

CZ Pevně věříme, že s používáním našeho výrobku budete spokojeni a zve-me Vás k seznámení se s širokou na-bídkou produktů naší firmy **MPM**.

DE Wir wünschen Ihnen Zufriedenheit bei der Benutzung unseres Produkts und wir ermutigen Sie, das breitge-fächerte Handelsangebot der Firma **MPM** zu nutzen

EE Meie soov on, et te naudite meie toodete kasutamist ja soovitame teil kasutada meie laiaulatuslikku kauban-duslikku pakkumist **MPM**.

EN We wish you satisfaction from using the product and invite you to check a wide range of other **MPM** appliances

ES Le deseamos satisfacción con el uso de nuestro producto y le invitamos a aprovechar la amplia oferta comer-cial de nuestra empresa **MPM**.

FR Nous vous souhaitons satisfaction avec l'utilisation de notre produit et vous invitons à profiter de l'offre com-merciale étendue de notre entreprise **MPM**.

HU Reméljük, termékünk használatá-val elégedett lesz, és meghívjuk, hogy ismerje meg cégünk széles kereskedel-mi kínálatát.

IT Vi auguriamo soddisfazione di uti-lizzo del nostro prodotto e vi invitiamo a usufruire dell'ampia offerta commer-ciale della ditta **MPM**.

LT Linkime maloniai naudotis mūsų gaminiu ir kviečiame pasinaudoti pla-čiu bendrovės komerciniu pasiūlymu **MPM**.

LV Vēlam jums gūtu prieku, lietojot mūsu produktu, un aicinām jūs izman-tot mūsu uzņēmuma plašo piedāvāju-mu. **MPM**.

NL Wij hopen dat u tevreden zult zijn met ons product en heten u van harte welkom om gebruik te maken van ons brede assortiment **MPM**.

PL Życzymy zadowolenia z użytko-wania naszego wyrobu i zapraszamy do skorzystania z szerokiej oferty han-dlowej firmy **MPM**.

RO Vă dorim satisfacție cu utiliza-rea produsului nostru și vă invităm să profitați de oferta comercială largă a companiei **MPM**.

RU Желаем получить удоволь-ствие от использования нашего продукта и приглашаем восполь-зоваться широким коммерческим предложением компании **MPM**.

SK Prajeme vám veľa spokojnosti s použí-vaním nášho výrobku a odporúčame vám aj ostatné výrobky z našej bohatej ob-chodnej ponuky **MPM**.

UA Бажаємо задоволення від ко-ристування нашим виробом і за-прошуємо скористатися широкою комерційною пропозицією компанії **MPM**.



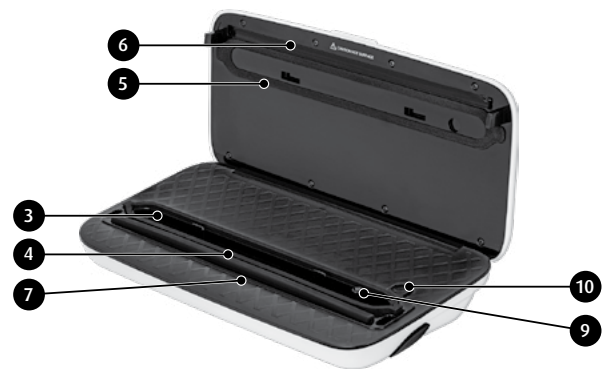
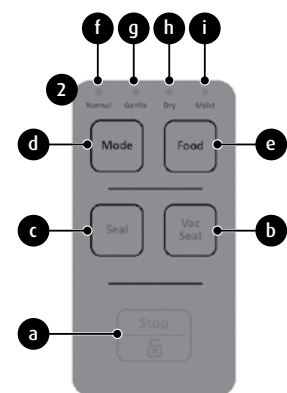
MPZ-01

VAKUOVAČKA POTRAVIN
VAKUUM-LEBENSMITTELVERPACKUNGSANLAGE
VAAKUMTOIDU PAKENDAMISMASIN
VACUUM SEALER
ENVASADORA DE ALIMENTOS AL VACÍO
MACHINE D'EMBALLAGE ALIMENTAIRE SOUS VIDE
VÁKUUM ÉLELMISZER-CSOMAGOLÓ GÉP
MACCHINA PER IL CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI SOTTOVUOTO
VAKUUMINIO MAISTO PAKAVIMO MAŠINA
VAKUUMA PĀRTIKAS IEPAKOŠANAS IEKĀRTA
VERPAKKINGSMACHINE VOOR VACUÛMVOEDSEL
URZĄDZENIE DO PRÓŻNIOWEGO PAKOWANIA ŻYWNOŚCI
MAȘINĂ DE AMBALAT ALIMENTE ÎN VID
АППАРАТ ДЛЯ ВАКУУМНОЙ УПАКОВКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
ZARIADENIE NA VÁKUOVÉ BALENIE POTRAVÍN
ВАКУУМНА ПАКУВАЛЬНА МАШИНА ДЛЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ



CZ	NÁVOD K OBSLUZE	3
DE	BEDIENUNGSANLEITUNG	8
EE	KASUTUSJUHEND	15
EN	USER MANUAL	21
ES	MANUAL DE INSTRUCCIONES	27
FR	MANUEL DE L'UTILISATEUR	33
HU	HASZNÁLATI UTASÍTÁS	40
IT	MANUALE D'USO	46
LT	VARTOTOJO VADOVAS	52
LV	LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA	58
NL	GEBRUIKERSHANDLEIDING	64
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI	70
RO	MANUAL DE UTILIZARE	76
RU	ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ	82
SK	POUŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA	89
UA	ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА	95

MPM agd S.A.
ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek, Polska
tel.: (22) 380 52 34, fax: (22) 380 52 72, BDO: 000027599



BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PŘI POUŽÍVÁNÍ

- Před použitím si pozorně přečtete následující návod k obsluze.
- Na zařízení nesahejte mokrými rukama.
- Obzvláště opatrně postupujte v případě, že se v blízkosti vyskytují děti!
- Zařízení nepoužívejte k jiným účelům, než k jakým bylo určeno.
- Zapnuté zařízení neponechávejte bez dozoru.
- Jestliže zařízení nepoužíváte nebo se chystáte jej čistit, vyjměte zástrčku z elektrické zásuvky.
- Zařízení nepoužívejte ani v případě, kdy došlo k poškození napájecího kabelu nebo zástrčky - v takovém případě předejte zařízení do autorizovaného servisu k opravě.
- Zařízení nepoužívejte venku (ve venkovním prostředí).
- Elektrický napájecí kabel nevěšejte přes ostré hrany a nedovolte, aby se dostal do kontaktu s horkými povrchy.
- Zařízení musí být připojeno do elektrické zásuvky se zemnicím kolíkem!
- Zařízení neumísťujte do blízkosti jiných elektrických spotřebičů, hořáků, sporáků, pečicí trouby apod.
- Zařízení je určeno výhradně k domácímu použití.
- Než začnete se zařízením pracovat, ujistěte se, zda jsou všechny jeho součásti na svém místě.
- Používání příslušenství, které nebylo doporučeno výrobcem, může způsobit poškození zařízení, zranění nebo dokonce požár.
- Toto zařízení mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými či duševními schopnostmi i osoby bez zkušeností a znalosti zařízení, bude-li nad nimi zajištěn dohled nebo budou poučeny v oblasti bezpečného používání zařízení tak, aby riziko s tímto spojené bylo pro tyto osoby srozumitelné. Děti bez dozoru nesmějí zařízení čistit ani provádět jeho údržbu.
- Dávejte pozor na to, aby si děti se zařízením/vybavením nehrály.
- Zařízení i jeho napájecí kabel uchovávejte na místě, které je pro děti do 8 let nedostupné.
- Zástrčku nevytahujte z elektrické zásuvky taháním za kabel.
- Zařízení není určeno k provozu s využitím externích časových spínačů nebo samostatného dálkového ovládání.
- Zástrčku nezapojujte do zásuvky mokrými rukama.

- S ohledem na zajištění bezpečnosti dětí, prosíme, neponechávejte volně ležet součásti balení výrobku (plastové sáčky, krabice, polystyren apod.).
- **VAROVÁNÍ! Nedovolte, aby si děti hrály s fólií. Nebezpečí udušení!**



Během provozu zařízení může být teplota svařovací lišty vyšší. Hrozí riziko popálení!

POPIS ZAŘÍZENÍ

1. Víko zařízení
2. Ovládací panel
 - a. tlačítko „STOP“ / odblokování tlačítek „Seal“ a „Vac/Seal“
 - b. tlačítko pro vakuové balení se svařováním „Vac/Seal“
 - c. tlačítko pro svařování „Seal“
 - d. tlačítko režimu odsávání „Mode“
 - e. tlačítko režimu svařování „Food“
 - f. kontrolka režimu „Normal“
 - g. kontrolka režimu „Gentle“
- h. kontrolka režimu „Dry“
- i. kontrolka režimu „Moist“
3. Komora odsávání vzduchu
4. Spodní těsnění odsávací komory
5. Horní těsnění odsávací komory
6. Svařovací lišta
7. Těsnění svařovací lišty
8. Tlačítka pro zajištění víka
9. Spojky pro odsávání vzduchu z příslušenství
10. Tlačítko spuštění vakuové pumpy

OBEČNÉ INFORMACE

Metoda vakuového balení potravin prodlužuje jejich dobu spotřeby a použitelnosti. Odsávání vzduchu z potravinových sáčků nebo ze speciálních nádob zpomaluje rozvoj mikroorganismů, hub a bakterií. Potraviny si uchovávají přirozenou chuť, barvu i strukturu. Vakuové balení se používá rovněž u metody vaření „Sous Vide“.

Druh potravin	Skladování vakuově balených potravin v mrazničce	Skladování vakuově balených potravin v lednici	Běžné skladování
Čerstvé telecí a hovězí maso	1 - 3 roky	1 měsíc	1 - 2 týdny
Mleté maso	1 rok	1 měsíc	1 - 2 týdny
Čerstvé vepřové maso	2 - 3 roky	2 - 4 týdny	1 týden
Čerstvé ryby	2 roky	2 týdny	3-4 dny
Čerstvé drůbeží maso	2 - 3 roky	2 - 4 týdny	1 týden
Uzené maso	3 roky	6 - 12 týdnů	2 - 4 týdny
Čerstvá, pařená zelenina	2 - 3 roky	2 - 4 týdny	1 - 2 týdny
Čerstvé ovoce	2 - 3 roky	2 týdny	3-4 dny
Tvrdé sýry	6 měsíců	6-12 týdnů	2-4 dny
Krájené uzeniny	nedoporučuje se	6-12 týdnů	1 - 2 týdny
Čerstvé těstoviny	6 měsíců	2-3 týdny	1 týden

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Zařízení vyjměte z krabice, odstraňte všechny sáčky, nálepky, polystyrenové výplně.
2. Zařízení zkontrolujte z hlediska poškození, k nimž by mohlo dojít během přepravy - v případě pochybností kontaktujte svého prodejce.
3. Ujistěte se, že jsou parametry Vaší elektrické sítě shodné s parametry uvedenými na nominálním štítku mlýnku.
4. Zařízení umístěte na pevný, suchý, stabilní, rovný povrch.

POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

Technika vakuového balení spočívá v uložení potravin do sáčku, následném odsátí vzduchu ze sáčku a jeho svaření. Používat můžete hotové sáčky nebo si můžete sáček připravit sami z fólie dodávané v rolích (tzv. rukáv). Díky samostatné přípravě sáčku si můžete jeho délku ideálně přizpůsobit velikosti balených potravin. Je velice důležité, aby šířka použité fólie nepřesahovala 290 mm a aby byla fólie vyrobena metodou lisování. Pouze takový typ fólie může být správně svařen.

POZOR! Vakuové balení NE nahrazuje chlazení nebo mražení. Všechny rychle se kazící potraviny, které vyžadují chlad, je nutné i po zavakuování uložit do chladničky nebo mrazničky.

PŘÍPRAVA SÁČKŮ

1. Gril připojte do elektrické zásuvky.
2. Stiskněte tlačítka zajištění víka (8) a víko zvedněte (1).
3. Z role odviňte požadovanou délku fólie a odstříhnete ji.
4. Konec odstřiženého kusu fólie položte na těsnění svařovací lišty (7), ale tak, aby se fólie nacházela vně zařízení. Dávejte pozor na to, aby byla fólie otočena lisovanou stranou směrem nahoru.
5. Uzavřete víko a přitlačte jej tak, aby tlačítka (8) vydala charakteristické „cvaknutí“.
6. Tlačítkem pro volbu režimu svařování „Food“ (2e) zvolte režim „Dry“, který bude signalizován kontrolkou (2h).
7. Stiskněte a chvíli přidržte tlačítko „STOP“ (2a), tím způsobem odblokujete tlačítka pro svařování, což bude signalizováno rozsvícením ikony otevřeného zámku na tlačítku (2a).
8. Stiskněte tlačítko „Seal“ (2c) - tlačítko se rozsvítí - probíhá svařování. Po chvíli podsvětlení zhasne, což znamená, že svařování bylo dokončeno. Svařování můžete přerušit tlačítkem „STOP“ (2a).
9. Otevřete víko vakuovačky (1) a svařenou folii vyjměte.

POZOR! Horní víko vždy otevírejte ihned po skončení svařování a neuzavírejte jej předtím, než budete provádět další svár. Před provedením každého dalšího svaru počkejte 40 sekund.

POZOR! Nedotýkejte se svařovací lišty (6) - hrozí riziko popálení.

10. Zkontrolujte provedený svar. Pokud je svar nepravdivý, neúplný, svaštělý, bílý nebo mléčně matný, odstříhnete ho a celý proces zopakujte.
11. Vakuovačku odpojte z elektrické zásuvky.

VAKUOVÉ BALENÍ SE SVAŘOVÁNÍM

1. Do sáčku vložte potraviny, které chcete vakuově zabalit a svařit. Sáček zvolte tak, aby Vám po vložení potravin zbylo ještě cca 5 cm sáčku na provedení svaru. Při balení potravin určených k přípravě metodou SOUS VIDE doporučujeme nakrátet potraviny na plátky nebo rovnoměrné menší kusy. To umožní rovnoměrné prohřívání potravin během přípravy.

POZOR! Konec sáčku, na němž bude proveden svar, musí být suchý a čistý. Pokud došlo k ušpinění během vkládání potravin do sáčku, očistěte místo svaru papírovým ručníkem.

2. Gril připojte do elektrické zásuvky.
3. Stiskněte tlačítka zajištění víka (8), víko zvedněte (1) a otevřený konec sáčku vložte do komory pro odsávání vzduchu (3). Dávejte pozor na to, aby byla fólie otočena lisovanou stranou směrem nahoru.
4. Uzavřete víko a přitlačte jej tak, aby tlačítka (8) vydala charakteristické „cvaknutí“.

5. Tlačítkem „Mode“ (2d) zvolte požadovaný režim odsávání vzduchu. Pro potraviny, které vyžadují vysokou úroveň odsávání vzduchu, nastavte režim „Normal“ a u výrobků s jemnou strukturou zvolte režim „Gentle“. Výběr požadovaného režimu je signalizován rozsvícením příslušné kontrolky (2f) nebo (2g).
6. Tlačítkem „Food“ (2e) zvolte požadovaný režim svařování. Pro vytvoření svaru na suchém sáčku zvolte režim „Dry“ a pro vytvoření svaru na sáčku, v němž se vyskytuje vlhkost, zvolte režim „Moist“. Výběr požadovaného režimu je signalizován rozsvícením příslušné kontrolky (2h) nebo (2i).
7. Stiskněte a chvilku přidržte tlačítko „STOP“ (2a), tím způsobem odblokujete tlačítka pro svařování, což bude signalizováno rozsvícením ikony otevřeného zámku na tlačítku (2a).
8. Stiskněte tlačítko „VacSeal“ (2b) - tlačítko se rozsvítí - probíhá proces odsávání vzduchu a svařování. Zhasnutí podsvětlení znamená dokončení procesu odsávání a svařování. Svařování můžete přerušit tlačítkem „STOP“ (2a).

POZOR! Jestliže vakuové čerpadlo pracuje déle než 45 sekund, přerušte proces - sáček netěsní nebo je špatně umístěn v odsávací komoře. Upravte nedostatky a proces zopakujte.

9. Otevřete víko vakuovačky (1) a svařený sáček vyjměte.

POZOR! Horní víko vždy otevírejte ihned po skončení svařování a neuzavírejte jej předtím, než budete provádět další svár. Před provedením každého dalšího svaru počkejte 40 sekund.

POZOR! Nedotýkejte se svařovací lišty (6) - hrozí riziko popálení.

10. Zkontrolujte, zda byl vzduch ze sáčku správně odstraněn a zda byl sáček dobře svařen. V případě defektu přeložte potraviny do nového sáčku a proces odsávání a svařování zopakujte.
11. Vakuovačku odpojte od elektrické sítě.

ODSÁVÁNÍ VZDUCHU Z PŘÍSLUŠENSTVÍ

Existuje možnost odsávání vzduchu z externích nádob, ovšem pod podmínkou, že budete mít správnou hadičku, která ovšem není součástí standardního vybavení vakuovačky MPZ-O1.

1. Gril připojte do elektrické zásuvky.
2. Stiskněte tlačítka zajištění víka (8) a víko zvedněte (1). Hadičku připojte do zdířky (9) a k používané nádobě.
3. Stiskněte tlačítko spuštění vakuového čerpadla (10) - začne proces odsávání vzduchu z externí nádoby. Po odsátí vzduchu se čerpadlo automaticky vypne. Proces můžete přerušit stisknutím tlačítka (10).

POZOR! Jestliže vakuové čerpadlo pracuje déle než 45 sekund, přerušte proces - nádoba netěsní nebo je špatně připojena odsávací hadička. Upravte nedostatky a proces zopakujte.

4. Po ukončení odsávání odpojte hadičku a vakuovačku odpojte od elektrické sítě.

PRAKTICKÉ RADY

1. Vždy balte co nejčerstvější potraviny. Vakuovačky umožňují udržovat potraviny čerstvé až pětinašobně déle, než je tomu v případě klasického skladování.
2. Potraviny s jemnou strukturou, vlhké nebo snadno se deformující potraviny (pečivo, maso, ovoce) je nutné nejprve zmrazit. Před vakuovým balením je nutné vložit potraviny na několik hodin do mrazničky. Po zmrazení je produkt připraven k vakuovému balení.
3. Při balení čerstvého masa bez předchozího zmrazení vložte mezi maso a horní část sáčku papírový ručník. Umožní to absorbování vlhkosti a ochrání to vakuovačku před nasátím tekutiny.
4. Na potravinách s ostrými hranami zakryjte tyto hrany papírovým ručníkem, čímž předejdete protržení sáčku.
5. V případě balení potravin, které jsou určeny k přípravě metodou SOUS VIDE, před zabalením přidejte k potravinám nezbytné přísady a koření.
6. Jednou použité sáčky již znovu nepoužívejte.
7. Zeleninu před zabalením spařte v horké vodě. K dlouhodobému skladování vakuově nebalte houby nebo česnek, jelikož by mohlo dojít k rozvoji anaerobních bakterií.

8. Ve vakuovačce si můžete připravit sáčky s ledem. Do sáčku nalijte vodu a přidejte malé množství alkoholu, načež sáček svařte bez odsávání vzduchu. Takto připravený sáček se dokonale osvědčí jako chladivý obklad. Stačí jej pouze vložit na chvíli do mrazničky.
9. Ve vakuovačce můžete balit také různé domácí potřeby (mapy, šperky apod.).
10. Používejte pouze sáčky nebo fólie určené ke svařování, jejichž šířka nepřesahuje 290 mm. Jedna strana fólie nebo sáčku musí být lisovaná. Je-li fólie lisovaná (rýhovaná) oboustranně, pak nemá význam, která strana bude otočena ke svařovací liště.
11. Produkty tekuté konzistence je možné v sáčku pouze zatavit. NEBALTE JE VAKUOVĚ. Tekutiny by mohly být nasáty do vakuové pumpy. V případě svařování tekutin použijte tlačítko SEAL.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

PROBLÉM	PŘÍČINA	Řešení
Zařízení nejde zapnout	Přerušené napájení	Vakuovačku připojte do elektrické zásuvky. Zkontrolujte parametry Vaší elektrické sítě. Zkontrolujte napájecí kabel. V případě podezření, že došlo k jeho poškození, neprodleně odpojte ze zásuvky a kontaktujte autorizovaný servis.
Zařízení neodsává všechny vzduch ze sáčků.	Nesprávné vložení sáčku do zařízení. Nesprávné provedení svar sáčku. Znečištění fólie v místě svaru.	Ujistěte se, že se konec sáčku nachází v odsávací komoře. Připravený sáček svařte znovu. Místo svaru očistěte.
Po svaření se sáček plní vzduchem.	Ostrá hrana obsahu sáčku jej protrhla. Některé produkty (zelenina/ovoce) po zabalení vylučují plyny.	Před svařením ostré hrany zabalte do papírového ručníku. Zelenina nebyla před zabalením spařena. Sáček otevřete, zkontrolujte čerstvost balených potravin.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Před čištěním zařízení odpojte od el. sítě a počkejte, až zcela vychladne.
- POZOR! Vakuovačku neponořujte do vody ani jiných kapalin.**
2. Kryt zařízení otřete vlhkým hadříkem s dodatkem jemného mycího prostředku, následně jej vytřete do sucha.
 3. Vnitřek komory vakuovačky otírejte suchým hadříkem. Zvláštní pozornost věnujte vnitřku odsávací komory.
 4. V případě silného znečištění můžete těsnění svařovací lišty (7) demontovat a umýt pod tekoucí vodou. Před opětovnou montáží jej řádně vysušte.

TECHNICKÉ PARAMETRY

Technické parametry jsou uvedeny na nominálním štítku výrobku.

Délka napájecího kabelu: 1,05 m



POZOR! Firma MPM agd S.A. si vyhrazuje právo na provádění technických změn.

Správná likvidace výrobku (použité elektrické nebo elektronické zařízení)



Označení, které je umístováno na výrobku, znamená, že po uplynutí doby životnosti výrobku nesmí být výrobek vyhozen do běžného komunálního odpadu. Použitý spotřebič může mít negativní vliv na životní prostředí a lidské zdraví z důvodu potenčního obsahu nebezpečných látek, směsí a součástí. Smísení elektrického odpadu s jinými odpady nebo jejich neprofesionální demontáž mohou způsobit uvolňování látek škodlivých pro lidské zdraví i životní prostředí. Použitý spotřebič je nutné předat na určeném sběrném místě zajišťujícím sběr elektroodpadu. Pro podrobné informace týkající se místa sběru starých elektronických a elektrických spotřebičů je uživatel povinen kontaktovat obecní sběrné místo nebo závod na zpracovávání použitých spotřebičů.

SICHERHEITSHINWEISE

- Vor Gebrauch lesen Sie genau die Bedienungsanleitung.
- Nur mit trockenen Händen bedienen.
- Besondere Vorsicht bei der Verwendung des Geräts ist geboten, wenn sich Kinder in der Nähe befinden!
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den dafür vorgesehenen Verwendungszweck.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Elektronische Geräte sollten während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt sein.
- Ziehen Sie den Netzstecker nach Gebrauch und vor der Reinigung immer aus der Steckdose.
- Defektes Gerät darf nicht benutzt werden, auch bei Beschädigung von Leitung oder Stecker – in diesem Fall muss das Gerät in einem autorisierten Service repariert werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Flächen, offenen Flammen, sowie von scharfen Kanten.
- Das Gerät nicht auf heißen Oberflächen abstellen.
- Gerät nicht in der Nähe anderer elektrischer Geräte, Herde, Öfen etc. abstellen.
- Das Gerät ist auf trockener, flacher und stabiler Fläche zu stellen.
- Das Gerät nur im Haushalt verwenden.
- Vor Arbeitsbeginn zuerst immer überprüfen, ob alle Geräteteile sachgemäß
- angebracht worden sind.
- Anwendung eines vom Gerätehersteller nicht empfohlenen Zubehörs kann Geräteschäden, Brand oder Körperverletzungen verursachen.
- Nur bestimmungsgemäß benutzen.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen mit eingeschränkten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissens benutzt, sowie durch Kinder unter 8 Jahren verwendet zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihnen Anweisungen, wie das

Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten das Gerät ohne Aufsicht weder reinigen, noch warten.

- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät und die Leitung an einem vor Kindern unter 8 Jahren geschützten Ort aufbewahren.
- Den Netzstecker nie am Kabel aus der Steckdose ziehen.
- Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirsystem, wie z. B. einer Funksteckdose, betrieben werden.
- Den Stecker nie mit nassen Händen in die Steckdose stecken.
- Aus Sicherheitsgründen sind lose Verpackungsteile (Kunststoffbeutel, Kartons, Styropor etc.) von Kindern fern zu halten.
- **WARNUNG! Kinder nicht mit Folie spielen lassen. Erstickungsgefahr!**



Die Temperatur der Schweißleiste kann während des Betriebs höher sein. Gefahr von Verbrennungen!

ANLAGENBESCHREIBUNG

- | | |
|--|--|
| 1. Abdeckung des Gerätes | h. Kontrollleuchte des „Dry“-Betriebes |
| 2. Bedienfeld | i. Kontrollleuchte des „Moist“-Betriebes |
| a. STOP-Taste / Freigabe von „Seal“- und „Vac/Seal“-Tasten | |
| b. Taste zur Vakuumverpackung mit Schweißen „Vac/Seal“ | 3. Entlüftungskammer |
| c. Taste zum Schweißen „Seal“ | 4. Untere Dichtung der Entlüftungskammer |
| d. Taste zur Auswahl des Absaugbetriebes „Mode“ | 5. Untere Dichtung der Entlüftungskammer |
| e. Taste zur Auswahl des Schweißbetriebes „Food“ | 6. Schweißband |
| f. Kontrollleuchte des „Normal“-Betriebes | 7. Schweißbanddichtung |
| g. Kontrollleuchte des „Gentle“-Betriebes | 8. Deckelverriegelungstasten |
| | 9. Anschluss zur Entlüftung des Zubehörs |
| | 10. Taste zum Starten der Entlüftungspumpe |

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Durch die Vakuumverpackung von Lebensmittelprodukten wird deren Haltbarkeit verlängert. Mit dem Absaugen von Luft aus den Kunststoffverpackungen oder speziellen Behältern wird die Entwicklung von Mikroorganismen, Pilzen und Bakterien gehemmt. Die Lebensmittel behalten ihren natürlichen Geschmack, ihre Farbe und Struktur. Die Vakuumverpackung wird auch beim „Sous Vide“-Garverfahren verwendet.

Art der Lebensmittel	Vakuumlagerung im Gefrierschrank	Vakuumlagerung im Kühlschrank	Normale Lagerung
Frisches Kalbfleisch und Rindfleisch	von 1 bis 3 Jahre	1 Monat	1 bis 2 Wochen
Hackfleisch	1 Jahr	1 Monat	1 bis 2 Wochen
Frisches Schweinefleisch	2 bis 3 Jahre	2 bis 4 Wochen	1 Woche
Frischer Fisch	2 Jahre	2 Wochen	3-4 Tage
Frisches Geflügel	2 bis 3 Jahre	2 bis 4 Wochen	1 Woche
Geräuchertes Fleisch	3 Jahre	6 bis 12 Wochen	2 bis 4 Wochen
Frisches Gemüse, gebrüht	2 bis 3 Jahre	2 bis 4 Wochen	1 bis 2 Wochen
Frisches Obst	2 bis 3 Jahre	2 Wochen	3-4 Tage
Hartkäse	6 Monate	6-12 Wochen	2-4 Tage
Geschnittene Würste	nicht empfohlen	6-12 Wochen	1 bis 2 Wochen
FrISChe Nudeln	6 Monate	2-3 Wochen	1 Woche

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Das Gerät aus der Verpackung herausnehmen, jegliche Beutel, Aufkleber, Styroporfüllungen entfernen.
2. Das Gerät auf eventuelle Transportschäden überprüfen, im Zweifelsfall Kontakt mit dem Händler aufnehmen.
3. Sicherstellen, dass die Parameter ihres elektrischen Netzes mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
4. Das Gerät auf einen festen, stabilen, trockenen, horizontalen und ebenen Untergrund stellen.

ANWENDUNG DES GERÄTES

Die Vakuumverpackung besteht darin, dass man die Lebensmittel in einen Beutel legt, die Luft aus dem Beutel absaugt und den Beutel verschweißt. Verwenden Sie die vorgefertigten Beutel oder erstellen Sie sie selbst unter Anwendung der Folie auf der Rolle (Hülle). Die selbst gemachten Beutel können an die Abmessungen des fertigen Lebensmittels perfekt angepasst werden. Es ist von großer Bedeutung, dass die Breite der angewendeten Folie 290 mm nicht überschreitet und dass die Folie mit der Technik des Pressen (Rändelung) erstellt wird. Nur eine solche Folie kann ordnungsgemäß verschweißt werden.

HINWEIS! Durch die Vakuumverpackung kann die Kühlung oder das Gefrieren der Lebensmittel nicht ersetzt werden. Leicht verderbliche Lebensmittel, die gekühlt werden müssen, müssen auch nach der Vakuumverpackung im Kühlschrank oder im Gefrierschrank gelagert werden.

VORBEREITUNG DER BEUTEL

1. Das Gerät an das Stromnetz anschließen.
2. Die Deckelverriegelungstasten (8) drücken und den Deckel heben (1).
3. Die Folie in der gewünschten Länge von der Rolle ziehen und abschneiden.
4. Das Ende des Folienstücks auf die Dichtung des Schweißbandes (7) so legen, dass sich die Folie außerhalb des Gerätes befindet. Achten Sie darauf, dass die gepresste (gerändelte) Folienseite nach oben gerichtet ist.

5. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie ihn so, dass die Tasten (8) einrasten.
6. Drücken Sie die Taste „Food“ (2e) und wählen Sie den „Dry“-Betrieb, der durch die Kontrollleuchte (2h) angezeigt wird.
7. Halten Sie die Taste „STOP“ (2a) eine Weile gedrückt, um die Schweißtasten zu entriegeln, was durch das Leuchten des entriegelten Schlosssymbols auf der Taste (2a) signalisiert wird.
8. Drücken Sie die „Seal“-Taste (2c) – die Taste leuchtet auf – der Schweißvorgang läuft. Nach einer Weile erlischt die Leuchte, der Schweißvorgang ist beendet. Sie können den Schweißvorgang durch Drücken der Taste „STOP“ (2a) abbrechen.
9. Den Deckel des Schweißgerätes (1) öffnen und die verschweißte Folie entfernen.

HINWEIS! Öffnen Sie den oberen Deckel unverzüglich, nachdem der Schweißvorgang abgeschlossen worden ist, und schließen Sie ihn nicht, bis der letzte Schweißvorgang eingeleitet wird.

Bevor Sie mit dem weiteren Schweißvorgang beginnen, warten Sie wenigstens 40 Sekunden ab.

HINWEIS! Das Schweißband (6) nicht berühren – Verbrennungsgefahr.

10. Die erhaltene Schweißnaht prüfen. Ist die Schweißnaht unregelmäßig, unvollständig, faltig, weiß oder Milch weiß, schneiden Sie die Naht ab und wiederholen Sie den Vorgang.
11. Trennen Sie das Gerät vom Netz.

VAKUUMVERPACKUNG MIT SCHWEISSEN

1. Die Lebensmittel, von denen die Luft abgesaugt werden soll, in den zu verschweißenden Beutel legen. Den Beutel so auswählen, dass nach dem Einlegen des Lebensmittels noch ca. 5 cm Beutel fürs Schweißen bleiben. Sollte das Lebensmittel nach der SOUS VIDE zubereitet werden, wird empfohlen, es in Scheiben oder kleine, gleichmäßige Stücke zu schneiden. Dadurch wird eine gleichmäßige Erwärmung während des Garens ermöglicht.

HINWEIS! Die Stelle im Beutel, wo das Schweißen durchgeführt werden soll, muss trocken und sauber sein. Im Falle der Verschmutzung beim Einlegen der Lebensmittel die Schweißstelle mit einem Papiertuch reinigen.

2. Das Gerät an das Stromnetz anschließen.
3. Die Deckelverriegelungstasten (8) drücken, den Deckel (1) heben und das offene Ende des Beutels in die Entlüftungskammer legen (3). Achten Sie gleichzeitig darauf, dass die gepresste (gerändelte) Folienseite nach oben gerichtet ist.
4. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie ihn so, dass die Tasten (8) einrasten.
5. Mit der „Mode“-Taste (2d) den gewünschten Entlüftungsmodus auswählen. Bei Produkten, bei denen eine hohe Entlüftungsleistung erforderlich ist, den Modus „Normal“ auswählen, bei feinen Produkten – „Gentle“. Die Auswahl des entsprechenden Modus wird durch das Aufleuchten der jeweiligen Leuchte signalisiert (2f oder 2g).
6. Mit der „Food“-Taste (2e) den Schweißmodus auswählen. Fürs Schweißen eines trockenen Beutels den „Dry“-Modus, für einen feuchten Beutel „Moist“ auswählen. Die Auswahl des entsprechenden Modus wird durch das Aufleuchten der jeweiligen Leuchte signalisiert (2h oder 2i).
7. Halten Sie die Taste „STOP“ (2a) eine Weile gedrückt, um die Schweißtasten zu entriegeln, was durch das Leuchten des entriegelten Schlosssymbols auf der Taste (2a) signalisiert wird.
8. Die „VacSeal“-Taste (2b) drücken – die Taste leuchtet auf – die Luft wird abgesaugt, der Beutel verschweißt. Nachdem die Leuchte erloschen ist, sind die beiden Verfahren abgeschlossen. Sie können den Vorgang durch Drücken der Taste „STOP“ (2a) abbrechen.

HINWEIS! Sollte die Entlüftungspumpe länger als 45 Sekunden arbeiten, unterbrechen Sie den Vorgang – der Beutel ist entweder undicht oder in der Entlüftungskammer falsch positioniert. Beseitigen Sie die Unregelmäßigkeiten und beginnen mit dem Verfahren erneut.

9. Den Deckel des Schweißgerätes (1) öffnen und den verschweißten Beutel entfernen.

HINWEIS! Öffnen Sie den oberen Deckel unverzüglich, nachdem der Schweißvorgang abgeschlossen worden ist, und schließen Sie ihn nicht, bis der letzte Schweißvorgang eingeleitet wird. Bevor Sie mit dem weiteren Schweißvorgang beginnen, warten Sie wenigstens 40 Sekunden ab. HINWEIS! Das Schweißband (6) nicht berühren – Verbrennungsgefahr.

10. Prüfen Sie, ob die Luft zum erforderlichen Grad abgesaugt worden ist und ob die Schweißnaht ordnungsgemäß ist. Bei Unregelmäßigkeit das Lebensmittel in einen neuen Beutel legen und die Entlüftung samt Schweißen wiederholen.
11. Das Schweißgerät vom Netz trennen.

ENTLÜFTUNG DES ZUBEHÖRS

Es besteht die Möglichkeit, die Luft von den externen Behältern abzusaugen, wenn Sie über eine Leitung verfügen, die nicht im Lieferumfang von MPZ-01 vorhanden ist.

1. Das Gerät an das Stromnetz anschließen.
2. Die Deckelverriegelungstasten (8) drücken und den Deckel heben (1). Die entsprechende Leitung an die Buchse (9) und den jeweiligen Behälter anschließen.
3. Mit der Taste zum Starten der Entlüftungspumpe (10) den Vorgang einleiten – der externe Behälter wird entlüftet. Anschließend schaltet sich die Pumpe automatisch aus. Der Vorgang kann durch erneutes Drücken der Taste (10) wiederholt werden.

HINWEIS! Sollte die Entlüftungspumpe länger als 45 Sekunden arbeiten, unterbrechen Sie den Vorgang – der Behälter ist entweder undicht oder die Absaugleitung falsch angeschlossen. Beseitigen Sie die Unregelmäßigkeiten und beginnen mit dem Verfahren erneut.

