

ES - MANUAL DE INSTRUCCIONES
PT - MANUAL DE INSTRUÇÕES
EN - INSTRUCTIONS FOR USE
FR - MANUEL D'UTILISATION
DE - GEBRAUCHSANWEISUNG
IT - MANUALE DI ISTRUZIONI
EL - ΕΝΤΥΠΟ ΟΔΗΓΙΩΝ

HU - HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ
CZ - NÁVOD K POUŽITÍ
SK - NÁVOD NA POUŽITIE
PL - INSTRUKCJA OBSŁUGI
BG - ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА
RU - ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



El fabricante se reserva los derechos de modificar los modelos descritos en este Manual de Instrucciones.
O fabricante, reserva-se os direitos de modificar os modelos descritos neste Manual de Instruções.

The manufacturer reserves the right to modify the models described in this User's Manual.

Le fabricant se réserve le droit de modifier les modèles décrit dans le présente notice.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, die in dieser Gebrauchsanweisung beschrieben Modelle zu verändern.

Il fabbricante si riserva il diritto a modificare i modelli descritti in questo Manuale d'Istruzioni.

O κατακεντηθή διατηρεί αποκλειστικά το δικαίωμα να προμηθεύσει τα μοντέλα που περιγράφονται στο παρόν Εγχειρίδιο Οδηγών.

A gyártó fenntartja magának a jogot a használati útmutatóban közölt műszaki adatok megváltoztatására.

Výrobce si vyhrazuje právo modifikovat modely popsané v tomto uživatelském návodu.

Výrobca si vyhrazuje právo modifikovať modely opisané v tomto užívateľskom návode.

Producent zastrzega sobie prawo do modyfikowania modeli opisanych w niniejszej instrukcji obsługi.

Производителя запазва право промяна моделите описаны в този наръчник.

Производитель оставляет за собой право замены модели, описанные в данном Руководстве пользователя.

MÁQUINA DE VACÍO / BOMBA DE VÁCUO / VACUUM PACKER / MACHINE À EMBALLER
SOUS VIDE / VAKUUMIERGERÄT / MACCHINA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO /
ΜΗΧΑΝΗΜΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΣΕ ΚΕΝΟ ΑΕΡΟΣ / VÁKUUM CSOMAGOLÓGÉP / ELEK-
TRICKÁ SVÁREČKA FÓLIÍ S ODSÁVANÍM / ELEKTRICKÁ ZVÁRAŠKA FÓLIÍ S ODSÁVANÍM /
PAKOWARKA PRÓŻNIOWA / УРЕД ЗА ВАКУУМИРАНЕ /
МАШИНА ДЛЯ ВАКУУМНОЙ УПАКОВКИ

MOD.:

MV-100

N.I.F. F-20.020.517 - Bº. San Andrés, nº 18 • Apartado 49 - 20500 MONDRAGON (Guipúzcoa) ESPAÑA

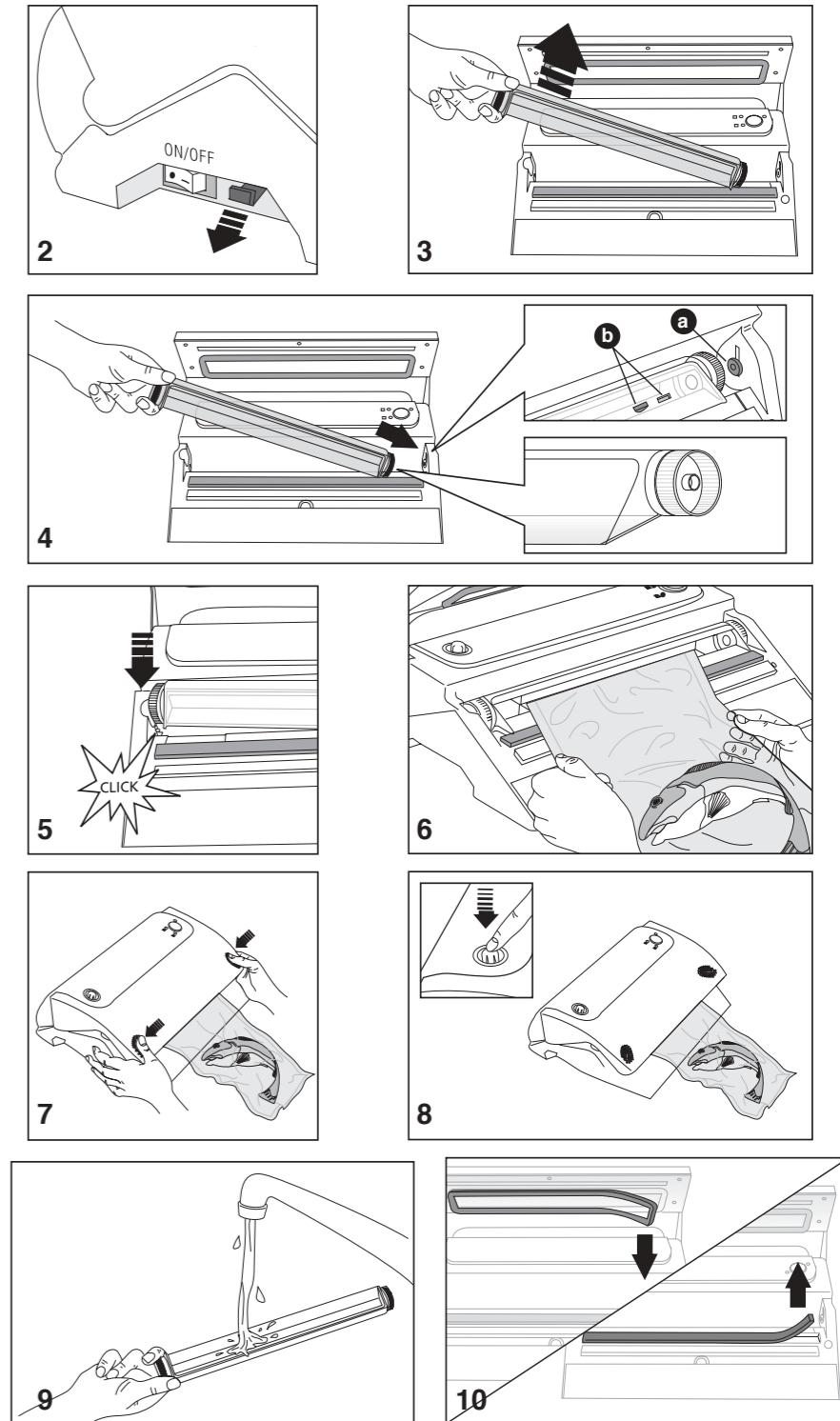
N.I.F. F-20.020.517 - Bº. San Andrés, nº 18 •
Apartado 49 - 20500 MONDRAGON (Guipúzcoa) ESPAÑA

Febrero 2006

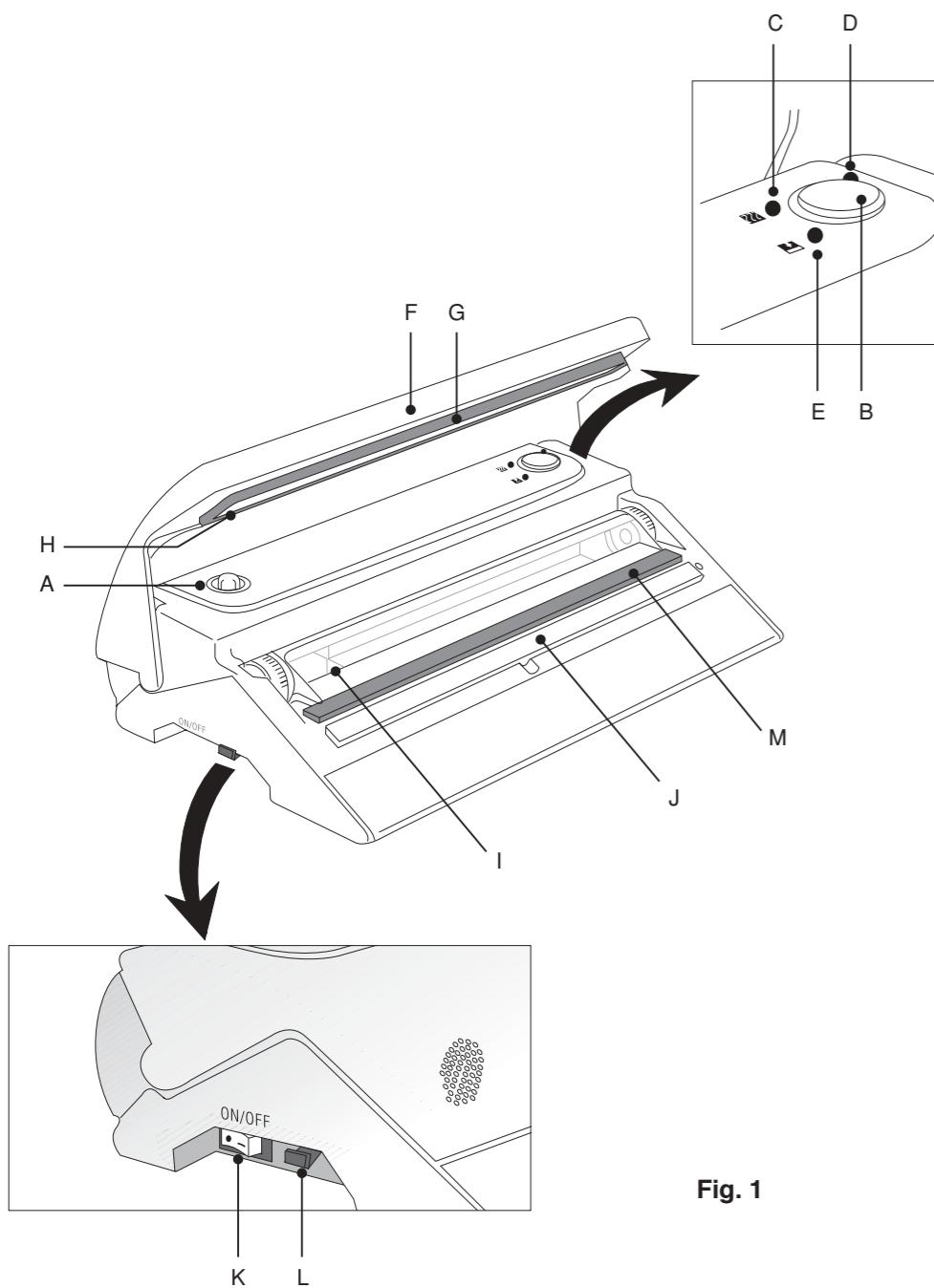
FAGOR

CE

FAGOR



ES



1. CARACTERÍSTICAS Y FUNCIONES

- A. Pulsador de vacío
- B. Botón "Stop"
- C. Lámpara de vacío (amarilla)
- D. Lámpara de espera (verde)
- E. Lámpara de sellado (roja)
- F. Cubierta
- G. Junta superior de sellado
- H. Junta de cierre superior
- I. Cámara de vacío
- J. Barra de sellado
- K. Interruptor "ON/OFF"
- L. Palanca de extracción de la cámara
- M. Junta de cierre inferior

2. DATOS TECNICOS

Tensión / Frecuencia: 230V
 Potencia: 300W
 Longitud máx sellado: 30cm
 Compatibilidad electromagnética

3. GUÍA PARA UN FUNCIONAMIENTO SEGURO

La envasadora de vacío es un dispositivo eléctrico, y se deben mantener en todo momento las siguientes normas de seguridad:

- Antes de utilizar este aparato lea detenidamente este libro de instrucciones y guárde lo para posteriores consultas. Sólo así podrá obtener los mejores resultados y la máxima seguridad de uso.
- Antes de utilizar el aparato verificar que la tensión de la red doméstica corresponda con la indicada en la placa situada en la base de la caldera.
- En caso de incompatibilidad entre la toma de corriente y el enchufe del aparato, sustituir la toma de corriente por otra adecuada sirviéndose de personal profesionalmente cualificado.
- La seguridad eléctrica del aparato se garantiza solamente en caso de que esté conectado a una instalación de tierra eficaz. El fabricante no puede ser considerado responsable de daños

derivados de la falta de toma de tierra de la instalación. En caso de dudas diríjase a una persona profesionalmente cualificada.

- Después de quitar el embalaje, verificar que el aparato esté en perfectas condiciones. En caso de duda, diríjase al Servicio de Asistencia Técnico autorizado más cercano.
- Los elementos del embalaje (bolsas de plástico, espuma de poliestireno, etc.), no deben dejarse al alcance de los niños porque son potenciales fuentes de peligro.
- Se desaconseja el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o prolongaciones. En caso de que fuera indispensable usarlos, hay que utilizar únicamente aquellos que sean conformes a las normas de seguridad vigentes, prestando atención a no superar el límite de potencia indicado en el adaptador.
- No utilice nunca adaptadores con voltaje no indicado en la parte inferior de la unidad (placa de datos técnicos).
- Este aparato debe utilizarse sólo para uso doméstico. Cualquier otro uso se considerará inadecuado o peligroso.
- El fabricante no será responsable de daños que puedan derivar del uso inapropiado, equivocado o poco adecuado o bien de reparaciones efectuadas por personal no cualificado.

El uso de cualquier aparato eléctrico requiere que se respeten algunas reglas fundamentales. En especial:

- Mantenga el aparato lejos del agua u otros líquidos para evitar una descarga eléctrica; no enchufe el producto si está sobre una superficie húmeda.
- Coloque el aparato sobre una superficie seca, firme y estable.
- No coloque el aparato sobre o cerca de superficies calientes, en el horno o en un lavavajillas.
- No sumerja el aparato en agua. Si el cable y la clavija se humedecen en algún momento, desenchúfelo, siempre que lleve guantes de goma secos. Si la unidad ha sido sumergida, envíela inmediatamente al servicio técnico de reparación autorizado o a su proveedor.

- Para evitar quemarse, no toque nunca la barra de sellado mientras la unidad está en funcionamiento.
- Mantenga el cable lejos de superficies calientes y extremos puntaagudos.
- Al desenchufar la clavija nunca tire del cable.
- Desenchufe el aparato cuando no lo esté utilizando y antes de efectuar cualquier operación de limpieza o de mantenimiento.
- En caso de avería y/o mal funcionamiento del aparato, apagarlo y no tratar de arreglarlo. En caso de necesitar reparación dirigirse únicamente a un Servicio de Asistencia Técnico autorizado y solicitar el uso de recambios originales. De no respetar lo anteriormente indicado se pondrá en peligro la seguridad del aparato.
- No tire del cable para apagarlo. Utilice el botón de parada "Stop" (B) o el interruptor de marcha/paro "ON / OFF" (K).
- No utilice detergentes o bayetas abrasivas para limpiar la unidad.
- El producto no está pensado para ser utilizado por niños, asegúrese de controlarlos.
- Para obtener mejores resultados, utilice las bolsas y accesorios recomendados por el fabricante.
- El usuario no debe proceder a la sustitución del cable. En caso de que el cable esté estropeado o haya que sustituirlo, dirigirse exclusivamente a un Servicio de Asistencia Técnico autorizado por el fabricante. No utilice el aparato con el cable o la clavija dañados.
- Si se decide no utilizar nunca más el aparato, es conveniente inutilizarlo cortando el cable de alimentación después de desenchufarlo.

Protección contra el sobrecalentamiento

Este aparato está equipado con un dispositivo de seguridad que evita el sellado de la bolsa o del recipiente en caso de que la unidad se sobrecaliente. El sistema de protección térmico automático se activará por ejemplo:

- Condiciones de ambiente extremas (ej., 35°C (95°F) y/o voltaje 10% superior

Si el sistema de protección térmica se activa, espere 30 minutos hasta que el aparato se haya enfriado antes de empezar de nuevo y permitir que se restablezca el sistema de protección.

4. INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Puesta a punto

Antes del primer uso, asegúrese de que la cámara de vacío y las partes del aparato que entran en contacto con el alimento están limpias. Siga las instrucciones de limpieza del apartado "5. Mantenimiento y Limpieza"

Cómo desmontar la cámara de vacío

1. Desplace la palanca de extracción de la cámara (L) como se muestra en la **Fig. 2**. Eleve el extremo izquierdo de la cámara de vacío y sáquelo completamente (**Fig. 3**).
2. Para recolocar la cámara de vacío (I), coloque el extremo derecho en el lado derecho del acoplamiento (**Fig. 4**). Asegúrese de que la tobera de succión (a) se acopla con el correspondiente agujero en la cámara y que la lengüeta posicionadora de la cámara (b) se inserta en su correspondiente ranura.
3. Presione el extremo izquierdo en el acoplamiento hasta que la palanca (L) haga clic (**Fig. 5**).

Envasado al vacío

1. Coloque el aparato en un lugar seco. Asegúrese de que el área de trabajo delante del aparato está libre de obstáculos y es lo bastante amplia para situar las bolsas de alimentos. Enchúfelo a la red y pulse el interruptor "ON/OFF" (K); la lámpara verde se encenderá.
2. Asegúrese de que la bolsa que quiere utilizar es, al menos, de 8 cm (3,1 in.) más larga que el alimento. Si quiere reutilizar la bolsa, deberá tener en cuenta que necesitará 2 cm más (0,8 in.) por cada vez que quiera reutilizarla.
3. Eleve la cubierta (F) y coloque el alimento en el interior de la bolsa, teniendo cuidado de no provocar arrugas o tensión en la superficie. Retire los líquidos o los residuos de alimento del interior de la

- bolsa que está a punto de sellar. Coloque la bolsa con sus contenidos delante de la máquina posicionándola en el interior de la cámara de vacío (**I**) (**Fig. 6**).
4. Baje la cubierta (**F**) completamente y presiónela durante varios segundos (**Fig. 7**). La lámpara de control amarilla (**C**) parpadea mientras la unidad está en funcionamiento. El ciclo de vacío está ahora en progreso. Durante la fase de sellado también comenzará a parpadear la lámpara de control roja (**E**). Cuando la bolsa esté sellada las dos lámparas de control se apagarán. Ahora presione el pulsador de vacío (**A**) y deje que entre el aire en el circuito neumático (**Fig. 8**). Eleve la cubierta y retire la bolsa con el extremo sellado.
 5. Si necesita interrumpir la operación de vacío (ej., la bolsa está colocada de manera incorrecta) presione primero el botón de parada "Stop" (**B**) y luego el pulsador de vacío (**A**).

Consejo: Si los alimentos que está sellando tienen bordes punzantes, como huesos, espaguetis o marisco, coloque papel de cocina en los bordes para evitar rasgar la bolsa.

Información sobre las bolsas

En este aparato pueden utilizarse bolsas disponibles en el mercado que sean válidas para hacer el vacío. No obstante, Fagor sólo garantiza el buen funcionamiento del aparato con las bolsas y accesorios de su marca.

Las bolsas **Fagor** son reutilizables, aptas para el microondas, para el congelador y pueden ser hervidas.

Antes de reutilizar una bolsa limpíela primero como se indica en "**Mantenimiento y Limpieza**"

Función de regulación del vacío

Puede retirar la bolsa con el nivel de vacío que prefiera. Siga las operaciones normales según lo descrito anteriormente para crear el vacío en el interior de las bolsas. Durante la operación, mientras la lámpara de control

amarilla (**C**) parpadea, presione brevemente el botón "Stop" (**B**). La lámpara de control roja (**E**) se encenderá, significando que la barra de sellado se ha activado. Cuando el sellado esté completado la unidad finaliza automáticamente su ciclo de trabajo.

5. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Limpieza

- Lávese las manos antes de limpiar la máquina y los accesorios.
- Asegúrese de desenchufar la unidad antes de limpiarla.
- Limpie las superficies externas del aparato con un paño húmedo (sin detergente) antes y después de usar.
- No utilice disolventes ni detergentes abrasivos para la limpieza.
- No sumerja el aparato en agua para su limpieza.
- La cámara de vacío se puede lavar bajo el agua del grifo o en el lavavajillas (**Fig. 9**). Para desmontar la cámara vea "**Como desmontar la cámara de vacío**"

Advertencia: Asegúrese de desenchufar la unidad antes de limpiar. Si se desparrama líquido de manera accidental en alguna parte de la unidad, no lo enchufe o intente reutilizarlo. Contacte con su servicio técnico autorizado o proveedor.

Reutilización de bolsas Fagor

Si quiere reutilizar una bolsa Fagor usada, primero debe limpiarla con un jabón neutro y dejar que se seque completamente antes de usarla de nuevo. También pueden ser lavadas en el lavavajillas.

Mantenimiento

Con el uso las juntas de cierre superior (**H**) e inferior (**M**) se deterioran y es necesario reemplazarlas por nuevas juntas.

De cuando en cuando invierta la posición de la junta. Desmonte la junta y colóquela de nuevo por el lado opuesto (**Fig. 10**)



6. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Aquí tiene los pasos a seguir si tiene problemas con el producto.

El aparato no funciona.

- Asegúrese de que la unidad está enchufada correctamente. Compruebe la toma de corriente eléctrica enchufando otro aparato.
- Compruebe que el interruptor "ON/OFF" (K) se ha presionado correctamente. La lámpara de control verde (D) debe estar encendida.
- Si la unidad se ha sobrecalentado, el sellado se interrumpe automáticamente. Déjelo enfriar durante 30 minutos e inténtelo de nuevo.
- Verifique si el cable o la clavija están dañados. Si lo están, no intente empezar.

La unidad no crea un vacío completo en el interior de las bolsas.

- El extremo abierto de la bolsa debería quedar completamente dentro del acoplamiento de la cámara de vacío.
- Compruebe si hay impurezas en las juntas de sellado y en las juntas. Límpielas y recolóquelas en las posiciones correctas.
- Invierta el lado útil de la junta inferior girándola.
- Puede que la bolsa tenga un agujero. Para averiguarlo, selle la bolsa con algo de aire en el interior, sumerja la bolsa en agua y apriétela. Las burbujas indicarán una fuga. Séllela de nuevo o utilice otra bolsa.

Las bolsas no se han sellado correctamente.

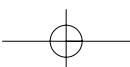
- La causa puede ser el sobrecalentamiento de la barra de sellado o que la bolsa se ha fundido. Abra la tapa y deje que la barra de sellado se enfrie durante varios minutos.

La bolsa no mantiene el vacío después de haberla sellado

- Esto puede ser provocado por una fuga debido a las arrugas, migas, grasas o líquidos. Abra la bolsa, límpie la parte superior y retire cualquier materia extraña de la barra de sellado antes de intentar sellarla de nuevo.
- Asegúrese de que la bolsa no tiene agujeros. Si los alimentos sellados tienen bordes puntiagudos, primero cubra la bolsa con servilletas o toallitas de papel de cocina.

7. DURACION DE LOS ALIMENTOS ENVASADOS AL VACIO

El proceso del envasado al vacío prolonga la vida de los alimentos al eliminar la mayor parte del aire del recipiente sellado, de ese modo se reduce la oxidación que afecta al valor nutricional, al sabor y sobre todo a la calidad. La expulsión del aire inhibe también la proliferación de microorganismos. A continuación le indicamos los tiempos de almacenamiento de los alimentos envasados al vacío. Estos tiempos son orientativos y pueden variar en función de la integridad de la confección y de la calidad del alimento en origen.



	Tiempo de almacenamiento normal	Tiempo de almacenamiento envasado al vacío
ALIMENTOS REFRIGERADOS (5 ± 2 °C)		
Carne de vaca, cordero, cerdo	3 – 4 días	8 – 9 días
Aves	2 – 3 días	6 – 8 días
Pescado	1 – 3 días	4 – 5 días
Salamí	7 días	25 días
Salami en lonchas	4 – 6 días	20 – 25 días
Queso blando	5 – 7 días	20 días
Queso muy curado	15 días	60 días
Verduras	1 – 3 días	7 – 10 días
Frutas	5 – 7 días	14 – 20 días
ALIMENTOS COCINADOS Y REFRIGERADOS (5 ± 2 °C)		
Sopas	2 – 3 días	8 – 10 días
Pasta y arroz/risotto	2 – 3 días	6 – 8 días
Carne estofada, asada	3 – 5 días	10 – 15 días
Pasteles	2 – 3 días	8 días
ALIMENTOS CONGELADOS (-18 ± 2 °C)		
Carnes	4 – 6 meses	15 – 20 meses
Pescado	3 – 4 meses	10 – 12 meses
Verduras	8 – 10 meses	18 – 24 meses
ALIMENTOS A TEMPERATURA AMBIENTE (25 ± 2 °C)		
Pan fresco	1 – 2 días	8 – 10 días
Galletas	4 – 6 meses	12 meses
Pasta y arroz	5 – 6 meses	12 meses
Harina	4 – 5 meses	12 meses
Frutos secos	3 – 4 meses	12 meses
Café molido	2 – 3 meses	12 meses
Té	5 – 6 meses	12 meses
Leche en polvo	1 – 2 meses	12 meses

8. INFORMACIÓN PARA LA CORRECTA GESTIÓN DE LOS RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



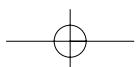
Al final de la vida útil del aparato, éste no debe eliminarse mezclado con los residuos domésticos generales.

Puede entregarse, sin coste alguno, en centros específicos de recogida, diferenciados por las administraciones locales, o distribuidores que faciliten este servicio.

■ Eliminar por separado un residuo de electrodoméstico, significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud, derivadas de una eliminación inadecuada, y permite un tratamiento, y reciclado de los materiales que lo componen, obteniendo ahorros importantes de energía y recursos.

Para subrayar la obligación de colaborar con una recogida selectiva, en el producto aparece el marcado que se muestra como advertencia de la no utilización de contenedores tradicionales para su eliminación.

Para más información, ponerse en contacto con la autoridad local o con la tienda donde adquirió el producto.





PT

1. CARACTERÍSTICA E FUNÇÕES

- A. Interruptor de vácuo
- B. Botão "Stop"
- C. Lâmpada de vácuo (amarela)
- D. Lâmpada de espera (verde)
- E. Lâmpada de selagem (vermelha)
- F. Cobertura
- G. Junta superior de selagem
- H. Junta de fecho superior
- I. Câmara de vácuo
- J. Barra de selagem
- K. Interruptor "ON/OFF"
- L. Alavanca de extracção da câmara
- M. Junta de fecho inferior

2. DADOS TÉCNICOS

Tensão / Frequência: 230V

Potência: 300W

Longitude máx. de selagem: 30cm

Compatibilidade Electromagnética

3. GUIA PARA UM FUNCIONAMENTO SEGUR

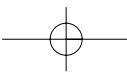
A máquina de enchimento de vácuo é um dispositivo eléctrico, e deverão ser mantidas sempre as seguintes normas de segurança:

- Antes de utilizar este aparelho leia com atenção este livro de instruções e guarde-o para posteriores consultas. Só assim poderá obter os melhores resultados e a máxima segurança de uso.
- Antes de utilizar o aparelho verificar se a tensão da rede doméstica corresponde com a indicada na placa situada na base da caldeira.
- Em caso de incompatibilidade entre a tomada de corrente e a ficha do aparelho, substituir a tomada de corrente por outra adequada servindo-se de pessoal profissionalmente qualificado.
- A segurança eléctrica do aparelho só é garantida somente no caso do mesmo estar ligado a uma instalação de terra eficaz. O fabricante não pode ser considerado responsável por danos derivados da falta de tomada de terra da instalação. No caso de dúvidas dirija-se a uma pessoa profissionalmente qualificada.

- Depois de retirar a embalagem, verificar se o aparelho está em perfeitas condições. Em caso de dúvidas, dirija-se ao Serviço de Assistência Técnico autorizado mais próximo.
- Os elementos da embalagem (bolsas de plástico, espuma de poliestireno, etc.), não devem ser deixados ao alcance das crianças porque são potenciais fontes de perigo.
- É desaconselhável o uso de adaptadores, tomadas múltiplas e/ou extensões. No caso de ser indispensável usá-los, ter-se-á que utilizar unicamente aqueles que sejam conformes com as normas de segurança vigentes, prestando atenção para não superar o limite de potência indicado no adaptador.
- Não utilize nunca adaptadores com voltagem não indicada na parte inferior da unidade (placa de dados técnicos).
- Este aparelho deve ser utilizado somente para uso doméstico. Qualquer outro uso será considerado inadequado ou perigoso.
- O fabricante não será responsável por danos que possam derivar do uso inapropriado, equivocado ou pouco adequado ou também de reparações efectuadas por pessoal não qualificado.

O uso de qualquer aparelho eléctrico requer que se respeitem algumas regras fundamentais. Em especial:

- Mantenha o aparelho afastado de água ou outros líquidos para evitar uma descarga eléctrica; não ligue a ficha do produto se estiver sobre uma superfície húmida.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície seca, firme e estável.
- Não coloque o aparelho sobre ou perto de superfícies quentes, no forno ou numa máquina de lavar louça.
- Não submerja o aparelho em água. Se o cabo e a cavilha ficarem humedecidos em algum momento, desligue a ficha da tomada, usando sempre luvas de borracha secas. Se a unidade tiver sido submersa, envie-a imediatamente ao serviço técnico de reparação autorizado ou ao seu fornecedor.
- Para evitar queimar-se, não toque nunca na barra de selagem enquanto a unidade está em funcionamento.



