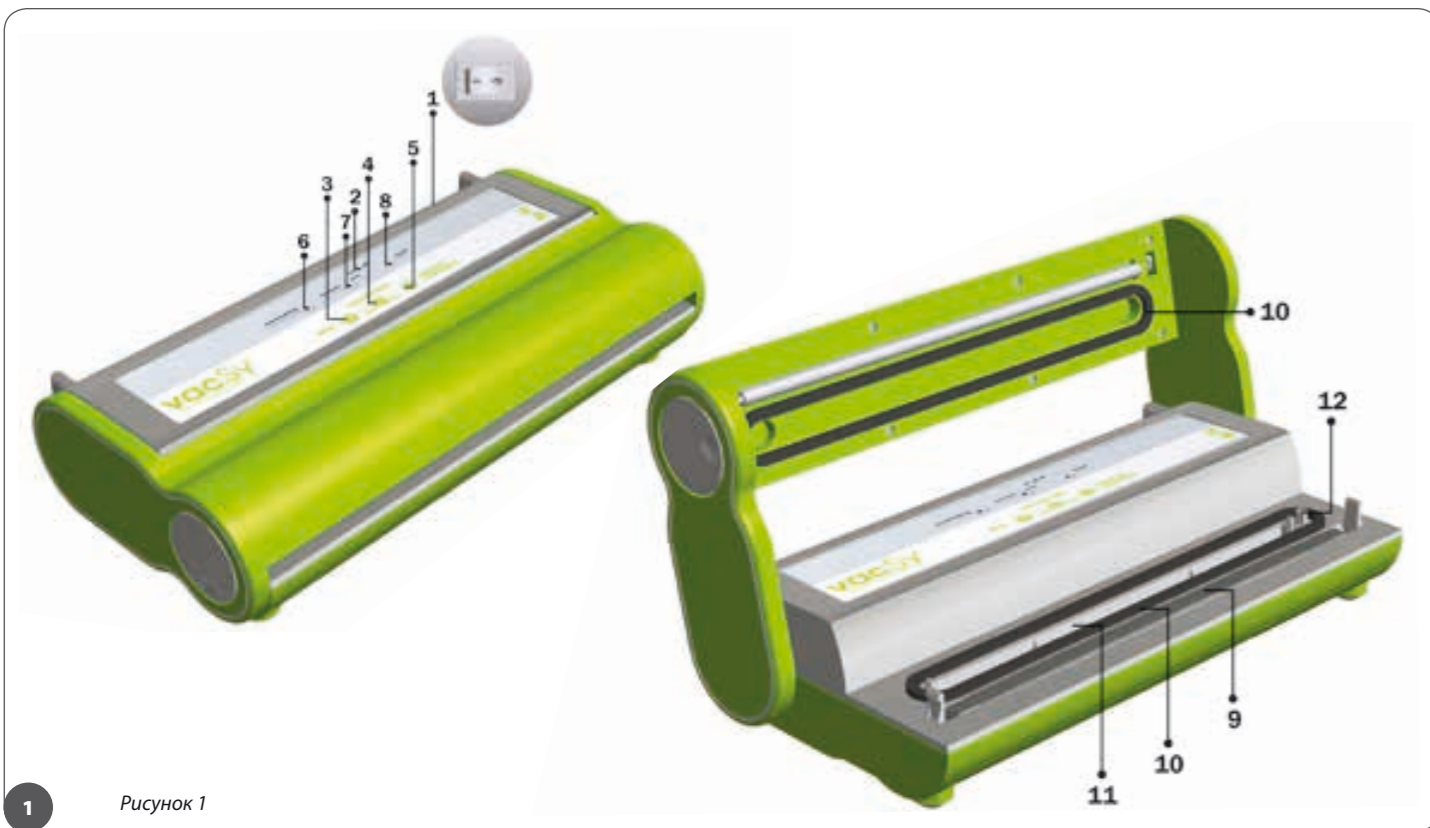
Перерезать шнур можно только после отключения аппарата от сети! Не выбрасывайте устройство вместе с обычным мусором, а передайте его в специализированную организацию для дальнейшей утилизации. Таким образом, оно будет утилизировано и переработано в соответствии с принятыми нормами. Это ценный вклад в защиту окружающей среды!

- a) Отключите устройство.
- b) Для очистки используйте мягкую влажную ткань. Не очищайте устройство средством, которое может поцарапать или повредить его поверхность. Никогда не погружайте устройство в воду и не помещайте его под струю воды. Никогда не разбрызгивайте моющее средство непосредственно на устройство или внутрь него.
- c) Перед использованием устройства убедитесь, что оно полностью высохло.
- d) Запаивающий элемент покрыт тефлоном. Удаляйте с него остатки полиэтилена с помощью мягкой ткани.
- e) Вы можете очистить запаивающий элемент только тогда, когда устройство остынет. Никогда не пытайтесь очистить его с помощью острого предмета.
- f) Если черные прокладки загрязнятся смазкой или жидкостью, вы можете промыть их в мыльной воде. Сполосните и высушите прокладки перед повторной установкой. Это позволит увеличить срок их службы.

В систему входят:

- A** 1 Аппарат для герметичной упаковки VacSy® от Zepter
- B** 1 Соединительный элемент для вакуумирования контейнеров
- C** 1 Ручной резак для пакетов в рулоне
- D** 1 Руководство по эксплуатации



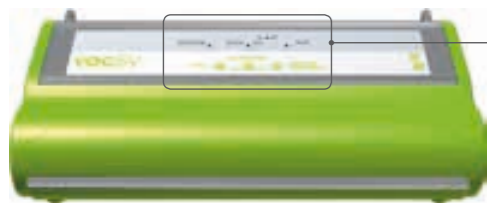


1

Рисунок 1

Позиция

- | | |
|-----------|---|
| 1 | Кнопка «ON/OFF» (ВКЛ/ВЫКЛ)
Включение/выключение СИСТЕМЫ ВАКУУМИРОВАНИЯ VACSY® |
| 2 | Индикатор «ON/OFF» (Индикатор ВКЛ/ВЫКЛ)
Когда устройство подключено к электросети, этот индикатор горит зеленым цветом. |
| 3 | Кнопка «Seal» (Кнопка запаивания)
Запускает процесс запаивания (без вакуумирования). Для запечатывания открытого края рулона. |
| 4 | Кнопка «Vacuum Bag» (Кнопка вакуумирования пакетов) / Кнопка «Start / Stop» (Старт/Стоп)
Запускает процессы вакуумирования и запаивания. Пакет сначала будет завакуумирован, а затем автоматически запаян. Также подходит для вакуумной упаковки более мягких и содержащих много влаги продуктов. Нажмите на эту кнопку еще раз в любое время в течение процесса вакуумирования, чтобы вручную активировать процесс запаивания. |
| 5 | Кнопка «Vacuum Container» (Кнопка вакуумирования контейнера)
Вакуумная упаковка контейнеров с помощью дополнительного шланга и порта. Процесс вакуумирования автоматически останавливается, когда достигается необходимая степень вакуумирования. |
| 6 | Индикатор «Overheating» (Индикатор перегрева)
Автоматическая защита от перегрева. Индикатор загорается при недостаточном интервале между отдельными процессами вакуумирования (не менее 20 секунд между отдельными циклами или после длительного использования). Подождите 45 минут, пока индикатор не погаснет, и продолжайте работать с устройством в обычном режиме. |
| 7 | Индикатор «Vacuum & Seal» (Индикатор вакуумирования и запаивания)
Индикатор горит, когда аппарат используется для вакуумирования. Во время процесса запаивания индикатор мигает. |
| 8 | Индикатор «Liquid» (Индикатор блокировки попадания жидкости)
Индикатор горит, если аппарат высасывает жидкость из вакуумного пакета во время вакуумирования. |
| 9 | Запаивающий элемент
Запаивающий элемент покрыт слоем тефлона, который ни в коем случае нельзя удалять. |
| 10 | Прокладка вакуумного канала/Запаиватель |
| 11 | Вакуумный канал
В процессе вакуумирования край пакета должен быть установлен между двумя прокладками в середине вакуумного канала (Рисунок 6). В случае неправильного вакуумирования избыток жидкости остается здесь, и загорается индикатор «Liquid». Более подробно эта ситуация описана в разделе «Совет» на странице 201. |
| 12 | Дополнительный порт, используемый для вакуумирования контейнеров |



Кнопка «SEAL» (позиция 3)*

Завершает цикл запаивания пакета

Кнопка «VACUUM BAG»

Кнопка «START / STOP» (позиция 4)*

- Завершает автоматический цикл вакуумирования и запаивания пакетов
- Цикл для ручного вакуумирования и запаивания пакетов

Кнопка «VACUUM CONTAINER» (позиция 5)*

Завершает цикл вакуумирования контейнеров

on off (позиция 2)*

ГОРИТ ЗЕЛЕНЬИ ИНДИКАТОР
Устройство включено

overheating
(позиция 6)*

vacuum seal
(позиция 7)*

liquid
(позиция 8)*

ГОРИТ КРАСНЫЙ ИНДИКАТОР
Устройство перегрето

ГОРИТ КРАСНЫЙ ИНДИКАТОР
Вакуумирование пакетов и контейнеров

МИГАЕТ КРАСНЫЙ ИНДИКАТОР
Запаивание и охлаждение

ГОРИТ КРАСНЫЙ ИНДИКАТОР
Жидкость в контейнере

*См. описание позиций на стр. 195.

Размеры	Ширина: 396 мм - Глубина: 201 мм - Высота: 91 мм
Вес	≈ 3,4 кг
Материал	АБС-пластик (внешний корпус)
Насос	Встроенный вакуумный насос (автоматическое смазывание – не требует обслуживания)
Номинальный вакуум	≈ 750 мбар
Мотор	230 В ~, 50 Гц Автоматическое отключение при перегреве
Допустимое вращение (оборот/мин)	2900
Трансформатор	220 В ~, 50 Гц / 24 В ~ 0,8 А / 12 В ~ 0,4 А Автоматическое отключение при перегреве
Объем насоса	14 л/мин
Управление	Электронное
Мощность устройства и напряжение	200 Вт, 220-240 В ~
Производитель	Словения
Модель	VS 6

5.1. ПАКЕТЫ В РУЛОНЕ ДЛЯ ВАКУУМИРОВАНИЯ

Пакеты в рулоне	4-слойные пакеты (PA/PE) - длина 3000 мм x ширина 280 мм или 200 мм
Толщина пакета	100 мкм (гладкая, нерифленая часть) / 130 мкм (структурированная, рифленая часть)
Качество пакетов	Непроницаемые, 4-слойные, стерильные, с нейтральным вкусом и запахом, пригодны для повторного использования, подходят для микроволновой печи и кипячения.

Время и температура использования и контакта с пищевыми продуктами:

Короткая термическая обработка до +70 °С (максимум 2 часа) или до +100 °С (максимум 15 минут).

1. При первом извлечении устройства из упаковки проверьте, что все элементы в комплекте и не повреждены.
2. **Прочитайте Руководство по эксплуатации перед началом использования устройства.**
3. СИСТЕМА ВАКУУМИРОВАНИЯ VACSY® является профессиональным устройством с технологией и мощностью, пригодными для использования в домашних условиях. Благодаря своей функциональности, устройство подходит для хранения на кухонном столе, где оно может с удобством использоваться каждый день.
4. Поместите его на ровную, гладкую поверхность, где будет достаточно места для упаковки пищи в пакеты.

6.1. АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ВАКУУМИРОВАНИЯ

Используйте устройство в соответствии со следующими инструкциями:

1. **Подключите аппарат к сети, включите его, нажав кнопку «ON» (Позиция 1), и подготовьте к работе.**

Убедитесь, что горит индикатор «ON/OFF» (Позиция 2).

- ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Если система вакуумирования не использовалась в течение довольно длительного времени (например, 1 неделя), протестируйте устройство.

2. **Опустите крышку устройства. Нажмите на край крышки (сначала с одной стороны, затем с другой), пока вы не услышите щелчок** (Рисунок 2).



Рисунок 2: Нажмите на край крышки (сначала с одной стороны, затем с другой), пока не услышите щелчок.

3. Нажмите на кнопку «Vacuum Bag» (Позиция 4). Подождите, пока индикатор «Vacuum & Seal» перестанет мигать (Позиция 7).

4. Когда запаивающий элемент прогреется, устройство готово к использованию. Чтобы поднять крышку, нажмите на то же место, что и при закрытии устройства, и слегка надавите пальцами на круглую пластину, которая находится сбоку (Рисунок 3).

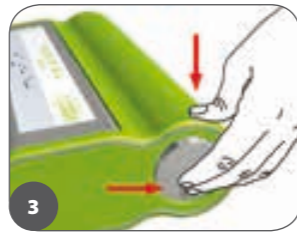


Рисунок 3: Сначала нажмите ладонью на верхнюю часть устройства (в том же месте, как и при закрытии), а затем нажмите пальцами на внутреннюю круглую пластину, которая находится на боковой стороне устройства.

5. **Сделайте пакет из рулона следующим образом:**

- a) Определите необходимую длину. Пакет должен быть примерно на 5 см длиннее его содержимого, чтобы вакуумирование прошло успешно. Для повторного использования пакета оставьте дополнительно 2,5 см материала для каждого последующего вакуумирования или используйте этот пакет для хранения более мелких предметов.
 - b) Отрежьте необходимую длину с помощью ручного резака (Рисунок 4).
 - c) Поместите рулон на **запаивающий элемент и распределите его по черной прокладке** (Рисунок 5). Убедитесь в том, что его края выровнены.
- ⚠ ВНИМАНИЕ!** Обратите внимание на расположение рулона во время запаивания.
- d) Опустите крышку устройства. Нажмите на край крышки (сначала с одной стороны, затем с другой), пока не услышите щелчок.
 - e) Нажмите на кнопку «Seal» (Позиция 3). Во время запаивания индикатор «Vacuum & Seal» будет мигать.



Рисунок 4: Определите необходимую длину и разрежьте пакет с помощью ручного резака.

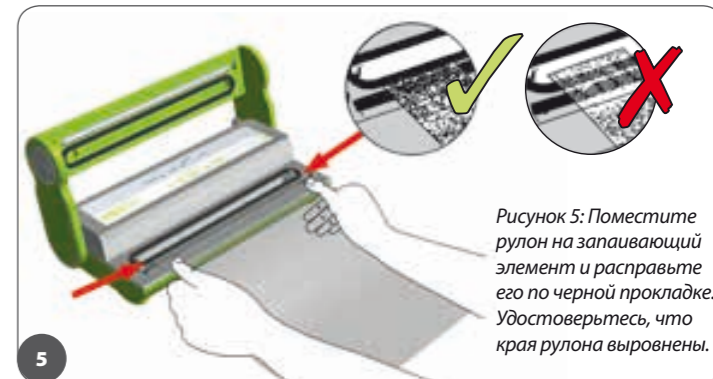


Рисунок 5: Поместите рулон на запаивающий элемент и расправьте его по черной прокладке. Удостоверьтесь, что края рулона выровнены.

РЕКОМЕНДАЦИЯ: Если аппарат не начинает процесс запаивания сразу после нажатия на кнопку «Seal», слегка нажмите пальцем на середину крышки.

- f) Если индикатор больше не мигает, поднимите крышку. Нажмите на то же место, как и при закрытии крышки, а пальцами слегка нажмите на круглую пластину, которая находится сбоку (Рисунок 3). Проверьте запаянный край на пакете. Он должен быть гладким и ровным по всей ширине и не должен иметь заломы.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Пакет всегда должен быть примерно на 5 см длиннее, чем его содержимое, чтобы вакуумирование прошло успешно.

6. Положите еду внутрь и завакуумируйте пакет.

Убедитесь, что внутренний слой пакета (со стороны края для запаивания) чистый, сухой и на нем нет частиц пищи.



Рисунок 6: Для вакуумирования расположите заполненный пакет по центру вакуумного канала (между черными прокладками).

6

РЕКОМЕНДАЦИЯ:

При вакуумировании жирных продуктов (особенно бекона) настоятельно рекомендуется полностью завернуть внешние края пакета, положить продукт внутрь и отвернуть края обратно. Это сохранит область для запаивания от попадания жира.

7. Поместите заполненный пакет на рабочую поверхность перед аппаратом и вытащите его на середину вакуумного канала (между черными прокладками, см. Рисунок 6 - Позиция 10). Убедитесь, что пакет, помещенный на запаивающий элемент, идеально разглажен (не имеет заломы).

8. Нажмите на край крышки (сначала с одной стороны, затем с другой), пока не услышите щелчок.

9. Нажмите на кнопку «**Vacuum Bag**» (Позиция 4).

РЕКОМЕНДАЦИЯ: Если аппарат не начинает процесс запаивания сразу после нажатия на кнопку «**Vacuum Bag**», слегка нажмите пальцем на середину крышки.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Пакет будет завакуумирован и запечатан автоматически. В связи с высоким давлением вакуума крышка остается закрытой, пока работает устройство.

10. После процедуры (когда индикатор больше не мигает), нажмите ладонью на верхнюю часть устройства (в том же месте, как и при закрытии), а затем нажмите пальцами на внутреннюю круглую пластину, которая находится на боковой стороне.

11. Проверьте завакуумированный пакет. Запаиваемый край должен быть гладким и чистым.

12. Если СИСТЕМА ВАКУМИРОВАНИЯ VACSY® не используется долгое время, выключите аппарат, нажав кнопку «**OFF**» (Позиция 1).

СОВЕТ!

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ АППАРАТ НАЧИНАЕТ ВЫСАСЫВАТЬ ЖИДКОСТЬ ИЗ ПАКЕТА В ПРОЦЕССЕ ВАКУМИРОВАНИЯ

Если вы заметили, что устройство начинает высасывать жидкость из пищи во время вакуумной упаковки, **НЕМЕДЛЕННО** прервите процесс вакуумирования, нажав на кнопку «**Stop**» (Позиция 4).



ВНИМАНИЕ! Кнопка «**Stop**» может быть нажата только тогда, когда аппарат вакуумирует (кнопка не работает, если включена функция запаивания). Если вы не остановили процесс вакуумирования вовремя и жидкость вошла в вакуумный канал, устройство автоматически остановится. Загорится индикатор «**Liquid**».

Чтобы открыть крышку, нажмите ладонью на верхнюю часть устройства (в том же месте, как и при закрытии), а затем нажмите пальцами на внутреннюю круглую пластину, которая находится на боковой стороне (Рисунок 3).

Поднимите вверх контейнер, находящийся между прокладками (Рисунок 7). Слейте жидкость и тщательно вытрите весь контейнер. Если жидкость попала в канал с контейнером, вытрите и высушите также и поверхность канала. Установите контейнер обратно на свое место и продолжайте вакуумировать.

6.2. РУЧНОЙ РЕЖИМ ВАКУМИРОВАНИЯ

При вакуумировании пищевых продуктов, которые легко крошатся или содержат много влаги (свежие фрукты, салаты, грибы, хлеб, кондитерские изделия), должно быть использовано меньшее отрицательное давление (от 0 до -300 мбар). При ручном режиме вакуумирования вы можете прервать процесс высасывания воздуха, как только решите, что из пакета было откачено достаточно воздуха или что дальнейшее удаление воздуха может привести к повреждению продуктов, которые легко изменяют свою форму.



Рисунок 7: Если в контейнере собирается жидкость, поднимите его вверх, слейте жидкость и тщательно вытрите контейнер.

7

Процесс вакуумирования в ручном режиме очень похож на описанное выше вакуумирование в автоматическом режиме и имеет только два основных отличия. Имейте в виду, что упаковка мягких и содержащих много влаги продуктов требует особого внимания к тому, что происходит в пакете во время вакуумирования. Всегда размещайте пакет таким образом, чтобы установить его край между прокладками в вакуумном канале (Позиция 11).

⚠ ВНИМАНИЕ! Когда вы решите, что из пакета было откачено достаточно воздуха (обращайте внимание на то, что происходит с пищей, если жидкость начинает подтекать к устройству или если дальнейшее удаление воздуха может привести к повреждению мягкой пищи), нажмите на кнопку «**Stop**» (Позиция 4). Насос останавливается и начинается процесс запаивания.

Вы всегда можете остановить процесс вакуумирования, нажав на кнопку «**Stop**» (если, например, вы увидите, что пища содержит больше жидкости, чем изначально казалось).

СОВЕТ!

Самый простой способ вакуумирования большинства фруктов и овощей, свежего мяса и грибов – это положить продукт в морозильную камеру на 1-2 часа. Он будет держать свою форму, и вы избежите опасности оттока жидкости, поступающей в вакуумный канал во время вакуумирования.

6.3. ВАКУУМИРОВАНИЕ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ВАКУУМНЫХ КОНТЕЙНЕРОВ И КРЫШЕК

СИСТЕМА ВАКУУМИРОВАНИЯ VACSY® содержит **дополнительные элементы: шланг и порт**, которые могут быть использованы для вакуумирования в вакуумных контейнерах и под вакуумными крышками линии VacSy®.

1. Вставьте отверстие дополнительного шланга в порт (см. Рисунок 8) с правой стороны вакуумного канала.
2. Прикрепите шланг с портом к клапану выбранного вакуумного контейнера.
3. Нажмите на кнопку «**Vacuum Container**» (Позиция 5), чтобы завакуумировать контейнер. Когда будет достигнуто нужное отрицательное давление, процесс вакуумирования остановится автоматически.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! При вакуумировании жидких пищевых продуктов (супы, соусы и т.д.) должно оставаться не менее 1,5 см между поверхностью жидкости и крышкой.



Рисунок 8: Вакуумирование с использованием вакуумных контейнеров.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Вакуумная упаковка не является заменой замораживания или охлаждения.

Несмотря на вакуумирование, продукты все равно необходимо хранить в холодильнике, морозильной камере или в прохладном месте (например, мясные продукты можно хранить в подвале).

⚠ ВНИМАНИЕ! Не используйте пакеты для упаковки пищевых продуктов, содержащих много жидкости.

Супы, соусы и другие жидкости должны быть либо заморожены перед упаковкой в вакуумном пакете, либо завакуумированы в акриловом контейнере.

Приготовленное мясо, сырое мясо и рыба

Для достижения наилучших результатов мы рекомендуем вам перед вакуумированием заморозить мясо и рыбу в течение 1-2 часов для сохранения соков и формы, а также для гарантии хорошей герметизации. Если предварительное замораживание невозможно, разместите свернутое бумажное полотенце между мясом и верхней частью пакета, избегая области для запаивания. Оставьте бумажное полотенце в пакете при вакуумировании для поглощения избыточной влаги и соков.

⚠ ВНИМАНИЕ! После вакуумирования говядина может стать темнее за счет удаления кислорода. Однако это не является признаком порчи продукта.

Овощи: Овощи должны быть бланшированы до вакуумирования. Процесс бланширования останавливает действие ферментов и сохраняет вкус, цвет и текстуру.

- 1-2 минут в кипящей воде достаточно для свежих листовых овощей или фасоли;
- Для нарезанных цуккини или брокколи, а также других крестоцветных овощей допустимо от 3 до 4 минут;
- Для моркови – 5 минут;
- Для зерновых культур – 7-11 минут.

После бланширования погрузите овощи в холодную воду и высушите их с помощью бумажного полотенца перед тем как завакуумировать. Листовые овощи рекомендуется хранить в вакуумных контейнерах. Сначала их следует промыть и высушить бумажным полотенцем, а затем упаковать в вакуумный контейнер. Таким образом, шпинат и салат будут оставаться свежими до 2 недель, находясь в холодильнике.

Грибы, сырой чеснок и сырой картофель

Эти продукты не рекомендуется вакуумировать. Если вы все же хотите это сделать, строго следуйте инструкциям по вакуумированию в ручном режиме.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Размораживание упакованных в вакууме пищевых продуктов: продукты питания всегда нужно размораживать в холодильнике, чтобы сохранить их качество.

