ROYAL
catering

USER MANUAL

Bedienungsanleitung
Instrukcja obsługi
Návod k použití
Manuel d´utilisation
Istruzioni per l'uso
Manual de instrucciones
Használati útmutató Brugsanvisning
Käyttöohje
Gebruiksaanwijzing
Bruksanvisning
Instruções de utilização
Používateľská príručka Ръководство
за употреба Οδηγιεσ χρησησ
Upute za uporabu
Naudojimo instrukcija
Manual de utilizare
Navodila za uporabo

VACUUM PACKING MACHINE



expondo.com

DE	Produktname	Vakuumiergerät
EN	Product name	Vacuum packing machine
PL	Nazwa produktu	Pakowarka próżniowa listwowa
CZ	Název výrobku	Vakuovací zařízení
FR	Nom du produit	Machine de mise sous vide
IT	Nome del prodotto	Macchina per il confezionamento sottovuoto
ES	Nombre del producto	Máquina de envasado al vacío
HU	Termék neve	Vákuumcsomagoló gép
DA	Produktnavn	Vakuumpakkemaskine
FI	Tuotteen nimi	Tyhjiöpakkauskone
NL	Productnaam	Vacuümverpakkingsmachine
NO	Produktnavn	Vakuumpakkemaskin
SE	Produktnamn	Vakuumförpackningsmaskin
PT	Nome do produto	Máquina de embalagem a vácuo
SK	Názov produktu	Vakuové baliče zariadenie
BG	Име на продукта	Вакуумна опаковъчна машина
EL	Όνομα προϊόντος	Συσκευή σφράγισης στο κενό
HR	Naziv proizvoda	Uređaj za vakuumsko pakiranje
LT	Produkto pavadinimas	Vakuuminio pakuojamojo įrenginio
RO	Numele produsului	Mașină de ambalat sub vid
SL	Ime izdelka	Naprava za vakuumsko pakiranje

DE Modell | **EN** Product model | **PL** Model produktu | **CZ** Model výrobku | **FR** Modèle | **IT** Modello | **ES** Modelo | **HU** Modell | **DA** Model | **FI** Tuotteen malli | **NL** Productmodel | **NO** Produktmodell | **SE** Produktmodell | **PT** Modelo do produto | **SK** Model | **BG** Модел на продукт | **EL** Μοντέλο προϊόντος | **HR** Model proizvoda | **LT:** Gaminio modelis | **RO:** Model de produs | **SL:** Model izdelka	RCVG-40 RCVG-41
DE Hersteller | **EN** Manufacturer | **PL** Producent | **CZ** Výrobce | **FR** Fabricant | **IT** Produttore | **ES** Fabricante | **HU** Termelő | **DA** Producent | **FI** Valmistaja | **NL** Producent | **NO** Produsent | **SE** Tillverkare | **PT** Fabricante | **SK** Výrobca | **BG** Производител | **EL** Κατασκευαστής | **HR** Proizvođač | **LT** Gamintojas | **RO** Producător | **SL** Proizvajalec	expondo Polska sp. z o.o. sp. k.
DE Anschrift des Herstellers | **EN** Manufacturer Address | **PL** Adres producenta | **CZ** Adresa výrobce | **FR** Adresse du fabricant | **IT** Indirizzo del produttore | **ES** Dirección del fabricante | **HU** A gyártó címe | **DA** Producentens adresse | **FI** Valmistajan osoite | **NL** Adres producent | **NO** Produsentens adresse | **SE** Tillverkarens adress | **PT** Endereço do fabricante | **SK** Adresa výrobcu | **BG** Адрес на производителя | **EL:** Διεύθυνση κατασκευαστή | **HR** Adresa proizvođača | **LT** Gamintojo adresas | **RO** Adresa producătorului | **SL** Naslov proizvajalca	ul. Nowy Kisielin – Innowacyjna 7, 66-002 Zielona Góra | Poland, EU

⚠

Dieses Benutzerhandbuch wurde mithilfe einer maschinellen Übersetzung erstellt. Wir haben uns nach Kräften bemüht, die Genauigkeit der Übersetzung zu gewährleisten. Bitte beachten Sie jedoch, dass automatische Übersetzungen nicht perfekt sind und menschliche Übersetzer nicht ersetzen können. Die offizielle Version des Benutzerhandbuchs ist in Englisch. Etwaige Unterschiede zwischen der übersetzten Fassung und dem englischen Original sind rechtlich nicht bindend. Sollten Sie Fragen zur Richtigkeit der Übersetzung haben, beziehen Sie sich bitte auf die englische Version, die die offizielle Referenz ist. Weitere Sprachversionen sind auf Anfrage über info@expondo.com erhältlich.

1. Technische Daten

Tabelle 1: Technische Daten des Produkts

Beschreibung des Parameters	Wert der Parameter	
Produktname	Vakuum - Verpackungsmaschine	
Modell	RCVG-40	RCVG-41
Nennspannung [V~] / Frequenz [Hz]	230 / 50	
Nennleistung [W]	475	
Schutzklasse	I	
Maximale Rollen-/Folien-/Dichtungsbreite [mm]	310	
Vakuumdruck [mbar]	-942 (Doppel-Vakuumpumpe mit Motor)	-942 (Doppel-Vakuumpumpe mit Motor)
Abmessungen (Breite x Tiefe x Höhe) [mm]	280 x 385 x 110	275 x 285 x 110
Gewicht [kg]	4,6	4,2

2. Allgemeine Beschreibung

Das Benutzerhandbuch soll Ihnen helfen, das Gerät sicher und störungsfrei zu benutzen. Das Produkt wurde nach strengen technischen Nutzungsbedingungen unter Verwendung modernster Technologien und Komponenten entwickelt und hergestellt. Darüber hinaus gelten für die Herstellung strengste Qualitätsstandards.

VERWENDEN SIE DAS GERÄT NUR, WENN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG SORGFÄLTIG GELESEN UND VERSTANDEN HABEN.

Um die Lebensdauer des Geräts zu verlängern und einen störungsfreien Betrieb zu gewährleisten, verwenden Sie es gemäß dieser Bedienungsanleitung und führen Sie regelmäßig Wartungsarbeiten durch. Die technischen Daten und Spezifikationen in diesem Benutzerhandbuch sind auf dem neuesten Stand. Der Hersteller behält sich das Recht vor, im Rahmen der Qualitätsverbesserung Änderungen vorzunehmen. Die Konzeption des Geräts minimiert das Risiko von Lärmemissionen. Hierfür wurden fortschrittlichste technische Entwicklung zur Lärmminderung berücksichtigt.

2.1. Legende

Symbol	Beschreibung des Geräts
	Das Produkt entspricht den einschlägigen Sicherheitsnormen.
	Lesen Sie vor der Inbetriebnahme die Gebrauchsanweisung.
	Das Produkt muss recycelt werden.
	**WARNUNG! oder VORSICHT! oder ERINNERUNG!** Gilt für die jeweilige Situation. (allgemeines Warnzeichen)
	ACHTUNG! Warnung vor Stromschlag!
	ACHTUNG! Quetschgefahr für die Hände!
	Schutzvorrichtung der Klasse I mit doppelter Isolierung.
	ACHTUNG! Heiße Oberfläche, Verbrennungsgefahr!
	Nur in Innenräumen verwenden.



HINWEIS! DIE ZEICHNUNGEN IN DIESEM HANDBUCH DIENEN NUR ZUR VERANSCHAULICHUNG UND KÖNNEN IN EINIGEN DETAILS VOM TATSÄCHLICHEN PRODUKT ABWEICHEN.

3. Sicherheit bei der Verwendung



ACHTUNG! LESEN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN. DIE NICHTBEACHTUNG DER WARNHINWEISE UND ANWEISUNGEN KANN ZU EINEM ELEKTRISCHEN SCHLAG, BRAND UND/ODER SCHWEREN VERLETZUNGEN ODER SOGAR ZUM TOD FÜHREN.

Die in den Warnhinweisen und Anleitungen verwendeten Begriffe "Gerät" oder "Produkt" beziehen sich auf:

Vakuum - Verpackungsmaschine

3.1. Elektrische Sicherheit

a) Der Stecker muss in die Steckdose passen. Nehmen Sie am Stecker keinerlei Modifikationen vor. Die Verwendung von Originalsteckern und passenden Steckdosen verringert das Risiko eines Stromschlags.

b) Vermeiden Sie das Berühren von geerdeten Elementen wie Rohren, Heizungen, Boilern und Kühlschränken. Es besteht ein erhöhtes Risiko eines elektrischen Schlages, wenn das geerdete Gerät Regen ausgesetzt ist, in direkten Kontakt mit einer nassen Oberfläche kommt oder in einer feuchten Umgebung betrieben wird. Wenn Wasser in das Gerät eindringt, erhöht sich die Gefahr einer Beschädigung des Geräts und eines Stromschlags.

c) Berühren Sie das Gerät niemals mit nassen oder feuchten Händen.

d) Verwenden Sie das Kabel nur für den vorgesehenen Zweck. Verwenden Sie es niemals, um das Gerät zu tragen oder um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen. Halten Sie das Kabel von Wärmequellen, Öl, scharfen Kanten oder beweglichen Teilen fern. Beschädigte oder verhedderte Kabel erhöhen die Gefahr eines Stromschlags.

e) Wenn die Verwendung des Geräts in einer feuchten Umgebung nicht vermieden werden kann, sollte ein Fehlerstromschutzschalter (RCD) verwendet werden. Die Verwendung eines FI-Schutzschalters verringert das Risiko eines Stromschlags.

f) Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist oder offensichtliche Anzeichen von Verschleiß aufweist. Ein beschädigtes Netzkabel sollte von einem qualifizierten Elektriker oder dem Kundendienst des Herstellers ausgetauscht werden.

g) Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie das Gerät nicht auf nassen Oberflächen.

h) ACHTUNG! LEBENSGEFAHR! Tauchen Sie das Gerät beim Reinigen niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

3.2. Sicherheit am Arbeitsplatz

a) Sorgen Sie dafür, dass der Arbeitsplatz sauber und gut beleuchtet ist. Ein unordentlicher oder schlecht beleuchteter Arbeitsplatz kann zu Unfällen führen. Versuchen Sie, vorausschauend zu denken, das Geschehen zu beobachten und den gesunden Menschenverstand einzusetzen, wenn Sie mit dem Gerät arbeiten.

b) Wenn Sie eine Beschädigung oder einen nicht ordnungsgemäßen Betrieb feststellen, schalten Sie das Gerät sofort aus und melden Sie es unverzüglich einem Vorgesetzten.

c) Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob das Gerät ordnungsgemäß funktioniert, oder wenn Sie Schäden feststellen, wenden Sie sich bitte an die Servicestelle des Herstellers.

d) Reparaturen am Gerät dürfen nur von der Servicestelle des Herstellers durchgeführt werden. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren!

e) Verwenden Sie im Brandfall einen Pulver- oder Kohlendioxid (CO2)-Feuerlöscher (der für die Verwendung an stromführenden elektrischen Geräten vorgesehen ist), um den Brand zu löschen.

f) Kindern oder unbefugten Personen ist das Betreten des Arbeitsplatzes untersagt. Eine Ablenkung kann zum Verlust der Kontrolle über das Gerät führen.

g) Kontrollieren Sie regelmäßig den Zustand der Sicherheitsschilder. Wenn die Schilder unleserlich sind, müssen sie ersetzt werden.

h) Bitte bewahren Sie dieses Handbuch zum Nachschlagen auf. Geben Sie dieses Gerät an einen Dritten weiter, müssen Sie die Bedienungsanleitung mitgeben.

i) Bewahren Sie das Verpackungsmaterial und kleine Montageteile an einem für Kinder unzugänglichen Ort auf.

j) Halten Sie das Gerät von Kindern und Tieren fern.

k) Wenn Sie dieses Gerät zusammen mit einem anderen Gerät verwenden, befolgen Sie auch die dazugehörige Gebrauchsanweisung.



IMMER BEACHTEN! SCHÜTZEN SIE BEI DER BENUTZUNG DES GERÄTS KINDER UND ANDERE UNBETEILIGTE.

3.3. Eigenschutz

a) Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie müde oder krank sind oder unter dem Einfluss von Alkohol, Betäubungsmitteln oder Medikamenten stehen, die die Fähigkeit zur Bedienung des Geräts erheblich beeinträchtigen können.

b) Das Gerät darf nur von körperlich fitten Personen gehandhabt werden, die in der Lage sind, damit umzugehen, ordnungsgemäß geschult, mit dieser Anleitung vertraut und im Rahmen des Arbeitsschutzes geschult sind.

c) Benutzen Sie bei der Arbeit mit dem Gerät Ihren gesunden Menschenverstand und bleiben Sie wachsam. Vorübergehender Konzentrationsverlust bei der Benutzung des Geräts kann zu schweren Verletzungen führen.

d) Das Gerät ist kein Spielzeug. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

e) Stecken Sie nicht Ihre Hände oder andere Gegenstände in das Gerät, während es in Gebrauch ist!

3.4. Sichere Verwendung des Geräts

a) Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Ein-/Aus-Schalter nicht ordnungsgemäß funktioniert (das Gerät nicht ein- und ausschaltet). Geräte, die nicht mit dem „Ein-/Aus-

Schalter“ ein- und ausgeschaltet werden können, sind gefährlich, sollten nicht betrieben werden und müssen repariert werden.

b) Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie mit der Einstellung, Reinigung und Wartung beginnen. Eine solche vorbeugende Maßnahme verringert das Risiko einer versehentlichen Aktivierung.

c) Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, bewahren Sie es an einem sicheren Ort auf, fern von Kindern und Personen, die mit dem Gerät nicht vertraut sind und die Bedienungsanleitung nicht gelesen haben. Das Gerät kann in den Händen von unerfahrenen Benutzern eine Gefahr darstellen.

d) Halten Sie das Gerät in technisch einwandfreiem Zustand. Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch das Gerät auf allgemeine Beschädigungen, insbesondere bewegliche Teile auf Risse und andere Bedingungen, die den sicheren Betrieb des Geräts beeinträchtigen können. Wenn Sie einen Schaden feststellen, geben Sie das Gerät vor dem Gebrauch zur Reparatur.

e) Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

f) Die Reparatur oder Wartung des Geräts darf nur von qualifizierten Personen und unter Verwendung von Originalersatzteilen durchgeführt werden. Dies gewährleistet eine sichere Verwendung.

g) Um die Unversehrtheit des Geräts zu gewährleisten, dürfen die werkseitig angebrachten Schutzvorrichtungen nicht entfernt und keine Schrauben gelöst werden.

h) Beachten Sie beim Transport des Geräts zwischen Lager und Bestimmungsort und bei der Handhabung die Richtlinien des Arbeitsschutzes für den manuellen Transport, die in dem Land gelten, in dem Sie das Gerät einsetzen.

i) Bewegen, verstellen oder drehen Sie das Gerät während der Arbeit nicht.

j) Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es in Gebrauch ist.

k) Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, damit sich kein hartnäckiger Schmutz ansammeln kann.

l) Arbeiten Sie nicht an zwei Werkstücken gleichzeitig.

m) Das Gerät ist kein Spielzeug. Reinigung und Wartung dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht durch eine erwachsene Person durchgeführt werden.

n) Es ist verboten, in die Bauweise des Geräts einzugreifen, um seine Parameter oder Konstruktion zu verändern.

o) Halten Sie das Gerät von Feuer- und Wärmequellen fern.

p) Überschreiten Sie nicht den maximal zulässigen Betriebsdruck!

q) Decken Sie die Lüftungsöffnungen nicht ab!

r) Prüfen Sie vor dem Verzehr eines vakuumverpackten Lebensmittels, ob es trotz der Verpackung nicht verdorben ist.

s) Die sichere Lagerung von Lebensmitteln erfolgt bei niedrigen Temperaturen (empfohlene Lagertemperatur <4oC). Für die langfristige Lagerung von Lebensmitteln sollten diese nach dem Verpacken eingefroren werden.

t) Verfallene Lebensmittel nicht vakuumverpacken und aufbewahren

u) Schließen Sie das Gerät nur an geerdete Stromquellen an. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, um das Gerät anzuschließen.

v) Verwenden Sie für die Vakuumverpackung Beutel und Zubehör, die für diesen Zweck bestimmt sind.

w) Produkte mit kurzer Haltbarkeitsdauer sollten eingefroren werden, eine Vakuumverpackung wird nicht empfohlen.

x) Es wird empfohlen, zwischen jeder Benutzung des Geräts eine 20-sekündige Pause einzulegen.

y) Berühren Sie nicht die Schweißleiste! Seien Sie beim Einsetzen/Entfernen des Vakuumbeutels besonders vorsichtig.

z) “SEAL”Um Handverbrennungen zu vermeiden, drücken Sie die Taste. In diesem Modus heizt das Gerät nicht auf.

aa) Öffnen Sie den Deckel nicht gewaltsam. Wenn Sie beim Öffnen des Deckels auf Widerstand stoßen, warten Sie, bis sich der Druck stabilisiert hat.

ACHTUNG! OBWOHL DAS GERÄT SICHER KONSTRUIERT IST UND SCHUTZVORRICHTUNGEN AUFWEIST, INKLUSIVE ZUSÄTZLICHER ELEMENTE ZUM SCHUTZ DES BEDIENENDEN, BESTEHT BEI DER VERWENDUNG DES GERÄTS EIN GERINGES UNFALL- ODER VERLETZUNGSRISIKO. BLEIBEN SIE WACHSAM UND NUTZEN SIE IHREN GESUNDEN MENSCHENVERSTAND, WENN SIE DAS GERÄT BENUTZEN.

4. Nutzungsbedingungen

Das Gerät ist für die Vakuumverpackung von Lebensmitteln bestimmt, bei dem Verfahren wird die Luft aus einem dichten Beutel absaugt und der Beutel versiegelt.

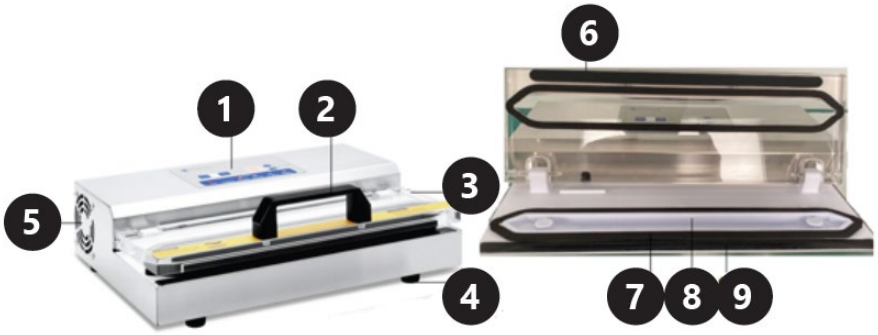
Das Produkt ist nur für den Heimgebrauch bestimmt.

Der Benutzer haftet für alle Schäden, die durch den unsachgemäßen Gebrauch des Geräts entstehen.

4.1. Gerätebeschreibung

4.1.1. Produktübersicht

RCVG-40



1) Steuerfeld

2) Griff

3) Schutzhülle

4) Standbein

5) Ventilator

6) Spannband

7) Dichtung der Vakuumkammer

8) Vakuumkammer

9) Dichtungsband

RCVG-41



1) Steuerfeld

2) Ventilator

3) Standbein

4) Schutzhülle

5) Dichtungsband

6) Klammer

7) Dichtung der Vakuumkammer

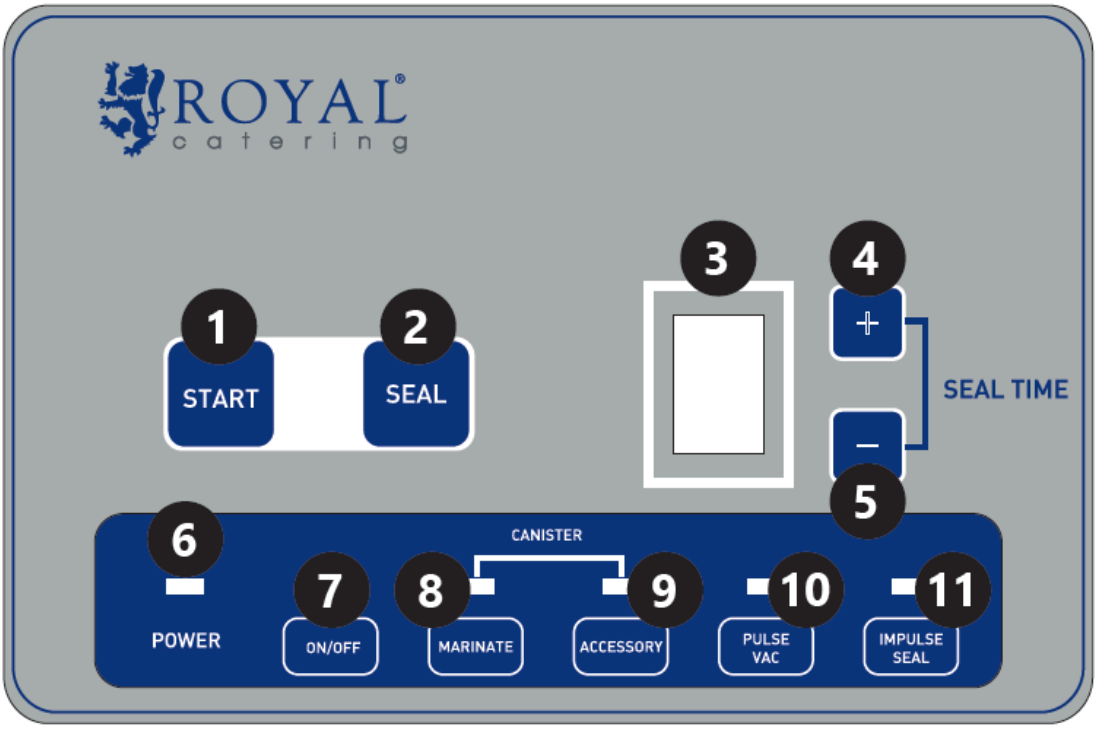
8) Vakuumkammer

9) Verschlussstutzen

10) Dichtungsband

4.1.2. Steuerfeld

RCVG-40



1) Automatische Vakuumverpackung

2) Versiegeln von Beuteln

3) Anzeige des Prozessfortschritts

4) Siegelzeit erhöhen

5) Versiegelungszeit verringern

6) Betriebssignallampe

7) ON/OFF Taste

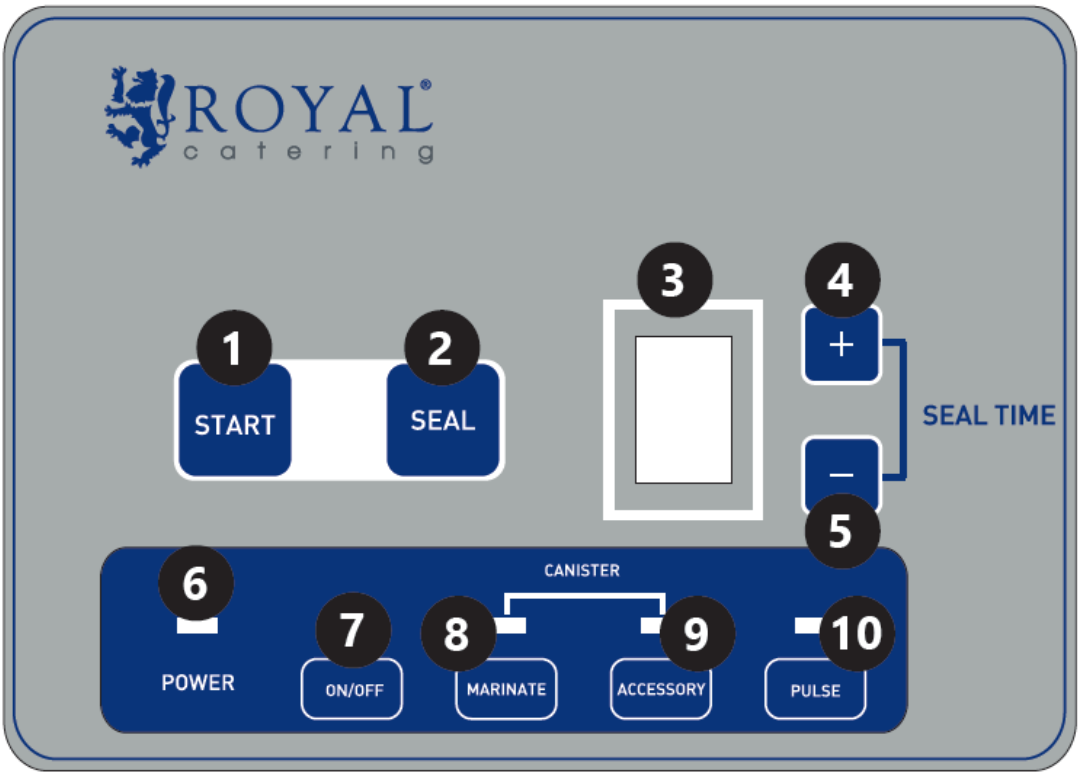
8) Mariniermodus

9) Luftansaugung vom Zubehör

10) Modus Pulsationsverpackung

11) Normaler Versiegelungsmodus

RCVG-41



1) Automatisches Vakuumverpacken

2) Versiegeln von Beuteln

3) Anzeige des Prozessfortschritts

4) Erhöhung der Versiegelungszeit

5) Verkürzung der Siegelzeit

6) Betriebssignallampe

7) ON/OFF Taste

8) Mariniermodus

9) Luftansaugung vom Zubehör

10) Modus "Pulsierende Verpackung

4.2. Vorbereitung für den Gebrauch

4.2.1. Standort des Geräts

Die Umgebungstemperatur darf nicht höher als 40°C sein und die relative Luftfeuchtigkeit sollte weniger als 85% betragen. Sorgen Sie für eine gute Belüftung des Raums, in dem das Gerät verwendet wird. Zwischen jeder Seite des Geräts und der Wand sowie anderen Gegenständen sollte ein Abstand von mindestens 10 cm bestehen. Das Gerät sollte immer auf einem ebenen, stabilen, sauberen, feuerfesten und trockenen Untergrund stehen. Verwenden Sie es ausschließlich außerhalb der Reichweite von Kindern und Personen mit eingeschränkten

geistigen und sensorischen Fähigkeiten. Stellen Sie das Gerät so auf, dass Sie immer Zugang zum Netzstecker haben. Das an das Gerät angeschlossene Netzkabel muss ordnungsgemäß geerdet sein und den technischen Angaben auf dem Produktetikett entsprechen.

Zerlegen Sie das Gerät und alle seine Bestandteile und reinigen Sie sie vor dem ersten Gebrauch.

4.2.2. Verbrühung

Gemüse sollte vor der Vakuumverpackung blanchiert werden. Dieser Prozess stoppt die Wirkung von Enzymen, die den Verlust von Geschmack, Farbe und Textur verursachen.

Befolgen Sie die nachstehenden Schritte zum Verbrühen:

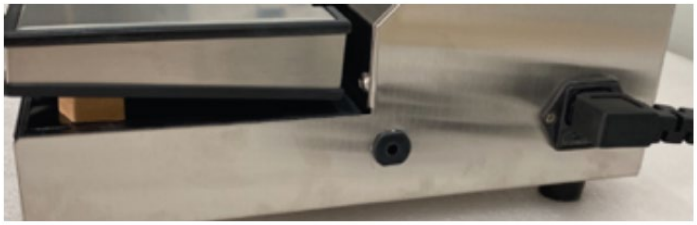
1) Das Gemüse in kochendes Wasser geben oder in der Mikrowelle kochen, bis es gar, aber noch knackig ist.
2) Das Gemüse in kaltes Wasser eintauchen, um den Kochvorgang zu stoppen.
3) Trocknen Sie das Gemüse (z. B. mit einem Papiertuch), bevor Sie es vakuumverpacken.
4) Kohlgewächse (Brokkoli, Sprossen, Kohl, Blumenkohl, Grünkohl, Rüben) erzeugen während der Lagerung natürlich Gase. Daher sollten sie nach dem Blanchieren nur im Gefrierschrank aufbewahrt werden.

4.3. Verwendung des Geräts

4.3.1. Starten des Geräts

1) Das Netzkabel anschließen.
   a) Entfernen Sie die Folie vom Kabel.
   b) Stecken Sie das 3-polige Ende in die Buchse an der Seite des Geräts [1].





2) Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.

a) Stecken Sie das Netzkabel in eine Steckdose.

3) ON/OFF Drücken Sie die Taste. Es wird die zuletzt gespeicherte Schweißzeit angezeigt. Der Ventilator läuft an. Nach 10 Minuten Leerlauf schaltet sich das Display aus und der Ventilator hört auf zu arbeiten.

4) Wählen Sie die gewünschte Funktion.

4.3.2. Gerätefunktionen

4.3.2.1. Vakuumverpacken mit Folie

a) Wählen Sie eine Rolle mit Folie in entsprechender Breite.

b) Legen Sie den Anfang der Folie auf den Dichtungsstreifen und schließen Sie den Deckel.

c) "SEAL" Drücken Sie den Knopf. Das Gerät zählt die Schritte von 9 bis 0 herunter, wobei 0 das Ende des Schweißvorgangs anzeigt.

d) ON/OFF Drücken Sie die Taste, um den Vorgang zu stoppen (falls erforderlich).

e) Nach Abschluss des Vorgangs öffnet sich der Deckel automatisch. Die Folienrolle sollte dann entfernt und die Qualität der Versiegelung überprüft werden.

f) Wenn die Versiegelung korrekt ist, passen Sie die Foliengröße an das zu verpackende Produkt an. Lassen Sie 4,5 cm frei und schneiden die Folie ab.

g) Nachdem Sie das Produkt in die Folie gelegt haben, verfahren Sie wie bei der Vakuumverpackung mit Beuteln (Punkt 2 unten).

4.3.2.2. Vakuumverpackung mit Vakuumbeuteln

a) Wählen Sie einen geeigneten Vakuumbeutel.

b) Legen Sie das Produkt in einen Beutel.

c) Lassen Sie im Inneren des Beutels einen Freiraum von 4,5 cm.

d) Legen Sie ein Ende des Beutels an die Dichtung der Vakuumkammer.

e) Deckel schließen.

f) "START" Drücken Sie die Taste. Das Gerät startet den Vakuumierzyklus. Auf der Anzeige werden die Stufen von 9 bis 0 gezählt, wobei 0 das Ende des Prozesses bedeutet.

g) Nach Abschluss des Prozesses beginnt das Gerät automatisch mit dem Versiegelungszyklus.

h) Nach Abschluss des Vorgangs öffnet sich der Deckel. Der Beutel sollte dann entfernt und die Qualität der Abdichtung überprüft werden. "SEAL" Wiederholen Sie den Versiegelungszyklus (mit der Taste), falls noch erforderlich.

4.3.2.3. Impulsverpackungsmodus

Vakuumverpackung und hoher Druck können zur Zerstörung von empfindlichen Produkten führen. Für solche Produkte wird die Pulsations-Vakuumverpackung empfohlen, da sie eine Kontrolle der Zeit und des Vakuumwerts ermöglicht und so ein Zerdrücken des Produkts verhindert. Die Funktion kann zum Verpacken saftiger Produkte verwendet werden, um zu verhindern, dass Flüssigkeiten herausgepresst werden und das Produkt austrocknet.

a) Wählen Sie einen geeigneten Vakuumbeutel.

b) Legen Sie das Produkt in einen Beutel.

c) Lassen Sie im Inneren des Beutels einen Freiraum von 4,5 cm.

d) Legen Sie ein Ende des Beutels entlang der Vakuumkammerdichtung.

e) Deckel schließen.

f) "PULSE" Drücken Sie die Taste. Das Gerät startet den Vakuumverpackungszyklus.

g) "PULSE" Drücken Sie die Taste erneut, um den Zyklus zu stoppen, wodurch der Unterdruck abgebaut und der Prozess verlangsamt wird. "PULSE" Drücken Sie die Taste erneut, um den Vorgang wieder aufzunehmen. Wiederholen Sie den Vorgang, bis der gewünschte Effekt erreicht ist. Je empfindlicher das Produkt ist, desto häufiger muss der Vorgang angehalten und wiederhergestellt werden.

h) "SEAL" Wenn der gewünschte Effekt erreicht ist, drücken Sie die Taste, um den Beutel zu verschließen.

i) Nach Abschluss des Vorgangs wird der Deckel geöffnet. Der Beutel sollte dann entfernt und die Qualität der Abdichtung überprüft werden. Führen Sie den Versiegelungszyklus erneut durch, falls dies noch erforderlich ist.

4.3.2.4. Vakuumverpackung in Behältern

a) Legen Sie das Produkt in den Vakuumbeutel.

b) Vergewissern Sie sich, dass der Deckel des Behälters trocken ist und dass die Schlitze im Deckel und auf der Oberseite des Behälters keine Krümel oder Ablagerungen enthalten. Schließen Sie den Behälter.

c) Am Deckel des Behälters befindet sich ein Drehknopf. Drehen Sie ihn in die Position, in der die Luft abgesaugt wird (je nach Art des Behälters).

d) Schließen Sie einen zusätzlichen Schlauch von der Buchse im Gerät [1] an die Buchse im Behälter an.



e) "ACCESSORY" Drücken Sie den Knopf. Drücken Sie leicht auf den Deckel des Behälters. Das Gerät beginnt, Luft abzusaugen.

f) Nach Abschluss des Vorgangs schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Modus.

g) Drehen Sie den Knopf am Behälterdeckel in die Position, die für die Blockierung des Lufteinlasses/-auslasses zuständig ist.

h) Ziehen Sie den Schlauch ab.

i) Bewahren Sie den Behälter in einem Kühlschrank auf.

j) Zum Öffnen des Behälters den Knopf am Deckel des Behälters in die Position drehen, in der er sich öffnen lässt.

ACHTUNG! Nach dem Entleeren des Behälters diesen gründlich auswaschen. Ein gut gewarteter Vakuumbehälter kann viele Male wiederverwendet werden.

4.3.2.5. Marinieren

Das Marinieren der Produkte mit Hilfe des Vakuumbehälters erfolgt in zwei Zyklen: schnelles Marinieren (15 Min.) und normales Marinieren (27 Min.). Die Funktion beruht darauf, abwechselnd den Zyklus der Luftabsaugung und der anschließenden Entlüftung des Behälters zu wiederholen, so dass der optimale Sättigungsgrad der Marinade in kürzester Zeit erreicht wird.

a) Legen Sie das Produkt in den Vakuumbeutel.

b) Vergewissern Sie sich, dass der Deckel des Behälters trocken ist und dass die Schlitze im Deckel und auf der Oberseite des Behälters keine Krümel oder Ablagerungen enthalten. Schließen Sie den Behälter.

c) Am Deckel des Behälters befindet sich ein Drehknopf. Drehen Sie ihn in die Position, die für die Öffnung des Lufteinlasses zuständig ist.

d) Schließen Sie einen zusätzlichen Schlauch von der Buchse im Gerät [1] an die Buchse im Behälter an.



e) “MARINATE” Drücken Sie die Taste. Wählen Sie den gewünschten Zyklus aus: schnell (einmaliges Drücken der Taste), normal (zweimaliges Drücken der Taste). Der gewählte Zyklus wird auf dem Display angezeigt: 1 - schnelles Marinieren, 2 - normales Marinieren.

f) “START” Drücken Sie die Taste. Drücken Sie leicht auf den Deckel des Behälters.

g) Das Gerät beginnt, die Stufen von 5 bis 0 zu zählen, wobei 0 das Ende des Vorgangs bedeutet. Die Absaugung stoppt nach 4 Minuten im Falle des schnellen Marinierens und nach 8 Minuten im Falle des normalen Marinierens.

h) Nach Beendigung des Absaugens wird die abgesaugte Luft in Form von Marinade in den Behälter geleitet. Die Anzeige zählt die Schritte von 5 bis 0 herunter. Nach 30 Sekunden ist der Vorgang beendet.

i) Das Gerät beginnt erneut mit der Luftabsaugung.

j) Die oben beschriebenen Zyklen wiederholen sich, bis der Mariniervorgang abgeschlossen ist.

k) Nach Beendigung des Marinierens zeigt das Display den Wert 0 an.

l) Drehen Sie den Knopf auf dem Deckel des Behälters in die Position, die für das Schließen des Lufteinlasses/-auslasses zuständig ist.

m) Ziehen Sie den Schlauch ab.

4.3.2.6. Verschließen offener Flaschen mit einer Vakuumkappe

Eine nützliche Funktion für offene Flaschen mit Wein, Speiseöl, Saft usw.

a) Verschließen Sie die Flasche mit dem Vakuumverschluss. Lassen Sie einen Freiraum von mindestens 2,5 cm zwischen dem Boden des Korkens und der Oberfläche der Flüssigkeit in der Flasche.

b) Verbinden Sie einen zusätzlichen Schlauch von der Buchse im Gerät [1] mit der Buchse im Deckel.

c) “ACCESSORY” Drücken Sie den Knopf. Das Gerät beginnt, Luft aus der Flasche abzusaugen.

d) Nach Abschluss des Vorgangs schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Modus.

e) Ziehen Sie den Schlauch ab.

f) Lagern Sie die Flasche in einer vertikalen Position. Achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit in der Flasche nicht mit dem Korken in Berührung kommt.

g) Um die Flasche zu öffnen, nehmen Sie den Deckel ab.

4.3.2.7. Gewöhnliches Schweißen

Diese Funktion ist nützlich, wenn eine Vakuumversiegelung nicht erforderlich ist.

a) Stellen Sie die Versiegelungszeit mit "+" und "-" ein.

b) “IMPULSE SEAL” Drücken Sie die Taste.

c) Legen Sie das Ende des Beutels auf den Schweißstreifen.

d) Schließen Sie den Deckel und drücken Sie leicht.

e) Das Gerät beginnt automatisch mit dem Versiegeln. Die Anzeige beginnt, von der zu Beginn eingestellten Zeit auf 0 herunterzuzählen, was das Ende des Prozesses anzeigt.

f) Öffnen Sie den Deckel und überprüfen Sie die Qualität der Versiegelung.

g) ON/OFF Drücken Sie die Taste, um den normalen Versiegelungsmodus zu verlassen.

HINWEIS: Bei einer großen Anzahl von Schweißbeuteln empfiehlt es sich, die Schweißzeit so kurz wie möglich einzustellen, um ein Überhitzen oder Schmelzen des Beutels zu vermeiden.

4.3.3. Informationen zum Vakuumierzubehör

4.3.3.1. Vakuumbehälter

a) Es sind nur Behälter zulässig, die für den Betrieb unter Druck vorgesehen sind. Andere nichtkonforme Behälter können beschädigt werden.

b) Kühlen Sie das Produkt, bevor Sie es in den Behälter geben.

c) Behälter mit Inhalt nicht einfrieren. Die niedrigste empfohlene Temperatur für die Lagerung von Lebensmitteln in einem Vakuumbehälter ist -18 °C.

d) Drücken Sie einige Sekunden vor dem Absaugen der Luft aus dem Behälter leicht auf den Behälterdeckel, um eine bessere Wirkung zu erzielen.

e) Der Deckel des Behälters kann nicht in die Mikrowelle oder in die Spülmaschine gegeben werden. Er sollte mit der Hand gewaschen werden. Der Behälter selbst kann in der Spülmaschine gereinigt und in den Mikrowellenherd gestellt werden, wenn die eingestellte Temperatur 100 °C nicht überschreitet.

f) Wenn Flüssigkeit oder Produktkrümel in den Verbindungsschlauch mit dem Vakuumverpacker gelangen, spülen Sie ihn mit warmem Wasser aus. Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass der Schlauch nicht mit dem Gerät oder dem Behälter verbunden ist.

g) Pulverförmige oder körnige Produkte sollten vor dem Saugen mit einem Papiertuch abgedeckt werden, damit keine Produktpartikel in das System gelangen.

h) Verwenden Sie keinen Vakuumbehälter zum Abfüllen von Produkten.

4.3.3.2. Vakuumbeutel

a) Produkte, die in Vakuumbeutel verpackt werden sollen, sollten so frisch wie möglich sein.

b) Empfindliche und feuchte Produkte sollten vor der Vakuumverpackung eingefroren werden. Produkte wie Fleisch, Beeren oder Brot können 24 Stunden vor dem Verpacken eingefroren werden. Es wird empfohlen, dass das Produkt fest eingefroren ist, bevor es vakuumverpackt wird.

c) Ungefrorenes Fleisch sollte vor dem Verpacken in ein Papiertuch gelegt werden. Dadurch wird ein Austrocknen des Produkts verhindert.

d) Flüssige Produkte wie Suppen, Gulasch oder Eintopfgerichte sollten vor dem Verpacken in einer Schüssel oder auf einem Eiswürfelbehälter gekühlt und leicht gefroren werden.

e) Scharfkantige Produkte wie Knochen, Reis und Nudeln sollten vor dem Verpacken in ein Papiertuch eingewickelt werden, um Löcher im Beutel zu vermeiden.

f) Vakuumbeutel sind wiederverwendbare Produkte. Sie können in kochendes Wasser oder in die Mikrowelle gelegt werden, aber solche Beutel sollten nicht wieder zum Vakuumieren verwendet werden, wie z. B. Beutel, die zur Aufbewahrung von Fisch oder glitschigen und öligen Produkten verwendet wurden.

g) Denken Sie daran, Gemüse vor dem Vakuumieren abzubrühen.

4.3.4. Lagerung von Lebensmitteln

Tabelle 2: Dauer der Lagerung von Lebensmitteln

Produkt	**Lagerung von vakuumverpackten Produkten im Gefrierschrank**	**Lagerung von vakuumverpackten Produkten im Kühlschrank**	**Normale Lagerung**
Rindfleisch und Kalbfleisch	1-3 Jahre	1 Monat	1-2 Wochen

Hackfleisch	1 Jahr		
Schweinefleisch	2-3 Jahre	2-4 Wochen	1 Woche
Fisch	2 Jahre	2 Wochen	3-4 Tage
Geflügel	2-3 Jahre	2-4 Wochen	1 Woche
Geräuchertes Fleisch	2 Jahre	6-12 Wochen	2-4 Wochen
Frisch blanchierte Produkte	2-3 Jahre	2-4 Wochen	1-2 Wochen
Früchte	2-3 Jahre	2 Wochen	3-4 Tage
Hartkäse	6 Monate	6-12 Wochen	2-4 Tage
Wurst	Nicht empfohlen		1-2 Wochen
Nudeln	6 Monate	2-3 Wochen	1 Woche

4.3.5. Andere Anwendungen der Vakuumverpackungsmaschine

4.3.5.1. Kühlpackung

a) Füllen Sie den Vakuumbeutel zur Hälfte mit Wasser.

b) Mehrere Löffel Alkohol hinzufügen.

c) Den Beutel verschließen (ohne Luftansaugung!)

d) In den Gefrierschrank legen.

e) Der Alkohol verhindert das Gefrieren des Wassers. Das Ergebnis ist eine flexible Kühlpackung für schmerzhafte Verletzungen, wenn sie aus dem Gefrierschrank genommen wird.

4.3.5.2. Organizer

Kleinteile wie Schrauben, Abdeckungen usw. können auch vakuumverpackt werden, um z. B. in der Garage Ordnung zu halten und den Verlust von Kleinteilen zu verhindern.

4.3.5.3. Verhinderung von Oxidation

Dadurch bleibt Silber, z. B. vakuumverpackter Schmuck, in gutem Zustand und wird vor Schneefall geschützt.

4.3.5.4. Begleiter des Reisenden

Vor einer langen Reise können Sie Fertiggerichte zum Mitnehmen sowie kleine nützliche Dinge wie Streichhölzer oder eine Landkarte einpacken, die vakuumverpackt nicht nass werden.

4.4. Reinigung und Wartung

4.4.1. Allgemeine Hinweise

a) Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen, einstellen oder Zubehörteile austauschen, oder wenn das Gerät nicht benutzt wird.

b) Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen oder wegstellen.

c) Verwenden Sie zur Reinigung der Oberfläche keine ätzenden Reinigungsmittel.

d) Verwenden Sie zum Waschen des Geräts nur milde, lebensmittelechte Reinigungsmittel.

e) Nach der Reinigung des Geräts sollten alle Teile vollständig getrocknet sein, bevor Sie es wieder benutzen.

f) Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, kühlen Ort auf, der frei von Feuchtigkeit und direkter Sonneneinstrahlung ist.

g) Das Gerät muss regelmäßig inspiziert werden, um seine technische Leistungsfähigkeit zu überprüfen und eventuelle Schäden festzustellen.

h) Für die Reinigung muss ein weiches Tuch verwendet werden.

i) Verwenden Sie zur Reinigung keine scharfen und/oder metallischen Gegenstände (z. B. eine Drahtbürste oder einen Metallspatel), da diese das Oberflächenmaterial des Geräts beschädigen können.

j) Reinigen Sie das Gerät nicht mit säurehaltigen Substanzen, Mitteln für medizinische Zwecke, Verdünnern, Benzin, Ölen oder anderen chemischen Substanzen, da dies das Gerät beschädigen kann.

k) Bei dem Modell RCVG-41, kann die Dichtung neben der Kammer entfernt werden, um Flüssigkeiten und Rückstände abzuwischen, die während des Verpackens aus dem Vakuumbeutel ausgetreten sein könnten.

4.4.2. Auswechseln des Klebebandes an der Schweißleiste

Benötigtes Werkzeug: Hochtemperaturband, Pinzette, ein 0,8 mm dickes Blech oder eine Schlitzlehre.

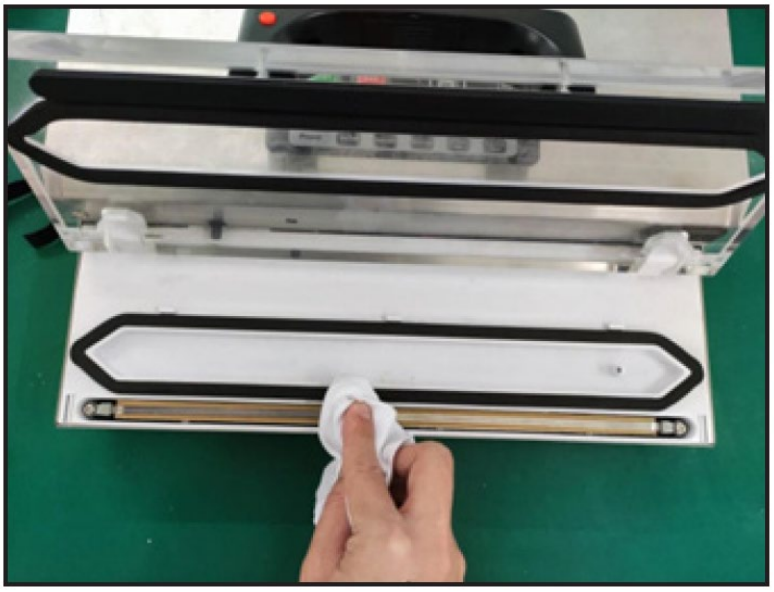
a) Verwenden Sie eine Pinzette, um das Band an einem Ende anzuheben.



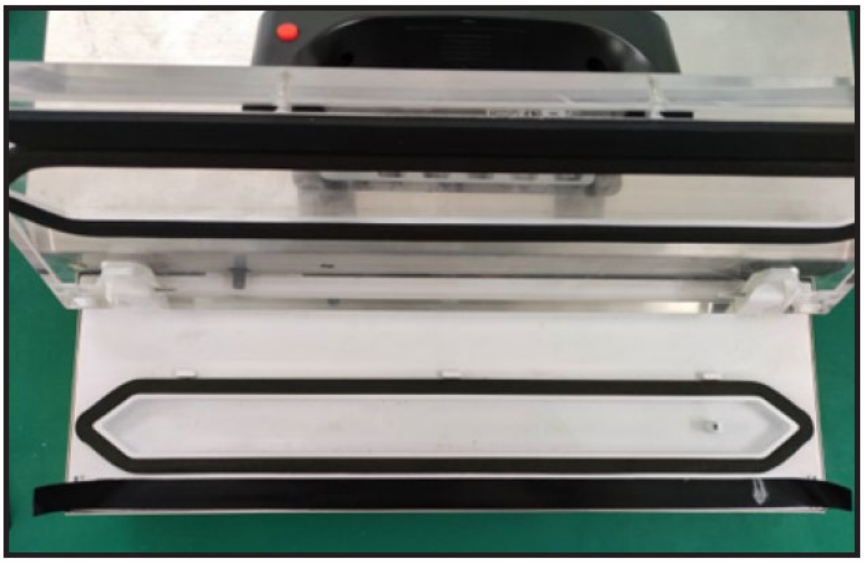
b) Entfernen Sie das Band vollständig.



c) Prüfen Sie, ob an der Stelle, an der sich das Klebeband befand, Klebstoffreste vorhanden sind. Reinigen Sie den Kleber gegebenenfalls, z. B. mit einem in Alkohol getränkten Tuch.



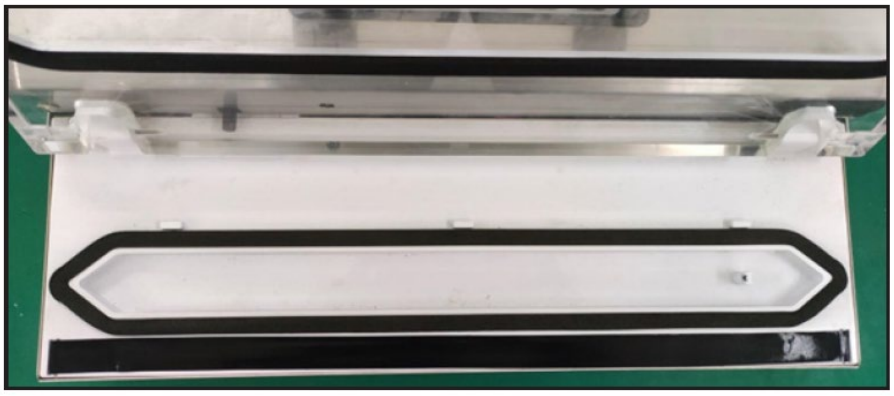
d) Kleben Sie das neue Band so auf, dass es auf dem Schweißband haftet und die Stelle, an der sich der Heizdraht befindet, glättet. Die Enden des Bandes müssen nicht fest verklebt werden. Lassen Sie an beiden Enden etwa 10-15 mm loses Band stehen.



e) Verwenden Sie ein dünnes Blech oder eine 0,8 mm dicke und 10 mm breite Schlitzlehre, um das Band in die Schlitze an beiden Enden des Heizkabels einzuführen. Achten Sie darauf, dass Sie nicht zu viel Kraft aufwenden, da das Klebeband sonst durchstoßen werden könnte.



f) Streichen Sie das gesamte Band glatt, um Luftblasen zu entfernen, und vergewissern Sie sich, dass das Band gut haftet.



4.4.3. Fehlerbehebung

Tabelle 3: Fehlersuche

Fehler	Mögliche Ursache	Abhilfe
Auf dem Display wird “E”(f “E2” / “E3” ür das Modell) RCVG-41 angezeigt.	Das Gerät ist überhitzt.	Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz. Warten Sie mindestens 20 Minuten, bevor Sie das System neu starten.
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Keine Verbindung zur Stromquelle oder ein beschädigtes Netzkabel.	Überprüfen Sie den Zustand und den Anschluss des Netzkabels. Drücken Sie den Stecker fest in die Steckdose ein oder tauschen Sie das Kabel aus, je nach der Fehlerursache.
Das Gerät lässt viel Luft im Vakuumbeutel.	Das Ende des Vakuumbeutels befindet sich nicht in der Vakuumkammer oder ist nicht gleichmäßig platziert. Gerät oder Beutel sind verschmutzt.	Vergewissern Sie sich, dass der Beutel richtig eingelegt ist. Reinigen Sie das Gerät oder tauschen Sie den Beutel aus.
Beutel nicht dicht.	Scharfe Kanten des Produkts könnten den Beutel perforieren.	Tauschen Sie den Beutel aus und wiederholen Sie den Vakuumiervorgang.
Obst/Gemüse ist verdorben.	Lebensmittel nicht richtig gebrüht oder gefroren (Gasbildung).	Öffnen Sie den Beutel und verbrauchen Sie die Produkte, wenn sie zum Verzehr geeignet sind, oder entsorgen Sie die Produkte. Packen Sie sie nicht um.
Das Gerät saugt keine Luft aus Vakuumbehältern ab.	• Falscher Schlauchanschluss. • Falsche Einstellung des Drehknopfes im Behälterdeckel. • Kein freier Platz im Behälter. • Beschädigter Behälter/Deckel	• Schlauchverbindung prüfen und ggf. eindrücken. • Stellen Sie den Drehknopf in die richtige Position. • Den Behälter entleeren, bis der erforderliche Freiraum erreicht ist. • Behälter/Deckel wieder aufsetzen.

4.4.4. Entsorgen von Altgeräten

Entsorgen Sie dieses Gerät nicht über den Hausmüll. Geben Sie es bei einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronikgeräte ab. Achten Sie auf das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanweisung und der Verpackung. Die für die Herstellung des Geräts verwendeten Kunststoffe können entsprechend ihrer Kennzeichnung recycelt werden. Indem Sie sich für das Recycling entscheiden, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.

Wenden Sie sich an die örtlichen Behörden, um Informationen über Ihre örtliche Recyclinganlage zu erhalten.

⚠

This User Manual has been translated using machine translation. We have made every effort to ensure the translation is accurate, but please note that automated translations are not perfect and are not meant to replace human translators. The official version of the User Manual is in English. Any differences between the translated version and the original English are not legally binding. If you have any questions about the accuracy of the translation, please refer to the English version, which is the official reference. More language versions are available upon request via info@expondo.com.

1. Technical data

Table 1: Technical data of the product

Parameter description	Parameter value	
Product name	Vacuum packing machine	
Model	RCVG-40	RCVG-41
Rated voltage [V~] / frequency [Hz]	230 / 50	
Rated power [W]	475	
Protection class	I	
Maximum roll/foil/ seal width [mm]	310	
Vacuum pressure [mbar]	-942 (double vacuum pump with motor)	-968 (double vacuum pump with motor)
Dimensions [width x depth x height; mm]	280 x 385 x 110	275 x 285 x 110
Weight [kg]	4.6	4.2

2. General description

The user manual is designed to assist in the safe and trouble-free use of the device. The product is designed and manufactured in accordance with strict technical guidelines, using state-of-the-art technologies and components. Additionally, it is produced in compliance with the most stringent quality standards.

DO NOT USE THE DEVICE UNLESS YOU HAVE THOROUGHLY READ AND UNDERSTOOD THIS USER MANUAL.

To increase the product life of the device and to ensure trouble-free operation, use it in accordance with this user manual and regularly perform maintenance tasks. The technical data and specifications in this user manual are up to date. The manufacturer reserves the right to make changes associated with quality improvement. The device is designed to reduce noise emission risks to a minimum, taking into account technological progress and noise reduction opportunities.

2.1. Legend

Icon	Description
CE	The product satisfies the relevant safety standards.

	Read instructions before use.
	The product must be recycled.
	**WARNING!** or **CAUTION!** or **REMEMBER!** Applicable to the given situation. (general warning sign)
	ATTENTION! Electric shock warning!
	ATTENTION! Hand crush hazard!
	Class I protection device with double insulation.
	ATTENTION! Hot surface, risk of burns!
	Only use indoors.



PLEASE NOTE! DRAWINGS IN THIS MANUAL ARE FOR ILLUSTRATION PURPOSES ONLY AND IN SOME DETAILS MAY DIFFER FROM THE ACTUAL PRODUCT.

3. Usage safety



ATTENTION! READ ALL SAFETY WARNINGS AND ALL INSTRUCTIONS. FAILURE TO FOLLOW THE WARNINGS AND INSTRUCTIONS MAY RESULT IN ELECTRIC SHOCK, FIRE AND/OR SERIOUS INJURY OR EVEN DEATH.

The terms "device" or "product" are used in the warnings and instructions to refer to:

Vacuum packing machine

3.1. Electrical safety

a) The plug must fit the socket. Do not modify the plug in any way. Using original plugs and matching sockets reduces the risk of electric shock.

b) Avoid touching earthed elements such as pipes, heaters, boilers and refrigerators. There is an increased risk of electric shock if the earthed device is exposed to rain, comes into direct contact with a wet surface or is operating in a damp environment. Water getting into the device increases the risk of damage to the device and of electric shock.

c) Do not touch the device with wet or damp hands.

d) Use the cable only for its designated use. Never use it to carry the device or to pull the plug out of a socket. Keep the cable away from heat sources, oil, sharp edges or moving parts. Damaged or tangled cables increase the risk of electric shock.

e) If using the device in a damp environment cannot be avoided, a residual current device (RCD) should be applied. The use of an RCD reduces the risk of electric shock.

f) Do not use the device if the power cord is damaged or shows obvious signs of wear. A damaged power cord should be replaced by a qualified electrician or the manufacturer‘s service centre.

g) To avoid electric shock, do not immerse the cord, plug or device in water or other liquids. Do not use the device on wet surfaces.

h) ATTENTION! DANGER TO LIFE! While cleaning, never immerse the device in water or other liquids.

3.2. Safety in the workplace

a) Make sure the workplace is clean and well lit. A messy or poorly lit workplace may lead to accidents. Try to think ahead, observe what is going on and use common sense when working with the device.

b) If you discover damage or irregular operation, immediately switch the device off and report it to a supervisor without delay.

c) If you are unsure about whether the device is operating correctly or if you find damage, please contact the manufacturer’s service centre.

d) Only the manufacturer’s service centre may make repairs to the device. Do not attempt to make repairs yourself!

e) In case of fire, use a powder or carbon dioxide (CO_2) fire extinguisher (one intended for use on live electrical devices) to put it out.

f) Children or unauthorised persons are forbidden to enter a work station. A distraction may result in loss of control over the device.

g) Regularly inspect the condition of the safety labels. If the labels are illegible, they must be replaced.

h) Please keep this manual available for future reference. If this device is passed on to a third party, the manual must be passed on with it.

i) Keep packaging elements and small assembly parts in a place not available to children.

j) Keep the device away from children and animals.

k) If this device is used together with another equipment, the remaining instructions for use shall also be followed.



REMEMBER! WHEN USING THE DEVICE, PROTECT CHILDREN AND OTHER BYSTANDERS.

3.3. Personal safety

a) Do not use the device when tired, ill or under the influence of alcohol, narcotics or medication which can significantly impair the ability to operate the device.

b) The device can be handled only by physically fit persons who are capable of handling it, properly trained, familiar with this manual and trained within the scope of occupational health and safety.

c) When working with the device, use common sense and stay alert. Temporary loss of concentration while using the device may lead to serious injuries.

d) The device is not a toy. Children must be supervised to ensure that they do not play with the device.

e) Do not put your hands or other items inside the device while it is in use!

3.4. Safe device use

a) Do not use the device if the “ON/OFF” switch does not function properly (does not switch the device on and off). Devices which cannot be switched on and off using the “ON/OFF” switch are hazardous, should not be operated and must be repaired.

b) Disconnect the device from the power supply before commencement of adjustment, cleaning and maintenance. Such a preventive measure reduces the risk of accidental activation.

c) When not in use, store in a safe place, away from children and people not familiar with the device who have not read the user manual. The device may pose a hazard in the hands of inexperienced users.

d) Keep the device in perfect technical condition. Before each use check for general damage, especially check moving components for cracked parts or elements, and for any other conditions which may impact the safe operation of the device. If damage is discovered, hand over the device for repair before use.

e) Keep the device out of the reach of children.

f) Device repair or maintenance should be carried out by qualified persons, only using original spare parts. This will ensure safe use.

g) To ensure the operational integrity of the device, do not remove factory-fitted guards and do not loosen any screws.

h) When transporting and handling the device between the warehouse and the destination, observe the occupational health and safety principles for manual transport operations which apply in the country where the device will be used.

i) Do not move, adjust or rotate the device in the course of work.

j) Do not leave this appliance unattended while it is in use.

k) Clean the device regularly to prevent stubborn grime from accumulating.

l) Do not work on two workpieces at the same time.

m) The device is not a toy. Cleaning and maintenance may not be carried out by children without supervision by an adult person.

n) It is forbidden to interfere with the structure of the device in order to change its parameters or construction.

o) Keep the device away from sources of fire and heat.

p) Do not exceed the maximum permissible operating pressure!

q) Do not cover the ventilation openings!

r) Before consuming a vacuum-packed food check if it is not spoiled despite the packaging.

s) Safe food storage takes place in low temperatures (recommended storage temperature <4°C). For long-term storage food must be frozen after packaging.

t) Do not pack using vacuum and store out of date food.

u) The device shall be connected only to grounded power supply sources. Do not use extension cords to connect the device.

v) Use bags and accessories intended for vacuum packing.

w) Products with short shelf life should be frozen, it is not recommended to vacuum pack them.

x) It is recommended to make 20-second breaks between each use of the device.

y) Do not touch the sealing strip! Take special caution during inserting/removing a vacuum bag.

z) To avoid hand burns, press the "SEAL" button. The device does not get hot in this mode.

aa) Do not open the cover with force. If resistance is encountered when attempting to open the lid, wait for the pressure to stabilize.



ATTENTION! DESPITE THE SAFE DESIGN OF THE DEVICE AND ITS PROTECTIVE FEATURES, AND DESPITE THE USE OF ADDITIONAL ELEMENTS PROTECTING THE OPERATOR, THERE IS STILL A SLIGHT RISK OF ACCIDENT OR INJURY WHEN USING THE DEVICE. STAY ALERT AND USE COMMON SENSE WHEN USING THE DEVICE.

4. Use guidelines

The device is intended for vacuum packing food by means of air suction from a tight bag and after its sealing.

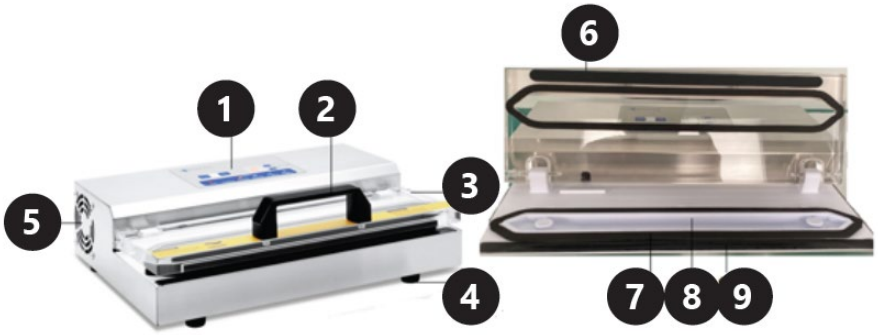
The product is intended for home use only.

The user is liable for any damage resulting from unintended use of the device.

4.1. Device description

4.1.1. Product overview

RCVG-40



1) Control panel
2) Handle
3) Cover
4) Leg
5) Fan
6) Tightening strip
7) Vacuum chamber gasket
8) Vacuum chamber
9) Sealing strip

RCVG-41



1) Control panel
2) Fan

3) Leg

4) Cover

5) Tightening strip

6) Clasp

7) Vacuum chamber gasket

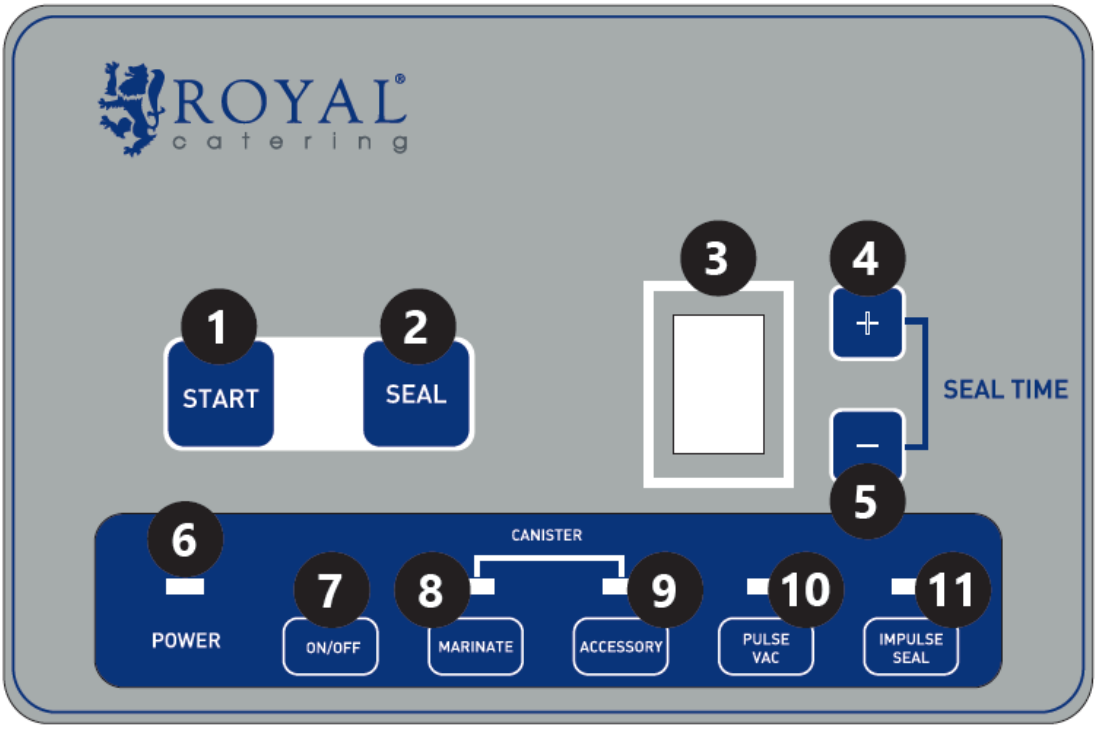
8) Vacuum chamber

9) Clasp socket

10) Sealing strip

4.1.2. Control panel

RCVG-40



1) Automatic vacuum packaging

2) Bag sealing

3) Process progress display

4) Sealing time increase

5) Sealing time decrease

6) Operation signalling light

7) ON/OFF button

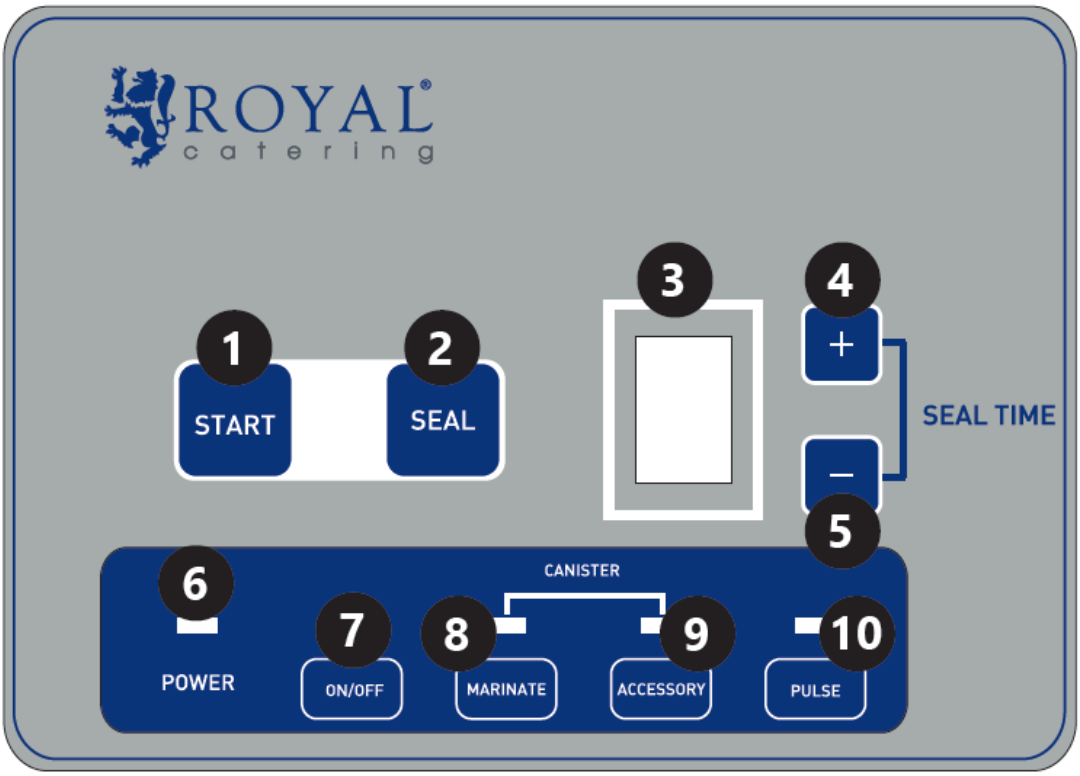
8) Marination mode

9) Air suction from accessories

10) Pulsation packing mode

11) Normal sealing mode

RCVG-41



1) Automatic vacuum packaging

2) Bag sealing

3) Process progress display

4) Sealing time increase

5) Sealing time decrease

6) Operation signalling light

7) ON/OFF button

8) Marination mode

9) Air suction from accessories

10) Pulsation packing mode

4.2. Preparing for use

4.2.1. Appliance location

The temperature of environment must not be higher than 40°C and the relative humidity should be less than 85%. Ensure good ventilation in the room in which the device is being used. There should be at least 10 cm distance between each side of the device and the wall or other objects. The device should always be used when positioned on an even, stable, clean, fireproof and dry surface, and be out of the reach of children and persons with limited mental and sensory functions. Position the device such that you always have access to the power plug. The power cord connected to the appliance must be properly grounded and correspond to the technical details on the product label.

Disassemble the device and all its components and clean them before the first use.

4.2.2. Scalding

Vegetables should be scalded prior to vacuum packing. This process stops the effect of the enzymes affecting the loss of flavour, colour and texture.

Follow below scalding steps:

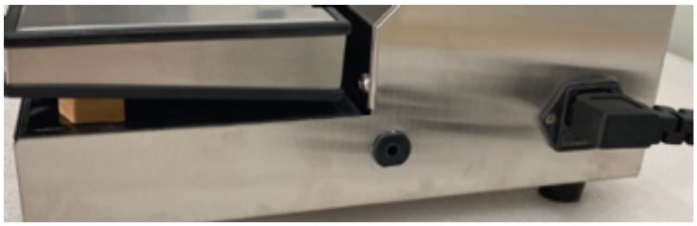
1) Put the vegetables in boiling water or in a microwave oven until they are cooked but still crunchy.
2) Immerse the vegetables in cold water to stop the cooking process.
3) Dry the vegetables (e.g., with a paper towel) prior to vacuum packing.
4) Cabbage vegetables (broccoli, sprouts, cabbage, cauliflower, kale, turnips) naturally emit gases during storage. That is why after scalding they must be stored only in a freezer.

4.3. Device use

4.3.1. Starting the device

1) Connect the power supply cord.
    a) Remove film from the cord.
    b) Insert the 3 Pin end in the socket on the side of the device [1].





2) Connect the device to the power supply.

a) Insert the power supply cord in a socket.

3) Press the ON/OFF button. The last saved sealing time will be displayed. The fan will start. After 10 minutes of idle operation, the display will switch off, and the fan will stop working.

4) Select the desired function.

4.3.2. Device functions

4.3.2.1. Vacuum packing with foil

a) Select a roll with foil with appropriate width.

b) Place the beginning of the foil along the sealing strip and close the cover.

c) Push the "SEAL" button. The device will count stages from 9 to 0, where 0 means sealing is completed.

d) Push the ON/OFF button, to stop the process (if necessary).

e) After the process is completed, the cover will open automatically. Then remove the foil roll and check the seal quality.

f) If the seal is correct, adjust the foil size to the product to be packed. Leave 4.5 cm free space and cut the foil.

g) After placing the product in the foil, proceed as in vacuum packing with bags (item 2 below).

4.3.2.2. Vacuum packing with vacuum bags:

a) Select an appropriate vacuum bag.

b) Place the product in a bag.

c) Leave 4.5 cm free space inside the bag.

d) Place one end of the bag along the vacuum chamber gasket.

e) Close the cover.

f) Press the "START" button. The device will start the vacuum packing cycle. The display will start counting stages from 9 to 0, where 0 means the end of the process.

g) After the process is complete, the device will start the sealing cycle automatically.

h) After completion, the cover will open. Then, remove the bag and check the seal quality. Repeat the sealing cycle (with the "SEAL" button) if still necessary.

4.3.2.3. Pulsation vacuum packing function.

Vacuum packing and high pressure can lead to the destruction of delicate products. For such products, pulsation vacuum packing function is recommended, because it allows control of the time and vacuum value, preventing product crushing. This function can be used to pack juicy products to prevent squeezing the liquids and drying of the product.

a) Select an appropriate vacuum bag.

b) Place the product in a bag.

c) Leave 4.5 cm free space inside the bag.

d) Place one end of the bag along the vacuum chamber seal.

e) Close the cover.

f) Press the "PULSE" button. The device will start the vacuum packing cycle.

g) Press the "PULSE" button again to stop the cycle, which will enable under pressure reduction and will slow down the process. Press the "PULSE" button again to restore operation. Repeat until the desired effect is obtained. The more delicate the product, the more frequent the process stops and restoration is required.

h) After the desired effect is obtained, press the "SEAL" button to seal the bag.

i) After completion, the cover will open. Then, remove the bag and check the seal quality. Repeat the sealing cycle if still necessary.

4.3.2.4. Vacuum packing in containers

a) Place the product in the vacuum bag.

b) Make sure that the lid of the container is dry and that the slots in the lid and on the top of the container do not contain any crumbs or debris. Close the container.

c) A knob is located on the container lid. Turn it to the position for air removal (varies between containers).

d) Connect an additional hose from the socket in the device [1] to the socket in the container.



e) Push the "ACCESSORY" button. Press the container lid gently. The device will start air removal.

f) After the process is complete, the device will move to standby mode automatically.

g) Turn the knob on the container lid to the position responsible for blocking the air inlet/outlet.

h) Disconnect the hose.

i) Keep the container in a refrigerator.

j) In order to open the container, turn the knob on the container cover to the position responsible for opening.

CAUTION! Clean the container thoroughly after emptying it of the product. A clean vacuum container can be used again many times.

4.3.2.5. Marinating mode

The food product marinating mode with the help of a vacuum container is carried out in two cycles: quick marinating (15 min.) and normal marinating (27 min.). The function consists in alternately repeating the air suction cycle and then releasing air into the container, thus ensuring the optimal level of marinade saturation in the shortest possible time.

a) Place the product in the vacuum bag.

b) Make sure that the lid of the container is dry and that the slots in the lid and on the top of the container do not contain any crumbs or debris. Close the container.

c) A knob is located on the container lid. Turn it to the position responsible for opening the air inlet.

d) Connect an additional hose from the socket in the device [1] to the socket in the container.



e) Press the "MARINATE" button. Select the desired cycle: fast (press the button only once), normal (press the button twice). The selected cycle will appear on the display: 1 – fast marinating, 2 – normal marinating.

f) Press the "START" button. Press the container lid gently.

g) The device will start counting stages from 5 to 0, where 0 means end of the process. Suction will end after 4 minutes in the case of fast marinating cycle, and after 8 min. in the case of normal marinating cycle.

h) After the suction is completed, the air sucked out in the form of marinate infusion will enter the container. The display will start counting stages from 5 to 1. It will finish after 30 s.

i) The device will restart air suction.

j) The cycles described above will be repeated until the marinating mode is completed.

k) After marinating is completed, the display will show value 0.

l) Turn the knob on the lid of the container to the position responsible for closing the air inlet/outlet.

m) Disconnect the hose.

4.3.2.6. Closing open bottles with a vacuum cap

A function useful for open bottles with wine, edible oil, juice, etc.

a) Close the bottle with the vacuum cap. Leave a minimum space of 2.5 cm between the bottom of the cap and the surface of the liquid in the bottle.

b) Connect an additional hose from the socket in the device [1] to the socket in the cap.

c) Push the "ACCESSORY" button. The device will start air removal from the bottle.

d) After the process is complete, the device will move to standby mode automatically.

e) Disconnect the hose.

f) Store the bottle in a vertical position. Make sure that the liquid in the bottle does not come into contact with the cap.

g) To open the bottle, remove the cap.

4.3.2.7. Normal sealing

Function is useful when vacuum sealing is not necessary.

a) Set the sealing time using "+" and "–".

b) Press the "IMPULSE SEAL" button.

c) Place the end of the bag along the sealing strip.

d) Close the cover and press gently.

e) The device will start sealing automatically. The display will start counting down the time from the beginning to 0, which means the end of the process.

f) Open the cover and check the seal quality.

g) Press the ON/OFF button, to exit the normal sealing mode.

NOTE: In the case of a large number of sealing bags, it is recommended to set the sealing time as short as possible to prevent the bag from overheating or melting.

4.3.3. Information on vacuum accessories

4.3.3.1. Vacuum containers

a) Only containers intended for operation under pressure are allowed. Other incompatible containers can be damaged.

b) Cool the product before placing it in the container.

c) Do not freeze containers with contents. The lowest recommended temperature of food storage in a vacuum container is -18 °C.

d) A few seconds before starting to draw air from the container, gently press down on the container lid for a better effect.

e) The container lid cannot be placed in a microwave oven or in a dishwasher. It must be washed manually. The container itself can be washed in a dishwasher and placed in a microwave oven if the set temperature does not exceed 100 °C.

f) If liquid or product crumbs enter the connecting hose with the vacuum packer, rinse it with warm water. Before cleaning, make sure that the hose is not connected to the device or the container.

g) Powdered or granular products should be covered with a paper towel prior to suction to prevent product particles from entering the system.

h) Do not use a vacuum container for product canning.

4.3.3.2. Vacuum bags

a) Products intended for packing into vacuum bags should be as fresh as possible.

b) Delicate and humid products should be frozen prior to vacuum packing. Products such as meat, berries, or bread can be frozen 24 hours prior to packing. It is recommended that the product is hard before it is vacuum packed.

c) Unfrozen meat should be placed in a paper towel prior to packing. This will prevent product drying.

d) Liquid products, such as soups, goulash, or stew meals, should be cooled and frozen slightly in a bowl or on an ice cube tray prior to packing.

e) Sharp-edged products such as bones, rice and pasta should be wrapped in a paper towel before packing to prevent holes in the bag.

f) Vacuum bags are reusable products. They can be placed in boiling water or in a microwave oven, but such bags should no longer be used for vacuum repackaging, as are bags that have been used to store fish or slippery and oily products.

g) Remember to scald vegetables prior to vacuum packing.

4.3.4. Food storage

Table 2: Food storage time

Product	**Storage of vacuum-packed products in a freezer**	**Storage of vacuum-packed products in a refrigerator**	**Normal storage**
Beef and veal	1-3 years	1 month	1-2 weeks
Minced meat	1 year		
Pork	2-3 years	2-4 weeks	1 week
Fish	2 years	2 weeks	3-4 days
Poultry	2-3 years	2-4 weeks	1 week
Smoked meat	3 years	6-12 weeks	2-4 weeks
Fresh scalded products	2-3 years	2-4 weeks	1-2 weeks
Fruit	2-3 years	2 weeks	3-4 days
Hard cheese	6 months	6-12 weeks	2-4 days

Cold cuts	Not recommended		1-2 weeks
Pasta	6 months	2-3 weeks	1 week

4.3.5. Other applications of the vacuum packaging machine

4.3.5.1. Cold compress

a) Fill the vacuum bag half with water.

b) Add several spoons of alcohol.

c) Seal the bag (without air suction!)

d) Place in the freezer.

e) Alcohol prevents water freezing. As a result, when removed from the freezer, you can get a flexible cooling compress for painful injuries.

4.3.5.2. Organizer

Small items such as screws, covers, etc. can also be vacuum packed, which will enable keeping order, e.g., in the garage and prevent losing small parts.

4.3.5.3. Prevents oxidation

This feature will keep silver, such as vacuum-packed jewellery, in good condition and prevent tarnish.

4.3.5.4. Traveller's companion

Before going on a longer trip, you can pack ready-made take-out meals, as well as small useful items such as matches or a map, which will not get wet when vacuum-packed.

4.4. Cleaning and maintenance

4.4.1. General instructions

a) Unplug the mains plug and allow the device to cool completely before each cleaning, adjustment or replacement of accessories, or if the device is not being used.

b) Always unplug the device before cleaning or putting it away.

c) Use only non-corrosive cleaners to clean the surface.

d) Use only mild, food-safe detergents to wash the device.

e) After cleaning the device, all parts should be dried completely before using it again.

f) Store the unit in a dry, cool place, free from moisture and direct exposure to sunlight.

g) The device must be regularly inspected to check its technical efficiency and spot any damage.

h) Use a soft cloth for cleaning.

i) Do not use sharp and/or metal objects for cleaning (e.g., a wire brush or a metal spatula) because they may damage the surface material of the appliance.

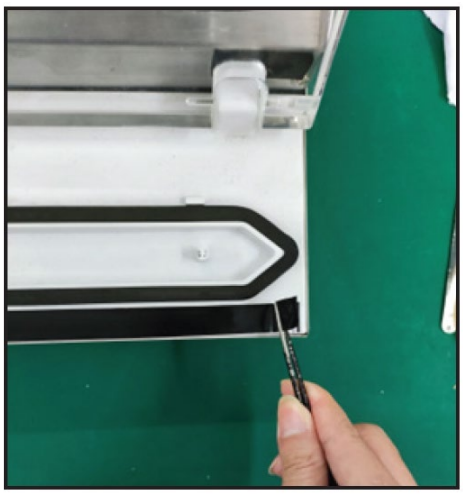
j) Do not clean the device with an acidic substance, agents of medical purposes, thinners, fuel, oils or other chemical substances because it may damage the device.

k) In the case of model RCVG-41, it is possible to remove the gasket next to the chamber to wipe away liquids and residues that may have escaped from the vacuum bag during packing.

4.4.2. Replacing the tape on the sealing bar

Tools needed for replacement: high-temperature tape, tweezers, a 0.8-mm-thick sheet of metal, or a slitting gauge.

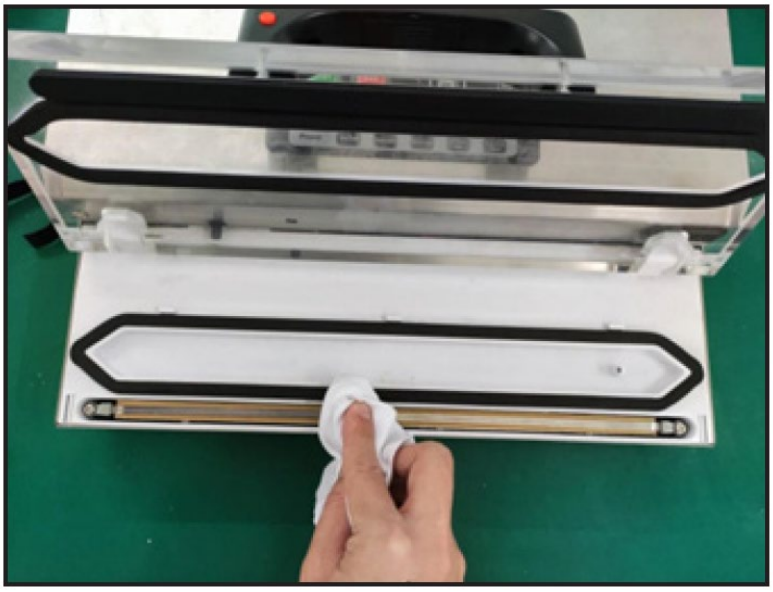
a) Use tweezers to lift the tape at one end.



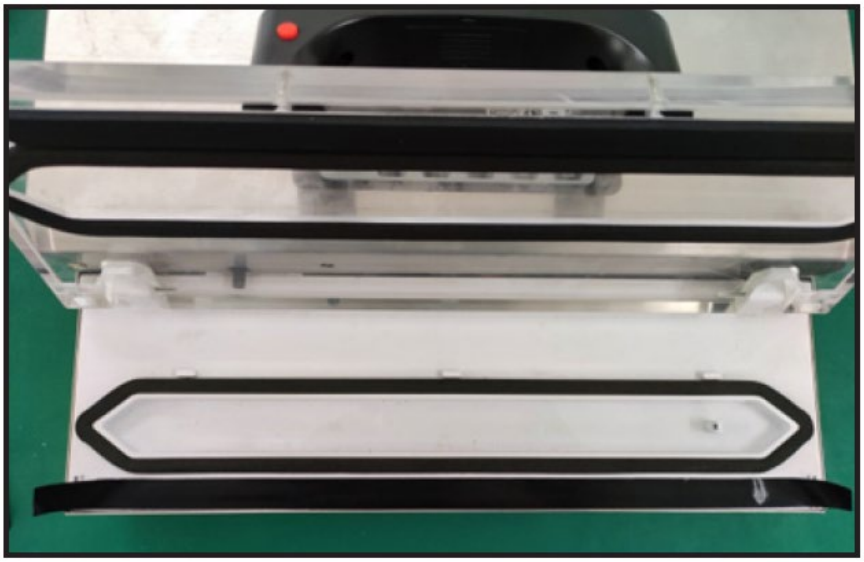
b) Completely remove the tape.



c) Check if there is any glue left on the place where the tape was located. If necessary, clean the adhesive, for example, with a cloth soaked in alcohol.