4. Nach dem Vorgang die Absaugleitung vom Behälter und das Gerät vom Netz trennen.

PRAKTISCHE TIPPS

1. Die zu verpackenden Lebensmittel sollen möglichst frisch sein. Mit der Vakuumverpackungsanlage können die Lebensmittel bis zu fünf Mal länger aufbewahrt werden, als dies unter normalen Bedingungen der Fall ist.
2. Lebensmittel mit feiner Struktur, feuchte oder leicht verformbare Lebensmittel (Gebäck, Fleisch, Obst) sollen früher eingefroren werden. Vor der Vakuumverpackung die Lebensmittel für mehrere Stunden in einen Gefrierschrank legen. Sobald das Produkt hart geworden ist, kann es vakuumverpackt werden.
3. Sollte frisches Fleisch ohne vorheriges Einfrieren verpackt werden, zwischen das Fleisch und den oberen Teil des Beutels ein gefaltetes Papiertuch legen. Damit kann die Feuchte aufgenommen werden, sodass das Gerät die Flüssigkeit nicht aufsaugt.
4. Bei Lebensmitteln mit scharfen Kanten sichern Sie diese mit einem Papiertuch, damit der Beutel nicht beschädigt wird.
5. Beim Verpacken von Lebensmitteln, die mit der SOUS VIDE Methode zubereitet werden sollen, die entsprechenden Zutaten und Gewürze vor dem Verpacken hinzufügen.
6. Beutel nicht wiederverwenden.
7. Bevor Sie Gemüse verpacken, brühen Sie sie im kochenden Wasser. Pilze und Knoblauch wegen der Gefahr von anaeroben Bakterien nicht für längere Aufbewahrung vakuumverpacken.
8. Mit dem Vakuumverpackungsgerät können Sie Eisbeutel vorbereiten. In den Beutel Wasser und etwas Alkohol hinzugießen, anschließend den Beutel ohne Entlüftung schweißen. Nach dem Einfrieren in einem Gefrierschrank bewährt sich ein solcher Beutel als kalte Komresse.
9. Mit dem Verpackungsgerät können Sie auch unterschiedliche Haushaltsartikel (Landkarten, Schmuck usw.) verpacken.

10. Ausschließlich Beutel und Folien verwenden, die fürs Schweißen vorgesehen und bis zu 290 mm breit sind. Eine Seite der Folie oder des Beutels muss gepresst (gerändelt) sein. Ist die Folie von beiden Seiten gerändelt, so hat es keine Bedeutung, welche Seite der Folie zum Schweißband hin gerichtet ist.
11. Flüssige Produkte dürfen im Beutel nur verschweißt werden. SIE DÜRFEN NICHT VAKUUMVERPACKT WERDEN. Flüssigkeiten können durch die Vakuumpumpe angesagt werden. Beim Verschweißen von Flüssigkeiten die SEAL-Taste verwenden.

STÖRUNGSBEHEBUNG

Problem	Ursache	Lösung
Das Gerät läuft nicht an	Keine Stromversorgung.	Das Gerät an das Stromnetz anschließen. Die Parameter des Stromnetzes überprüfen. Das Netzkabel überprüfen, beim Verdacht auf Beschädigungen das Kabel unverzüglich herausziehen und eine autorisierte Servicestelle kontaktieren.
Das Gerät entlüftet die Beutel nicht vollständig	Falsche Positionierung des Beutels im Gerät. Beutel ist falsch verschweißt. Die Folie im Schweißbereich ist verschmutzt.	Stellen Sie sicher, dass sich das Ende des Beutels in der Entlüftungskammer befindet. Den vorbereiteten Beutel erneut verschweißen. Die Schweißstelle reinigen.
Nach dem Verschweißen füllt sich der Beutel mit Luft.	Eine scharfe Kante des Inhalts hat den Beutel beschädigt. Manche Produkte (Obst/Gemüse) geben nach dem Verpacken Gase ab.	Die scharfen Kanten vor dem Verschweißen mit einem Papiertuch einwickeln. Das Obst wurde vor dem Verpacken nicht gebrüht. Den Beutel öffnen, die Lebensmittel auf Frische prüfen.

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Das Gerät vor dem Reinigen von der Stromversorgung trennen und warten, bis es nach dem Schweißen vollständig abkühlt.

HINWEIS! Das Schweißgerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

2. Das Gehäuse des Gerätes mit einem feuchten Tuch mit etwas Reinigungsmittel wischen, dann trockenwischen.
3. Das Innere der Gerätekammer mit einem trockenen Tuch abwischen. Dem Inneren der Entlüftungskammer besondere Aufmerksamkeit schenken.
4. Bei starker Verschmutzung die Schweißbanddichtung (7) abnehmen und unter fließendem Wasser waschen. Vor erneuter Montage gründlich trocknen lassen.

TECHNISCHE DATEN

Technische Parameter des Gerätes sind vom Typenschild zu entnehmen.

Länge des Versorgungskabels: 1,05 m



ACHTUNG! Firma MPM agd S.A. behält sich das Recht auf technische Änderungen vor.

Ordnungsgemäße Entsorgung des Produkts (Elektro- und Elektronikmüll)



Die Kennzeichnung auf dem Produkt weist darauf hin, dass das Produkt nach Ablauf seiner Lebensdauer nicht zusammen mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Gebrauchte Geräte können sich wegen des potentiellen Gehalts gefährlicher Stoffe, Gemische und Bauteile nachteilig auf die Umwelt und menschliche Gesundheit auswirken. Das Vermischen von Elektromüll mit anderen Abfällen bzw. sein nicht sachgerechter Ausbau kann zur Freisetzung umwelt- und gesundheitsschädlicher Stoffe führen. Das gebrauchte Gerät ist bei einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronikschrott zu entsorgen. Für detaillierte Informationen zu Sammelstellen für Elektro- und Elektronikschrott wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Wertstoffsammelstelle oder Schrottbehandlungsanlage.

ÜLDISED OHUTUSJUHISED KASUTAMISEKS

- Enne kasutamist lugege hoolikalt juhiseid.
- Ärge hoidke seadet märgade kätega.
- Olge eriti ettevaatlik, kui lapsed on seadme lähedal.
- Ärge kasutage seadet muudel eesmärkidel kui need, milleks see on ette nähtud.
- Ärge jätke seadet töö ajal järelevalveta.
- Kui seadet ei kasutata või enne puhastamist tõmmake alati pistik pistikupesast välja.
- Ärge kasutage kahjustatud seadet, sealhulgas kahjustatud võrgukaabli või pistikuga seadet - sellisel juhul laske seadet parandada volitatud teeninduskeskuses.
- Ärge kasutage seadet väljas.
- Ärge riputage toitejuhet teravate servade külge ega laske sellel kokku puutuda kuumade pindadega.
- Seade tuleb ühendada maanduspistikupesaga võrgupistikupesaga.
- Ärge asetage seadet kuumadele pindadele ega teiste elektriseadmete pliiitide, ahjude jms lähedusse.
- Seade on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks.
- Enne tööde alustamist veenduge alati, et kõik seadme osad on õigesti paigaldatud.
- Tootja poolt mittesoovitatud tarvikute kasutamine võib põhjustada seadme kahjustusi, tulekahju või kehavigastusi.
- Seda seadet võivad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ja isikud, kelle füüsiline ja vaimne võimekus on vähenenud ning kellel puuduvad kogemused ja teadmised seadme kohta, kui on tagatud järelevalve või juhendamine seadme ohutu kasutamise kohta, et nad mõistaksid sellega kaasnevaid ohte. Järelevalveta lapsed ei tohiks seadmeid puhastada ega hooldada.
- Laste üle tuleb teostada järelevalvet, et nad ei mängiks seadmetega.
- Hoidke seade ja selle toitejuhe alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.
- Ärge eemaldage pistikut pistikupesast toitejuhtmest tõmmates.
- Seade ei ole ette nähtud välise taimeri või eraldi kaugureegularmisesüsteemi töötamiseks.
- Ärge ühendage pistikut pistikupesaga märgade kätega.

- Laste ohutuse tagamiseks ärge jätke vabalt ligipääsetavaid pakendiosi (kilekotid, pappkarbid, polüstüreen jne).
- **HOIATUS! Ärge lubage lastel filmiga mängida. Hingamisoht!**



Tihendusriba temperatuur võib töö ajal olla kõrgem. Põletusoht!

SEADME KIRJELDUS

1. Seadme kate
2. Juhtpaneel
 - a. nuppude "STOP" / "Tihenda-mine" ja "Vac/Seal" blokeeringu vabastamine
 - b. Vaakumpakendamisnupp "Vac/Seal" tihendusega
 - c. Nupp "Pitsat
 - d. imemisrežiimi valiku nupp "Mode"
 - e. nuppu, et valida sulgemisrežiim "Toit".
 - f. "Tavalise" režiimi märgutuli
- g. "Õrnade" režiimide märgutuli
- h. kuiv" märgutuli
- i. Niiske" režiimi märgutuli
3. Öhu väljatõmbekamber
4. Väljatõmbekambri alumine tihend
5. Väljatõmbekambri ülemine tihend
6. Tihendusriba
7. Tihendusriba tihend
8. Kaane lukustusnupud
9. Ühendus tarvikute öhu väljutamiseks
10. Öhu väljatõmbepumba käivitamiseks vajutage nuppu

ÜLDINE TEAVE

Vaakumpakendamise meetod pikendab toiduainete säilivusaega. Öhu väljatõmbamine plastpakendikottidest või spetsiaalsetest mahutitest pärsib mikroorganismide, seente ja bakterite kasvu. Toit säilitab oma loomuliku maitse, värvi ja tekstuuri. Vaakumpakendamist kasutatakse ka "Sous Vide" toiduvalmistamise meetodil.

Toidutüüp	Vaakumsäilitamine sügavkülmikus	Vaakumsäilitamine külmkapis	Tavaline ladustamine
Värske vasikaliha ja veiseliha	1 kuni 3 aastat	1 kuu	1 kuni 2 nädalat
Hakkliha	1 aasta	1 kuu	1 kuni 2 nädalat
Värske sealiha	2 kuni 3 aastat	2 kuni 4 nädalat	1 nädal
Värske kala	2 aastat	2 nädalat	3-4 päeva
Värsked kodulinnud	2 kuni 3 aastat	2 kuni 4 nädalat	1 nädal
Suitsuliha	3 aastat	6 kuni 12 nädalat	2 kuni 4 nädalat
Värsked köögiviljad, kuumtöödeldud	2 kuni 3 aastat	2 kuni 4 nädalat	1 kuni 2 nädalat
Värsked puuviljad	2 kuni 3 aastat	2 nädalat	3-4 päeva
Kõvad juustud	6 kuud	6-12 nädalat	2-4 päeva
Viilutatud vorstid	ei soovitata	6-12 nädalat	1 kuni 2 nädalat
Värske pasta	6 kuud	2-3 nädalat	1 nädal

ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST

1. Eemaldage seade pakendist, eemaldage kõik kotid, kleeibised, polüstüreenist täitematerjalid.
2. Kontrollige seadet transpordi käigus tekkinud võimalike kahjustuste suhtes - kahtluse korral võtke ühendust edasimüüjaga.
3. Veenduge, et teie elektrivõrgu parameetrid vastavad seadme andmesildil olevatele andmetele.
4. Asetage seade kõvale, stabiilsele, kuivale, horisontaalsele ja tasasele pinnale.

SEADME KASUTAMINE

Vaakumpakendamismeetod hõlmab toidu asetamist kotti, seejärel õhu väljatõmbamist kottist ja selle sulgemist. Kasutage valmis kotte või valmistage need ise, kasutades rullis olevat kile (varrukas). Kui teete koti ise, saate selle pikkust täiuslikult kohandada vastavalt pakendatava toiduaine mõõtmetele. Oluline on, et kasutatava kile laius ei ületaks 290 mm ja et kile oleks reljeefne (mottled). Ainult sellist kile saab korralikult sulgeda.

TÄHELEPANU! Vaakumpakendamine EI asenda külmutamist ega külmutamist. Kõiki kergesti riknevaid toiduaineid, mis vajavad jahutamist, tuleb pärast vaakumpakendamist jätkuvalt hoida külmikus või sügavkülmas.

KOTTIDE ETTEVALMISTAMINE

1. Ühendage seade vooluvõrku.
2. Vajutage kaane lukustusnuppe (8) ja tõstke seadme kate (1).
3. Keerake soovitud pikkusega kile rullist lahti ja lõigake see ära.
4. Asetage lõigatud fooliumitüki ots pitserile (7), kuid nii, et foolium oleks väljaspool masinat. Veenduge ka, et asetate kile reljeefse (mottled) küljega ülespoole.
5. Sulgege kaas ja vajutage seda alla, nii et nupud (8) annavad iseloomuliku "klõpsu".
6. Kasutage nuppu "Toidu" sulgemisrežiimi valimiseks (2e), et valida režiim "Kuiv", mida näitab märgutuli (2h).
7. Vajutage ja hoidke hetkeks all nuppu "STOP" (2a), see vabastab keevitusnupud, mida näitab nupul (2a) olev avatud tabaluku ikoon.
8. Vajutage nuppu "Plommimine" (2c) - nupp süttib - plommimisprotsess on käimas. Lühikese aja pärast kustub taustavalgus, mis näitab keevitusprotsessi lõppu. Keevitusprotsessi saab katkestada, kasutades nuppu "STOP" (2a).
9. Avage tihendaja kaas (1) ja eemaldage tihendatud kile.

TÄHELEPANU! Avage ülemine kaas alati kohe pärast pitseerimise lõppu ja sulgege see alles pärast järgmise pitseerimise teostamist. Oodake vähemalt 40 sekundit, enne kui keevitate uuesti.

TÄHELEPANU! Ärge puudutage tihendusvardat (6) - põletusohu.

10. Kontrollige saadud keevisõmblust. Kui keevisõmblus on ebakorrapärane, ebataäielik, kortsuline, valge või piimjas valge, lõigake see ära ja tehke protseduur uuesti.
11. Ühendage seade vooluvõrgust lahti.

VAAKUMPAKENDAMINE KOOS PITSEERIMISEGA

1. Asetage õhust väljatõmmatav ja suletav toit kotti. Valige kott nii, et pärast toidu sisestamist jääks veel umbes 5 cm kotti sulgemiseks. SOUS VIDE toiduvalmistamiseks pakendamisel on soovitatav toiduained lõigata viiludeks või võrdseteks väikesteks tükkideks. See võimaldab ühtlast kuumutamist toiduvalmistamise ajal.

TÄHELEPANU! Koti ala, kus pitseerimine toimub, peab olema kuiv ja puhas. Puhastage pitseerimisala paberrätikuga, kui see toidu kotti panemisel määrdub.

2. Ühendage seade vooluvõrku.

3. Vajutage kaane lukustusnuppe (8), tõstke kaas (1) ja sisestage koti avatud ots õhuvõtukambrisse (3). Samal ajal veenduge, et kile asetatakse reljeefse (nupustatud) küljega ülespoole.
4. Sulgege kaas ja vajutage seda alla, nii et nupud (8) annavad iseloomuliku "klõpsu".
5. Kasutage nuppu "Režiim" (2d), et valida soovitud õhu väljatõmbamise režiim. Toodete jaoks, mis nõuavad suurt õhu väljatõmbamist, valige režiim "Tavaline" ja õrna struktuuriga toodete jaoks režiim "Õrn". Sobiva režiimi valikust annab märku vastava märgulambi (2f) või (2g) süttimine.
6. Kasutage nuppu "Food" (2e), et valida soovitud sulgemisrežiim. Kuiva koti tihendamiseks valige režiim "Dry" (kuiv) ja märja koti tihendamiseks režiim "Moist" (niiske). Sobiva režiimi valikust annab märku vastava märgulambi (2h) või (2i) põlemine.
7. Vajutage ja hoidke hetkeks all nuppu "STOP" (2a), see vabastab keevitusnupud, mida näitab nupul (2a) olev avatud tabaluku ikoon.
8. Vajutage nuppu "VacSeal" (2b) - nupp süttib - õhu väljatõmbamise ja tihendamise protsess on käimas. Kui valgustus kustub, on imemis- ja keevitusprotsess lõppenud. Protsessi saab katkestada, kasutades nuppu "STOP" (2a).

TÄHELEPANU! Kui imipump töötab kauem kui 45 sekundit, siis peatage protsess - kott on lekkinud või on valesti paigutatud imemisruumis. Parandage kõrvalekalded ja korrake protsessi.

9. Avage pitseerimisadme kaas (1) ja võtke pitseeritud kott välja.

TÄHELEPANU! Avage ülemine kaas alati kohe pärast pitseerimise lõppu ja sulgege see alles pärast järgmise pitseerimise teostamist. Oodake vähemalt 40 sekundit, enne kui keevitate uuesti.

TÄHELEPANU! Ärge puudutage tihendusvardat (6) - põletusoht.

10. Kontrollige, kas õhk on korralikult eemaldatud ja kas tihend on korrektne. Defekti korral viige toit uude kotti ja korrake väljavõtmist koos sulgemisega.
11. Ühendage tihendamismasin vooluvõrgust lahti.

ÕHU VÄLJAVOOL TARVIKUTEST

Väliskonteineritest on võimalik õhu välja tõmmata, kui teil on olemas sobiv kanal, mis ei kuulu MPZ-01 tootesse.

1. Ühendage seade vooluvõrku.
2. Vajutage katte lukustusnuppe (8) ja avage seadme kaas (1). Ühendage sobiv ühenduskaabel pistikupessa (9) ja spetsiaalsesse anumasse.
3. Vajutage õhu väljatõmbepumba käivitusnuppu (10) - algab õhu väljatõmbamise protsess väliskonteinerist. Kui õhk on eemaldatud, lülitub pump automaatselt välja. Protsessi saab katkestada, vajutades uuesti nuppu (10).

TÄHELEPANU! Kui imipump töötab kauem kui 45 sekundit, siis peatage protsess - anum lekib või imitorustik on halvasti ühendatud. Parandage kõrvalekalded ja korrake protsessi.

4. Kui protsess on lõppenud, tõmmake väljatõmbekaabel välja ja ühendage seade vooluvõrgust lahti.

PRAKTILISED NIPPID

1. Pakige alati võimalikult värsked toiduaineid. Vaakumpakendamiseadmed hoiavad toidu värskena kuni viis korda kauem kui tavalistes säilitustingimustes.
2. Toiduained, mis on õrna tekstuuriga, niisked või kergesti deformeeruvad (leib, liha, puuviljad), tuleb eelnevalt külmutada. Enne vaakumpakendamist asetage toit mitmeks tunniks sügavkülma. Kui toode on kõva, on see valmis vaakumpakendamiseks.
3. Kui pakendate värsket liha ilma eelkülmutamiseta, asetage kokkuvolditud paberrätik liha ja koti ülaosa vahele. See võimaldab niiskuse imendumist ja kaitseb seadet vedelike imemise eest.
4. Teravate servadega toidu puhul kaitske servi paberrätikuga, et vältida koti läbilõikamist.

5. Kui pakendate toitu, mis on ette nähtud SOUS VIDE meetodil valmistamiseks, lisage toidule enne pakendamist sobivaid koostisosi ja vürtse.
6. Ärge kasutage korduvalt kasutatud kotte uuesti.
7. Keetke köögiviljad enne pakendamist keevas vees. Seente ja küüslaugu pikaajaliseks säilitamiseks ärge pakendage vaakumpakendisse, kuna see võib põhjustada anaeroobsete bakterite tekkimist.
8. Vaakumpakendisse saab valmistada jääkotte. Valage kotti vesi ja lisage väike kogus alkoholi, seejärel sulgege see ilma õhku välja tõmbamata. Sel viisil valmistatud kotike sobib hästi külmapakendina, kui see on eelnevalt sügavkülmas külmutatud.
9. Pakendisse saab pakkida ka mitmesuguseid majapidamistarbeid (kaardid, ehted jne).
10. Kasutage ainult kuni 290 mm laiuseid kotte või kile, mis on mõeldud sulgemiseks. Kile või koti üks külg peab olema reljeefne (musterjas). Kui foolium on kahepoolsest sulatatud, ei ole oluline, kumb pool fooliumist on pitseerimisriba poole suunatud.
11. Vedela konsistentsiga tooteid saab sulgeda ainult kotti. NEID EI TOHIKS VAAKUMPAKENDADA. Vedelikke saab imeda sisse vaakumpumba abil. Vedelike sulgemisel kasutage nuppu SEAL.

PROBLEEMIDE LAHENDAMINE

Probleem	Põhjus	Lahendus
Seade ei käivitunud	Toiteallikat ei ole.	Ühendage seade võrku. Kontrollige oma elektrivõrgu parameetreid. Kontrollige toitejuhet; kui kahtlustatakse kahjustusi, tõmmake kohe pistik välja ja pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.
Seade ei tõmba õhku täielikult kotist välja.	Koti vale paigutus seadmes. Valmis koti ebaõige sulgemine. Saastunud kile pitseerimisalal.	Veenduge, et koti ots on imemisruumis. Sulge ettevalmistatud kott uuesti. Puhastage tihendusala.
Kott täitub pärast sulgemist õhuga.	Koti sisu perforeris terav serv. Mõned tooted (köögiviljad/puuviljad) eraldavad pakendamisel gaase.	Enne sulgemist mähkige teravad servad paberrätikuga. Köögivilju ei keedetud enne pakendamist. Avage kott, kontrollige pakendatud elu värskust.

PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

1. Enne puhastamist ühendage masin vooluvõrgust lahti ja oodake, kuni see on pärast keevitamist täielikult jahtunud.

TÄHELEPANU! Ärge kastke tihendajat vette või muudesse vedelikesse.

2. Pühkige seadme korpus niiske lapiga ja vähese pesuvahendiga ning pühkige seejärel kuivaks.
3. Pühkige seadme salongi sisemus kuiva lapiga. Pöörake erilist tähelepanu väljatõmbekambri sise-musele.
4. Tihendi tihendi (7) võib eemaldada ja tugeva määrdumise korral jooksva vee all pesta. Kuivatage see enne uuesti kokkupanekut põhjalikult.

TEHNILISED SPETSIFIKATSIOONID

Tehnilised andmed on esitatud toote tüübisildil.

Võrgukaabli pikkus: 1,05 m.



TÄHELEPANU! MPM agd S.A. jätab endale õiguse teha tehnilisi muudatusi.

Käesolev kasutusjuhend on masintõlgitud.

Kahtluse korral vaadake palun selle ingliskeelset versiooni.

Toote nõuetekohane kõrvaldamine (kasutatud elektri- ja elektroonikaseadmed)



Tootele paigutatud märgistus näitab, et toodet ei tohi selle kasutaja lõppedes visata ära koos muude olmejäätmetega. Kasutatud seadmed võivad potentsiaalselt ohtlike ainete, segude ja komponentide sisalduse tõttu avaldada negatiivset mõju keskkonnale ja inimeste tervisele. Elektrijäätmete segamine muude jäätmetega või nende ebaprofessionaalne lahtivõtmine võib põhjustada tervisele ja keskkonnale kahjulike ainete eraldumist. Kasutatud seade tuleb toimetada kasutatud elektri- ja elektroonikaseadmete kogumispunkti. Üksikasjaliku teabe saamiseks elektri- ja elektroonikajäätmete tagastamise koha kohta tuleb kasutajal pöörduda kohalikku kasutatud seadmete kogumispunkti või jäätmekäitlusettevõttesse.

SAFETY OF USE

- Read this Manual carefully before use.
- Never hold the appliance with wet hands.
- Be extremely careful when children are near the appliance!
- Use this appliance only as intended.
- Do not leave the appliance unattended when operated.
- Always unplug the power cord from the mains outlet when the appliance is not in use or before cleaning.
- Do not use the appliance when damaged and/or its power cord or plug is damaged; have an Authorised Service repair it for you.
- Do not use the appliance outdoors.
- Never leave the power cord hanging over sharp edges and keep it away from hot surfaces.
- This appliance should be connected to a main outlet with a PE connector (i.e. earthed outlets).
- Never put the appliance near other electrical appliances or equipment, including hobs, cookers, ovens, etc.
- The appliance is intended for domestic use only.
- Always make sure that all parts of the appliance have been properly attached before turning on the power.
- Use of any accessories not recommended by the manufacturer may cause injury, fire and/or damage to this appliance.
- This appliance may be used by children of at least 8, and by people with impaired physical or mental capacity, or people with inexperienced in operation and without understanding of the appliance, if there they are supervised or trained as regards using the appliance in a safe manner, so that relevant hazards are understood. Children without supervision must never clean or care for this appliance.
- Keep in mind that children must never play with this appliance.
- Store the appliance and its power cord away from children below 8 years of age.
- Do not pull the plug from the mains outlet by pulling on the cable.
- This appliance is not compatible for use with external power control timers or separate remote control systems.
- Do not connect the plug to a mains outlet with wet hands.

- To keep your children safe, do not leave any parts of the packaging readily accessible (e.g. plastic bags, cardboard boxes, polystyrene inserts, etc.).

- **WARNING: Never let children play with plastic film or bags. Choking/asphyxiation hazard!**



The sealing bar may become hot when the appliance is in use. Risk of burns!

APPLIANCE OVERVIEW

- | | |
|--|---------------------------------|
| 1. Lid | h. "Dry" LED |
| 2. Control panel | i. "Moist" LED |
| a. button used to unlock the "STOP"/"Seal" button and "Vac/Seal" | 3. Vacuum chamber |
| b. "Vac/Seal" button | 4. Vacuum chamber top gasket |
| c. "Seal" button | 5. Vacuum chamber bottom gasket |
| d. "Mode" button | 6. Sealing bar |
| e. "Food" button | 7. Sealing bar gasket |
| f. "Normal" LED | 8. Lid lock buttons |
| g. "Gentle" LED | 9. Accessory vacuum connector |
| | 10. Vacuum pump start button |

GENERAL

Vacuum packing and sealing of food products extends the storage life of food. Removal of air from plastic bags or special food containers inhibits the growth of bacteria, fungi and microbes. The food sealed in vacuum preserves its natural taste, colour and texture longer. Vacuum packing and sealing is used in sous vide cooking.

Food product type	Sealed vacuum storage in freezers	Sealed vacuum storage in refrigerators	Normal storage
Fresh veal and beef	1 to 3 years	1 month	1 to 2 weeks
Minced meat	1 year	1 month	1 to 2 weeks
Fresh pork	2 to 3 years	2 to 4 weeks	1 week
Fresh fish	2 years	2 weeks	3 to 4 days
Fresh poultry	2 to 3 years	2 to 4 weeks	1 week
Smoked meat	3 years	6 to 12 weeks	2 to 4 weeks
Fresh scalded vegetables	2 to 3 years	2 to 4 weeks	1 to 2 weeks
Fresh fruits	2 to 3 years	2 weeks	3 to 4 days
Hard cheese	6 months	6 to 12 weeks	2 to 4 days
Sliced cures meat	Not recommended	6 to 12 weeks	1 to 2 weeks
Fresh pasta	6 months	2 to 3 weeks	1 week

BEFORE FIRST USE

1. Remove the appliance from the box, discard any bags, stickers and polystyrene fillers.
2. Inspect the appliance for damage during transport and contact the seller when in doubt.
3. Verify that your power mains match the nameplate ratings of the appliance.
4. Place the appliance on a hard, firm, dry, level and even surface.

USING THE VACUUM SEALER

Vacuum packing and sealing is done by placing a food product in a plastic bag, from which air is evacuated, and finally, the opening of the bag is hermetically sealed by pressure welding. Vacuum packing with this appliance requires ready-to-use plastic bags or sealing the food in plastic bags trimmed off and sealed from a sleeve of plastic film wound on a roll. Trimming and sealing in plastic bags from a roll helps match the bag's length to the size of the food product. The plastic bag roll should not exceed 290 mm in width, and the plastic film must be made by knurling. This is the only plastic film grade suitable for proper welding.

CAUTION! Vacuum packing DOES NOT substitute for cooling or freezing of food. All perishable food types which require cold storage must be kept cold or frozen once vacuum-packed.

PREPARING THE PLASTIC BAGS

1. Connect the appliance to a mains outlet.
2. Press the lid lock buttons (8) and raise the lid (1).
3. Unroll the desired length of film and cut it.
4. Align the trimmed off edge of the plastic bag with the sealing bar gasket (7) and with most of the plastic bag outside of the appliance. Place the plastic bag with the knurled side up.
5. Close the lid and press it down until the buttons (8) "click".
6. Use the "Food" button (2e) to select the "Dry" mode indicated by the LED (2h).
7. Press and hold the "STOP" button for a moment (2a) to unlock the sealing buttons, which is indicated by the open padlock icon lighting up on the button (2a).
8. Press the "Seal" button (2c) – the button will light up – the sealing process is in progress. The back-light will switch off, which means that the sealing process is completed. The sealing process can be stopped with the "STOP" button (2a).
9. Open the lid of the vacuum sealer (1) and remove the sealed film.

CAUTION! Always open the top lid immediately once the sealing is completed and do not close the lid until another sealing. Wait at least 40 seconds before the next sealing.

CAUTION! Do not touch the sealing bar (6) – burn hazard.

10. Check for proper seal welding. If the seal weld is irregular, broken, creased, white or milky in appearance, trim it off and try resealing again.
11. Unplug the vacuum sealer from the mains.

VACUUM PACKING WITH SEALING

1. Place the food product to be vacuum sealed in the plastic bag. The plastic bag should be large enough to leave approximately 5 cm of free length to seal it well. Food products to be vacuum sealed for SOUS VIDE cooking should be sliced or chopped into small, even parts. This will allow heating the food thoroughly during cooking.

CAUTION! The length of the plastic bag to be sealed must be dry and clean. If the free length to be sealed gets dirty when the food product is put in the plastic bag, clean it with paper towel.

2. Plug in the vacuum sealer to the mains.
3. Press the lid lock buttons (8), raise the lid (1) and insert the open end of the bag to the vacuum chamber (3). Place the plastic bag with the knurled side up.
4. Close the lid and press it down until the buttons (8) "click".
5. Use the "Mode" button (2d) to select the appropriate vacuum mode. Set the mode to "Normal" for products which require high vacuum level; set the mode to "Gentle" for fragile products. A relevant LED – (2f) or (2g) – will light up to indicate the mode.
6. Use the "Food" button (2e) to select the appropriate sealing mode. Select the "Dry" mode to seal a dry bag. Select the "Moist" mode to seal a bag containing moist. A relevant LED – (2h) or (2i) – will light up to indicate the mode.
7. Press and hold the "STOP" button for a moment (2a) to unlock the sealing buttons, which is indicated by the open padlock icon lighting up on the button (2a).
8. Press the "VacSeal" button (2b) – the button will light up – the air evacuation and sealing process is in progress. The backlight will switch off when the air evacuation and sealing process. The process can be stopped with the "STOP" button (2a).

CAUTION! Stop the process if the vacuum pump still operates after 45 seconds – the bag is not airtight or it is not placed in the vacuum chamber properly. Check for irregularities and repeat the process.

9. Open the lid of the vacuum sealer (1) and remove the sealed bag.

CAUTION! Always open the top lid immediately once the sealing is completed and do not close the lid until another sealing. Wait at least 40 seconds before the next sealing.

CAUTION! Do not touch the sealing bar (6) – burn hazard.

10. Check that all air has been removed well and that the seal has been welded airtight. If the bag is defective put the food in a new bag and repeat the sealing process.
11. Unplug the vacuum sealer from the mains.

VACUUM VIA ACCESSORIES

The vacuum sealer can evacuate air from detached containers. This requires an appropriate vacuum tube (not included with the MPZ-01 vacuum sealer).

1. Plug in the vacuum sealer to the mains.
2. Press the lid lock buttons (8) and open the lid (1). Connect a compatible vacuum tube to the vacuum connector (9). Connect the other end of the vacuum tube to its dedicated container.
3. Press the vacuum pump start button (10) – air evacuation from a detached container will start. The pump will switch off automatically once the air evacuation is completed. You can press the button (10) to interrupt the process.

CAUTION! Stop the process if the vacuum pump is still active after 45 seconds – the bag is not airtight or it has not been placed in the vacuum chamber properly. Check for irregularities and repeat the process.

4. When done, disconnect the vacuum tube and unplug the appliance from the mains.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Before cleaning, always unplug the appliance from the mains outlet and wait until it has completely cooled down after sealing.

CAUTION! Do not submerge the vacuum sealer in water or other liquids!

2. Clean the appliance housing by wiping with a damp cloth and some detergent. Next, wipe the appliance housing dry.

3. Wipe the appliance interior with a dry cloth only. Take care to clean the vacuum chamber interior well.
4. If the sealing bar gasket (7) is very dirty, you can remove it and wash under running water. Dry it completely before reinstalling in the appliance.

PRACTICAL TIPS

1. Vacuum pack the food as fresh as possible. Vacuum sealers help keep the food fresh and unspoiled five times longer than traditional storage.
2. Fragile-structured, moist or pliable food types (e.g. bakery products, meat and fruit) must be deep frozen before vacuum packing. Put the food products in a freezer a few days before vacuum packing. This will make these products hard enough for safe vacuum packing.
3. If you want to vacuum pack fresh meat without freezing it first, place a piece of folded paper towel between the meat and the top of the plastic bag. The paper towel will soak up the moisture and prevent sucking it into the vacuum sealer.
4. Food products with sharp edges need to be wrapped in paper towel to prevent cutting of the plastic bag.
5. Before packing food products for SOUS VIDE cooking, bag them with the ingredients and seasoning.
6. Do not reuse the plastic bags.
7. Scald the vegetables in boiling water before vacuum packing. Vacuum packing is not suitable for prolonged storage of fungi or garlic; vacuum will not harm anaerobic bacteria.
8. You can make ice packs with the vacuum sealer. Add water to a plastic bag with a little of alcohol, and seal the bag without vacuum. The ice packs made this way and cooled in a freezer make for good cold compresses.
9. The vacuum sealer can also vacuum pack various items (including maps, jewellery, etc.).
10. Use only the dedicated weld-sealable plastic bags or plastic film sleeves up to 280 mm in width. One side of the plastic bags / film sleeves must be knurled.
11. Semi-liquid food products can only be sealed in plastic bags with this appliance. DO NOT USE VACUUM WHEN SEALING THESE PRODUCTS. Otherwise the vacuum pump may aspirate the liquid. Use the SEAL button only when sealing liquid food products.

TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
The appliance fails to start / power on.	No power.	Plug the appliance to the mains. Verify that your mains ratings are compatible with the appliance. Inspect the power cord. If you suspect it is damaged, immediately unplug the appliance from the mains and contact an Authorized Service.
The appliance does not vacuum the plastic bags completely.	The plastic bag opening is misaligned at the vacuum chamber. The plastic bag seal weld is not airtight. The film is dirty along the sealing line.	Make sure that the open edges of the plastic bag are completely in the vacuum chamber. Try to seal the plastic bag again. Clean the sealing line.
Once sealed, the plastic bag start taking air.	The plastic bag was pierced by a sharp edge of its contents. Some products (including vegetables and fruits) release gas once vacuum packed and sealed.	Wrap the sharp edges of the food to be sealed. The vegetables were not scalded before vacuum packing. Open the plastic bag and make sure that the food is still fresh.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

See the product's nameplate for technical ratings.

Power cord length: 1.05 m



CAUTION! MPM agd S.A. may introduce technical changes to its product without notice.

Proper disposal of the product (waste electrical and electronic equipment)



Marking on the product indicates that after the service-life of the product expires, it should not be disposed with other type of municipal waste. Used equipment may have a negative impact on the environment and health of people due to potentially containing hazardous substances, mixtures and components. Mixing electric waste with other types of waste or disassembling those in an unprofessional manner may cause a release of substances that are hazardous to the environment and health. Used equipment should be handed-over to a point for collection of electric waste. In order to obtain detailed information regarding the electric waste collection points, the user should contact the municipal point of electric waste collection or used equipment processing department.