- Mantenha o cabo afastado de superfícies quentes e extremidades pontiagudas.
- Ao desligar a cavilha nunca tire do cabo.
- Desligue a ficha do aparelho quando não o estiver a utilizar e antes de efectuar qualquer operação de limpeza ou de manutenção.
- No caso de avaria e/ou mau funcionamento do aparelho, desligue-o e não tente repará-lo. No caso de necessitar de reparação dirigir-se unicamente a um Serviço de Assistência Técnica autorizado e solicitar o uso de peças de substituição originais. Se não respeitar o anteriormente indicado colocará em perigo a segurança do aparelho.
- Não tire do cabo para desligá-lo. Utilize o botão de paragem "Stop" (B) ou o interruptor de funcionamento/paragem "ON / OFF" (K).
- Não utilize detergentes ou baetas abrasivas para limpar a unidade.
- O produto não está pensado para ser utilizado por crianças, certifique-se de controlá-los.
- Para obter melhores resultados, utilize as bolsas e acessórios recomendados pelo fabricante.
- O utilizador não deve proceder à substituição do cabo. No caso do cabo estar inutilizado ou ter que substituí-lo, dirigir-se exclusivamente a um Serviço de Assistência Técnica autorizado pelo fabricante. Não utilize o aparelho com o cabo ou a cavilha danificados.
- Se se decidir não utilizar nunca mais o aparelho, é conveniente inutilizá-lo cortando o cabo de alimentação depois de desligá-lo.

Protecção contra o sobreaquecimento

Este aparelho está equipado com um dispositivo de segurança que evita a selagem da bolsa ou do recipiente no caso da unidade sobreaquecer. O sistema de protecção térmico automático será activado, por exemplo:

- Condições de ambiente extremas (ex., 35°C (95°F) e/ ou voltagem 10% superior

Se o sistema de protecção térmica for activado, espere 30 minutos até que o aparelho tenha esfriado antes de começar de novo e permitir que se restabeleça o sistema de protecção.

4. INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

Colocação em funcionamento

Antes do primeiro uso, certifique-se de que a câmara de vácuo e as partes do aparelho que entram em contacto com o alimento estão limpas. Siga as instruções de limpeza do ponto "5. Manutenção e Limpeza"

Como desmontar a câmara de vácuo

1. Desloque a alavanca de extracção da câmara (L) como se mostra na **Fig. 2**. Eleve a extremidade esquerda da câmara de vácuo e retire-a completamente (**Figura 3**).
2. Para recolocar a câmara de vácuo (I), coloque a extremidade direita no lado direito do acoplamento (**Figura 4**). Certifique-se de que a tubeira de sucção (a) acopla-se com o correspondente orifício na câmara e que a lingueta posicionadora da câmara (b) insere-se na sua correspondente ranhura.
3. Pressione a extremidade esquerda no acoplamento até que a alavanca (L) faça clique (**Figura 5**).

Acondicionamento em vácuo

1. Coloque el aparato en un lugar seco. 1. Coloque o aparelho num local seco. Certifique-se de que a área de trabalho diante do aparelho está livre de obstáculos e é bastante ampla para situar as bolsas de alimentos. Ligue a ficha à rede e pressione o interruptor "ON/OFF" (K); a lâmpada verde ligar-se-á.
2. Certifique-se de que a bolsa que quer utilizar é, pelo menos, de 8 cm (3,1 in.) mais longa que o alimento. Se quiser reutilizar a bolsa, deverá ter em conta que necessitará de 2 cm mais (0,8 in.) por cada vez que quiser reutilizá-la.
3. Eleve a cobertura (F) e coloque o alimento no interior da bolsa, tendo cuidado para não provocar dobras ou tensão na superfície. Retire os líquidos ou os resíduos de alimento do interior da bolsa que está a ponto de selar. Coloque a bolsa com os seus conteúdos diante da máquina posicionando-a no interior da câmara de vácuo (I) (**Figura 6**).

4. Baixe a cobertura (F) completamente e pressione-a durante vários segundos (**Figura 7**). A lâmpada de controlo amarela (C) pisca enquanto a unidade está em funcionamento. O ciclo de vácuo está agora em progresso. Durante a fase de selagem também começará a piscar a lâmpada de controlo vermelha (E). Quando a bolsa estiver selada as duas lâmpadas de controlo desligar-se-ão. Na hora pressione o interruptor de vácuo (A) e deixe que entre o ar no circuito pneumático (**Figura 8**). Eleve a cobertura e retire a bolsa com a extremidade da selagem.
5. Se necessitar de interromper a operação de vácuo (ex., a bolsa está colocada de forma incorrecta) pressione primeiro o botão de paragem "**Stop**" (B) e em seguida o interruptor de vácuo (A).
6. Verifique a aparência da bolsa selada; deverá ter como uma cinta através da selagem e nenhuma dobra; de outro modo, a selagem pode não estar completa.

Conselho: Se os alimentos que vai selar tiverem bordos pontiagudos, como ossos, esparguete ou marisco, coloque papel de cozinha nos bordos para evitar rasgar a bolsa.

Informação sobre as bolsas

Neste aparelho podem utilizar-se bolsas disponíveis no mercado que sejam válidas para fazer o vácuo. Não obstante, a Fagor só garante o bom funcionamento do aparelho com as bolsas e acessórios da sua marca.

As bolsas **Fagor** são reutilizáveis, aptas para o microondas, para o congelador e podem ser fervidas.

Antes de reutilizar uma bolsa limpe-a primeiro como se indica em "**Manutenção e Limpeza**"

Função de regulação do vácuo

Pode retirar a bolsa com o nível de vácuo que preferir. Siga as operações normais segundo o descrito anteriormente para criar o vácuo no interior das bolsas. Durante a operação, enquanto a lâmpada de controlo amarela (C) pisca, pressione brevemente o botão "**Stop**" (B). A lâmpada de controlo

vermelha (E) acender-se-á, significando que a barra de selagem foi activada. Quando a selagem estiver completa a unidade finaliza automaticamente o seu ciclo de trabalho.

5. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Limpeza

- Lave as mãos antes de limpar a máquina e os acessórios.
- Certifique-se de desligar a unidade antes de limpá-la.
- Limpe as superfícies externas do aparelho com um pano húmido (sem detergente) antes e depois de usar.
- Não utilize dissolventes nem detergentes abrasivos para a limpeza
- Não submerja o aparelho em água para a sua limpeza
- A câmara de vácuo pode ser lavada com água da torneira ou na máquina de louça (**Figura 9**). Para desmontar a câmara consulte "**Como desmontar a câmara de vácuo**"

Advertência: Certifique-se de desligar a unidade antes de limpá-la. Se se derramar líquido de forma accidental em alguma parte da unidade, não ligue a ficha da mesma nem tente reutilizá-la. Contacte o seu serviço técnico autorizado ou fornecedor.

Reutilização de bolsas Fagor

Se quiser reutilizar uma bolsa Fagor usada, primeiro deve limpá-la com um sabão neutro e deixar que seque completamente antes de usá-la de novo. Também podem ser lavadas na máquina de lavar louça.

Manutenção

Com o uso as juntas de fecho superior (H) e inferior (M) deterioram-se e é necessário substituí-las por novas juntas. De vez em quando inverta a posição da junta. Desmonte a junta e coloque-a de novo pelo lado oposto (**Fig. 10**)

6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Aqui tem os passos a seguir se tiver problemas com o produto.

O aparelho não funciona.

- Certifique-se de que a unidade está



7. DURAÇÃO DOS ALIMENTOS EMBALADOS EM VÁCUO

O processo de embalamento em vácuo prolonga a vida dos alimentos ao eliminar a maior parte do ar do recipiente selado, desse modo reduz-se a oxidação que afecta o valor nutricional, o sabor e sobretudo a qualidade. A expulsão do ar inibe também a proliferação de microorganismos. Em seguida, indicamo-lhe os tempos de armazenamento dos alimentos embalados em vácuo. Estes tempos são orientativos e podem variar em função da integridade da confecção e da qualidade do alimento em origem.

ligada correctamente. Verifique a tomada de corrente eléctrica ligando-a a outro aparelho.

- Verifique se o interruptor "ON/OFF" (K) foi pressionado correctamente. A lâmpada de controlo verde (D) deve estar acesa.
- Se a unidade tiver sobreaquecido, a selagem é interrompida automaticamente. Deixe-o esfriar durante 30 minutos e tente-o de novo.
- Verifique se o cabo ou a cavilha estão danificados. Se estiverem, não tente começar.

A unidade não cria um vácuo completo no interior das bolsas.

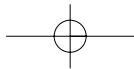
- A extremidade aberta da bolsa deverá ficar completamente dentro do acoplamento da câmara de vácuo.
- Verifique se existem impurezas nas juntas de selagem e nas juntas. Limpe-as e recoloque-as nas posições correctas.
- Inverta o lado útil da junta inferior rodando-a.
- A bolsa pode ter um orifício. Para verificá-lo, sele a bolsa com algo de ar no interior, submerja a bolsa em água e aperte-a. As bolhas indicarão uma fuga. Sele-a de novo ou utilize outra bolsa.

As bolsas não foram seladas correctamente.

- A causa pode ser o sobreaquecimento da barra de selagem ou que a bolsa se fundiu. Abra a tampa e deixe que a barra de selagem se esfrie durante vários minutos.

A bolsa não mantém o vácuo depois de tê-la selado.

- Isto pode ser provocado por uma fuga devido às dobras, pedaços de comida, gorduras ou líquidos. Abra a bolsa, limpe a parte superior e retire qualquer matéria estranha da barra de selagem antes de tentar selá-la de novo.
- Certifique-se de que a bolsa não tem orifícios. Se os alimentos selados tiverem bordos pontiagudos, primeiro cubra a bolsa com guardanapos ou toalhetes de papel de cozinha.



	Tempo de armazenamento normal	Tempo de armazenamento embalado em vácuo
ALIMENTOS REFRIGERADOS (5 ± 2 °C)		
Carne de vaca, cordeiro, porco	3 - 4 dias	8 - 9 dias
Aves	2 - 3 dias	6 - 8 dias
Peixe	1 - 3 dias	4 - 5 dias
Salame	7 dias	25 dias
Salame em fatias	4 - 6 dias	20 - 25 dias
Queijo macio	5 - 7 dias	20 dias
Queijo muito curado	15 dias	60 dias
Verduras	1 - 3 dias	7 - 10 dias
Frutas	5 - 7 dias	14 - 20 dias
ALIMENTOS COZINHADOS E REFRIGERADOS (5 ± 2 °C)		
Sopas	2 - 3 dias	8 - 10 dias
Pasta e arroz/risotto	2 - 3 dias	6 - 8 dias
Carne estufada, assada	3 - 5 dias	10 - 15 dias
Pastéis	2 - 3 dias	8 dias
ALIMENTOS CONGELADOS (-18 ± 2 °C)		
Carnes	4 - 6 meses	15 - 20 meses
Peixe	3 - 4 meses	10 - 12 meses
Verduras	8 - 10 meses	18 - 24 meses
ALIMENTOS À TEMPERATURA AMBIENTE (25 ± 2 °C)		
Pão fresco	1 - 2 dias	8 - 10 dias
Bolachas	4 - 6 meses	12 meses
Massa e arroz	5 - 6 meses	12 meses
Farinha	4 - 5 meses	12 meses
Frutos secos	3 - 4 meses	12 meses
Café moído	2 - 3 meses	12 meses
Chá	5 - 6 meses	12 meses
Leite em pó	1 - 2 meses	12 meses

8. INFORMAÇÃO PARA A GESTÃO CORRECTA DOS RESÍDUOS DE APARELHOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS



No fim da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado juntamente com os resíduos urbanos.

Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais ou, então, nos revendedores que fornecem este serviço.

Eliminar separadamente um electrodoméstico permite evitar possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes de uma eliminação inadequada, além de que permite recuperar os materiais constituintes para, assim, obter uma importante poupança de energia e de recursos.

Para sublinhar a obrigação de colaborar com uma recolha selectiva, no produto aparece a marcação que se apresenta como advertência da não utilização de contentores tradicionais para a sua eliminação.

Para mais informações, contactar a autoridade local ou a loja onde adquiriu o produto.



EN

1. FEATURES AND FUNCTIONS

- A. Vacuum bag
- B. "Stop" button
- C. Vacuum light (yellow)
- D. Wait light (green)
- E. Sealing light (red)
- F. Cover
- G. Upper sealing seal
- H. Upper closing seal
- I. Vacuum chamber
- J. Sealing bar
- K. "ON/OFF" switch
- L. Chamber extraction lever
- M. Lower closing seal

2. TECHNICAL DATA

Voltage / Frequency: 230V

Wattage: 300W

Max sealing length: 30cm

Electromagnetic Compatibility

3. GUIDE FOR SAFE OPERATION

The vacuum packer is an electrical device and the following safety standards must be followed at all times:

- Before using this appliance for the first time, read this instruction manual carefully and keep it for future reference. Only by doing this can you obtain the best results from your iron and ensure its safe use.
- Before using the appliance, make sure that the mains voltage in your home corresponds to that indicated on the plate on the heater base.
- In the event of the socket and plug being incompatible, have a qualified electrician replace the socket.
- The electrical safety of your appliance is only guaranteed if it is connected to an efficient earth installation, as stipulated in current electrical safety regulations. The manufacturer accepts no responsibility for any damage resulting from the appliance not being connected to an earth installation. If in doubt, contact a qualified professional.

- After removing the packaging, check that the appliance is in perfect condition. If in doubt, contact your nearest Technical Assistance centre.
- The packaging materials (plastic bags, polystyrene foam etc.) should be kept out of the reach of children, as they could constitute a safety hazard.
- The use of adapters, and/or extension leads is not advised. In the event of their use being absolutely necessary, always ensure that they conform to current safety standards, and take care not to exceed the indicated maximum voltage.
- Never use adaptors if the voltage is not given on the unit's underside (technical data plate).
- This appliance is for domestic use only. Any other use is considered unsuitable and dangerous.
- The manufacturer accepts no responsibility for damage resulting from improper use or repairs carried out by unqualified personnel.

Certain fundamental rules must be respected when using any electric appliance, particularly:

- Keep the appliance away from water or other liquids to prevent electrical discharge; do not plug the product in if it is on a wet surface.
- Put the appliance on a dry, firm, stable surface.
- Do not place the appliance on or close to hot surfaces, in the oven or in a dishwasher.
- Do not submerge the appliance in water. If the cable and plug get wet at any moment, unplug the appliance, wearing dry rubber gloves. If the unit has been submerged in water, sent it immediately to the authorised technical repair service or your supplier.
- To avoid burning yourself, never touch the sealing bar whilst the unit is on.
- Keep the cable away from hot and extremely sharp surfaces.
- Never pull on the cable to unplug the appliance.
- Always unplug the appliance before carrying out any cleaning or maintenance operations.

- In the event of technical failure and/or improper working, switch the machine off and do not try to repair it. Repairs should only be carried out by a Technical Assistance Service authorised by the manufacturer. Always demand that original spare parts are used. Any failure to follow the above instructions could affect the safe functioning of the appliance.
- Do not pull the cable to turn it off. Use the "Stop" (B) button or the "ON / OFF" switch (K).
- Do not use detergents or abrasive scrubbers to clean the unit.
- The product is not designed to be used by children, keep it out of their reach.
- In order to get better results, use the bags and accessories recommended by the manufacturer.
- The user should never attempt to change the cable. If, for any reason, the cable requires changing, contact a Technical Assistance Service authorised by the manufacturer. Do not use the appliance if the cable or plug is damaged.
- If you decide never to use the appliance again, remove the plug from the socket and render it useless by cutting the power cable.

Protection against overheating

This appliance is equipped with a safety device which prevents sealing of the bag or receptacle if the unit overheats. The automatic thermal protection system will be activated for example:

- Extreme ambient conditions (e.g. 35°C (95°F) and / or 10% extra voltage

If the thermal protection system is activated, wait 30 minutes until the appliance has cooled before starting again allowing the protection system to be re-established.

4. OPERATING INSTRUCTIONS

Adjustment

Before using it for the first time, make sure that the vacuum chamber and the appliance parts which come into contact with the food are clean. Follow the cleaning instructions

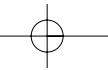
in the "**5. Maintenance and Cleaning**" section.

How to dismantle the vacuum chamber

1. Move the chamber extraction lever (L) as shown in **Fig. 2**. Raise the left side of the vacuum chamber and pull it all out (**Figure 3**).
2. To refit the vacuum chamber (I), fit the right side into the right side of the coupling (**Figure 4**). Make sure that the suction nozzle (a) fits into the corresponding hole in the chamber and that the chamber's positioning tab (b) is inserted into its corresponding groove.
3. Press the left side into the coupling until the lever (L) clicks (**Figure 5**).

Vacuum packing

1. Put the appliance in a dry place. Make sure that the work area in front of the appliance is obstacle free and is wide enough for the food bags. Plug it in and press the "ON/OFF" switch (K); the green light will come on.
2. Make sure that the bag you want to use is at least 8 cm (3.1 in.) longer than the food. If you want to reuse the bag, you must take into account that you will need 2 cm more (0.8 in.) each time you want to reuse it.
3. Raise the cover (F) and place the food inside the bag, taking care not to cause wrinkles or tension on the surface. Remove the liquids or the residue from the food inside the bag which is about to be sealed. Put the bag with its contents in front of the machine positioning it inside the vacuum chamber (I) (**Figure 6**).
4. Lower the cover (F) completely and press it down for a few seconds (**Figure 7**). The yellow light (C) flashes whilst the unit is working. The vacuum cycle is now in progress. During the sealing phase, the red light (E) will also flash. When the bag has been sealed the two lights will go out. Now press the vacuum button (A) and let air enter the pneumatic circuit (**Figure 8**). Raise the cover and remove the bag with the end sealed.
5. If you need to interrupt the vacuum operation (e.g. the bag is not fitted



- correctly) first press the "Stop" button (**B**) and then the vacuum button (**A**).
6. Check the appearance of the sealed bag; it should have a tape along the sealing and no wrinkles; if not, the sealing is possibly not complete.

Recommendation: If the food you are sealing have sharp edges, such as bones, spaghetti or seafood, put kitchen paper around these edges to avoid them ripping the bag.

Information on the bags

This appliance can use bags available on the market which are suitable for vacuum packing. However, **Fagor** only guarantees correct functioning of the appliance with the bags and accessories in its own range. Fagor bags can be reused, they are suitable for the microwave and freezer and they can be boiled. Before reusing a bag, wash it first as indicated in "Maintenance and Cleaning"

Vacuum adjustment function

You can remove the bag with the vacuum level of your choice. Follow normal operations according to what was described above to create the vacuum inside the bags. During the operation, whilst the yellow light (**C**) is flashing, briefly press the "Stop" button (**B**). The red light (**E**) will come on, meaning that the sealing bar has been activated. When sealing is completed, the unit automatically finishes its work cycle.

5. MAINTENANCE AND CLEANING

Cleaning

- Wash your hands before cleaning the machine and its accessories.
- Make sure the unit is unplugged before cleaning it.
- Clean the outer surfaces of the appliance with a damp cloth (no detergent) before and after use.
- Do not use detergents or abrasive products to clean the appliance
- Do not submerge the appliance in water to clean it
- The vacuum chamber can be cleaned under a running tap or in the dishwasher

(Figure 9). To dismantle the chamber see "How to dismantle the vacuum chamber"

Warning: Make sure the unit is unplugged before cleaning it. If liquid is spilt accidentally in any part of the unit, do not plug it in or try to reuse it. Contact the authorised technical service or supplier.

Re-using Fagor bags

If you want to re-use a used Fagor bag, firstly you must clean it using neutral soap and leave it to dry completely before using it again. They can also be washed in the dishwasher.

Maintenance

With use, the upper (**H**) and lower (**M**) closing seals deteriorate and need to be replaced with new seals.

From time to time, turn the seal over. Dismantle the seal and fit it upside down (Fig. 10)

6. TROUBLE SHOOTING

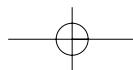
Here are the steps to follow if you experience problems with the product.

The appliance does not work.

- Make sure that the unit is plugged in correctly. Check the electrical socket by plugging in another appliance.
- Check that the "ON/OFF" switch (**K**) has been pressed correctly. The green light (**D**) must come on.
- If the unit has overheated, sealing is interrupted automatically. Let it cool for 30 minutes and try again.
- Check if the cable or plug is damaged. If so, do not try to work it again.

The unit does not create a complete vacuum inside the bags

- The open end of the bag should remain completely inside the vacuum chamber coupling.
- Check for impurities in the sealing seals and the seals. Clean them and put them back in the correct position.
- Turn the useful side of the lower seal over by turning it.
- The bag could have a hole in it. To check this, seal the bag with some air inside,



submerge the bag in water and squeeze it. Bubbles will indicate that there is a leak. Seal it again or use another bag

The bags have not sealed correctly

- The cause could be the sealing bar overheating or the bag has melted. Open the cover and let the sealing bar cool for several minutes.

The bag did not maintain the vacuum after being sealed

- This can be caused by a leak due to wrinkles, crumbs, fat or liquid. Open the bag, clean the upper part and remove any foreign matter from the sealing bar before trying to seal it again.

- Make sure that the bag does not have any holes. If the food to be sealed has sharp edges, first cover it with serviettes or kitchen paper.

7. DURATION OF VACUUM PACKED FOOD

Vacuum packing processes prolong the life of food by eliminating most of the air in the sealed receptacle, thereby reducing oxidation which affects the nutritional value, their flavour and above all the quality. Expelling air also inhibits proliferation of micro-organisms. Below is a list of the storage times for vacuum packed foods. These times are just a guideline and can vary depending on how well the food is cooked and its original quality.

	Normal storage time	Vacuum packed storage time
REFRIGERATED FOOD (5 ± 2 °C)		
Beef, lamb, pig	3 – 4 days	8 – 9 days
Poultry	2 – 3 days	6 – 8 days
Fish	1 – 3 days	4 – 5 days
Salami	7 days	25 days
Salami slices	4 – 6 days	20 – 25 days
Soft cheese	5 – 7 days	20 days
Very hard cheese	15 days	60 days
Vegetables	1 – 3 days	7 – 10 days
Fruit	5 – 7 days	14 – 20 days
COOKED AND REFRIGERATED FOOD (5 ± 2 °C)		
Soup	2 – 3 days	8 – 10 days
Pasta and rice/risotto	2 – 3 days	6 – 8 days
Stewed or roast meat	3 – 5 days	10 – 15 days
Cakes	2 – 3 days	8 days
FROZEN FOOD (-18 ± 2 °C)		
Meat	4 – 6 months	15 – 20 months
Fish	3 – 4 months	10 – 12 months
Vegetables	8 – 10 months	18 – 24 months
FOOD AT HIGH AMBIENT TEMPERATURE (25 ± 2 °C)		
Fresh bread	1 – 2 days	8 – 10 days
Biscuits	4 – 6 months	12 months
Pasta and rice	5 – 6 months	12 months
Flour	4 – 5 months	12 months
Nuts	3 – 4 months	12 months
Ground coffee	2 – 3 months	12 months
The	5 – 6 months	12 months
Powdered milk	1 – 2 months	12 months



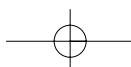
8. INFORMATION FOR THE CORRECT DISPOSAL OF ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service. Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources.

To remind you that you must collaborate with a selective collection scheme, the symbol shown appears on the product warning you not to dispose of it in traditional refuse containers.

For further information, contact your local authority or the shop where you bought the product.





FR

1. CARACTÉRISTIQUE ET FONCTIONS

- A. Bouton-poussoir de vide
- B. Touche "Stop"
- C. Témoin de vide (jaune)
- D. Témoin d'attente (vert)
- E. Témoin de soudure (rouge)
- F. Capot
- G. Joint supérieur de soudure
- H. Joint de fermeture supérieur
- I. Chambre à vide
- J. Barre de soudure
- K. Interrupteur "ON/OFF"
- L. Levier d'extraction de la chambre
- M. Joint de fermeture inférieur

2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension / Fréquence : 230V
 Puissance: 300W
 Longueur de soudure maxi.: 30cm
 Compatibilité électromagnétique

3. GUIDE POUR UN FONCTIONNEMENT SÛR

La machine à emballer sous vide est un dispositif électrique qui doit être utilisé en respectant à tout moment les règles de sécurité suivantes:

- Avant d'utiliser cet appareil, lire attentivement cette notice, puis la ranger en vue de consultations ultérieures. Ce n'est qu'ainsi que vous en tirerez le meilleur parti en toute sécurité.
- Avant d'utiliser l'appareil, s'assurer que la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique apposée à la base du corps de chauffe.
- En cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la prise d'appareil, faire remplacer la prise de courant par une prise adéquate par un technicien qualifié.
- La sécurité électrique de l'appareil n'est garantie que si celui-ci est raccordé à une installation de terre efficace. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages liés au manque de prise de terre de l'installation. En cas de doute, veuillez vous adresser à un technicien qualifié.

- Après avoir retiré l'emballage, s'assurer que l'appareil se trouve en parfaite condition. En cas de doute, veuillez vous adresser au Service Technique agréé le plus proche.
- Les éléments de l'emballage (poches plastique, mousse polystyrène, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils constituent des sources potentielles de danger.
- L'usage d'adaptateurs, de prises multiples et/ou de rallonges est à proscrire. S'il est nécessaire d'en utiliser, ne recourir qu'à des dispositifs conformes aux normes de sécurité en vigueur en faisant attention de ne pas dépasser la limite de puissance indiquée sur l'adaptateur.
- Ne jamais utiliser d'adaptateurs à une tension non indiquée à la base de l'appareil (plaque signalétique).
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Tout autre usage sera considéré inadéquat ou dangereux.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages liés, soit à un usage inadéquat, erroné ou peu adapté, soit à des réparations effectuées par du personnel non qualifié.

L'usage de tout appareil électrique exige le respect de certaines règles élémentaires. En particulier:

- Maintenir l'appareil loin de l'eau ou d'autres liquides pour éviter tout risque d'électrocution ; ne pas brancher l'appareil s'il se trouve sur une surface humide.
- Placer l'appareil sur une surface sèche, solide et stable.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près de surfaces chaudes, dans un four ou au lave-vaisselle.
- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau. Si le cordon ou la prise se mouillent à un moment quelconque, le débrancher en portant des gants caoutchouc secs. S'il a été plongé dans l'eau, l'envoyer immédiatement au service technique de réparation agréé ou au distributeur.
- Pour ne pas vous brûler, ne touchez jamais la barre de soudure tant que l'appareil est en marche.
- Conserver le cordon loin de surfaces chaudes et d'extrémités pointues.

- Ne jamais tirer sur le cordon pour débrancher l'appareil.
- Débrancher l'appareil une fois utilisé et avant d'effectuer les opérations de nettoyage ou d'entretien.
- En cas de panne et/ou de dysfonctionnement de l'appareil, l'éteindre et ne pas essayer de l'arranger. S'il faut le réparer, s'adresser uniquement à un Service Technique agréé et demander l'emploi de pièces de rechange originales. Toute violation de cette règle remettra en cause la sécurité de l'appareil.
- Ne jamais tirer sur le cordon pour éteindre l'appareil. Utiliser la touche d'arrêt "Stop" (B) ou l'interrupteur de marche/arrêt "ON / OFF" (K).
- Ne pas utiliser de détergents ou de chiffons abrasifs pour nettoyer la machine.
- Le produit n'a pas été conçu pour être utilisé par des enfants. Ne les laissez pas s'approcher de l'appareil.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, utiliser les poches et les accessoires recommandés par le fabricant.
- L'usager ne doit pas se charger de remplacer le cordon. Si celui-ci a été endommagé et qu'il faille le remplacer, s'adresser uniquement à un Service Technique agréé par le fabricant. Ne pas utiliser un appareil avec le cordon ou la prise endommagé.
- Si vous n'allez jamais plus utiliser l'appareil, il convient de l'inutiliser en coupant le cordon d'alimentation après l'avoir débranché.

Protection contre la surchauffe

Cet appareil est doté d'un dispositif de sécurité qui évite la soudure de la poche ou du récipient si la machine s'échauffe. Le système de protection thermique automatique se déclenchera par exemple:

- Dans des conditions ambiantes extrêmes (ex., 35°C (95°F) et/ou une tension supérieure de 10%)
- Si le système de protection thermique s'active, attendre 30 minutes que l'appareil refroidisse avant de recommencer et permettre le réarmement du système de protection.

4. MODE D'EMPLOI

Mise au point

Avant le premier emploi, vérifier que la chambre à vide et les parties de l'appareil qui entrent en contact avec l'aliment sont propres. Suivre les instructions de nettoyage du chapitre "5. Entretien et nettoyage"

Comment démonter la chambre à vide

1. Déplacer le levier d'extraction de la chambre (L) comme le montre la **Fig. 2**. Soulevez l'extrémité gauche de la chambre à vide et la retirer complètement (**Figure 3**).
2. Pour remonter la chambre à vide (I), placer l'extrémité droite sur le côté droit de la machine (**Figure 4**). S'assurer que la tuyère d'aspiration (a) se raccorde à l'orifice correspondant de la chambre et que la languette de positionnement de la chambre (b) rentre dans la rainure correspondante.
3. Appuyer sur l'extrémité gauche de la connexion jusqu'à ce que le levier (L) fasse clic (**Figure 5**).