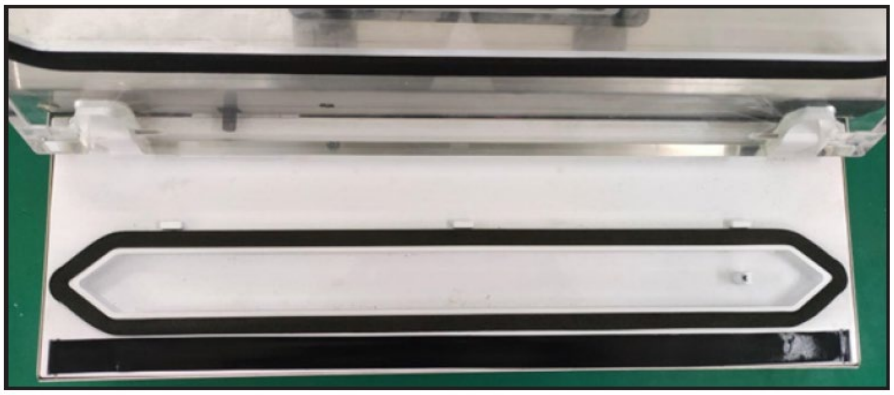
d) Glue the new tape so that it adheres to the welding strip and smooth the place where the heating wire is located. The ends of the tape do not need to be glued tightly. Leave about 10-15 mm of loose tape at both ends.



e) Use a thin sheet of metal or a slotted gauge 0.8 mm thick and 10 mm wide to insert the tape into the slots at both ends of the heating cable. Be careful not to use too much force, as this may cause the tape to puncture.



f) Smooth out all the tape to get rid of air bubbles, and make sure the tape is well attached.



4.4.3. Troubleshooting

Table 3: Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The display shows "E" ("E2" / "E3" for model RCVG-41).	Device overheated.	Switch the device off and unplug it from the power supply. Wait at least 20 min. before restarting the device.
The device does not turn on.	No connection to the power source or a damaged power cord.	Check the condition and connection of the power cord. Tighten the plug or replace the cable, depending on the fault.
The machine leaves a lot of air in the vacuum bag.	The vacuum bag end is not in the vacuum chamber or is not evenly placed. Dirty device or bag.	Make sure the bag is inserted correctly. Clean the device or replace the bag.
Bag not tight.	Sharp edges of the product could perforate the bag.	Replace the bag and repeat the vacuum packing process.

Fruit/vegetables are spoiled.	Food not scalded or frozen properly (producing gas).	Open the bag and consume the products if they are suitable for consumption or dispose of the products. Do not pack them again.
The device does not withdraw air from vacuum containers.	• Erroneous hose connection. • Erroneous setting of the knob in the container lid. • No free space in the container. • Damaged container/lid	• Check the hose connection and press in if necessary. • Set the knob in the correct position. • Empty the container until the necessary free space is obtained. • Replace the container/lid.

4.4.4. Disposing of used devices

Do not dispose of this device in municipal waste systems. Hand it over to an electric and electrical device recycling and collection point. Check the symbol on the product, instruction manual and packaging. The plastics used to construct the device can be recycled in accordance with their markings. By choosing to recycle you are making a significant contribution to the protection of our environment.

Contact local authorities for information on your local recycling facility.

⚠

Niniejsza instrukcja obsługi została przetłumaczona przy użyciu tłumaczenia maszynowego. Dołożyliśmy wszelkich starań, aby zapewnić dokładność tłumaczenia, ale należy pamiętać, że tłumaczenia automatyczne nie są doskonałe i nie mają na celu zastąpienia tłumaczy. Oficjalna wersja instrukcji obsługi jest w języku angielskim. Wszelkie różnice między wersją przetłumaczoną a oryginalnym angielskim nie są prawnie wiążące. W przypadku pytań dotyczących dokładności tłumaczenia, należy zapoznać się z wersją angielską, która jest oficjalnym odniesieniem. Więcej wersji językowych jest dostępnych na żądanie za pośrednictwem info@expondo.com.

1. Dane techniczne

Tabela 1: Dane techniczne produktu

Opis parametru	Wartość parametru	
Nazwa produktu	Pakowarka próżniowa	
Model	RCVG-40	RCVG-41
Napięcie znamionowe [V~] / częstotliwość [Hz]	230 / 50	
Moc znamionowa [W]	475	
Klasa ochrony	I	
Maksymalna szerokość rolki/folii/zgrzewu [mm]	310	
Ciśnienie próżni [mbar]	-942 (podwójna pompa próżniowa z silnikiem)	-942 (podwójna pompa próżniowa z silnikiem)
Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość) [mm]	280 x 385 x 110	275 x 285 x 110
Ciężar [kg]	4,6	4,2

2. Opis ogólny

Niniejsza instrukcja obsługi ma na celu pomóc w bezpiecznym i bezproblemowym użytkowaniu urządzenia. Produkt został zaprojektowany i wyprodukowany zgodnie ze ścisłymi wytycznymi technicznymi, przy użyciu najnowocześniejszych technologii i komponentów. Ponadto jest produkowany zgodnie z najbardziej rygorystycznymi normami jakości.

NIE UŻYWAJ URZĄDZENIA, JEŚLI NIE PRZECZYTAŁEŚ DOKŁADNIE I NIE ZROZUMIAŁEŚ TEJ INSTRUKCJI OBSŁUGI.

Aby wydłużyć żywotność urządzenia i zapewnić jego bezawaryjną pracę, należy używać go zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi i regularnie wykonywać prace konserwacyjne. Dane techniczne i specyfikacje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi są aktualne. Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian związanych z poprawą jakości. Urządzenie zostało zaprojektowane tak, aby zminimalizować ryzyko emisji hałasu, biorąc pod uwagę postęp technologiczny i możliwości redukcji hałasu.

2.1. Legenda

Ikona	Opis urządzenia
	Produkt spełnia odpowiednie normy bezpieczeństwa.
	Przed użyciem należy przeczytać instrukcję.
	Produkt należy poddać recyklingowi.
	**OSTRZEŻENIE! lub UWAGA! lub PAMIĘTAJ!** Dotyczy danej sytuacji. (ogólny znak ostrzegawczy)
	UWAGA! Ostrzeżenie przed porażeniem prądem elektrycznym!
	UWAGA! Niebezpieczeństwo zmiażdżenia dłoni!
	Urządzenie ochronne klasy I z podwójną izolacją.
	UWAGA! Gorąca powierzchnia, ryzyko oparzenia!
	Stosować tylko w pomieszczeniach.



PAMIĘTAJ! RYSUNKI W NINIEJSZEJ INSTRUKCJI SŁUŻĄ WYŁĄCZNIE CELOM ILUSTRACYJNYM I W NIEKTÓRYCH SZCZEGÓŁACH MOGĄ RÓŻNIĆ SIĘ OD RZECZYWISTEGO PRODUKTU.

3. Bezpieczeństwo użytkowania



UWAGA! PRZECZYTAĆ WSZYSTKIE OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA ORAZ WSZYSTKIE INSTRUKCJE. NIEPRZESTRZEGANIE OSTRZEŻEŃ I INSTRUKCJI MOŻE SKUTKOWAĆ PORAŻENIEM PRĄDEM, POŻAREM I/LUB POWAŻNYMI OBRAŻENIAMI, A NAWET ŚMIERCIĄ.

Terminy „urządzenie” i „produkt” używane w ostrzeżeniach i instrukcjach odnoszą się do:

Pakowarki próżniowej

3.1. Bezpieczeństwo elektryczne

a) Wtyczka musi pasować do gniazdka. Nie modyfikować wtyczki w jakikolwiek sposób. Używanie oryginalnych wtyczek i pasujących gniazdek zmniejsza ryzyko porażenia prądem.

b) Unikaj dotykania uziemionych elementów, takich jak rury, grzejniki, kotły i lodówki. Istnieje zwiększone ryzyko porażenia prądem, jeśli uziemione urządzenie jest narażone na deszcz, ma bezpośredni kontakt z mokrą powierzchnią lub pracuje w wilgotnym środowisku. Dostanie się wody do urządzenia zwiększa ryzyko jego uszkodzenia i porażenia prądem.

c) Nie wolno dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękoma.

d) Używaj kabla wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem. Nigdy nie używaj go do przenoszenia urządzenia ani do wyciągania wtyczki z gniazdka. Trzymaj kabel z dala od źródeł ciepła, oleju, ostrych krawędzi i ruchomych części. Uszkodzone lub splątane kable zwiększają ryzyko porażenia prądem.

e) Jeśli nie można uniknąć używania urządzenia w wilgotnym środowisku, należy zastosować wyłącznik różnicowoprądowy (RCD). Zastosowanie wyłącznika RCD zmniejsza ryzyko porażenia prądem.

f) Nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony lub nosi wyraźne ślady zużycia. Uszkodzony przewód zasilający powinien zostać wymieniony przez wykwalifikowanego elektryka lub serwis producenta.

g) Aby uniknąć porażenia prądem, nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie ani innych płynach. Nie używaj urządzenia na mokrych powierzchniach.

h) UWAGA! NIEBEZPIECZEŃSTWO DLA ŻYCIA! Podczas czyszczenia nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych płynach.

3.2. Bezpieczeństwo w miejscu pracy

a) Upewnij się, że miejsce pracy jest czyste i dobrze oświetlone. Nieporządek lub słabe oświetlenie w miejscu pracy może prowadzić do wypadków. Staraj się myśleć perspektywicznie, obserwuj otoczenie i kieruj się zdrowym rozsądkiem podczas pracy z urządzeniem.

b) W przypadku stwierdzenia uszkodzenia lub nieprawidłowego działania urządzenia należy natychmiast wyłączyć urządzenie i niezwłocznie zgłosić to przełożonemu.

c) W razie wątpliwości co do prawidłowego działania urządzenia lub stwierdzenia uszkodzenia należy skontaktować się z serwisem producenta.

d) Napraw urządzenia może dokonać wyłącznie serwis producenta. Nie należy podejmować prób samodzielnej naprawy!

e) W przypadku pożaru należy ugasić go gaśnicą proszkową lub gaśnicą na dwutlenek węgla (CO_2) (przeznaczoną do urządzeń elektrycznych pod napięciem).

f) Wstęp dzieci i osób nieupoważnionych na stanowisko pracy jest zabroniony. Rozproszenie uwagi może spowodować utratę kontroli nad urządzeniem.

g) Regularnie sprawdzaj stan etykiet bezpieczeństwa. Jeśli etykiety są nieczytelne, należy je wymienić.

h) Zachowaj niniejszą instrukcję obsługi do wglądu w przyszłości. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej należy przekazać instrukcję obsługi.

i) Elementy opakowania i drobne elementy montażowe należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

j) Urządzenie trzymać z dala od dzieci i zwierząt.

k) W przypadku użytkowania urządzenia z innym sprzętem należy również przestrzegać pozostałych instrukcji obsługi.



PAMIĘTAĆ! PODCZAS UŻYTKOWANIA URZĄDZENIA NALEŻY CHRONIĆ DZIECI I OSOBY POSTRONNE.

3.3. Bezpieczeństwo osobiste

a) Nie należy używać urządzenia, jeżeli jest się zmęczonym, chorym lub pod wpływem alkoholu, narkotyków lub leków, które mogą znacząco ograniczyć zdolność obsługi urządzenia.

b) Urządzeniem mogą posługiwać się wyłącznie osoby sprawne fizycznie, które są w stanie je obsługiwać, odpowiednio przeszkolone, zaznajomione z niniejszą instrukcją oraz przeszkolone w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy.

c) Podczas pracy z urządzeniem należy zachować zdrowy rozsądek i czujność. Chwilowa utrata koncentracji podczas korzystania z urządzenia może prowadzić do poważnych obrażeń.

d) Urządzenie nie jest zabawką. Dzieci muszą być pod nadzorem, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.

e) Nie wkładaj rąk ani innych przedmiotów do wnętrza urządzenia podczas jego użytkowania!

3.4. Bezpieczne użytkowanie urządzenia

a) Nie używaj urządzenia, jeśli przełącznik „ON/OFF” nie działa prawidłowo (nie włącza i nie wyłącza urządzenia). Urządzenia, których nie można włączać i wyłączać za pomocą przełącznika „ON/OFF”, są niebezpieczne, nie powinny być używane i muszą zostać naprawione.

b) Odłącz urządzenie od zasilania przed rozpoczęciem regulacji, czyszczenia i konserwacji. Takie środki zapobiegawcze zmniejszają ryzyko przypadkowego uruchomienia.

c) Gdy urządzenie nie jest używane, przechowuj je w bezpiecznym miejscu, z dala od dzieci i osób niezaznajomionych z urządzeniem, które nie przeczytały instrukcji obsługi. Urządzenie może stanowić zagrożenie w rękach niedoświadczonych użytkowników.

d) Utrzymuj urządzenie w idealnym stanie technicznym. Przed każdym użyciem sprawdź, czy nie występują uszkodzenia ogólne, w szczególności czy elementy ruchome nie mają pęknięć lub innych uszkodzeń, a także czy nie występują inne czynniki mogące mieć wpływ na bezpieczną eksploatację urządzenia. W przypadku stwierdzenia uszkodzeń, przed użyciem oddaj urządzenie do naprawy.

e) Przechowywać urządzenie poza zasięgiem dzieci.

f) Naprawy lub konserwacje urządzenia powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel, wyłącznie przy użyciu oryginalnych części zamiennych. Zapewni to bezpieczeństwo użytkowania.

g) Aby zapewnić integralność działania urządzenia, nie należy zdejmować fabrycznie zamontowanych osłon ani luzować żadnych śrub.

h) Podczas transportu i przenoszenia urządzenia między magazynem a miejscem przeznaczenia należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy dotyczących transportu ręcznego obowiązujących w kraju, w którym urządzenie będzie używane.

i) Nie należy przenosić, regulować ani obracać urządzenia w trakcie pracy.

j) Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas jego użytkowania.

k) Regularnie czyścić urządzenie, aby zapobiec gromadzeniu się uporczywych zabrudzeń.

l) Nie należy pracować na dwóch przedmiotach obrabianych jednocześnie.

m) Urządzenie nie jest zabawką. Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci bez nadzoru osoby dorosłej.

n) Zabrania się ingerencji w konstrukcję urządzenia w celu zmiany jego parametrów lub konstrukcji.

o) Urządzenie należy przechowywać z dala od źródeł ognia i ciepła.

p) Nie należy przekraczać maksymalnego dopuszczalnego ciśnienia roboczego!

q) Nie należy zasłaniać otworów wentylacyjnych!

r) Przed spożyciem żywności zapakowanej próżniowo należy sprawdzić, czy nie uległa zepsuciu pomimo opakowania.

s) Bezpieczne przechowywanie żywności odbywa się w niskich temperaturach (zalecana temperatura przechowywania <4°C). W celu długoterminowego przechowywania żywności należy ją zamrozić po zapakowaniu.

t) Nie należy pakować próżniowo i przechowywać przeterminowanej żywności.

u) Urządzenie należy podłączać wyłącznie do uziemionych źródeł zasilania. Nie wolno korzystać z przedłużaczy, aby podłączyć urządzenie.

v) Do pakowania próżniowego należy używać worków i akcesoriów przeznaczonych do tego celu.

w) Produkty z krótkim terminem przydatności powinny być zamrożone, nie zaleca się pakowania ich próżniowo.

x) Zaleca się robić 20-sekundowe przerwy pomiędzy każdym użyciem urządzenia.

y) Nie wolno dotykać listwy zgrzewającej! Należy zachować szczególną ostrożność podczas wkładania/wyjmowania worka próżniowego.

z) “SEAL”Aby uniknąć poparzenia dłoni, należy nacisnąć przycisk. Urządzenie nie nagrzewa się w tym trybie.

aa) Nie otwierać pokrywy z użyciem siły. Jeśli podczas próby otworzenia pokrywy zostanie napotkany opór, należy zaczekać, aż ciśnienie się ustabilizuje.

UWAGA! POMIMO BEZPIECZNEJ KONSTRUKCJI URZĄDZENIA I JEGO FUNKCJI OCHRONNYCH, A TAKŻE POMIMO ZASTOSOWANIA DODATKOWYCH ELEMENTÓW CHRONIĄCYCH OPERATORA, ISTNIEJE NIEWIELKIE RYZYKO WYPADKU LUB OBRAŻEŃ PODCZAS UŻYTKOWANIA URZĄDZENIA. ZACHOWAJ CZUJNOŚĆ I KIERUJ SIĘ ZDROWYM ROZSĄDKIEM PODCZAS UŻYTKOWANIA URZĄDZENIA.

4. Wytyczne użytkowania

Urządzenie przeznaczone jest do pakowania próżniowego żywności poprzez odessanie powietrza ze szczelnego worka oraz jego zgrzaniu.

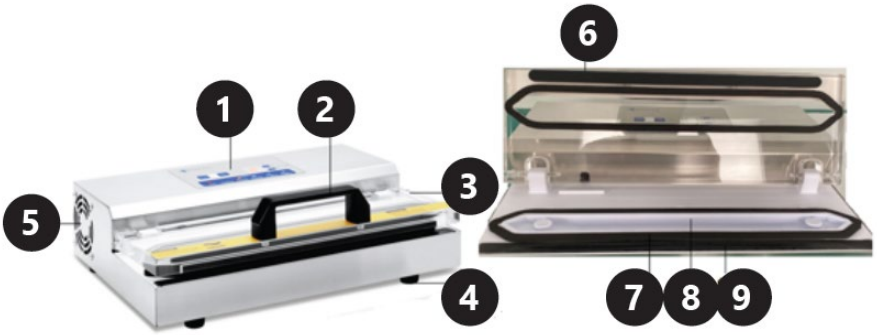
Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego.

Użytkownik ponosi odpowiedzialność za wszelkie szkody powstałe w wyniku niezgodnego z przeznaczeniem użycia urządzenia.

4.1. Opis urządzenia

4.1.1. Opis urządzenia

RCVG-40



1) Panel sterujący

2) Uchwyt

3) Pokrowiec

4) Noga

5) Wentylator

6) Pasek zaciskowy

7) Uszczelka komory próżniowej

8) Komora próżniowa

9) Pasek uszczelniający

RCVG-41



1) Panel sterujący

2) Wentylator

3) Noga

4) Pokrowiec

5) Pasek zaciskowy

6) Zapięcie

7) Uszczelka komory próżniowej

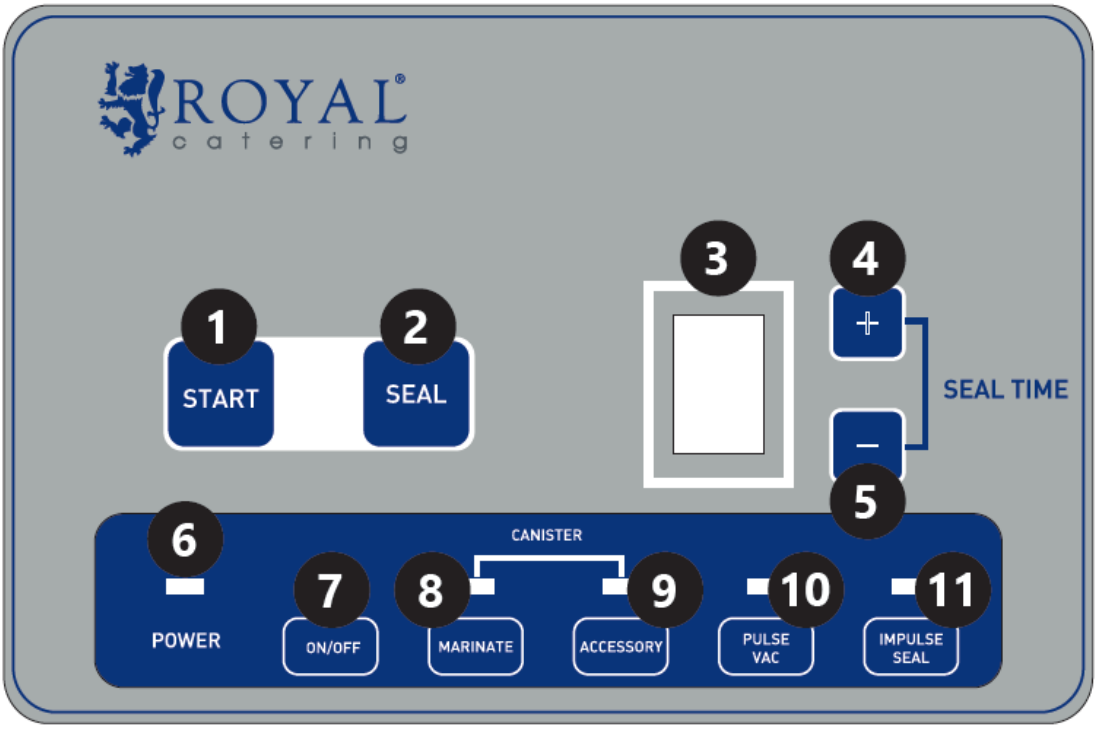
8) Komora próżniowa

9) Gniazdo zapięcia

10) Pasek uszczelniający

4.1.2. Panel sterujący

RCVG-40



1) Automatyczne pakowanie próżniowe

2) Zgrzewanie worków

3) Wskaźnik postępu procesu

4) Wydłużanie czasu zgrzewania

5) Zmniejszanie czasu zgrzewania

6) Przycisk sygnalizacji świetlnej pracy

7) ON/OFF przycisk

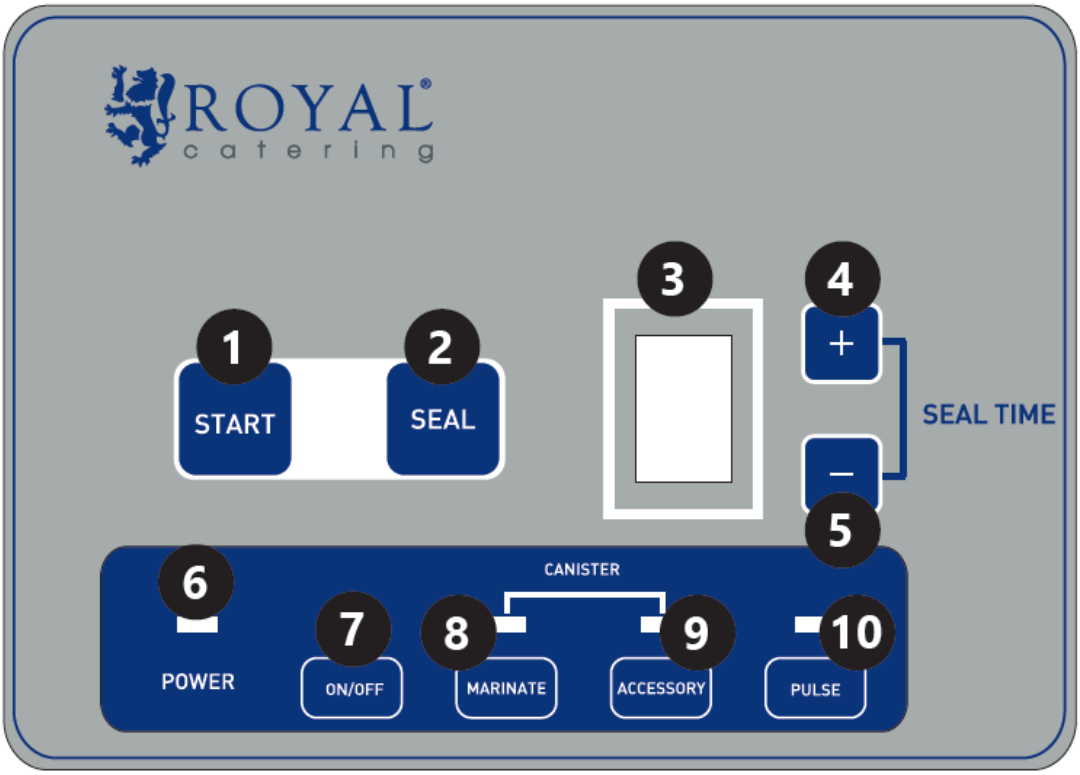
8) Tryb marynowania

9) Zasysanie powietrza z akcesoriów

10) Tryb pakowania pulsacyjnego

11) Tryb zgrzewania normalnego

RCVG-41



1) Automatyczne pakowanie próżniowe

2) Zgrzewanie worków

3) Wskaźnik postępu procesu

4) Wydłużanie czasu zgrzewania

5) Zmniejszanie czasu zgrzewania

6) Przycisk sygnalizacji świetlnej pracy

7) ON/OFF przycisk

8) Tryb marynowania

9) Zasysanie powietrza z akcesoriów

10) Tryb pakowania pulsacyjnego

4.2. Przygotowanie do użycia

4.2.1. Lokalizacja urządzenia

Temperatura otoczenia nie może być wyższa niż 40°C, a wilgotność względna powinna być mniejsza niż 85%. Zapewnij dobrą wentylację w pomieszczeniu, w którym używane jest urządzenie. Odległość między urządzeniem a ścianą lub innymi przedmiotami powinna wynosić co najmniej 10 cm z każdej strony. Urządzenie należy zawsze używać na równej, stabilnej, czystej, ognioodpornej i suchej powierzchni, poza zasięgiem dzieci i osób o ograniczonych funkcjach umysłowych i sensorycznych. Umieść urządzenie w taki sposób, aby zawsze mieć dostęp do

wtyczki zasilania. Przewód zasilający podłączony do urządzenia musi być prawidłowo uziemiony i odpowiadać danym technicznym na etykiecie produktu.

Przed pierwszym użyciem rozmontuj urządzenie i wszystkie jego elementy i wyczyść je.

4.2.2. Oparzenie

Warzywa należy zblanszować przed pakowaniem próżniowym. Proces ten zatrzymuje działanie enzymów wpływających na utratę smaku, koloru i tekstury.

Wykonaj poniższe kroki, aby zapobiec oparzeniom:

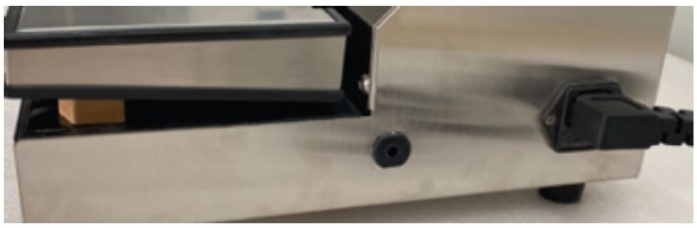
1) Umieścić warzywa we wrzącej wodzie lub w kuchence mikrofalowej, aż będą ugotowane, ale nadal chrupiące.
2) Zanurzyć warzywa w zimnej wodzie, aby zatrzymać proces gotowania.
3) Osusz warzywa (np. ręcznikiem papierowym) przed zapakowaniem próżniowym.
4) Warzywa kapustne (brokuły, kiełki, kapusta, kalafior, jarmuż, rzepa) w naturalny sposób wydzielają gazy podczas przechowywania. Dlatego po zblanszowaniu należy je przechowywać wyłącznie w zamrażarce.

4.3. Użytkowanie urządzenia

4.3.1. Uruchamianie urządzenia

1) Podłączyć kabel zasilający.
   a) Usuń folię z przewodu.
   b) Włóż koniec 3-pinowy do gniazda z boku urządzenia [1].





2) Podłączyć urządzenie do źródła zasilania.

a) Włóż przewód zasilający do gniazdka.

3) ON/OFF Naciśnij przycisk. Wyświetli się ostatnio zapisany czas zgrzewania. Wentylator zostanie uruchomiony. Po 10 minutach bezczynności wyświetlacz zgaśnie, a wentylator przestanie pracować.

4) Wybrać żądaną funkcję.

4.3.2. Funkcje urządzenia

4.3.2.1. Pakowanie próżniowe w folię

a) Wybierz rolkę z folią o odpowiedniej szerokości.

b) Umieść początek folii wzdłuż paska zgrzewającego i zamknij pokrywę.

c) "SEAL" Naciśnij przycisk. Urządzenie będzie odliczać etapy od 9 do 0, gdzie 0 oznacza zakończenie zgrzewania.

d) ON/OFF Naciśnij przycisk, aby zatrzymać proces (jeśli to konieczne).

e) Po zakończeniu procesu pokrywa otworzy się automatycznie. Należy wtedy wyjąć rolkę z folią i sprawdzić jakość zgrzewu.

f) Jeśli zgrzew jest prawidłowy, dopasuj rozmiar folii do produktu, który ma być zapakowany. Zostawić 4,5 cm wolnej przestrzeni i uciąć folię.

g) Po umieszczeniu produktu w folii, postępuj jak w przypadku pakowania próżniowego za pomocą torebek (punkt 2 poniżej).

4.3.2.2. Pakowanie próżniowe za pomocą worków próżniowych

a) Wybierz odpowiednią torebkę próżniową.

b) Umieść produkt w torebce.

c) Pozostaw 4,5 cm wolnej przestrzeni wewnątrz torebki.

d) Umieść jeden koniec torebki wzdłuż uszczelki komory próżniowej.

e) Zamknąć pokrywę.

f) "START" Naciśnij przycisk. Urządzenie rozpocznie cykl pakowania próżniowego. Wyświetlacz zacznie odliczać etapy od 9 do 0, gdzie 0 oznacza koniec procesu.

g) Po zakończeniu procesu urządzenie automatycznie rozpocznie cykl zgrzewania.

h) Po zakończeniu otworzy się pokrywa. Należy wtedy wyjąć worek i sprawdzić uszczelnienie. "SEAL" Powtórz cykl zgrzewania (za pomocą przycisku), jeśli to konieczne.

4.3.2.3. Funkcja pulsacyjnego pakowania próżniowego

Pakowanie próżniowe i wysokie ciśnienie mogą prowadzić do zniszczenia delikatnych produktów. W przypadku takich produktów zaleca się stosowanie funkcji pakowania próżniowego pulsacyjnego, która pozwala kontrolować czas i wartość podciśnienia, zapobiegając zgniataniu produktu. Funkcja może być wykorzystywana do pakowania soczystych produktów, aby zapobiec wyciśnięciu płynów i wysuszeniu produktu.

a) Wybierz odpowiedni worek próżniowy.

b) Umieść produkt w worku.

c) Pozostaw 4,5 cm wolnej przestrzeni wewnątrz worka.

d) Umieść jeden koniec worka wzdłuż uszczelnienia komory próżniowej.

e) Zamknąć pokrywę.

f) “PULSE” Naciśnij przycisk. Urządzenie rozpocznie cykl pakowania próżniowego.

g) “PULSE” Naciśnij przycisk ponownie, aby zatrzymać cykl, co umożliwi redukcję podciśnienia i spowolni proces. “PULSE” Naciśnij przycisk ponownie, aby przywrócić działanie. Powtarzaj, aż do uzyskania pożądanego efektu. Im delikatniejszy produkt, tym częściej proces jest zatrzymywany i wymagany jest ponowny rozruch.

h) “SEAL” Po uzyskaniu pożądanego efektu naciśnij przycisk, aby uszczelnić worek.

i) Po zakończeniu pokrywa się otworzy. Należy wtedy wyjąć worek i sprawdzić uszczelnienie. Wykonać ponownie cykl zgrzewania, jeśli to nadal konieczne.

4.3.2.4. Pakowanie próżniowe w pojemnikach

a) Umieść produkt w worku próżniowym.

b) Upewnij się, że pokrywa pojemnika jest sucha i że szczeliny w pokrywie i na górze pojemnika nie zawierają żadnych okruchów lub zanieczyszczeń. Zamknąć pojemnik.

c) Na pokrywie pojemnika znajduje się pokrętło. Przekręcić je na pozycję odpowiedzialną za wysysanie powietrza (zależna od rodzaju pojemnika).

d) Podłącz dodatkowy wąż od gniazda w urządzeniu [1] do gniazda w pojemniku.



e) “ACCESSORY” Naciśnij przycisk. Delikatnie przycisnąć pokrywę pojemnika. Urządzenie rozpocznie wysysanie powietrza.

f) Po zakończeniu procesu urządzenie automatycznie przejdzie w tryb czuwania.

g) Obróć pokrętło na pokrywie pojemnika do pozycji odpowiadającej za blokowanie wlotu/wylotu powietrza.

h) Odłącz wąż.

i) Przechowuj pojemnik w lodówce.

j) Aby otworzyć pojemnik, obróć pokrętło na pokrywie pojemnika do pozycji odpowiadającej za otwieranie.

UWAGA! Po opróżnieniu pojemnika należy go dokładnie umyć. Zadbany pojemnik próżniowy może być ponownie wykorzystywany wiele razy.

4.3.2.5. Tryb marynowania

Tryb marynowania produktów z pomocą pojemnika próżniowego odbywa się w dwóch cyklach: szybkiego marynowania (15 min.) i normalnego marynowania (27 min.). Funkcja polega na naprzemiennym powtarzaniu cyklu odsysania powietrza, a następnie uwalniania powietrza do pojemnika, zapewniając w ten sposób uzyskanie optymalnego poziomu nasycenia produktów marynatą w najkrótszym możliwym czasie.

a) Umieść produkt w worku próżniowym.

b) Upewnij się, że pokrywa pojemnika jest sucha i że szczeliny w pokrywie i na górze pojemnika nie zawierają okruchów ani zanieczyszczeń. Zamknąć pojemnik.

c) Na pokrywie pojemnika znajduje się pokrętło. Przekręcić je na pozycję odpowiedzialną za otwarcie wlotu powietrza.

d) Podłącz dodatkowy wąż z gniazda w urządzeniu [1] do gniazda w pojemniku.



e) “MARINATE” Naciśnij przycisk. Wybrać żądany cykl: szybki (nacisnąć przycisk tylko raz), normalny (nacisnąć przycisk dwa razy). Wybrany cykl pojawi się na wyświetlaczu: 1 – marynowanie szybkie, 2 – marynowanie normalne.

f) “START” Naciśnij przycisk. Delikatnie przycisnąć pokrywę pojemnika.

g) Urządzenie rozpocznie odliczanie etapów od 5 do 0, gdzie 0 oznacza koniec procesu. Zasysanie zakończy się po 4 min. w przypadku cyklu szybkiego marynowania, oraz po 8 min. w przypadku cyklu normalnego marynowania.

h) Po zakończeniu zasysania, odessane powietrze w postaci naparu marynaty dostanie się do pojemnika. Wyświetlacz zacznie odmierzać etapy od 5 do 1. Po 30 s. proces zakończy się.

i) Urządzenie wznowi zasysanie powietrza.

j) Opisane powyżej cykle będą powtarzane aż do zakończenia trybu marynowania.

k) Po zakończeniu marynowania na wyświetlaczu pojawi się wartość 0.

l) Obróć pokrętło na pokrywie pojemnika do pozycji odpowiadającej za zamknięcie wlotu/wylotu powietrza.

m) Odłącz wąż.

4.3.2.6. Zamykanie otwartych butelek za pomocą korka próżniowego

Funkcja przydatna w przypadku otwartych butelek z winem, olejem jadalnym, sokiem itp.

a) Zamknij butelkę za pomocą nakrętki próżniowej. Pozostawić minimum 2,5 cm wolnej przestrzeni pomiędzy spodem korka a powierzchnią płynu w butelce.

b) Podłącz dodatkowy wąż od gniazda w urządzeniu [1] do gniazda w nakrętce.

c) "ACCESSORY" Naciśnij przycisk. Urządzenie rozpocznie zasysanie powietrza z butelki.

d) Po zakończeniu procesu urządzenie automatycznie przejdzie w tryb gotowości.

e) Odłącz wąż.

f) Przechowuj butelkę w pozycji pionowej. Upewnić się, że płyn w butelce nie ma styczności z korkiem.

g) Aby otworzyć butelkę, zdejmij nakrętkę.

4.3.2.7. Zwyczajne zgrzewanie

jest przydatna, gdy zgrzewanie próżniowe nie jest konieczne.

a) Ustaw czas zgrzewania za pomocą „+" i „–".

b) "IMPULSE SEAL" Naciśnij przycisk.

c) Umieść koniec torebki wzdłuż paska zgrzewającego.

d) Zamknij pokrywę i delikatnie dociśnij.

e) Urządzenie rozpocznie zgrzewanie automatycznie. Wyświetlacz rozpocznie odmierzanie czasu od ustawionego na początku do 0, co oznacza zakończenie procesu.

f) Otwórz pokrywę i sprawdź jakość zgrzewu.

g) ON/OFF Naciśnij przycisk, aby wyjść z trybu normalnego zgrzewania.

UWAGA: W przypadku dużej liczby zgrzewanych worków zaleca się ustawienie jak najkrótszego czasu zgrzewania, aby zapobiec przegrzaniu lub stopieniu worka.

4.3.3. Informacje dotyczące akcesoriów próżniowych

4.3.3.1. Pojemniki próżniowe

a) Dozwolone są wyłącznie pojemniki przeznaczone do pracy pod ciśnieniem. Inne niekompatybilne pojemniki mogą ulec zniszczeniu.

b) Przed umieszczeniem produktu w pojemniku należy go ostudzić.

c) Nie zamrażać pojemników z zawartością. Najniższa zalecana temperatura przechowywania żywności w pojemniku próżniowym wynosi -18°C.

d) Kilka sekund przed rozpoczęciem zasysania powietrza z pojemnika, delikatnie naciśnij pokrywę pojemnika, aby uzyskać lepszy efekt.

e) Pokrywy pojemnika nie można umieszczać w kuchence mikrofalowej ani w zmywarce. Należy myć ją ręcznie. Sam pojemnik można myć w zmywarce i umieszczać w kuchence mikrofalowej, jeśli ustawiona temperatura nie przekracza 100°C.

f) Jeśli do węża łączącego z pakowarką próżniową dostanie się płyn lub okruchy produktu, należy go przepłukać ciepłą wodą. Przed czyszczeniem upewnić się, że wąż nie jest podłączony do urządzenia ani do pojemnika.

g) Produkty sproszkowane lub granulowane należy przykryć ręcznikiem papierowym przed zasysaniem, aby zapobiec przedostawaniu się cząstek produktu do systemu.

h) Nie używać pojemnika próżniowego do pakowania produktów w puszki.

4.3.3.2. Worki próżniowe

a) Produkty przeznaczone do pakowania w worki próżniowe powinny być jak najświeższe.

b) Produkty delikatne i wilgotne należy zamrozić przed pakowaniem próżniowym. Produkty takie jak mięso, owoce jagodowe lub chleb można zamrozić 24 godziny przed pakowaniem. Zaleca się, aby produkt był twardy zanim zostanie zapakowany próżniowo.

c) Niezamrożone mięso należy umieścić w ręczniku papierowym przed pakowaniem. Zapobiegnie to wysuszeniu produktu.

d) Produkty płynne, takie jak zupy, gulasz czy dania jednogarnkowe, należy schłodzić i lekko zamrozić w misce lub na tacce na kostki lodu przed pakowaniem.

e) Produkty o ostrych krawędziach, takie jak kości, ryż i makaron, powinny być owinięte w ręcznik papierowy przed pakowaniem, aby zapobiec powstawaniu dziur w worku.

f) Worki próżniowe są produktami wielokrotnego użytku. Można je umieszczać we wrzątku lub mikrofalówce, jednak takich worków nie należy już stosować do ponownego zapakowania próżniowego, tak jak worków, które były użyte do przechowywania ryb czy produktów śliskich i tłustych.

g) Pamiętaj, aby sparzyć warzywa przed pakowaniem próżniowym.

4.3.4. Przechowywanie żywności

Tabela 2: Czas przechowywania żywności

Produkt	**Przechowywanie produktów pakowanych próżniowo w zamrażarce**	**Przechowywanie produktów pakowanych próżniowo w lodówce**	**Normalne przechowywanie**
Wołowina i cielęcina	1-3 lata	1 miesiąc	1-2 tygodnie
Mięso mielone	1 rok		
Wieprzowina	2-3 lata	2-4 tygodnie	1 tydzień
Ryby	2 lata	2 tygodnie	3-4 dni
Drób	2-3 lata	2-4 tygodnie	1 tydzień
Mięsa wędzone	2 lata	6-12 tygodni	2-4 tygodnie
Produkty świeże zblanszowane	2-3 lata	2-4 tygodnie	1-2 tygodnie
Owoce	2-3 lata	2 tygodnie	3-4 dni
Twarde sery	6 miesięcy	6-12 tygodni	2-4 dni
Wędlina	Nie zalecane		1-2 tygodnie

Makarony	6 miesięcy	2-3 tygodnie	1 tydzień

4.3.5. Inne zastosowania maszyny do pakowania próżniowego

4.3.5.1. Okład chłodzący

a) Napełnij worek próżniowy do połowy wodą.

b) Dodaj kilka łyżek alkoholu.

c) Zamknij worek (bez zasysania powietrza!)

d) Umieść w zamrażarce.

e) Alkohol zapobiega zamarzaniu wody. W rezultacie, po wyciągnięciu z zamrażarki, można otrzymać elastyczny okład chłodzący na bolesne kontuzje.

4.3.5.2. Organizer

Drobne przedmioty, takie jak śrubki, osłony itp., można również zapakować próżniowo, co pozwoli zachować porządek, np. w garażu, i zapobiegnie zgubieniu drobnych części.

4.3.5.3. Zapobiega utlenianiu

Ta cecha pozwoli utrzymać srebro, np. biżuterię zapakowaną próżniowo w dobrym stanie i zapobiegnie śniedzieniu.

4.3.5.4. Towarzysz podróży

Przed wybraniem się na dłuższą wycieczkę można zapakować gotowe potrawy na wynos, a także drobne przydatne rzeczy, takie jak zapałki czy mapa, które zapakowane próżniowo nie ulegną zamoczeniu.

4.4. Czyszczenie i konserwacja

4.4.1. Instrukcje ogólne

a) Przed każdym czyszczeniem, regulacją lub wymianą akcesoriów, a także przed przerwą w użytkowaniu urządzenia, należy odłączyć je od zasilania i poczekać, aż całkowicie ostygnie.

b) Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania przed czyszczeniem lub schowaniem.

c) Do czyszczenia powierzchni należy używać wyłącznie nieżrących środków czyszczących.

d) Do mycia urządzenia należy używać wyłącznie łagodnych detergentów dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

e) Po wyczyszczeniu urządzenia wszystkie jego części należy całkowicie osuszyć przed ponownym użyciem.

f) Przechowywać urządzenie w suchym, chłodnym miejscu, z dala od wilgoci i bezpośredniego światła słonecznego.

g) Urządzenie należy regularnie sprawdzać pod kątem sprawności technicznej i wykrywania uszkodzeń.

h) Do czyszczenia należy używać miękkiej ściereczki.

i) Do czyszczenia nie należy używać ostrych i/lub metalowych przedmiotów (np. szczotki drucianej lub metalowej szpatułki), ponieważ mogą one uszkodzić materiał powierzchni urządzenia.

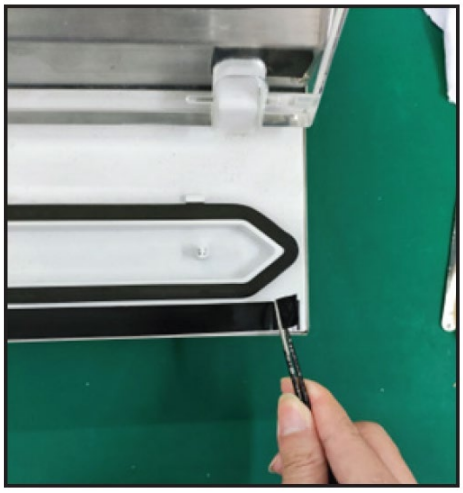
j) Nie należy czyścić urządzenia substancjami kwaśnymi, środkami medycznymi, rozcieńczalnikami, paliwem, olejami ani innymi substancjami chemicznymi, ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia.

k) W przypadku modelu RCVG-41, możliwe jest usunięcie uszczelki obok komory, aby wytrzeć płyny i pozostałości, które mogły wydostać się z worka próżniowego podczas pakowania.

4.4.2. Wymiana taśmy na listwie zgrzewającej

Narzędzia potrzebne do wymiany: taśma wysokotemperaturowa, pęseta, blacha o grubości 0,8 mm lub szczelinomierz.

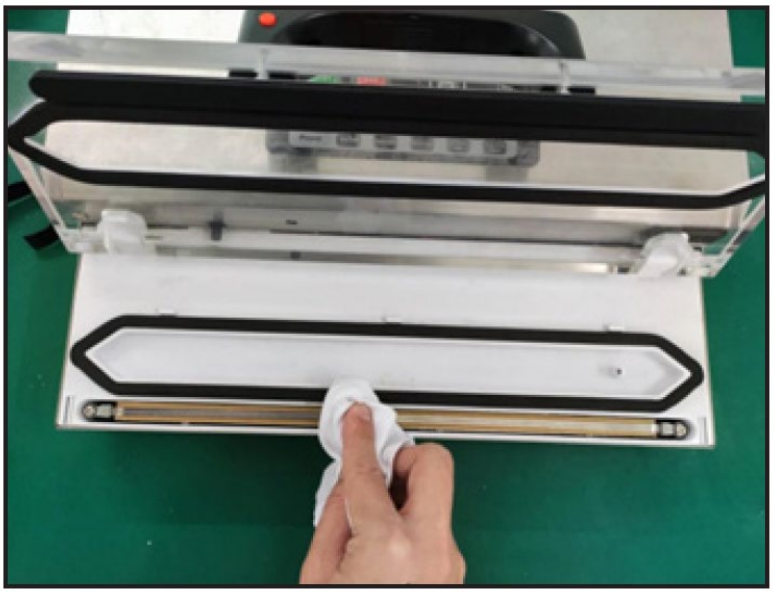
a) Użyj pęsety, aby unieść taśmę z jednego końca.



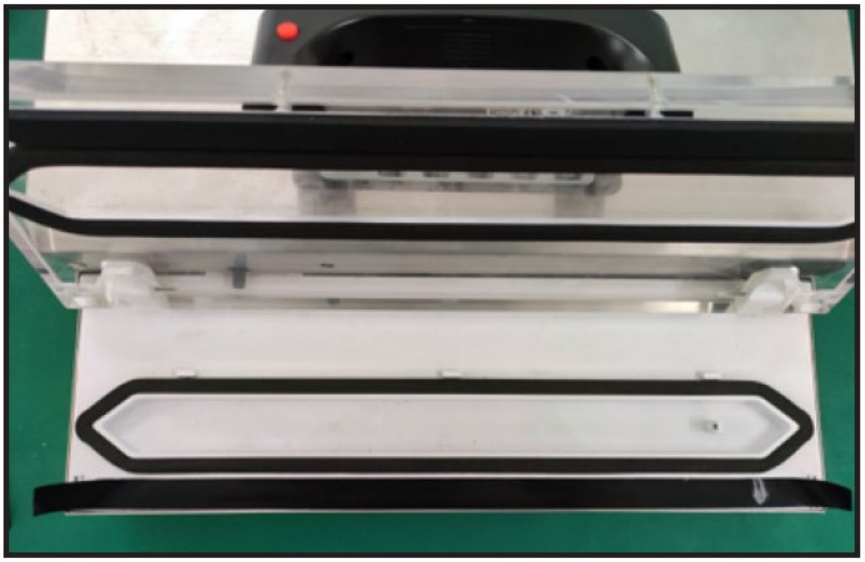
b) Całkowicie usuń taśmę.



c) Sprawdź, czy w miejscu, gdzie była przyklejona, nie pozostał klej. W razie potrzeby wyczyść klej, np. szmatką nasączoną alkoholem.



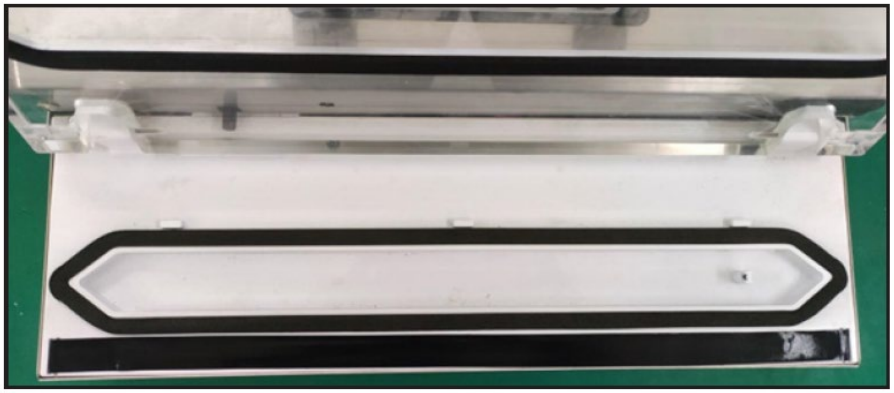
d) Przyklej nową taśmę tak, aby przylegała do paska spawalniczego i wygładź miejsce, w którym znajduje się przewód grzejny. Końce taśmy nie muszą być mocno sklejone. Pozostaw około 10-15 mm luźnej taśmy z obu końców.



e) Użyj cienkiej blachy lub szczelinowego miernika o grubości 0,8 mm i szerokości 10 mm, aby wsunąć taśmę w szczeliny na obu końcach przewodu grzewczego. Uważaj, aby nie używać zbyt dużej siły, ponieważ może to spowodować przebicie taśmy.



f) Wygładź całą taśmę, aby pozbyć się pęcherzyków powietrza i upewnij się, że taśma jest dobrze przymocowana.



4.4.3. Rozwiązywanie problemów

Tabela 3: Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Na wyświetlaczu pojawia się "E" (d "E2" / "E3" la modelu).RCVG-41	Urządzenie jest przegrzane.	Wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania. Odczekać minimum 20 min. przed ponownym uruchomieniem.
Urządzenie nie włącza się.	Brak podłączenia do źródła zasilania lub uszkodzony przewód zasilający.	Sprawdzić stan oraz podłączenie kabla zasilającego. Docisnąć wtyczkę lub wymienić kabel, w zależności od usterki.
Urządzenie pozostawia dużo powietrza w worku próżniowym.	Koniec worka próżniowego nie znajduje się w komorze próżniowej lub nie jest równomiernie umieszczony. Brudne urządzenie lub worek.	Upewnij się, że worek jest włożony prawidłowo. Wyczyść urządzenie lub wymień worek.

Worek nie jest szczelnie zamknięty.	Ostre krawędzie produktu mogą przebić worek.	Wymień worek i powtórz proces pakowania próżniowego.
Owoce/warzywa są zepsute.	Żywność nie została odpowiednio sparzona lub zamrożona (wydziela gaz).	Otwórz opakowanie i spożyj produkty, jeśli nadają się do spożycia, lub wyrzuć je. Nie pakować ich ponownie.
Urządzenie nie odsysa powietrza z pojemników próżniowych.	• Błędne podłączenie węża. • Błędne ustawienie pokrętła w pokrywie pojemnika. • Brak wolnej przestrzeni w pojemniku. • Uszkodzony pojemnik/pokrywa	• Sprawdź podłączenie węża i w razie potrzeby dociśnij. • Ustaw pokrętło w prawidłowej pozycji. • Opróżnij pojemnik, aż uzyskasz wymaganą wolną przestrzeń. • Załóż pojemnik/pokrywę.

4.4.4. Utylizacja zużytych urządzeń

Nie wyrzucaj tego urządzenia do systemów odpadów komunalnych. Przekaż je do punktu recyklingu i zbiórki urządzeń elektrycznych. Sprawdź symbol na produkcie, instrukcji obsługi i opakowaniu. Tworzywa sztuczne użyte do budowy urządzenia nadają się do recyklingu zgodnie z ich oznaczeniami. Decydując się na recykling, wnosisz znaczący wkład w ochronę środowiska.

Skontaktuj się z lokalnymi władzami, aby uzyskać informacje o lokalnym punkcie recyklingu.

⚠

Tato uživatelská příručka byla přeložena pomocí strojového překladu. Vynaložili jsme veškeré úsilí, abychom zajistili přesnost překladu, ale upozorňujeme, že automatické překlady nejsou dokonalé a nenahrazují lidské překladatele. Oficiální verze uživatelské příručky je v angličtině. Jakékoli rozdíly mezi přeloženou verzí a originální angličtinou nejsou právně závazné. Máte-li jakékoli dotazy ohledně přesnosti překladu, obraťte se na anglickou verzi, která je oficiální referencí. Další jazykové verze jsou k dispozici na vyžádání prostřednictvím info@expondo.com.

1. Technické údaje

Tabulka 1: Technické údaje produktu

Popis parametru	Hodnota parametru	
Název výrobku	Vakuovačka	
Model	RCVG-40	RCVG-41
Jmenovité napětí [V~] / frekvence [Hz]	230 / 50	
Jmenovitý výkon[W]	475	
Třída ochrany	I	
Maximální šířka role/fólie/šáru [mm]	310	
Podtlak vakua [mbar]	942 (dvojitá vývěva s motorem)	942 (dvojitá vývěva s motorem)
Rozměry (šířka x hloubka x výška) [mm]	280 x 385 x 110	275 x 285 x 110
Hmotnost [kg]	4,6	4,2

2. Všeobecný popis

Uživatelská příručka je navržena tak, aby vám pomohla s bezpečným a bezproblémovým používáním zařízení. Výrobek je navržen a vyroben v souladu s přísnými technickými zásadami používání, s využitím nejmodernějších technologií a komponentů. Kromě toho je vyráběn v souladu s nejpřísnějšími normami kvality.

NEPOUŽÍVEJTE ZAŘÍZENÍ, POKUD JSTE SI POZORNĚ NEPŘEČETLI A NEPOROZUMĚLI TUTO UŽIVATELSKOU PŘÍRUČKU.

Abyste prodloužili životnost zařízení a zajistili bezproblémový provoz, používejte jej v souladu s touto uživatelskou příručkou a pravidelně provádějte údržbu. Technické údaje a specifikace v této uživatelské příručce jsou aktuální. Výrobce si vyhrazuje právo na změny související se zlepšením kvality. Zařízení je navrženo tak, aby minimalizovalo rizika emisí hluku s ohledem na technologický pokrok a možnosti snížení hluku.

2.1. Legenda

Ikona	Popis zařízení
CE	Výrobek splňuje příslušné bezpečnostní normy.

	Před použitím si přečtěte návod k použití.
	Výrobek musí být recyklován.
	**VAROVÁNÍ! nebo POZOR! nebo PAMATUJTE!** Platí pro danou situaci. (obecné výstražné znamení)
	POZOR! Varování před úrazem elektrickým proudem!
	POZOR! Nebezpečí rozdrcení ruky!
	Ochranné zařízení třídy I s dvojitou izolací.
	POZOR! Horký povrch, nebezpečí popálení!
	Používejte pouze v interiéru.



NEZAPOMEŇTE! VÝKRESY V TÉTO PŘÍRUČCE SLOUŽÍ POUZE PRO ILUSTRAČNÍ ÚČELY A V NĚKTERÝCH DETAILECH SE MOHOU LIŠIT OD SKUTEČNÉHO PRODUKTU.

3. Bezpečnost při používání



POZOR! PŘEČTE SI VŠECHNY VÝSTRAHY, KTERÉ SE TÝKAJÍ BEZPEČNOSTI, A TAKÉ VŠECHNY NÁVODY. NEDODRŽENÍ VAROVÁNÍ A POKYNŮ MŮŽE VÉST K ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM, POŽÁRU A/NEBO VÁŽNÉMU ZRANĚNÍ, ČI DOKONCE SMRTI.

Výraz „zařízení“ nebo „výrobek“ se v upozorněních a v popisu příručky vztahuje na následující zboží:

Vakuovačka

3.1. Elektrická bezpečnost

a) Zástrčka musí pasovat do zásuvky. Zástrčku v žádném případě nijak neupravujte. Používání originálních zástrček a odpovídajících zásuvek snižuje riziko úrazu elektrickým proudem.

b) Nedotýkejte se uzemněných prvků, jako jsou potrubí, topení, kotle a ledničky. Zvýšené riziko úrazu elektrickým proudem hrozí, pokud je uzemněné zařízení vystaveno dešti, přijde do přímého kontaktu s mokrým povrchem nebo je provozováno ve vlhkém prostředí. Vniknutí vody do zařízení zvyšuje riziko poškození zařízení a úrazu elektrickým proudem.

c) Nedotýkejte se zařízení mokrýma nebo vlhkýma rukama.

d) Používejte kabel pouze k určenému účelu. Nikdy jej nepoužívejte k přenášení zařízení ani k vytahování zástrčky ze zásuvky. Udržujte kabel mimo dosah zdrojů tepla, oleje, ostrých hran nebo pohyblivých částí. Poškozené nebo zamotané kabely zvyšují riziko úrazu elektrickým proudem.

e) Pokud se nelze vyhnout používání zařízení ve vlhkém prostředí, měl by být použit proudový chránič (RCD). Použití proudového chrániče snižuje riziko úrazu elektrickým proudem.

f) Nepoužívejte zařízení, pokud je napájecí kabel poškozený nebo vykazuje zjevné známky opotřebení. Poškozený napájecí kabel by měl vyměnit kvalifikovaný elektrikář nebo servisní středisko výrobce.

g) Abyste předešli úrazu elektrickým proudem, neponořujte kabel, zástrčku ani zařízení do vody ani jiných kapalin. Nepoužívejte zařízení na mokrých površích.

h) POZOR! NEBEZPEČÍ OCHRANY ŽIVOTA! Během čištění nikdy neponořujte zařízení do vody ani jiných kapalin.

3.2. Bezpečnost na pracovišti

a) Ujistěte se, že pracoviště je čisté a dobře osvětlené. Nepořádek nebo špatně osvětlené pracoviště může vést k nehodám. Snažte se myslet dopředu, pozorovat, co se děje, a při práci se zařízením používejte zdravý rozum.

b) Pokud zjistíte poškození nebo nepravidelný provoz, okamžitě zařízení vypněte a neprodleně to nahlaste nadřízenému.

c) Pokud si nejste jisti, zda zařízení funguje správně, nebo pokud zjistíte poškození, obraťte se na servisní středisko výrobce.

d) Opravy zařízení smí provádět pouze servisní středisko výrobce. Nepokoušejte se o opravy sami!

e) V případě požáru použijte k uhašení práškový nebo oxid uhličitý (CO_2) hasicí přístroj (určený pro použití na elektrických zařízeních pod napětím).

f) Dětem nebo neoprávněným osobám je vstup na pracoviště zakázán. Rozptýlení pozornosti může vést ke ztrátě kontroly nad zařízením.

g) Pravidelně kontrolujte stav bezpečnostních štítků. Pokud jsou štítky nečitelné, musí být vyměněny.

h) Uschovejte si prosím tento návod k použití pro budoucí použití. Pokud je toto zařízení předáno třetí straně, musí být s ním předán i návod k použití.

i) Obalové prvky a malé montážní díly uchovávejte na místě, které není pro děti přístupné.

j) Zařízení uložte mimo dosah dětí a zvířat.

k) Pokud se toto zařízení používá společně s jiným zařízením, je třeba dodržovat i zbývající pokyny k použití.



ZAPAMATUJTE SI! PŘI POUŽÍVÁNÍ ZAŘÍZENÍ CHRAŇTE DĚTI A OSTATNÍ KOLEMJDOUCÍ.

3.3. Osobní bezpečnost

a) Nepoužívejte zařízení, pokud jste unavení, nemocní nebo pod vlivem alkoholu, omamných látek či léků, které mohou výrazně ovlivnit schopnost zařízení ovládat.

b) S přístrojem smí manipulovat pouze fyzicky zdatné osoby, které jsou s ním schopny manipulovat, řádně vyškolené, seznámené s tímto návodem a proškolené v oblasti bezpečnosti a ochrany zdraví při práci.

c) Při práci se přístrojem používejte zdravý rozum a buďte ostražití. Dočasná ztráta soustředění při používání přístroje může vést k vážným zraněním.

d) Přístroj není hračka. Děti musí být pod dohledem, aby si s přístrojem nehrály.

e) Nevkládejte ruce ani jiné předměty do přístroje, když je v provozu!

3.4. Bezpečné používání přístroje

a) Nepoužívejte přístroj, pokud vypínač „ZAP/VYP“ nefunguje správně (nezapíná a nevypíná přístroj). Zařízení, která nelze zapnout a vypnout pomocí vypínače „ZAP/VYP“, jsou nebezpečná, neměla by být provozována a musí být opravena.

b) Před zahájením seřizování, čištění a údržby odpojte přístroj od napájení. Toto preventivní opatření snižuje riziko náhodného zapnutí.

c) Pokud přístroj nepoužíváte, skladujte jej na bezpečném místě mimo dosah dětí a osob, které nejsou s přístrojem obeznámeny a nepřečetly si uživatelskou příručku. Přístroj může představovat nebezpečí v rukou nezkušených uživatelů.

d) Udržujte přístroj v bezvadném technickém stavu. Před každým použitím zkontrolujte celkové poškození, zejména pohyblivé součásti, zda nemají praskliny nebo jiné prvky, a zda nejsou poškozené, ani jinak neovlivňují bezpečný provoz zařízení. Pokud zjistíte poškození, před použitím zařízení odevzdejte k opravě.

e) Uchovávejte zařízení mimo dosah dětí.

f) Opravy nebo údržbu zařízení by měly provádět kvalifikované osoby pouze s použitím originálních náhradních dílů. Tím je zajištěno bezpečné používání.

g) Pro zajištění provozní integrity zařízení neodstraňujte ochranné kryty namontované z výroby a nepovolujte žádné šrouby.

h) Při přepravě a manipulaci se zařízením mezi skladem a místem určení dodržujte zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci pro ruční přepravu platné v zemi, kde bude zařízení používáno.

i) Během práce zařízení nepřemisťujte, nenastavujte ani neotáčejte.

j) Nenechávejte toto zařízení bez dozoru, dokud je v provozu.

k) Zařízení pravidelně čistěte, aby se v něm nehromadily odolné nečistoty.

l) Nepracujte na dvou obrobcích současně.

m) Zařízení není hračka. Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dozoru dospělé osoby.

n) Je zakázáno zasahovat do konstrukce zařízení za účelem změny jeho parametrů nebo konstrukce.

o) Uchovávejte zařízení mimo dosah zdrojů ohně a tepla.

p) Nepřekračujte maximální povolený provozní tlak!

q) Nezakrývejte větrací otvory!

r) Před konzumací vakuově baleného jídla zkontrolujte, zda není i přes obal zkažené.

s) Bezpečné skladování potravin probíhá při nízkých teplotách (doporučená skladovací teplota <4 °C). Pokud chcete potraviny uchovávat delší dobu, musíte je po zabalení zmrazit.

t) Potraviny po době použitelnosti nesmí být vakuově baleny a zmrazovány.

u) Zařízení připojujte pouze k uzemněným napájecím zdrojům. K připojení zařízení nepoužívejte prodlužovací kabely.

v) Pro vakuové balení používejte sáčky a příslušenství, určené k tomuto účelu.

w) Výrobky s krátkou dobou použitelnosti doporučujeme zmrazit přímo, nedoporučujeme je vakuovat.

x) Mezi každým použitím zařízení doporučujeme udělat 20vteřinové přestávky.

y) Je zakázáno dotýkat se svařovací lišty! Zvláštní opatrnost věnujte vkládání/vytahování vakuovacího sáčku.

z) “SEAL” Abyste předešli popálení rukou, stiskněte tlačítko. Zařízení se v tomto režimu nezahřívá.

aa) Neotvírejte kryt násilím. Pokud během otvírání krytu narazíte na zvýšený odpor, počkejte, až se vyrovná tlak.



POZOR! NAVZDORY BEZPEČNÉ KONSTRUKCI ZAŘÍZENÍ A JEHO OCHRANNÝM PRVKŮM A NAVZDORY POUŽITÍ DALŠÍCH PRVKŮ CHRÁNÍCÍCH OBSLUHU EXISTUJE PŘI JEHO POUŽÍVÁNÍ STÁLE MÍRNÉ RIZIKO NEHODY NEBO ZRANĚNÍ. PŘI POUŽÍVÁNÍ ZAŘÍZENÍ BUĎTE OSTRAŽITÍ A POUŽÍVEJTE ZDRAVÝ ROZUM.

4. Zásady používání

Zařízení je určeno pro vakuové balení potravin odsáváním vzduchu z těsného sáčku a jeho následným svařením.

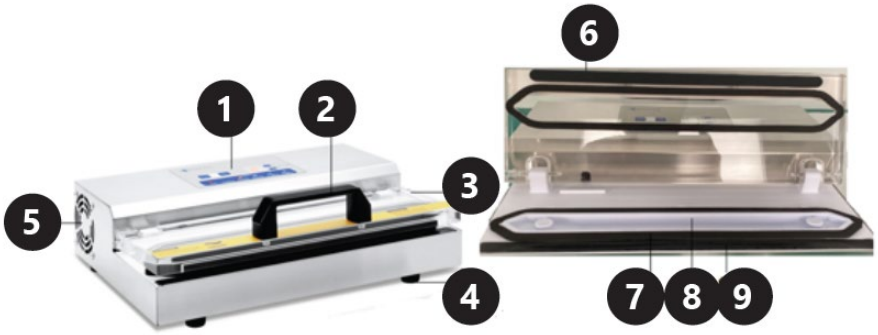
Výrobek je určen pouze pro domácí použití.

Uživatel je odpovědný za jakékoli škody vzniklé v důsledku nezamýšleného použití zařízení.

4.1. Popis zařízení

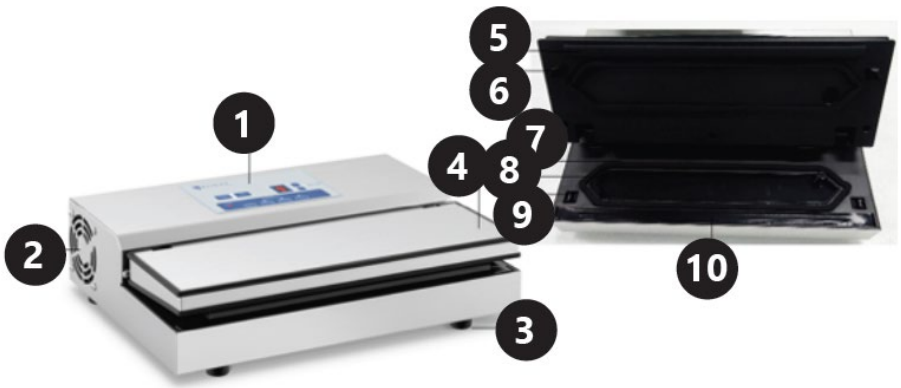
4.1.1. Přehled produktů

RCVG-40



1) Ovládací panel
2) Držák
3) Kryt
4) Noha
5) Ventilátor
6) Utahovací pásek
7) Těsnění vakuové komory
8) Vakuová komora
9) Těsnicí pásek

RCVG-41



1) Ovládací panel
2) Ventilátor

3) Noha

4) Kryt

5) Utahovací pásek

6) Spona

7) Těsnění vakuové komory

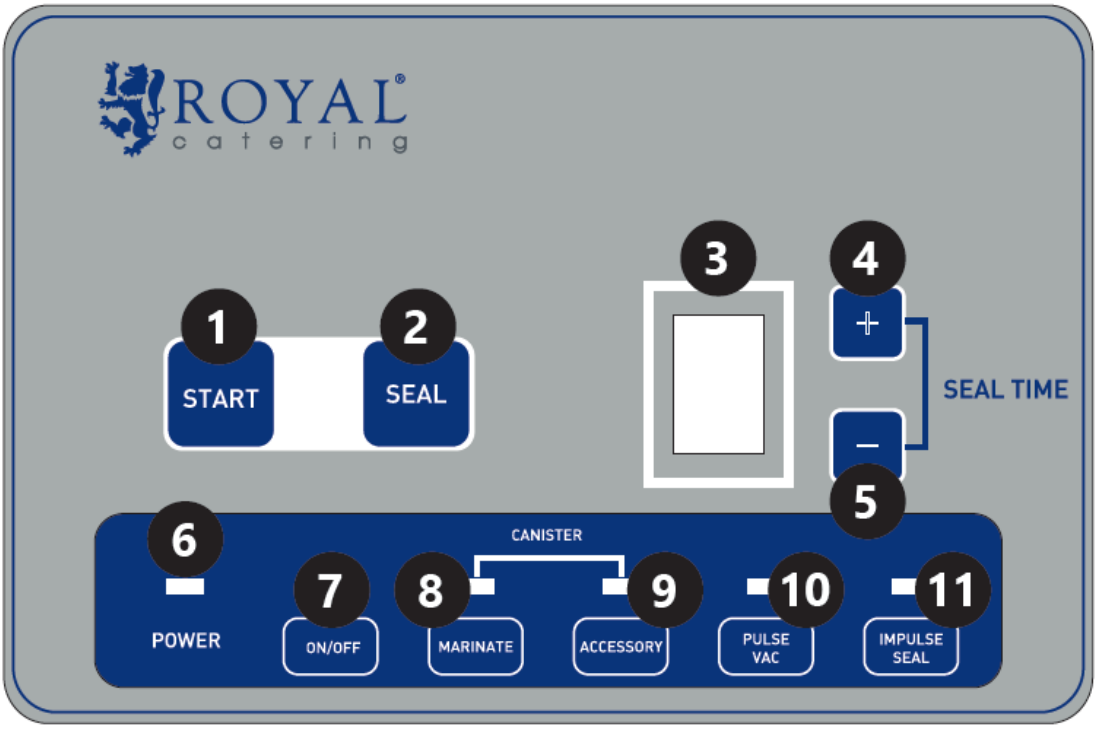
8) Vakuová komora

9) Objímka spony

10) Těsnicí pásek

4.1.2. Ovládací panel

RCVG-40



1) Automatické vakuové balení

2) Svařování sáčků

3) Zobrazení průběhu procesu

4) Prodloužení doby svařování

5) Zkrácení doby svařování

6) Tlačítko provozní signalizace

7) ON/OFF tlačítko

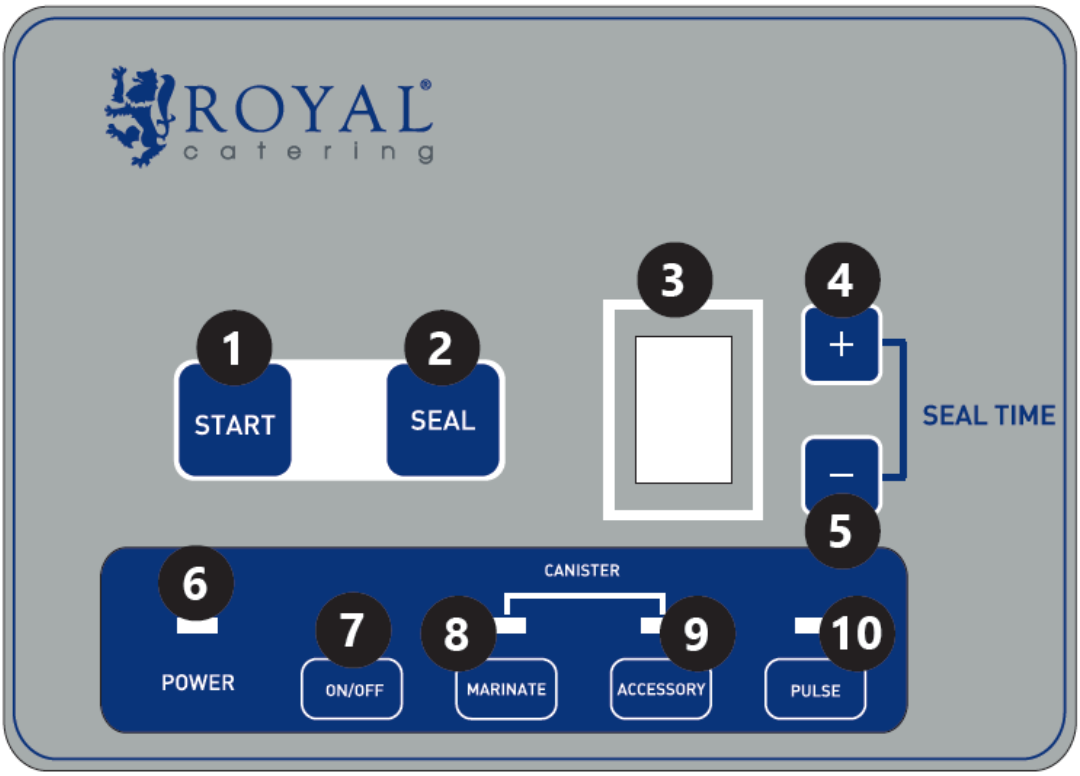
8) Režim marinování

9) Odsávání vzduchu z příslušenství

10) Pulzní režim balení

11) Normální režim svařování

RCVG-41



1) Automatické vakuové balení

2) Svařování sáčků

3) Zobrazení průběhu procesu

4) Prodloužení doby svařování

5) Zkrácení doby svařování

6) Tlačítko provozní signalizace

7) ON/OFF tlačítko

8) Režim marinování

9) Odsávání vzduchu z příslušenství

10) Pulzní režim balení

4.2. Příprava k použití

4.2.1. Umístění spotřebiče

Teplota prostředí nesmí být vyšší než 40 °C a relativní vlhkost vzduchu by měla být nižší než 85 %. Zajistěte dobré větrání místnosti, ve které se zařízení používá. Mezi každou stranou zařízení a zdí nebo jinými předměty by měla být vzdálenost alespoň 10 cm. Zařízení by mělo být vždy používáno na rovném, stabilním, čistém, nehořlavém a suchém povrchu a mimo dosah dětí a osob s omezenými mentálními a smyslovými funkcemi. Umístěte zařízení tak, abyste měli vždy přístup k zástrčce. Napájecí kabel připojený ke spotřebiči musí být řádně uzemněn a odpovídat technickým údajům na štítku výrobku.

Před prvním použitím zařízení a všechny jeho součásti rozeberte a očistěte.

4.2.2. Opaření

Zeleninu před vakuovým balením blanšírujte. Tento proces zastavuje působení enzymů, které ovlivňují ztrátu chuti, barvy a textury.

Postupujte podle následujících kroků pro opaření:

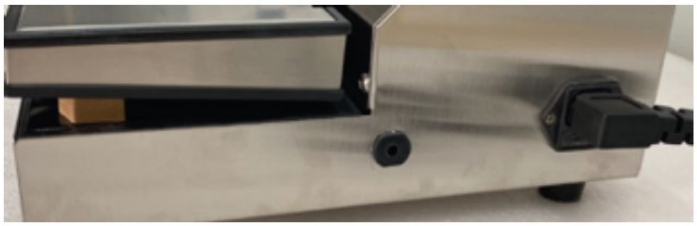
1) Ponořte zeleninu do vařící vody nebo ji dejte do mikrovlnné trouby do okamžiku, kdy bude uvařená, ale stále ještě křupavá.
2) Následně zeleninu ponořte do studené vody, tím zastavíte proces vaření.
3) Před vakuovým balením zeleninu osušte (např. papírovou utěrkou).
4) Košťálová zelenina (brokolice, klíčky, zelí, květák, kadeřavá kapusta) během uchovávání přirozeným způsobem uvolňuje plyny. A proto je nutné je po blanšírování uchovávat výhradně v mrazničce.

4.3. Používání zařízení

4.3.1. Spuštění zařízení

1) Připojte napájecí vodič.
   a) Odstraňte fólii z kabelu.
   b) Zasuňte 3kolíkový konec do zásuvky na boku zařízení [1].





2) Připojte zařízení ke zdroji napájení.

a) Zapojte napájecí kabel do zásuvky.

3) ON/OFF Stiskněte tlačítko. Zobrazí se naposledy uložený čas svařování. Spustí se ventilátor. Po 10 minutách nečinnosti se displej vypne a ventilátor přestane fungovat.

4) Zvolte požadovanou funkci.

4.3.2. Funkce zařízení

4.3.2.1. Vakuové balení s fólií

a) Vyberte roli s fólií o vhodné šířce.

b) Umístěte začátek fólie podél těsnicího proužku a zavřete kryt.

c) "SEAL" Stiskněte tlačítko. Zařízení začne odpočítávat etapy od 9 do 0, kde 0 znamená dokončení svařování.

d) ON/OFF Stiskněte tlačítko pro zastavení procesu (pokud je to nutné).

e) Po dokončení procesu se kryt automaticky otevře. V tom případě vytáhněte roli s fólií a zkontrolujte kvalitu svaru.

f) Pokud je svařování správné, upravte velikost fólie podle baleného produktu. Nechte 4,5 cm fólie navíc a ustřihněte fólii.

g) Po vložení produktu do fólie postupujte jako při vakuovém balení se sáčky (položka 2 níže).

4.3.2.2. Vakuové balení pomocí vakuovacích sáčků

a) Vyberte vhodný vakuový sáček.

b) Vložte produkt do sáčku.

c) Uvnitř sáčku nechte 4,5 cm volného prostoru.

d) Jeden konec sáčku umístěte podél těsnění vakuové komory.

e) Zavřete víko.

f) "START" Stiskněte tlačítko. Zařízení spustí cyklus vakuového balení. Displej začne odpočítávat fáze od 9 do 0, kde 0 znamená konec procesu.

g) Po dokončení procesu zařízení automaticky spustí cyklus svařování.

h) Po dokončení se kryt otevře. Vytáhněte sáček a zkontrolujte, zda je svařen dostatečně těsně. "SEAL" V případě potřeby cyklus svařování zopakujte (pomocí tlačítka).

4.3.2.3. Funkce pulzního vakuového balení

Vakuové balení a vysoký tlak mohou vést ke zničení choulostivých produktů. Pro takové produkty se doporučuje pulzní vakuové balení, protože umožňuje kontrolu času a hodnoty vakua a zabraňuje drcení produktu. Tato funkce může být používána také pro balení šťavnatých výrobků, aby se předešlo vytlačení šťávy a jejich vysušení.

a) Vyberte vhodný vakuový sáček.

b) Vložte produkt do sáčku.

c) Uvnitř sáčku ponechte 4,5 cm volného prostoru.

d) Umístěte jeden konec sáčku podél těsnění vakuové komory.

e) Zavřete víko.

f) "PULSE" Stiskněte tlačítko. Zařízení spustí cyklus vakuového balení.

g) "PULSE" Opětovným stisknutím tlačítka cyklus zastavíte, čímž umožníte snížení podtlaku a zpomalíte proces. "PULSE" Opětovným stisknutím tlačítka obnovíte provoz. Opakujte, dokud nedosáhnete požadovaného efektu. Čím je produkt jemnější, tím častěji se proces zastavuje a je nutné jej obnovit.

h) "SEAL" Po dosažení požadovaného efektu stiskněte tlačítko pro uzavření sáčku.

i) Po dokončení se kryt otevře. Vytáhněte sáček a zkontrolujte, zda je svařen dostatečně těsně. Pokud je to nutné, proveďte znovu cyklus svařování.

4.3.2.4. Vakuové balení v nádobách

a) Vložte produkt do vakuového sáčku.

b) Ujistěte se, že víko nádoby je suché a že v otvorech ve víku a na horní straně nádoby nejsou žádné drobky ani nečistoty. Zavřete nádobu.

c) Na víku nádoby se nachází knoflík. Otočte jej do polohy pro odsávání vzduchu (v závislosti na duhu nádoby).

d) Připojte další hadici ze zásuvky v zařízení [1] k zásuvce v nádobě.



e) "ACCESSORY" Stiskněte tlačítko. Jemně přitlačte víko nádoby. Zařízení začne odsávat vzduch.

f) Po dokončení procesu se zařízení automaticky přepne do pohotovostního režimu.

g) Otočte knoflík na víku nádoby do polohy, která blokuje vstup/výstup vzduchu.

h) Odpojte hadici.

i) Uchovávejte nádobu v chladničce.

j) Chcete-li nádobu otevřít, otočte knoflík na víku nádoby do polohy odpovídající otevírání.

UPOZORNĚNÍ! Po vyprázdnění nádoby ji pečlivě umyjte. Nádoba, které je věnována důkladná péče, může být mnohokrát opakovaně použita.

4.3.2.5. Režim marinování

Režim marinování výrobků pomocí vakuovací nádoby je prováděn ve dvou cyklech: rychlého marinování (15 min.) a standardního marinování (27 min.). Funkce marinování je založena na střídavém opakování cyklu odsávání vzduchu a následného uvolňování vzduchu do nádoby, čímž se dosáhne optimální úrovně nasycení výrobku marinádou, a to v nejkratší možné době.

a) Vložte produkt do vakuového sáčku.

b) Ujistěte se, že je víko nádoby suché a že v otvorech ve víku a na horní straně nádoby nejsou žádné drobky ani nečistoty. Zavřete nádobu.

c) Na víku nádoby se nachází knoflík. Otočte jej do polohy otevření přívodu vzduchu.

d) Připojte další hadici ze zásuvky v zařízení [1] k zásuvce v nádobě.



e) “MARINATE” Stiskněte tlačítko. Zvolte požadovaný cyklus: rychlý (stiskněte tlačítko pouze jednou), standardní (stiskněte tlačítko dvakrát). Vybraný cyklus se zobrazí na displeji: 1 – rychlé marinování, 2 – normální marinování.

f) “START” Stiskněte tlačítko. Jemně přitlačte víko nádoby.

g) Zařízení začne počítat fáze od 5 do 0, kde 0 znamená konec procesu. Odsávání vzduchu bude ukončeno v případě rychlého marinování po 4 min. a v případě standardního marinování po 8 min.

h) Po dokončení sání se do nádoby dostane odsávaný vzduch ve formě marinovacího nálevu. Displej začne odpočítávat etapy od 5 do 1. Po 30 vteřinách bude proces dokončen.

i) Zařízení obnoví sání vzduchu.

j) Výše popsané cykly se budou opakovat, dokud nebude marinovací režim dokončen.

k) Po dokončení marinování se na displeji zobrazí hodnota 0.

l) Otočte knoflík na víku nádoby do polohy, která uzavírá přívod/vývod vzduchu.

m) Odpojte hadici.

4.3.2.6. Uzavírání otevřených lahví vakuovým uzávěrem

Funkce užitečná pro otevřené lahve s vínem, jedlým olejem, džusem atd.

a) Uzavřete láhev vakuovým uzávěrem. Mezi spodní částí uzávěru a hladinou tekutiny v lahvi musí být minimálně 2,5 cm volného prostoru.

b) Připojte další hadici ze zásuvky v zařízení [1] k zásuvce v uzávěru.

c) "ACCESSORY" Stiskněte tlačítko. Zařízení začne odsávat vzduch láhve.

d) Po dokončení procesu se zařízení automaticky přepne do pohotovostního režimu.

e) Odpojte hadici.

f) Láhev skladujte ve svislé poloze. Zkontrolujte, zda se hladina kapaliny nedotýká vakuového uzávěru.

g) Chcete-li láhev otevřít, sejměte uzávěr.

4.3.2.7. Obyčejné svařování

Funkce je užitečná, když vakuové svařování není nutné.

a) Nastavte dobu svařování pomocí tlačítek „+" a „–".

b) "IMPULSE SEAL" Stiskněte tlačítko.

c) Umístěte konec sáčku podél těsnicího proužku.

d) Zavřete kryt a jemně stiskněte.

e) Zařízení začne automaticky svařovat. Na displeji se začne odpočítávat čas od předem nastavené doby do 0, která znamená dokončení procesu.

f) Otevřete kryt a zkontrolujte kvalitu svařování.

g) ON/OFF Stisknutím tlačítka ukončíte režim normálního svařování.

POZNÁMKA: V případě velkého počtu svařovacích sáčků se doporučuje nastavit dobu svařování co nejkratší, aby se zabránilo přehřátí nebo roztavení sáčku.

4.3.3. Informace o vakuovém příslušenství

4.3.3.1. Vakuové nádoby

a) Povoleny jsou pouze nádoby určené pro provoz pod tlakem. Jiné, nekompatibilní nádoby mohou být zničeny.

b) Před umístěním do nádoby nechte produkt vychladnout.

c) Nezmrazujte nádoby s obsahem. Nejnižší doporučená teplota pro skladování potravin ve vakuové nádobě je -18 °C.

d) Několik sekund před zahájením odsávání vzduchu z nádoby jemně zatlačte na víko nádoby pro lepší účinek.

e) Víko nádoby nelze vkládat do mikrovlnné trouby ani do myčky nádoby. Myjte jej ručně. Samotnou nádobu lze mýt v myčce nádoby a vložit do mikrovlnné trouby, pokud nastavená teplota nepřesáhne 100 °C.

f) Pokud se do spojovací hadice s vakuovým baličem dostane tekutina nebo drobky produktu, opláchněte ji teplou vodou. Před čištěním se ujistěte, že hadice není připojena k zařízení ani k nádobě.

g) Práškové nebo granulované produkty by měly být před odsáváním zakryty papírovou utěrkou, aby se zabránilo vniknutí částic produktu do systému.

h) Nepoužívejte vakuovou nádobu ke konzervování produktů.

4.3.3.2. Vakuové sáčky

a) Produkty určené k balení do vakuových sáčků by měly být co nejčerstvější.

b) Křehké a vlhké produkty by měly být před vakuovým balením zmrazeny. Produkty, jako je maso, bobule nebo chléb, lze zmrazit 24 hodin před balením. Než je výrobek vakuově zabalen, doporučujeme, aby byl tvrdý.

c) Nezmrazené maso by mělo být před balením zabaleno do papírové utěrky. Předejde to jeho vysušení.

d) Tekuté produkty, jako jsou polévky, guláš nebo dušená jídla, by měly být před balením ochlazeny a mírně zmrazeny v misce nebo na misce na led.

e) Produkty s ostrými hranami, jako jsou kosti, rýže a těstoviny, by měly být před balením zabaleny do papírové utěrky, aby se v sáčku netvořily díry.

f) Vakuové sáčky jsou opakovaně použitelné produkty. Můžete je dát do vařící vody nebo do mikrovlnné trouby, nicméně takto použité sáčky už nesmí být použity pro vakuové balení, stejně jako sáčky, v nichž byly uchovávány mastné nebo slizké výrobky.

g) Nezapomeňte zeleninu před vakuovým balením opařit.