CONSEJOS SOBRE LA SEGURIDAD DE USO

- Por favor, lee atentamente las instrucciones de funcionamiento antes de usarlo.
- No toque el dispositivo con las manos mojadas.
- Tenga especial cuidado cuando hay niños en las proximidades del dispositivo.
- No utilices el dispositivo para fines distintos a los previstos.
- No dejes el dispositivo sin supervisión mientras esté en uso.
- Siempre desenchufe el enchufe cuando no esté usando el dispositivo o antes de limpiarlo.
- No utilices el dispositivo si está dañado, tampoco si el cable de alimentación o el enchufe están dañados – en este caso, entrega el dispositivo para su reparación en un punto de servicio autorizado.
- No utilice el dispositivo al aire libre.
- No cuelgue el cable de alimentación sobre bordes afilados y no permites que toque superficies calientes.
- El dispositivo debe estar conectado a una toma de corriente con un pin de conexión a tierra.
- No coloques el dispositivo cerca de las cocinas eléctricas y de gas, quemadores, hornos, etc.
- El dispositivo está diseñado únicamente para uso doméstico.
- Antes de comenzar a trabajar, asegúrese siempre de que todas las partes del dispositivo estén instaladas correctamente.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede dañar el dispositivo, provocar un incendio o causar lesiones.
- Este dispositivo puede ser utilizado por niños de por lo menos 8 años de edad, por personas con capacidades físicas o mentales reducidas y por personas que no disponen de experiencia ni de conocimiento del dispositivo, siempre que se les supervise o se les proporcione instrucción para utilizar el equipo de manera segura, de modo que se puedan comprender los riesgos asociados a su uso. Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento del dispositivo sin supervisión.
- Debe vigilarse que los niños no jueguen con el equipo/dispositivo.
- Mantenga el dispositivo y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No desconectes el enchufe de la red tirando del cable.

- El equipo no está diseñado para funcionar con temporizadores externos o con un sistema de control remoto independiente.
- No conecte el enchufe a la toma de corriente con las manos mojadas.
- Por la seguridad de los niños, por favor no permitir su acceso a ninguna parte del embalaje (bolsas de plástico, cartones, poliestireno, etc.).
- **¡ADVERTENCIA! No dejes que los niños jueguen con el film de plástico. ¡Peligro de asfixia!**



La temperatura de la barra de sellado puede ser mayor durante el funcionamiento. ¡Riesgo de quemaduras!

DESCRIPCIÓN DEL DISPOSITIVO

- | | |
|--|--|
| 1. Cubierta del aparato | h. Indicador luminoso “seco |
| 2. Panel de control | i. Indicador luminoso del modo “Húmedo |
| a. Botón “STOP”/desbloqueo de los botones “Seal” y “Vac/Seal | 3. Cámara de extracción de aire |
| b. Botón de envasado al vacío con sellado “Vac/Seal | 4. Junta inferior de la cámara de extracción |
| c. Botón “Sellar | 5. Junta superior de la cámara de extracción |
| d. botón de selección del modo de aspiración “Mode” | 6. Barra de sellado |
| e. para seleccionar el modo de sellado “Comida”. | 7. Junta de la barra de sellado |
| f. Indicador luminoso del modo “Normal | 8. Botones de bloqueo de la tapa |
| g. Indicador luminoso del modo “Suave | 9. Conector para extraer el aire de los accesorios |
| | 10. Pulsador para poner en marcha la bomba de extracción de aire |

INFORMACIÓN GENERAL

El método de envasado al vacío prolonga la vida útil de los productos alimenticios. La extracción de aire de las bolsas de plástico de envasado o de contenedores especiales inhibe el crecimiento de microorganismos, hongos y bacterias. Los alimentos conservan su sabor, color y textura naturales. El envasado al vacío también se utiliza en el método de cocción “Sous Vide”.

Tipo de alimento	Conservación al vacío en el congelador	Conservación al vacío en el frigorífico	Almacenamiento normal
Carne fresca de ternera y buey	De 1 a 3 años	1 mes	De 1 a 2 semanas
Carne picada	1 año	1 mes	De 1 a 2 semanas
Carne de cerdo fresca	De 2 a 3 años	De 2 a 4 semanas	1 semana
Pescado fresco	2 años	2 semanas	3-4 días
Aves de corral frescas	De 2 a 3 años	De 2 a 4 semanas	1 semana
Carne ahumada	3 años	De 6 a 12 semanas	De 2 a 4 semanas
Verduras frescas escaldadas	De 2 a 3 años	De 2 a 4 semanas	De 1 a 2 semanas
Fruta fresca	De 2 a 3 años	2 semanas	3-4 días
Quesos duros	6 meses	6-12 semanas	2-4 días
Salchichas en rodajas	no recomendado	6-12 semanas	De 1 a 2 semanas
Pasta fresca	6 meses	2-3 semanas	1 semana

ANTES DEL PRIMER USO

1. Saque la unidad del embalaje, retire las bolsas, pegatinas, rellenos de poliestireno.
2. Inspeccione la unidad por si se hubiera producido algún daño durante el transporte; en caso de duda, póngase en contacto con su distribuidor.
3. Asegúrese de que los parámetros de su red eléctrica se correspondan con los datos de la placa de características del dispositivo.
4. Coloca el dispositivo sobre una superficie dura, plana, uniforme y nivelada.

USO DEL DISPOSITIVO

La técnica de envasado al vacío consiste en introducir el alimento en una bolsa y, a continuación, extraer el aire de la bolsa y sellarla. Utilice bolsas ya preparadas o hágalas usted mismo con película en rollo (funda). Fabricar usted mismo la bolsa le permite adaptar perfectamente su longitud a las dimensiones del producto alimenticio que va a envasar. Es importante que la anchura de la película utilizada no supere los 290 mm y que la película esté gofrada (moteada). Sólo una película así puede sellarse correctamente.

¡ATENCIÓN! El envasado al vacío NO sustituye a la refrigeración ni a la congelación. Todos los alimentos perecederos que requieren refrigeración deben seguir conservándose en el frigorífico o el congelador después de envasados al vacío.

PREPARACIÓN DE BOLSAS

1. Conecta el dispositivo a la red.
2. Pulse los botones de bloqueo de la tapa (8) y levante la tapa del aparato (1).
3. Desenrolla del rollo la longitud de película deseada y córtala.
4. Coloque el extremo del trozo de lámina cortado sobre la junta de la barra de sellado (7), pero de forma que la lámina quede fuera de la máquina. Asegúrese también de colocar la lámina con el lado en relieve (moteado) hacia arriba.
5. Cierre la tapa y presiónela hacia abajo para que los botones (8) emitan un "clic" característico.
6. Utilice el botón de selección del modo de sellado "Alimentos" (2e) para seleccionar el modo "Seco" indicado por el indicador luminoso (2h).

7. Mantenga pulsado el botón "STOP" (2a) durante unos instantes, esto desbloqueará los botones de soldadura, lo que se señaliza con el icono del candado abierto en el botón (2a).
8. Pulse el botón "Sellar" (2c) - el botón se ilumina - el proceso de sellado está en marcha. Tras unos instantes, la retroiluminación se apagará, indicando el final del proceso de soldadura. Puede interrumpir el proceso de soldadura con el botón "STOP" (2a).
9. Abra la tapa de la precintadora (1) y retire la película precintada.

¡ATENCIÓN! Abra siempre la tapa superior inmediatamente después de terminar el sellado y no la cierre hasta que se haya realizado el siguiente sellado. Espere al menos 40 segundos antes de volver a soldar.

¡ATENCIÓN! No toque la barra de sellado (6) - riesgo de quemaduras.

10. Inspeccionar la soldadura resultante. Si la soldadura es irregular, incompleta, arrugada, blanca o lechosa, córtela y vuelva a realizar el procedimiento.
11. Conecta el dispositivo a la red.

ENVASADO AL VACÍO CON SELLADO

1. Introducir en la bolsa el alimento destinado a ser extraído del aire y precintado. Seleccione la bolsa de forma que, tras introducir el alimento, queden unos 5 cm de bolsa para realizar el sellado. Cuando envase alimentos para cocinarlos en SOUS VIDE, es aconsejable cortarlos en rodajas o en trozos pequeños iguales. Esto permitirá un calentamiento uniforme durante la cocción.

¡ATENCIÓN! La zona de la bolsa donde se va a realizar el sellado debe estar seca y limpia. Limpie la zona de sellado con una toalla de papel si se ensucia al introducir alimentos en la bolsa.

2. Conecta el dispositivo a la red.
3. Pulse los botones de bloqueo de la tapa (8), levante la tapa (1) e introduzca el extremo abierto de la bolsa en la cámara de extracción de aire (3). Al mismo tiempo, asegúrese de colocar la película con el lado en relieve (moletado) hacia arriba.
4. Cierre la tapa y presiónela hacia abajo para que los botones (8) emitan un "clic" característico.
5. Utilice el botón "Modo" (2d) para seleccionar el modo de extracción de aire deseado. Para productos que requieren un alto nivel de extracción de aire, seleccione el modo "Normal" y para productos con una estructura delicada, seleccione el modo "Suave". La selección del modo adecuado se indica mediante el encendido del indicador luminoso correspondiente (2f) o (2g).
6. Utilice el botón "Comida" (2e) para seleccionar el modo de sellado deseado. Para un sellado en una bolsa seca, seleccione el modo "Seco" y para un sellado en una bolsa húmeda, utilice el modo "Húmedo". La selección del modo adecuado se indica mediante el encendido del indicador luminoso correspondiente (2h) o (2i).
7. Mantenga pulsado el botón "STOP" (2a) durante unos instantes, esto desbloqueará los botones de soldadura, lo que se señaliza con el icono del candado abierto en el botón (2a).
8. Pulse el botón "VacSeal" (2b) - el botón se ilumina - el proceso de extracción y sellado del aire está en marcha. Cuando se apaga la iluminación, el proceso de aspiración y soldadura ha finalizado. Puede interrumpir el proceso con el botón "STOP" (2a).

¡ATENCIÓN! Si la bomba de aspiración funciona durante más de 45 segundos, detenga el proceso: la bolsa tiene fugas o está mal colocada en la cámara de aspiración. Corrija las anomalías y repita el proceso.

9. Abra la tapa de la precintadora (1) y extraiga la bolsa precintada.

¡ATENCIÓN! Abra siempre la tapa superior inmediatamente después de terminar el sellado y no la cierre hasta que se haya realizado el siguiente sellado. Espere al menos 40 segundos antes de volver a soldar.

¡ATENCIÓN! No toque la barra de sellado (6) - riesgo de quemaduras.

10. Compruebe que el aire se ha extraído correctamente y que el sellado es correcto. En caso de defecto, transfiera el alimento a una nueva bolsa y repita el proceso de extracción con sellado.
11. Desconecte la selladora de la red eléctrica.

EXTRACCIÓN DE AIRE DE LOS ACCESORIOS

Es posible extraer el aire de recipientes externos, siempre que se disponga de un conducto adecuado no incluido en el producto MPZ-01.

1. Conecta el dispositivo a la red.
2. Pulse los botones de bloqueo de la tapa (8) y abra la tapa del aparato (1). Conecte el cable de conexión adecuado a la toma (9) y al recipiente dedicado.
3. Pulse el botón de arranque de la bomba de extracción de aire (10): se inicia el proceso de extracción de aire del recipiente externo. Una vez extraído el aire, la bomba se apaga automáticamente. Puede interrumpir el proceso pulsando de nuevo el botón (10).

¡ATENCIÓN! Si la bomba de succión funciona durante más de 45 segundos, detenga el proceso: el recipiente tiene fugas o la línea de succión está mal conectada. Corrija las anomalías y repita el proceso.

4. Una vez finalizado el proceso, desenchufe el cable de extracción y desconecte el aparato de la red eléctrica.

CONSEJOS PRÁCTICOS

1. Lleve siempre alimentos lo más frescos posible. Los equipos de envasado al vacío mantienen los alimentos frescos hasta cinco veces más tiempo que en condiciones normales de almacenamiento.
2. Los alimentos de textura delicada, húmedos o fácilmente deformables (pan, carne, fruta) deben congelarse con antelación. Coloque los alimentos en el congelador durante varias horas antes de envasarlos al vacío. Una vez firme, el producto está listo para el envasado al vacío.
3. Cuando envase carne fresca sin congelar previamente, coloque una toalla de papel doblada entre la carne y la parte superior de la bolsa. Esto permitirá absorber la humedad y protegerá la unidad de la aspiración de líquidos.
4. En el caso de alimentos con bordes afilados, proteja los bordes con una toalla de papel para evitar que la bolsa se perfora.
5. Cuando envase alimentos destinados a ser cocinados mediante el método SOUS VIDE, añada ingredientes y especias adecuados a los alimentos antes de envasarlos.
6. No reutilice las bolsas una vez usadas.
7. Escaldar las verduras en agua hirviendo antes de envasarlas. No envasar al vacío para el almacenamiento a largo plazo de setas y ajos debido a los riesgos asociados a las bacterias anaerobias.
8. Puede preparar bolsas de hielo en la envasadora al vacío. Vierte agua en la bolsa y añade una pequeña cantidad de alcohol, después ciérrala sin extraer nada de aire. La bolsa así preparada funcionará bien como compresa fría después de haberla congelado previamente en el congelador.
9. También puedes meter en el empaquetador varios objetos de uso doméstico (mapas, joyas, etc.).
10. Utilice únicamente bolsas o películas dedicadas al sellado de hasta 290 mm de ancho. Una de las caras de la película o bolsa debe estar gofrada (moteada). Si la lámina está moldeada por las dos caras, no importa qué cara de la lámina esté orientada hacia la barra de sellado.
11. Los productos de consistencia líquida sólo pueden precintarse en la bolsa. NO DEBEN ENVASARSE AL VACÍO. Los líquidos pueden aspirarse mediante la bomba de vacío. Para sellar líquidos, utilice el botón SEAL.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	SOLUCIÓN
El dispositivo no arranca	No hay corriente eléctrica.	Conecta el dispositivo a la red. Compruebe los parámetros de su red eléctrica. Inspeccione el cable de alimentación; si sospecha que está dañado, desenchúfelo inmediatamente y póngase en contacto con un centro de servicio autorizado.
El dispositivo no extrae completamente el aire de las bolsas	Colocación incorrecta de la bolsa en la unidad. Sellado incorrecto de la bolsa completada. Película contaminada en la zona de sellado.	Asegúrese de que el extremo de la bolsa está en la cámara de aspiración. Vuelva a cerrar la bolsa preparada. Limpie la zona de sellado.
La bolsa se llena de aire tras el sellado.	El borde afilado del contenido de la bolsa la perforó. Algunos productos (verduras/frutas) emiten gases cuando se envasan.	Envolver los bordes afilados con una toalla de papel antes de sellar. Las verduras no se escaldaron antes de envasarlas. Abra la bolsa, inspeccione la frescura de la vida envasada.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desenchufe la máquina de la red eléctrica y espere a que se haya enfriado completamente después de soldar antes de limpiarla.
- ¡ATENCIÓN! ¡No sumerjas el dispositivo en agua u otros líquidos!**
- Limpie la carcasa de la unidad con un paño húmedo y un poco de detergente y, a continuación, séquela.
 - Limpie el interior del compartimento del aparato con un paño seco. Preste especial atención al interior de la cámara de extracción.
 - La junta de la barra de sellado (7) puede desmontarse y lavarse con agua corriente en caso de suciedad intensa. Séquelo bien antes de volver a montarlo.

DATOS TÉCNICOS

Los parámetros técnicos se presentan en la placa de identificación del producto.
Longitud del cable de red: 1,05 m



¡ATENCIÓN! La empresa MPM agd S.A. se reserva el derecho a realizar cambios técnicos.

*Este manual ha sido traducido a máquina.
En caso de duda, consulte su versión en inglés.*

Eliminación correcta del producto (aparatos eléctricos y electrónicos usados)



La etiqueta colocada en el producto indica que el producto no debe desecharse después de la vida útil con otros residuos domésticos. El aparato usado puede tener efectos nocivos sobre el medio ambiente y la salud de personas, debido al posible contenido de sustancias, mezclas y componentes peligrosos. La mezcla de los desechos electrónicos con otros residuos o su desmontaje no profesional puede dar lugar a la liberación de sustancias nocivas para la salud y el medio ambiente. El aparato usado deberá entregarse al punto de recepción de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos usados. Con el fin de obtener información detallada sobre el lugar de entrega de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos, el usuario deberá ponerse en contacto con el punto de recogida municipal de aparatos usados o con la planta procesadora de aparatos usados.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lire attentivement le mode d'emploi avant toute utilisation.
- Ne manipulez pas l'appareil avec des mains mouillées.
- Faites particulièrement attention lorsque des enfants se trouvent à proximité de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lequel il a été conçu.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement !
- Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas ou avant de le nettoyer.
- N'utilisez pas l'appareil endommagé, de même si le cordon d'alimentation ou la prise sont endommagés, auquel cas faites-le réparer par un centre de service agréé.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- N'accrochez pas le cordon d'alimentation de l'appareil à des bords coupants et ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- L'appareil doit être branché à une prise de courant munie d'une broche de mise à la terre.
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'autres appareils électriques, de brûleurs, de cuisinières, de fours, etc.
- L'appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Assurez-vous toujours que toutes les pièces de l'appareil sont correctement installées avant de commencer l'utilisation.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des dommages, un incendie ou des blessures.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants non surveillés ne doivent pas effectuer le nettoyage et l'entretien de l'équipement.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil ni avec son équipement.

- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation de l'appareil pour le débrancher.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
- Ne branchez pas la fiche à une prise de courant avec les mains mouillées.
- Pour la sécurité des enfants, veuillez ne pas laisser les parties de l'emballage librement accessibles (sacs en plastique, boîtes en carton, polystyrène, etc.).
- **AVERTISSEMENT ! Ne laissez pas les enfants jouer avec du film plastique. Risque d'asphyxie!**



La température de la barre de soudure peut être plus élevée pendant le fonctionnement. Risque de brûlure !

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- | | |
|---|---|
| 1. Couvercle de l'appareil | i. Témoin lumineux du mode «humide» |
| 2. Panneau de commande | 3. Chambre d'extraction d'air |
| a. Bouton «STOP»/déblocage pour les boutons «Seal» et «Vac/Seal». | 4. Joint inférieur de la chambre d'extraction |
| b. Bouton d'emballage sous vide avec scellage «Vac/Seal» | 5. Joint supérieur de la chambre d'extraction |
| c. Bouton «Sceller» | 6. Barre d'étanchéité |
| d. bouton de sélection du mode d'aspiration «Mode» | 7. Joint de la barre d'étanchéité |
| e. pour sélectionner le mode de scellage «Alimentaire». | 8. Bouton de verrouillage du couvercle |
| f. Témoin lumineux pour le mode «Normal» | 9. Connecteur pour l'extraction de l'air des accessoires |
| g. Témoin lumineux du mode «doux» | 10. Bouton poussoir pour démarrer la pompe d'extraction d'air |
| h. Voyant lumineux «sec». | |

INFORMATIONS GENERALES

La méthode d'emballage sous vide permet de prolonger la durée de conservation des produits alimentaires. L'extraction de l'air des sacs d'emballage en plastique ou des conteurs spéciaux empêche la croissance des micro-organismes, des champignons et des bactéries. Les aliments conservent leur saveur, leur couleur et leur texture naturelles. L'emballage sous vide est également utilisé dans la méthode de cuisson «sous vide».

Aliment	Stockage sous vide dans le congélateur	Conservation sous vide dans le réfrigérateur	Stockage normal
Viande fraîche de veau et de bœuf	1 à 3 ans	1 mois	1 à 2 semaines
Viande hachée	1 an	1 mois	1 à 2 semaines
Porc frais	2 à 3 ans	2 à 4 semaines	1 semaine
Poisson frais	2 ans	2 semaines	3-4 jours
Volaille fraîche	2 à 3 ans	2 à 4 semaines	1 semaine
Viande fumée	3 ans	6 à 12 semaines	2 à 4 semaines
Légumes frais, ébouillantés	2 à 3 ans	2 à 4 semaines	1 à 2 semaines
Fruits frais	2 à 3 ans	2 semaines	3-4 jours
Fromages à pâte dure	6 mois	6-12 semaines	2-4 jours
Saucisses en tranches	non recommandé	6-12 semaines	1 à 2 semaines
Pâtes fraîches	6 mois	2-3 semaines	1 semaine

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez l'appareil de son emballage, enlevez les sacs, les autocollants et les éléments de remplissage en polystyrène.
2. Inspectez l'appareil pour vérifier qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport - en cas de doute, contactez votre revendeur.
3. Assurez-vous que les paramètres de votre installation électrique correspondent à ceux donnés dans le tableau fournit avec l'appareil.
4. Placez l'appareil sur une surface dure, sèche, horizontale et régulière.

UTILISATION DE L'APPAREIL

La technique de l'emballage sous vide consiste à placer les aliments dans un sac, à en extraire l'air et à le sceller. Utilisez des pochettes prêtes à l'emploi ou fabriquez-les vous-même à l'aide d'un film en rouleau (sleeve). Le fait de fabriquer soi-même le sachet permet d'adapter parfaitement sa longueur aux dimensions du produit alimentaire à emballer. Il est important que la largeur du film utilisé ne dépasse pas 290 mm et que le film soit gaufré (marbré). Seul un tel film peut être correctement scellé.

ATTENTION ! La mise sous vide ne remplace PAS la réfrigération ou la congélation. Tous les aliments périssables nécessitant une réfrigération doivent continuer à être conservés au réfrigérateur ou au congélateur après avoir été emballés sous vide.

PRÉPARATION DES SACS

1. Branchez la machine sur le réseau électrique.
2. Appuyez sur les boutons de verrouillage du couvercle (8) et soulevez le couvercle de l'appareil (1).
3. Déroulez la longueur de film souhaitée du rouleau et coupez-la.
4. Placez l'extrémité de la feuille coupée sur la barre de soudure (7), mais de manière à ce que la feuille soit à l'extérieur de la machine. Veillez également à placer le film avec la face gaufrée (marbrée) vers le haut.
5. Fermer le couvercle et l'enfoncer de manière à ce que les boutons (8) émettent un «clac» caractéristique.
6. Utilisez la touche de sélection du mode de scellage «Food» (2e) pour sélectionner le mode «Dry» indiqué par le témoin lumineux (2h).
7. Appuyez sur le bouton «STOP» (2a) et maintenez-le enfoncé pendant un moment, ce qui déverrouillera les boutons de soudage, ce qui est signalé par l'icône de cadenas ouvert sur le bouton (2a).
8. Appuyez sur le bouton «Seal» (2c) - le bouton s'allume - le processus de scellement est en cours. Après un court instant, le rétroéclairage s'éteint, indiquant la fin du processus de soudage. Vous pouvez interrompre le processus de soudage à l'aide du bouton «STOP» (2a).
9. Ouvrez le couvercle de la soudeuse (1) et retirez le film scellé.

ATTENTION ! Ouvrez toujours le couvercle immédiatement après la fin du scellement et ne le refermez pas avant le scellement suivant. Attendez au moins 40 secondes avant de souder à nouveau.

ATTENTION !!! Ne pas toucher la barre de soudure (6) - risque de brûlures.

10. Inspecter la soudure obtenue. Si la soudure est irrégulière, incomplète, ridée, blanche ou d'un blanc laiteux, la couper et recommencer la procédure.
11. Débrancher l'appareil de la prise d'alimentation.

EMBALLAGE SOUS VIDE AVEC SCELLAGE

1. Placer les aliments destinés à être extraits de l'air et scellés dans le sachet. Sélectionnez le sac de manière à ce qu'après l'insertion de l'aliment, il reste environ 5 cm de sac pour le sceller. Lors du conditionnement des aliments pour la cuisson SOUS VIDE, il est conseillé de couper les aliments en tranches ou en petits morceaux égaux. Cela permettra de chauffer uniformément pendant la cuisson.

ATTENTION ! La zone du sac où le scellage doit avoir lieu doit être sèche et propre. Nettoyez la zone de soudure avec une serviette en papier si elle est sale lorsque vous mettez des aliments dans le sac.

2. Branchez la machine sur le réseau électrique.
3. Appuyez sur les boutons de verrouillage du couvercle (8), soulever le couvercle (1) et insérer l'extrémité ouverte de la poche dans la chambre d'extraction d'air (3). Dans le même temps, veillez à placer le film avec la face gaufrée (moletée) vers le haut.
4. Fermer le couvercle et l'enfoncer de manière à ce que les boutons (8) émettent un «clac» caractéristique.
5. Utilisez la touche «Mode» (2d) pour sélectionner le mode d'extraction d'air souhaité. Pour les produits qui nécessitent un niveau élevé d'extraction d'air, sélectionnez le mode «Normal» et pour les produits à la structure délicate, sélectionnez le mode «Doux». La sélection du mode approprié est indiquée par l'allumage du voyant correspondant (2f) ou (2g).
6. Utilisez la touche «Food» (2e) pour sélectionner le mode de scellage souhaité. Pour un scellage dans un sac sec, sélectionnez le mode «Dry» et pour un scellage dans un sac humide, utilisez le mode

«Moist». La sélection du mode approprié est indiquée par l'allumage du voyant correspondant (2h ou (2i).

7. Appuyez sur le bouton «STOP» (2a) et maintenez-le enfoncé pendant un moment, ce qui déverrouillera les boutons de soudage, ce qui est signalé par l'icône de cadenas ouvert sur le bouton (2a).
8. Appuyez sur la touche «VacSeal» (2b) - la touche s'allume - le processus d'extraction d'air et de scellement est en cours. Lorsque l'éclairage s'éteint, le processus d'aspiration et de soudage est terminé. Vous pouvez interrompre le processus à l'aide de la touche «STOP» (2a).

ATTENTION ! Si la pompe d'aspiration fonctionne pendant plus de 45 secondes, arrêtez le processus - le sac fuit ou est mal placé dans la chambre d'aspiration. Corrigez les anomalies et répétez le processus.

9. Ouvrez le couvercle de la soudeuse (1) et retirez le sac scellé.

ATTENTION ! Ouvrez toujours le couvercle immédiatement après la fin du scellement et ne le refermez pas avant le scellement suivant. Attendez au moins 40 secondes avant de souder à nouveau.

ATTENTION !!! Ne pas toucher la barre de soudure (6) - risque de brûlures.

10. Vérifier que l'air a été correctement extrait et que le joint est correct. En cas de défaut, transférer l'aliment dans un nouveau sac et répéter le processus d'extraction en le scellant.
11. Débranchez la machine à sceller du réseau électrique.

EXTRACTION DE L'AIR DES ACCESSOIRES

Il est possible d'extraire l'air de conteneurs externes, à condition de disposer d'un conduit approprié non inclus dans le produit MPZ-01.

1. Branchez la machine sur le réseau électrique.
2. Appuyez sur les boutons de verrouillage du couvercle (8) et ouvrez le couvercle de l'appareil (1). Connecter le câble de connexion approprié à la prise (9) et à la cuve dédiée.
3. Appuyez sur le bouton de démarrage de la pompe d'extraction d'air (10) - le processus d'extraction d'air du conteneur externe commence. Une fois l'air extrait, la pompe s'arrête automatiquement. Vous pouvez interrompre le processus en appuyant à nouveau sur le bouton (10).

ATTENTION! Si la pompe d'aspiration fonctionne pendant plus de 45 secondes, arrêtez le processus - la cuve fuit ou la conduite d'aspiration est mal raccordée. Corrigez les anomalies et répétez le processus.

4. Lorsque le processus est terminé, débranchez le câble d'extraction et déconnectez l'appareil du réseau électrique.

CONSEILS PRATIQUES

1. Emportez toujours des aliments aussi frais que possible. Les équipements d'emballage sous vide permettent de conserver la fraîcheur des aliments jusqu'à cinq fois plus longtemps que dans des conditions de stockage normales.
2. Les aliments de texture délicate, humides ou facilement déformables (pain, viande, fruits) doivent être congelés à l'avance. Placez les aliments au congélateur pendant plusieurs heures avant de les mettre sous vide. Une fois ferme, le produit est prêt à être emballé sous vide.
3. Lorsque vous emballez de la viande fraîche sans la congeler au préalable, placez une serviette en papier pliée entre la viande et le haut du sac. Cela permet d'absorber l'humidité et de protéger l'appareil contre l'aspiration de liquides.
4. Pour les aliments à bords tranchants, protégez les bords avec une serviette en papier pour éviter que le sachet ne se perforé.

5. Lorsque vous emballez des aliments destinés à être cuits selon la méthode SOUS VIDE, ajoutez les ingrédients et les épices appropriés aux aliments avant de les emballer.
6. Ne pas réutiliser les sacs une fois qu'ils ont été utilisés.
7. Ébouillanter les légumes dans de l'eau bouillante avant de les emballer. Ne pas emballer sous vide les champignons et l'ail pour une conservation à long terme en raison des risques liés aux bactéries anaérobies.
8. Vous pouvez préparer des sacs de glace dans l'appareil de mise sous vide. Versez de l'eau dans le sac et ajoutez une petite quantité d'alcool, puis fermez le sac sans en extraire l'air. La poche ainsi préparée fonctionnera bien comme une poche froide après avoir été congelée au préalable dans le congélateur.
9. Vous pouvez également y ranger divers articles ménagers (cartes, bijoux, etc.).
10. N'utilisez que des sacs ou des films destinés à être scellés jusqu'à une largeur de 290 mm. L'une des faces du film ou de la pochette doit être gaufrée (marbrée). Si la feuille est moletée sur les deux faces, le côté de la feuille qui fait face à la barre de soudure n'a pas d'importance.
11. Les produits de consistance liquide ne peuvent être scellés que dans le sac. ILS NE DOIVENT PAS ÊTRE EMBALLÉS SOUS VIDE. La pompe à vide permet d'aspirer des liquides. Pour sceller des liquides, utilisez le bouton SEAL.

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	CAUSE	Solution
L'appareil ne démarre pas	Pas d'alimentation	Branchez l'appareil au secteur. Vérifiez les paramètres de votre réseau électrique. Inspectez le cordon d'alimentation ; si vous pensez qu'il est endommagé, débranchez-le immédiatement et contactez un centre de service agréé.
L'appareil n'aspire pas complètement l'air des sacs	Mauvais positionnement du sac dans l'appareil. Mauvaise fermeture du sachet. Film contaminé dans la zone de scellage.	Assurez-vous que l'extrémité de la poche se trouve dans la chambre d'aspiration. Refermer le sac préparé. Nettoyer la zone d'étanchéité.
Le sac se remplit d'air après avoir été scellé.	Le bord tranchant du contenu de la poche l'a perforé. Certains produits (légumes/fruits) émettent des gaz lors de leur conditionnement.	Envelopper les bords tranchants avec une serviette en papier avant de les sceller. Les légumes n'ont pas été ébouillantés avant d'être emballés. Ouvrez le sac, vérifiez la fraîcheur de la vie emballée.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Avant de commencer le nettoyage débranchez l'appareil de l'alimentation et attendez qu'il refroidisse complètement.

ATTENTION! Ne pas immerger le scellant dans l'eau ou dans d'autres liquides.

2. Essuyez le boîtier de l'appareil avec un chiffon humide et un peu de détergent, puis essuyez-le.
3. Essuyez l'intérieur du compartiment de l'appareil avec un chiffon sec. Accordez une attention particulière à l'intérieur de la chambre d'extraction.
4. Le joint de la barre d'étanchéité (7) peut être retiré et lavé à l'eau courante en cas d'encrassement important. Séchez-le soigneusement avant de le remonter.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Les données techniques figurent sur la plaque signalétique située dans le fond de l'appareil.

Longueur du câble secteur : 1,05 m



ATTENTION ! L'entreprise MPM agd S.A. se réserve le droit d'apporter des modifications techniques.

Ce manuel a été traduit à la machine.

En cas de doute, veuillez vous référer à sa version anglaise.

Mise au rebut (déchets d'équipements électriques et électroniques)



Le marquage sur le produit indique que le produit ne doit pas être jeté avec d'autres déchets ménagers à la fin de son utilisation. Les équipements usagés peuvent avoir un effet néfaste sur l'environnement et la santé humaine en raison de la teneur potentielle en substances, mélanges et composants dangereux. Le mélange de déchets électroniques avec d'autres déchets ou leur démontage non professionnel peut entraîner un rejet de substances nocives pour la santé et l'environnement. L'appareil usé doit être déposé dans un point de collecte des déchets d'équipements électriques et électroniques. Afin d'obtenir des informations détaillées sur des lieux de collecte des déchets électriques et électroniques, l'utilisateur doit contacter le point de collecte des déchets d'équipements municipaux ou l'usine de traitement des déchets d'équipements.

ÚTMUTATÓ A BIZTONSÁGOS HASZNÁLATHOZ:

- Használat előtt figyelmesen olvasd el a használati utasítást.
- Ne fogd meg a készüléket nedves kézzel.
- Legyél különösen óvatos, ha gyermekek tartózkodnak a készülék közelében.
- Ne használd a készüléket a rendeltetésétől eltérő célokra.
- Ne hagyd a készüléket felügyelet nélkül működés közben.
- Mindig húzd ki a tápvezeték dugóját a hálózati aljzatból, ha nem használsz a készüléket, vagy annak tisztítása előtt.
- Ne használj sérült készüléket, még akkor sem, ha csak a hálózati kábel vagy a dugó sérült - ebben az esetben javítsd meg a készüléket a hivatalos szervizközpontban.
- Ne használd a készüléket a szabadban.
- Ne akasszd a tápkábelt éles szélékre, és ne hagyd, hogy forró felületekkel érintkezzen.
- A készüléket egy földelőcsappal ellátott hálózati csatlakozóaljzathoz kell csatlakoztatni.
- Ne helyezd a készüléket forró felületekre vagy más elektromos készülékek, égők, tűzhelyek, sütők stb. közelébe.
- A készülék kizárólag háztartási használatra alkalmas.
- A munka megkezdése előtt mindig győződj meg arról, hogy a készülék minden alkatrésze helyesen van-e felerősítve.
- A gyártó által nem ajánlott tartozékok használata a készülék károsodását, tüzet vagy személyi sérülést okozhat.
- A berendezést legalább 8 éves korú gyermekek, valamint csökkent fizikai és szellemi képességű személyek, valamint a berendezéssel kapcsolatos tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek is használhatják, ha felügyeletet vagy oktatást biztosítanak a berendezés biztonságos használatára vonatkozóan, hogy a veszélyek megértésre kerüljenek. Felügyelet nélküli gyermekek nem végezhetnek tisztítást és karbantartást a berendezésen.
- Ügyelni kell arra, hogy gyermekek ne játsszanak a berendezéssel/eszközzel.
- Tartsd a készüléket és annak tápvezetékét 8 év alatti gyermekek elől elzárva.
- Ne húzd ki a dugót a konnektorból a zsinór meghúzásával.
- A készüléket nem alkalmas külső időzítővel vagy külön távirányítóval történő működtetésre.

- Ne csatlakoztasd nedves kézzel a tápvezeték dugóját a hálózati aljzathoz.
- A gyermekek biztonsága érdekében kérjük, ne hagyd szabadon hozzáférhető helyen a csomagolás elemet (műanyag zacskókat, kartondobozokat, polisztirolt stb.).
- **FIGYELMEZTETÉS! Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a fóliával. Fulladásveszély!**



A tömítőrúd hőmérséklete magasabb lehet működés közben. Égési sérülések veszélye!

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

- Készülékfedél
- Vezérlőpanel
 - STOP"/feloldó gomb a „Seal” és „Vac/Seal” gombokhoz
 - Vákuumcsomagoló gomb „Vac/Seal” tömítéssel
 - Pecset” gomb
 - szívási mód kiválasztó gomb „Mode”
 - gomb az „Élelmiszer” lezárási mód kiválasztásához
 - „Normál” üzemmód jelzőfénye
 - Kíméletes” üzemmód jelzőfénye
- száraz” jelzőfény
- Nedves” üzemmód jelzőfénye
- Levegőelszívó kamra
- Az elszívókamra alsó tömítése
- Az elszívókamra felső tömítése
- Tömítő rúd
- Tömítő rúd tömítés
- Fedélzár gombok
- Csatlakozó a levegő elszívásához a tartozékokból
- Nyomógomb a légelszívó szivattyú indításához

ÁLTALÁNOS INFORMÁCIÓK

A vákuumcsomagolási módszer meghosszabbítja az élelmiszerek eltarthatósági idejét. A levegő elszívása a műanyag csomagolózsákokból vagy speciális tartályokból gátolja a mikroorganizmusok, gombák és baktériumok szaporodását. Az élelmiszer megőrzi természetes ízét, színét és állagát. A vákuumcsomagolást a „Sous Vide” főzési módszernél is alkalmazzák.