ПРОБЛЕМА:	ЧТО ДЕЛАТЬ:
СИСТЕМА ВАКУМИРОВАНИЯ VACSY® не реагирует на нажатие кнопок.	<ul style="list-style-type: none"> Убедитесь, что аппарат включен и подключен к электропитанию. Если аппарат подключен к питанию, но не включается, проверьте розетку с помощью другого электроприбора, который, как вы точно знаете, работает. Проверьте шнур питания на наличие повреждений - трещин или расщепления. Устройство может автоматически выключаться, чтобы избежать перегрева. Дайте ему остыть в течение 45 минут и затем продолжите работать в обычном режиме. Мы настоятельно рекомендуем вам делать перерыв в течение 20 секунд между процедурами вакуумирования. Нажатие на кнопку питания должно длиться не менее одной секунды, чтобы устройство получило сигнал.
В пакете остается воздух.	<ul style="list-style-type: none"> Убедитесь, что вы полностью разместили открытый край пакета в середине вакуумного канала. Убедитесь, что пакеты, которые вы используете, имеют толщину по меньшей мере 100/130 мкм. Проверьте ваш пакет на наличие повреждений – разрывов, перфорации или пузырей. Тест: герметизируйте пакет и погрузите его в воду. На местах, где пакет поврежден, появятся пузырьки. При использовании пакетов из рулона убедитесь, что край, который вы запаивали ранее, надежно запечатан. Убедитесь, что вы нажали на края крышки по обе стороны достаточно плотно, перед тем как вакуумировать. Вы должны услышать два щелчка.
Пакеты не удерживают вакуум.	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте, что на области запаивания крышки нет грязи, жира, частиц пищи и она правильно установлена. Убедитесь, что пакет абсолютно чист по краям – тщательно удалите любые частицы пищи или жидкости и обеспечьте полное высыхание пакета. Если вы герметизируете что-то с острыми краями (например, кости), убедитесь, что они не могут проколоть пакет в процессе вакуумной упаковки. Примечание: покройте острые края бумажным полотенцем или похожим материалом перед запаиванием.
Пакет плавится или не запаивается полностью.	<ul style="list-style-type: none"> Убедитесь, что вы используете пакеты, толщина которых составляет по меньшей мере 100/130 мкм и которые имеют 4 слоя. Перед герметизацией убедитесь, что края пакета чистые и сухие.
Контейнер не удерживает вакуум.	<ul style="list-style-type: none"> Убедитесь, что шланг вставлен правильно, как показано на Рисунке 8. Убедитесь, что крышка контейнера сухая, чистая и находится в правильном положении. Убедитесь, что клапан контейнера чистый и сухой.
СИСТЕМА ВАКУМИРОВАНИЯ VACSY® запаляла несколько пакетов (до 5 единиц) и после этого перестала работать. Важно примечание о вакуумных пакетах.	<ul style="list-style-type: none"> Мы настоятельно рекомендуем использовать вакуумные пакеты толщиной по меньшей мере 100/130 мкм. Рынок предлагает огромное количество различных типов вакуумных пакетов, поэтому обратите особое внимание на их качество. Мы рекомендуем использовать оригинальные вакуумные пакеты от Zepher, которые имеют 4 слоя и толщину 100/130 мкм.

(Источник: Департамент разработки производителя)

9.1. Сравнительная таблица хранения пищевых продуктов В ХОЛОДИЛЬНИКЕ

ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ	ОБЫЧНОЕ ХРАНЕНИЕ	ХРАНЕНИЕ В ВАКУУМЕ
Готовые блюда	2 дня	10 дней
Свежее мясо	2 дня	6 дней
Свежая птица	2 дня	6 дней
Приготовленное мясо	4-5 дней	8-10 дней
Свежая рыба	2 дня	4-5 дней
Охлажденное мясо	3 дня	6-8 дней
Копченые колбасы	90 дней	365 дней
Твердые сыры	12-15 дней	50-55 дней
Мягкие сыры	5-7 дней	13-15 дней
Свежие овощи	5 дней	18-20 дней
Свежие травы	2-3 дня	7-14 дней
Промытый салат	3 дня	6-8 дней
Свежие фрукты	3-7 дней	8-20 дней
Десерты	5 дней	10-15 дней

СОВЕТ!

Перед вакуумированием охладите пищу.

9.2. Сравнительная таблица хранения пищевых продуктов В КУХОННОМ ШКАФУ

ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ	ОБЫЧНОЕ ХРАНЕНИЕ	ХРАНЕНИЕ В ВАКУУМЕ
Хлеб / булочки	2-3 дня	7-8 дней
Кондитерские изделия	120 дней	300 дней
Сухофрукты	10-30 дней	30-90 дней
Сырой рис / макароны	180 дней	365 дней
Кофе / чай	30-60 дней	365 дней
Вино	2-3 дня	20-25 дней
Безалкогольные напитки (герметизированные)	7-10 дней	20-25 дней
Безалкогольные напитки в вакуумной емкости	2-3 дня	7-10 дней
Выпечка	2-3 дня	7-10 дней
Фундук, грецкие орехи и т.д.	30-60 дней	120-180 дней
Крекеры / чипсы	5-10 дней	20-30 дней

9.3. Сравнительная таблица хранения пищевых продуктов В МОРОЗИЛЬНОЙ КАМЕРЕ

ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ	ОБЫЧНОЕ ХРАНЕНИЕ	ХРАНЕНИЕ В ВАКУУМЕ
Свежее мясо	6 месяцев	18 месяцев
Фарш	4 месяца	12 месяцев
Птица	6 месяцев	18 месяцев
Рыба	6 месяцев	18 месяцев
Свежие овощи (Совет 1)	8 месяцев	24 месяца
Грибы (Совет 3)	8 месяцев	24 месяца
Травы (Совет 4)	3-4 месяца	8-12 месяцев
Фрукты	6-10 месяцев	18-30 месяцев
Холодное мясо	2 месяца	4-6 месяцев
Выпечка	6-12 месяцев	18 месяцев
Кофе в зернах	6-9 месяцев	18-27 месяцев
Молотый кофе (Совет 2)	6 месяцев	12-34 месяца
Хлеб / булочки	6-12 месяцев	18-36 месяцев

Примечание: в таблице указываются только приблизительные сроки хранения в зависимости от исходного состояния (свежести) и способа приготовления продуктов. Хранение продуктов было рассмотрено при температуре +3 °C / +5 °C в холодильнике и -18 °C в морозильной камере.

СОВЕТЫ!

- Бланшируйте продукты перед замораживанием и мойте их перед хранением в холодильнике. Рубленые пищевые продукты, содержащие много влаги, не подходят для вакуумной упаковки (огурцы, кабачки и т.д.).
- Если вы хотите правильно завакуумировать **кофе** или другую гранулированную пищу с СИСТЕМОЙ ВАКУУМИРОВАНИЯ VACSU[®], оставьте продукт в оригинальной упаковке и поместите в пакет VacSy[®]. Если у вас нет оригинальной упаковки, используйте обычный пакет и положите его в пакет VacSy[®]. Таким образом, вы сможете предотвратить попадание молотого кофе или других рассыпчатых продуктов внутрь устройства.
- Грибы:** мы настоятельно рекомендуем использовать ручной режим вакуумирования. Только твердые, мясистые и свежие грибы пригодны для вакуумирования и замораживания. Сначала вымойте и высушите грибы, потом нарежьте их и храните в небольших количествах. Почти все виды грибов необходимо бланшировать. Мы рекомендуем вам положить их в морозильную камеру на полчаса до вакуумирования. Не размораживайте грибы перед приготовлением. Отварите замороженные грибы в горячей подсоленной воде или добавьте их в соус.
- Травы,** содержащие много эфирных масел, такие как шалфей, тимьян, розмарин или мята, не подходят для хранения в вакуумной упаковке в свежем виде и пригодны только для сушки. Базилик, эстрагон, укроп, петрушка и зеленый лук должны быть заморожены. Если их высушить, они потеряют слишком много аромата.

Устройство должно использоваться только по своему прямому назначению, то есть для хранения пищи. Производитель не несет ответственность за повреждения, возникшие в результате неправильной эксплуатации устройства.

Все приборы, произведенные нашей компанией, прошли тщательную проверку и имеют гарантию на производственные дефекты. Действие гарантии начинается с даты покупки изделия. Датой покупки изделия является дата, указанная в товарной накладной, выданной покупателю при поставке прибора. **При обращении за гарантийным обслуживанием необходимо предъявить чек или иные документы, которые были получены вами при совершении покупки, поэтому сохраняйте их.**

Гарантийный период устанавливается в соответствии с национальным законодательством.

Производитель обязуется в пределах гарантийного срока бесплатно восстановить или заменить те части, у которых были обнаружены производственные дефекты. Любые дефекты, которые невозможно явным образом отнести к дефектам материала или производственным дефектам, необходимо продиагностировать в **Сервисном Центре Zepter**. **Оплата за указанные действия будет взиматься в зависимости от результатов диагностики.**

Действие гарантии распространяется только на следующие случаи:

- В устройстве обнаружены производственные дефекты или дефекты материала.
- В устройстве отсутствуют следы поломки по вине покупателя, а также детали, не входящие в исходную комплектацию.
- Использовались аксессуары, предназначенные только для этого прибора.
- Прибор VacSy[®] не был перегружен или разбит.

Действие гарантии не распространяется на следующие случаи:

- Естественный износ деталей.
- Поломки, вызванные транспортировкой, неправильным использованием, небрежным обращением и/или использованием не по инструкции.
- Устройство подверглось конструктивным изменениям неуполномоченными лицами, а также были использованы детали и аксессуары других производителей.
- Устройство использовалось не по назначению.
- Не соблюдались правила техники безопасности и прочие условия, изложенные в настоящем Руководстве.
- Внешние или внутренние загрязнения, царапины, трещины, вмятины, потертости и прочие механические повреждения, возникшие в процессе эксплуатации или транспортировки.
- Любые повреждения, вызванные ремонтом и/или обслуживанием, произведенным неавторизованным сервисным центром.

Настоящая гарантия не затрагивает установленные законом права потребителя согласно действующему национальному законодательству и права потребителя по отношению к продавцу, установленные условиями приобретения.

В случае, если национальным законодательством не урегулированы условия и порядок предоставления гарантийного обслуживания, то при его осуществлении действуют исключительно условия и порядок предоставления гарантийного обслуживания, изложенные в настоящем Руководстве.

Производитель не несет ответственность за ущерб при нарушении потребителем условий гарантийного обслуживания.

⚠ ВНИМАНИЕ! Если после покупки продукта его товарный знак с регистрационным номером был удален или не опознаваем, производитель сохраняет за собой право отказаться от обслуживания по гарантии.

Если у вас имеются замечания или вопросы в отношении работы прибора или гарантии, пожалуйста, свяжитесь с вашим торговым представителем Zepter.

СИСТЕМА ВАКУМИРОВАНИЯ VACSY®, артикул VS-S, соответствует следующим европейским директивам:

а) Директиве об электротехническом оборудовании, предназначенном для работы в определенных пределах напряжения, 2006/95/ЕС и поправкам к ней.

б) Положению о Директиве по электромагнитной совместимости 2004/108 ЕС и поправкам к ней.

Декларация соответствия нормам ЕС гарантирует, что устройство является безопасным, было проверено и протестировано в соответствии со всеми требованиями, указанными в применяемых нормах, директивах и правилах.

Серийный выпуск соответствует требованиям:

- ТР ТС 010/2011 "О безопасности машин и оборудования",
утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 18 октября 2011 года № 823
- ТР ТС 020/2011 "Электромагнитная совместимость технических средств",
утв. Решением КТС от 9 декабря 2011 года № 879



12. УТИЛИЗАЦИЯ

Продукция, маркированная этим символом, не должна утилизироваться вместе с остальными бытовыми отходами. Вместо этого ее следует отнести на соответствующий пункт переработки электрического и электронного оборудования с истекшим сроком эксплуатации. Являясь владельцем электрического или электронного прибора, вы не можете утилизировать данную продукцию или ее электрические/электронные составляющие в качестве несортированного бытового мусора (в соответствии с Европейской Директивой 2002/96/ЕС от 27 января 2003 г. об отходах электрического и электронного оборудования и соответствующими федеральными законами государств – членом ЕС, написанными на основе Директивы). Оборудование с истекшим периодом эксплуатации можно бесплатно сдать в специализированных приемных пунктах.

Вторичная переработка материалов помогает сохранить природные ресурсы. Обеспечивая правильную утилизацию электрического и электронного оборудования, вы помогаете предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могут быть вызваны неправильной утилизацией отходов. Для получения более детальной информации о вторичной переработке прибора обратитесь, пожалуйста, в местный орган управления, службу утилизации бытовых отходов или магазин, где вы приобрели данное изделие.



UVOD	212
OPŠTE INFORMACIJE	213
1 MERE BEZBEDNOSTI I UVOD	214
1.1 USLOVI RADA	214
1.2 MERE BEZBEDNOSTI	214
1.3 PAUZE TOKOM KORIŠĆENJA VACSy® APARATA ZA VAKUUMIRANJE	216
1.4 BEZBEDNOST HRANE	217
1.5 ODLAGANJE STARIH I NEISPRAVNIH APARATA	217
2 ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE	218
3 VacSy® SET ZA VAKUUMIRANJE	219
4 VacSy® APARAT ZA VAKUUMIRANJE	220
5 TEHNIČKI PODACI	223
5.1 FOLIJA U ROLNI KOJA SE KORISTI ZA VAKUUMIRANJE	223

6 UPUTSTVO ZA UPOTREBU	224
6.1 FUNKCIJA AUTOMATSKOG VAKUUMIRANJA	224
6.2 FUNKCIJA RUČNOG VAKUUMIRANJA	227
6.3 VAKUUMIRANJE UZ KORIŠĆENJE VAKUUM POSUDA I POKLOPACA	228
7 VAKUUMIRANJE RAZLIČITIH VRSTA HRANE	229
8 REŠAVANJE PROBLEMA	230
9 UPOREDNE TABELA TRAJNOSTI NAMIRNICA	231
9.1 UPOREDNA TABELA TRAJNOSTI NAMIRNICA KOJE SE ČUVAJU U FRIŽIDERU	231
9.2 UPOREDNA TABELA TRAJNOSTI NAMIRNICA KOJE SE ČUVAJU U OSTAVI I NA POLICAMA	231
9.3 UPOREDNA TABELA TRAJNOSTI NAMIRNICA KOJE SE ČUVAJU U ZAMRZIVAČU	232
10 GARANCIJA	233
11 DEKLARACIJA O USAGLAŠENOSTI	235
12 INFORMACIJA O ODLAGANJU STARIH I NEISPRAVNIH APARATA	235

Kupili ste jedan od najekonomičnijih i najefikasnijih novih proizvoda kompanije ZEPTER INTERNATIONAL za čuvanje hrane na zdrav način.

Proizvodi kompanije Zepter unose kvalitet, eleganciju i inovaciju u naš svakodnevni život. Izborom VacSy®-ja, učinićete svoju porodicu zdravom i srećnom.

VacSy® aparat za vakuumiranje je prenosiv, moćan uređaj ekskluzivnog i inovativnog dizajna, koji na prvi pogled ostavlja jak utisak! VacSy® sistem za vakuumiranje hrane je neverovatno jednostavan za upotrebu, a njegove prednosti su ogromne.

VacSy® aparat za vakuumiranje, posude i univerzalni poklopci nezamenljivi su u svakoj kuhinji. Namenjani su za **čuvanje hrane na prirodan način**, pri čemu **produžavaju vek trajanja sveže i kuvane hrane, koja ne gubi svoj kvalitet**. VacSy® aparat za vakuumiranje čuva organoleptička svojstva i sadržaj vitamina u namirnicama.

Čuvanje hrane u frižideru, ostavi ili pakovanju koje produžava njenu svežinu ne sprečava kiseonik da dođe u kontakt sa namirnicama.

Pre prve upotrebe VacSy® aparata za vakuumiranje, pročitajte uputstvo za upotrebu i sačuvajte ga za kasniju upotrebu.

Zepter VacSy® APARAT ZA VAKUUMIRANJE je kućni aparat za **dugotrajno čuvanje hrane u vakuumu**. Koristi se za vakuumiranje i zavarivanje kesa i vakuum posuda.

Kiseonik dovodi do hemijskih promena na hrani i važan je faktor u stvaranju buđi i bakterija. Zbog kiseonika, mast može da se užegne, hrana promeni boju, razviju se buđi i bakterije a izgube se ukus, aroma, vitamini i minerali. Vakuumiranjem odlažemo pojavu ovih neželjenih efekata, produžavamo trajnost i čuvamo kvalitet namirnica. Samo zahvaljujući vakuumiranju, tj. uklanjanjem vazduha iz pakovanja hrane ručno ili pomoću pumpe, stvaramo uslove u kojima će hrana duže ostati sveža. Vakuumiranjem u posudama ili kesama stvara se negativan pritisak.

Najvažnije prednosti vakuumiranja su:

- vitamini, minerali, hranljive materije i ukus ostaju sačuvani;
- zaustavlja se širenje buđi i bakterija, čime se produžava rok trajanja namirnica;
- čuvanjem u vakuumu sprečava se mešanje mirisa u frižideru ili zamrzivaču.

VacSy® APARAT ZA VAKUUMIRANJE je jednostavan za upotrebu i efikasan. Omogućava vam čuvanje hrane na potpuno prirodan i zdraviji način. Namirnice će duže ostati sveže a vi ćete uštedeti vreme i novac.

Uputstvo za upotrebu možete preuzeti sa sajta www.zepter.com.

Da bismo vam skrenuli pažnju na određene delove teksta, u uputstvu za upotrebu korišćene su sledeće oznake:

 **UPOZORENJE!** Budite oprezni zbog svoje bezbednoti.

 **PAŽNJA!** Ova napomena sadrži dodatne informacije i korisne savete za pravilnu upotrebu aparata.

1.1 USLOVI RADA

Maksimalna temperatura ambijenta prilikom normalne upotrebe je +40°C; prosečna temperatura tokom perioda od 24 sata ne treba da bude veća od +35°C. Minimalna temperatura ambijenta je -5°C. Vazduh u okruženju treba da bude čist; relativna vlažnost ne treba da bude veća od 50% pri maksimalnoj temperaturi od +40°C. Dozvoljena je veća relativna vlažnost pri nižoj temperaturi ambijenta (npr. 90% pri +20°C).

1.2 MERE BEZBEDNOSTI

1. Uputstvo za upotrebu je sastavni deo aparata. Pažljivo pročitajte sva uputstva i napomene o bezbednosti, jer sadrže važne informacije o upotrebi i održavanju aparata. Sačuvajte uputstvo za kasniju upotrebu!
2. Kada uklonite ambalažu, proverite da li je aparat kompletan i neoštećen.
3. Ako ne razumete uputstvo, nemojte koristiti aparat i obratite se kvalifikovanoj osobi iz kompanije Zepter.
4. Pre uključivanja aparata u struju, proverite da li podaci na pločici sa tehničkim karakteristikama odgovaraju vašim električnim instalacijama.


5. Treba izbegavati upotrebu adaptera, razvodnika sa više utičnica i/ili produžnih kablova; ako to ne možete izbeći, koristite samo standardne ili multiadaptere i produžne kablove koji zadovoljavaju važeće propise o bezbednosti.
6. Ako je kabl za napajanje oštećen, odnesite ga na popravku u Zepter servis da ne biste sebe doveli u opasnost. Za sve vrste popravki obratite se isključivo ovlašćenom Zepter servisu.
7. Nemojte uključivati ili isključivati aparat iz utičnice sa mokrim rukama.
8. U slučaju opasnosti, isključite aparat iz električne mreže.
9. Nemojte izlagati aparat nepovoljnim vremenskim uslovima, kao što su kiša, grad, sneg, vetar itd.
10. Ne koristite aparat u prisustvu eksploziva, zapaljivih materijala, gasa ili otvorenog plamena.
11. Aparat mogu koristiti deca starija od 8 godina i osobe smanjenih fizičkih, senzornih ili mentalnih sposobnosti, ili osobe koje ne poseduju odgovarajuće iskustvo i znanje, samo uz nadzor i na osnovu uputstva o bezbednom rukovanju aparatom i ako su svesne eventualnih opasnosti. Ne dozvolite deci da se igraju aparatom. Deci ne treba prepustiti čišćenje i održavanje aparata bez nadzora odraslih.
12. Aparat se može koristiti samo za svrhe za koje je namenjen (čuvanje hrane) i kako je opisano u uputstvu za korišćenje. Proizvođač ne može biti odgovoran za bilo kakvu štetu usled neodgovarajuće, nepravilne ili neoprezne upotrebe.
13. Radna površina mora biti suva, normalne temperature (nikako vruća) i slobodna.
14. Aparat se čisti isključivo suvom ili blago navlaženom krpom. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, alkohol ili druge rastvarače. Obavezno ostavite aparat da se potpuno osuši pre odlaganja.

- 15. Tokom upotrebe aparata pazite da ne dodirnete traku za zavarivanje (poz. 9), da se ne biste opekli.
- 16. Vakuumski kanali moraju biti slobodni. Po potrebi obrišite ih suvom krpom.
- 17. Koristite isključivo originalni VacSy® pribor.
- 18. Nikada ne koristite hranu iz kesa koje nisu bile dobro zavarene ili iz kesa koje su naduvane! Takva hrana može biti pokvarena i opasna po zdravlje.

1.3 PAUZE TOKOM KORIŠĆENJA VACSY® APARATA ZA VAKUUMIRANJE

Za ispravan rad aparata neophodno je da pravite pauze od minimum 20 sekundi između pojedinačnih ciklusa zavarivanja ili vakuumiranja.

Ukoliko je interval između ciklusa suviše kratak, aparat se automatski zaustavlja i pali se indikator pregrevanja (poz. 6). Sačekajte da se aparat ohladi (oko 45 minuta). Kada se indikator pregrevanja ugasi, možete nastaviti da koristite aparat kao i obično.

 **UPOZORENJE!** Dok se aparat hladi, nemojte ga isključivati iz utičnice!

1.4 BEZBEDNOST HRANE

Obavezno se pridržavajte uobičajenih pravila za bezbedno čuvanje hrane.

- a) Nemojte ponovo zamrzavati hranu koja je već jednom odmrznuta.
- b) Nemojte mešati svežu i kuvanu hranu.
- c) Ostatke od obroka upakujte odmah.
- d) Nemojte podgrevati mleko i druge mlečne proizvode.

VacSy® je sistem samo za čuvanje hrane i ne može se koristiti za kuvanje.

1.5 ODLAGANJE STARIH I NEISPRAVNIH APARATA

Kada aparat više ne bude pogodan za upotrebu, preporučujemo da radi bezbednosti izvučete kabl iz utičnice i odsečete ga. Nemojte ga bacati kao obično smeće, već ga predajte službama koje su kvalifikovane za prikupljanje starih aparata. Time će biti obezbeđeni odgovarajuće odlaganje i reciklaža. Na ovaj način, pomažete u očuvanju okoline!

- a) Isključite aparat iz struje.
- b) Za čišćenje koristite meku, vlažnu krpu. Nemojte koristiti sredstva koja mogu ogrebat i oštetiti površinu aparata. Aparat ne smete potapati u vodu niti prati u tekućoj vodi. Nemojte prskati deterdžent direktno na ili u aparat.
- c) Pre upotrebe aparata proverite da li je potpuno suv.
- d) Traka za zavarivanje je prekrivena teflonom. Za uklanjanje ostataka od plastike koristite meku krpu.
- e) Traku za zavarivanje možete očistiti tek kada se aparat ohladi. Nikada ne pokušavajte da očistite traku oštrim predmetom.
- f) Ako se crne trake za vakuumiranje zaprljaju od masnoće ili tečnosti, možete ih oprati vodom u kojoj je rastvoren deterdžent. Zatim ih isperite, osušite i vratite na aparat. Na taj način produžavate vek trajanja traka za vakuumiranje.