4.3.4. Skladování potravin

Tabulka 2: Doba skladování potravin

Výrobek	**Skladování vakuově balených produktů v mrazáku**	**Skladování vakuově balených produktů v chladničce**	**Standardní uchovávání**
Hovězí a telecí maso	1–3 roky	1 měsíc	1–2 týdny
Mleté maso	1 rok		
Vepřové maso	2–3 roky	2–4 týdny	1 týden
Ryby	2 roky	2 týdny	3–4 dny
Drůbež	2–3 roky	2–4 týdny	1 týden
Uzené maso	2 roky	6–12 týdnů	2–4 týdny
Čerstvě blanšírované výrobky	2–3 roky	2–4 týdny	1–2 týdny
Ovoce	2–3 roky	2 týdny	3–4 dny
Tvrdé sýry	6 měsíců	6–12 týdnů	2–4 dny
Uzeniny	Nedoporučuje se		1–2 týdny
Těstoviny	6 měsíců	2–3 týdny	1 týden

4.3.5. Další použití vakuového balicího stroje

4.3.5.1. Chladivý obklad

a) Naplňte vakuový sáček do poloviny vodou.

b) Přidejte několik lžic lihu.

c) Sáček uzavřete (bez nasávání vzduchu!).

d) Vložte do mrazáku.

e) Líh zabraňuje zamrznutí vody. Výsledkem je, že po vyjmutí z mrazničky máte k dispozici pružný chladivý obklad na bolestivá poranění.

4.3.5.2. Organizér

Drobné předměty, jako jsou šrouby, kryty atd., lze také vakuově balit, což umožní udržovat pořádek např. v garáži a zabrání ztrátě malých dílů.

4.3.5.3. Předchází oxidaci

Tato vlastnost pomůže udržet např. vakuově zabalené stříbro nebo šperky v dobrém stavu a předchází vzniku patiny.

4.3.5.4. Společník na cesty

Předtím, než vycestujete na delší výlet, si můžete vakuově zabalit hotová jídla, která si berete s sebou a také drobné potřebné věci, jako zápalky nebo mapu, které, pokud jsou vakuově zabaleny, nezmoknou.

4.4. ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA

4.4.1. Obecné pokyny

a) Před každým čištěním, seřizováním nebo výměnou příslušenství, nebo pokud se zařízení nepoužívá, odpojte síťovou zástrčku a nechte zařízení zcela vychladnout.

b) Před čištěním nebo uložením zařízení vždy odpojte ze zásuvky.

c) K čištění povrchu používejte pouze neagresivní čisticí prostředky.

d) K mytí zařízení používejte pouze jemné čisticí prostředky bezpečné pro potraviny.

e) Po vyčištění zařízení je třeba všechny jeho části před opětovným použitím zcela osušit.

f) Zařízení skladujte na suchém a chladném místě, mimo dosah vlhkosti a přímého slunečního záření.

g) Zařízení je nutné pravidelně kontrolovat, aby se ověřila jeho technická účinnost a odhalila případná poškození.

h) K čistění používejte měkký hadřík.

i) K čištění nepoužívejte ostré a/nebo kovové předměty (např. drátěný kartáč nebo kovovou špachtli), protože by mohly poškodit povrchový materiál spotřebiče.

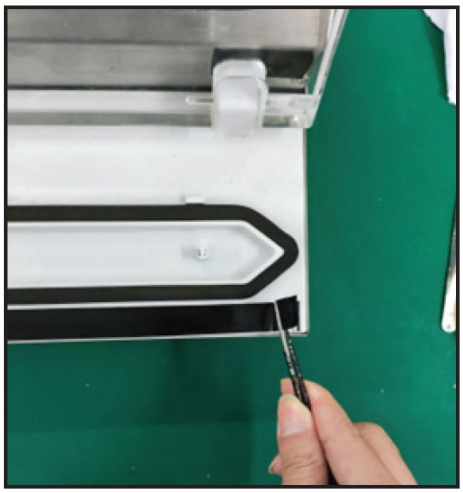
j) Zařízení nečistěte kyselými látkami, prostředky pro lékařské účely, ředidly, palivem, oleji ani jinými chemickými látkami, protože by mohly zařízení poškodit.

k) V případě modelu RCVG-41je možné odstranit těsnění vedle komory a setřít kapaliny a zbytky, které mohly během balení uniknout z vakuového sáčku.

4.4.2. Výměna pásky na svařovací liště

Nástroje potřebné k výměně: vysokoteplotní páska, pinzeta, plech o tloušťce 0,8 mm nebo řezací měrka.

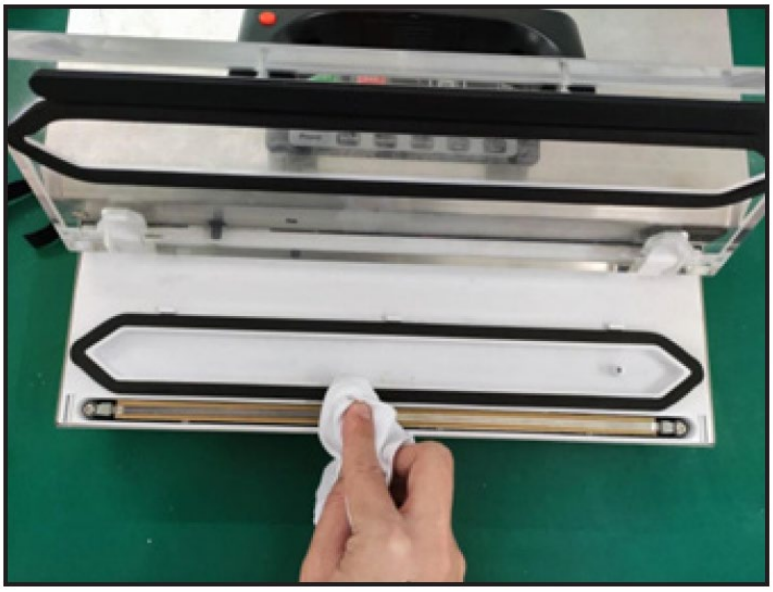
a) Pinzetou nadzvedněte pásku na jednom konci.



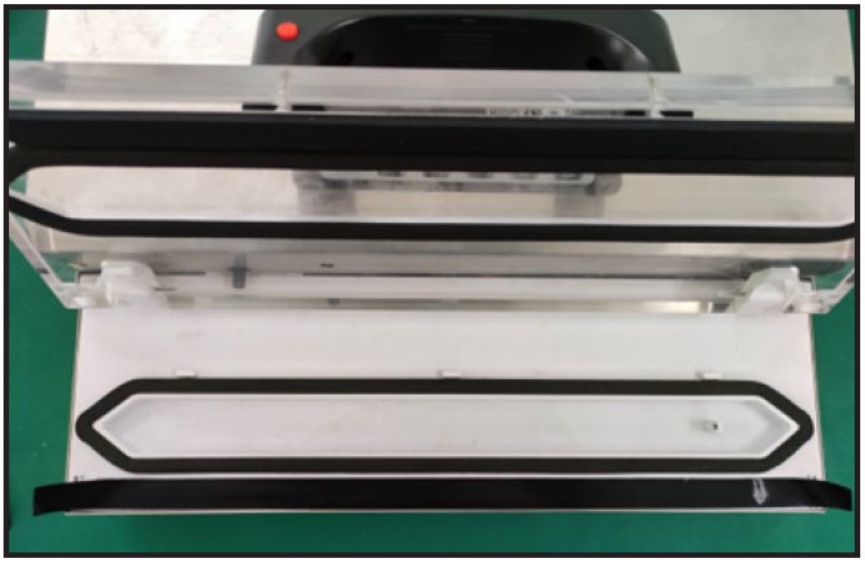
b) Pásku zcela odstraňte.



c) Zkontrolujte, zda na místě, kde se páska nacházela, nezůstalo lepidlo. V případě potřeby lepidlo očistěte například hadříkem namočeným v lihu.



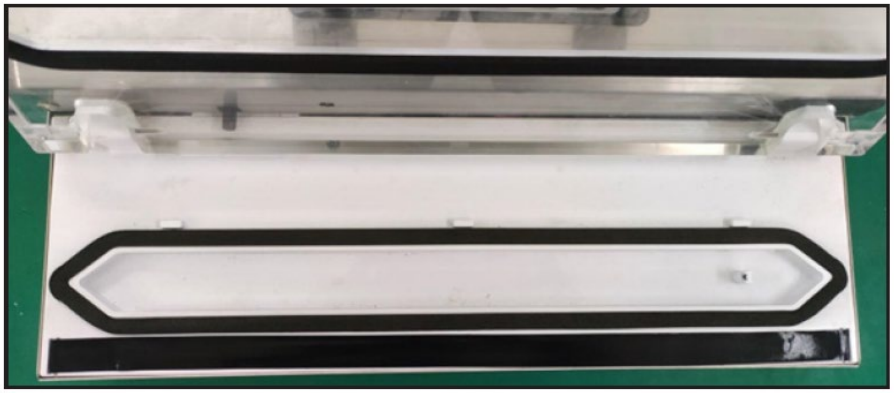
d) Novou pásku nalepte tak, aby přilnula ke svařovacímu pásku, a uhlaďte místo, kde se nachází topný drát. Konce pásky není nutné lepit pevně. Na obou koncích nechte asi 10-15 mm volné pásky.



e) K vložení pásky do otvorů na obou koncích topného kabelu použijte tenký plech nebo drážkovaný měřič o tloušťce 0,8 mm a šířce 10 mm. Dávejte pozor, abyste nepoužili příliš velkou sílu, mohlo by dojít k propíchnutí pásky.



f) Vyhlaďte veškerou pásku, abyste odstranili vzduchové bubliny, a ujistěte se, že je páska dobře připeněna.



4.4.3. Řešení problémů

Tabulka 3: Řešení problémů

Problém	Možná příčina	Řešení
Na displeji se zobrazuje "E" (pro model RCVG-41).	"E2" / "E3" Zařízení je přehřáté.	Vypněte zařízení a odpojte jej od napájení. Před dalším zapnutím počkejte minimálně 20 min.
Zařízení se nezapne.	Žádné připojení ke zdroji napájení nebo poškozený napájecí kabel.	Zkontrolujte stav napájecího vodiče. V závislosti na poruše zatlačte zástrčku nebo vyměňte vodič.
Zařízení ponechává ve vakuovém sáčku hodně vzduchu.	Konec vakuového sáčku není ve vakuové komoře nebo není rovnoměrně umístěn. Znečištěné zařízení nebo sáček.	Ujistěte se, že je sáček správně vložen. Vyčistěte zařízení nebo sáček vyměňte.

Sáček není těsný.	Ostré hrany výrobku by mohly sáček propíchnout.	Vyměňte sáček a zopakujte proces vakuového balení.
Ovoce/zelenina je zkažená.	Potraviny nejsou správně opařené nebo zmrazené (produkují plyn).	Otevřete sáček a spotřebujte produkty, pokud jsou vhodné ke konzumaci, nebo je zlikvidujte. Už je podruhé nebalte.
Zařízení neodsává vzduch z vakuových nádob.	• Chybné připojení hadice. • Chybné nastavení knoflíku ve víku nádoby. • V nádobě není volný prostor. • Poškozená nádoba/víko	• Zkontrolujte připojení hadice a v případě potřeby jej zatlačte. • Nastavte knoflík do správné polohy. • Vyprázdněte nádobu, dokud nezískáte potřebný volný prostor. • Nasaďte zpět nádobu/víko.

4.4.4. Likvidace použitých zařízení

Toto zařízení nevhazujte do systémů komunálního odpadu. Odevzdejte jej na sběrném místě pro elektrické a elektrospotřebiče. Zkontrolujte symbol na výrobku, v návodu k obsluze a na obalu. Plasty použité k výrobě zařízení lze recyklovat v souladu s jejich označením. Volbou recyklace významně přispíváte k ochraně našeho životního prostředí.

Informace o místním recyklačním zařízení vám sdělí místní úřady.

⚠

Ce manuel d'utilisation a été traduit par traduction automatique. Nous avons fait tout notre possible pour garantir l'exactitude de la traduction, mais veuillez noter que les traductions automatiques ne sont pas parfaites et ne sont pas destinées à remplacer les traducteurs humains. La version officielle du manuel d'utilisation est en anglais. Toute différence entre la version traduite et l'anglais original n'a pas de valeur juridique. Si vous avez des questions sur l'exactitude de la traduction, veuillez vous référer à la version anglaise, qui est la référence officielle. D'autres versions linguistiques sont disponibles sur demande à l'adresse info@expondo.com.

1. Caractéristiques techniques

Tableau 1 : Caractéristiques techniques du produit

Description du paramètre	Valeur du paramètre	
Nom de produit	Machine sous vide professionnelle	
Modèle	RCVG-40	RCVG-41
Tension nominale [V~] / fréquence [Hz]	230 / 50	
Puissance nominale [W]	475	
Classe de protection	I	
Largeur maximale du rouleau/film/scellage [mm]	310	
Pression de vide [mbar]	-942 (double pompe a vide avec moteur)	-942 (double pompe a vide avec moteur)
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) [mm]	280 x 385 x 110	275 x 285 x 110
Poids [kg]	4,6	4,2

2. Description générale

Ce manuel d'utilisation est conçu pour vous aider à utiliser l'appareil en toute sécurité et sans problème. Le produit est conçu et fabriqué conformément à des directives techniques strictes, en utilisant des technologies et des composants de pointe. De plus, il est fabriqué conformément aux normes de qualité les plus strictes.

N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL À MOINS D'AVOIR LU ET COMPRIS ATTENTIVEMENT CE MANUEL D'UTILISATION.

Pour prolonger la durée de vie de l'appareil et garantir son bon fonctionnement, veuillez l'utiliser conformément aux instructions de ce manuel d'utilisation et effectuer régulièrement des opérations de maintenance. Les caractéristiques techniques et les spécifications dans ce manuel d'utilisation sont à jour. Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications afin d'améliorer la qualité. Cet appareil est conçu pour minimiser les risques d'émission sonore, en tenant compte des progrès technologiques et des possibilités de réduction du bruit.

2.1. Légende

Icône	Description de l’appareil
	Le produit est conforme aux normes de sécurité en vigueur.
	Lire les instructions avant utilisation.
	Le produit doit être recyclé.
	**AVERTISSEMENT ! ou ATTENTION ! ou N'OUBLIEZ PAS !** Applicable à la situation donnée. (panneau d'avertissement général)
	ATTENTION ! Avertissement de choc électrique !
	ATTENTION ! Risque d'écrasement des mains !
	Dispositif de protection de classe I avec double isolation.
	ATTENTION ! Surface chaude, risque de brûlure !
	Utiliser uniquement en intérieur.



N’OUBLIEZ PAS ! LES DESSINS DE CE MANUEL SONT FOURNIS À TITRE D'ILLUSTRATION UNIQUEMENT ET PEUVENT DIFFÉRER DU PRODUIT RÉEL PAR CERTAINS DÉTAILS.

3. Sécurité d'utilisation



ATTENTION ! LIRE TOUS LES AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ ET TOUTES LES INSTRUCTIONS. LE NON-RESPECT DES AVERTISSEMENTS ET DES INSTRUCTIONS PEUT ENTRAÎNER UN CHOC ÉLECTRIQUE, UN INCENDIE ET/OU DES BLESSURES GRAVES, VOIRE MORTELLES.

Le terme "dispositif" ou "produit" dans les avertissements et dans la description du manuel fait référence à l'intitulé suivant:

Machine sous vide professionnelle

3.1. Sécurité électrique

a) La fiche doit être adaptée à la prise. Ne pas modifier la fiche de quelque manière que ce soit. L'utilisation de fiches d'origine et de prises adaptées réduit le risque de choc électrique.

b) Évitez de toucher les éléments reliés à la terre tels que les tuyaux, les radiateurs, les chaudières et les réfrigérateurs. Le risque de choc électrique est accru si l'appareil relié à la terre est exposé à la pluie, entre en contact direct avec une surface mouillée ou fonctionne dans un environnement humide. La pénétration d'eau dans l'appareil augmente le risque de dommages et de choc électrique.

c) Ne pas toucher à l'appareil avec des mains mouillées ou humides.

d) Utilisez le câble uniquement pour l'usage auquel il est destiné. Ne l'utilisez jamais pour transporter l'appareil ou pour le débrancher d'une prise. Tenez le câble éloigné des sources de chaleur, de l'huile, des bords tranchants ou des pièces mobiles. Des câbles endommagés ou emmêlés augmentent le risque de choc électrique.

e) Si l'utilisation de l'appareil dans un environnement humide est inévitable, un dispositif différentiel à courant résiduel (DDR) doit être installé. L'utilisation d'un DDR réduit le risque de choc électrique.

f) N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé ou présente des signes d'usure évidents. Un cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié ou le centre de service du fabricant.

g) Pour éviter tout choc électrique, ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. N'utilisez pas l'appareil sur des surfaces mouillées.

h) ATTENTION ! DANGER DE MORT ! Lors du nettoyage, ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

3.2. Sécurité au travail

a) Assurez-vous que le lieu de travail est propre et bien éclairé. Un lieu de travail en désordre ou mal éclairé peut entraîner des accidents. Soyez prévoyant, observez ce qui se passe et faites preuve de bon sens lorsque vous utilisez l'appareil.

b) Si vous constatez un dommage ou un dysfonctionnement, éteignez immédiatement l'appareil et signalez-le immédiatement à un superviseur.

c) En cas de doute sur le bon fonctionnement de l'appareil ou si vous constatez un dommage, veuillez contacter le centre de service du fabricant.

d) Seul le centre de service du fabricant est habilité à réparer l'appareil. N'essayez pas de le réparer vous-même !

e) En cas d'incendie, utilisez un extincteur à poudre ou à dioxyde de carbone (CO_2) (conçu pour les appareils électriques sous tension) pour l'éteindre.

f) Il est interdit aux enfants et aux personnes non autorisées d'accéder au poste de travail. Une distraction peut entraîner une perte de contrôle de l'appareil.

g) Vérifiez régulièrement l'état des étiquettes de sécurité. Si elles sont illisibles, elles doivent être remplacées.

h) Veuillez conserver ce manuel à disposition pour référence ultérieure. Si cet appareil est cédé à un tiers, le manuel doit être joint.

i) Conservez les éléments d'emballage et les petites pièces d'assemblage hors de portée des enfants.

j) Stocker le produit hors de la portée des enfants et des animaux.

k) Si cet appareil est utilisé avec un autre équipement, les autres instructions d'utilisation doivent également être respectées.



IMPORTANT ! LORS DE L'UTILISATION DE L'APPAREIL, PROTÉGEZ LES ENFANTS ET LES AUTRES PERSONNES À PROXIMITÉ.

3.3. Sécurité personnelle

a) N'utilisez pas l'appareil lorsque vous êtes fatigué, malade ou sous l'influence de l'alcool, de stupéfiants ou de médicaments qui peuvent considérablement altérer la capacité à utiliser l'appareil.

b) L'appareil ne peut être manipulé que par des personnes physiquement aptes, correctement formées, familiarisées avec ce manuel et formées aux normes de santé et de sécurité au travail.

c) Lors de l'utilisation de l'appareil, faites preuve de bon sens et restez vigilant. Une perte de concentration temporaire pendant l'utilisation peut entraîner des blessures graves.

d) Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

e) Ne mettez pas vos mains ni d'autres objets à l'intérieur de l'appareil pendant son utilisation !

3.4. Utilisation sûre de l'appareil

a) N'utilisez pas l'appareil si le bouton marche/arrêt ne fonctionne pas correctement (ne met pas l'appareil en marche et arrêt). Les appareils qui ne peuvent pas être allumés et éteints à l'aide du bouton marche/arrêt sont dangereux, ne doivent pas être utilisés et doivent être réparés.

b) Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant de commencer les réglages, le nettoyage et l'entretien. Cette mesure préventive réduit le risque d'activation accidentelle.

c) Lorsqu'il n'est pas utilisé, rangez-le dans un endroit sûr, hors de portée des enfants et des personnes ne connaissant pas l'appareil et n'ayant pas lu le manuel d'utilisation. L'appareil peut présenter un danger entre les mains d'utilisateurs inexpérimentés.

d) Maintenez l'appareil en parfait état technique. Avant chaque utilisation, vérifiez l'absence de dommages, notamment sur les composants mobiles, ainsi que toute autre condition susceptible de compromettre le bon fonctionnement de l'appareil. En cas de dommage, confiez l'appareil à un réparateur avant utilisation.

e) Tenir l'appareil hors de portée des enfants.

f) Toute réparation ou maintenance doit être effectuée par un personnel qualifié, utilisant uniquement des pièces de rechange d'origine. Ceci garantit une utilisation en toute sécurité.

g) Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, ne retirez pas les protections montées en usine et ne desserrez aucune vis.

h) Lors du transport et de la manutention de l'appareil entre l'entrepôt et le lieu de destination, respectez les principes de santé et de sécurité au travail applicables aux opérations de transport manuel dans le pays d'utilisation.

i) Ne déplacez pas, ne réglez pas et ne faites pas pivoter l'appareil pendant le travail.

j) Ne laissez pas cet appareil sans surveillance pendant son utilisation.

k) Nettoyez régulièrement l'appareil pour éviter l'accumulation de saletés tenaces.

l) Ne travaillez pas sur deux pièces simultanément.

m) Cet appareil n'est pas un jouet. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans la surveillance d'un adulte.

n) Il est interdit de modifier la structure de l'appareil pour en modifier les paramètres ou la construction.

o) Tenez l'appareil à l'écart des sources de feu et de chaleur.

p) Ne dépassez pas la pression de service maximale autorisée !

q) Ne couvrez pas les ouvertures de ventilation !

r) Avant de consommer un aliment sous vide, vérifiez qu'il n'est pas avarié malgré l'emballage.

s) La conservation des aliments se fait à basse température (température de conservation recommandée : < 4 °C). Pour une conservation des denrées alimentaires de longue durée il faut les congeler apres emballage.

t) Il est important de ne pas emballer sous vide ni conserver les denrées alimentaires périmées.

u) Branchez l’appareil uniquement a l’installation électrique mise a la terre. N’utilisez pas les rallonges pour brancher l’appareil.

v) Pour emballer les produits sous vide, utilisez les sacs et les accessoires prévus a cet effet.

w) Il n’est pas recommandé d’emballer sous vide les produits a court terme de conservation, ils doivent etre congelés.

x) Apres chaque utilisation, il est recommandé de laisser reposer l’appareil pendant 20 secondes

y) Ne touchez pas la barre de soudure ! Prenez des précautions particulieres quand vous mettez/sortez le sac sous vide.

z) “SEAL”Pour éviter les brûlures, appuyez sur le bouton. L’appareil ne se réchauffe pas en ce mode.

aa) N’ouvrez pas le couvercle par la force. Si le couvercle résiste lors de l’ouverture, attendez la stabilisation de pression.

ATTENTION ! MALGRÉ LA CONCEPTION SÛRE DE L'APPAREIL ET SES DISPOSITIFS DE PROTECTION, ET MALGRÉ L'UTILISATION D'ÉLÉMENTS SUPPLÉMENTAIRES PROTÉGEANT L'OPÉRATEUR, IL EXISTE TOUJOURS UN LÉGER RISQUE D'ACCIDENT OU DE BLESSURE LORS DE L'UTILISATION DE L'APPAREIL. RESTEZ VIGILANT ET FAITES PREUVE DE BON SENS LORS DE L'UTILISATION DE L'APPAREIL.

4. Règles d’utilisation

L’appareil est prévu pour l’emballage sous vide des denrées alimentaires par l’aspiration de l’air d’un sac étanche et son soudure.

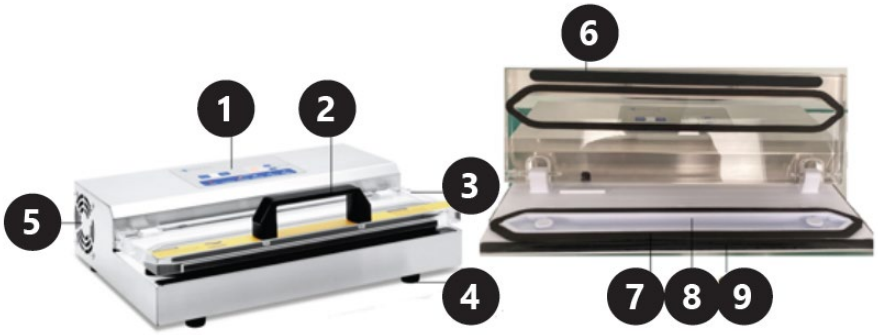
Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement.

L'utilisateur est responsable de tout dommage résultant d'une utilisation non conforme de l'appareil.

4.1. Description de l'appareil

4.1.1. Présentation du produit

RCVG-40



1) Panneau de commande

2) Poignée

3) Couverture

4) Pied

5) Ventilateur

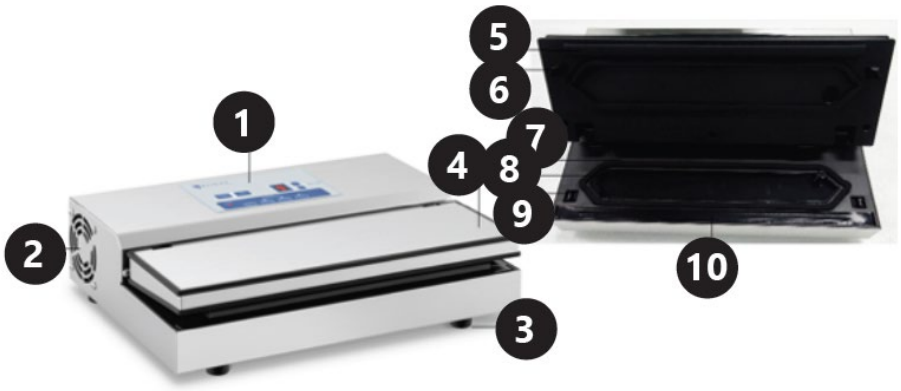
6) Bande de serrage

7) Joint de la chambre à vide

8) Chambre à vide

9) Bande de scellage

RCVG-41



1) Panneau de commande

2) Ventilateur

3) Pied

4) Couverture

5) Bande de serrage

6) Fermoir

7) Joint de la chambre à vide

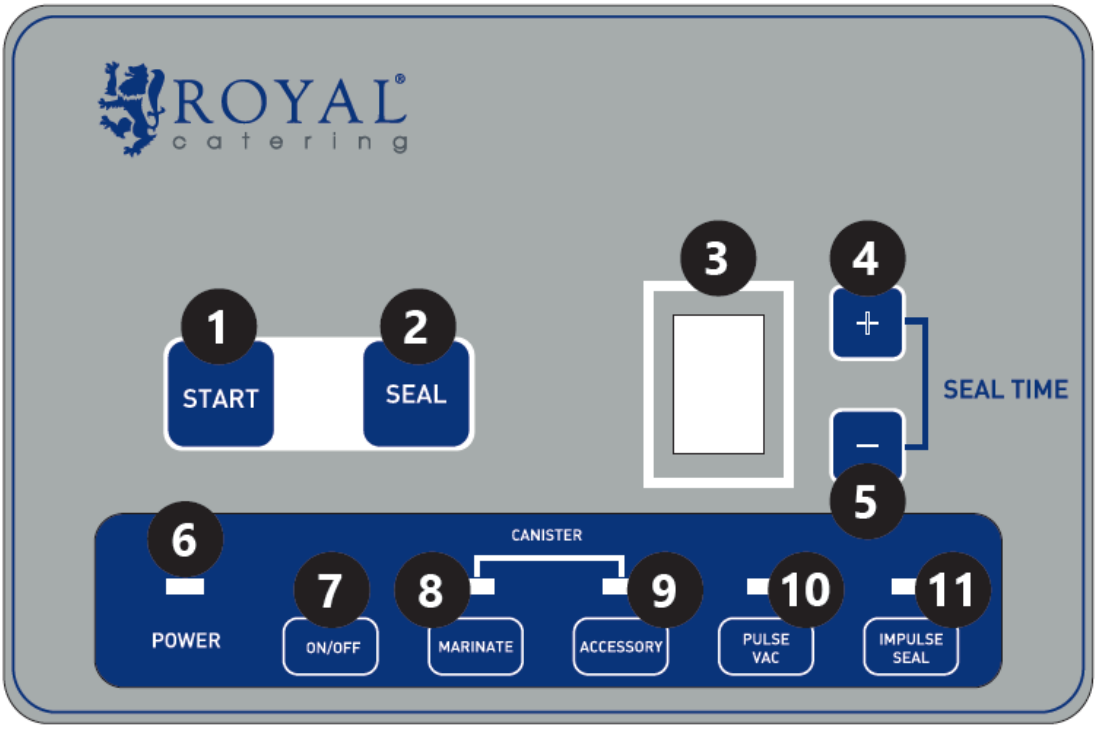
8) Chambre à vide

9) Douille du fermoir

10) Bande de scellage

4.1.2. Panneau de commande

RCVG-40



1) Emballage sous vide automatique

2) Soudure du sac

3) Affichage de la progression du processus

4) Augmentation du temps de scellage

5) Diminution du temps de scellage

6) Bouton lumineux de fonctionnement

7) ON/OFF bouton

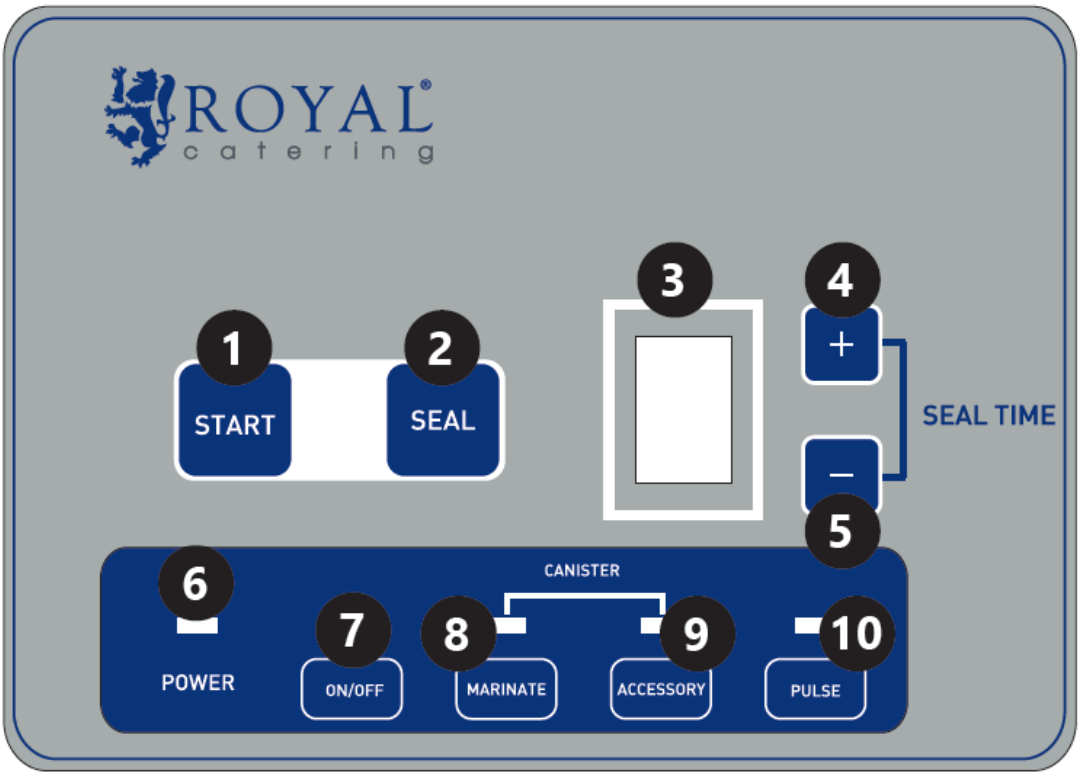
8) Mode de marinade

9) Aspiration d'air des accessoires

10) Mode d'emballage par pulsation

11) Mode de scellage normal

RCVG-41



1) Emballage sous vide automatique

2) Soudure du sac

3) Affichage de la progression du processus

4) Augmentation du temps de scellage

5) Diminution du temps de scellage

6) Bouton lumineux de fonctionnement

7) ON/OFF bouton

8) Mode de marinade

9) Aspiration d'air des accessoires

10) Mode d'emballage par pulsation

4.2. Préparation à l'utilisation

4.2.1. Emplacement de l'appareil

La température ambiante ne doit pas dépasser 40 °C et l'humidité relative doit être inférieure à 85 %. Assurez une bonne ventilation dans la pièce où l'appareil est utilisé. Il doit y avoir une distance d'au moins 10 cm entre chaque côté de l'appareil et le mur ou tout autre objet. L'appareil doit toujours être utilisé lorsqu'il est placé sur une surface plane, stable, propre, ignifuge et sèche, et être hors de portée des enfants et des personnes ayant des fonctions mentales et sensorielles limitées. Positionnez l'appareil de manière à avoir toujours accès à la

prise d'alimentation. Le cordon d'alimentation connecté à l'appareil doit être correctement mis à la terre et correspondre aux détails techniques figurant sur l'étiquette du produit.

Démontez l'appareil et tous ses composants et nettoyez-les avant la première utilisation.

4.2.2. Échaudure

Avant d'emballer les légumes sous vide, il faut les faire blanchir. Ce processus permet d'arreter l'action des enzymes qui entraînent la perte de gout, de couleur et de texture.

Suivez les étapes d'échaudure ci-dessous :

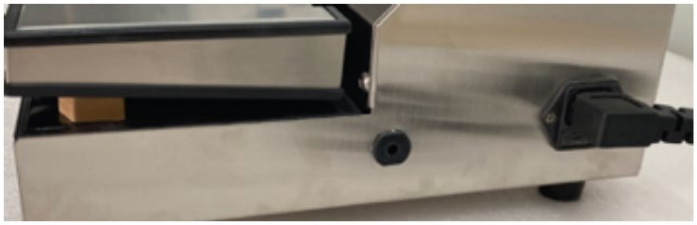
1) Mettez les légumes dans l'eau bouillante ou dans un four a micro-ondes jusqu'a ce qu'ils soit cuits mais toujours croquants.
2) Plongez les légumes dans l'eau froide pour arreter le processus de cuisson.
3) Séchez les légumes (par exemple, avec une serviette en papier) avant de les mettre sous vide.
4) Les légumes choux (brocolis, graines germées, chou, chou-fleur, chou-frisé, navet) liberent les gaz naturellement lors de leur conservation. Pour cette raison, apres leur blanchiment, il est recommandé de les conserver dans un congélateur.

4.3. Utilisation de l'appareil

4.3.1. Démarrage de l'appareil

1) Branchez le câble d'alimentation.
   a) Retirez le film du cordon.
   b) Insérez l'extrémité à 3 broches dans la prise située sur le côté de l'appareil [1].





2) Connectez l'appareil à l'alimentation électrique.

a) Branchez le cordon d'alimentation dans une prise.

3) ON/OFF Appuyez sur le bouton. La durée de soudage récemment sauvegardée s’affiche. Le ventilateur démarrera. Après 10 minutes d'inactivité, l'écran s'éteint et le ventilateur cesse de fonctionner.

4) Sélectionnez la fonction souhaitée.

4.3.2. Fonctions de l'appareil

4.3.2.1. Conditionnement sous vide avec du film plastique

a) Sélectionnez un rouleau de film plastique de largeur appropriée.

b) Placez le début du film plastique le long de la bande de soudure et fermez le couvercle.

c) “SEAL” Appuyez sur le bouton. L’appareil compte les étapes de 9 a 0 ou 0 signifie la fin du processus de soudage.

d) ON/OFF Appuyez sur le bouton pour arrêter le processus (si nécessaire).

e) Une fois le processus terminé, le couvercle s'ouvre automatiquement. Faites sortir le rouleau de film et vérifiez la qualité de soudage.

f) Si le scellage est correct, ajustez la taille du film au produit à emballer. Laissez une marge de 4,5 cm et coupez le film.

g) Après avoir placé le produit dans le film, procédez comme pour la mise sous vide avec des sacs (point 2 ci-dessous).

4.3.2.2. Emballage sous vide avec des sacs sous vide

a) Sélectionnez un sac sous vide approprié.

b) Placez le produit dans un sac.

c) Laissez un espace libre de 4,5 cm à l'intérieur du sac.

d) Placez une extrémité du sac le long du joint de la chambre à vide.

e) Fermez le couvercle.

f) “START” Appuyez sur le bouton. L'appareil démarre le cycle de mise sous vide. L'écran commence à compter les étapes de 9 à 0, où 0 signifie la fin du processus.

g) Une fois le processus terminé, l'appareil démarre automatiquement le cycle de scellage.

h) Une fois terminé, le couvercle s'ouvre. Faites sortir le sac en plastique et vérifiez la qualité de scellage. “SEAL” Répétez le cycle de scellage (avec le bouton) si nécessaire.

4.3.2.3. Fonction d’emballage sous vide par impulsion

L'emballage sous vide et la haute pression peuvent endommager les produits fragiles. Pour ces produits, la fonction d'emballage sous vide pulsé est recommandée, car elle permet de contrôler la durée et la valeur du vide, évitant ainsi l'écrasement du produit. Cette fonction permet d’emballer les produits juteux et empeche la fuite des liquides et le dessechement de produit.

a) Choisissez un sac sous vide adapté.

b) Placez le produit dans le sac en laissant un espace libre de 4,5 cm à l'intérieur.

c) Laissez 4,5 cm d'espace libre à l'intérieur du sac.

d) Placez une extrémité du sachet le long de la fermeture de la chambre à vide.

e) Fermez le couvercle.

f) “PULSE” Appuyez sur le bouton. L'appareil démarre le cycle de mise sous vide.

g) “PULSE” Appuyez à nouveau sur le bouton pour arrêter le cycle, ce qui permet une réduction de la pression et ralentit le processus. “PULSE” Appuyez à nouveau sur le bouton pour rétablir le fonctionnement. Répétez l'opération jusqu'à l'obtention de l'effet souhaité. Plus le produit est délicat, plus le processus s'arrête et nécessite une remise sous vide fréquente.

h) “SEAL” Une fois l'effet souhaité obtenu, appuyez sur le bouton pour sceller le sachet.

i) Le couvercle s'ouvre ensuite. Faites sortir le sac en plastique et vérifiez la qualité de scellage. Répétez le cycle de soudage si nécessaire.

4.3.2.4. Emballage sous vide dans les boîtes

a) Placez le produit dans le sachet sous vide.

b) Assurez-vous que le couvercle du récipient est sec et que les fentes du couvercle et du dessus du récipient ne contiennent ni miettes ni débris. Fermez la boîte.

c) Un bouton est situé sur le couvercle du récipient. Tournez vers la position d’aspiration de l’air (selon le type de la boîte).

d) Raccordez un tuyau supplémentaire de la prise de l'appareil [1] à la prise du récipient.



e) “ACCESSORY” Appuyez sur le bouton. Pressez légerement le couvercle de la boîte. L’appareil entame l’aspiration de l’air.

f) Une fois le processus terminé, l'appareil passe automatiquement en mode veille.

g) Tournez le bouton du couvercle du récipient jusqu'à la position permettant de bloquer l'entrée/sortie d'air.

h) Débranchez le tuyau.

i) Conservez le récipient au réfrigérateur.

j) Pour ouvrir le récipient, tournez le bouton du couvercle du récipient jusqu'à la position permettant l'ouverture.

ATTENTION ! Apres avoir vidé la boîte, lavez-la soigneusement. La boîte sous vide lavée peut etre réutilisée plusieurs fois.

4.3.2.5. Mode de marinage

Le mode de marinage des produits dans la boîte sous vide se fait en deux cycles : marinage rapide (15 minutes) et marinage standard (27 minutes). Cette fonction consiste a une répétition alternée du cycle d'aspiration de l'air et du cycle de libération de l'air dans la boîte en assurant un niveau optimal de saturation de produit de la marinade le plus rapidement possible.

a) Placez le produit dans le sac sous vide.

b) Assurez-vous que le couvercle du récipient est sec et que les fentes du couvercle et du dessus ne contiennent ni miettes ni débris. Fermez la boîte.

c) Un bouton se trouve sur le couvercle. Tournez sur la position d'ouverture l'entrée de l'air.

d) Raccordez un tuyau supplémentaire de la prise de l'appareil [1] à la prise du récipient.



e) "MARINATE" Appuyez sur le bouton. Sélectionnez le cycle souhaité : rapide (appuyez sur le bouton une seule fois), standard (appuyez sur le bouton deux fois). Le cycle sélectionné s'affiche à l'écran : 1 – marinade rapide, 2 – marinade normale.

f) "START" Appuyez sur le bouton. Pressez légerement le couvercle de la boîte.

g) L'appareil compte les étapes de 5 à 0, où 0 indique la fin du processus. L'aspiration finit apres 4 minutes en cas du cycle de marinage rapide et apres 8 minutes en cas du marinage standard.

h) Une fois l'aspiration terminée, l'air aspiré sous forme d'infusion de marinade pénètre dans le récipient. L'afficheur compte les étapes de 5 a 1. Apres 30 secondes, le processus est terminé.

i) L'appareil redémarre l'aspiration.

j) Les cycles décrits ci-dessus se répètent jusqu'à la fin du marinade.

k) Une fois la marinade terminée, l'écran affichera la valeur 0.

l) Tournez le bouton du couvercle du récipient sur la position correspondant à la fermeture de l'entrée/sortie d'air.

m) Débranchez le tuyau.

4.3.2.6. Fermeture des bouteilles ouvertes avec un bouchon à vide

Fonction utile pour les bouteilles ouvertes de vin, d'huile alimentaire, de jus, etc.

a) Fermez la bouteille avec le bouchon à vide. Laissez au minimum 2,5 cm d'espace au-dessous du bouchon.

b) Raccordez un tuyau supplémentaire de la prise de l'appareil [1] à la prise du bouchon.

c) "ACCESSORY" Appuyez sur le bouton. L'appareil entame l'aspiration de l'air de la bouteille.

d) Une fois le processus terminé, l'appareil passera automatiquement en mode veille.

e) Débranchez le tuyau.

f) Rangez la bouteille en position verticale. Assurez-vous si le liquide dans la bouteille n'est pas en contact avec le bouchon.

g) Pour ouvrir la bouteille, retirez le bouchon.

4.3.2.7. Soudage standard

utile lorsque le scellage sous vide n'est pas nécessaire.

a) Réglez le temps de scellage à l'aide des touches « + » et « – ».

b) "IMPULSE SEAL" Appuyez sur le bouton.

c) Placez l'extrémité du sachet le long de la bande de scellage.

d) Fermez le couvercle et appuyez doucement.

e) L'appareil commencera automatiquement à sceller. L'afficheur commence a mesurer le temps de la valeur fixée a 0 qui signifie la fin du processus.

f) Ouvrez le couvercle et vérifiez la qualité du scellage.

g) ON/OFF Appuyez sur le bouton pour quitter le mode de scellage normal.

REMARQUE : Dans le cas d'un grand nombre de sachets de scellage, il est recommandé de régler le temps de scellage aussi court que possible afin d'éviter la surchauffe ou la fusion du sachet.

4.3.3. Informations sur les accessoires de mise sous vide

4.3.3.1. Récipients sous vide

a) Seuls les récipients destinés à fonctionner sous pression sont autorisés. Les boîtes non compatibles peuvent etre endommagées.

b) Refroidissez le produit avant de le placer dans le récipient.

c) Ne pas congeler les récipients avec leur contenu. La température minimale recommandée pour la conservation des aliments dans un récipient sous vide est de -18 °C.

d) Quelques secondes avant de commencer à aspirer l'air du récipient, appuyez doucement sur le couvercle pour une meilleure efficacité.

e) Le couvercle du récipient ne passe ni au micro-ondes ni au lave-vaisselle. Lavez a la main. Le récipient lui-même peut être lavé au lave-vaisselle et placé au micro-ondes si la température réglée ne dépasse pas 100 °C.

f) Si du liquide ou des miettes de produit pénètrent dans le tuyau de raccordement de la machine à emballer sous vide, rincez-le à l'eau tiède. Avant le nettoyage, assurez-vous que le tuyau n'est pas raccordé à l'appareil ou au récipient.

g) Les produits en poudre ou en granulés doivent être recouverts d'une serviette en papier avant l'aspiration afin d'éviter la pénétration de particules dans le système.

h) N'utilisez pas de récipient sous vide pour la mise en conserve.

4.3.3.2. Sacs sous vide

a) Les produits destinés à être emballés dans des sacs sous vide doivent être aussi frais que possible.

b) Les produits fragiles et humides doivent être congelés avant la mise sous vide. Les produits tels que la viande, les fruits rouges ou le pain peuvent être congelés 24 heures avant la mise sous vide. Il est recommandé que le produit soit dur avant de l'emballer sous vide.

c) La viande non congelée doit être placée dans une serviette en papier avant d'être emballée. Ceci permet d'éviter le séchage de produit.

d) Les produits liquides, comme les soupes, le goulasch ou les ragoûts, doivent être refroidis et congelés légèrement dans un bol ou sur un bac à glaçons avant d'être emballés.

e) Les produits à bords tranchants tels que les os, le riz et les pâtes doivent être enveloppés dans une serviette en papier avant l'emballage pour éviter de percer le sac.

f) Les sacs sous vide sont des produits réutilisables. Vous pouvez les mettre dans l'eau bouillante ou dans le four a micro-ondes, mais ne les réutilisez pas pour en emballage sous vide ; ceci concerne également les sacs utilisés pour conserver les poissons ou les produits glissant ou gras.

g) N'oubliez pas d'ébouillanter les légumes avant l'emballage sous vide.

4.3.4. Conservation des aliments

Tableau 2 : Durée de conservation des aliments

Produit	**Conservation des produits emballés sous vide au congélateur**	**Conservation des produits emballés sous vide au réfrigérateur**	**Conservation standard**
Viande bovine	1-3 ans	1 mois	1-2 semaines
Viande hachée	1 année		
Viande porcine	2-3 ans	2-4 semaines	1 semaine
Poissons	2 ans	2 semaines	3-4 jours
Volaille	2-3 ans	2-4 semaines	1 semaine
Viande fumée	2 ans	6-12 semaines	2-4 semaines
Produits frais blanchis	2-3 ans	2-4 semaines	1-2 semaines
Fruits	2-3 ans	2 semaines	3-4 jours
Fromages durs	6 mois	6-12 semaines	2-4 jours
Charcuterie	Non recommandé		1-2 semaines

Pâtes	6 mois	2-3 semaines	1 semaine

4.3.5. Autres applications de la machine d'emballage sous vide

4.3.5.1. Coussins réfrigérants

a) Remplissez le sac sous vide à moitié d'eau.

b) Ajoutez quelques cuillères à soupe d'alcool.

c) Fermez le sac (sans aspiration d'air !)

d) Placez-le au congélateur.

e) L'alcool empêche l'eau de geler. En effet, apres avoir sorti du congélateur, vous pouvez l'utiliser en tant qu'un coussins réfrigérants élastique pour les blessures douloureuses.

4.3.5.2. Organisateur

Les petits objets tels que les vis, les couvercles, etc. peuvent également être emballés sous vide, ce qui permettra de garder l'ordre, par exemple dans le garage, et d'éviter de perdre de petites pièces.

4.3.5.3. Empeche l'oxydation

Cette fonction permet de maintenir l'argent p.ex. le bijou emballé sous vide dans un bon état et permet d'éviter le ternissement.

4.3.5.4. Compagnon de voyage

Avant de faire un long voyage, emballez les repas prets a emporter, de petits objets utiles comme allumettes ou un plan pour les protéger de l'humidité.

4.4. Nettoyage et entretien

4.4.1. Instructions générales

a) Débranchez la prise secteur et laissez l'appareil refroidir complètement avant chaque nettoyage, réglage ou remplacement d'accessoires, ou si l'appareil n'est pas utilisé.

b) Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger.

c) Utilisez uniquement des nettoyants non corrosifs pour nettoyer la surface.

d) Utilisez uniquement des détergents doux et adaptés aux aliments pour laver l'appareil.

e) Après le nettoyage, séchez soigneusement toutes les pièces avant de le réutiliser.

f) Rangez l'appareil dans un endroit sec et frais, à l'abri de l'humidité et de la lumière directe du soleil.

g) L'appareil doit être inspecté régulièrement afin de vérifier son bon fonctionnement et de détecter tout dommage.

h) Nettoyez uniquement avec un chiffon doux.

i) N'utilisez pas d'objets tranchants ou métalliques pour le nettoyage (par exemple, une brosse métallique ou une spatule métallique), car ils pourraient endommager la surface de l'appareil.

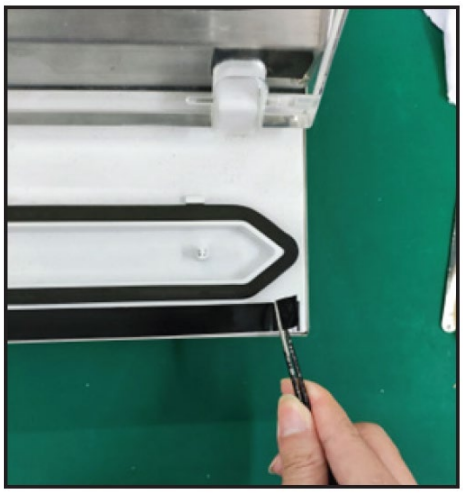
j) Ne nettoyez pas l'appareil avec des substances acides, des agents à usage médical, des diluants, du carburant, des huiles ou d'autres substances chimiques, car cela pourrait l'endommager.

k) Sur le modèle RCVG-41, il est possible de retirer le joint situé près de la chambre pour essuyer les liquides et résidus qui auraient pu s'échapper du sac sous vide pendant l'emballage.

4.4.2. Remplacement du ruban adhésif sur la barre de soudure

outils nécessaires pour le remplacement : ruban adhésif haute température, pincettes, feuille de métal de 0,8 mm d'épaisseur ou gabarit de découpe.

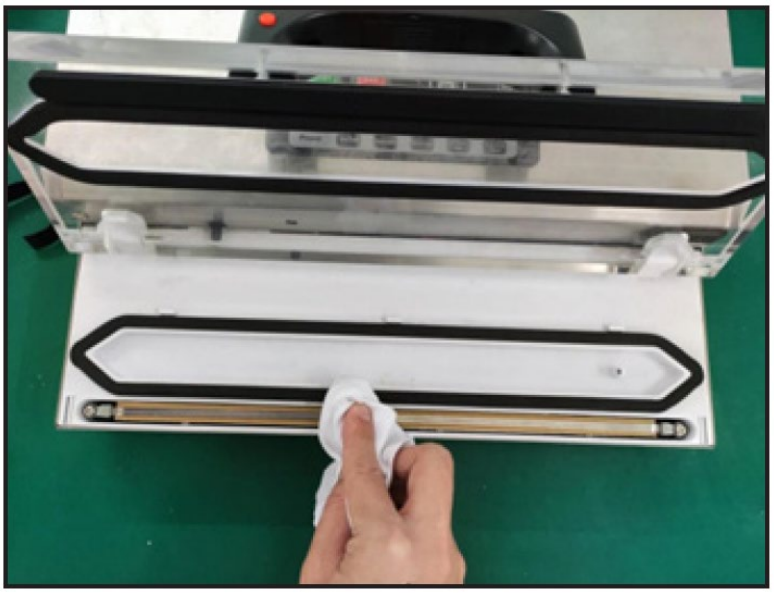
a) Utilisez une pince à épiler pour soulever le ruban adhésif à une extrémité.



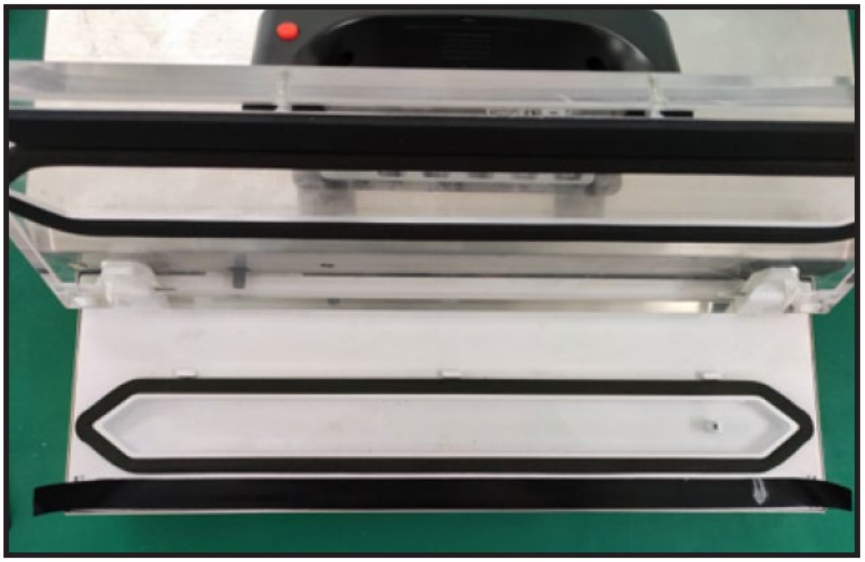
b) Retirez-le complètement.



c) Vérifiez s'il reste de la colle à l'endroit où il était collé. Si nécessaire, nettoyez l'adhésif, par exemple avec un chiffon imbibé d'alcool.



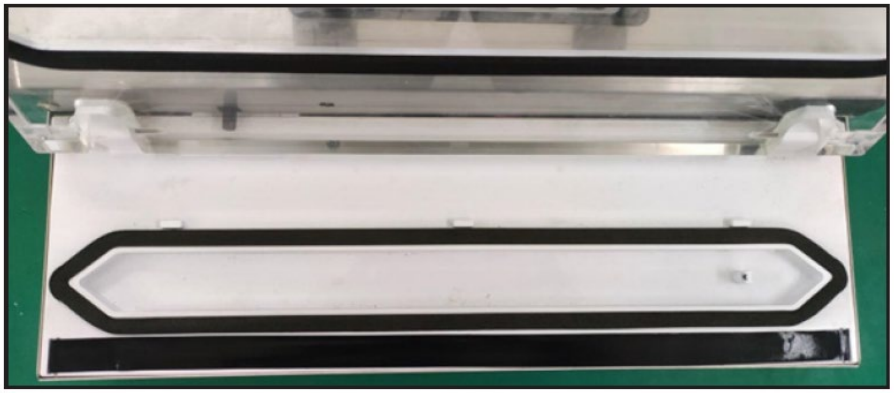
d) Collez le nouveau ruban adhésif de manière à ce qu'il adhère à la bande de soudure et lissez l'emplacement du fil chauffant. Il n'est pas nécessaire de coller fermement les extrémités du ruban. Laissez environ 10 à 15 mm de colle libre aux deux extrémités.



e) Utilisez une fine feuille de métal ou une jauge à fentes de 0,8 mm d'épaisseur et 10 mm de large pour insérer le ruban adhésif dans les fentes situées aux deux extrémités du câble chauffant. Veillez à ne pas forcer trop fort, car cela pourrait perforer le ruban.



f) Lissez toute la surface du ruban pour éliminer les bulles d'air et assurez-vous qu'il est bien fixé.



4.4.3. Résolution de problèmes

Tableau 3 : Dépannage

Problème	Cause(s) possible(s)	Solution
L'écran affiche "E" ("E2" / "E3" pour le modèle)RCVG-41.	Surchauffe de l'appareil.	Éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Attendez au minimum 20 minutes avant de relancer.
L'appareil ne s'allume pas.	Absence de connexion à la source d'alimentation ou cordon d'alimentation endommagé.	Contrôlez l'état et le branchement du câble d'alimentation. Pressez la fiche ou remplacez le câble selon le défaut.
L'appareil laisse beaucoup d'air dans le sac sous vide.	L'extrémité du sac sous vide n'est pas dans la chambre à vide ou n'est pas placée uniformément. Appareil ou sac sale.	Assurez-vous que le sac est correctement inséré. Nettoyez l'appareil ou remplacez le sac.

Sac mal serré.	Les bords tranchants du produit pourraient perforer le sac.	Remplacez le sac et répétez le processus de mise sous vide.
Fruits/légumes avariés.	Aliments mal échaudés ou mal congelés (production de gaz).	Ouvrir le sachet et consommer les produits s'ils sont propres à la consommation ou les jeter. N'emballez pas de nouveau.
L'appareil n'extrait pas l'air des récipients sous vide.	• Raccordement du tuyau incorrect. • Mauvais réglage du bouton du couvercle du récipient. • Pas d'espace libre dans le récipient. • Récipient/couvercle endommagé	• Vérifier le raccordement du tuyau et appuyer si nécessaire. • Régler le bouton dans la bonne position. • Vider le récipient jusqu'à obtenir l'espace libre nécessaire. • Remettre le récipient/couvercle.

4.4.4. Mise au rebut des appareils usagés

Ne jetez pas cet appareil dans les ordures ménagères. Déposez-le dans un point de collecte et de recyclage des appareils électriques et électroniques. Vérifiez le symbole sur le produit, le manuel d'instructions et l'emballage. Les plastiques utilisés pour la fabrication de l'appareil peuvent être recyclés conformément à leurs marquages. En choisissant le recyclage, vous contribuez significativement à la protection de notre environnement.

Contactez les autorités locales pour obtenir des informations sur les installations de recyclage les plus proches.

⚠

Questo Manuale Utente è stato tradotto utilizzando la traduzione automatica. Abbiamo fatto ogni sforzo per garantire l'accuratezza della traduzione, ma si prega di notare che le traduzioni automatiche non sono perfette e non intendono sostituire i traduttori umani. La versione ufficiale del Manuale Utente è in inglese. Eventuali differenze tra la versione tradotta e l'originale inglese non sono legalmente vincolanti. In caso di dubbi sull'accuratezza della traduzione, fare riferimento alla versione inglese, che è il riferimento ufficiale. Altre versioni linguistiche sono disponibili su richiesta tramite info@expondo.com.

1. Dati tecnici

Tabella 1: Dati tecnici del prodotto

Descrizione del parametro	Valore del parametro	
Nome del prodotto	Confezionatrice sottovuoto	
Modello	RCVG-40	RCVG-41
Tensione nominale [V~] / frequenza [Hz]	230 / 50	
Potenza nominale [W]	475	
Classe di protezione	I	
Larghezza massima rotolo/pellicola/sigillatura [mm]	310	
Pressione sottovuoto [mbar]	-942 (doppia pompa sottovuoto con motore)	-942 (doppia pompa sottovuoto con motore)
Dimensioni (larghezza x profondità x altezza) [mm]	280 x 385 x 110	275 x 285 x 110
Peso [kg]	4,6	4,2

2. Descrizione generale

Il manuale utente è progettato per aiutare nell'uso sicuro e senza problemi del dispositivo. Il prodotto è progettato e fabbricato in conformità con rigorosi principi tecnici di utilizzo, utilizzando tecnologie e componenti all'avanguardia. Inoltre, è prodotto in conformità con i più rigorosi standard di qualità.

NON UTILIZZARE IL DISPOSITIVO SE NON SI È LETTO E COMPRESO ATTENTAMENTE IL PRESENTE MANUALE D'USO.

Per aumentare la durata del dispositivo e garantirne un funzionamento senza problemi, utilizzarlo in conformità con il presente manuale utente ed eseguire regolarmente interventi di manutenzione. I dati tecnici e le specifiche contenute nel presente manuale utente sono aggiornati. Il produttore si riserva il diritto di apportare modifiche volte al miglioramento della qualità. Il dispositivo è progettato per ridurre al minimo i rischi di emissione acustica, tenendo conto del progresso tecnologico e delle opportunità di riduzione del rumore.

2.1. Legenda

Icona	Descrizione del dispositivo
	Il prodotto soddisfa gli standard di sicurezza pertinenti.
	Leggere le istruzioni prima dell'uso.
	Il prodotto deve essere riciclato.
	**AVVERTENZA! o ATTENZIONE! o RICORDA!** Applicabile alla situazione specifica. (segnale di avvertimento generale)
	ATTENZIONE! Pericolo di scossa elettrica!
	ATTENZIONE! Pericolo di schiacciamento delle mani!
	Dispositivo di protezione di classe I con doppio isolamento.
	ATTENZIONE! Superficie calda, rischio di ustioni!
	Utilizzare solo in ambienti interni.



ATTENZIONE! I DISEGNI PRESENTI NEL PRESENTE MANUALE SONO SOLO A SCOPO ILLUSTRATIVO E IN ALCUNI DETTAGLI POTREBBERO DIFFERIRE DAL PRODOTTO REALE.

3. Sicurezza d'uso



ATTENZIONE! LEGGERE TUTTE LE AVVERTENZE RELATIVE ALLA SICUREZZA E TUTTE LE ISTRUZIONI. LA MANCATA OSSERVANZA DELLE AVVERTENZE E DELLE ISTRUZIONI PUÒ PROVOCARE SCOSSE ELETTRICHE, INCENDI E/O LESIONI GRAVI O PERSINO LA MORTE.

I termini "apparecchio" o "lavoro con l'apparecchio" sono utilizzati negli avvertimenti e nelle istruzioni per riferirsi a:

Confezionatrice sottovuoto

3.1. Sicurezza elettrica

a) La spina deve essere adatta alla presa. Non modificare la spina in alcun modo. L'utilizzo di spine originali e prese corrispondenti riduce il rischio di scosse elettriche.

b) Evitare di toccare elementi con messa a terra come tubi, riscaldatori, caldaie e frigoriferi. Il rischio di scosse elettriche aumenta se il dispositivo con messa a terra è esposto alla pioggia, entra in contatto diretto con una superficie bagnata o funziona in un ambiente umido. L'ingresso di acqua nel dispositivo aumenta il rischio di danni al dispositivo e di scosse elettriche.

c) Non toccare il dispositivo con mani bagnate o umide.

d) Utilizzare il cavo solo per l'uso previsto. Non utilizzarlo mai per trasportare il dispositivo o per staccare la spina da una presa. Tenere il cavo lontano da fonti di calore, olio, bordi taglienti o parti in movimento. Cavi danneggiati o aggrovigliati aumentano il rischio di scosse elettriche.

e) Se non è possibile evitare l'utilizzo del dispositivo in un ambiente umido, è necessario installare un interruttore differenziale (RCD). L'uso di un RCD riduce il rischio di scosse elettriche.

f) Non utilizzare il dispositivo se il cavo di alimentazione è danneggiato o mostra evidenti segni di usura. Un cavo di alimentazione danneggiato deve essere sostituito da un elettricista qualificato o dal centro di assistenza del produttore.

g) Per evitare scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o il dispositivo in acqua o altri liquidi. Non utilizzare il dispositivo su superfici bagnate.

h) ATTENZIONE! PERICOLO DI MORTE! Durante la pulizia, non immergere mai il dispositivo in acqua o altri liquidi.

3.2. Sicurezza sul posto di lavoro

a) Assicurarsi che il luogo di lavoro sia pulito e ben illuminato. Un luogo di lavoro disordinato o scarsamente illuminato può causare incidenti. Cercare di prevedere, osservare cosa sta succedendo e usare il buon senso quando si lavora con il dispositivo.

b) Se si riscontrano danni o un funzionamento irregolare, spegnere immediatamente il dispositivo e segnalarlo immediatamente a un supervisore.

c) In caso di dubbi sul corretto funzionamento del dispositivo o se si riscontrano danni, contattare il centro di assistenza del produttore.

d) Solo il centro di assistenza del produttore può effettuare riparazioni al dispositivo. Non tentare di effettuare riparazioni autonomamente!

e) In caso di incendio, utilizzare un estintore a polvere o ad anidride carbonica (CO2) (adatto per l'uso su dispositivi elettrici sotto tensione) per spegnerlo.

f) È vietato l'accesso a bambini o persone non autorizzate alla postazione di lavoro. Una distrazione può causare la perdita di controllo del dispositivo.

g) Controllare regolarmente lo stato delle etichette di sicurezza. Se le etichette sono illeggibili, devono essere sostituite.

h) Conservare il presente manuale per consultazione futura. Se il dispositivo viene ceduto a terzi, anche il manuale deve essere consegnato insieme ad esso.

i) Conservare gli elementi dell'imballaggio e i piccoli componenti di montaggio in un luogo non accessibile ai bambini.

j) Tenere il dispositivo lontano dalla portata dei bambini e degli animali.

k) Se il dispositivo viene utilizzato insieme ad altre apparecchiature, è necessario seguire anche le restanti istruzioni per l'uso.



RICORDATI! DURANTE L'UTILIZZO DEL DISPOSITIVO, PROTEGGERE I BAMBINI E LE ALTRE PERSONE PRESENTI.

3.3. Sicurezza personale

a) Non utilizzare il dispositivo quando si è stanchi, malati o sotto l'effetto di alcol, narcotici o farmaci che possono compromettere significativamente la capacità di utilizzare il dispositivo.

b) L'apparecchio può essere utilizzato solo da persone fisicamente idonee, in grado di utilizzarlo, adeguatamente formate, che abbiano familiarità con il presente manuale e siano formate nell'ambito della salute e sicurezza sul lavoro.

c) Quando si lavora con l'apparecchio, usare il buon senso e rimanere vigili. Una temporanea perdita di concentrazione durante l'uso dell'apparecchio può causare gravi lesioni.

d) L'apparecchio non è un giocattolo. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

e) Non mettere le mani o altri oggetti all'interno dell'apparecchio mentre è in uso!

3.4. Uso sicuro dell'apparecchio

a) Non utilizzare il dispositivo se l'interruttore di accensione/spegnimento non funziona correttamente (non accende e spegne il dispositivo). I dispositivi che non possono essere accesi e spenti utilizzando l'interruttore di accensione/spegnimento sono pericolosi, non dovrebbero essere utilizzati e devono essere riparati.

b) Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione prima di iniziare la regolazione, la pulizia e la manutenzione. Tale misura preventiva riduce il rischio di attivazione accidentale.

c) Quando non in uso, conservare in un luogo sicuro, lontano dalla portata dei bambini e delle persone che non hanno familiarità con l'apparecchio e che non hanno letto il manuale d'uso. L'apparecchio può rappresentare un pericolo nelle mani di utenti inesperti.

d) Mantenere il dispositivo in perfette condizioni tecniche. Prima di ogni utilizzo, verificare la presenza di danni generali, in particolare di parti o elementi rotti nei componenti mobili, e di qualsiasi altra condizione che possa compromettere il funzionamento sicuro del dispositivo. Se si riscontrano danni, consegnare il dispositivo per la riparazione prima dell'uso.

e) Tenere il dispositivo fuori dalla portata dei bambini.

f) La riparazione o la manutenzione del dispositivo devono essere eseguite da personale qualificato, utilizzando esclusivamente ricambi originali. Ciò garantirà un utilizzo sicuro.

g) Per garantire l'integrità funzionale del dispositivo, non rimuovere le protezioni montate in fabbrica e non allentare alcuna vite.

h) Durante il trasporto e la movimentazione del dispositivo tra il magazzino e la destinazione, osservare i principi di salute e sicurezza sul lavoro per le operazioni di trasporto manuale in vigore nel paese in cui il dispositivo verrà utilizzato.

i) Non spostare, regolare o ruotare il dispositivo durante il lavoro.

j) Non lasciare questo apparecchio incustodito durante l'uso.

k) Pulire regolarmente il dispositivo per evitare l'accumulo di sporco ostinato.

l) Non lavorare su due pezzi contemporaneamente.

m) Il dispositivo non è un giocattolo. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza la supervisione di un adulto.

n) È vietato intervenire sulla struttura del dispositivo per modificarne i parametri o la costruzione.

o) Tenere il dispositivo lontano da fonti di fuoco e calore.

p) Non superare la pressione di esercizio massima consentita!

q) Non coprire le aperture di ventilazione!

r) Prima di consumare un alimento confezionato sottovuoto, verificare che non sia deteriorato nonostante la confezione.

s) La conservazione sicura degli alimenti avviene a basse temperature (temperatura di conservazione consigliata <4 °C). Per la lunga conservazione degli alimenti, essi devono essere congelati dopo il confezionamento.

t) Non confezionare sottovuoto né conservare alimenti scaduti.

u) L’apparecchio deve essere collegato esclusivamente a fonti di alimentazione con messa a terra. Non utilizzare prolunghe per collegare l’apparecchio.

v) Utilizzare sacchetti ed accessori adatti per il confezionamento sottovuoto.

w) I prodotti con una data di scadenza breve devono essere congelati, si sconsiglia di confezionarli sottovuoto.

x) Si consiglia di fare una pausa di 20 secondi tra ogni utilizzo dell’apparecchio.

y) Non toccare la barra saldante! Prestare molta attenzione durante l'inserimento/la rimozione del sacchetto sottovuoto.

z) "SEAL"Per evitare ustioni alle mani, premere il pulsante. L'apparecchio non si riscalda in questa modalità.

aa) Non aprire il coperchio con forza. Se si avverte resistenza durante l'apertura del coperchio, attendere che la pressione si stabilizzi.

ATTENZIONE! NONOSTANTE LA PROGETTAZIONE SICURA DEL DISPOSITIVO E LE SUE CARATTERISTICHE DI PROTEZIONE, E NONOSTANTE L'USO DI ELEMENTI AGGIUNTIVI PER LA PROTEZIONE DELL'OPERATORE, SUSSISTE COMUNQUE UN LEGGERO RISCHIO DI INCIDENTI O LESIONI DURANTE L'UTILIZZO DEL DISPOSITIVO. PRESTARE ATTENZIONE E USARE IL BUON SENSO DURANTE L'UTILIZZO DEL DISPOSITIVO.

4. Principi di utilizzo

L'apparecchio è adatto al confezionamento sottovuoto degli alimenti tramite l'aspirazione dell'aria dal sacchetto sottovuoto e la sua saldatura.

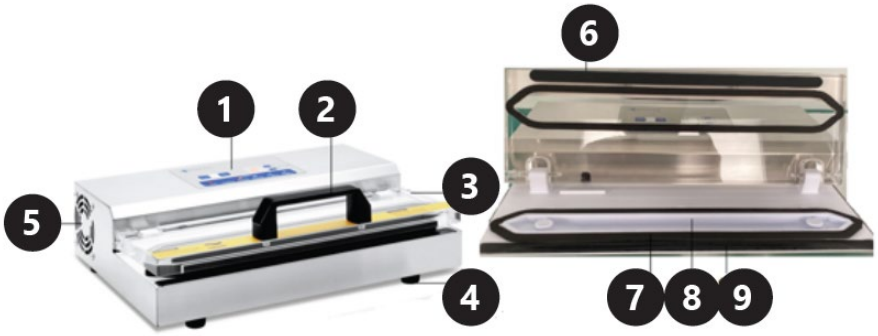
Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico.

L'utente è responsabile per eventuali danni derivanti da un uso improprio del dispositivo.

4.1. Descrizione del dispositivo

4.1.1. Panoramica del Prodotto

RCVG-40



1) Pannello di controllo

2) Maniglia

3) Copertura

4) Gamba

5) Ventilatore

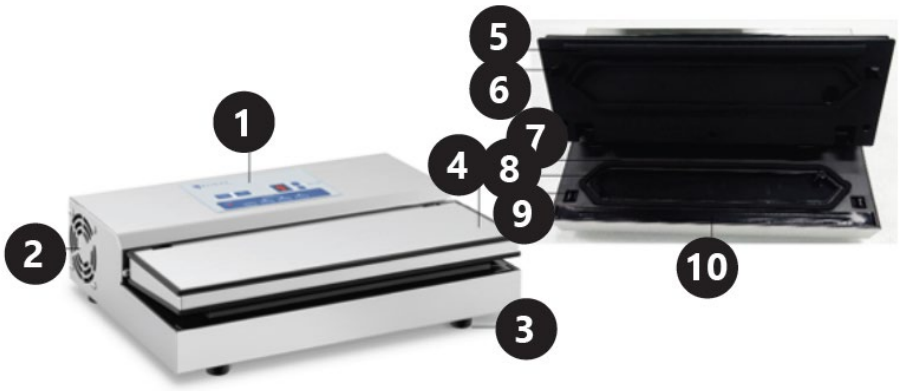
6) Striscia di serraggio

7) Guarnizione della camera a vuoto

8) Camera a vuoto

9) Striscia di tenuta

RCVG-41



1) Pannello di controllo

2) Ventilatore

3) Gamba

4) Copertura

5) Striscia di serraggio

6) Chiusura

7) Guarnizione della camera a vuoto

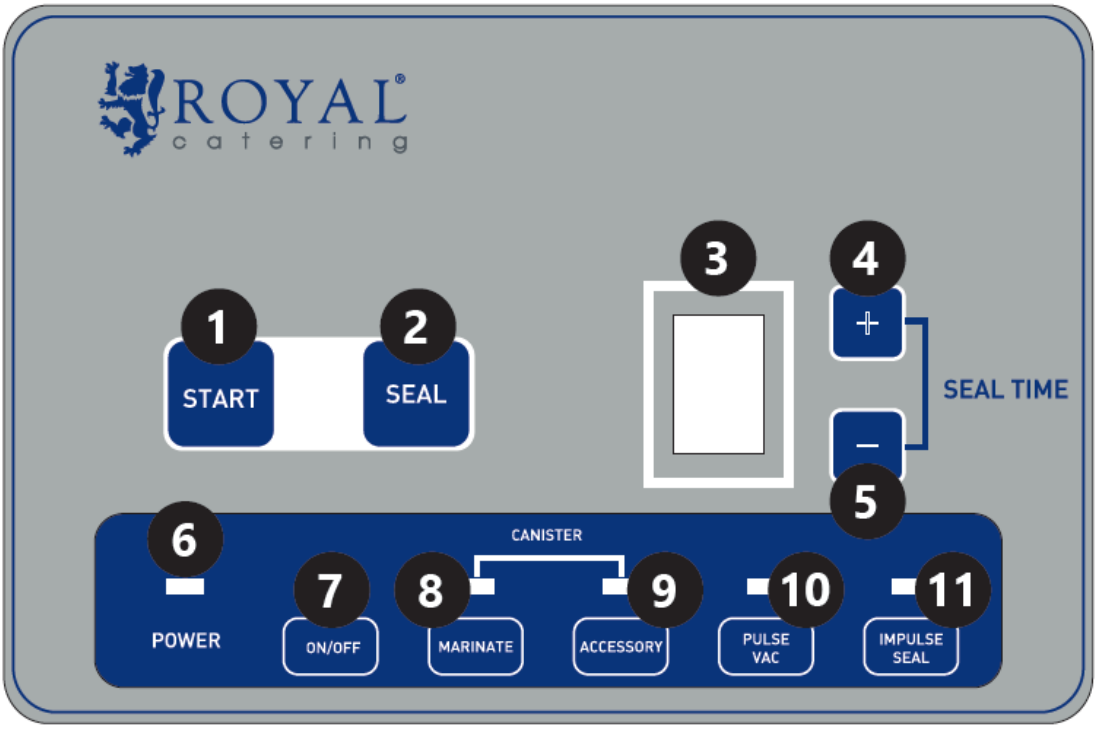
8) Camera a vuoto

9) Presa di chiusura

10) Striscia di tenuta

4.1.2. Pannello di controllo

RCVG-40



1) Confezionamento sottovuoto automatico

2) Sigillatura del sacchetto

3) Indicatore di avanzamento del processo

4) Aumento del tempo di sigillatura

5) Diminuzione del tempo di sigillatura

6) Spia di segnalazione funzionamento

7) ON/OFF Pulsante

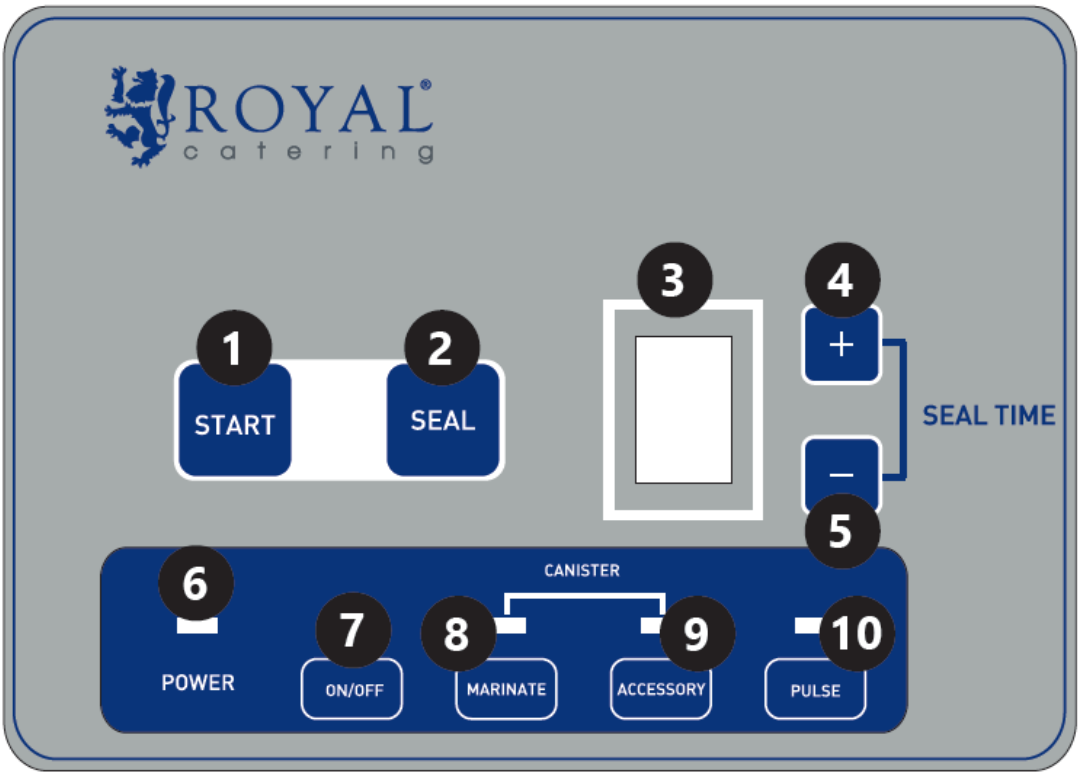
8) Modalità marinatura

9) Aspirazione aria dagli accessori

10) Modalità di confezionamento a pulsazione

11) Modalità di sigillatura normale

RCVG-41



1) Confezionamento sottovuoto automatico

2) Sigillatura del sacchetto

3) Indicatore di avanzamento del processo

4) Aumento del tempo di sigillatura

5) Diminuzione del tempo di sigillatura

6) Spia di segnalazione funzionamento

7) ON/OFF Pulsante

8) Modalità marinatura

9) Aspirazione aria dagli accessori

10) Modalità di confezionamento a pulsazione

4.2. Preparazione all'uso

4.2.1. Posizione dell'apparecchio

La temperatura ambiente non deve essere superiore a 40°C e l'umidità relativa deve essere inferiore all'85%. Assicurare una buona ventilazione nella stanza in cui viene utilizzato il dispositivo. Dovrebbe esserci almeno 10 cm di distanza tra ciascun lato del dispositivo e la parete o altri oggetti. Il dispositivo deve essere sempre utilizzato su una superficie piana, stabile, pulita, ignifuga e asciutta, e fuori dalla portata dei bambini e delle persone con funzioni mentali e sensoriali ridotte. Posizionare il dispositivo in modo da avere sempre accesso alla spina di

alimentazione. Il cavo di alimentazione collegato all'apparecchio deve essere correttamente messo a terra e corrispondere ai dettagli tecnici sull'etichetta del prodotto.

Smontare il dispositivo e tutti i suoi componenti e pulirli prima del primo utilizzo.

4.2.2. Scottatura

Le verdure devono essere scottate prima del confezionamento sottovuoto. Questo processo arresta l'azione degli enzimi che influiscono sulla perdita di gusto, colore e struttura.

Seguire i passaggi di scottatura seguenti:

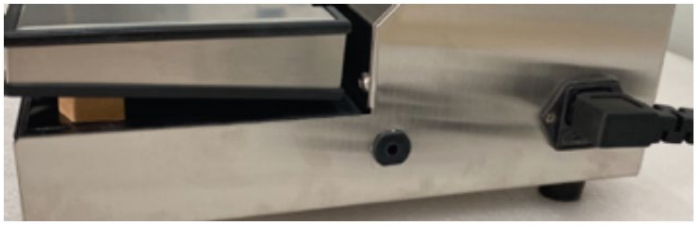
1) Mettere le verdure in acqua bollente o nel forno a microonde finché non saranno cotte ma ancora croccanti.
2) Immergere le verdure in acqua fredda per fermare il processo di cottura.
3) Asciugare le verdure (ad esempio, con un tovagliolo di carta) prima del confezionamento sottovuoto.
4) Le verdure crocifere (broccoli, germogli, cavoli, cavolfiori, cavolo riccio, rape) emettono naturalmente dei gas durante la conservazione. Perciò, dopo averli sbollentati, devono essere conservati solo nel congelatore.

4.3. Uso del dispositivo

4.3.1. Avvio del dispositivo

1) Collegare il cavo di alimentazione.
   a) Rimuovere la pellicola dal cavo.
   b) Inserire l'estremità a 3 pin nella presa sul lato del dispositivo [1].





2) Collegare il dispositivo all'alimentazione.

a) Inserire il cavo di alimentazione in una presa.

3) ON/OFF Premere il pulsante. Apparirà l'ultima durata di saldatura memorizzata. La ventola si avvierà. Dopo 10 minuti di inattività, il display si spegnerà e la ventola smetterà di funzionare.

4) Selezionare la funzione desiderata.

4.3.2. Funzioni del dispositivo

4.3.2.1. Confezionamento sottovuoto con pellicola

a) Selezionare un rotolo di pellicola di larghezza adeguata.

b) Posizionare l'inizio della pellicola lungo la striscia di saldatura e chiudere il coperchio.

c) "SEAL" Premere il pulsante. L'apparecchio indicherà le fasi da 9 a 0, dove 0 indica la fine della saldatura.

d) ON/OFF Premere il pulsante per interrompere il processo (se necessario).

e) Al termine del processo, il coperchio si aprirà automaticamente. Occorre rimuovere il rotolo con la pellicola e controllare la qualità della saldatura.

f) Se la saldatura è corretta, adattare la dimensione della carta stagnola al prodotto da confezionare. Lasciare 4,5 cm di spazio libero e tagliare la pellicola.

g) Dopo aver inserito il prodotto nella carta stagnola, procedere come per il confezionamento sottovuoto con sacchetti (punto 2 di seguito).

4.3.2.2. Confezionamento sottovuoto con i sacchetti sottovuoto

a) Selezionare un sacchetto per sottovuoto appropriato.

b) Inserire il prodotto in un sacchetto.

c) Lasciare 4,5 cm di spazio libero all'interno del sacchetto.

d) Posizionare un'estremità del sacchetto lungo la guarnizione della camera del vuoto.

e) Chiudere il coperchio.

f) "START" Premere il pulsante. Il dispositivo avvierà il ciclo di confezionamento sottovuoto. Il display inizierà a contare le fasi da 9 a 0, dove 0 indica la fine del processo.

g) Al termine del processo, il dispositivo avvierà automaticamente il ciclo di sigillatura.

h) Al termine, il coperchio si aprirà. Occorre rimuovere il sacchetto e controllare la saldatura. "SEAL" Ripetere il ciclo di sigillatura (con il pulsante) se ancora necessario.

4.3.2.3. Funzione del confezionamento sottovuoto ad impulsi

Il confezionamento sottovuoto e l'alta pressione possono danneggiare i prodotti delicati. Per questi prodotti, si consiglia la funzione di confezionamento sottovuoto a pulsazioni, che consente di controllare il tempo e il valore del vuoto, evitando lo schiacciamento del prodotto. La funzione può essere utilizzata per confezionare prodotti succosi per evitare che i liquidi fuoriescano e il prodotto si secchi.

a) Selezionare un sacchetto per sottovuoto appropriato.

b) Inserire il prodotto in un sacchetto.

c) Lasciare 4,5 cm di spazio libero all'interno del sacchetto.

d) Posizionare un'estremità del sacchetto lungo la guarnizione della camera a vuoto.

e) Chiudere il coperchio.

f) “PULSE” Premere il pulsante. Il dispositivo avvierà il ciclo di confezionamento sottovuoto.

g) “PULSE” Premere nuovamente il pulsante per interrompere il ciclo, che consentirà la riduzione della sottopressione e rallenterà il processo. “PULSE” Premere nuovamente il pulsante per ripristinare il funzionamento. Ripetere fino a ottenere l'effetto desiderato. Più delicato è il prodotto, più frequenti saranno gli arresti del processo e il ripristino.

h) “SEAL” Una volta ottenuto l'effetto desiderato, premere il pulsante per sigillare il sacchetto.

i) Al termine, il coperchio si aprirà. Occorre rimuovere il sacchetto e controllare la saldatura. Rifare la saldatura, se necessario.

4.3.2.4. Confezionamento sottovuoto nei contenitori

a) Inserire il prodotto nel sacchetto per sottovuoto.

b) Assicurarsi che il coperchio del contenitore sia asciutto e che le fessure nel coperchio e sulla parte superiore del contenitore non contengano briciole o detriti. Chiudere il contenitore.

c) Sul coperchio del contenitore è presente una manopola. Ruotarla nella posizione responsabile dell’aspirazione dell’aria (a seconda del tipo di contenitore).

d) Collegare un tubo flessibile aggiuntivo dalla presa del dispositivo [1] alla presa del contenitore.



e) “ACCESSORY” Premere il pulsante. Premere delicatamente il coperchio del contenitore. L’apparecchio inizierà ad aspirare l’aria.

f) Al termine del processo, il dispositivo passerà automaticamente in modalità standby.

g) Ruotare la manopola sul coperchio del contenitore nella posizione che blocca l'ingresso/uscita dell'aria.

h) Scollegare il tubo.

i) Conservare il contenitore in frigorifero.

j) Per aprire il contenitore, ruotare la manopola sul coperchio del contenitore nella posizione che ne consente l'apertura.