Emballage sous vide

1. Installer l'appareil dans un endroit sec. S'assurer que la zone de travail devant l'appareil est libre d'obstacles et suffisamment spacieuse pour y déposer les poches d'aliments. Le brancher sur le secteur et presser l'interrupteur "ON/OFF" (K); le témoin vert s'allume.
2. Vérifier que la poche à remplir est d'au moins 8 cm (3,1 in.) plus longue que l'aliment. Si vous voulez réutiliser la poche, il vous faudra 2 cm de plus (0,8 in.) pour chaque fois que vous voudrez la réutiliser.
3. Soulever le capot (F) et placer l'aliment à l'intérieur de la poche, en faisant attention de ne pas créer des rides ou trop de tension à la surface. Retirer les liquides ou les résidus d'aliment de l'intérieur de la poche avant de la sceller. Placer la poche et son contenu devant la machine en la positionnant à l'intérieur de la chambre à vide (I) (**Figure 6**).
4. Rabattre complètement le capot (F) et

presser dessus pendant quelques secondes (**Figure 7**). Le témoin jaune (**C**) clignote pendant que la machine est en fonctionnement. Le cycle de vide est maintenant en cours. Pendant la phase de soudure, le témoin rouge commence aussi à clignoter (**E**). Quand la poche est scellée, les deux témoins s'éteignent. Presser maintenant le bouton-poussoir de vide (**A**) et laisser entrer l'air dans le circuit pneumatique (**Figure 8**). Ouvrir le capot et retirer la poche avec l'extrémité soudée.

5. Pour interrompre l'opération de vide (par ex. si la poche est mal placée), réappuyer sur la touche d'arrêt "**Stop**" (**B**), puis sur bouton-poussoir de vide (**A**).
6. Contrôler l'apparence de la poche soudée ; il faut qu'elle ait une espèce de ruban à travers la soudure et aucune ride ; sinon, il se peut que la soudure ne soit pas complète.

Conseil: Si les aliments à emballer présentent des éléments pointus, tels que os, spaghetti ou crustacés, placer du papier de cuisine sur les bords pour ne pas rayer la poche.

Information relative aux poches

Cet appareil accepte toutes les poches disponibles sur le marché qui permettent d'y faire le vide. **Fagor** ne garantit toutefois le bon fonctionnement de l'appareil qu'avec les poches et les accessoires de sa marque. Les poches Fagor sont réutilisables, aptes aux micro-ondes, au congélateur et peuvent être bouillies.

Avant de réutiliser une poche, la nettoyer d'abord comme il est indiqué au chapitre "Entretien et nettoyage"

Fonction de réglage du vide

L'aliment peut être conditionné avec le degré de vide de notre choix. Effectuer les opérations normales décrites plus haut pour créer le vide à l'intérieur des poches. Durant l'opération, pendant que le témoin jaune (**C**) clignote, presser brièvement la touche "Stop" (**B**). Le témoin rouge (**E**) s'allume pour indiquer que la barre de soudure s'est activée. Quand la soudure est terminée, la machine met fin automatiquement à son cycle de travail.

5. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage

- Se laver les mains avant de nettoyer la machine et les accessoires.
- Vérifier que la machine est débranchée avant de la nettoyer.
- Nettoyer les surfaces externes de l'appareil avec un chiffon humide (sans détergent) avant et après usage.
- Ne pas employer de solvants ni de détergents abrasifs pour le nettoyage
- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau pour le nettoyer.
- La chambre à vide peut se nettoyer sous le robinet ou dans le lave-vaisselle (**Figure 9**). Pour démonter la chambre, voir "Comment démonter la chambre à vide"

Avertissement: s'assurer que la machine est débranchée avant de la nettoyer. Si un liquide de répand accidentellement sur une partie quelconque de l'appareil, ne pas le brancher et ne pas essayer de le réutiliser. Contacter le service technique agréé ou le distributeur.

Réemploi des poches Fagor

Pour réutiliser une poche Fagor usagée, la nettoyer d'abord avec un savon neutre et la laisser sécher complètement avant de la réemployer. Elles peuvent aussi se laver au lave-vaisselle.

Entretien

A l'usage, les joints de fermeture supérieur (**H**) et inférieur (**M**) se dégradent et il faut les remplacer par des joints neufs.

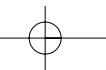
De temps en temps, inverser la position du joint. Retirer le joint et le réinstaller sur le côté opposé (**Fig. 10**)

6. RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

Mesures à prendre en cas de problèmes avec le produit:

La machine ne fonctionne pas.

- S'assurer que la machine est bien branchée. Vérifier la prise de courant en branchant dessus un autre appareil.
- Vérifier que l'interrupteur "ON/OFF" (**K**)



a été pressé correctement. Le témoin vert (**D**) doit être allumé.

- Si la machine s'est échauffée, la soudure s'interrompt automatiquement. La laisser refroidir pendant 30 minutes et réessayer.
- Vérifier si le cordon ou la prise sont endommagés. Si c'est le cas, ne pas brancher l'appareil.

La machine ne crée pas un vide complet à l'intérieur des poches.

- L'extrémité ouverte de la poche doit être complètement introduite dans la chambre à vide.
- Vérifier s'il y a des impuretés sur la barre de soudure et sur les joints. Les nettoyer et les replacer en position correcte.
- Inverser le côté utile du joint inférieur.
- Il se peut que la poche soit trouée. Pour s'en assurer, sceller la poche avec un peu d'air à l'intérieur, plonger la poche dans l'eau et la serrer. Les bulles indiqueront une fuite. La resouder ou utiliser une autre poche.

Les poches n'ont pas été scellées correctement.

- Ceci peut être dû à une surchauffe de la barre de soudure ou à une fonte de la poche. Ouvrir le capot et laisser refroidir la barre de soudure pendant quelques minutes.

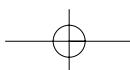
La poche ne se maintient pas sous vide après la soudure

- Ceci peut être dû à une fuite liée à des rides ou à la présence de miettes, graisses ou liquides. Ouvrir la poche, nettoyer sa partie supérieure et retirer toute matière étrangère de la barre de soudure avant de procéder à nouveau à la soudure.
- S'assurer que la poche n'est pas trouée. Si les aliments à conditionner présentent des côtés pointus, couvrir d'abord la poche avec une serviette ou du papier de cuisine.

7. DURÉE DE CONSERVATION DES ALIMENTS EMBALLÉS SOUS VIDE

Le processus d'emballage sous vide prolonge la vie des aliments en éliminant la majeure partie de l'air du récipient scellé. Ceci réduit l'oxydation qui en altère la valeur nutritionnelle, la saveur et, surtout, la qualité. L'expulsion de l'air empêche également la prolifération de micro-organismes

Voici ci-après les temps de stockage des aliments emballés sous vide. Ces temps ne sont qu'informatifs et peuvent varier en fonction de l'intégrité de la confection et de la qualité d'origine de l'aliment.



	Temps de stockage normal	Temps de stockage emballage sous vide
ALIMENTS RÉFRIGÉRÉS (5 ± 2 °C)		
Viande de veau, agneau, porc	3 – 4 jours	8 – 9 jours
Volailles	2 – 3 jours	6 – 8 jours
Poisson	1 – 3 jours	4 – 5 jours
Salami	7 jours	25 jours
Salami en tranches	4 – 6 jours	20 – 25 jours
Fromage frais	5 – 7 jours	20 jours
Fromage très sec	15 jours	60 jours
Légumes	1 – 3 jours	7 – 10 jours
Fruits	5 – 7 jours	14 – 20 jours
ALIMENTS CUISENÉS ET RÉFRIGÉRÉS (5 ± 2 °C)		
Soupes	2 – 3 jours	8 – 10 jours
Pâtes et riz/risotto	2 – 3 jours	6 – 8 jours
Viande en ragout, grillée	3 – 5 jours	10 – 15 jours
Gâteaux	2 – 3 jours	8 jours
ALIMENTS SURGELÉS (-18 ± 2 °C)		
Viandes	4 – 6 mois	15 – 20 mois
Poisson	3 – 4 mois	10 – 12 mois
Légumes	8 – 10 mois	18 – 24 mois
ALIMENTS À TEMPÉRATURE AMBIANTE (25 ± 2 °C)		
Pain frais	1 – 2 jours	8 – 10 jours
Biscuits	4 – 6 mois	12 mois
Pâtes et riz	5 – 6 mois	12 mois
Farine	4 – 5 mois	12 mois
Fruits secs	3 – 4 mois	12 mois
Café moulu	2 – 3 mois	12 mois
Thé	5 – 6 mois	12 mois
Lait en poudre	1 – 2 mois	12 mois

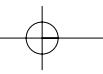
8. INFORMATION POUR LA CORRECTE GESTION DES RÉSIDUS D'APPAREILS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



A la fin de la vie utile de l'appareil, ce dernier ne doit pas être éliminé mélangé aux ordures ménagères brutes.

Il peut être porté aux centres spécifiques de collecte, agréés par les administrations locales, ou aux prestataires qui facilitent ce service.

L'élimination séparée d'un déchet d'électroménager permet d'éviter d'éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé, dérivées d'une élimination inadquate, tout en facilitant le traitement et le recyclage des matériaux qu'il contient, avec la considérable économie d'énergie et de ressources que cela implique. Afin de souligner l'obligation de collaborer à la collecte sélective, le marquage ci-dessus apposé sur le produit vise à rappeler la non-utilisation des conteneurs traditionnels pour son élimination. Pour davantage d'information, contacter les autorités locales ou votre revendeur.



DE

1. MERKMALE UND FUNKTIONEN

- A. Vakuumtaste
- B. "Stop"-Taste
- C. Leuchtanzeige Vakuum (gelb)
- D. Leuchtanzeige Wartestellung (grün)
- E. Leuchtanzeige Schweißen (rot)
- F. Deckel
- G. Obere Schweißdichtung
- H. Obere Schließdichtung
- I. Vakuumkammer
- J. Schweißstange
- K. "ON/OFF"-Schalter
- L. Hebel Kammer herausnehmen
- M. Untere Schließdichtung

2. TECHNISCHE DATEN

Spannung / Frequenz: 230V

Leistung: 300W

Max. Schweißlänge: 30cm

Elektromagnetische Vereinbarkeit

3. EMPFEHLUNGEN FÜR DEN SICHEREN BETRIEB

Bei dem Vakuumiergerät handelt es sich um ein elektrisches Gerät, weshalb stets folgende Sicherheitsvorschriften zu beachten sind:

- Bevor Sie das Gerät benutzen, lesen Sie bitte dieses Heft aufmerksam und bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen auf. Nur so erzielen Sie optimale Ergebnisse und maximale Sicherheit bei der Benutzung.
- Bevor Sie das Gerät benutzen, überprüfen Sie bitte, ob die Netzspannung mit der Angabe auf dem Typenschild am Sockel des Gehäuses übereinstimmt.
- Sollten Steckdose und Gerätestecker nicht zueinander passen, lassen Sie bitte die Steckdose durch eine Fachkraft gegen eine geeignete austauschen.
- Die elektrische Sicherheit des Geräts kann nur garantiert werden, wenn dieses eine wirksame Erdung geschlossen ist. Der Hersteller kann nicht für Schäden zur Verantwortung gezogen werden, die

durch eine Fehlende Erdung hervorgerufen werden. Im Zweifelsfalle wenden Sie sich bitte an eine Fachkraft.

- Nach dem Entfernen der Verpackung prüfen Sie bitte, ob sich das Gerät in einwandfreiem Zustand befindet. Im Zweifelsfalle wenden Sie sich bitte an den nächstgelegenen zugelassenen Technischen Kundendienst.
- Verpackungselemente (Plastiktüten, Styropor etc.) sind außerhalb der Reichweite von Kindern zu halten, da es sich um potentielle Gefahrenquellen handelt.
- Es sollten keine Adapter, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungsleistungen benutzt werden. Sollte deren Einsatz unvermeidlich sein, dürfen nur solche Elemente benutzt werden, die den gültigen Sicherheitsnormen entsprechen.
- Besonders ist darauf zu achten, dass die auf dem Adapter angegebene Leistung nicht überschritten wird.
- Verwenden Sie keine Adapter deren Spannung nicht mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch vorgesehen. Andere Verwendungszwecke sind unsachgemäß oder gefährlich.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße, falsche oder nicht geeignete Nutzung oder durch Reparaturen durch nicht ausreichend qualifiziertes Personal hervorgerufen werden.

Die Benutzung elektrischer Geräte setzt stets die Beachtung einiger grundlegender Regeln voraus.

Insbesondere:

- Um elektrische Schläge zu vermeiden, halten Sie das Gerät von Wasser oder anderen Flüssigkeiten fern. Schließen Sie das Gerät nicht ans Netz, wenn es auf feiner feuchten Fläche steht.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, feste und stabile Unterlage.
- Das Gerät darf nicht auf oder in die Nähe von heißen Flächen, in den Herd oder in die Spülmaschine gestellt werden.

- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser. Sollten das Kabel oder der Stecker feucht werden, unterbrechen Sie den Netzanschluss. Tragen Sie dabei unbedingt trockene Gummihandschuhe. Wenn das Gerät in Wasser getaucht wurde, schicken Sie es umgehend an den zugelassenen Technischen Kundendienst oder Ihren Lieferanten.
- Um Verbrennungen zu vermeiden darf die Schweißstange während des Betriebs des Geräts nicht berührt werden.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit heißen Flächen oder scharfen Gegenständen in Berührung kommt.
- Ziehen Sie den Stecker niemals am Kabel aus der Steckdose.
- Unterbrechen Sie den Netzanschluss, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie irgendeine Reinigungs- oder Wartungsmaßnahme ausführen.
- Sollten Schäden und/oder Funktionsstörungen auftreten, schalten Sie das Gerät aus und versuchen Sie nicht, es zu reparieren. Wenn eine Reparatur notwendig ist, wenden Sie sich bitte ausschließlich an einen zugelassenen Technischen Kundendienst und verlangen Sie die Benutzung von Original-Ersatzteilen. Sollten diese Hinweise nicht beachtet werden, setzen Sie die Sicherheit Ihres Geräts aufs Spiel.
- Ziehen Sie nicht am Kabel, um das Gerät auszuschalten. Benutzen Sie die "Stop"-Taste (**B**) oder den "ON / OFF"-Schalter (**K**).
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Scheuermitteln oder kratzenden Schwämmen.
- Das Gerät ist nicht für die Benutzung durch Kinder vorgesehen. Lassen Sie diese nicht unbeaufsichtigt mit dem Gerät.
- Um optimale Ergebnisse zu erzielen, benutzen Sie bitte vom Hersteller empfohlene Beutel und Zubehörteile.
- Der Benutzer darf das Kabel nicht selbst austauschen. Sollte dieses beschädigt sein oder ein Austausch notwendig werden, wenden Sie sich bitte ausschließlich an einen vom Hersteller

zugelassenen Technischen Kundendienst. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind.

- Wenn Sie das Gerät entsorgen wollen, ziehen Sie das Kabel aus der Steckdose und schneiden Sie es ab, um das Gerät unbenutzbar zu machen.

Überhitzungsschutz

Dieses Gerät ist mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet, die es im Falle einer Überhitzung desselben verhindert, dass ein Beutel oder Behälter verschweißt werden kann. Dieses Thermo-Sicherheitssystem wird z.B. in folgendem Fall aktiv:

- Extreme Umgebungsbedingungen (z.B. 35°C (95°F)) und / oder Spannungen von mehr als 10% über dem Normalwert
- Wird dieses Sicherheitssystem ausgelöst, warten Sie bitte 30 Minuten, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es erneut einschalten. Dadurch wird das Sicherheitssystem wieder rückgestellt.

4. HINWEISE ZUR BENUTZUNG

Vorbereiten

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, vergewissern Sie sich bitte, dass die Vakuumkammer und die Teile des Geräts, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sauber sind. Folgen Sie dabei bitte den Hinweisen in Abschnitt 5 "Wartung und Reinigung"

Herausnehmen der Vakuumkammer

1. Bewegen Sie den Hebel (**L**) wie in Abb. 2 dargestellt. Heben Sie das linke Ende der Vakuumkammer an und nehmen Sie sie dann heraus (Abbildung 3). .
2. Um die Vakuumkammer (**I**) wieder einzusetzen, platzieren Sie das rechte Ende auf der rechten Seite der Verbindung (Abbildung 4). Vergewissern Sie sich, dass die Saugdüse (**a**) auf dem entsprechenden Loch der Kammer sitzt und die Positionierungszunge der Kammer (**b**) in der entsprechenden Nut sitzt.

3. Drücken Sie die linke Seite in die Verbindung, bis der Hebel (**L**) „Klick“ macht (**Abbildung 5**).

Vakuumverschweißen

1. Stellen Sie das Gerät an einen trockenen Ort. Vergewissern Sie sich, dass der Arbeitsbereich vor dem Gerät frei von Hindernissen und ausreichend groß ist, um die Lebensmittelbeutel dort platzieren zu können. Schließen Sie das Gerät ans Netz und betätigen Sie den „ON/OFF“ Schalter (**K**), die grüne Anzeigeleuchte beginnt zu leuchten.
2. Prüfen Sie, ob der Beutel, den Sie verwenden wollen, mindestens 8 cm (3,1 in.) länger ist als das Lebensmittel. Wenn Sie einen Beutel wiederverwenden wollen, beachten Sie bitte, dass Sie pro Wiederverwendung 2 weitere Zentimeter (0,8 in.) hinzuzählen müssen.
3. Öffnen Sie den Deckel (**F**) und legen Sie das Lebensmittel in den Beutel. Vermeiden Sie dabei, dass sich Falten bilden oder die Oberfläche gespannt wird. Entfernen Sie Flüssigkeiten und Lebensmittelreste aus dem Innern des zu verschweißenden Beutels. Legen Sie den Beutel mit dem Inhalt vor das Gerät und stecken Sie ihn in das Innere der Vakuumkammer (**I**) (**Abbildung 6**).
4. Schließen Sie den Deckel (**F**) vollständig und drücken Sie ihn einige Sekunden an (**Abbildung 7**). Die gelbe Kontrolleuchte (**C**) blinkt, solange das Gerät in Betrieb ist. Der Vakuumzyklus läuft jetzt. Während der Schweißphase blinkt auch die rote Kontrollleuchte (**E**). Wenn der Beutel verschweißt ist, schalten beide Lampen aus. Betätigen Sie nun die Vakuumtaste (**A**) und warten Sie, dass die Luft in den Pneumatikkreislauf eintritt (**Abbildung 8**). Öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie den Beutel am verschweißten Ende.
5. Sollte es notwendig sein, den Vakuumzyklus zu unterbrechen (wenn z.B. der Beutel nicht richtig sitzt), betätigen Sie zunächst die „Stop“-Taste (**B**) und dann die Vakuumtaste (**A**).
6. Prüfen Sie den Zustand der verschweißten Tüte. Es muss so

aussehen, als ob ein Band durch die Verschweißung laufe und es dürfen keine Falten aufgetreten sein. Andernfalls ist es möglich, dass die Verschweißung nicht einwandfrei ist.

Empfehlung: Wenn die einzuschweißenden Lebensmittel scharfe Kanten haben, wie z.B. Knochen, Spaghetti oder Schalentiere, legen Sie ein Küchenpapier um die Kanten, damit der Beutel nicht beschädigt wird.

Hinweise zu den Beuteln

In diesem Gerät können die zum Vakuumverschweißen geeigneten auf dem Markt erhältlichen Beutel benutzt werden.

Fagor sichert den einwandfreien Betrieb des Geräts jedoch nur bei Benutzung von Tüten und Zubehör dieser Marke zu. Beutel von Fagor sind wiederverwendbar, für Mikrowellen und Gefriertruhen geeignet und können gekocht werden.

Bevor Sie einen Beutel wiederbenutzen, reinigen Sie ihn bitte gemäß der Hinweise unter **„Wartung und Reinigung“**

Regulieren des Vakuums

Sie können den Beutel mit dem von Ihnen gewünschten Vakumniveau entnehmen. Folgen Sie o.g. Schritten, um im Innern des Beutels ein Vakuum herzustellen. Betätigen Sie dann während der Operation und solange die gelbe Kontrolleuchte (**C**) blinkt, kurz die „Stop“-Taste (**B**). Die rote Kontrollleuchte (**E**) leuchtet auf und zeigt an, dass die Schweißstange aktiviert ist. Nach Abschluss des Schweißvorgangs schließt das Gerät den Arbeitszyklus automatisch ab.

5. WARTUNG UND REINIGUNG

Reinigung

- Bevor Sie das Gerät und die Zubehörteile reinigen, waschen Sie sich bitte die Hände.
- Unterbrechen Sie den Netzanschluss, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Reinigen Sie die Außenflächen des Geräts mit einem feuchten Tuch (ohne Reinigungsmittel) vor und nach jeder Benutzung.
- Benutzen Sie keine Löse- oder Scheuermittel

- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser
- Die Vakuumkammer kann unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine gereinigt werden (**Abbildung 9**). Zum Ausbau der Kammer vgl. "Herausnehmen der Vakuumkammer"

Warnung: Vergewissern Sie sich, dass der Netzanschluss unterbrochen ist, bevor Sie das Gerät reinigen. Sollte unbeabsichtigter Weise Flüssigkeit in einen Teil des Geräts gelangen, schließen Sie es nicht ans Netz und benutzen Sie das Gerät nicht. Wenden Sie sich an den zugelassenen Technischen Kundendienst oder Ihren Lieferanten.

Wiederverwendung von Fagor-Beuteln

Wenn Sie einen benutzten Beutel von Fagor wiederbenutzen wollen, reinigen Sie ihn zunächst mit Neutralseife und lassen Sie ihn gut trocknen, bevor Sie ihn benutzen. Die Beutel können auch in der Waschmaschine gewaschen werden.

Wartung

Im Laufe der Zeit nutzen Sich die obere (**H**) und untere (**M**) Schließdichtung ab und es müssen neue Dichtungen eingesetzt werden. Kehren Sie gelegentlich die Position der Dichtung um. Bauen Sie sie aus und setzen Sie umgekehrt wieder ein (**Abb. 10**).

6. LÖSUNG MÖGLICHER PROBLEME

Nachfolgend eine Hinweise zur Lösung möglicher Probleme mit dem Produkt.

Das Gerät funktioniert nicht

- Vergewissern Sie sich, dass der Netzanschluss korrekt ausgeführt ist. Überprüfen Sie die Steckdose, indem Sie ein anderes Gerät anschließen.
- Prüfen Sie, ob der "ON/OFF"-Schalter (**K**) korrekt betätigt wurde. Die grüne Kontrollleuchte (**D**) muss leuchten.
- Wenn es zu einer Überhitzung des Geräts gekommen ist, wird der Schweißvorgang automatisch abgebrochen. Warten Sie 30 Minuten, bis das Gerät abgekühlt ist und versuchen Sie es erneut.

- Überprüfen Sie Kabel und Stecker auf Schäden. Schließen Sie im Fall von Schäden das Gerät nicht ans Netz.

Das Gerät erzeugt kein vollständiges Vakuum im Innern der Beutel

- Das offene Ende des Beutels muss sich vollständig in der Verbindung zur Vakuumkammer befinden.
- Prüfen Sie, ob an den Schweißdichtungen oder den anderen Dichtungen Verunreinigungen vorhanden sind. Reinigen Sie die Dichtungen und setzen Sie sie wieder korrekt ein.
- Drehen Sie die untere Dichtung um, um die Nutzfläche zu ändern.
- Möglicherweise hat der Beutel ein Loch. Um dies zu prüfen, verschweißen Sie ihn mit etwas Luft im Innern, tauchen Sie ihn in Wasser und drücken Sie auf den Beutel. Bilden sich Wasserblasen, ist ein Loch vorhanden. Verschweißen Sie ihn nochmals oder benutzen Sie einen anderen Beutel.

Die Beutel wurden nicht korrekt verschweißt

- Eine mögliche Ursache ist die Überhitzung der Schweißstange oder das Schmelzen des Beutels. Öffnen Sie den Deckel und lassen Sie die Schweißstange ein paar Minuten abkühlen.

Der Beutel hält nach dem Schweißen das Vakuum nicht

- Ursache können Undichtigkeiten aufgrund von Falten, Krümen, Fett oder Flüssigkeit sein. öffnen Sie den Beutel, reinigen Sie den oberen Teil und entfernen Sie Fremdkörper von der Schweißstange, bevor Sie den Beutel erneut zuschweißen.
- Vergewissern Sie sich, dass der Beutel kein Loch hat. Wenn die eingeschweißten Lebensmittel scharfe Kanten haben, decken Sie den Beutel mit Servietten oder Küchenpapier ab.

7. HALTBARKEIT VAKUUMVERPACKTER LEBENSMITTEL

Die Vakuumverpackung verlängert die Haltbarkeitsdauer der Lebensmittel, da der größte Teil der Luft aus dem Verpackungsbehälter eliminiert wird. Auf diese Weise wird die Oxidation verringert, die den Nährwert, den Geschmack und vor allem die Qualität beeinträchtigt. Das Entfernen der Luft verhindert darüber hinaus die Vermehrung von Mikroorganismen. Nachfolgend finden Sie Angaben zur Dauer der Lagerung vakuumverpackter Lebensmittel. Diese Werte haben rein orientativen Charakter und schwanken in Funktion der Zubereitung und der ursprünglichen Qualität des Lebensmittels.

	Dauer normale Lagerung	Dauer Lagerung in Vakuumverpackung
GEKÜHLTE LEBENSMITTEL (5 ± 2 °C)		
Rind-, Lamm-, Schweinefleisch	3 – 4 Tage	8 – 9 Tage
Geflügel	2 – 3 Tage	6 – 8 Tage
Fisch	1 – 3 Tage	4 – 5 Tage
Salami	7 Tage	25 Tage
Salami in Scheiben	4 – 6 Tage	20 – 25 Tage
Weichkäse	5 – 7 Tage	20 Tage
Stark geräucherter Käse	15 Tage	60 Tage
Gemüse	1 – 3 Tage	7 – 10 Tage
Obst	5 – 7 Tage	14 – 20 Tage
GEKOCHTE UND GEKÜHLTE LEBENSMITTEL (5 ± 2 °C)		
Suppen	2 – 3 Tage	8 – 10 Tage
Nudeln und Reis / Risotto	2 – 3 Tage	6 – 8 Tage
Geschmortes, gebratenes Fleisch	3 – 5 Tage	10 – 15 Tage
Kuchen	2 – 3 Tage	8 Tage
TIEFGEFRORENE LEBENSMITTEL (-18 ± 2 °C)		
Fleisch	4 – 6 Monate	15 – 20 Monate
Fisch	3 – 4 Monate	10 – 12 Monate
Gemüse	8 – 10 Monate	18 – 24 Monate
LEBENSMITTEL BEI RAUMTEMPERATUR (25 ± 2 °C)		
Frisches Brot	1 – 2 Tage	8 – 10 Tage
Kekse	4 – 6 Monate	12 Monate
Nudeln und Reis	5 – 6 Monate	12 Monate
Mehl	4 – 5 Monate	12 Monate
Trockenfrüchte	3 – 4 Monate	12 Monate
Gemahlener Kaffee	2 – 3 Monate	12 Monate
Tee	5 – 6 Monate	12 Monate
Milchpulver	1 – 2 Monate	12 Monate

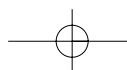


8. INFORMATION ZUR ORDNUNGSGEMÄSSEN ENTSORGUNG ELEKTRISCHER UND ELEKTRONISCHER ALTEGERÄTE



Am Ende seiner Nutzzeit darf das Produkt NICHT zusammen mit dem Hausmüll beseitigt werden.

Es kann zu den eigens von den örtlichen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht sie die Wiederverwertung der Bestandteile des Gerätes, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.
Zum Unterstreichen der Verpflichtung zur Mitwirkung bei der getrennten Entsorgung ist auf dem Produkt ein Hinweissymbol dafür angebracht, dass dieses Produkt nicht in üblichen Hausmüllcontainern entsorgt werden darf.
Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an die örtliche Verwaltung oder an den Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben.