Élelmiszer típusa	Vákuumtárolás a fagyasztóban	Vákuumos tárolás a hűtőszekrényben	Normál tárolás
Friss borjú- és marhahús	1-3 év	1 hónap	1-2 hét
Darált hús	1 év	1 hónap	1-2 hét
Friss sertéshús	2-3 év	2-4 hét	1 hét
Friss hal	2 év	2 hét	3-4 nap
Friss baromfi	2-3 év	2-4 hét	1 hét
Füstölt hús	3 év	6-12 hét	2-4 hét
Friss zöldség, leforrázva	2-3 év	2-4 hét	1-2 hét
Friss gyümölcs	2-3 év	2 hét	3-4 nap

Kemény sajtok	6 hónap	6-12 hét	2-4 nap
Szeletelt kolbászkok	nem ajánlott	6-12 hét	1-2 hét
Friss tészta	6 hónap	2-3 hét	1 hét

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTTI TEENDŐK

1. Vegye ki a készüléket a csomagolásból, távolítsa el a zacskókat, matricákat, polisztirol töltőanyagokat.
2. Ellenőrizze a készüléket a szállítás során esetlegesen keletkezett sérülések szempontjából - ha kétségei vannak, forduljon a kereskedőhöz.
3. Győződjön meg arról, hogy a hálózati áram paraméterei megfelelnek a készülék címtábláján szereplő adatoknak.
4. Helyezze a készüléket kemény, stabil, száraz, vízszintes és egyenletes felületre.

A BEREENDEZÉS HASZNÁLATA

A vákuumcsomagolási technika során az élelmiszert egy zacskóba helyezik, majd a levegőt kiszívják a zacskóból és lezárják. Használjon kész tasakokat, vagy készítse el azokat saját maga tekercselt fólia (hüvely) felhasználásával. A tasak saját készítése lehetővé teszi, hogy a tasak hossza tökéletesen igazodjon a csomagolandó élelmiszer méretéhez. Fontos, hogy a felhasznált fólia szélessége ne haladja meg a 290 mm-t, és a fólia dombornyomott (foltos) legyen. Csak egy ilyen filmet lehet megfelelően lezárni.

FIGYELEM! A vákuumcsomagolás NEM helyettesíti a hűtést vagy fagyasztást. Minden olyan romlandó élelmiszert, amely hűtést igényel, a vákuumcsomagolás után továbbra is a hűtőszekrényben vagy a fagyasztoóban kell tárolni.

ZSÁKOK ELŐKÉSZÍTÉSE

1. Csatlakoztassa a készüléket a hálózati tápegységhez.
2. Nyomja meg a fedelet rögzítő gombokat (8), és emelje fel a készülék fedelét (1).
3. Tekerje le a kívánt hosszúságú fóliát a tekercsről, és vágja le.
4. Helyezze a levágott fóliadarab végét a tömítőrud tömítésére (7), de úgy, hogy a fólia a készülék külső oldalán legyen. Arra is ügyeljen, hogy a fóliát a dombornyomott (pettyes) oldalával felfelé helyezze el.
5. Zárja be a fedelet, és nyomja le úgy, hogy a gombok (8) jellegzetes „kattanást” adjanak ki.
6. Az „Élelmiszer” lezárási mód választógombbal (2e) válassza ki a „Szárz” üzemmódot, amelyet a jelzőfény (2h) jelez.
7. Nyomja meg és tartsa lenyomva egy pillanatig a „STOP” gombot (2a), ez feloldja a hegesztőgombok reteszelését, amit a gombon (2a) lévő nyitott lakat ikon jelez.
8. Nyomja meg a „Pecsetelés” gombot (2c) - a gomb kigyullad - a pecsetelési folyamat megkezdődött. Rövid idő múlva a háttérvilágítás kialszik, jelezve a hegesztési folyamat végét. A hegesztési folyamatot a „STOP” (2a) gombbal lehet megszakítani.
9. Nyissa ki a tömítőfedelet (1), és távolítsa el a lezárt fóliát.

FIGYELEM! A felső fedelet mindig azonnal nyissa ki a tömítés befejezése után, és ne zárja be a következő tömítésig. Várjon legalább 40 másodpercet, mielőtt újra hegesztene.

FIGYELEM! Ne érintse meg a tömítőrudat (6) - égési sérülések veszélye.

10. Ellenőrizze a keletkező hegesztési varratot. Ha a varrat szabálytalan, hiányos, ráncos, fehér vagy tejfehér, vágja le, és végezze el újra az eljárást.
11. Csatlakoztassa a készüléket a hálózati tápegységhez.

VÁKUUMCSOMAGOLÁS LEZÁRÁSSAL

1. Helyezze a levegőtől elvonandó és lezárt élelmiszereket a tasakba. A zacskót úgy válassza ki, hogy az élelmiszer behelyezése után még kb. 5 cm zacskó maradjon a lezáráshoz. Amikor az ételt SOUS VIDE főzéshez csomagolja, célszerű az ételt szeletekre vagy egyforma kis darabokra vágni. Ez lehetővé teszi az egyenletes melegítést a főzés során.

FIGYELEM! A zsák azon részének, ahol a lezárás történik, száraznak és tisztának kell lennie. Tisztítsa meg a lezárási területet egy papírtörülővel, ha szennyeződik, amikor ételt tesz a zacskóba.

2. Csatlakoztassa a készüléket a hálózati tápegységhez.
3. Nyomja meg a fedélzáró gombokat (8), emelje fel a fedelet (1), és helyezze a tasak nyitott végét a légelszívó kamrába (3). Ugyanakkor figyeljen arra, hogy a fóliát a dombornyomott (bordázott) oldalával felfelé helyezze el.
4. Zárja be a fedelet, és nyomja le úgy, hogy a gombok (8) jellegzetes „kattanást” adjanak ki.
5. A „Mode” (Mód) gombbal (2d) válassza ki a kívánt légelszívási módot. A magas szintű légelszívást igénylő termékek esetében a „Normál” üzemmódot, a kényes szerkezetű termékek esetében pedig a „Kíméletes” üzemmódot válassza. A megfelelő üzemmód kiválasztását a megfelelő jelzőlámpa (2f) vagy (2g) világítása jelzi.
6. Az „Élelmiszer” gomb (2e) segítségével válassza ki a kívánt lezárási módot. Száraz zsákban történő tömítéshez válassza a „Szárász” üzemmódot, nedves zsákban történő tömítéshez pedig a „Nedves” üzemmódot. A megfelelő üzemmód kiválasztását a megfelelő jelzőlámpa (2h) vagy (2i) világítása jelzi.
7. Nyomja meg és tartsa lenyomva egy pillanatig a „STOP” gombot (2a), ez feloldja a hegesztőgombok reteszelését, amit a gombon (2a) lévő nyitott lakat ikon jelez.
8. Nyomja meg a „VacSeal” gombot (2b) - a gomb világít - a levegő elszívása és a tömítés folyik. Amikor a megvilágítás kialszik, a szívás és a hegesztés befejeződött. A folyamatot a „STOP” (2a) gombbal megszakíthatja.

FIGYELEM! Ha a szívószivattyú 45 másodpercnél tovább fut, akkor állítsa le a folyamatot - a zsák szivárog vagy rosszul van elhelyezve a szívókamrában. Javítsa ki a rendellenességeket, és ismételje meg a folyamatot.

9. Nyissa ki a lezáró fedelét (1), és vegye ki a lezárt zacskót.

FIGYELEM! A felső fedelet mindig azonnal nyissa ki a tömítés befejezése után, és ne zárja be a következő tömítésig. Várjon legalább 40 másodpercet, mielőtt újra hegesztene.

FIGYELEM! Ne érintse meg a tömítőrudat (6) - égési sérülések veszélye.

10. Ellenőrizze, hogy a levegő megfelelően elszívódott-e, és hogy a tömítés megfelelő-e. Hiba esetén tegye át az élelmiszert egy új zacskóba, és ismételje meg az extrakciós folyamatot lezárással.
11. Húzza ki a tömítőgépet a hálózati áramforrásból.

A LEVEGŐ ELSZÍVÁSA A TARTOZÉKOKBÓL

Lehetőség van külső tartályokból is levegőt elszívni, feltéve, hogy rendelkezik egy megfelelő, az MPZ-01 termékhez nem tartozó csatornával.

1. Csatlakoztassa a készüléket a hálózati tápegységhez.
2. Nyomja meg a fedelet rögzítő gombokat (8), és nyissa ki a készülék fedelét (1). Csatlakoztassa a megfelelő csatlakozókábelt a csatlakozóaljzathoz (9) és az erre a célra szolgáló edényhez.
3. Nyomja meg a levegőelszívó szivattyú (10) indítógombját - a külső tartályból történő levegőelszívás folyamata megkezdődik. A levegő elszívása után a szivattyú automatikusan kikapcsol. A folyamatot a gomb (10) ismételt megnyomásával megszakíthatja.

FIGYELEM! Ha a szívószivattyú 45 másodpercnél tovább fut, akkor állítsa le a folyamatot - az edény szívárog, vagy a szívóvezeték rosszul van csatlakoztatva. Javítsa ki a rendellenességeket, és ismételje meg a folyamatot.

4. Ha a folyamat befejeződött, húzza ki az elszívó kábelt, és válassza le a készüléket a hálózatról.

PRAKTIKAI TANÁCSOK

1. Mindig csomagoljon minél frissebb élelmiszert. A vákuumcsomagoló berendezések akár ötször hosszabb ideig tartják frissen az élelmiszereket, mint normál tárolási körülmények között.
2. Az érzékeny állagú, nedves vagy könnyen deformálódó élelmiszereket (kenyér, hús, gyümölcs) előre le kell fagyasztani. A vákuumcsomagolás előtt tegye az ételt néhány órára a fagyasztóba. Ha megszilárdult, a termék készen áll a vákuumcsomagolásra.
3. Ha a friss húst előfagyasztás nélkül csomagolja, helyezzen egy összehajtogatott papírtörülőt a hús és a zacskó teteje közé. Ez lehetővé teszi a nedvesség felszívódását, és megvédi a készüléket a folyadékok beszívásától.
4. Az éles szélű ételek esetében védje a széleket egy papírtörlővel, hogy megakadályozza a tasak kilyukadását.
5. A SOUS VIDE módszerrel elkészítendő ételek csomagolásakor a csomagolás előtt adjon az ételhez megfelelő összetevőket és fűszereket.
6. Az egyszer már használt zsákokat ne használja újra.
7. A zöldségeket csomagolás előtt forró vízben leforrázzuk. A gomba és a fokhagyma hosszú távú tárolásához ne vákuumcsomagoljon az anaerob baktériumokkal kapcsolatos kockázatok miatt.
8. A vákuumcsomagolóban jégzsákokat készíthet. Öntsön vizet a zacskóba, és adjon hozzá egy kis alkoholt, majd zárja le anélkül, hogy levegőt szívna ki. Az így elkészített tasak jól használható hideg-csomagolásként, miután előzőleg a fagyasztóban lefagyasztották.
9. A csomagolóba különféle háztartási cikkeket (térképek, ékszerek stb.) is csomagolhat.
10. Csak 290 mm szélességig használjon lezárásra szánt tasakokat vagy fóliát. A fólia vagy tasak egyik oldalának dombornyomottnak (pettyezettnek) kell lennie. Ha a fólia kétoldalasan molyhos, akkor nem számít, hogy a fólia melyik oldala néz a zárórúd felé.
11. A folyékony állagú termékek csak a zacskóba zárhatók. NEM SZABAD VÁKUUMCSOMAGOLNI. A folyadékok a vákuumszivattyúval szívhatók be. Folyadékok lezárásakor használja a SEAL gombot.

PROBLÉMA MEGOLDÁS

Probléma	Ok	Megoldás
A készülék nem indul	Nincs tápegység.	Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz. Ellenőrizze az elektromos hálózat paramétereit. Ellenőrizze a tápkábelt; ha sérülés gyanúja merül fel, azonnal húzza ki a csatlakozót, és forduljon hivatalos szervizközpontoz.
A készülék nem szívja ki teljesen a levegőt a zsákokból.	A zsák helytelen elhelyezése a készülékben. Az elkészült zsák helytelen lezárása. Szennyezett fólia a lezárási területen belül.	Győződjön meg róla, hogy a tasak vége a szívókamrában van. Zárja le újra az előkészített zacskót. Tisztítsa meg a tömítési területet.
A zacskó lezárás után megtelik levegővel.	A tasak tartalmának éles széle kilyukasztotta azt. Egyes termékek (zöldségek/gyümölcsök) csomagoláskor gázokat bocsátanak ki.	Az éles széleket lezárás előtt tekerje be papírtörlővel. A zöldségeket csomagolás előtt nem forrázták le. Nyissa ki a zacskót, ellenőrizze a csomagolt étel frissességét.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. A tisztítás előtt húzza ki a gépet az áramforrásból, és várja meg, amíg a lezárás után teljesen lehűl. **FIGYELEM! Ne merítse a tömítőanyagot vízbe vagy más folyadékba.**
2. Törölje át a készülék házát nedves ruhával és egy kevés mosószerrel, majd törölje szárazra.
3. Törölje át a készüléktér belsejét száraz ruhával. Fordítson különös figyelmet az elszívókamra belsejére.
4. A tömítőrúd tömítése (7) eltávolítható és folyó víz alatt kimosható erős szennyeződés esetén. Az összeszerelés előtt alaposan szárítsa meg.

MŰSZAKI ADATOK

A műszaki paraméterek a termék adattábláján találhatók.

A hálózati kábel hossza: 1,05 m



FIGYELEM! Az MPM agd S.A. fenntartja a technikai változtatások jogát.

Ez a kézikönyv gépi fordításon esett át.

Ha kétségei vannak, kérjük, olvassa el az angol nyelvű változatot.

A termék helyes megsemmisítése (elektromos és elektronikus berendezések hulladéka)



A terméken található jelölés arra utal, hogy a hasznos élettartam végén nem szabad a készüléket más háztartási hulladékkal együtt kidobni. Az elhasznált berendezések a potenciálisan veszélyes anyagok, keverékek és komponensek miatt negatív hatással lehetnek a környezetre és az emberi egészségre. Az elektronikai hulladékok más hulladékokkal való keverése vagy szakszerűtlen szétszerelése az egészségre és a környezetre káros anyagok kibocsátásához vezethet. Az elhasznált készüléket adja le elektromos és elektronikus hulladékokat gyűjtő pontban. Az elektromos és elektronikai hulladékok visszaküldési helyére vonatkozó részletes információk megszerzése érdekében a felhasználónak fel kell vennie a kapcsolatot az adott helység elektromos hulladékokat gyűjtő helyével vagy hulladékfeldolgozó üzemével.

INDICAZIONI RELATIVE ALLA SICUREZZA DI UTILIZZO

- Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare il prodotto.
- Non tenere il dispositivo con le mani bagnate.
- Adottare particolare prudenza quando i bambini sono vicini al dispositivo.
- Non utilizzare il dispositivo per scopi diversi da quelli per i quali è destinato.
- Non lasciare il dispositivo incustodito mentre è in funzione.
- Rimuovere sempre la spina dalla presa di corrente quando il dispositivo non è utilizzato o prima delle operazioni di pulizia.
- Non utilizzare mai un apparecchio danneggiato, anche quando è danneggiato il cavo o la spina. In questo caso, affidare la riparazione a un centro di assistenza autorizzato.
- Non utilizzare il dispositivo all'aperto.
- Non appendere il cavo di alimentazione a spigoli vivi e non permettere che entri in contatto con superfici calde.
- Il dispositivo deve essere collegato a una presa di corrente provvista di messa a terra!
- Non posizionare l'apparecchio vicino ad altri apparecchi elettrici, fornelli, cucine, forni, ecc.
- Il dispositivo è destinato ad uso domestico.
- Assicurarsi sempre che tutte le parti dell'apparecchio siano montate correttamente prima di iniziare le attività.
- L'uso di accessori non raccomandati dal produttore può causare danni al dispositivo, incendi o lesioni.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in poi o da persone con capacità fisiche e mentali ridotte e con mancanza di esperienza e conoscenza dell'attrezzatura, qualora venga fornita una supervisione o un'istruzione sull'uso sicuro dell'attrezzatura, in modo tale che i pericoli correlati siano chiaramente compresi. I bambini senza la supervisione di un adulto non possono eseguire la pulizia o la manutenzione dell'attrezzatura.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'attrezzatura/apparecchio.
- Tenere il dispositivo e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con meno di 8 anni.
- Non estrarre la spina dalla presa di corrente tirando il cavo.

- Il dispositivo non è progettato per il funzionamento con i timer esterni o un separato sistema di controllo da remoto.
- Non collegare la spina alla presa di corrente con le mani bagnate.
- Per la sicurezza dei bambini, si prega di non lasciare parti dell'imballaggio liberamente accessibili (sacchetti di plastica, scatole di cartone, polistirolo, ecc.).
- **AVVERTENZA! Non permettere ai bambini di giocare con la pellicola. Pericolo di soffocamento!**



La temperatura della barra di tenuta può essere più elevata durante il funzionamento. Rischio di ustioni!

DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO

- | | |
|---|---|
| 1. Coperchio dell'apparecchio | h. spia "dry" (asciutto) |
| 2. Pannello di controllo | i. Spia della modalità "umido" |
| a. Pulsante "STOP"/sblocco per i pulsanti "Seal" e "Vac/Seal". | 3. Camera di estrazione dell'aria |
| b. Pulsante per il confezionamento sottovuoto con sigillatura "Vac/Seal". | 4. Guarnizione inferiore della camera di estrazione |
| c. Pulsante "Sigillo" | 5. Guarnizione superiore della camera di estrazione |
| d. pulsante di selezione della modalità di aspirazione "Modalità" | 6. Barra di tenuta |
| e. per selezionare la modalità di sigillatura "Alimenti". | 7. Guarnizione della barra di tenuta |
| f. indicatore luminoso per la modalità "Normale" | 8. Pulsanti di blocco del coperchio |
| g. Spia della modalità "Gentle" (delicata) | 9. Connettore per l'estrazione dell'aria dagli accessori |
| | 10. Pulsante per avviare la pompa di estrazione dell'aria |

INFORMAZIONI GENERALI

Il metodo di confezionamento sottovuoto prolunga la durata di conservazione dei prodotti alimentari. L'estrazione dell'aria dai sacchetti di plastica o dai contenitori speciali inibisce la crescita di microrganismi, funghi e batteri. Gli alimenti mantengono il loro sapore, colore e consistenza naturali. Il confezionamento sottovuoto viene utilizzato anche nel metodo di cottura "Sous Vide".

Tipo di alimento	Conservazione sotto vuoto nel congelatore	Conservazione sottovuoto in frigorifero	Conservazione normale
Vitello e manzo freschi	Da 1 a 3 anni	1 mese	Da 1 a 2 settimane
Carne macinata	1 anno	1 mese	Da 1 a 2 settimane
Maiale fresco	Da 2 a 3 anni	Da 2 a 4 settimane	1 settimana
Pesce fresco	2 anni	2 settimane	3-4 giorni
Pollame fresco	Da 2 a 3 anni	Da 2 a 4 settimane	1 settimana
Carne affumicata	3 anni	Da 6 a 12 settimane	Da 2 a 4 settimane
Verdure fresche, scottate	Da 2 a 3 anni	Da 2 a 4 settimane	Da 1 a 2 settimane
Frutta fresca	Da 2 a 3 anni	2 settimane	3-4 giorni
Formaggi a pasta dura	6 mesi	6-12 settimane	2-4 giorni
Salisce a fette	non raccomandato	6-12 settimane	Da 1 a 2 settimane
Pasta fresca	6 mesi	2-3 settimane	1 settimana

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Estrarre l'unità dall'imballaggio, rimuovere eventuali sacchetti, adesivi, riempimenti in polistirolo.
2. Controllare che l'unità non abbia subito danni durante il trasporto; in caso di dubbio, contattare il rivenditore.
3. Assicurarsi che i parametri della propria rete elettrica corrispondano ai dati della targhetta dell'apparecchio.
4. Collocare l'unità su una superficie dura, stabile, asciutta, orizzontale e uniforme.

USO DEL DISPOSITIVO

La tecnica di confezionamento sottovuoto prevede che l'alimento venga posto in un sacchetto, quindi estratto dall'aria e sigillato. Utilizzate buste già pronte o realizzatele da soli con pellicola in rotolo (sleeve). La realizzazione in proprio della busta consente di adattarne perfettamente la lunghezza alle dimensioni del prodotto alimentare da confezionare. È importante che la larghezza della pellicola utilizzata non superi i 290 mm e che la pellicola sia gofrata (screziata). Solo una pellicola di questo tipo può essere sigillata correttamente.

ATTENZIONE! Il confezionamento sottovuoto NON sostituisce la refrigerazione o il congelamento. Tutti gli alimenti deperibili che richiedono la refrigerazione devono continuare a essere conservati in frigorifero o nel congelatore dopo il confezionamento sottovuoto.

PREPARAZIONE DEI SACCHI

1. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
2. Premere i pulsanti di blocco del coperchio (8) e sollevare il coperchio dell'apparecchio (1).
3. Srotolare la pellicola della lunghezza desiderata dal rotolo e tagliarla.
4. Posizionare l'estremità del pezzo di pellicola tagliato sulla guarnizione della barra di tenuta (7), ma in modo che la pellicola si trovi all'esterno dell'unità. Assicurarsi inoltre di posizionare la pellicola con il lato in rilievo (screziato) verso l'alto.
5. Chiudere il coperchio e premerlo in modo che i pulsanti (8) emettano un caratteristico "clic".
6. Utilizzare il pulsante di selezione della modalità di sigillatura "Alimenti" (2e) per selezionare la modalità "Secco" indicata dalla spia (2h).

7. Tenere premuto il pulsante "STOP" (2a) per un momento; in questo modo si sbloccano i pulsanti di saldatura, segnalati dall'icona del lucchetto aperto sul pulsante (2a).
8. Premere il pulsante "Sigillatura" (2c) - il pulsante si illumina - il processo di sigillatura è in corso. Dopo poco tempo, la retroilluminazione si spegne, indicando la fine del processo di saldatura. È possibile interrompere il processo di saldatura utilizzando il pulsante "STOP" (2a).
9. Aprire il coperchio della sigillatrice (1) e rimuovere la pellicola sigillata.

ATTENZIONE! Aprire sempre il coperchio superiore subito dopo aver completato la sigillatura e non chiuderlo fino all'esecuzione della sigillatura successiva. Attendere almeno 40 secondi prima di saldare nuovamente.

ATTENZIONE! Non toccare la barra di tenuta (6) - rischio di ustioni.

10. Ispezionare la saldatura risultante. Se la saldatura è irregolare, incompleta, rugosa, bianca o lattiginosa, tagliarla e ripetere la procedura.
11. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO CON SIGILLATURA

1. Inserire nella busta l'alimento che si intende estrarre dall'aria e sigillare. Selezionare il sacchetto in modo tale che, dopo aver inserito l'alimento, rimangano circa 5 cm di sacchetto per effettuare la chiusura. Quando si confezionano gli alimenti per la cottura SOUS VIDE, si consiglia di tagliarli a fette o a piccoli pezzi uguali. In questo modo il riscaldamento sarà uniforme durante la cottura.

ATTENZIONE! L'area del sacchetto in cui deve avvenire la sigillatura deve essere asciutta e pulita. Pulire l'area di chiusura con un tovagliolo di carta se si sporca quando si inserisce il cibo nel sacchetto.

2. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
3. Premere i pulsanti di blocco del coperchio (8), sollevare il coperchio (1) e inserire l'estremità aperta della busta nella camera di estrazione dell'aria (3). Allo stesso tempo, assicurarsi di posizionare la pellicola con il lato in rilievo (zigginato) rivolto verso l'alto.
4. Chiudere il coperchio e premerlo in modo che i pulsanti (8) emettano un caratteristico "clic".
5. Utilizzare il pulsante "Modalità" (2d) per selezionare la modalità di estrazione dell'aria desiderata. Per i prodotti che richiedono un elevato livello di estrazione dell'aria, impostare la modalità "Normale" e per i prodotti con una struttura delicata, selezionare la modalità "Delicata". La selezione della modalità appropriata è indicata dall'accensione della spia corrispondente (2f) o (2g).
6. Con il pulsante "Alimenti" (2e) selezionare la modalità di sigillatura desiderata. Per sigillare un sacchetto asciutto, selezionare la modalità "Dry" (asciutto) e per sigillare un sacchetto bagnato, utilizzare la modalità "Moist" (umido). La selezione della modalità appropriata è indicata dall'accensione della spia corrispondente (2h) o (2i).
7. Tenere premuto il pulsante "STOP" (2a) per un momento; in questo modo si sbloccano i pulsanti di saldatura, segnalati dall'icona del lucchetto aperto sul pulsante (2a).
8. Premere il pulsante "VacSeal" (2b) - il pulsante si illumina - il processo di estrazione e sigillatura dell'aria è in corso. Quando l'illuminazione si spegne, il processo di aspirazione e saldatura è completato. È possibile interrompere il processo utilizzando il pulsante "STOP" (2a).

ATTENZIONE! Se la pompa di aspirazione funziona per più di 45 secondi, interrompere il processo: il sacchetto perde o è posizionato male nella camera di aspirazione. Correggere le anomalie e ripetere il processo.

9. Aprire il coperchio della sigillatrice (1) e rimuovere il sacchetto sigillato.

ATTENZIONE! Aprire sempre il coperchio superiore subito dopo aver completato la sigillatura e non chiuderlo fino all'esecuzione della sigillatura successiva. Attendere almeno 40 secondi prima di saldare nuovamente.

ATTENZIONE! Non toccare la barra di tenuta (6) - rischio di ustioni.

10. Verificare che l'aria sia stata estratta correttamente e che la tenuta sia corretta. In caso di difetti, trasferire l'alimento in un nuovo sacchetto e ripetere il processo di estrazione con sigillatura.
11. Scollegare la sigillatrice dalla rete elettrica.

ESTRAZIONE DELL'ARIA DAGLI ACCESSORI

È possibile estrarre l'aria da contenitori esterni, a condizione che si disponga di un condotto adeguato non incluso nel prodotto MPZ-01.

1. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
2. Premere i pulsanti di blocco del coperchio (8) e aprire il coperchio dell'apparecchio (1). Collegare il cavo di collegamento appropriato alla presa (9) e al serbatoio dedicato.
3. Premere il pulsante di avvio della pompa di estrazione dell'aria (10): inizia il processo di estrazione dell'aria dal contenitore esterno. Una volta estratta l'aria, la pompa si spegne automaticamente. È possibile interrompere il processo premendo nuovamente il pulsante (10).

ATTENZIONE! Se la pompa di aspirazione funziona per più di 45 secondi, interrompere il processo: il serbatoio perde o il tubo di aspirazione è collegato male. Correggere le anomalie e ripetere il processo.

4. Al termine del processo, staccare la spina del cavo di aspirazione e scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

CONSIGLI PRATICI

1. Mettete sempre in valigia alimenti il più possibile freschi. Le apparecchiature per il confezionamento sottovuoto mantengono gli alimenti freschi fino a cinque volte più a lungo rispetto alle normali condizioni di conservazione.
2. Gli alimenti di consistenza delicata, umidi o facilmente deformabili (pane, carne, frutta) devono essere congelati in anticipo. Mettere gli alimenti in freezer per alcune ore prima di confezionarli sottovuoto. Una volta rassodato, il prodotto è pronto per il confezionamento sottovuoto.
3. Quando si confeziona carne fresca senza pre-congelamento, posizionare un tovagliolo di carta piegato tra la carne e la parte superiore del sacchetto. In questo modo l'umidità viene assorbita e l'unità non risucchia i liquidi.
4. Per gli alimenti con bordi taglienti, proteggere i bordi con un tovagliolo di carta per evitare che la busta si perfori.
5. Quando si confezionano alimenti destinati a essere cucinati con il metodo SOUS VIDE, aggiungere gli ingredienti e le spezie appropriate agli alimenti prima del confezionamento.
6. Non riutilizzare i sacchetti una volta usati.
7. Scottare le verdure in acqua bollente prima di confezionarle. Non confezionare sottovuoto per la conservazione a lungo termine di funghi e aglio a causa dei rischi associati ai batteri anaerobi.
8. È possibile preparare sacchetti di ghiaccio nel confezionatore sottovuoto. Versare l'acqua nel sacchetto e aggiungere una piccola quantità di alcol, quindi sigillarlo senza estrarre l'aria. La busta così preparata funziona bene come impacco freddo dopo essere stata preventivamente congelata nel freezer.
9. Nel packer è possibile inserire anche vari oggetti di uso domestico (mappe, gioielli, ecc.).
10. Utilizzare solo sacchetti o film dedicati alla sigillatura fino a 290 mm di larghezza. Un lato della pellicola o della busta deve essere gofrato (screziato). Se il foglio è stampato su due lati, non importa quale lato del foglio sia rivolto verso la barra saldante.
11. I prodotti di consistenza liquida possono essere sigillati solo nel sacchetto. NON DEVONO ESSERE CONFEZIONATI SOTTOVUOTO. I liquidi possono essere aspirati tramite la pompa del vuoto. Per sigillare i liquidi, utilizzare il pulsante SEAL.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	CAUSA	Soluzione
Il dispositivo non si avvia	Nessuna alimentazione	Collegare la macchina da caffè alla rete elettrica. Controllare i parametri della rete elettrica. Ispezionare il cavo di alimentazione; se si sospetta un danno, staccare immediatamente la spina e rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato.
Il dispositivo non estrae completamente l'aria dai sacchi.	Posizionamento errato del sacchetto nell'unità. Errata sigillatura del sacchetto completato. Pellicola contaminata all'interno dell'area di sigillatura.	Assicurarsi che l'estremità della sacca sia nella camera di aspirazione. Richiudere il sacchetto preparato. Pulire l'area di tenuta.
Il sacchetto si riempie d'aria dopo la chiusura.	Il bordo tagliente del contenuto del sacchetto lo perforò. Alcuni prodotti (verdure/frutta) emettono gas quando vengono confezionati.	Avvolgere i bordi taglienti con un tovagliolo di carta prima di sigillarli. Le verdure non sono state scottate prima del confezionamento. Aprire la busta, controllare la freschezza della vita confezionata.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Scollegare il dispositivo dall'alimentazione e attendere che si sia raffreddato completamente prima di iniziare la pulizia.

ATTENZIONE! Non immergere il sigillante in acqua o altri liquidi.

2. Pulire l'alloggiamento dell'unità con un panno umido e un po' di detergente, quindi asciugare.
3. Pulire l'interno del vano dell'apparecchio con un panno asciutto. Prestare particolare attenzione all'interno della camera di estrazione.
4. La guarnizione della barra di tenuta (7) può essere rimossa e lavata sotto acqua corrente in caso di sporco intenso. Asciugare accuratamente prima del rimontaggio.

DATI TECNICI

I parametri tecnici sono riportati sulla targhetta nominale del prodotto.

Lunghezza del cavo di alimentazione: 1,05 m



ATTENZIONE! L'azienda MPM agd S.A. si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche.

Questo manuale è stato tradotto a macchina.

In caso di dubbi, consultare la versione in lingua inglese.

Smaltimento corretto del prodotto (rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche)



Il marchio apposto sul prodotto indica che il dispositivo non può essere smaltito con gli altri rifiuti domestici alla fine della sua vita tecnica. Per evitare effetti dannosi sull'ambiente e sulla salute umana, derivanti dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti, si prega di portare il dispositivo usato in un punto di raccolta per apparecchiature elettriche ed elettroniche usate o di richiedere il ritiro da casa. Per informazioni più dettagliate su dove e come smaltire in modo sicuro i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche, contattare il proprio rivenditore locale o il dipartimento ambientale locale. Il prodotto non può essere smaltito con gli altri rifiuti domestici.

NURODYMAI SAUGIAM APTARNAVIMUI

- Prieš pradėdami naudoti tiksliai perskaitykite aptarnavimo instrukciją.
- Nelaikykite įrenginio drėgnomis rankomis.
- Būkite itin atsargūs, kai arti įrenginio yra vaikų.
- Nenaudokite prietaiso kitiems tikslams, nei jis sukurtas.
- Nepalikite dirbančio įrenginio be priežiūros.
- Visuomet ištraukite kištuką iš elektros lizdo, kai nenaudojate įrenginio arba prieš jo valymą.
- Nenaudokite pažeisto įrenginio, net ir tuomet, kai pažeistas maitinimo laidas ar kištukas – tokiu atveju jį reikia atiduoti remontui į įgaliotą serviso punktą.
- Nenaudokite įrenginio lauke.
- Nekabinkite laido ant aštrių briaunų ir neleiskite, kad liestų karštus paviršius.
- Įrenginys turėtų būti įjungtas į elektros lizdą su įžeminimo sraigtu.
- Draudžiama įrenginį statyti šalia kitų elektros įrenginių, degiklių, viryklių, orkaitių ir pan.
- Įrenginys skirtas naudoti tik namų ūkyje.
- Visada prieš pradėdami dirbą įsitikinkite, ar visi įrenginio elementai yra teisingai sumontuoti.
- Gamintojo nerekomenduojamų aksesuarų naudojimas gali sugadinti įrenginį, sukelti gaisrą arba kūno sužalojimus.
- Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir asmenys su fizine bei psichine negalia, taip pat neturintys prietaiso naudojimo patirties arba žinių asmenys gali naudoti prietaisą, tik jei juos prižiūri kiti asmenys arba anksčiau minėti asmenys iš klausė saugaus prietaiso naudojimo instruktažą bei jie buvo informuoti apie su prietaiso naudojimu susijusius pavojus ir minėtą informaciją suprato. Vaikai be priežiūros neturėtų atlikti įrenginio valymo ir priežiūros darbų.
- Reikia atkreipti dėmesį į vaikus, kad nežaistų su įranga/prietaisu.
- Laikykite įrenginį ir jo laidą vaikams iki 8 metų nepasiekiamoje vietoje.
- Traukdami už laido neištraukite kištuko iš elektros lizdo.
- Įranga nėra skirta darbui su išoriniais laikmačiais ar atskirais nuotolinio valdymo pultais.
- Nekiškite kištuko į elektros lizdą drėgnomis rankomis.

- Vaikų saugumui nepalikite laisvai prieinamų pakuotės sudedamųjų dalių (plastmasinių maišų, kartonų, putų polistirolu ir t. t.).
- **ĮSPĖJIMAS! Neleiskite vaikams žaisti su folija. Pavojus uždusti!**



Eksplotacijos metu sandarinimo juostos temperatūra gali būti aukštesnė. Nudegimų rizika!

ĮRENGINIO APRAŠYMAS

1. Prietaiso dangtis
2. Valdymo skydelis
 - a. „STOP“ / atrakinimo mygtukas
 - b. Vakuuminio pakavimo mygtukas su „Vac/Seal“ sandarinimo funkcija
 - c. Užantspauduoti“ mygtuką
 - d. siurbimo režimo pasirinkimo mygtukas „Mode“
 - e. Mygtuku pasirinkite sandarinimo režimą „Maistas“.
 - f. „Normalaus“ režimo indikatoriaus lemputė
 - g. „Švelnaus“ režimo indikatoriaus lemputė
 - h. „sausas“ indikatoriaus lemputė
 - i. Drėgno“ režimo indikatoriaus lemputė
3. Oro ištraukimo kamera
4. Apatinis ištraukimo kameros sandariklis
5. Ištraukimo kameros viršutinė plomba
6. Sandarinimo juosta
7. Sandarinimo juostos tarpiklis
8. Korpuso blokavimo mygtukas
9. Jungtis orui iš priedų ištraukti
10. Oro ištraukimo siurblio paleidimo mygtukas

BENDRA INFORMACIJA

Vakuuminio pakavimo metodas prailgina maisto produktų galiojimo laiką. Oro ištraukimas iš plastikinių pakavimo maišelių arba specialių talpyklų stabdo mikroorganizmų, grybelių ir bakterijų augimą. Maistas išlaiko natūralų skonį, spalvą ir tekstūrą. Vakuuminė pakuotė taip pat naudojama „Sous Vide“ gaminimo metodui.

Maisto produktų tipas	Vakuuminis laikymas šaldiklyje	Vakuuminis laikymas šaldytuve	Įprastas saugojimas
Šviežia veršiena ir jautiena	1-3 metai	1 mėnuo	1-2 savaitės
Malta mėsa	1 metai	1 mėnuo	1-2 savaitės
Šviežia kiauliena	2-3 metai	2-4 savaitės	1 savaitė
Šviežia žuvis	2 metai	2 savaitės	3-4 dienos
Šviežia paukštiena	2-3 metai	2-4 savaitės	1 savaitė
Rūkyta mėsa	3 metai	6-12 savičių	2-4 savaitės
Šviežios daržovės, nuplikytos	2-3 metai	2-4 savaitės	1-2 savaitės
Švieži vaisiai	2-3 metai	2 savaitės	3-4 dienos
Kietieji sūriai	6 mėnesiai	6-12 savičių	2-4 dienos
Dešros griežinėliais	nerekomenduojama	6-12 savičių	1-2 savaitės
Švieži makaronai	6 mėnesiai	2-3 savaitės	1 savaitė

PRIEŠ PIRMĄ PANAUDOJIMĄ

1. Išimkite įrenginį iš pakuotės, pašalinkite visus maišelius, lipdukus, polistireno užpildus.
2. Patikrinkite, ar įrenginys nebuvo pažeistas transportavimo metu - jei abejojate, kreipkitės į pardavėją.
3. Įsitikinkite, kad jūsų elektros tinklo parametrai atitinka prietaiso vardinėje plokštelėje nurodytus duomenis.
4. Padėkite įrenginį ant kieto, stabilaus, sauso, horizontalaus ir lygaus paviršiaus.