ATTENZIONE! Dopo aver svuotato il contenitore, lavarlo accuratamente. Un contenitore sottovuoto ben tenuto può essere riutilizzato molte volte.

4.3.2.5. Modalità di marinatura

La modalità di marinatura dei prodotti con l'utilizzo di un contenitore sottovuoto, viene eseguita in due cicli: marinatura rapida (15 minuti) e marinatura normale (27 minuti). La funzione consiste nel ripetere alternativamente il ciclo di aspirazione dell'aria e poi il rilascio dell'aria nel contenitore, garantendo così il livello ottimale di saturazione della marinata nel più breve tempo possibile.

a) inserire il prodotto nel sacchetto sottovuoto.

b) Assicurarsi che il coperchio del contenitore sia asciutto e che le fessure del coperchio e sulla parte superiore del contenitore non contengano briciole o detriti. Chiudere il contenitore.

c) Sul coperchio del contenitore si trova una manopola. Posizionarla sull'apertura entrata aria.

d) Collegare un tubo flessibile aggiuntivo dalla presa nel dispositivo [1] alla presa nel contenitore.



e) "MARINATE" Premere il pulsante. Selezionare il ciclo desiderato: rapido (premere il tasto una sola volta), normale (premere il tasto due volte). Il ciclo selezionato apparirà sul display: 1 - marinatura veloce, 2 - marinatura normale.

f) "START" Premere il pulsante. Premere delicatamente il coperchio del contenitore.

g) Il dispositivo inizierà a contare le fasi da 5 a 0, dove 0 indica la fine del processo. L'aspirazione terminerà dopo 4 minuti in modalità di marinatura rapida e dopo 8 minuti in modalità di marinatura normale.

h) Al termine dell'aspirazione, l'aria aspirata sotto forma di infusione di marinata entrerà nel contenitore. Il display indicherà le fasi da 5 a 1. Dopo 30 secondi terminerà il processo.

i) Il dispositivo riavvierà l'aspirazione dell'aria.

j) I cicli sopra descritti verranno ripetuti fino al completamento della modalità di marinatura.

k) Una volta completata la marinatura, il display mostrerà il valore 0.

l) Ruotare la manopola sul coperchio del contenitore nella posizione responsabile della chiusura dell'ingresso/uscita dell'aria.

m) Scollegare il tubo.

4.3.2.6. Chiusura di bottiglie aperte con tappo a vuoto

Funzione utile per bottiglie aperte di vino, olio commestibile, succo, ecc.

a) Chiudere la bottiglia con il tappo per il vuoto. Lasciare uno spazio minimo di 2,5 cm tra il fondo del tappo e la superficie del liquido nella bottiglia.

b) Collegare un tubo flessibile aggiuntivo dalla presa del dispositivo [1] alla presa del tappo.

c) “ACCESSORY” Premere il pulsante. L’apparecchio inizierà ad aspirare l’aria dalla bottiglia.

d) Al termine del processo, il dispositivo passerà automaticamente alla modalità standby.

e) Scollegare il tubo flessibile.

f) Conservare la bottiglia in posizione verticale. Assicurarsi che il liquido nella bottiglia non tocchi il tappo.

g) Per aprire la bottiglia, rimuovere il tappo.

4.3.2.7. Saldatura ordinaria

La funzione di sigillatura normale è utile quando la sigillatura sottovuoto non è necessaria.

a) Impostare il tempo di sigillatura utilizzando "+" e "–".

b) “IMPULSE SEAL” Premere il pulsante.

c) Posizionare l'estremità del sacchetto lungo la striscia di sigillatura.

d) Chiudere il coperchio e premere delicatamente.

e) Il dispositivo inizierà a sigillare automaticamente. Il display inizierà il conto alla rovescia del tempo impostato a 0, che indica la fine del processo.

f) Aprire il coperchio e verificare la qualità della sigillatura.

g) ON/OFF Premere il pulsante per uscire dalla modalità di sigillatura normale.

NOTA: In caso di un numero elevato di sacchetti di saldatura, si consiglia di impostare il tempo di saldatura il più breve possibile per evitare il surriscaldamento o la fusione del sacchetto.

4.3.3. Informazioni sugli accessori per il sottovuoto

4.3.3.1. Contenitori per il sottovuoto

a) Sono ammessi solo contenitori destinati al funzionamento sotto pressione. Altri contenitori incompatibili possono essere danneggiati.

b) Raffreddare il prodotto prima di inserirlo nel contenitore.

c) Non congelare i contenitori con il contenuto. La temperatura minima consigliata per la conservazione degli alimenti in un contenitore sottovuoto è di -18 °C.

d) Pochi secondi prima di iniziare a aspirare aria dal contenitore, premere delicatamente il coperchio del contenitore per un effetto migliore.

e) Il coperchio del contenitore non può essere messo in un forno a microonde o in lavastoviglie. Deve essere lavato a mano. Il contenitore stesso può essere lavato in

lavastoviglie e messo in un forno a microonde se la temperatura impostata non supera i 100 °C.

f) Se liquidi o briciole di prodotto penetrano nel tubo di collegamento con la confezionatrice sottovuoto, sciacquarlo con acqua tiepida. Prima della pulizia, assicurarsi che il tubo non sia collegato al dispositivo o al contenitore.

g) I prodotti in polvere o granulari devono essere coperti con un tovagliolo di carta prima dell'aspirazione per evitare che particelle di prodotto entrino nel sistema.

h) Non utilizzare un contenitore sottovuoto per l'inscatolamento dei prodotti.

4.3.3.2. Sacchetti sottovuoto

a) I prodotti destinati al confezionamento in sacchetti sottovuoto devono essere il più freschi possibile.

b) I prodotti delicati e umidi devono essere congelati prima del confezionamento sottovuoto. Prodotti come carne, frutti di bosco o pane possono essere congelati 24 ore prima del confezionamento. Si consiglia di far indurire il prodotto prima di confezionarlo sottovuoto.

c) La carne non congelata deve essere avvolta in un tovagliolo di carta prima del confezionamento. Ciò eviterà che il prodotto si secchi.

d) I prodotti liquidi, come zuppe, gulasch o stufati, devono essere raffreddati e congelati leggermente in una ciotola o in una vaschetta per cubetti di ghiaccio prima del confezionamento.

e) Prodotti con bordi taglienti come ossa, riso e pasta devono essere avvolti in un tovagliolo di carta prima del confezionamento per evitare buchi nel sacchetto.

f) I sacchetti sottovuoto sono prodotti riutilizzabili. Possono essere messi in acqua bollente o nel forno a microonde, ma tali sacchetti non devono più essere utilizzati per il riconfezionamento sottovuoto, come anche i sacchetti che sono stati utilizzati per conservare il pesce o prodotti scivolosi e oleosi.

g) Ricordarsi di scottare le verdure prima del confezionamento sottovuoto.

4.3.4. Conservazione degli alimenti

Tabella 2: Tempo di conservazione degli alimenti

Prodotto	**Conservazione dei prodotti sottovuoto in un congelatore**	**Conservazione dei prodotti sottovuoto in un frigorifero**	**Conservazione ordinaria**
Carne bovina e di vitello	1-3 anni	1 mese	1-2 settimane
Carne macinata	1 anno		
Carne di maiale	2-3 anni	2-4 settimane	1 settimana
Pesce	2 anni	2 settimane	3-4 giorni
Pollame	2-3 anni	2-4 settimane	1 settimana
Carne affumicata	2 anni	6-12 settimane	2-4 settimane

Prodotti freschi sbollentati	2-3 anni	2-4 settimane	1-2 settimane
Frutta	2-3 anni	2 settimane	3-4 giorni
Formaggi a pasta dura	6 mesi	6-12 settimane	2-4 giorni
Salumi	Non raccomandato		1-2 settimane
Pasta	6 mesi	2-3 settimane	1 settimana

4.3.5. Altre applicazioni della macchina per il confezionamento sottovuoto

4.3.5.1. Impacco rinfrescante

a) Riempire metà del sacchetto sottovuoto con acqua.

b) Aggiungere diversi cucchiai di alcol.

c) Chiudere il sacchetto (senza aspirazione d'aria!)

d) Mettere nel congelatore.

e) L'alcol impedisce il congelamento dell'acqua. Di conseguenza, quando viene rimosso dal congelatore, è possibile ottenere un impacco rinfrescante flessibile per contusioni dolorose.

4.3.5.2. Organizer

Anche piccoli oggetti come viti, coperture, ecc. possono essere confezionati sottovuoto, il che consentirà di mantenere l'ordine, ad esempio, in garage ed evitare di perdere piccole parti.

4.3.5.3. Previene l’ossidazione

Questa caratteristica manterrà l’argento, ad esempio i gioielli confezionati sottovuoto, in buone condizioni e preverrà l’ossidazione.

4.3.5.4. Compagno di viaggio

Prima di intraprendere un viaggio più lungo, è possibile mettere in valigia piatti pronti da asporto, oltre a piccoli oggetti utili quali fiammiferi o una mappa, che non si bagneranno una volta confezionati sottovuoto.

4.4. Pulizia e manutenzione

4.4.1. Istruzioni generali

a) Scollegare la spina di alimentazione e lasciare raffreddare completamente il dispositivo prima di ogni pulizia, regolazione o sostituzione di accessori, o se il dispositivo non viene utilizzato.

b) Scollegare sempre il dispositivo prima di pulirlo o riporlo.

c) Utilizzare solo detergenti non corrosivi per pulire la superficie.

d) Utilizzare solo detergenti delicati e adatti al contatto con gli alimenti per lavare l'apparecchio.

e) Dopo la pulizia, asciugare completamente tutte le parti prima di riutilizzarle.

f) Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto e fresco, al riparo dall'umidità e dall'esposizione diretta alla luce solare.

g) L'apparecchio deve essere ispezionato regolarmente per verificarne l'efficienza tecnica e individuare eventuali danni.

h) Per la pulizia utilizzare un panno morbido.

i) Non utilizzare oggetti appuntiti e/o metallici per la pulizia (ad esempio, una spazzola metallica o una spatola metallica) perché potrebbero danneggiare il materiale della superficie dell'apparecchio.

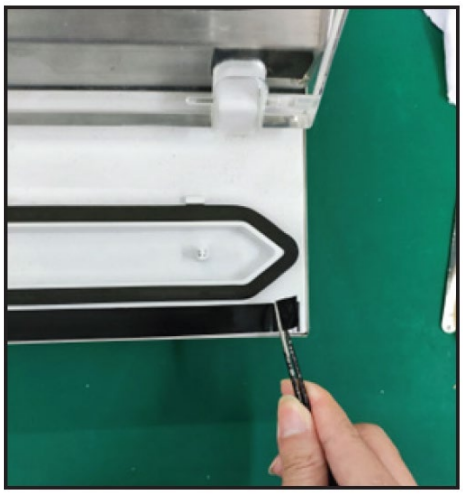
j) Non pulire l'apparecchio con sostanze acide, agenti per uso medico, diluenti, carburante, oli o altre sostanze chimiche perché potrebbero danneggiarlo.

k) Nel caso del modello RCVG-41, è possibile rimuovere la guarnizione accanto alla camera per rimuovere liquidi e residui che potrebbero essere fuoriusciti dal sacchetto sottovuoto durante il confezionamento.

4.4.2. Sostituzione del nastro sulla barra saldante

Strumenti necessari per la sostituzione: nastro adesivo per alte temperature, pinzette, una lamiera spessa 0,8 mm o un calibro a nastro.

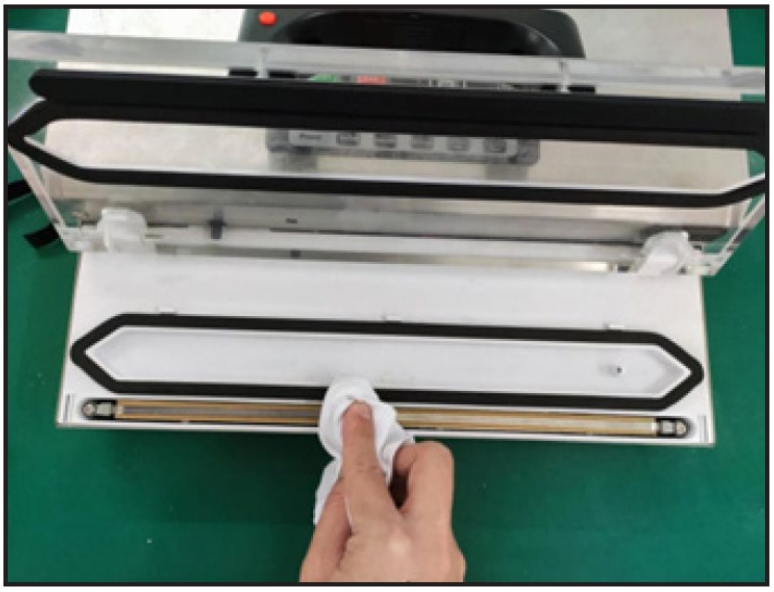
a) Utilizzare una pinzetta per sollevare il nastro da un'estremità.



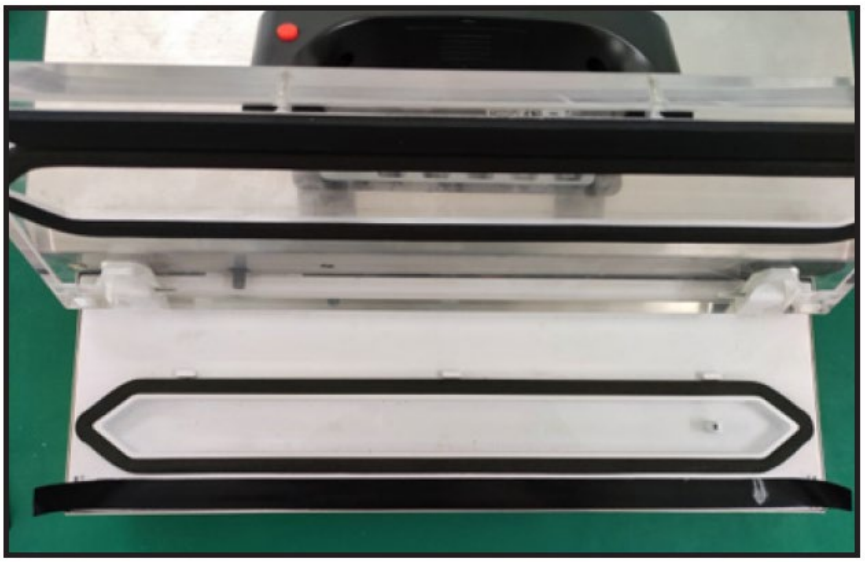
b) Rimuovere completamente il nastro.



c) Verificare se è rimasta della colla nel punto in cui si trovava il nastro. Se necessario, pulire l'adesivo, ad esempio con un panno imbevuto di alcol.



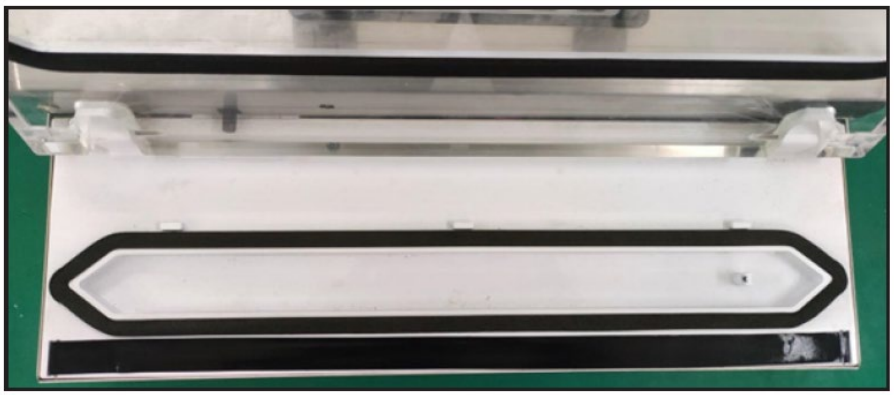
d) Incollare il nuovo nastro in modo che aderisca alla striscia di saldatura e lisciare il punto in cui si trova il filo riscaldante. Non è necessario incollare saldamente le estremità del nastro. Lasciare circa 10-15 mm di nastro allentato su entrambe le estremità.



e) Utilizzare un foglio di metallo sottile o un calibro scanalato di 0,8 mm di spessore e 10 mm di larghezza per inserire il nastro nelle fessure su entrambe le estremità del cavo riscaldante. Fare attenzione a non esercitare troppa forza, poiché ciò potrebbe causare la perforazione del nastro.



f) Lisciare tutto il nastro per eliminare le bolle d'aria e assicurarsi che il nastro sia ben attaccato.



4.4.3. Risoluzione dei problemi

Tabella 3: Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il display mostra "E" "E2" / "E3" (per il modello RCVG-41).	Dispositivo surriscaldato.	Spegnere il dispositivo e scollegarlo dall'alimentazione. Attendere almeno 20 minuti prima di riaccendere l'apparecchio.
Il dispositivo non si accende.	Nessuna connessione alla fonte di alimentazione o cavo di alimentazione danneggiato.	Verificare lo stato e il collegamento del cavo di alimentazione. Collegare bene la spina o sostituire il cavo, a seconda del guasto.
La macchina lascia molta aria nel sacchetto per sottovuoto.	L'estremità del sacchetto per sottovuoto non è nella camera del vuoto o non è posizionata uniformemente. Dispositivo o sacchetto sporco.	Assicurarsi che il sacchetto sia inserito correttamente. Pulire il dispositivo o sostituire il sacchetto.
Sacchetto non stretto.	I bordi taglienti del prodotto potrebbero perforare il sacchetto.	Sostituire il sacchetto e ripetere il processo di confezionamento sottovuoto.
Frutta/verdura avariata.	Cibo non scottato o congelato correttamente (produzione di gas).	Aprire il sacchetto e consumare i prodotti se sono adatti al consumo oppure smaltirli. Non riconfezionarli un'altra volta.
Il dispositivo non aspira l'aria dai contenitori sottovuoto.	• Collegamento del tubo flessibile errato. • Impostazione errata della manopola nel coperchio del contenitore. • Spazio libero insufficiente nel contenitore. • Contenitore/coperchio danneggiato	• Controllare il collegamento del tubo flessibile e premere se necessario. • Impostare la manopola nella posizione corretta. • Svuotare il contenitore fino a ottenere lo spazio libero necessario. • Richiudere il contenitore/coperchio.

4.4.4. Smaltimento dei dispositivi usati

Non smaltire questo dispositivo nei sistemi di raccolta dei rifiuti urbani. Consegnarlo a un punto di raccolta e riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Controllare il simbolo sul prodotto, sul manuale di istruzioni e sulla confezione. Le materie plastiche utilizzate per costruire il dispositivo possono essere riciclate in conformità con le relative indicazioni. Scegliendo di riciclare, si contribuisce in modo significativo alla tutela dell'ambiente.

Contattare le autorità locali per informazioni sull'impianto di riciclaggio locale.

⚠

Este Manual del usuario se ha traducido mediante traducción automática. Hemos hecho todo lo posible para garantizar que la traducción sea precisa, pero tenga en cuenta que las traducciones automáticas no son perfectas y no pretenden sustituir a los traductores humanos. La versión oficial del Manual del usuario está en inglés. Cualquier diferencia entre la versión traducida y el original en inglés no es legalmente vinculante. Si tiene alguna pregunta sobre la precisión de la traducción, consulte la versión en inglés, que es la referencia oficial. Hay versiones en más idiomas disponibles previa solicitud a través de info@expondo.com.

1. Características técnicas

Tabla 1: Datos técnicos del producto

Descripción del parámetro	Valor del parámetro	
Nombre del producto	Envasadora al vacío industrial	
Modelo	RCVG-40	RCVG-41
Tensión nominal [V~] / frecuencia [Hz]	230 / 50	
Potencia nominal [W]	475	
Clase de protección	I	
Ancho máximo del rollo/lámina/sello [mm]	310	
Presión de vacío [mbar]	-942 (doble bomba de vacío con motor)	-942 (doble bomba de vacío con motor)
Dimensiones (anchura × profundidad × altura) [mm]	280 x 385 x 110	275 x 285 x 110
Peso [kg]	4,6	4,2

2. Descripción general

El manual del usuario está diseñado para ayudar en el uso seguro y sin problemas del dispositivo. El producto está diseñado y fabricado de acuerdo con estrictas directrices técnicas, utilizando tecnologías y componentes de última generación. Además, se produce de conformidad con los estándares de calidad más estrictos.

NO UTILICE EL DISPOSITIVO A MENOS QUE HAYA LEÍDO Y COMPRENDIDO COMPLETAMENTE ESTE MANUAL DEL USUARIO.

Para aumentar la vida útil del dispositivo y garantizar un funcionamiento sin problemas, úselo de acuerdo con este manual de usuario y realice tareas de mantenimiento con regularidad. Los datos técnicos y las especificaciones de este manual de usuario están actualizados. El fabricante se reserva el derecho de realizar cambios asociados con la mejora de la calidad. El dispositivo está diseñado para reducir al mínimo los riesgos de emisión de ruido, teniendo en cuenta el progreso tecnológico y las oportunidades de reducción de ruido.

2.1. Leyenda

Icono	Descripción del dispositivo
	El producto cumple con los estándares de seguridad pertinentes.
	Lea las instrucciones antes de usar.
	El producto debe reciclarse.
	**ADVERTENCIA! o ¡PRECAUCIÓN! o ¡RECUERDE!** Aplicable a la situación dada. (señal de advertencia general)
	ATENCIÓN! Advertencia de descarga eléctrica!
	ATENCIÓN! Peligro de aplastamiento de las manos!
	Dispositivo de protección de clase I con doble aislamiento.
	ATENCIÓN! Superficie caliente, riesgo de quemaduras!
	Usar solo en interiores.



¡RECUERDE! LOS DIBUJOS EN ESTE MANUAL SON SOLO PARA FINES ILUSTRATIVOS Y EN ALGUNOS DETALLES PUEDEN DIFERIR DEL PRODUCTO REAL.

3. Seguridad de uso



ATENCIÓN! LEER TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD Y TODOS LOS MANUALES E INSTRUCCIONES. EL INCUMPLIMIENTO DE LAS ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES PUEDE PROVOCAR UNA DESCARGA ELÉCTRICA, UN INCENDIO O LESIONES GRAVES O INCLUSO LA MUERTE.

Los términos "dispositivo" o "manejo del aparato" se utilizan en las advertencias e instrucciones para referirse a:

Envasadora al vacío industrial

3.1. Seguridad eléctrica

a) El enchufe debe encajar en la toma de corriente. Nunca modificar el enchufe de ninguna manera. El uso de enchufes y tomas de corriente originales reduce el riesgo de descarga eléctrica.

b) Evite tocar elementos con toma de tierra, como tuberías, calentadores, calderas y refrigeradores. Existe un mayor riesgo de descarga eléctrica si el dispositivo con toma de tierra se expone a la lluvia, entra en contacto directo con una superficie húmeda o funciona en un entorno húmedo. La entrada de agua en el dispositivo aumenta el riesgo de daños y de descarga eléctrica.

c) No tocar el dispositivo con las manos mojadas o húmedas.

d) Utilice el cable únicamente para el uso previsto. Nunca lo utilice para transportar el dispositivo ni para desenchufarlo. Mantenga el cable alejado de fuentes de calor, aceite, bordes afilados o piezas móviles. Los cables dañados o enredados aumentan el riesgo de descarga eléctrica.

e) Si no se puede evitar el uso del dispositivo en un entorno húmedo, se debe instalar un dispositivo de corriente residual (RCD). El uso de un RCD reduce el riesgo de descarga eléctrica.

f) No utilice el dispositivo si el cable de alimentación está dañado o muestra signos evidentes de desgaste. Un cable de alimentación dañado debe ser reemplazado por un electricista cualificado o el centro de servicio del fabricante.

g) Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe ni el dispositivo en agua ni en otros líquidos. No utilice el dispositivo sobre superficies mojadas.

h) ATENCIÓN! PELIGRO DE MUERTE! Durante la limpieza, nunca sumerja el dispositivo en agua ni en otros líquidos.

3.2. Seguridad en el lugar de trabajo

a) Asegúrese de que el lugar de trabajo esté limpio y bien iluminado. Un lugar de trabajo desordenado o mal iluminado puede provocar accidentes. Intente anticiparse, observar lo que sucede y usar el sentido común al trabajar con el dispositivo.

b) Si detecta algún daño o funcionamiento irregular, apague el dispositivo inmediatamente e informe a un supervisor sin demora.

c) Si no está seguro del correcto funcionamiento del dispositivo o si encuentra algún daño, póngase en contacto con el centro de servicio del fabricante.

d) Solo el centro de servicio del fabricante puede realizar reparaciones. No intente repararlo usted mismo!

e) En caso de incendio, utilice un extintor de polvo o de dióxido de carbono (CO_2) (diseñado para dispositivos eléctricos con corriente) para apagarlo.

f) Se prohíbe el acceso de niños o personas no autorizadas al puesto de trabajo. Una distracción puede provocar la pérdida de control del dispositivo.

g) Inspeccione periódicamente el estado de las etiquetas de seguridad. Si las etiquetas son ilegibles, debe sustituirlas.

h) Conserve este manual a mano para futuras consultas. Si este dispositivo se cede a un tercero, debe entregar el manual junto con él.

i) Guarde los elementos de embalaje y las pequeñas piezas de montaje fuera del alcance de los niños.

j) Mantener el equipo fuera del alcance de los niños y los animales.

k) Si este dispositivo se utiliza junto con otro equipo, también deben seguirse las demás instrucciones de uso.



¡RECUERDE! AL UTILIZAR EL DISPOSITIVO, PROTEJA A LOS NIÑOS Y A OTRAS PERSONAS.

3.3. Seguridad personal

a) No utilice el dispositivo cuando esté cansado, enfermo o bajo la influencia de alcohol, narcóticos o medicamentos que puedan afectar significativamente la capacidad para operar el dispositivo.

b) El dispositivo solo puede ser manipulado por personas físicamente aptas, capaces de manejarlo, debidamente capacitadas, familiarizadas con este manual y con formación en materia de salud y seguridad ocupacional.

c) Al trabajar con el dispositivo, utilice el sentido común y manténgase alerta. La pérdida temporal de concentración al utilizarlo puede provocar lesiones graves.

d) El dispositivo no es un juguete. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el dispositivo.

e) No introduzca las manos ni otros objetos dentro del dispositivo mientras esté en uso!

3.4. Uso seguro del dispositivo

a) No utilice el dispositivo si el interruptor de encendido/apagado no funciona correctamente (no enciende ni apaga el dispositivo). Los dispositivos que no se pueden encender ni apagar con el interruptor de encendido/apagado son peligrosos, no deben utilizarse y deben repararse.

b) Desconecte el dispositivo de la fuente de alimentación antes de comenzar el ajuste, la limpieza y el mantenimiento. Esta medida preventiva reduce el riesgo de activación accidental.

c) Cuando no esté en uso, guárdelo en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños y de personas que no estén familiarizadas con el dispositivo ni hayan leído el manual de usuario. El dispositivo puede suponer un peligro en manos de usuarios inexpertos.

d) Mantenga el dispositivo en perfecto estado técnico. Antes de cada uso, compruebe si hay daños generales, especialmente si los componentes móviles presentan piezas o elementos agrietados, o si existen otras condiciones que puedan afectar el funcionamiento seguro del dispositivo. Si detecta algún daño, entregue el dispositivo para su reparación antes de usarlo.

e) Mantenga el dispositivo fuera del alcance de los niños.

f) La reparación o el mantenimiento del dispositivo deben ser realizados por personal cualificado, utilizando únicamente piezas de repuesto originales. Esto garantizará un uso seguro.

g) Para garantizar el correcto funcionamiento del dispositivo, no retire las protecciones de fábrica ni afloje ningún tornillo.

h) Al transportar y manipular el dispositivo entre el almacén y el destino, respete las normas de seguridad y salud laboral aplicables al transporte manual en el país donde se vaya a utilizar.

i) No mueva, ajuste ni gire el dispositivo durante el trabajo.

j) No deje este aparato sin supervisión mientras esté en uso.

k) Limpie el dispositivo regularmente para evitar la acumulación de suciedad persistente.

l) No trabaje con dos piezas de trabajo a la vez.

m) El dispositivo no es un juguete. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin la supervisión de un adulto.

n) Está prohibido manipular la estructura del dispositivo para modificar sus parámetros o su construcción.

o) Mantenga el dispositivo alejado de fuentes de fuego y calor.

p) No supere la presión máxima de funcionamiento admisible!

q) No cubra las aberturas de ventilación!

r) Antes de consumir un alimento envasado al vacío, compruebe que no esté en mal estado a pesar del envase.

s) El almacenamiento seguro de alimentos se realiza a bajas temperaturas (temperatura de almacenamiento recomendada <4 °C). Para el almacenamiento de alimentos a largo plazo, el producto envasado se debe congelar.

t) No envasar al vacío ni almacenar alimentos caducados.

u) El equipo se debe conectar únicamente a las fuentes de alimentación conectadas a tierra. No emplear alargadores para la conexión del equipo.

v) Para el envasado al vacío se deben utilizar bolsas y accesorios indicados para dicho fin.

w) Los productos con una fecha de caducidad temprana se deben congelar, no se recomienda su envasado al vacío.

x) Se recomiendan unas pausas de 20 segundos entre cada siguiente uso del equipo.

y) ¡No tocar la barra de soldadura! Extremar las precauciones a la hora de introducir/retirar la bolsa de vacío.

z) “SEAL”Para evitar quemaduras en las manos, pulse el botón. El equipo no se calienta en ese modo de trabajo.

aa) No forzar la apertura de la tapa. Si durante la apertura de la tapa el equipo se resiste, es necesario esperar hasta la estabilización de la presión.

ATENCIÓN! A PESAR DEL DISEÑO SEGURO DEL DISPOSITIVO Y SUS CARACTERÍSTICAS DE PROTECCIÓN, Y A PESAR DEL USO DE ELEMENTOS ADICIONALES QUE PROTEGEN AL OPERADOR, TODAVÍA EXISTE UN LIGERO RIESGO DE ACCIDENTE O LESIÓN AL USAR EL DISPOSITIVO. MANTÉNGASE ALERTA Y USE EL SENTIDO COMÚN AL USAR EL DISPOSITIVO.

4. Instrucciones de uso

El equipo está indicado para el envasado de alimentos al vacío aspirando el aire del interior de la bolsa hermética y sellando la misma en un proceso de soldadura.

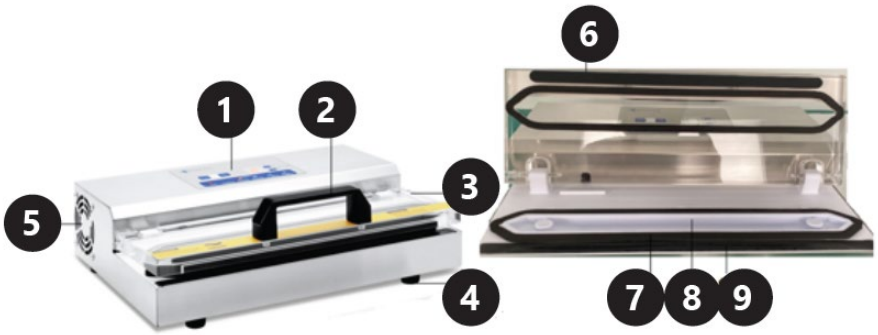
El producto está diseñado solo para uso doméstico.

El usuario es responsable de cualquier daño resultante de un uso no previsto del dispositivo.

4.1. Descripción del producto

4.1.1. Descripción del producto

RCVG-40



1) Panel de control

2) Agarradero

3) Funda

4) Pierna

5) Ventilador

6) Tira de ajuste

7) Junta de la cámara de vacío

8) Cámara de vacío

9) Tira de sellado

RCVG-41



1) Panel de control

2) Ventilador

3) Pierna

4) Funda

5) Tira de ajuste

6) Cierre

7) Junta de la cámara de vacío

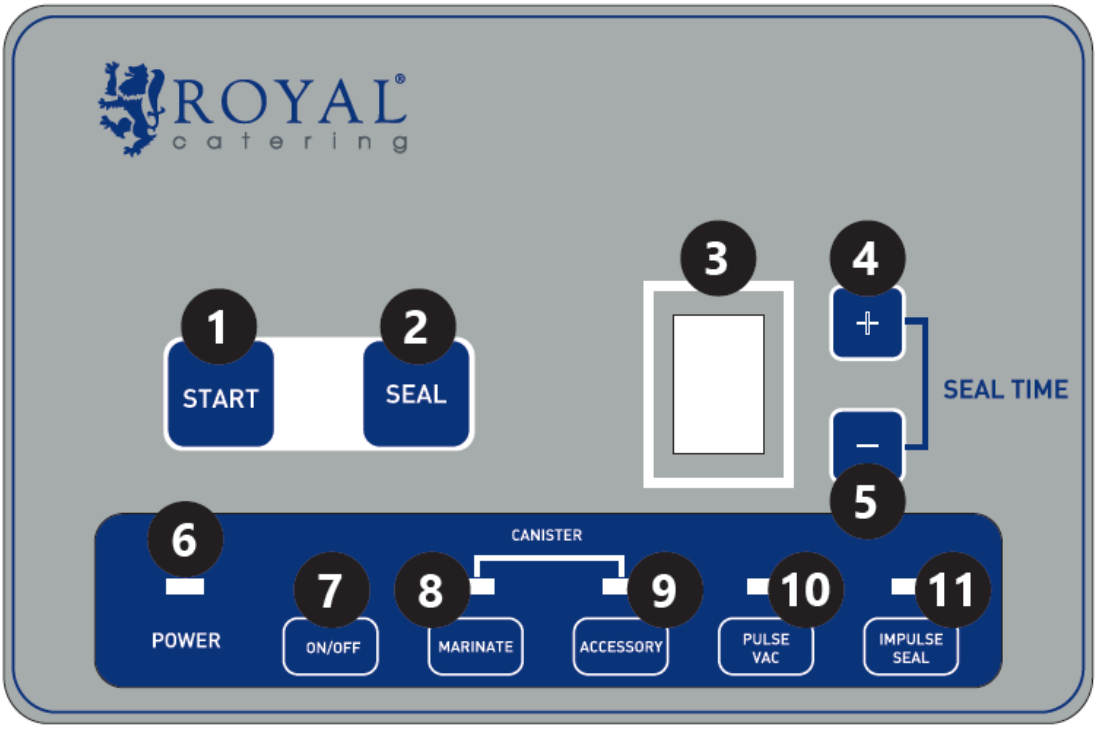
8) Cámara de vacío

9) Toma del cierre

10) Tira de sellado

4.1.2. Panel de control

RCVG-40



1) Envasado al vacío automático

2) Sellado de bolsas

3) Indicador de progreso del proceso

4) Aumento del tiempo de sellado

5) Disminución del tiempo de sellado

6) Botón de luz de señalización de funcionamiento

7) ON/OFF botón

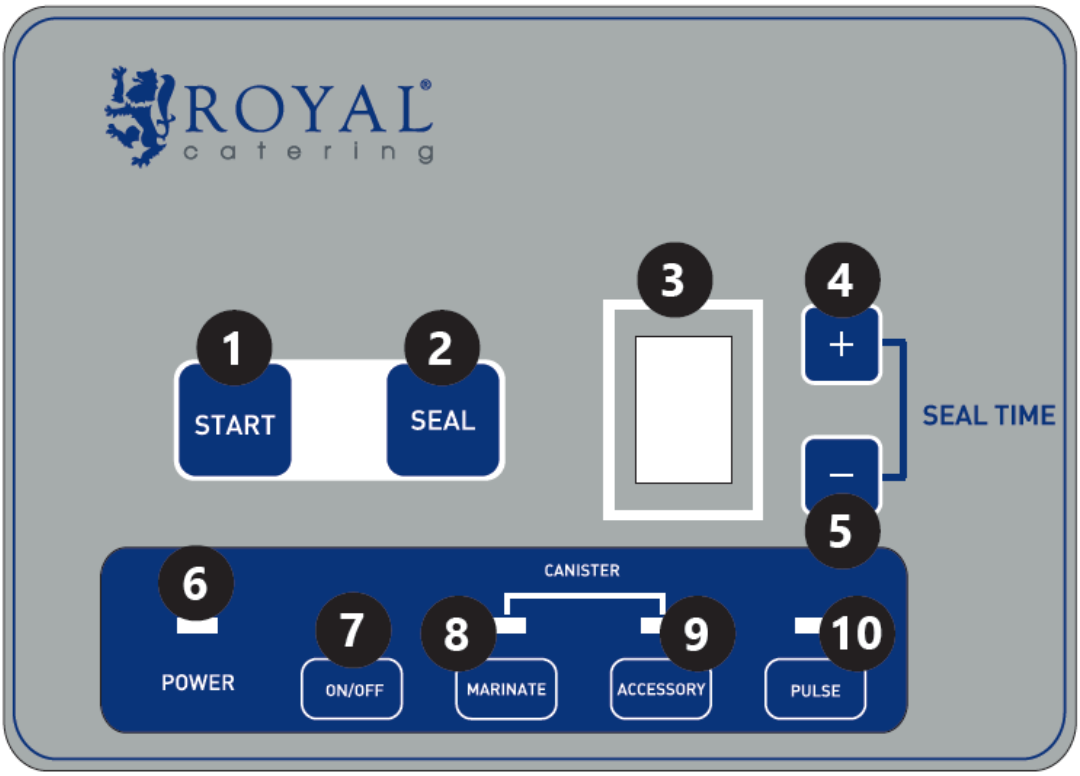
8) Modo de marinado

9) Succión de aire de los accesorios

10) Modo de envasado por pulsación

11) Modo de sellado normal

RCVG-41



1) Envasado al vacío automático

2) Sellado de bolsas

3) Indicador de progreso del proceso

4) Aumento del tiempo de sellado

5) Disminución del tiempo de sellado

6) Botón de luz de señalización de funcionamiento

7) ON/OFF botón

8) Modo de marinado

9) Succión de aire de los accesorios

10) Modo de envasado por pulsación

4.2. Preparación para el uso

4.2.1. Ubicación del aparato

La temperatura ambiente no debe ser superior a 40 °C y la humedad relativa debe ser inferior al 85 %. Asegúrese de que la habitación en la que se utilice el dispositivo esté bien ventilada. Debe haber una distancia de al menos 10 cm entre cada lado del dispositivo y la pared u otros objetos. El dispositivo debe utilizarse siempre sobre una superficie plana, estable, limpia, ignífuga y seca, y estar fuera del alcance de los niños y de las personas con funciones mentales y sensoriales limitadas. Coloque el dispositivo de forma que siempre tenga acceso al enchufe. El cable de

alimentación conectado al aparato debe estar correctamente conectado a tierra y corresponder a los detalles técnicos de la etiqueta del producto.

Desmonte el dispositivo y todos sus componentes y límpielos antes del primer uso.

4.2.2. Escaldaduras

Antes del envasado al vacío, las verduras se deben escaldar. Este proceso inhibe la acción de las enzimas que influyen en la pérdida de sabor, color y textura.

Siga los pasos que se indican a continuación para escaldar:

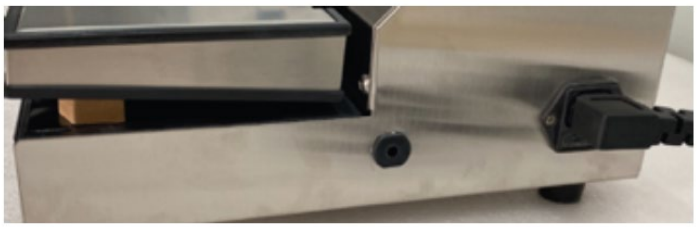
1) Colocar las verduras en agua hirviendo o en el microondas hasta que estén cocidas, pero sigan crujientes.
2) Sumergir las verduras en agua fría para detener el proceso de cocción.
3) Seque las verduras (por ejemplo, con una toalla de papel) antes de envasarlas al vacío.
4) Las verduras crucíferas (brócoli, brotes, col, coliflor, col rizada, nabo) emiten gases naturales durante el almacenamiento. Por tanto, una vez escaldadas, se deben almacenar siempre en el congelador.

4.3. Uso del dispositivo

4.3.1. Puesta en marcha del dispositivo

1) Conectar el cable de alimentación.
   a) Retire la película del cable.
   b) Inserte el extremo de 3 clavijas en la toma del lateral del dispositivo [1].





2) Conectar el aparato a la fuente de alimentación.

a) Inserte el cable de alimentación en una toma.

3) ON/OFF Pulse el botón. Se presentará la última duración de soldadura guardada. El ventilador se pondrá en marcha. Tras 10 minutos de inactividad, la pantalla se apagará y el ventilador dejará de funcionar.

4) Elegir la función deseada.

4.3.2. Funciones del dispositivo

4.3.2.1. Envasado al vacío con film

a) Seleccione un rollo de film del ancho adecuado.

b) Coloque el principio del film a lo largo de la tira de sellado y cierre la tapa.

c) "SEAL" Pulse el botón. El equipo empezará un recuento de 9 a 0, donde 0 significa que la soldadura ha terminado.

d) ON/OFF Presione el botón para detener el proceso (si es necesario).

e) Una vez completado el proceso, la tapa se abrirá automáticamente. Entonces, retirar el rollo del plástico y comprobar la calidad de la soldadura.

f) Si el sellado es correcto, ajuste el tamaño del papel de aluminio al producto que se va a envasar. Dejar 4,5 cm de espacio vacío y cortar el plástico.

g) Después de colocar el producto en el papel de aluminio, proceda como en el envasado al vacío con bolsas (elemento 2 a continuación).

4.3.2.2. Envasado al vacío con bolsas de vacío

a) Seleccione una bolsa de vacío adecuada.

b) Coloque el producto en una bolsa.

c) Deje 4,5 cm de espacio libre dentro de la bolsa.

d) Coloque un extremo de la bolsa a lo largo de la junta de la cámara de vacío.

e) Cierre la tapa.

f) "START" Presione el botón. El dispositivo iniciará el ciclo de envasado al vacío. La pantalla comenzará a contar las etapas del 9 al 0, donde 0 significa el final del proceso.

g) Una vez completado el proceso, el dispositivo iniciará el ciclo de sellado automáticamente.

h) Una vez completado, la tapa se abrirá. Entonces, retirar la bolsa y comprobar el sellado. "SEAL" Repita el ciclo de sellado (con el botón) si sigue siendo necesario.

4.3.2.3. Función de envasado al vacío por pulsos

El envasado al vacío y la alta presión pueden dañar productos delicados. Para estos productos, se recomienda la función de envasado al vacío por pulsación, ya que permite controlar el tiempo y el valor de vacío, evitando que el producto se aplaste. Esta función se puede utilizar para el envasado de productos jugosos para evitar el escape del líquido y la resecación del producto.

a) Seleccione una bolsa de vacío adecuada.

b) Coloque el producto en una bolsa.

c) Deje 4,5 cm de espacio libre dentro de la bolsa.

d) Coloque un extremo de la bolsa a lo largo del sello de la cámara de vacío.

e) Cierre la tapa.

f) "PULSE" Presione el botón. El dispositivo comenzará el ciclo de envasado al vacío.

g) "PULSE" Presione el botón nuevamente para detener el ciclo, lo que permitirá la reducción de la subpresión y ralentizará el proceso. "PULSE" Presione el botón nuevamente para restablecer la operación. Repita hasta obtener el efecto deseado. Cuanto más delicado sea el producto, con mayor frecuencia se detendrá el proceso y se requerirá la restauración.

h) "SEAL" Después de obtener el efecto deseado, presione el botón para sellar la bolsa.

i) Después de completar, la cubierta se abrirá. Entonces, retirar la bolsa y comprobar el sellado. Volver a realizar el ciclo de soldadura en caso de necesidad.

4.3.2.4. Envasado al vacío en recipientes de cierre al vacío

a) Coloque el producto en la bolsa de vacío.

b) Asegúrese de que la tapa del contenedor esté seca y que las ranuras en la tapa y en la parte superior del contenedor no contengan migas ni residuos. Cerrar el recipiente.

c) Hay una perilla en la tapa del contenedor. Girarla hasta la posición de aspiración del aire (en función del tipo de recipiente).

d) Conecte una manguera adicional desde la toma en el dispositivo [1] a la toma en el contenedor.



e) "ACCESSORY" Presione el botón. Presionar ligeramente la tapa del recipiente. El equipo empezará a aspirar el aire.

f) Una vez completado el proceso, el dispositivo pasará al modo de espera automáticamente.

g) Gire la perilla de la tapa del recipiente a la posición que bloquea la entrada/salida de aire.

h) Desconecte la manguera.

i) Conserve el recipiente en el refrigerador.

j) Para abrirlo, gire la perilla de la tapa a la posición de apertura.

¡ADVERTENCIA! Tras vaciar el recipiente, es necesario lavarlo bien. Un recipiente de vacío bien mantenido se puede volver a utilizar múltiples veces.

4.3.2.5. Modo de marinado

El modo de marinado de productos en un recipiente de vacío se ofrece en dos ciclos: marinado rápido (15 min.) y marinado normal (27 min.). La función consiste en alternar entre el ciclo de aspiración de aire y liberación del aire en el interior del recipiente, asegurando un nivel óptimo de saturación de los productos del escabeche lo antes posible.

a) Coloque el producto en la bolsa de vacío.

b) Asegúrese de que la tapa del recipiente esté seca y de que las ranuras de la tapa y la parte superior del recipiente no contengan migas ni residuos. Cerrar el recipiente.

c) Hay una perilla en la tapa del recipiente. Girarla hasta la posición de apertura de la entrada de aire.

d) Conecte una manguera adicional desde la toma del dispositivo [1] a la toma del recipiente.



e) “MARINATE” Presione el botón. Elegir el ciclo deseado: rápido (una pulsación), normal (dos pulsaciones). El ciclo seleccionado aparecerá en la pantalla: 1 - marinado rápido, 2 - marinado normal.

f) “START” Presione el botón. Presionar ligeramente la tapa del recipiente.

g) El dispositivo comenzará a contar las etapas de 5 a 0, donde 0 significa el final del proceso. La aspiración de aire terminará al cabo de 4 minutos, en caso de marinado rápido, o al cabo de 8 minutos, en caso de marinado normal.

h) Una vez completada la succión, el aire succionado en forma de infusión de marinado entrará en el recipiente. La pantalla empezará un recuento de las etapas de 5 a 1. El proceso finalizará después de 30 s.

i) El dispositivo reiniciará la succión de aire.

j) Los ciclos descritos anteriormente se repetirán hasta que se complete el modo de marinado.

k) Una vez finalizado el marinado, la pantalla mostrará el valor 0.

l) Gire la perilla de la tapa del recipiente a la posición que cierra la entrada/salida de aire.

m) Desconecte la manguera.

4.3.2.6. Cierre de botellas abiertas con un tapón de vacío

Esta función es útil para botellas abiertas de vino, aceite comestible, zumo, etc.

a) Cierre la botella con la tapa de vacío. Dejar al menos 2,5 cm de espacio vacío entre la parte inferior del tapón y el nivel de líquido en la botella.

b) Conecte una manguera adicional desde la toma en el dispositivo [1] a la toma en la tapa.

c) “ACCESSORY” Pulse el botón. El equipo empezará a aspirar el aire de la botella.

d) Una vez completado el proceso, el dispositivo pasará automáticamente al modo de espera.

e) Desconecte la manguera.

f) Guarde la botella en posición vertical. Asegurarse de que el líquido de la botella no toca el tapón.

g) Para abrir la botella, retire la tapa.

4.3.2.7. Soldadura normal

La función es útil cuando no es necesario el sellado al vacío.

a) Ajuste el tiempo de sellado usando “+” y “–”.

b) “IMPULSE SEAL” Pulse el botón.

c) Coloque el extremo de la bolsa a lo largo de la tira de sellado.

d) Cierre la tapa y presione suavemente.

e) El dispositivo comenzará a sellar automáticamente. La pantalla empezará un recuento del tiempo preestablecido hasta llegar a 0, lo cual significa que el proceso ha finalizado.

f) Abra la tapa y verifique la calidad del sellado.

g) ON/OFF Pulse el botón para salir del modo de sellado normal.

NOTA: Si se trabaja con un gran número de bolsas de sellado, se recomienda ajustar el tiempo de sellado lo más corto posible para evitar que la bolsa se sobrecaliente o se derrita.

4.3.3. Información sobre accesorios de vacío

4.3.3.1. Contenedores de vacío

a) Solo se permiten contenedores diseñados para funcionar a presión. Otros recipientes incompatibles pueden sufrir daños.

b) Enfríe el producto antes de colocarlo en el contenedor.

c) No congele los recipientes con su contenido. La temperatura mínima recomendada para almacenar alimentos en un recipiente al vacío es de -18 °C.

d) Unos segundos antes de empezar a extraer el aire del recipiente, presione suavemente la tapa para un mejor efecto.

e) La tapa del recipiente no se puede colocar en un horno microondas ni en un lavavajillas. Siempre lavarla a mano. El recipiente en sí se puede lavar en un lavavajillas y colocar en un horno microondas si la temperatura establecida no supera los 100 °C.

f) Si entran líquidos o migas de producto en la manguera de conexión con la envasadora al vacío, enjuáguela con agua tibia. Antes de limpiar, asegúrese de que la manguera no esté conectada al dispositivo ni al recipiente.

g) Los productos en polvo o granulados deben cubrirse con una toalla de papel antes de la succión para evitar que entren partículas de producto en el sistema.

h) No utilice un recipiente al vacío para envasar productos.

4.3.3.2. Bolsas de vacío

a) Los productos destinados a envasarse en bolsas de vacío deben estar lo más frescos posible.

b) Los productos delicados y húmedos deben congelarse antes del envasado al vacío. Productos como la carne, las bayas o el pan pueden congelarse 24 horas antes del envasado. Se recomienda que el producto esté duro antes de su envasado al vacío.

c) La carne no congelada debe colocarse en una toalla de papel antes de envasarla. Esto evitará la resecación del producto.

d) Los productos líquidos, como sopas, gulash o guisos, deben enfriarse y congelarse ligeramente en un tazón o en una cubitera antes de envasarlos.

e) Los productos con bordes afilados, como huesos, arroz y pasta, deben envolverse en una toalla de papel antes de envasarlos para evitar agujeros en la bolsa.

f) Las bolsas de vacío son productos reutilizables. Se pueden introducir en agua hirviendo o en el microondas, pero en caso de hacerlo, no se deben volver a usar para el envasado al vacío, igual que las bolsas utilizadas anteriormente para el almacenamiento de pescado, productos babosos o grasos.

g) Recuerde escaldar las verduras antes de envasar al vacío.

4.3.4. Almacenamiento de alimentos

Tabla 2: Tiempo de almacenamiento de alimentos

Producto	**Almacenamiento de productos envasados al vacío en un congelador**	**Almacenamiento de productos envasados al vacío en un refrigerador**	**Almacenamiento normal**
Carne de vaca y ternera	1-3 años	1 mes	1-2 semanas
Carne picada	1 año		
Carne de cerdo	2-3 años	2-4 semanas	1 semana
Pescado	2 años	2 semanas	3-4 días
Carne de ave	2-3 años	2-4 semanas	1 semana
Carne ahumada	2 años	6-12 semanas	2-4 semanas
Productos frescos escaldados	2-3 años	2-4 semanas	1-2 semanas
Fruta	2-3 años	2 semanas	3-4 días
Quesos duros	6 meses	6-12 semanas	2-4 días
Charcutería	No recomendado		1-2 semanas
Pasta	6 meses	2-3 semanas	1 semana

4.3.5. Otras aplicaciones de la máquina de envasado al vacío

4.3.5.1. Compresa fría

a) Llene la bolsa de vacío hasta la mitad con agua.

b) Agregue varias cucharadas de alcohol.

c) Selle la bolsa (¡sin succión de aire!)

d) Coloque en el congelador.

e) El alcohol evita que el agua se congele. Por tanto, tras sacarla del congelador, se obtiene una compresa fría para colocar en las partes del cuerpo lesionadas.

4.3.5.2. Organizador

Los artículos pequeños como tornillos, tapas, etc. también se pueden envasar al vacío, lo que permite mantener el orden, por ejemplo, en el garaje, y evitar la pérdida de piezas pequeñas.

4.3.5.3. Evita la oxidación

Esta propiedad permite mantener la plata envasada al vacío en buen estado impidiendo su oscurecimiento, por ejemplo en caso de joyería.

4.3.5.4. Compañero de viaje

Antes de salir de una excursión más prolongada, se pueden envasar alimentos listos para el consumo, así como pequeños útiles, como las cerillas o un mapa para evitar su contacto con el agua gracias al envasado al vacío.

4.4. Limpieza y mantenimiento

4.4.1. Instrucciones generales

a) Desenchufe el dispositivo y deje que se enfríe completamente antes de cada limpieza, ajuste o sustitución de accesorios, o si no se utiliza.

b) Desenchufe siempre el dispositivo antes de limpiarlo o guardarlo.

c) Utilice únicamente limpiadores no corrosivos para limpiar la superficie.

d) Utilice únicamente detergentes suaves y seguros para alimentos para lavar el dispositivo.

e) Después de limpiar el dispositivo, todas las piezas deben secarse completamente antes de volver a usarlo.

f) Guarde la unidad en un lugar seco y fresco, libre de humedad y exposición directa a la luz solar.

g) El dispositivo debe inspeccionarse regularmente para comprobar su eficiencia técnica y detectar cualquier daño.

h) Para limpiar, debe utilizarse solamente un paño suave.

i) No utilice objetos afilados o metálicos para la limpieza (por ejemplo, un cepillo de alambre o una espátula de metal) porque pueden dañar el material de la superficie del aparato.

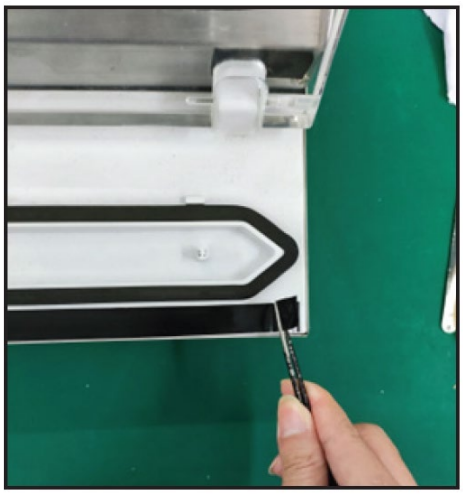
j) No limpie el dispositivo con una sustancia ácida, agentes de uso médico, diluyentes, combustible, aceites u otras sustancias químicas porque puede dañar el dispositivo.

k) En el caso del modelo RCVG-41, es posible quitar la junta junto a la cámara para limpiar líquidos y residuos que puedan haberse escapado de la bolsa de vacío durante el embalaje.

4.4.2. Reemplazo de la cinta en la barra de sellado

Herramientas necesarias para el reemplazo: cinta de alta temperatura, pinzas, una lámina de metal de 0,8 mm de espesor o un calibre de corte.

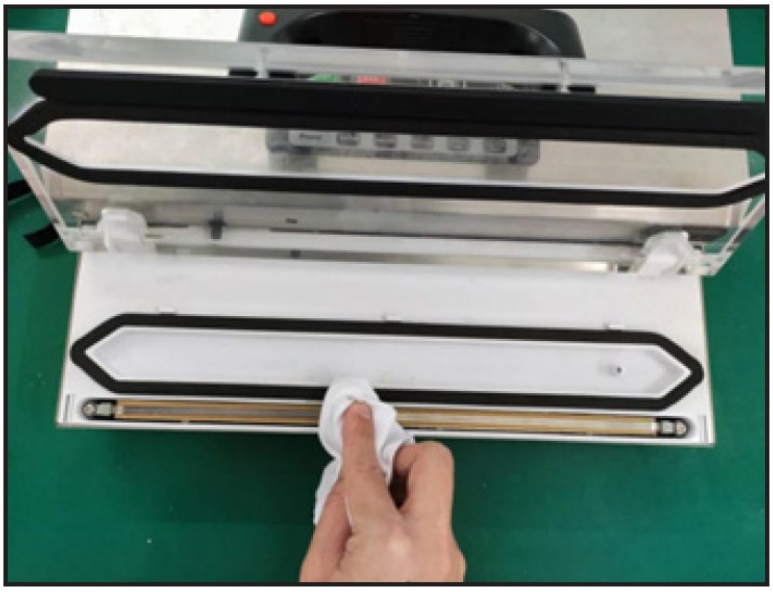
a) Use pinzas para levantar la cinta por un extremo.



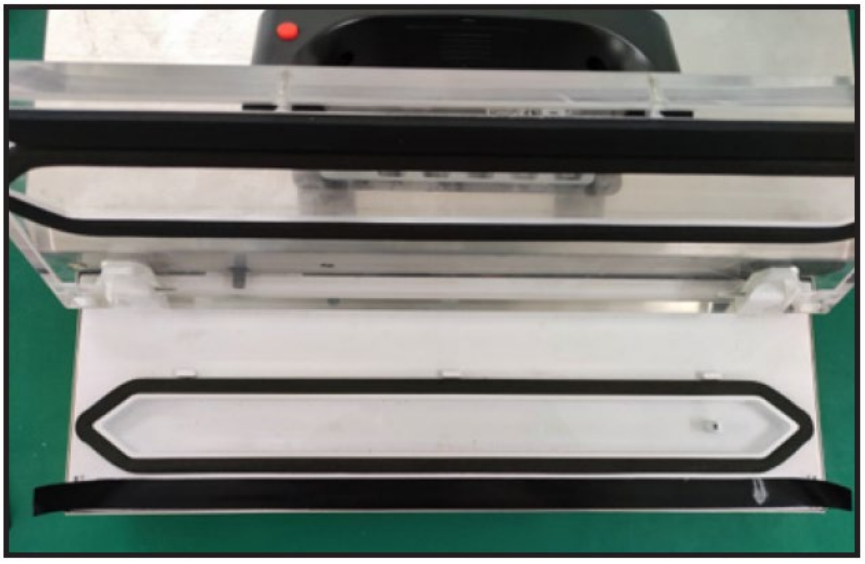
b) Retire la cinta completamente.



c) Compruebe si queda pegamento en el lugar donde estaba la cinta. Si es necesario, limpie el adhesivo, por ejemplo, con un paño empapado en alcohol.



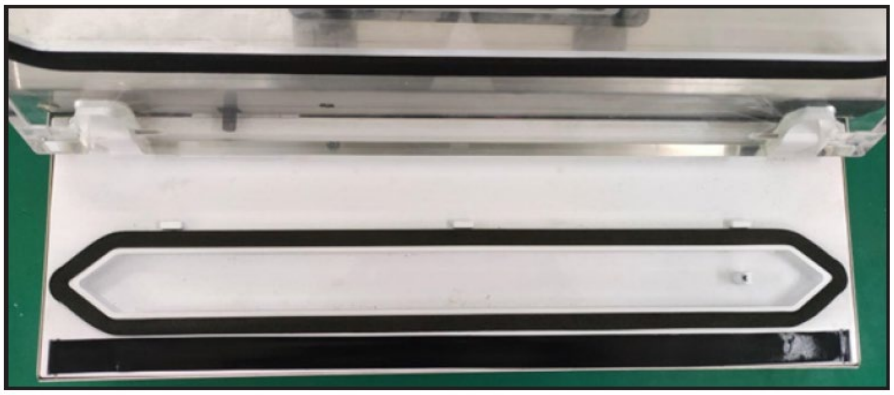
d) Pegue la cinta nueva de manera que se adhiera a la tira de soldadura y alise el lugar donde se encuentra el cable calefactor. No es necesario pegar los extremos de la cinta con fuerza. Deje unos 10-15 mm de cinta suelta en ambos extremos.



e) Utilice una lámina fina de metal o un calibre ranurado de 0,8 mm de grosor y 10 mm de ancho para insertar la cinta en las ranuras de ambos extremos del cable calefactor. Tenga cuidado de no aplicar demasiada fuerza, ya que esto puede perforar la cinta.



f) Alise toda la cinta para eliminar las burbujas de aire y asegúrese de que esté bien adherida.



4.4.3. Resolución de problemas

Tabla 3: Solución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
La pantalla muestra "E" (p "E2" / "E3" ara el modelo). RCVG-41	Dispositivo sobrecalentado.	Apague el dispositivo y desenchúfelo de la fuente de alimentación. Esperar al menos 20 minutos antes de volver a encenderlo.
El dispositivo no se enciende.	No hay conexión a la fuente de alimentación o el cable de alimentación está dañado.	Comprobar el estado y la conexión del cable de alimentación. Empujar el enchufe o reemplazar el cable, en función del fallo.
La máquina deja mucho aire en la bolsa de vacío.	El extremo de la bolsa de vacío no está en la cámara de vacío o no está colocado de manera uniforme. Dispositivo o bolsa sucios.	Asegúrese de que la bolsa esté insertada correctamente. Limpie el dispositivo o reemplace la bolsa.

La bolsa no está apretada.	Los bordes afilados del producto podrían perforar la bolsa.	Reemplace la bolsa y repita el proceso de envasado al vacío.
Las frutas/verduras están en mal estado.	Los alimentos no se escaldaron ni congelaron correctamente (se producen gases).	Abra la bolsa y consuma los productos si son aptos para el consumo o deséchelos. No volver a envasarlos.
El dispositivo no extrae el aire de los envases de vacío.	• Conexión de la manguera incorrecta. • Ajuste incorrecto de la perilla en la tapa del envase. • No hay espacio libre en el envase. • Contenedor/tapa dañados	• Revise la conexión de la manguera y presione si es necesario. • Coloque la perilla en la posición correcta. • Vacíe el envase hasta obtener el espacio libre necesario. • Vuelva a colocar el contenedor/tapa.

4.4.4. Eliminación de dispositivos usados

No deseche este dispositivo en los sistemas de residuos municipales. Entréguelo en un punto de reciclaje y recogida de aparatos eléctricos. Compruebe el símbolo en el producto, el manual de instrucciones y el embalaje. Los plásticos utilizados en la fabricación del dispositivo se pueden reciclar de acuerdo con sus marcas. Al reciclar, contribuye significativamente a la protección del medio ambiente.

Póngase en contacto con las autoridades locales para obtener información sobre su punto de reciclaje local.

⚠

Ezt a felhasználói kézikönyvet gépi fordítással fordították le. Minden erőfeszítést megtettünk a fordítás pontosságának biztosítása érdekében, de kérjük, vegye figyelembe, hogy a gépi fordítások nem tökéletesek, és nem az emberi fordítók helyettesítésére szolgálnak. A Felhasználói kézikönyv hivatalos változata angol nyelvű. A lefordított változat és az eredeti angol nyelvű változat közötti esetleges eltérések jogilag nem kötelező érvényűek. Ha bármilyen kérdése van a fordítás pontosságával kapcsolatban, kérjük, hivatkozzon az angol nyelvű változatra, amely a hivatalos referencia. További nyelvi változatok kérésre elérhetők a info@expondo.com címen.

1. Műszaki adatok

1. táblázat: A termék műszaki adatai

Paraméter leírása	Paraméter értéke	
Precíziós mérleg	Vákuumozó gép	
Modell	RCVG-40	RCVG-41
Névleges feszültség [V~] / frekvencia [Hz]	230 / 50	
Névleges teljesítmény [W]	475	
Védelmi osztály	I	
Maximális tekercs/fólia/tömítés szélessége [mm]	310	
Vákuumnyomás [mbar]	-942 (kettős vákuumszivattyú motorral)	-968 (dupla vákuumszivattyú motorral)
Méretek (szélesség x mélység x magasság) [mm]	280 x 385 x 110	275 x 285 x 110
Súly [kg]	4,6	4,2

2. Általános leírás

A használati útmutató a készülék biztonságos és problémamentes használatát hivatott segíteni. A terméket szigorú műszaki üzemeltetési szabályoknak megfelelően tervezték és gyártották, csúcstechnológiás technológiák és alkatrészek felhasználásával. Ezenkívül a legszigorúbb minőségi előírásoknak megfelelően készül.

NE HASZNÁLJA A KÉSZÜLÉKET, HA NEM OLVASTA ÉS ÉRTETTE MEG ALAPOSAN EZT A HASZNÁLATI ÚTMUTATÓT.

A készülék élettartamának meghosszabbítása és a problémamentes működés biztosítása érdekében használja a készüléket a jelen használati útmutatónak megfelelően, és rendszeresen végezze el a karbantartási feladatokat. A jelen felhasználói kézikönyvben szereplő műszaki adatok és specifikációk naprakészek. A gyártó fenntartja a jogot a minőségjavítással kapcsolatos változtatásokra. A készüléket úgy tervezték, hogy a zajkibocsátás kockázatát a lehető legkisebbre csökkentse, figyelembe véve a technológiai fejlődést és a zajcsökkentési lehetőségeket.

2.1. Legenda

Ikon	A készülék leírása
	A termék megfelel a vonatkozó biztonsági előírásoknak.
	Használat előtt olvassa el a használati utasítást.
	A terméket újra kell hasznosítani.
	**FIGYELMEZTETÉS! vagy VIGYÁZAT! vagy FIGYELEM!** Az adott helyzetre vonatkozik. (általános figyelmeztető jel)
	FIGYELEM! Elektromos áramütésre való figyelmeztetés!
	FIGYELEM! Kézzel való összenyomódás veszélye!
	I. osztályú védőeszköz kettős szigeteléssel.
	FIGYELEM! Forró felület, égési sérülések veszélye!
	Csak beltérben használható.



NE FELEDJE! A JELEN KÉZIKÖNYVBEN TALÁLHATÓ RAJZOK CSAK ILLUSZTRÁCIÓS CÉLOKAT SZOLGÁLNAK, ÉS EGYES RÉSZLETEKBEN ELTÉRHETNEK A TÉNYLEGES TERMÉKTŐL.

3. Használati biztonság



FIGYELEM! OLVASSON EL MINDEN BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉST ÉS ÚTMUTATÓT! A FIGYELMEZTETÉSEK ÉS UTASÍTÁSOK FIGYELMEN KÍVÜL HAGYÁSA ÁRAMÜTÉST, TÜZET ÉS/VAGY SÚLYOS SÉRÜLÉST VAGY AKÁR HALÁLT IS OKOZHAT.

A figyelmeztetésekben és utasításokban a „készülék” vagy „a készülék használata” kifejezések a következőkre vonatkoznak:

Vákuumozó gép

3.1. Elektromosságra vonatkozó biztonsági szabályok

a) A dugónak illeszkednie kell a konnektorba. A villásdugót semmilyen módon ne módosítsa. Az eredeti dugók és a hozzájuk illeszkedő aljzatok használata csökkenti az áramütés veszélyét.

b) Kerülje a földelt elemek, például csövek, fűtőtestek, kazánok és hűtőszekrények érintését. Fokozottan fennáll az áramütés veszélye, ha a földelt készüléket eső éri, nedves felülettel közvetlenül érintkezik, vagy nedves környezetben működik. A készülékbe jutó víz növeli a készülék károsodásának és az áramütés veszélyét.

c) Ne érintse meg a készüléket vizes vagy nedves kézzel!

d) A kábelt csak a rendeltetésszerű használatra használja. Soha ne használja a készülék szállítására vagy a dugó kihúzására a konnektorból. Tartsa a kábelt távol hőforrásoktól, olajtól, éles szélektől vagy mozgó alkatrészektől. A sérült vagy összegabalyodott kábelek növelik az áramütés veszélyét.

e) Ha a készülék nedves környezetben történő használata nem kerülhető el, akkor hibásáramú készüléket (RCD) kell alkalmazni. Az RCD használata csökkenti az áramütés veszélyét.

f) Ne használja a készüléket, ha a tápkábel sérült vagy a kopás nyilvánvaló jeleit mutatja. A sérült tápkábelt szakképzett villanyszerelőnek vagy a gyártó szervizközpontjának kell kicserélnie.

g) Az áramütés elkerülése érdekében ne merítse a kábelt, a dugót vagy a készüléket vízbe vagy más folyadékba. Ne használja a készüléket nedves felületen.

h) FIGYELEM! ÉLETVESZÉLY! Tisztítás közben soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba.

3.2. Munkahelyre vonatkozó biztonsági szabályok

a) Ügyeljen arra, hogy a munkahely tiszta és jól megvilágított legyen. A rendetlen vagy rosszul megvilágított munkahely balesetekhez vezethet. Próbáljon előre gondolkodni, figyelje meg, mi történik, és használja a józan eszét, amikor a készülékkel dolgozik.

b) Ha sérülést vagy szabálytalan működést észlel, azonnal kapcsolja ki a készüléket, és haladéktalanul jelentse a felügyelőnek.

c) Ha nem biztos abban, hogy a készülék megfelelően működik-e, vagy ha sérülést talál, forduljon a gyártó szervizközpontjához.

d) A készülék javítását kizárólag a gyártó szervizközpontja végezheti el. Ne próbálkozzon saját maga a javítással!

e) Tűz esetén por- vagy szén-dioxid (CO_2) tűzoltó készülékkel oltsa el a tüzet (olyan készülékkel, amelyet feszültség alatt álló elektromos készülékekre szántak).

f) Gyermekeknek vagy illetéktelen személyeknek tilos a munkaállomásra belépni. A figyelemelterelés a készülék feletti uralom elvesztését eredményezheti.

g) Rendszeresen ellenőrizze a biztonsági címkék állapotát. Ha a címkék olvashatatlanok, ki kell cserélni őket.

h) Kérjük, hogy ezt a kézikönyvet a későbbi használathoz tartsa kéznél. Ha ezt a készüléket harmadik személynek adják át, a kézikönyvet is át kell adni vele együtt.

i) A csomagolóelemeket és az apró szerelési alkatrészeket gyermekek számára nem hozzáférhető helyen tartsa.

j) Tartsa távol a készüléket gyermekektől és háziállatoktól!

k) Ha ezt a készüléket egy másik berendezéssel együtt használják, a többi használati utasítást is be kell tartani.



NE FELEDJE! A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATAKOR ÓVJA A GYERMEKEKET ÉS A KÖZELBEN TARTÓZKODÓKAT.

3.3. Személyekre vonatkozó biztonsági szabályok

a) Ne használja a készüléket fáradtan, betegen, illetve alkohol, kábítószerek vagy gyógyszerek hatása alatt, amelyek jelentősen ronthatják a készülék kezelési képességét.

b) A készüléket csak olyan fizikailag alkalmas személyek kezelhetik, akik képesek a készülék kezelésére, megfelelően képzettek, ismerik ezt a kézikönyvet, és a munkavédelem keretein belül képzettek.

c) A készülékkel végzett munka során használja a józan eszét és maradjon éber. A készülék használata közbeni átmeneti koncentrációvesztés súlyos sérülésekhez vezethet.

d) A készülék nem játék. A gyermekeket felügyelni kell, hogy ne játsszanak a készülékkel.

e) Használat közben ne tegye a kezét vagy más tárgyakat a készülék belsejébe!

3.4. A készülék biztonságos használata

a) Ne használja a készüléket, ha a be-/kikapcsoló nem működik megfelelően (nem kapcsolja be és ki a készüléket). Azok a készülékek, amelyeket nem lehet be- és kikapcsolni a be-/kikapcsoló használatával, veszélyesek, nem szabad őket üzemeltetni, és meg kell javítani őket.

b) A beállítás, tisztítás és karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az áramforrásról. Ez a megelőző intézkedés csökkenti a véletlen bekapcsolás kockázatát.

c) Használaton kívül biztonságos helyen, gyermekektől és a készüléket nem ismerő, a használati útmutatót nem olvasó személyektől távol tárolja. A készülék veszélyt jelenthet a tapasztalatlan felhasználók kezében.

d) Tartsa a készüléket kifogástalan műszaki állapotban. Minden használat előtt ellenőrizze az általános sérüléseket, különösen a mozgó alkatrészeket a megrepedt részek vagy elemek, valamint minden olyan egyéb körülmény tekintetében, amely hatással lehet a készülék biztonságos működésére. Ha sérülést észlel, használat előtt adja át a készüléket javításra.

e) Tartsa a készüléket gyermekek elől elzárva.

f) A készülék javítását vagy karbantartását csak szakképzett személyek végezhetik, kizárólag eredeti pótalkatrészek felhasználásával. Ez biztosítja a biztonságos használatot.

g) A készülék működőképességének biztosítása érdekében ne távolítsa el a gyárilag felszerelt védőburkolatokat, és ne lazítsa meg a csavarokat.

h) A készülék raktár és a rendeltetési hely közötti szállításakor és kezelésénél tartsa be a kézi szállítási műveletekre vonatkozó munkavédelmi alapelveket, amelyek abban az országban érvényesek, ahol a készüléket használni fogják.

i) A munka során ne mozgassa, állítsa vagy forgassa a készüléket.

j) Ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket használat közben.

k) Rendszeresen tisztítsa a készüléket, hogy megakadályozza a makacs szennyeződések felhalmozódását.

l) Ne dolgozzon egyszerre két munkadarabon.

m) A készülék nem játék. A tisztítást és karbantartást gyermekek felnőtt személy felügyelete nélkül nem végezhetik.

n) Tilos beavatkozni a készülék szerkezetébe annak paramétereinek vagy felépítésének megváltoztatása érdekében.

o) Tartsa a készüléket távol a tűz- és hőforrásoktól.

p) Ne lépje túl a megengedett maximális üzemi nyomást!

q) Ne takarja le a szellőzőnyílásokat!

r) A vákuumcsomagolt élelmiszer fogyasztása előtt ellenőrizze, hogy a csomagolás ellenére nem romlott-e meg.

s) Az élelmiszerek biztonságos tárolása alacsony hőmérsékleten történik (ajánlott tárolási hőmérséklet <4oC). Hosszú távú tároláshoz az élelmiszereket a csomagolás után le kell fagyasztani.

t) Ne csomagoljon vákuumcsomagolással és ne tároljon lejárt szavatosságú élelmiszert.

u) A készüléket csak földelt áramforráshoz szabad csatlakoztatni. Ne használjon hosszabbítót a készülék csatlakoztatásához.

v) Használjon vákuumcsomagolásra szánt zsákokat és tartozékokat.

w) A rövid eltarthatósági idejű termékeket le kell fagyasztani, nem ajánlott vákuumcsomagolni őket.

x) A készülék minden egyes használata között ajánlott 20 másodperces szüneteket tartani.

y) Ne érintse meg a tömítőszalagot! Legyen különösen óvatos a vákuumzsák behelyezésekor/eltávolításakor.

z) “SEAL”A kéz égésének elkerülése érdekében nyomja meg a gombot. A készülék ebben az üzemmódban nem melegszik fel.

aa) Ne nyissa ki erővel a fedelet. Ha a fedél nyitási kísérlete során ellenállásba ütközik, várja meg, amíg a nyomás stabilizálódik.

FIGYELEM! A KÉSZÜLÉK BIZTONSÁGOS KIALAKÍTÁSA ÉS VÉDŐFUNKCIÓI, VALAMINT A KEZELŐT VÉDŐ KIEGÉSZÍTŐ ELEMEK ALKALMAZÁSA ELLENÉRE A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA SORÁN MÉG MINDIG FENNÁLL A BALESET VAGY SÉRÜLÉS CSEKÉLY KOCKÁZATA. MARADJON ÉBER ÉS HASZNÁLJA A JÓZAN ESZÉT A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATAKOR.

4. Az üzemeltetés szabályait használja.

A készüléket élelmiszerek vákuumcsomagolására szánják, a levegő kiszívása révén, egy szoros zacskóból és annak lezárása után.

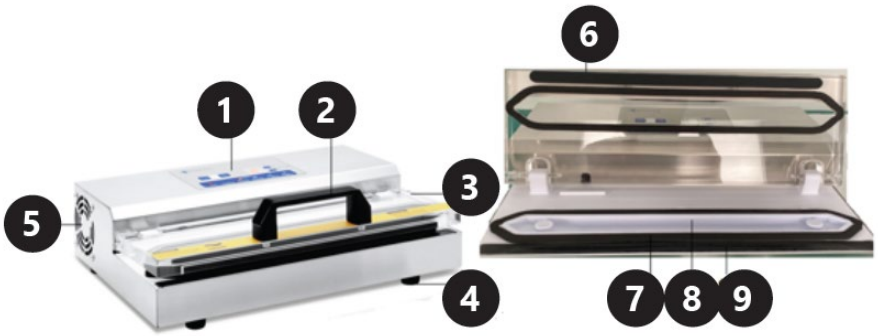
A termék kizárólag otthoni használatra készült.

A készülék nem rendeltetésszerű használatából eredő károkért a felhasználó felel.

4.1. A készülék leírása

4.1.1. Termék áttekintés

RCVG-40



1) Kezelőpanel
2) Fogantyú
3) Huzat
4) Láb
5) Ventillátor
6) Szorítószalag
7) Vákuumkamra tömítés
8) Vákuumkamra
9) Tömítőszalag

RCVG-41



1) Kezelőpanel

2) Ventillátor

3) Láb

4) Huzat

5) Meghúzó szalag

6) Kapocs

7) Vákuumkamra tömítés

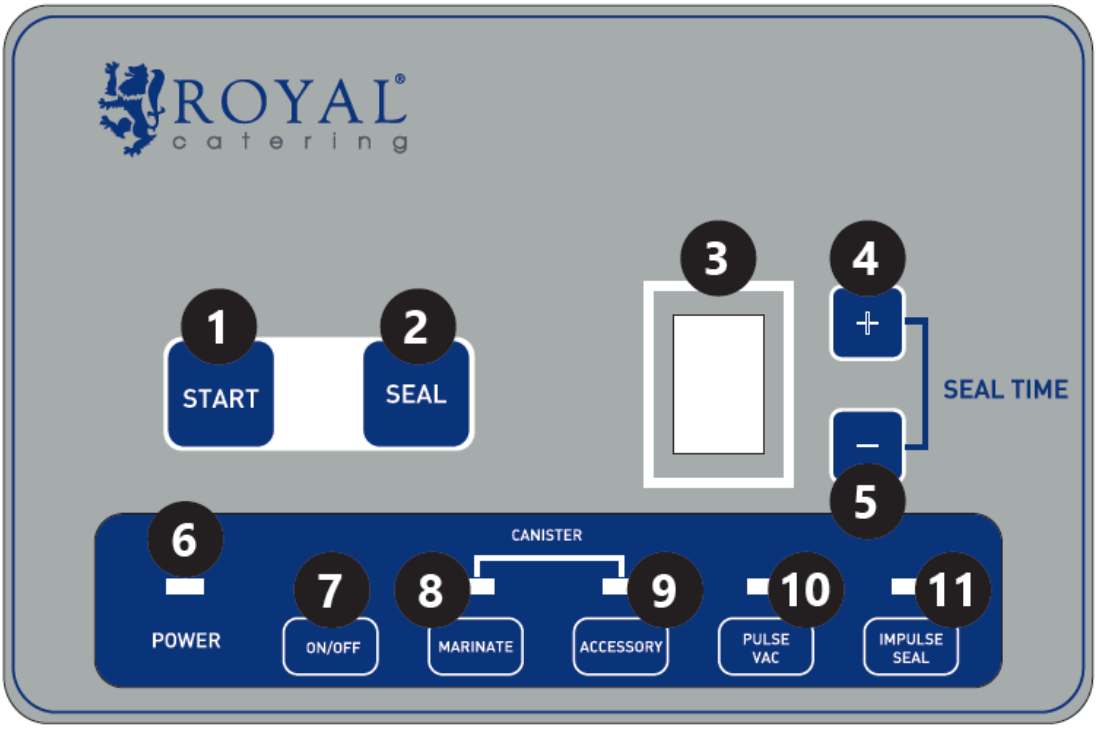
8) Vákuumkamra

9) Kapocs aljzat

10) Tömítő szalag

4.1.2. Kezelőpanel

RCVG-40



1) Automatikus vákuumcsomagolás

2) Zacskó lezárása

3) Folyamat előrehaladásának kijelzője

4) Pecsételési idő növelése

5) Zárási idő csökkenése

6) Működést jelző lámpa

7) ON/OFF gomb

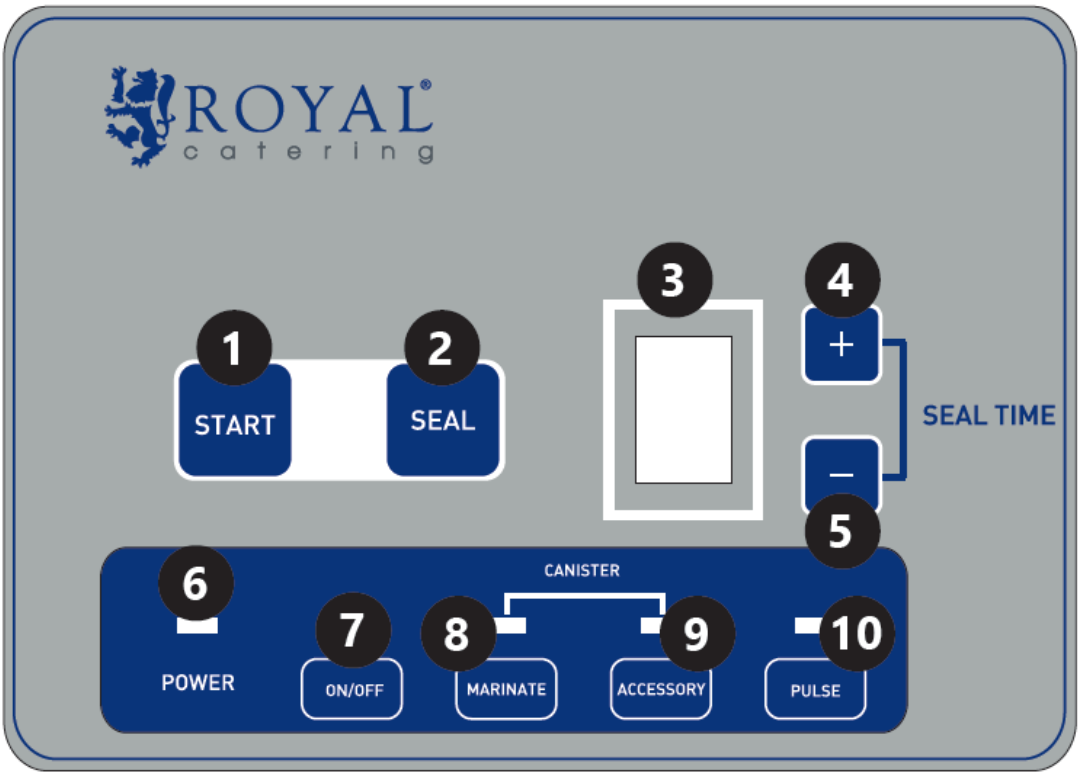
8) Marinálás mód

9) Levegőszívás a tartozékokból

10) Pulzációs csomagolási mód

11) Normál tömítési mód

RCVG-41



1) Automatikus vákuumcsomagolás

2) Zsákos lezárás

3) Folyamat előrehaladásának kijelzése

4) Tömítési idő növelése

5) Zárási idő csökkenése

6) Működést jelző lámpa

7) ON/OFF gomb

8) Marinálási mód

9) Levegőszívás a tartozékokból

10) Pulzációs csomagolási üzemmód

4.2. Használat előkészítése

4.2.1. A készülék elhelyezése

A környezet hőmérséklete nem lehet magasabb 40°C-nál, a relatív páratartalom pedig 85%-nál kisebb. Biztosítsa a jó szellőzést abban a helyiségben, amelyben a készüléket használja. A készülék mindkét oldala és a fal vagy más tárgyak között legalább 10 cm távolságnak kell lennie. A készüléket mindig egyenletes, stabil, tiszta, tűzálló és száraz felületen, gyermekek és korlátozott szellemi és érzékszervi képességekkel rendelkező személyek számára elérhetetlen helyen kell használni. A készüléket úgy helyezze el, hogy mindig hozzáférjen a hálózati

csatlakozóhoz. A készülékhez csatlakoztatott tápkábelnek megfelelően földeltnek kell lennie, és meg kell felelnie a termék címkéjén található műszaki adatoknak.

Az első használat előtt szerelje szét a készüléket és annak minden alkatrészét, és tisztítsa meg azokat.

4.2.2. Leforrázás

A zöldségeket vákuumcsomagolás előtt le kell forrázni. Ez az eljárás megállítja az íz-, szín- és állagvesztést befolyásoló enzimek hatását.

Kövesse az alábbi leforrázási lépéseket:

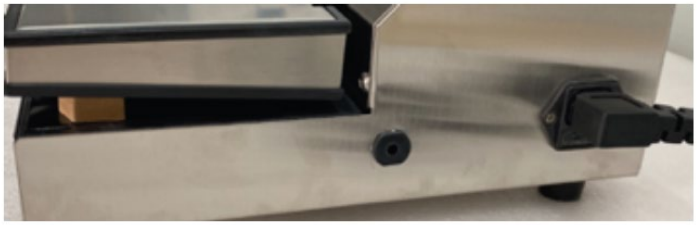
1) Tegye a zöldségeket forró vízbe vagy mikrohullámú sütőbe, amíg megfőnek, de még ropogósak.
2) Merítse a zöldségeket hideg vízbe a főzési folyamat leállításához.
3) A zöldségeket vákuumcsomagolás előtt szárítsa meg (pl. papírtörlővel).
4) A káposztás zöldségek (brokkoli, kelbimbó, káposzta, karfiol, kelkáposzta, fehérrépa) a tárolás során természetesen gázokat bocsátanak ki. Ezért leforrázás után csak fagyasztóban szabad tárolni őket.