IT

1. CARATTERISTICA E FUNZIONI

- A. Pulsante creazione sottovuoto
- B. Pulsante "Stop"
- C. Spia di vuoto (gialla)
- D. Spia di stand-by (verde)
- E. Spia di sigillatura (rossa)
- F. Sportello
- G. Guarnizione superiore di sigillatura
- H. Guarnizione di chiusura superiore
- I. Camera del vuoto
- J. Barra saldante
- K. Interruttore "ON/OFF"
- L. Leva di estrazione della camera
- M. Guarnizione della chiusura inferiore

2. DATI TECNICI

Tensione / Frequenza: 230V

Potenza: 300W

Lunghezza max sigillatura: 30cm

Compatibilità Elettromagnetica

3. GUIDA PER UN FUNZIONAMENTO SICURO

La confezionatrice sottovuoto è un dispositivo elettrico, e devono essere mantenere sempre le seguenti norme di sicurezza:

- Prima di usare questo apparecchio leggere attentamente questo manuale d'istruzioni e conservarlo per future consulenze. Solo così si potranno ottenere i migliori risultati e la massima sicurezza d'uso.
- Prima di usare l'apparecchio verificare che la tensione della rete domestica sia in concordanza con quanto riportato sulla targhetta posta sulla base della caldaia.
- In caso di incompatibilità tra la presa di corrente e la presa dell'apparecchio, sostituire la presa di corrente con un'adeguata rivolgendosi al personale professionale qualificato.
- La sicurezza elettrica dell'apparecchio si garantisce solamente nei casi in cui sia connesso ad un impianto con presa a terra efficace. Il fabbricante non può essere ritenuto responsabile dei danni derivati dalla mancanza di presa a terra

dell'impianto elettrico. In caso di dubbi rivolgersi ad una persona professionalmente qualificata.

- Dopo aver tolto l'imballaggio, verificare che l'apparecchio sia in perfette condizioni. In caso di dubbi, rivolgersi al Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato più vicino.
- Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, ecc.), non devono essere lasciati alla portata dei bambini perché sono potenziali fonti di pericolo.
- Non viene consigliato l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghie. Nei casi in cui si renda indispensabile il loro uso, si devono utilizzare solo quelli che sono conformi alle norme di sicurezza vigente, prestando attenzione di non superare il limite di potenza riportato nell'adattatore.
- Non usare mai adattatori con voltaggio non indicato sulla parte inferiore dell'unità (targhetta dei dati tecnici).
- Questo apparecchio deve essere utilizzato solo per uso domestico. Qualsiasi altro uso si riterrà inadeguato o pericoloso.
- Il fabbricante non sarà responsabile dei danni che possono derivare dall'uso inappropriate, equivoco o poco adeguato oppure da riparazioni effettuate da personale non qualificato.

L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico richiede l'osservanza di alcune regole fondamentali. In particolare:

- Mantenere l'apparecchio lontano dall'acqua o da altri liquidi per evitare una scarica elettrica; non collegare il prodotto se è su una superficie umida.
- Collocare l'apparecchio su una superficie asciutta e stabile.
- Non collocare l'apparecchio sopra o vicino a superfici calde, nel forno o in una lavastoviglie.
- Non immergere l'apparecchio in acqua. Se il cavo e la spina si inumidiscono, disinserirlo, sempre che si indossino guanti di gomma asciutta. Se l'unità è stata immersa nell'acqua, portarla immediatamente al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato o dal suo fornitore.
- Per evitare ustioni, non toccare mai la barra saldante mentre l'unità è in funzionamento.

- Mantenere il cavo lontano da superfici calde e spigoli appuntiti.
- Non scollegare la spina tirando dal cavo.
- Disinserire l'apparecchio quando non viene utilizzato e prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione.
- In caso di avaria e/o disfunzione dell'apparecchio, spegnerlo e non cercare di sistemarlo. In caso di richiedere una riparazione rivolgersi unicamente ad un Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato e richiederne l'utilizzo di ricambi originali. In caso di mancata osservanza di quanto in precedenza indicato verrà posta in pericolo la sicurezza dell'apparecchio.
- Non tirare dal cavo per spegnerlo. Usare il pulsante d'arresto "Stop" (B) o l'interruttore di marcia/arresto "ON/OFF" (K).
- Non utilizzare detersivi o panni abrasivi per pulire l'unità.
- Il prodotto non è stato studiato per essere usato dai bambini, assicurarsi di controllarli.
- Per ottenere i migliori risultati, utilizzare i sacchetti e gli accessori raccomandati dal fabbricante.
- L'utilizzatore non deve procedere alla sostituzione del cavo. Nei casi in cui il cavo sia rovinato o ne richieda la sostituzione, rivolgersi esclusivamente ad un Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato dal fabbricante. Non usare l'apparecchio con il cavo o la spina rovinate.
- Se si decide non usare mai più l'apparecchio, si raccomanda di renderlo inutilizzabile tagliando il cavo di alimentazione dopo averlo disinserito.

Protezione contro il surriscaldamento

Questo apparecchio è dotato di un dispositivo di sicurezza che evita la sigillatura del sacchetto o del recipiente nei casi in cui l'unità si surriscaldi. Il sistema di protezione termica automatica si attiverà per esempio:

- Condizioni di ambiente estreme, ad esempio 35°C (95°F) Y/ o voltaggio 10% superiore

Se il sistema di protezione termica si attiva, attendere 30 minuti sino a che l'apparecchio si sia raffreddato prima di iniziare di nuovo e permettere il ripristino del sistema di protezione.

4. ISTRUZIONI DI FUNZIONAMENTO

Messa a punto

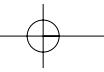
Prima del primo uso, assicurarsi che la camera del vuoto e le parti dell'apparecchio che entrano in contatto con l'alimento siano pulite. Seguire le istruzioni di pulizia della sezione "**5. Manutenzione e Pulizia**"

Come smontare la camera del vuoto

1. Spostare la leva di estrazione della camera (L) come raffigurato alla **Fig. 2**. Sollevare l'estremità sinistra della camera del vuoto ed estrarla completamente (**Figura 3**).
2. Per riporre la camera del vuoto (I), collocare l'estremità destra sul lato destro dell'innesto (**Figura 4**). Assicurarsi che l'ugello di suzione (a) si accoppia con il relativo foro nella camera e che la linguetta posizionatrice della camera (b) si inserisce nella sua relativa scanalatura.
3. Premere l'estremità sinistra nell'innesto sino a sentire un clic della leva (L) (**Figura 5**).

Confezionamento sottovuoto

1. Collocare l'apparecchio in un luogo asciutto. Assicurarsi che l'area di lavoro davanti all'apparecchio sia priva di ostacoli e sufficientemente ampia per porre i sacchetti degli alimenti. Collegare alla rete e premere l'interruttore "**ON/OFF**" (K); la spia verde si accenderà.
2. Assicurarsi che il sacchetto che si vuole utilizzare è, almeno, 8 cm (3,1 in.) più lungo dell'alimento. Se vuole riutilizzare il sacchetto, si dovrà tener conto che occorrono 2 cm in più (0,8 in.) per ogni volta che si vuole riutilizzarlo.
3. Sollevare lo sportello (F) e collocare l'alimento all'interno del sacchetto, avendo cura di non provocare rughe o tensioni sulla superficie. Rimuovere i liquidi o i residui di alimenti dall'interno del sacchetto che si va a sigillare. Collegare il sacchetto con il proprio contenuto davanti alla macchina disponendolo all'interno della camera del vuoto (I) (**Figura 6**).
4. Abbassare lo sportello (F) completamente



- e premere per vari secondi (**Figura 7**). La spia di controllo gialla (**C**) diventa intermittente mentre l'unità è in funzionamento. Il ciclo di vuoto è in pieno svolgimento. Durante la fase di sigillatura inizierà a diventare intermittente anche la spia di controllo rossa (**E**). Quando il sacchetto è sigillato le due spie di controllo si spegneranno. Ora premere il pulsante del vuoto (**A**) e lasciare che entri l'aria nel circuito pneumatico (**Figura 8**). Sollevare lo sportello e togliere il sacchetto con l'estremo sigillato.
5. Se si rende necessario interrompere l'operazione del vuoto (ad es. il sacchetto è posizionato in modo non corretto) premere prima il pulsante d'arresto "Stop" (**B**) e poi il pulsante del vuoto (**A**).
 6. Verificare l'apparenza del sacchetto sigillato; dovrà avere come una nastro attraverso la sigillatura e nessuna ruga; in caso contrario, la sigillatura deve considerarsi incompleta.

Consiglio: Se gli alimenti che si stanno sigillando hanno dei bordi appuntiti, come ossa, spaghetti o frutti di mare, collocare della carta da cucina sui bordi per evitare la rottura del sacchetto.

Informazioni sui sacchetti

In questo apparecchio possono essere utilizzati i sacchetti disponibili sul mercato che sono idonei per il sottovuoto. Ciò nonostante, Fagor garantisce il buon funzionamento dell'apparecchio solo con i sacchetti ed accessori di questa marca.

I sacchetti **Fagor** sono riutilizzabili, idonei per il microonde, per il congelatore e possono essere sottoposti a bollitura.

Prima di riutilizzare un sacchetto pulirlo prima come riportato su "**Manutenzione e Pulizia**"

Funzione di regolazione del vuoto

Si può togliere il sacchetto con il livello di vuoto preferito. Seguire le operazioni normali come riportato in precedenza per creare il vuoto all'interno dei sacchetti. Durante l'operazione, mentre la spia di controllo gialla (**C**) è intermittente, premere brevemente il pulsante "Stop" (**B**). La spia di controllo rossa (**E**) si accenderà, ciò significa che la barra saldante si è attivata. Quando la

sigillatura è completata l'unità termina automaticamente il suo ciclo di lavoro.

5. MANUTENZIONE E PULIZIA

Pulizia

- Lavarsi le mani prima di pulire la macchina e gli accessori.
- Assicurarsi di disinserire l'unità prima di pulirla.
- Pulire le superfici esterne dell'apparecchio con un panno umido (senza detergente) prima e dopo l'uso.
- Non utilizzare solventi né detergenti abrasivi per la pulizia
- Non immergere l'apparecchio in acqua per la sua pulizia
- La camera del vuoto può essere lavata sotto l'acqua del rubinetto o in lavastoviglie (**Figura 9**). Per smontare la camera **"Come smontare la camera del vuoto"**

Avvertenza: Assicurarsi di disinserire l'unità prima della pulizia. Se viene spinto del liquido in modo casuale in alcuna parte dell'unità, non collegarla alla rete elettrica o non tentare di usarla di nuovo. Contattare con il proprio Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato o il fornitore.

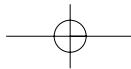
Riutilizzo dei sacchetti Fagor

Se si vuole riutilizzare un sacchetto Fagor usato, per prima cosa deve essere pulito con un sapone neutro e lasciarlo asciugare completamente prima del nuovo uso. Possono essere lavati anche in lavastoviglie.

Manutenzione

Con l'uso le guarnizioni di chiusura superiore (**H**) ed inferiore (**M**) si deteriorano e si rende necessaria la loro sostituzione con nuove guarnizioni.

Di quando in quando invertire la posizione della guarnizione. Smontare la guarnizione e ricollocarla dal lato opposto (**Fig. 10**)



6. SOLUZIONE DI PROBLEMI

Qui sono descritti i passi da seguire in caso di problemi con il prodotto.

L'apparecchio non funziona.

- Assicurarsi che l'unità sia collegata correttamente. Verificare la presa di corrente elettrica collegando un altro apparecchio.
- Verificare che l'interruttore "ON/OFF" (K) sia stato premuto in modo corretto. La spia di controllo verde (D) deve essere accesa.
- Se l'unità si è surriscaldata, la sigillatura si interrompe automaticamente. Lasciar raffreddare per 30 minuti e ritentare di nuovo.
- Verificare se il cavo o la spina sono rovinati. Se lo sono, non usare l'apparecchio.

L'unità non crea un vuoto completo all'interno dei sacchetti.

- L'estremità aperta del sacchetto deve rimanere completamente all'interno dell'innesto della camera del vuoto.
- Verificare la presenza di impurità nelle guarnizioni di sigillatura e nelle guarnizioni. Pulirle e rimetterle nelle posizioni corrette.
- Invertire il lato utile della guarnizione inferiore girandola.
- Può darsi che il sacchetto è forato. Per verificarlo, sigillare il sacchetto con un po' d'aria all'interno, immergere il sacchetto in acqua e premerlo. Le bolle indicheranno una fuga. Sigillare di nuovo o usare un altro sacchetto.

I sacchetti non si sono sigillati correttamente.

- La causa può essere il surriscaldamento della barra saldante o il sacchetto si è fuso. Aprire lo sportello e lasciare raffreddare la barra saldante per vari minuti.

Il sacchetto non mantiene il vuoto dopo la sigillatura

- Questo può essere provocato da una fuga dovuto alle rughe, briciole, grassi o liquidi. Aprire il sacchetto, pulire la parte

superiore e rimuovere qualsiasi materia estranea dalla barra saldante prima di sigillare di nuovo.

- Assicurarsi della mancata presenza di fori sul sacchetto. Se gli alimenti sigillati hanno dei bordi appuntiti, per prima cosa coprire il sacchetto con dei tovaglioli o con della carta cucina.

7. DURATA DEGLI ALIMENTI SOTTOVUOTO

Il processo di confezionamento sottovuoto prolunga la durata degli alimenti dato che elimina la maggior parte dell'aria del contenitore sigillato, in questo modo si riduce l'ossidazione che riguarda il valore nutrizionale, il sapore e soprattutto la qualità. L'espulsione dell'aria inibisce anche la proliferazione di microrganismi. Di seguito sono riportati i tempi di conservazione degli alimenti confezionati sottovuoto. Questi tempi sono orientativi e possono variare in funzione dell'integrità della confezione e della qualità dell'alimento in origine.

	Tempo di conservazione normale	Tempo di conservazione confezionamento sottovuoto
ALIMENTI REFRIGERATI (5 ± 2 °C)		
Carne di manzo, agnello, maiale	3 – 4 giorni	8 – 9 giorni
Volatile (polli, tacchini, ecc.)	2 – 3 giorni	6 – 8 giorni
Pesce	1 – 3 giorni	4 – 5 giorni
Salame	7 giorni	25 giorni
Salame affettato	4 – 6 giorni	20 – 25 giorni
Formaggio morbido (Asiago)	5 – 7 giorni	20 giorni
Formaggio stagionato	15 giorni	60 giorni
Verdure	1 – 3 giorni	7 – 10 giorni
Frutta	5 – 7 giorni	14 – 20 giorni
ALIMENTI CUCINATI E REFRIGERATI (5 ± 2 °C)		
Minestre	2 – 3 giorni	8 – 10 giorni
Pasta e riso/risotto	2 – 3 giorni	6 – 8 giorni
Carne stufata, arrosto	3 – 5 giorni	10 – 15 giorni
Paste	2 – 3 giorni	8 giorni
ALIMENTI SURGELATI (-18 ± 2 °C)		
Carne	4 – 6 mesi	15 – 20 mesi
Pesce	3 – 4 mesi	10 – 12 mesi
Verdure	8 – 10 mesi	18 – 24 mesi
ALIMENTI A TEMPERATURA AMBIENTE (25 ± 2 °C)		
Pane fresco	1 – 2 giorni	8 – 10 giorni
Biscotti	4 – 6 mesi	12 mesi
Pasta e riso	5 – 6 mesi	12 mesi
Farina	4 – 5 mesi	12 mesi
Frutta secca	3 – 4 mesi	12 mesi
Caffè macinato	2 – 3 mesi	12 mesi
Tè	5 – 6 mesi	12 mesi
Latte in polvere	1 – 2 mesi	12 mesi

8. INFORMAZIONI PER LA CORRETTA GESTIONE DEI RESIDUI DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve esser smaltito insieme ai rifiuti urbani. Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio. Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di energia e di risorse.

Per sottolineare l'obbligo di collaborare con una raccolta selettiva, sul prodotto appare il contrassegno raffigurante l'avvertenza del mancato uso dei contenitori tradizionali per lo smaltimento.

Per ulteriori informazioni, porsi in contatto con le Autorità locali o con il negozio nel quale è stato acquistato il prodotto.



EL

1. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

- A. Κουμπί κενού**
- B. Κουμπί διακοπής λειτουργίας "Stop"**
- C. Φωτεινή ένδειξη λειτουργίας κενού (κίτρινη)**
- D. Φωτεινή ένδειξη αναμονής (πράσινη)**
- E. Φωτεινή ένδειξη σφράγισης (κόκκινη)**
- F. Κάλυμμα**
- G. Άνω τσιμούχα σφράγισης**
- H. Άνω τσιμούχα κλεισίματος**
- I. Θάλαμος κενού**
- J. Ράβδος σφράγισης**
- K. Διακόπτης παροχής ρεύματος "ON/OFF"**
- L. Μοχλός εξαγωγής του θαλάμου**
- M. Κάτω τσιμούχα κλεισίματος**

2. ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Τάση – Συχνότητα: 230V

Ισχύς ρεύματος: 300W

Μέγιστο μήκος σφράγισης: 30cm

Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα

3. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Το μηχάνημα συσκευασίας σε κενό αέρος λειτουργεί με ηλεκτρικό ρεύμα και γι' αυτό θα πρέπει κάθε στιγμή να τηρούνται οι εξής οδηγίες ασφαλείας:

- Προτού χρησιμοποιήσετε αυτή τη συσκευή για πρώτη φορά, διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης και φυλάξτε τις για να τις συμβουλευτείτε και στο μέλλον. Μόνο με αυτόν τον τρόπο θα μπορέσετε να έχετε καλύτερα αποτελέσματα, αλλά και μεγαλύτερη ασφάλεια κατά τη χρήση.
- Προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου ρεύματος του σπιτιού σας συμφωνεί με την αντίστοιχη ένδειξη τάσης στη βάση της συσκευής.
- Σε περίπτωση που το φις το συσκευής δεν ταιριάζει στην πρίζα, αντικαταστήστε την πρίζα με άλλη

κατάλληλου τύπου, ζητώντας τη βοήθεια του εξειδικευμένου προσωπικού.

- Η εγγύηση για την ασφαλή λειτουργία της συσκευής, ισχύει μόνο εφόσον η συσκευή είναι συνδεδεμένη σε μία αποτελεσματικά γειωμένη πρίζα. Ο Κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για τυχόν ζημίες που οφείλονται σε λανθασμένη γειωση της εγκατάστασης. Σε περίπτωση που έχετε αμφιβολίες, απευθυνθείτε σε έναν επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- Αφού αφαιρέσετε την προστατευτική συσκευασία, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σε καλή κατάσταση. Αν έχετε κάποιες αμφιβολίες απευθυνθείτε στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο Τμήμα Τεχνικής Βοήθειας.

Ζ Κρατάτε τα μικρά παιδιά από τα υλικά της συσκευασίας (πλαστικές σακούλες, αφρολέξ κλπ.), αφού αυτά εγκυμονούν κινδύνους.

- Δεν συνιστάται η χρήση προσαρμογέων (αντάπτορες), πολύπριζων ή και προεκτάσεων καλωδίων. Αν κριθεί απαραίτητη η χρήση τους, τότε χρησιμοποιήστε μόνο αντάπτορες και προεκτάσεις καλωδίων που συμμορφώνονται προς τους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας και προσέχετε ώστε η τάση του ρεύματος να μην είναι μεγαλύτερη από το ανώτατο όριο ισχύος που αναγράφεται επάνω στον αντάπτορα (ή/και στο καλώδιο προέκτασης).
- Ποτέ να μην χρησιμοποιείτε αντάπτορες με τιμή ισχύος που δεν αναγράφεται στο κάτω μέρος του μηχανήματος (δηλ. στην πλακέτα με τα τεχνικά στοιχεία της συσκευής).
- Η συσκευή αυτή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Η συσκευή αυτή είναι ακατάλληλη και επικίνδυνη για οποιαδήποτε άλλη χρήση.
- Ο Κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για ζημιές που μπορεί να προκληθούν από ακατάλληλη, εσφαλμένη ή ανεύθυνη χρήση ή/και για την επισκευή της συσκευής που έγινε παλαιότερα από μη εξειδικευμένο προσωπικό.



Για τη χρήση οποιασδήποτε ηλεκτρικής συσκευής απαιτείται η συμμόρφωση με ορισμένους βασικούς κανόνες.

Συγκεκριμένα:

- Η συσκευή δεν θα πρέπει να βρίσκεται κοντά σε νερό ή σε άλλα υγρά γιατί μπορεί να προκληθεί ηλεκτροστατική εκφόρτιση. Μη βάζετε το καλώδιο της συσκευής στην πρίζα, εάν η συσκευή ακουμπά επάνω σε υγρή επιφάνεια (όπου υπάρχει νερό).
- Τοποθετήστε τη συσκευή επάνω σε μία στεγνή, σταθερή και επίπεδη επιφάνεια.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω ή κοντά σε θερμαινόμενες επιφάνειες, όπως επάνω στα μάτια της κουζίνα ή στο πλυντήριο πιάτων.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή μέσα σε νερό. Εάν το καλώδιο και το φις έρθουν σε επαφή με το νερό κάποια στιγμή, βγάλτε το φις από την πρίζα φορώντας πάντα ένα ζευγάρι στεγνά ελαστικά γάντια. Εάν η συσκευή πέσει μέσα σε νερό, επικοινωνήστε αμέσως με το τμήμα τεχνικού σέρβις του Κατασκευαστή για την επισκευή του ή με το κατάστημα από το οποίο την αγοράσατε.
- Για την πρόληψη εγκαυμάτων, ποτέ μην ακουμπάτε τη ράβδο σφράγισης όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία.
- Διατηρείτε το καλώδιο της συσκευής μακριά από θερμαινόμενες και θερμές επιφάνειες και από αιχμηρές γωνίες ή αντικείμενα.
- Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο, όταν αποσυνδέετε το φις από την πρίζα.
- Βγάζετε τη συσκευή από την πρίζα αν δεν πρόκειται να τη χρησιμοποιήσετε, αν θέλετε να την καθαρίσετε ή να κάνετε εργασίες συντήρησης.
- Σε περίπτωση βλάβης ή/και κακής λειτουργίας της συσκευής, σβήστε την χωρίς να προσπαθήσετε να την επιδιορθώσετε. Σε περίπτωση που χρειαστεί να επισκευάσετε τη συσκευή, απευθυνθείτε μόνο σε κάποιο εξουσιοδοτημένο, από την Κατασκευαστρια εταιρεία, Τμήμα Τεχνικής Βοήθειας και ζητήστε να τοποθετήσουν τα γνήσια ανταλλακτικά. Σε διαφορετική περίπτωση, δεν είναι

σίγουρο ότι η χρήση της συσκευής θα είναι ασφαλής.

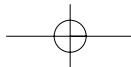
- Μην τραβάτε τη συσκευή από το καλώδιο για να τη βγάλετε από την πρίζα. Πατήστε το κουμπί διακοπής λειτουργίας "Stop" (B) ή το διακόπτη "ON / OFF" (K).
- Μην χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά ή διαλυτικά χημικά προϊόντα για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Το προϊόν αυτό δεν είναι σχεδιασμένο για τη χρήση του από παιδιά, συνεπώς θα πρέπει να βεβαιώνεστε ότι δεν παίζουν με αυτό παιδιά.
- Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιείτε τις σακούλες και τα εξαρτήματα που συνιστά ο Κατασκευαστής της συσκευής.
- Ο χρήστης δεν θα πρέπει να αντικαταστήσει μόνος του το καλώδιο της συσκευής αυτής. Σε περίπτωση που το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά ή πρέπει να αντικατασταθεί, απευθυνθείτε μόνο σε κάποιο εξουσιοδοτημένο Τμήμα Τεχνικής Βοήθειας της αντιπροσωπείας του Κατασκευαστή. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το καλώδιο ή το φις έχουν υποστεί ζημιά.
- Όταν αποφασίσετε να μην ξαναχρησιμοποιήσετε τη συσκευή, καλό είναι να κόψετε το καλώδιο τροφοδοσίας, αφού προηγουμένως βγάλετε το φις από την πρίζα.

Προστασία από την υπερθέρμανση

Σε αυτήν τη συσκευή υπάρχει ενσωματωμένος ένας μηχανισμός προστασίας από υπερθέρμανση, με τον οποίο η σφράγιση της σακούλας ή του δοχείου διακόπτεται όταν υπάρχει υπερθέρμανση. Το σύστημα αυτόματης θερμικής προστασίας θα τεθεί σε λειτουργία σε:

- Ακραίες συνθήκες θερμοκρασίας περιβάλλοντος χώρου (π.χ. 35°C ή) και όταν η τιμή έντασης είναι 10% πάνω από το όριο

Εάν τεθεί σε λειτουργία το σύστημα θερμικής προστασίας, προτού ξεκινήσετε ξανά τη διαδικασία σφράγισης περιμένετε 30 περίπου λεπτά έως ότου κρυώσει η συσκευή για να αποκατασταθεί πρώτα η λειτουργία του συστήματος προστασίας.



4. ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Προετοιμασία

Πριν από την πρώτη χρήση της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι ο θάλαμος κενού και ότι τα εξαρτήματα της συσκευής που έρχονται σε επαρφή με τα τρόφιμα, είναι απολύτως καθαρά. Ακολουθήστε τις οδηγίες που αφορούν τον καθαρισμό στην ενότητα "5. Συντήρηση και Καθαρισμός".

Αφαίρεση του θαλάμου κενού από τη συσκευή

1. Μετατοπίστε το μοχλό εξαγωγής του θαλάμου (**L**), όπως φαίνεται στην **Εικ. 2**. Ανασηκώστε το αριστερό άκρο του θαλάμου κενού και αφαιρέστε το από τη συσκευή (**Εικόνα 3**).
2. Για να επαναποθετήσετε το θάλαμο κενού (**I**), τοποθετήστε το δεξιό άκρο στη δεξιά πλευρά υποδοχής του στη συσκευή (**Εικόνα 4**). Βεβαιωθείτε ότι το στόμιο αναρρόφησης (**a**) συμπίπτει με την αντίστοιχη οπή που υπάρχει στο θάλαμο και ότι η γλωττίδα τοποθετησης του θαλάμου (**b**) εισάγεται στην αντίστοιχη εγκοπή.
3. Πατήστε το αριστερό άκρο ώστε να εφαρμόσει στην υποδοχή έως ότου ο μοχλός (**L**) κάνει κλικ στη θέση του (**Εικόνα 5**).

Συσκευασία σε κενό αέρος

1. Τοποθετήστε τη συσκευή σε στεγνό μέρος. Βεβαιωθείτε ότι ο χώρος εργασίας που υπάρχει μπροστά από τη συσκευή είναι ελεύθερος και ότι είναι αρκετός ώστε να τοποθετηθούν οι σακούλες τροφίμων. Βάλτε τη συσκευή στην πρίζα και πατήστε το διακόπτη "ON/OFF" (**K**). Σε αυτή τη φάση θα ανάψει η πράσινη φωτεινή ένδειξη.
2. Βεβαιωθείτε ότι η σακούλα που θα χρησιμοποιήσετε για τη συσκευασία σε κενό είναι τουλάχιστον κατά 8 εκατοστά μεγαλύτερη σε μήκος από τις διαστάσεις του τροφίμου που θα συσκευάσετε. Εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε ξανά την ίδια σακούλα θα πρέπει να έχετε υπόψη σας ότι θα πρέπει να υπάρχουν επιπλέον άλλα 2 εκατοστά για κάθε φορά που θα

- χρησιμοποιείται η ίδια σακούλα.
3. Ανασηκώστε το κάλυμμα (**F**) και τοποθετήστε το τρόφιμο στο εσωτερικό της σακούλας. Φροντίστε στην επιφάνεια της σακούλας να μην δημιουργούνται πτυχώσεις και να μην τραβιέται υπερβολικά η σακούλα. Αφαιρέστε τυχόν υγρό από το τρόφιμο ή άλλα υπολείμματα από το εσωτερικό της σακούλας που πρόκειται να σφραγιστεί. Βάλτε τη σακούλα όπου βρίσκεται το τρόφιμο μπροστά στο μηχάνημα, τοποθετώντας την μέσα στο θάλαμο κενού (**I**) (**Εικόνα 6**).
 4. Κλείστε καλά το κάλυμμα (**F**) και πατήστε τη συσκευασία για μερικά δευτερόλεπτα (**Εικόνα 7**). Θα αρχίσει να αναβοσβήνει η κίτρινη φωτεινή ένδειξη (**C**) ενόσω θα λειτουργεί η συσκευή. Αυτή τη στιγμή έχει τεθεί σε λειτουργία ο κύκλος κενού. Κατά τη διάρκεια της φάσης σφράγισης της συσκευασίας θα αρχίσει επίσης να αναβοσβήνει και η κόκκινη φωτεινή ένδειξη (**E**). Όταν σφραγιστεί η σακούλα τότε θα σβήσουν οι δύο φωτεινές ενδείξεις. Πατήστε τώρα το κουμπί κενού (**A**) και αφήστε να περάσει αέρας μέσα στο κύκλωμα που λειτουργεί με πεπιεσμένο αέρα (**Εικόνα 8**). Ανασηκώστε το κάλυμμα και βγάλτε τη σακούλα με το σφραγισμένο άκρο.
 5. Εάν χρειαστεί να διακόψετε τη διαδικασία συσκευασίας σε κενό αέρος (π.χ. εάν η σακούλα δεν τοποθετήθηκε σωστά), πατήστε πρώτα το κουμπί "Stop" (**B**) και στη συνέχεια πατήστε το κουμπί κενού (**A**).
 6. Ρίξτε μια ματιά στη σακούλα που σφραγίστηκε. Θα πρέπει κατά μήκος της περιοχής σφράγισης να φαίνεται μία τανία και να μην υπάρχει καμία πτύχωση/τσαλάκωμα στη σακούλα. Διαφορετικά, είναι πιθανόν η σφράγιση της να μην έγινε σωστά.
- Συμβουλή:** Εάν τα τρόφιμα που πρόκειται να συσκευάσετε έχουν έντονες γωνίες, όπως κόκαλα, αν είναι μακαρόνια (σπαγγέτι) ή θαλασσινά με κέλυφος, χρησιμοποιήστε χαρτί κουζίνας για να καλύψετε αυτά τα σημεία, έτσι ώστε να μην σκιστεί η σακούλα.