Set čine:

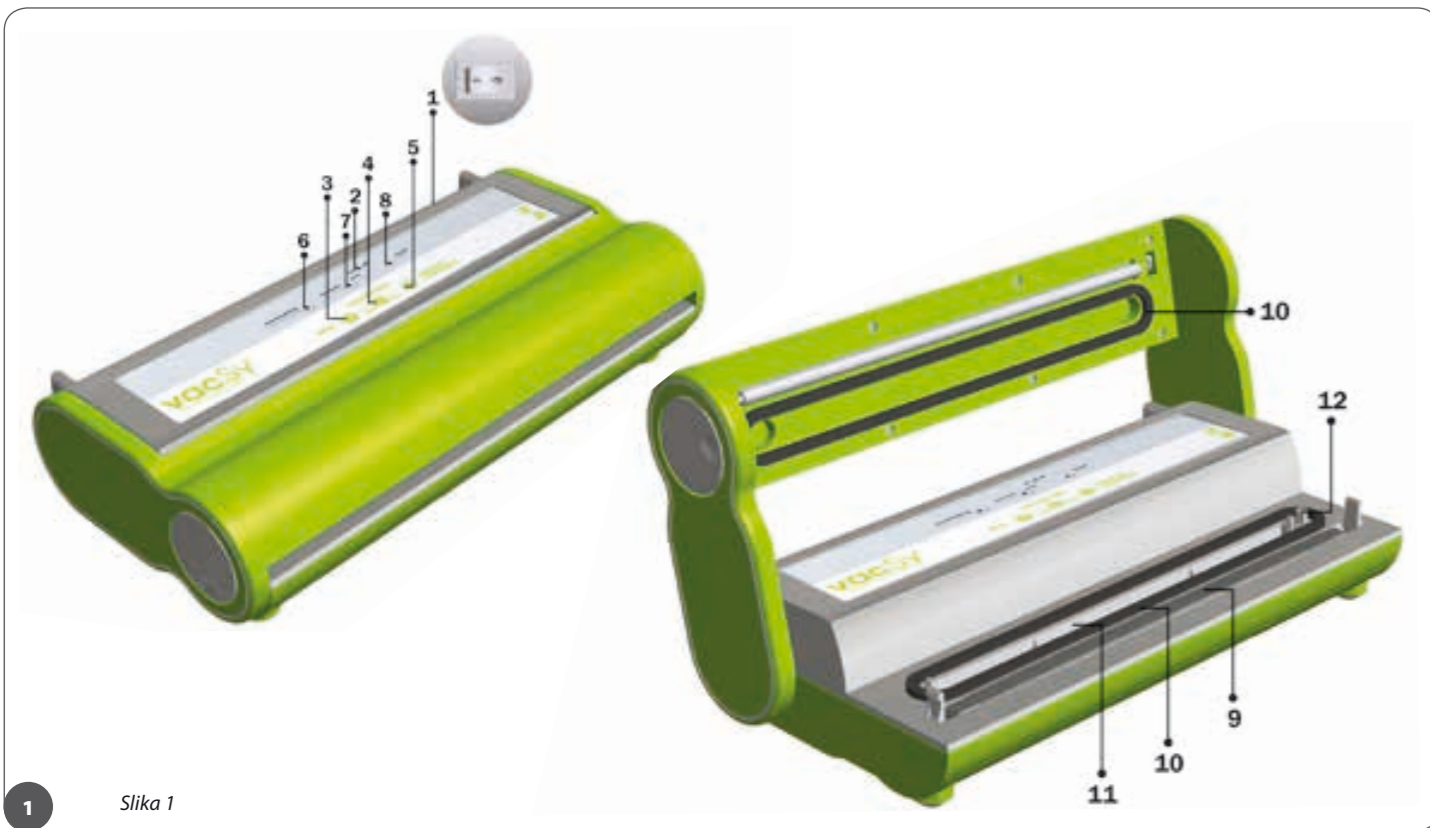
A 1 ZEPTER APARAT ZA VAKUUMIRANJE

B 1 adapter koji se koristi za vakuumiranje posuda

C 1 ručni sekač folije

D 1 Uputstvo za upotrebu



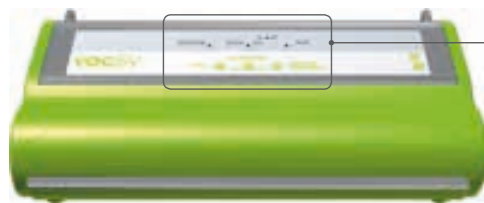


1

Slika 1

Pozicija

- 1 Dugme za uključivanje/isključivanje**
Za uključivanje/isključivanje Vacsy aparata za vakuumiranje.
- 2 Indikator On/Off (uključeno/isključeno)**
Kada je aparat uključen u struju, svetli zeleni indikator.
- 3 Dugme za zavarivanje**
Pritiskom na dugme započinje proces zavarivanja (bez vakuumiranja). Možete ga koristiti za zavarivanje otvorenog kraja rolne.
- 4 Dugme za vakuumiranje kesa / Start / Stop**
Pritiskom na dugme započinje proces pakovanja i zavarivanja. Kesa se prvo vakuumira a zatim se automatski zavaruje. Takođe se koristi za vakuumiranje mekih i vlažnih namirnica. Ponovo pritisnite dugme u bilo kom trenutku tokom vakuumiranja da biste ručno aktivirali proces zavarivanja.
- 5 Dugme za vakuumiranje posuda**
Vakuumiranje posuda pomoću priključka za vakuumiranje i creva. Proces vakuumiranja automatski se prekida kada se dostigne potreban vakuum.
- 6 Indikator pregrevanja**
Automatska zaštita od pregrevanja. Indikator se pali kada je suviše kratak vremenski interval između pojedinačnih ciklusa vakuumiranja (barem 20 sekundi između dva ciklusa ili posle duže upotrebe). Sačekajte 45 minuta dok se indikator ne ugasi i nastavite da koristite aparat kao i obično.
- 7 Indikator vakuumiranja i zavarivanja**
Indikator je upaljen tokom vakuumiranja. Tokom procesa zavarivanja, indikator treperi.
- 8 Indikator tečnosti**
Indikator se pali ako tokom vakuumiranja aparat usisa tečnost iz kese.
- 9 Traka za zavarivanje**
Traka za zavarivanje je prekrivena teflonskom folijom koja se ne sme skidati.
- 10 Traka za vakuumiranje**
- 11 Vakuumski kanal sa kadicom**
Tokom vakuumiranja, ivicu kese treba postaviti između obe trake, na sredini vakuumskeg kanala (slika 6). U slučaju neuspelog vakuumiranja, višak tečnosti odlazi u kanal i pali se indikator tečnosti. Više o ovome u našim savetima u poglavlju 227.
- 12 Priključak za vakuumiranje posuda**

**DUGME ZA ZAVARIVANJE****(SEAL)** (poz. 3)*

Kompletan ciklus zavarivanja kesa

DUGME ZA VAKUUMIRANJE KESA / START / STOP (VACUUM BAG) (poz. 4)*

- Kompletan automatski ciklus vakuumiranja i zavarivanja kesa
- Ciklus ručnog vakuumiranja i zavarivanja kesa

DUGME ZA VAKUUMIRANJE POSUDA (VACUUM CONTAINER) (poz. 5)*

Kompletan ciklus vakuumiranja posuda



Indikator uključeno (on) Isključeno (off) **UPALJENO ZELENO SVETLO** Aparat je uključen

Indikator pregrevanja (overheating) (poz. 6)* Indikator vakuumiranja (vacuum) (poz. 7)* Zavarivanja (seal) Indikator tečnosti (liquid) (poz. 8)*

UPALJENO CRVENO SVETLO Aparat je pregrejan

UPALJENO CRVENO SVETLO Vakuumiranje kesa i vakuumiranje posuda

UPALJENO CRVENO SVETLO Tečnost u posudi

TREPERI CRVENO SVETLO Zavarivanje i hlađenje

Dimenzije	Širina: 396 mm - Dubina: 201 mm - Visina: 91 mm
Težina	Oko 3,4 kg
Materijal	ABS plastika (spolja)
Pumpa	Integrirana vakuumpumpa (bez nauljivanja – održavanje nije potrebno)
Pritisak vakuumiranja	Oko -750 mbar
Motor	230 V naizmjenične struje, 50 Hz Automatsko isključivanje u slučaju pregrevanja
Maks. broj obrtaja u minuti	2900
Transformator	220 V, 50 Hz/24 V naizmjenične struje 0,8 A /12 V naizmjenične struje 0,4 A Automatsko isključivanje u slučaju pregrevanja
Zapremina pumpe	14 litara/min.
Komande	Elektronske
Nominalna snaga i napon	200 W, 220-240 V naizmjenične struje
Zemlja porekla	Slovenija
Model	VS6

5.1 FOLIJA U ROLNI KOJA SE KORISTI ZA VAKUUMIRANJE

Folija u rolni	4-slojna folija (PA/PE) - dužina 3000 mm x širina 280 mm ili 200 mm
Debljina folije	100 µm (glatka strana) /130 µm (reljefna, rebrasta strana folije)
Kvalitet folije	nepropustljiva, 4-slojna, sterilna, prirodnog ukusa i mirisa, može se ponovo koristiti, pogodna za mikrotalasnu rernu i podgrevanje u ključaloj vodi.

Vreme i temperatura zagrevanja hrane:

Kratkotrajno zagrevanje do +70°C (maksimalno 2 sata) ili do +100°C (maksimalno 15 minuta).

*Pozicije se odnose na sl. 1 strana 220.

1. Kada izvadite aparat iz pakovanja, proverite da li su sve komponente na broju i neoštećene.
2. **Pre prve upotrebe aparata pročitajte uputstvo.**
3. VacSy® APARAT ZA VAKUUMIRANJE je profesionalni aparat čiji su kapacitet i tehnologija prilagođeni upotrebi u domaćinstvima. Zbog svojih funkcija, aparat je pogodan za čuvanje na radnoj površini u kuhinji, gde ga možete svakodnevno koristiti.
4. Aparat postavite na ravnu površinu, na mestu gde ima dovoljno prostora za stavljanje hrane u kese.

6.1 FUNKCIJA AUTOMATSKOG VAKUUMIRANJA

Koristite aparat prema sledećim uputstvima:

1. **Uključite aparat u struju, pritisnite prekidač ON (poz. 1) i pripremite ga za rad.**

Proverite da li je upaljen indikator On/Off (uključivanje/isključivanje) (poz. 2).

- ⚠ UPOZORENJE!** Ako dugo vremena niste koristili aparat (npr. 1 nedelju), napravite probu.

2. **Spustite poklopac aparata. Pritisnite spoljne ivice poklopca (prvo jednu stranu, zatim drugu) dok ne čujete „klik“** (slika 2).



Slika 2: Pritisnite spoljne ivice poklopca (prvo jednu stranu, zatim drugu) dok ne čujete „klik“.



Slika 3: Prvo pritisnite dlanom gornju površinu aparata (na istom mestu kao kada zatvarate aparat) i zatim prstima pritisnite okruglu ploču koja se nalazi sa bočne strane aparata.

3. Pritisnite dugme za vakuumiranje kesa (poz. 4). Sačekajte da indikator za vakuumiranje i zavarivanje prestane da treperi (poz. 7).
4. Traka za zavarivanje se zagrejala i aparat je spreman za upotrebu. Da biste podigli poklopac, pritisnite na istom mestu kao kada zatvarate aparat i prstima blago pritisnite okruglu ploču sa bočne strane aparata (slika 3).

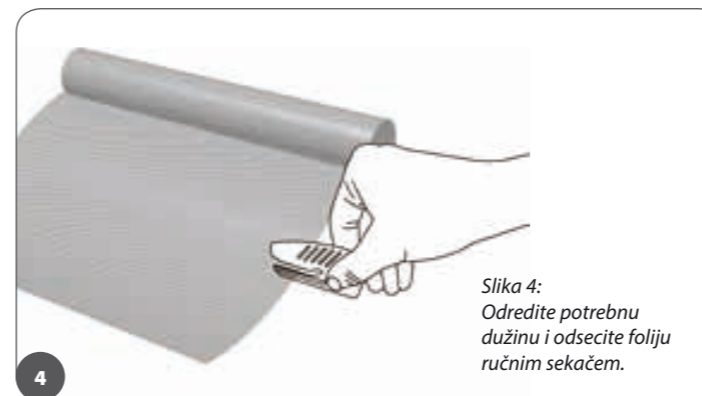
5. Napravite kesu od rolne na sledeći način:

- a.) Odredite potrebnu dužinu. Kesa treba da bude **oko 5 cm duža** od hrane koju pakujete. Ako želite da ponovo koristite kesu, ostavite dodatnih 2,5 cm prostora za onoliko puta koliko planirate da je ponovo koristite, ili sledeći put koristite kesu za pakovanje manje količine hrane.
- b.) Pomoću priloženog sekača folije isecite na željenu dužinu (slika 4).
- c.) Stavite rolnu na **traku za zavarivanje i povucite je do crne trake za vakuumiranje** (slika 5). Iвица folije treba da bude prava i ravna.

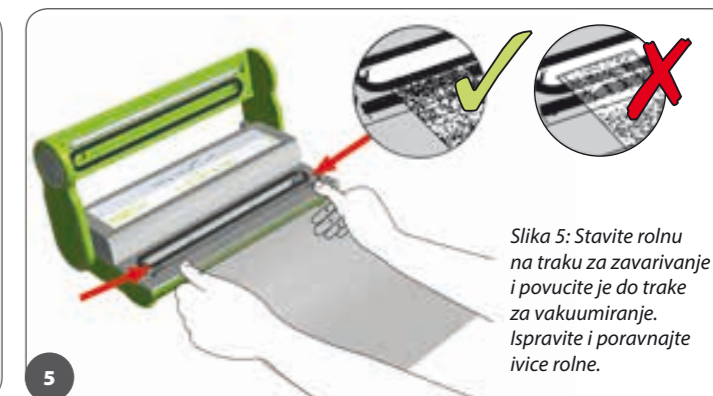
⚠ PAŽNJA! Prilikom zavarivanja, obratite pažnju kako ste stavili rolnu.

d.) Spustite poklopac aparata. Pritisnite spoljne ivice poklopca (prvo jednu stranu, zatim drugu), dok ne čujete „klik“.

e.) Pritisnite dugme za **zavarivanje** (poz. 3). Tokom zavarivanja, treperi indikator za vakuumiranje i zavarivanje.



Slika 4: Odredite potrebnu dužinu i odsecite foliju ručnim sekačem.



Slika 5: Stavite rolnu na traku za zavarivanje i povucite je do trake za vakuumiranje. Ispravite i poravnajte ivice rolne.

PREPORUKA: Ako aparat ne započne zavarivanje kada pritisnete dugme za zavarivanje, blago pritisnite prstom sredinu poklopca.

- f.) Kada indikator prestane da treperi, podignite poklopac. Pritisnite na istom mestu gde zatvarate aparat i prstima blago pritisnite okruglu ploču sa bočne strane aparata (slika 3). Proverite zavarenu ivicu kese, koja celom širinom treba da bude glatka i ravna, bez nabora.



UPOZORENJE! Uvek ostavite dodatni prostor od 5 cm između hrane koju vakuumirate i ivice kese.

6. Stavite hranu u kesu i vakuumirajte je.

Unutrašnje strane ivice kese koju želite da zavarite treba da budu čiste, suve i bez ikakvih čestica hrane.



Slika 6: Za vakuumiranje, stavite ivicu napunjene kese na sredinu vakuuskog kanala (između crnih traka za vakuumiranje)

PREPORUKA:

Kada vakuumirate masne proizvode (posebno slaninu), preporučujemo da prevrnete spoljne ivice kese, stavite proizvod unutra i zatim vratite ivice. Na taj način se površina kese koju treba da zavarite neće izmastiti.

7. Stavite napunjenu kesu na radnu površinu ispred aparata i povucite je do sredine vakuuskog kanala (**između crnih traka za vakuumiranje**; vidi sliku 6 – poz. 10). Proverite da li je kesu koju ste stavili na traku za zavarivanje potpuno ravna (bez nabora).
8. Pritisnite spoljne ivice poklopca (prvo jednu stranu, zatim drugu), dok ne čujete „klik“.
9. Pritisnite dugme za vakuumiranje kesa (poz. 4).

PREPORUKA: Ako aparat ne započne vakuumiranje kada pritisnete dugme za vakuumiranje kesa, blago pritisnite prstom sredinu poklopca.



UPOZORENJE! Kesa će biti automatski vakuumirana i zavarena. Zbog visokog pritiska vakuumiranja, poklopac treba da bude zatvoren tokom rada aparata.

10. Na kraju procesa (kada indikator prestane da treperi), pritisnite dlanom gornju površinu aparata (na istom mestu kao kada zatvarate aparat) i zatim prstima pritisnite okruglu ploču koja se nalazi sa bočne strane aparata.

11. Proverite vakuumiranu kesu. Zavarena ivica kese treba da bude glatka i čista.

12. Ako VacSy aparat za vakuumiranje nećete koristiti duže vremena, isključite ga (poz. 1).

SAVET!

ŠTA UČINITI KADA TOKOM VAKUUMIRANJA APARAT POČNE DA USISAVA TEČNOST IZ KESE

Ako primetite da je aparat tokom vakuumiranja počeo da usisava tečnost od hrane, ODMAH prekinite vakuumiranje pritiskom na dugme Stop (poz. 4).



PAŽNJA! Stop dugme možete pritisnuti samo tokom vakuumiranja (dugme ne funkcioniše tokom zavarivanja kesa). Ako niste blagovremeno zaustavili proces vakuumiranja i tečnost je dospela u vakuuski kanal, aparat će se automatski zaustaviti i upaliće se indikator tečnosti.

Da biste otvorili poklopac, pritisnite dlanom gornju površinu aparata (na istom mestu kao kada zatvarate aparat) i zatim prstima pritisnite okruglu ploču koja se nalazi sa bočne strane aparata (slika 3).

Između traka za vakuumiranje nalazi se kadića koju treba da povučete naviše da biste je izvadili (slika 7). Ispraznite tečnost i pažljivo obrišite kadiću. Ako je tečnost dospela u kanal sa kadicom, takođe obrišite kanal. Vratite kadiću na mesto i nastavite vakuumiranje.

6.2 FUNKCIJA RUČNOG VAKUUMIRANJA

Kada vakuumirate namirnice koje se lako gnječe ili sadrže dosta tečnosti (sveže voće, pečurke, hleb, testo), treba koristiti slabiji vakuum (od 0 do -300 mbar).

Kod ručnog vakuumiranja možete prekinuti proces uklanjanja vazduha čim primetite da je iz kese izvučeno dovoljno vazduha ili da bi, ako biste nastavili, moglo doći do oštećenja osetljivih namirnica koje se lako gnječe.



Slika 7. Kada se kadića napuni tečnošću, podignite je, ispraznite i pažljivo obrišite.

Proces ručnog vakuumiranja je veoma sličan već opisanom automatskom postupku vakuumiranja hrane, s tim što postoje dve bitne razlike. Imajte u vidu da tokom vakuumiranja mekih i vlažnih namirnica posebno morate obratiti pažnju šta se događa u kesi. Obavezno postavite kesu tako da se njena ivica nalazi između traka za vakuumiranje na vakuumskom kanalu (poz. 11).

PAŽNJA! Kada procenite da ste uklonili dovoljno vazduha (posebno obratite pažnju šta se događa sa namirnicama, da li je tečnost počela da klizi prema aparatu ili biste daljim uklanjanjem vazduha mogli oštetiti meke namirnice), pritisnite dugme Stop (poz. 4). Pumpa tada prestaje sa radom i započinje zavarivanje kese.

Uvek možete prekinuti proces vakuumiranja pritiskom na dugme Stop (ako, na primer, utvrdite da hrana sadrži više tečnosti nego što ste mislili).

SAVET!

Najlakši način za vakuumiranje većine voća i povrća, svežeg mesa i pečurki je da se prethodno ostave da stoje u zamrzivaču 1 do 2 sata. Na taj način će zadržati svoj oblik i neće postojati opasnost da tečnost dospe u vakuumski kanal tokom vakuumiranja.



Slika 8:
Vakuumiranje posuda

6.3 VAKUUMIRANJE UZ KORIŠĆENJE VAKUUM POSUDA I POKLOPACA

U sastav VacSy® APARATA ZA VAKUUMIRANJE takođe ulazi **adapter (crevo i priključak)**, koji se koristi za vakuumiranje VacSy® posuda i poklopaca.

1. Stavite crevo u priključak (vidi sliku 8) sa desne strane vakuumskog kanala.
2. Priključite crevo na ventil izabrane vakuumske posude.
3. Pritisnite dugme za vakuumiranje posuda (poz. 5). Kada se dostigne pravilan negativni pritisak, proces se automatski zaustavlja.

UPOZORENJE! Prilikom vakuumiranja hrane koja je tečna (supe, sosovi itd.), rastojanje između gornjeg nivoa tečnosti i poklopca treba da bude minimum 1,5 cm.

UPOZORENJE! Vakuumiranje ne može zameniti zamrzavanje ili hlađenje hrane. Iako je vakuumirana, upakovanu hranu treba čuvati u frižideru ili zamrzivaču ili na nekom hladnom mestu (npr. sušeno meso čuva se u podrumu).

PAŽNJA! Nemojte koristiti kese za pakovanje namirnica koje sadrže dosta tečnosti. Supe, sosove i tečnosti treba prethodno zamrznuti pre pakovanja u vakuumirane kese ili ih treba vakuumirati u plastičnoj posudi.

Kuvano meso, sveže meso i riba

Za najbolje rezultate, preporučujemo da pre vakuumiranja meso i ribu držite u zamrzivaču 1-2 sata, da biste sačuvali njihov oblik i prirodne sokove. Ako ne možete da koristite zamrzivač, stavite savijeni papirni ubrus između mesa i gornje strane kese, pazeći da ne zahvatite deo kese koji će biti zavaren. Ostavite papirni ubrus u kesi tokom vakuumiranja da bi apsorbovao višak tečnosti.

PAŽNJA! Posle vakuumiranja, goveđe meso izgleda tamnije usled nedostatka kiseonika. Međutim, to ne znači da je pokvareno.

Povrće: Pre vakuumiranja, povrće treba blanširati. Procesom blanširanja zaustavlja se delovanje enzima i čuvaju ukus, boja i tekstura namirnica.

- Jedan do dva minuta u ključaloj vodi sasvim je dovoljno za sveže lisnato povrće ili zrnasto povrće.
- Iseckane tikvice, brokoli i drugo povrće iz porodice kupusa blanširajte 3 do 4 minuta,
- šargarepu 5 minuta,
- testenine 7 do 11 minuta.

Posle blanširanja, potopite povrće u hladnoj vodi da biste prekinuli proces, a zatim ga osušite papirnim ubrusom pre vakuumiranja. Preporučujemo da lisnato povrće čuvate u vakuum posudama. Povrće prvo operite i osušite papirnim ubrusom a zatim stavite u vakuum posudu. Na ovaj način, spanać i salata će zadržati svežinu do 2 nedelje ako ih čuvate u frižideru.

Pečurke, svež beli luk i krompir

Ne preporučujemo vakuumiranje. Ako ipak želite da ih vakuumirate, strogo se pridržavajte uputstva za ručno vakuumiranje.

UPOZORENJE! Odmrzavanje vakuumiranih namirnica: namirnice uvek treba odmrzavati u frižideru da bi sačuvali svoj kvalitet.