ĮRENGINIO NAUDOJIMAS

Naudojant vakuuminio pakavimo būdą maistas dedamas į maišelį, tada iš maišelio ištraukiamas oras ir jis uždaromas. Naudokite paruoštus maišelius arba pasigaminkite juos patys, naudodami plėvelę ritinyje (rankovėje). Patys gamindami maišelį galite puikiai pritaikyti jo ilgį prie pakuojamo maisto produkto matmenų. Svarbu, kad naudojamos plėvelės plotis neviršytų 290 mm ir kad plėvelė būtų reljefinė (taškuota). Tik tokią plėvelę galima tinkamai užklijuoti.

DĖMESIO! Vakuuminė pakuotė NĖRA šaldymo ar užšaldymo pakaitalas. Visus greitai gendančius maisto produktus, kuriuos reikia laikyti šaldytuve, po vakuuminio pakavimo reikia toliau laikyti šaldytuve arba šaldiklyje.

MAIŠELIŲ PARUOŠIMAS

1. Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo.
2. Paspauskite dangčio užrakto mygtukus (8) ir pakelkite prietaiso dangtį (1).
3. Išvyniokite norimo ilgio plėvelę iš ritinio ir ją nukirpkite.
4. Uždėkite nupjauto folijos gabalo galą ant sandarinimo juostos sandariklio (7), bet taip, kad folija būtų už mašinos ribų. Be to, įsitikinkite, kad plėvelė padėta reljefine (taškuota) puse į viršų.
5. Uždarykite dangtelį ir paspauskite jį žemyn, kad mygtukai (8) pasigirstų būdingas „spragtelėjimas“.
6. Naudodami sandarinimo režimo pasirinkimo mygtuką „Maistas“ (2e) pasirinkite „Dry“ (sausas) režimą, kurį rodo indikatorius lemputė (2h).
7. Paspauskite ir akimirka palaikykite mygtuką „STOP“ (2a), taip atrakinsite suvirinimo mygtukus, apie tai praneša atidarytos pakabinamos spygnos piktograma ant mygtuko (2a).
8. Paspauskite mygtuką „Sandarinimas“ (2c) - mygtukas užsidega - vyksta sandarinimo procesas. Po kurio laiko foninis apšvietimas užges, rodydamas suvirinimo proceso pabaigą. Suvirinimo procesą galite nutraukti mygtuku „STOP“ (2a).
9. Atidarykite sandariklio dangtelį (1) ir nuimkite sandarinimo plėvelę.

DĖMESIO! Visada atidarykite viršutinį dangtį iš karto po sandarinimo ir neuždarykite jo tol, kol nebus atliktas kitas sandarinimas. Prieš vėl virindami palaukite bent 40 sekundžių.

DĖMESIO! Nelieskite sandarinimo juostos (6) - gresia nudegimų pavojus.

10. Apžiūrėkite gautą suvirinimo siūlę. Jei suvirinimo siūlė yra netaisyklinga, neišbaigta, susiraukšlėjusi, balta arba pieno baltumo, nupjaukite ją ir pakartokite procedūrą.
11. Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.

VAKUUMINIS PAKAVIMAS SU SANDARINIMU

1. Į maišelį įdėkite iš oro ištraukiamą ir sandariai uždaramą maistą. Pasirinkite tokį maišelį, kad įdėjus maisto produktus liktų apie 5 cm maišelio, kurį galima būtų užklijuoti. Pakuojant maistą SOUS VIDE maisto gaminimui, patartina maistą supjaustyti griežinėliais arba vienodais mažais gabalėliais. Tai padės tolygiai įkaisti kepat.

DĖMESIO! Maišelio vieta, kurioje turi būti užklijuota, turi būti sausa ir švari. Jei dedant maistą į maišelį užsandarinimo vieta susitepa, nuvalykite ją popieriniu rankšluosčiu.

2. Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo.
3. Paspauskite dangčio užrakto mygtukus (8), pakelkite dangtį (1) ir įkiškite atvirą maišelio galą į oro ištraukimo kamerą (3). Tuo pačiu metu įsitikinkite, kad plėvelė yra įspausta (raukšlėta) puse į viršų.
4. Uždarykite dangtelį ir paspauskite jį žemyn, kad mygtukai (8) pasigirstų būdingas „spragtelėjimas“.
5. Mygtuku „Mode“ (2d) pasirinkite norimą oro ištraukimo režimą. Produktams, kuriems reikia didelio oro ištraukimo, nustatykite režimą „Normalus“, o subtilios struktūros produktams pasirinkite režimą „Švelnus“. Apie tai, kad pasirinktas atitinkamas režimas, praneša atitinkamos kontrolinės lempučių (2f) arba (2g) įsijiebias.
6. Mygtuku „Maistas“ (2e) pasirinkite norimą sandarinimo režimą. Jei norite sandarinti sausą maistą, pasirinkite režimą „Dry“ (sausas), o jei norite sandarinti drėgną maistą, naudokite režimą „Moist“ (drėgnas). Apie tai, kad pasirinktas atitinkamas režimas, praneša atitinkamos kontrolinės lempučių (2h) arba (2i) įsijiebias.
7. Paspauskite ir akimirka palaikykite mygtuką „STOP“ (2a), taip atrakinsite suvirinimo mygtukus, apie tai praneša atidarytos pakabinamos spynos piktograma ant mygtuko (2a).
8. Paspauskite mygtuką „VacSeal“ (2b) - mygtukas užsidega - vyksta oro ištraukimo ir sandarinimo procesas. Kai apšvietimas užgęsta, siurbimo ir suvirinimo procesas baigtas. Procesą galite nutraukti mygtuku „STOP“ (2a).

DĖMESIO! Jei siurbimo siurblys veikia ilgiau nei 45 sekundes, sustabdykite procesą - maišelis nesandarūs arba netinkamai įdėtas į siurbimo kamerą. Ištaisykite anomalijas ir pakartokite procesą.

9. Atidarykite sandariklio dangtį (1) ir išimkite sandarų maišelį.

DĖMESIO! Visada atidarykite viršutinį dangtį iš karto po sandarinimo ir neuždarykite jo tol, kol nebus atliktas kitas sandarinimas. Prieš vėl virindami palaukite bent 40 sekundžių.

DĖMESIO! Nelieskite sandarinimo juostos (6) - gresia nudegimų pavojus.

10. Patikrinkite, ar oras tinkamai ištrauktas ir ar tinkamai užsandarintas. Jei atsiranda defektų, perkeltkite maistą į naują maišelį ir pakartokite ištraukimo procesą su sandarinimu.
11. Atjunkite sandarinimo mašiną nuo elektros tinklo.

ORO IŠTRAUKIMAS IŠ PRIEDŲ

Galima ištraukti orą iš išorinių talpyklų, jei turite tinkamą ortakį, kuris neįeina į MPZ-01 gaminio sudėtį.

1. Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo.
2. Paspauskite dangčio užrakto mygtukus (8) ir atidarykite prietaiso dangtį (1). Prijunkite atitinkamą jungiamąjį kabelį prie lizdo (9) ir prie tam skirtą indo.
3. Paspauskite oro ištraukimo siurblio paleidimo mygtuką (10) - pradedamas oro ištraukimo iš išorinės talpyklos procesas. Kai oras ištraukiamas, siurblys automatiškai išsijungia. Procesą galite nutraukti dar kartą paspausdami mygtuką (10).

DĖMESIO! Jei siurbimo siurblys veikia ilgiau nei 45 sekundes, sustabdykite procesą - indas nesandarūs arba blogai prijungta siurbimo linija. Ištaisykite anomalijas ir pakartokite procesą.

4. Baigę procesą, atjunkite ištraukimo laidą ir atjunkite įrenginį nuo elektros tinklo.

PRAKTINIAI PATARIMAI

1. Visada pakuokite kuo šviežesnę maistą. Vakuuminio pakavimo įranga maistas išlieka šviežias iki penkių kartų ilgiau nei įprastomis laikymo sąlygomis.
2. Maistą, kuris yra švelnios tekstūros, drėgnas arba lengvai deformuojasi (duoną, mėsą, vaisius), reikia užšaldyti iš anksto. Prieš vakuuminį pakavimą maisto produktus kelioms valandoms įdėkite į šaldiklį. Sutvirtėjęs produktas yra paruoštas vakuuminiam pakavimui.
3. Pakuodami šviežią mėsą be išankstinio užšaldymo, tarp mėsos ir maišelio viršaus įdėkite sulankstytą popierinį rankšluostį. Tai leis sugerti drėgmę ir apsaugos įrenginį nuo skysčių įsiurbimo.
4. Jei maistas turi aštrius kraštus, apsaugokite kraštus popieriniu rankšluosčiu, kad maišelis nebūtų pradurtas.
5. Pakuodami maistą, skirtą gaminti SOUS VIDE metodu, prieš pakavimą į maistą pridėkite tinkamų ingredientų ir prieskonių.
6. Panaudotų maišelių pakartotinai nenaudokite.
7. Prieš pakuodami daržoves nuplikykite verdančiu vandeniu. Nepakuokite grybų ir česnakų į vakuumines pakuotes ilgalaikiam saugojimui dėl anaerobinių bakterijų keliamo pavojaus.
8. Vakuuminėje pakuotėje galite paruošti ledo maišelius. Į maišelį supilkite vandenį, įpilkite nedidelį kiekį alkoholio ir užkimškite, neišleisdami oro. Taip paruoštas maišelis, prieš tai jį užšaldžius šaldiklyje, puikiai tiks kaip šaltasis paketas.
9. Į pakuotę taip pat galite supakuoti įvairius namų apyvokos daiktus (žemėlapius, papuošalus ir kt.).
10. Naudokite tik iki 290 mm pločio sandarinimo maišelius arba plėvelę. Viena plėvelės ar maišelio pusė turi būti reljefinė (dėmėta). Jei folija yra dvipusė, nesvarbu, kuri folijos pusė yra nukreipta į sandarinimo juostą.
11. Skystos konsistencijos produktai gali būti uždaromi tik į maišelį. JIE NETURĖTŲ BŪTI PAKUOJAMI VAKUUMINIU BŪDU. Skysčius galima įsiurbti naudojant vakuuminį siurblį. Sandarindami skysčius, naudokite mygtuką SEAL (sandarinti).

PROBLEMŲ SPRENDIMAS

Problema	Priežastis	Sprendimas
Įrenginys neįsijungia	Nėra maitinimo šaltinio.	Prijunkite įrenginį prie elektros. Patikrinkite savo elektros tinklo parametrus. Apžiūrėkite maitinimo laidą; jei įtariama, kad jis pažeistas, nedelsdami ištraukite kištuką ir kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
Prietaisai ne visiškai ištraukia orą iš maišelių	Neteisingas maišelio išdėstymas įrenginyje. Netinkamai užklijuotas užpildytas maišelis. Užteršta plėvelė sandarinimo srityje.	Įsitikinkite, kad maišelio galas yra įsiurbimo kameroje. Paruoštą maišelį vėl užklijuokite. Išvalykite sandarinimo vietą.
Uždarius maišelį, jis prisipildo oro.	Aštri maišelio turinio briauna jį pradūrė. Kai kurie produktai (daržovės ir vaisiai) pakuojami išskiria dujas.	Prieš užklijuodami aštrius kraštus apvyniokite popieriniu rankšluosčiu. Daržovės prieš pakavimą nebuvo nuplikytos. Atidarykite maišelį, patikrinkite, ar supakuota gyvybė yra šviežia.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

1. Prieš valydami aparatą atjunkite jį nuo maitinimo šaltinio ir palaukite, kol po suvirinimo jis visiškai atvės.

DĖMESIO! Nemerkite sandariklio į vandenį ar kitus skysčius.

2. Įrenginio korpusą nuvalykite drėgnu skudurėliu su trupučiu ploviklio ir nušluostykite sausai.
3. Sausu skudurėliu nuvalykite prietaiso skyriaus vidų. Ypatingą dėmesį skirkite ištraukimo kameros vidui.
4. Jei sandarinimo juostos tarpiklis (7) yra stipriai suteptas, jį galima nuimti ir nuplauti po tekančiu vandeniu. Prieš montuodami vėl kruopščiai išdžiovinkite.

TECHNINIAI DUOMENYS

Techniniai parametrai nurodyti produkto informacinėje lentelėje.

Maitinimo laido ilgis: 1,05 m.



DĖMESIO! Įmonė MPM agd S.A. pasilieka teisę keisti techninius parametrus.

Šis vadovas buvo išverstas mašininiu būdu.

Jei kyla abejonių, žr. jo versiją anglų kalba.

Taisyklingas gaminio atliekų šalinimas (elektrinės ir elektroninės įrangos atliekos)



Ant gaminio pavaizduotas simbolis reiškia, kad šio gaminio atliekų negalima šalinti su kitomis namų ūkyje generuojamomis atliekomis. Siekiant išvengti kenksmingo poveikio aplinkai ir žmonių sveikatai, kurį kelia nekontroliuojamas atliekų šalinimas, panaudotą gaminį reikia pristatyti į buitinės technikos atliekų priėmimo vietą arba kreiptis dėl atliekų paėmimo iš namų. Dėl išsamesnės informacijos apie saugaus elektrinės ir elektroninės įrangos atliekų šalinimo būdus ir vietas naudotojas turi kreiptis į mažmeninės prekybos vietą arba vietos valdžios organo aplinkos apsaugos skyrių. Šios gaminio atliekų negalima šalinti kartu su komunalinėmis atliekomis.

VISPĀRĪGI LIETOŠANAS DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

- Pirms lietošanas rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju.
- Neturiet ierīci ar mitrām rokām.
- Esiet īpaši uzmanīgs, ja ierīces tuvumā atrodas bērni.
- Neizmantojiet ierīci citiem mērķiem, izņemot paredzēto lietojumu.
- Neatstājiet ierīci bez uzraudzības tās darbības laikā.
- Vienmēr atvienojiet kontaktdakšu no tīkla kontaktligzdas, kad ierīce netiek lietota, vai pirms tīrīšanas.
- Neizmantojiet bojātu ierīci, pat ja ir bojāts tīkla vads vai kontaktdakša – šādā gadījumā iesniedziet ierīci salabot autorizētā servisa punktā.
- Neizmantojiet ierīci ārpus telpām.
- Nekariet barošanas vadu uz asām malām un neļaujiet tam pieskarties karstām virsmām.
- Ierīce jāpievieno tīkla kontaktligzdai ar iezemētu kontaktdakšu.
- Nenovietojiet ierīci uz karstām virsmām vai citu elektrisko ierīču, degļu, plīšu, cepeškrāšņu utt. tuvumā.
- Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājās.
- Pirms darba sākšanas vienmēr pārliecinieties, vai visas ierīces sastāvdaļas tika pareizi uzstādītas.
- Ražotāja neieteiktu piederumu izmantošana var izraisīt ierīces bojājumus, aizdegšanos vai miesas bojājumus.
- Šo ierīci drīkst lietot bērni, kas ir vismaz 8 gadus veci, kā arī personas ar ierobežotām fiziskajām, garīgajām spējām un personas bez pieredzes vai zināšanām par iekārtu, ja tiks nodrošināta uzraudzība vai viņi tiks instruēti par ierīces drošu lietošanu, lai ar to saistīts risks būtu saprotams. Bērni nedrīkst tīrīt vai veikt ierīces apkopi bez uzraudzības.
- Pievērsiet uzmanību bērniem, ar nespēlējas ar aprīkojumu/ierīci.
- Glabājiet ierīci un tās vadu bērniem līdz 8 gadu vecumam nepieejamā vietā.
- Neizņemiet kontaktdakšu no tīkla kontaktligzdas, velkot aiz vada.
- Iekārta nav paredzēta darbībai, izmantojot ārējos slēdžu taimerus vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Nepievienojiet kontaktdakšu tīkla kontaktligzdai ar mitrām rokām.
- Bērnu drošības nolūkos, lūdzu, neatstājiet iepakojuma daļas (plastmasas maisiņi, kartona kastes, polistirols utt.) brīvi pieejamas.

- **BRĪDINĀJUMS!** Neļaujiet bērniem spēlēties ar foliju. Nosmakšanas briesmas!



Darbības laikā blīvējuma stieņa temperatūra var būt augstāka. Apdegumu risks!

IERĪCES APRAKSTS

1. Ierīces vāks
2. Vadības panelis
 - a. "STOP"/nobloķēšanas poga pogām "Seal" un "Vac/Seal".
 - b. Vakuuma iepakojšanas poga ar "Vac/Seal" blīvējumu
 - c. "Nospiediet" pogu
 - d. sūkņēšanas režīma izvēles poga "Mode"
 - e. pogu, lai izvēlētos blīvēšanas režīmu "Pārtika".
 - f. "Normāla" režīma indikatora indicators
 - g. Maiga" režīma indikatora gaisma
 - h. "sausā" indikatora gaisma
- i. "Mitruma" režīma indikatora gaisma
3. Gaisa nosūces kamera
4. Ekstrakcijas kameras apakšējais blīvējums
5. Ekstrakcijas kameras augšējais blīvējums
6. Blīvējuma stienis
7. Blīvējuma stieņa blīvējums
8. Vāka bloķēšanas pogas
9. Savienotājs gaisa izvadīšanai no piederumiem
10. Nospiediet pogu, lai iedarbinātu gaisa nosūkņēšanas sūkni.

VISPĀRĪGA INFORMĀCIJA

Vakuuma iepakojšanas metode pagarina pārtikas produktu derīguma termiņu. Gaisa izvadīšana no plastmasas iepakojuma maisiņiem vai speciāliem konteineriem kavē mikroorganismu, sēnīšu un baktēriju augšanu. Ēdiens saglabā savu dabisko garšu, krāsu un tekstūru. Vakuuma iepakojumu izmanto arī gatavošanas "Sous Vide" metodē.

Pārtikas veids	Vakuuma uzglabāšana saldētavā	Vakuuma uzglabāšana ledusskapī	Parastā glabāšana
Svaiga teļa un liellopu gaļa	1 līdz 3 gadi	1 mēnesis	1 līdz 2 nedēļas
Malta gaļa	1 gads	1 mēnesis	1 līdz 2 nedēļas
Svaiga cūkgaļa	2 līdz 3 gadi	2 līdz 4 nedēļas	1 nedēļa
Svaigas zivis	2 gadi	2 nedēļas	3-4 dienas
Svaiga mājputnu gaļa	2 līdz 3 gadi	2 līdz 4 nedēļas	1 nedēļa
Kūpināta gaļa	3 gadi	6 līdz 12 nedēļas	2 līdz 4 nedēļas
Svaigi dārzeņi, applaucēti	2 līdz 3 gadi	2 līdz 4 nedēļas	1 līdz 2 nedēļas
Svaigi augļi	2 līdz 3 gadi	2 nedēļas	3-4 dienas
Cietie sieri	6 mēneši	6-12 nedēļas	2-4 dienas
Sagrieztas desas šķēlēs	nav ieteicams	6-12 nedēļas	1 līdz 2 nedēļas
Svaigi makaroni	6 mēneši	2-3 nedēļas	1 nedēļa

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

1. Izņemiet ierīci no iepakojuma, noņemiet visus maisiņus, uzlīmes, polistirola pildvielas.
2. Pārbaudiet ierīci, vai transportēšanas laikā nav radušies bojājumi - šaubu gadījumā sazinieties ar izplatītāju.
3. Pārlicinieties, ka jūsu elektrotīkla parametri atbilst datiem uz ierīces datu plāksnītes.
4. Novietojiet ierīci uz cietas, stabilas, sausas, horizontālas un līdzenas virsmas.

IERĪCES LIETOŠANA

Vakuuma iepakojšanas metode ietver pārtikas produkta ievietošanu maisiņā, pēc tam no tā izsūc gaisu un aizzīmogo to. Izmantojiet gatavus maisiņus vai izgatavojiet tos paši, izmantojot plēvi uz ruļļa (uzmavas). Pašiem izgatavojot maisiņu, tā garumu var lieliski pielāgot iesaiņojamā pārtikas produkta izmēriem. Svarīgi, lai izmantotās plēves platums nepārsniegtu 290 mm un lai plēve būtu reljefaina (plankumaina). Tikai šādu plēvi var pareizi aizzīmogot.

UZMANĪBU! Vakuumpakojums NAV saldēšanas vai sasaldēšanas aizstājējs. Visus pārtikas produktus, kas ātri bojājas un kam nepieciešama saldēšana, pēc vakuumpakojšanas jāturpina uzglabāt ledusskapī vai saldētavā.

MAISU SAGATAVOŠANA

1. Pievienojiet ierīci elektrotīklam.
2. Nospiediet vāka bloķēšanas pogas (8) un paceliet ierīces vāku (1).
3. Izvelciet no ruļļa vajadzīgo plēves garumu un sagrieziet to.
4. Uzlieciet nogrieztā folijas gabala galu uz blīvējuma stieņa blīvējuma (7), bet tā, lai folija atrastos ārpus iekārtas. Tāpat pārlicinieties, ka plēve ir novietota ar reljefa (plankumaino) pusi uz augšu.
5. Aizveriet vāciņu un nospiediet to uz leju tā, lai pogas (8) izdotu raksturīgu "klikšķi".
6. Izmantojiet blīvēšanas režīma izvēles pogu "Food" (2e), lai izvēlētos "Dry" (sausais) režīmu, ko norāda indikators (2h).
7. Nospiediet un kādu brīdi turiet nospiešu "STOP" pogu (2a), tādējādi tiks atbloķētas metināšanas pogas, par ko signalizē atvērtas atslēgas ikona uz pogas (2a).
8. Nospiediet pogu "Plombēt" (2c) - poga iedegas - notiek plombēšanas process. Pēc neilga brīža fona apgaismojums nodziest, norādot uz metināšanas procesa beigām. Metināšanas procesu var pārtraukt, izmantojot pogu "STOP" (2a).
9. Atveriet blīvētāja vāku (1) un noņemiet aizzīmogoto plēvi.

UZMANĪBU! Vienmēr atveriet augšējo vāku uzreiz pēc blīvēšanas pabeigšanas un aizveriet to tikai pēc nākamās blīvēšanas. Pirms atkārtotas metināšanas pagaidiet vismaz 40 sekundes.

UZMANĪBU! Nepieskarieties blīvējuma stienim (6) - pastāv apdegumu risks.

10. Pārbaudiet iegūto šuvi. Ja šuve ir neregulāra, nepilnīga, krokota, balta vai pienaini balta, nogrieziet to un atkārtojiet procedūru.
11. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

VAKUUMA IEPAKOJUMS AR BLĪVĒŠANU

1. Ievietojiet maisiņā pārtikas produktus, kas paredzēti izņemšanai no gaisa un aizzīmogojšanai. Izvēlieties maisiņu tā, lai pēc pārtikas produktu ievietošanas paliktu vēl apmēram 5 cm no maisiņa, ko var aiztaisīt. Iepakot ēdienu gatavošanai SOUS VIDE, ieteicams to sagriezt šķēlēs vai vienādos mazos gabaliņos. Tas nodrošinās vienmērīgu uzsildīšanu gatavošanas laikā.

UZMANĪBU! Somas vietai, kurā jāaizzīmogo, jābūt sausai un tīrai. Ja, ievietojot pārtikas produktus maisiņā, tas ir netīrs, notīriet blīvējuma vietu ar papīra dvieli.

2. Pievienojiet ierīci elektrotīklam.
3. Nospiediet vāka bloķēšanas pogas (8), paceliet vāku (1) un ievietojiet maisiņa atvērto galu gaisa nosūkšanas kamerā (3). Vienlaikus pārliecinieties, ka plēve ir novietota ar reljefa (rievoto) pusi uz augšu.
4. Aizveriet vāciņu un nospiediet to uz leju tā, lai pogas (8) izdotu raksturīgo "klikšķi".
5. Izmantojiet pogu "Režims" (2d), lai izvēlētos vēlamo gaisa nosūkšanas režīmu. Produktiem, kuriem nepieciešama augsta līmeņa gaisa nosūkšana, iestatiet režīmu "Normāls", bet produktiem ar maigu struktūru izvēlieties režīmu "Maiga". Attiecīgā režīma izvēli norāda attiecīgās indikācijas lampiņas (2f) vai (2g) iedegšanās.
6. Izmantojiet pogu "Ēdiens" (2e), lai izvēlētos vēlamo blīvēšanas režīmu. Lai noslēgtu sausu maisu, izvēlieties režīmu "Dry" (sauss), bet, lai noslēgtu mitru maisu, izmantojiet režīmu "Moist" (mits). Attiecīgā režīma izvēli norāda attiecīgās indikācijas lampiņas (2h) vai (2i) iedegšanās.
7. Nospiediet un kādu brīdi turiet nospiestu "STOP" pogu (2a), tādējādi tiks atbloķētas metināšanas pogas, par ko signalizē atvērta atslēgas ikona uz pogas (2a).
8. Nospiediet pogu "VacSeal" (2b) - poga iedegas - notiek gaisa nosūkšanas un blīvēšanas process. Kad apgaismojums ir izslēgts, sūkšanas un metināšanas process ir pabeigts. Procesu var pārtraukt, izmantojot pogu "STOP" (2a).

UZMANĪBU! Ja sūkšanas sūknis darbojas ilgāk par 45 sekundēm, pārtrauciet procesu - maisiņš ir noplūdis vai nepareizi ievietots sūkšanas kamerā. Izlabojiet anomālijas un atkārtojiet procesu.

9. Atveriet hermētiķa vāku (1) un izņemiet aizzīmogoto maisiņu.

UZMANĪBU! Vienmēr atveriet augšējo vāku uzreiz pēc blīvēšanas pabeigšanas un aizveriet to tikai pēc nākamās blīvēšanas. Pirms atkārtotas metināšanas pagaidiet vismaz 40 sekundes.

UZMANĪBU! Nepieskarieties blīvējuma stienim (6) - pastāv apdegumu risks.

10. Pārbaudiet, vai gaiss ir pareizi izvadīts un vai blīvējums ir pareizs. Defektu gadījumā pārliecinieties, ka tīrīti jaunā maisiņā un atkārtojiet ekstrakcijas procesu, to aizzīmogojot.
11. Atvienojiet blīvēšanas iekārtu no elektrotīkla.

GAISA NOSŪKNĒŠANA NO PIEDERUMIEM

Ir iespējams izvadīt gaisu no ārējiem konteineriem, ja vien ir piemērots kanāls, kas nav iekļauts MPZ-01 izstrādājumā.

1. Pievienojiet ierīci elektrotīklam.
2. Nospiediet vāka bloķēšanas pogas (8) un atveriet ierīces vāku (1). Pievienojiet atbilstošo savienojuma kabeli kontaktligzdai (9) un īpašajam traukam.
3. Nospiediet gaisa atsūkšanas sūkņa (10) ieslēgšanas pogu - sākas gaisa atsūkšanas process no ārējās tvertnes. Kad gaiss ir izsūknēts, sūknis automātiski izslēdzas. Procesu var pārtraukt, vēlreiz nospiežot pogu (10).

UZMANĪBU! Ja iesūkšanas sūknis darbojas ilgāk par 45 sekundēm, pārtrauciet procesu - tvertne ir noplūde vai iesūkšanas līnija ir slikti savienota. Izlabojiet anomālijas un atkārtojiet procesu.

4. Kad process ir pabeigts, atvienojiet ekstrakcijas kabeli un atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

PRAKTISKI PADOMI

1. Vienmēr iepakojiet pēc iespējas svaigāku pārtiku. Vakuuma iepakojšanas iekārtas saglabā pārtiku svaigu līdz pat piecām reizēm ilgāk nekā parastos uzglabāšanas apstākļos.
2. Pārtikas produkti, kas ir maigas konsistences, mitri vai viegli deformējami (maize, gaļa, augļi), ir jāsasaldē iepriekš. Pirms iepakojšanas vakuumpakojumā uz dažām stundām ievietojiet pārtikas produktus saldētavā. Kad produkts ir stingrs, tas ir gatavs iesaiņošanai vakuumā.
3. Ja iesaiņojat svaigu gaļu bez iepriekšējas sasaldēšanas, starp gaļu un maisiņa augšdaļu ievietojiet salocītu papīra dvieli. Tas ļaus uzsūkt mitrumu un pasargās ierīci no šķidrumu iesūkšanās.
4. Ja ēdienam ir asas malas, pasargājiet tās ar papīra dvieli, lai novērstu maisiņa perforāciju.
5. Ja iepakojat ēdiena, kas paredzēts pagatavošanai, izmantojot SOUS VIDE metodi, pirms iepakojšanas pievienojiet ēdienam piemērotas sastāvdaļas un garšvielas.
6. Izmantotos maisiņus atkārtoti neizmantojiet.
7. Pirms iepakojšanas dārzenus apvāriet verdošā ūdenī. Ilgstošai sēņu un ķiploku uzglabāšanai neiesaiņojiet vakuumpakojumā, jo pastāv risks, kas saistīts ar anaerobajām baktērijām.
8. Vakuuma iepakotājā var sagatavot ledus maisiņus. Ielejiet maisiņā ūdeni un pievienojiet nelielu daudzumu spirta, pēc tam to aiztaisiet, neizsūknējot gaisu. Šādi sagatavots maisiņš labi kalpos kā aukstuma iepakojums pēc tam, kad pirms tam būs sasaldēts saldētavā.
9. Iespēja iepakot arī dažādus sadzīves priekšmetus (kartes, rotaslietas u. c.).
10. Izmantojiet tikai maisiņus vai plēvi, kas paredzēta blīvēšanai līdz 290 mm platumā. Vienai plēves vai maisiņa pusei jābūt reljefai (plankumainai). Ja plēve ir apbūsēji līmēta, nav nozīmes, kura plēves puse ir vērsta pret blīvējuma joslu.
11. Produktus ar šķidru konsistenci var noslēgt tikai maisiņā. TOS NEDRĪKST IESAĪNOT VAKUUMĀ. Šķidrumus var iesūkt, izmantojot vakuumsūkni. Lai noslēgtu šķidrumus, izmantojiet SEAL pogu.

PROBLĒMU RISINĀŠANA

Problēma	Cēlonis	Risinājums
Ierīce nesākas	Nav barošanas avota.	Savienojiet ierīci ar tīklu. Pārbaudiet sava elektrotīkla parametrus. Pārbaudiet strāvas vadu; ja ir aizdomas par bojājumu, nekavējoties atvienojiet kontaktdakšu un sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
Ierīce pilnībā neizsūknē gaisu no maisiem.	Nepareiza maisiņa novietošana ierīcē. Nepareizi aizzīmogots aizpildītais maisiņš. Piesārņota plēve blīvējuma zonā.	Pārlicinieties, ka maisiņa gals ir iesūkšanas kamerā. Atkārtoti aiztaisiet sagatavoto maisiņu. Notīriet blīvējuma zonu.
Pēc aizzīmogošanas maisiņš piepildās ar gaisu.	Somas satura asā mala to caurdūra. Daži produkti (dārzeņi/augļi), tos iepakojot, izdala gāzes.	Pirms aizzīmogošanas ietiniet asās malas ar papīra dvieli. Dārzeņi pirms iepakojšanas nebija applaucēti. Atveriet maisiņu, pārbaudiet iesaiņotās dzīves svaigumu.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

1. Pirms tīrīšanas atvienojiet ierīci no strāvas padeves un pagaidiet, līdz tā ir pilnībā atdzisusi pēc blīvēšanas.

UZMANĪBU! Neiegremdējiet blīvētāju ūdenī vai citos šķīdumos.

2. Noslaukiet ierīces korpusu ar mitru drānu un nedaudz mazgāšanas līdzekļa un pēc tam noslaukiet līdz sausumam.
3. Noslaukiet ierīces nodalījuma iekšpusi ar sausu drānu. Īpašu uzmanību pievēršiet ekstrakcijas kameras iekšpusei.
4. Ja ir stipri netīrumi, blīvējuma joslas blīvējumu (7) var noņemt un mazgāt zem tekoša ūdens. Pirms atkārtotas montāžas to rūpīgi nosusiniet.

TEHNISKIE DATI

Tehniskie parametri ir norādīti uz produkta datu plāksnītes.

Tīkla vada garums: 1,05 m.



UZMANĪBU! MPM agd S.A. patur tiesības veikt tehniskas izmaiņas.

Šī rokasgrāmata ir mašīntulkota.

Ja rodas šaubas, lūdzu, skatiet tās versiju angļu valodā.

Pareiza izstrādājuma utilizācija (elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumi)



Marķējums uz izstrādājuma norāda, ka pēc tā lietošanas beigām to nedrīkst izmest ar citiem mājāsaimniecības atkritumiem. Elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumi var negatīvi ietekmēt apkārtējo vidi un cilvēku veselību bīstamu vielu, maisījumu un sastāvdaļu potenciāla saturs dēļ. Elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu sajaukšana ar citiem atkritumiem vai to neprofesionāla demontāža var izraisīt veselībai un apkārtējai videi bīstamu vielu noplūdi. Nogādājiet noliegtoto ierīci elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu savākšanas punktā. Lai saņemtu sīkāku informāciju par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu nogādāšanas vietu, lietotājam ir jāsazinās ar vietējo elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu savākšanas punktu vai vietējo elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu pārstrādes iekārtu.

VEILIGHEIDSLINSTRUCTIES

- Lees voor gebruik de gebruiksaanwijzing aandachtig door.
- Houd het apparaat niet met natte handen vast.
- Streng toezicht is noodzakelijk wanneer het apparaat in de buurt van kinderen gebruikt wordt.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het bedoeld is.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht achter terwijl het in gebruik is.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is of voordat u het gaat schoonmaken.
- Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is - moet het worden vervangen door de fabrikant, een gekwalificeerde service of een gekwalificeerde elektricien.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Hang het netsnoer niet over scherpe randen en laat het niet in aanraking met hete oppervlakken komen.
- Het apparaat moet op een stopcontact met een aardingspen worden aangesloten.
- Plaats het apparaat niet op hete oppervlakken of in de buurt van andere elektrische apparaten, branders, fornuizen, ovens, enz.
- Het apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- Zorg er altijd voor dat alle apparaatcomponenten correct zijn geïnstalleerd voordat u met de werkzaamheden begint.
- Het gebruik van accessoires die niet worden aanbevolen door de fabrikant, kan verwondingen of brand veroorzaken of tot beschadiging van het apparaat leiden.
- Het apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke of mentale vermogens of met gebrek aan ervaring of kennis, wanneer zij het apparaat onder toezicht gebruiken of zijn geïnstrueerd over het veilige gebruik ervan en zij de daaruit voortkomende gevaren begrijpen. Het apparaat mag niet door kinderen zonder toezicht worden gereinigd of onderhouden.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

- Wanneer u de stekker uit het stopcontact haalt, trek dan aan de stekker, niet aan het snoer.
- Het apparaat is niet bedoeld om met externe timers of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem worden te bediend.
- Steek de stekker niet in het stopcontact met natte handen.
- Laat voor de veiligheid van kinderen de verpakkingsonderdelen niet vrij toegankelijk achter (plastic zakken, kartonnen dozen, polystyreen enz.).
- **WAARSCHUWING! Laat kinderen niet met de plastic zakken spelen. Verstikkingsgevaar!**



De temperatuur van de sealbalk kan tijdens bedrijf hoger zijn. Gevaar voor brandwonden!