Μερικές πληροφορίες για τις σακούλες



συσκευασίας

Σε αυτήν τη συσκευή μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τις σακούλες που κυκλοφορούν στο εμπόριο, αφού είναι κατάλληλες για τους ειδους της συσκευασία. Ωστόσο, η εταιρεία **Fagor** εγγυάται την καλή λειτουργία της συσκευής μόνο με τις σακούλες και τα εξαρτήματα αποκλειστικής διάθεσής της. Οι σακούλες Fagor μπορούν να χρησιμοποιηθούν περισσότερες από μία φορές, είναι κατάλληλες για χρήση σε φούρνους μικροκυμάτων, για την κατάψυξη, ακόμη για το βράσιμο τροφίμων μέσα σε αυτές. Προτού ξαναχρησιμοποιήσετε μία σακούλα, καθαρίστε την πρώτα όπως αναφέρεται στην ενότητα "**Συντήρηση και Καθαρισμός**".

Ρύθμιση του κενού

Μπορείτε να αφαιρέσετε τη σακούλα από τη συσκευή, έχοντας ρυθμίσει προηγουμένως αναλόγως το είδος του κενού που επιθυμείτε. Ακολουθήστε την κανονική σειρά των ενεργειών που αναφέρονται παραπάνω για τη σφράγιση, έτσι ώστε να υπάρχει κενό αέρος μέσα στις σακούλες με τα τρόφιμα. Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας σφράγισης και ενώ αναβοσβήνει η κίτρινη φωτεινή ένδειξη (**C**), πατήστε μία φορά (με σύντομο πάτημα) το κουμπί "**Stop**" (**B**). Θα ανάψει τη κόκκινη φωτεινή ένδειξη (**E**), που σημαίνει ότι η ράβδος σφράγισης έχει τεθεί σε λειτουργία. Όταν ολοκληρωθεί η σφράγιση, τότε η συσκευή ολοκληρώνει αυτομάτως τον κύκλο εργασίας της.

5. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Καθαρισμός

- Γλένετε τα χέρια σας προτού καθαρίσετε τη συσκευή και τα εξαρτήματα της.
- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι ήδη την έχετε βγάλει από την πρίζα.
- Καθαρίστε εξωτερικά τα μέρη της συσκευής με ένα ελαφρά βρεγμένο πανί (χωρίς απορρυπαντικό) πριν και μετά από κάθε χρήση.
- Μη χρησιμοποιείτε αποξεστικά

απορρυπαντικά ή διαλυτικά προϊόντα για τον καθαρισμό της συσκευής.

- Μην τοποθετείτε τη συσκευή μέσα σε νερό για να την καθαρίσετε.
- Ο θάλαμος κενού μπορεί να πλυθεί με νερό βρύσης ή στο πλυντήριο πιάτων (**Εικόνα 9**). Για την απόσπαση του θαλάμου από τη συσκευή, βλ. παρ. "**Αφαίρεση του θαλάμου κενού από τη συσκευή**".

Προειδοποίηση: Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι ήδη την έχετε βγάλει από την πρίζα. Εάν χυθεί κατά λάθος κάποιο υγρό επάνω στη συσκευή, μην την βάλετε στην πρίζα ή προσπαθήσετε να τη χρησιμοποιήσετε. Επικοινωνήστε αμέσως με το τμήμα τεχνικού σέρβις του Κατασκευαστή για την επισκευή ή με το κατάστημα από το οποίο την αγοράσατε.

Επαναχρησιμοποίηση των μέσων συσκευασίας της Fagor

Εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε ξανά μία ήδη χρησιμοποιημένη σακούλα της Fagor, θα πρέπει πρώτα να την καθαρίσετε με ουδέτερο σαπούνι και να την αφήσετε να στεγνώσει καλά προτού την ξαναχρησιμοποιήσετε. Οι σακούλες της Fagor πλένονται και στο πλυντήριο πιάτων.

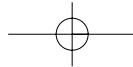
Συντήρηση

Με τη χρήση οι τσιμούχες (**H**) και (**M**) σταδιακά καταστρέφονται και θα χρειαστεί να αντικατασταθούν με καινούργιες. Σε αραιά χρονικά διαστήματα αλλάζετε τη θέση της κάθε τσιμούχας. Αφαιρέστε την τσιμούχα και ξανατοποιηθήστε με την αντίθετη πλευρά της (**Εικ. 10**).

6. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Εδώ αναφέρουμε πιθανές λύσεις σε περίπτωση που αντιμετωπίσετε προβλήματα κατά τη χρήση του προϊόντος. **Η συσκευή δεν λειτουργεί.**

- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σωστά τοποθετημένη στην πρίζα. Ελέγχετε την πρίζα παροχής ρεύματος, βάζοντας σε αυτήν το φίς κάποιας άλλης οικοσκευής.





- Βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης "ON/OFF" (Κ) είναι σωστά πατημένος. Η πράσινη φωτεινή ένδειξη (Δ) θα πρέπει να είναι αναψυγμένη.
- Εάν η συσκευή έχει υπερθερμανθεί, τότε η διαδικασία σφράγισης διακόπτεται αυτόματα. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 30 λεπτά και προσπαθήστε ξανά.
- Ελέγξτε μήπως το καλώδιο και το φις της συσκευής έχουν υποστεί ζημιά. Εάν έχουν υποστεί ζημιά, μην προσπαθήστε να θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία.

Η συσκευή δεν δημιουργεί το απόλυτο κενό μέσα στις σακούλες.

- Το άκρο της σακούλας που ανοίγει θα πρέπει να είναι καλά τοποθετημένο στο σημείο εισαγωγής του θαλάμου κενού.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν ακαθαρσίες στις τσιμούχες. Εάν υπάρχουν, τότε καθαρίστε τις και επανατοποθετήστε τις στις ανάλογες σωστές τους θέσεις.
- Σε περίπτωση φθοράς μιας τσιμούχας, γυρίστε την τσιμούχα ανάποδα.
- Ενδέχεται κάποια σακούλα να έχει τρυπήσει. Για να το διαπιστώσετε αυτό, σφραγίστε τη σακούλα με λίγο αέρα στο εσωτερικό της και τοποθετήστε την μέσα σε νερό, αφού την κλείστε. Οι φυσαλίδες σημαίνουν ότι η σακούλα έχει τρυπήσει σε κάποιο σημείο της. Σφραγίστε την ξανά ή χρησιμοποιήστε καινούργια σακούλα.

Οι σακούλες δεν έχουν σφραγιστεί καλά.

- Αυτό μπορεί να οφείλεται σε υπερθερμανση της ράβδου σφράγισης ή ενδεχομένως να έχει λιώσει η σακούλα. Ανοίξτε το κάλυμμα της συσκευής και αφήστε τη ράβδο για μερικά λεπτά να κρυώσει.

Στο εσωτερικό της σακούλα φαίνεται να μπαίνει αέρας, ενώ έχει σφραγιστεί.

- Αυτό μπορεί να οφείλεται σε κάποιο σημείο εισόδου αέρα, εάν η σακούλα είχε πτυχώσεις, τρύπες, λίπη ή υγρά κατά το στάδιο σφράγισής της. Ανοίξτε τη σακούλα, καθαρίστε την εσωτερικά και αφαιρέστε τυχόν ξένα σώματα που

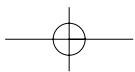
παρέμειναν επάνω στη ράβδο σφράγισης προτού ξανασφραγίσετε τη σακούλα.

- Βεβαιωθείτε ότι δεν έχει τρυπήσει η σακούλα. Εάν τα τρόφιμα που σφραγίστηκαν μέσα στη σακούλα έχουν έντονες γωνίες, καλύψτε με χαρτί κουζίνας ή χαρτοπετσέτες αυτά τα σημεία.

7. ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΖΩΗΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΥ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΚΑΝ ΣΕ ΚΕΝΟ ΑΕΡΟΣ

Η διαδικασία συσκευασίας σε κενό αέρος παρατίνει το χρόνο κατανάλωσης των τροφίμων με αφαίρεση του μεγαλύτερου μέρους του αέρα από το μέσο συσκευασίας (σακούλα). Έτσι, μειώνεται η οξείδωση των τροφίμων που επηρεάζει τη θρεπτική τους αξία, τη γεύση και κυρίως την ποιότητά τους. Με την αφαίρεση του αέρα σταματά επίσης και η ανάπτυξη των μικροοργανισμών που είναι η κύρια αιτία για την αλλοίωση των τροφίμων.

Στον πίνακα που ακολουθεί αναφέρουμε τους χρόνους διατήρησης των τροφίμων που έχουν συσκευαστεί σε κενό αέρος. Οι χρόνοι αυτοί υπολογίστηκαν κατά προσέγγιση αλλά στην πραγματικότητα μπορεί να διαφέρουν. Αυτό εξαρτάται από το πόσο καλά είναι συσκευασμένα τα τρόφιμα μέσα στις σακούλες, αλλά και από την ποιότητα των τροφίμων κατά το στάδιο της σφράγισής τους.



	Κανονικός χρόνος διατήρησης	Χρόνος διατήρησης σε συσκευασία με κενό αέρος
ΤΡΟΦΙΜΑ ΔΙΑΤΗΡΗΜΕΝΑ ΣΤΟ ΨΥΓΕΙΟ (5 ± 2 °C)		
Βοδινό, χοιρινό κρέας και αρνί	3 – 4 ημέρες	8 – 9 ημέρες
Πουλερικά	2 – 3 ημέρες	6 – 8 ημέρες
Ψάρια	1 – 3 ημέρες	4 – 5 ημέρες
Σαλάμια	7 ημέρες	25 ημέρες
Σαλάμια σε φέτες	4 – 6 ημέρες	20 – 25 ημέρες
Μαλακά τυριά	5 – 7 ημέρες	20 ημέρες
Παλαιωμένα τυριά	15 ημέρες	60 ημέρες
Λαχανικά	1 – 3 ημέρες	7 – 10 ημέρες
Φρούτα	5 – 7 ημέρες	14 – 20 ημέρες
ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΑ ΔΙΑΤΗΡΗΜΕΝΑ ΣΤΟ ΨΥΓΕΙΟ (5 ± 2 °C)		
Σούπες	2 – 3 ημέρες	8 – 10 ημέρες
Μακαρόνια και ρύζι/ ριζότο	2 – 3 ημέρες	6 – 8 ημέρες
Βραστά και ψητά κρέατα	3 – 5 ημέρες	10 – 15 ημέρες
Γλυκά	2 – 3 ημέρες	8 ημέρες
ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ (-18 ± 2 °C)		
Κρέατα	4 – 6 μήνες	15 – 20 μήνες
Ψάρια	3 – 4 μήνες	10 – 12 μήνες
Λαχανικά	8 – 10 μήνες	18 – 24 μήνες
ΤΡΟΦΙΜΑ ΣΕ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ (25 ± 2 °C)		
Φρέσκο ψωμί	1 – 2 ημέρες	8 – 10 ημέρες
Μπισκότα, παξιμάδια	4 – 6 μήνες	12 μήνες
Μακαρόνια και ρύζι	5 – 6 μήνες	12 μήνες
Αλεύρι	4 – 5 μήνες	12 μήνες
Ξηρά φρούτα/ξηροί καρποί	3 – 4 μήνες	12 μήνες
Αλεσμένος καφές	2 – 3 μήνες	12 μήνες
Τσάι	5 – 6 μήνες	12 μήνες
Γάλα σε σκόνη	1 – 2 μήνες	12 μήνες

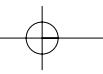
8. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΩΝ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ



Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να διατίθεται με τα αστικά απορρίματα. Μπορεί να διατεθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής που ορίζουν οι δημοτικές αρχές ή στις αντιπροσωπείες που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία. Η διαφοροποιημένη διάθεση μιας ηλεκτρικής συσκευής επιτρέπει την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από την ακατάλληλη διάθεση, καθώς και την ανακύκλωση υλικών από τα οποία αποτελείται, ώστε να επιτυγχάνεται εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων.

Στα πλαίσια της υποχρέωσης του καταναλωτή να συμμορφώνεται προς τις επιταγές της επιλεκτικής περισσοτέρων απορριμάτων, το προϊόν φέρει την ενδεικνυόμενη προειδοποιητική σήμανση που σημαίνει ότι δε πρέπει να απορρίπτεται σε κοινούς κάδους απορριμάτων.

Για περισσότερες πληροφορίες, επικοινωνήστε με τις τοπικές αρχές ή με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το συγκεκριμένο προϊόν.



HU

1. JELLEMZŐK ÉS FUNKCIÓK

- A. Vákuum nyomógomb
- B. "Stop" gomb
- C. Vákuum jelzőlámpa (sárga)
- D. Várakozást jelző lámpa (zöld)
- E. Hegesztést jelző lámpa (piros)
- F. Fedél
- G. Felső hegesztőprofil
- H. Felső záróprofil
- I. Vákuumkamra
- J. Hegesztőszál
- K. "ON/OFF" gomb
- L. Vákuumkamra kiemelő kar
- M. Alsó záróprofil

2. MŰSZAKI ADATOK

Feszültség/frekvencia: 230V

Teljesítmény: 300 W

Hegesztés max. hossza: 30 cm

Elektromágneses kompatibilitás

3. ÚTMUTATÓ A BIZTONSÁGOS MŰKÖDTETÉSHEZ

A vákuum-csomagológép egy elektromos berendezés és használatához mindenkor be kell tartani a következő biztonsági előírásokat:

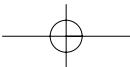
- Mielőtt használná a készüléket, olvassa el figyelmesen jelen használati utasítást és őrizze meg későbbi használat esetére. Csak ily módon tudja a készüléket a maximális teljesítmény és biztonság mellett használni.
- Mielőtt használná a készüléket, ellenőrizze, hogy a háztartási elektromos hálózat feszültsége megegyezik-e a készülék alján elhelyezkedő tápegységen található táblán jelzett értékkel.
- Amennyiben a fali csatlakozó és a készülék dugója nem összeegyeztethető, ki kell cserélni a fali csatlakozót megfelelő képzettséggel rendelkező szakember segítségével.
- A készülék műszaki biztonsága csak

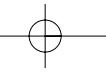
akkor garantált, ha megfelelően földelt aljzathoz csatlakoztatják. A gyártó nem vállalja a felelősséget a földelés hiányából eredő károkért. Amennyiben kétségek merülnek fel, forduljon szakemberhez.

- Miután eltávolította a csomagolást, győződjön meg a készülék épségéről. Amennyiben kétségek merülnek fel, forduljon a legközelebbi kijelölt Márkaszervizhez.
- A csomagolás anyaga (műanyagzacskók, polisztirol hab, stb.) ne kerüljön gyermek kezébe, mert veszély forrása lehet.
- Nem javasolt adapterek, osztott csatlakozók és/vagy hosszabbítók használata. Amennyiben használatuk elengedhetetlennek bizonyul, csak olyanokat lehet használni, amelyek megfelelnek az érvényben lévő biztonsági előírásoknak ügyelve arra, hogy az adapteren jelzett teljesítményszintet ne lépjék túl.
- Soha ne használjon olyan adaptert, amelyen nem jelölték a feszültséget a készülék alsó részén (műszaki adatok tábla).
- A készülék kizárolag háztartási használatra készült. Egyéb használata nem rendeltetésszerűnek és veszélyesnek minősül.
- A gyártó nem vállalja a felelősséget a nem rendeltetésszerű, téves vagy nem megfelelő használatból eredő, vagy nem szakember által végzett javításokból eredő károkért.

Az elektromos készülékek használata megköveteli néhány, alapvető biztonsági szabály betartását. A következőket:

- Ne hagyja a készüléket víz vagy más folyadék közelében, annak érdekében, hogy elkerülje az elektromos kisülést; ne csatlakoztassa a készüléket, amennyiben nedves felületen található.
- Helyezze a készüléket száraz, stabil és egyenes felületre.
- Ne helyezze a készüléket forró felületre vagy annak közelébe, a sütőbe vagy a mosogatógéphe.





- Ne tegye a készüléket folyóvíz alá. Amennyiben a kábelt vagy a dugót nedvesség éri, áramtalanítsa úgy, hogy száraz gumikesztyűt húz a kezére. Amennyiben a készüléket éri víz, azonnal forduljon a kijelölt márkaszervizhez vagy a márkakereskedéshez.
- Az égési sérülések elkerülése érdekében, ne érjen soha a hegesztőszálhoz a készülék működése közben.
- A kábelt tartsa távol forró vagy hegyes felületektől.
- Amikor kihúzza a dugót, soha ne a kábelnél fogva tegye.
- Áramtalanítsa a készüléket, amikor nem használja, és mielőtt megtisztítja vagy karbantartja.
- A készülék hibája és/vagy rendellenes működése esetén kapcsolja ki, és ne próbálja megjavítani. Amennyiben javításra lenne szükség, kizárálag a kijelölt Márkaszervizhez forduljon és kérje az eredeti alkatrészek cseréjét. Amennyiben az előzőekben leírtakat nem tartja be, nem biztosítja a készülék biztonságos üzemeltetését.
- A kikapcsolás során ne a kábelt húzza ki. Használja "Stop" (B) gombot vagy az "ON / OFF" gombot (K).
- Ne használjon mosószert vagy súrolószivacsot a készülék tisztításához.
- A készüléket nem gyermekek általi használatra terveztek, a gyermekek csak felügyelet mellett használják.
- A jobb eredmény elérése érdekében használja a gyártó által javasolt zacskókat és kiegészítőket.
- A felhasználó nem cserélheti ki a kábelt. Amennyiben a kábel sérült, vagy ki kell cserélni, kizárálag a gyártó által kijelölt Márkaszervizhez forduljon. Ne használja a készüléket sérült kábellel vagy dugóval.
- Amennyiben úgy dönt, hogy nem használja tovább a készüléket, javasoljuk, hogy úgy tegye használhatatlanná, hogy miután kihúzza a dugót, vágja át a kábelt.

Túlmelegedés elleni védelem

A készülékből található egy olyan biztonsági eszköz, amely megakadályozza a zacskó vagy a csomagolás hegesztését, amennyiben a készülék túlmelegszik. Az automatikus biztonsági

hőmérsékletszabályozó-rendszer

működésbe lép például:

- Szélsőséges hőmérsékleti körülmény esetén (például 35°C (95°F) és /vagy 10%-os feszültségtállépés esetén) Amikor a hőmérsékletszabályozó biztonsági rendszer működésbe lép, várjon 30 perct, amíg a készülék lehűl, mielőtt újra használná, ezáltal lehetővé teszi, hogy a biztonsági rendszer újra aktiváljon.

4. MŰKÖDTETÉSI ÚTMUTATÓ

Üzembe helyezés

Az első használat előtt győződjön meg arról, hogy a vákuumkamra és a készülék egyéb, az élelmiszerrel érintkező részei tiszták-e. Kövesse az "**5. Karbantartás és tisztítás**" fejezetben leírtakat.

A vákuumkamra kiemelése

1. Mozditsa el a vákuumkamra kiemelő kar bal végződését (**L**) a **2. Képen** látható módon, és teljesen húzza ki (**3. Kép**).
2. A vákuumkamra visszahelyezéséhez (**I**) helyezze be a jobb végződését az illesztés jobb oldalához (**4. Kép**). Győződjön meg arról, hogy a szívócső (**a**) kapcsolódik-e a kamrán található megfelelő nyíláshoz és a kamra pozicionáló illesztőcsapja (**b**) illeszkedik-e a hozzá tartozó vájatba.
3. Nyomja be a bal végződést az illesztésbe, amíg a kiemelő kar (**L**) kattanva a helyére kerül (**5. Kép**).

Vákuumcsomagolás

1. Helyezze a készüléket száraz helyre. Győződjön meg arról, hogy a munkafelület a készülék előtt szabad, és elégéggé széles ahhoz, hogy az élelmiszeres zacskók elférjenek. Csatlakoztassa a készüléket a hálózatra és nyomja meg az "ON/OFF" (**K**) gombot, a zöld jelzőlámpa kigyullad.
2. Győződjön meg arról, hogy a használni kívánt zacskó legalább 8 cm-rel (3,1 in.) hosszabb, mint a csomagolandó élelmiszer. Amennyiben ismét fel szeretné használni a zacskót, vegye figyelembe, hogy minden használatkor újabb 2 cm-re (0,8 in.) lesz szüksége.

3. Emelje fel a fedelel (**F**), helyezze az élelmiszeret a zacskóba, ügyeljen arra, hogy a zacskón ne keletkezzenek gyűrődések vagy ne feszüljön a felülete. Törölje ki a folyadékot vagy élelmiszermaradványt a zacskó belsejéből, amelyet éppen hegeszteni kíván. Helyezze el a zacskót a tartalmával együtt a készülék előtt oly módon, hogy a zacskó végét helyezze be a vákuumkamrába (**I**). **(6. kép)**.
4. Eressze le a fedelel (**F**) teljesen és nyomja le néhány másodpercen keresztül. **(7. kép)**. A sárga ellenőrzőlámpa (**C**) villog, amíg a készülék működik. A vákuumciklus éppen folyamatban van. A hegesztés folyamata során a piros ellenőrzőlámpa (**E**) villog. Amikor a zacskó hegesztése készen van mindenkel jelzőlámpa kialszik. Most nyomja meg a vákuum gombot (**A**) és hagyja, hogy a vákuumszivattyú beszívja a levegőt a rendszerbe. **(8. kép)**. Emelje fel a fedelel és vegye ki a hegesztett végű zacskót.
5. Amennyiben meg kell szakítani a hegesztés folyamatát (például a zacskó nem a megfelelő módon helyezkedik el), először nyomja a "Stop" (**B**) gombot majd a vákuum gombot (**A**).
6. Ellenőrizze a lehegesztett zacskó állapotát, a hegesztésnek úgy kell kinéznie, mint egy gyűrődés nélküli csík, egyéb esetben előfordulhat, hogy a hegesztés nem folyamatos.

Javaslat: Ha a csomagolandó élelmiszernek hegyes, kiálló részei vannak, mint például csontok, spaghetti vagy tenger gyümölcsei, helyezzen konyhai papírtörlőt a kiálló részekre annak érdekében, hogy ne sértsék fel a zacskót.

Információ a zacskókról

Ebben a készülékben a piacon kapható, vákuumcsomagolásra alkalmas zacskókat lehet használni. Mindazonáltal a Fagor a készülék jó működését az általa forgalmazott márkatermékek, zacskók és egyéb kiegészítők használatával tudja biztosítani. A **Fagor** zacskók újra felhasználhatóak, alkalmazhatóak mikrohullámú sütőben, fagyasztószekrényben és főzhetők.

Mielőtt a zacskókat újra felhasználná, tisztítsa ki a "**Karbantartás és Tisztítás**" fejezetben leírtak alapján.

A vákuumszabályzó működése

A zacskót a kívánt vákuumszinttel lehet lehegeszteni. Kövesse a hegesztéshez szükséges lépések az előzőekben leírtak alapján, hogy a zacskó belsejében vákuum keletkezzen. A művelet során, amíg a sárga jelzőlámpa (**C**) villog, rövid időre nyomja meg a "Stop" (**B**) gombot. A piros jelzőlámpa (**E**) kigyullad jelezve, hogy a hegesztőszál aktív állapotban van. Amikor a hegesztés befejeződött, a készülék automatikusan befejezi a működési ciklust.

5. KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

Tisztítás

- Mossa meg a kezét mielőtt a készülék és kiegészítői tisztításához kezdene.
- Győződjön meg arról, hogy a készüléket áramtalanította, mielőtt tisztításához kezdene.
- Tisztítsa meg a készülék külső részeit nedves ruhával (mosószer nélkül) használat előtt és után.
- Ne használjon oldószert, sürolószert a tisztításhoz.
- Ne tegye vízbe a készüléket a tisztítás során.
- A vákuumkamrát lehet folyóvízben vagy mosogatógépben tisztítani **(9. kép)**. A vákuumkamra kiemeléséhez lásd "**A vákuumkamra kiemelése**" fejezetben leírtakat.

Figyelmeztetés: Győződjön meg arról, hogy a tisztítási művelet elvégzése előtt áramtalanította a készüléket. Amennyiben véletlenül folyadék kerül a készülék bármely részére, ne csatlakoztassa a hálózatra és ne próbálja használni. Forduljon a kijelölt márkakereskedéshez.

A Fagor zacskók újra felhasználása

Amennyiben használt Fagor zacskót szeretne ismét felhasználni, először semleges mosószerrel ki kell tisztítania és használat előtt teljesen megszárítania. A zacskókat lehet mosogatógépben is mosni.



Karbantartás

A használat során a felső záróprofil (**H**) és az alsó záróprofil (**M**) elhasználódik, és ki kell cserélni őket újakra.

Időnként változtatni kell a záróprofil helyzetén. Vegye le a profilt, fordítsa meg és helyezze vissza (**10. kép**).

6. PROBLÉMAMEGOLDÁS

A következőket kell tennie, amennyiben a készülék működésében problémát észlel.

A készülék nem működik.

- Győződjön meg arról, hogy a készülék megfelelő módon csatlakozik a hálózatra. Ellenőrizze a fali csatlakozót másik készülék segítségével.
- Ellenőrizze, hogy az "ON/OFF" (**K**) gombot megfelelően lenyomta-e. A zöld jelzőlámpának (**D**) égnie kell.
- Amennyiben a készülék túlmelegedett a hegesztési folyamat automatikusan megszakad. Hagya a készüléket kihűlni 30 percen keresztül, majd próbálja újra használni.
- Ellenőrizze, hogy a kábel vagy a dugó nem sérült-e. Amennyiben igen, ne próbálja használni a készüléket.

A készülék nem biztosít tökéletes vákuumot a zacskó belséjében.

- A zacskó szájának teljesen a vákuumkamra illesztésén belül kell elhelyezkednie.
- Győződjön meg arról, hogy nincs-e szennyeződés a hegesztőprofilokon és a záróprofilokon. Tisztítsa meg őket, majd helyezze vissza őket a megfelelő helyzetben.
- Fordítsa meg az alsó profilt.
- Lehetséges, hogy a zacskó lyukas. Ennek ellenőrzéséhez hagyjon egy kevés levegőt a zacskóban, fogja be a száját, majd tegye vízbe a zacskót és nyomja össze. Levegőbuborékok jelzik, ha lyukas a zacskó. Újra hegessze le, vagy használjon másik zacskót.

A zacskók hegesztése nem megfelelő.

- Ennek oka lehet a hegesztőszál túlmelegedése vagy az, hogy a zacskó megolvadt. Emelje fel a fedelet és

hagyja kihűlni a hegesztőszálat néhány percig.

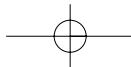
A zacskóban nem marad vákuumállapot a hegesztés után

- Ennek oka az, hogy a gyűrődések, morzsák, zsírfolt vagy folyadék miatt levegő kerül a zacskóba. Nyissa ki a zacskót, tisztítsa meg a felső részét és távolítsa el a hegesztőszálról az idegen anyagokat, mielőtt újra lehegeszti a zacskót.
- Győződjön meg arról, hogy a zacskó nem lyukas-e. Ha a csomagolandó élelmiszer hegyes részeket tartalmaz, borítsa be a zacskót szalvétával vagy konyhai papírtörlővel.

7. A VÁKUUMCSOMAGOLT ÉLELMISZEREK TARTÓSSÁGA

A vákuumcsomagolásos módszerrel az élelmiszerek tárolási ideje megnő, mivel a tárolócsomagolásból eltűnik a levegő. Ily módon csökken az oxidáció, amely hatással van a táptétekre, az ízre és leginkább a minőségre. A levegő eltávolításával meggyőződhető a mikroorganizmusok szaporodása.

A következő táblázat mutatja a vákuumcsomagolt élelmiszerek eltarthatósági idejét. A táblázat tartalma tájékoztató jellegű, az időtartam az élelmiszer összetétele és az alapanyag minőségének függvényében változhat.