4.3. A készülék használata

4.3.1. A készülék beindítása

1) Csatlakoztassa a tápkábelt.
   a) Távolítsa el a fóliát a vezetékről.
   b) Helyezze a 3 tűs végét a készülék oldalán lévő aljzatba [1].





2) Csatlakoztassa a készüléket áramforrásra.

a) Helyezze a tápkábelt egy aljzatba.

3) ON/OFF Nyomja meg a gombot. Megjelenik az utolsó elmentett zárási idő. A ventilátor elindul. 10 perc üresjárat után a kijelző kikapcsol, és a ventilátor leáll.

4) Válassza ki a kívánt funkciót.

4.3.2. Készülékfunkciók

4.3.2.1. Vákuumcsomagolás fóliával

a) Válassza ki a megfelelő szélességű fóliával ellátott tekercset.

b) Helyezze a fólia elejét a zárócsík mentén, és zárja le a fedelet.

c) "SEAL" Nyomja meg a gombot. A készülék 9-től 0-ig számolja a fokozatokat, ahol a 0 azt jelenti, hogy a lezárás befejeződött.

d) ON/OFF Nyomja meg a gombot a folyamat leállításához (ha szükséges).

e) A folyamat befejezése után a fedél automatikusan kinyílik. Ezért vegye ki a fóliatekercset, és ellenőrizze a pecsét minőségét.

f) Ha a lezárás megfelelő, igazítsa a fólia méretét a csomagolandó termékhez. Hagyjon 4,5 cm szabad helyet, és vágja le a fóliát.

g) Miután a terméket a fóliába helyezte, járjon el úgy, mint a zacskós vákuumcsomagolásnál (2. pont).

4.3.2.2. Vákuumcsomagolás vákuumzacskókkal:

a) Válassza ki a megfelelő vákuumzsákot.

b) Helyezze a terméket a zsákba.

c) Hagyjon 4,5 cm szabad helyet a zsák belsejében.

d) Helyezze a zsák egyik végét a vákuumkamra tömítése mentén.

e) Zárja le a fedelet.

f) "START" Nyomja meg a gombot. A készülék elindítja a vákuumcsomagolási ciklust. A kijelző elkezdi számolni a fokozatokat 9-től 0-ig, ahol a 0 a folyamat végét jelenti.

g) A folyamat befejezése után a készülék automatikusan elindítja a lezárási ciklust.

h) A befejezés után a fedél kinyílik. Ezután vegye ki a zacskót, és ellenőrizze a lezárás minőségét. "SEAL" Ha még mindig szükséges, ismételje meg a lezárási ciklust (a gombbal).

4.3.2.3. Pulzáló vákuumcsomagolási funkció.

A vákuumcsomagolás és a nagy nyomás a kényes termékek tönkretételéhez vezethet. Az ilyen termékek esetében ajánlott a pulzációs vákuumcsomagolás funkció, mert lehetővé teszi az idő és a vákuumérték szabályozását, megakadályozva a termék összetörését. Ez a funkció lédús termékek csomagolásához használható, hogy megakadályozza a folyadékok összenyomódását és a termék kiszáradását.

a) Válassza ki a megfelelő vákuumzsákot.

b) Helyezze a terméket a zacskóba.

c) Hagyjon 4,5 cm szabad helyet a zsák belsejében.

d) Helyezze a zacskó egyik végét a vákuumkamra tömítése mentén.

e) Zárja le a fedelet.

f) “PULSE” Nyomja meg a gombot. A készülék elindítja a vákuumcsomagolási ciklust.

g) “PULSE” A ciklus leállításához nyomja meg újra a gombot, ami lehetővé teszi a nyomás alatti csökkentést és lelassítja a folyamatot. “PULSE” Nyomja meg újra a gombot a működés visszaállításához. Ismételje meg a műveletet a kívánt hatás eléréséig. Minél finomabb a termék, annál gyakrabban kell leállítani a folyamatot és helyreállítani.

h) “SEAL” A kívánt hatás elérése után nyomja meg a gombot a tasak lezárásához.

i) A befejezés után a fedél kinyílik. Ezután vegye ki a zacskót, és ellenőrizze a tömítés minőségét. Ha még mindig szükséges, ismételje meg a lezárási ciklust.

4.3.2.4. Vákuumcsomagolás tartályokba

a) Helyezze a terméket a vákuumzsákba.

b) Győződjön meg arról, hogy a tartály fedele száraz, és hogy a tartály fedelén és tetején lévő résekben nem található morzsa vagy törmelék. Zárja le a tartályt.

c) A tartály fedelén egy gomb található. Fordítsa a levegő eltávolítására szolgáló állásba (tartályonként eltérő).

d) Csatlakoztasson egy további tömlőt a készülék [1] aljzatából a tartály aljzatához.



e) “ACCESSORY” Nyomja meg a gombot. Óvatosan nyomja meg a tartály fedelét. A készülék megkezdi a levegő eltávolítását.

f) A folyamat befejezése után a készülék automatikusan készenléti üzemmódba lép.

g) Fordítsa a tartály fedelén lévő gombot abba a pozícióba, amely a levegő be- és kivezetésének elzárásáért felelős.

h) Csatlakoztassa le a tömlőt.

i) Tartsa a tartályt hűtőszekrényben.

j) A tartály kinyitásához fordítsa a tartály fedelén lévő gombot a nyitásért felelős állásba.

VIGYÁZAT! Alaposan tisztítsa meg a tartályt a termék kiürítése után. A tiszta vákuumtartály sokszor újra használható.

4.3.2.5. Pácolás üzemmód

A vákuumtartály segítségével történő pácolás két ciklusban történik: gyors pácolás (15 perc) és normál pácolás (27 perc). A funkció lényege, hogy felváltva ismétlődik a levegő beszívásának ciklusa, majd a levegő kibocsátása a tartályba, így biztosítva a pác optimális telítettségi szintjét a lehető legrövidebb idő alatt.

a) Helyezze a terméket a vákuumzsákba.

b) Ügyeljen arra, hogy a tartály fedele száraz legyen, és hogy a tartály fedelén és tetején lévő résekben ne legyenek morzsák vagy törmelékek. Zárja le a tartályt.

c) A tartály fedelén egy gomb található. Fordítsa azt a levegőbeömlő nyílásért felelős állásba.

d) Csatlakoztasson egy további tömlőt a készülék [1] aljzatából a tartály aljzatához.



e) “MARINATE” Nyomja meg a gombot. Válassza ki a kívánt ciklust: gyors (csak egyszer nyomja meg a gombot), normál (nyomja meg kétszer a gombot). A kiválasztott ciklus megjelenik a kijelzőn: 1 - gyors pácolás, 2 - normál pácolás.

f) “START” Nyomja meg a gombot. Óvatosan nyomja meg a tartály fedelét.

g) A készülék elkezdi számolni a szakaszokat 5-től 0-ig, ahol a 0 a folyamat végét jelenti. A szívás a gyors pácolási ciklus esetén 4 perc után, a normál pácolási ciklus esetén 8 perc után ér véget.

h) A szívás befejezése után a kiszívott levegő páclé infúzió formájában a tartályba kerül. A kijelző elkezdi számolni a szakaszokat 5-től 1-ig. 30 s után befejeződik.

i) A készülék újraindítja a levegő beszívását.

j) A fent leírt ciklusok addig ismétlődnek, amíg a pácolási mód be nem fejeződik.

k) A pácolás befejezése után a kijelzőn a 0 érték jelenik meg.

l) Fordítsa a tartály fedelén lévő gombot abba a pozícióba, amely a levegő be- és kimeneti nyílás lezárásáért felelős.

m) Húzza ki a tömlőt.

4.3.2.6. A nyitott palackok lezárása vákuumkupakkal

A funkció hasznos nyitott palackoknál bor, étolaj, gyümölcslé stb. esetén.

a) Zárja le a palackot a vákuumkupakkal. Hagyjon legalább 2,5 cm távolságot a kupak alja és a palackban lévő folyadék felszíne között.

b) Csatlakoztasson egy további tömlőt a készülék [1] aljzatából a kupak aljzatához.

c) “ACCESSORY” Nyomja meg a gombot. A készülék megkezdi a levegő eltávolítását a palackból.

d) A folyamat befejezése után a készülék automatikusan készenléti üzemmódba lép.

e) Húzza ki a tömlőt.

f) Tárolja a palackot függőleges helyzetben. Ügyeljen arra, hogy a palackban lévő folyadék ne érintkezzen a kupakkal.

g) A palack kinyitásához vegye le a kupakot.

4.3.2.7. Normál lezárás

A funkció akkor hasznos, ha nincs szükség vákuumzárásra.

a) Állítsa be a lezárási időt a "+" és a "-" segítségével.

b) “IMPULSE SEAL” Nyomja meg a gombot.

c) Helyezze a zacskó végét a lezárócsík mentén.

d) Zárja be a fedelet, és óvatosan nyomja meg.

e) A készülék automatikusan elkezdi a lezárást. A kijelző elkezdi visszaszámolni az időt az elejétől 0-ig, ami a folyamat végét jelenti.

f) Nyissa ki a fedelet, és ellenőrizze a lezárás minőségét.

g) ON/OFF Nyomja meg a gombot, hogy kilépjen a normál lezárási módból.

MEGJEGYZÉS: Nagyszámú pecsételőzsák esetén ajánlott a pecsételési időt a lehető legrövidebbre állítani, hogy megakadályozza a zsák túlmelegedését vagy megolvadását.

4.3.3. Információk a vákuumtartozékokra vonatkozóan

4.3.3.1. Vákuumtartályok

a) Kizárólag nyomás alatti működésre szánt tartályok használhatók. Más, nem kompatibilis tartályok károsodhatnak.

b) Hűtse le a terméket, mielőtt a tartályba helyezi.

c) Ne fagyassza le a tartalommal együtt a tartályokat. Az élelmiszerek vákuumtartályban történő tárolásának legalacsonyabb ajánlott hőmérséklete -18 °C.

d) Néhány másodperccel azelőtt, hogy elkezdené a levegő kiszívását a tartályból, a jobb hatás érdekében óvatosan nyomja le a tartály fedelét.

e) A tartály fedele nem helyezhető mikrohullámú sütőbe vagy mosogatógépbe. Kézzel kell elmosni. Maga a tartály mosogatógépben mosható és mikrohullámú sütőbe helyezhető, ha a beállított hőmérséklet nem haladja meg a 100 °C-ot.

f) Ha folyadék vagy termékmorzsa kerül a vákuumcsomagolóval összekötő tömlőbe, öblítse le azt meleg vízzel. Tisztítás előtt győződjön meg arról, hogy a tömlő nincs a készülékhez vagy a tartályhoz csatlakoztatva.

g) A porított vagy szemcsés termékeket a szívás előtt papírtörlővel kell letakarni, hogy a termékrészecskék ne kerüljenek a rendszerbe.

h) Ne használjon vákuumtartályt a termék konzerválásához.

4.3.3.2. Vákuumzsákok

a) A vákuumzsákokba csomagolandó termékeknek a lehető legfrissebbnek kell lenniük.

b) A kényes és nedves termékeket vákuumcsomagolás előtt le kell fagyasztani. Az olyan termékeket, mint a hús, bogyós gyümölcsök vagy kenyér, a csomagolás előtt 24 órával le lehet fagyasztani. Ajánlott, hogy a termék a vákuumcsomagolás előtt kemény legyen.

c) A fel nem fagyasztott húst a csomagolás előtt papírtörlőbe kell helyezni. Ez megakadályozza a termék kiszáradását.

d) A folyékony termékeket, mint például a leveseket, gulyást vagy pörköltet, a csomagolás előtt egy tálban vagy jégkockatartóban kissé le kell hűteni és lefagyasztani.

e) Az éles szélű termékeket, mint például a csontokat, rizst és tésztát a csomagolás előtt papírtörlőbe kell csomagolni, hogy a zacskó ne lyukadjon ki.

f) A vákuumzsákok újrafelhasználható termékek. Forró vízbe vagy mikrohullámú sütőbe helyezhetők, de az ilyen zacskókat már nem szabad vákuumos átcsomagolásra használni, csakúgy, mint azokat a zacskókat, amelyeket hal vagy csúszós és olajos termékek tárolására használtak.

g) Ne feledje, hogy a zöldségeket vákuumcsomagolás előtt leforrázza.

4.3.4. Élelmiszerek tárolása

2. táblázat: Élelmiszerek tárolási ideje

Termék	**A vákuumcsomagolt termékek tárolása fagyasztóban**	**A vákuumcsomagolt termékek hűtőben történő tárolása**	**Normál tárolás**
Marha- és borjúhús	1-3 év	1 hónap	1-2 hét
Darált hús	1 év		
Sertéshús	2-3 év	2-4 hét	1 hét
Hal	2 év	2 hét	3-4 nap
Baromfi	2-3 év	2-4 hét	1 hét
Füstölt hús	3 év	6-12 hét	2-4 hét
Frissen leforrázott termékek	2-3 év	2-4 hét	1-2 hét
Gyümölcs	2-3 év	2 hét	3-4 nap
Kemény sajt	6 hónap	6-12 hét	2-4 nap
Felvágott húsok	Nem ajánlott		1-2 hét
Tésztafélék	6 hónap	2-3 hét	1 hét

4.3.5. A vákuumcsomagoló gép egyéb alkalmazásai

4.3.5.1. Hideg tömörítés

a) Töltse meg a vákuumzsákot félig vízzel.

b) Adjon hozzá néhány kanál alkoholt.

c) Zárja le a zacskót (légszívás nélkül!)

d) Tegye a fagyasztóba.

e) Az alkohol megakadályozza a víz megfagyását. Ennek eredményeképpen, amikor kiveszik a fagyasztóból, rugalmas hűsítő borogatást kaphat a fájdalmas sérülésekhez.

4.3.5.2. Szervező

Az olyan apró tárgyakat, mint a csavarok, fedelek stb. szintén vákuumcsomagolhatja, ami lehetővé teszi a rendtartást pl. a garázsban, és megakadályozza az apró alkatrészek elvesztését.

4.3.5.3. Megakadályozza az oxidációt

Ez a funkció jó állapotban tartja az ezüstöt, például a vákuumcsomagolt ékszereket, és megakadályozza a mattulást.

4.3.5.4. Utazótárs

Hosszabb utazás előtt becsomagolhat kész elviteles ételeket, valamint kisebb hasznos tárgyakat, például gyufát vagy térképet, amelyek vákuumcsomagolásban nem áznak el.

4.4. Tisztítás és karbantartás

4.4.1. Általános utasítások

a) Minden tisztítás, beállítás vagy a tartozékok cseréje előtt, illetve ha a készüléket nem használja, húzza ki a hálózati csatlakozót, és hagyja a készüléket teljesen kihűlni.

b) Tisztítás vagy elrakás előtt mindig húzza ki a készüléket a hálózatból.

c) A felület tisztításához csak nem korrodáló tisztítószereket használjon.

d) A készülék mosásához csak enyhe, élelmiszeripari tisztítószereket használjon.

e) A készülék tisztítása után az újbóli használat előtt minden alkatrészt teljesen meg kell szárítani.

f) A készüléket száraz, hűvös, nedvességtől és közvetlen napfénytől védett helyen tárolja.

g) A készüléket rendszeresen ellenőrizni kell a műszaki hatékonyság ellenőrzése és az esetleges sérülések észlelése érdekében.

h) A tisztításhoz puha rongyot vagy szivacsot kell használni.

i) Ne használjon éles és/vagy fémtárgyakat a tisztításhoz (pl. drótkefét vagy fémspatulát), mert ezek károsíthatják a készülék felületi anyagát.

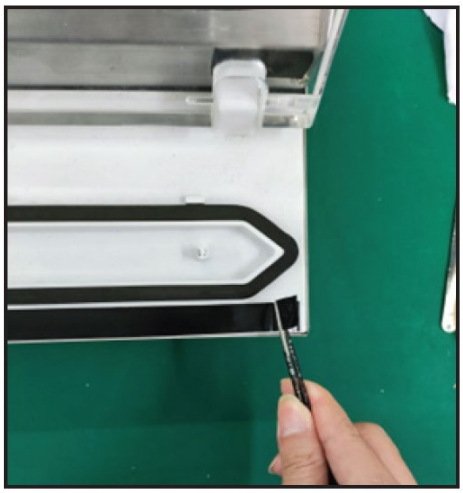
j) Ne tisztítsa a készüléket savas anyaggal, orvosi célú szerekkel, hígítókkal, üzemanyaggal, olajokkal vagy más kémiai anyagokkal, mert ez károsíthatja a készüléket.

k) A RCVG-41, modell esetében a kamra melletti tömítést ki lehet venni, hogy a csomagolás során a vákuumzsákból esetleg kiszabadult folyadékokat és maradványokat letörölje.

4.4.2. A tömítőrúd szalagjának cseréje

A cseréhez szükséges szerszámok: magas hőmérsékletű szalag, csipesz, 0,8 mm vastag fémlemez, vagy hasítóléc.

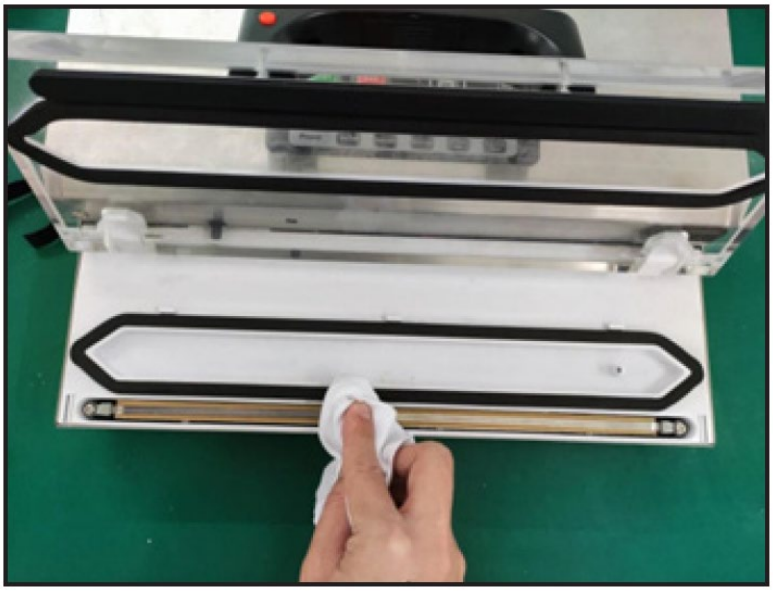
a) Használjon csipeszt a szalag egyik végénél történő kiemeléséhez.



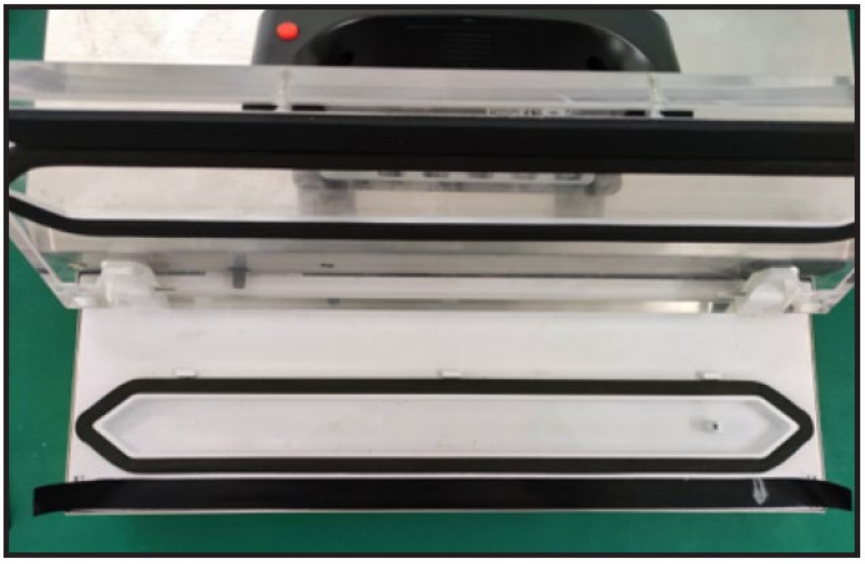
b) Távolítsa el teljesen a szalagot.



c) Ellenőrizze, hogy maradt-e ragasztó azon a helyen, ahol a szalag volt. Ha szükséges, tisztítsa meg a ragasztót, például alkoholba áztatott ruhával.



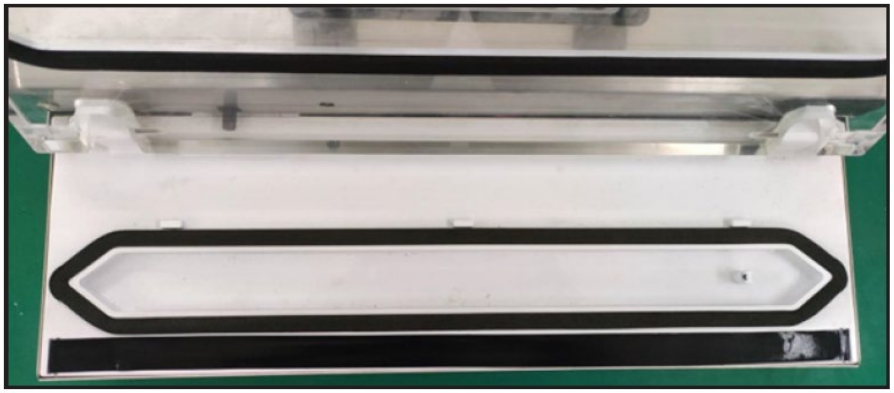
d) Ragassza fel az új szalagot úgy, hogy az a hegesztőszalaghoz tapadjon, és simítsa el a fűtőszál helyét. A szalag végeit nem kell szorosan beragasztani. Mindkét végén hagyjon körülbelül 10-15 mm laza szalagot.



e) Használjon egy vékony fémlemezt vagy egy 0,8 mm vastag és 10 mm széles, hornyos mérőeszközt, hogy a szalagot a fűtőkábel mindkét végén lévő hornyokba illessze. Vigázzon, hogy ne alkalmazzon túl nagy erőt, mert ez a szalag kilyukadását okozhatja.



f) Simítsa ki az összes szalagot, hogy megszabaduljon a légbuborékoktól, és győződjön meg róla, hogy a szalag jól rögzül.



4.4.3. Hibaelhárítás

3. táblázat: Hibaelhárítás

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A kijelzőn "E" (a "E2" / "E3" mo RCVG-41dell esetében) jelenik meg.	A készülék túlmelegedett.	Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a tápegységből. Várjon legalább 20 percet a készülék újraindítása előtt.
A készülék nem kapcsol be.	Nincs csatlakoztatva az áramforráshoz vagy sérült a tápkábel.	Ellenőrizze a tápkábel állapotát és csatlakoztatását. A hibától függően húzza meg a dugót, vagy cserélje ki a kábelt.
A készülék sok levegőt hagy a porzsákban.	A vákuumzsák vége nincs a vákuumkamrában vagy nincs egyenletesen elhelyezve. Koszos a készülék vagy a zsák.	Ellenőrizze, hogy a zsák megfelelően van-e behelyezve. Tisztítsa meg a készüléket vagy cserélje ki a zsákot.

A zsák nem tömör.	A termék éles szélei kilyukaszthatják a zsákot.	Cserélje ki a zsákot, és ismételje meg a vákuumcsomagolási folyamatot.
A gyümölcsök/zöldségek megromlottak.	Az élelmiszer nem megfelelően leforrázva vagy lefagyasztva (gázképződés).	Nyissa ki a zacskót és fogyassza el a termékeket, ha azok fogyasztásra alkalmasak, vagy dobja ki a termékeket. Ne csomagolja be őket újra.
A készülék nem vonja el a levegőt a vákuumtartályokból.	• Hibás tömlőcsatlakozás. • A tartályfedélben lévő gomb hibás beállítása. • Nincs szabad hely a tartályban. • Sérült tartály/fedél	• Ellenőrizze a tömlőcsatlakozást, és szükség esetén nyomja be. • Állítsa a gombot a megfelelő pozícióba. • Ürítse ki a tartályt, amíg a szükséges szabad hely meg nem jelenik. • Helyezze vissza a tartályt/fedelet.

4.4.4. A használt készülékek ártalmatlanítása

Ne dobja ezt a készüléket a kommunális hulladékrendszerekbe. Adja le egy elektromos és elektromos készülék újrahasznosító és gyűjtőhelyen. Ellenőrizze a terméken, a használati utasításon és a csomagoláson található szimbólumot. A készülék gyártásához használt műanyagok a jelölésüknek megfelelően újrahasznosíthatók. Azzal, hogy az újrahasznosítás mellett dönt, jelentősen hozzájárul környezetünk védelméhez.

A helyi újrahasznosító létesítményre vonatkozó információkért forduljon a helyi hatóságokhoz.

⚠

Denne brugervejledning er blevet oversat ved hjælp af maskinoversættelse. Vi har gjort alt for at sikre, at oversættelsen er nøjagtig, men vær opmærksom på, at automatiserede oversættelser ikke er perfekte og ikke er beregnet til at erstatte menneskelige oversættere. Den officielle version af brugervejledningen er på engelsk. Eventuelle forskelle mellem den oversatte version og den originale engelske version er ikke juridisk bindende. Hvis du har spørgsmål om nøjagtigheden af oversættelsen, bedes du henvise til den engelske version, som er den officielle reference. Flere sprogversioner er tilgængelige efter anmodning via info@expondo.com.

1. Tekniske data

Tabel 1: Tekniske data for produktet

Parameterbeskrivelse	Parameterværdi	
Produktnavn	Kammer-vakuumpakker	
Model	RCVG-40	RCVG-41
Nominel spænding [V~] / frekvens [Hz]	230 / 50	
Nominel effekt[W]	475	
Beskyttelsesklasse	I	
Maksimal rulle-/folie-/forseglingsbredde [mm]	310	
Vakuumtryk [MPa]	-942 (dobbelt vakuumpumpe med motor)	-942 (dobbelt vakuumpumpe med motor)
Dimensioner (bredde x dybde x højde) [mm]	280 x 385 x 110	275 x 285 x 110
Vægt [kg]	4,6	4,2

2. Generel beskrivelse

Brugervejledningen er beregnet til at hjælpe med sikker og problemfri brug af enheden. Produktet er designet og fremstillet i overensstemmelse med strenge tekniske brugsbetingelser, ved brug af avancerede teknologier og komponenter. Derudover er det produceret i overensstemmelse med de strengeste kvalitetsstandarder.

BRUG IKKE ENHEDEN, MEDMINDRE DU HAR LÆST OG FORSTÅET DENNE BRUGERVEJLEDNING GRUNDIGT.

For at øge enhedens levetid og sikre problemfri drift skal du bruge den i overensstemmelse med denne brugervejledning og regelmæssigt udføre vedligeholdelsesopgaver. De tekniske data og specifikationer i denne brugervejledning er opdaterede. Producenten forbeholder sig ret til at foretage ændringer i forbindelse med kvalitetsforbedringer. Apparatet er designet til at reducere risikoen for støjemission til et minimum under hensyntagen til teknologiske fremskridt og muligheder for støjreduktion.

2.1. Legende

Ikon	Beskrivelse af apparatet
	Produktet opfylder de relevante sikkerhedsstandarder.
	Læs instruktionerne før brug.
	Produktet skal genbruges.
	**ADVARSEL! eller FORSIGTIG! eller HUSK!** Gælder for den givne situation. (generelt advarselsskilt)
	OBS! Advarsel om elektrisk stød!
	FORSIGTIG! Fare for knusning af hænder!
	Klasse I-beskyttelsesanordning med dobbelt isolering.
	OBS! Varm overflade, risiko for forbrændinger!
	Må kun bruges indendørs.



OBS! TEGNINGERNE I DENNE VEJLEDNING ER KUN TIL ILLUSTRATION, OG NOGLE DETALJER KAN AFVIGE FRA DET FAKTISKE PRODUKT.

3. Sikkerhed ved brug



OBS! LÆS ALLE SIKKERHEDSADVARSLER OG ALLE INSTRUKTIONER. HVIS ADVARSLERNE OG INSTRUKTIONERNE IKKE FØLGES, KAN DET RESULTERE I ELEKTRISK STØD, BRAND OG/ELLER ALVORLIG PERSONSKADE ELLER ENDDA DØD.

Udtrykkene "enhed" eller "produkt" bruges i advarslerne og instruktionerne for at henvise til:

Kammer-vakuumpakker

3.1. Elektrisk sikkerhed

a) Stikket skal passe til stikkontakten. Du må ikke ændre stikket på nogen måde. Brug af originale stik og matchende stikkontakter reducerer risikoen for elektrisk stød.

b) Undgå at røre ved jordede elementer som rør, varmeapparater, kedler og køleskabe. Der er en øget risiko for elektrisk stød, hvis den jordede enhed udsættes for regn, kommer i direkte kontakt med en våd overflade eller arbejder i et fugtigt miljø. Hvis der trænger vand ind i enheden, øges risikoen for skader på enheden og for elektrisk stød.

c) Rør ikke ved apparatet med våde eller fugtige hænder.

d) Brug kun kablet til det formål, det er beregnet til. Brug det aldrig til at bære enheden eller til at trække stikket ud af en stikkontakt. Hold kablet væk fra varmekilder, olie, skarpe kanter eller bevægelige dele. Beskadigede eller sammenfiltrede kabler øger risikoen for elektrisk stød.

e) Hvis det ikke kan undgås at bruge enheden i et fugtigt miljø, skal der anvendes en fejlstrømsafbryder (RCD). Brugen af en RCD reducerer risikoen for elektrisk stød.

f) Brug ikke apparatet, hvis netledningen er beskadiget eller viser tydelige tegn på slitage. En beskadiget netledning skal udskiftes af en kvalificeret elektriker eller producentens servicecenter.

g) For at undgå elektrisk stød må ledningen, stikket eller apparatet ikke nedsænkes i vand eller andre væsker. Brug ikke apparatet på våde overflader.

h) OBS! LIVSFARE! Nedsænk aldrig apparatet i vand eller andre væsker under rengøring.

3.2. Sikkerhed på arbejdspladsen

a) Sørg for, at arbejdspladsen er ren og godt oplyst. En rodet eller dårligt oplyst arbejdsplads kan føre til ulykker. Prøv at tænke fremad, hold øje med, hvad der sker, og brug din sunde fornuft, når du arbejder med enheden.

b) Hvis du opdager skader eller uregelmæssig drift, skal du straks slukke for enheden og straks rapportere det til en tilsynsførende.

c) Hvis du er i tvivl om, hvorvidt enheden fungerer korrekt, eller hvis du opdager skader, skal du kontakte producentens servicecenter.

d) Kun producentens servicecenter må udføre reparationer på enheden. Forsøg ikke selv at foretage reparationer!

e) I tilfælde af brand skal den slukkes med en pulver- eller kuldioxid (CO2)-brandslukker (beregnet til brug på strømførende elektriske apparater).

f) Børn eller uautoriserede personer må ikke komme ind på arbejdsstationen. En distraktion kan resultere i tab af kontrol over enheden.

g) Kontrollér regelmæssigt sikkerhedsmærkaternes tilstand. Hvis etiketterne er ulæselige, skal de udskiftes.

h) Opbevar denne manual til fremtidig brug. Hvis denne enhed overdrages til en tredjepart, skal manualen overdrages sammen med den.

i) Opbevar emballageelementer og små monteringsdele på et sted, der ikke er tilgængeligt for børn.

j) Hold apparatet væk fra børn og kæledyr.

k) Hvis denne enhed bruges sammen med andet udstyr, skal de øvrige brugsanvisninger også følges.



OBS! BESKYT BØRN OG ANDRE TILSKUERE, NÅR DU BRUGER APPARATET.

3.3. Personlig sikkerhed

a) Brug ikke apparatet, hvis du er træt, syg eller påvirket af alkohol, narkotika eller medicin, som i væsentlig grad kan forringe evnen til at betjene apparatet.

b) Apparatet må kun håndteres af fysisk egnede personer, der er i stand til at håndtere det, er korrekt uddannet, har kendskab til denne vejledning og er uddannet inden for rammerne af arbejdsmiljø og sikkerhed.

c) Brug sund fornuft og vær opmærksom, når du arbejder med enheden. Midlertidigt tab af koncentration under brug af apparatet kan føre til alvorlige skader.

d) Apparatet er ikke et stykke legetøj. Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

e) Stik ikke hænderne eller andre genstande ind i apparatet, mens det er i brug!

3.4. Sikker brug af enheden

a) Brug ikke enheden, hvis tænd-/slukknappen ikke fungerer korrekt (ikke tænder og slukker enheden). Enheder, der ikke kan tændes og slukkes ved hjælp af tænd-/slukknappen, er farlige, bør ikke betjenes og skal repareres.

b) Afbryd enheden fra strømforsyningen, før justering, rengøring og vedligeholdelse påbegyndes. En sådan forebyggende foranstaltning reducerer risikoen for utilsigtet aktivering.

c) Når apparatet ikke er i brug, skal det opbevares på et sikkert sted, væk fra børn og personer, der ikke er fortrolige med apparatet, og som ikke har læst brugervejledningen. Apparatet kan udgøre en fare i hænderne på uerfarne brugere.

d) Hold apparatet i perfekt teknisk stand. Før hver brug skal du kontrollere, om der er generelle skader, og især kontrollere bevægelige komponenter for revnede dele eller elementer og for andre forhold, der kan påvirke den sikre drift af enheden. Hvis du opdager skader, skal du aflevere enheden til reparation før brug.

e) Opbevar enheden utilgængeligt for børn.

f) Reparation eller vedligeholdelse af enheden skal udføres af kvalificerede personer, og der må kun bruges originale reservedele. Dette vil sikre sikker brug.

g) For at sikre enhedens funktionsdygtighed må de fabriksmonterede afskærmninger ikke fjernes, og skruerne må ikke løsnes.

h) Når enheden transporteres og håndteres mellem lageret og bestemmelsesstedet, skal du overholde de arbejdsmiljøprincipper for manuel transport, der gælder i det land, hvor enheden skal bruges.

i) Apparatet må ikke flyttes, justeres eller drejes i forbindelse med arbejdet.

j) Efterlad ikke apparatet uden opsyn, mens det er i brug.

k) Rengør apparatet regelmæssigt for at forhindre, at der samler sig fastsiddende snavs.

l) Arbejd ikke på to arbejdsemner på samme tid.

m) Apparatet er ikke et stykke legetøj. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn af en voksen person.

n) Det er forbudt at gribe ind i enhedens struktur for at ændre dens parametre eller konstruktion.

o) Hold enheden væk fra ild- og varmekilder.

p) Overskrid ikke det maksimalt tilladte driftstryk!

q) Ventilationsåbningerne må ikke tildækkes!

r) Før du spiser en vakuumpakket fødevare, skal du kontrollere, at den ikke er fordærvet på trods af emballagen.

s) Sikker opbevaring af fødevarer sker ved lave temperaturer (anbefalet opbevaringstemperatur <4oC). Til langtidsopbevaring af fødevarer skal det fryses efter indpakning.

t) Maden med udløbet holdbarhedsdato må ikke vakuumpakkes og opbevares.

u) Produktet må kun tilsluttes til jordede strømkilder. Brug ikke forlængerledninger til at tilslutte produktet.

v) Der skal anvendes vakuumpakningsposer og tilbehør, der er beregnet til vakuumpakning.

w) Produkter med kort holdbarhed skal fryses, og vakuumpakning af sådanne produkter anbefales ikke.

x) Det anbefales at bruge et interval på 20 sekunder mellem hver brug af produktet.

y) Rør ikke ved svejsetrådet! Vær særlig forsigtig, når du isætter/fjerner vakuumposen.

z) “SEAL”Tryk på knappen for at undgå at brænde hænderne. Produktet varmer ikke op i denne tilstand.

aa) Åbning af låget med overdreven kraft, forbudt. Hvis der er modstand, når du forsøger at åbne låget, skal du vente på, at trykket stabiliseres.



OBS! PÅ TRODS AF APPARATETS SIKRE DESIGN OG DETS BESKYTTELSESFUNKTIONER, OG PÅ TRODS AF BRUGEN AF EKSTRA ELEMENTER TIL BESKYTTELSE AF OPERATØREN, ER DER STADIG EN LILLE RISIKO FOR ULYKKER ELLER SKADER, NÅR DU BRUGER APPARATET. VÆR OPMÆRKSOM OG BRUG DIN SUNDE FORNUFT, NÅR DU BRUGER APPARATET.

4. Brugsbetingelser

Produktet er beregnet til at vakuumpakning af mad ved at suge luft fra en forseglet pose og svejse den.

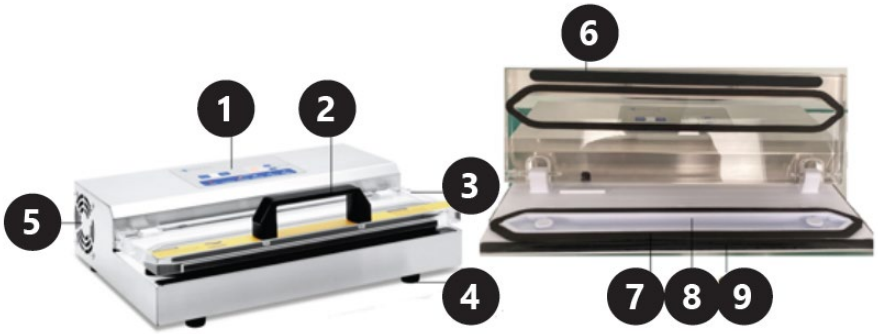
Produktet er kun beregnet til hjemmebrug.

Brugeren er ansvarlig for eventuelle skader som følge af utilsigtet brug af apparatet.

4.1. Beskrivelse af apparatet

4.1.1. Produktoversigt

RCVG-40



1) Kontrolpanel

2) Håndtag

3) Overtræk

4) Fod

5) Ventilator

6) Tilspændingsstrimmel

7) Pakning til vakuumkammer

8) Vakuumkammer

9) Tætningsliste

RCVG-41



1) Kontrolpanel

2) Ventilator

3) Fod

4) Overtræk

5) Spændebånd

6) Lås

7) Spændebånd

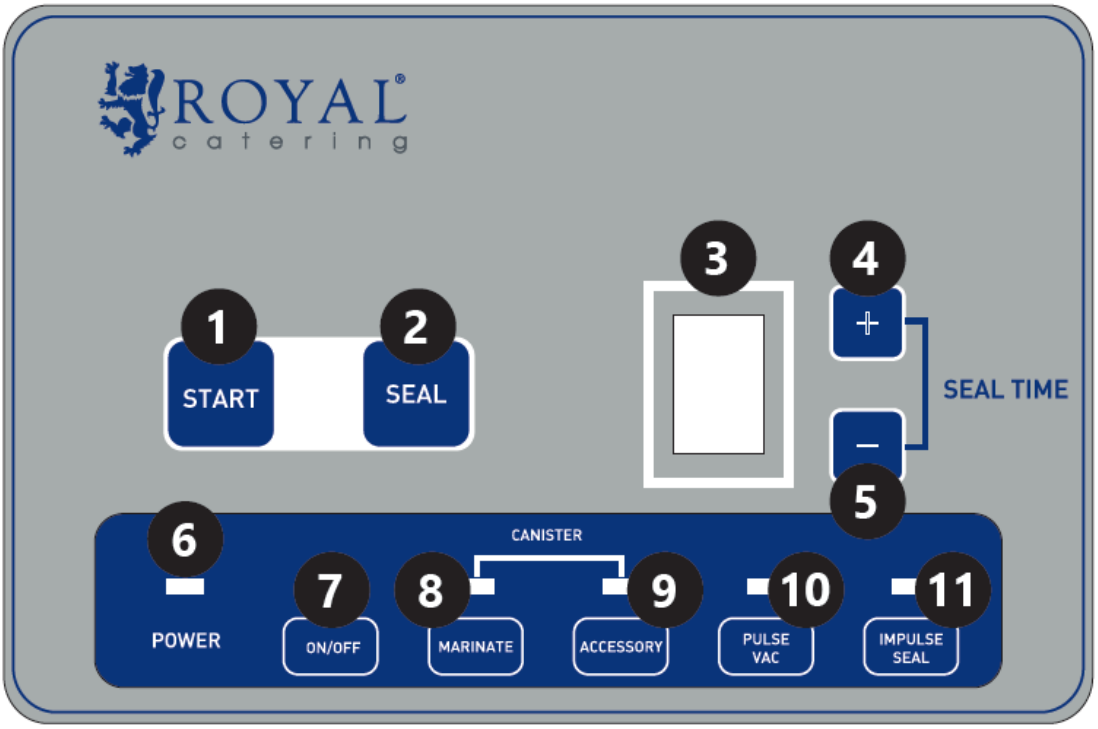
8) Pakning til vakuumkammer

9) Vakuumkammer

10) Låsesokkel

4.1.2. Kontrolpanel

RCVG-40



1) Forseglingsstrimmel

2) Automatisk vakuumpakning

3) Forsegling af poser

4) Visning af procesforløb

5) Forøgelse af forseglingstid

6) Svejsetid reduceres

7) ON/OFF Signallampe for betjening

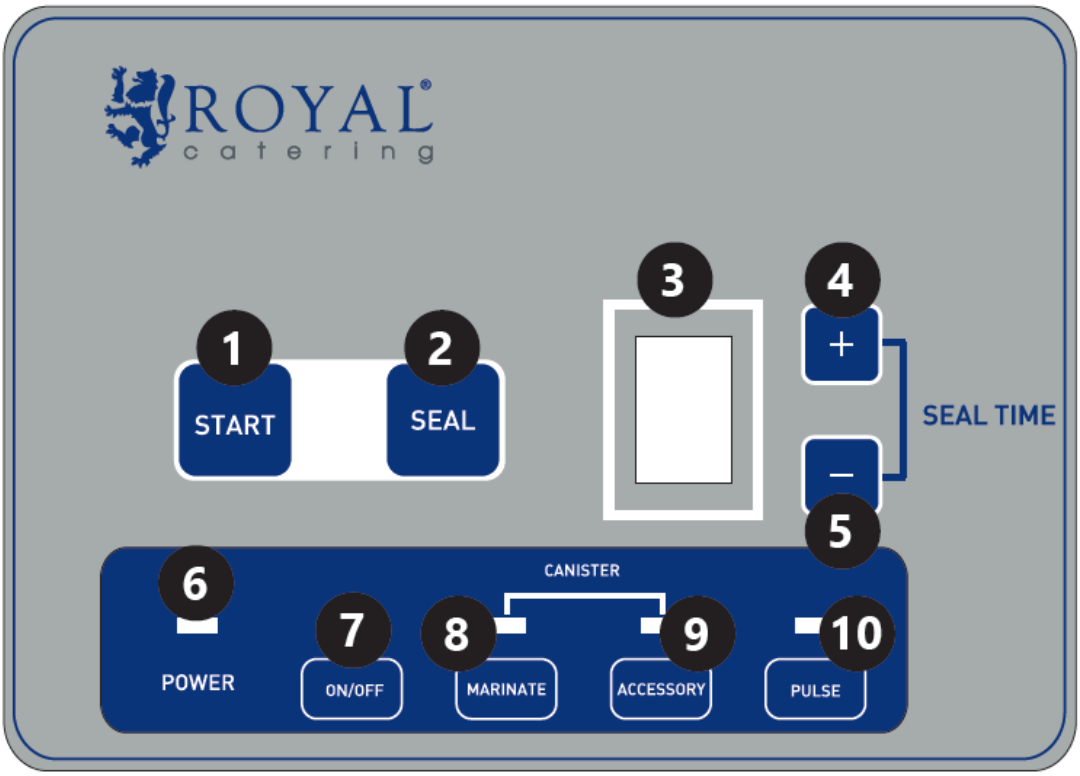
8) Knap

9) Marineringstilstand

10) Luftudsugning fra tilbehør

11) Pulserende pakningstilstand

RCVG-41



1) Normal forseglingstilstand

2) Automatisk vakuumpakning

3) Forsegling af poser

4) Visning af procesforløb

5) Forøgelse af forseglingstid

6) Reducering af forseglingstid

7) ON/OFF Signallampe for betjening

8) Knap

9) Marineringstilstand

10) Luftindsugning fra tilbehør

4.2. Pulserende pakningstilstand

4.2.1. Klargøring til brug

Omgivelsernes temperatur må ikke være højere end 40 °C, og den relative luftfugtighed skal være mindre end 85 %. Sørg for god ventilation i det rum, hvor enheden bruges. Der skal være mindst 10 cm afstand mellem hver side af apparatet og væggen eller andre genstande. Apparatet skal altid bruges, når det står på en jævn, stabil, ren, brandsikker og tør overflade, og det skal være uden for børns og personer med begrænsede mentale og sensoriske funktioners rækkevidde. Placer apparatet, så du altid har adgang til strømstikket. Den netledning, der er

tilsluttet apparatet, skal være korrekt jordet og svare til de tekniske oplysninger på produktetiketten.

Skil apparatet og alle dets komponenter ad, og rengør dem før første brug.

4.2.2. Skoldning

Grønsagerne skal blancheres før de bliver vakuumpakket. Denne proces stopper enzymfunktionen, der forårsager tab af smag, farve og struktur.

Følg nedenstående trin for skoldning:

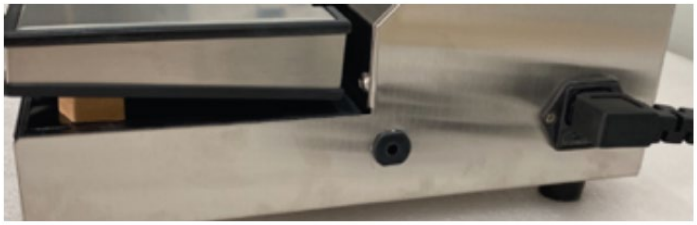
1) Læg grøntsagerne i kogende vand eller i en mikrobølgeovn, indtil de er kogte, men stadig sprøde.
2) Dyp grøntsagerne i koldt vand for at stoppe kogningsprocessen.
3) Tør grøntsagerne (f.eks. med et stykke køkkenrulle), før de vakuumpakkes.
4) Korsblomstrede grøntsager (broccoli, spirer, kål, blomkål, grønkål, majroer) frigiver gasser under opbevaring. Derfor bør de kun opbevares i fryseren, efter blancheringen.

4.3. Brug af apparatet

4.3.1. Start af apparatet

1) Tilslut strømledningen.
   a) Fjern filmen fra ledningen.
   b) Sæt den 3-polede ende i stikket på siden af apparatet [1].





2) Tilslut apparatet til strømforsyningen.

a) Sæt strømforsyningsledningen i en stikkontakt.

3) ON/OFF Tryk på knappen. Den senest gemte svejsetid vises. Ventilatoren starter. Efter 10 minutters inaktiv drift slukkes displayet, og ventilatoren holder op med at fungere.

4) Vælg den ønskede funktion.

4.3.2. Enhedens funktioner

4.3.2.1. Vakuumpakning med folie

a) Vælg en rulle med folie i passende bredde.

b) Placer begyndelsen af folien langs forseglingsstrimlen, og luk dækslet.

c) "SEAL" Tryk på knappen. Maskinen vil tælle ned i trin 9 til 0, hvor 0 er slutningen af svejsningen.

d) ON/OFF Tryk på knappen for at stoppe processen (hvis nødvendigt).

e) Når processen er afsluttet, åbnes låget automatisk. Fjern filmrullen, og kontroller kvaliteten af svejsningen.

f) Hvis forseglingen er korrekt, skal du justere foliestørrelsen til det produkt, der skal pakkes. Efterlad 4,5 cm friplads og klip filmen.

g) Når produktet er placeret i folien, skal du fortsætte som ved vakuumpakning med poser (punkt 2 nedenfor).

4.3.2.2. Vakuumpakning med vakuumposer:

a) Vælg en passende vakuumpose.

b) Læg produktet i posen.

c) Lad der være 4,5 cm fri plads inde i posen.

d) Placer den ene ende af posen langs vakuumkammerets pakning.

e) Luk apparatets låg.

f) "START" Tryk på knappen. Apparatet starter vakuumpakningscyklussen. Displayet begynder at tælle trin fra 9 til 0, hvor 0 betyder, at processen er slut.

g) Når processen er afsluttet, starter apparatet automatisk forseglingscyklussen.

h) Når den er færdig, åbnes dækslet. Fjern filmrullen, og kontroller kvaliteten af svejsningen. "SEAL" Gentag forseglingscyklussen (med knappen), hvis det stadig er nødvendigt.

4.3.2.3. Pulserende vakuumpakningsfunktion.

Vakuumpakning og højt tryk kan føre til ødelæggelse af sarte produkter. Til sådanne produkter anbefales den pulserende vakuumpakningsfunktion, fordi den gør det muligt at kontrollere tiden og vakuumværdien og forhindre, at produktet knuses. Denne funktion kan bruges til at pakke saftige produkter for at forhindre, at produktet bliver presset ud og tørrer.

a) Vælg en passende vakuumpose.

b) Læg produktet i posen.

c) Efterlad 4,5 cm fri plads inde i posen.

d) Placer den ene ende af posen langs vakuumkammerets forsegling.

e) Luk apparatets låg.

f) "PULSE" Tryk på knappen. Apparatet starter vakuumpakningscyklussen.

g) "PULSE" Tryk på knappen igen for at stoppe cyklussen, hvilket vil muliggøre reduktion af undertrykket og gøre processen langsommere. "PULSE" Tryk på knappen igen for at genoptage driften. Gentag, indtil den ønskede effekt er opnået. Jo mere skrøbeligt produktet er, jo hyppigere skal processen stoppes og genoptages.

h) "SEAL" Når den ønskede effekt er opnået, skal du trykke på knappen for at forsegle posen.

i) Når det er gjort, åbnes dækslet. Fjern filmrullen, og kontroller kvaliteten af svejsningen. Gentag svejsningen, hvis det er nødvendigt.

4.3.2.4. Vakuumpakning i beholdere

a) Læg produktet i vakuumposen.

b) Sørg for, at låget på beholderen er tørt, og at åbningerne i låget og på toppen af beholderen ikke indeholder krummer eller snavs. Luk beholderen.

c) Der er en knap på beholderens låg. Drej dem til positionen for tørring af luften (afhængigt af type ah beholeren).

d) Tilslut en ekstra slange fra stikket i enheden [1] til stikket i beholderen.



e) "ACCESSORY" Tryk på knappen. Tryk forsigtigt ned på låget af beholderen. Maskinen begynder at tørre luften ud.

f) Når processen er afsluttet, skifter enheden automatisk til standbytilstand.

g) Drej knappen på beholderens låg til den position, der er ansvarlig for at blokere luftindtaget/udtaget.

h) Frakobl slangen.

i) Opbevar beholderen i et køleskab.

j) For at åbne beholderen skal du dreje knappen på beholderens låg til den position, der er ansvarlig for åbning.

OBS! Vask beholderen grundigt, når den er tømt. Vakuumbeholderen kan genbruges mange gange.

4.3.2.5. Marineringstilstand

Marineringen for vakuumbeholderen udføres i to cyklusser: Hurtig marinering (15 min) og normal marinering (27 min). Funktionen består i skiftevis at gentage luftudsugningen og derefter slippe luften ud i beholderen, hvilket sikrer optimal mætning af marinade-produkterne så hurtigt som muligt.

a) Læg produktet i vakuumposen.

b) Sørg for, at låget på beholderen er tørt, og at der ikke er krummer eller snavs i åbningerne i låget og på toppen af beholderen. Luk beholderen.

c) Der er en knap på beholderens låg. Drej dem til positionen for åbning af luftindtaget.

d) Tilslut en ekstra slange fra stikket i enheden [1] til stikket i beholderen.



e) "MARINATE" Tryk på knappen. Vælg den ønskede cyklus: Hurtig (tryk på knappen én gang), normal (tryk to gange på knappen). Den valgte cyklus vises på displayet: 1 - hurtig marinering, 2 - normal marinering.

f) "START" Tryk på knappen. Tryk forsigtigt ned på låget af beholderen.

g) Apparatet begynder at tælle trin fra 5 til 0, hvor 0 betyder, at processen er slut. Sugningen slutter efter 4 minutter for en hurtig marineringscyklus og efter 8 minutter for en normal marineringscyklus.

h) Når sugningen er afsluttet, vil den luft, der suges ud i form af marinadeinfusion, komme ind i beholderen. Displayet begynder at tælle trin 5 til 1. Efter 30 sekunder er processen fuldført.

i) Enheden genstarter luftsugningen.

j) De ovenfor beskrevne cyklusser gentages, indtil marineringstilstanden er afsluttet.

k) Når marineringen er afsluttet, viser displayet værdien 0.

l) Drej knappen på beholderens låg til den position, der er ansvarlig for at lukke luftindtaget/udtaget.

m) Frakobl slangen.

4.3.2.6. Lukning af åbne flasker med en vakuumhætte

En funktion, der er nyttig til åbne flasker med vin, spiseolie, juice osv.

a) Luk flasken med vakuumhætten. Der skal være mindst 2,5 cm ledig plads mellem proppens bund og væskens overflade i flasken.

b) Tilslut en ekstra slange fra stikket i enheden [1] til stikket i hætten.

c) "ACCESSORY" Tryk på knappen. Maskinen begynder at suge luft ind igen.

d) Når processen er færdig, skifter enheden automatisk til standbytilstand.

e) Frakobl slangen.

f) Opbevar flasken i lodret position. Sørg for, at væsken i flasken ikke kommer i kontakt med proppen.

g) Fjern hætten for at åbne flasken.

4.3.2.7. Normal forsegling

Funktionen er nyttig, når vakuumforsegling ikke er nødvendig.

a) Indstil forseglingstiden ved hjælp af "+" og "-".

b) “IMPULSE SEAL” Tryk på knappen.

c) Placer enden af posen langs forseglingsstrimlen.

d) Luk låget, og tryk forsigtigt.

e) Apparatet begynder at forsegle automatisk. Displayet begynder at tælle tiden fra start til 0, hvilket betyder, at processen er fuldført.

f) Åbn låget, og tjek forseglingskvaliteten.

g) ON/OFF Tryk på knappen for at forlade den normale forseglingstilstand.

BEMÆRK: I tilfælde af et stort antal forseglingsposer anbefales det at indstille forseglingstiden så kort som muligt for at forhindre, at posen overophedes eller smelter.

4.3.3. Oplysninger om vakuumtilbehør

4.3.3.1. Vakuumbeholdere

a) Kun beholdere, der er beregnet til drift under tryk, er tilladt. Andre inkompatible beholdere kan ødelægges.

b) Afkøl produktet, før det anbringes i beholderen.

c) Frys ikke beholdere med indhold. Den laveste anbefalede temperatur for opbevaring af fødevarer i en vakuumbeholder er -18 °C.

d) Et par sekunder før du begynder at trække luft ud af beholderen, skal du trykke forsigtigt ned på beholderens låg for at få en bedre effekt.

e) Beholderens låg kan ikke sættes i mikrobølgeovnen eller i opvaskemaskinen. Vask det manuelt. Selve beholderen kan vaskes i en opvaskemaskine og sættes i en mikrobølgeovn, hvis den indstillede temperatur ikke overstiger 100 °C.

f) Hvis der kommer væske eller produktkrummer ind i forbindelsesslangen til vakuumpakkeren, skal den skylles med varmt vand. Sørg for, at slangen ikke er tilsluttet apparatet eller beholderen før rengøring.

g) Pulveriserede eller granulerede produkter skal dækkes med et stykke køkkenrulle før sugning for at forhindre, at der kommer produktpartikler ind i systemet.

h) Brug ikke en vakuumbeholder til konservering af produkter.

4.3.3.2. Vakuumposer

a) Produkter, der skal pakkes i vakuumposer, skal være så friske som muligt.

b) Sarte og fugtige produkter skal fryses ned, før de vakuumpakkes. Produkter som kød, bær eller brød kan fryses 24 timer før pakning. Det anbefales, at produktet er hårdt, før det vakuumpakkes.

c) Ikke-frosset kød bør lægges i et stykke køkkenrulle, før det pakkes. Dette forhindrer produktet i at tørre.

d) Flydende produkter, såsom supper, gullasch eller gryderetter, skal afkøles og fryses let i en skål eller på en isterningebakke, før de pakkes.

e) Produkter med skarpe kanter som f.eks. knogler, ris og pasta skal pakkes ind i køkkenrulle, før de pakkes, for at undgå huller i posen.

f) Vakuumposer er genanvendelige produkter. De kan placeres i kogende vand eller mikroovn, men disse poser bør ikke længere anvendes til vakuumpakning, som f.eks. poser, der har været anvendt til opbevaring af fisk eller glatte og fedtede produkter.

g) Husk at skolde grøntsager, før de vakuumpakkes.

4.3.4. Opbevaring af fødevarer

Tabel 2: Opbevaringstid for fødevarer

Produkt	**Opbevaring af vakuumpakkede produkter i en fryser**	**Opbevaring af vakuumpakkede produkter i køleskab**	**Normal opbevaring**
Øksekød og lammekød	1-3 år	1 måned	1-2 uger
Hakket kød	1 år		
Svinekød	2-3 år	2-4 uger	1 uge
Fisk	2 år	2 uger	3-4 dage
Fjerkræ	2-3 år	2-4 uger	1 uge
Røget kød	3 år	6-12 uger	2-4 uger
Friske blancherede produkter	2-3 år	2-4 uger	1-2 uger
Frugt	2-3 år	2 uger	3-4 dage
Hårde oste	6 måneder	6-12 uger	2-4 dage
Pålæg	Anbefales ikke		1-2 uger
Pasta	6 måneder	2-3 uger	1 uge

4.3.5. Andre anvendelser af vakuumpakkemaskinen

4.3.5.1. Kold komprimering

a) Fyld vakuumposen halvt op med vand.

b) Tilsæt flere skefulde alkohol.

c) Forsegl posen (uden luftsug!)

d) Læg den i fryseren.

e) Alkohol forhindrer vandet i at fryse. Som følge heraf kan du, når du trækker det ud af fryseren, opnå et fleksibelt kølesystem for smertefulde skader.

4.3.5.2. Organisator

Småting som skruer, dæksler osv. kan også vakuumpakkes, hvilket gør det muligt at holde orden i f.eks. garagen og forhindre, at smådele går tabt.

4.3.5.3. Forhindrer oxidering

Denne funktion holder sølv, som f.eks. vakuumpakkede smykker i god stand og forhindrer sne.

4.3.5.4. Den rejsendes følgesvend

Færdigpakkede retter til at tage med, samt små nyttige ting som kampe og kort, der er vakuumpakket, bliver ikke våde.

4.4. Rengøring og vedligeholdelse

4.4.1. Generelle anvisninger

a) Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle helt af før hver rengøring, justering eller udskiftning af tilbehør, eller hvis apparatet ikke bruges.

b) Tag altid stikket ud af stikkontakten, før du rengør eller lægger den væk.

c) Brug kun ikke-ætsende rengøringsmidler til at rengøre overfladen.

d) Brug kun milde, fødevaregodkendte rengøringsmidler til at vaske enheden.

e) Efter rengøring af enheden skal alle dele tørres helt, før du bruger den igen.

f) Opbevar enheden på et tørt, køligt sted, fri for fugt og direkte sollys.

g) Apparatet skal efterses regelmæssigt for at kontrollere dets tekniske effektivitet og opdage eventuelle skader.

h) Brug en blød klud til rengøring.

i) Brug ikke skarpe og/eller metalgenstande til rengøring (f.eks. en stålbørste eller en metalspatel), da de kan beskadige apparatets overflademateriale.

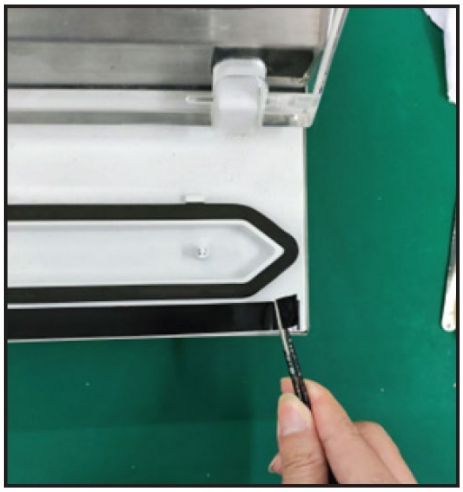
j) Rengør ikke apparatet med syreholdige stoffer, midler til medicinske formål, fortynder, brændstof, olie eller andre kemiske stoffer, da det kan beskadige apparatet.

k) I tilfælde af model RCVG-41, er det muligt at fjerne pakningen ved siden af kammeret for at tørre væsker og rester væk, der kan være sluppet ud af vakuumposen under pakningen.

4.4.2. Udskiftning af tapen på forseglingsbjælken

Nødvendigt værktøj til udskiftning: højtemperaturtape, pincet, en 0,8 mm tyk metalplade eller en skæremåler.

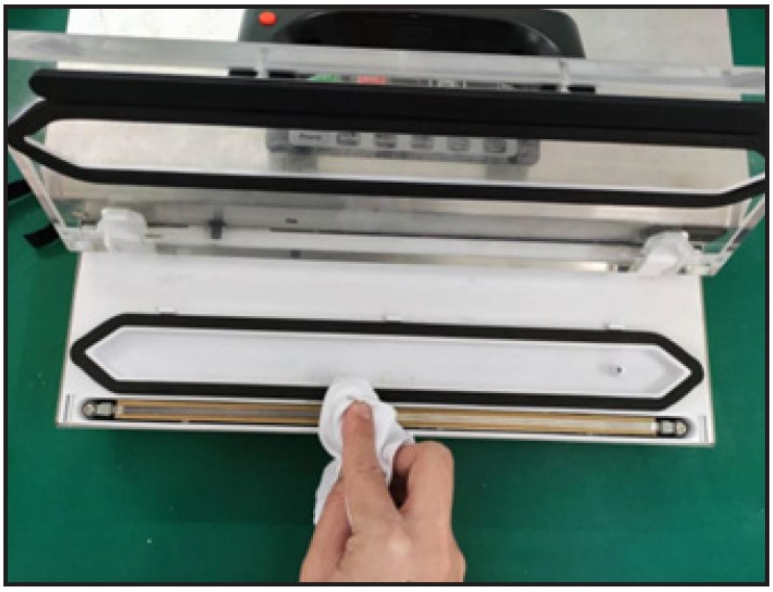
a) Brug en pincet til at løfte tapen i den ene ende.



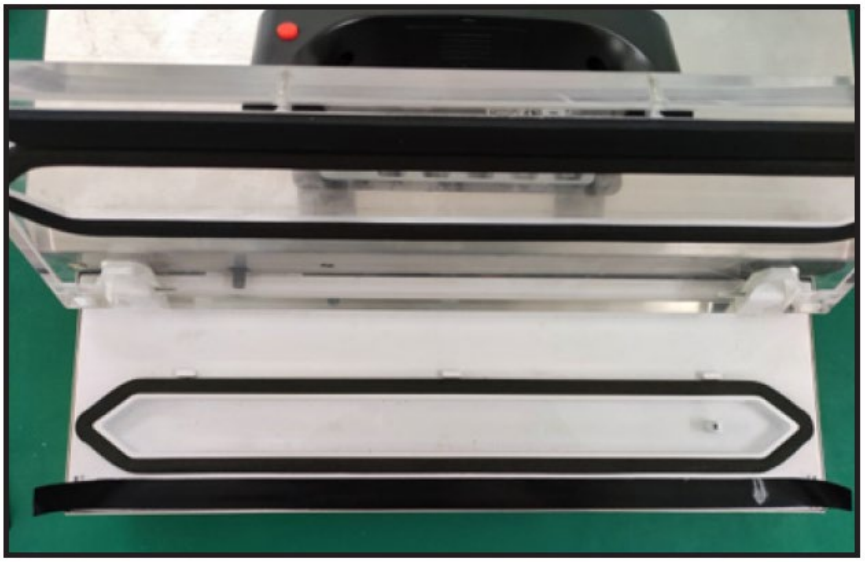
b) Fjern tapen helt.



c) Tjek, om der er noget lim tilbage på det sted, hvor tapen sad. Rengør om nødvendigt limen, f.eks. med en klud dyppet i alkohol.



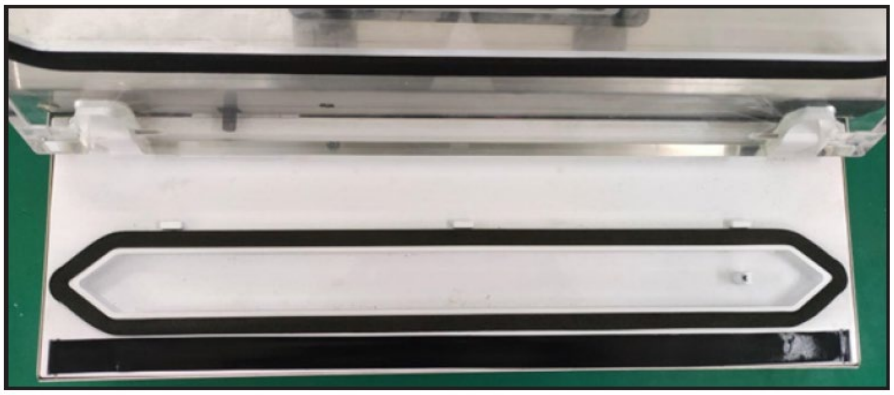
d) Lim den nye tape, så den klæber til svejsebåndet og glatter det sted, hvor varmetråden er placeret. Enderne af tapen behøver ikke at blive limet tæt. Efterlad ca. 10-15 mm løs tape i begge ender.



e) Brug en tynd metalplade eller en 0,8 mm tyk og 10 mm bred slidsetang til at sætte tapen ind i slidserne i begge ender af varmekablet. Pas på ikke at bruge for meget kraft, da det kan få tapen til at punktere.



f) Glat hele tapen ud for at fjerne luftbobler, og sørg for, at tapen sidder godt fast.



4.4.3. Problemløsning

Tabel 3: Fejlfinding

Problem	Mulig årsag	Løsning
Displayet viser "E" ("E2" / "E3" for model RCVG-41).	Enheden er overophedet.	Sluk for enheden, og tag stikket ud af stikkontakten. Vent mindst 20 minutter, før du genstarter.
Enheden tænder ikke.	Ingen forbindelse til strømkilden eller en beskadiget netledning.	Kontroller, at strømkablet er i god stand, og at det er tilsluttet korrekt. Spænd stikket, eller udskift kablet afhængigt af fejlen.
Maskinen efterlader meget luft i vakuumposen.	Vakuumposens ende er ikke i vakuumkammeret eller er ikke jævnt placeret. Beskidt enhed eller pose.	Sørg for, at posen er sat korrekt i. Rengør apparatet, eller udskift posen.
Posen er ikke tæt.	Skarpe kanter på produktet kan perforere posen.	Udskift posen, og gentag vakuumpakningsprocessen.

Frugt/grøntsager er fordærvede.	Maden er ikke skoldet eller frosset ordentligt (producerer gas).	Åbn posen, og spis produkterne, hvis de er egnede til at blive spist, eller bortskaf produkterne. De må ikke pakkes igen.
Apparatet trækker ikke luft ud af vakuumbeholdere.	• Forkert tilslutning af slangen. • Fejlindstilling af knappen i beholderens låg. • Ingen ledig plads i beholderen. • Beskadiget beholder/låg	• Kontrollér slangetilslutningen, og tryk den ind om nødvendigt. • Sæt knappen i den rigtige position. • Tøm beholderen, indtil den nødvendige friplads er opnået. • Sæt beholderen/låget på igen.

4.4.4. Bortskaffelse af brugt udstyr

Dette apparat må ikke bortskaffes i det kommunale affaldssystem. Aflever det til et genbrugs- og indsamlingssted for elektrisk udstyr. Kontrollér symbolet på produktet, brugsanvisningen og emballagen. Den plast, der er brugt til at fremstille apparatet, kan genbruges i overensstemmelse med mærkningen. Ved at vælge at genbruge yder du et væsentligt bidrag til beskyttelsen af vores miljø.

Kontakt de lokale myndigheder for at få oplysninger om din lokale genbrugsstation.

⚠

Tämä käyttöopas on käännetty konekäännöksellä. Olemme tehneet kaikkemme varmistaaksemme käännöksen oikeellisuuden, mutta huomaathan, että konekäännökset eivät ole täydellisiä eivätkä niiden ole tarkoitus korvata ihmiskääntäjiä. Käyttöoppaan virallinen versio on englanniksi. Käännetyn version ja alkuperäisen englanninkielisen version väliset erot eivät ole oikeudellisesti sitovia. Jos sinulla on kysyttävää käännöksen oikeellisuudesta, katso englanninkielinen versio, joka on virallinen lähde. Lisää kieliversioita on saatavilla pyynnöstä osoitteesta info@expondo.com.

1. Tekniset tiedot

Taulukko 1: Tuotteen tekniset tiedot

Parametrin kuvaus	Parametrin arvo	
Tuotteen nimi	Kammiovakuumikone	
Malli	RCVG-40	RCVG-41
Nimellisjännite [V~] / taajuus [Hz]	230 / 50	
Nimellisteho [W]	475	
Suojausluokka	I	
Rullan/folion/saumauksen enimmäisleveys [mm]	310	
Tyhjiöpaine [mbar]	-942 (kaksoistyhjiöpumppu moottorilla)	-968 (kaksoistyhjiöpumppu moottorilla)
Mitat [leveys x syvyys x korkeus; mm]	280 x 385 x 110	275 x 285 x 110
Paino [kg]	4,6	4,2

2. Yleiskuvaus

Käyttöohje on suunniteltu auttamaan laitteen turvallisessa ja tarkoituksenmukaisessa käytössä. Tuote on suunniteltu ja valmistettu tiukkojen teknisten ohjeiden mukaisesti käyttäen uusinta teknologiaa ja komponentteja. Lisäksi se vastaa tiukimpia laatuvaatimuksia.

ÄLÄ KÄYTÄ LAITETTA, ELLET OLE LUKENUT JA SISÄISTÄNYT NÄITÄ KÄYTTÖOHJEITA PERUSTEELLISESTI.

Laitteen käyttöiän pidentämiseksi ja virheettömän toiminnan varmistamiseksi käytä laitetta tämän käyttöohjeen mukaisesti ja suorita tarvittavat huoltotoimenpiteet säännöllisesti. Näiden käyttöohjeiden sisältämät tekniset tiedot ja spesifikaatiot ovat ajan tasalla. Valmistaja pidättää oikeuden tehdä niihin laadun parantamiseen liittyviä muutoksia. Laite on suunniteltu siten, että melupäästöriskit ovat mahdollisimman pienet ottaen huomioon tekniikan kehitys ja melun vähentämismahdollisuudet.

2.1. Merkkien selitys

Kuvake	Kuvaus

	Tuote täyttää asiaankuuluvat turvallisuusstandardit.
	Lue ohjeet ennen käyttöä.
	Tuote on kierrätettävä.
	**VAROITUS!, HUOMAUTUS! tai MUISTUTUS!** Kyseiseen tilanteeseen sopiva. (yleinen varoitusmerkki)
	HUOMIO! Sähköiskuvaara!
	HUOMIO! Käsien puristumisvaara!
	Luokan I suojauslaite kaksoiseristyksellä.
	HUOMIO! Kuuma pinta, palovammavaara!
	Käytä vain sisätiloissa.



HUOM! TÄMÄN KÄYTTÖOHJEEN PIIRUSTUKSET OVAT VAIN HAVAINNOLLISTAVIA, JA NE VOIVAT JOILTAKIN OSIN POIKETA TODELLISESTA TUOTTEESTA.

3. Käyttöturvallisuus



HUOMIO! LUE KAIKKI TURVALLISUUTTA KOSKEVAT VAROITUKSET JA KAIKKI OHJEET. VAROITUSTEN JA OHJEIDEN NOUDATTAMATTA JÄTTÄMINEN VOI JOHTAA SÄHKÖISKUUN, TULIPALOON JA/TAI VAKAVIIN VAMMOIHIN TAI KUOLEMAAN.

Varoituksissa ja ohjeissa käytetään termejä "laite" ja "tuote", joilla viitataan:

Kammiovakuumikone

3.1. Sähköturvallisuus

a) Pistotulpan on sovittava pistorasiaan. Älä muokkaa pistotulppaa millään tavalla. Alkuperäisten pistotulppien ja yhteensopivien pistorasioiden käyttö vähentää sähköiskun vaaraa.

b) Vältä kosketusta maadoitettuihin elementteihin, kuten putkiin, lämmittimiin, kuumavesisäiliöihin ja jääkaappeihin. Sähköiskun vaara kasvaa, jos maadoitettu laite altistuu

sateelle, joutuu suoraan kosketuksiin märän pinnan kanssa tai toimii kosteassa ympäristössä. Veden joutuminen laitteeseen lisää laitteen vaurioitumisen ja sähköiskun vaaraa.

c) Älä kosketa laitetta märillä tai kosteilla käsillä.

d) Käytä johtoa vain sille tarkoitettuun käyttöön. Älä koskaan käytä sitä laitteen kantamiseen tai pistotulpan irrottamiseen pistorasiasta. Pidä virtajohto etäällä lämmönlähteistä, öljystä, terävistä reunoista tai liikkuvista osista. Vahingoittuneet tai sotkeutuneet virtajohdot lisäävät sähköiskun vaaraa.

e) Jos laitteen käyttöä kosteassa ympäristössä ei voida välttää, on sen kanssa käytettävä vikavirtasuojakytkintä (RCD). Vikavirtasuojakytkimen käyttö vähentää sähköiskun vaaraa.

f) Älä käytä laitetta, jos virtajohto on vaurioitunut, tai jos siinä on selviä kulumisen merkkejä. Vaurioituneen virtajohdon vaihto on annettava pätevän sähköasentajan tai valmistajan huollon tehtäväksi.

g) Sähköiskun välttämiseksi älä upota johtoa, pistotulppaa tai laitetta veteen tai muihin nesteisiin. Älä käytä laitetta märillä pinnoilla.

h) HUOMIO! HENGENVAARA! Älä koskaan upota laitetta puhdistuksen aikana veteen tai muihin nesteisiin.

3.2. Turvallisuus työpaikalla

a) Varmista, että työskentelyalue on siisti ja hyvin valaistu. Sotkuinen tai huonosti valaistu työskentelyalue voi johtaa onnettomuuksiin. Pysy aina valppaana, tarkkaile laitteen toimintaa ja käytä tervettä järkeä työskennellessäsi laitteen kanssa.

b) Jos havaitset laitteessa vaurioita tai epäsäännöllistä toimintaa, kytke laite välittömästi pois päältä ja ilmoita asiasta viipymättä laitteesta vastuussa olevalle henkilölle.

c) Jos olet epävarma siitä, toimiiko laite tarkoituksenmukaisesti, tai jos havaitset siinä vaurioita, ota yhteyttä valmistajan huoltoon.

d) Ainoastaan valmistajan huoltokeskus saa tehdä laitteeseen korjauksia. Älä yritä tehdä korjauksia itse!

e) Jos tulipalo syttyy, sammuta se jauhe- tai hiilidioksidisammuttimella ($_{CO2}$) (joka on tarkoitettu käytettäväksi jännitteisten sähkölaitteiden sammuttamiseen).

f) Lapset ja asiattomat henkilöt eivät saa mennä työpisteeseen. Häiriötekijät voivat johtaa laitteen hallinnan menettämiseen.

g) Tarkasta säännöllisesti turvatarrojen kunto. Jos tarrat ovat lukukelvottomia, ne on vaihdettava.

h) Pidä tämä käyttöohje tallessa myöhempää käyttöä varten. Jos tämä laite luovutetaan kolmannelle osapuolelle, käyttöohjeet on luovutettava sen mukana.

i) Säilytä pakkauselementit ja pienet kokoonpano-osat lasten ulottumattomissa.

j) Pidä laite poissa lasten ja eläinten ulottuvilta.

k) Jos tätä laitetta käytetään yhdessä muiden laitteiden kanssa, on myös niiden käyttöohjeita noudatettava.



MUISTA! KUN KÄYTÄT LAITETTA, SUOJAA LAPSIA JA MUITA SIVULLISIA.

3.3. Henkilökohtainen turvallisuus

a) Älä käytä laitetta väsyneenä, sairaana tai alkoholin, huumaavien aineiden tai sellaisten lääkkeiden vaikutuksen alaisena, jotka voivat merkittävästi heikentää kykyäsi käyttää laitetta.

b) Laitetta saavat käsitellä vain fyysisesti hyväkuntoiset henkilöt, jotka ovat kykeneviä käsittelemään sitä, jotka ovat asianmukaisesti koulutettuja ja jotka tuntevat tämän käyttöohjeen sisällön sekä yleiset työturvallisuusmääräykset.

c) Kun työskentelet laitteen kanssa, käytä tervettä järkeä ja pysy aina valppaana. Tilapäinen keskittymisen menetys laitteen käytön aikana voi johtaa vakaviin vammoihin.

d) Tämä laite ei ole leikkikalu. Lapsia on valvottava, jotteivat he leikkisi laitteen kanssa.

e) Älä laita käsiäsi tai muita esineitä laitteen sisälle, kun se on käytössä!

3.4. Laitteen turvallinen käyttö

a) Älä käytä laitetta, jos sen "ON/OFF"-kytkin ei toimi kunnolla (laite ei kytkeydy päälle eikä pois päältä). Laitteet, joita ei voi kytkeä päälle ja pois päältä ON/OFF-kytkimellä, ovat vaarallisia, ja ne tulee korjata ennen niiden käyttöä.

b) Irrota laite virtalähteestä ennen säätö-, puhdistus- ja huoltotöiden aloittamista. Tällainen ennaltaehkäisevä toimenpide vähentää tahattoman käynnistymisen riskiä.

c) Kun laitetta ei käytetä, säilytä se turvallisessa paikassa, poissa lasten ja sellaisten henkilöiden ulottumattomissa, jotka eivät tunne laitetta ja jotka eivät ole lukeneet sen käyttöohjetta. Laite voi olla kokemattomien käyttäjien käsissä vaarallinen.

d) Pidä laite teknisesti täydellisessä kunnossa. Tarkista ennen jokaista käyttökertaa, että laite ei ole vaurioitunut. Tarkista erityisesti laitteen liikkuvat osat halkeamien varalta. Tarkista myös kaikki muut seikat, jotka voisivat aiheuttaa ongelmia laitteen turvalliseen toimintaan. Jos havaitset minkäänlaisia vaurioita, laite on luovutettava korjattavaksi ennen sen käyttöä.

e) Laite on pidettävä poissa lasten ulottuvilta.

f) Laitteen korjauksen tai huollon saa suorittaa vain pätevä henkilö ja ainoastaan alkuperäisiä varaosia käyttäen. Tämä varmistaa laitteen turvallisen käytön.

g) Älä poista tehtaalla asennettuja suojuksia äläkä löysää ruuveja, jotta laite toimisi turvallisesti.

h) Kun kuljetat ja käsittelet laitetta varaston ja määränpään välillä, noudata kuljetusta koskevia työturvallisuusmääräyksiä, jotka ovat voimassa siinä maassa, jossa laitetta käytetään.

i) Älä siirrä, säädä tai käännä laitetta työn aikana.

j) Älä käytä laitetta valvomatta.

k) Puhdista laite säännöllisesti, jotta siihen ei kerry sitkeää likaa.

l) Kahta työkappaletta ei saa käsitellä samanaikaisesti.

m) Tämä laite ei ole leikkikalu. Lapset eivät saa suorittaa laitteen puhdistus- ja huoltotöitä ilman aikuisen henkilön valvontaa.

n) Älä tee muutoksia laitteeseen sen parametrien tai rakenteen muuttamiseksi.

o) Pidä laite kaukana tulen- ja lämmönlähteistä.

p) Älä ylitä suurinta sallittua käyttöpainetta!

q) Älä peitä tuuletusaukkoja!

r) Ennen tyhjiöpakatun elintarvikkeen nauttimista tarkista, ettei se ole pilaantunut pakkauksesta huolimatta.

s) Elintarvikkeet säilytetään turvallisesti matalissa lämpötiloissa (suositeltu säilytyslämpötila <4 °C). Pitkäaikaissäilytystä varten elintarvikkeet on pakastettava pakkaamisen jälkeen.

t) Älä pakkaa tyhjiössä äläkä säilytä vanhentuneita elintarvikkeita.

u) Laite on liitettävä vain maadoitettuun virtalähteeseen. Älä käytä jatkojohtoja laitteen liittämiseen.

v) Käytä tyhjiöpakkaukseen tarkoitettuja pusseja ja lisävarusteita.

w) Lyhytaikaisesti säilyvät tuotteet tulee pakastaa, niiden tyhjiöpakkaamista ei suositella.

x) On suositeltavaa pitää 20 sekunnin taukoja laitteen käyttökertojen välillä.

y) Älä koske tiivistenauhaan! Ole erityisen varovainen tyhjiöpussia asettaessasi/poistaessasi.

z) “SEAL”Vältä käsien palovammat painamalla painiketta. Laite ei kuumene tässä tilassa.

aa) Älä avaa kantta väkisin. Jos tunnet vastusta kantta avattaessa, odota paineen vakautumista.



HUOMIO! HUOLIMATTA LAITTEEN TURVALLISESTA RAKENTEESTA, SUOJAOMINAISUUKSISTA JA KÄYTTÄJÄÄ SUOJAAVIEN LISÄELEMENTTIEN KÄYTÖSTÄ, LAITTEEN KÄYTTÖÖN SISÄLTYY SILTI AINA PIENI ONNETTOMUUS- TAI LOUKKAANTUMISRISKI. PYSY VALPPAANA JA KÄYTÄ TERVETTÄ JÄRKEÄ LAITETTA KÄYTTÄESSÄSI.

4. Yleiset käyttöohjeet

Laite on tarkoitettu elintarvikkeiden tyhjiöpakkaamiseen imemällä ilmaa tiiviisti suljetusta pussista ja sen sulkemisen jälkeen.

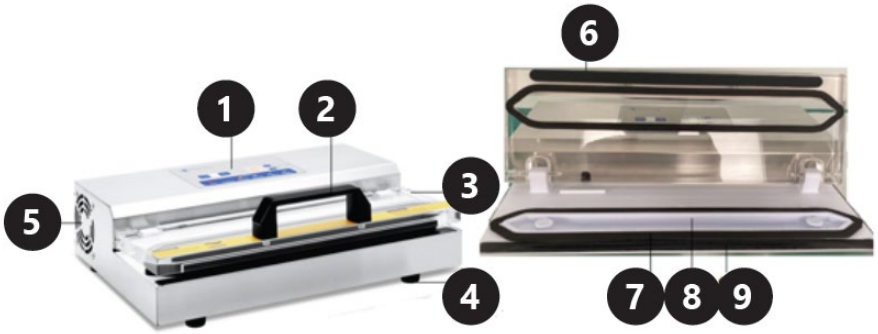
Tuote on tarkoitettu vain kotikäyttöön.

Käyttäjä on vastuussa kaikista vahingoista, jotka aiheutuvat laitteen virheellisestä käytöstä.