PROBLEM:	ŠTA UČINITI:
VacSy® APARAT ZA VAKUUMIRANJE ne reaguje kada pritisnem bilo koje dugme.	<ul style="list-style-type: none"> • Proverite da li je aparat uključen i da li je priključen u struju. • Ako je aparat uključen u utičnicu ali nema napajanja, proverite utičnicu sa drugim aparatom za koji znate da je ispravan. • Proverite da li je kabl oštećen. • Vaš aparat se automatski isključuje da ne bi došlo do pregrevanja. Ostavite ga da se hladi 45 minuta a zatim nastavite kao i obično. Preporučujemo da pravite pauze od 20 sekundi između svakog ciklusa vakuumiranja. • Zadržite pritisnuto dugme za željenu funkciju minimum jednu sekundu kako bi aparat reagovao.
Vazduh ostaje u kesi.	<ul style="list-style-type: none"> • Proverite da li ste celu otvorenu stranu kese stavili na sredinu dela za vakuumiranje. • Proverite da li je debljina kesa koje koristite 100/130 µm. • Proverite da li je kesa oštećena – da li je pocepana, izbušena ili ima mehuriće. • Napravite test: zavarite kesu i potopite je u vodi. Na mestima gde je kesa oštećena pojavice se mehurići. • Kada koristite foliju u rolni, proverite da li je prvi šav dobro zavaren. • Pre vakuumiranja dobro pritisnite ivice sa obe strane. Treba da čujete dva puta „klik“.
U kesi se ne održava vakuum.	<ul style="list-style-type: none"> • Proverite da li na površini vara ima nečistoća, masnoća ili čestica hrane, kao i da li su ivice čvrsto fiksirane. • Proverite da li su ivice kese potpuno čiste – uklonite sve čestice hrane ili tečnosti i obrišite kesu, jer mora biti sasvim suva. • Ako pakujete hranu koja ima oštre ivice (npr. kosti), pazite da ne probušite kesu tokom vakuumiranja. • Napomena: pre zavarivanja, pokrijte oštre ivice papirnim ubrusom ili sl.
Kesa se topi ili ne može potpuno da se zavari.	<ul style="list-style-type: none"> • Proverite da li koristite dvoslojne kese debljine od 100/130 µm. • Pre zatvaranja, proverite da li su ivice kese čiste i suve.
U posudi se ne održava vakuum.	<ul style="list-style-type: none"> • Proverite da li ste dobro stavili crevo, kao što je prikazano na slici 8. • Proverite da li je poklopac posude čist, suv i pravilno postavljen. • Proverite da li je ventil na posudi čist i suv.
Pomoću ZEPTER VacSy® APARATA ZA VAKUUMIRANJE zavarili ste nekoliko kesa (do 5 komada), ali aparat više ne radi.	<ul style="list-style-type: none"> • Preporučujemo da koristite kese za vakuumiranje minimalne debljine od 100/130 µm. Na tržištu postoje različite vrste kesa za vakuumiranje, zato posebno obratite pažnju na kvalitet. Preporučujemo da koristite originalne Zepter kесе za vakuumiranje, koje su četvoroslojne i debljine od 100/130 µm.

9.1 Usporedna tabela trajnosti namirnica koje se čuvaju U FRIŽIDERU

VRSTA NAMIRNICA	ČUVANJE NA UOBIČAJEN NAČIN	ČUVANJE VAKUUMIRANJEM
Kuvana hrana	2 dana	10 dana
Sveže meso	2 dana	6 dana
Sveže živinsko meso	2 dana	6 dana
Kuvano meso	4-5 dana	8-10 dana
Sveža riba	2 dana	4-5 dana
Suhomesnati proizvodi	3 dana	6-8 dana
Dimljene kobasice	90 dana	365 dana
Tvrđi sirevi	12-15 dana	50-55 dana
Meki sirevi	5-7 dana	13-15 dana
Sveže povrće	5 dana	18-20 dana
Sveže začinsko bilje	2-3 dana	7-14 dana
Oprana zelena salata	3 dana	6-8 dana
Sveže voće	3-7 dana	8-20 dana
Deserti	5 dana	10-15 dana

SAVET!

Pre vakuumiranja, dobro ohladite namirnice

9.2 Usporedna tabela trajnosti namirnica koje se čuvaju U OSTAVI I NA POLICAMA

VRSTA NAMIRNICA	ČUVANJE NA UOBIČAJEN NAČIN	ČUVANJE VAKUUMIRANJEM
Hleb/kifle	2-3 dana	7-8 dana
Pecivo	120 dana	300 dana
Sušene namirnice	10-30 dana	30-90 dana
Pirinač/testenina	180 dana	365 dana
Kafa/čaj	30-60 dana	365 dana
Vino	2-3 dana	20-25 dana
Bezalkoholna pića (u zatvorenim bocama)	7-10 dana	20-25 dana
Bezalkoholna pića u vakuumiranim teglama	2-3 dana	7-10 dana
Kolači	2-3 dana	7-10 dana
Lešnici, orasi itd.	30-60 dana	120-180 dana
Krekeri/čips	5-10 dana	20-30 dana

9.3 UPOREDNA TABELA TRAJNOSTI NAMIRNICA KOJE SE ČUVAJU U ZAMRZIVAČU

VRSTA NAMIRNICA	ČUVANJE NA UOBIČAJEN NAČIN	ČUVANJE VAKUUMIRANJEM
Sveže meso	6 meseci	18 meseci
Mleveno meso	4 meseca	12 meseci
Živinsko meso	6 meseci	18 meseci
Riba	6 meseci	18 meseci
Sveže povrće (SAVET br. 1)	8 meseci	24 meseca
Pečurke (SAVET br. 3)	8 meseci	24 meseca
Začinsko bilje (SAVET br. 4)	3-4 meseca	8-12 meseci
Voće	6-10 meseci	18-30 meseci
Suhomesnati proizvodi	2 meseca	4-6 meseci
Kolači	6-12 meseci	18 meseci
Kafa u zrnu	6-9 meseci	18-27 meseci
Mlevena kafa (SAVET br. 2)	6 meseci	12-34 meseca
Hleb/kifle	6-12 meseci	18-36 meseci

Napomena: U tabelama je navedena približna trajnost namirnica, jer ona zavisi od prvobitnog stanja (svežine) i načina pripremanja. Uobičajena temperatura na kojoj se hrana čuva u frižideru je +3 °C / +5°C i -18 °C u zamrzivaču.

SAVETI!

- Blanširajte pre zamrzavanja ili operite namirnice pre stavljanja u frižider. Iseckane namirnice koje sadrže dosta vode nisu pogodne za vakuumiranje (krastavac, tikvice itd.).
- Ako želite da VacSy® aparatom za vakuumiranje pravilno vakuumirate **kafu** ili neku drugu mlevenu hranu, ostavite je u originalnom pakovanju i zatim stavite u VacSy® kesu. Ako nemate originalno pakovanje, stavite je u običnu kesu a zatim u VacSy® kesu.
Na ovaj način sprečavate da zrna ili čestice mlevene kafe dospeju u aparat prilikom vakuumiranja.
- Pečurke:** Preporučujemo funkciju ručnog vakuumiranja. Samo čvrste, mesnate i sveže pečurke pogodne su za vakuumiranje i zamrzavanje. Prvo operite i osušite pečurke, zatim ih iseckajte nožem i upakujte u manje pakete. Potrebno je blanširati skoro sve vrste pečurki. Preporučujemo da ih ostavite u zamrzivaču pola sata pre vakuumiranja. Nemojte odmrzavati pečurke pre pripreme. Skuvajte zamrznute pečurke u vodi sa malo soli ili ih dodajte u sos.
- Začinsko bilje** koje sadrži dosta esencijalnog ulja, kao što su žalfija, timijan, ruzmarin i nana nije pogodno za vakuumiranje, već samo za sušenje. Bosiljak, estragon, mirođija, peršun i vlašac se zamrzavaju, jer prilikom sušenja gube miris.

Ovaj aparat se može koristiti samo za funkcije za koje je namenjen, tj. čuvanje hrane. Proizvođač se ne može smatrati odgovornim za bilo kakvu štetu usled neodgovarajuće, nepravilne ili neoprezne upotrebe.

Svi naši aparati prošli su strogu kontrolu i garancija pokriva eventualne nedostatke nastale u toku proizvodnje. Garancija važi od datuma kupovine koji je naveden na računu izdatom od strane prodavca prilikom isporuke aparata. **Dokaz o kupovini je neophodan za usluge u okviru garancije i zato je važno da sačuvate račun.**

Garantni period je u skladu sa važećim lokalnim zakonima i propisima.

Proizvođač preuzima obavezu da u garantnom periodu besplatno izvrši popravku ili zamenu delova ukoliko su u pitanju nedostaci nastali u toku proizvodnje. Ako se ne može jasno utvrditi da li je uzrok neispravnosti u materijalu ili izradi, aparat će biti pregledan u ZEPTER servisu, uz naplatu zavisno od kvara.

Garancija važi samo u slučaju:

- neispravnosti materijala ili proizvoda;
- ako nema znakova da je kupac ošteti aparat ili se ne utvrdi da su druga lica ugradila u aparat delove koji nisu originalni;
- ako je korišćen pribor namenjen za VacSy® liniju proizvoda;
- ako aparat za zavarivanje kesa nije bio preopterećen ili oštećen udarcem.

Garancija ne obuhvata sledeće:

- delove koji se normalno troše i habaju;
- štetu nastalu tokom transporta, usled neodgovarajuće upotrebe, nemara i/ili nepravilne upotrebe
- ako je neko na aparatu vršio bilo kakve modifikacije
- ako je aparat korišćen u svrhe za koje nije namenjen
- ako nisu poštovana pravila bezbednosti i ako nije postupano u skladu sa instrukcijama datim u uputstvu za upotrebu
- ako je došlo do oštećenja proizvoda zato što je neovlašćeni servis vršio popravke i/ili održavanje aparata.

Ova garancija ne utiče na zakonska prava potrošača prema važećim lokalnim zakonima i propisima, niti na prava potrošača u odnosu na trgovca, koja proističu iz kupoprodajnog ugovora.

U nedostatku važećih lokalnih zakona i propisa, ova garancija je jedina i isključiva pravna zaštita potrošača, i proizvođač nije odgovoran za bilo kakvu slučajnu ili posrednu štetu zbog kršenja izričite ili posredne garancije za ovaj proizvod.

Odgovornost proizvođača je ograničena i ne može biti veća od kupovne cene proizvoda koju je platio kupac.



PAŽNJA! Ukoliko je nakon prodaje proizvoda skinuta pločica sa serijskim brojem ili ako je ona nečitka, proizvođač zadržava pravo da odbije da izvrši servisiranje aparata u okviru garancije. Ako imate bilo kakve komentare ili pitanja u vezi sa radom aparata ili garancijom, kontaktirajte ZEPTER saradnike.

VacSy® aparat za zavarivanje VS-S ispunjava evropske direktive:

a) Direktiva o električnoj opremi namenjenoj za upotrebu u okviru određenih granica napona, Direktiva 2006/95/EC i njene dopune.

b) Propis o elektromagnetnoj kompatibilnosti, Direktiva 2004/108 EC i njene dopune.

EC Deklaracija o usaglašenosti garantuje da je aparat bezbedan i da je pregledan i testiran da li ispunjava sve zahteve navedene u važećim standardima, direktivama i propisima.

Aparat se serijski proizvodi i ispunjava sledeće zahteve:

- Tehnički propisi Carinske unije 010/2011
"Tehnički propisi o bezbednosti mašina i opreme",
odobreni odlukom Komisije Carinske unije br. 823 od 18. oktobra 2011.
- Tehnički propisi Carinske unije 020/2011
"Elektromagnetna kompatibilnost tehničkih sredstava",
odobreni odlukom Komisije Carinske unije br. 879 od 9. decembra 2011.



12 - INFORMACIJA O ODLAGANJU STARIH I NEISPRAVNIH APARATA

Simbol na proizvodu ili njegovoj ambalaži pokazuje da proizvod kome je istekao period upotrebe ne treba da bude tretiran kao običan otpad iz domaćinstva i da mora biti odložen u skladu sa instrukcijama lokalnih vlasti na posebno za to određena mesta. Takođe, možete pozvati službu za uklanjanje električnog otpada u skladu sa Direktivom 2002/96/EC.

Odvojenim prikupljanjem pojedinačnih komponenti električne opreme sprečava se negativan uticaj na okolinu i smanjuje opasnost po ljudsko zdravlje, koje može biti ugroženo usled nepravilnog odlaganja proizvoda. Pored toga, time se omogućava ponovna upotreba i reciklaža materijala, i štede energija i sirovine. Za detaljne informacije o prikupljanju, sortiranju, ponovnoj upotrebi i recikliranju proizvoda kontaktirajte službu za prikupljanje električnog otpada ili prodavnicu gde ste kupili opremu.



ВСТУП	238
ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ	239
1 ІНСТРУКЦІЯ З БЕЗПЕКИ	240
1.1 УМОВИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ	240
1.2 ІНСТРУКЦІЯ З БЕЗПЕКИ	240
1.3 ІНТЕРВАЛИ ЧАСУ В ПРОЦЕСІ ЕКСПЛУАТАЦІЇ	242
1.4 БЕЗПЕКА ПРОДУКТІВ	243
1.5 УТИЛІЗАЦІЯ	243
2 ДОГЛЯД ТА ЕКСПЛУАТАЦІЯ	244
3 СИСТЕМА ВАКУУМУВАННЯ VacSy®	245
4 АПАРАТ ДЛЯ ГЕРМЕТИЧНОГО ПАКУВАННЯ VacSy®	246
5 ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ	249
5.1 ПАКЕТИ В РУЛОНАХ ТА ОКРЕМІ ПАКЕТИ ДЛЯ ВАКУУМУВАННЯ	249

6 ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ	250
6.1 АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ ВАКУУМУВАННЯ	250
6.2 РУЧНИЙ РЕЖИМ ВАКУУМУВАННЯ	253
6.3 ВАКУУМУВАННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ ВАКУУМНИХ КОНТЕЙНЕРІВ ТА КРИШЕК	254
7 ВАКУУМУВАННЯ РІЗНИХ ТИПІВ ПРОДУКТІВ	255
8 УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ	256
9 ПОРІВНЯЛЬНІ ТАБЛИЦІ ЗБЕРІГАННЯ	257
9.1 ПОРІВНЯЛЬНА ТАБЛИЦЯ ЗБЕРІГАННЯ ПРОДУКТІВ В ХОЛОДИЛЬНИКУ	257
9.2 ПОРІВНЯЛЬНА ТАБЛИЦЯ ЗБЕРІГАННЯ ПРОДУКТІВ В КУХОННІЙ ШАФІ	257
9.3 ПОРІВНЯЛЬНА ТАБЛИЦЯ ЗБЕРІГАННЯ ПРОДУКТІВ В МОРОЗИЛЬНІЙ КАМЕРІ	258
10 ГАРАНТІЯ	259
11 ДЕКЛАРАЦІЯ ВІДПОВІДНОСТІ	261
12 УТИЛІЗАЦІЯ	261

Ви придбали один з найбільш економічних та ефективних нових продуктів від компанії ZEPTER INTERNATIONAL для здорового способу життя та зберігання їжі.

Коли Ви обираєте продукцію VacSy®, що створена компанією спеціально для залучення в повсякденне життя якості, елегантності та інновацій, ви піклуєтесь про здоров'я та благополуччя своєї родини .

СИСТЕМА ВАКУУМУВАННЯ VACSY®- це компактний та потужний пристрій з ексклюзивним і продуманим дизайном, що вражає з самого першого погляду!

Дізнайтеся, як неймовірно легко використовувати СИСТЕМУ ВАКУУМУВАННЯ VACSY® і наскільки вагомі її переваги Ви отримуєте.

СИСТЕМА ВАКУУМУВАННЯ VACSY®, контейнери та універсальні кришки незамінні на кожній кухні. Вони призначені для **природного способу зберігання та подовження терміну зберігання продуктів та готової їжі без втрати якості**. СИСТЕМА ВАКУУМУВАННЯ VACSY® зберігає їжу, її органолептичні властивості та вміст вітамінів.

Зберігайте їжу в вакуумній упаковці в холодильнику, коморі або кухонній шафі – свіжість продуктів збережеться довше за рахунок відсутності контакту з киснем.

Перед першим використанням СИСТЕМИ ВАКУУМУВАННЯ VACSY® уважно ознайомтеся з цією інструкцією і збережіть її для подальшого використання.

СИСТЕМА ВАКУУМУВАННЯ VACSY® від Zepter є побутовим пристроєм, який призначено для забезпечення **тривалого зберігання харчових продуктів у вакуумі** шляхом пакування у спеціальні пакети та вакуумні контейнери.

Кисень викликає хімічні зміни в продуктах харчування і є важливим чинником утворення цвілі та бактерій. Внаслідок дії процесу розмноження цвілі та бактерій, змінюється колір, псується смак та аромат продуктів, корисні речовини можуть бути втрачені. Вакуумна упаковка запобігає таким небажаним ефектам, подовжує термін придатності і зберігає якість продуктів харчування. Тільки внаслідок вакуумного пакування, тобто видалення повітря з упаковки або контейнера за допомоги насоса, може бути створене відповідне середовище, яке необхідне для збереження свіжості продуктів. В процесі вакуумного пакування, в контейнерах або спеціальних пакетах утворюється від'ємний тиск.

Найбільш важливі переваги вакуумної упаковки:


- Зберігаються вітаміни, мінерали, поживні речовини і смак.
- Пригнічується утворення цвілі та бактерій, що подовжує термін продовольчої придатності.
- Зберігання у вакуумі запобігає змішуванню запахів у холодильнику або морозильній камері.

СИСТЕМА ВАКУУМУВАННЯ VACSY® проста у використанні та ефективна. Ви зможете зберігати їжу абсолютно природним і здоровим шляхом. Вона довше буде залишатися свіжою, Ви заощадите свій час і гроші.

Цю інструкцію з експлуатації можна завантажити з www.zepter.com

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ використовує спеціальні позначення, щоб звернути Вашу увагу на деякі деталі:

 **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ!** З міркувань безпеки, будьте обережні.

 **УВАГА!** Ця примітка містить додаткову інформацію і корисні поради для правильного використання пристрою.

1.1 УМОВИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Максимальна температура навколишнього середовища при звичайній експлуатації складає +40°C; середнє значення температур протягом 24-годинного періоду не повинно перевищувати +35°C. Мінімальна рекомендована температура навколишнього середовища -5°C. Навколишнє повітря повинно бути без домішок; відносна вологість повітря не повинна перевищувати 50% при максимальній температурі +40°C. Підвищена відносна вологість повітря допускається при більш низькій температурі навколишнього середовища (наприклад, 90% при +20°C).

1.2 ІНСТРУКЦІЯ З БЕЗПЕКИ

1. Ця інструкція з експлуатації є невід'ємною частиною пристрою. Уважно прочитайте всі інструкції та правила безпеки, що містяться в цьому посібнику, тому що вони дають важливу інформацію про використання пристрою та його технічне обслуговування. Зберігайте інструкцію з експлуатації для використання в майбутньому!
2. Після зняття упаковки, переконайтеся, що пристрій не пошкоджено.
3. Якщо ви не розумієте чогось в Інструкції, не використовуйте пристрій і зверніться до кваліфікованого спеціаліста Zepter.

4. Перед підключенням пристрою до електромережі, переконайтеся, що відомості на етикетці збігаються з умовами експлуатації вашої електромережі.
5. Уникайте використання перехідників, трійників і / або подовжувачів; якщо це не можливо, переконайтеся, що вони відповідають вимогам норм безпеки.
6. Якщо шнур живлення пошкоджено, він повинен бути замінений уповноваженим представником сервісної служби Zepter для того, щоб уникнути небезпеки. Будь-який ремонт виконується тільки в Сервісному центрі Zepter.
7. Не вмикайте і не вимикайте пристрій мокрими руками.
8. У разі надзвичайної ситуації відключіть пристрій від електромережі.
9. Не використовуйте систему вакуумування в суворих погодних умовах, таких як: дощ, град, сніг, вітер і т.д.
10. Не використовуйте систему вакуумування поблизу вибухонебезпечних, легкозаймистих матеріалів, газу або відкритого вогню.
11. Цей пристрій може використовуватися дітьми від 8 років і старше, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями чи браком досвіду і знань тільки під наглядом, або тільки за умови, якщо вони були проінструктовані про те, як безпечно користуватися пристроєм, і про можливу небезпеку при неналежному користуванні пристроєм. Дітям не дозволяється грати з пристроєм, а також без нагляду здійснювати догляд та технічне обслуговування пристрою.
12. Цей пристрій має використовуватися тільки для тих функцій, для яких він був розроблений

(наприклад, пакування харчових продуктів), і це описано в Інструкції з експлуатації. Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, що виникли внаслідок невідповідного, неправильного або необгрунтованого використання пристрою.

13. Робоча поверхня повинна бути сухою, нормальної температури (не гарячою) і без сторонніх предметів.
14. Апарат можна чистити тільки сухою або злегка вологою тканиною. Ніколи не користуйтеся абразивними засобами, спиртом або іншими розчинниками. Кожного разу переконайтесь, що пристрій повністю висохнув, перед тим як знов використовувати або перш ніж скласти його.
15. Ніколи не торкайтеся Запалювальної Стрічки при використанні апарату (поз. 9) - вона може бути гарячою.
16. Переконайтесь, що вакуумні канали не засмічені. При необхідності очистіть їх сухою ганчіркою.
17. Використовуйте тільки оригінальні аксесуари VacSy®.
18. Ніколи не вживайте їжу, яка зберігалась в пакетах, що були не запечатані або мали здуття! Можливо їжа зіпсувалася і може бути шкідливою для Вашого здоров'я.

1.3 ІНТЕРВАЛИ ЧАСУ В ПРОЦЕСІ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Для правильної роботи пристрою треба, щоб витримувався не менший за 20 секунд Інтервал часу між окремими циклами вакуумування. Якщо цикли повторюються один за одним занадто швидко, апарат автоматично зупиняється. При перегріві світлитиметься індикатор перегріву (поз. 6). Зачекайте, поки пристрій охолоне (близько 45 хвилин). Коли індикатор перегріву згасне, ви можете користуватися пристроєм як звичайно.

⚠ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ! У той час як пристрій охолоджується, не від'єднуйте його!

1.4 БЕЗПЕКА ПРОДУКТІВ

Завжди дотримуйтесь необхідних правил безпечного зберігання харчових продуктів:

- a) Ніколи не заморожуйте м'ясо після того, як воно було розморожене
- b) Ніколи не змішуйте сирі та відварені продукти
- c) Завжди запакуйте залишки в вакуумні пакети
- d) Не розігрівайте молоко або інші молочні продукти повторно.

Система VacSy® призначена тільки для вакуумування харчових продуктів і не повинна використовуватися в якості посуду для приготування їжі.

1.5 УТИЛІЗАЦІЯ

Після закінчення терміну експлуатації ми рекомендуємо зробити пристрій безпечним, шляхом розрізання шнура живлення.

Зробіть це, тільки після відключення його від мережі! Не викидайте апарат як звичайне сміття, а передайте його в спеціалізовану організацію для подальшої утилізації. У такому разі пристрій буде можливо утилізувати і переробити у відповідності до прийнятих норм.