	Eltarthatóság normál időtartama	Eltarthatóság időtartama vákuumcsomagolással
HŰTÖTT ÉLELMISZEREK (5 ± 2 °C)		
Marhahús, bárányhús, disznóhús	3 – 4 nap	8 – 9 nap
Szármások	2 – 3 nap	6 – 8 nap
Hal	1 – 3 nap	4 – 5 nap
Szalámi	7 nap	25 nap
Szeletelt szalámi	4 – 6 nap	20 – 25 nap
Lágy sajtok	5 – 7 nap	20 nap
Nemes sajtok	15 nap	60 nap
Zöldségek	1 – 3 nap	7 – 10 nap
Gyümölcsök	5 – 7 nap	14 – 20 nap
FŐTT ÉS HŰTÖTT ÉLELMISZEREK (5 ± 2 °C)		
Levesek	2 – 3 nap	8 – 10 nap
Tészta és rizs/risotto	2 – 3 nap	6 – 8 nap
Párolt és sült hús	3 – 5 nap	10 – 15 nap
Sütemények	2 – 3 nap	8 nap
FAGYASZTOTT ÉLELMISZEREK (-18 ± 2 °C)		
Húsok	4 – 6 hónap	15 – 20 hónap
Hal	3 – 4 hónap	10 – 12 hónap
Zöldségek	8 – 10 hónap	18 – 24 hónap
SZOBAHÖMÉRSÉKLETEN TÁROLT ÉLELMISZEREK (25 ± 2 °C)		
Friss kenyer	1 – 2 nap	8 – 10 nap
Keksz	4 – 6 hónap	12 hónap
Tészta és rizs	5 – 6 hónap	12 hónap
Liszt	4 – 5 hónap	12 hónap
Száraz gyümölcsök	3 – 4 hónap	12 hónap
Őrült kávé	2 – 3 hónap	12 hónap
Tea	5 – 6 hónap	12 hónap
Tejpor	1 – 2 hónap	12 hónap

8. ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS KÉSZÜLÉKEK MARADVÁNYAINAK MEGFELELŐ KEZELÉSÉRE VONATKOZÓ INFORMÁCIÓ



A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad a lakossági hulladékkel együtt kezelni. A leselejtezett termék az önkormányzatok által kijelölt szelektív hulladékgyűjtőkben vagy az elhasználtott készülékek visszavételét végző kereskedőknél adható le. Az elektromos háztartási készülékek szelektív gyűjtése lehetővé teszi a nem megfelelően végzett

hulladékkezelésből adódó, a környezetet és az egészséget veszélyeztető negatív hatások megelőzését és a készülék alkotórészeinek újrahasznosítását, melynek révén jelentős energia- és erőforrás- megtakarítás érhető el.

A szelektív hulladékgyűjtés kötelességenek hangsúlyozása érdekében a terméken egy jelzés szerepel figyelmeztetésként, hogy ne használják a hagyományos konténereket ártalmatlanításukhoz.

További információért vegye fel a kapcsolatot a helyi hatósággal vagy a bolttal, ahol a terméket vásárolta.



CZ

1. CHARAKTERISTIKA A FUNKCE

- A. Tlačítko pro odsávání
- B. Tlačítko "Stop"
- C. Kontrolní světlo odsávání (žluté)
- D. Kontrolní světlo pro přestávku (zelené)
- E. Kontrolní světlo svařování (červené)
- F. Víko
- G. Vrchní těsnění svařování
- H. Vrchní těsnění uzávěru
- I. Odsávač vzduchu
- J. Svařovací drát
- K. Vypínač "ON/OFF"
- L. Páčka pro vyjmutí odsávače vzduchu
- M. Spodní těsnění uzávěru

2. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napětí / Frekvence: 230V

Příkon: 300W

Max. délka svaru: 30cm

Elektromagnetická kompatibilita

3. INSTRUKCE PRO BEZPEČNÉ POUŽÍVÁNÍ

Svářečka fólií je elektrický spotřebič, při kterém je nutné vždy dodržovat následující bezpečnostní předpisy:

- Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtete tento návod a uschověte si ho pro pozdější použití. Pouze tak budete moci dosáhnout optimálních výsledků a maximální bezpečnosti při používání.
- Před použitím spotřebiče si ověřte, zda napětí domácí elektrické sítě odpovídá napětí uvedenému na výrobku.
- V případě, že zásuvka a zástrčka spotřebiče nejsou kompatibilní, nahradte zástrčku jinou, vhodnou. Výměnu může provádět jen osoba s potřebnou kvalifikací.
- Z hlediska elektrické bezpečnosti smí být výrobek zapojen pouze do zásuvky, která odpovídá platným předpisům a technickým normám (dokonalé uzemnění). Výrobce nebude odpovídat za škody připadné za újmu na zdraví, vyplývající z elektrické instalace bez vhodného uzemnění. V případě nejasností se obrátte na odborníka s potřebnou kvalifikací.

- Po odbalení si ověřte, zda je výrobek v dokonalém stavu; pokud si nejste jisti, obrátte se na nejbližší autorizované servisní středisko.
- Části obalu (plastové sáčky, polystyrénové součásti, atd.), nesmí zůstat v dosahu dětí, protože představují zdroj nebezpečí.
- Nedoporučujeme používání adaptérů, rozboček a/nebo prodlužovaček. Pokud je jejich použití nezbytné, používejte pouze adaptéry a prodlužovačky odpovídající platným bezpečnostním předpisům a normám; dbejte aby nebyl překročen výkon, který je uveden na adapterech.
- Nikdy nepoužívejte adaptéry, které nemají ve spodní části uvedeno napětí (štítek s technickými údaji).
- Tento výrobek je určen pouze pro použití v domácnosti. Jiné používání by bylo považováno za nevhodné a nebezpečné.
- Výrobce neodpovídá za škody, které mohou vzniknout z použití spotřebiče nesprávným, nevhodným nebo neodpovídajícím způsobem nebo jeho opravou vykonanou nekvalifikovanou osobou.

Používání jakéhokoliv elektrického spotřebiče vyžaduje dodržování základních pravidel.

Zvláště:

- Spotřebič nenechávejte v blízkosti vody nebo jiných tekutin, aby jste předešli elektrickému výboji; nepřipojujte spotřebič do sítě pokud stojí na vlhkém povrchu.
- Postavte spotřebič na suchý, pevný a rovný povrch.
- Neumístujte spotřebič do blízkosti teplých povrchů nebo na teplé povrchy, do trouby nebo do myčky nádobí.
- Neponorujte spotřebič do vody. Pokud se přívodní kabel nebo zástrčka navlhčí, odpojte spotřebič ze sítě; vždy při tom použijte suché gumové rukavice. Pokud byl spotřebič ponoren do vody nebo jiné tekutiny, hned ho zaneste do autorizovaného servisu nebo k vašemu dodavateli.
- Aby jste předešli popálení nikdy se nedotýkejte svařovacího drátu dokud je spotřebič v provozu.
- Přívodní kabel neumístujte do blízkosti teplých míst a ostrých hran.
- Když vytahujete zástrčku ze zásuvky nikdy netahejte za kabel.

- Vytáhněte spotřebič ze zásuvky pokud jej nepoužíváte, pokud chcete provést nějakou operaci co se týče údržby nebo jej vycistit.
- V případě poruchy a/nebo špatného fungování, spotřebič vypněte a nesnažte se jej opravit. V případě, že je nezbytná oprava, obraťte se jen na autorizovaný servis a žádejte použití originálních náhradních dílů. V případě nerespektování uvedených rad je ohrožena bezpečnost spotřebiče.
- Nevypínejte spotřebič táhnutím kabelu ze zásuvky. Na vypnutí spotřebiče použijte tlačítko "Stop" (B) nebo vypínač chod/stop "ON / OFF" (K).
- Na čištění spotřebiče nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo drsné hadírky.
- Spotřebič nemají používat děti, vždy na ně dohlížejte.
- Na dosažení lepších výsledků používejte sáčky a příslušenství doporučené výrobcem.
- Uživatel nesmí sám vyměňovat síťový přívod. V případě, že je kabel poškozen nebo je třeba ho vyměnit, obraťte se na výrobcem autorizovaný servis. Spotřebič nepoužívejte pokud je poškozen síťový přívod nebo zástrčka.
- Pokud už definitivně nechcete spotřebič používat, odpojte ho od elektrické sítě a znefunkčněte ho například přeříznutím síťového přívodu.

Ochrana před přehřátím

Spotřebič je vybaven bezpečnostní pojistikou, která zabrání svaření sáčku nebo nádoby v případě, že se spotřebič přehřeje. Automatický systém tepelné ochrany se aktivuje například:

- Při extrémních podmínkách ovzduší (např., 35°C (95°F) a/nebo při napětí vyšším o 10%.

Pokud se systém tepelné ochrany aktivuje, před opětovným použitím počkejte 30 minut dokud spotřebič vychladne a znova se obnoví ochranný systém.

4. POKYNY K POUŽITÍ

Příprava k použití

Před prvním použitím se presvědčte, zda jsou odsávač vzduchu a části spotřebiče, které budou v kontaktu s potravinami, čisté.

Postupujte dle návodu v části "5. Čištění a údržba"

Jak vymontovat odsávač vzduchu

1. Potáhněte páčku na vytáhnutí odsávače vzduchu (L) dle obrázku Obr. 2. Zvedněte levý okraj odsávače vzduchu a úplně ho vytáhněte (Obr. 3).
2. Odsávač vzduchu (I) opět vložte na místo tak, že přiložíte pravou stranu odsávače vzduchu na spojku (Obr. 4). Ubezpečte se, zda je hubice odsávače (a) nasazena na příslušný otvor odsávače vzduchu a zda západka odsávače (b) zapadla do příslušné drážky.
3. Přitlačte levý okraj do spojky, až dokud páčka (L) nezaklapne (Obr. 5).

Vakuové balení

1. Postavte spotřebič na suché místo. Presvědčete se, že pracovní plocha před spotřebičem je volná, bez překážek a je dostatečně velká na umístění sáčků s potravinami. Zapojte spotřebič do sítě a stlačte vypínač "ON/OFF" (K); rozsvítí se zelené kontrolní světlo.
2. Presvědčete se, že sáček, který chcete použít, je alespoň o 8 cm (3,1 in.) delší než potraviny. Pokud chcete sáček použít opětovně, musíte mít na paměti, že budete potřebovat o 2 cm více (0,8 in.) pokaždé, když ho opětovně použijete.
3. Zvedněte víko (F) a vložte potraviny do sáčku, dbejte, aby na sáčku nebyli záhyby a aby potraviny nevytvářeli příliš velký tlak na povrch sáčku. Očistěte tekutiny nebo zbytky potravin z vnitřní části sáčku, který budete svařovat. Položte sáček s obsahem před spotřebič a umístěte ho na odsávač vzduchu (I) (Obr. 6).
4. Zavřete víko (F) a na několik sekund ho přitlačte (Obr. 7). Žluté kontrolní světlo (C) bude po dobu chodu spotřebiče blikat. Tedy probíhá odsávání vzduchu. Po dobu sváření také začne blikat červené kontrolní světlo (E). Když je sáček svářen, obě kontrolní světla zhasnou. Tedy stlačte tlačítko pro odsávání (A) a nechte vzduch proudit do pneumatického okruhu (Obr. 8). Zvedněte víko a vyjměte svařený sáček.
5. Pokud potřebujete operaci odsávání přerušit (např. sáček není správně vložen), stlačte nejdřív tlačítko "Stop" (B) a pak tlačítko pro odsávání (A).
6. Zkontrolujte svařeny sáček; na místě sváru



musí být svářený proužek a nesmí mít žádné záhyby; v opačném případě nemusí být sáček dokonale svářen.

Rada: Pokud mají potraviny, které chcete svařit do sáčku, ostré hrany, jako kosti, špagety nebo plody moře, obalte okraje potravinovým papírem, zabráníte poškození sáčku.

Informace o sáčcích

S tímto spotřebičem se mohou používat sáčky, vhodné na vakuové balení, dostupné na trhu. Avšak firma Fagor zaručuje správné fungování spotřebiče jen se sáčky a příslušenstvím značky **Fagor**.

Sáčky **Fagor** jsou víckrát použitelné, jsou vhodné do mikrovlnní trouby, do mrazničky a potraviny v nich je možné i vařit.

Před opětovným použitím nejdřív sáček ocistěte, jak je uvedeno v části "**Čištění a údržba**"

Funkce regulování odsávání

Ze sáčku můžete odsát vzduch podle vašeho přání. Postupujte podle uvedených pokynů pro odsávání. V průběhu odsávání, dokud bliká žluté kontrolní světlo (**C**), krátce stlačte tlačítko "Stop" (**B**). Rozsvítí se červené kontrolní světlo (**E**), to znamená, že se aktivovalo sváření. Když se sváření ukončí, automaticky se ukončí pracovní cyklus spotřebiče.

5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Čištění

- Před čištěním spotřebiče a příslušenství si umyjte ruce.
- Zkontrolujte, zda jste před čištěním odpojili spotřebič ze sítě.
- Před a po použití ocistěte vnější plochy spotřebiče vlnkým hadíkem (bez čisticích prostředků).
- Na čištění nepoužívejte rozpouštědla ani abrasivní (drsné) čisticí prostředky.
- Neponořujte spotřebič do vody.
- Odsávač vzduchu můžete mýt pod tekoucí vodou nebo v myčce nádobí (**Obr. 9**). Odsávač vzduchu vymontujete dle popisu v odseku "**Jak vymontovat odsávač vzduchu**"

Upozornění: Před čištěním spotřebič vždy odpojte z elektrické sítě. Pokud se náhodou vylije tekutina na kteroukoliv část spotřebiče, nezapínejte ho a nepokoušejte se ho použít. Obratě se na autorizovaný servis nebo na vašeho dodavatele.

Opětovné použití sáčků Fagor

Pokud chcete použité sáčky Fagor použít opětovně, musíte je nejdřív umýt neutrálním saponátem a před opětovným použitím je nechat úplně vyschnout. Sáčky můžete též mýt v myčce nádobí.

Údržba

Používáním se vrchní (**H**) a spodní těsnění uzávěru (**M**) opotřebuje a je nutné ho vyměnit za nové.

Z času na čas těsnění obratěte. Vymontujte těsnění a opětovně ho nasadte z opačné strany (**Obr. 10**)

6. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

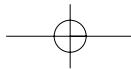
Pokud vznikne problém, postupujte podle následujících kroků.

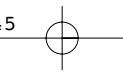
Spotřebič nefunguje.

- Přesvědčete se, zda je spotřebič správně zapojen do sítě. Zkontrolujte zda zásuvka funguje - tak, že do ní zapojíte jiný spotřebič.
- Zkontrolujte, zda jste správně stlačili vypínač "ON/OFF" (**K**). Zelené kontrolní světlo (**D**) musí svítit.
- Pokud se spotřebič přehrál, automaticky se přeruší svařování. Nechte spotřebič 30 minut vychladnout a zkuste svářet opět.
- Zkontrolujte, zda není poškozen kabel nebo zástrčka. Pokud jsou poškozeny, spotřebič nezapínejte.

Svárečka neodsává vzduch ze sáčků úplně.

- Otevřený konec sáčku musí být úplně vevnitř spojky odsávače.
- Zkontrolujte, zda těsnění nejsou znečištěná. Očistěte je a opětovně je správně nasadte.
- Otočte spodní těsnění.
- Může se stát, že sáček je děravý. Zkontrolujte to tak, že svařte sáček, přičemž v něm nechte vzduch, ponořte sáček do vody a stlačte ho. Vycházející bublinky označí díru. Sáček opětovně svařte, nebo použijte jiný sáček.





Sáček není správně svařen.

- Důvodem může být přehřátí svařovacího drátu, nebo se roztahl sáček. Otevřete víko a nechte svařovací drát několik minut vychladnout.

Po svaření se v sáčku neudrží vakuum

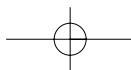
- Může to být způsobeno vnikáním vzduchu v důsledku záhybů, zbytků potravin, tuku nebo tekutin. Otevřete sáček a před opětovným svařením očistěte místo, kde bude sáček svařen a odstraňte nečistoty ze svařovacího drátu.
- Zkontrolujte, zda sáček není děravý. Pokud mají potraviny ostré hrany, nejdřív je přikryjte ubrouskem nebo potravinovým papírem.

7. TRVANLIVOST VÁKUOVĚ BALENÝCH POTRAVIN

Vakuové balení prodlouží životnost potravin tím, že se ze sáčku při svařování odstraní vzduch, čímž se sníží oxidace, která ovlivňuje nutriční hodnotu, chuť a především kvalitu potravin. Odsání vzduchu také zabraňuje množení mikroorganizmů.

Dále uvádíme dobu skladování vakuově balených potravin. Tyto doby jsou orientační a mohou se měnit v důsledku porušení balení a v závislosti od kvality původních potravin.

	Doba skladování běžných potravin	Doba skladování vakuově balených potravin
CHLAZENÉ POTRAVINY (5 ± 2 °C)		
Hovězí, jehněčí, vepřové maso	3 – 4 dny	8 – 9 dní
Drůbež	2 – 3 dny	6 – 8 dní
Ryby	1 – 3 dny	4 – 5 dní
Salámy	7 dní	25 dní
Krájené salámy	4 – 6 dní	20 – 25 dní
Měkký sýr	5 – 7 dní	20 dní
Zralý sýr	15 dní	60 dní
Zelenina	1 – 3 dny	7 – 10 dní
Ovoce	5 – 7 dní	14 – 20 dní
VARENÉ A CHLAZENÉ POTRAVINY (5 ± 2 °C)		
Polévky	2 – 3 dny	8 – 10 dní
Těstoviny a rýže/rizoto	2 – 3 dny	6 – 8 dní
Dušené, pečené maso	3 – 5 dní	10 – 15 dní
Moučníky	2 – 3 dny	8 dní
MRAŽENÉ POTRAVINY (-18 ± 2 °C)		
Maso	4 – 6 měsíců	15 – 20 měsíců
Ryby	3 – 4 měsíců	10 – 12 měsíců
Zelenina	8 – 10 měsíců	18 – 24 měsíců
POTRAVINY SKLADOVANÉ PŘI TEPLOTĚ OVZDUŠÍ (25 ± 2 °C)		
Čerstvý chléb	1 – 2 dny	8 – 10 dní
Sušenky	4 – 6 měsíců	12 měsíců
Těstoviny a rýže	5 – 6 měsíců	12 měsíců
Mouka	4 – 5 měsíců	12 měsíců
Sušené ovoce	3 – 4 měsíců	12 měsíců
Mletá káva	2 – 3 měsíců	12 měsíců
Čaj	5 – 6 měsíců	12 měsíců
Práškové mléko	1 – 2 měsíců	12 měsíců



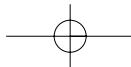


8. INFORMACE, TÝKAJÍCÍ SE SPRÁVNÉHO NAKLÁDÁNÍ S ODPADEM Z ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH SPOTŘEBIČŮ



Po ukončení doby své životnosti nesmí být výrobek odklizen společně s domácím odpadem. Je třeba zabezpečit jeho odevzdání na specializovaná místa sběru tříděného odpadu, zřizovaných městskou správou anebo prodejcem, který zabezpečuje tuto službu. Oddělená likvidace elektrospotřebičů je zárukou prevence negativních vlivů na životní prostředí a na zdraví, které způsobuje nevhodné nakládání, umožňuje recyklaci jednotlivých materiálů a tím i významnou úsporu energií a surovin.

Aby jsme zdůraznili povinnost spolupracovat při separovaném sběru, je na výrobku znak, který označuje doporučení nepoužít na jeho likvidaci tradiční kontejnery.
Další informace vám poskytnou místní orgány, nebo obchod, ve kterém jste výrobek zakoupili.





SK

1. CHARAKTERISTIKA A FUNKCIE

- A. Tlačidlo pre odsávanie
- B. Tlačidlo "Stop"
- C. Kontrolné svetlo odsávania (žlté)
- D. Kontrolné svetlo prestávky (zelené)
- E. Kontrolné svetlo zvárania (červené)
- F. Kryt
- G. Vrchné tesnenie zvárania
- H. Vrchné tesnenie uzáveru
- I. Odsávač vzduchu
- J. Zvárací drôt
- K. Vypínač "ON/OFF"
- L. Páčka na vytiahnutie odsávača vzduchu
- M. Spodné tesnenie uzáveru

2. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napätie / Frekvencia: 230V

Príkon: 300W

Max. dĺžka zvaru: 30cm

Elektromagnetická kompatibilita

3. INŠTRUKCIE PRE BEZPEČNÉ POUŽIVANIE

Zváračka fólií je elektrický spotrebič, pri ktorom je nutné vždy dodržiavať nasledovné bezpečnostné predpisy:

- Pred použitím spotrebiča si starostlivo precítajte tento návod a uschovajte si ho pre neskoršie použitie. Iba tak budete môcť dosiahnuť optimálne výsledky a maximálnu bezpečnosť pri používaní.
- Pred použitím spotrebiča si overte, či napätie v domácej elektrickej sieti zodpovedá napätiu, ktoré je uvedené na spotrebiči.
- V prípade, že zásuvka a zástrčka spotrebiča nie sú kompatibilné, nahradte zástrčku inou, vhodnou. Výmenu môže urobiť len osoba s potrebnou kvalifikáciou.
- Z hľadiska elektrickej bezpečnosti môže byť výrobok zapojený iba do zásuvky, ktorá zodpovedá platným predpisom a technickým normám (dokonalé uzemnenie). Výrobca nezodpovedá za škody prípadne za poškodenie zdravia, ktoré vyplynie z elektrickej inštalačie bez vhodného uzemnenia. V prípade nejasnosti sa obráťte

na odborníka s potrebnou kvalifikáciou.

- Po odbalení si overte, či je výrobok v dokonalom stave; pokiaľ si nie ste istí, obráťte sa na najbližšie autorizované servisné stredisko.
- Časti obalu (plastové vrecká, polystyrénové súčasti, atď.), nesmú zostať v dosahu detí, pretože predstavujú zdroj nebezpečenstva.
- Neodporúčame používať adaptéry, rozdvojky a/alebo predlžovacie káble. Ak je ich použitie nevyhnutné, používajte iba adaptéry a predlžovacie káble, ktoré zodpovedajú platným bezpečnostným predpisom a normám; dbajte aby neboli prekročený výkon, uvedený na adaptéri.
- Nikdy nepoužívajte adaptéry, ktoré nemajú na spodnej časti uvedené napätie (štítok s technickými údajmi).
- Tento výrobok je určený iba pre použitie v domácnosti. Iné použitie by bolo považované za nevhodné a nebezpečné.
- Výrobca nezodpovedá za škody, ktoré môžu vzniknúť z použitia spotrebiča nesprávnym, nevhodným či nezodpovedajúcim spôsobom alebo jeho opravou vykonanou nekvalifikovanou osobou.

Používanie akéhokoľvek elektrického spotrebiča vyžaduje dodržiavanie základných pravidiel. Osobitne:

- Spotrebič nenechávajte v blízkosti vody alebo iných tekutín, aby ste predišli elektrickému výboju; nepripájajte spotrebič do siete ak stojí na vlhkom povrchu.
- Postavte spotrebič na suchý, pevný a rovný povrch.
- Neumiestňujte spotrebič do blízkosti teplých povrchov alebo na teplé povrhy, do rúry alebo do umývačky riadov.
- Neponárajte spotrebič do vody. Ak sa prívodný kábel alebo zástrčka navlhčia, odpojte spotrebič zo siete; vždy pri tom použite suché gumené rukavice. Ak bol spotrebič ponorený do vody alebo inej tekutiny, ihned ho zaneste do autorizovaného servisu alebo k vášmu dodávateľovi.
- Aby ste predišli popáleniu nikdy sa nedotýkajte zváracieho drôtu kým je spotrebič v prevádzke.
- Prívodný kábel neumiestňujte do blízkosti teplých miest a ostrých hrán.
- Keď vytáhujete zástrčku zo zásuvky nikdy netáhnajte za kábel.

- Vytihnite spotrebič zo zásuvky ak ho nepoužívate, pred údržbou alebo čistením.
- V prípade poruchy a/alebo nesprávneho fungovania spotrebič vypnite a nepokúšajte sa ho opraviť. V prípade, že je potrebná oprava, obráťte sa len na výrobcom autorizovaný servis a žiadajte, aby boli použité originálne náhradné diely. V prípade nerešpektovania uvedených rát je ohrozená bezpečnosť spotrebiča.
- Nevypínajte spotrebič vytihnutím kábla zo zásuvky. Na vypnutie spotrebiča použite tlačidlo "Stop" (B) alebo vypínač chod/stop "ON / OFF" (K).
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte drsné čistiace prostriedky alebo drsné handričky.
- Spotrebič nemajú používať deti, vždy na ne dohliadajte.
- Pre dosiahnutie lepších výsledkov používajte vrecká a príslušenstvo odporúčané výrobcom.
- Užívateľ nesmie sám vymieňať sieťový prívodný kábel. V prípade, že je kábel poškodený alebo je potrebné ho vymeniť, obráťte sa výlučne na výrobcom autorizovaný servis. Spotrebič nepoužívajte ak je poškodený sieťový prívodný kábel alebo zástrčka.
- Ak už definitívne nechcete spotrebič používať, odpojte ho z elektrickej siete a znefunkčnite ho napríklad prerezáním sieťového prívodného kabla.

Ochrana pred prehriatím

Spotrebič je vybavený bezpečnostnou poistkou, ktorá zabráni zvareniu vrecka alebo nádoby v prípade, že sa spotrebič prehreje. Automatický systém tepelnej ochrany sa aktivuje napríklad:

- Pri extrémnych podmienkach ovzdušia (napr., 35°C (95°F) a/alebo pri napäti vyššom o 10%.

Ak sa systém tepelnej ochrany aktivuje, pred opäťovným použitím počkajte 30 minút kým spotrebič vychladne a znova sa obnoví ochranný systém.

4. POKYNY NA OBSLUHU

Príprava na použitie

Pred prvým použitím sa presvedčte, či sú odsávač vzduchu a časti spotrebiča, ktoré budú v kontakte s potravinami, čisté. Postupujte podľa návodu v časti "5. Čistenie a údržba"

Ako vymontovať odsávač vzduchu

1. Potiahnite páčku na vytiahnutie odsávača vzduchu (L) podľa obrázku Obr. 2. Zodvihnite ľavý okraj odsávača vzduchu a úplne ho vytiahnite (Obr. 3).
2. Odsávač vzduchu (I) opäť vložte na miesto tak, že priložíte pravú stranu odsávača vzduchu na spojku (Obr. 4). Ubezpečte sa, či je hubica odsávača (a) nasadená na príslušný otvor odsávača vzduchu a že západka odsávača (b) zapadla do príslušnej drážky.
3. Pritlačte ľavý okraj do spojky, až kým páčka (L) nezaklapne (Obr. 5).

Vákuové balenie

1. Postavte spotrebič na suché miesto. Presvedčte sa, že pracovná plocha pred spotrebičom je volná, bez prekážok a je dostatočne veľká na umiestnenie vreckiek s potravinami. Zapojte spotrebič do siete a stlačte vypínač "ON/OFF" (K); rozsvieti sa zelené kontrolné svetlo.
2. Presvedčte sa, či vrecko, ktoré chcete použiť, je aspoň o 8 cm (3,1 in.) dlhšie než potraviny. Ak chcete vrecko použiť opäťovne, musíte mať na pamäti, že budete potrebovať o 2 cm viac (0,8 in.) každý raz, keď ho opäťovne použijete.
3. Zodvihnite kryt (F) a vložte potraviny do vrecka, dbajte, aby na vrecku neboli záhyby a aby potraviny nevytvárali privelký tlak na povrch vrecka. Očistite tekutiny alebo zvyšky potravín z vnútornej časti vrecka, ktoré idete zvaríť. Položte vrecko s obsahom pred spotrebič a umiestnite ho na odsávač vzduchu (I) (Obr. 6).
4. Zavorte kryt (F) a na niekolko sekúnd ho pritlačte (Obr. 7). Žlté kontrolné svetlo (C) bude počas chodu spotrebiča blikat. Teraz prebieha odsávanie vzduchu. Počas fázy zvárania tiež začne blikat červené kontrolné svetlo (E). Keďže vrecko zvarené, obe kontrolné svetlá zhasnú. Teraz stlačte tlačidlo pre odsávanie (A) a nechajte vzduch prúdiť do pneumatického okruhu (Obr. 8). Zodvihnite kryt a vyberte zvarené vrecko.
5. Ak potrebujete operáciu odsávania prerušíť (napr. vrecko nie je správne vložené) stlačte najprv tlačidlo "Stop" (B) a potom tlačidlo pre odsávanie (A).
6. Skontrolujte zvarené vrecko; na mieste zvaru



musí byť zvarený prúžok a nesmie mať žiadne záhyby; v opačnom prípade nemusí byť vrecko dokonale zvarené.

Rada: Ak potraviny, ktoré chcete zvaríť do vrecka, majú ostré hrany, ako kosti, špagety alebo dary mora, obalte okraje potravinovým papierom, zabráňte poškodeniu vrecka.

Informácia o vreckách

S týmto spotrebičom sa môžu používať vrecká, vhodné na vákuové balenie, dostupné na trhu. Firma **Fagor** však zaručuje správne fungovanie spotrebiča len s vreckami a príslušenstvom značky **Fagor**.

Vrecká Fagor sú viackrát použitelhé, sú vhodné do mikrovlnnej rúry, do mrazničky a potraviny v nich možno aj varíť.