4.1. Laitteen kuvaus

4.1.1. Tuotteen yleiskatsaus

RCVG-40



1) Ohjauspaneeli
2) Kahva
3) Kansi
4) Jalka
5) Puhallin
6) Kiristysnauha
7) Tyhjiökammion tiiviste
8) Tyhjiökammio
9) Tiivistysnauha

RCVG-41



1) Ohjauspaneeli
2) Puhallin
3) Jalka

4) Kansi

5) Kiristysnauha

6) Lukko

7) Tyhjiökammion tiiviste

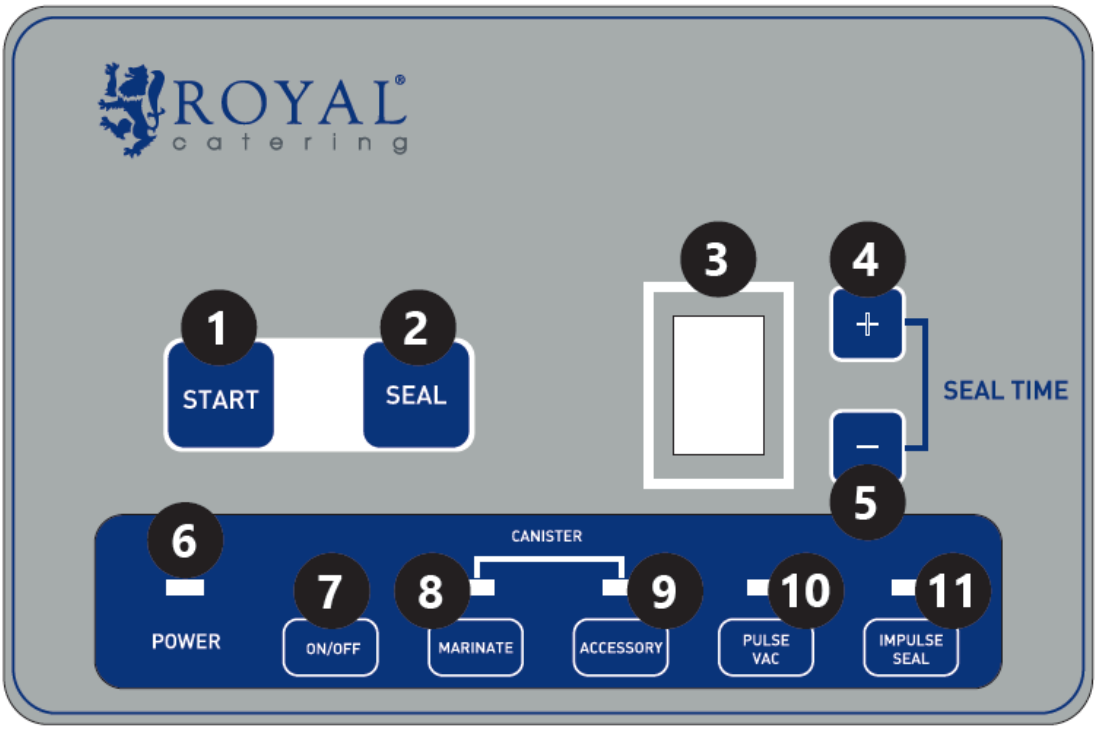
8) Tyhjiökammio

9) Lukkoholkki

10) Tiivistysnauha

4.1.2. Ohjauspaneeli

RCVG-40



1) Automaattinen tyhjiöpakkaus

2) Pussin sulkeminen

3) Prosessin edistymisen näyttö

4) Saumausajan pidentäminen

5) Saumausajan lyhentäminen

6) Toiminnan merkkivalopainike

7) ON/OFF Marinointitila

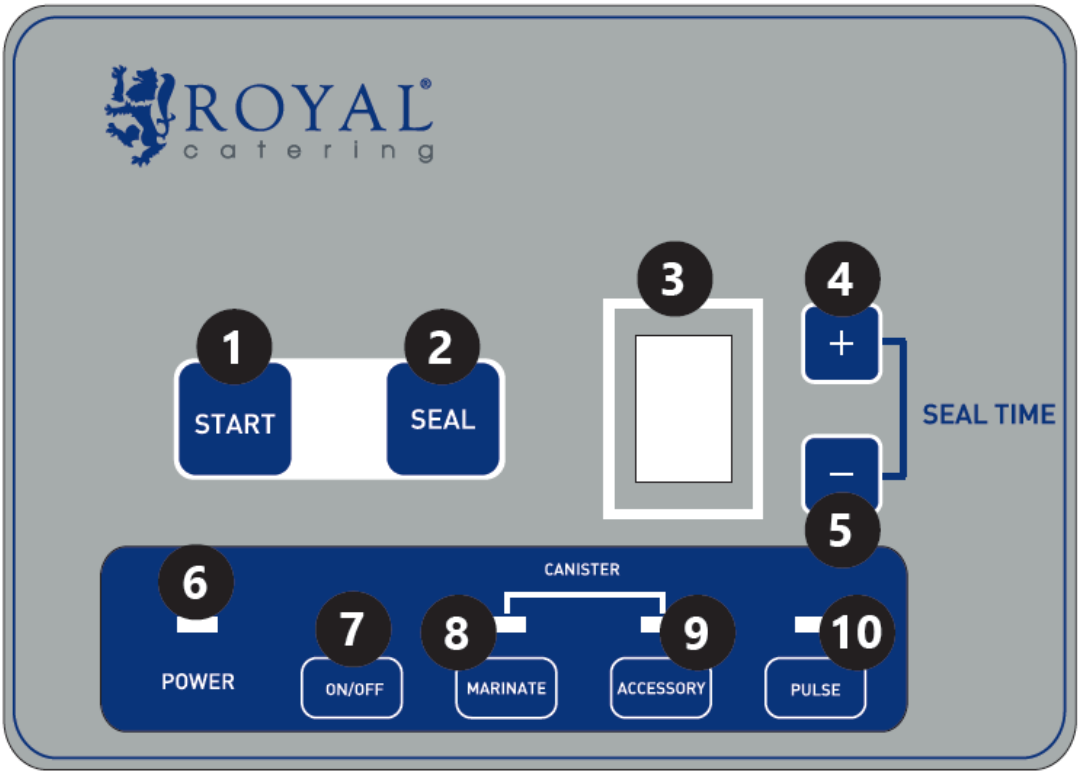
8) Ilmanimu lisävarusteista

9) Pulsaatiopakkaustila

10) Normaali sulkemistila

11) Automaattinen tyhjiöpakkaus

RCVG-41



1) Pussin sulkeminen

2) Prosessin edistymisen näyttö

3) Saumausajan pidentäminen

4) Saumausajan lyhentäminen

5) Toiminnan merkkivalopainike

6) Marinointitila

7) ON/OFF Ilmanimu lisävarusteista

8) Pulsaatiopakkaustila

9) Laitteen sijainti

10) Kuumentaminen

4.2. Valmistelu käyttöä varten

4.2.1. Vihannekset tulee kuumentaa ennen tyhjiöpakkaamista

Käyttöympäristön lämpötila ei saa olla yli 40 °C, ja suhteellisen kosteuden tulee olla alle 85 %. Huolehdi hyvästä ilmanvaihdosta laitteen käyttökohteessa. Laitteen kummankin sivun ja seinän

tai muiden kohteiden välillä on oltava vähintään 10 cm:n etäisyys. Laitetta on aina käytettävä tasaisella, vakaalla, puhtaalla, tulenkestävällä ja kuivalla alustalla, ja se on pidettävä poissa lasten ja sellaisten henkilöiden ulottuvilta, joilla on rajoittunut toimintakyky. Sijoita laite niin, että pääset aina käsiksi sen sähköpistokkeeseen. Laitteeseen kytketyn virtajohdon on oltava asianmukaisesti maadoitettu, ja sen on vastattava tuoteselosteen teknisiä tietoja.

Pura laite sekä kaikki sen osat ja puhdista ne ennen ensimmäistä käyttökertaa.

4.2.2. Tämä prosessi estää entsyymien vaikutuksen, joka vaikuttaa maun, värin ja rakenteen menetykseen

Noudata seuraavia kuumennusohjeita: Laita vihannekset kiehuvaan veteen tai mikroaaltouuniin, kunnes ne ovat kypsiä mutta vielä rapeita.

Upota vihannekset kylmään veteen kypsennyksen pysäyttämiseksi.

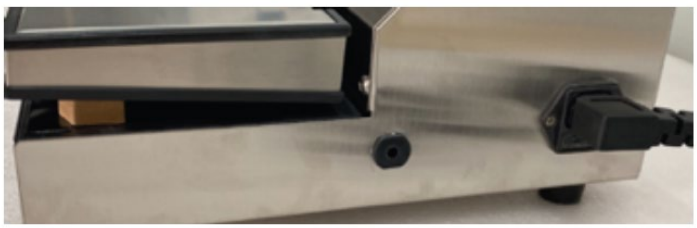
1) Kuivaa vihannekset (esim. talouspaperilla) ennen tyhjiöpakkaamista.
2) Upota vihannekset kylmään veteen kypsennyksen pysäyttämiseksi.
3) Kuivaa vihannekset (esimerkiksi talouspaperilla) ennen tyhjiöpakkaamista.
4) Kaalit (parsakaali, idut, kaali, kukkakaali, lehtikaali, nauriit) vapauttavat luonnostaan kaasuja säilytyksen aikana. Siksi ne tulee säilyttää kuumentamisen jälkeen ainoastaan pakastimessa.

4.3. Laitteen käyttö

4.3.1. Laitteen käynnistys

1) Liitä virtajohto.
   a) Poista kalvo johdosta.
   b) Työnnä 3-nastainen pää laitteen sivussa olevaan pistorasiaan [1].





2) Yhdistä laite virtalähteeseen.

a) Työnnä virtajohto pistorasiaan.

3) ON/OFF Paina -painiketta. Viimeksi tallennettu saumausaika tulee näkyviin. Tuuletin käynnistyy. 10 minuutin käyttämättömyyden jälkeen näyttö sammuu ja tuuletin lakkaa toimimasta.

4) Valitse haluamasi toiminto.

4.3.2. Laitteen toiminnot

4.3.2.1. Tyhjiöpakkaus foliolla

a) Valitse sopivan levyinen foliorulla.

b) Aseta folion alku saumausnauhaa pitkin ja sulje kansi.

c) "SEAL" Paina -painiketta. Laite laskee vaiheet 9:stä 0:aan, jossa 0 tarkoittaa saumauksen valmistumista.

d) ON/OFF Paina -painiketta prosessin pysäyttämiseksi (tarvittaessa).

e) Kun prosessi on valmis, kansi avautuu automaattisesti. Poista sitten foliorulla ja tarkista saumauksen laatu.

f) Jos tiiviste on oikea, säädä folion kokoa pakattavan tuotteen mukaan. Jätä 4,5 cm vapaata tilaa ja leikkaa folio.

g) Kun tuote on asetettu folioon, toimi kuten pussien kanssa tyhjiöpakkaamisessa (kohta 2 alla).

4.3.2.2. Tyhjiöpakkaus tyhjiöpusseilla:

a) Valitse sopiva tyhjiöpussi.

b) Aseta tuote pussiin.

c) Jätä pussin sisään 4,5 cm vapaata tilaa.

d) Aseta pussin toinen pää tyhjiökammion tiivistettä pitkin.

e) Sulje kansi.

f) "START" Paina painiketta. Laite käynnistää tyhjiöpakkaussyklin. Näyttö alkaa laskea vaiheita 9:stä 0:aan, jossa 0 tarkoittaa prosessin loppua.

g) Kun prosessi on valmis, laite käynnistää sulkemissyklin automaattisesti.

h) Valmistuttuaan kansi avautuu. Poista sitten pussi ja tarkista sulkemisen laatu. "SEAL" Toista sulkemissykli (painikkeella) tarvittaessa.

4.3.2.3. Pulsoiva tyhjiöpakkaustoiminto.

Tyhjiöpakkaus ja korkea paine voivat johtaa herkkien tuotteiden tuhoutumiseen. Tällaisille tuotteille suositellaan pulsoivaa tyhjiöpakkaustoimintoa, koska se mahdollistaa ajan ja tyhjiöarvon hallinnan estäen tuotteiden murskaantumisen. Tätä toimintoa voidaan käyttää mehukkaiden tuotteiden pakkaamiseen, jotta nesteet eivät puristu ja tuote ei kuivu.

a) Valitse sopiva tyhjiöpussi.

b) Aseta tuote pussiin.

c) Jätä pussin sisään 4,5 cm vapaata tilaa.

d) Aseta pussin toinen pää tyhjiökammion tiivistettä pitkin.

e) Sulje kansi.

f) “PULSE” Paina painiketta. Laite käynnistää tyhjiöpakkaussyklin.

g) “PULSE” Paina painiketta uudelleen pysäyttääksesi syklin, mikä mahdollistaa alipaineen alentamisen ja hidastaa prosessia. “PULSE” Paina painiketta uudelleen palauttaaksesi toiminnan. Toista, kunnes haluttu vaikutus on saavutettu. Mitä herkempi tuote, sitä useammin prosessi keskeytyy ja entisöinti on tarpeen.

h) “SEAL” Kun haluttu vaikutus on saavutettu, sulje pussi painamalla painiketta.

i) Kun toiminto on valmis, kansi avautuu. Poista sitten pussi ja tarkista sauman laatu. Toista saumaussykli tarvittaessa.

4.3.2.4. Tyhjiöpakkaus astioihin

a) Aseta tuote tyhjiöpussiin.

b) Varmista, että astian kansi on kuiva ja että kannen ja astian yläosan raot eivät sisällä murusia tai roskia. Sulje astia.

c) Astian kannessa on nuppi. Käännä se ilmanpoistoasentoon (vaihtelee astioiden välillä).

d) Liitä lisäletku laitteen pistorasiasta [1] astian pistorasiaan.



e) “ACCESSORY” Paina painiketta. Paina astian kantta kevyesti. Laite aloittaa ilmanpoiston.

f) Kun prosessi on valmis, laite siirtyy automaattisesti valmiustilaan.

g) Käännä astian kannen nuppi ilmanotto-/poistoaukon estämiseen vastaavaan asentoon.

h) Irrota letku.

i) Säilytä astiaa jääkaapissa.

j) Avaa astia kääntämällä astian kannen nuppi avaamisasentoon.

HUOMIO! Puhdista astia huolellisesti tuotteen tyhjentämisen jälkeen. Puhdasta tyhjiöastiaa voidaan käyttää uudelleen monta kertaa.

4.3.2.5. Marinointitila

Elintarvikkeiden marinointitila tyhjiöastian avulla suoritetaan kahdessa syklissä: nopea marinointi (15 min) ja normaali marinointi (27 min). Toiminto koostuu vuorotellen toistuvasta ilmanimusyklistä ja sitten ilman vapauttamisesta astiaan, mikä varmistaa optimaalisen marinadin kyllästymisasteen mahdollisimman lyhyessä ajassa.

a) Aseta tuote tyhjiöpussiin.

b) Varmista, että astian kansi on kuiva ja että kannen ja astian yläosan raot eivät sisällä murusia tai roskia. Sulje astia.

c) Astian kannessa on nuppi. Käännä se asentoon, joka avaa ilmanottoaukon.

d) Liitä lisäletku laitteen pistorasiasta [1] astian pistorasiaan.



e) “MARINATE” Paina painiketta. Valitse haluttu sykli: nopea (paina painiketta vain kerran), normaali (paina painiketta kahdesti). Valittu sykli näkyy näytössä: 1 – nopea marinointi, 2 – normaali marinointi.

f) “START” Paina painiketta. Paina astian kantta kevyesti.

g) Laite alkaa laskea vaiheita 5:stä 0:aan, jossa 0 tarkoittaa prosessin loppua. Imu loppuu 4 minuutin kuluttua nopeassa marinointisyklissä ja 8 minuutin kuluttua normaalissa marinointisyklissä.

h) Imun päätyttyä marinadiuutteen muodossa imetty ilma tulee astiaan. Näyttö alkaa laskea vaiheita 5:stä 1:een. Se loppuu 30 sekunnin kuluttua.

i) Laite käynnistää ilmanimun uudelleen.

j) Yllä kuvatut syklit toistetaan, kunnes marinointitila on valmis.

k) Kun marinointi on valmis, näytössä näkyy arvo 0.

l) Käännä säiliön kannen nuppi asentoon, joka sulkee ilman tulo-/poistoaukon.

m) Irrota letku.

4.3.2.6. Avointen pullojen sulkeminen tyhjiökorkilla

Toiminto on hyödyllinen avoimille viini-, ruokaöljy-, mehupulloille jne.

a) Sulje pullo tyhjiökorkilla. Jätä korkin pohjan ja pullossa olevan nesteen pinnan väliin vähintään 2,5 cm tilaa.

b) Liitä lisäletku laitteen [1] liittimestä korkin liittimeen.

c) “ACCESSORY” Paina painiketta. Laite aloittaa ilman poistamisen pullosta.

d) Kun prosessi on valmis, laite siirtyy automaattisesti valmiustilaan.

e) Irrota letku.

f) Säilytä pulloa pystyasennossa. Varmista, että pullossa oleva neste ei joudu kosketuksiin korkin kanssa.

g) Avaa pullo poistamalla korkki.

4.3.2.7. Normaali sulkeminen

Toiminto on hyödyllinen, kun tyhjiöpakkausta ei tarvita.

a) Aseta sulkemisaika painikkeilla "+" ja "-.

b) “IMPULSE SEAL” Paina painiketta.

c) Aseta pussin pää saumausnauhaa pitkin.

d) Sulje kansi ja paina kevyesti.

e) Laite aloittaa saumauksen automaattisesti. Näyttö alkaa laskea aikaa alusta nollaan, mikä tarkoittaa prosessin loppua.

f) Avaa kansi ja tarkista saumauksen laatu.

g) ON/OFF Poistu normaalista saumaustilasta painamalla painiketta.

HUOMAUTUS: Jos saumauspusseja on paljon, on suositeltavaa asettaa saumausaika mahdollisimman lyhyeksi, jotta pussi ei ylikuumene tai sula.

4.3.3. Tietoja tyhjiölisävarusteista

4.3.3.1. Tyhjiösäiliöt

a) Vain paineen alaisena käytettäväksi tarkoitettujen säiliöt ovat sallittuja. Muut yhteensopimattomat säiliöt voivat vaurioitua.

b) Jäähdytä tuote ennen sen asettamista säiliöön.

c) Älä pakasta sisältöisiä säiliöitä. Alin suositeltu elintarvikkeiden säilytyslämpötila tyhjiösäiliössä on -18 °C.

d) Muutama sekunti ennen ilman imemisen aloittamista paina säiliön kantta varovasti alas paremman tehon saavuttamiseksi.

e) Säiliön kantta ei voi laittaa mikroaaltouuniin tai astianpesukoneeseen. Se on pestävä käsin. Itse säiliö voidaan pestä astianpesukoneessa ja laittaa mikroaaltouuniin, jos asetettu lämpötila ei ylitä 100 °C.

f) Jos nestettä tai tuotteen murusia pääsee tyhjiöpakkaajan liitosletkuun, huuhtele se lämpimällä vedellä. Ennen puhdistusta varmista, että letku ei ole kytketty laitteeseen tai säiliöön.

g) Jauhemaiset tai rakeiset tuotteet tulee peittää talouspaperilla ennen imua, jotta tuotehiukkaset eivät pääse järjestelmään.

h) Älä käytä vakuumisäiliötä tuotteiden säilömiseen.

4.3.3.2. Tyhjiöpussit

a) Tyhjiöpusseihin pakattavien tuotteiden tulee olla mahdollisimman tuoreita.

b) Herkät ja kosteat tuotteet tulee pakastaa ennen tyhjiöpakkaamista. Tuotteet, kuten liha, marjat tai leipä, voidaan pakastaa 24 tuntia ennen pakkaamista. On suositeltavaa, että tuote on kova ennen tyhjiöpakkaamista.

c) Pakasteettoman lihan tulee laittaa talouspaperiin ennen pakkaamista. Tämä estää tuotteen kuivumisen.

d) Nestemäiset tuotteet, kuten keitot, gulassi tai muhennokset, tulee jäähdyttää ja pakastaa hieman kulhossa tai jääpalamuotilla ennen pakkaamista.

e) Teräväreunaiset tuotteet, kuten luut, riisi ja pasta, tulee kääriä talouspaperiin ennen pakkaamista reikien estämiseksi.

f) Tyhjiöpussit ovat uudelleenkäytettäviä tuotteita. Ne voidaan laittaa kiehuvaan veteen tai mikroaaltouuniin, mutta tällaisia pusseja ei tule enää käyttää tyhjiöpakkaamiseen, samoin kuin pusseja, joita on käytetty kalan tai liukkaiden ja öljyisten tuotteiden säilyttämiseen.

g) Muista kuumentaa vihannekset kuumalla vedellä ennen tyhjiöpakkaamista.

4.3.4. Elintarvikkeiden säilytys

Taulukko 2: Elintarvikkeiden säilytysaika

Tuote	**Tyhjiöpakattujen tuotteiden säilytys pakastimessa**	**Tyhjiöpakattujen tuotteiden säilytys jääkaapissa**	**Normaali säilytys**
Naudan- ja vasikanliha	1-3 vuotta	1 kuukausi	1-2 viikkoa
Jauheliha	1 vuosi		
Sianliha	2-3 vuotta	2-4 viikkoa	1 viikko
Kala	2 vuotta	2 viikkoa	3-4 päivää
Siipikarja	2-3 vuotta	2-4 viikkoa	1 viikko
Savustettu liha	3 vuotta	6-12 viikkoa	2-4 viikkoa
Tuoreet kaltatut tuotteet	2-3 vuotta	2-4 viikkoa	1-2 viikkoa
Hedelmät	2-3 vuotta	2 viikkoa	3-4 päivää
Kovajuusto	6 kuukautta	6-12 viikkoa	2-4 päivää
Leikkeleet	Ei suositella		1-2 viikkoa
Pasta	6 kuukautta	2-3 viikkoa	1 viikko

4.3.5. Muut tyhjiöpakkauskoneen käyttötarkoitukset

4.3.5.1. Kylmäkompressio

a) Täytä tyhjiöpussi puolilleen vedellä.

b) Lisää muutama lusikallinen alkoholia.

c) Sulje pussi (ilman imua!).

d) Laita pakastimeen.

e) Alkoholi estää veden jäätymisen. Näin saat pakastimesta otettaessa joustavan viilentävän kompressin kivuliaisiin vammoihin.

4.3.5.2. Järjestäjä

Pienet esineet, kuten ruuvit, suojukset jne., voidaan myös tyhjiöpakata, mikä auttaa pitämään järjestyksen yllä esimerkiksi autotallissa ja estää pienten osien katoamisen.

4.3.5.3. Estää hapettumisen

Tämä ominaisuus pitää hopeaesineet, kuten tyhjiöpakatut korut, hyvässä kunnossa ja estää niiden tummumisen.

4.3.5.4. Matkaseurue

Ennen pidempää matkaa voit pakata mukaan valmiita mukaan otettavia aterioita sekä pieniä hyödyllisiä esineitä, kuten tulitikkuja tai kartan, jotka eivät kastu tyhjiöpakattuina.

4.4. Puhdistaminen ja huolto

4.4.1. Yleiset ohjeet

a) Irrota verkkopistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä kokonaan ennen jokaista puhdistusta, säätöä tai lisävarusteiden vaihtoa sekä silloin, kun laitetta ei käytetä.

b) Irrota laite aina pistorasiasta ennen sen puhdistamista tai varastoimista.

c) Käytä laitteen pintojen puhdistamiseen vain syövyttämättömiä puhdistusaineita.

d) Käytä laitteen pesuun vain mietoja, elintarviketurvallisia pesuaineita.

e) Laitteen puhdistuksen jälkeen kaikki osat on kuivattava kokonaan ennen seuraavaa käyttökertaa.

f) Laite on säilytettävä kuivassa ja viileässä paikassa suojassa kosteudelta ja suoralta auringonvalolta.

g) Laite on tarkastettava säännöllisesti sen teknisen tehokkuuden ja mahdollisten vaurioiden havaitsemiseksi.

h) Käytä puhdistamiseen pehmeää puhdistusliinaa.

i) Älä käytä puhdistukseen teräviä ja/tai metallisia esineitä (esim. teräsharjaa tai metallista lastaa), koska ne voivat vahingoittaa laitteen pintamateriaalia.

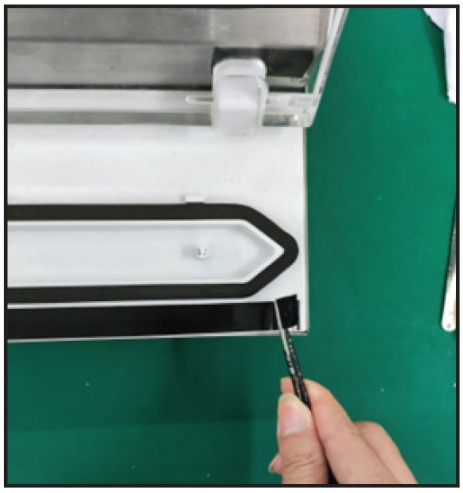
j) Älä puhdista laitetta happamilla aineilla, lääkinnällisiin tarkoituksiin tarkoitetuilla aineilla, ohennusaineilla, polttoaineilla, öljyillä tai muilla kemiallisilla aineilla, sillä ne voivat vahingoittaa laitetta.

k) RCVG-41Mallissa on mahdollista irrottaa kammion vieressä oleva tiiviste, jotta voidaan pyyhkiä pois nesteitä ja jäämiä, jotka ovat saattaneet karata tyhjiöpussista pakkauksen aikana.

4.4.2. Saumauspalkin teipin vaihtaminen

Vaihtoon tarvittavat työkalut: korkean lämpötilan teippi, pinsetit, 0,8 mm paksu metallilevy tai viiltomitta.

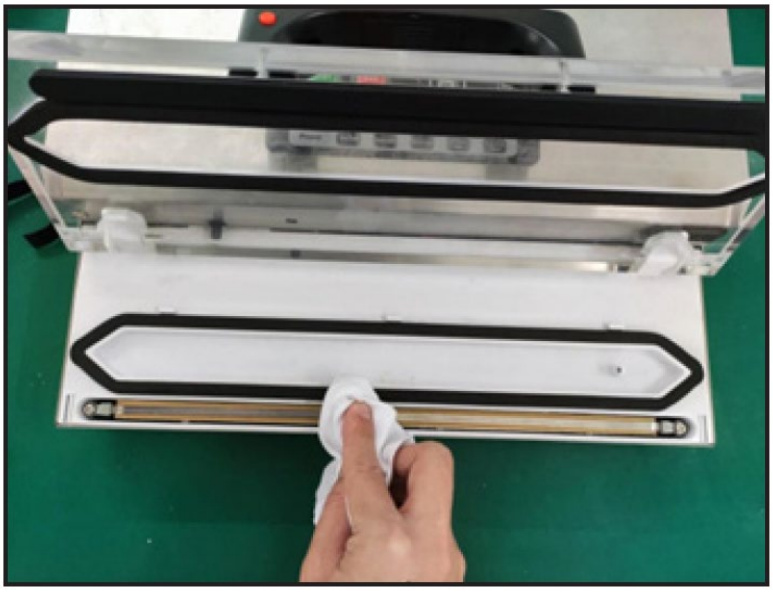
a) Nosta teippiä toisesta päästä pinseteillä.



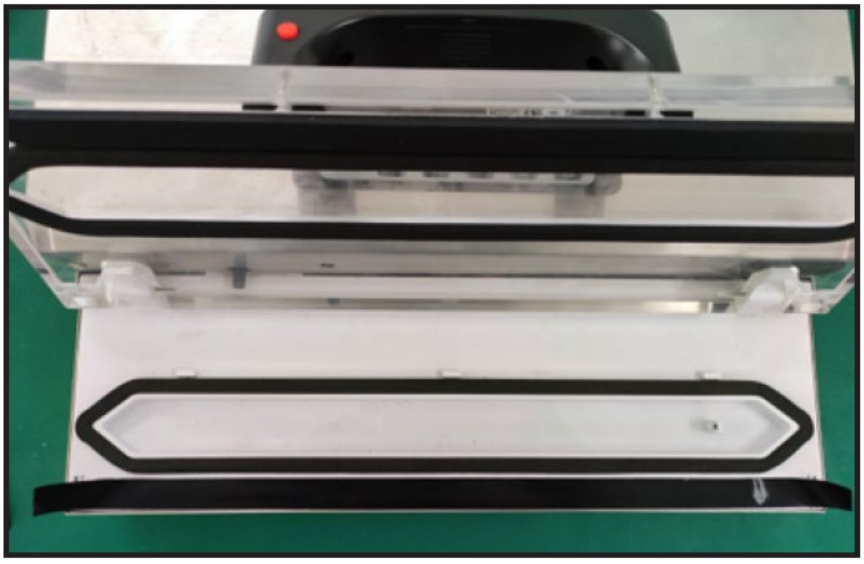
b) Poista teippi kokonaan.



c) Tarkista, onko teipin kiinnityskohdassa jäljellä liimaa. Puhdista liima tarvittaessa esimerkiksi alkoholiin kostutetulla liinalla.



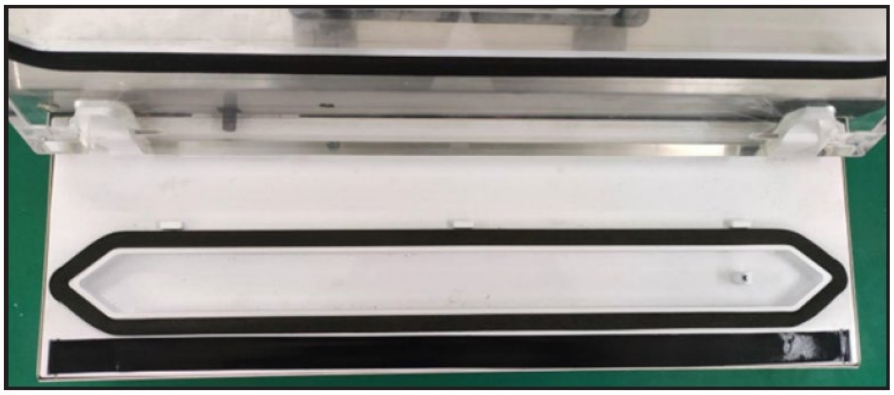
d) Liimaa uusi teippi niin, että se tarttuu hitsausliuskaan, ja tasoita lämmityslangan kohta. Teipin päitä ei tarvitse liimata tiukasti. Jätä noin 10–15 mm irtonaista teippiä molempiin päihin.



e) Käytä ohutta metallilevyä tai 0,8 mm paksua ja 10 mm leveää uramittaa asettaaksesi teipin lämmityskaapelin molemmissa päissä oleviin uriin. Varo käyttämästä liikaa voimaa, koska se voi aiheuttaa teipin puhkeamisen.



f) Tasoita koko teippi ilmakuplien poistamiseksi ja varmista, että teippi on hyvin kiinnittynyt.



4.4.3. Ongelmien ratkaiseminen

Taulukko 3: Vianmääritys

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
“E” “E2” / “E3” RCVG-41Näytössä näkyy (mallille).	Laite on ylikuumentunut.	Sammuta laite ja irrota se virtalähteestä. Odota vähintään 20 minuuttia ennen laitteen uudelleenkäynnistystä.
Laite ei käynnisty.	Ei yhteyttä virtalähteeseen tai virtajohto on vaurioitunut.	Tarkista virtajohdon kunto ja liitäntä. Kiristä pistoke tai vaihda johto viasta riippuen.
Laite jättää paljon ilmaa tyhjiöpussiin.	Tyhjiöpussin pää ei ole tyhjiökammiossa tai se ei ole tasaisesti aseteltu. Laite tai pussi on likainen.	Varmista, että pussi on asetettu oikein. Puhdista laite tai vaihda pussi.
Pussi ei ole tiukka.	Tuotteen terävät reunat voivat puhkaista pussin.	Vaihda pussi ja toista tyhjiöpakkausprosessi.

Hedelmät/vihannekset ovat pilaantuneet.	Ruoka ei ole kuumaa tai pakastunut kunnolla (muodostaa kaasua).	Avaa pussi ja käytä tuotteet, jos ne ovat syötäväksi kelpaavia, tai hävitä tuotteet. Älä pakkaa niitä uudelleen.
Laite ei ime ilmaa tyhjiösäiliöistä.	• Virheellinen letkuliitäntä. • Säiliön kannen nupin virheellinen asento. • Säiliössä ei ole vapaata tilaa. • Vaurioitunut säiliö/kansi	• Tarkista letkuliitäntä ja paina tarvittaessa sisään. • Aseta nuppi oikeaan asentoon. • Tyhjennä säiliö, kunnes tarvittava vapaa tila on saavutettu. • Aseta säiliö/kansi takaisin.

4.4.4. Käytettyjen laitteiden hävittäminen

Älä hävitä laitetta yleisen kunnallisen jätehuollon kautta. Luovuta se sähkölaitteiden kierrätykseen erikoistuneeseen keräyspisteeseen. Tarkista tuotteessa, käyttöohjeessa ja pakkauksessa oleva symboli. Laitteen valmistamiseen käytetyt muovit voidaan kierrättää merkintöjen mukaisesti. Kierrättämällä jätteet asianmukaisesti annat merkittävän panoksen ympäristönsuojeluun.

Ota yhteyttä paikallisiin viranomaisiin saadaksesi tietoa paikallisista kierrätyslaitoksista.

⚠

Deze gebruikershandleiding is vertaald met behulp van machinevertaling. We hebben er alles aan gedaan om ervoor te zorgen dat de vertaling nauwkeurig is, maar houd er rekening mee dat geautomatiseerde vertalingen niet perfect zijn en niet bedoeld zijn om menselijke vertalers te vervangen. De officiële versie van de gebruikershandleiding is in het Engels. Eventuele verschillen tussen de vertaalde versie en het originele Engels zijn niet juridisch bindend. Als u vragen hebt over de nauwkeurigheid van de vertaling, raadpleeg dan de Engelse versie, die de officiële referentie is. Meer taalversies zijn op aanvraag beschikbaar via info@expondo.com.

1. Technische gegevens

Tabel 1: Technische gegevens van het product

Beschrijving parameter	Waarde parameter	
Productnaam	Vacumeerapparaat	
Model	RCVG-40	RCVG-41
Nominale spanning [V~] / frequentie [Hz]	230 / 50	
Nominaal vermogen [W]	475	
Beschermingsklasse	I	
Maximale rol-/folie-/sealbreedte [mm]	310	
Vacuümdruk [mbar]	-942 (dubbele vacuümpomp met motor)	-968 (dubbele vacuümpomp met motor)
Afmetingen [breedte x diepte x hoogte; mm]	280 x 385 x 110	275 x 285 x 110
Gewicht [kg]	4,6	4,2

2. Algemene beschrijving

De gebruikershandleiding is bedoeld als hulpmiddel bij een veilig en probleemloos gebruik van het apparaat. Het product is ontworpen en vervaardigd volgens strikte technische richtlijnen, met gebruikmaking van de modernste technologieën en componenten. Bovendien wordt het geproduceerd volgens de strengste kwaliteitsnormen.

GEBRUIK HET APPARAAT ALLEEN ALS U DEZE GEBRUIKERSHANDLEIDING GRONDIG HEBT GELEZEN EN BEGREPEN.

Om de levensduur van het apparaat te verlengen en een probleemloze werking te garanderen, dient u het te gebruiken in overeenstemming met deze gebruikershandleiding en regelmatig onderhoudswerkzaamheden uit te voeren. De technische gegevens en specificaties in deze handleiding zijn actueel. De fabrikant behoudt zich het recht om wijzigingen aan te brengen in verband met kwaliteitsverbetering. Het toestel is ontworpen om de risico's van geluidsemissie tot een minimum te beperken, rekening houdend met de technologische vooruitgang en de mogelijkheden tot geluidsreductie.

2.1. Legenda

Pictogram	Beschrijving
	Het product voldoet aan de relevante veiligheidsnormen.
	Lees de instructies voor gebruik.
	Het product moet worden gerecycled.
	**WAARSCHUWING ! of VOORZICHTIG! of HERINNERING!** Van toepassing op de gegeven situatie. (algemeen waarschuwingssignaal)
	ATTENTIE! Elektrische schok waarschuwing!
	ATTENTIE! Pas op voor handverplettering!
	Klasse I beschermingsapparaat met dubbele isolatie.
	ATTENTIE! Heet oppervlak, kans op brandwonden!
	Alleen binnenshuis gebruiken.



LET OP! DE TEKENINGEN IN DEZE HANDLEIDING DIENEN UITSLUITEND TER ILLUSTRATIE EN KUNNEN IN SOMMIGE DETAILS AFWIJKEN VAN HET WERKELIJKE PRODUCT.

3. Gebruiksveiligheid



ATTENTIE! LEES ALLE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN EN ALLE INSTRUCTIES NAUWKEURIG. HET NIET OPVOLGEN VAN DE WAARSCHUWINGEN EN INSTRUCTIES KAN LEIDEN TOT ELEKTRISCHE SCHOKKEN, BRAND EN/OF ERNSTIG OF ZELFS DODELIJK LETSEL.

De termen "apparaat" of "product" worden in de waarschuwingen en instructies gebruikt om te verwijzen naar:

Vacumeerapparaat

3.1. Elektrische veiligheid

a) De stekker moet in het stopcontact passen. Verander op geen enkele manier iets aan de stekker. Het gebruik van originele stekkers en passende stopcontacten vermindert het risico van elektrische schokken.

b) Vermijd het aanraken van geaarde elementen zoals leidingen, kachels, boilers en koelkasten. Er bestaat een verhoogd risico op een elektrische schok als het geaarde apparaat wordt blootgesteld aan regen, in direct contact komt met een nat oppervlak of in een vochtige omgeving wordt gebruikt. Als er water in het apparaat komt, neemt het risico van schade aan het apparaat en van een elektrische schok toe.

c) Raak het apparaat niet aan met natte of vochtige handen.

d) Gebruik de kabel alleen voor het beoogde doel. Gebruik het nooit om het apparaat te dragen of om de stekker uit het stopcontact te trekken. Houd de kabel uit de buurt van warmtebronnen, olie, scherpe randen of bewegende delen. Beschadigde of kabels die door elkaar geraakt zijn verhogen het risico op elektrische schokken.

e) Indien het gebruik van het apparaat in een vochtige omgeving niet kan worden vermeden, moet een aardlekschakelaar (RCD) worden toegepast. Het gebruik van een RCD vermindert het risico van elektrische schokken.

f) Gebruik het apparaat niet als het netsnoer beschadigd is of duidelijke tekenen van slijtage aanwezig zijn. Een beschadigd netsnoer moet worden vervangen door een gekwalificeerde elektricien of het servicecentrum van de fabrikant.

g) Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om een elektrische schok te voorkomen. Gebruik het apparaat niet op natte oppervlakken.

h) ATTENTIE! LEVENSGEVAARLIJK! Dompel het apparaat tijdens het schoonmaken nooit onder in water of andere vloeistoffen.

3.2. Veiligheid op de werkplek

a) Zorg ervoor dat de werkplek schoon en goed verlicht is. Een rommelige of slecht verlichte werkplek kan leiden tot ongelukken. Probeer vooruit te denken, observeer wat er gebeurt en gebruik gezond verstand wanneer u met het apparaat werkt.

b) Als u schade of een onregelmatige werking ontdekt, moet u het apparaat onmiddellijk uitschakelen en dit aan een supervisor melden.

c) Als u niet zeker weet of het apparaat correct werkt of als u schade aantreft, neem dan contact op met het servicecentrum van de fabrikant.

d) Alleen het servicecentrum van de fabrikant mag het apparaat repareren. Probeer zelf geen reparaties uit te voeren!

e) Gebruik in geval van brand een poeder- of kooldioxide (CO_2) brandblusser (een die bestemd is voor gebruik op onder spanning staande elektrische apparaten) om de brand te blussen.

f) Kinderen of onbevoegden mogen de werkplek niet betreden. Afleiding kan leiden tot verlies van controle over het apparaat.

g) Controleer regelmatig de staat van de veiligheidslabels. Indien de etiketten onleesbaar zijn, moeten zij worden vervangen.

h) Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik. Als dit apparaat aan een derde wordt doorgegeven, moet de handleiding worden meegegeven.

i) Bewaar verpakkingselementen en kleine montagedelen op een plaats die niet toegankelijk is voor kinderen.

j) Houd het apparaat uit de buurt van kinderen en dieren.

k) Indien dit apparaat samen met andere apparatuur wordt gebruikt, moeten ook de overige gebruiksaanwijzingen worden opgevolgd.



HERINNER! BESCHERM KINDEREN EN ANDERE OMSTANDERS BIJ HET GEBRUIK VAN HET APPARAAT.

3.3. Persoonlijke veiligheid

a) Gebruik het apparaat niet als u moe of ziek bent of onder invloed van alcohol, verdovende middelen of medicijnen die het vermogen om het apparaat te bedienen aanzienlijk kunnen beperken.

b) Het apparaat mag alleen worden gebruikt door lichamelijk fitte personen die in staat zijn het te hanteren, goed opgeleid zijn, vertrouwd zijn met deze handleiding en opgeleid zijn in het kader van veiligheid en gezondheid op het werk.

c) Gebruik bij het werken met het apparaat uw gezond verstand en blijf alert. Tijdelijk concentratieverlies tijdens het gebruik van het apparaat kan leiden tot ernstig letsel.

d) Het apparaat is geen speelgoed. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

e) Steek uw handen of andere voorwerpen niet in het apparaat terwijl het in gebruik is!

3.4. Veilig gebruik van het apparaat

a) Gebruik het apparaat niet als de "ON/OFF" schakelaar niet goed werkt (het apparaat niet in- en uitschakelt). Apparaten die niet met de "AAN/UIT"-schakelaar kunnen worden in- en uitgeschakeld, zijn gevaarlijk, mogen niet worden gebruikt en moeten worden gerepareerd.

b) Ontkoppel het apparaat van stroom voordat u begint met afstellen, schoonmaken en onderhoud. Een dergelijke preventieve maatregel vermindert het risico van onbedoelde activering.

c) Bewaar het apparaat wanneer het niet in gebruik is op een veilige plaats, uit de buurt van kinderen en mensen die het apparaat niet kennen en de gebruiksaanwijzing niet hebben gelezen. Het apparaat kan een gevaar vormen in de handen van onervaren gebruikers.

d) Houd het apparaat in perfecte technische staat. Controleer voor elk gebruik op algemene schade, controleer vooral bewegende onderdelen op gebarsten onderdelen of elementen, en op andere omstandigheden die de veilige werking van het apparaat kunnen beïnvloeden. Indien schade wordt geconstateerd, dient het apparaat voor gebruik ter reparatie te worden aangeboden.

e) Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.

f) Reparatie of onderhoud van het apparaat moet worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel, uitsluitend met gebruikmaking van originele reserveonderdelen. Dit garandeert een veilig gebruik.

g) Om de operationele integriteit van het apparaat te waarborgen, mogen in de fabriek gemonteerde afschermingen niet worden verwijderd en mogen geen schroeven worden losgedraaid.

h) Bij het vervoer en de behandeling van het apparaat tussen het magazijn en de bestemming moeten de gezondheids- en veiligheidsbeginselen voor handmatige transporten in acht worden genomen die gelden in het land waar het apparaat zal worden gebruikt.

i) Verplaats, verstel of draai het apparaat niet tijdens het werk.

j) Laat dit apparaat niet onbeheerd achter als het in gebruik is.

k) Maak het apparaat regelmatig schoon om te voorkomen dat hardnekkig vuil zich ophoopt.

l) Werk niet aan twee werkstukken tegelijk.

m) Het apparaat is geen speelgoed. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht van een volwassen persoon.

n) Het is verboden aan de structuur van het apparaat te zitten om de parameters of de constructie ervan te wijzigen.

o) Houd het apparaat uit de buurt van vuur- en warmtebronnen.

p) De maximaal toegestane bedrijfsdruk niet overschrijden!

q) Dek de ventilatieopeningen niet af!

r) Controleer voor het consumeren van vacuümverpakt voedsel of het niet bedorven is ondanks de verpakking.

s) Veilige opslag van voedsel vindt plaats bij lage temperaturen (aanbevolen opslagtemperatuur <4oC). Voor langdurige bewaring moeten levensmiddelen na verpakking worden ingevroren.

t) Verpak niet vacuüm en bewaar levensmiddelen waarvan de houdbaarheidsdatum is verstreken.

u) Sluit het apparaat alleen aan op geaarde stroombronnen. Gebruik geen verlengsnoeren om het apparaat aan te sluiten.

v) Gebruik zakken en accessoires die bedoeld zijn voor vacuümverpakking.

w) Producten met een korte houdbaarheid moeten worden ingevroren; vacuümverpakken wordt afgeraden.

x) Het is raadzaam om tussen elk gebruik van het apparaat een pauze van 20 seconden in te lassen.

y) Raak de sealstrip niet aan! Wees extra voorzichtig bij het plaatsen/verwijderen van een vacuümzak.

z) “SEAL”Druk op de knop om handverbranding te voorkomen. Het apparaat wordt in deze modus niet heet.

aa) Open het deksel niet met geweld. Als u weerstand ondervindt bij het openen van het deksel, wacht dan tot de druk is gestabiliseerd.

ATTENTIE! ONDANKS HET VEILIGE ONTWERP VAN HET APPARAAT EN DE BESCHERMENDE FUNCTIES ERVAN, EN ONDANKS HET GEBRUIK VAN EXTRA ELEMENTEN TER BESCHERMING VAN DE BEDIENER, BESTAAT ER TOCH EEN KLEIN RISICO OP EEN ONGEVAL OF LETSEL BIJ HET GEBRUIK VAN HET APPARAAT. BLIJF ALERT EN GEBRUIK UW GEZOND VERSTAND WANNEER U HET APPARAAT GEBRUIKT.

4. Gebruik richtlijnen

Het apparaat is bedoeld voor het vacuüm verpakken van voedsel door middel van luchtaanzuiging uit een strakke zak en na het sealen.

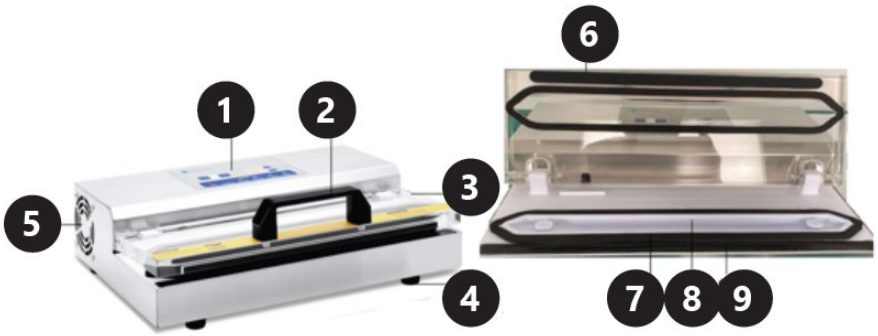
Het product is uitsluitend bedoeld voor thuisgebruik.

De gebruiker is aansprakelijk voor alle schade die voortvloeit uit onbedoeld gebruik van het apparaat.

4.1. Beschrijving van het apparaat

4.1.1. Productoverzicht

RCVG-40



1) Besturingspaneel

2) Handvat

3) Deksel

4) Fod

5) Ventilator

6) Spanstrip

7) Vacuümkamer pakking

8) Vacuümkamer

9) Sealstrip

RCVG-41



1) Besturingspaneel

2) Ventilator

3) Fod

4) Deksel

5) Spanstrip

6) Sluiting

7) Vacuümkamer pakking

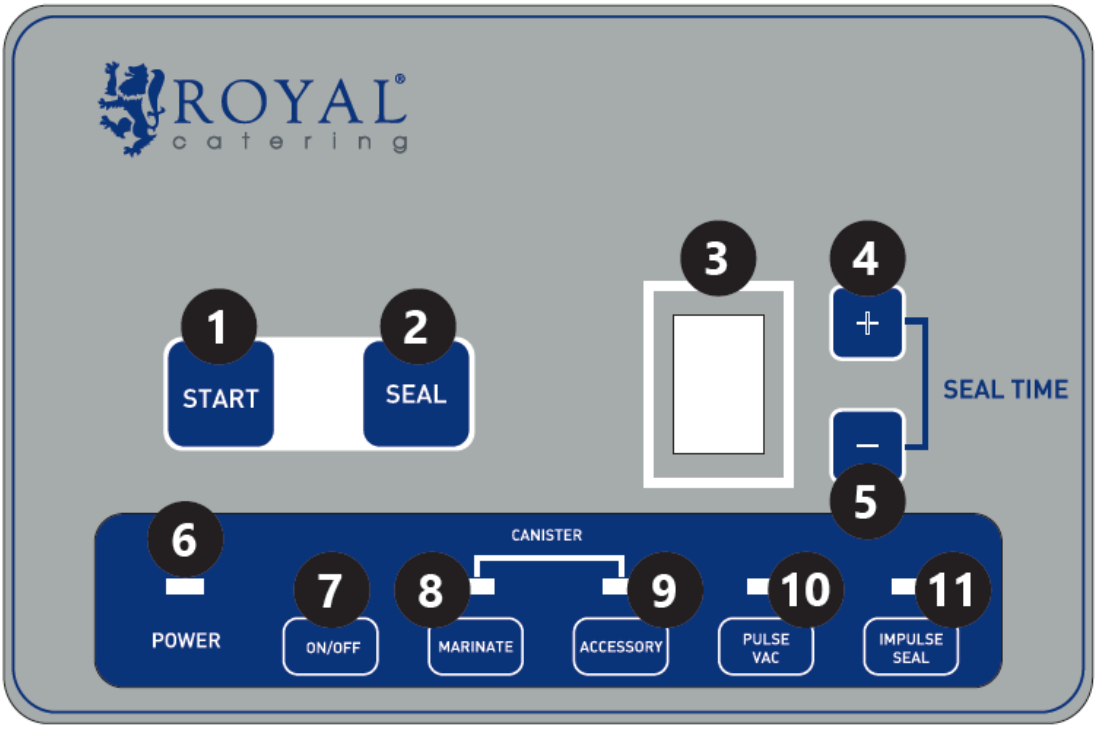
8) Vacuümkamer

9) Sluitingsbus

10) Sealstrip

4.1.2. Besturingspaneel

RCVG-40



1) Automatisch vacuüm verpakken

2) Zak sealen

3) Weergave procesvoortgang

4) Sealtijd verhogen

5) Sealtijd verlagen

6) Knop bedieningssignaallampje

7) ON/OFF knop

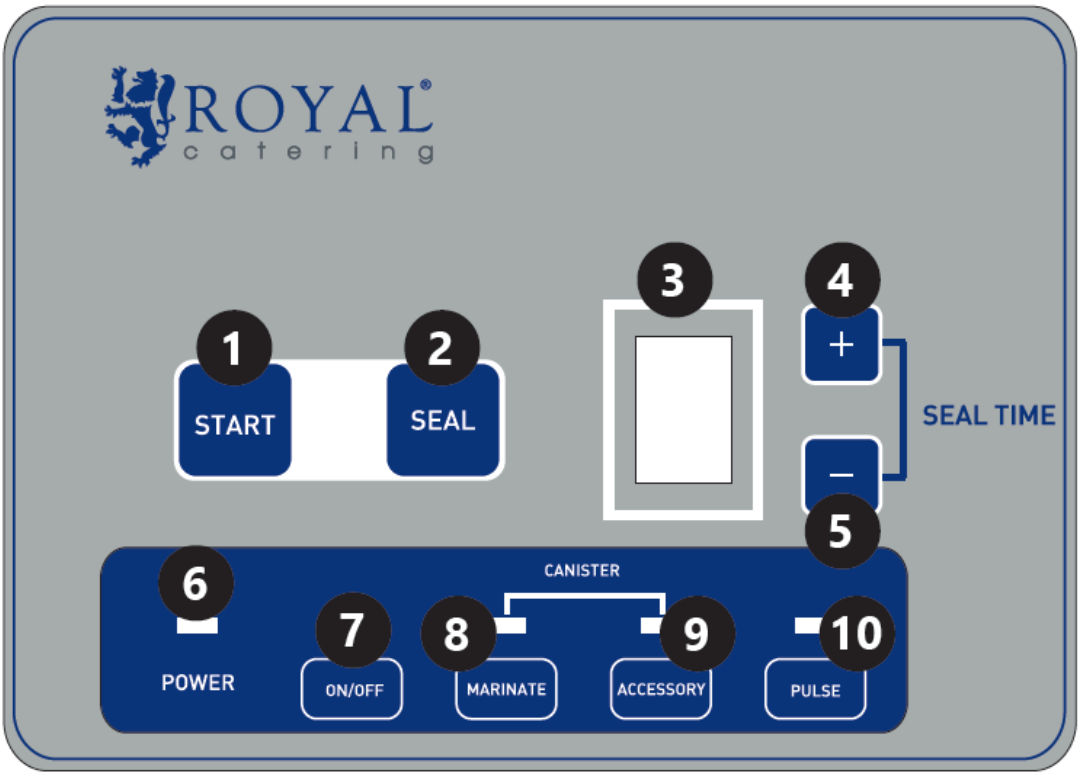
8) Marineermodus

9) Luchtaanzuiging van accessoires

10) Pulsatieverpakkingsmodus

11) Normale sealmodus

RCVG-41



1) Automatisch vacuüm verpakken

2) Zak sealen

3) Weergave procesvoortgang

4) Sealtijd verhogen

5) Sealtijd verlagen

6) Knop bedieningssignaallampje

7) ON/OFF knop

8) Marineermodus

9) Luchtaanzuiging van accessoires

10) Pulsatieverpakkingsmodus

4.2. Klaarmaken voor gebruik

4.2.1. Locatie van het apparaat

De omgevingstemperatuur mag niet hoger zijn dan 40°C en de relatieve vochtigheid moet lager zijn dan 85%. Zorg voor een goede ventilatie in de ruimte waarin het apparaat wordt gebruikt. Er moet minstens 10 cm afstand zijn tussen elke kant van het apparaat en de muur of andere voorwerpen. Het apparaat moet altijd worden gebruikt op een vlakke, stabiele, schone, brandvrije en droge ondergrond en buiten het bereik van kinderen en personen met beperkte mentale en sensorische functies. Plaats het apparaat zo dat u altijd bij de stekker kunt. Het op

het apparaat aangesloten netsnoer moet correct geaard zijn en overeenkomen met de technische gegevens op het productetiket.

Demonteer het apparaat en alle onderdelen en reinig ze voor het eerste gebruik.

4.2.2. Verbranden

Groenten moeten worden verbrand voordat ze worden vacuümverpakt. Dit proces stopt de werking van de enzymen die het verlies van smaak, kleur en textuur beïnvloeden.

Volg de onderstaande stappen voor het verwarmen:

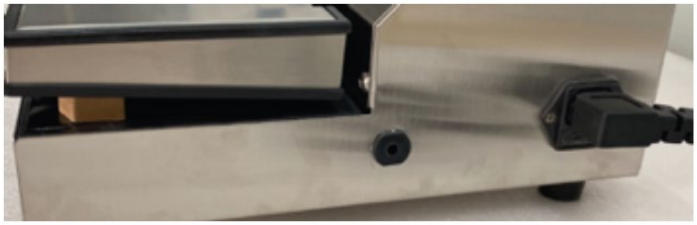
1) Doe de groenten in kokend water of in de magnetron tot ze gaar maar nog knapperig zijn.
2) Dompel de groenten onder in koud water om het kookproces te stoppen.
3) Droog de groenten af (bijvoorbeeld met keukenpapier) voordat u ze vacuüm verpakt.
4) Koolsoorten (broccoli, spruitjes, kool, bloemkool, boerenkool, rapen) stoten van nature gassen uit tijdens de opslag. Daarom mogen ze na het verbranden alleen in een vriezer worden bewaard.

4.3. Gebruik van het apparaat

4.3.1. Het apparaat starten

1) Sluit het netsnoer aan.
   a) Verwijder de folie van het snoer.
   b) Steek het 3-pins uiteinde in de aansluiting aan de zijkant van het apparaat [1].





2) Sluit apparaat aan op de stroomvoorziening.

a) Steek het netsnoer in een stopcontact.

3) ON/OFF Druk op de knop. De laatst opgeslagen sealtijd wordt weergegeven. De ventilator start. Na 10 minuten inactiviteit schakelt het display uit en stopt de ventilator met werken.

4) Selecteer de gewenste functie.

4.3.2. Apparaatfuncties

4.3.2.1. Vacuüm verpakken met folie

a) Selecteer een rol met folie met de juiste breedte.

b) Plaats het begin van de folie langs de sealstrip en sluit de klep.

c) "SEAL" Druk op de knop. Het apparaat telt de stappen van 9 tot 0, waarbij 0 betekent dat het sealen is voltooid.

d) ON/OFF Druk op de knop om het proces te stoppen (indien nodig).

e) Nadat het proces is voltooid, gaat de klep automatisch open. Verwijder vervolgens de folierol en controleer de sealkwaliteit.

f) Als de seal correct is, pas dan de foliedikte aan het te verpakken product aan. Laat 4,5 cm vrij en knip de folie af.

g) Nadat u het product in de folie hebt geplaatst, gaat u te werk zoals bij vacuümverpakken met zakken (punt 2 hieronder).

4.3.2.2. Vacuümverpakken met vacuümzakken:

a) Kies een geschikte vacuümzak.

b) Plaats het product in een zak.

c) Laat 4,5 cm vrij in de zak.

d) Plaats één uiteinde van de zak langs de afdichting van de vacuümkamer.

e) Doe de deksel dicht.

f) "START" Druk op de knop. Het apparaat start de vacuümverpakkingscyclus. Het display begint met het tellen van de stappen van 9 tot 0, waarbij 0 het einde van het proces betekent.

g) Nadat het proces is voltooid, start het apparaat automatisch de sealcyclus.

h) Na voltooiing gaat de klep open. Verwijder vervolgens de zak en controleer de sealkwaliteit. "SEAL" Herhaal de sealcyclus (met de knop) indien nodig.

4.3.2.3. Pulsatie-vacuümverpakkingsfunctie.

Vacuümverpakken en hoge druk kunnen leiden tot vernietiging van kwetsbare producten. Voor dergelijke producten wordt de pulsatie-vacuümverpakkingsfunctie aanbevolen, omdat het controle over de tijd en vacuümwaarde mogelijk maakt, waardoor productverplettering wordt voorkomen. Deze functie kan worden gebruikt om sappige producten te verpakken om te voorkomen dat de vloeistoffen worden samengeperst en het product uitdroogt.

a) Selecteer een geschikte vacuümzak.

b) Plaats het product in een zak.

c) Laat 4,5 cm vrije ruimte in de zak.

d) Plaats één uiteinde van de zak langs de vacuümkamerseal.

e) Doe de deksel dicht.

f) "PULSE" Druk op de knop. Het apparaat start de vacuümverpakkingscyclus.

g) "PULSE" Druk nogmaals op de knop om de cyclus te stoppen, waardoor de onderdruk wordt verlaagd en het proces wordt vertraagd. "PULSE" Druk nogmaals op de knop om de werking te herstellen. Herhaal dit totdat het gewenste effect is bereikt. Hoe delicater het product, hoe vaker het proces stopt en herstel nodig is.

h) "SEAL" Nadat het gewenste effect is bereikt, drukt u op de knop om de zak te sluiten.

i) Na voltooiing gaat het deksel open. Verwijder vervolgens de zak en controleer de kwaliteit van de seal. Herhaal de sealcyclus indien nodig.

4.3.2.4. Vacuüm verpakken in containers

a) Plaats het product in de vacuümzak.

b) Zorg ervoor dat het deksel van de container droog is en dat de sleuven in het deksel en aan de bovenkant van de container geen kruimels of vuil bevatten. Sluit de container.

c) Er bevindt zich een knop op het deksel van de container. Draai deze naar de stand voor luchtafvoer (verschilt per container).

d) Sluit een extra slang aan vanaf de aansluiting in het apparaat [1] naar de aansluiting in de container.



e) "ACCESSORY" Druk op de knop. Druk zachtjes op het deksel van de container. Het apparaat begint met het verwijderen van lucht.

f) Nadat het proces is voltooid, schakelt het apparaat automatisch over naar de stand-bymodus.

g) Draai de knop op het deksel van de container naar de stand die verantwoordelijk is voor het blokkeren van de luchtinlaat/-uitlaat.

h) Koppel de slang los.

i) Bewaar de container in de koelkast.

j) Om de container te openen, draait u de knop op het deksel van de container naar de stand die verantwoordelijk is voor het openen.

LET OP! Reinig de container grondig nadat u het product eruit hebt geleegd. Een schone vacuümcontainer kan meerdere keren worden gebruikt.

4.3.2.5. Marineermodus

De marineermodus voor levensmiddelen met behulp van een vacuümcontainer wordt uitgevoerd in twee cycli: snel marineren (15 min.) en normaal marineren (27 min.). De functie bestaat uit het afwisselend herhalen van de luchtaanzuigcyclus en vervolgens het vrijlaten van lucht in de container, waardoor een optimale verzadiging van de marinade in de kortst mogelijke tijd wordt gegarandeerd.

a) Plaats het product in de vacuümzak.

b) Zorg ervoor dat het deksel van de container droog is en dat de sleuven in het deksel en aan de bovenkant van de container geen kruimels of vuil bevatten. Sluit de container.

c) Er bevindt zich een knop op het deksel van de container. Draai deze naar de stand die verantwoordelijk is voor het openen van de luchtinlaat.

d) Sluit een extra slang aan van de aansluiting in het apparaat [1] naar de aansluiting in de container.



e) "MARINATE" Druk op de knop. Selecteer de gewenste cyclus: snel (druk slechts één keer op de knop), normaal (druk twee keer op de knop). De geselecteerde cyclus verschijnt op het display: 1 - snel marineren, 2 - normaal marineren.

f) "START" Druk op de knop. Druk zachtjes op het deksel van de container.

g) Het apparaat begint met het tellen van de stappen van 5 tot 0, waarbij 0 het einde van het proces betekent. De afzuiging stopt na 4 minuten bij een snelle marineercyclus en na 8 minuten bij een normale marineercyclus.

h) Nadat de afzuiging is voltooid, stroomt de afgezogen lucht in de vorm van marinade-infusie in de container. Het display begint met het tellen van de stappen van 5 tot 1. Dit stopt na 30 seconden.

i) Het apparaat hervat de luchtafzuiging.

j) De hierboven beschreven cycli worden herhaald totdat de marineermodus is voltooid.

k) Nadat het marineren is voltooid, geeft het display de waarde 0 weer.

l) Draai de knop op het deksel van de container naar de positie die verantwoordelijk is voor het sluiten van de luchtinlaat/-uitlaat.

m) Koppel de slang los.

4.3.2.6. Open flessen sluiten met een vacuümdop

Een functie die handig is voor het openen van flessen met wijn, spijsolie, sap, enz.

a) Sluit de fles af met de vacuümdop. Laat minimaal 2,5 cm ruimte tussen de onderkant van de dop en het oppervlak van de vloeistof in de fles.

b) Sluit een extra slang aan van de aansluiting in het apparaat [1] naar de aansluiting in de dop.

c) "ACCESSORY" Druk op de knop. Het apparaat begint met het verwijderen van lucht uit de fles.

d) Nadat het proces is voltooid, schakelt het apparaat automatisch over naar de stand-bymodus.

e) Koppel de slang los.

f) Bewaar de fles verticaal. Zorg ervoor dat de vloeistof in de fles niet in contact komt met de dop.

g) Om de fles te openen, verwijdert u de dop.

4.3.2.7. Normaal sealen

Functie is handig wanneer vacuüm sealen niet nodig is.

a) Stel de sealtijd in met "+" en "–".

b) "IMPULSE SEAL" Druk op de knop.

c) Plaats het uiteinde van de zak langs de sealstrip.

d) Sluit de klep en druk zachtjes.

e) Het apparaat start automatisch met sealen. Het display telt de tijd af van het begin tot 0, wat het einde van het proces aangeeft.

f) Open de klep en controleer de sealkwaliteit.

g) ON/OFF Druk op de knop om de normale sealmodus te verlaten.

OPMERKING: Bij een groot aantal sealzakken is het raadzaam de sealtijd zo kort mogelijk in te stellen om oververhitting of smelten van de zak te voorkomen.

4.3.3. Informatie over vacuümaccessoires

4.3.3.1. Vacuümcontainers

a) Alleen containers die bedoeld zijn voor gebruik onder druk zijn toegestaan. Andere incompatibele containers kunnen beschadigd raken.

b) Koel het product af voordat u het in de container plaatst.

c) Vries geen containers met inhoud in. De laagste aanbevolen temperatuur voor het bewaren van voedsel in een vacuümcontainer is -18 °C.

d) Druk enkele seconden voordat u begint met het ontluchten van de container voorzichtig op het deksel van de container voor een beter effect.

e) Het deksel van de container mag niet in een magnetron of vaatwasser worden geplaatst. Het moet met de hand worden gewassen. De container zelf kan in een vaatwasser worden gewassen en in een magnetron worden geplaatst als de ingestelde temperatuur niet hoger is dan 100 °C.

f) Als er vloeistof of kruimels van het product in de verbindingsslang van de vacuümverpakker komen, spoel deze dan af met warm water. Zorg er vóór het reinigen voor dat de slang niet is aangesloten op het apparaat of de container.

g) Poeder- of korrelproducten moeten vóór het afzuigen worden afgedekt met keukenpapier om te voorkomen dat productdeeltjes in het systeem terechtkomen.

h) Gebruik geen vacuümcontainer voor het inblikken van producten.

4.3.3.2. Vacuümzakken

a) Producten die bestemd zijn om in vacuümzakken te worden verpakt, moeten zo vers mogelijk zijn.

b) Delicate en vochtige producten moeten worden ingevroren voordat ze worden vacuümverpakt. Producten zoals vlees, bessen of brood kunnen 24 uur voor het verpakken worden ingevroren. Het is aan te raden dat het product hard is voordat het wordt vacuümverpakt.

c) Onbevroren vlees moet vóór het verpakken in een papieren handdoek worden gelegd. Dit voorkomt uitdroging van het product.

d) Vloeibare producten, zoals soepen, goulash of stoofschotels, moeten vóór het verpakken worden afgekoeld en licht worden ingevroren in een kom of op een ijsblokjesvorm.

e) Producten met scherpe randen, zoals graten, rijst en pasta, moeten vóór het verpakken in een papieren handdoek worden gewikkeld om gaten in de zak te voorkomen.

f) Vacuümzakken zijn herbruikbare producten. Ze kunnen in kokend water of in de magnetron worden gelegd, maar dergelijke zakken mogen niet meer worden gebruikt voor vacuümverpakken, evenals zakken die zijn gebruikt voor het bewaren van vis of glibberige en olieachtige producten.

g) Vergeet niet om groenten te verbranden vóór het vacuümverpakken.

4.3.4. Voedselbewaring

Tabel 2: Voedselbewaringstijd

Product	**Bewaring van vacuümverpakte producten in een vriezer**	**Bewaring van vacuümverpakte producten in een koelkast**	**Normale bewaring**
Rund- en kalfsvlees	1-3 jaar	1 maand	1-2 weken
Gehakt	1 jaar		
Varkensvlees	2-3 jaar	2-4 weken	1 week
Vis	2 jaar	2 weken	3-4 dagen
Pluimvee	2-3 jaar	2-4 weken	1 week

Gerookt vlees	3 jaar	6-12 weken	2-4 weken
Verse, gesmoorde producten	2-3 jaar	2-4 weken	1-2 weken
Fruit	2-3 jaar	2 weken	3-4 dagen
Harde kaas	6 maanden	6-12 weken	2-4 dagen
Vleeswaren	Niet aanbevolen		1-2 weken
Pasta	6 maanden	2-3 weken	1 week

4.3.5. Andere toepassingen van de vacuümverpakkingsmachine

4.3.5.1. Koud kompres

a) Vul de vacuümzak half met water.

b) Voeg een paar lepels alcohol toe.

c) Sluit de zak af (zonder lucht aan te zuigen!).

d) Plaats in de vriezer.

e) Alcohol voorkomt dat water bevriest. Zo heeft u na het uit de vriezer halen een flexibel koelkompres voor pijnlijke verwondingen.

4.3.5.2. Organiser

Kleine voorwerpen zoals schroeven, deksels, enz. kunnen ook vacuüm worden verpakt, waardoor u bijvoorbeeld in de garage orde kunt bewaren en kleine onderdelen niet kwijtraakt.

4.3.5.3. Voorkomt oxidatie

Deze functie houdt zilver, zoals vacuümverpakte sieraden, in goede staat en voorkomt aanslag.

4.3.5.4. Reisgenoot

Voordat u op een langere reis gaat, kunt u kant-en-klare afhaalmaaltijden inpakken, evenals kleine nuttige items zoals lucifers of een kaart, die niet nat worden door vacuümverpakking.

4.4. Reiniging en onderhoud

4.4.1. Algemene instructies

a) Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voor elke reiniging, afstelling of vervanging van accessoires, of als het apparaat niet wordt gebruikt.

b) Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt of opbergt.

c) Gebruik alleen niet-corrosieve reinigingsmiddelen om het oppervlak te reinigen.

d) Gebruik alleen milde, voedselveilige schoonmaakmiddelen om het apparaat te wassen.

e) Na het reinigen van het apparaat moeten alle onderdelen volledig worden gedroogd alvorens het opnieuw te gebruiken.

f) Bewaar het toestel op een droge, koele plaats, vrij van vocht en directe blootstelling aan zonlicht.

g) Het apparaat moet regelmatig worden geïnspecteerd om de technische doeltreffendheid ervan te controleren en eventuele schade op te sporen.

h) Gebruik een zachte doek voor het schoonmaken.

i) Gebruik geen scherpe en/of metalen voorwerpen voor het schoonmaken (bijv. een staalborstel of een metalen spatel), omdat deze het oppervlaktemateriaal van het apparaat kunnen beschadigen.

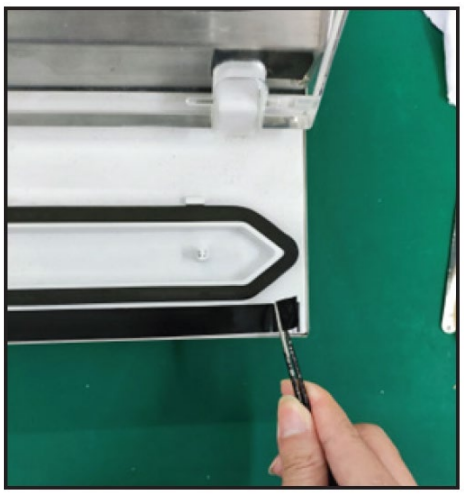
j) Reinig het apparaat niet met een zure substantie, middelen voor medische doeleinden, verdunners, brandstof, olie of andere chemische stoffen, omdat dit het apparaat kan beschadigen.

k) RCVG-41Bij model 1 is het mogelijk om de pakking naast de kamer te verwijderen om vloeistoffen en resten weg te vegen die tijdens het verpakken uit de vacuümzak zijn ontsnapt.

4.4.2. Vervang de tape op de sealbalk

Benodigd gereedschap voor vervanging: hittebestendige tape, pincet, een metalen plaat van 0,8 mm dik of een snijmal.

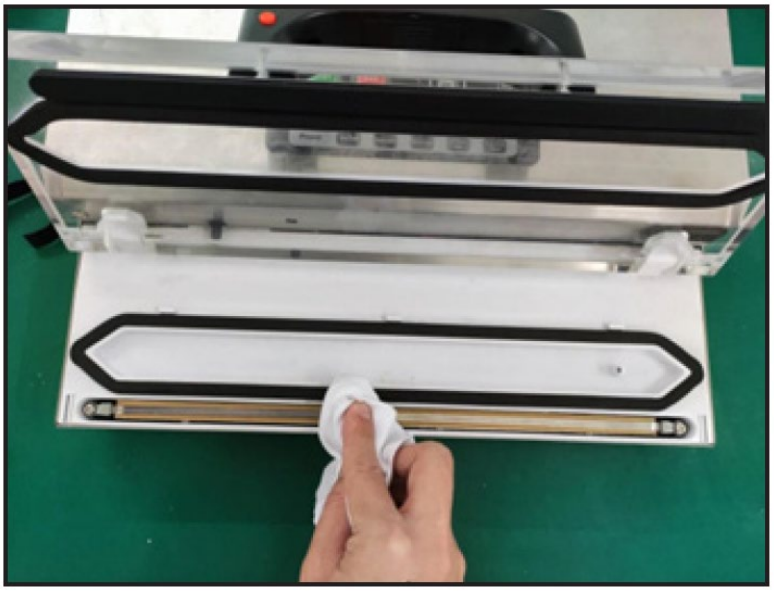
a) Gebruik een pincet om de tape aan één kant op te tillen.



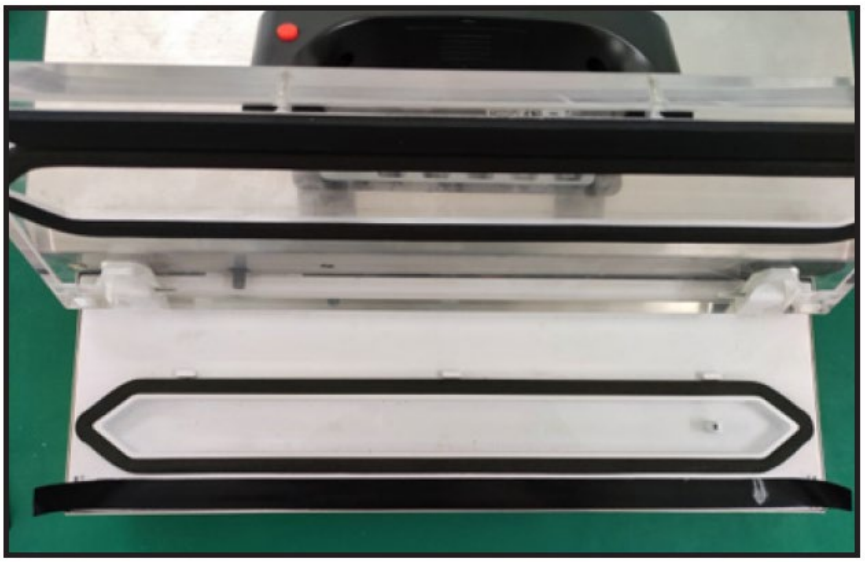
b) Verwijder de tape volledig.



c) Controleer of er nog lijmresten zitten op de plek waar de tape zat. Reinig indien nodig de lijm, bijvoorbeeld met een doek gedrenkt in alcohol.



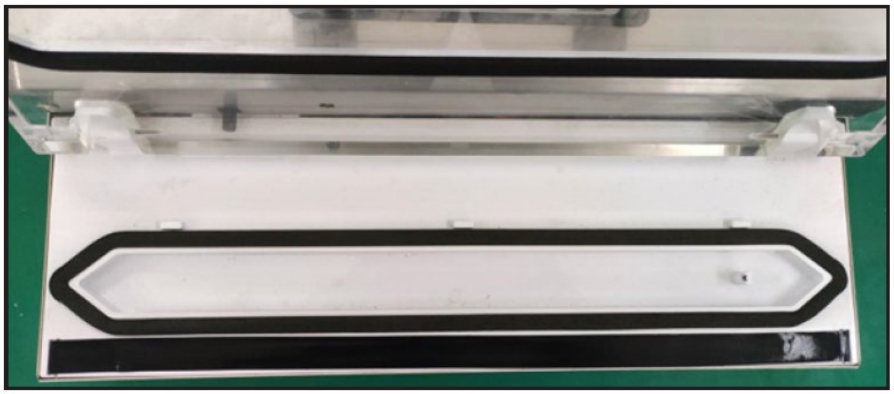
d) Lijm de nieuwe tape vast zodat deze hecht aan de lasstrip en strijk de plek glad waar de verwarmingsdraad zich bevindt. De uiteinden van de tape hoeven niet strak te worden gelijmd. Laat aan beide uiteinden ongeveer 10-15 mm losse tape over.



e) Gebruik een dunne plaat metaal of een sleufmaat van 0,8 mm dik en 10 mm breed om de tape in de sleuven aan beide uiteinden van de verwarmingskabel te steken. Pas op dat u niet te veel kracht gebruikt, aangezien dit ertoe kan leiden dat de tape doorboord wordt.



f) Strijk alle tape glad om luchtbellen te verwijderen en zorg ervoor dat de tape goed vastzit.



4.4.3. Problemen oplossen

Tabel 3: Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
“E” “E2” / “E3” RCVG-41Het display toont (voor model).	Apparaat oververhit.	Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Wacht minstens 20 minuten voordat u het apparaat opnieuw opstart.
Het apparaat gaat niet aan.	Geen verbinding met de stroombron of een beschadigd netsnoer.	Controleer de staat en de aansluiting van het netsnoer. Draai de stekker vast of vervang de kabel, afhankelijk van de storing.
Het apparaat laat veel lucht in de vacuümzak achter.	Het uiteinde van de vacuümzak bevindt zich niet in de vacuümkamer of is niet gelijkmatig geplaatst. Het apparaat of de zak is vuil.	Controleer of de zak correct is geplaatst. Reinig het apparaat of vervang de zak.
De zak zit niet goed vast.	Scherpe randen van het product kunnen de zak perforeren.	Vervang de zak en herhaal het vacuümverpakkingsproces.
Het fruit/de groenten zijn bedorven.	Voedsel niet goed verbrand of ingevroren (gasvorming).	Open de zak en consumeer de producten indien geschikt voor consumptie of gooi de producten weg. Verpak ze niet opnieuw.
Het apparaat onttrekt geen lucht aan vacuümcontainers.	• Onjuiste slangaansluiting. • Onjuiste instelling van de knop in het deksel van de container. • Geen vrije ruimte in de container. • Beschadigde container/deksel	• Controleer de slangaansluiting en druk deze indien nodig aan. • Zet de knop in de juiste positie. • Leeg de container totdat de benodigde vrije ruimte is verkregen. • Plaats de container/het deksel terug.

4.4.4. Afvoeren van gebruikte apparaten

Gooi dit apparaat niet in gemeentelijke afvalsystemen. Lever het in bij een recycling- en verzamelpunt voor elektrische apparaten. Controleer het symbool op het product, de gebruiksaanwijzing en de verpakking. De kunststoffen die voor de bouw van het apparaat zijn gebruikt, kunnen overeenkomstig hun markering worden gerecycleerd. Door te kiezen voor recycling levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van het milieu.

Neem contact op met plaatselijke autoriteiten voor informatie over plaatselijke recycling.

⚠

Denne brukerhåndboken er oversatt med maskinoversettelse. Vi har gjort vårt ytterste for å sikre at oversettelsen er nøyaktig, men vær oppmerksom på at automatiserte oversettelser ikke er perfekte og ikke er ment å erstatte menneskelige oversettere. Den offisielle versjonen av brukerhåndboken er på engelsk. Eventuelle forskjeller mellom den oversatte versjonen og den originale engelske versjonen er ikke juridisk bindende. Hvis du har spørsmål om nøyaktigheten av oversettelsen, kan du se den engelske versjonen, som er den offisielle referansen. Flere språkversjoner er tilgjengelige på forespørsel via info@expondo.com.

1. Tekniske data

Tabell 1: Tekniske data for produktet

Beskrivelse av parameter	Parameterverdi	
Produktnavn	Vakuumpakker	
Modell	RCVG-40	RCVG-41
Nominell spenning [V~] / frekvens [Hz]	230 / 50	
Nominell effekt [W]	475	
Beskyttelsesklasse	I	
Maksimal rull-/folie-/forseglingsbredde [mm]	310	
Vakuumtrykk [mbar]	-942 (dobbel vakuumpumpe med motor)	-968 (dobbel vakuumpumpe med motor)
Mål [bredde x dybde x høyde; mm].	280 x 385 x 110	275 x 285 x 110
Vekt [kg]	4,6	4,2

2. Generell beskrivelse

Bruksanvisningen er utformet for å hjelpe deg med sikker og problemfri bruk av apparatet. Produktet er designet og produsert i henhold til strenge tekniske retningslinjer, med bruk av toppmoderne teknologi og komponenter. I tillegg produseres den i samsvar med de strengeste kvalitetsstandardene.

IKKE BRUK APPARATET MED MINDRE DU HAR LEST OG FORSTÅTT DENNE BRUKSANVISNINGEN GRUNDIG.

For å forlenge apparatets levetid og sikre problemfri drift må det brukes i samsvar med denne bruksanvisningen og vedlikeholdes regelmessig. De tekniske dataene og spesifikasjonene i denne brukerhåndboken er oppdaterte. Produsenten forbeholder seg retten til å gjøre endringer i forbindelse med kvalitetsforbedringer. Enheten er utformet for å redusere risikoen for støyutslipp til et minimum, og tar hensyn til den teknologiske utviklingen og mulighetene for støyreduksjon.

2.1. Legende

Ikon	Beskrivelse
	Produktet oppfyller de relevante sikkerhetsstandardene.
	Les instruksjonene før bruk.
	Produktet må resirkuleres.
	**ADVARSEL! eller FORSIKTIG! eller HUSK!** Gjelder for den aktuelle situasjonen. (generelt advarselsskilt)
	OBS! Advarsel om elektrisk støt!
	OBS! Fare for knusing av hender!
	Klasse I-beskyttelsesenhet med dobbel isolasjon.
	OBS! Varm overflate, fare for forbrenning!
	Skal kun brukes innendørs.



OBS! TEGNINGENE I DENNE HÅNDBOKEN ER KUN MENT SOM ILLUSTRASJONER, OG ENKELTE DETALJER KAN AVVIKE FRA DET FAKTISKE PRODUKTET.

3. Sikkerhet ved bruk



OBS! LES ALLE SIKKERHETSINSTRUKSJONER OG ALLE BRUKSANVISNINGER. UNNLATELSE AV Å FØLGE ADVARSLENE OG INSTRUKSJONENE KAN FØRE TIL ELEKTRISK STØT, BRANN OG/ELLER ALVORLIGE PERSONSKADER ELLER DØDSFALL.

Begrepene "enhet" eller "produkt" brukes i advarslene og instruksjonene for å referere til:

Vakuumpakker

3.1. Elektrisk sikkerhet

a) Støpselet må passe til stikkontakten. Ikke modifiser støpselet på noen måte. Bruk av originale støpsler og tilhørende stikkontakter reduserer risikoen for elektrisk støt.

b) Unngå å berøre jordede elementer som rør, varmeovner, kjeler og kjøleskap. Det er økt risiko for elektrisk støt hvis den jordede enheten utsettes for regn, kommer i direkte kontakt med våte overflater eller brukes i fuktige omgivelser. Hvis det kommer vann inn i apparatet, øker risikoen for skade på apparatet og for elektrisk støt.

c) Ikke ta på enheten med våte eller fuktige hender.

d) Bruk kabelen kun til det den er beregnet for. Bruk den aldri til å bære apparatet eller til å trekke støpselet ut av stikkontakten. Hold kabelen borte fra varmekilder, olje, skarpe kanter eller bevegelige deler. Skadede eller sammenfiltrede kabler øker risikoen for elektrisk støt.

e) Hvis det ikke kan unngås å bruke apparatet i fuktige omgivelser, bør det brukes en jordfeilbryter. Bruk av jordfeilbryter reduserer risikoen for elektrisk støt.

f) Ikke bruk enheten hvis strømledningen er skadet eller viser tydelige tegn på slitasje. En skadet strømledning bør skiftes ut av en kvalifisert elektriker eller produsentens servicesenter.

g) For å unngå elektrisk støt må du ikke senke ledningen, støpselet eller enheten i vann eller andre væsker. Ikke bruk apparatet på våte overflater.

h) OBS! LIVSFARE! Senk aldri apparatet ned i vann eller andre væsker under rengjøring.

3.2. Sikkerhet på arbeidsplassen

a) Sørg for at arbeidsplassen er ren og godt opplyst. En rotete eller dårlig opplyst arbeidsplass kan føre til ulykker. Prøv å tenke fremover, observer hva som skjer og bruk sunn fornuft når du arbeider med apparatet.

b) Hvis du oppdager skader eller uregelmessig drift, må du straks slå av apparatet og rapportere det til en overordnet.

c) Ta kontakt med produsentens servicesenter hvis du er usikker på om apparatet fungerer som det skal, eller hvis du oppdager skader.

d) Det er kun produsentens servicesenter som kan utføre reparasjoner på apparatet. Ikke forsøk å utføre reparasjoner selv!

e) Ved brann skal du bruke et brannslukningsapparat med pulver eller karbondioksid (CO_2) (beregnet for bruk på strømførende elektrisk utstyr) for å slukke brannen.

f) Det er forbudt for barn og uvedkommende å oppholde seg på arbeidsplassen. En distraksjon kan føre til at du mister kontrollen over enheten.

g) Kontroller regelmessig at sikkerhetsetikettene er i god stand. Hvis etikettene er uleselige, må de byttes ut.

h) Ta vare på denne håndboken for fremtidig bruk. Hvis dette apparatet gis videre til en tredjepart, må bruksanvisningen følge med.

i) Oppbevar emballasjedeler og små monteringsdeler på et sted som er utilgjengelig for barn.

j) Hold enheten borte fra barn og dyr.

k) Hvis dette apparatet brukes sammen med annet utstyr, skal de øvrige bruksanvisningene også følges.



HUSK! BESKYTT BARN OG ANDRE TILSKUERE NÅR DU BRUKER APPARATET.

3.3. Personlig sikkerhet

a) Ikke bruk apparatet når du er trøtt, syk eller påvirket av alkohol, narkotika eller medikamenter som kan påvirke evnen til å betjene apparatet i betydelig grad.

b) Apparatet må kun håndteres av personer som er i god fysisk form, som er i stand til å håndtere det, som har fått tilstrekkelig opplæring, som er kjent med denne bruksanvisningen og som er opplært i forhold til helse, miljø og sikkerhet på arbeidsplassen.

c) Bruk sunn fornuft og vær oppmerksom når du arbeider med apparatet. Midlertidig tap av konsentrasjon under bruk av apparatet kan føre til alvorlige personskader.

d) Apparatet er ikke et leketøy. Barn må være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.

e) Ikke stikk hendene eller andre gjenstander inn i apparatet mens det er i bruk!

3.4. Sikker bruk av utstyret

a) Ikke bruk apparatet hvis "ON/OFF"-bryteren ikke fungerer som den skal (apparatet slås ikke av og på). Apparater som ikke kan slås av og på med "ON/OFF"-bryteren, er farlige, må ikke brukes og må repareres.

b) Koble apparatet fra strømforsyningen før justering, rengjøring og vedlikehold påbegynnes. Et slikt forebyggende tiltak reduserer risikoen for utilsiktet aktivering.

c) Når apparatet ikke er i bruk, skal det oppbevares på et trygt sted, utilgjengelig for barn og personer som ikke er kjent med apparatet og som ikke har lest bruksanvisningen. Apparatet kan utgjøre en fare i hendene på uerfarne brukere.

d) Hold enheten i perfekt teknisk stand. Før hver bruk må du kontrollere at det ikke er generelle skader, spesielt at det ikke er sprekker i bevegelige deler eller elementer, og at det ikke er andre forhold som kan påvirke sikker bruk av enheten. Hvis du oppdager skader, må du levere enheten til reparasjon før bruk.

e) Oppbevar enheten utilgjengelig for barn.

f) Reparasjon eller vedlikehold av enheten må utføres av kvalifisert personell, og det må kun brukes originale reservedeler. Dette sikrer trygg bruk.

g) For å sikre at enheten fungerer som den skal, må du ikke fjerne de fabrikkmonterte beskyttelsene eller løsne skruene.

h) Ved transport og håndtering av enheten mellom lageret og bestemmelsesstedet må du følge de helse- og sikkerhetsprinsippene for manuell transport som gjelder i landet der enheten skal brukes.

i) Apparatet må ikke flyttes, justeres eller roteres under arbeidet.

j) Ikke la apparatet være uten tilsyn når det er i bruk.

k) Rengjør enheten regelmessig for å unngå at det samler seg fastgrodd smuss.

l) Ikke arbeid på to arbeidsstykker samtidig.

m) Apparatet er ikke et leketøy. Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn uten tilsyn av en voksen person.

n) Det er forbudt å gjøre inngrep i apparatets struktur for å endre dets parametere eller konstruksjon.

o) Hold produktet borte fra ild og varmekilder.

p) Ikke overskrid det maksimalt tillatte driftstrykket!

q) Ventilasjonsåpningene må ikke tildekkes!

r) Før du konsumerer en vakuumpakket mat, sjekk om den ikke er ødelagt til tross for emballasjen.

s) Sikker oppbevaring av mat skjer ved lave temperaturer (anbefalt lagringstemperatur <4oC). For langtidslagring må matvarer fryses etter pakking.

t) Ikke pakk med vakuum, og oppbevar matvarer som har gått ut på dato.

u) Enheten skal kun kobles til jordede strømkilder. Ikke bruk skjøteledninger for å koble til enheten.

v) Bruk poser og tilbehør som er beregnet for vakuumpakking.

w) Produkter med kort holdbarhet bør fryses, det anbefales ikke å vakuumpakke dem.

x) Det anbefales å ta 20 sekunders pauser mellom hver bruk av enheten.

y) Ikke berør forseglingslisten! Vær spesielt forsiktig når du setter inn/fjerner en vakuumpose.

z) “SEAL”Trykk på knappen for å unngå brannskader på hendene. Enheten blir ikke varm i denne modusen.

aa) Ikke åpne lokket med makt. Hvis du møter motstand når du prøver å åpne lokket, vent til trykket stabiliserer seg.