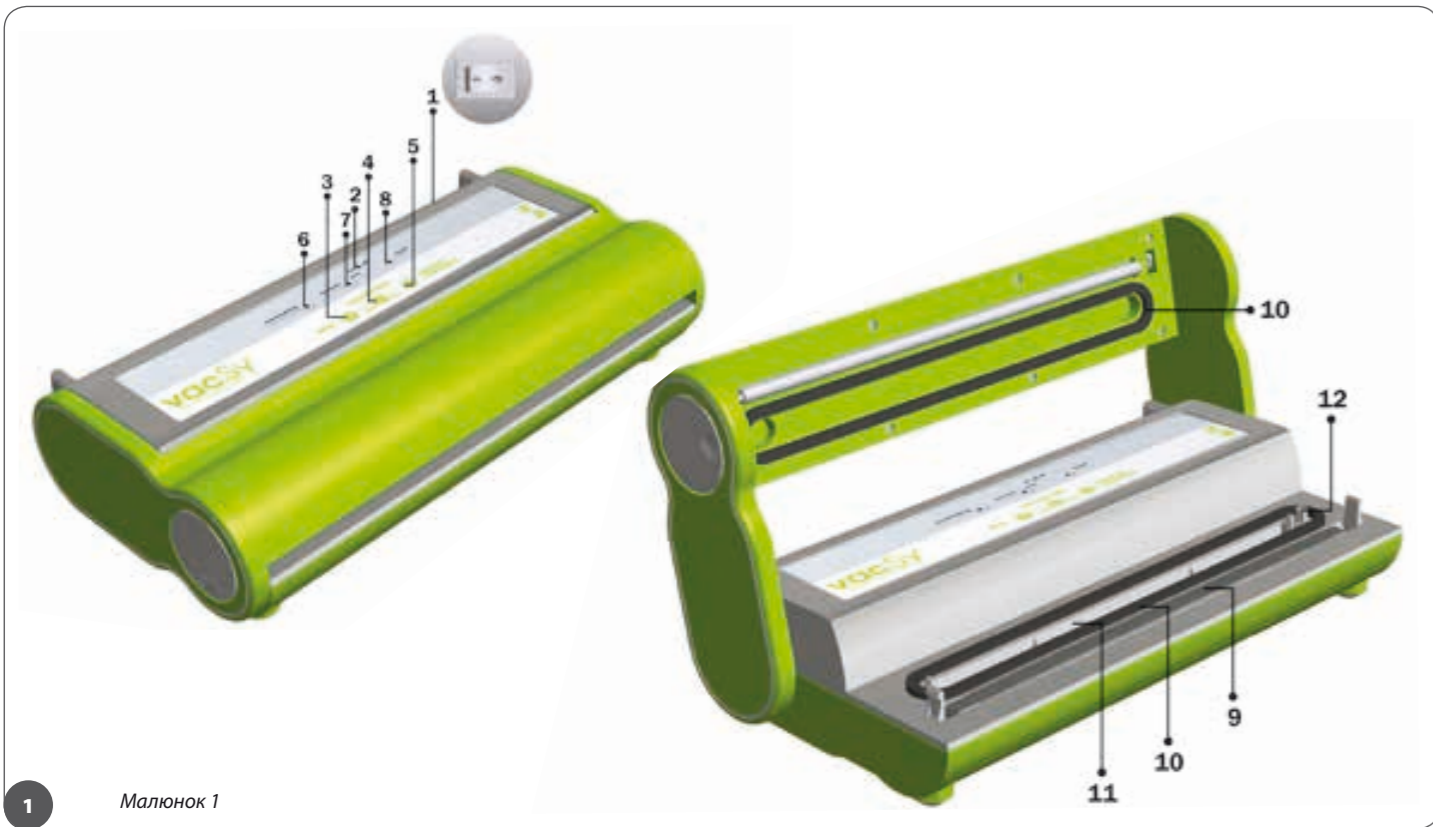
Це стане цінним кроком для захисту нашого довкілля!

- a) Вимкніть пристрій.
- b) Використовуйте м'яку вологу тканину для очищення. Не використовуйте будь-що, що може подряпати або пошкодити поверхню. Ніколи не занурюйте апарат у воду та не мийте його під проточною водою. Ніколи не розбризкуйте миючий засіб безпосередньо на пристрій або всередину нього.
- c) Перед використанням переконайтеся, що пристрій повністю сухий.
- d) Запаявальна стрічка вкрита тефлоном. Видаліть всі пластикові відходи, використовуючи м'яку тканину.
- e) Ви можете очистити запаявальну стрічку тільки коли пристрій охолоне. Ніколи не намагайтеся очистити запаявальну стрічку, за допомогою гострого предмету.
- f) Якщо чорні прокладки будуть забруднені мастилом або рідиною, то ви можете помити їх в мильній воді. Потім промийте і висушіть прокладки перед повторним встановленням. Це дозволить збільшити термін служби.

В систему входять:

- A** 1 Апарат для герметичного пакування VacSy® від Zepher
- B** 1 Адаптер використовується для вакуумування контейнерів
- C** 1 Пристосування для ручного розрізання пакетів в рулоні
- D** 1 Інструкція з експлуатації



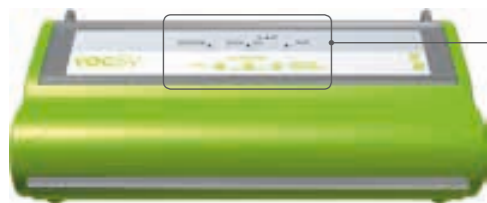


1

Малюнок 1

Позиція

- 1 Кнопка «On/Off» вмикання /вимикання.**
Для вмикання/ вимикання системи вакуумування Vacsy.
- 2 Індикатор «On/Off»**
Коли пристрій під'єднаний до електричної мережі, світиться зелений індикатор.
- 3 Кнопка запаювання**
Запускає процес запаювання (без вакуумування). Ви можете використовувати його щоб запаяти відкриті краї рулону.
- 4 Кнопка «Vacuum Packing of Bags» (Вакумування пакетів) – Кнопка «Start / Stop» (Старт/Стоп)**
Розпочинає процес вакумування та запаювання. Спочатку з пакета видаляється повітря, а потім він запаюється автоматично. Також підходить для вакуумного пакування м'яких і вологих продуктів. Натисніть кнопку ще раз в будь-який час в ході процесу вакуумної упаковки щоб вручну активувати процес запаювання.
- 5 Кнопка «Vacuum Packing of Container» (Кнопка вакуумної упаковки контейнерів)**
Вакуумна упаковка контейнерів ведеться за допомогою додаткового шланга та порту. Процес вакумування автоматично зупиняється, коли досягнуто необхідний рівень вакууму.
- 6 Overheating (Індикатор Перегріву)**
Автоматичний захист від перегріву. Індикатор вмикається при недостатньому інтервалі між окремими процесами вакумування (принаймні 20 секунд між окремими циклами або після довготривалого використання). Зачекайте 45 хвилин, поки індикатор не згасне, і можете працювати з пристроєм в звичайному режимі.
- 7 Індикатор «Vacuum & Seal Indicator» (Індикатор Вакумування та Запаювання)**
Під час вакумування індикатор світиться. Під час процесу запаювання, індикатор блимає.
- 8 Liquid Block (Блокування потрапляння рідини)**
Індикатор світиться, якщо під час вакумування всмоктується рідина з вакуумного пакета.
- 9 Запаювальний елемент**
Запаювальний елемент вкритий тефлоновим шаром, який ні в якому разі не можна видаляти.
- 10 Прокладка вакуумного каналу/Запаювач**
- 11 Вакуумний канал з контейнером**
У процесі вакумування край пакета повинен бути встановлений між обома прокладками в середині вакуумного каналу (мал. 6). У разі неправильного вакумування будь-який надлишок рідини залишається тут, і засвічується індикатор "Liquid". Більш детально ця ситуація викладена в наших порадах на сторінці 253.
- 12 Додатковий порт, що використовується для вакумування контейнерів.**



КНОПКА «SEAL»
(Кнопка запаювання) (поз. 3)*

Повний цикл герметизації пакетів

Кнопка «VACUUM PACKING OF BAGS»
(Вакумування пакетів) – кнопка
«Start / Stop» «Старт / Стоп» (поз. 4)*

- Повний автоматичний цикл вакумування і герметизації пакетів
- Цикл для ручного вакумування і герметизації пакетів

Кнопка «VACUUM PACKING OF CONTAINER BUTTON» (Кнопка вакуумної упаковки контейнерів) (поз. 5)*

Повний цикл вакумування контейнерів

*Позиції дивіться на Малюнку 1, сторінка 246



індикатор «on/off» (поз. 2)*

СВІТИТЬСЯ ЗЕЛЕНЕ СВІТЛО
Апарат ввімкнений

«overheating»
(перегрів)
(поз. 6)*

«vacuum»
(вакуум)
(поз. 7)*

«seal indicator»
(індикатор
запаювання)

«liquid block» (Блокування
потрапляння рідини)
(поз. 8)*

СВІТИТЬСЯ ЧЕРВОНЕ СВІТЛО
Пристрій перегрітий

СВІТИТЬСЯ ЧЕРВОНЕ СВІТЛО
Вакумування пакетів та вакумування контейнерів

СВІТИТЬСЯ ЧЕРВОНЕ СВІТЛО
Рідина в контейнері

ЧЕРВОНЕ СВІТЛО СПЛАХУЄ
Запаювання та охолодження

Розміри	Ширина: 396 мм - Глибина: 201 мм - Висота: 91 мм
Вага	приблизно 3,4 кг
Матеріал	ABS - пластик (зовнішній корпус)
Насос	Вбудований вакуумний насос (автоматичне змащення - не вимагає обслуговування)
Номинальний вакуум	близько 750 мбар
Мотор	230 В змінного струму, 50 Гц Автоматичне відключення при перегріві
Допустиме обертання (обертів/хв.)	2900
Трансформатор	220 В змінного струму, 50Hz/24VAC 0,8 / 12В AC 0,4 Автоматичне відключення при перегріві
Об'єм насоса	14 л./хв.
Управління	електронне
Потужність пристрою і напруга	200Вт, 220-240В AC
Країна походження	Словенія
Модель	VS 6

5.1 ПАКЕТИ В РУЛОНАХ ДЛЯ ВАКУМУВАННЯ

Пакети в рулоні	4-шарові (PA/PE) - довжина 3000 мм х ширина 280 мм або 200 мм
Товщина пакету	100 мкм (гладка частина) / 130 мкм (структурована, ребриста частина)
Якість пакетів:	Непроникні, 4-шарові, стерильні, з нейтральним смаком і запахом, придатні для повторного використання, можливе використання у мікрохвильовій печі та для кип'ятіння.

Час і температура використання і контакту з харчовими продуктами:
Короткочасна термічна обробка до +70°C (максимум 2 години), або до +100°C (максимально 15 хвилин).

1. Розпакувавши пристрій, переконайтеся, що всі комплектуючі у наявності та є неушкодженими.
2. **Прочитайте всю Інструкцію з експлуатації, перш ніж використовувати апарат.**
3. СИСТЕМА ВАКУУМУВАННЯ VACSY® є професійним пристроєм з технологією і потужністю, придатними для використання в домашніх умовах. Завдяки своїй функціональності, пристрій підходить для зберігання на кухонному столі, де він зі зручностями може бути використаний щодня.
4. Розташуйте його на рівній, гладкій поверхні за наявності достатнього місця для пакування їжі в пакети.

6.1 АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ ПАКУВАННЯ

Використовуйте апарат у відповідності з наступними інструкціями:

1. **Підключіть пристрій до мережі, увімкніть його «ОН» (поз.1) та приготуйте систему вакуумування Vacsy до роботи.**
Переконайтеся в тому, що індикатор «On/Off» світиться (поз. 2).

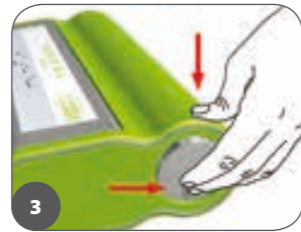
⚠ ЗАСЕРЕЖЕННЯ! Якщо пристрій не був у вживанні протягом тривалого часу (наприклад 1 тиждень), протестуйте пристрій.

2. **Опустіть кришку пристрою. Натисніть на край кришки (спочатку з одного боку, потім з іншого), поки не буде чути клацання (мал. 2).**



Малюнок 2: Натисніть на край кришки (спочатку з одного боку, потім з іншого), поки не буде чути клацання.

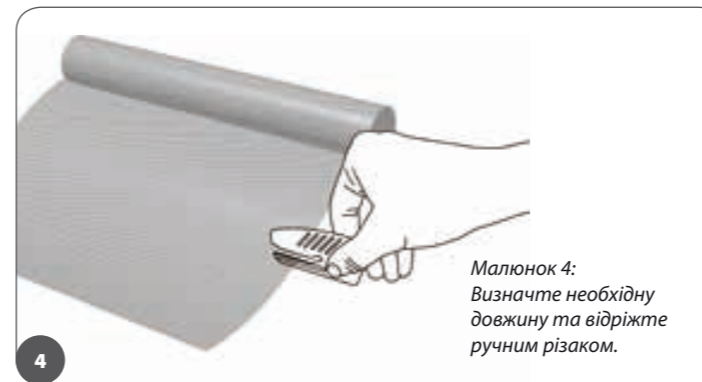
3. Натисніть кнопку «Vacuum Packing of Bags» (поз. 4). Зачекайте, поки Індикатор «Vacuum & Seal» перестане блимати (поз. 7).
4. Коли запаювальний елемент прогріється, апарат готовий до використання. Щоб підняти кришку, натисніть на тому ж місці, як ви робили для її закриття і пальцями злегка натисніть на круглу пластину, яка знаходиться збоку (мал. 3)



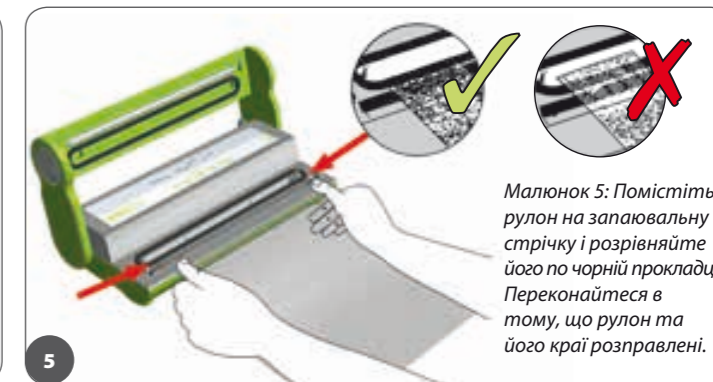
Малюнок 3: Спочатку натисніть долонею на верхню частину пристрою (в тому ж місці, як ви робили для закриття), а потім пальцями натисніть на круглу пластину, яка знаходиться на боковій стороні пристрою.

5. Зробіть пакет з рулону наступним чином:

- a.) Визначте необхідну довжину. Пакет повинен бути десь на 5 см більше, ніж елемент, що буде у вакуумній упаковці. Для повторного використання пакету треба ще залишити додаткові 2,5 см матеріалу для кожного наступного вакуумування або використовуйте цей пакет для дрібніших предметів.
 - b.) Відріжте необхідну довжину за допомогою ручного різачка (Малюнок 4).
 - c.) Помістіть рулон на **запаювальну стрічку і розподіліть її по чорній прокладці** (мал. 5). Переконайтеся в тому, що край рулону прямий та рівний.
- ⚠ УВАГА!** Зверніть увагу, як розташований рулон, коли використовується функція запаювання.
- d.) Опустіть кришку апарату. Натисніть по краях (спочатку з одного боку, потім з іншого), поки не буде чути клацання.
 - e.) Натисніть кнопку «Seal» (поз. 3). Під час запаювання індикатор «Vacuum & Sea» (вакуум плюс запаювання) блиматиме.



Малюнок 4: Визначте необхідну довжину та відріжте ручним різачком.



Малюнок 5: Помістіть рулон на запаювальну стрічку і розрівняйте його по чорній прокладці. Переконайтеся в тому, що рулон та його краї розправлені.

РЕКОМЕНДАЦІЯ: Якщо апарат не починає процес запаювання відразу після натискання кнопки «Seal», то злегка натисніть пальцем на середину кришки.

- f.) Якщо індикатор більше не блимає, підійміть кришку. Натисніть на тому ж місці, як ви робили при закриванні кришки, а пальцями злегка натисніть на круглу пластину, яка знаходиться на боковій стороні пристрою (мал. 3). Перевірте запаюваний край на пакеті. Він має бути гладким та рівним, без заломів та перекручень.



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ! Пакет завжди повинен бути не менше ніж на 5 см довшим, ніж те, що буде знаходитися у вакуумній упаковці.

6. Покладіть їжу в пакет та завакууйте його.

Переконайтеся, що внутрішні поверхні пакету (біля запаювальної кромки) є чистими, сухими і не мають часточок їжі.



Малюнок 6: Для вакуумного пакування розмістіть заповнений пакет на середину вакуумного каналу (між чорними прокладками).

6

РЕКОМЕНДАЦІЇ:

При вакуумній упаковці жирних продуктів (особливо бекону) настійно рекомендується повністю завернути зовнішні краї пакету, покласти елемент всередину, потім відвернути краї назад. Це збереже ділянку для запаювання від жиру.

7. Покладіть заповнений пакет на робочу поверхню перед апаратом і помістіть його на середину вакуумного каналу (між чорними прокладками; див. Малюнок 6 – поз. 10) Переконайтеся, що пакет, розміщений на запаювальному елементі лежить абсолютно рівно (без заломів).

8. Натисніть на краї кришки (спочатку з одного боку, потім з іншого), поки не буде чути клацання.

9. Натисніть кнопку вакуумної упаковки пакетів «Vacuum Packing of Bags» (поз. 4).

РЕКОМЕНДАЦІЯ: Якщо апаратне починає процес запаювання відразу ж після натискання на кнопку «Vacuum Packing», то злегка натисніть пальцем на середину кришки.



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ! Пакет вакумується та запаюється автоматично. У зв'язку з високим тиском вакууму кришка залишається закритою в той час як апарат працює.

10. Після процедури (коли індикатор більше не блимає), натисніть зверху з обох країв кришки (так як при закриванні), а потім натисніть пальцями на внутрішню круглу пластину що розташована на боковій стороні.

11. Перевірте вакуумну упаковку пакету. Запаяний край повинен бути гладким і чистим.

12. Якщо система вакуумування Vacsy не використовується протягом тривалого часу, вимкніть апарат «OFF» (поз. 1).

ПОРАДА!

ЩО РОБИТИ В РАЗІ , КОЛИ АПАРАТ ПОЧИНАЄ ВСМОКТУВАТИ РІДИНУ З ПАКЕТА ПІД ЧАС ВАКУМУВАННЯ

Якщо ви помітили, що апарат починає всмоктувати рідину з їжі під час вакуумної упаковки, треба НЕГАЙНО перервати процес вакуумної упаковки, натиснувши на кнопку СТОП «Stop» (поз. 4).



УВАГА! Кнопка Стоп«Stop» може бути натиснута тільки коли йде процес вакуумування упаковки (кнопка не працює, коли йде процес запаювання). Якщо ви ще не зупинили процес вакуумної упаковки вчасно і рідина увійшла у вакуумний канал, апарат автоматично зупиниться. Індикатор блокування рідини "Liquid Block" буде ввімкнено.

Щоб відкрити кришку, натисніть долонею на верхню частину пристрою (в тому ж місці, як при закриванні), а потім натисніть пальцями на внутрішню круглу пластину на боковій стороні (мал. 3).

Підніміть вверх контейнер що знаходиться між прокладками (мал. 7). Злийте рідину і ретельно очистіть весь контейнер. Якщо рідина увійшла в канал з контейнером, треба також витерти і висушити поверхню каналу. Встановіть контейнер назад на своє місце і продовжуйте далі вакуумне пакування.

6.2 РУЧНИЙ РЕЖИМ ВАКУМУВАННЯ

При вакуумному пакуванні харчових продуктів, які легко розкришуються або містять багато вологи (свіжі фрукти, салати, гриби, хліб, кондитерські вироби) повинен бути використаний менший тиск (від 0 до -300 мбар).

В ручному режимі вакуумної упаковки ви можете перервати процес видалення повітря, як тільки ви вирішите, що рівень вакуумування вже достатній або що подальше видалення повітря може привести до пошкодження продуктів, які можуть легко деформуватися.



Малюнок 7: Коли рідина збирається в контейнері, підійміть його вгору, злийте рідину і ретельно витріть контейнер.

7

Процес вакуумування в ручному режимі дуже схожий на вже описаний процес автоматичної вакуумної упаковки тільки за двох основних відмінностей. Майте на увазі, що ви повинні слідкувати за тим, що відбувається в пакеті з м'якими і вологими продуктами під час видалення повітря з вакуумної упаковки. Завжди встановлюйте пакет таким чином, щоб розмістити край пакета між прокладками у вакуумному каналі (поз. 11).

УВАГА! Коли ви вирішуєте, чи достатньо повітря була видалено з пакету, звертайте увагу на те, що відбувається з їжею (якщо рідина починає наблизитися до апарату, або якщо подальше видалення повітря може привести до пошкодження м'якої їжі), натисніть кнопку Стоп «Stop» (поз. 4). Насос зупиняється і починається процес запаювання.

Ви завжди можете зупинити процес вакуумування, натиснувши на кнопку Стоп «Stop» (якщо ви, наприклад, виявили, що їжа містить більше рідини, ніж ви розраховували).

ПОРАДА!

Найпростіший спосіб вакуумного пакування більшості фруктів і овочів, свіжого м'яса і грибів - перед тим покласти їх в морозилку на 1-2 години. Продукт буде тримати свою форму, і ви уникнете ризику потрапляння рідини у вакуумний канал під час вакуумування.



Малюнок 8: Вакуумування з використанням вакуумних контейнерів

6.3 ВАКУУМУВАННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ ВАКУУМНИХ КОНТЕЙНЕРІВ ТА КРИШЕК

СИСТЕМА ВАКУУМУВАННЯ VACSU® включає в себе додаткові аксесуари (шланг і порт), які можуть бути використані для вакуумного пакування у вакуумних контейнерах та під вакуумними кришками лінії VacSu®.

1. Вставте отвір додаткового шлангу в порт (див. малюнок 8) з правої сторони вакуумного каналу.
2. Прикріпіть шланг з портом до клапана обраного вакуумного контейнера.
3. Натисніть на кнопку вакуумної упаковки «Vacuum Packing of Container» (поз. 5) щоб завакуумувати контейнер. Коли необхідний від'ємний тиск буде досягнуто, процес вакуумування зупиниться автоматично.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! В разі вакуумування рідких харчових продуктів (супи, соуси і т.д.) повинно залишатися не менше 1,5 см між поверхнею рідини і кришкою.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Вакуумна упаковка не є заміною заморожування або охолодження.

Незважаючи на те, що продукти будуть у вакуумній упаковці, все одно доведеться зберігати їх в холодильнику або морозильній камері або в прохолодному місці (наприклад, м'ясні продукти можна зберігати у погребі).

УВАГА! Не використовуйте пакети або рулони для упаковки харчових продуктів, які містять багато рідини.

Супи, соуси і рідина повинні бути або попередньо заморожені перед упаковкою у вакуумному пакеті або завакуумовані в акріловому контейнері.

М'ясо сире, відварне і риба

Для досягнення найкращих результатів ми рекомендуємо вам попередньо заморозити м'ясо і рибу протягом 1-2 годин до вакуумної упаковки для забезпечення збереження соків і зберігання форми, та для гарної гарантованої герметизації. Якщо попереднє заморожування не є можливим, треба помістити згорнутий паперовий рушник між м'ясом і верхньою частиною пакета, уникаючи області де буде проходити запаювання. Залиште паперовий рушник в пакеті для поглинання надлишкової вологи і соків, коли будете робити вакуумну упаковку.

УВАГА! Після вакуумування яловичина може стати темнішою за рахунок видалення кисню. Однак це не є ознакою псування продукту.

- Від однієї до двох хвилин в киплячій воді достатньо для свіжих листових овочів або квасолі;
- Для нарізаних цукіні або брокколі, а також інших хрестоцвітних овочів достатньо від 3 до 4 хвилин;
- для моркви близько 5 хвилин;
- для круп достатньо 7-10 хвилин.

Після бланшування, треба занурити овочі в холодну воду, потім висушити їх за допомогою паперового рушника перед вакуумним пакуванням. Ми рекомендуємо вам зберігати листові овочі у вакуумних контейнерах. Вони повинні бути спочатку промиті і просушені паперовим рушником, а потім запаковані у вакуумний контейнер. Таким чином, шпинат і салат буде залишатися свіжим до 2 тижнів, коли будуть знаходитись в холодильнику.