Pred opäťovným použitím najprv vrecko očistite, tak ako je uvedené v časti "Cistenie a údržba"

Funkcia regulovania odsávania

Z vrecka môžete odsať vzduch podľa vášho prania. Postupujte podľa uvedených pokynov pre odsávanie. Počas odsávania, kým bliká žlté kontrolné svetlo (C), krátko stlačte tlačidlo "Stop" (B). Rozsvieti sa červené kontrolné svetlo (E), to znamená, že sa aktivovalo zváranie. Keď sa zváranie ukončí, automaticky sa ukončí pracovný cyklus spotrebiča.

5. ČISTENIE A ÚDRŽBA

Cistenie

- Pred čistením spotrebiča a príslušenstva si umyte ruky.
- Skontrolujte, či ste pred čistením odpojili spotrebič zo siete.
- Pred a po použití očistite vonkajšie plochy spotrebiča vlhkou handričkou (bez čistiacich prostriedkov).
- Na čistenie nepoužívajte rozpušťadlá ani abrazívne (drsné) čistiace prostriedky.
- Neponárajte spotrebič do vody.
- Odsávač vzduchu môžete umývať pod tečúcou vodou alebo v umývačke riadu (Obr. 9). Odsávač vzduchu vymontujete podľa popisu v odseku "Ako vymontovať odsávač vzduchu"

Upozornenie: Pred čistením spotrebič vždy odpojte z elektrickej siete. Ak sa náhodou vyleje tekutina na ktorúkoľvek časť

spotrebiča, nezapínajte ho a nepokúšajte sa ho použiť. Obráťte sa na autorizovaný servis alebo na vášho dodávateľa.

Opäťovné použitie vreckiek Fagor

Ak chcete použité vrecko Fagor použiť opäťovne, musíte ho najskôr umyť neutrálnym saponátom a pred opäťovným použitím ho nechať úplne vyschnúť. Vrecká môžete tiež umývať v umývačke riadu.

Údržba

Používaním sa vrchné (**H**) a spodné tesnenie uzáveru (**M**) opotrebuje a je nutné ho vymeniť za nové.

Z času na čas tesnenie obráťte. Vymontujte tesnenie a opäťovne ho nasadte z opačnej strany (Obr. 10).

6. RIEŠENIE PROBLÉMOV

Ak vznikne problém, postupujte podľa nasledovných krokov.

Spotrebič nefunguje.

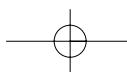
- Presvedčte sa, či je spotrebič správne zapojený do siete. Skontrolujte či zásuvka funguje - tak, že do nej zapojíte iný spotrebič.
- Skontrolujte, či ste správne stlačili vypínač "ON/OFF" (K). Zelené kontrolné svetlo (D) musí byť zapnuté.
- Ak sa spotrebič prehrial, automaticky sa preruší zváranie. Nechajte spotrebič 30 minút vychladnúť a skúste zvárať znova.
- Skontrolujte, či nie je poškodený kábel alebo zástrčka. Ak sú poškodené, spotrebič nezapínajte

Zváračka neodsáva vzduch z vreckiek úplne.

- Otvorený koniec vrecka musí byť úplne vo vnútri spojky odsávača.
- Skontrolujte, či tesnenia nie sú znečistené. Očistite ich a opäťovne ich správne nasadte.
- Otočte spodné tesnenie.
- Môže sa stať, že vo vrecku je diera. Skontrolujte to tak, že zvarte vrecko, pričom v ňom nechajte vzduch, ponorte vrecko do vody a stlačte ho. Vychádzajúce bubliny označia dieru. Vrecko opäťovne zvárte, alebo použite iné vrecko.

Vrecko nie je správne zvarené.

- Dôvodom môže byť prehriatie zváracieho



7. TRVANLIVOSŤ VÁKUOVO BALENÝCH POTRAVÍN

drôtu, alebo sa rozstavilo vrecko. Otvorte kryt a nechajte zvárací drôt niekolko minút vychladnúť.

Po zvarení sa vo vrecku neudrží vákuum

- Môže to byť spôsobené vnikaním vzduchu v dôsledku záhybov, zvyškov potratív, tuku alebo tekutín. Otvorte vrecko a pred opäťovným zváraním očistite miesto, kde bude vrecko zvárané a odstráňte nečistoty zo zváracieho drôtu.
- Skontrolujte, či vrecko nie je deravé. Ak majú potratiny ostré hrany, najprv ich prikryte servítkou alebo potravinovým papierom.

Vákuové balenie predĺží životnosť potratív tým, že sa z vrecka pri zvarení odstráni vzduch, čím sa zníži oxidácia, ktorá ovplyvňuje nutričnú hodnotu, chuť a predovšetkým kvalitu potratív. Odsatie vzduchu tiež zabráňuje množeniu mikroorganizmov. Nižšie uvádzame dobu skladovania vákuovo balených potratív. Tieto doby sú orientačné a môžu sa meniť v dôsledku porušenia balenia a v závislosti od pôvodnej kvality potratív.

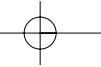
	Doba skladovania bežných potratív	Doba skladovania vákuovo balených potratív
CHLADENÉ POTRAVINY (5 ± 2 °C)		
Hovädzie, jahňacie, bravčové mäso	3 – 4 dni	8 – 9 dní
Hydina	2 – 3 dni	6 – 8 dní
Ryby	1 – 3 dni	4 – 5 dní
Salámy	7 dní	25 dní
Krájané salámy	4 – 6 dní	20 – 25 dní
Mäkký syr	5 – 7 dní	20 dní
Zrely syr	15 dní	60 dní
Zelenina	1 – 3 dni	7 – 10 dní
Ovocie	5 – 7 dní	14 – 20 dní
VARENÉ A CHLADENÉ POTRAVINY (5 ± 2 °C)		
Polievky	2 – 3 dni	8 – 10 dní
Cestoviny a ryža/rizoto	2 – 3 dni	6 – 8 dní
Dusené, pečené mäso	3 – 5 dní	10 – 15 dní
Múčníky	2 – 3 dni	8 dní
MRAZENÉ POTRAVINY (-18 ± 2 °C)		
Mäso	4 – 6 mesiacov	15 – 20 mesiacov
Ryby	3 – 4 mesiacov	10 – 12 mesiacov
Zelenina	8 – 10 mesiacov	18 – 24 mesiacov
POTRAVINY SKLADOVANÉ PRI TEPLOTE OVZDUŠIA (25 ± 2 °C)		
Čerstvý chlieb	1 – 2 dni	8 – 10 dní
Sušienky	4 – 6 mesiacov	12 mesiacov
Cestoviny a ryža	5 – 6 mesiacov	12 mesiacov
Múka	4 – 5 mesiacov	12 mesiacov
Sušené ovocie	3 – 4 mesiacov	12 mesiacov
Mletá káva	2 – 3 mesiacov	12 mesiacov
Čaj	5 – 6 mesiacov	12 mesiacov
Práškové mlieko	1 – 2 mesiacov	12 mesiacov

8. INFORMÁCIA, TÝKAJÚCA SA SPRÁVNEHO NAKLADANIA S ODPADOM Z ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH SPOTREBIČOV



Po ukončení pracovnej životnosti výrobku sa s ním nesmie zaobchádzať ako s mestským odpadom. Musíte ho odovzdať v autorizovaných miestnych strediskách na zber špeciálneho odpadu alebo u predajcu, ktorý zabezpečuje túto službu. Oddelenou likvidáciou elektrospotrebiča sa predíde možným negatívnym vplyvom na životné prostredie a zdravie, ktoré by mohli vyplývať z nevhodnej likvidácie odpadu a zabezpečí sa tak recyklácia materiálov, čím sa dosiahne významná úspora energie a zdrojov.

Aby sme zdôraznili povinnosť spolupracovať pri separovanom zbere, je na výrobku znak, ktorý označuje odporúčanie nepoužiť na jeho likvidáciu tradičné kontajnery.
Dalšie informácie vám poskytnú miestne orgány, alebo obchod, v ktorom ste výrobok zakúpili.



PL

1. OPIS URZĄDZENIA I FUNKCJI

- A. Przycisk podciśnienia
- B. Przycisk „Stop”
- C. Lampka podciśnienia (pomarańczowa)
- D. Lampka oczekiwania (zielona)
- E. Lampka zgrzewania (czerwona)
- F. Pokrywa zewnętrzna
- G. Listwa zgrzewająca góra
- H. Uszczelka zamkająca góra
- I. Komora próżniowa
- J. Listwa zgrzewająca
- K. Przełącznik ON/OFF
- L. Uchwyty wyciągania komory
- M. Uszczelka zamkająca dolna

2. DANE TECHNICZNE

Napięcie/ Częstotliwość: 230V
Moc: 300W
Maksymalna długość zgrzewania: 30cm
Kompatybilność elektromagnetyczna

3. BEZPIECZNE URZYSTKOWANIE URZĄDZENIA

Pakowarka próżniowa jest urządzeniem elektrycznym dlatego podczas jej użytkowania należy przestrzegać następujących zasad bezpieczeństwa:

- Przed uruchomieniem urządzenia należy przeczytać uważnie niniejszą instrukcję obsługi i zachować ją w razie potrzeby kolejnych konsultacji. Tylko w ten sposób można osiągnąć najlepsze wyniki użytkowania urządzenia i zapewnić bezpieczne użytkowanie pakowarki.
- Przed użyciem pakowarki należy sprawdzić, czy parametry zasilania sieciowego odpowiadają parametrom wskazanym na tabliczce znamionowej znajdującej się na urządzeniu.
- W przypadku niezgodności pomiędzy parametrami kontaktu poboru prądu a wtyczką urządzenia należy zamienić kontakt na odpowiedni korzystając z pomocy właściwie wykwalifikowanego personelu.
- Bezpieczeństwo elektryczne urządzenia gwarantowane jest wyłącznie w

przypadku, gdy jest ono podłączone do skutecznej instalacji z uziemieniem tak jak przewidują to obowiązujące normy bezpieczeństwa elektrycznego. Producent nie jest odpowiedzialny za szkody wynikłe z braku uziemienia. Wątpliwości należy kierować do właściwie wykwalifikowanego personelu.

- Po usunięciu opakowania należy sprawdzić, czy urządzenie wygląda właściwie, a wątpliwości należy kierować do najbliższego Biura Obsługi Klienta.
- Elementy opakowania (torebki plastikowe, gąbka poliestrowa, itp.) nie mogą pozostawać w zasięgu dzieci, ponieważ stanowią potencjalne źródło ryzyka.
- Nie zaleca się stosowania adapterów, trójkątów i/lub przedłużaczy. W przypadku, gdy ich użycie jest niezbędne należy stosować wyłącznie adaptery i przedłużacze zgodne z obowiązującymi normami bezpieczeństwa uważając, aby nie przekroczyć ograniczenia mocy wskazanej na adapterze.
- Nie należy stosować adapterów na których nie jest wskazany woltaż (na tabliczce z danymi technicznymi)
- Urządzenie to może być stosowane wyłącznie do użytku domowego. Jakiekolwiek inne użycie uważa się za nieodpowiednie i niebezpieczne.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody mogące wyniknąć z nieodpowiedniego lub błędного użycia ani też za naprawy dokonane przez niewykwalifikowany personel.

Użystkowanie wszelkich urządzeń elektrycznych wymaga przestrzegania pewnych podstawowych zasad.

W szczególności:

- Ustawiać urządzenie z dala od wody lub innych płynów aby zapobiec zwarciu elektrycznemu; nie włączać urządzenia do sieci elektrycznej jeżeli stoi ono na wilgotnej powierzchni
- Ustawiać urządzenie na suchej, twardej i stabilnej powierzchni
- Nie stawiać urządzenia na lub w pobliżu

- nagrzanych powierzchni, na piekarniku lub zmywarce
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie. Jeżeli kabel elektryczny lub wtyczka się zamoczą, wyciągnąć wtyczkę z gniazdku elektrycznego mając założone suche, gumowe rękawice. Jeżeli urządzenie zostało zanurzone w wodzie należy wysłać urządzenie do Autoryzowanego Serwisu Technicznego lub dostawcy urządzenia
- Aby uniknąć poparzeń podczas użytkowania urządzenia nie dotykać listwy zgrzewającej
- Nie dopuszczać by kabel dotykał gorących powierzchni i ostrzych krawędzi
- Wyłączając urządzenie nie pociągać za kabel elektryczny
- Wyłączyć urządzenie z kontaktu kiedy urządzenie nie jest używane i przed wykonaniem jakiekolwiek operacji konserwacyjnej
- W przypadku awarii i/lub złego funkcjonowania wyłączyć urządzenie i nie podejmować samodzielnego napraw. W przypadku, gdy konieczna jest naprawa należy zwrócić się wyłącznie do autoryzowanego przez producenta Serwisu Technicznego i żądać zastosowania oryginalnych części zamiennych. W razie nieprzestrzegania powyższych wskazówek, urządzenie może ulec uszkodzeniu.
- Aby wyłączyć urządzenie nie pociągać za kabel elektryczny. W tym celu należy nacisnąć przycisk „Stop” (B) lub przełącznik „ON / OFF” (K).
- Do mycia urządzenia nie stosować silnie działających detergentów; używać delikatnych śliczeczek
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez dzieci; nie dopuszczać dzieci do użytkowania urządzenia
- Aby zapewnić dobre efekty działania urządzenia używać torebek i akcesoriów zalecanych przez producenta
- Użytkownik nie może wymieniać kabla. W przypadku, gdy jest on uszkodzony lub wymaga wymiany, należy zwrócić się wyłącznie do autoryzowanego przez producenta Serwisu. Nie włączać urządzenia kiedy kabel lub wtyczka są uszkodzone

- Kiedy zdecydują się Państwo na ostateczne pozbicie urządzenia, wskazane jest wyłączenie urządzenia z kontaktu i przecięcie kabla zasilającego

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Urządzenie jest wyposażone w blokadę bezpieczeństwa, która zapobiega zgrzewaniu torebek lub pojemników w przypadku kiedy urządzenie ulegnie przegrzaniu. Termiczny automatyczny system zabezpieczający uruchamia się w następujących przypadkach:

- Ekstremalnych warunkach otoczenia (np. 35°C (95°F) i/ lub kiedy woltaż jest o 10% za duży)

Jeżeli system termiczny się włączy należy odczekać 30 minut aż urządzenie ostygnie zanim ponownie się uruchomi urządzenie a system zabezpieczający się ustabilizuje.

4. INSTRUKCJA OBSŁUGI

Uruchamianie

Przed pierwszym uruchomieniem urządzenia należy sprawdzić czy komora próżniowa i elementy będące w kontakcie z żywością są czyste. Patrz wskazówki konserwacji punkt „**5. Konserwacja i mycie**”

Rozkładanie komory próżniowej

- Ustaw uchwyt wyciągania komory próżniowej (L) tak jak pokazano na **Rys. 2**. Unieś lewy brzeg komory i wyciągnij ją całkowicie (**Rysunek 3**).
- Aby ponownie wstawić komorę próżniową (I), wstaw prawy brzeg po prawej stronie (**Rysunek 4**). Sprawdź czy dysza zasysania (a) łączy się z odpowiednim otworem w komorze i czy pokrętło ustawienia komory (b) znajduje się w odpowiednim otworze.
- Naciśnij lewy brzeg aż uchwyt (L) wyda dźwięk klucza (**Rysunek 5**).

Pakowanie próżniowe

- Ustaw urządzenie w suchym miejscu. Sprawdź czy na stanowisku pracy przed urządzeniem nie ma żadnych elementów uniemożliwiających pracę urządzenia a przestrzeń przed urządzeniem jest wystarczająco duża aby umieścić na niej torbkę do pakowania produktów

- żywnościowych. Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej i włącz przełącznik „ON/OFF” (K); czerwona dioda się zaświeci.
2. Sprawdź czy torbka którą użyjesz jest co najmniej o 8 cm (3,1 in.) dłuższa od pakowanego produktu. Jeżeli ponownie chcesz użyć torbę musisz pamiętać, że za każdorazowym użyciem torbki będzie ona musiała być o 2 cm dłuższa (0,8 in.) od pakowanego produktu.
 3. Podnieś pokrywę (F) i włóż produkt do torbki uważając aby jej nie pognieść i nie naciągnąć. Usuń z torbek płyny lub odpadki pochodzące z pakowanej żywności. Ustaw torbkę z produktem żywnościowym przed urządzeniem i włóż ją do środka komory próżniowej (I) (**Rysunek 6**).
 4. Opuść całkowicie pokrywę (F) i przyciśnij ją przez kilka sekund (**Rysunek 7**). Żółta lampka kontrolna (C) będzie mrugać podczas działania urządzenia. Cykl zamykania próżniowego jest aktywny. Podczas etapu zgrzewania zacznie mrugać czerwona lampka kontrolna (E). Po zgrzaniu torbki obydwie lampki kontrolne zgasną. Teraz naciśnij przycisk „Stop” (B). Czerwona lampka kontrolna (E) się zaświeci sygnalizując, że listwa zgrzewcza została aktywowana. Po zgrzaniu torbki urządzenie automatycznie kończy cykl pracy.
 5. W przypadku zaistnienia potrzeby przerwania procesu zamykania próżniowego (np. Gdy torbka jest nieprawidłowo wsadzona) naciśnij najpierw przycisk „Stop” (B) a następnie przycisk podciśnienia (A).
 6. Sprawdź wygląd zgrzanej torbki; wzduż zgrzewu powinno być widać rodzaj przebiegającej taśmy a torbka nie może być pognieciona; w przeciwnym razie zgrzew nie jest prawidłowy.

Rada: jeżeli produkty, które zgrzewasz mają ostre krawędzie, jak np. kości, spaghetti, owoce morza na krawędziach położ papier kuchenny aby zapobiec porysowaniu torbki..

Torebki

Do urządzenia można stosować torbki dostępne na rynku i przeznaczone do próżniowego pakowania żywności. Nie mniej jednak, firma **Fagor** gwarantuje sprawne działanie urządzenia przy zastosowaniu torbek i

akcesoriów swojej produkcji.

Torebki firmy **Fagor** są wielokrotnego użytku, nadają się do mikrofalówek, zamrażarek oraz mogą być również umieszczane we wrzątku. Przed ponownym użyciem torbki należy ją wyczyścić zgodnie ze wskazówkami punktu „Konserwacja i mycie”

Regulacja podciśnienia w torbce

Möesz wyciągać torbę z różnym stopniem podciśnienia. W celu zamknięcia próżniowego torbki postępuj tak jak to zostało opisane powyżej. Podczas procesu zamykania, podczas gdy żółta lampka kontrolna (C) mruga, naciśnij przycisk „Stop” (B). Czerwona lampka kontrolna (E) się zaświeci sygnalizując, że listwa zgrzewcza została aktywowana. Po zgrzaniu torbki urządzenie automatycznie kończy cykl pracy.

5. KONSERWACJA I MYCIE

Mycie

- Umyj ręce przed myciem urządzenia i akcesoriów
- Przed myciem urządzenia sprawdź czy wyłączłeś je z sieci elektrycznej
- Przed i po użyciu pakowarki zewnętrzne powierzchnie urządzenia umyj za pomocą wilgotnej szmatki (bez dodatku detergentów)
- Nie stosuj rozpuszczalników ani detergentów silnie działających
- Nie zanurzaj urządzenia w wodzie
- Komorę próżniową można myć pod wodą z kranu lub w zmywarce (**Rysunek 9**). Aby zdementować komorę patrz „Demontaż komory próżniowej”

Uwaga: przed myciem urządzenia sprawdź czy wyłączłeś je z sieci elektrycznej. Jeżeli niechcący rozleje się płyn w urządzeniu nie włączaj pakowarki. Zwróć się do autoryzowanego serwisu technicznego lub dostawcy urządzenia.

Powtórne użycie torbek firmy Fagor

Jeżeli chcesz ponownie użyć torbki firmy Fagor w pierwszej kolejności musisz ją umyć płynem o neutralnym Ph i odczekać aż całkowicie wyschnie. Torebki można też myć w zmywarce.



Konserwacja

Wraz z eksploatacją urządzenia uszczelka zamkająca górną (**H**) i dolną (**M**) ulegają zniszczeniu i należy je wymienić.
Od czasu do czasu zmień pozycję uszczelki. Wyciągnij uszczelkę i włóż ją ponownie ale odwrotnie do jej poprzedniej pozycji (**Rys. 10**)

6. ROZWIĄZYwanIE PROBLEMÓW

Poniżej znajdują się wskazówki rozwiązywania problemów

Urządzenie nie działa

- Sprawdź czy pakowarka jest prawidłowo podłączone do sieci elektrycznej. Skontroluj gniazdko elektryczne podłączając do niego inne urządzenie
- Sprawdź czy przełącznik „ON/OFF” (K) zastał prawidłowo naciśnięty. Zielona lampka kontrolna (D) musi się świecić
- Jeżeli urządzenie uległo przegrzaniu, proces zgrzewania zostanie automatycznie przerwany. Odczekaj 30 sekund aż urządzenie ostygnie i ponów próbę
- Sprawdź czy kabel lub wtyczka nie są uszkodzone. Jeżeli są uszkodzone nie włączaj urządzenia

Niewystarczający poziom podciśnienia w torebce

- Otwarty brzeg torebki powinien całkowicie znajdować się w komorze próżniowej
- Sprawdź czy listwy zgrzewcze i uszczelki są czyste. Umyj je i wstaw je ponownie
- Dolną listwę ustaw niezniszczoną stroną do góry
- Torebka może być dziurawa. Aby to sprawdzić zgrzej torebkę zostawiając wewnątrz trochę powietrza, zanurz torebkę w wodzie i przyciśnij. Pojawienie się bąbelków oznacza, że torebka jest dziurawa. Zgrzej ją ponownie lub użyj innej torebki

Torebki nie zgrzały się prawidłowo

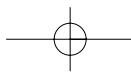
- Przyczyną może być przegrzanie listwy zgrzewczej lub stopienie się torebki. Podnieś pokrywę i odczekaj kilka minut aż listwa zgrzewcza ostygnie

Po zgrzaniu torebki podciśnienie się nie utrzymuje

- Może to być spowodowane szparą powstałą w skutek zagniecenia torebki, przez okruchy, tłuszcz lub płyny. Otwórz torebkę, oczyść górną część i usuń zanieczyszczenia z listwy zgrzewczej przed ponownym zgrzaniem torebki
- Upewnij się, że w torebce nie ma otworów. Jeżeli pakowane produkty mają ostre końce w pierwszej kolejności przykryj torebkę chusteczkami lub papierem kuchennym

7. TRWAŁOŚĆ PRODUKTÓW ZAMYKANYCH PRÓŻNIOWO

Proces pakowania próżniowego przedłuża okres przydatności produktów do spożycia poprzez usunięcie powietrza ze zgrzewanego pojemnika; w ten sposób zapobiega się utlenianiu produktów co wpływa na wartość odżywczą, smak a przede wszystkim na jakość produktów spożywczych. Usunięcie powietrza hamuje także rozmnażanie się mikroorganizmów. Poniżej umieszciliśmy tabelę produktów czasem przechowywania produktów pakowanych próżniowo. Są to wartości przybliżone i mogą się one zmieniać w zależności systemu produkcji i jakości produktu źródłowego



	Czas przechowywania pakowanie zwykłe	Czas przechowywania pakowanie próżniowe
PRODUKTY CHŁODZONE (5 ± 2 °C)		
Wołowina, baranina, wieprzowina	3 – 4 dni	8 – 9 dni
Drób	2 – 3 dni	6 – 8 dni
Ryby	1 – 3 dni	4 – 5 dni
Salami	7 dni	25 dni
Salami w plasterkach	4 – 6 dni	20 – 25 dni
Ser mięski	5 – 7 dni	20 dni
Ser twardy	15 dni	60 dni
Warzywa	1 – 3 dni	7 – 10 dni
Owoce	5 – 7 dni	14 – 20 dni
PRODUKTY GOTOWANE I CHŁODZONE (5 ± 2 °C)		
Zupy	2 – 3 dni	8 – 10 dni
Makaron i ryż/risotto	2 – 3 dni	6 – 8 dni
Mięso duszone, pieczone	3 – 5 dni	10 – 15 dni
Ciasta	2 – 3 dni	8 dni
PRODUKTY MROŻONE (-18 ± 2 °C)		
Mięsa	4 – 6 miesięcy	15 – 20 miesięcy
Ryby	3 – 4 miesiące	10 – 12 miesięcy
Warzywa	8 – 10 miesięcy	18 – 24 miesięcy
PRODUKTY W TEMPERATURZE OTOCZENIA (25 ± 2 °C)		
Chleb	1 – 2 dni	8 – 10 dni
Kruche ciastka	4 – 6 miesięcy	12 miesięcy
Makaron i ryż	5 – 6 miesięcy	12 miesięcy
Mąka	4 – 5 miesięcy	12 miesięcy
Owoce suszone	3 – 4 miesięcy	12 miesięcy
Kawa mielona	2 – 3 miesiące	12 miesięcy
Cherbatka	5 – 6 miesięcy	12 miesięcy
Mleko w proszku	1 – 2 miesiące	12 miesięcy

8. INFORMACJA DOTYCZĄCA PRAWIDŁOWEGO ZARZĄDZANIA ODPADAMI URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH"



Na koniec okresu użyteczności produktu nie należy wyrzucać do odpadów miejskich.

Można go dostarczyć do odpowiednich ośrodków segregujących odpady przygotowanych przez władze miejskie lub do jednostek zapewniających takie usługi. Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć negatywnych skutków dla środowiska

naturalnego i zdrowia z powodu jego nieodpowiedniego usuwania i umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których jest

złożony, w celu uzyskania znaczającej oszczędności energii i zasobów.

Aby podkreślić konieczność współpracy z ośrodkami segregującymi odpady, na produkcie znajduje się informacja przypominająca, iż nie należy wyrzucać urządzenia do zwykłych kontenerów na odpady.

Więcej informacji można zasięgnąć kontaktując się z lokalnymi władzami lub ze sprzedawcą sklepu, w którym zostało zakupione urządzenie.



BG

1. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

- A.** Бутон за вакуумеране;
- B.** Бутон "Stop";
- C.** Светлинен датчик за вакуумиране (жълт);
- D.** Светлинен датчик за изчакване (зелен);
- E.** Светлинен датчик за запечатване (червен);
- F.** Капак;
- G.** Горен накрайник за запечатване;
- H.** Горен накрайник за затваряне;
- I.** Вакуумна камера;
- J.** Запечатващ реотан;
- K.** Превключвател "ON/OFF";
- L.** Ръчка за изваждане на вакуумната камера;
- M.** Долен накрайник за затваряне;

2. ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напрежение / Честота: 230V

Мощност: 300W

Максимална дължина на запечатването: 30cm

Електромагнитна съвместимост

3. УПЪТВАНЕ ЗА ПРАВИЛНО ФУНКЦИОНИРАНЕ

Уредът за вакуумиране е един електрически уред, по която причина е необходимо при употребата му да бъдат спазвани следните правила за сигурност:

- Преди първа употреба прочетете внимателно книжката с инструкциите и я запазете за бъдещи консултации. Само така е възможно да постигнете най-добри резултати при употребата на уреда, както и максимална сигурност.
- Преди първа употреба на уреда проверете дали напрежението на Вашата електрическа мрежа отговаря на отбелязаното върху уреда.
- В случай на несъответствие между контакта и щепсела на уреда сменете контакта с друг подходящ, като се обърнете за помощ към професионално квалифицирано лице.
- Електрическата сигурност на уреда се гарантира само в случай, че същият е

включен към ефикасно заземена електрическа инсталация.

Производителят не носи отговорност за вреди причинени от неизправни и не добре заземени контакти. В случай на съмнение обръщайте се към професионално квалифицирани специалисти.

- След като разопаковате уреда проверете дали е в добро състояние. В случай на съмнение не го използвайте и се обрънете за помощ към най-близкия управомощен център за техническа поддръжка.
- Съхранете отпъковачният материал (нейлонови пликове, стиропор и др.п.) далеч от достъпа на деца, тъй като представлява потенциален източник на опасност.
- Не препоръчваме употребата на адаптери, щепсли и/или удължители. Ако употребата им е наложителна използвайте само тези, които отговарят на съществуващите норми за сигурност, като внимавайте да не превишите мощността на адаптера.
- Не използвайте адаптери с волтаж неотговарящ на отбелязаното върху плаката с техническите характеристики намираща се от долната страна на уреда.
- Този уред е предназначен за домашна употреба. Всякаква друга употреба се счита за неадекватна и/или опасна.
- Производителят не носи отговорност за вреди причинени от неправилна, погрешна или неадекватна употреба на уреда, както и за вреди в следствие на поправки извършени от неквалифицирани лица.

Употребата на електрически уреди изисква спазването на определени правила за сигурност,

А ИМЕННО:

- Съхранявайте уреда далеч от вода и други течности, за да избегнете токови удари. Не включвайте уреда към мрежата, ако същият се намира върху мокра повърхност.
- Инсталирайте уреда върху суха, твърда и стабилна повърхност.
- Не поставяйте уреда върху или в близост до горещи повърхности, във фурни или миялни машини.