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

- | | |
|---|--|
| 1. Deksel van het apparaat | h. droog" indicatielampje |
| 2. Bedieningspaneel | i. Indicatorlampje "Vochtig |
| a. STOP"-/ontgrendelknop voor knoppen "Afsluiten" en "Vac/afsluiten | 3. Luchtafzuigkamer |
| b. Vacuümverpakkingsknop met "Vac/Seal"-seal | 4. Onderste afdichting van de extrac-tiekamer |
| c. Knop "Verzegelen | 5. Bovenste afdichting van de extrac-tiekamer |
| d. Selectieknop afzuigmodus "Modus". | 6. Afdichtbalk |
| e. om de "Voedsel" sealmodus te selecteren | 7. Pakking van sealbalk |
| f. indicatielampje voor de modus "Normaal | 8. Dekselvergrendelingsknop |
| g. Indicatorlampje "spaarstand | 9. Connector voor het afzuigen van lucht uit accessoires |
| | 10. Drukknop om de luchtafvoerpomp te starten |

ALGEMENE INFORMATIE

De vacuümverpakkingsmethode verlengt de houdbaarheid van voedingsmiddelen. Het afzuigen van lucht uit de plastic verpakkingszakken of uit speciale containers remt de groei van micro-organismen, schimmels en bacteriën. Het voedsel behoudt zijn natuurlijke smaak, kleur en textuur. Vacuümverpakking wordt ook gebruikt bij de 'Sous Vide' kookmethode.

Soort eten	Vacuüm bewaren in de vriezer	Vacuüm bewaren in de koelkast	Normale opslag
Vers kalfsvlees en rundvlees	1 tot 3 jaar	1 maand	1 tot 2 weken
Gehakt	Stap 1.	1 maand	1 tot 2 weken
Vers varkensvlees	2 tot 3 jaar	2 tot 4 weken	1 week
Verse vis	2 jaar	2 weken	3-4 dagen

Vers gevogelte	2 tot 3 jaar	2 tot 4 weken	1 week
Gerookt vlees	3 jaar	6 tot 12 weken	2 tot 4 weken
Verse groenten, gebroeid	2 tot 3 jaar	2 tot 4 weken	1 tot 2 weken
Vers fruit	2 tot 3 jaar	2 weken	3-4 dagen
Harde kazen	6 maanden	6-12 weken	2-4 dagen
Gesneden worstjes	niet aanbevolen	6-12 weken	1 tot 2 weken
Verse pasta	6 maanden	2-3 weken	1 week

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Haal het apparaat uit de verpakking, verwijder alle zakken, stickers en polystyreenvullingen.
2. Controleer het apparaat op eventuele schade die is ontstaan tijdens het transport - neem in geval van twijfel contact op met uw dealer.
3. Zorg ervoor dat de parameters van uw netvoeding overeenkomen met de gegevens op het typeplaatje van het apparaat.
4. Zet het apparaat op een harde, droge, horizontale en vlakke ondergrond.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Bij de vacuümverpakkingstechniek wordt het voedsel in een zak gedaan, waarna de lucht uit de zak wordt gezogen en de zak wordt verzegeld. Gebruik kant-en-klare zakjes of maak ze zelf met folie op rol (hoses). Door de zak zelf te maken, kun je de lengte ervan perfect aanpassen aan de afmetingen van het voedingsproduct dat je verpakt. Het is belangrijk dat de breedte van de gebruikte film niet groter is dan 290 mm en dat de film reliëf heeft (gevekt). Alleen zo'n film kan goed worden verzegeld.

LET OP! Vacuümverpakken is GEEN vervanging voor koelen of invriezen. Alle bederfelijke voedingsmiddelen die gekoeld moeten worden, moeten ook na het vacuümverpakken in de koelkast of vriezer bewaard worden.

VOORBEREIDING VAN ZAKKEN

1. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact
2. Druk op de vergrendelknoppen van het deksel (8) en til het deksel van het apparaat (1) op.
3. Rol de gewenste lengte folie van de rol en knip deze af.
4. Plaats het uiteinde van het afgesneden stuk folie op de sealbalkafdichting (7), maar zodanig dat de folie zich buiten de machine bevindt. Zorg er ook voor dat je de folie met de reliëfzijde naar boven legt.
5. Sluit het deksel en druk het naar beneden zodat de knoppen (8) een karakteristieke "klik" laten horen.
6. Gebruik de selectieknop voor de "Food" sealmodus (2e) om de modus "Dry" (droog) te selecteren, die wordt aangegeven door het indicatielampje (2h).
7. Houd de "STOP"-knop (2a) even ingedrukt. Hierdoor worden de lasknoppen ontgrendeld, wat wordt aangegeven door het open hangslotpictogram op de knop (2a).
8. Druk op de knop "Sealen" (2c) - de knop licht op - het sealen is gestart. Na korte tijd gaat de achtergrondverlichting uit om het einde van het lasproces aan te geven. Je kunt het lasproces onderbreken met de "STOP"-knop (2a).
9. Open het sealer deksel (1) en verwijder de verzegelde folie.

LET OP! Open de bovenklep altijd onmiddellijk nadat het sealen is voltooid en sluit de klep niet voordat de volgende seal is uitgevoerd. Wacht minstens 40 seconden voordat je opnieuw gaat lassen.

LET OP! Raak de sealbalk (6) niet aan - kans op brandwonden.

10. Inspecteer de resulterende las. Als de las onregelmatig, onvolledig, gerimpeld, wit of melkachtig wit is, snijd deze dan af en doe de procedure opnieuw.

11. trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact

VACUÛMVERPAKKING MET VERZEGELING

1. Plaats het voedsel dat aan de lucht moet worden onttrokken en verzegeld in het zakje. Selecteer de zak zo dat er na het plaatsen van het voedsel nog ongeveer 5 cm zak over is om te sealen. Bij het verpakken van voedsel voor SOUS VIDE koken is het aan te raden om het voedsel in plakjes of gelijke kleine stukjes te snijden. Dit zorgt voor een gelijkmatige verwarming tijdens het koken.

LET OP! Het gebied in de zak waar de verzegeling moet plaatsvinden, moet droog en schoon zijn. Maak het sealgedeelte schoon met een papieren handdoekje als het vies wordt wanneer je voedsel in de zak doet.

2. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact

3. Druk op de knoppen voor dekselvergrendeling (8), til het deksel (1) op en steek het open uiteinde van het zakje in de luchtafzuigkamer (3). Zorg er tegelijkertijd voor dat je de folie met de reliëfzijde naar boven legt.

4. Sluit het deksel en druk het naar beneden zodat de knoppen (8) een karakteristieke "klik" laten horen.

5. Gebruik de knop "Mode" (2d) om de gewenste luchtafvoermodus te selecteren. Voor producten die veel lucht nodig hebben, stel je de stand 'Normaal' in en voor producten met een delicate structuur selecteer je de stand 'Zacht'. De selectie van de juiste modus wordt aangegeven door het oplichten van het bijbehorende indicatielampje (2f) of (2g).

6. Gebruik de toets "Food" (2e) om de gewenste sealmodus te selecteren. Voor een afdichting in een droge zak selecteert u de modus "Droog" en voor een afdichting in een natte zak gebruikt u de modus "Vochtig". De selectie van de juiste modus wordt aangegeven door het oplichten van het bijbehorende indicatielampje (2h) of (2i).

7. Houd de "STOP"-knop (2a) even ingedrukt. Hierdoor worden de lasknoppen ontgrendeld, wat wordt aangegeven door het open hangslotpictogram op de knop (2a).

8. Druk op de knop "VacSeal" (2b) - de knop licht op - het luchtafzuig- en afdichtingsproces is bezig. Als de verlichting uitgaat, is het zuig- en lasproces voltooid. Je kunt het proces onderbreken met de knop "STOP" (2a).

LET OP! Als de aanzuigpomp langer dan 45 seconden draait, stop dan het proces - de zak lekt of is verkeerd geplaatst in de aanzuigkamer. Corrigeer de afwijkingen en herhaal het proces.

9. Open het deksel van de sealer (1) en verwijder de verzegelde zak.

LET OP! Open de bovenklep altijd onmiddellijk nadat het sealen is voltooid en sluit de klep niet voordat de volgende seal is uitgevoerd. Wacht minstens 40 seconden voordat je opnieuw gaat lassen.

LET OP! Raak de sealbalk (6) niet aan - kans op brandwonden.

10. Controleer of de lucht goed is afgezogen en of de afdichting goed is. Als er een defect optreedt, breng het voedsel dan over in een nieuwe zak en herhaal het extractieproces met verzegeling.

11. Haal de stekker van het sealapparaat uit het stopcontact.

LUCHTAFVOER VAN ACCESSOIRES

Het is mogelijk om lucht af te zuigen uit externe containers, op voorwaarde dat je een geschikt kanaal hebt dat niet bij de MPZ-01 is inbegrepen.

1. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact
2. Druk op de knoppen voor dekselvergrendeling (8) en open het deksel van het apparaat (1). Sluit de juiste verbindingskabel aan op de contactdoos (9) en op het speciale vat.
3. Druk op de startknop van de luchtafvoer pomp (10) - het proces voor het afzuigen van lucht uit de externe container begint. Zodra de lucht is afgezogen, schakelt de pomp automatisch uit. U kunt het proces onderbreken door nogmaals op de knop (10) te drukken.

WAARSCHUWING! Als de aanzuigpomp langer dan 45 seconden draait, stop dan het proces - het vat lekt of de aanzuigleiding is slecht aangesloten. Corrigeer de afwijkingen en herhaal het proces.

4. Als het proces is voltooid, haalt u de afzuigkabel uit het stopcontact en haalt u de stekker uit het stopcontact.

PRAKTISCHE TIPS

1. Pak altijd zo vers mogelijk voedsel in. Vacuümverpakkingsapparatuur houdt voedsel tot vijf keer langer vers dan onder normale opslagomstandigheden.
2. Voedsel met een delicate textuur, vochtig of gemakkelijk vervormbaar (brood, vlees, fruit) moet van tevoren worden ingevroren. Plaats het voedsel enkele uren in de vriezer voordat je het vacuüm verpakt. Zodra het product stevig is, is het klaar voor vacuümverpakking.
3. Als je vers vlees inpakt zonder het vooraf in te vriezen, leg dan een opgevouwen papieren handdoek tussen het vlees en de bovenkant van de zak. Hierdoor wordt vocht geabsorbeerd en wordt voorkomen dat het apparaat vloeistoffen opzuigt.
4. Bescherm bij voedsel met scherpe randen de randen met een papieren handdoek om perforatie van het zakje te voorkomen.
5. Wanneer je voedsel verpakt dat bedoeld is om te worden bereid met de SOUS VIDE methode, voeg dan de juiste ingrediënten en kruiden toe aan het voedsel voordat je het verpakt.
6. Eenmaal gebruikte zakken niet hergebruiken.
7. Kook de groenten in kokend water voordat je ze inpakt. Verpak champignons en knoflook niet vacuüm voor langdurige opslag vanwege de risico's van anaerobe bacteriën.
8. Je kunt zakken ijs bereiden in de vacuümverpakker. Giet water in de zak, voeg een kleine hoeveelheid alcohol toe en sluit de zak af zonder lucht eruit te laten. Het zakje dat op deze manier is klaargemaakt, werkt goed als cold pack nadat het van tevoren in de vriezer is ingevroren.
9. Je kunt ook verschillende huishoudelijke spullen (kaarten, sieraden, enz.) in de packer inpakken.
10. Gebruik alleen zakken of folie voor het sealen tot 290 mm breed. Eén kant van de folie of het zakje moet in reliëf zijn (gevekt). Als de folie dubbelzijdig is gemold, maakt het niet uit welke kant van de folie naar de sealbalk is gericht.
11. Producten met een vloeibare consistentie kunnen alleen in de zak verzegeld worden. ZE MOGEN NIET VACUÛM WORDEN VERPAKT. Vloeistoffen kunnen worden aangezogen via de vacuümpomp. Gebruik de SEAL knop om vloeistoffen af te sluiten.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem	OORZAAK	Oplossing
Apparaat start niet	Geen voeding.	Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact. Controleer de parameters van je elektrische netwerk. Controleer het netsnoer; als het vermoeden bestaat dat het beschadigd is, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en neem contact op met een erkend servicecentrum.
Het apparaat zuigt de lucht niet volledig uit de zakken	Verkeerde plaatsing van de zak in het apparaat. Verkeerde sluiting van de voltooide zak. Vervuilde folie in het sealgebied.	Zorg ervoor dat het uiteinde van het zakje in de zuigkamer zit. Sluit de geprepareerde zak opnieuw. Reinig het afdichtingsgebied.
De zak vult zich met lucht na het sealen.	De scherpe rand van de inhoud van het zakje perforeerde het. Sommige producten (groenten/fruit) stoten gassen uit wanneer ze worden verpakt.	Wikkel de scherpe randen in met een papieren handdoek voordat je ze dichtplakt. De groenten werden niet gebroeid voor ze werden verpakt. Open de zak en controleer de versheid van het verpakte leven.

REINIGING EN ONDERHOUD

1. Haal de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld na het lassen voordat u het schoonmaakt.

WAARSCHUWING! Dompel de sealer niet onder in water of andere vloeistoffen.

2. Veeg de behuizing van het apparaat af met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel en veeg het daarna droog.
3. Neem de binnenkant van het apparaatcompartiment af met een droge doek. Besteed vooral aandacht aan de binnenkant van de extractiekamer.
4. De pakking van de sealbalk (7) kan worden verwijderd en bij sterke vervuiling onder stromend water worden gewassen. Droog het goed af voordat je het weer in elkaar zet.

TECHNISCHE GEGEVENS

De technische parameters staan vermeld op het typeplaatje van het product.

Langte van het netsnoer: 1,05 m



LET op! MPM agd S.A. behoudt zich het recht voor om technische wijzigingen aan te brengen.

Deze handleiding is machinaal vertaald.

Raadpleeg bij twijfel de Engelstalige versie.

Correcte verwijdering van dit product (elektrische en elektronische afvalapparatuur)



De markering op het product geeft aan dat het product aan het einde van zijn levensduur niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden weggegooid. Afgedankte apparatuur kan een nadelig effect hebben op het milieu en de menselijke gezondheid vanwege het mogelijke gehalte aan gevaarlijke stoffen, mensels en componenten. Het mengen van elektronisch afval met ander afval of het onprofessioneel demonteren daarvan kan leiden tot het vrijkomen van stoffen die schadelijk zijn voor de gezondheid en het milieu. Een afgedankt apparaat moet worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur. Om gedetailleerde informatie te verkrijgen over de plaats van het inleveren van elektrisch en elektronisch afval, dient de gebruiker contact op te nemen met het gemeentelijk inzamelpunt voor afval of de verwerkingspunt voor afgedankte apparatuur.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- Przed użyciem przeczytaj dokładnie instrukcję obsługi.
- Nie trzymaj urządzenia wilgotnymi rękoma.
- Zachowaj szczególną ostrożność, gdy w pobliżu urządzenia znajdują się dzieci.
- Nie wykorzystuj urządzenia do innych celów, niż zostało przeznaczone.
- Nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka sieciowego, gdy nie używasz urządzenia lub przed rozpoczęciem czyszczenia.
- Nie używaj uszkodzonego urządzenia, również wtedy, gdy uszkodzony jest przewód sieciowy lub wtyczka – w takim wypadku oddaj urządzenie do naprawy w autoryzowanym punkcie serwisowym.
- Nie korzystaj z urządzenia na wolnym powietrzu.
- Nie wieszaj przewodu zasilania na ostrych krawędziach i nie pozwól aby się stykał z gorącymi powierzchniami.
- Urządzenie powinno być podłączone do gniazdka sieciowego z bolcem uziemiającym.
- Nie stawiaj urządzenia w pobliżu innych urządzeń elektrycznych, palników, kuchenek, piekarników itp.
- Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego.
- Zawsze przed przystąpieniem do pracy upewnij się, czy wszystkie elementy urządzenia są prawidłowo zamontowane.
- Użycie akcesoriów niepolecanych przez producenta może spowodować uszkodzenie urządzenia, pożar lub obrażenia ciała.
- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu.
- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem/urządzeniem.
- Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 lat.
- Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.

- Sprzęt nie jest przeznaczony do pracy z użyciem zewnętrznych wyłączników czasowych lub oddzielnego układu zdalnej regulacji.
- Nie podłączaj wtyczki do gniazdka sieci mokrymi rękami.
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).
- **OSTRZEŻENIE! Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!**



Podczas pracy urządzenia temperatura listwy zgrzewającej może być wyższa. Ryzyko poparzeń!

OPIS URZĄDZENIA

- | | |
|--|--|
| 1. Pokrywa urządzenia | h. lampka kontrolna trybu „Dry” |
| 2. Panel sterowania | i. lampka kontrolna trybu „Moist” |
| a. przycisk „STOP”/odblokowania przycisków „Seal” i „Vac/Seal” | 3. Komora odsysająca powietrze |
| b. przycisk pakowania próżniowego ze zgrzewaniem „Vac/Seal” | 4. Dolna uszczelka komory odsysającej |
| c. przycisk zgrzewania „Seal” | 5. Górna uszczelka komory odsysającej |
| d. przycisk wyboru trybu odsysania „Mode” | 6. Listwa zgrzewająca |
| e. przycisk wyboru trybu zgrzewania „Food” | 7. Uszczelka listwy zgrzewającej |
| f. lampka kontrolna trybu „Normal” | 8. Przyciski blokady pokrywy |
| g. lampka kontrolna trybu „Gentle” | 9. Złącze do odsysania powietrza z akcesoriów |
| | 10. Przycisk uruchamiania pompki odsysającej powietrze |

INFORMACJE OGÓLNE

Metoda próżniowego pakowania produktów spożywczych przedłuża ich termin przydatności do spożycia. Odessanie powietrza z foliowych woreczków do pakowania lub ze specjalnych pojemników hamuje wzrost drobnoustrojów, grzybów i bakterii. Żywność zachowuje swój naturalny smak, kolor i strukturę. Pakowanie próżniowe jest wykorzystywane także w metodzie gotowania „Sous Vide”.

Rodzaj żywności	Przechowywanie próżniowe w zamrażarce	Przechowywanie próżniowe w lodówce	Przechowywanie normalne
Świeża cielęcina i wołowina	od 1 do 3 lat	1 miesiąc	od 1 do 2 tygodni
Mięso mielone	1 rok	1 miesiąc	od 1 do 2 tygodni
Świeża wieprzowina	od 2 do 3 lat	od 2 do 4 tygodni	1 tydzień
Świeże ryby	2 lata	2 tygodnie	3-4 dni
Świeży drób	od 2 do 3 lat	od 2 do 4 tygodni	1 tydzień
Mięso wędzone	3 lata	od 6 do 12 tygodni	od 2 do 4 tygodni
Świeże warzywa, sparzone	od 2 do 3 lat	od 2 do 4 tygodni	od 1 do 2 tygodni

Świeże owoce	od 2 do 3 lat	2 tygodnie	3-4 dni
Twarde sery	6 miesięcy	6-12 tygodni	2-4 dni
Wędliny w plasterkach	nie zalecane	6-12 tygodni	od 1 do 2 tygodni
Świeży makaron	6 miesięcy	2-3 tygodnie	1 tydzień

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Wyjmij urządzenie z opakowania, usuń wszelkie torebki, naklejki, styropianowe wypełniacze.
2. Skontroluj urządzenie pod kątem uszkodzeń mogących powstać podczas transportu – w przypadku wrażliwości skontaktuj się ze sprzedawcą.
3. Upewnij się, że parametry Twojej sieci elektrycznej odpowiadają danym na tabliczce znamionowej urządzenia.
4. Ustaw urządzenie na twardej, stabilnej, suchej, poziomej i równej nawierzchni.

UŻYCIE URZĄDZENIA

Technika pakowania próżniowego polega na umieszczeniu żywności w woreczku a następnie odesaniu powietrza z woreczka i zgrzaniu go. Korzystać należy z gotowych woreczków lub też wykonać je samodzielnie przy użyciu folii na rolce (rękaw). Samodzielne wykonanie woreczka pozwala na idealne dopasowanie jego długości do gabarytów pakowanego produktu żywnościowego. Ważnym jest aby szerokość użytej folii nie przekraczała 290 mm oraz folia została wykonana techniką tłoczenia (moletowania). Tylko taka folia może być prawidłowo zgrzewana.

UWAGA! Pakowanie próżniowe NIE zastępuje chłodzenia lub zamrażania. Wszelka żywność łatwo psująca się, która wymaga chłodzenia, po pakowaniu próżniowym musi być w dalszym ciągu przechowywana w lodówce lub zamrażarce.

PRZYGOTOWANIE WORECZKÓW

1. Podłącz urządzenie do sieci zasilającej.
2. Wciśnij przyciski blokady pokrywy (8) i podnieś pokrywę urządzenia (1).
3. Odwiń z rolki pożądaną długość folii i utnij ją.
4. Koniec uciętego kawałka folii umieść na uszczelce listwy zgrzewającej (7) ale w ten sposób aby folia znajdowała się na zewnątrz urządzenia. Zwróć też uwagę aby folię umieścić stroną tłoczoną (moletowaną) do góry.
5. Zamknij pokrywę i dociśnij ją tak aby przyciski (8) wydały charakterystyczne „kliknięcie”.
6. Przyciskiem wyboru trybu zgrzewania „Food” (2e) wybierz tryb „Dry” sygnalizowany lampką kontrolną (2h).
7. Naciśnij i przytrzymaj chwilę przycisk „STOP” (2a), odblokujesz w ten sposób przyciski zgrzewania co sygnalizowane jest świeceniem ikony otwartej kłódki na przycisku (2a).
8. Naciśnij przycisk „Seal” (2c) – przycisk zaświeci się – trwa proces zgrzewania. Po chwili podświetlenie zgaśnie co oznacza zakończenie procesu zgrzewania. Proces zgrzewania możesz przerwać używając przycisku „STOP” (2a).
9. Otwórz pokrywę zgrzewarki (1) i usuń zgrzaną folię.

UWAGA! Zawsze otwieraj pokrywę górną bezzwłocznie po zakończeniu zgrzewania i nie wydobywaj jej do momentu wykonania kolejnego zgrzewu. Przed wykonaniem kolejnego zgrzewu odczekaj przynajmniej 40 sekund.

UWAGA! Nie dotykaj listwy zgrzewającej (6) – ryzyko poparzenia.

10. Skontroluj uzyskany zgrzew. Jeśli zgrzew jest nieregularny, niepełny, pomarszczony, biały lub mlecznobiały to utnij go i wykonaj procedurę od nowa.
11. Odłącz urządzenie od sieci zasilającej.

PAKOWANIE PRÓŻNIOWE ZE ZGRZEWANIEM

1. Do woreczka włóż żywność przewidzianą do odessania powietrza i zgrzania w woreczku. Tak dobieraj woreczek aby po włożeniu żywności pozostało jeszcze około 5 cm woreczka na wykonanie zgrzewu. Przy pakowaniu żywności pod kątem gotowania metodą SOUS VIDE wskazane jest pokrojenie żywności w plastry lub równe niewielkie części. Pozwoli to na równomierne ogrzanie podczas gotowania.

UWAGA! Miejsce w woreczku gdzie będzie dokonany zgrzew powinno być suche i czyste. W przypadku zabrudzenia podczas wkładania żywności do woreczka wyczyść miejsce zgrzewu papierowym ręcznikiem.

2. Podłącz urządzenie do sieci zasilającej.
3. Wciśnij przyciski blokady pokrywy (8), podnieś pokrywę (1) i włóż otwarty koniec woreczka do komory odsysającej powietrze (3). Jednocześnie zwróć uwagę aby folię umieścić stroną tłoczona (moletowaną) do góry.
4. Zamknij pokrywę i dociśnij ją tak aby przyciski (8) wydały charakterystyczne „kliknięcie”.
5. Przyciskiem „Mode” (2d) wybierz odpowiedni tryb odsysania powietrza. Dla produktów wymagających wysokiego poziomu odessania powietrza ustaw tryb „Normal” a dla produktów o delikatnej budowie wybierz tryb „Gentle”. Wybranie odpowiedniego trybu sygnalizowane jest świeceniem odpowiedniej lampki kontrolnej (2f) lub (2g).
6. Przyciskiem „Food” (2e) wybierz odpowiedni tryb zgrzewania. Dla uzyskania zgrzewu w suchym woreczku wybierz tryb „Dry” a dla uzyskania zgrzewu w woreczku w którym panuje wilgoć użyj trybu „Moist”. Wybranie odpowiedniego trybu sygnalizowane jest świeceniem odpowiedniej lampki kontrolnej (2h) lub (2i).
7. Naciśnij i przytrzymaj chwilę przycisk „STOP” (2a), odblokujesz w ten sposób przyciski zgrzewania co sygnalizowane jest świeceniem ikony otwartej kłódki na przycisku (2a).
8. Naciśnij przycisk „VacSeal” (2b) – przycisk zaświeci się – trwa proces odsysania powietrza i zgrzewania. Zgaśnięcie podświetlenia oznacza zakończenie procesu odsysania i zgrzewania. Proces możesz przerwać używając przycisku „STOP” (2a).

UWAGA! Jeżeli pompa odsysająca powietrze pracuje dłużej niż 45 sekund to przerwij proces – woreczek jest nieszczelny lub źle umieszczony w komorze odsysającej. Skoryguj nieprawidłowości i ponów proces.

9. Otwórz pokrywę zgrzewarki (1) i usuń zgrzany woreczek.

UWAGA! Zawsze otwieraj pokrywę górną bezzwłocznie po zakończeniu zgrzewania i nie zamykaj jej do momentu wykonania kolejnego zgrzewu. Przed wykonaniem kolejnego zgrzewu odczekaj przynajmniej 40 sekund.

UWAGA! Nie dotykaj listwy zgrzewającej (6) – ryzyko poparzenia.

10. Skontroluj czy powietrze zostało odessane w należyтым stopniu oraz czy uzyskany zgrzew jest prawidłowy. W przypadku defektu przełóż żywność do nowego woreczka i powtórz proces odsysania ze zgrzewaniem.
11. Odłącz zgrzewarkę od sieci zasilającej.

ODSYSANIE POWIETRZA Z AKCESORIÓW

Istnieje możliwość odessania powietrza z zewnętrznych pojemników pod warunkiem posiadania odpowiedniego przewodu nie stanowiącego wyposażenia produktu MPZ-01.

1. Podłącz urządzenie do sieci zasilającej.

2. Wciśnij przyciski blokady pokrywy (8) i otwórz pokrywę urządzenia (1). Podłącz stosowny przewód przyłączeniowy do gniazda (9) oraz do dedykowanego naczynia.
3. Naciśnij przycisk uruchamiania pompki odsysającej powietrze (10) – rozpoczyna się proces odsysania powietrza z zewnętrznego pojemnika. Po odessaniu powietrza pompka wyłączy się automatycznie. Proces możesz przerwać wciskając ponownie przycisk (10).

UWAGA! Jeżeli pompka odsysająca powietrze pracuje dłużej niż 45 sekund to przerwij proces – naczynie jest nieszczelne lub źle podłączony jest przewód odsysający. Skoryguj nieprawidłowości i ponów proces.

4. Po zakończonym procesie odłącz przewód odsysający oraz odłącz urządzenie z sieci.

PORADY PRAKTYCZNE

1. Pakuj zawsze jak najświeższą żywność. Urządzenia do pakowania próżniowego pozwalają utrzymać świeżość żywności do pięciu razy dłużej niż w zwykłych warunkach przechowywania.
2. Żywność o delikatnej strukturze, wilgotna lub łatwo odkształcająca się (pieczywo, mięso, owoce) wymaga wcześniejszego zmrożenia. Przed pakowaniem próżniowym należy umieścić żywność w zamrażarce na kilka godzin. Po osiągnięciu twardości, produkt jest gotowy do pakowania próżniowego.
3. Podczas pakowania świeżego mięsa bez wstępnego zamrażania umieść złożony ręcznik papierowy pomiędzy mięso oraz górną część torebki. Pozwoli to wchłonąć wilgoć i zabezpieczy urządzenie przed zassaniem cieczy.
4. Dla żywności o ostrych krawędziach zabezpiecz krawędzie ręcznikiem papierowym, aby zapobiec przedziurawieniu woreczka.
5. Przy pakowaniu żywności przewidzianej do gotowania metodą SOUS VIDE przed zapakowaniem dodaj do potrawy stosowne składniki oraz przyprawę.
6. Nie używaj ponownie raz użytych woreczków.
7. Przed pakowaniem warzyw sparz je we wrzątku. Nie pakuj próżniowo w celu długiego przechowywania grzybów oraz czosnku ze względu na ryzyko związane z działaniem bakterii beztlenowych.
8. W pakowarce próżniowej możesz przygotować woreczki z lodem. Do woreczka wlej wodę i dodaj niewielką ilość alkoholu, po czym zgrzej go bez odsysania powietrza. Przygotowany w ten sposób woreczek świetnie sprawdzi się jako zimny okład po wcześniejszym zmrożeniu w zamrażarce.
9. W pakowarce możesz pakować także różne artykuły gospodarstwa domowego (mapy, biżuterię, itp.)
10. Używaj tylko woreczków lub folii dedykowanej do zgrzewania o szerokości do 290 mm. Jedna strona folii lub woreczka musi być tłoczona (moletowana). Jeżeli folia jest moletowana dwustronnie to nie ma znaczenia która strona folii zostanie skierowana w kierunku listwy zgrzewającej.
11. Produkty o płynnej konsystencji można w torebce tylko zgrzewać. NIE NALEŻY ICH PAKOWAĆ PRÓŻNIOWO. Płyny mogą zostać zassane przez pompkę próżniową. W przypadku zgrzewania płynów korzystaj z przycisku SEAL.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie uruchamia się	Brak zasilania.	Podłącz urządzenie do sieci. Sprawdź parametry Twojej sieci elektrycznej. Skontroluj przewód zasilający, w przypadku podejrzenia uszkodzenia, bezzwłocznie odłącz z gniazda i skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

Urządzenia nie wyciąga całkowicie powietrza z torebek	Nieprawidłowe ułożenie torebki w urządzeniu. Nieprawidłowy zgrzew wykonanego woreczka. Zanieczyszczona folia w obrębie zgrzewu.	Upewnij się, że koniec woreczka znajduje się w komorze odsysającej. Zgrzej ponownie przygotowany woreczek. Oczyszć miejsce zgrzewu.
Woreczek po zgrzaniu napętnia się powietrzem.	Ostra krawędź zawartości woreczka przedziurawiła go. Niektóre produkty (warzywa/owoce) wydzielają gazy po zapakowaniu.	Owiń ostre krawędzie papierowym ręcznikiem przed zgrzaniem. Nie sparzono warzyw przed zapakowaniem. Otwórz woreczek, skontroluj świeżość spakowanej żywności.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od zasilania i odczekaj aż całkowicie ostygnie po zgrzewaniu.

UWAGA! Nie zanurzaj zgrzewarki w wodzie ani innych płynach.

2. Obudowę urządzenia przetrzyj wilgotną szmatką z odrobiną detergentu po czym wytrzyj do sucha.
3. Wnętrze komory urządzenia przecieraj suchą szmatką. Zwróć szczególną uwagę na wnętrze komory odsysania.
4. Uszczelkę listwy zgrzewającej (7) w przypadku dużych zabrudzeń możesz zdemonstować i umyć pod bieżącą wodą. Przed ponownym montażem osusz ją dokładnie.

DANE TECHNICZNE

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej produktu.

Długość przewodu sieciowego: 1,05 m



UWAGA! Firma MPM agd S.A. zastrzega sobie możliwość zmian technicznych.

AKCESORIA

I CZĘŚCI ZAMIENNE KUPISZ NA

mpmstrefa.pl



Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



Oznaczenie umieszczane na produkcie wskazuje, że produktu po upływie okresu użytkowania nie należy wyrzucać z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Mieszanie elektroodpadów z innymi odpadami lub ich nieprofesjonalny demontaż może prowadzić do uwolnienia substancji szkodliwych dla zdrowia i środowiska. Zużyte urządzenie należy dostarczyć do punktu odbioru zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat miejsca oddawania odpadów elektrycznych i elektronicznych użytkownik powinien skontaktować się z gminnym punktem zbierania zużytego sprzętu lub zakładem przetwarzania zużytego sprzętu.

INSTRUCȚIUNI GENERALE PRIVIND SIGURANȚA DE UTILIZARE

- Înainte de utilizare citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare.
- Nu țineți dispozitivul cu mâinile ude.
- Păstrați prudență deosebită, când în apropierea dispozitivului se găsesc copii.
- Nu folosiți acest dispozitiv în alte scopuri decât cele pentru care este destinat.
- Nu lăsați dispozitivul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Întotdeauna scoateți ștecherul din priză, când nu folosiți dispozitivul sau înainte de a începe curățarea.
- Nu utilizați un dispozitiv defect, mai ales atunci când cablul de alimentare sau ștecherul sunt deteriorate - în acest caz, solicitați repararea dispozitivului la un centru de serviciu autorizat.
- Utilizarea dispozitivului în aer liber este interzisă.
- Nu agățați cablul de alimentare peste muchii ascuțite și nu lăsați cablul de alimentare să atingă suprafețe fierbinți.
- Aparatul trebuie să fie conectat la o priză de rețea cu un pin de împământare.
- Nu așezați dispozitivul pe suprafețe fierbinți sau în apropierea altor aparate electrice, arzătoare, aragazuri, cuptoare etc.
- Dispozitivul este destinat numai pentru uz casnic.
- Asigurați-vă întotdeauna că toate componentele dispozitivului sunt instalate corect înainte de a începe lucrul.
- Utilizarea accesoriilor nerecomandate de producător poate cauza deteriorarea dispozitivului, incendiu sau vătămare corporală.
- Prezentul dispozitiv poate fi utilizat de către copii cu vârsta cel puțin 8 ani și de persoanele cu abilități fizice, mentale, senzoriale reduse precum și persoanele fără experiență și cunoașterea dispozitivului numai dacă este asigurată supraveghere sau instrucțiunile cu privire la utilizarea dispozitivului în condiții de siguranță, astfel încât riscurile asociate sunt înțelese. Operațiunile de curățare și întreținere nu pot fi efectuate de copii nesupravegheați.
- Trebuie să fiți atenți la copii, pentru ca aceștia să nu se joace cu echipamentul/dispozitivul.
- Dispozitivul și cablul acestuia păstrați într-un loc care nu se află la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8.
- Nu scoateți ștecărul din priza electrică trăgând de cablul de alimentare.

- Echipamentul nu este destinat pentru a funcționa folosind temporizatoare externe sau un sistem separat de reglare de la distanță.
- Nu conectați ștecherul la priză cu mâinile ude.
- Pentru siguranța copiilor, vă rugăm să nu lăsați piese ușor accesibile ale ambalajului (pungi de plastic, cartoane, polistiren, etc.).
- **AVERTIZARE! Nu lăsați copii să se joace cu folia. Pericol de sufocare!**



Temperatura barei de etanșare poate fi mai ridicată în timpul funcționării. Risc de arsuri!

DESCRIEREA DISPOZITIVULUI

- | | |
|---|---|
| 1. Capacul aparatului | i. Indicator luminos al modului „umed |
| 2. Panou de control | 3. Camera de extracție a aerului |
| a. Butonul „STOP”/ deblocare pentru butoanele „Seal” și „Vac/Seal | 4. Etanșarea inferioară a camerei de extracție |
| b. Buton de ambalare în vid cu sigilare „Vac/Seal” | 5. Etanșarea superioară a camerei de extracție |
| c. Butonul „Sigiliu | 6. Bara de etanșare |
| d. butonul de selectare a modului de aspirare „Mode” | 7. Garnitura de etanșare a barei de etanșare |
| e. pentru a selecta modul de sigilare „Alimente”. | 8. Butoane de blocare a capacului |
| f. indicator luminos pentru modul „Normal” | 9. Conector pentru extragerea aerului din accesorii |
| g. Indicator luminos pentru modul „Gentle | 10. Apăsați butonul pentru a porni pompa de extracție a aerului |
| h. Indicator luminos „uscat | |

INFORMAȚII GENERALE

Metoda de ambalare în vid prelungeste durata de depozitare a produselor alimentare. Extragerea aerului din sacii de ambalaj din plastic sau din containerele speciale inhibă dezvoltarea microorganismelor, ciupercilor și bacteriilor. Alimentele își păstrează aroma, culoarea și textura naturală. Ambalarea în vid este, de asemenea, utilizată în metoda de gătit „Sous Vide”.