Гриби, сирий часник і сира картопля

Ми не рекомендуємо вакуумування для цих продуктів. Якщо ви хочете зробити це в будь-якому випадку, треба суворо дотримуватись інструкції для вакуумування в ручному режимі.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Розморожування харчових продуктів, що були запаковані в вакуумі: продукти харчування завжди потрібно розморожувати в холодильнику, щоб зберегти її якість.

ПРОБЛЕМА:	ЩО РОБИТИ:
СИСТЕМА ВАКУУМУВАННЯ VACSY® не реагує на натискання кнопок.	<ul style="list-style-type: none"> Переконайтеся, що пристрій увімкнений та підключений до електромережі Якщо апарат підключений, але не вмикається, перевірте розетку за допомогою іншого пристрою, який ви точно знаєте, що працює. Перевірте шнур живлення на наявність будь-якого пошкодження - тріщини або розщеплення. Пристрій може автоматично вимикатися, щоб уникнути перегріву. Дайте йому охолонути протягом 45 хвилин і потім продовжіть експлуатацію в звичайному режимі. Ми наполегливо рекомендуємо вам робити перерву на протязі 20 секунд між процедурами вакуумування. Натискання на кнопку живлення має тривати не менше однієї секунди, щоб апарат отримав сигнал.
В пакеті залишається повітря.	<ul style="list-style-type: none"> Переконайтеся, що ви повністю розмістили відкритий кінець пакета в середині вакуумного каналу. Переконайтеся, що ви використовуєте пакети завтовшки, принаймні, 100/130 мкм. Перевірте ваш пакет на наявність будь-якого пошкодження – розривів, перфорації або бульбашок. Тест: герметизуйте пакет та занурюйте його у воду. На місцях, де пакет пошкоджений, з'являться бульбашки. При використанні пакету з рулону треба переконаватися, що край, який ви запаювали, надійно запаятий. Переконайтеся, що ви натиснули на край кришки з обох боків досить щільно, перед тим як почати процесом вакуумної упаковки. Ви повинні почути два кліка.
Пакет не утримує вакуум.	<ul style="list-style-type: none"> Перевірте, що на області запаювання кришки немає будь-яких часток бруду, жиру і часточок їжі і що вона правильно встановлена Переконайтеся, що пакет повністю чистий по краях - ретельно видалені будь-які частки їжі або рідини і пакет є абсолютно сухим. Якщо ви герметизуєте щось з гострими краями (наприклад, кістки), переконайтеся, що це не може проколоти пакет під час процесу вакуумування. Примітка: треба покрити гострі краї паперовим рушником або чимось подібним перед герметизацією.
Пакет плавиться або не може бути запаятий повністю.	<ul style="list-style-type: none"> Переконайтеся, що ви використовуєте пакети завтовшки, принаймні, 100/130 мкм і які є двохарові. Перед герметизацією переконайтеся, що край пакету чистий й сухий.
Контейнер не утримує вакуум.	<ul style="list-style-type: none"> Переконайтеся, що шланг встановлено правильно, як показано на малюнку 8. Переконайтеся, що кришка контейнера суха та чиста і знаходиться в правильному положенні. Переконайтеся, що клапан контейнера чистий і сухий.
СИСТЕМА ВАКУУМУВАННЯ VACSY® запаляла декілька пакетів (до 5 штук) і після цього перестала працювати. Важливе зауваження що до вакуумних пакетів:	<ul style="list-style-type: none"> Ми переконливо рекомендуємо використовувати вакуумні пакети завтовшки, щонайменше, 100/130 мкм. На ринку є багато різноманітних типів вакуумних пакетів, тому зверніть особливу увагу на їх якість. Ми рекомендуємо використовувати оригінальні вакуумні пакети Zepter, які є 4-шаровими і завтовшки 100/130 мкм.

9.1 Порівняльна таблиця зберігання продуктів В ХОЛОДИЛЬНИКУ

ПРОДУКТИ ХАРЧУВАННЯ	ЗВИЧАЙНЕ ЗБЕРІГАННЯ	ВАКУУМНЕ ЗБЕРІГАННЯ
Варена їжа	2 дні	10 днів
Свіже м'ясо	2 дні	6 днів
Свіжа птиця	2 дні	6 днів
М'ясо відварне	4-5 днів	8-10 днів
Свіжа риба	2 дні	4-5 днів
Охолоджене м'ясо	3 днів	6-8 днів
Ковбаси копчені	90 днів	365 днів
Тверді сири	12-15 днів	50-55 днів
М'які сири	5-7 днів	13-15 днів
Свіжі овочі	5 днів	18-20 днів
Свіжі трави	2-3 дні	7-14 днів
Промитий салат	3 дні	6-8 днів
Свіжі фрукти	3-7 днів	8-20 днів
Десерти	5 днів	10-15 днів

ПОРАДА!

Перед вакуумуванням охолодіть їжу.

9.2 Порівняльна таблиця зберігання продуктів В КУХОННІЙ ШАФІ

ПРОДУКТИ ХАРЧУВАННЯ	ЗВИЧАЙНЕ ЗБЕРІГАННЯ	ВАКУУМНЕ ЗБЕРІГАННЯ
Хліб / булочки	2-3 дні	7-8 днів
Кондитерські вироби	120 днів	300 днів
Сухофрукти	10-30 днів	30-90 днів
Сирі рис/макарони	180 днів	365 днів
Кава/чай	30-60 днів	365 днів
Вино	2-3 дні	20-25 днів
Безалкогольні напої (герметизовані)	7-10 днів	20-25 днів
Безалкогольні напої у вакуумній ємност	2-3 дня	7-10 днів
Випічка	2-3 дні	7-10 днів
Фундук, волоські горіхи і т.д.	30-60 днів	120-180 днів
Крекери / чіпси	5-10 днів	20-30 днів

9.3 Порівняльна таблиця зберігання продуктів в МОРОЗИЛЬНІЙ КАМЕРІ

ПРОДУКТИ ХАРЧУВАННЯ	ЗВИЧАЙНЕ ЗБЕРІГАННЯ	ВАКУУМНЕ ЗБЕРІГАННЯ
Свіже м'ясо	6 місяців	18 місяців
Фарш	4 місяці	12 місяців
Птиця	6 місяців	18 місяців
Риба	6 місяців	18 місяців
Свіжі овочі (порада 1)	8 місяців	24 місяців
Гриби (порада 3)	8 місяців	24 місяців
Трави (порада 4)	3-4 місяці	8-12 місяців
Фрукти	6-10 місяців	18-30 місяців
Холодне м'ясо	2 місяці	4-6 місяців
Випічка	6-12 місяців	18 місяців
Кава в зернах	6-9 місяців	18-27 місяців
Мелена кава (порада 2)	6 місяців	12-34 місяців
Хліб/булочки	6-12 місяців	18-36 місяців

Примітка: в таблиці вказано тільки приблизні терміни зберігання в залежності від вихідного стану (свіжості) та способу приготування

продуктів. Зберігання продуктів було розглянуте при температурі +3°C / +5°C в холодильнику та при температурі -18°C у морозильній камері.

ПОРАДИ!

1. Бланшуйте продукти перед заморожуванням і мийте їх перед зберіганням в холодильнику. Рублені харчові продукти, що містять багато вологи, не підходять для вакуумного пакування (огірки, кабачки і т.д.).
2. Якщо ви хочете правильно завакуумувати упаковку кави або інші гранульовані продукти з СИСТЕМОЮ ВАКУУМУВАННЯ VACSY®, залиште продукт в оригінальній упаковці і помістіть у пакет VACSY®. Якщо у вас немає оригінальної упаковки, можна використовувати звичайний пакет і покласти його в пакет VACSY®. Таким чином, ви зможете запобігти того, щоб сипучі продукти потрапити всередину апарату.
3. **Гриби:** Ми наполегливо рекомендуємо користуватися ручним режимом вакуумування. Тільки тверді, м'ясисті і свіжі гриби придатні для вакуумного пакування і заморожування. Спочатку треба вимити і висушити гриби, потім наріжте їх і зберігайте в невеликих кількостях. Майже всі види грибів слід бланшувати. Ми рекомендуємо вам покласти їх в морозилку на півгодини до вакуумного пакування. Не розморозуйте гриби перед приготуванням. Відваріть заморожені гриби в гарячій підсоленій воді або додайте їх в соус.
4. **Трави,** що містять багато ефірних масел, такі як шавлія, чебрець, розмарин або м'ята не підходять для зберігання у вакуумній упаковці, а придатні тільки для сушіння. Базилік, естрагон, кріп, петрушка і зелена цибуля можуть бути заморожені. Якщо їх сушити, вони втрачають дуже багато аромату.

Пристрій може використовуватись тільки за для свого прямого призначення, тобто для зберігання їжі. Виробник не може нести відповідальності за будь-які збитки, що виникли внаслідок невідповідного, неправильного або необгрунтованого використання пристрою.

Всі пристрої, що вироблені нашою компанією, пройшли ретельну перевірку, і мають гарантію на виробничі дефекти. Гарантія починає діяти з дати придбання виробу. Дата придбання – це дата, зазначена в видатковій накладній, яка надається покупцю при поставці пристрою. В разі звернення щодо гарантійного обслуговування необхідно надати чек або інші документи, які були отримані вами при здійсненні покупки, тому зберігайте їх.

Гарантійний термін встановлюється відповідно до місцевого законодавства країни і законів врегулювання.

Виробник зобов'язується протягом гарантійного терміну безкоштовно відремонтувати або замінити ті частини, в яких були виявлені виробничі дефекти.

Ті дефекти, які неможливо явним чином віднести до дефектів матеріалу або виробничим дефектам, необхідно діагностувати в **Сервісному Центрі ZEPTEP**. Оплата за вказані дії буде стягнута в залежності від результатів діагностики.

Гарантія поширюється тільки в наступних випадках:

- В пристрої виявлені виробничі дефекти або дефекти матеріалу.
- В пристрої відсутні сліди поломки з вини покупця, а також деталі, що не входять в вихідну комплектацію.
- Використовувались аксесуари, що призначені тільки для цього пристрою
- Пристрій Vacsy не був перевантажений або розбитий.

Гарантія не поширюється в наступних випадках:

- Природне зношення деталей.
- Поломки, що викликані транспортуванням, неправильним використанням, недбалим поведінням та/або неправильною експлуатацією не за інструкцією.
- Пристрій зазнав конструктивних змін не уповноваженими особами, а також були використані деталі і аксесуари інших виробників.
- Пристрій використовувався не за призначенням.
- Не дотримувалися правила техніки безпеки та інші умови, викладені в цьому Посібнику.
- Зовнішні або внутрішні забруднення, подряпини, тріщини, вм'ятини, потертості та інші механічні пошкодження, що виникли в процесі експлуатації або транспортування.
- Будь-які пошкодження, що виникли в результаті ремонту та/або обслуговування, що були виконані неавторизованим сервісним центром.

Ця гарантія не порушує встановлені законом права споживача згідно з чинним національним законодавством і права споживача стосовно продавця, встановлені умовами придбання.

У разі, якщо національним законодавством не врегульовані умови та порядок надання гарантійного обслуговування, то при його здійсненні діють виключно умови та порядок надання гарантійного обслуговування, викладені в цьому Посібнику.

Виробник не несе відповідальність за збитки при порушенні споживачем умов гарантійного обслуговування.

⚠ УВАГА! Якщо після придбання продукту його товарний знак з реєстраційним номером був видалений або не розпізнається, виробник зберігає за собою право відмовитися від обслуговування по гарантії. Якщо у вас є зауваження або питання стосовно роботи пристрою або гарантії, будь ласка, зв'яжіться з вашим торговим представником Zepher.

СИСТЕМА ВАКУУМУВАННЯ VACSY®, артикул VS-S, відповідає наступним європейським директивам:

а) Директива по електротехнічному обладнанню, призначеному для роботи в певних межах напруги - Директива 2006/95/EC та поправки до неї.

б) Положення по Директиві з електромагнітної сумісності 2004/108 EC і поправки до неї.

Декларація відповідності нормам ЄС гарантує, що пристрій є безпечним, був перевірений і протестований у відповідності з усіма вимогами, зазначеними в застосованих нормах, директивах і правилах.

Серійне виробництво відповідає вимогам:

- Технічний регламент Митного союзу 010/2011 "Технічний регламент про безпеку машин та устаткування" затверджений Комісією Митного союзу, рішення № 823 від 18 жовтня 2011 року.
- Технічний регламент Митного союзу 020/2011 "Електромагнітна сумісність технічних засобів" затверджений Комісією Митного союзу, рішення № 879 від 9 грудня 2011 року.



12 - УТИЛІЗАЦІЯ

Продукція, що маркована цим символом, не повинна утилізуватися разом з рештою побутових відходів. Замість цього її слід віднести на відповідний пункт переробки електричного та електронного устаткування з терміном експлуатації, що спливає. Якщо Ви власник електричного або електронного пристрою, Ви не можете утилізувати дану продукцію або її електричні / електронні складові в якості несортованого побутового сміття (відповідно до Європейської Директиви 2002/96 / EC від 27 січня 2003 року про відходи електричного та електронного устаткування і відповідними федеральними законами держав-членів ЄС, написаними на основі Директиви). Устаткування, в якому сплинув термін експлуатації, можна безкоштовно здати в спеціалізованих прийомних пунктах.

Вторинна переробка матеріалів допомагає зберегти природні ресурси. Забезпечивши належну утилізацію електричного та електронного обладнання, ви допомагаєте запобігти можливим негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я людини, які можуть бути викликані неправильною утилізацією відходів. Для отримання більш детальної інформації про вторинну переробку пристрою зверніться, будь ласка, до місцевого органу управління, службу видалення відходів чи магазин, де ви придбали даний виріб.



يمثل جهاز التغليف "فاكسي VS-S" التوجيهات الأوروبية التالية:

- (أ) التوجيهات بشأن المعدات الكهربائية المصممة للاستخدام ضمن نطاق تيار كهربائي (فولتية) محددة، EC/95/106 بتعديلاته.
 (ب) التوجيه المتعلق بتوافق المجال الكهرومغناطيسي 2004/108 EC وتعديلاته.
 يتضمن اعلات المطابقة الأوروبية EC أن هذا الجهاز آمن، وأنه قد خضع للفحص والاختبار ليستوفي جميع المتطلبات التي تم إقرارها في المعايير القياسية والتوجيهات والتعليمات السارية.

هذا المنتج يفي بمتطلبات :

- اللائحة الفنية للاتحاد الجمركي 2011/10
 "اللوائح الفنية على سلامة الآليات والمعدات"
 وافق بقرار من لجنة الاتحاد الجمركي No. 823 من 18 أكتوبر 2011
- اللائحة الفنية للاتحاد الجمركي 2011/10
 "التوافق الكهرومغناطيسي وسائل تقنية"
 وافق بقرار من لجنة الاتحاد الجمركي No. 823 من 18 أكتوبر 2011



يشير الرمز الظاهر على سطح الجهاز أو على عبوته إلى وجوب عدم التعامل مع الجهاز في نهاية عمره الافتراضي، باعتباره من النفايات المنزلية العادية، بل يجب التخلص منه وفقاً للتعليمات المحلية الصادرة عن السلطات المختصة، وفي المواقع المخصصة لهذا الغرض. كما يمكنك أن تستعين بأحدى الجهات الرسمية التي تقدم خدمة تجميع نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية، بما يتوافق مع توجيهه.

للتوجيهات الأوروبية CE/2002/96.

فالتجميع المنفصل الملائم لمكونات المعدات الكهربائية والإلكترونية يمنع تأثيرات تلوث البيئة السلبية التي قد تصيب البيئة والصحة، كما تحد من الخطر الذي يحدق صحة الإنسان، الذي ينتج عن التخلص غير السليم لمثل هذه المنتجات. كما أنه يتيح فرصة إعادة استخدام الموارد المتخلص منها واستعادتها في شكل آخر، مما يترتب عليه توفير للطاقة والمواد الخام. للحصول على معلومات تفصيلية بشأن جميع نفايات المنتج وتخزينه وإعادة استخدامه وإعادة تدويره، يرجى الاتصال بالجهة المختصة بتقديم خدمات تجميع نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية أو بالمترج الذي أشتريت الجهاز منه.



لا يؤثر هذا الضمان على الحقوق القانونية للمستهلك الممنوحة له بموجب التشريعات المحلية السارية، ولا يؤثر أيضاً على حقوقه ضد بائع التجزئة التي قد تنشأ بموجب اتفاقية البيع/الشراء.

في حالة غياب التشريعات المحلية السارية، يعد هذا الضمان التعويض القانوني الوحيد والحصري للمستهلك، كما لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن أية أضرار تابعة او مترتبة على انتهاك أي ضمان لهذا الممنتج، سواء كان صريح أو ضمني، كما تقتصر مسؤوليتها، ولا تتجاوز، سعر الشراء الذي سدده العميل مقابل المنتج.

⚠ تنبيه! عقب شراء هذا المنتج، إذا تمت إزالة ملصق الرقم المتسلسل الخاص به، أو تعذر تمييزه، تحتفظ الشركة المصنعة بحقها في الامتناع عن تقديم خدمات الضمان، إذا كانت لديك أي تعليقات أو تساؤلات بشأن أداء الجهاز أو الضمان، يرجى الإتصال بمندوب مبيعات شركة سبتر.

لا يمكن استخدام هذا الجهاز سوى للوظيفة التي صمم لها، وهي حفظ الطعام، ولا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن أي أضرار تنتج عن الاستخدام الغير مناسب أو غير الصحيح أو غير السليم للجهاز.

خضعة جميع اجهزتنا للاختبارات فحص صارمة، وتحمل ضماناً ضد عيوب الصناعة. يسري الضمان اعتباراً من تاريخ الشراء المبين على الفاتورة التي اصدرها التاجر عند تسليم الجهاز. يطلب اظهار وثيقة الشراء الاصلية لاجراء أي خدمات تابعة للضمان. لذلك يجب عليك ان تحتفظ بإيصال المبيعات الخاص بك.

تسري فترة الضمان وفقاً للقوانين واللوائح المحلية السارية داخل الدولة.

تتعهد الشركة المصنعة بأصاح أو استبدال أي جزء/أجزاء يثبت أصابها بعيوب صناعة دون تكلفة داخل فترة الضمان المقررة. أما الأعطال الأخرى التي تعزى الى نوع المواد المستخدمة أو تصنيع سيئهم فحصها في إحدى مراكز خدمة سبتر أو في المقر الرئيسي التابع لها، وسيئهم فرض التكلفة المناسبة وفقاً لنتيجة الفحص.

لا يكون الضمان سارياً إلا في حالة :

- ظهور اعطال في الجهاز ناتجة عن مواد التصنيع أو التصنيع نفسه.
- عدم وجود ما يشير إلى تلف الجهاز بواسطة العميل، أو عدم قيام أشخاص آخرين بتركيب قطع غير أصلية للجهاز.
- استخدام الملحقات الاصلية المخصصة لجهاز "فاكسي" فقط.
- عدم تعرض جهاز التغليف للتحميل الزائد أو التحطم.

لا يشمل الضمان ما يلي :

- الاجزاء المعرضة في طبيعة الحال للبلي والتآكل.
- الاضرار الناتجة عن نقل الجهاز، أو الاستخدام الغير مناسب أو غير السليم أو الإهمال.
- التلاعب بالماكنة/الماكنات .
- استخدام الماكنة لغير الاغراض المخصصة لها. ص ٢٤
- أي اضرار تنتج عن عدم احترام تعليمات السلامة وعدم اتباع التعليمات العامة الواردة بدليل المستخدم.
- أي اضرار تصيب المنتج نتيجة إصلاحه أو صيانته في أي من مراكز الصيانة غير المؤهلة/المصرح لها بذلك.

٩.١ جدول مقارنة فترات تخزين الطعام في الثلاجة

نوع الطعام	تخزين عادي	التخزين بعد الافراغ من الهواء
الطعام المطهي	يومان	١٠ ايام
اللحم الطازج	يومان	٦ ايام
الدجاج الطازج	يومان	٦ ايام
اللحم المطهي	٤-٥ ايام	٨-١٠ ايام
السمك الطازج	يومان	٤-٥ ايام
اللحوم الباردة	٣ ايام	٦-٨ ايام
النسجق المدخن	٩٠ يوماً	٣٦٥ يوم
الجبن الصلب	١٢-١٥ يوم	٥٠-٥٥ يوم
الجبن الطري	٥-٧ ايام	١٣-١٥ يوم
الخضروات الطازجة	٥ ايام	١٨-٢٠ يوم
الأعشاب الطازجة	٢-٣ ايام	٧-١٤ يوم
الخبس المغسول	٣ ايام	٦-٨ ايام
الفوكه الطازجة	٣-٧ ايام	٨-٢٠ يوم
الحلويات	٥ ايام	١٠-١٥ يوم

نصيحة!

قبل التعبئة بتفريغ الهواء قم بتبريد الطعام بشكل ملائم.

٩.٢ جدول مقارنة فترات تخزين الطعام في خزانة الطعام وعلى الرفوف

نوع الطعام	تخزين عادي	التخزين بعد الافراغ من الهواء
الخبز/اللفائف المخبوزة	٢-٣ ايام	٧-٨ ايام
الفطائر	١٢٠ يوماً	٣٠٠ يوماً
الفطائر	١٠-٣٠ يوماً	٣٠-٩٠ يوماً
الأرز النيء/الباستا	١٨٠ يوماً	٣٦٥ يوماً
القهوة/النساي	٣٠-٦٠ يوماً	٣٦٥ يوماً
الخمور	٢-٣ ايام	٢٠-٢٥ يوماً
مشروب غير كحولي (المعبأة)	٧-١٠ ايام	٢٠-٢٥ يوماً
المشروبات غير الكحولية المعبأة		
في أوعية تفريغ	٢-٣ ايام	٧-١٠ ايام
المنتجات المخبوزة	٢-٣ ايام	٧-١٠ ايام
البندق والجوز وما إلى ذلك	٣-٦ يوماً	١٢٠-١٨٠ يوماً
البسكويت/رقائق البطاطس	٥-١٠ ايام	٢٠-٣٠ يوماً

٩.٣ جدول مقارنة فترات تخزين الطعام في المجمد

نوع الطعام	تخزين عادي	التخزين بعد الافراغ من الهواء
اللحوم الطازجة	٦ اشهر	١٨ اشهر
اللحم المفروم	٤ اشهر	١٢ اشهر
الدواجن	٦ اشهر	١٨ اشهر
أسماك	٦ اشهر	١٨ اشهر
الخضراوات الطازجة		
(ملاحظة رقم ١)	٨ اشهر	٢٤ شهر
المشروم (ملاحظة رقم ٣)	٨ اشهر	٢٤ شهر
الاعشاب (ملاحظة رقم ٤)	٣-٤ اشهر	٨-١٢ شهر
الفواكه	٦-١٠ اشهر	١٨-٣٠ شهر
اللحوم الباردة	٢ شهر	٤-٦ اشهر
المخبوزات	٦-١٢ شهر	١٨ شهر
حبوب القهوة	٦-٩ اشهر	١٨-٢٧ شهر
البن المطحون		
(ملاحظة رقم ٢)	٦ اشهر	١٢-٣٤ شهر
الخبز/اللفائف المخبوزة	٦-١٢ شهر	١٨-٣٦ شهر

ملاحظة : توضح هذه الجداول مد التخزين التقريبي لكل من المواد الذكورة. أذ تعتمد مدة التخزين على الحالة الأولية للطعام (درجة نضارته) وطريقة إعداده مع مراعاة أن درجة حرارة تخزين هذه الاغذية ٣°+ في الثلاجة، و ٨°- درجة مئوية في المجمد.

نصائح :

١- تُسلق الخضراوات قبل تجميدها لدقائق أو يُغسل الطعام قبل تخزينه في الثلاجة. إذ إن الطعام المُقطع الذي يحتوي على الكثير من المياه لا يتناسب مع عملية التغليف بالتفريغ (مثل الخيار والكوسة وما إلى ذلك).