- Не потапяйте уреда във вода. Ако в даден момент кабелът или щепселът се намокрят изключете незабавно уреда от електрическата мрежата, но само със суhi ръкавици. В случай, че уредът е бил потопен във вода е необходимо веднага да бъде изпратен за ремонт в управомощен сервис за техническа поддръжка или на доставчика.
- За да избегнете изгаряния, никога не пипайте реотана за запечатване, докато уредът е в действие.
- Съхранявайте кабела далеч от горещи повърхности или остри предмети.
- Не изключвате уредът от електрическата мрежа с дърпане на кабела.
- Изключвате уреда, когато не го използвате, както и преди да извършите, каквато и да било операция по почистването или поддръжката му.
- В случай на авария или неправилно функциониране изключете уреда и не се опитвайте да го поправяте. Ако уредът се нуждае от ремонт е необходимо да се обръщате за помощ единствено към управомощени сервиси за техническа поддръжка и да изисквате употребата на оригинални резервни части. Неспазването на тези инструкции би поставило в опасност техническата сигурност на уреда.
- Не дърпайте кабела, за да изключите уреда. Използвайте бутона за спиране "Stop" (B) или превключвателя за вкл. / изкл. "ON / OFF" (K).
- При почистването на уреда не използвайте почистващи препарати или абразивни гъби.
- Този уред не е годен за употреба от деца. Осигурете контрол върху тях.
- За постигането на добри резултати използвайте пликовете и аксесоарите препоръчани от производителя.
- Потребителят не трябва да се опитва да сменя кабела. В случай, че същият е развален или се налага неговата смяна обръщайте се за помощ само към управомощен от производителя технически сервис. Не използвайте уреда, ако кабела или щепсела му са повредени.
- Когато решите да не използвате вече уреда, преди да го изхвърлите е добре да

го направите неизползваем, като например след изключването на уреда, срежете захранвания му кабел.

Зашита от прегряване

Този уред е снабден с реле за сигурност, което предпазва запечатването на пликовете от прегряване. Системата за автоматично изключване ще заработи при например:

- Атмосферни условия (напр. температура 35°C (95°F) и / или 10% по-висок волтаж.

Ако релете за предпазване от прегряване се задейства изчакайте 30 минути, през което време уредът напълно ще изстине, за да започнете отново работа и за да се възстанови системата за сигурност.

4. ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

Подготовка за работа

Преди първа употреба на уреда е необходимо да се осигурите, че вакуумната камера и частите на уреда, които влизат в контакт с хранителните продукти са чисти. Следвайте инструкциите от раздел "5. Поддръжка и почистване".

Как да сглобим вакуумната камера

1. Придвижете ръчката за изваждане на вакуумната камера (L), така като е показано на **Фиг. 2**. Повдигнете левия край на вакуумната камера и я извадете (**Фиг. 3**).
2. За да монтирате отново вакуумната камера (I) първо поставете десния край на камерата от към дясната страна на сглобката (A). Проверете дали палеца (a) влиза добре в съответния отвор на камерата, както и дали позициониращият език на камерата (b) влиза в правилния улей.
3. Натиснете левия край на камерата към сглобката, докато ръчката (L) се сглоби напълно (**Фиг. 5**).

Вакуумно пакетиране

1. Поставете уреда на сухо място. Направете така, че пред уреда да има достатъчно свободно от предмети работно пространство, в което ще може да поставяте пликовете с продуктите. Включете уреда към мрежата и натиснете превключвателя "ON/OFF"

- (K). Зеленият светлинен датчик ще светне.
2. Необходимо е да използвате пликове най-малко 8 см (3,1 инча) по-дълги от продуктите. Ако смятате да използвате пликовете повторно трябва да имате предвид, че ще са Ви необходими по 2 см (0,8 инча) при всяка нова употреба на плика.
 3. Повдигнете капака (F) и поставете продукта в плика, като внимавате да не го набръквате или да няма прекален опън на повърхността. Елиминирайте течностите или нежеланите остатъци от продукти от плика, който се каните да пакетирате. Поставете плика с продуктите пред уреда и нагласете края на плика, който ще запечатвате във вакуумната камера (I) (Фиг. 6).
 4. Свалете напълно капака (F) и го натиснете в продължение на няколко секунди (Фиг. 7). Жълтият светлинен датчик (C) примиства по време на работа на уреда. Започва цикъла на вакуумиране. При започване на запечатването на плика ще започне да примиства и червеният контролен светлинен датчик (E). Когато плика се запечати двата контролни датчика загасват. Натиснете бутона за вакуумиране (A) и оставете да влезе въздух в пневматичната система (Фиг. 8). Повдигнете капака и извадете пакетирания плик.
 5. Ако желаете да спрете вакуумирирането (зашото например плика не е правилно поставен) първо натиснете бутона за спиране "Stop" (B) и в последствие бутона за вакуумиране (A).
 6. Добре разгледайте пакетирания плик. По него не трябва да има нито една бръчка и трябва да се вижда една лента по линията на запечатването, в противен случай пакетирането може да не е пълно.

Съвет: Ако продукта, който се вакуумирати има остри ръбове (напр. Кокали, спагети или морски деликатеси) поставете кухненска хартия по тези ръбове, за да избегнете скъсването на плика.

Информация за пликовете

За работа с този уред могат да бъдат използвани различните типове пликове за вакуумиране, които се предлагат на пазара. При всички случаи **Fagor** гарантира доброто функциониране на уреда само при използването на пликове и аксесоари с неговата марка. Пликовете на **Fagor** са годни за повторна употреба и могат да бъдат използвани в микровълнова фурна, фризер, както и могат да бъдат варени. Преди повторното използване на пликовете е необходимо да ги измиете, следвайки инструкциите от раздела "Поддръжка и почистване".

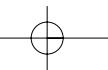
Функция за регулиране на вакуумирането

Може да вакуумирате пликовете до степента, която желаете. Следвайте горните инструкции за вакуумиране, докато започне самото вакуумиране. По време на цикъла и докато жълтият контролен датчик (C) все още примиства натиснете за кратко бутона "Stop" (B). Червеният контролен датчик (E) ще светне, което ще означава, че реотана за запечатване на плика е започнал работата. При приключване на запечатването уредът автоматично ще прекрати работния си цикъл.

5. ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ

Почистване

- Преди да преминете към почистване на уреда и аксесоарите към него измийте ръцете си.
- Преди почистване на уреда е необходимо да го изключите от електрическата мрежа.
- Почиствайте преди и след всяка употреба външните повърхности на уреда с влажен парцал (без почистващи препарати).
- Не използвайте разтворители или абразивни продукти при почистването на уреда.
- Не потапяйте уреда във вода при почистването му.
- Вакуумната кера може да бъде почиствана с течаща вода под крана



или в миялна машина (**Фиг. 9**). За демонтиране на вакуумната камера следвайте инструкциите от раздела **"Как да разглобим вакуумната камера"**.

Предупреждение: Преди да преминете към почистване на уреда е необходимо да го изключите от мрежата. В случай, че по случайност се разлее теност върху някоя от частите на уреда не го включвате и не се опитвайте да го използвате отново. Обърнете се за помощ към управомощен сервис за техническа поддръжка или към Вашия доставчик.

Повторно използване на пликовете **Fagor**

Ако желаете да използвате някой от пликовете повторно първо трябва да го измийте с неутрален сапун и да го оставите да изсъхне напълно преди да го употребите отново. Пликовете могат да бъдат мити и в миялна машина.

Поддръжка

Накрайниците на горния (**H**) и долнния (**M**) капак на уреда с времето и при употреба на уреда се изхабяват и е необходимо периодично да бъдат сменяни. От време на време е необходимо да сменяте страна на накрайника. За целта разглобете накрайника и го слободете от обратната му страна (**Фиг. 10**)

6. РАЗРЕШАВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

Тук са посочине стъпките, които е необходимо да следвате в случай, че възникне никакъв проблем с уреда.

Уредът не функционира

- Проверете дали уреда е добре включен към мрежата. Проверете изправността на контакта, като включите към него друг уред.
- Проверете дали правилно сте натиснали превключвателя **"ON/OFF"** (**K**). Зеленият контролен светлинен датчик (**D**) трябва да свети.
- Ако уредът е прегрлял запечатването се прекратява автоматично.

Изчакайте 30 минути, за да изстине

уреда, след което опитайте отново.

- Проверете дали кабелът или щепселът не са повредени. Ако това е така, не се опитвайте да използвате уреда.

Уредът не вакуумира напълно пликовете

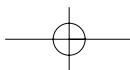
- Отвореният край на плика трябва да се намира изцяло в гнездото на вакуумиращата камера.
- Проверете дали няма нечистотии по накрайниците или по самия плик. Почистете ги и ги поставете отново на мястото им.
- Сменете страната на долния накрайник.
- Възможно е плика да е пробит. За да проверите дали това е така е необходимо да вакуумирате плика, но не до край и да оставите малко въздух в него. Сега потопете плика във вода и го натиснете. В случай, че излизат меухрчета това ще означава, че пликът е пробит. Запечатайте дупката или просто използвайте друг плик.

Пликът не е добре запечатан

- Причина за това може да бъде прегряването на запечатващия реотан или стопяването на плика. Отворете капака и изчакайте няколко минути, за да изстине реотана.

Плика не задържа вакуума след запечатването му

- Това може да се дължи на дупка в плика, бръчки по него, трохи, мазнини или течности. Отворете плика и почистете горния му край от каквито и да било излишни вещества, след което опитайте отново да го запечатате.
- Осигурете се, че пликът не е продупчен. Ако запечатаните продукти имат остри ръбове, покрайте пликовете с кухненска хартия или салфетки.



7. СРОК НА ГОДНОСТ НА ВАКУУМИРАНИТЕ ПРОДУКТИ

Вакуумирането на продуктите удължава срока им на годност, тъй като при елиминиране на по-голяма част от въздуха в запечатания плик намалява окисляването, което оказва отрицателно влияние на хранителните и вкусовите качества на продукта. Липсата на въздух не позволява и развитието на микроорганизмите.

В долната таблица Ви посочваме продължителността на съхранение на различни вакуумирани продукти. Тези времена са само ориентативни и могат да варират в зависимост от степента на вакуумирането и първоначалното качество на вакуумириания продукт.

	Нормално време за съхранение	Време за съхранение след вакуумиране
ЗАМРАЗЕНИ ПРОДУКТИ (5 ± 2 °C)		
Телешко, агнешко или свинско месо	3 – 4 дена	8 – 9 дена
Птици	2 – 3 дена	6 – 8 дена
Риба	1 – 3 дена	4 – 5 дена
Салам	7 дена	25 дена
Салам на филийки	4 – 6 дена	20 – 25 дена
Меко сирене / кашкавал	5 – 7 дена	20 дена
Твърдо сирене / кашкавал	15 дена	60 дена
Зеленчуци	1 – 3 дена	7 – 10 дена
Плодове	5 – 7 дена	14 – 20 дена
СГОТВЕНИ И ЗАМРАЗЕНИ ПРОДУКТИ (5 ± 2 °C)		
Супи	2 – 3 дена	8 – 10 дена
Макарони и ориз / ризото	2 – 3 дена	6 – 8 дена
Печено месо	3 – 5 дена	10 – 15 дена
Торти	2 – 3 дена	8 дена
ЗАМРАЗЕНИ ПРОДУКТИ (-18 ± 2 °C)		
Меса	4 – 6 месеца	15 – 20 месеца
Риба	3 – 4 месеца	10 – 12 месеца
Зеленчуци	8 – 10 месеца	18 – 24 месеца
ПРОДУКТИ ПРИ СТАЙНА ТЕМПЕРАТУРА (25 ± 2 °C)		
Пресен хляб	1 – 2 дена	8 – 10 дена
Бисквити	4 – 6 месеца	12 месеца
Макарони и ориз	5 – 6 месеца	12 месеца
Брашно	4 – 5 месеца	12 месеца
Ядки	3 – 4 месеца	12 месеца
Смляно кафе	2 – 3 месеца	12 месеца
Чай	5 – 6 месеца	12 месеца
Мляко на прах	1 – 2 месеца	12 месеца

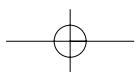
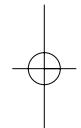
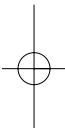


8. ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПРАВИЛНОТО ЕЛИМИНИРАНЕ НА ЕЛЕКТРИЧЕСКИ И ЕЛЕКТРОННИ ДОМАКИНСКИ УРЕДИ



В края на полезния живот на апаратът не бива да го изхвърляте в контейнера за обикновени домашни отпадъци. Може да се освободите от него, като го отнесете в специалните центрове за вторични сировини към местните администрации или вашия доставчик, които са длъжни да улесняват тази дейност. Разделното изхвърляне на електро-домакински уреди предотвратява ред негативни последици за околната среда и здравето, произтичащи от неадекватното им изхвърляне, както и позволява рециклирането на материалите, от които е направен уреда, като по този начин се постига чувствителна икономия на сировини и енергия.

С цел да се подчертая още веднъж задължението за разделно изхвърляне на отпадъците на всеки продукт е отбелязан специален знак, който ви предупреждава и подсеща да не го изхвърляте в контейнера за обикновени домашни отпадъци. За повече информация се обърнете към местните власти или към магазина, от където сте купили продукта.





RUS

1. ОПИСАНИЕ И ФУНКЦИИ

- A.** Кнопка подачи вакуума
- B.** Кнопка «**Stop**» («**Стоп**»)
- C.** Контрольная лампа подачи вакуума (желтая)
- D.** Контрольная лампа ожидания (зеленая)
- E.** Контрольная лампа запайки (красная)
- F.** Крышка
- G.** Верхняя сварочная прокладка
- H.** Верхняя уплотнительная прокладка
- I.** Вакуумная камера
- J.** Сварочная планка
- K.** Переключатель «**ON/OFF**» («**ВКЛ/ВЫКЛ**»)
- L.** Рукоятка извлечения вакуумной камеры
- M.** Нижняя уплотнительная прокладка

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Напряжение / Частота: 230 В
Мощность: 300W
Максимальная длина запайки: 30 см
Электромагнитная Совместимость

3. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Машина для вакуумной упаковки является электрическим прибором, по отношению к которому всегда следует соблюдать следующие нормы безопасности:

- Перед первым использованием данного прибора внимательно прочтите настоящее руководство по эксплуатации и сохраните его для последующих консультаций. Только в этом случае вы сможете получить наилучшие результаты и обеспечить максимальную безопасность при использовании прибора
- Перед использованием прибора убедитесь, что напряжение в сети в помещении соответствует значению, указанному на приборе.
- В случае несовместимости розетки источника тока со штепсельной вилкой

прибора произведите необходимую замену розетки, прибегнув к помощи квалифицированных специалистов.

- Электрическая безопасность прибора гарантируется только в случае, если он подсоединен к эффективному источнику заземления. Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный вследствие отсутствия заземления. При наличии сомнений относительно заземления, обратитесь к квалифицированным специалистам.
- После извлечения из упаковки убедитесь, что прибор находится в безупречном состоянии. В случае наличия сомнений, обратитесь в ближайший Центр Технического Обслуживания.
- Компоненты упаковки (пластиковые пакеты, полистирольная пена и т.д.) следует хранить вдали от детей, так как они могут быть потенциальными источниками опасности.
- Не рекомендуется использовать адаптеры, тройники и/или удлинители. В случае необходимости следует использовать только те из них, которые соответствуют действующим нормам безопасности. При этом нужно следить, чтобы не был превышен предел мощности, указанный на адаптере.
- Никогда не используйте адаптеры с неуказанным напряжением в нижней части прибора (на пластине с техническими данными).
- Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования. Любое другое использование рассматривается как неадекватное или опасное.
- Производитель не несет ответственности за повреждения, нанесенные вследствие неправильного, ошибочного или нецелевого использования прибора, а также за ремонт, произведенный неквалифицированным персоналом.

При использовании любого электрического прибора следует выполнять несколько основных правил. В особенности:

- Держите прибор вдали от воды или других жидкостей во избежание электрического разряда; не включайте прибор в сеть питания, если он находится на влажной поверхности.
- Устанавливайте прибор на сухую, твердую и устойчивую поверхность.
- Не устанавливайте прибор на горячие поверхности или вблизи них, в печь или в посудомоечную машину.
- Не погружайте прибор в воду. В случае увлажнения шнуря питания или штепсельной вилки прибора, отключите прибор от сети питания, предварительно надев сухие резиновые перчатки. В случае погружения в воду самого прибора, незамедлительно отправьте его в сертифицированный центр технического обслуживания, либо вашему поставщику.
- Во избежание ожогов никогда не прикасайтесь сварочной планке во время работы прибора.
- Держите шнур питания вдали от горячих поверхностей и заостренных краев.
- Вынимая штепсельную вилку из розетки, никогда не тяните за шнур питания.
- Выключите прибор из сети питания, если вы его не используете, а также перед тем, как произвести любую операцию по чистке и уходу.
- В случае поломки и/или неправильной работы прибора следует выключить его и не предпринимать попыток к его починке. В случае необходимости починки прибора следует обращаться исключительно в Центр Технического Обслуживания, сертифицированный производителем, с запросом на замену оригинальных деталей. Несоблюдение данного требования может сделать работу прибора небезопасной.
- Для выключения прибора не тяните за шнур питания. Используйте кнопку останова «Stop» («Стоп») (B) или переключатель включения/выключения «ON/OFF» («ВКЛ/ВЫКЛ») (K).
- Не используйте для чистки прибора моющие вещества или абразивные материалы.
- Данные прибор не предназначен для

- использования детьми. При использовании прибора обеспечьте контроль над детьми.
- Для получения наилучших результатов, используйте пакеты и принадлежности, рекомендованные производителем.
 - Пользователь не должен самостоятельно производить замену шнура питания. В случае если шнур питания поврежден или требует замены, следует обращаться исключительно в Центр Технического Обслуживания, сертифицированный производителем. Не используйте прибор с поврежденным шнуром питания или штепсельной вилкой.
 - Когда вы пожелаете навсегда отказаться от прибора, рекомендуется сделать его нерабочим, отключив его от сети и отрезав шнур питания.

Защита от перегрева

Данный прибор оборудован защитным устройством, не позволяющим производить запайку пакетов или емкостей в случае перегрева прибора. Автоматическая система теплозащиты будет срабатывать, например:

- В экстремальных условиях (например, при 35°C (95°F)) и/или при превышении напряжения на 10%.

В случае срабатывания системы теплозащиты, подождите 30 минут – до тех пор, пока прибор остывает, и защитная система восстановится – перед тем как снова приступить к работе.

4. ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Подготовка к работе

Перед первым использованием прибора убедитесь, что вакуумная камера и части прибора, контактирующие с продуктами питания, чистые. При необходимости следуйте указаниям раздела «**5. Уход и чистка**».

Как снять вакуумную камеру

1. Переместите рукоятку извлечения вакуумной камеры (L), как показано на **Рис. 2**. Поднимите левый конец вакуумной камеры и полностью



- извлеките ее (**Рис. 3**).
2. Чтобы снова установить вакуумную камеру (**I**) на место, вставьте ее правый конец в правую сторону соединения (**Рис. 4**). Убедитесь, что всасывающее сопло (**a**) состыковалось с соответствующим отверстием на камере, и что направляющий выступ камеры (**b**) встал в соответствующий паз.
 3. Нажмите на левый конец стыка, так чтобы рукоятка (**L**) щелкнула (**Рис. 5**).

Вакуумная упаковка

1. Установите прибор в сухом месте. Убедитесь, что рабочая область перед прибором свободна от препятствий, и что она достаточно большая для размещения пакетов с продуктами. Включите прибор в сеть питания и нажмите переключатель «**ON/OFF**» (**«ВКЛ/ВЫКЛ»**) (**K**); загорится зеленая контрольная лампа.
2. Убедитесь, что пакет, который вы хотите использовать, по меньшей мере, на 8 см (3,1) шире пищевого продукта. При намерении повторно использовать пакет, нужно иметь в виду, что при каждом повторном использовании потребует на 2 см (0,8 дюйма) больше.
3. Поднимите крышку (**F**) и поместите продукт внутрь пакета, следя за тем, чтобы на поверхности пакета не образовывались складки или натяжение. Удалите жидкость или остатки продуктов из пакета перед его непосредственной запайкой. Поместите пакет с содержимым перед машиной, направив его конец внутрь вакуумной камеры (**I**) (**Рис. 6**).
4. Опустите полностью крышку (**F**) и нажмите на нее в течение нескольких секунд (**Рис. 7**). Желтая контрольная лампа (**C**) во время работы прибора будет мигать. Это означает, что вакуумный цикл начался. Во время фазы запайки также начнет мигать красная контрольная лампа (**E**). По окончанию запайки пакета обе контрольные лампы погаснут. После этого нажмите кнопку подачи вакуума (**A**) и дайте воздуху войти в

пневматический контур (**Рис. 8**).

Поднимите крышку и извлеките пакет с запаянным краем.

5. При необходимости прервать подачу вакуума (например, если пакет неправильно установлен), нажмите сначала кнопку останова «**Stop**» (**«Стоп»**) (**B**), а затем – кнопку подачи вакуума (**A**).
6. Проверьте внешний вид запаянного пакета; на месте запайки должна наблюдаться как бы полоска, без единой складки; в противном случае запайка может оказаться неполной.

Рекомендация: Если запаиваемые продукты имеют заостренные края – например, кости, спагетти или морепродукты, – закройте эти края кухонным бумажным полотенцем во избежание повреждения пакета.

Информация о пакетах

Данный прибор приспособлен для использования представленных на рынке пакетов, пригодных для поддержания вакуума. Тем не менее, компания **Fagor** гарантирует надежную работу прибора только при использовании пакетов и принадлежностей, выпускаемых под маркой компании.

Пакеты марки **Fagor** пригодны для повторного использования, использования в микроволновых печах, в холодильниках и могут подвергаться кипячению.

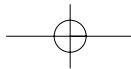
Перед повторным использованием пакета очистите его, как указано в разделе «**Уход и Чистка**».

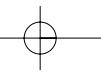
Функция регулирования вакуума

Пакеты можно извлекать из прибора с желаемой степенью вакуума в них.

Произведите обычные действия, согласно приведенным выше инструкциям, для создания вакуума внутри пакетов. В процессе работы – во время мигания желтой контрольной лампы (**C**) – кратковременно нажмите кнопку «**Stop**» (**«Стоп»**) (**B**).

Загорится красная контрольная лампа (**E**), что означает активацию сварочной планки. После завершения запайки, прибор автоматически закончит рабочий цикл.





5. УХОД И ЧИСТКА

Чистка

- Вымойте руки перед чисткой прибора и принадлежностей.
- Перед чисткой прибора убедитесь, что он выключен из сети питания.
- Перед и после использованием прибора очистите его внешние поверхности влажной тканью (без моющих средств).
- Не используйте для чистки растворители или абразивные моющие средства.
- Не погружайте прибор в воду с целью очистки.
- Вакуумную камеру можно мыть водой под краном или в посудомоечной машине (**Рис. 9**). Чтобы снять камеру, см. раздел «**Как снять вакуумную камеру**»

Внимание: Перед чисткой прибора убедитесь, что он выключен из сети питания. Если на какую-то часть прибора случайно пролилась жидкость, не включайте прибор в сеть питания и не пытайтесь снова его использовать. Обратитесь в сертифицированный центр технического обслуживания или к вашему поставщику.

Повторное использование пакетов марки Fagor

Если вы хотите повторно использовать бывший в употреблении пакет марки Fagor, сначала его нужно вымыть с нейтральным моющим средством и подождать, пока он полностью высохнет, перед тем как использовать его снова. Пакеты марки Fagor также можно мыть в посудомоечной машине.

Уход

По мере использования, состояние верхней (**H**) и нижней (**M**) уплотнительных прокладок ухудшается, и их необходимо заменять на новые.

Время от времени переворачивайте уплотнительные прокладки. Снимите прокладку и установите ее снова обратной стороной вверх (**Рис. 10**).

6. УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Ниже приведены инструкции, которым нужно следовать при возникновении проблем при эксплуатации прибора.

Прибор не работает.

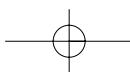
- Убедитесь, что прибор правильно подключен к сети питания. Проверьте наличие тока в розетке, подключив к ней другой электрический прибор.
- Убедитесь, что переключатель «ON/OFF» («ВКЛ/ВЫКЛ») (**K**) правильно нажат. Зеленая контрольная лампа (**D**) должна гореть.
- Если прибор перегрелся, процесс запайки прекращается автоматически. Дайте прибору остыть в течение 30 минут и попробуйте включить его снова.
- Проверьте, не повреждены ли шнур питания или штепсельная вилка. Если они повреждены, не пытайтесь возобновить работу.

Прибор не создает полный вакуум внутри пакетов.

- Открытый конец пакета должен полностью находиться за местом соединения вакуумной камеры.
- Проверьте, нет ли посторонних частиц на сварочных и уплотнительных прокладках. Очистите прокладки и снова установите их на место.
- Переверните рабочую сторону нижней уплотнительной прокладки, вращая ее.
- Возможно, в пакете есть отверстия. Чтобы проверить это, запаяйте пакет с небольшим количеством воздуха внутри, погрузите пакет в воду и сожмите его. Появление пузырей будет свидетельствовать об утечке. Запаяйте место утечки или используйте другой пакет.

Пакеты не запаиваются должным образом.

- Причиной может быть перегрев сварочной планки либо расплавление



пакета. Откройте крышку и дайте сварочной планке остыть в течение нескольких минут.

Пакет не держит вакуум после запайки.

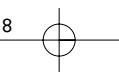
- Это может быть обусловлено утечкой, возникшей под влиянием складок, попадания крошек, жира или жидкости. Откройте пакет, очистите его верхнюю часть, удалите любые посторонние предметы со сварочной планки и попытайтесь запаять пакет заново.
- Убедитесь в отсутствии отверстий в пакете. Если у продуктов имеются заостренные края, то предварительно покройте внутреннюю часть пакета салфетками или кухонными бумажными полотенцами.

7. СРОК ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ В ВАКУУМНОЙ УПАКОВКЕ

Процесс вакуумной упаковки продлевает срок годности продуктов ввиду удаления большей части воздуха из запаянной емкости, что уменьшает степень окисления, ухудшающего питательную ценность, вкус и, прежде всего, качество продуктов. Удаление воздуха также подавляет размножение микроорганизмов.

Ниже приведены сроки хранения продуктов в вакуумной упаковке. Эти сроки являются приблизительными и могут изменяться в зависимости от целостности упаковки и качества исходных продуктов.

	Срок хранения в обычных условиях	Срок хранения в вакуумной упаковке
ОХЛАЖДЕННЫЕ ПРОДУКТЫ (5 ± 2 °C)		
Говядина, баранина, свинина	3 – 4 дня	8 – 9 дней
Птица	2 – 3 дня	6 – 8 дней
Рыба	1 – 3 дня	4 – 5 дней
Колбаса	7 дней	25 дней
Колбаса в ломтиках	4 – 6 дней	20 – 25 дней
Мягкий сыр	5 – 7 дней	20 дней
Хорошо выдержаный сыр	15 дней	60 дней
Зелень	1 – 3 дня	7 – 10 дней
Фрукты	5 – 7 дней	14 – 20 дней
ПРИГОТОВЛЕННЫЕ И ОХЛАЖДЕННЫЕ ПРОДУКТЫ (5 ± 2 °C)		
Супы	2 – 3 дня	8 – 10 дней
Макароны и рис/ризотто	2 – 3 дня	6 – 8 дней
Тушеное, жареное мясо	3 – 5 дней	10 – 15 дней
Пироги	2 – 3 дня	8 дней
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ (-18 ± 2 °C)		
Мясо	4 – 6 месяцев	15 – 20 месяцев
Рыба	3 – 4 месяца	10 – 12 месяцев
Зелень	8 – 10 месяцев	18 – 24 месяцев
ПРОДУКТЫ ПРИ КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ (25 ± 2 °C)		
Свежий хлеб	1 – 2 дня	8 – 10 дней
Печенье	4 – 6 месяцев	12 месяцев
Макароны и рис	5 – 6 месяцев	12 месяцев
Мука	4 – 5 месяцев	12 месяцев
Сухофрукты	3 – 4 месяца	12 месяцев
Молотый кофе	2 – 3 месяца	12 месяцев
Чай	5 – 6 месяцев	12 месяцев
Порошковое молоко	1 – 2 месяца	12 месяцев



8. ИНФОРМАЦИЯ О ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ПРИБОРОВ



После окончания срока службы, данный прибор не должен утилизироваться вместе с бытовыми отходами. Он может быть

передан в специальные центры дифференцированного сбора отходов, находящиеся в ведомстве муниципальных властей, или агентам, работающим в данной сфере услуг.

Раздельная утилизация бытовых электроприборов позволяет избежать возможных негативных последствий для окружающей среды и здоровья людей, которые могут иметь место вследствие неправильной утилизации, а также позволяет повторно использовать материалы, входящие в состав этих приборов, и добиться, таким образом, существенной экономии энергии и ресурсов.

Чтобы подчеркнуть необходимость раздельной утилизации, на данном приборе нанесен знак, предупреждающий о запрете использования традиционных мусорных контейнеров.

Для получения более подробной информации свяжитесь с местным органом власти или с магазином, где Вы приобрели данный продукт.