Tipul de alimente	Depozitarea în vid în congelator	Depozitarea în vid în frigider	Depozitare normală
Carne proaspătă de vițel și de vită	Între 1 și 3 ani	1 lună	1 până la 2 săptămâni
Carne tocată	1 an	1 lună	1 până la 2 săptămâni
Carne de porc proaspătă	2 până la 3 ani	2 până la 4 săptămâni	1 săptămână
Pește proaspăt	2 ani	2 săptămâni	3-4 zile

Carne de pasăre proaspătă	2 până la 3 ani	2 până la 4 săptămâni	1 săptămână
Carne afumată	3 ani	6 până la 12 săptămâni	2 până la 4 săptămâni
Legume proaspete, scaldate	2 până la 3 ani	2 până la 4 săptămâni	1 până la 2 săptămâni
Fructe proaspete	2 până la 3 ani	2 săptămâni	3-4 zile
Brânzeturi tari	6 luni	6-12 săptămâni	2-4 zile
Cârnați feliți	nerecomandat	6-12 săptămâni	1 până la 2 săptămâni
Paste proaspete	6 luni	2-3 săptămâni	1 săptămână

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Scoateți unitatea din ambalaj, îndepărtați pungile, autocolantele, umpluturile de polistiren.
2. Inspectați aparatul pentru a vedea dacă a fost deteriorat în timpul transportului - dacă aveți îndoieli, contactați distribuitorul.
3. Asigurați-vă că parametrii rețelei electrice corespund cu datele de pe plăcuța de identificare a aparatului.
4. Așezați aparatul pe o suprafață tare, stabilă, uscată, orizontală și plană.

UTILIZAREA DISPOZITIVULUI

Tehnica de ambalare în vid presupune introducerea alimentelor într-o pungă, apoi extragerea aerului din pungă și sigilarea acesteia. Folosiți pungi gata făcute sau confecționați-le dumneavoastră folosind folie pe rolă (manșon). Fabricarea pungii de către dumneavoastră vă permite să adaptați perfect lungimea acesteia la dimensiunile produsului alimentar care este ambalat. Este important ca lățimea foliei utilizate să nu depășească 290 mm și ca aceasta să fie gofrată (pestriță). Numai o astfel de peliculă poate fi sigilată corespunzător.

ATENȚIE! Ambalarea în vid NU este un substitut pentru refrigerare sau congelare. Toate alimentele perisabile care necesită refrigerare trebuie păstrate în continuare în frigider sau congelator după ambalarea în vid.

PREGĂTIREA SACILOR

1. Conectați aparatul la rețeaua de alimentare.
2. Apăsăți butoanele de blocare a capacului (8) și ridicați capacul aparatului (1).
3. Desfășurați lungimea dorită de folie de pe rolă și tăiați-o.
4. Așezați capătul bucății tăiate de folie pe sigiliul barei de sigilare (7), dar în așa fel încât folia să fie în afara mașinii. De asemenea, asigurați-vă că plasați folia cu partea gofrată (pestriță) în sus.
5. Închideți capacul și apăsați-l în jos astfel încât butoanele (8) să emită un „clic” caracteristic.
6. Folosiți butonul de selectare a modului de sigilare „Food” (2e) pentru a selecta modul „Dry” (Uscat) indicat de indicatorul luminos (2h).
7. Țineți apăsat pentru câteva momente butonul „STOP” (2a), ceea ce va debloca butoanele de sudură, fapt semnalat prin pictograma de lacăt deschis de pe butonul (2a).
8. Apăsăți butonul „Seal” (2c) - butonul se aprinde - procesul de sigilare este în desfășurare. După o scurtă perioadă de timp, lumina de fundal se va stinge, indicând sfârșitul procesului de sudare. Puteți întrerupe procesul de sudare cu ajutorul butonului „STOP” (2a).
9. Deschideți capacul sigilatorului (1) și îndepărtați folia sigilată.

ATENȚIE! Deschideți întotdeauna capacul superior imediat după ce sigilarea este finalizată și nu-l închideți până la următoarea sigilare. Așteptați cel puțin 40 de secunde înainte de a suda din nou.

ATENȚIE! Nu atingeți bara de etanșare (6) - risc de arsuri.

10. Inspectați sudura rezultată. Dacă sudura este neregulată, incompletă, încrețită, albă sau albă lăptoasă, tăiați-o și refaceți procedura.
11. Deconectați aparatul de la rețea.

AMBALARE ÎN VID CU SIGILARE

1. Puneți în pungă alimentele destinate a fi extrase din aer și sigilate. Selectați punga astfel încât, după introducerea alimentelor, să mai rămână încă aproximativ 5 cm de pungă pentru a o sigila. Atunci când împachetați alimente pentru gătit SOUS VIDE, este recomandabil să tăiați alimentele în felii sau în bucăți mici egale. Acest lucru va permite o încălzire uniformă în timpul gătitului.

ATENȚIE! Zona din pungă în care urmează să aibă loc sigilarea trebuie să fie uscată și curată.

Curățați zona de sigilare cu un prosop de hârtie dacă se murdărește atunci când puneți alimente în pungă.

2. Conectați aparatul la rețeaua de alimentare.
3. Apăsați butoanele de blocare a capacului (8), ridicați capacul (1) și introduceți capătul deschis al pungii în camera de extracție a aerului (3). În același timp, asigurați-vă că plasați folia cu partea în relief (zimțată) în sus.
4. Închideți capacul și apăsați-l în jos astfel încât butoanele (8) să emită un „clic” caracteristic.
5. Folosiți butonul „Mode” (2d) pentru a selecta modul de extracție a aerului dorit. Pentru produsele care necesită un nivel ridicat de extracție a aerului, setați modul „Normal”, iar pentru produsele cu o structură delicată, selectați modul „Gentle”. Selectarea modului corespunzător este indicată prin aprinderea lămpii indicatoare corespunzătoare (2f) sau (2g).
6. Utilizați butonul „Food” (2e) pentru a selecta modul de sigilare dorit. Pentru o etanșare într-un sac uscat, selectați modul „Dry” (uscat), iar pentru o etanșare într-un sac umed, utilizați modul „Moist” (umed). Selectarea modului corespunzător este indicată prin aprinderea lămpii indicatoare corespunzătoare (2h) sau (2i).
7. Țineți apăsat pentru câteva momente butonul „STOP” (2a), ceea ce va debloca butoanele de sudură, fapt semnalat prin pictograma de lacăt deschis de pe butonul (2a).
8. Apăsați butonul „VacSeal” (2b) - butonul se aprinde - procesul de extragere a aerului și de etanșare este în desfășurare. Când iluminarea se stinge, procesul de aspirare și sudare este finalizat. Puteți întrerupe procesul cu ajutorul butonului „STOP” (2a).

ATENȚIE! Dacă pompa de aspirare funcționează mai mult de 45 de secunde, opriți procesul - sacul prezintă scurgeri sau este plasat greșit în camera de aspirare. Corectați anomalii și repetați procesul.

9. Deschideți capacul sigilatorului (1) și scoateți punga sigilată.

ATENȚIE! Deschideți întotdeauna capacul superior imediat după ce sigilarea este finalizată și nu-l închideți până la următoarea sigilare. Așteptați cel puțin 40 de secunde înainte de a suda din nou.

ATENȚIE! Nu atingeți bara de etanșare (6) - risc de arsuri.

10. Verificați dacă aerul a fost extras în mod corespunzător și dacă etanșarea este corectă. În cazul unui defect, transferați alimentele într-o pungă nouă și repetați procesul de extracție cu sigilare.
11. Deconectați mașina de etanșare de la rețeaua de alimentare.

EXTRAGEREA AERULUI DIN ACCESORII

Este posibilă extragerea aerului din containerele externe, cu condiția să aveți o conductă adecvată care nu este inclusă în produsul MPZ-01.

1. Conectați aparatul la rețeaua de alimentare.

1. Apăsați butoanele de blocare a capacului (8) și deschideți capacul aparatului (1). Conectați cablul de conectare corespunzător la priza (9) și la vasul dedicat.
3. Apăsați butonul de pornire al pompei de extragere a aerului (10) - începe procesul de extragere a aerului din recipientul extern. Odată ce aerul a fost extras, pompa se oprește automat. Puteți întrerupe procesul prin apăsarea din nou a butonului (10).

ATENȚIE! Dacă pompa de aspirație funcționează mai mult de 45 de secunde, opriți procesul - vasul prezintă scurgeri sau conducta de aspirație este prost conectată. Corectați anomaliiile și repetați procesul.

4. Când procesul este finalizat, deconectați cablul de extracție și deconectați aparatul de la rețeaua electrică.

SFATURI PRACTICE

1. Împachetați întotdeauna alimente cât mai proaspete. Echipamentele de ambalare în vid păstrează alimentele proaspete de până la cinci ori mai mult decât în condiții normale de depozitare.
2. Alimentele cu textură delicată, umede sau ușor deformabile (pâine, carne, fructe) trebuie să fie congelate în avans. Puneți alimentele în congelator timp de câteva ore înainte de a le ambala în vid. După ce este ferm, produsul este pregătit pentru ambalarea în vid.
3. Atunci când împachetați carne proaspătă fără a o congela în prealabil, puneți un prosop de hârtie împăturit între carne și partea superioară a pungii. Acest lucru va permite absorbția umezelii și va proteja unitatea de aspirarea lichidelor.
4. În cazul alimentelor cu margini ascuțite, protejați marginile cu un prosop de hârtie pentru a împiedica perforarea pungii.
5. Atunci când ambalați alimente destinate a fi gătite prin metoda SOUS VIDE, adăugați ingredientele și condimentele corespunzătoare în alimente înainte de ambalare.
6. Nu refolosiți pungile odată folosite.
7. Fierbeți legumele în apă clocotită înainte de a le ambala. Nu ambalați în vid pentru depozitarea pe termen lung a ciupercilor și usturoiului din cauza riscurilor asociate cu bacteriile anaerobe.
8. Puteți pregăti pungi de gheață în ambalatorul în vid. Se toarnă apă în pungă și se adaugă o cantitate mică de alcool, apoi se sigilează fără a extrage aer. Punga astfel preparată va funcționa bine ca pungă rece după ce a fost în prealabil congelată în congelator.
9. De asemenea, puteți împacheta diverse obiecte de uz casnic (hărți, bijuterii etc.) în ambalator.
10. Folosiți numai pungi sau folii dedicate sigilării cu o lățime de până la 290 mm. O parte a foliei sau a punguței trebuie să fie gofrată (pestriță). În cazul în care folia este moled pe două fețe, nu contează care parte a foliei este orientată spre bara de sigilare.
11. Produsele cu o consistență lichidă pot fi sigilate numai în pungă. NU TREBUIE SĂ FIE AMBALATE ÎN VID. Lichidele pot fi aspirate prin intermediul pompei de vid. Atunci când sigilați lichidele, utilizați butonul SEAL.

REZOLVAREA PROBLEMELOR

Problema	Cauza	Soluție
Dispozitivul nu pornește	Nu există sursă de alimentare.	Conectați dispozitivul la rețea. Verificați parametrii rețelei electrice. Inspectați cablul de alimentare; dacă se suspectează o deteriorare, deconectați-l imediat și contactați un centru de service autorizat.
Dispozitivul nu extrage complet aerul din saci	Poziționarea incorectă a sacului în unitate. Sigilarea incorectă a sacului completat. Peliculă contaminată în zona de sigilare.	Asigurați-vă că capătul pungii se află în camera de aspirare. Se sigilează din nou punga pregătită. Curățați zona de etanșare.
Punga se umple cu aer după ce este sigilată.	Marginea ascuțită a conținutului pungii a perforat-o. Unele produse (legume/fructe) emit gaze atunci când sunt ambalate.	Înfășurați marginile ascuțite cu un prosop de hârtie înainte de a le sigila. Legumele nu au fost scaldate înainte de ambalare. Deschideți punga, inspectați prospețimea vieții ambalate.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINERE

1. Deconectați aparatul de la sursa de alimentare și așteptați până când acesta se răcește complet după sudare înainte de a-l curăța.

ATENȚIE! Nu scufundați dispozitivul de etanșare în apă sau în alte lichide.

2. Ștergeți carcasa aparatului cu o cârpă umedă și puțin detergent, apoi uscați-o.
3. Ștergeți interiorul compartimentului aparatului cu o cârpă uscată. Acordați o atenție deosebită părții interioare a camerei de extracție.
4. Garnitura barei de etanșare (7) poate fi îndepărtată și spălată sub jet de apă curentă în caz de murdărie puternică. Uscați-l bine înainte de reasamblare.

DATE TEHNICE

Parametrii tehnici sunt înscrși pe plăcuța de fabricație a produsului.

Lungimea cablului de rețea: 1,05 m.



ATENȚIE! MPM agd S.A. își rezervă dreptul de a efectua modificări tehnice.

Acest manual a fost tradus automat.

În cazul în care aveți îndoieli, vă rugăm să consultați versiunea în limba engleză a acestuia.

Eliminarea corectă a produsului (deșeurilor de echipamente electrice și electronice)



Marcajul de pe produs indică faptul că produsul nu trebuie aruncat împreună cu alte deșeurii menajere la sfârșitul duratei sale de viață. Echipamentele uzate pot avea un efect dăunător asupra mediului și sănătății umane datorită conținutului potențial de substanțe, amestecuri și componente periculoase. Amestecarea deșeurilor electronice cu alte deșeurii sau dezasamblarea lor neprofesională poate duce la eliberarea de substanțe dăunătoare sănătății și mediului. Dispozitivul folosit trebuie livrat la punctul de colectare a deșeurilor de echipamente electrice și electronice. Pentru a obține informații detaliate despre locul de eliminare a deșeurilor electrice și electronice, utilizatorul trebuie să contacteze punctul municipal de colectare a deșeurilor echipamentelor sau instalația de prelucrare a deșeurilor echipamentelor.

СОВЕТЫ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Перед применением необходимо внимательно прочитать инструкцию по обслуживанию.
- Нельзя держать устройство влажными руками.
- Соблюдайте особую осторожность, когда вблизи устройства находятся дети!
- Не пользуйтесь устройством для других целей, чем для которых было предназначено устройство.
- Запрещается погружать устройство, провод или штепсельную вилку в воду или в другие жидкости.
- Не оставляйте работающего устройства без надзора.
- Всегда вынимайте штепсельную вилку с гнезда электрической сети, если не применяете устройства или перед тем, как начать чистку.
- Запрещается пользоваться поврежденным устройством, а также, если поврежден провод или штепсельная вилка – в этом случае необходимо отдать устройство для ремонта в авторизованный пункт сервисного обслуживания.
- Не пользуйтесь устройством на открытом воздухе.
- Не вешайте провода на острых гранях и не допускайте, чтобы он касался горячих поверхностей.
- Не ставьте устройство на горячие поверхности.
- Нельзя ставить устройство вблизи других электрических устройств, горелок.
- Устройство следует ставить на сухую, плоскую и устойчивую поверхность.
- Устройство предназначено только для домашнего употребления.
- Прежде чем приступить к работе, всегда проверяйте, все ли элементы устройства правильно смонтированы.
- Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем, может привести к повреждению устройства, пожару или к телесному повреждению.
- Не используйте устройство для несвойственных ему целей.
- Данным оборудованием могут пользоваться дети в возрасте старше 8 лет и люди с ограниченными физическими и умственными возможностями, а также люди без опыта и

знания оборудования, под присмотром или с инструктажем по безопасному использованию оборудования так, чтобы угрозы, связанные с этим, были понятны. Дети без присмотра не должны проводить очистку и уход по оборудованию.

- Не позволяйте детям играть прибором.
- Храните устройство и его провод в месте, недоступном для детей до 8 лет.
- Не вынимайте вилку из розетки, вытягивая ее за провод.
- Прибор не предназначен для работы с использованием внешних выключателей-таймеров или отдельной системы дистанционного управления.
- Не подключайте штепсель в розетку электросети мокрыми руками.
- Для безопасности детей, пожалуйста, не оставляйте свободно доступные
- части упаковки (пластиковые мешки, картонные коробки, полистирол и т.д.).
- **ОСТОРОЖНО! Не разрешайте детям играть с пленкой. Опасность удушья!**



Во время работы температура уплотнительной планки может быть выше. Опасность ожогов!

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

- | | |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Крышка прибора | h. индикатор режима Dry |
| 2. Панель управления | i. индикатор режима Moist |
| a. кнопка STOP/разблокировки | 3. Камера высасывающая воздух |
| кнопок Seal и Vac/Seal | 4. Нижняя прокладка высасывающей |
| b. кнопка запуска процесса | камеры |
| вакуумной упаковки с запаи- | 5. Верхняя прокладка высасывающей |
| ванием пакета Vac/Seal | камеры |
| c. кнопка запаивания Seal | 6. Сварочная планка |
| d. кнопка выбора режима выса- | 7. Прокладка сварочной планки |
| сывания воздуха Mode | 8. Кнопка блокировки крышки |
| e. кнопка выбора режима запаи- | 9. Разъем для высасывания воздуха |
| вания Food | из аксессуаров |
| f. индикатор режима Normal | 10. Кнопка запуска насоса, высасыва- |
| g. индикатор режима Gentle | ющего воздух |

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Метод вакуумной упаковки пищевых продуктов продлевает их срок годности. Высасывание воздуха из полиэтиленовых пакетов для упаковки или из специальных контейнеров, подавляет рост микроорганизмов, грибов и бактерий. Пища сохраняет свой естественный вкус, цвет и структуру. Вакуумная упаковка используется также в методе приготовления sous-vide.

Вид продуктов	Хранение в вакууме в морозильной камере	Хранение в вакууме в холодильнике	Нормальное хранение
Свежая телятина и говядина	от 1 до 3 лет	1 месяц	от 1 до 2 недель
Фарш	1 год	1 месяц	от 1 до 2 недель
Свежая свинина	от 2 до 3 лет	от 2 до 4 недель	1 неделя
Свежая рыба	2 года	2 недели	3-4 дня
Свежая птица	от 2 до 3 лет	от 2 до 4 недель	1 неделя
Мясо копченое	3 года	от 6 до 12 недель	от 2 до 4 недель
Свежие овощи, бланшированные	от 2 до 3 лет	от 2 до 4 недель	от 1 до 2 недель
Свежие фрукты	от 2 до 3 лет	2 недели	3-4 дня
Твердые сыры	6 месяцев	6-12 недель	2-4 дня
Колбасы в ломтиках	не рекомендуется	6-12 недель	от 1 до 2 недель
Домашние макаронные изделия	6 месяцев	2-3 недели	1 неделя

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Извлеките прибор из упаковки, удалите все пакеты, наклейки, пенопластовые наполнители.
2. Проверьте прибор на наличие повреждений, которые могут возникнуть во время транспортировки – в случае сомнений обратитесь к продавцу.
3. Убедитесь, что параметры Вашей электрической сети соответствуют данным, указанным на заводской табличке прибора.
4. Установите прибор на твердой, прочной, сухой, горизонтальной и ровной поверхности.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

Метод вакуумной упаковки заключается в размещении продуктов в полиэтиленовом пакете, а затем высасывании воздуха из пакета и запайки его. Следует использовать готовые пакеты или сделать их самостоятельно из пленки в рулоне (рукав). Самостоятельное изготовление пакета позволяет идеально подобрать его длину к габаритам упаковываемого пищевого продукта. Важно, чтобы ширина используемой пленки не превышала 290 мм и пленка была изготовлена методом тиснения (рифления). Только такая пленка может правильно запаиваться.

ВНИМАНИЕ! Вакуумная упаковка **НЕ** заменяет охлаждения или замораживания. Все скоропортящиеся продукты, которые требуют охлаждения, после вакуумной упаковки должны по-прежнему храниться в холодильнике или морозильной камере.

ПОДГОТОВКА ПАКЕТОВ

1. Подключите прибор к сети питания.
2. Нажмите кнопки блокировки крышки (8) и поднимите крышку прибора (1).
3. Открутите из рулона нужную длину пленки и отрежьте ее.
4. Конец отрезанного куска пленки положите на прокладке сварочной планки (7), но таким образом, чтобы пленка находилась снаружи прибора. Также обратите внимание на то, чтобы пленка находилась тисненой (рифленой) стороной вверх.
5. Закройте крышку и прижмите ее так, чтобы кнопки (8) издали характерный щелчок.
6. Кнопкой выбора режима запайвания Food (2e) выберите режим Dry, сигнализируемый индикатором (2h).
7. Нажмите и удерживайте некоторое время кнопку STOP (2a), таким образом вы разблокируете кнопки запайвания, что сигнализируется свечением иконки открытого замка на кнопке (2a).
8. Нажмите кнопку Seal (2c) – кнопка загорается – идет процесс запайвания. Через некоторое время подсветка гаснет, что означает окончание процесса запайвания. Процесс запайвания можно прервать с помощью кнопки STOP (2a).
9. Откройте крышку прибора (1) и удалите запаянную пленку.

ВНИМАНИЕ! Всегда открывайте верхнюю крышку сразу после окончания запайвания и не закрывайте ее до момента выполнения следующего запайвания. Перед выполнением следующего запайвания подождите, по крайней мере, 40 секунд.

ВНИМАНИЕ! Не трогайте сварочную планку (6) – риск получения ожогов.

10. Проверьте полученный шов. Если шов неровный, неполный, морщинистый, белого или молочного цвета, то обрежьте его и выполните процедуру заново.
11. Отключите прибор от электрической сети.

ВАКУУМНАЯ УПАКОВКА С ЗАПАИВАНИЕМ

1. В пакет положите продукты, предусмотренные для высасывания воздуха и запайвания в полиэтиленовом пакете. Таким образом выберите пакет, чтобы после вложения продуктов осталось еще около 5 см пакета для выполнения запайвания. При упаковке продуктов для приготовления методом SOUS VIDE желательно порезать их ломтиками или ровными небольшими кусочками. Это позволит равномерно обогреть их во время приготовления.

ВНИМАНИЕ! Место в пакете, где будет шов, должно быть сухим и чистым. В случае загрязнения во время вкладывания продуктов в пакет, очистите это место бумажным полотенцем.

2. Подключите прибор к сети питания.
3. Нажмите кнопки блокировки крышки (8), поднимите крышку (1) и вставьте открытый конец пакета в камеру, высасывающую воздух (3). При этом обратите внимание на то, чтобы пленку положить тисненой (рифленой) стороной вверх.
4. Закройте крышку и прижмите ее так, чтобы кнопки (8) издали характерный щелчок.
5. Кнопкой Mode (2d) выберите подходящий режим высасывания воздуха. Для изделий, требующих высокого уровня высасывания воздуха, установите режим Normal, а для продуктов с нежной структурой выберите режим Gentle. Выбор соответствующего режима сигнализируется свечением соответствующего индикатора (2f) и (2g).
6. Кнопкой Food (2e) выберите соответствующий режим запайвания. Для запайвания сухого пакета выберите режим Dry, а для запайвания пакета, в котором много влаги, используйте режим Moist. Выбор соответствующего режима сигнализируется свечением соответствующего индикатора (2h) или (2i).

7. Нажмите и удерживайте некоторое время кнопку STOP (2a), таким образом вы разблокируете кнопки запаивания, что сигнализируется свечением иконки открытого замка на кнопке (2a).
8. Нажмите кнопку VacSeal (2b) – кнопка загорается – идет процесс высасывания воздуха и запаивания. Когда подсветка потухает, это означает завершение процесса высасывания воздуха и запаивания. Процесс можно прервать с помощью кнопки STOP (2a).

ВНИМАНИЕ! Если насос, высасывающий воздух, работает более 45 секунд, то прекратите процесс - пакет протекает или плохо размещен в высасывающей камере. Исправьте ошибки и повторите процесс.

9. Откройте крышку аппарата (1) и удалите запаянный пакет.

ВНИМАНИЕ! Всегда открывайте верхнюю крышку сразу после окончания процесса запаивания и не закрывайте ее до момента выполнения следующего запаивания. Перед выполнением следующего запаивания подождите, по крайней мере, 40 секунд.

ВНИМАНИЕ! Не трогайте сварочную планку (6) – риск получения ожогов.

10. Проверь, правильно ли был высосан воздух, и правильно ли выглядит шов. В случае дефекта переложите продукты в новый пакет и повторите процесс высасывания с запаиванием.
11. Отключите прибор от электрической сети.

ВЫСАСЫВАНИЕ ВОЗДУХА ИЗ АКССЕСУАРОВ

Существует возможность высасывания воздуха из контейнеров при наличии соответствующего провода, не являющегося оборудованием MPZ-01.

1. Подключите прибор к сети питания.
2. Нажмите кнопки блокировки крышки (8) и откройте крышку прибора (1). Подключите соответствующий провод к разъему (9), а также к специальной емкости.
3. Нажмите кнопку запуска насоса, высасывающего воздух (10) – начинается процесс высасывания воздуха из контейнера. После того, как воздух будет высосан, насос выключится автоматически. Процесс можно прервать, нажав еще раз на кнопку (10).

ВНИМАНИЕ! Если насос, высасывающий воздух, работает более 45 секунд, то прекратите процесс - контейнер неплотный или плохо подключен высасывающий провод. Исправьте ошибки и повторите процесс.

4. После завершения процесса отсоедините высасывающий провод и отсоедините прибор от сети.

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

1. Упаковывайте как можно наиболее свежие продукты. Приборы для вакуумной упаковки позволяют сохранить свежесть продуктов в пять раз дольше, чем в обычных условиях хранения.
2. Продукты с нежной, влажной или легко деформируемой структурой (хлеб, мясо, фрукты) необходимо заранее заморозить. Перед вакуумной упаковкой положите продукты на несколько часов в морозильную камеру. После того, как продукты станут твердыми, они готовы для вакуумной упаковки.
3. При упаковке свежего мяса без предварительного замораживания поместите сложенное бумажное полотенце между мясом и верхней частью пакета. Это позволит впитать влагу и защитить прибор от всасывания жидкости.
4. Края продуктов с острыми краями обложите бумажным полотенцем, чтобы они не прокололи пакет.

5. Перед упаковкой продуктов для приготовления методом SOUS VIDE посыпьте их необходимыми ингредиентами и специями.
6. Не используйте повторно один раз использованных пакетиков.
7. Перед упаковкой овощей попарьте их в кипятке. Не упаковывайте в вакуумные пакеты для длительного хранения грибы и чеснок из-за рисков, связанных с действием анаэробных бактерий.
8. В аппарате для вакуумной упаковки вы можете приготовить пакетики со льдом. В пакет влейте воду и добавьте небольшое количество алкоголя, затем выполните запаивание, не высасывая воздух. Подготовленный таким образом пакет отлично подойдет в качестве холодного компресса после предварительной заморозки в морозильной камере.
9. В аппарате для вакуумной упаковки можно упаковывать различные предметы домашнего обихода (карты, ювелирные изделия и т. д.)
10. Используйте только пакеты или пленку, предназначенную для сварки шириной до 290 мм. Одна сторона пленки или пакета должна быть тисненой (рифленой). Если пленка рифленая с двух сторон, не имеет значения, какая сторона пленки будет направлена в сторону сварочной планки.
11. Продукты с жидкой консистенцией можно в пакете только запаивать. НЕ НУЖНО ИХ УПАКОВЫВАТЬ В ВАКУУМЕ. Жидкости могут всасываться через вакуумный насос. В случае запаивания жидкостей используйте кнопку SEAL.

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Проблема	Причина	Решение
Прибор не включается	Отсутствие питания.	Подключите устройство к сети. Проверьте параметры Вашей электрической сети. Проверьте шнур питания, в случае подозрения повреждения, немедленно отключите из розетки и свяжитесь с сервисным центром.
Прибор не вытягивает воздух из пакет полностью	Неправильное расположение пакета в приборе. Неправильный выполнен шов пакетика. Загрязненная пленка внутри шва.	Убедитесь, что конец пакета находится в высасывающей камере. Нагрейте еще раз подготовленный пакетик. Очистите место запаивания.
Пакет после запайки наполняется воздухом.	Острый край содержимого пакета прорезал его. Некоторые продукты (овощи/фрукты) выделяют газы после упаковки.	Оберните острые края бумажным полотенцем перед запаиванием. Овощи не были пропарены перед упаковкой. Открой пакет, проверьте свежесть упакованных продуктов.

ОЧИСТКА И УХОД

1. Перед очисткой отключите прибор от электрической сети и подождите, пока он полностью остынет.

ВНИМАНИЕ! Не погружайте прибор в воду или другие жидкости.

2. Корпус прибора протрите влажной тканью с небольшим количеством моющего средства, после чего протрите насухо.
3. Камеру внутри протрите сухой тканью. Обратите особое внимание на внутреннюю часть высасывающей камеры.

4. Прокладку сварочной планки (7) в случае больших загрязнений можно снять и вымыть под проточной водой. Перед установкой тщательно ее высушите.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технические характеристики указаны на заводском щитке изделия.

Длина сетевого шнура: 1,05 м



ВНИМАНИЕ! Компания MPM agd S. A. оставляет за собой право внесения технических изменений в конструкцию.

Правильная утилизация продукта (изношенное электрическое и электронное оборудование)



Маркировка на продукте указывает на то, что продукт не следует выбрасывать вместе с другими бытовыми отходами по окончании срока службы. Изношенное оборудование может оказывать вредное воздействие на окружающую среду и здоровье человека из-за потенциального содержания опасных веществ, смесей и компонентов. Смешивание отходов в виде изношенного электронного и электрического оборудования с другими отходами или их непрофессиональная разборка может привести к выбросу веществ, вредных для здоровья и окружающей среды. Изношенное устройство необходимо сдать на пункт сбора отработанного электрического и электронного оборудования. Чтобы получить подробную информацию о месте сдачи электрических и электронных отходов, пользователь должен обратиться в местный пункт сбора оборудования для утилизации или на завод по переработке изношенного оборудования.

POKYNY TÝKAJÚCE SA BEZPEČNÉHO POUŽÍVANIA

- Pred použitím sa dôkladne oboznámte s používateľskou príručkou.
- Zariadenie nedržte vlhkými rukami.
- Zachovávajte mimoriadnu opatrnosť, keď sa v blízkosti zariadenia nachádzajú deti.
- Zariadenie nepoužívajte na iné účely, než na aké je určené.
- Keď zariadenie používate, neponechávajte ho bez náležitého dohľadu.
- Keď zariadenie nepoužívate, ako aj pred čistením, vždy vytiahnite zástrčku z el. zásuvky.
- Zariadenie v žiadnom prípade nepoužívajte keď je poškodené, ani vtedy, keď je poškodený napájací kábel alebo zástrčka – v takom prípade zariadenie odovzdajte na opravu do autorizovaného servisu.
- Zariadenie nepoužívajte vonku, na voľnom priestranstve.
- Napájací kábel nevešajte na ostrých hranách, a zabráňte, aby sa dotýkal horúcich povrchov.
- Zariadenie musí byť pripojené k el. zásuvke s ochranným, uzemňovacím kolíkom.
- Zariadenie nekladte v blízkosti iných elektrických spotrebičov a zariadení, horákov, sporákov, rúr ap.
- Zariadenie je určené iba na domáce použitie.
- Vždy pred začatím používania zariadenia skontrolujte, či sú všetky prvky zariadenia správne namontované.
- Používanie príslušenstva, ktoré výrobca neodporúča, môže viesť k poškodeniu zariadenia, požiaru alebo k úrazu.
- Toto zariadenie môžu používať deti vo veku od 8 rokov, ako aj osoby s obmedzenými fyzickými, senzorickými a rozumovými schopnosťami, ako aj osoby, ktoré nemajú príslušné vedomosti a skúsenosti, ak budú pod neustálym dohľadom, alebo ak boli predtým príslušne zaškolené o spôsobe používania zariadenia bezpečným spôsobom, a pochopili riziko, ktoré súvisí s používaním tohto zariadenia. Deti bez dozoru dospelšej osoby nesmú zariadenie čistiť, ani vykonávať jeho údržbu.
- Deti sa v žiadnom prípade nesmú so zariadením hrať.
- Zariadenie a jeho kábel uchovávajte na mieste mimo dosahu detí vo veku do 8 rokov.
- Nevyťahujte zástrčku zo zásuvky ťahaním za napájací kábel.

- Zariadenie nie je určené na používanie s použitím vonkajších časových spínačov, alebo osobitného systému diaľkového ovládania.
- Zástrčku nevsúvajte do el. zásuvky mokrými rukami.
- Kvôli bezpečnosti detí, nenechávajte časti balenia/obalu (plastové vrecia, kartóny polystyrén ap.) voľne dostupné.
- **VAROVANIE! Nedovoľte, aby sa deti hrali fóliami. Nebezpečenstvo udusenía!**



Keď sa zariadenie používa, zvaracia lišta môže mať vyššiu teplotu. Riziko popálenia!

POPIS ZARIADENIA

- | | |
|---|---|
| 1. Pokrievka zariadenia | h. kontrolka režimu „Dry” |
| 2. Ovládací panel | i. kontrolka režimu „Moist” |
| a. tlačidlo „STOP”/odblokovanie tlačidiel „Seal” a „Vac/Seal” | 3. Odsávací komora |
| b. tlačidlo vákuového balenia so zvarením „Vac/Seal” | 4. Dolné tesnenie odsávacej komory |
| c. tlačidlo zvarovania „Seal” | 5. Horné tesnenie odsávacej komory |
| d. tlačidlo nastavenia režimu odsávania „Mode” | 6. Zvaracia lišta |
| e. tlačidlo nastavenia režimu zvarovania „Food” | 7. Tesnenie zvaracej lišty |
| f. kontrolka režimu „Normal” | 8. Tlačidlá blokády pokrievky |
| g. kontrolka režimu „Gentle” | 9. Prípojka na odsávanie vzduchu z doplnkov |
| | 10. Tlačidlo spustenia odsávacieho čerpadla |

VŠEOBECNÉ INFORMÁCIE

Používanie vákuového balenia potravín pomáha predĺžiť ich trvanlivosť. Odsatie vzduchu z fóliových vreciek alebo zo špeciálnych nádob, pomáha zabrzdiť rozvoj mikroorganizmov, húb a baktérií. Potraviny si uchovávajú svoju prirodzenú chuť, farbu a štruktúru. Vákuové balenie sa používa aj pri varení metódou „Sous Vide”.

Typ potraviny	Uchovávanie vákuovo zabalených potravín v mrazničke	Uchovávanie vákuovo zabalených potravín v chladničke	Normálne uchovávanie
Čerstvé teľacie a hovädzie mäso	1 až 3 roky	1 mesiac	1 až 2 týždne
Mleté mäso	1 rok	1 mesiac	1 až 2 týždne
Čerstvé bravčové mäso	2 až 3 roky	2 až 4 týždne	1 týždeň
Čerstvé ryby	2 roky	2 týždne	3 až 4 dni
Čerstvé hydinové mäso	2 až 3 roky	2 až 4 týždne	1 týždeň
Údené mäso	3 roky	6 až 12 týždne	2 až 4 týždne
Čerstvá, parená zelenina	2 až 3 roky	2 až 4 týždne	1 až 2 týždne

Čerstvé ovocie	2 až 3 roky	2 týždne	3 až 4 dni
Tvrdé syry	6 mesiacov	6 až 12 týždňov	2 až 4 dni
Krájané údeniny	neodporúčané	6 až 12 týždňov	1 až 2 týždne
Čerstvé cestoviny	6 mesiacov	2 až 3 týždne	1 týždeň

PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Vytiahnite zariadenie z kartónu, odstráňte všetky vrecká, nálepky, polystyrénové výplne.
2. Skontrolujte zariadenie ohľadne poškodení, ktoré mohli vzniknúť pri preprave – ak máte pochybnosti, obráťte sa na predajcu.
3. Skontrolujte, či parametre používaného elektrického obvodu sa zhodujú s parametrami, ktoré sú uvedené na výrobnom štítku zariadenia.
4. Zariadenie položte na tvrdý stabilný suchý vodorovný a rovný povrchu.

POUŽÍVANIE ZARIADENIA

Princíp vákuové balenia je jednoduchý: potravinu sa umiestňuje vo vrecku, následne sa z vrecka odsáva vzduch a následne sa tesne uzatvára zvarením. Môžete používať hotové vrecká alebo vytvárať potrebné obaly zo zvinutej fólie (rukáv). Samostatne vytvárané obaly majú ideálne rozmery so správnou veľkosťou (dĺžkou), príslušne podľa rozmerov balenej potravy. Dôležité je, aby používaná fólia nebola širšia než 290 mm, a aby bola vykonaná technikou lisovania (vrúbkovania). Iba taká fólia môže byť správne zvarená.