٢- إذا اردت ان تحفظ القهوة بطريقة تفريغ الهواء أو أي طعام آخر مطحون على النحو المناسب بأستخدام جهاز التغليف "فاكسي". إذ لم تكن لديك العبوة الأصلية للمنتج. استخدم أحد الأكياس العادية وضع المنتج فيها، ثم أدخله داخل كيس "فاكسي". وبهذه الطريقة يمكنك أن تتجنب امتصاص الحبوب أو أي موا مطحونة أخرى ف الماكنة.

٣- المشروم : نوصي بشدة بأستخدام خاصة "التعبئة اليدوية بتفريغ الهواء". تتناسب أنواع المشروم الطازجة القاسية الممتلئة فقط مع عملية التعبئة والتجميد بتفريغ الهواء. أولاً يُغسل المشروم ويجفف جيداً، ثم يُقطع بأستخدام سكين حاد ويُخزن بكميات صغيرة. جميع انواع المشروم تقريباً يجب أن تسلق لدقائق أولاً. كما نوصي أن يتم وضع المشروم في المجمد لمدة نصف ساعة قبل عملية التعبئة بتفريغ الهواء. لاتقم بإذابة المشروم المجمد قبل استخدامه في الطهي، بل قم بغليه في مياه ساخنة مُضاف إليها الملح أو أضفه إلى الصلصات المتبلّة.

٤- الأعشاب: التي تحتوي على نسبة عالية من الزيوت الأساسية، مثل المرمية والزعر وأكليل الجبل (الروز ماري) والنعناع، لاتتناسب جميعها مع عمليات التعبئة بالتفريغ، وإنما يمكن استخدام هذه الطريقة لتجفيفها فقط. أما أعشاب الريحان والطرخون والشبث والبقدونس والثوم المُعمر يجب أن يتم تجميدها، إذ إنها تفقد قدر كبير من نكهتها إذا تم تجفيفها.

**تحذير!**

لأنه التعبئة بتفريغ الهواء بديلاً للتجميد أو التبريد، فبعد تعبئة الطعام وتفريغ الهواء منه يجب تخزينه في الثلاجة أو المجمد أو في مكان بارد (مثل تخزين منتجات اللحوم المجففة داخل غرفة التخزين).

**تنبيه!**

لأنه تستخدم أكياس أو لفات تحتوي على كمية كبيرة من السوائل لتعبئة الطعام، ويجب التجميد المسبق لأنواع الشورية والصلصة وغيرها من السوائل قبل تعبئتها في كيس مفرغ من الهواء أو تعبئتها في وعاء أكريليك بتفريغ الهواء.

اللحوم المطهية واللحوم النيئة والأسماك

للحصول على أفضل النتائج، نوصي بالتجميد المسبق للحوم والأسماك لمدة ١-٢ ساعة قبل التعبئة بتفريغ الهواء وذلك لضمان الاحتفاظ بالسوائل والشكل ولضمان التغليف الجيد، وإذا كان من غير الممكن التجميد المسبق للحوم، ضع قطعة ورق مناديل مائي بين اللحم وأعلى الكيس مع تجنب المساحة التي سيتم تغليفها، اترك ورق المناديل داخل الكيس عند التعبئة بتفريغ الهواء حتى يمتص الرطوبة الزائدة والسوائل.

**تنبيه!**

قد يبدو اللحم البقري بلون أكثر دكارة بعد تعبئته بتفريغ الهواء وذلك نتيجة نزع الأوكسجين منه، ولكن ذلك لا يشير أنه قد أصبح فاسداً.

الخضراوات : يجب سلق الخضراوات لدقائق قبل تعبئتها بتفريغ الهواء وذلك لاييقاف تفاعل الانزيم والحفاظ على النكهة واللون والملمس. يكفي وضع الخضراوات الورقية الطازجة أو الفاصولياء في الماء المغلي لمدة دقيقة او دقيقتين . اترك القرع المقطع أو البروكولي و غيرها من خضراوات العائلة الصلبة لمدة ٣ الى ٤ دقائق في الماء المغلي. بالنسبة للجزر، اتركه في الماء المغلي لمدة ٥ دقائق. اترك الحبوب الغذائية لمدة من ٧ الى ١١ دقيقة. بعد سلق الخضراوات لدقائق اغمرها في الماء البارد لاييقاف العملية ثم جفها باستخدام ورق مناديل قبل تعبئتها بتفريغ الهواء، ونوصي بتخزين الخضراوات الورقية في اوعية التفريغ بعد غسلها وتجفيفها باستخدام ورق مناديل، وبهذه الطريقة يمكن الاحتفاظ بالسبانخ والخس طازجة لمدة اسبوعين بتخزينها في الثلاجة.

المشروم و الثوم النيء والبطاطس النيئة

نوصي بعدم تعبئة هذه المواد بتفريغ الهواء، وفي حالة الضرورة، يجب اتباع التعليمات الواردة في وظيفة "التعبئة بتفريغ الهواء بحوي" بعناية.

**تحذير :**

إذابة الاغذية المعبئة بتفريغ الهواء: يجب دائماً إزالة الجليد منها في الثلاجة للحفاظ على جودتها >

المشكلة :	ماذا تفعل :
جهاز التغليف "فاكسي" لا يستجيب عند الضغط على الازرار	<p>- تأكد من أن الجهاز مفتوح ومتصل بمصدر الكهرباء.</p> <p>- إذا كان المقبس مفتوحاً ولا توجد كهرباء جرب المقبس مع جهاز آخر لديك معرفة بتشغيله.</p> <p>- افحص كابل الطاقة للتحقق من عدم وجود أي تلف - على سبيل المثال شقوق أو انفصال.</p> <p>- قد يتوقف الجهاز تلقائياً لتجنب التسخين الزائد، لذا اتركه يبرد لمدة ٤٥ دقيقة ثم استمر في التشغيل الطبيعي ونوصي بشدة بالانتظار لمدة ٢٠ ثانية بين كل مرة يتم فيها استخدام الجهاز بالتعبئة من خلال تفريغ الهواء.</p> <p>- يجب الضغط على زر التشغيل لمدة ثانية على الأقل حتى يستجيب الجهاز</p>
بقاء كمية من الهواء داخل الكيس	<p>- تأكد من وضع الطرف المفتوح من الكيس بالكامل في منتصف حجرة التفريغ.</p> <p>- تأكد من أن الأكياس التي تستخدمها ذات سمك ١٠/١٣٠ مايكرومتر على الأقل.</p> <p>- افحص الكيس للتأكد من عدم وجود أي تلف به - على سبيل المثال فتوح أو ثقوب أو فقاعية.</p> <p>- اختبر كيس التغليف بغمرة بالماء، وسوف تظهر فقاعية عند النقاط التي توضح تلف الكيس.</p> <p>- عند استخدام لفات تغليف مستمرة تأكد من ان حافة التغليف الاولى مغلقة بأحكام.</p> <p>- تأكد من الضغط على طرفي الغطاء بإحكام كاف قبل بدء عملية التعبئة بتفريغ الهواء ويجب ان تسمع صوت نفرات.</p>
الجهاز لا يعمل على تفريغ الأكياس	<p>- تأكد من عدم وجود اوساخ ودهون او بقايا طعام على اماكن التغليف الموجودة على الغطاء، وتأكد كذلك من تثبيت الغطاء في مكانه بأحكام.</p> <p>- تأكد من نظافة حواف الكيس تماماً، وقم بإزالة اي بقايا طعام او سوائل جيداً وتأكد بأن الكيس جاف تماماً.</p> <p>- اذا كنت تقوم بتغليف اي شيء ذي حواف حادة (على سبيل المثال عظام) تأكد بأنها لا تتقرب الكيس أثناء عملية تفريغ الهواء.</p> <p>- ملاحظة : قم بتغطية الحواف الحادة بقطعة من المناديل الورقية، او ماشابه ذلك قبل بدء عملية التغليف.</p>
الاكياس تنصهر أو لا يمكن تغليفها بالكامل	<p>- تأكد من استخدام اكياس ذات سمك ١٠/١٣٠ مايكرومتر على الأقل ومكونة من طبقتين.</p> <p>- قبل التغليف تأكد من ان حواف الكيس نظيفة وجافة.</p>
الجهاز لا يعمل عند استخدام وعاء	<p>- تأكد من ادخال الخرطوم بشكل صحيح على النحو المبين في الشكل التوضيحي V .</p> <p>- تأكد من ان غطاء الوعاء نظيف وجاف و مثبت بشكل صحيح.</p> <p>- تأكد من ان صمام الوعاء نظيف وجاف.</p>
جهاز التغليف "سبتر فاكسي" قم بتغليف عدة أكياس (٥ أكياس مثلاً) ثم توقف عن العمل . ملاحظة مهمة عن أكياس المفرغة :	<p>- نوصي بشدة بأن يكون سمك أكياس التفريغ ١٠/١٣٠ مايكرومتر على الأقل. وتتوفر عدة انواع من اكياس التفريغ في السوق لدى يرعى الانتباه جيداً لجودة الاكياس التي سيتم اختيارها، ونوصي باستخدام اكياس التفريغ الاصلية المتوفرة من سبتر والتي تكون مكونة من طبقتين وذات سمك ١٠/١٣٠ مايكرومتر.</p>

عملية التعبئة بتفريغ الهواء يدوياً تشبه بشكل كبير عملية التعبئة بتفريغ الهواء التلقائية التي سبق وصفها. مع وجود اختلافين رئيسيين بينهما. يجب الانتباه جيداً إلى ما يحدث داخل الكيس عند القيام بعملية التعبئة بتفريغ الهواء للأغذية الطرية والرطبة. ضع الكيس دائماً بحيث تكون حافة الكيس بين الحشيات الموجودة في قناة التفريغ (الوضع II).

انتبه! عند التأكد من شفط الكمية الكافية من الهواء من داخل الكيس (انتبه جيداً لما يحدث للطعام، أي التأكد من عدم تحرك أي من السوائل تجاه الجهاز أو أن شفط المزيد من الهواء قد يؤدي إلى اتلاف الأغذية الطرية)، اضغط على زر الايقاف (الوضع II). سيتم إيقاف المضخة وتبدأ عملية التغليف. يمكنك دائماً إيقاف عملية التعبئة بتفريغ الهواء من خلال الضغط على زر الايقاف (إذا رأيت، على سبيل المثال، أن الطعام يحتوي على كمية من السوائل أكبر مما تتوقع).

نصيحة!

الطريقة الأسهل لتعبئة أغلب أنواع الفواكه والخضروات ولحوم الطازجة والمشروم بتفريغ الهواء هي وضعها في المجمد لمدة ٢-٣ ساعة قبل تعبئتها. حيث سيعمل ذلك على الاحتفاظ بشكلها وتجنب خطر دخول السوائل إلى قناة التفريغ أثناء عملية التعبئة بتفريغ الهواء.

٦,٣ عملية التعبئة بتفريغ الهواء باستخدام أوعية وأغطية التفريغ

يحتوي جهاز التغليف "فاكسي" على خرطوم ومنفذ ملحقين يمكن استخدامهما للتعبئة بتفريغ الهواء

مع مجموعة أوعية وأغطية التفريغ المتوفرة مع جهاز "فاكسي".

١- أدخل فتحة الخرطوم الملحق في المنفذ الملحق (انظر الشكل التوضيحي V) على الجانب الأيمن من قناة التفريغ.

٢- وصل الخرطوم الملحق والمنفذ بصمام وعاء التفريغ المحدد.

٣- اضغط على زر "التعبئة بتفريغ الهواء باستخدام الوعاء" (الوضع III) لتفريغ الوعاء. وعند الوصول للضغط السلب الصحيح. تتوقف تلقائياً. ⚠️

تحذير! عند التعبئة بتفريغ الهواء للأغذية السائلة (الشورية، الصلصة وماشابه ذلك) يجب ترك لانتقل عن ١.٥ سم بين سطح السائل والغطاء.



الشكل ٨: التعبئة بالتفريغ باستخدام العبوات

8

١- بعد انتهاء الاجراء (عند توقف المؤشر عن الوميض)، اضغط على اعلى الجهاز برسغ اليد (عند نفس المكان الذي يتم الضغط عليه عند القفل). ثم اضغط بإصبعك في اتجاه معاكس للوح الداخلي المستدير الموجود على جانب الجهاز.

٢- افحص الكيس المعبأ بتفريغ الهواء حيث ان تكون حافة التغليف ملساء ونظيفة>

٣- في حال لم يتم استخدام الفاكسي وحدة ختم الاكياس لفترة طويلة، اطفيء الجهاز (صورة ١).

نصيحة!! ما الذي يجب فعله عند بدأ الجهاز في شفط السوائل إلى خارج الكيس أثناء عملية التعبئة بتفريغ الهواء.

إذا لاحظت أن الجهاز بدأ في شفط السوائل من الطعام أثناء عملية التعبئة بتفريغ الهواء (الزر لا يعمل أثناء قيام الجهاز بعملية التغليف).

⚠️ إذا لم تقم بإيقاف عملية التعبئة بتفريغ الهواء في الوقت الملائم وبدأ السائل في التسرب إلى قناة التفريغ، سيتوقف الجهاز تلقائياً ويضيء مؤشر "صد السائل".



الشكل ٧:

عندما يتجمع السائل بالحافطة ارفها عامدياً وتخلص من السائل، وامسح الحافطة بحذر

7

افتح الغطاء، اضغط على الجهاز برسغ اليد (عند نفس المكان الذي يتم الضغط عليه عند قفل الجهاز) ثم اضغط بأصبعك في اتجاه معاكس للوح الداخلي المستدير الموجود على جانب الجهاز (الشكل التوضيحي III).

يوجد وعاء بين الحشيات والذي يجب رفعه في وضع قائم (الشكل التوضيحي VI)، فرغ السوائل الموجودة به ثم امسحه جيداً. في حالة دخول السائل في القناة الموجودة بها وعاء، امسح القناة وجففها أيضاً. اعد الوعاء إلى مكانه واستمر في عملية التعبئة بتفريغ الهواء.

٦,٢ وظائف عملية التعبئة اليدوية بتفريغ الهواء

عند التعبئة بتفريغ الهواء للأغذية التي يمكن ان تُسحق/تُهرس بسهولة او تحتوي على نسبة من المياه (الفواكه الطازجة، السلطات، المشروم، الخبز، الفطائر) يجب استخدام ضغط تفريغ أقل (من ١٠ الى ٣٠٠ مللي بار)،

من خلال التعبئة بتفريغ الهواء يدوياً يمكنك إيقاف عملية ازالة الهواء بمجرد التأكد من شفط الكمية المطلوبة من الهواء الموجودة في الكيس، والتحقق من ان شفط مزيد من الهواء من الكيس قد يؤدي الي اتلاف الاغذية التي تُسحق/تُهرس بسهولة،



الشكل ٦
لتعبئة بالتفريغ
ضع الرول على قناة التفريغ
بين الحواف السوداء

نصيحة: عند التعبئة بتفريغ الهواء لمنتجات مليئة بالدهون، يوصى بشدة بعكس الحواف الخارجية للكييس .

ووضع المواد الغذائية داخل الكيس ثم قلب الحواف للخارج مرة اخرى لترى المساحة المراد التغليف عندها خالية من وجود أي دهون.

٧- وضع الكيس المعبأ على السطح المخصص لعمل امام الجهاز ثم اسحبه إلى منتصف قناة التفريغ. (بين الحشيات السوداء: انظر الشكل

التوضيحي ٥ - الوضع ٩) واحرص على وضع الكيس على شريط التغليف في وضع مستوي (وليس مجعد).

٨- اضغط على اطراف الغطاء (على احد الجانب اولاً ، ثم على الجانب الآخر) حتى تسمع صوت نقره .

٩- اضغط على زر "التعبئة بتفريغ الهواء للأكياس" (الوضع ٢)

نصيحة: إذا لم يبدأ الجهاز العملية بعد الضغط على زر "التعبئة بتفريغ الهواء للأكياس"، اضغط برفق على منتصف الغطاء بإصبعك.

تحذير: تتم تعبئة الكيس بتفريغ الهواء و تغليفه تلقائياً. ونظراً لضغط التفريغ المرتفع، يظل الغطاء مغلقاً أثناء تشغيل الجهاز. ⚠️

٥- يمكن عمل اكياس من اسطوانة لفائف التغليف بالشكل التالي :

أ) حدد الطول المطلوب، مع مراعاة أن يكون طول الكيس اطول من الشيء المراد تعبئته بحوالي ٥ سم، لإعادة استخدام الكيس، اترك قطعة

طولها ٥ ٢ سم من مادة الكيس في كل مرة نعتزم فيها إعادة استخدامه، او استخدام الكيس بعد ذلك لتغليف أشياء أصغر حجماً.

ب) اقطع الطول المرغوب باستخدام المقاطع المرفق.

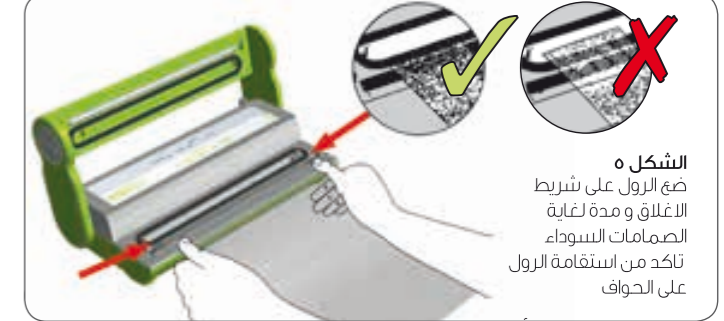
ج) ضع اللفة على شريط التغليف واسحبها على الحشيتة السوداء (الشكل التوضيحي ٤)، تأكد من أن الحافة قائمة ومستوية.

د) أخفض غطاء الجهاز ، ثم اضغط على أطرافه (على أحد الجوانب ثم بعد ذلك على الجانب الآخر) حتى تسمع صوت نقره

هـ) اضغط على زر التغليف (الوضع ٣)، وأثناء التغليف ، سيومض المصباح (مؤشر التفريغ والتغليف).



الشكل ٤
حدد الطول المرغوب من الرول
و استخدم اداة القص الملحقة لقصه



الشكل ٥
ضع الرول على شريط
الاغلاق و مدة لفاية
الصمامات السوداء
تأكد من استقامة الرول
على الحواف

توصية: إذا لم يبدأ الجهاز عملية التغليف بعد الضغط على زر التغليف، اضغط برفق على منتصف الغطاء بأصبعك.

١٥) إذا توقف المؤشر عن الوميض ، ارفع الغطاء ثم اضغط على نفس المكان الذي تضغط عليه عند قفل الجهاز وادفع اللوح المستدير قليلاً بأصابعك

على جانب الجهاز .

⚠️ **انتبه!!** يجب ان يكون طول الكيس اكبر بمقدار ٥ سم على الاقل عن المساحة التي يشغلها الشيء المراد تغليفه.

٦- ضع الاغذية في الكيس ثم قم بعملية التعبئة بتفريغ الهواء

تأكد من أن الاسطح الداخلية (لحافة التغليف) نظيفة وجافة وخالية من أي مواد غذائية .

الأبعاد	العرض : ٣٩٦ مم - العمق : ٢٠١ مم - الطول : ٩١ مم
الوزن	تقريباً ٣.٤ كجم
مادة التصنيع	بأستيك اكروليترييل بيوتاديين (الغلاف الخارجي)
المضخة	مضخة تفريغ مدمجة (تزييت ذاتي - لاحتياج للصيانة)
ضغط التفريغ	سي سي ايه - ٧٥٠ مللي بار
محرك	٢٣ فولت ٥٠ AC هرتز توقف تلقائي في حالة التسخين الزائد
عدد الدورات في الدقيقة	٢٩٠
محول	٢٢٠ فولت تيار متردد ٥٠ هيرتز/٢٤ فولت تيار متردد ١٠٠.٨ امبير/١٢ فولت تيار متردد ٠.٤ امبير مزود بخاصية توقف آلي في حالة التسخين الزائد
حجم المضخة	١٤ لتر /دقيقة
السيطرة	الكثرونية
القدرة والجهد المقدرين للجهاز	٢٠٠ وات. ٢٢٠-٢٤٠ فولت تيار متردد
بلد المنشأ	سلوفينيا
الموديل	٦VS

١. ه اللفافات والأكياس المصنوعة من الألومنيوم المستخدمة لعملية التعبئة بتفريغ الهواء

لفة ورق الألومنيوم الأكياس لفة من ٤ (بولي إستر/بولي إيثيلين) - طول ٣٠٠ مم X عرض ٢٨٠ مم أو ٢٠٠ مم لفة من ٤ (بولي إستر/بولي إيثيلين)

- طول ٣٦٠ مم X عرض ٢٨٠ مم X طول ٢٨٠ مم X عرض ٢٠٠ مم

سمك ورقة الألومنيوم ١٠٠ مايكرو متر (جزء أملس غير مضلع) ١٣٠ مايكرومتر (جزء منظم ومضلع من ورق الألومنيوم)

جودة ورق الألومنيوم غير نافذ للسوائل. ٤ طبقات، خال من الجراثيم، له نكهة ورائحة غير مركزة. يمكن إعادة استخدامه، ملائم لأفران الميكروويف والغليان >

زمن التعرض لدرجة الحرارة وملامسة الطعام :

يمكن تعريض ورق الألومنيوم لدرجة الحرارة لفترة وجيزة تصل إلى ٧٠+ درجة مئوية (بعد أقصى ساعتين)، أو إلى ١٠٠+ درجة مئوية (بعد أقصى ١٥ دقيقة).

١- عند إخراج الجهاز من العبوة، تأكد من وجود جميع الأجزاء وعدم وجود أي تلف بها.

٢- اقرأ دليل المستخدم قبل استخدام الجهاز لأول مرة.

٣- جهاز التغليف "فاكسي" هو جهاز رائع يتميز بتقنيته وقدرته الملائمة للاستخدام المنزلي، كما انه ملائم للتخزين أعلى المطبخ حيث انه يمكن استخدامه بسهولة يومياً.

٤- ضع الجهاز فوق سطح مستو واملس مع ترك مساحة كافية لتسهيل وضع الطعام في الأكياس.

٦.١ وظائف التعبئة الأوتوماتيكية

استخدام الجهاز وفقاً للتعليمات الآتية:

١- قم بتوصيل الجهاز بمصدر الكهرباء ومن ثم قم بتشغيل (الوضع ١) وتجهيزه للتغلي.

افحص مؤشر التشغيل/إيقاف التشغيل * للتأكد من انه يضيء (الوضع ٢).

⚠ تحذير !! في حالة عدم استخدام جهاز التغليف لفترة كويلة (اسبوع مثلاً). يجب إجراء اختبار تشغيل للجهاز.

٢- اخفض غطاء الجهاز ثم اضغط على حواف الأغطية (ابدأ بأحد الجوانب، ثم بعد ذلك الجانب الآخر) حتى تسمع صوت نقرة.

٣- اضغط على زر التشغيل "التعبئة بتفريغ الهواء" للأكياس (الوضع ٤) وانتظر حتى يتوقف

مؤشر "التفريغ والتغلي" عن الوميض (الوضع ٧).

٤- بعدما يسخن شريط التغليف يصبح الجهاز جاهز للاستخدام. لرفع الغطاء، اضغط على

نفس المكان الذي تضغط عليه عند قفل الجهاز ثم ادفع برفق اللوح المستدير

الموجود على جانب الجهاز (الشكل التوضيحي ٣) مستخدماً أصابعك.

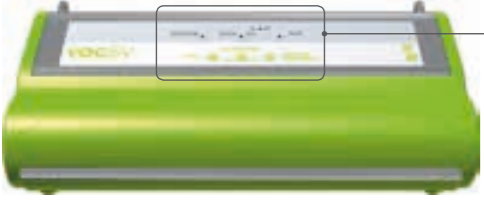


الشكل ٢ : اضغط على حواف الاغطية. (الجانب الاول ثم الجوانب الاخرى) حتى تسمع نقرة.