OBS! TIL TROSS FOR APPARATETS SIKRE UTFORMING OG BESKYTTELSESFUNKSJONER, OG TIL TROSS FOR BRUK AV EKSTRA ELEMENTER SOM BESKYTTER OPERATØREN, ER DET FORTSATT EN LITEN RISIKO FOR ULYKKER ELLER SKADER VED BRUK AV APPARATET. VÆR PÅ VAKT OG BRUK SUNN FORNUFT NÅR DU BRUKER ENHETEN.

4. Retningslinjer for bruk

Enheten er beregnet for vakuumpakking av mat ved hjelp av luftsuging fra en tett pose og etter forsegling.

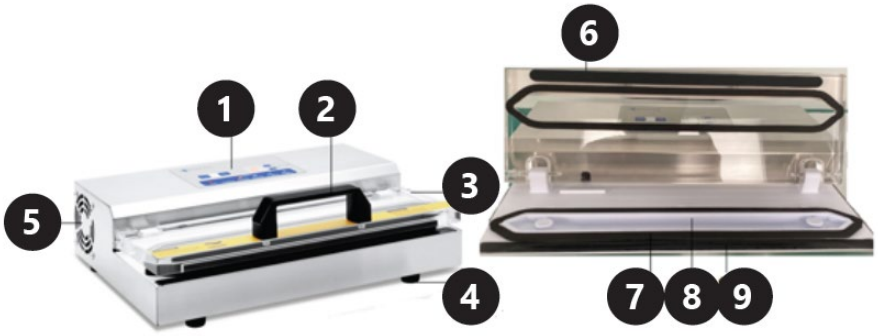
Produktet er kun beregnet for hjemmebruk.

Brukeren er ansvarlig for skader som oppstår som følge av utilsiktet bruk av apparatet.

4.1. Beskrivelse av enheten

4.1.1. Produktoversikt

RCVG-40



1) Styrepanel
2) Håndtak
3) Lokk
4) Bein
5) Vifte
6) Strammelist
7) Vakuumkammerpakning
8) Vakuumkammer
9) Tettelist

RCVG-41



1) Styrepanel

2) Vifte

3) Bein

4) Lokk

5) Strammelist

6) Lås

7) Vakuumkammerpakning

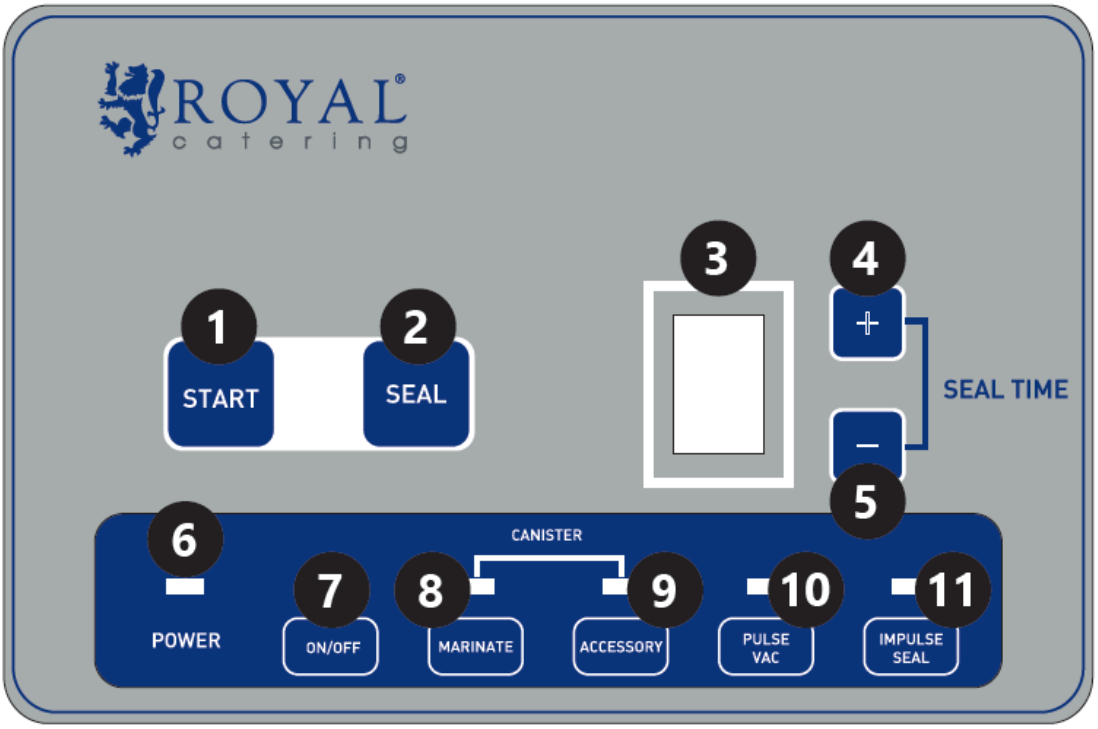
8) Vakuumkammer

9) Låsesokkel

10) Tettelist

4.1.2. Styrepanel

RCVG-40



1) Automatisk vakuumpakking

2) Poseforsegling

3) Visning av prosessfremdrift

4) Økning av forseglingstid

5) Redusering av forseglingstid

6) Driftssignallampe

7) ON/OFF knapp

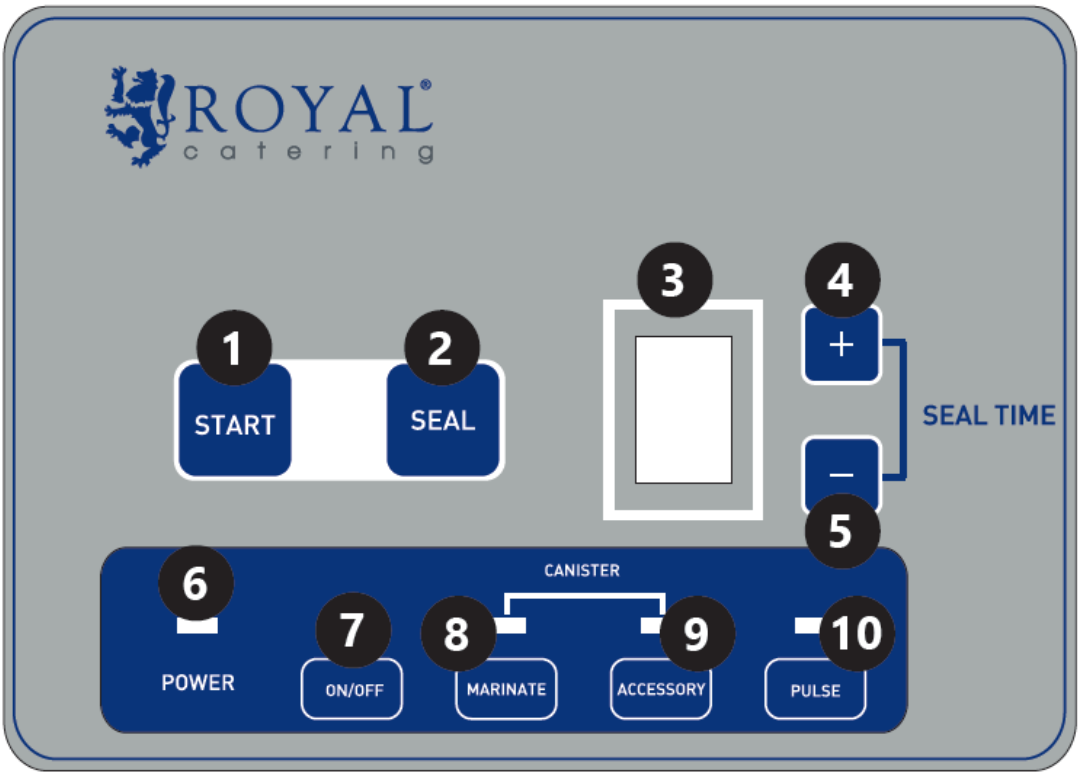
8) Marineringsmodus

9) Luftsuging fra tilbehør

10) Pulseringspakkemodus

11) Normal forseglingsmodus

RCVG-41



1) Automatisk vakuumpakking

2) Poseforsegling

3) Visning av prosessfremdrift

4) Økning av forseglingstid

5) Redusering av forseglingstid

6) Driftssignallampe

7) ON/OFF knapp

8) Marineringsmodus

9) Luftsuging fra tilbehør

10) Pulseringspakkemodus

4.2. Klargjøring for bruk

4.2.1. Apparatplassering

Omgivelsestemperaturen må ikke være høyere enn 40 °C, og den relative luftfuktigheten bør være under 85 %. Sørg for god ventilasjon i rommet der apparatet brukes. Det bør være minst 10 cm avstand mellom hver side av enheten og veggen eller andre gjenstander. Apparatet skal alltid brukes når det er plassert på et jevnt, stabilt, rent, brannsikkert og tørt underlag, og det skal være utilgjengelig for barn og personer med begrensede mentale og sensoriske funksjoner. Plasser enheten slik at du alltid har tilgang til støpselet. Strømledningen som er koblet til

apparatet, må være forskriftsmessig jordet og stemme overens med de tekniske opplysningene på produktetiketten.

Demonter apparatet og alle komponentene og rengjør dem før førstegangsbruk.

4.2.2. Skoling

Grønnsaker bør skoldes før vakuumpakking. Denne prosessen stopper effekten av enzymer som påvirker tapet av smak, farge og tekstur.

Følg steketrinnene nedenfor:

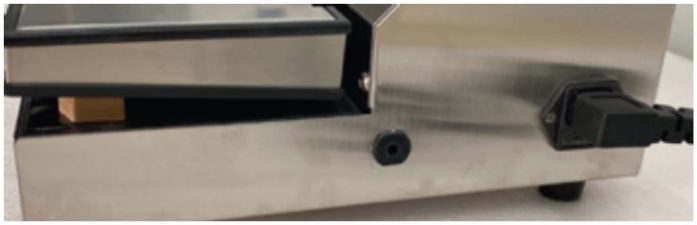
1) Legg grønnsakene i kokende vann eller i mikrobølgeovnen til de er gjennomkokte, men fortsatt sprø.
2) Senk grønnsakene i kaldt vann for å stoppe kokeprosessen.
3) Tørk grønnsakene (f.eks. med et papirhåndkle) før vakuumpakking.
4) Kålgrønnsaker (brokkoli, spirer, kål, blomkål, grønnkål, neper) avgir naturlig gasser under lagring. Derfor må de kun oppbevares i fryser etter skålding.

4.3. Bruk av enheten

4.3.1. Starte apparatet

1) Koble til strømledningen.
   a) Fjern filmen fra ledningen.
   b) Sett 3-pinnersenden inn i kontakten på siden av apparatet [1].





2) Koble utstyret til strømforsyningen.

a) Sett strømledningen inn i en stikkontakt.

3) ON/OFF Trykk på knappen. Den siste lagrede forseglingstiden vises. Viften starter. Etter 10 minutter uten bruk, slår displayet seg av, og viften slutter å virke.

4) Velg ønsket funksjon.

4.3.2. Apparatets funksjoner

4.3.2.1. Vakuumpakking med folie

a) Velg en rull med folie med passende bredde.

b) Plasser begynnelsen av folien langs forseglingslisten og lukk lokket.

c) "SEAL" Trykk på knappen. Apparatet teller trinn fra 9 til 0, der 0 betyr at forseglingen er fullført.

d) ON/OFF Trykk på knappen for å stoppe prosessen (om nødvendig).

e) Etter at prosessen er fullført, åpnes lokket automatisk. Fjern deretter folierullen og kontroller forseglingskvaliteten.

f) Hvis forseglingen er riktig, juster foliestørrelsen til produktet som skal pakkes. La det være 4,5 cm ledig plass og skjær av folien.

g) Etter at du har plassert produktet i folien, fortsett som ved vakuumpakking med poser (punkt 2 nedenfor).

4.3.2.2. Vakuumpakking med vakuumposer:

a) Velg en passende vakuumpose.

b) Plasser produktet i en pose.

c) La det være 4,5 cm ledig plass inne i posen.

d) Plasser den ene enden av posen langs vakuumkammerpakningen.

e) Lukk lokket.

f) "START" Trykk på knappen. Enheten starter vakuumpakkesyklusen. Displayet begynner å telle trinn fra 9 til 0, der 0 betyr slutten på prosessen.

g) Etter at prosessen er fullført, starter enheten forseglingssyklusen automatisk.

h) Etter at den er fullført, åpnes lokket. Fjern deretter posen og kontroller forseglingskvaliteten. "SEAL" Gjenta forseglingssyklusen (med knappen) om nødvendig.

4.3.2.3. Pulserende vakuumpakkefunksjon.

Vakuumpakking og høyt trykk kan føre til ødeleggelse av delikate produkter. For slike produkter anbefales pulserende vakuumpakkefunksjon, fordi den gir kontroll over tid og vakuumverdi, og forhindrer knusing av produktet. Denne funksjonen kan brukes til å pakke saftige produkter for å forhindre at væsken klemmer og tørker ut produktet.

a) Velg en passende vakuumpose.

b) Plasser produktet i en pose.

c) La det være 4,5 cm ledig plass inne i posen.

d) Plasser den ene enden av posen langs vakuumkammerforseglingen.

e) Lukk lokket.

f) “PULSE” Trykk på knappen. Enheten starter vakuumpakkesyklusen.

g) “PULSE” Trykk på knappen igjen for å stoppe syklusen, noe som vil muliggjøre reduksjon av undertrykk og redusere hastigheten på prosessen. “PULSE” Trykk på knappen igjen for å gjenopprette driften. Gjenta til ønsket effekt er oppnådd. Jo mer delikat produktet er, desto oftere stopper prosessen og desto oftere må restaurering forsegles.

h) “SEAL” Etter at ønsket effekt er oppnådd, trykk på knappen for å forsegle posen.

i) Etter at dette er fullført, åpnes lokket. Fjern deretter posen og kontroller forseglingskvaliteten. Gjenta forseglingssyklusen om nødvendig.

4.3.2.4. Vakuumpakking i beholdere

a) Plasser produktet i vakuumposen.

b) Forsikre deg om at lokket på beholderen er tørt og at sporene i lokket og på toppen av beholderen ikke inneholder smuler eller rusk. Lukk beholderen.

c) Det er en knott på beholderlokket. Vri den til posisjonen for luftfjerning (varierer mellom beholderne).

d) Koble en ekstra slange fra kontakten i enheten [1] til kontakten i beholderen.



e) “ACCESSORY” Trykk på knappen. Trykk forsiktig på beholderlokket. Enheten vil starte luftfjerningen.

f) Etter at prosessen er fullført, går enheten automatisk til standby-modus.

g) Vri knotten på beholderlokket til posisjonen som blokkerer luftinntaket/-utløpet.

h) Koble fra slangen.

i) Oppbevar beholderen i kjøleskapet.

j) For å åpne beholderen, vri knotten på beholderlokket til posisjonen som blokkerer luftinntaket/-utløpet.

OBS: Rengjør beholderen grundig etter at du har tømt den for produktet. En ren vakuumbeholder kan brukes om igjen mange ganger.

4.3.2.5. Marineringsmodus

Marineringsmodusen for matvarer ved hjelp av en vakuumbeholder utføres i to sykluser: hurtigmarinering (15 min.) og normal marinering (27 min.). Funksjonen består i å vekselvis gjenta luftsugingssyklusen og deretter slippe ut luft i beholderen, og dermed sikre optimal marinademetning på kortest mulig tid.

a) Plasser produktet i vakuumposen.

b) Forsikre deg om at lokket på beholderen er tørt og at sporene i lokket og på toppen av beholderen ikke inneholder smuler eller rusk. Lukk beholderen.

c) Det er en knott på beholderlokket. Vri den til posisjonen som er ansvarlig for å åpne luftinntaket.

d) Koble en ekstra slange fra kontakten i enheten [1] til kontakten i beholderen.



e) "MARINATE" Trykk på knappen. Velg ønsket syklus: rask (trykk bare én gang på knappen), normal (trykk to ganger på knappen). Den valgte syklusen vil vises på displayet: 1 – rask marinering, 2 – normal marinering.

f) "START" Trykk på knappen. Trykk forsiktig på beholderlokket.

g) Enheten vil begynne å telle trinn fra 5 til 0, der 0 betyr slutt på prosessen. Sugingen avsluttes etter 4 minutter ved rask marinering, og etter 8 minutter ved normal marinering.

h) Etter at sugingen er fullført, vil luften som suges ut i form av marinatinfusjon komme inn i beholderen. Displayet vil begynne å telle trinn fra 5 til 1. Dette avsluttes etter 30 sekunder.

i) Enheten vil starte luftsugingen på nytt.

j) Syklusene beskrevet ovenfor vil bli gjentatt til marineringsmodusen er fullført.

k) Etter at marineringen er fullført, vil displayet vise verdien 0.

l) Vri knotten på lokket til beholderen til posisjonen som er ansvarlig for å lukke luftinntaket/-utløpet.

m) Koble fra slangen.

4.3.2.6. Lukke åpne flasker med vakuumkork

En funksjon som er nyttig for åpne flasker med vin, spiselig olje, juice osv.

a) Lukk flasken med vakuumkorken. La det være minst 2,5 cm mellom bunnen av korken og overflaten av væsken i flasken.

b) Koble en ekstra slange fra kontakten i enheten [1] til kontakten i korken.

c) "ACCESSORY" Trykk på knappen. Enheten vil starte luftfjerning fra flasken.

d) Etter at prosessen er fullført, vil enheten automatisk gå over i standby-modus.

e) Koble fra slangen.

f) Oppbevar flasken i vertikal stilling. Sørg for at væsken i flasken ikke kommer i kontakt med korken.

g) Fjern korken for å åpne flasken.

4.3.2.7. Normal forsegling

Funksjonen er nyttig når vakuumforsegling ikke er nødvendig.

a) Still inn forseglingstiden med "+" og "–".

b) “IMPULSE SEAL” Trykk på knappen.

c) Plasser enden av posen langs forseglingslisten.

d) Lukk lokket og trykk forsiktig.

e) Enheten vil begynne å forsegle automatisk. Displayet vil telle ned tiden fra begynnelsen til 0, som betyr slutten på prosessen.

f) Åpne lokket og kontroller forseglingskvaliteten.

g) ON/OFF Trykk på knappen for å gå ut av normal forseglingsmodus.

MERK: Ved et stort antall forseglingsposer anbefales det å stille inn forseglingstiden så kort som mulig for å forhindre at posen overopphetes eller smelter.

4.3.3. Informasjon om vakuumtilbehør

4.3.3.1. Vakuumbeholdere

a) Kun beholdere beregnet for drift under trykk er tillatt. Andre inkompatible beholdere kan bli skadet.

b) Avkjøl produktet før du legger det i beholderen.

c) Ikke frys beholdere med innhold. Den laveste anbefalte temperaturen for oppbevaring av mat i en vakuumbeholder er -18 °C.

d) Noen sekunder før du begynner å trekke luft fra beholderen, trykk forsiktig ned på beholderlokket for bedre effekt.

e) Beholderlokket kan ikke plasseres i mikrobølgeovn eller oppvaskmaskin. Det må vaskes manuelt. Selve beholderen kan vaskes i oppvaskmaskin og plasseres i mikrobølgeovn hvis den innstilte temperaturen ikke overstiger 100 °C.

f) Hvis væske eller produktsmuler kommer inn i tilkoblingsslangen med vakuumpakkeren, skyll den med varmt vann. Før rengjøring, sørg for at slangen ikke er koblet til enheten eller beholderen.

g) Pulverformede eller granulerte produkter bør dekkes med et papirhåndkle før suging for å forhindre at produktpartikler kommer inn i systemet.

h) Ikke bruk vakuumbeholder til hermetisering av produkter.

4.3.3.2. Vakuumposer

a) Produkter som er beregnet på pakking i vakuumposer, bør være så ferske som mulig.

b) Dempede og fuktige produkter bør fryses før vakuumpakking. Produkter som kjøtt, bær eller brød kan fryses 24 timer før pakking. Det anbefales at produktet er hardt før det vakuumpakkes.

c) Ufrossent kjøtt bør legges i et papirhåndkle før pakking. Dette vil forhindre at produktet tørker ut.

d) Flytende produkter, som supper, gulasj eller gryteretter, bør avkjøles og fryses litt i en bolle eller på et isbitbrett før pakking.

e) Skarpe produkter som bein, ris og pasta bør pakkes inn i et papirhåndkle før pakking for å unngå hull i posen.

f) Vakuumposer er gjenbrukbare produkter. De kan legges i kokende vann eller i mikrobølgeovn, men slike poser bør ikke lenger brukes til vakuumpakking, i likhet med poser som har blitt brukt til oppbevaring av fisk eller glatte og oljete produkter.

g) Husk å skålde grønnsaker før vakuumpakking.

4.3.4. Matlagring

Tabell 2: Matlagringstid

Produkt	**Oppbevaring av vakuumpakkede produkter i fryser**	**Oppbevaring av vakuumpakkede produkter i kjøleskap**	**Normal lagring**
Storfekjøtt og kalvekjøtt	1–3 år	1 måned	1–2 uker
Kjøttdeig	1 år		
Svinekjøtt	2–3 år	2–4 uker	1 uke
Fisk	2 år	2 uker	3–4 dager
Fjærkre	2–3 år	2–4 uker	1 uke
Røkt kjøtt	3 år	6–12 uker	2–4 uker
Ferske, skåldede produkter	2–3 år	2–4 uker	1–2 uker
Frukt	2–3 år	2 uker	3–4 dager
Hard ost	6 måneder	6–12 uker	2–4 dager
Pålegg	Anbefales ikke		1–2 uker
Pasta	6 måneder	2–3 uker	1 uke

4.3.5. Andre bruksområder for vakuumpakkemaskinen

4.3.5.1. Kald kompress

a) Fyll vakuumposen halvveis med vann.

b) Tilsett noen skjeer med alkohol.

c) Forsegl posen (uten luftsuging!).

d) Plasser den i fryseren.

e) Alkohol forhindrer at vannet fryser. Som et resultat kan du få en fleksibel kjølekompress for smertefulle skader når du tar den ut av fryseren.

4.3.5.2. Organisator

Små gjenstander som skruer, deksler osv. kan også vakuumpakkes, noe som gjør det mulig å holde orden, f.eks. i garasjen, og forhindre at små deler mistes.

4.3.5.3. Forhindrer oksidasjon

Denne funksjonen vil holde sølv, for eksempel vakuumpakkede smykker, i god stand og forhindre anløping.

4.3.5.4. Reiseledsager

Før du drar på en lengre tur, kan du pakke ferdige takeaway-måltider, samt små nyttige gjenstander som fyrstikker eller et kart, som ikke blir våte når de vakuumpakkes.

4.4. Rengjøring og vedlikehold

4.4.1. Generelle instruksjoner

a) Trekk ut støpselet og la apparatet avkjøles helt før hver rengjøring, justering eller utskifting av tilbehør, eller hvis apparatet ikke er i bruk.

b) Trekk alltid ut støpselet før du rengjør eller legger det bort.

c) Bruk kun ikke-etsende rengjøringsmidler til å rengjøre overflaten.

d) Bruk kun milde, næringsmiddelgodkjente vaskemidler til å vaske enheten.

e) Etter rengjøring må alle deler av apparatet tørkes helt før det tas i bruk igjen.

f) Oppbevar enheten på et tørt og kjølig sted, uten fuktighet og direkte sollys.

g) Enheten må inspiseres regelmessig for å kontrollere den tekniske effektiviteten og oppdage eventuelle skader.

h) Bruk en myk klut til rengjøring.

i) Ikke bruk skarpe og/eller metallgjenstander til rengjøring (f.eks. en stålbørste eller en metallspade), da de kan skade overflatematerialet på apparatet.

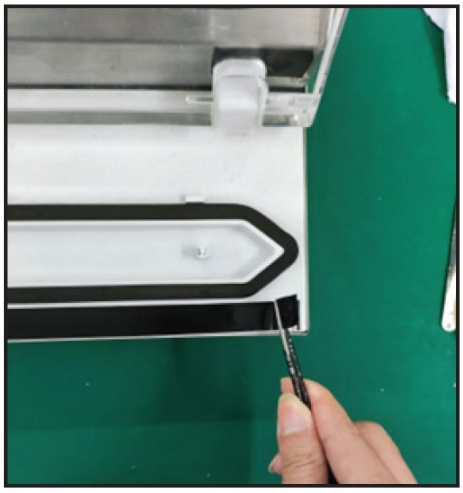
j) Enheten må ikke rengjøres med syreholdige stoffer, medisinske midler, fortynningsmidler, drivstoff, oljer eller andre kjemiske stoffer, da dette kan skade enheten.

k) RCVG-41For modell er det mulig å fjerne pakningen ved siden av kammeret for å tørke bort væsker og rester som kan ha lekket ut av vakuumposen under pakking.

4.4.2. Bytte av tape på forseglingsstangen

Verktøy som trengs for utskifting: høytemperaturtape, pinsett, en 0,8 mm tykk metallplate eller en spormåler.

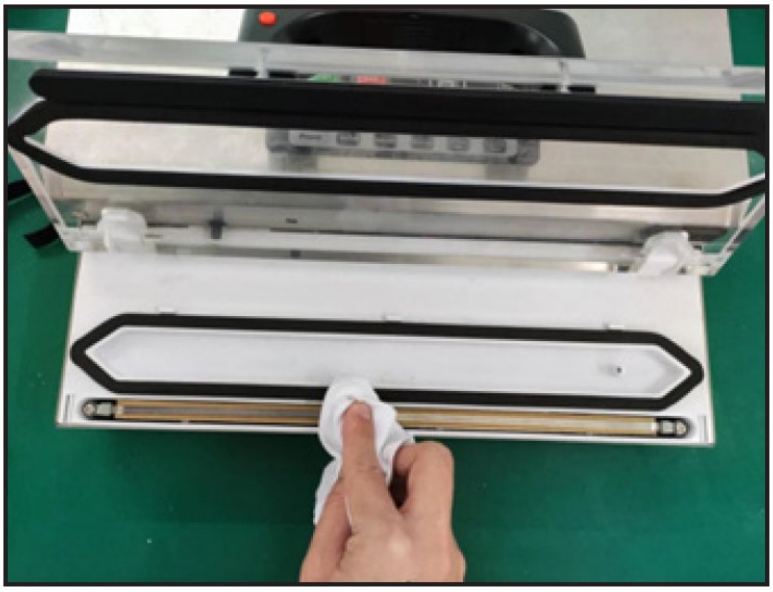
a) Bruk pinsett til å løfte tapen i den ene enden.



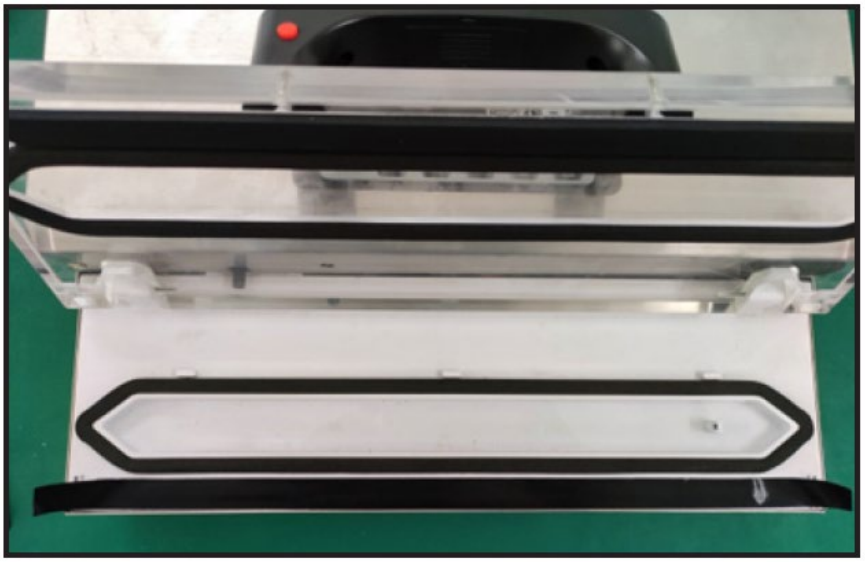
b) Fjern tapen helt.



c) Sjekk om det er lim igjen på stedet der tapen satt. Rengjør om nødvendig limet, for eksempel med en klut dynket i alkohol.



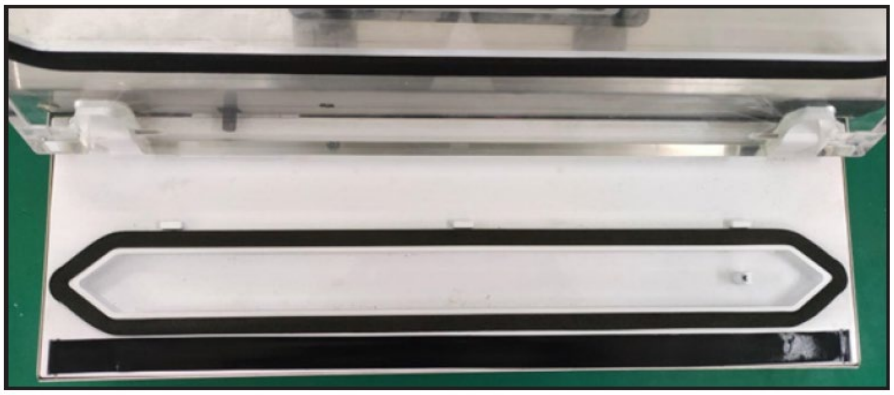
d) Lim den nye tapen slik at den fester seg til sveisebåndet og glatt ut stedet der varmetråden er plassert. Endene av tapen trenger ikke å limes tett. La det være ca. 10–15 mm løs tape i begge ender.



e) Bruk en tynn metallplate eller en spormåler på 0,8 mm tykkelse og 10 mm bredde til å føre tapen inn i sporene i begge ender av varmekabelen. Vær forsiktig så du ikke bruker for mye kraft, da dette kan føre til at tapen punkterer.



f) Glatt ut all tapen for å fjerne luftbobler, og sørg for at tapen er godt festet.



4.4.3. Løsning av problemer

Tabell 3: Feilsøking

Problem	Mulig årsak	Løsning
"E" "E2" / "E3" RCVG-41 Displayet viser (for modell).	Enheten er overopphetet.	Slå av enheten og trekk den ut av strømforsyningen. Vent minst 20 minutter før du starter enheten på nytt.
Enheten slår seg ikke på.	Ingen forbindelse til strømkilden eller en skadet strømledning.	Kontroller tilstanden og tilkoblingen til strømledningen. Stram til støpselet eller skift ut kabelen, avhengig av feilen.
Maskinen etterlater mye luft i vakuumposen.	Enden av vakuumposen er ikke i vakuumkammeret eller er ikke plassert jevnt. Skitten enhet eller pose.	Sørg for at posen er satt inn riktig. Rengjør enheten eller skift pose.
Posen er ikke stram.	Skarpe kanter på produktet kan perforere posen.	Sett på posen igjen og gjenta vakuumpakkingsprosessen.

Frukt/grønnsaker er ødelagt.	Maten er ikke skåldet eller frossen ordentlig (produserer gass).	Åpne posen og konsumer produktene hvis de er egnet for konsum, eller kast produktene. Ikke pakk dem inn igjen.
Apparatet trekker ikke ut luft fra vakuumbeholderne.	• Feil slangetilkobling. • Feil innstilling av knotten i beholderlokket. • Ikke noe ledig plass i beholderen. • Skadet beholder/lokk	• Kontroller slangetilkoblingen og trykk inn om nødvendig. • Sett knotten i riktig posisjon. • Tøm beholderen til det er nødvendig ledig plass. • Sett på beholderen/lokket igjen.

4.4.4. Avhending av brukte apparater

Apparatet må ikke kastes i det kommunale avfallssystemet. Lever den til et gjenvinnings- og innsamlingssted for elektriske apparater. Kontroller symbolet på produktet, bruksanvisningen og emballasjen. Plasten som brukes til å konstruere enheten, kan resirkuleres i henhold til merkingen. Når du velger å resirkulere, gir du et viktig bidrag til å beskytte miljøet.

Kontakt lokale myndigheter for informasjon om ditt lokale gjenvinningsanlegg.

⚠

Denna användarmanual har översatts med maskinöversättning. Vi har gjort allt för att säkerställa att översättningen är korrekt, men observera att automatiserade översättningar inte är perfekta och inte är avsedda att ersätta mänskliga översättare. Den officiella versionen av användarmanualen är på engelska. Eventuella skillnader mellan den översatta versionen och den engelska originalversionen är inte juridiskt bindande. Om du har några frågor om översättningens noggrannhet, vänligen se den engelska versionen, som är den officiella referensen. Fler språkversioner finns tillgängliga på begäran via info@expondo.com.

1. Tekniska data

Tabell 1: Tekniska data för produkten

Parameterbeskrivning	Parametervärde	
Produktnamn	Vakuummaskin	
Modell	RCVG-40	RCVG-41
Nominell spänning [V~] / frekvens [Hz]	230 / 50	
Nominell effekt [W]	475	
Isolationsklass	I	
Maximal rulle-/folie-/förseglingsbredd [mm]	310	
Vakuumtryck [mbar]	-942 (dubbelvakuumpump med motor)	-968 (dubbelvakuumpump med motor)
Mått [bredd x djup x höjd; mm]	280 x 385 x 110	275 x 285 x 110
Vikt [kg]	4,6	4,2

2. Allmän beskrivning

Bruksanvisningen är avsedd att underlätta en säker och problemfri användning av apparaten. Produkten är konstruerad och tillverkad i enlighet med strikta tekniska riktlinjer, med hjälp av modern teknik och komponenter. Dessutom har den tilverkats i enlighet med de mest noggranna kvalitetsstandarderna.

ANVÄND INTE APPARATEN OM DU INTE HAR LÄST IGENOM OCH FÖRSTÅTT DENNA BRUKSANVISNING.

För att öka apparatens livslängd och säkerställa en problemfri drift ska du använda den i enlighet med denna bruksanvisning och regelbundet utföra underhållsåtgärder. De tekniska data och specifikationer som anges i denna bruksanvisning är aktuella. Tillverkaren förbehåller sig rätten att göra ändringar i samband med kvalitetsförbättringar. Med beaktande av tekniska framsteg och möjligheten att begränsa buller har apparaten designats och byggts så att risken för bulleremission minskas till lägsta möjliga nivå.

2.1. Förklaring av symbolerna

Ikon	Beskrivning
	Produkten uppfyller de relevanta säkerhetsstandarderna.
	Läs instruktionerna före användning.
	Produkten måste återvinnas.
	**VARNING! eller FÖRSIKTIGHET! eller KOM IHÅG!** Tillämpas på den givna situationen. (allmän varningssymbol)
	UPPMÄRKSAMHET! Varning för elektrisk stöt!
	OBS! Risk för att handen kläms!
	Klass I-skyddsanordning med dubbelisolering.
	UPPMÄRKSAMHET! Het yta, risk för brännskador!
	Använd endast inomhus.



OBSERVERA! ILLUSTRATIONERNA I DENNA BRUKSANVISNING ÄR ENDAST AVSEDDA SOM REFERENS OCH VISSA DETALJER KAN SKILJA SIG FRÅN DEN FAKTISKA PRODUKTEN.

3. Användningssäkerhet



OBS! LÄS ALLA SÄKERHETSVARNINGAR OCH ALLA INSTRUKTIONER. OM VARNINGARNA OCH INSTRUKTIONERNA INTE FÖLJS KAN DET LEDA TILL ELEKTRISKA STÖTAR, BRAND OCH/ELLER ALLVARLIGA PERSONSKADOR ELLER TILL OCH MED DÖDSFALL.

Termerna "apparaten" eller "produkten" används i varningarna och instruktionerna för att hänvisa till:

Vakuummaskin

3.1. Elsäkerhet

a) Stickproppen måste passa i eluttaget. Modifiera aldrig stickproppen på något sätt. Användade av originalstickpropp och passande vägguttag minskar risken för elektriska stötar.

b) Undvik att röra vid jordade element som rör, värmeelement, pannor och kylskåp. Det finns en ökad risk för elektriska stötar om den jordade apparaten utsätts för regn, kommer i direkt kontakt med en våt yta eller används i en fuktig miljö. Vatten som tränger in i apparaten ökar risken för skador på apparaten och för elektriska stötar.

c) Vidrör inte apparaten med våta eller fuktiga händer.

d) Använd kabeln endast för det avsedda ändamålet. Använd den aldrig för att bära apparaten eller för att dra ut stickproppen ur ett uttag. Håll kabeln borta från värmekällor, olja, vassa kanter och rörliga delar. Skadade eller trassliga kablar ökar risken för elektriska stötar.

e) Om det inte går att undvika att använda apparaten i en fuktig miljö bör en jordfelsbrytare (JFB) användas. Användning av en jordfelsbrytare (JFB) minskar risken för elektriska stötar.

f) Använd inte apparaten om strömsladden är skadad eller visar tydliga tecken på slitage. En skadad strömkabel ska bytas ut av en behörig elektriker eller tillverkarens servicecenter.

g) För att undvika elektriska stötar, sänk inte ner sladden, stickproppen eller apparaten i vatten eller andra vätskor. Använd inte apparaten på våta ytor.

h) OBS! LIVSFARA! Vid rengöring får apparaten aldrig sänkas i vatten eller andra vätskor.

3.2. Säkerhet på arbetsplatsen

a) Se till att arbetsplatsen är ren och väl upplyst. En stökig eller dåligt upplyst arbetsplats kan leda till olyckor. Försök att tänka i förväg, var försiktig, uppmärksam på vad som händer och använd sunt förnuft när du arbetar med apparaten.

b) Om du upptäcker skador eller oregelbunden/felaktig funktion ska du omedelbart stänga av apparaten och rapportera detta till en överordnad utan dröjsmål.

c) Om du är osäker på om apparaten fungerar korrekt eller om du upptäcker skador, kontakta tillverkarens servicecenter.

d) Endast tillverkarens servicecenter får utföra reparationer på apparaten. Försök inte utföra reparationer på egen hand!

e) Vid brand, använd en pulver- eller kolsyresläckare (CO_2) (en brandsläckare som är avsedd att användas på spänningssatta elektriska apparater) för att släcka branden.

f) Barn eller obehöriga personer får inte vistas på en arbetsplats. En distraktion eller ouppmärksamhet kan leda till att du förlorar kontrollen över apparaten.

g) Kontrollera regelbundet säkerhetsdekalernas skick. Om etiketterna är inte kan läsas måste de bytas ut.

h) Förvara denna bruksanvisning så att den finns tillgänglig för framtida bruk/information. Om apparaten överlåts till en tredje part måste bruksanvisningen överlåtas tillsammans med apparaten.

i) Förvara förpackningsdelar och små monteringsdelar på en plats som är oåtkomlig för barn.

j) Håll apparaten borta från barn och djur.

k) Om denna apparat används tillsammans med annan utrustning ska även de övriga bruksanvisningarna följas.



KOM IHÅG! SKYDDA BARN OCH ANDRA PERSONER SOM BEFINNER SIG I NÄRHETEN NÄR DU ANVÄNDER APPARATEN.

3.3. Personlig säkerhet

a) Använd inte apparaten om du är trött, sjuk eller påverkad av alkohol, narkotika eller mediciner som kan försämra förmågan att använda apparaten avsevärt.

b) Apparaten får endast hanteras av personer som är fysiskt lämpade för att hantera den, som har genomgått lämplig utbildning, som är bekanta med denna bruksanvisning och som har utbildats inom ramen för arbetsskydd och -säkerhet.

c) Använd sunt förnuft och var uppmärksam när du arbetar med apparaten. Tillfällig brist på koncentration vid användning av apparaten kan leda till allvarliga personskador.

d) Apparaten är inte en leksak. Barn måste hållas under uppsikt för att säkerställa att de inte leker med apparaten.

e) Stoppa inte in händerna eller andra föremål i apparaten medan den används!

3.4. Säker användning av apparaten

a) Använd inte apparaten om "ON/OFF"-brytaren inte fungerar som den ska (den slås inte på och av). Apparater som inte kan sättas på och stängas av med "ON/OFF"-brytaren är farliga, får inte användas och måste repareras.

b) Koppla bort apparaten från strömförsörjningen innan justering, rengöring och underhåll påbörjas. En sådan förebyggande åtgärd minskar risken för oavsiktlig aktivering.

c) Förvara apparaten på en säker plats när den inte används, så att den är utom räckhåll för barn och personer som inte är bekanta med apparaten och som inte har läst bruksanvisningen. Apparaten kan vara farlig för oerfarna användare.

d) Håll apparaten i perfekt tekniskt skick. Kontrollera före varje användning att inga allmänna skador föreligger, och kontrollera särskilt att rörliga komponenter inte har spruckna eller trasiga delar eller element, och att inga andra förhållanden föreligger som kan påverka en säker drift av apparaten. Om du upptäcker skador ska du lämna in apparaten för reparation innan användning.

e) Förvara apparaten utom räckhåll för barn.

f) Reparation eller underhåll av apparaten skall utföras av kvalificerade personer och endast med originalreservdelar. Detta säkerställer en säker användning.

g) För att säkerställa apparatens driftsäkerhet får fabriksmonterade skydd inte avlägsnas och skruvar inte lossas.

h) Vid transporten och hanteringen av apparaten mellan lagringsplatsen och destinationen, följ de arbetshälso- och säkerhetsprinciper för manuellt transportarbete som gäller i det land där apparaten kommer att användas.

i) Apparaten får inte flyttas, justeras eller roteras under arbetets gång.

j) Lämna inte apparaten utan uppsikt när den används.

k) Rengör apparaten regelbundet för att förhindra att tuffa smutsavlagringar fastnar.

l) Arbeta inte på två arbetsstycken samtidigt.

m) Enheten är inte en leksak. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan övervakning av en vuxen person.

n) Det är förbjudet att göra ingrepp i apparatens konstruktion för att ändra dess parametrar eller konstruktion.

o) Håll apparaten borta från eld- och värmekällor.

p) Överskrid inte det högsta tillåtna drifttrycket!

q) Täck inte över ventilationsöppningarna!

r) Kontrollera innan du konsumerar vakuumförpackad mat att den inte är förstörd trots förpackningen.

s) Säker livsmedelsförvaring sker vid låga temperaturer (rekommenderad förvaringstemperatur <4oC). För långtidsförvaring måste livsmedel frysas in efter förpackning.

t) Förpacka inte med vakuum och förvara inte utgångna livsmedel.

u) Enheten får endast anslutas till jordade strömkällor. Använd inte förlängningssladdar för att ansluta enheten.

v) Använd påsar och tillbehör avsedda för vakuumförpackning.

w) Produkter med kort hållbarhet bör frysas, det rekommenderas inte att vakuumförpacka dem.

x) Det rekommenderas att göra 20 sekunders pauser mellan varje användning av enheten.

y) Rör inte vid förseglingslisten! Var särskilt försiktig när du sätter i/tar bort en vakuumpåse.

z) “SEAL”Tryck på knappen för att undvika brännskador på händerna. Enheten blir inte varm i detta läge.

aa) Öppna inte locket med våld. Om du möter motstånd när du försöker öppna locket, vänta tills trycket har stabiliserats.

OBS! TROTS DEN SÄKRA KONSTRUKTIONEN AV APPARATEN OCH DESS SKYDDSFUNKTIONER, OCH TROTS ANVÄNDNINGEN AV YTTERLIGARE ELEMENT SOM SKYDDAR ANVÄNDAREN, FINNS DET FORTFARANDE EN LITEN RISK FÖR OLYCKA ELLER SKADA VID ANVÄNDNING AV APPARATEN. VAR HELA TIDEN UPPMÄRKSAM OCH ANVÄND SUNT FÖRNUFT NÄR DU ANVÄNDER APPARATEN.

4. Riktlinjer för användning

Enheten är avsedd för vakuumförpackning av livsmedel med hjälp av luftsugning från en tät påse och efter att den förseglats.

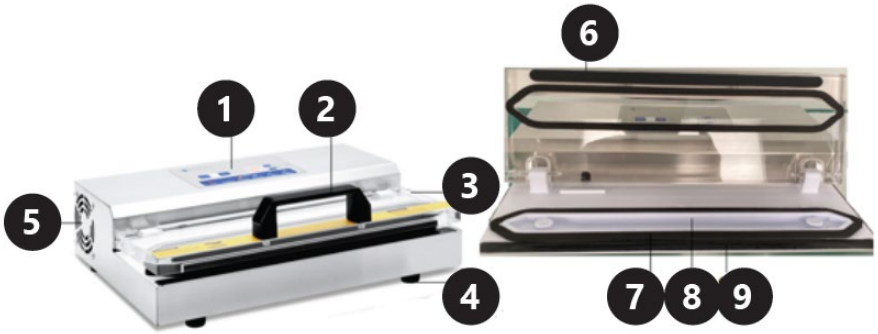
Produkten är endast avsedd för hemmabruk.

Användaren är ansvarig för alla skador som uppstår till följd av icke avsedd användning av apparaten.

4.1. Beskrivning av apparaten

4.1.1. Produktöversikt

RCVG-40



1) Kontrollpanel

2) Handtag

3) Lock

4) Ben

5) Fläkt

6) Åtdragningslist

7) Vakuumkammarens packning

8) Vakuumkammare

9) Tätningslist

RCVG-41



1) Kontrollpanel

2) Fläkt

3) Ben

4) Lock

5) Åtdragningslist

6) Spänne

7) Vakuumkammarens packning

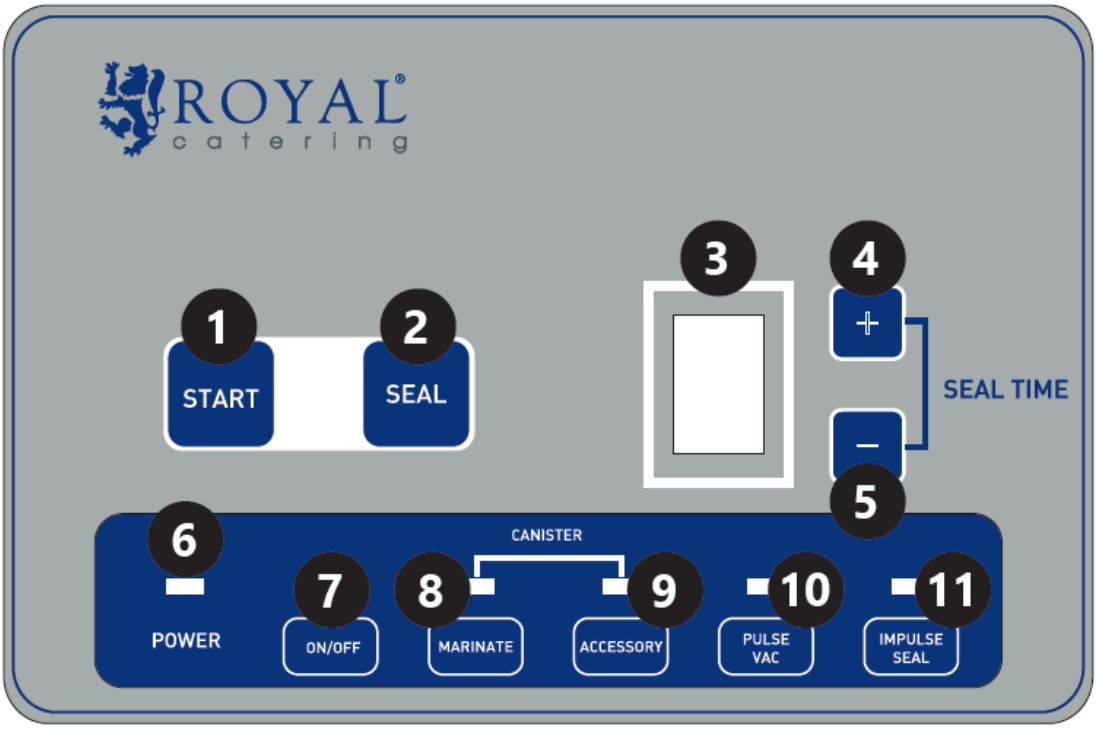
8) Vakuumkammare

9) Spännhylsa

10) Tätningslist

4.1.2. Kontrollpanel

RCVG-40



1) Automatisk vakuumförpackning

2) Påsförsegling

3) Visning av processförlopp

4) Ökning av förseglingstid

5) Minskning av förseglingstid

6) Kontrollampa för drift

7) ON/OFF knapp

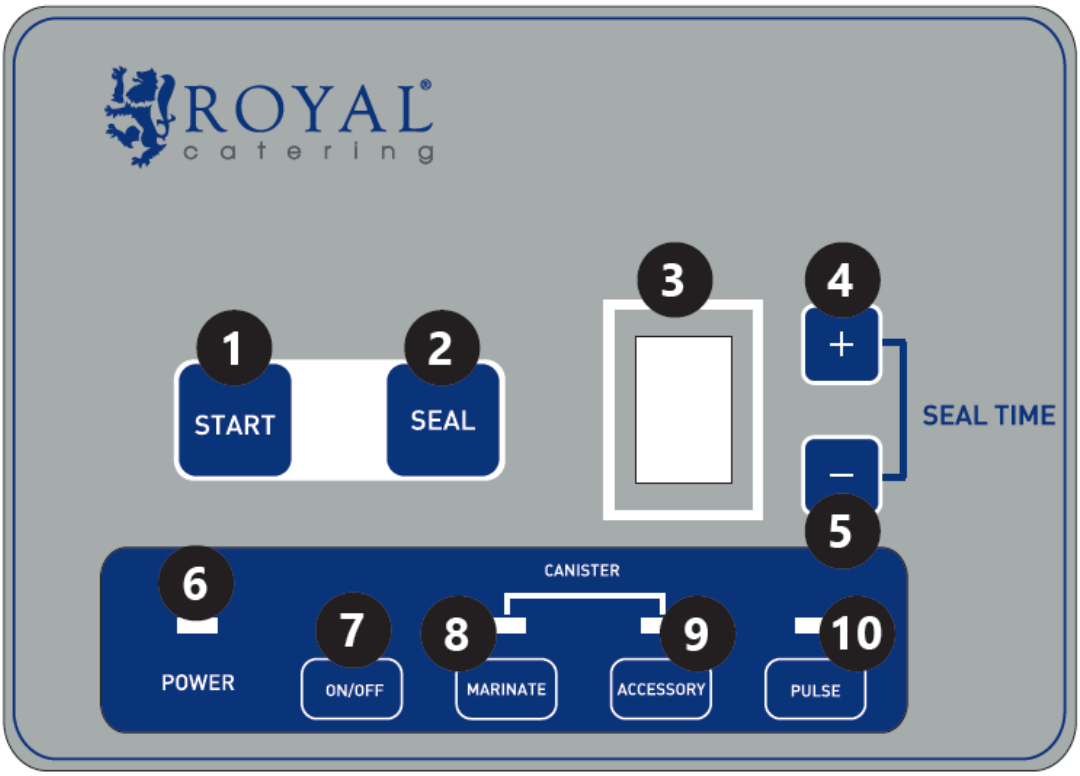
8) Marineringsläge

9) Luftsugning från tillbehör

10) Pulseringspackningsläge

11) Normalt förseglingsläge

RCVG-41



1) Automatisk vakuumförpackning

2) Påsförsegling

3) Visning av processförlopp

4) Ökning av förseglingstid

5) Minskning av förseglingstid

6) Kontrollampa för drift

7) ON/OFF knapp

8) Marineringsläge

9) Luftsugning från tillbehör

10) Pulseringspackningsläge

4.2. Förberedelser för användning

4.2.1. Apparatens placering

Omgivningstemperaturen får inte överstiga 40°C och den relativa luftfuktigheten bör vara lägre än 85%. Se till att det finns god ventilation i rummet där apparaten används. Det ska vara minst 10 cm mellan varje sida av apparaten och väggen eller andra föremål. Apparaten ska alltid användas när den är placerad på en jämn, stabil, ren, brandsäker och torr yta, och vara utom räckhåll för barn och personer med begränsade mentala och sensoriska funktioner. Placera

apparaten så att du alltid har tillgång till stickproppen. Elkabeln som ansluts till apparaten måste vara ordentligt jordad och motsvara de tekniska uppgifterna på produktetiketten.

Ta isär apparaten och alla dess komponenter och rengör dem innan första användningen.

4.2.2. Skållning

Grönsaker bör skållas före vakuumförpackning. Denna process stoppar effekten av enzymer som påverkar förlusten av smak, färg och konsistens.

Följ skållningsstegen nedan:

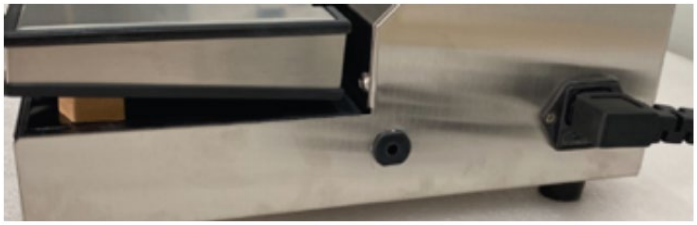
1) Lägg grönsakerna i kokande vatten eller i mikrovågsugnen tills de är genomkokta men fortfarande krispiga.
2) Sänk ner grönsakerna i kallt vatten för att stoppa tillagningen.
3) Torka grönsakerna (t.ex. med en pappershandduk) innan du vakuumförpackar dem.
4) Kålgrönsaker (broccoli, groddar, kål, blomkål, grönkål, kålrot) avger naturligt gaser under förvaring. Därför får de efter skållning endast förvaras i frys.

4.3. Användning av apparaten

4.3.1. Starta enheten

1) Anslut nätsladden.
   a) Ta bort filmen från sladden.
   b) Sätt i 3-polig ände i uttaget på sidan av enheten [1].





2) Anslut utrustningen till strömkällan.

a) Sätt i nätsladden i ett uttag.

3) ON/OFF Tryck på knappen. Den senast sparade förseglingstiden visas. Fläkten startar. Efter 10 minuters tomgångsdrift släcks displayen och fläkten slutar fungera.

4) Välj önskad funktion.

4.3.2. Enhetsfunktioner

4.3.2.1. Vakuumförpackning med folie

a) Välj en rulle med folie med lämplig bredd.

b) Placera foliens början längs förseglingsremsan och stäng locket.

c) "SEAL" Tryck på knappen. Enheten räknar steg från 9 till 0, där 0 betyder att förseglingen är klar.

d) ON/OFF Tryck på knappen för att stoppa processen (vid behov).

e) När processen är klar öppnas locket automatiskt. Ta sedan bort folierullen och kontrollera förseglingskvaliteten.

f) Om förseglingen är korrekt, justera foliestorleken till den produkt som ska förpackas. Lämna 4,5 cm fritt utrymme och klipp av folien.

g) Efter att ha placerat produkten i folien, fortsätt som vid vakuumförpackning med påsar (punkt 2 nedan).

4.3.2.2. Vakuumförpackning med vakuumpåsar:

a) Välj en lämplig vakuumpåse.

b) Placera produkten i en påse.

c) Lämna 4,5 cm fritt utrymme inuti påsen.

d) Placera ena änden av påsen längs vakuumkammarens packning.

e) Stäng locket.

f) "START" Tryck på knappen. Enheten startar vakuumförpackningscykeln. Displayen börjar räkna steg från 9 till 0, där 0 betyder slutet på processen.

g) När processen är klar startar enheten förseglingscykeln automatiskt.

h) Efter avslutad process öppnas locket. Ta sedan bort påsen och kontrollera förseglingskvaliteten. "SEAL" Upprepa förseglingscykeln (med knappen) om det fortfarande behövs.

4.3.2.3. Pulserande vakuumförpackningsfunktion.

Vakuumförpackning och högt tryck kan leda till att ömtåliga produkter förstörs. För sådana produkter rekommenderas pulserande vakuumförpackningsfunktion, eftersom den möjliggör kontroll av tid och vakuumvärde, vilket förhindrar att produkten krossas. Denna funktion kan användas för att förpacka saftiga produkter för att förhindra att vätskorna kläms och att produkten torkar ut.

a) Välj en lämplig vakuumpåse.

b) Placera produkten i en påse.

c) Lämna 4,5 cm fritt utrymme inuti påsen.

d) Placera ena änden av påsen längs vakuumkammarens försegling.

e) Stäng locket.

f) "PULSE" Tryck på knappen. Enheten startar vakuumförpackningscykeln.

g) "PULSE" Tryck på knappen igen för att stoppa cykeln, vilket möjliggör minskning av undertrycket och saktar ner processen. "PULSE" Tryck på knappen igen för att återställa driften. Upprepa tills önskad effekt uppnås. Ju mer ömtålig produkten är, desto oftare avbryts processen och desto oftare krävs återställning.

h) "SEAL" När önskad effekt uppnåtts, tryck på knappen för att försluta påsen.

i) När det är klart öppnas locket. Ta sedan bort påsen och kontrollera förseglingens kvalitet. Upprepa förseglingscykeln om det fortfarande behövs.

4.3.2.4. Vakuumförpackning i behållare

a) Placera produkten i vakuumpåsen.

b) Se till att behållarens lock är torrt och att springorna i locket och på behållarens ovansida inte innehåller några smulor eller skräp. Stäng behållaren.

c) Det finns en vred på behållarens lock. Vrid den till läget för luftborttagning (varierar mellan behållare).

d) Anslut en extra slang från uttaget i enheten [1] till uttaget i behållaren.



e) "ACCESSORY" Tryck på knappen. Tryck försiktigt på behållarens lock. Enheten börjar luftborttagningen.

f) När processen är klar går enheten automatiskt till standbyläge.

g) Vrid vred på behållarens lock till läget som blockerar luftinloppet/-utloppet.

h) Koppla ur slangen.

i) Förvara behållaren i kylskåp.

j) För att öppna behållaren, vrid vred på behållarens lock till läget som blockerar luftinloppet.

OBS! Rengör behållaren noggrant efter att du har tömt den på produkten. En ren vakuumbehållare kan användas om och om igen många gånger.

4.3.2.5. Marineringsläge

Marinering av livsmedelsprodukter med hjälp av en vakuumbehållare utförs i två cykler: snabb marinering (15 min.) och normal marinering (27 min.). Funktionen består i att växelvis upprepa luftsugningscykeln och sedan släppa ut luft i behållaren, vilket säkerställer optimal marinadens mättnadsnivå på kortast möjliga tid.

a) Placera produkten i vakuumpåsen.

b) Se till att behållarens lock är torrt och att springorna i locket och på behållarens ovansida inte innehåller några smulor eller skräp. Stäng behållaren.

c) Det finns en ratt på behållarens lock. Vrid den till det läge som är ansvarigt för att öppna luftintaget.

d) Anslut en extra slang från uttaget i enheten [1] till uttaget i behållaren.



e) "MARINATE" Tryck på knappen. Välj önskad cykel: snabb (tryck bara på knappen en gång), normal (tryck på knappen två gånger). Den valda cykeln visas på displayen: 1 – snabb marinering, 2 – normal marinering.

f) "START" Tryck på knappen. Tryck försiktigt på behållarens lock.

g) Enheten börjar räkna steg från 5 till 0, där 0 betyder slutet på processen. Sugningen avslutas efter 4 minuter vid snabb marinering och efter 8 minuter vid normal marinering.

h) Efter att sugningen är klar kommer den utsugna luften i form av marinatinfusion att komma in i behållaren. Displayen börjar räkna steg från 5 till 1. Detta avslutas efter 30 sekunder.

i) Enheten startar om luftsugning.

j) Cyklerna som beskrivs ovan upprepas tills marineringsläget är klart.

k) Efter att marineringen är klar visar displayen värdet 0.

l) Vrid vredet på behållarens lock till det läge som är ansvarigt för att stänga luftinloppet/-utloppet.

m) Koppla ur slangen.

4.3.2.6. Stänga öppna flaskor med vakuumlock

En funktion som är användbar för öppna flaskor med vin, matolja, juice etc.

a) Stäng flaskan med vakuumlocket. Lämna ett minsta utrymme på 2,5 cm mellan lockets botten och vätskans yta i flaskan.

b) Anslut en extra slang från uttaget i enheten [1] till uttaget i locket.

c) "ACCESSORY" Tryck på knappen. Enheten börjar lufta ut ur flaskan.

d) När processen är klar går enheten automatiskt till standby-läge.

e) Koppla ur slangen.

f) Förvara flaskan i vertikalt läge. Se till att vätskan i flaskan inte kommer i kontakt med locket.

g) Ta bort locket för att öppna flaskan.

4.3.2.7. Normal försegling

Funktionen är användbar när vakuumförsegling inte behövs.

a) Ställ in förseglingstiden med "+" och "–".

b) “IMPULSE SEAL” Tryck på knappen.

c) Placera påsens ände längs förseglingsremsan.

d) Stäng locket och tryck försiktigt.

e) Enheten börjar försluta automatiskt. Displayen börjar räkna ner tiden från början till 0, vilket betyder slutet på processen.

f) Öppna locket och kontrollera förseglingskvaliteten.

g) ON/OFF Tryck på knappen för att avsluta normalt förseglingsläge.

OBS: Vid ett stort antal förslutningspåsar rekommenderas att förslutningstiden ställs in så kort som möjligt för att förhindra att påsen överhettas eller smälter.

4.3.3. Information om vakuumtillbehör

4.3.3.1. Vakuumbehållare

a) Endast behållare avsedda för drift under tryck är tillåtna. Andra inkompatibla behållare kan skadas.

b) Låt produkten svalna innan du placerar den i behållaren.

c) Frys inte in behållare med innehåll. Den lägsta rekommenderade temperaturen för förvaring av livsmedel i en vakuumbehållare är -18 °C.

d) Några sekunder innan du börjar suga luft från behållaren, tryck försiktigt ner behållarens lock för bättre effekt.

e) Behållarlocket kan inte placeras i mikrovågsugn eller diskmaskin. Den måste diskas manuellt. Själva behållaren kan diskas i diskmaskin och placeras i mikrovågsugn om den inställda temperaturen inte överstiger 100 °C.

f) Om vätska eller produktsmulor kommer in i anslutningsslangen med vakuumförpackningen, skölj den med varmt vatten. Se till att slangen inte är ansluten till enheten eller behållaren före rengöring.

g) Pulverformade eller granulära produkter bör täckas med en pappershandduk före sugning för att förhindra att produktpartiklar kommer in i systemet.

h) Använd inte vakuumbehållare för konservering av produkter.

4.3.3.2. Vakuumpåsar

a) Produkter avsedda för förpackning i vakuumpåsar bör vara så färska som möjligt.

b) Ömtåliga och fuktiga produkter bör frysas innan de vakuumförpackas. Produkter som kött, bär eller bröd kan frysas 24 timmar före förpackning. Det rekommenderas att produkten är hård innan den vakuumförpackas.

c) Ofryst kött bör läggas i en pappershandduk före förpackning. Detta förhindrar att produkten torkar ut.

d) Flytande produkter, såsom soppor, gulasch eller grytor, bör kylas och frysas något i en skål eller på en isbitsform före förpackning.

e) Produkter med vassa kanter som ben, ris och pasta bör lindas in i en pappershandduk före förpackning för att förhindra hål i påsen.

f) Vakuumpåsar är återanvändbara produkter. De kan placeras i kokande vatten eller i mikrovågsugn, men sådana påsar bör inte längre användas för vakuumomförpackning, liksom påsar som har använts för att förvara fisk eller hala och oljiga produkter.

g) Kom ihåg att skålla grönsaker före vakuumförpackning.

4.3.4. Livsmedelsförvaring

Tabell 2: Livsmedelsförvaringstid

Produkt	**Förvaring av vakuumförpackade produkter i frys**	**Förvaring av vakuumförpackade produkter i kylskåp**	**Normal förvaring**
Nötkött och kalvkött	1–3 år	1 månad	1–2 veckor
Köttfärs	1 år		
Fläsk	2–3 år	2–4 veckor	1 vecka
Fisk	2 år	2 veckor	3–4 dagar
Fjäderfä	2–3 år	2–4 veckor	1 vecka
Rökt kött	3 år	6–12 veckor	2–4 veckor
Färska skållda produkter	2–3 år	2–4 veckor	1–2 veckor
Frukt	2–3 år	2 veckor	3–4 dagar
Hårdost	6 månader	6–12 veckor	2–4 dagar
Pålägg	Rekommenderas inte		1–2 veckor
Pasta	6 månader	2–3 veckor	1 vecka

4.3.5. Andra användningsområden för vakuumförpackningsmaskinen

4.3.5.1. Kall kompress

a) Fyll vakuumpåsen till hälften med vatten.

b) Tillsätt några skedar alkohol.

c) Förslut påsen (utan luftsugning!)

d) Placera i frysen.

e) Alkohol förhindrar att vattnet fryser. Som ett resultat kan du få en flexibel kylkompress för smärtsamma skador när du tar ut påsen ur frysen.

4.3.5.2. Organizer

Små föremål som skruvar, lock etc. kan också vakuumförpackas, vilket gör det möjligt att hålla ordning, t.ex. i garaget och förhindra att små delar tappas bort.

4.3.5.3. Förhindrar oxidation

Denna funktion håller silver, såsom vakuumförpackade smycken, i gott skick och förhindrar missfärgning.

4.3.5.4. Resens sällskap

Innan du åker på en längre resa kan du packa färdiga avhämtningsmåltider, samt små användbara föremål som tändstickor eller en karta, som inte blir blöta när de vakuumförpackas.

4.4. Rengöring och underhåll

4.4.1. Allmänna instruktioner

a) Dra ut stickproppen och låt apparaten svalna helt före varje rengöring, justering eller byte av tillbehör, eller om apparaten inte används.

b) Koppla alltid ur apparaten innan du rengör den eller lägger undan den.

c) Använd endast icke-korrosiva rengöringsmedel för att rengöra ytan.

d) Använd endast milda, livsmedelssäkra rengöringsmedel för att tvätta apparaten.

e) Efter att apparaten har rengjorts ska alla delar torkats helt innan den används igen.

f) Förvara apparaten på en torr och sval plats som är skyddad mot fukt och direkt solljus.

g) Apparaten måste inspekteras regelbundet för att kontrollera dess tekniska effektivitet och upptäcka eventuella skador.

h) Använd en mjuk trasa för rengöring.

i) Använd inte vassa och/eller metallföremål för rengöring (t.ex. en stålborste eller en metallspatel) eftersom de kan skada apparatens ytmaterial.

j) Rengör inte apparaten med syrahaltiga ämnen, medel för medicinska ändamål, förtunningsmedel, bränsle, oljor eller andra kemiska ämnen eftersom det kan skada apparaten.

k) RCVG-41 För modell är det möjligt att ta bort packningen bredvid kammaren för att torka bort vätskor och rester som kan ha runnit ut ur vakuumpåsen under packningen.

4.4.2. Byte av tejp på förseglingsstången

Verktyg som behövs för byte: högtemperaturtejp, pincett, en 0,8 mm tjock metallplåt eller en slitsmätare.

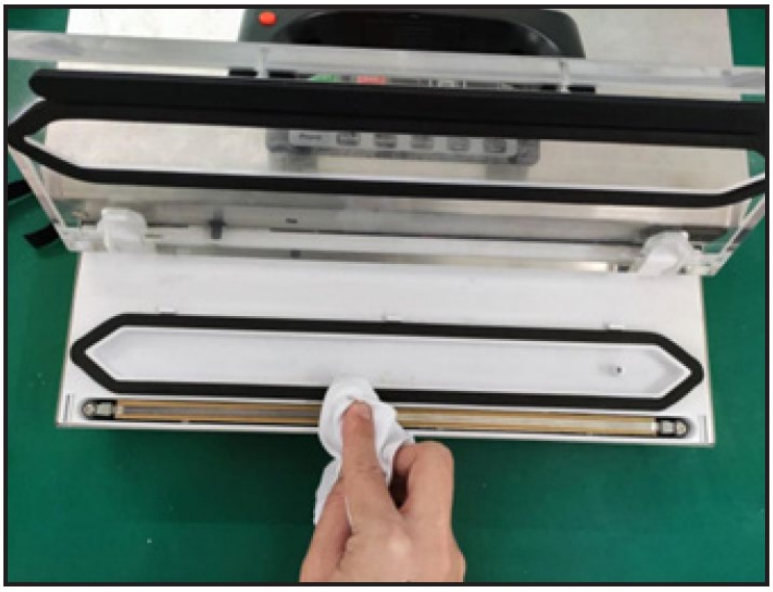
a) Använd pincett för att lyfta tejpen i ena änden.



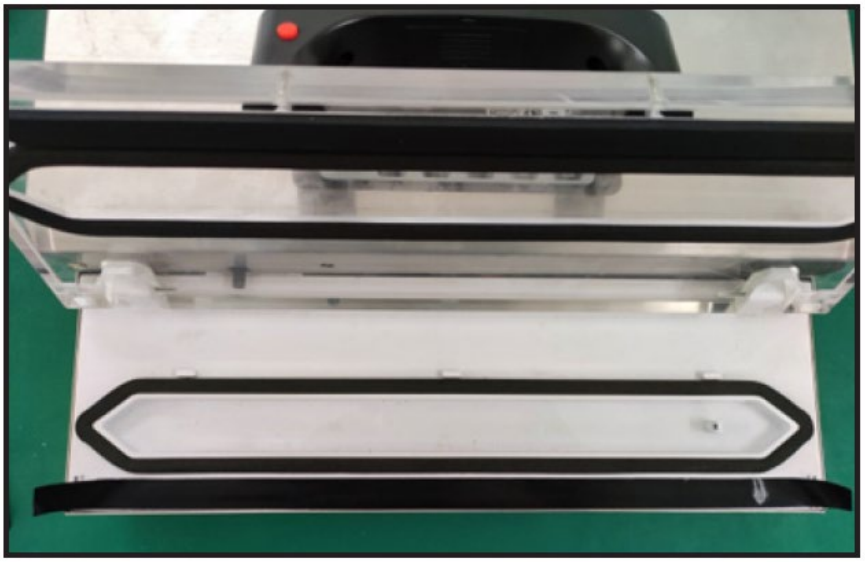
b) Ta bort tejpen helt.



c) Kontrollera om det finns något lim kvar på den plats där tejpen satt. Rengör vid behov limmet, till exempel med en trasa indränkt i alkohol.



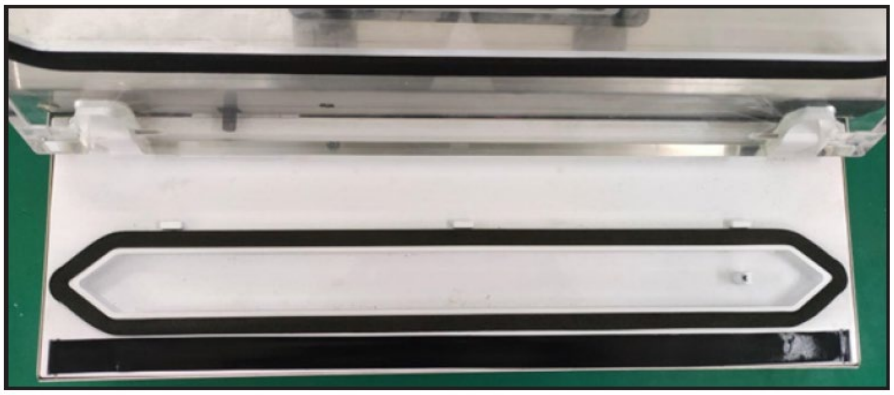
d) Limma fast den nya tejpen så att den fäster på svetsremsan och släta ut platsen där värmetråden sitter. Tejpens ändar behöver inte limmas ordentligt. Lämna cirka 10–15 mm lös tejp i båda ändar.



e) Använd en tunn metallplåt eller ett spårtång, 0,8 mm tjockt och 10 mm brett, för att föra in tejpen i spåren i båda ändar av värmekabeln. Var försiktig så att du inte använder för mycket kraft, eftersom det kan orsaka att tejpen punkteras.



f) Släta ut all tejp för att bli av med luftbubblor och se till att tejpen sitter ordentligt fast.



4.4.3. Felsökning

Tabell 3: Felsökning

Problem	Möjlig orsak	Lösning
“E” “E2” / “E3” RCVG-41 Displayen visar (för modell).	Enheten är överhettad.	Stäng av enheten och dra ur kontakten från strömförsörjningen. Vänta minst 20 minuter innan du startar om enheten.
Enheten slås inte på.	Ingen anslutning till strömkällan eller så är nätsladden skadad.	Kontrollera nätsladdens skick och anslutning. Dra åt kontakten eller byt ut kabeln, beroende på felet.
Maskinen lämnar mycket luft i vakuumpåsen.	Änden på vakuumpåsen sitter inte i vakuumkammaren eller är inte jämnt placerad. Smutsig enhet eller påse.	Se till att påsen är korrekt isatt. Rengör enheten eller byt ut påsen.

Påsen sitter inte fast ordentligt.	Produktens vassa kanter kan perforera påsen.	Byt ut påsen och upprepa vakuumförpackningsprocessen.
Frukt/grönsaker är skadade.	Maten är inte skållad eller fryst ordentligt (gasbildning).	Öppna påsen och konsumera produkterna om de är lämpliga för konsumtion eller kassera produkterna. Packa inte upp dem igen.
Apparaten suger inte ut luft ur vakuumbehållare.	• Felaktig slanganslutning. • Felaktig inställning av vredet i behållarens lock. • Inget ledigt utrymme i behållaren. • Skadad behållare/lock	• Kontrollera slanganslutningen och tryck in vid behov. • Ställ in vredet i rätt läge. • Töm behållaren tills nödvändigt ledigt utrymme finns. • Sätt tillbaka behållaren/locket.

4.4.4. Kassering av använda apparater

Släng inte apparaten i kommunala avfallssystem. Lämna den till en återvinnings- och insamlingsplats för elektriska och elektroniska apparater. Kontrollera symbolen på produkten, bruksanvisningen och förpackningen. Plasterna som använts för att konstruera apparaten kan återvinnas i överensstämmelse med deras märkning. Genom att välja att återvinna gör du en viktig insats för att skydda vår miljö.

Kontakta lokala myndigheter för information om din lokala återvinningsanläggning.

⚠

Este Manual do Usuário foi traduzido por meio de tradução automática. Fizemos todos os esforços para garantir a precisão da tradução, mas observe que as traduções automáticas não são perfeitas e não devem substituir tradutores humanos. A versão oficial do Manual do Usuário está em inglês. Quaisquer diferenças entre a versão traduzida e o original em inglês não são juridicamente vinculativas. Caso tenha alguma dúvida sobre a precisão da tradução, consulte a versão em inglês, que é a referência oficial. Versões em outros idiomas estão disponíveis mediante solicitação pelo e-mail info@expondo.com.

1. Dados técnicos

Tabela 1: Dados técnicos do produto

Descrição do parâmetro	Valor do parâmetro	
Nome do produto	Máquina de embalar a vácuo	
Modelo	RCVG-40	RCVG-41
Tensão nominal [V~] / frequência [Hz]	230 / 50	
Potência nominal [W]	475	
Classe de proteção	I	
Largura máxima do rolo/folha/vedação [mm]	310	
Pressão de vácuo [mbar]	-942 (bomba de vácuo dupla com motor)	-968 (bomba de vácuo dupla com motor)
Dimensões [largura x profundidade x altura; mm]	280 x 385 x 110	275 x 285 x 110
Peso [kg]	4,6	4,2

2. Descrição geral

O manual do utilizador foi concebido para ajudar na utilização segura e sem problemas do dispositivo. O produto é concebido e fabricado de acordo com diretrizes técnicas rigorosas, utilizando tecnologias e componentes de última geração. Além disso, é produzido em conformidade com as mais rigorosas normas de qualidade.

NÃO UTILIZE O DISPOSITIVO SEM TER LIDO E COMPREENDIDO ESTE MANUAL DO UTILIZADOR.

Para aumentar a vida útil do aparelho e garantir um funcionamento sem problemas, utilize-o de acordo com este manual de instruções e efetue regularmente tarefas de manutenção. Os dados técnicos e as especificações contidas neste manual do utilizador estão atualizados. O fabricante reserva-se o direito de efetuar alterações associadas à melhoria da qualidade. O dispositivo foi concebido para reduzir ao mínimo os riscos de emissão de ruído, tendo em conta o progresso tecnológico e as oportunidades de redução do ruído.

2.1. Legenda

Ícone	Descrição
	O produto está em conformidade com as normas de segurança aplicáveis.
	Leia as instruções antes de utilizar.
	O produto deve ser reciclado.
	**AVISO! ou CUIDADO! ou LEMBRETE!** Aplicável à situação em causa. (sinal de aviso geral)
	ATENÇÃO! Aviso de choque elétrico!
	ATENÇÃO! Perigo de esmagamento das mãos!
	Dispositivo de proteção Classe I com isolamento duplo.
	ATENÇÃO! Superfície quente, risco de queimaduras!
	Utilizar apenas em espaços interiores.



POR FAVOR, OBSERVE! OS DESENHOS DESTE MANUAL SERVEM APENAS PARA FINS ILUSTRATIVOS E, EM ALGUNS PORMENORES, PODEM DIFERIR DO PRODUTO REAL.

3. Segurança de utilização



ATENÇÃO! LER TODAS AS PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA E TODAS AS INSTRUÇÕES. O NÃO CUMPRIMENTO DOS AVISOS E INSTRUÇÕES PODE RESULTAR EM CHOQUE ELÉTRICO, INCÊNDIO E/OU FERIMENTOS GRAVES OU MESMO MORTE.

Os termos "dispositivo" ou "produto" são utilizados nos avisos e instruções para fazer referência a:

Máquina de embalar a vácuo

3.1. Segurança elétrica

a) A ficha deve encaixar na tomada. Não alterar a ficha de nenhum modo. A utilização de fichas originais e de tomadas adequadas reduz o risco de choque elétrico.

b) Evitar tocar em elementos ligados à terra, como tubos, aquecedores, caldeiras e frigoríficos. Existe um risco acrescido de choque elétrico se o aparelho ligado à terra for exposto à chuva, entrar em contacto direto com uma superfície molhada ou funcionar num ambiente húmido. A entrada de água no aparelho aumenta o risco de danos no aparelho e de choques elétricos.

c) Não tocar no aparelho com as mãos molhadas ou húmidas.

d) Utilizar o cabo apenas para o fim a que se destina. Nunca o utilize para transportar o aparelho ou para retirar a ficha de uma tomada. Manter o cabo afastado de fontes de calor, óleo, arestas afiadas ou peças móveis. Cabos danificados ou emaranhados aumentam o risco de choque elétrico.

e) Se a utilização do aparelho num ambiente húmido não puder ser evitada, deve ser aplicado um dispositivo de corrente residual (RCD). A utilização de um RCD reduz o risco de choque elétrico.

f) Não utilize o dispositivo se o cabo de alimentação estiver danificado ou apresentar sinais óbvios de desgaste. Um cabo de alimentação danificado deve ser substituído por um eletricista qualificado ou pelo centro de assistência técnica do fabricante.

g) Para evitar choques elétricos, não mergulhe o cabo, a ficha ou o aparelho em água ou outros líquidos. Não utilizar o aparelho em superfícies molhadas.

h) ATENÇÃO! PERIGO DE VIDA! Durante a limpeza, nunca mergulhe o aparelho em água ou noutros líquidos.

3.2. Segurança no local de trabalho

a) Certifique-se de que o local de trabalho está limpo e bem iluminado. Um local de trabalho desarrumado ou mal iluminado pode dar origem a acidentes. Tente pensar no futuro, observar o que se está a passar e usar o bom senso ao trabalhar com o aparelho.

b) Se detectar danos ou um funcionamento irregular, desligue imediatamente o aparelho e comunique-o de imediato a um supervisor.

c) Se não tiver a certeza de que o dispositivo está a funcionar corretamente ou se encontrar danos, contacte o centro de assistência técnica do fabricante.

d) Apenas o centro de assistência técnica do fabricante pode efetuar reparações no dispositivo. Não tentar efetuar reparações por conta própria!

e) Em caso de incêndio, utilize um extintor de pó ou de dióxido de carbono ($_{CO2}$) (um extintor destinado a ser utilizado em aparelhos elétricos sob tensão) para o apagar.

f) É proibida a entrada de crianças ou pessoas não autorizadas nos postos de trabalho. Uma distração pode resultar na perda de controlo sobre o dispositivo.

g) Inspecionar regularmente o estado das etiquetas de segurança. Se as etiquetas forem ilegíveis, devem ser substituídas.

h) Mantenha este manual disponível para referência futura. Se este aparelho for transmitido a terceiros, o manual deve ser transmitido com ele.

i) Guardar os elementos da embalagem e as pequenas peças de montagem num local não acessível às crianças.

j) Manter o aparelho afastado de crianças e animais.

k) Se este dispositivo for utilizado em conjunto com outro equipamento, as restantes instruções de utilização também devem ser seguidas.



LEMBRETE! QUANDO UTILIZAR O APARELHO, PROTEJA AS CRIANÇAS E OUTRAS PESSOAS QUE SE ENCONTREM NAS PROXIMIDADES.

3.3. Segurança pessoal

a) Não utilize o aparelho se estiver cansado, doente ou sob a influência de álcool, estupefacientes ou medicamentos que possam afetar significativamente a capacidade de utilizar o aparelho.

b) O aparelho só pode ser manuseado por pessoas fisicamente aptas, capazes de o manusear, com formação adequada, familiarizadas com este manual e com formação no âmbito da segurança e saúde no trabalho.

c) Ao trabalhar com o dispositivo, use o bom senso e mantenha-se alerta. A perda temporária de concentração durante a utilização do aparelho pode provocar ferimentos graves.

d) O dispositivo não é um brinquedo. As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.

e) Não colocar as mãos ou outros objetos no interior do aparelho enquanto este estiver a ser utilizado!

3.4. Utilização segura do dispositivo

a) Não utilizar o aparelho se o interruptor "ON/OFF" não funcionar corretamente (não liga e desliga o aparelho). Os aparelhos que não podem ser ligados e desligados com o interruptor "ON/OFF" são perigosos, não devem ser utilizados e devem ser reparados.

b) Desligar o aparelho da alimentação elétrica antes de iniciar a regulação, a limpeza e a manutenção. Esta medida preventiva reduz o risco de ativação acidental.

c) Quando não estiver a ser utilizado, guarde-o num local seguro, longe do alcance de crianças e de pessoas não familiarizadas com o dispositivo e que não tenham lido o manual do utilizador. O aparelho pode constituir um perigo nas mãos de utilizadores inexperientes.

d) Manter o aparelho em perfeitas condições técnicas. Antes de cada utilização, verifique se existem danos gerais, especialmente se os componentes móveis apresentam fissuras ou elementos, e se existem outras condições que possam afetar o funcionamento seguro do dispositivo. Se forem detetados danos, entregar o aparelho para reparação antes de o utilizar.

e) Manter o aparelho fora do alcance das crianças.

f) A reparação ou manutenção do aparelho deve ser efetuada por pessoal qualificado, utilizando apenas peças sobressalentes originais. Isto garantirá uma utilização segura.

g) Para garantir a integridade operacional do dispositivo, não remova as proteções montadas na fábrica e não desaperte nenhum parafuso.

h) Ao transportar e manusear o aparelho entre o armazém e o local de destino, respeite os princípios de segurança e saúde no trabalho para operações de transporte manual em vigor no país onde o aparelho será utilizado.

i) Não deslocar, ajustar ou rodar o aparelho durante o trabalho.

j) Não deixar o aparelho sem vigilância enquanto estiver a ser utilizado.

k) Limpe o aparelho regularmente para evitar a acumulação de sujidade persistente.

l) Não trabalhar em duas peças de trabalho ao mesmo tempo.

m) O dispositivo não é um brinquedo. A limpeza e a manutenção não podem ser efetuadas por crianças sem a supervisão de um adulto.

n) É proibido interferir na estrutura do dispositivo para alterar os seus parâmetros ou a sua construção.

o) Manter o aparelho afastado de fontes de fogo e calor.

p) Não ultrapassar a pressão de funcionamento máxima permitida!

q) Não tapar as aberturas de ventilação!

r) Antes de consumir um alimento embalado a vácuo, verifique se ele não está estragado, apesar da embalagem.

s) O armazenamento seguro dos alimentos ocorre em baixas temperaturas (temperatura de armazenamento recomendada <4oC). Para armazenamento a longo prazo, os alimentos devem ser congelados após a embalagem.

t) Não embale a vácuo nem armazene alimentos vencidos.

u) O aparelho deve ser conectado somente a fontes de alimentação aterradas. Não utilize extensões para conectar o aparelho.

v) Utilize sacos e acessórios próprios para embalagem a vácuo.

w) Produtos com prazo de validade curto devem ser congelados; não é recomendado embalá-los a vácuo.

x) Recomenda-se fazer intervalos de 20 segundos entre cada uso do aparelho.

y) Não toque na fita de vedação! Tome especial cuidado ao inserir/remover um saco a vácuo.

z) “SEAL”Para evitar queimaduras nas mãos, pressione o botão. O dispositivo não esquenta neste modo.

aa) Não abra a tampa com força. Se encontrar resistência ao tentar abrir a tampa, aguarde até que a pressão se estabilize.