POZOR! Vákuové balenie NENAHRADZUJE chladenie alebo mrazenie. Všetky potraviny, ktoré sa ľahko kazia, musia byť náležite chladené, aj po vákuovom zabalení musia byť uchovávané v chladničke alebo mrazničke.

PRÍPRAVA VRECIK

1. Pripojte zariadenie k el. napätiu.
2. Stlačte tlačidlá blokady pokrievky (8) a zdvihnite pokrievku zariadenia (1).
3. Odviňte z rolky požadovanú dĺžku fólie a odrežte ju.
4. Koniec odrezaného kusa fólie umiestnite na tesnení zväracej lišty (7) tak, aby sa fólia nachádzala zvonka zariadenia. Dávajte pozor, aby ste fóliu umiestnili lisovanou (vrúbkovanou) stranou dohora.
5. Zatvorte pokrievku a pritlačte tak, aby tlačidlá (8) zapadli, tzn. bude počuť charakteristický zvuk zacvaknutia.
6. Tlačidlom nastavenia režimu zvárania „Food“ (2e) vyberte režim „Dry“, zasvieti príslušná kontrolka (2h).
7. Stlačte a na chvíľu podržte stlačené tlačidlo „STOP“ (2a), odblokujú sa tlačidlá zvárania, informuje o tom zasvietenie symbolu otvorenej zámky na tlačidle (2a).
8. Stlačte tlačidlo „Seal“ (2c) – tlačidlo sa zasvieti – prebieha proces zvárania. Podsvietenie po istej chvíli zhasne, to znamená, že proces zvárania sa skončil. Proces zvárania môžete prerušiť stlačením tlačidla „STOP“ (2a).
9. Otvorte pokrievku (1) a vyberte zvarenú fóliu.

POZOR! Hornú pokrievku vždy otvorte hneď po skončení zvárania, a nezatvárajte ju, kým nebudete opäť zvärať. Pred vykonaním ďalšieho zvaru počkajte aspoň 40 sekúnd.

POZOR! Nedotýkajte sa zväracej lišty (6) – riziko popálenia.

10. Skontrolujte vytvorený zvar. Ak je zvar nepravdivý, neplný, zvlnený, biely alebo mliečnobiely, odstrihnite ho a celú procedúru zopakujte.
11. Odpojte zariadenie od el. napätia.

VÁKUOVÉ BALENIE SO ZVÁRANÍM

1. Do vrečka vložte potraviny, ktoré chcete v ňom chcete vákuovo zabaliť, a vrečko zvariť. Vrečka vyberte tak, aby po vložení potraviny zostali ešte cca 5 cm okraje, potrebné na vytvorenie zvaru. Pri balení potravín, ktoré budú pripravované metódou SOUT VIDE, odporúčame, aby ste danú potravinu pokrájali na plátky alebo rovné nevelké časti. Vďaka tomu sa pri varení budú variť rovnomernejšie.

POZOR! Miesta vrečka, kde bude vykonaný zvar, musia byť suché a čisté. V prípade, ak sa tieto miesta pri vkladaní potraviny zašpinia, miesta zvaru pred zváraním vyčistíte papierovou utierkou.

2. Pripojte zariadenie k el. napätiu.
3. Stlačte tlačidlá blokády pokrievky (8), zdvihnite pokrievku (1) a vložte otvorený koniec vrečka do odsávacej komory (3). Súčasne dávajte pozor, aby ste fóliu umiestnili lisovanou (vrúbkovanou) stranou dohora.
4. Zatvorte pokrievku a pritlačte tak, aby tlačidlá (8) zapadli, tzn. bude počuť charakteristický zvuk zacvaknutia.
5. Tlačidlom „Mode“ (2d) vyberte požadovaný režim odsávania vzduchu. V prípade potravín, ktoré vyžadujú vysokú úroveň odsatia vzduchu, nastavte režim „Normal“, a v prípade výrobkov s jemnou štruktúrou, vyberte režim „Gentle“. O vybratí príslušného režimu informuje zasvietenie príslušnej kontrolky (2f) alebo (2g).
6. Tlačidlom „Food“ (2e) vyberte požadovaný režim zvárania. Pri zváraní vrečka, ktoré je vo vnútri suché, vyberte režim „Dry“, a pri zváraní vrečka, ktoré je vo vnútri vlhké, vyberte režim „Moist“. O vybratí príslušného režimu informuje zasvietenie príslušnej kontrolky (2h) alebo (2i).
7. Stlačte a na chvíľu podržte stlačené tlačidlo „STOP“ (2a), odblokujú sa tlačidlá zvárania, informuje o tom zasvietenie symbolu otvorenej zámky na tlačidle (2a).
8. Stlačte tlačidlo „VacSeal“ (2b) – tlačidlo sa zasvieti – prebieha proces odsávania vzduchu a zvárania. Keď podsvietenie zhasne, proces odsávania vzduchu a zvárania sa skončil. Proces môžete prerušiť stlačením tlačidla „STOP“ (2a).

POZOR! Ak je odsávacie čerpadlo nepretržite spustené dlhšie než 45 sekúnd, prerušte proces – vrečko nie je tesné alebo je zle umiestnené v odsávacej komore. Napravte to a opäť vykonajte proces.

9. Otvorte pokrievku (1) a vyberte zvarené vrečko.

POZOR! Hornú pokrievku vždy otvorte hneď po skončení zvárania, a nezatvárajte ju, kým nebudete opäť zvärať. Pred vykonaním ďalšieho zvaru počkajte aspoň 40 sekúnd.

POZOR! Nedotýkajte sa zväracej lišty (6) – riziko popálenia.

10. Skontrolujte, či je vzduch v náležitej miere odsatý, a či je vytvorený zvar urobený správne. V prípade, ak balenie nie je správne, potravinu preložte do nového vrečka a opäť vykonajte proces odsávania a zvárania.
11. Odpojte vákuovačku od el. napätia.

ODSÁVANIE VZDUCHU Z DOPLNKOV

Vzduch môžete odsávať aj z externých nádob (ktoré sú na to určené), s tým, že je potrebná príslušná hadička, ktorá nie je vo vybavení výrobku MPZ-01.

1. Pripojte zariadenie k el. napätiu.
2. Stlačte tlačidlá blokády pokrievky (8) a otvorte pokrievku zariadenia (1). Pripojte príslušnú prípojnú hadičku k prípojke (9) a k externej nádobe.

3. Stlačte tlačidlo spustenia odsávacieho čerpadla (10) – spustí sa proces odsávania vzduchu z externej nádoby. Čerpadlo sa po odsatí vzduchu automaticky vypne. Proces môžete prerušiť opätovným stlačením tlačidla (10).

POZOR! Ak je odsávacie čerpadlo nepretržite spustené dlhšie než 45 sekúnd, prerušte proces – nádoba nie je tesná alebo je zle pripojená odsávacia hadička. Napravte to a opäť vykonajte proces.

4. Keď sa skončí proces odsávania, odpojte hadičku a zariadenie od el. napätia.

PRAKTICKÉ RADY

- Vždy balte čo najčerstvejšie potraviny. Zariadenie na vákuové balenie umožňuje uchovať čerstvosť potravín až päťkrát dlhšie v porovnaní s uchovávaním v normálnych podmienkach.
- Potraviny s jemnou štruktúrou, vlhké alebo také, ktoré sa ľahko deformujú (pečivo, mäso, ovocie), pred balením najprv zmrazte. Potraviny predtým, než ich vákuovo zabalíte, vložte na niekoľko hodín do mrazničky. Keď sú dostatočne tvrdé, sú pripravené na vákuové zabalenie.
- Pri balení čerstvého mäsa, ktoré nie je vstupne zmrazené, medzi mäso a hornú časť vrečka vložte papierovú utierku. Utierka pohltí vlhkosť a tiež ochráni zariadenie pred nasatím kvapaliny.
- Ak má potraviny ostré hrany, tieto hrany zabezpečte papierovými utierkami, aby ste predišli prederaveniu vrečka.
- Pri balení potravín, ktoré budete variť metódou SOUS VIDE, pred zabalením pridajte potrebné zložky a koreniny.
- Raz použité vrečky opäť nepoužívajte.
- Zeleninu pred zabalením najprv obarte vriacou vodou/parou. Nebalte vákuovo, na dlhodobé uskladnenie, hríby, huby a cesnak, kvôli riziku, ktoré predstavujú anaeróbne baktérie (rozvíjajúce sa bez kyslíka).
- Vo vákuovačke môžete tiež pripraviť vrečky s ľadom. Do vrečka nalejte vodu a pridajte nevelké množstvo alkoholu, potom vrečko bez odsávania vzduchu zvaríte. Takto pripravené vrečko je po predchádzajúcom zmrazení v mrazničke vynikajúce ako studený obklad.
- Vákuovačku môžete používať aj na balenie rôznych iných domácich predmetov (máp, bižutérie ap.).
- Používajte iba vrečky alebo fólie, ktoré sú určené na zváranie, so šírkou max. 290 mm. Jedna strana fólie alebo vrečka musí byť lisovaná (vrúbkovaná). Ak je fólia vrúbkovaná na oboch stranách, potom nie je podstatné, ktorou stranou bude vložená do zvaracej lišty.
- Vrečky s tekutými výrobkami môžete iba zvariť. V TOMTO PRÍPADE V ŽIADNOM PRÍPADE NEPOUŽÍVAJTE VÁKUOVÉ BALENIE. Vákuové čerpadlo môže tieto kvapaliny nasať. Pri zváraní vrečiek s kvapalinami používajte tlačidlo SEAL.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Príčina	Riešenie
Zariadenie sa nespúšťa	Žiadne el. napätie.	Pripojte zariadenie k el. sieti. Skontrolujte parametre používaného el. obvodu. Skontrolujte napájací kábel, v prípade, ak je poškodený, okamžite ho vytiahnite z el. zásuvky, a obráťte sa na autorizovaný servis.
Zariadenie neodsáva z vrečiek úplne všetok vzduch.	Nesprávne umiestnené vrečko v zariadení. Nesprávny zvar urobeného vrečka. Znečistená fólia na mieste zvaru.	Skontrolujte, či je koniec vrečka v odsávacej komore. Opäť zvaríte pripravené vrečko. Očistíte miesta zvaru.

Vrecko sa bo zvarení naplňa vzduchom.	Ostrá hrana obsahu prederavila vrecko. Niektoré potraviny (zelenina/ovocie) aj po zabalení uvoľňujú plyny.	Ostré hrany pred zvarením zabezpečte papierovou utierkou. Zeleninu ste pred zabalením neobarili. Otvorte vrecko, kontrolujte, či sú zabalené potraviny čerstvé.
---------------------------------------	---	--

ČISTENIE A ÚDRŽBA

1. Zariadenie pred čistením odpojte od el. napätia a počkajte, kým po zvaraní úplne vychladne.
POZOR! Vákuovačku neponárajte do vody ani do iných kvapalín.
2. Plášť zariadenia utierajte vlhkou handričkou s nevelkým množstvom čistiaceho prostriedku, a potom poutierajte dosucha.
3. Vnútro komory zariadenia utierajte suchou handričkou. Dávajte predovšetkým pozor na vnútro odsávacej komory.
4. Ak je tesnenie zvaracej lišty (7) príliš silno znečistené, môžete ho zdemontovať a umyť pod tečúcou vodou. Pred montážou dôkladne vysušte.

TECHNICKÉ PARAMETRE

Technické parametre sú uvedené na výrobnom štítku výrobku.

Dĺžka napájacieho kábla: 1,05 m



POZOR! Spoločnosť „MPM agd S.A.“ si vyhradzuje právo zavádzať technické zmeny.

Správne odstraňovanie výrobku (opotrebované elektrické a elektronické zariadenia)



Označenie umiestnené na výrobku informuje, že výrobok sa po použití nesmie vyhodiť ako komunálny, netriedený odpad. Opatrebované zariadenie môže mať negatívny vplyv na životné prostredie a ľudské zdravie vzhľadom na potenciálny obsah nebezpečných látok, zmesí a komponentov. Miešanie odpadov z elektrických a elektronických zariadení s inými odpadmi, ako aj neprofesionálne vykonaná demontáž, môže viesť k úniku nebezpečných látok škodlivých pre ľudské zdravie a životné prostredie. Opatrebované zariadenie odovzdajte do príslušného zberného miesta, ktoré sa zaoberá zberom opotrebovaných elektrických a elektronických zariadení. Bližšie informácie o mieste a spôsobe bezpečného odstraňovania elektrických a elektronických odpadov vám poskytne miestna samospráva, maloobchodné predajné miesta, zberné miesta alebo príslušná pobočka úradu pre ochranu životného prostredia.

ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Перед початком використання уважно прочитайте інструкцію з експлуатації.
- Не тримайте пристрій мокрими руками.
- Будьте особливо обережні, коли поблизу пристрою знаходяться діти.
- Не використовуйте пристрій не за його призначенням.
- Не залишайте пристрій без нагляду, доки він працює.
- Завжди вимикайте вилку з розетки, коли прилад не використовується, або перед очищенням.
- Не використовуйте пошкоджений пристрій, зокрема, коли кабель живлення або штепсель пошкоджені – у цьому випадку зверніться до сертифікованого сервісного центру для ремонту пристрою.
- Не використовуйте пристрій на відкритому повітрі.
- Не вішайте кабель живлення на гострі краї та не допускайте контакту з гарячими поверхнями.
- Пристрій повинен бути підключений до розетки з заземленням!
- Не розміщуйте пристрій поблизу інших електроприладів, конфорок, плит, духовок тощо.
- Пристрій призначений виключно для домашнього користування.
- Перед початком роботи завжди перевіряйте, чи всі компоненти пристрою правильно встановлені.
- Використання аксесуарів, не рекомендованих виробником, може призвести до пошкодження пристрою, пожежі або травм.
- Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними та розумовими здібностями, як і люди, які не мають досвіду та знань в області поводження з пристроєм, за умови, що користування відбуватиметься під наглядом, буде проведено інструктаж щодо безпечного використання пристрою і їм будуть відомі пов'язані з цим ризики. Діти без нагляду не повинні проводити очищення та технічне обслуговування пристрою.

- Необхідно слідкувати за тим, щоб діти не гралися обладнанням/пристроєм.
- Пристрій і кабель живлення зберігайте в місці, недоступному для дітей віком до 8 років.
- Не витягайте вилку з розетки, тягнучи за провід.
- Пристрій не призначений для роботи з використанням зовнішніх таймерів або окремої системи дистанційного керування.
- Не вставляйте вилку в розетку мокрими руками.
- Задля безпеки дітей не залишати частини упаковки у вільному доступі (поліетиленові пакети, картонні коробки, полістирол тощо).
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Не дозволяти дітям гратися плівкою. НЕБЕЗПЕКА УДУШЕННЯ!**



Під час роботи температура ущільнювальної планки може бути вищою. Небезпека опіків!

ОПИС ПРИСТРОЮ

- | | |
|--|---|
| 1. Кришка приладу | h. індикатор «сухо |
| 2. Панель керування | i. Індикатор режиму «Вологе |
| a. Кнопка «STOP»/розблокування кнопок «Seal» і «Vac/Seal | 3. Камера для витяжки повітря |
| b. Кнопка вакуумного пакування із запаюванням «Vac/Seal» | 4. Нижнє ущільнення витяжної камери |
| c. Кнопка «Запечатати | 5. Верхнє ущільнення витяжної камери |
| d. кнопка вибору режиму всмоктування «Mode» | 6. Ущільнювальна планка |
| e. для вибору режиму запаювання «Харчові продукти» | 7. Прокладка ущільнювальної планки |
| f. світловий індикатор для режиму «Нормальний» | 8. Кнопки блокування кришки |
| g. Індикатор режиму «Делікатний | 9. Роз'єм для виведення повітря з аксесуарів |
| | 10. Натисніть кнопку, щоб запустити насос для видалення повітря |

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ

Метод вакуумного пакування подовжує термін зберігання харчових продуктів. Витягування повітря з пластикових пакувальних пакетів або зі спеціальних контейнерів пригнічує ріст мікроорганізмів, грибків і бактерій. Їжа зберігає свій натуральний смак, колір і текстуру. Вакуумна упаковка також використовується при приготуванні «Sous Vide».

Тип їжі	Вакуумне зберігання в морозильній камері	Вакуумне зберігання в холодильнику	Звичайне зберігання
Свіжа телятина та яловичина	Від 1 до 3 років	1 місяць	Від 1 до 2 тижнів
М'ясний фарш	Крок 1.	1 місяць	Від 1 до 2 тижнів
Свіжа свинина	Від 2 до 3 років	Від 2 до 4 тижнів	1 тиждень
Свіжа риба	2 роки	2 тижні	3-4 дні
Свіже м'ясо птиці	Від 2 до 3 років	Від 2 до 4 тижнів	1 тиждень
Копчене м'ясо	3 роки	Від 6 до 12 тижнів	Від 2 до 4 тижнів
Свіжі овочі, ошпарені	Від 2 до 3 років	Від 2 до 4 тижнів	Від 1 до 2 тижнів
Свіжі фрукти	Від 2 до 3 років	2 тижні	3-4 дні
Тверді сири	6 місяців	6-12 тижнів	2-4 дні
Нарізані сосиски	не рекомендується	6-12 тижнів	Від 1 до 2 тижнів
Свіжі макарони	6 місяців	2-3 тижні	1 тиждень

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Розпакуйте пристрій з картонної коробки, видаліть усі пакети, етикетки, картон та наповнювачі.
2. Перевірте пристрій на наявність пошкоджень, які можуть виникнути під час транспортування – якщо сумніваєтеся, зв'яжіться з продавцем.
3. Переконайтеся, що параметри вашої електричної мережі відповідають даним на заводській табличці пристрою.
4. Поставте пристрій на тверду, стійку, суху, горизонтальну та рівну поверхню.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ

Техніка вакуумного пакування полягає в тому, що продукт поміщається в пакет, а потім з нього викачується повітря і пакет запаюється. Використовуйте готові пакети або зробіть їх самостійно, використовуючи плівку в рулоні (рукав). Самостійне виготовлення пакета дозволяє ідеально адаптувати його довжину до розмірів харчового продукту, що пакується. Важливо, щоб ширина використовуваної плівки не перевищувала 290 мм і щоб плівка була рельєфною (крапчастою). Тільки така плівка може бути правильно запечатана.

УВАГА! Вакуумна упаковка НЕ замінює охолодження або заморожування. Усі швидкопсувні продукти, які потребують охолодження, після вакуумного пакування необхідно продовжувати зберігати в холодильнику або морозильній камері.

ПІДГОТОВКА МІШКІВ

1. Підключіть пристрій до електромережі.
2. Натисніть кнопки фіксації кришки (8) і підніміть кришку приладу (1).
3. Відмотайте від рулону плівку потрібної довжини та відріжте її.
4. Покладіть кінець відрізаного шматка фольги на ущільнювальну планку (7), але таким чином, щоб фольга була зовні машини. Також подбайте про те, щоб покласти плівку рельєфною (строкатою) стороною догори.
5. Закрийте кришку і натисніть на неї так, щоб кнопки (8) видали характерне «кляцання».
6. За допомогою кнопки вибору режиму запаявання «Food» (2e) виберіть режим «Дгу» (Сухий), на який вказує світловий індикатор (2h).
7. Натисніть і утримуйте кнопку «STOP» (2a) протягом хвилини, це розблокує кнопки зварювання, про що сигналізує значок відкритого замка на кнопці (2a).
8. Натисніть кнопку «Запечатати» (2c) - кнопка засвітиться - йде процес запечатування. Через деякий час підсвічування згасне, вказуючи на закінчення процесу зварювання. Процес зварювання можна перервати за допомогою кнопки «STOP» (2a).
9. Відкрийте кришку ущільнювача (1) і зніміть герметичну плівку.

УВАГА! Завжди відкривайте верхню кришку відразу після завершення запаявання і не закривайте її до наступного запаявання. Зачекайте щонайменше 40 секунд перед повторним зварюванням.

УВАГА! Не торкайтеся ущільнювальної планки (6) - ризик опіків.

10. Огляньте отриманий зварний шов. Якщо зварювальний шов нерівний, неповний, зморшкуватий, білий або молочно-білий, відріжте його і повторіть процедуру.
11. Від'єднайте пристрій від електромережі

ВАКУУМНА УПАКОВКА З ГЕРМЕТИЗАЦІЄЮ

1. Помістіть їжу, призначену для вилучення з повітря, і запечатайте її в пакет. Вибирайте пакет таким чином, щоб після того, як ви покладете їжу, залишилося ще близько 5 см пакета для запечатування. При пакуванні продуктів для приготування SOUS VIDE бажано нарізати їх скибочками або однаковими невеликими шматочками. Це забезпечить рівномірний нагрів під час приготування.

УВАГА! Місце в мішку, де буде відбуватися запаявання, має бути сухим і чистим. Якщо під час укладання їжі в пакет забруднилася область ущільнення, протріть її паперовим рушником.

2. Підключіть пристрій до електромережі.
3. Натисніть кнопки фіксації кришки (8), підніміть кришку (1) і вставте відкритий кінець мішечка в камеру для відведення повітря (3). При цьому переконайтеся, що плівка покладена рельєфною (рифленою) стороною догори.
4. Закрийте кришку і натисніть на неї так, щоб кнопки (8) видали характерне «кляцання».
5. За допомогою кнопки «Mode» (2d) виберіть потрібний режим відведення повітря. Для продуктів, які потребують високого рівня відведення повітря, встановіть режим «Нормальний», а для продуктів з делікатною структурою виберіть режим «Делікатний». Про вибір відповідного режиму свідчить загоряння відповідної індикаторної лампочки (2f) або (2g).
6. За допомогою кнопки «Food» (2e) виберіть потрібний режим герметизації. Для запечатування сухого пакета виберіть режим «Сухий», а для запечатування вологого пакета - режим «Вологий». Про вибір відповідного режиму свідчить загоряння відповідної індикаторної лампочки (2h) або (2i).

7. Натисніть і утримуйте кнопку «STOP» (2a) протягом хвилини, це розблокує кнопки зварювання, про що сигналізує значок відкритого замка на кнопці (2a).
8. Натисніть кнопку «VacSeal» (2b) - кнопка засвітиться - йде процес відкачування повітря і герметизації. Коли підсвічування згасне, процес всмоктування і зварювання завершиться. Ви можете перервати процес за допомогою кнопки «STOP» (2a).

УВАГА! Якщо всмоктувальний насос працює більше 45 секунд, зупиніть процес - мішок негерметичний або неправильно розміщений у всмоктувальній камері. Виправте аномалії і повторіть процес.

9. Відкрийте кришку запаювача (1) і вийміть запаяний пакет.

УВАГА! Завжди відкривайте верхню кришку відразу після завершення запаювання і не закривайте її до наступного запаювання. Зачекайте щонайменше 40 секунд перед повторним зварюванням.

УВАГА! Не торкайтеся ущільнювальної планки (6) - ризик опіків.

10. Переконайтеся, що повітря було належним чином відкачано і що ущільнення є правильним. У разі виявлення дефекту перекладіть їжу в новий пакет і повторіть процес екстракції із запечатуванням.
11. Відключіть запаювальну машину від електромережі.

ВІДВЕДЕННЯ ПОВІТРЯ З АКСЕСУАРІВ

Повітря з зовнішніх контейнерів можна відводити за умови наявності відповідного повітропроводу, який не входить до комплекту MPZ-01.

1. Підключіть пристрій до електромережі.
2. Натисніть кнопки фіксації кришки (8) і відкрийте кришку приладу (1). Підключіть відповідний з'єднувальний кабель до гнізда (9) і до спеціальної посудини.
3. Натисніть кнопку запуску насоса для відкачування повітря (10) - почнеться процес відкачування повітря із зовнішнього контейнера. Після видалення повітря насос автоматично вимикається. Ви можете перервати процес повторним натисканням кнопки (10).

УВАГА! Якщо всмоктувальний насос працює більше 45 секунд, зупиніть процес - ємність негерметична або всмоктувальна лінія погано підключена. Виправте аномалії і повторіть процес.

4. Коли процес завершиться, від'єднайте витяжний шнур і відключіть пристрій від мережі.

ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

1. Завжди пакуйте якомога свіжіші продукти. Вакуумне пакувальне обладнання зберігає продукти свіжими до п'яти разів довше, ніж за звичайних умов зберігання.
2. Продукти, які мають ніжну текстуру, вологі або легко деформуються (хліб, м'ясо, фрукти), потрібно заморозити заздалегідь. Перед вакуумним пакуванням покладіть продукти в морозильну камеру на кілька годин. Після застигання продукт готовий до вакуумного пакування.
3. Якщо ви пакуєте свіже м'ясо без попереднього заморожування, покладіть складений паперовий рушник між м'ясом і верхньою частиною пакета. Це дозволить поглинати вологу і захистить пристрій від всмоктування рідини.
4. Для їжі з гострими краями захистіть краї паперовим рушником, щоб запобігти перфорації пакета.
5. При пакуванні продуктів, призначених для приготування за методом SOUS VIDE, додайте до них відповідні інгредієнти та спеції перед пакуванням.
6. Не використовуйте пакети повторно після використання.

7. Перед пакуванням ошпарити овочі окропом. Не пакуйте гриби та часник у вакуумну упаковку для тривалого зберігання через ризики, пов'язані з анаеробними бактеріями.
8. Ви можете приготувати пакети з льодом у вакуумному пакувальнику. Налийте в пакет воду і додайте невелику кількість спирту, а потім закрийте його, не випускаючи повітря. Приготований таким чином мішечок буде добре працювати як холодний пакет, якщо його попередньо заморозити в морозильній камері.
9. У пакувальник також можна пакувати різні побутові речі (карти, прикраси тощо).
10. Використовуйте тільки пакети або плівку, призначені для запаювання шириною до 290 мм. Одна сторона плівки або пакета повинна бути рельєфною (крапчастою). Якщо фольга двостороння, не має значення, якою стороною вона звернена до пломбувальної планки.
11. Продукти з рідкою консистенцією можна запечатувати тільки в пакет. **ВОНИ НЕ ПОВИННІ БУТИ УПАКОВАНІ У ВАКУУМ.** Рідини можна всмоктувати за допомогою вакуумного насоса. Для закупорювання рідин використовуйте кнопку **ЗАКУПОРОЧУВАТИ**.

ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ

Проблема	ПРИЧИНА	Вирішення
Пристрій не запускається	Немає живлення.	Підключіть пристрій до мережі живлення. Перевірте параметри вашої електричної мережі. Перевірте шнур живлення; якщо є підозра на пошкодження, негайно відключіть його від мережі та зверніться до авторизованого сервісного центру.
Пристрій не повністю витягує повітря з мішків	Неправильне розташування мішка в пристрої. Неправильне запечатування заповненого пакета. Забруднена плівка в зоні запаювання.	Переконайтеся, що кінець мішечка знаходиться у всмоктувальній камері. Знову закрийте підготовлений пакет. Очистіть зону ущільнення.
Після запаювання мішок наповнюється повітрям.	Гострий край вмісту пакета прорівав його. Деякі продукти (овочі/фрукти) виділяють гази при пакуванні.	Перед герметизацією оберніть гострі краї паперовим рушником. Овочі не ошпарювали перед пакуванням. Відкрийте пакет, перевірте свіжість упакованого життя.

ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

1. Перед чищенням відключіть машину від електромережі та зачекайте, поки вона повністю охолоне після запаювання.
- УВАГА! Не занурюйте пристрій у воду чи інші рідини.**
2. Протріть корпус пристрою вологою ганчіркою з невеликою кількістю миючого засобу, а потім витріть насухо.
 3. Протріть внутрішню частину відділення для приладів сухою ганчіркою. Зверніть особливу увагу на внутрішню частину витяжної камери.
 4. У разі сильного забруднення прокладку ущільнювальної планки (7) можна зняти і промити під проточною водою. Перед складанням ретельно просушіть його.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технічні параметри наведено на заводській табличці виробу.

Довжина кабелю живлення: 1,05 м



УВАГА! Фірма MPM agd S.A. залишає за собою право вносити технічні зміни.

Цей посібник є машинним перекладом.

Якщо у вас є сумніви, будь ласка, зверніться до його англomовної версії.

Правильная утилизация продукта (изношенное электрическое и электронное оборудование)



Маркировка на продукте указывает на то, что продукт не следует выбрасывать вместе с другими бытовыми отходами по окончании срока службы. Изношенное оборудование может оказывать вредное воздействие на окружающую среду и здоровье человека из-за потенциального содержания опасных веществ, смесей и компонентов. Смешивание отходов в виде изношенного электронного и электрического оборудования с другими отходами или их непрофессиональная разборка может привести к выбросу веществ, вредных для здоровья и окружающей среды. Изношенное устройство необходимо сдать на пункт сбора отработанного электрического и электронного оборудования. Чтобы получить подробную информацию о месте сдачи электрических и электронных отходов, пользователь должен обратиться в местный пункт сбора оборудования для утилизации или на завод по переработке изношенного оборудования.

Szanowny Kliencie!

Dziękujemy za zakup naszego produktu. Mamy nadzieję, że spełni on Twoje oczekiwania i będzie służył Ci przez wiele lat.

W przypadku jakichkolwiek wątpliwości na temat funkcjonowania lub awarii produktu prosimy o kontakt z Serwisem Centralnym. Dołożyliśmy starań, aby procedury reklamacyjne były maksymalnie uproszczone.

Karta gwarancyjna/Warranty card

Data sprzedaży/

Date of sale

Podpis sprzedawcy/

Signature of Seller

Pieczętka sklepu/

Stamp shop

JAK POSTĘPOWAĆ W PRZYPADKU REKLAMACJI

1. ZADZWOŃ

W razie awarii urządzenia skontaktuj się z naszym Serwisem Centralnym pod numerem telefonu +48 (22) 380 52 40 od poniedziałku do piątku w godzinach 7.00-15.00.

2. ZAPAKUJ

Po uwzględnieniu reklamacji zapaku uszkodzony produkt w oryginalne lub zastępcze opakowanie, które jest niezbędne w czasie transportu. Dołącz kartę gwarancyjną, dowód zakupu oraz krótką notatkę na temat ujawnionej usterki wraz z podaniem numeru kontaktowego.

W przypadku pytań lub wątpliwości prosimy o kontakt z Serwisem Centralnym:

12-100 Szczytno,
Korpele 71,
+48 (89) 623 11 00
+48 501 79 00 11

serwis@mpm.pl
www.mpm.pl

3. PRZEKAŻ KURIEROWI

Przesyłki są odbierane i dostarczane do Serwisu Centralnego na adres: Korpele 71, 12-100 Szczytno na nasz koszt (dotyczy napraw gwarancyjnych) **za pośrednictwem firmy kurierskiej wskazanej przez Serwis Centralny.**

Przed zgłoszeniem reklamacji prosimy o zapoznanie się z warunkami gwarancji.

Zapoznałem się i akceptuję warunki niniejszej gwarancji.

Czytelny podpis kupującego/
Legible signature of the buyer

OŚWIADCZENIE GWARANCYJNE

1. W przypadku braku zgodności rzeczy sprzedanej z umową kupującemu z mocy prawa przysługują środki ochrony prawnej ze strony i na koszt sprzedawcy. Gwarancja, której warunki określa niniejsze oświadczenie gwarancyjne nie ma wpływu na te środki ochrony prawnej.
2. Gwarancji określonej w niniejszym oświadczeniu gwarancyjnym udziela gwarant – MPM AGD Spółka Akcyjna (KRS nr 0000399132, ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek).
3. Gwarancja dotyczy produktu, do którego niniejsze oświadczenie jest dołączone (nazwa, typ i model produktu widnieje obok).
4. **GWARANCJĄ NIE SĄ OBJĘTE:**
 - a) sznury połączeniowe, wtyki, gniazda, węże ssące, baterie, akumulatory, nożyki itp.;
 - b) uszkodzenia mechaniczne, termiczne, chemiczne i wszystkie inne spowodowane działaniem bądź zaniechaniem użytkownika albo działaniem siły zewnętrznej (przepięcia w sieci, przekroczone temperatury otoczenia, wyładowania atmosferyczne, używanie niezgodnych z instrukcją obsługi środków eksploatacyjnych lub czyszczących, uszkodzenia spowodowane przez obce przedmioty, które dostały się do wnętrza, np.: wilgoć, korozja, pył, itp.);
 - c) uszkodzenia powstałe wskutek naturalnego częściowego lub całkowitego zużycia zgodnie z właściwościami albo przeznaczeniem produktu; żarówki;
 - d) uszkodzenia wynikłe na skutek:
 - przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonywanych przez użytkownika lub osoby trzecie;
 - okoliczności, za które nie odpowiada ani wytwórca, ani sprzedawca, a w szczególności na skutek niewłaściwej lub niezgodnej z instrukcją instalacji, użytkowania albo innych przyczyn leżących po stronie użytkownika lub osób trzecich (używania NIEORYGINALNYCH materiałów lub akcesoriów);
 - nieprawidłowego transportu;
 - e) celowe uszkodzenie sprzętu;
 - f) uszkodzenia elementów ze szkła, ceramiki;
 - g) czynności konserwacyjne;
 - h) gwarancja nie obejmuje dokonywania czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt, np.: zainstalowanie, sprawdzenie działania, itp.
5. Gwarancji udziela się na okres 24 miesięcy od daty zakupu. Okres gwarancyjny przedłuża się o czas trwania naprawy. Gwarancja jest ważna na terytorium Polski.
6. Objęty gwarancją produkt, którego wada ujawni się w okresie gwarancji podlega, w terminie 30 dni, bezpłatnej naprawie lub wymianie na nowy, wolny od wad. Reklamujący ma prawo żądania wymiany produktu na nowy, w przypadku gdy:
 - a) naprawa nie zostanie wykonana w terminie 30 dni od dnia udostępnienia gwarantowi wadliwego produktu lub innym terminie, uzgodnionym z reklamującym,
 - b) w produkcie ujawni się wada uniemożliwiająca jego używanie zgodnie z przeznaczeniem, w sytuacji, gdy uprzednio produkt już pięciokrotnie podlegał naprawie przez gwaranta.
7. Uprawnienia z tytułu gwarancji mogą być realizowane jedynie po przedstawieniu przez reklamującego ważnej karty gwarancyjnej wraz z dowodem zakupu. Samowolne zmiany wpisów w karcie gwarancyjnej lub dokonywanie napraw we własnym zakresie powoduje utratę gwarancji. Karta gwarancyjna bez wpisanej nazwy urządzenia, typu, modelu, daty sprzedaży, czytelnego stempla sklepu, (w przypadku kuchni gazowej lub elektrycznej, gwarancja musi posiadać adnotację o podłączeniu do instalacji przez osobę o odpowiednich uprawnieniach) a także bez czytelnego podpisu kupującego jest nieważna.
8. Urządzenia firmy MPM przeznaczone są do używania wyłącznie w gospodarstwie domowym do celów niezwiązanych z działalnością gospodarczą. Używanie produktu niezgodne z takim przeznaczeniem powoduje utratę gwarancji.
9. Uszkodzenie lub usunięcie tabliczki znamionowej z produktu powoduje utratę gwarancji
10. Procedura korzystania z gwarancji jest następująca:

W razie ujawnienia się wady produktu reklamujący może – jeżeli nie generuje to dla niego kosztów – dostarczyć produkt do autoryzowanego punktu serwisowego MPM (wykaz punktów serwisowych znajduje się na stronie www.mpm.pl) przekazując przy tym dane kontaktowe umożliwiające komunikację z reklamującym.

Ewentualnie reklamujący może skontaktować się z Serwisem Centralnym MPM w Szczytnie (12-100 Szczytno, Korpele 71) w pod numerem telefonu: +48 (89) 623 11 00 lub +48 501 79 00 11 w godzinach 7.00–15.00 (numer dostępny od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy) lub mailowo: serwis@mpm.pl, celem uzgodnienia sposobu odebrania produktu od reklamującego (na koszt gwaranta) – to rozwiązanie jest szczególnie zalecane w przypadku, gdy produkt wymaga fachowego demontażu.

Produkt przekazywany gwarantowi powinien być czysty. Gwarant może odmówić przyjęcia do naprawy sprzętu brudnego lub oczyścić go na koszt reklamującego.
11. Gwarant poświadczą w karcie gwarancyjnej datę naprawy gwarancyjnej.

Data naprawy/ Date of repair	Numer naprawy/ Number repair	Opis wykonywanych czynności oraz wymienionych części/ Description of activities performed and specific parts	Pieczętka punktu serwisowego/ Stamp service point

**Numer seryjny/
Serial number**