الشكل ٣ : اضغط بمعصم اليد أولاً على الجزء العلوي من الجهاز (على نفس مكان الضغط عند قفل الجهاز)، ثم اضغط في اتجاه معاكس للوح الداخلي المستدير الموجود على جانب الجهاز مستخدماً أصابعك.



الشكل ٢:
اضغط على حلقات الغطاء
(بجهة واحدة اولاً من ثم الاخرى)
حتى تسمع النقرة



* (الوضع ٣) زر الختم

عملية كاملة لختم الاكياس

زر التفريغ للاكياس

ايقاف \ تشغيل (pos 4)*

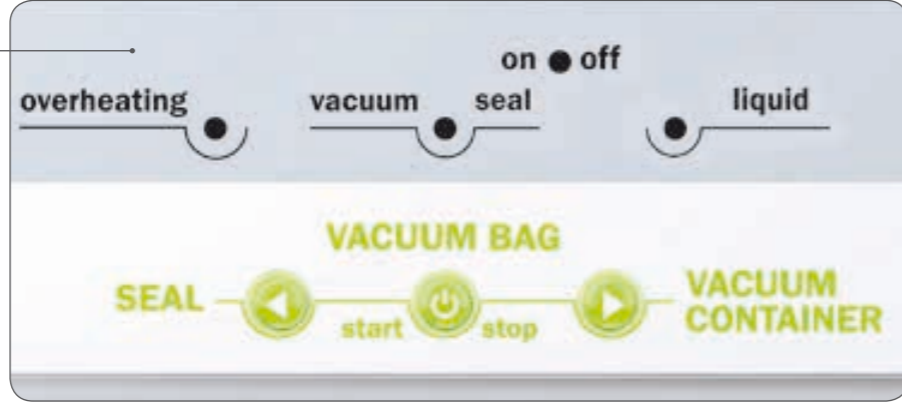
- عملية اتوماتيكية لختم الاكياس و الحافظات
- عملية يدوية لختم الاكياس و الحافظات

زر التفريغ لحافظات

ايقاف \ تشغيل

* (الوضع 5)

عملية كاملة لتفريغ الحافظات



* (الوضع 2) مؤشر التشغيل \ الاطفاء



• ضوء التشغيل الاخضر
ارتفاع بدرجة حرارة الجهاز



• ضوء التشغيل الاحمر
تفريغ الاكياس من الحامضات
الاكياس \ الحامضات



• ضوء التشغيل الاحمر
وجود سوائل

• ضوء التشغيل الاخضر
الجهاز يعمل

• وميض باللون الاحمر
ختم و تبريد

للاوضاع راجع الشكل ١ في الصفحة ١٢ *

الوضع

١- زر التشغيل/ اطفاء المؤشر

تشغيل / اطفاء جهاز ختم الاكياس

٢- تشغيل / اطفاء المؤشر

عندما يتصل الجهاز بمصدر الكهرباء فإن المؤشر يضيء باللون الاخضر

٣- زر التشغيل

لبدء عملية التشغيل (دون التعبئة بتفريغ الهواء)، ويمكنك استخدامه لفتح الطرف المفتوح لأحد لفافات الطعام.

٤- زر تشغيل / ايقاف تشغيل

تعبئة الأكياس بتفريغ الهواء لبدء عملية التعبئة بتفريغ الهواء والتغليغ، يجري في بداية الامر تعبئة الاكياس بتفريغ الهواء ثم تغليغها تلقائياً ولتعبئة الاغذية اللينة والرطبة اضغط على الزر مرة أخرى في أي وقت أثناء عملية التعبئة بتفريغ الهواء لتنشيط عملية التغليغ يدوياً.

٥- زر " التغليغ بتفريغ الهواء

" للحاويات تتم عملية التعبئة (بتفريغ الهواء للحاويات باستخدام المنفذ والخراطوم الملحقيين، وتتوقف عملية التعبئة بتفريغ الهواء تلقائياً عند الوصول لمعدل التفريغ الصحيح للهواء.

٦- التسخين الزائد

الحماية التلقائية من التسخين الزائد. يضيء المؤشر إذا لم يكن الفاصل الزمني بين مرات التعبئة بتفريغ الهواء طويلاً بالشكل الكافي (٢٠ ثانية) على الاقل بين كل مرة والاخرى أو بعد الاستخدام المستمر (٤٥ دقيقة حتى ينطفئ الجهاز ثم استمر في تشغيل الجهاز بالشكل المعتاد.

٧- مؤشر تفريغ الهواء والتغليغ.

أثناء قيام الجهاز بتفريغ الهواء، يضيء المؤشر، اما أثناء عملية التغليغ، يومض المؤشر.

٨- انسكاب السوائل

يضيء المؤشر في حال وجود سوائل منسكبة خارج كيس التفريغ.

٩- شروط التغليغ

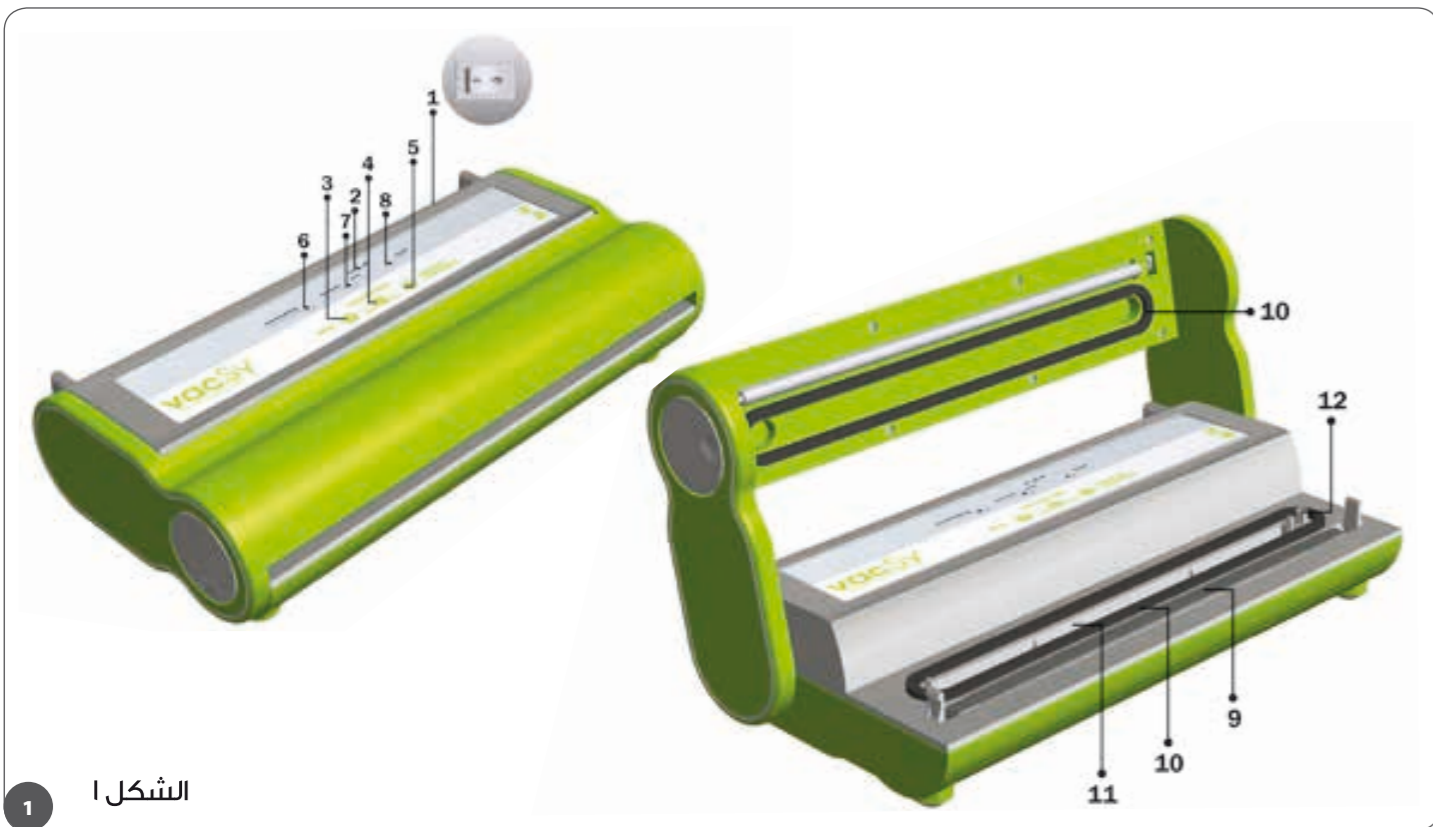
يكون بشرط التغليغ مغطى برقاقة من التفلون والتي يجب عدم ازلتها لأي سبب.

١٠- الحشوية / السدادة المطاطية الخاصة بقناة تفريغ الهواء.

١١- قناة تفريغ الهواء مزودة بدرج

أثناء عملية التعبئة بتفريغ الهواء، يجب وضع حافة الكيس بين الحشوية الموجودة في منتصف قناة تفريغ الهواء (الشكل التوضيحي ٤). في حالة حدوث عملية التعبئة، بتفريغ الهواء بشكل غير ملائم، يتم حجز أي سائل زائد ويضيء مؤشر "السائل". يمكنك قراءة المزيد عن ذلك في النصائح التي سنوردتها في الفصل ٨*.

١٢- منفذ ملحق يُستخدم "للتعبئة بتفريغ الهواء" مع الحاويات



الشكل 1

1

تشمل ملحقات جهاز "فاكسي" مايلي:

أ) جهاز التغليف "سيتر فاكسي"

ب) موصل يستخدم للتغليف بتفريغ الهواء مع الحاويات

ج) قاطع يدوي يستخدم لقطع ورق الألومنيوم

د) دليل المستخدم



A

B

D

C

٤.١ سلامة الأغذية

اتبع دائماً الإرشادات المعتادة لحفظ الطعام بشكل آمن:

أ) لاتجمد اللحوم ابداً بعد إذابة الثلج منها.

ب) لا تخلط الأغذية النيئة مع الطهية

ج) قم دائماً بتعبئة الطعام المتبقي من كل وجبة بتفريغ الهواء

د) لاتقم بأعادة تسخين الحليب أو غيره من منتجات الألبان

إن "فاكسي" هو جهاز مخصص لحفظ الطعام فقط ولايجب استخدامه لأغراض الطهي.

٥.١ التخلص من الجهاز

عند إنتهاء عمر الجهاز ، نوصي بتأمين الجهاز عن طريق قطع كابل التوصيل الكهربائي المتصل به، مع مراعاة الأتقدم على فعل ذلك سوى بعد نزع القابس من منفذ التوصيل الكهربائي ! ولاتتخلص من الجهاز بأعتبراره ضمن النفايات المنزلية العادية، ولكن يجب الاستعانة بأحد الأفراد المختصين بجمع مثل هذه المواد، فذلك هو السبيل السليم للتخلص من الجهاز وإعادة تدويره. فضلاً عن أن هذه المعالجة تمثل دعماً ثميناً وفعالاً لحماية بيئتنا الغالية.

أ)

ب)

ج)

د)

هـ)

و)

افصل الجهاز عن مصدر الكهرباء .

استخدم قطعة قماش ناعمة ومبللة لتنظيف الجهاز، ولا تستخدم أي أداة قد تتسبب في إحداث خدوش بسطح الجهاز أو إتلافه

لأنتقدم ابداً على غمر الجهاز في الماء أو وضعه تحت ماء الصنبور، لاتدفع المادة المنظفة بقوة مباشرة عى الجهاز أو داخله.

قبل استخدام الجهاز، تأكد من انه جاف تماماً.

يكون شريط التغليف مزوداً بطبقة من التفلون، لذا يجب إزالة أي بقايا بلاستيكية عالقة بالجهاز بأستخدام قطعة قماش ناعمة.

يمكن تنظيف شريط التغليف فقط عندما يبرد الجهاز، ولاتحاول تنظيفه ابداً بأستخدام اداة حادة.

إذا أصبحت السدادات المطاطية السوداء ملوثة بالدهون أو أي غيره من السوائل، يمكنك غسلها بالماء والصابون ثم

شطفها وتجفيفها قبل إعادة التركيب حيث سيعمل ذلك على زيادة عمر استعمالها.

٥- يجب تجنب استخدام المهيتات ولأو المقابس المتعددة ولأو وصلات تمديد الأسلاك الكهربائية بشكل عام، وفي حالة تعذر استخدام الجهاز بدون أي من هذه الأدوات، احرص استخدام ما يتسق مع قواعد السلامة الحالية من المهيتات أو التمديدات الكهربائية القياسية أو المتعددة.

٦- إذا كان كابل الإمداد تالفاً، يجب استبداله بواسطة أحد مراكز خدمة سبتر المعتمدة لتجنب التعرض لأي خطر، وعند الحاجة لإجراء أي أعمال تصليح، يجب الإستعانة بمركز صيانة تابع لشركة سبتر.

٧- لاتوصل اجهاز أو تفصله من الكهرباء بيدين مبللتين.

٨- في حالة الطوارئء أفصل الجهاز عن مصدر الكهرباء.

٩- لاتعرض جهاز التغليف لظروف الطقس مثل الأمطار والبرد القارس والثلوج والرياح وماشابه ذلك.

١٠- لاتستخدم جهاز التغليف في وجود مواد قابلة للإنفجار أو سريعة الإشتعال أو بقرب الغاز أو ألسنة اللهب المكشوفة.

١١- يُسمح للأطفال من سن ٨ سنوات فما فوق، للأفراد ذوي القدرات العقلية أو الحسية أو الجسدية المحدودة، أو الذين تنقصهم الخبرة والمعرفة باستخدام الجهاز تحت إشراف البالغين، أو إذا تم توجيههم إلى كيفية استخدام الجهاز بشكل آمن، وتمم تنبيههم إلى المخاطر التي ينطوي عليها استخدامه، ولايسمح للأطفال باللعب بهذا الجهاز، كما يجب يُحظر أن يقوموا بتنظيفه أو صيانته في غياب إشراف أحد البالغين.

١٢- لايجوز استخدام هذا الجهاز سوى للأغراض التي صُمم من أجلها (على سبيل المثال : حفظ الطعام) والتي ورد ذكرها في هذا الدليل، ولا تتحمل الشركة المنتجة أي مسؤولية عن أي ضرر يقع نتيجة الاستخدام غير المناسب أو غير الصحيح أو غير السليم لهذا الجهاز.

١٣- يجب أن يكون السطح المخصص لاستخدام الجهاز جافاً وله درجة حرارة عادية (ليس ساخناً) وخالي من وجود أي عوائق.

١٤- يجب تنظيف الجهاز باستخدام قطعة قماش جافة أو مبللة قليلاً مع تجنب استخدام أي مواد كاشطة أو مواد كحولية أو مذيبة، ويجب دئماً ترك الجهاز حتى يجف تماماً قبل تخزينه.

١٥- لاتلمس شريط التغليف أبداً أثناء استخدام الجهاز (الوضع ٩) - فقد يكون ساخناً.

١٦- تأكد من خلو قنوات تفرغ الهواء من أي عوائق. ويمكن تنظيفها باستخدام قطعة قماش جافة إذا لزم الأمر.

١٧- لاتستخدم سوى ملحقات "فاكسي" الأصلية فقط.

١٨- لاتتناول الطعام المخزن في أكياس غير محكمة الغلق أو التي أصبحت منتفخة! فقد يكون الطعام قد تعرض للتلف! من الممكن أن يضر بصحتك.

١.٣ الفترات الزمنية الفاصلة بين مرات استخدام الجهاز .

لتشغيل الجهاز على نحو سليم، يجب الانتظار لمدة ٢٠ ثانية على الأقل بين مرات استخدامه للتغليف أو التعبئة بتفريغ الهواء. عند تتابع مرات استخدام الجهاز للتغليف أو التعبئة بتفريغ الهواء بشكل سريع، يتوقف الجها تلقائياً، ويضاء مؤشر زيادة السخونة (الوضع ٦). انتظر حتى يبرد الجهاز (لمدة ٤٥ دقيقة تقريباً)، وعندما ينطفئ مؤشر التسخين الزائد، يمكن مواصلة استخدام الجهاز بالشكل الطبيعي.

تحذير! لاتفصل قابس الجهاز أثناء تبريده!



جهاز التغليف "Zepter VacSy" " سبتر فاكسي " هو جهاز منزلي يستخدم لتخزين الطعام لفترة طويلة في العبوات المفرغة من الهواء. كما أنه مصمم للتعبئة بتفريغ الهواء وإغلاق الأكياس وتفريغ الحاويات. يعمل الأكسجين على احداث تغيير كيميائي في الطعام ويلعب دوراً مهماً في تكون العفونة والبكتيريا، الأمر الذي قد ينتج عنه تعفن الدهون وتغير لون الطعام وتضاعف نسبة العفونة والبكتيريا وفقدان الطعام لنكهته ورائحته وكذلك للفيتامينات والمعادن الموجودة به. ويساعد نظام التعبئة بتفريغ الهواء على تأخير حدوث هذه التأثيرات كما يطيل من فترة تخزين الطعام ويحافظ على جودته، لايمكن الحصول على بيئة ملائمة تساعد على إطالة مدة نضارة الطعام وجودته سوى باستخدام نظام التعبئة بتفريغ الهواء من خلال تفريغ الهواء يدوياً أو باستخدام مضخة. تعمل عملية التعبئة بتفريغ الهواء من الحاويات أو الأكياس على إنشاء ضغط.

الميزات العملية المهمة للتعبئة بتفريغ الهواء هي:

- الحفاظ على الفيتامينات و المعادن والعناصر الغذائية والنكهات.
- منع تكاثر العفونة و البكتيريا مما يطيل فترة تخزين الطعام.
- يعمل نظام حفظ الطعام بتفريغ الهواء على منع إختلاط روائح الأغذية المخزنة بالثلاجة أو امجمد.

يتميز جهاز التغليف " فاكسي " بسهولة استخدامه وكفائته والذي يتيح لكم تخزين الطعام بطريقة طبيعية وصحية للغاية تجعله طازجاً لفترة أطول لتوفير الوقت والمال.

يمكنكم تنزيل دليل المستخدم من الموقع الإلكتروني www.zepter.com

يستخدم هذا الدليل طريقة خاصة لجذب انتباهكم لبعض التفاصيل:

- ⚠ تحذير !! للحفاظ على سلامتك إنتبه جيداً .
- ⚠ انتبه !! تحتوي هذه الملحوظة على معلومات إضافية ونصائح فيدة من أجل الإستخدام الجيد للجهاز.

١.١ ظروف التشغيل

تكون درجة الحرارة المحيطة الملائمة للتغيل العادي للجهاز هي +٤٠ درجة مئوية: على ان لايتجاوز متوسط درجة الحرارة على مدار اليوم +٣٥ درجة مئوية.

ونوصي بأن الحد الأدنى لدرجة الحرارة المحيطة هو +٥ مئوية . كما يجب أن يكون الهواء المحيط نظيفاً، وألا تتجاوز الرطوبة النسبية ٥٠% عند اقصى درجة حرارة والتي تقدر بـ +٤٠ درجة مئوية. ويسمح بنسبة رطوبة أكثر ارتفاعاً نسبياً في درجات الحرارة المحيطة المنخفضة (على سبيل المثال تكون نسبة الرطوبة ٩٠% مقبولة عند درجة حرارة +٢٠ درجة مئوية).

١.٢ تعليمات السلامة المهمة

- ١- يمثل هذا الدليل جزءاً رئيسياً من الجهاز، وجب قراءة جميع التعليمات وملاحظات السلامة العامة الواردة به بعناية فهي تقدم لك معلومات في غاية الأهمية عن استخدام الجهاز وصيانته، كما يرجى الإحتفاظ بالدليل للرجوع إليه مستقبلاً.
- ٢- بعد إخراج الجهاز من العبوة، تأكد من سلامة الجهاز.
- ٣- إذا لم تتمكن من فهم أي من المعلومات الواردة بالدليل، لا تستخدم الجهاز وقم بمراجعة الامر مع احد موظفي سبتر المحترفين والمؤهلين لإجابة تساؤلاتك.
- ٤- قبل توصيل الجهاز بمصدر التوصيل الكهربائي تأكد من مطابقة البيانات المبينة على ملصق معدل التيار لتلك المتوفرة في منفذ التوصيل الكهربائي المتاح لديك.

٦	تعليمات الاستخدام	15
٦.١	وظائف التعبئة الأتوماتيكية	15
٦.٢	وظائف عملية التعبئة اليدوية بتفريغ الهواء.	18
٦.٣	عملية التعبئة بتفريغ الهواء باستخدام أوعية وأغطية التفريغ.	19
٧	التعبئة بتفريغ الهواء للأنواع المختلف من الطعام.	20
٨	اكتشاف المشكلات/الأعطال وتصليحها	21
٩	جداول مقارنة فترات التخزين (المصدر: قسم تطوير المصنع)	22
٩.١	جدول مقارنة فترات تخزين الطعام في الثلاجة	22
٩.٢	جدول مقارنة فترات تخزين الطعام في خزانة الطعام وعلى الرفوف	22
٩.٣	جدول مقارنة فترات تخزين الطعام في المجمد	23
١٠	الضمانة	24
١١	إعلان المطابقة	26
١٢	معلومات التخلص من الجهاز	26

يسر شركة سبتر انترناشونال أن تقدم لكم جهاز "فاكسي" الذي يتميز بسعره الرائع وكفائته للحصول على طريقة صحية لحفظ الطعام، بأختيارك لجهاز "فاكسي" يمكنك أن تمنح عائلتك حياة صحية سعيدة، فهو أحد منتجات شركة سبتر التي تُكرس إهتمامها لإضفاء الجودة والأناقة والابتكار على المنتجات المنزلية المُستخدمة يومياً.

جهاز التغليف "فاكسي" هو جهاز محمول يتسم بقدرات هائلة، ويتمتع بصميم فريد وذكي، سيترك لديكم انطباعاً مبهراً منذ اللحظة الأولى التي تقع فيها أعينكم عليه.

تعرف معنا على السهولة الفائقة لاستخدام جهاز التغليف "فاكسي" والمزايا المتعددة المتوفرة به.

لاغنى عن الحلويات والاعطية العالمية المتوفرة في جهاز التغليف "فاكسي" في كل مطبخ. فهي مصممة خصيصاً لتساعدكم على تخزين الطعام الطبيعي وإطالة فترة تخزين الاغذية النيئة والمطهية دون أن تفقد جودتها، إن جهاز التغليف "فاكسي" يحفظ الخصائص المذاقية للطعام ومحتوى الفيتامينات الموجود به.

فحفظ الطعام في الثلاجة أو في خزانة حفظ الطعام البارد أو من خلال تعبئته لإطالة فترة جودته لايمنح الأكسجين من الختلاط بالطعام. قبل إستخدام جهاز التغليف "فاكسي" لأول مرة، يجب قراءة هذا الدليل الخاص بالتعليمات مع ضرورة الاحتفاظ به للرجوع إليه فيما بعد.

3	مقدمة
4	معلومات عامة
5	١ تعليمات السلامة و مقدمة
5	١.١ ظروف التشغيل
5	١.٢ تعليمات السلامة المهمة
7	١.٣ الفترات الزمنية الفاصلة بين مرات استخدام الجهاز
8	١.٤ سلامة الاغذية
8	١.٥ التخلص من الجهاز
10	٢ الصيانة والتنظيف
10	٣ ملحقات جهاز التغليف "فاكسي"
11	٤ جهاز التغليف "فاكسي"
14	٥ بيانات فنية
14	٥.١ اللفافات والأكياس المصنوعة من الالومنيوم المستخدمة لعملية التعبئة بتفريغ الهواء.