⚠

ATENÇÃO! APESAR DA CONCEÇÃO SEGURA DO APARELHO E DAS SUAS CARACTERÍSTICAS DE PROTEÇÃO, E APESAR DA UTILIZAÇÃO DE ELEMENTOS ADICIONAIS QUE PROTEGEM O OPERADOR, EXISTE AINDA UM LIGEIRO RISCO DE ACIDENTE OU LESÃO DURANTE A UTILIZAÇÃO DO APARELHO. MANTENHA-SE ALERTA E USE O BOM SENSO QUANDO UTILIZAR O DISPOSITIVO.

4. Orientações de utilização

O dispositivo foi projetado para embalar alimentos a vácuo por meio de sucção de ar de um saco hermético e após sua selagem.

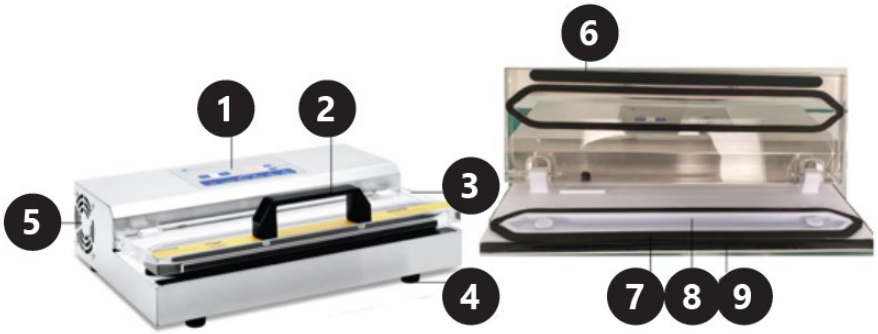
O produto é destinado apenas para uso doméstico.

O utilizador é responsável por quaisquer danos resultantes de uma utilização não intencional do dispositivo.

4.1. Descrição do dispositivo

4.1.1. Visão geral do produto

RCVG-40



1) Painel de controlo
2) Pega
3) Tampa
4) Perna
5) Ventilador
6) Fita de aperto
7) Junta da câmara de vácuo
8) Câmara de vácuo
9) Fita de vedação

RCVG-41



1) Painel de controlo

2) Ventilador

3) Perna

4) Tampa

5) Tira de aperto

6) Fecho

7) Junta da câmara de vácuo

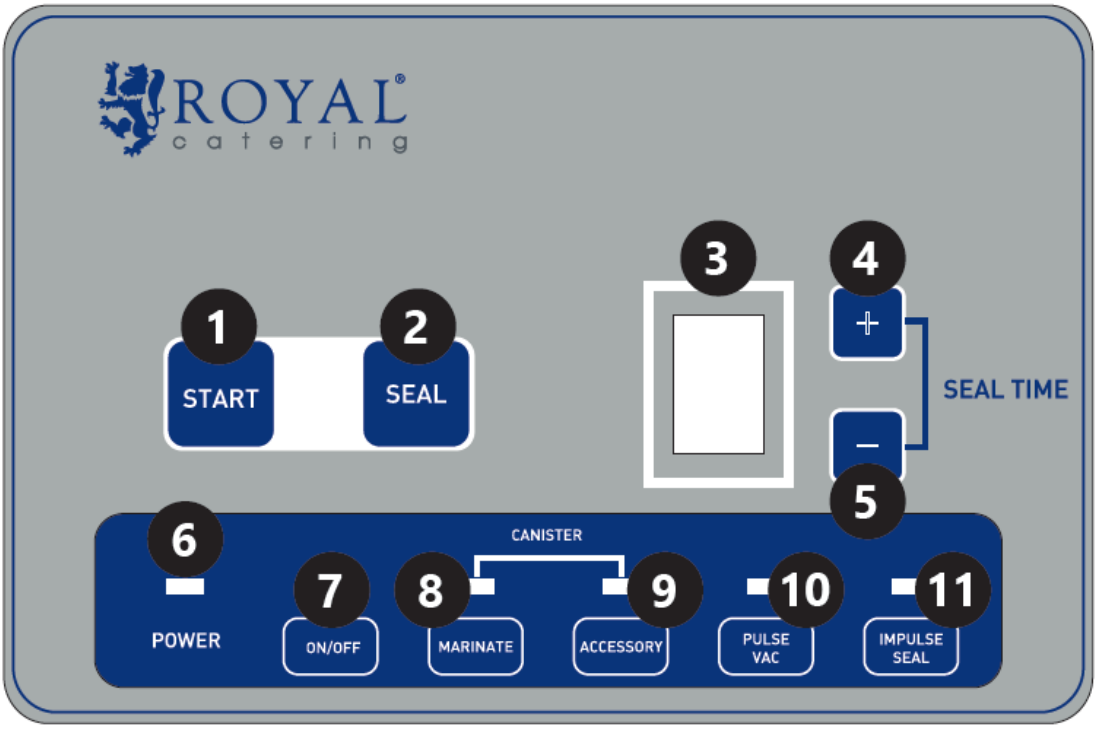
8) Câmara de vácuo

9) Soquete do fecho

10) Fita de vedação

4.1.2. Painel de controlo

RCVG-40



1) Embalagem a vácuo automática

2) Selagem do saco

3) Indicação do progresso do processo

4) Aumento do tempo de selagem

5) Diminuição do tempo de selagem

6) Botão luminoso de sinalização de operação

7) ON/OFF botão

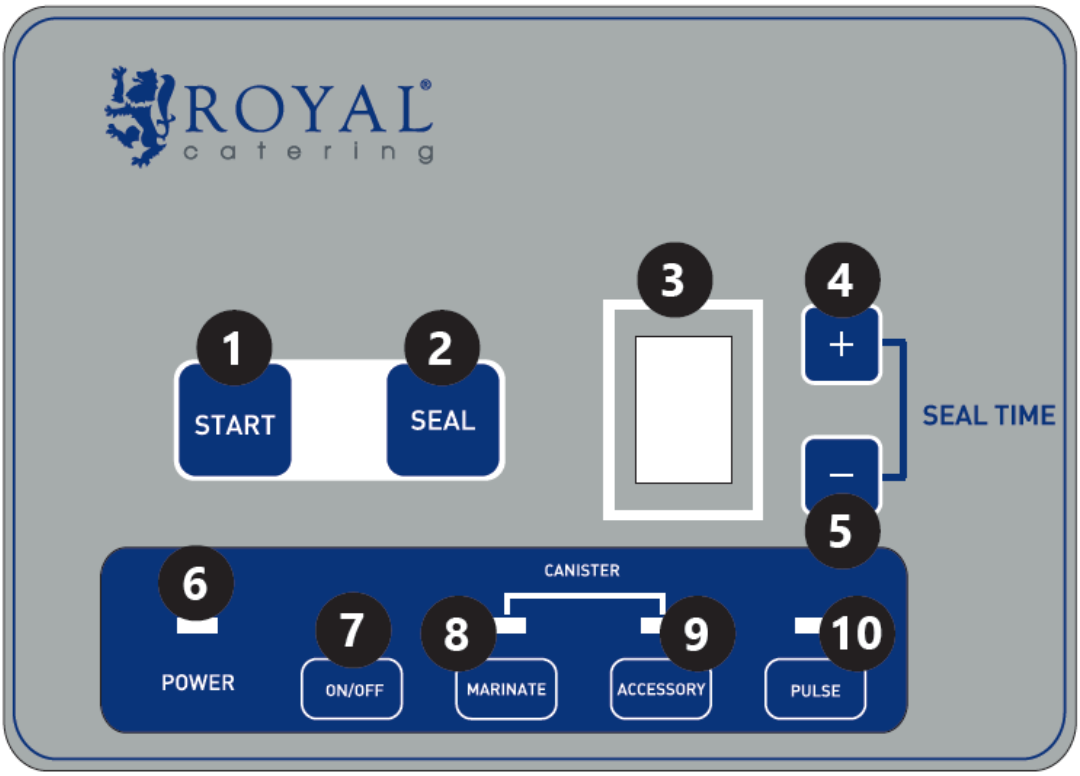
8) Modo de marinada

9) Sucção de ar dos acessórios

10) Modo de embalagem por pulsação

11) Modo de selagem normal

RCVG-41



1) Embalagem a vácuo automática

2) Selagem do saco

3) Indicação do progresso do processo

4) Aumento do tempo de selagem

5) Diminuição do tempo de selagem

6) Botão luminoso de sinalização de operação

7) ON/OFF botão

8) Modo de marinada

9) Sucção de ar dos acessórios

10) Modo de embalagem por pulsação

4.2. Preparação para utilização

4.2.1. Localização do aparelho

A temperatura do ambiente não deve ser superior a 40°C e a humidade relativa deve ser inferior a 85%. Assegurar uma boa ventilação na sala onde o aparelho está a ser utilizado. Deve haver uma distância mínima de 10 cm entre cada lado do aparelho e a parede ou outros objetos. O aparelho deve ser sempre utilizado numa superfície plana, estável, limpa, à prova de fogo e seca, e deve estar fora do alcance de crianças e de pessoas com funções mentais e sensoriais limitadas. Posicione o aparelho de forma a ter sempre acesso à ficha de alimentação. O cabo de

alimentação ligado ao aparelho deve estar corretamente ligado à terra e corresponder aos dados técnicos indicados na etiqueta do produto.

Desmontar o aparelho e todos os seus componentes e limpá-los antes da primeira utilização.

4.2.2. Escaldamento

Os vegetais devem ser escaldados antes da embalagem a vácuo. Este processo interrompe o efeito das enzimas que afetam a perda de sabor, cor e textura.

Siga os passos abaixo para escaldar:

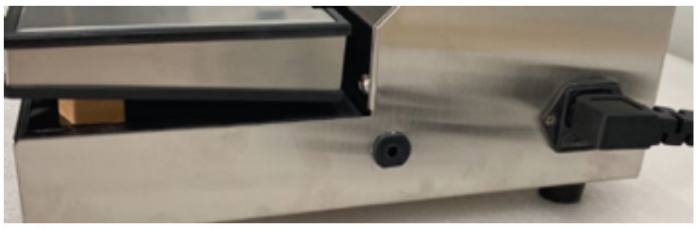
1) Coloque os vegetais em água fervente ou no micro-ondas até que estejam cozidos, mas ainda crocantes.
2) Mergulhe os vegetais em água fria para interromper o cozimento.
3) Seque os vegetais (por exemplo, com papel-toalha) antes de embalá-los a vácuo.
4) Vegetais de repolho (brócolis, brotos, repolho, couve-flor, couve, nabo) emitem gases naturalmente durante o armazenamento. É por isso que, após escaldá-los, eles devem ser armazenados apenas em um freezer.

4.3. Utilização do dispositivo

4.3.1. Iniciando o dispositivo

1) Conecte o cabo de alimentação.
   a) Remova o filme do cabo.
   b) Insira a extremidade de 3 pinos no soquete na lateral do dispositivo [1].





2) Ligar o dispositivo à corrente.

a) Insira o cabo de alimentação em um soquete.

3) ON/OFF Pressione o botão. O último tempo de selagem salvo será exibido. O ventilador será iniciado. Após 10 minutos de operação ociosa, o visor será desligado e o ventilador parará de funcionar.

4) Selecione a função desejada.

4.3.2. Funções do dispositivo

4.3.2.1. Embalagem a vácuo com papel alumínio

a) Selecione um rolo com papel alumínio com largura apropriada.

b) Coloque o início do papel alumínio ao longo da tira de selagem e feche a tampa.

c) "SEAL" Pressione o botão. O dispositivo contará os estágios de 9 a 0, onde 0 significa que a selagem foi concluída.

d) ON/OFF Pressione o botão para interromper o processo (se necessário).

e) Após a conclusão do processo, a tampa abrirá automaticamente. Em seguida, remova o rolo de papel alumínio e verifique a qualidade da selagem.

f) Se a vedação estiver correta, ajuste o tamanho da película ao produto a ser embalado. Deixe 4,5 cm de espaço livre e corte a película.

g) Após colocar o produto na película, proceda como na embalagem a vácuo com sacos (item 2 abaixo).

4.3.2.2. Embalagem a vácuo com sacos a vácuo:

a) Selecione um saco a vácuo adequado.

b) Coloque o produto em um saco.

c) Deixe 4,5 cm de espaço livre dentro do saco.

d) Coloque uma extremidade do saco ao longo da junta da câmara de vácuo.

e) Fechar a cobertura.

f) "START" Pressione o botão. O dispositivo iniciará o ciclo de embalagem a vácuo. O visor começará a contar os estágios de 9 a 0, onde 0 significa o fim do processo.

g) Após a conclusão do processo, o dispositivo iniciará o ciclo de selagem automaticamente.

h) Após a conclusão, a tampa será aberta. Em seguida, remova o saco e verifique a qualidade da vedação. "SEAL" Repita o ciclo de selagem (com o botão), se ainda necessário.

4.3.2.3. Função de embalagem a vácuo por pulsação.

A embalagem a vácuo e a alta pressão podem levar à destruição de produtos delicados. Para esses produtos, a função de embalagem a vácuo por pulsação é recomendada, pois permite o controle do tempo e do valor do vácuo, evitando o esmagamento do produto. Esta função pode ser usada para embalar produtos suculentos para evitar a compressão dos líquidos e a secagem do produto.

a) Selecione um saco a vácuo apropriado.

b) Coloque o produto em um saco.

c) Deixe 4,5 cm de espaço livre dentro do saco.

d) Coloque uma extremidade do saco ao longo da vedação da câmara de vácuo.

e) Fechar a cobertura.

f) “PULSE” Pressione o botão. O dispositivo iniciará o ciclo de embalagem a vácuo.

g) “PULSE” Pressione o botão novamente para interromper o ciclo, o que permitirá a redução da subpressão e desacelerará o processo. “PULSE” Pressione o botão novamente para restaurar a operação. Repita até obter o efeito desejado. Quanto mais delicado o produto, mais frequentes serão as paradas do processo e a restauração será necessária.

h) “SEAL” Após obter o efeito desejado, pressione o botão para selar o saco.

i) Após a conclusão, a tampa será aberta. Em seguida, remova o saco e verifique a qualidade da vedação. Repita o ciclo de vedação, se ainda necessário.

4.3.2.4. Embalagem a vácuo em recipientes

a) Coloque o produto no saco a vácuo.

b) Certifique-se de que a tampa do recipiente esteja seca e que as ranhuras na tampa e na parte superior do recipiente não contenham migalhas ou detritos. Feche o recipiente.

c) Há um botão na tampa do recipiente. Gire-o para a posição de remoção de ar (varia entre os recipientes).

d) Conecte uma mangueira adicional do soquete no dispositivo [1] ao soquete no recipiente.



e) “ACCESSORY” Pressione o botão. Pressione a tampa do recipiente suavemente. O dispositivo iniciará a remoção de ar.

f) Após a conclusão do processo, o dispositivo entrará automaticamente no modo de espera.

g) Gire o botão na tampa do recipiente para a posição responsável por bloquear a entrada/saída de ar.

h) Desconecte a mangueira.

i) Mantenha o recipiente em um refrigerador.

j) Para abrir o recipiente, gire o botão na tampa do recipiente para a posição responsável pela abertura.

CUIDADO! Limpe o recipiente completamente após esvaziá-lo do produto. Um recipiente a vácuo limpo pode ser usado novamente muitas vezes.

4.3.2.5. Modo de marinada

O modo de marinada de produtos alimentícios com a ajuda de um recipiente a vácuo é realizado em dois ciclos: marinada rápida (15 min.) e marinada normal (27 min.). A função consiste em repetir alternadamente o ciclo de sucção de ar e, em seguida, liberar o ar no recipiente, garantindo assim o nível ideal de saturação da marinada no menor tempo possível.

a) Coloque o produto no saco a vácuo.

b) Certifique-se de que a tampa do recipiente esteja seca e que as ranhuras na tampa e na parte superior do recipiente não contenham migalhas ou detritos. Feche o recipiente.

c) Um botão está localizado na tampa do recipiente. Gire-o para a posição responsável pela abertura da entrada de ar.

d) Conecte uma mangueira adicional do soquete no dispositivo [1] ao soquete no recipiente.



e) “MARINATE” Pressione o botão. Selecione o ciclo desejado: rápido (pressione o botão apenas uma vez), normal (pressione o botão duas vezes). O ciclo selecionado aparecerá no visor: 1 - marinada rápida, 2 - marinada normal.

f) “START” Pressione o botão. Pressione a tampa do recipiente suavemente.

g) O dispositivo iniciará a contagem de etapas de 5 a 0, onde 0 significa o fim do processo. A sucção terminará após 4 minutos no caso de um ciclo de marinada rápida e após 8 minutos no caso de um ciclo de marinada normal.

h) Após a conclusão da sucção, o ar aspirado na forma de infusão do marinado entrará no recipiente. O visor iniciará a contagem de etapas de 5 a 1. A contagem terminará após 30 s.

i) O dispositivo reiniciará a sucção de ar.

j) Os ciclos descritos acima serão repetidos até que o modo de marinada seja concluído.

k) Após a conclusão da marinada, o visor mostrará o valor 0.

l) Gire o botão na tampa do recipiente para a posição responsável por fechar a entrada/saída de ar.

m) Desconecte a mangueira.

4.3.2.6. Fechando garrafas abertas com uma tampa a vácuo

Uma função útil para garrafas abertas com vinho, óleo comestível, suco, etc.

a) Feche a garrafa com a tampa a vácuo. Deixe um espaço mínimo de 2,5 cm entre a parte inferior da tampa e a superfície do líquido na garrafa.

b) Conecte uma mangueira adicional do soquete no dispositivo [1] ao soquete na tampa.

c) “ACCESSORY” Pressione o botão. O dispositivo iniciará a remoção de ar da garrafa.

d) Após a conclusão do processo, o dispositivo passará para o modo de espera automaticamente.

e) Desconecte a mangueira.

f) Armazene a garrafa na posição vertical. Certifique-se de que o líquido na garrafa não entre em contato com a tampa.

g) Para abrir a garrafa, remova a tampa.

4.3.2.7. Selagem normal

A função é útil quando a selagem a vácuo não é necessária.

a) Defina o tempo de selagem usando os botões "+" e "–".

b) “IMPULSE SEAL” Pressione o botão.

c) Coloque a extremidade do saco ao longo da faixa de selagem.

d) Feche a tampa e pressione suavemente.

e) O dispositivo iniciará a selagem automaticamente. O visor iniciará a contagem regressiva do tempo do início até 0, o que significa o fim do processo.

f) Abra a tampa e verifique a qualidade da selagem.

g) ON/OFF Pressione o botão para sair do modo de selagem normal.

NOTA: No caso de um grande número de sacos de selagem, recomenda-se definir o tempo de selagem o mais curto possível para evitar que o saco sobreaqueça ou derreta.

4.3.3. Informações sobre acessórios de vácuo

4.3.3.1. Recipientes de vácuo

a) Apenas recipientes destinados à operação sob pressão são permitidos. Outros recipientes incompatíveis podem ser danificados.

b) Resfrie o produto antes de colocá-lo no recipiente.

c) Não congele recipientes com conteúdo. A temperatura mais baixa recomendada para armazenamento de alimentos em um recipiente de vácuo é de -18 °C.

d) Alguns segundos antes de começar a aspirar o ar do recipiente, pressione suavemente a tampa do recipiente para baixo para um melhor efeito.

e) A tampa do recipiente não pode ser colocada em um forno de micro-ondas ou em uma máquina de lavar louça. Ela deve ser lavada manualmente. O próprio recipiente pode ser lavado em uma máquina de lavar louça e colocado em um forno de micro-ondas se a temperatura definida não exceder 100 °C.

f) Se líquido ou migalhas de produto entrarem na mangueira de conexão com a embaladora a vácuo, enxágue-a com água morna. Antes de limpar, certifique-se de que a mangueira não esteja conectada ao dispositivo ou ao recipiente.

g) Produtos em pó ou granulados devem ser cobertos com papel-toalha antes da sucção para evitar que partículas do produto entrem no sistema.

h) Não utilize recipiente a vácuo para enlatamento do produto.

4.3.3.2. Sacos a vácuo

a) Os produtos destinados à embalagem em sacos a vácuo devem estar o mais frescos possível.

b) Produtos delicados e úmidos devem ser congelados antes da embalagem a vácuo. Produtos como carne, frutas vermelhas ou pão podem ser congelados 24 horas antes da embalagem. Recomenda-se que o produto esteja duro antes de ser embalado a vácuo.

c) Carne descongelada deve ser colocada em papel-toalha antes da embalagem. Isso evitará que o produto seque.

d) Produtos líquidos, como sopas, goulash ou ensopados, devem ser resfriados e congelados levemente em uma tigela ou em uma bandeja de gelo antes da embalagem.

e) Produtos com bordas afiadas, como ossos, arroz e macarrão, devem ser embrulhados em papel-toalha antes da embalagem para evitar furos na embalagem.

f) Sacos a vácuo são produtos reutilizáveis. Eles podem ser colocados em água fervente ou em um forno de micro-ondas, mas esses sacos não devem mais ser usados para reembalagem a vácuo, assim como sacos que foram usados para armazenar peixes ou produtos escorregadios e oleosos.

g) Lembre-se de escaldar os vegetais antes de embalar a vácuo.

4.3.4. Armazenamento de alimentos

Tabela 2: Tempo de armazenamento de alimentos

Produto	**Armazenamento de produtos embalados a vácuo em um freezer**	**Armazenamento de produtos embalados a vácuo em uma geladeira**	**Armazenamento normal**
Carne bovina e de vitela	1-3 anos	1 mês	1-2 semanas
Carne moída	1 ano		
Carne suína	2-3 anos	2-4 semanas	1 semana
Peixe	2 anos	2 semanas	3-4 dias
Aves	2-3 anos	2-4 semanas	1 semana
Carne defumada	3 anos	6-12 semanas	2-4 semanas
Produtos frescos escaldados	2-3 anos	2-4 semanas	1-2 semanas
Frutas	2-3 anos	2 semanas	3-4 dias
Queijo duro	6 meses	6-12 semanas	2-4 dias

Frios	Não recomendado		1-2 semanas
Massas	6 meses	2-3 semanas	1 semana

4.3.5. Outras aplicações da máquina de embalagem a vácuo

4.3.5.1. Compressa fria

a) Encha o saco de vácuo até a metade com água.

b) Adicione algumas colheres de álcool.

c) Feche o saco (sem sucção de ar!)

d) Coloque no congelador.

e) O álcool evita o congelamento da água. Como resultado, quando removido do congelador, você pode obter uma compressa de resfriamento flexível para ferimentos dolorosos.

4.3.5.2. Organizador

Itens pequenos como parafusos, tampas, etc. também podem ser embalados a vácuo, o que permitirá manter a ordem, por exemplo, na garagem e evitar a perda de peças pequenas.

4.3.5.3. Evita a oxidação

Este recurso manterá a prata, como joias embaladas a vácuo, em boas condições e evitará manchas.

4.3.5.4. Acompanhante de viagem

Antes de fazer uma viagem mais longa, você pode embalar refeições prontas para viagem, bem como pequenos itens úteis, como fósforos ou um mapa, que não ficarão molhados quando embalados a vácuo.

4.4. Limpeza e manutenção

4.4.1. Instruções gerais

a) Desligue a ficha de alimentação e deixe o aparelho arrefecer completamente antes de cada limpeza, ajuste ou substituição de acessórios, ou se o aparelho não estiver a ser utilizado.

b) Desligue sempre o aparelho da tomada antes de o limpar ou de o guardar.

c) Utilizar apenas produtos de limpeza não corrosivos para limpar a superfície.

d) Utilize apenas detergentes suaves e seguros para alimentos para lavar o aparelho.

e) Depois de limpar o aparelho, todas as peças devem ser completamente secas antes de o voltar a utilizar.

f) Guarde a unidade num local seco e fresco, sem humidade e sem exposição direta à luz solar.

g) O aparelho deve ser inspecionado regularmente para verificar a sua eficácia técnica e detetar eventuais danos.

h) Utilizar um pano macio para a limpeza.

i) Não use objetos pontiagudos e/ou metálicos para limpeza (por exemplo, uma escova de aço ou uma espátula de metal), pois podem danificar o material da superfície do aparelho.

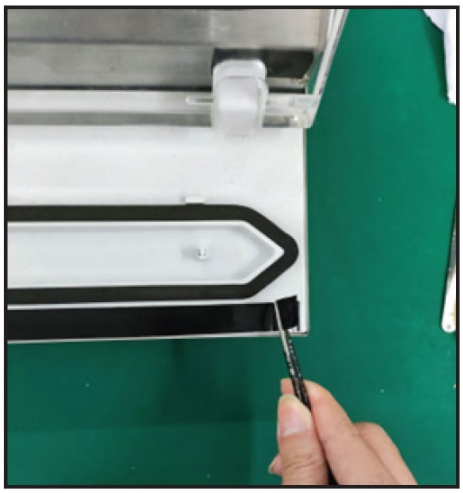
j) Não limpe o aparelho com substâncias ácidas, agentes para fins médicos, diluentes, combustível, óleos ou outras substâncias químicas, pois podem danificar o aparelho.

k) RCVG-41No caso do modelo , é possível remover a junta próxima à câmara para limpar líquidos e resíduos que possam ter escapado do saco de vácuo durante a embalagem.

4.4.2. Substituindo a fita na barra de vedação

Ferramentas necessárias para a substituição: fita de alta temperatura, pinça, uma chapa metálica de 0,8 mm de espessura ou um calibrador de corte.

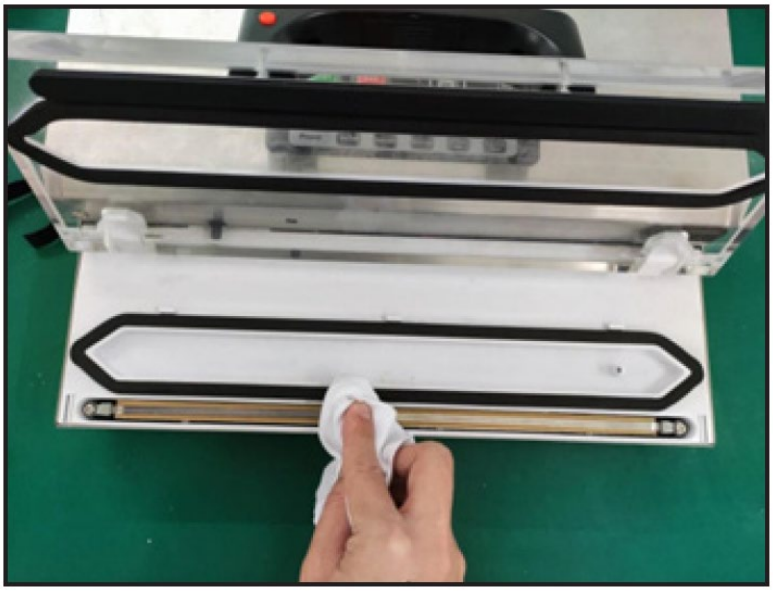
a) Use uma pinça para levantar a fita em uma das extremidades.



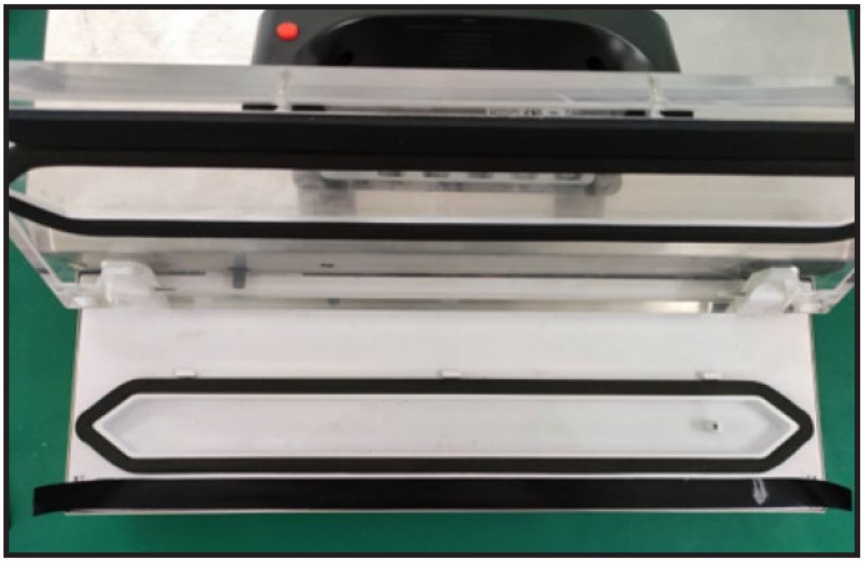
b) Remova completamente a fita.



c) Verifique se há alguma cola restante no local onde a fita estava localizada. Se necessário, limpe o adesivo, por exemplo, com um pano embebido em álcool.



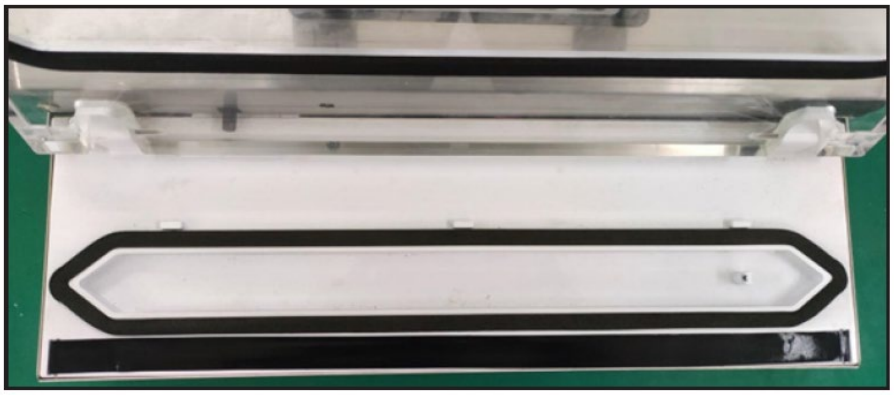
d) Cole a nova fita de modo que ela adira à tira de solda e alise o local onde o fio de aquecimento está localizado. As extremidades da fita não precisam ser coladas firmemente. Deixe cerca de 10-15 mm de fita solta em ambas as extremidades.



e) Use uma folha fina de metal ou um calibre ranhurado de 0,8 mm de espessura e 10 mm de largura para inserir a fita nas ranhuras em ambas as extremidades do cabo de aquecimento. Tenha cuidado para não usar muita força, pois isso pode causar furos na fita.



f) Alise toda a fita para se livrar de bolhas de ar e certifique-se de que a fita esteja bem fixada.



4.4.3. Resolução de problemas

Tabela 3: Solução de problemas

Problema	Causa possível	Solução
“E” “E2” / “E3” RCVG-41O visor mostra (para o modelo).	Dispositivo superaquecido.	Desligue o dispositivo e desconecte-o da fonte de alimentação. Aguarde pelo menos 20 minutos antes de reiniciar o dispositivo.
O dispositivo não liga.	Nenhuma conexão com a fonte de alimentação ou um cabo de alimentação danificado.	Verifique o estado e a conexão do cabo de alimentação. Aperte o plugue ou substitua o cabo, dependendo da falha.
A máquina deixa muito ar no saco de vácuo.	A extremidade do saco de vácuo não está na câmara de vácuo ou não está posicionada uniformemente. Dispositivo ou saco sujo.	Certifique-se de que o saco esteja inserido corretamente. Limpe o dispositivo ou substitua o saco.

Saco não apertado.	Bordas afiadas do produto podem perfurar o saco.	Substitua o saco e repita o processo de embalagem a vácuo.
Frutas/vegetais estão estragados.	Alimentos não escaldados ou congelados corretamente (produzindo gases).	Abra o saco e consuma os produtos, se estiverem próprios para consumo, ou descarte-os. Não os embale novamente.
O aparelho não aspira o ar dos recipientes a vácuo.	• Conexão incorreta da mangueira. • Ajuste incorreto do botão na tampa do recipiente. • Nenhum espaço livre no recipiente. • Recipiente/tampa danificados	• Verifique a conexão da mangueira e pressione, se necessário. • Coloque o botão na posição correta. • Esvazie o recipiente até obter o espaço livre necessário. • Recoloque o recipiente/tampa.

4.4.4. Descarte de dispositivos usados

Não eliminar este aparelho nos sistemas de resíduos urbanos. Entregue-o a um ponto de reciclagem e recolha de aparelhos elétricos e eletrodomésticos. Verificar o símbolo no produto, no manual de instruções e na embalagem. Os plásticos utilizados para construir o dispositivo podem ser reciclados de acordo com as suas marcações. Ao optar por reciclar, está a dar um contributo significativo para a proteção do nosso ambiente.

Contactar as autoridades locais para obter informações sobre as instalações de reciclagem locais.

⚠

Táto používateľská príručka bola preložená pomocou strojového prekladu. Vynaložili sme maximálne úsilie, aby sme zabezpečili presnosť prekladu, ale upozorňujeme, že automatické preklady nie sú dokonalé a nemajú nahradiť ľudských prekladateľov. Oficiálna verzia používateľskej príručky je v angličtine. Akékoľvek rozdiely medzi preloženou verziou a originálnou angličtinou nie sú právne záväzné. Ak máte akékoľvek otázky týkajúce sa presnosti prekladu, pozrite si anglickú verziu, ktorá je oficiálnou referenciou. Ďalšie jazykové verzie sú k dispozícii na požiadanie prostredníctvom info@expondo.com.

1. Technické údaje

Tabuľka 1: Technické údaje produktu

Popis parametra	Hodnota parametra	
Názov produktu	Vákuovačka	
Model	RCVG-40	RCVG-41
Menovité napätie [V~]/frekvencia [Hz]	230 / 50	
Menovitý výkon [W]	475	
Trieda ochrany	I	
Maximálna šírka rolky/fólie/švu [mm]	310	
Vákuový tlak [mbar]	-942 (dvojité vákuové čerpadlo s motorom)	-968 (dvojité vákuové čerpadlo s motorom)
Rozmery [šírka x hĺbka x výška; mm]	280 x 385 x 110	275 x 285 x 110
Hmotnosť [kg]	4,6	4,2

2. Všeobecný popis

Používateľská príručka je vytvorená s cieľom zaistiť bezpečné a bezproblémové používanie zariadenia. Produkt je navrhnutý a vyrobený v súlade s prísnymi technickými smernicami s použitím najmodernejších technológií a komponentov. Okrem toho sa vyrába v súlade s najprísnejšími kvalitatívnymi normami.

NEPOUŽÍVAJTE ZARIADENIE, POKIAĽ STE SI DÔKLADNE NEPREČÍTALI TÚTO POUŽÍVATEĽSKÚ PRÍRUČKU A NEPOROZUMELI JEJ.

Aby ste predĺžili životnosť výrobku a zaistili jeho bezproblémovú prevádzku, používajte ho v súlade s touto používateľskou príručkou a pravidelne vykonávajte údržbu. Technické údaje a špecifikácie uvedené v tejto používateľskej príručke sú aktuálne. Výrobca si vyhradzuje právo na zmeny súvisiace s vylepšením kvality. Zariadenie je navrhnuté tak, aby sa riziká emisií hluku znížili na minimum, pričom sa zohľadňuje technologický pokrok a možnosti zníženia hluku.

2.1. Legenda

Ikona	Popis

	Výrobok spĺňa príslušné bezpečnostné normy.
	Pred použitím si prečítajte pokyny.
	Výrobok sa musí recyklovať.
	**VAROVANIE! alebo POZOR! alebo UPOZORNENIE!** Platí pre danú situáciu. (všeobecné výstražné znamenie)
	POZOR! Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
	POZOR! Nebezpečenstvo pomliaždenia rúk!
	Ochranné zariadenie triedy I s dvojitou izoláciou.
	POZOR! Horúci povrch, hrozí riziko popálenia!
	Používajte iba v interiéri.



UPOZORNENIE! NÁKRESY V TEJTO PRÍRUČKE SLÚŽIA LEN NA ILUSTRÁCIU A NIEKTORÉ DETAILY SA MÔŽU LÍŠIŤ OD SKUTOČNÉHO VÝROBKU.

3. Bezpečnosť pri používaní



POZOR! PREČÍTAJTE SI VŠETKY BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA A VŠETKY POKYNY. NEDODRŽANIE UPOZORNENÍ A POKYNOV MÔŽE MAŤ ZA NÁSLEDOK ÚRAZ ELEKTRICKÝM PRÚDOM, POŽIAR A/ALEBO VÁŽNE ZRANENIE ALEBO DOKONCA SMRŤ.

Pojmy "zariadenie" alebo "produkt" sa vo varovaniach a pokynoch používajú na označenie:

Vákuovačka

3.1. Elektrická bezpečnosť

a) Zástrčka musí pasovať do zásuvky. Zástrčku nijako neupravujte. Používanie originálnych zástrčiek a kompatibilných zásuviek znižuje riziko úrazu elektrickým prúdom.

b) Nedotýkajte sa uzemnených prvkov, ako sú potrubia, ohrievače, kotly a chladničky. Ak je uzemnené zariadenie vystavené dažďu, prichádza do priameho kontaktu s mokrým povrchom alebo sa používa vo vlhkom prostredí, hrozí zvýšené riziko úrazu elektrickým

prúdom. Vniknutie vody do zariadenia zvyšuje riziko jeho poškodenia a úrazu elektrickým prúdom.

c) Nedotýkajte sa zariadenia mokrými alebo vlhkými rukami.

d) Kábel používajte len na určené účely. Nikdy ho nepoužívajte na prenášanie zariadenia ani na vytiahnutie zástrčky zo zásuvky. Kábel uchovávajte mimo dosahu zdrojov tepla, oleja, ostrých hrán alebo pohyblivých častí. Poškodené alebo zamotané káble zvyšujú riziko úrazu elektrickým prúdom.

e) Ak sa nedá zabrániť používaniu zariadenia vo vlhkom prostredí, je potrebné použiť prúdový chránič (RCD). Použitie prúdového chrániča znižuje riziko úrazu elektrickým prúdom.

f) Ak je napájací kábel poškodený alebo vykazuje zjavné známky opotrebovania, zariadenie nepoužívajte. Poškodený napájací kábel by mal vymeniť kvalifikovaný elektrikár alebo servisné stredisko výrobcu.

g) Aby ste predišli úrazu elektrickým prúdom, neponárajte kábel, zástrčku ani zariadenie do vody alebo iných kvapalín. Zariadenie nepoužívajte na mokrých povrchoch.

h) POZOR! OHROZENIE ŽIVOTA! Pri čistení zariadenie nikdy neponárajte do vody ani iných tekutín.

3.2. Bezpečnosť na pracovisku

a) Postarajte sa o to, aby bolo pracovisko čisté a dobre osvetlené. Neporiadok alebo zlé osvetlenie môže viesť k nehodám. Pri práci so zariadením sa snažte myslieť dopredu, sledovať, čo sa deje, a používať zdravý rozum.

b) Ak zistíte, že zariadenie je poškodené alebo má nepravidelnú prevádzku, okamžite ho vypnite a bezodkladne to nahláste svojmu nadriadenému.

c) Ak si nie ste istí, či výrobok funguje správne, alebo ak zistíte poškodenie, obráťte sa na servisné stredisko výrobcu.

d) Opravy výrobku môže vykonávať len servisné stredisko výrobcu. Nepokúšajte sa zariadenie opraviť sami!

e) V prípade požiaru použite na uhasenie práškový hasiaci prístroj alebo hasiaci prístroj s oxidom uhličitým (CO_2)(určený na hasenie elektrických zariadení pod napätím).

f) Deťom alebo nepovolaným osobám je vstup na pracovisko zakázaný. Rozptýlenie môže mať za následok stratu kontroly nad zariadením.

g) Pravidelne kontrolujte stav bezpečnostných štítkov. Ak sú štítky nečitateľné, je potrebné ich vymeniť.

h) Túto používateľskú príručku si ponechajte k dispozícii pre budúce použitie. Ak toto zariadenie odovzdáte tretej strane, je potrebné spolu s ním odovzdať aj príručku.

i) Obalové prvky a malé montážne diely uchovávajte na mieste, ku ktorému nemajú prístup deti.

j) Zariadenie uchovávajte mimo dosahu detí a zvierat.

k) Ak toto zariadenie používate spolu s iným zariadením, je potrebné dodržiavať aj ostatné pokyny na používanie.



UPOZORNENIE! PRI POUŽÍVANÍ ZARIADENIA CHRÁŇTE DETI A OSTATNÉ OKOLOSTOJACE OSOBY.

3.3. Osobná bezpečnosť

a) Zariadenie nepoužívajte, keď ste unavení, chorí alebo pod vplyvom alkoholu, omamných látok alebo liekov, ktoré môžu výrazne zhoršiť schopnosť ovládať ho.

b) S prístrojom môžu narábať len fyzicky zdatné osoby, ktoré sú schopné s ním manipulovať, sú riadne vyškolené, sú oboznámené s návodom a vyškolené v rámci bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci.

c) Pri práci so zariadením používajte zdravý rozum a buďte ostražití. Dočasná strata koncentrácie počas používania zariadenia môže viesť k vážnym zraneniam.

d) Zariadenie nie je hračka. Deti musia byť pod dohľadom, aby sa so zariadením nehrali.

e) Počas používania nevkladajte do zariadenia ruky ani iné predmety!

3.4. Bezpečné používanie zariadenia

a) Zariadenie nepoužívajte, ak spínač "ON/OFF" nefunguje správne (t. j. nezapne a nevypne zariadenie). Zariadenia, ktoré sa nedajú zapnúť a vypnúť pomocou vypínača "ON/OFF", sú nebezpečné, nemali by sa prevádzkovať a je potrebné ich opraviť.

b) Pred začatím nastavovania, čistenia a údržby odpojte zariadenie od elektrickej siete. Takéto preventívne opatrenie znižuje riziko náhodnej aktivácie.

c) Ak sa nepoužíva, uložte ho na bezpečné miesto, mimo dosahu detí a osôb, ktoré nie sú oboznámené so zariadením a neprečítali si návod na obsluhu. Zariadenie môže predstavovať nebezpečenstvo v rukách neskúsených používateľov.

d) Udržujte zariadenie v bezchybnom technickom stave. Pred každým použitím skontrolujte, či nie je všeobecne poškodené, najmä či pohyblivé súčasti nie sú prasknuté alebo či nie sú poškodené prvky, prípadne či nie sú prítomné iné podmienky, ktoré môžu ovplyvniť bezpečnú prevádzku zariadenia. Ak zistíte poškodenie, odovzdajte zariadenie pred použitím na opravu.

e) Zariadenie uchovávajte mimo dosahu detí.

f) Opravu alebo údržbu zariadenia by mali vykonávať kvalifikované osoby a používať pri nej iba originálne náhradné diely. Tým sa zaistí bezpečné používanie.

g) Aby sa zabezpečila funkčná integrita zariadenia, neodstraňujte ochranné kryty namontované z výroby a neuvoľňujte žiadne skrutky.

h) Pri preprave a manipulácii so zariadením medzi skladom a miestom určenia dodržiavajte zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci pre manuálnu prepravu, ktoré platia v krajine, kde sa zariadenie bude používať.

i) Počas práce zariadením nehýbte, neupravujte ho ani neotáčajte.

j) Počas používania nenechávajte toto zariadenie bez dozoru.

k) Zariadenie pravidelne čistite, aby ste zabránili usadzovaniu odolných nečistôt.

l) Nepracujte súčasne na dvoch obrobkoch.

m) Zariadenie nie je hračka. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru dospelej osoby.

n) Je zakázané zasahovať do zariadenia s cieľom zmeniť jeho parametre alebo konštrukciu.

o) Zariadenie uchovávajte mimo dosahu zdrojov ohňa a tepla.

p) Neprekračujte maximálny povolený prevádzkový tlak!

q) Nezakrývajte vetracie otvory!

r) Pred konzumáciou vákuovo baleného jedla skontrolujte, či nie je napriek baleniu pokazené.

s) Bezpečné skladovanie potravín prebieha pri nízkych teplotách (odporúčaná skladovacia teplota <4 °C). Pre dlhodobé skladovanie musia byť potraviny po zabalení zmrazené.

t) Neskladujte potraviny s použitím vákua a neskladujte potraviny s dátumom spotreby.

u) Zariadenie pripájajte iba k uzemneným zdrojom napájania. Na pripojenie zariadenia nepoužívajte predlžovacie káble.

v) Používajte vrecká a príslušenstvo určené na vákuové balenie.

w) Výrobky s krátkou trvanlivosťou by sa mali zmrazovať, neodporúča sa ich vákuové balenie.

x) Medzi jednotlivými použitiami zariadenia sa odporúča robiť 20-sekundové prestávky.

y) Nedotýkajte sa tesniaceho pásika! Pri vkladaní/vyberaní vákuového vrecka buďte obzvlášť opatrní.

z) “SEAL”Aby ste predišli popáleninám rúk, stlačte tlačidlo. Zariadenie sa v tomto režime nezahrieva.

aa) Neotvárajte kryt násilím. Ak pri pokuse o otvorenie veka narazíte na odpor, počkajte, kým sa tlak nestabilizuje.



POZOR! NAPRIEK BEZPEČNEJ KONŠTRUKCII ZARIADENIA A JEHO OCHRANNÝM PRVKOM, AKO AJ POUŽITIU ĎALŠÍCH PRVKOV CHRÁNIACICH OBSLUHUJÚCU OSOBU EXISTUJE PRI POUŽÍVANÍ ZARIADENIA MIERNE RIZIKO NEHODY ALEBO PORANENIA. PRI POUŽÍVANÍ ZARIADENIA BUĎTE OSTRAŽITÍ A POUŽÍVAJTE ZDRAVÝ ROZUM.

4. Pokyny na používanie

Zariadenie je určené na vákuové balenie potravín pomocou odsávania vzduchu z tesného vrecka a po jeho zatavení.

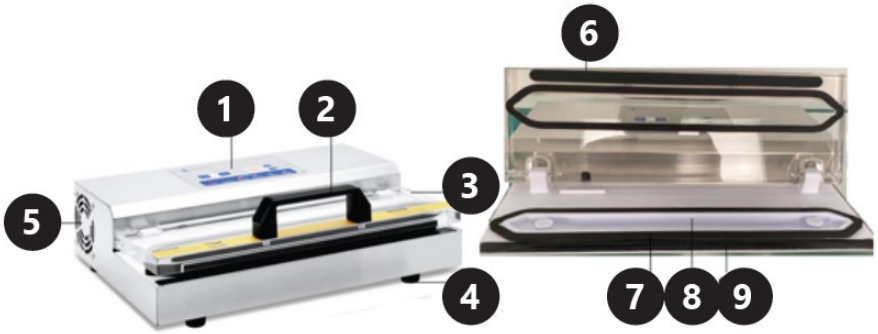
Výrobok je určený len na domáce použitie.

Používateľ je zodpovedný za akékoľvek škody spôsobené neúmyselným používaním zariadenia.

4.1. Popis zariadenia

4.1.1. Prehľad produktu

RCVG-40



1) Ovládací panel
2) Rukoväť
3) Kryt
4) Nožička
5) Ventilátor
6) Uťahovací pásik
7) Tesnenie vákuovej komory
8) Vákuová komora
9) Tesniaci pásik

RCVG-41



1) Ovládací panel

2) Ventilátor

3) Nožička

4) Kryt

5) Uťahovací pásik

6) Spona

7) Tesnenie vákuovej komory

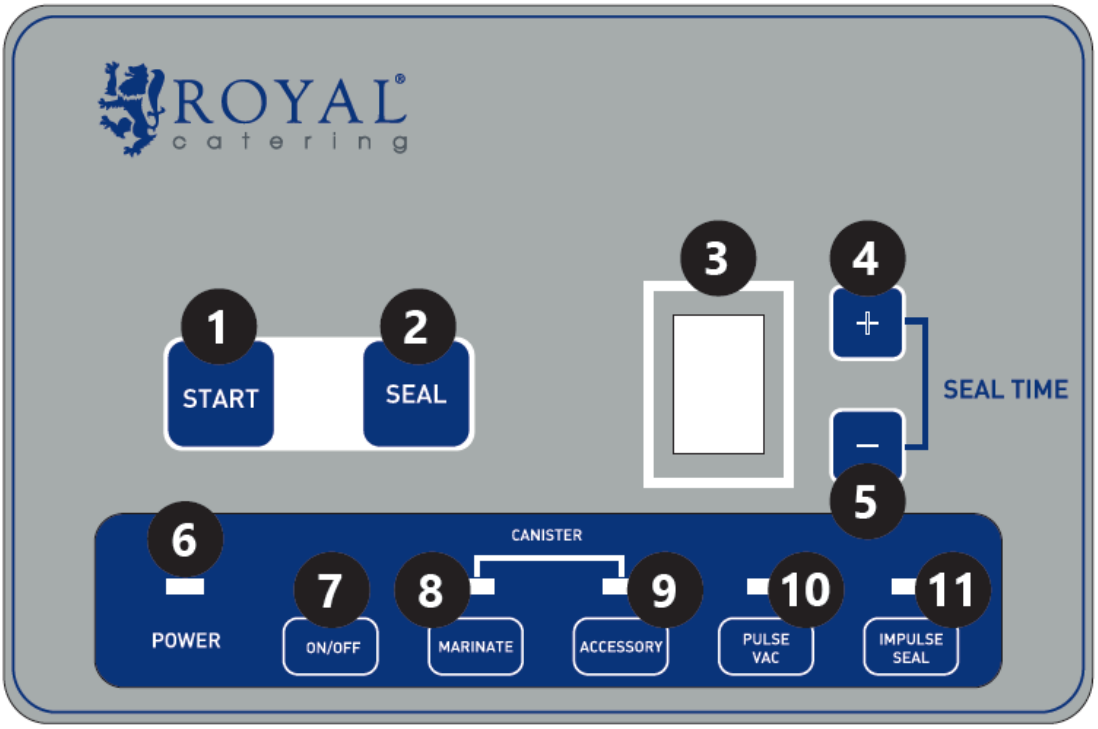
8) Vákuová komora

9) Objímka spony

10) Tesniaci pásik

4.1.2. Ovládací panel

RCVG-40



1) Automatické vákuové balenie

2) Zatavenie vrecka

3) Zobrazenie priebehu procesu

4) Predĺženie času zatavenia

5) Skrátenie času zatavenia

6) Tlačidlo signalizácie prevádzky

7) ON/OFF tlačidlo

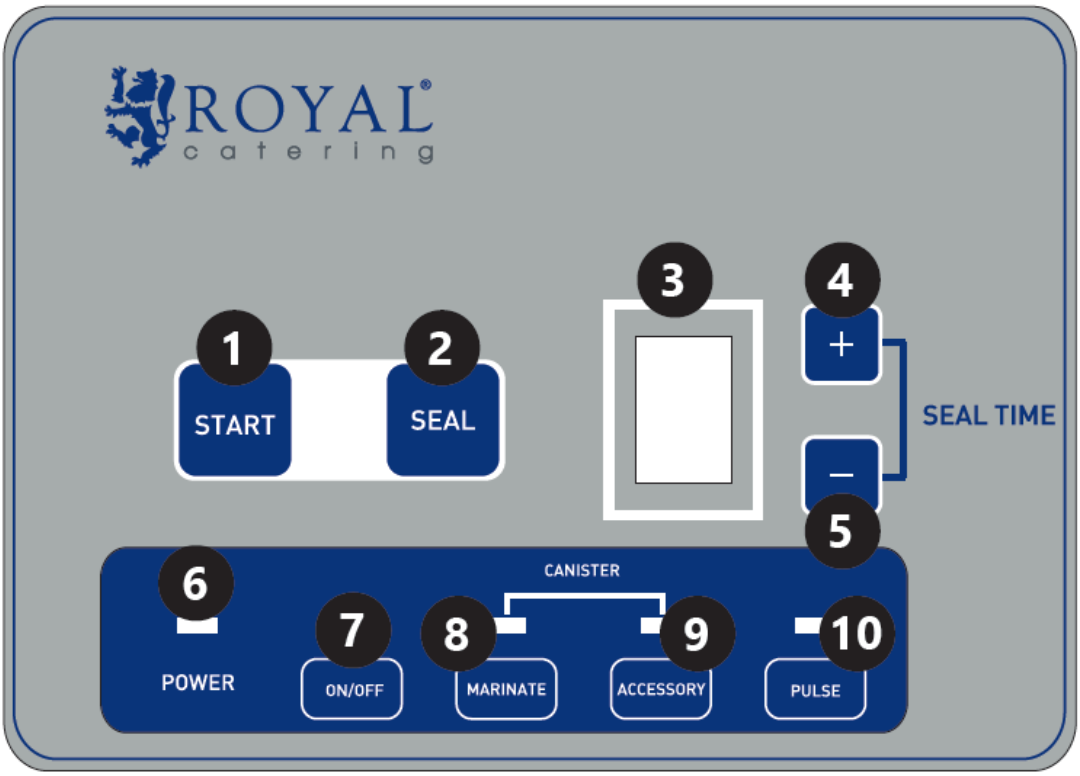
8) Režim marinovania

9) Odsávanie vzduchu z príslušenstva

10) Pulzačný režim balenia

11) Normálny režim zatavovania

RCVG-41



1) Automatické vákuové balenie

2) Zatavenie vrecka

3) Zobrazenie priebehu procesu

4) Predĺženie času zatavenia

5) Skrátenie času zatavenia

6) Tlačidlo signalizácie prevádzky

7) ON/OFF tlačidlo

8) Režim marinovania

9) Odsávanie vzduchu z príslušenstva

10) Pulzačný režim balenia

4.2. Príprava na použitie

4.2.1. Umiestnenie spotrebiča

Teplota prostredia nesmie byť vyššia ako 40 °C a relatívna vlhkosť by mala byť nižšia ako 85 %. Zabezpečte dobré vetranie miestnosti, v ktorej sa zariadenie používa. Medzi každou stranou zariadenia a stenou alebo inými predmetmi by mala byť vzdialenosť aspoň 10 cm. Zariadenie by sa malo vždy používať na rovnom, stabilnom, čistom, ohňovzdornom a suchom povrchu a malo by byť mimo dosahu detí a osôb s obmedzenými mentálnymi a zmyslovými funkciami. Zariadenie

umiestnite tak, aby ste mali vždy prístup k zástrčke. Napájací kábel pripojený k zariadeniu musí byť riadne uzemnený a musí zodpovedať technickým údajom na štítku výrobku.

Pred prvým použitím zariadenie a všetky jeho súčasti rozoberte a vyčistite.

4.2.2. Obarenie

Zeleninu by ste mali pred vákuovým balením obariť. Tento proces zastaví účinok enzýmov, ktoré ovplyvňujú stratu chuti, farby a textúry.

Postupujte podľa nasledujúcich krokov na obarenie:

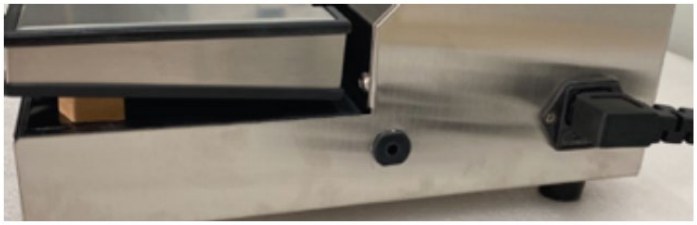
1) Vložte zeleninu do vriacej vody alebo do mikrovlnnej rúry, kým nie je uvarená, ale stále chrumkavá.
2) Ponorte zeleninu do studenej vody, aby ste zastavili proces varenia.
3) Pred vákuovým balením zeleninu osušte (napr. papierovou utierkou).
4) Kapustová zelenina (brokolica, klíčky, kapusta, karfiol, kel, repa) počas skladovania prirodzene uvoľňuje plyny. Preto sa po obarení musí skladovať iba v mrazničke.

4.3. Používanie zariadenia

4.3.1. Spustenie zariadenia

1) Pripojte napájací kábel.
   a) Odstráňte fóliu z kábla.
   b) Zasuňte 3-kolíkový koniec do zásuvky na boku zariadenia [1].





2) Pripojte zariadenie k zdroju napájania.

a) Zapojte napájací kábel do zásuvky.

3) ON/OFF Stlačte tlačidlo. Zobrazí sa posledný uložený čas zvárania. Spustí sa ventilátor. Po 10 minútach nečinnosti sa displej vypne a ventilátor prestane pracovať.

4) Vyberte požadovanú funkciu.

4.3.2. Funkcie zariadenia

4.3.2.1. Vákuové balenie s fóliou

a) Vyberte kotúč s fóliou vhodnej šírky.

b) Umiestnite začiatok fólie pozdĺž zváracieho pásika a zatvorte kryt.

c) "SEAL" Stlačte tlačidlo. Zariadenie bude počítať kroky od 9 do 0, kde 0 znamená, že zváranie je dokončené.

d) ON/OFF Stlačením tlačidla proces zastavíte (ak je to potrebné).

e) Po dokončení procesu sa kryt automaticky otvorí. Potom odstráňte rolku fólie a skontrolujte kvalitu zvaru.

f) Ak je zvar správny, prispôsobte veľkosť fólie balenému produktu. Nechajte 4,5 cm voľného priestoru a fóliu odrežte.

g) Po vložení produktu do fólie postupujte ako pri vákuovom balení s vreckami (položka 2 nižšie).

4.3.2.2. Vákuové balenie s vákuovými vreckami:

a) Vyberte vhodné vákuové vrecko.

b) Vložte produkt do vrecka.

c) Vo vnútri vrecka nechajte 4,5 cm voľného priestoru.

d) Jeden koniec vrecka umiestnite pozdĺž tesnenia vákuovej komory.

e) Zatvorte kryt.

f) "START" Stlačte tlačidlo. Zariadenie spustí cyklus vákuového balenia. Displej začne počítať fázy od 9 do 0, kde 0 znamená koniec procesu.

g) Po dokončení procesu zariadenie automaticky spustí cyklus zvárania.

h) Po dokončení sa kryt otvorí. Potom vrecko vyberte a skontrolujte kvalitu zvárania. "SEAL" V prípade potreby cyklus zvárania zopakujte (pomocou tlačidla).

4.3.2.3. Funkcia pulzného vákuového balenia.

Vákuové balenie a vysoký tlak môžu viesť k zničeniu chúlostivých produktov. Pre takéto produkty sa odporúča funkcia pulzného vákuového balenia, pretože umožňuje kontrolu času a hodnoty vákua, čím sa zabráni rozdrveniu produktu. Túto funkciu je možné použiť na balenie šťavnatých produktov, aby sa zabránilo stlačeniu tekutín a vysušeniu produktu.

a) Vyberte vhodné vákuové vrecko.

b) Vložte produkt do vrecka.

c) Vo vnútri vrecka nechajte 4,5 cm voľného priestoru.

d) Jeden koniec vrecka umiestnite pozdĺž tesnenia vákuovej komory.

e) Zatvorte kryt.

f) “PULSE” Stlačte tlačidlo. Zariadenie spustí cyklus vákuového balenia.

g) “PULSE” Opätovným stlačením tlačidla cyklus zastavíte, čím sa umožní zníženie podtlaku a spomalí proces. “PULSE” Opätovným stlačením tlačidla obnovíte prevádzku. Opakujte, kým nedosiahnete požadovaný účinok. Čím je produkt jemnejší, tým častejšie sa proces zastavuje a je potrebné ho obnoviť.

h) “SEAL” Po dosiahnutí požadovaného účinku stlačte tlačidlo na uzavretie vrecka.

i) Po dokončení sa kryt otvorí. Potom vyberte vrecko a skontrolujte kvalitu utesnenia. V prípade potreby cyklus utesnenia zopakujte.

4.3.2.4. Vákuové balenie do nádob

a) Vložte výrobok do vákuového vrecka.

b) Uistite sa, že veko nádoby je suché a že v otvoroch vo veku a na vrchnej časti nádoby nie sú žiadne omrvinky ani nečistoty. Zatvorte nádobu.

c) Na veku nádoby sa nachádza gombík. Otočte ho do polohy pre odsávanie vzduchu (líši sa to v závislosti od nádoby).

d) Pripojte ďalšiu hadicu zo zásuvky v zariadení [1] do zásuvky v nádobe.



e) “ACCESSORY” Stlačte tlačidlo. Jemne stlačte veko nádoby. Zariadenie spustí odsávanie vzduchu.

f) Po dokončení procesu sa zariadenie automaticky prepne do pohotovostného režimu.

g) Otočte gombík na veku nádoby do polohy zodpovednej za blokovanie vstupu/výstupu vzduchu.

h) Odpojte hadicu.

i) Nádobu uchovávajte v chladničke.

j) Ak chcete nádobu otvoriť, otočte gombík na veku nádoby do polohy zodpovednej za otváranie.

UPOZORNENIE! Po vyprázdnení nádoby od produktu ju dôkladne vyčistite. Čistú vákuovú nádobu je možné opakovane použiť.

4.3.2.5. Režim marinovania

Režim marinovania potravín pomocou vákuovej nádoby sa vykonáva v dvoch cykloch: rýchle marinovanie (15 min.) a normálne marinovanie (27 min.). Funkcia spočíva v striedavom opakovaní cyklu nasávania vzduchu a následného vypúšťania vzduchu do nádoby, čím sa zabezpečí optimálna úroveň nasýtenia marinádou v čo najkratšom čase.

a) Vložte výrobok do vákuového vrecka.

b) Uistite sa, že veko nádoby je suché a že v otvoroch vo veku a na vrchnej časti nádoby nie sú žiadne omrvinky ani nečistoty. Zatvorte nádobu.

c) Na veku nádoby sa nachádza gombík. Otočte ho do polohy, ktorá slúži na otvorenie prívodu vzduchu.

d) Pripojte ďalšiu hadicu zo zásuvky v zariadení [1] k zásuvke v nádobe.



e) “MARINATE” Stlačte tlačidlo. Vyberte požadovaný cyklus: rýchly (stlačte tlačidlo iba raz), normálny (stlačte tlačidlo dvakrát). Zvolený cyklus sa zobrazí na displeji: 1 – rýchle marinovanie, 2 – normálne marinovanie.

f) “START” Stlačte tlačidlo. Jemne stlačte veko nádoby.

g) Zariadenie začne počítať fázy od 5 do 0, kde 0 znamená koniec procesu. Odsávanie sa v prípade rýchleho marinovacieho cyklu ukončí po 4 minútach a v prípade normálneho marinovacieho cyklu po 8 minútach.

h) Po ukončení odsávania sa odsávaný vzduch vo forme marinovaného nálevu dostane do nádoby. Displej začne počítať fázy od 5 do 1. Počítanie sa ukončí po 30 sekundách.

i) Zariadenie znovu spustí odsávanie vzduchu.

j) Vyššie opísané cykly sa budú opakovať, kým sa nedokončí režim marinovania.

k) Po dokončení marinovania sa na displeji zobrazí hodnota 0.

l) Otočte gombík na veku nádoby do polohy zodpovednej za zatvorenie prívodu/vývodu vzduchu.

m) Odpojte hadicu.

4.3.2.6. Zatváranie otvorených fliaš vákuovým uzáverom

Funkcia užitočná pre otvorené fľaše s vínom, jedlým olejom, džúsom atď.

a) Fľašu uzavrite vákuovým uzáverom. Medzi spodnou časťou uzáveru a povrchom kvapaliny vo fľaši nechajte minimálny priestor 2,5 cm.

b) Pripojte ďalšiu hadicu zo zásuvky v zariadení [1] k zásuvke v uzávere.

c) “ACCESSORY” Stlačte tlačidlo. Zariadenie začne odstraňovať vzduch z fľaše.

d) Po dokončení procesu sa zariadenie automaticky prepne do pohotovostného režimu.

e) Odpojte hadicu.

f) Fľašu skladujte vo zvislej polohe. Uistite sa, že kvapalina vo fľaši neprichádza do kontaktu s uzáverom.

g) Ak chcete fľašu otvoriť, odstráňte uzáver.

4.3.2.7. Normálne uzatváranie

Funkcia je užitočná, keď vákuové uzatváranie nie je potrebné.

a) Nastavte čas uzatvárania pomocou tlačidiel „+“ a „–“.

b) “IMPULSE SEAL” Stlačte tlačidlo.

c) Koniec vrecka umiestnite pozdĺž tesniaceho pásika.

d) Zatvorte kryt a jemne pritlačte.

e) Zariadenie začne automaticky tesniť. Displej začne odpočítavať čas od začiatku do 0, čo znamená koniec procesu.

f) Otvorte kryt a skontrolujte kvalitu tesnenia.

g) ON/OFF Stlačením tlačidla ukončíte bežný režim tesnenia.

POZNÁMKA: V prípade veľkého počtu uzatváracích vreciek sa odporúča nastaviť čas uzatvárania čo najkratší, aby sa zabránilo prehriatiu alebo roztaveniu vrecka.

4.3.3. Informácie o vákuovom príslušenstve

4.3.3.1. Vákuové nádoby

a) Povolené sú iba nádoby určené na prevádzku pod tlakom. Iné nekompatibilné nádoby sa môžu poškodiť.

b) Pred vložením do nádoby nechajte výrobok vychladnúť.

c) Nádoby s obsahom nezmrazujte. Najnižšia odporúčaná teplota skladovania potravín vo vákuovej nádobe je -18 °C.

d) Niekoľko sekúnd pred začatím odsávania vzduchu z nádoby jemne zatlačte na veko nádoby pre lepší účinok.

e) Veko nádoby nie je možné vložiť do mikrovlnnej rúry ani do umývačky riadu. Musí sa umyť ručne. Samotnú nádobu je možné umývať v umývačke riadu a vložiť do mikrovlnnej rúry, ak nastavená teplota nepresiahne 100 °C.

f) Ak sa do spojovacej hadice s vákuovacím zariadením dostane tekutina alebo omrvinky produktu, opláchnite ju teplou vodou. Pred čistením sa uistite, že hadica nie je pripojená k zariadeniu ani k nádobe.

g) Práškové alebo granulované produkty by mali byť pred odsávaním prikryté papierovou utierkou, aby sa zabránilo vniknutiu častíc produktu do systému.

h) Na konzervovanie výrobkov nepoužívajte vákuovú nádobu.

4.3.3.2. Vákuové vrecká

a) Výrobky určené na balenie do vákuových vreciek by mali byť čo najčerstvejšie.

b) Jemné a vlhké produkty by sa mali pred vákuovým balením zmraziť. Produkty ako mäso, bobuľové ovocie alebo chlieb je možné zmraziť 24 hodín pred balením. Odporúča sa, aby produkt pred vákuovým balením stuhol.

c) Nezmrazené mäso by sa malo pred balením vložiť do papierovej utierky. Tým sa zabráni vysychaniu produktu.

d) Tekuté produkty, ako sú polievky, guláš alebo dusené jedlá, by sa mali pred balením mierne schladiť a zmraziť v miske alebo na miske na ľad.

e) Produkty s ostrými hranami, ako sú kosti, ryža a cestoviny, by sa mali pred balením zabaliť do papierovej utierky, aby sa predišlo dieram vo vrecku.

f) Vákuové vrecká sú opakovane použiteľné produkty. Môžu sa vložiť do vriacej vody alebo do mikrovlnnej rúry, ale takéto vrecká by sa už nemali používať na vákuové opätovné balenie, rovnako ako vrecká, ktoré sa používali na skladovanie rýb alebo klzkých a mastných produktov.

g) Nezabudnite pred vákuovým balením obariť zeleninu.

4.3.4. Skladovanie potravín

Tabuľka 2: Doba skladovania potravín

Produkt	**Skladovanie vákuovo balených výrobkov v mrazničke**	**Skladovanie vákuovo balených výrobkov v chladničke**	**Bežné skladovanie**
Hovädzie a teľacie mäso	1-3 roky	1 mesiac	1-2 týždne
Mleté mäso	1 rok		
Bravčové mäso	2-3 roky	2-4 týždne	1 týždeň
Ryby	2 roky	2 týždne	3-4 dni
Hydina	2-3 roky	2-4 týždne	1 týždeň
Údené mäso	3 roky	6-12 týždňov	2-4 týždne
Čerstvé obarené výrobky	2-3 roky	2-4 týždne	1-2 týždne
Ovocie	2-3 roky	2 týždne	3-4 dni
Tvrdý syr	6 mesiacov	6-12 týždňov	2-4 dni
Údeniny	Neodporúča sa		1-2 týždne
Cestoviny	6 mesiacov	2-3 týždne	1 týždeň

4.3.5. Iné použitie vákuového baliaceho stroja

4.3.5.1. Studený obklad

a) Naplňte vákuové vrecko do polovice vodou.

b) Pridajte niekoľko lyžíc liehu.

c) Vrecko uzavrite (bez odsávania vzduchu!).

d) Vložte do mrazničky.

e) Alkohol zabraňuje zamrznutiu vody. Vďaka tomu môžete po vybratí z mrazničky získať flexibilný chladiaci obklad na bolestivé zranenia.

4.3.5.2. Organizér

Malé predmety, ako sú skrutky, kryty atď., je možné tiež vákuovo baliť, čo umožní udržiavať poriadok napr. v garáži a zabráni strate malých dielov.

4.3.5.3. Zabraňuje oxidácii

Táto funkcia udrží striebro, ako napríklad vákuovo balené šperky, v dobrom stave a zabráni jeho zašpineniu.

4.3.5.4. Spoločník na cesty

Pred dlhšou cestou si môžete zbaliť hotové jedlá so sebou, ako aj malé užitočné predmety, ako sú zápalky alebo mapa, ktoré pri vákuovom balení nezmoknú.

4.4. Čistenie a údržba

4.4.1. Všeobecné pokyny

a) Pred každým čistením, nastavovaním a výmenou príslušenstva alebo v prípade, že sa zariadenie nepoužíva, odpojte sieťovú zástrčku a nechajte zariadenie úplne vychladnúť.

b) Pred čistením alebo odložením zariadenia ho vždy odpojte od elektrickej siete.

c) Na čistenie povrchu používajte len nekorozívne čistiace prostriedky.

d) Na umývanie zariadenia používajte len jemné čistiace prostriedky vhodné pre potraviny.

e) Po vyčistení zariadenia je potrebné všetky časti pred ďalším použitím úplne vysušiť.

f) Prístroj skladujte na suchom a chladnom mieste, bez prístupu vlhkosti a priameho slnečného žiarenia.

g) Zariadenie sa musí pravidelne kontrolovať, aby sa overila jeho technická efektívnosť a zistilo sa prípadné poškodenie.

h) Na čistenie používajte mäkkú handričku.

i) Na čistenie nepoužívajte ostré a/alebo kovové predmety (napr. drôtenú kefu alebo kovovú špachtľu), pretože by mohli poškodiť povrchový materiál spotrebiča.

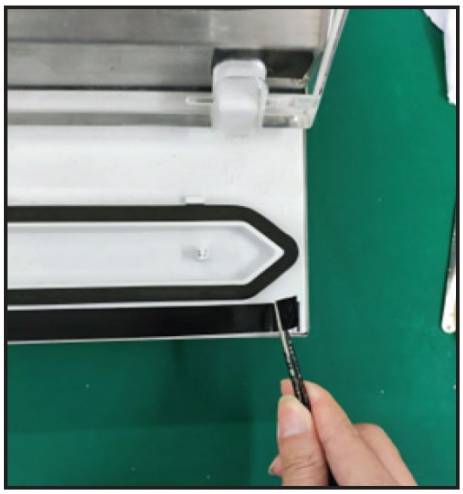
j) Zariadenie nečistite kyslou látkou, prostriedkami na lekárske účely, riedidlami, palivom, olejmi alebo inými chemickými látkami, pretože by mohlo dôjsť k jeho poškodeniu.

k) RCVG-41V prípade modelu je možné odstrániť tesnenie vedľa komory, aby sa utreli tekutiny a zvyšky, ktoré mohli uniknúť z vákuového vrecka počas balenia.

4.4.2. Výmena pásky na zváracej lište

Nástroje potrebné na výmenu: vysokoteplotná páska, pinzeta, plech s hrúbkou 0,8 mm alebo drážkovací mierka.

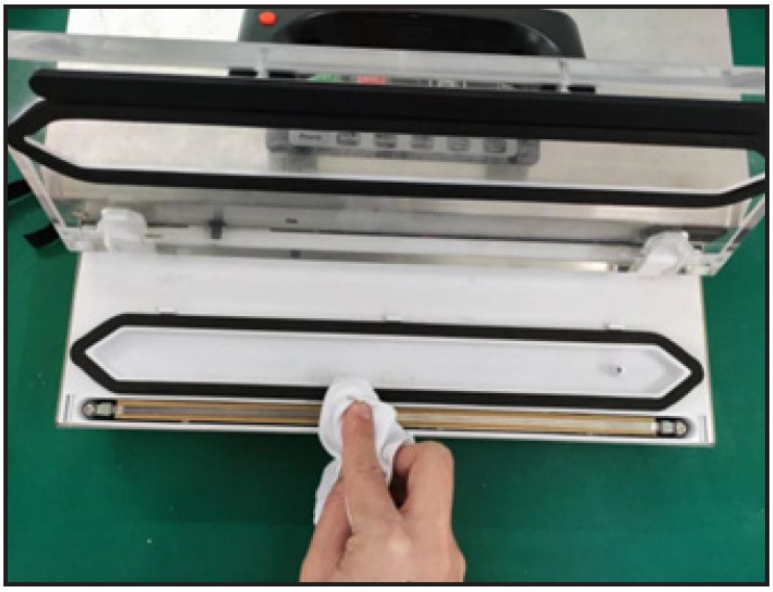
a) Pinzetou zdvihnite pásku na jednom konci.



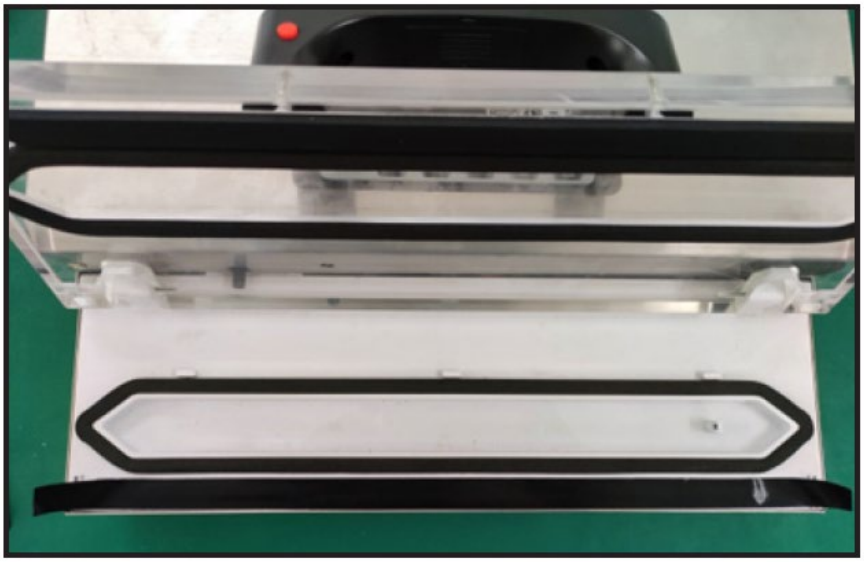
b) Pásku úplne odstráňte.



c) Skontrolujte, či na mieste, kde sa nachádzala páska, nezostalo nejaké lepidlo. V prípade potreby lepidlo očistite napríklad handričkou namočenou v alkohole.



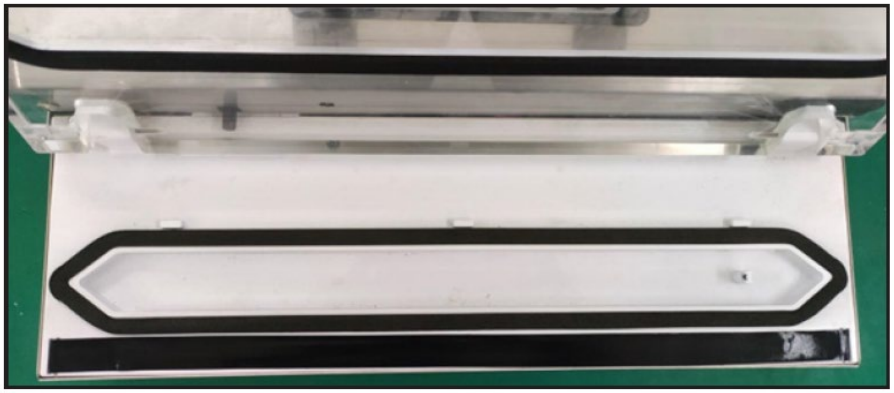
d) Novú pásku nalepte tak, aby priľnula k zváraciemu pásu a vyhlaďte miesto, kde sa nachádza vykurovací drôt. Koncoch pásky nemusia byť pevne prilepené. Na oboch koncoch nechajte približne 10 – 15 mm voľnej pásky.



e) Na vloženie pásky do štrbín na oboch koncoch vykurovacieho kábla použite tenký plech alebo drážkovaný merač s hrúbkou 0,8 mm a šírkou 10 mm. Dávajte pozor, aby ste nepoužívali príliš veľkú silu, pretože by to mohlo spôsobiť prepichnutie pásky.



f) Vyhlaďte všetku pásku, aby ste odstránili vzduchové bubliny, a uistite sa, že je páska dobre pripevnená.



4.4.3. Riešenie problémov

Tabuľka 3: Riešenie problémov

Problém	Možná príčina	Riešenie
“E” “E2” / “E3” RCVG-41Na displeji sa zobrazuje (pre model).	Zariadenie je prehriate.	Vypnite zariadenie a odpojte ho od zdroja napájania. Pred reštartovaním zariadenia počkajte aspoň 20 minút.
Zariadenie sa nezapne.	Chýba pripojenie k zdroju napájania alebo je poškodený napájací kábel.	Skontrolujte stav a pripojenie napájacieho kábla. Utiahnite zástrčku alebo vymeňte kábel v závislosti od poruchy.
Zariadenie necháva vo vákuovom vrecku veľa vzduchu.	Koniec vákuového vrecka nie je vo vákuovej komore alebo nie je rovnomerne umiestnený. Znečistené zariadenie alebo vrecko.	Uistite sa, že vrecko je správne vložené. Vyčistite zariadenie alebo vrecko vymeňte.

Vrecko nie je tesné.	Ostré hrany produktu by mohli vrecko prepichnúť.	Vrecko vymeňte a zopakujte proces vákuovania.
Ovocie/zelenina je pokazené.	Potraviny nie sú správne obarené alebo zmrazené (produkujú plyn).	Otvorte vrecko a spotrebujte produkty, ak sú vhodné na konzumáciu, alebo ich zlikvidujte. Už ich znovu nebaľte.
Zariadenie neodsáva vzduch z vákuových nádob.	• Chybné pripojenie hadice. • Chybné nastavenie gombíka vo veku nádoby. • V nádobe nie je voľný priestor. • Poškodená nádoba/veko	• Skontrolujte pripojenie hadice a v prípade potreby ho zatlačte. • Nastavte gombík do správnej polohy. • Vyprázdnite nádobu, kým nezískate potrebný voľný priestor. • Vráťte nádobu/veko.

4.4.4. Likvidácia použitých zariadení

Toto zariadenie nevyhadzujte do komunálneho odpadu. Odovzdajte ho na recyklačnom a zbernom mieste elektrických zariadení. Skontrolujte symbol na výrobku, v návode na obsluhu a na obale. Plasty použité na výrobu zariadenia sa môžu recyklovať v súlade s ich označením. Ak sa rozhodnete zariadenie recyklovať, významne prispievate k ochrane nášho životného prostredia.

Informácie o miestnom recyklačnom zariadení získate od miestnych úradov.

⚠

Това ръководство за потребителя е преведено с помощта на машинен превод. Положили сме всички усилия, за да гарантираме точността на превода, но моля, обърнете внимание, че автоматизираните преводи не са перфектни и не са предназначени да заменят човешките преводачи. Официалната версия на ръководството за потребителя е на английски език. Всички разлики между преведената версия и оригиналния английски език не са правно обвързващи. Ако имате въпроси относно точността на превода, моля, вижте английската версия, която е официалната референтна. Повече езикови версии са достъпни при поискване чрез info@expondo.com.

1. Технически данни

Таблица 1: Технически данни на продукта

Описание на параметъра	Стойност на параметъра	
Име на продукта	Вакуумно опаковъчна машина	
Модел	RCVG-40	RCVG-41
Номинално напрежение [V~] / честота [Hz]	230 / 50	
Номинална мощност [W]	475	
Клас на защита	I	
Максимална ширина на ролката/фолиото/запечатването [mm]	310	
Вакуумно налягане [mbar]	-942 (двойна вакуумна помпа с мотор)	-968 (двойна вакуумна помпа с мотор)
Размери [ширина x дълбочина x височина; мм]	280 x 385 x 110	275 x 285 x 110
Тегло [кг]	4,6	4,2

2. Общо описание

Ръководството за потребителя е предназначено да помогне за безопасната и безпроблемна употреба на устройството. Продуктът е проектиран и произведен в съответствие със строги технически указания, като се използват най-съвременни технологии и компоненти. Освен това, той е произведен в съответствие с най-строгите стандарти за качество.

НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ УСТРОЙСТВОТО, АКО НЕ СТЕ ПРОЧЕЛИ И РАЗБРАЛИ ВНИМАТЕЛНО ТОВА РЪКОВОДСТВО ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ.

За да увеличите живота на устройството и да осигурите безпроблемна работа, използвайте го в съответствие с това ръководство за потребителя и редовно извършвайте задачи по поддръжка. Техническите данни и спецификации в това ръководство за потребителя са актуални. Производителят си запазва правото да прави промени, свързани с подобряване на качеството. Устройството е проектирано да намали до минимум рисковете от шумови емисии, като се вземат предвид технологичният прогрес и възможностите за намаляване на шума.

2.1. Легенда

Икона	Описание
	Продуктът отговаря на съответните стандарти за безопасност.
	Прочетете инструкциите преди употреба.
	Продуктът трябва да бъде рециклиран.
	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! или ВНИМАНИЕ! или ЗАПОМНЕТЕ!** Приложимо за дадената ситуация. (общ предупредителен знак)
	ВНИМАНИЕ! Предупреждение за токов удар!
	ВНИМАНИЕ! Опасност от смачкване на ръката!
	Устройство за защита клас I с двойна изолация.
	ВНИМАНИЕ! Гореща повърхност, риск от изгаряния!
	Използвайте само на закрито.



МОЛЯ, ОБЪРНЕТЕ ВНИМАНИЕ! ЧЕРТЕЖИТЕ В ТОВА РЪКОВОДСТВО СА САМО С ИЛЮСТРАТИВНА ЦЕЛ И В НЯКОИ ДЕТАЙЛИ МОЖЕ ДА СЕ РАЗЛИЧАВАТ ОТ ДЕЙСТВИТЕЛНИЯ ПРОДУКТ.

3. Безопасност при употреба



ВНИМАНИЕ! ПРОЧЕТЕТЕ ВСИЧКИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ И ВСИЧКИ ИНСТРУКЦИИ. НЕСПАЗВАНЕТО НА ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯТА И ИНСТРУКЦИИТЕ МОЖЕ ДА ДОВЕДЕ ДО ТОКОВ УДАР, ПОЖАР И/ИЛИ СЕРИОЗНИ НАРАНЯВАНИЯ ИЛИ ДОРИ СМЪРТ.

Термините „устройство“ или „продукт“ се използват в предупрежденията и инструкциите, за да се отнасят до:

Вакуумна опаковъчна машина

3.1. Електрическа безопасност

a) Щепселът трябва да пасва на контакта. Не модифицирайте щепсела по никакъв начин. Използването на оригинални щепсели и съответстващи контакти намалява риска от токов удар.

b) Избягвайте докосване на заземени елементи като тръби, отоплителни уреди, бойлери и хладилници. Съществува повишен риск от токов удар, ако заземеното устройство е изложено на дъжд, влиза в директен контакт с мокра повърхност или работи във влажна среда. Попадането на вода в устройството увеличава риска от повреда на устройството и от токов удар.

c) Не докосвайте устройството с мокри или влажни ръце.

d) Използвайте кабела само по предназначение. Никога не го използвайте за носене на устройството или за издърпване на щепсела от контакта. Дръжте кабела далеч от източници на топлина, масло, остри ръбове или движещи се части. Повредени или заплетени кабели увеличават риска от токов удар.

e) Ако използването на устройството във влажна среда не може да се избегне, трябва да се използва устройство за остатъчен ток (RCD). Използването на RCD намалява риска от токов удар.

f) Не използвайте устройството, ако захранващият кабел е повреден или показва очевидни признаци на износване. Повреден захранващ кабел трябва да бъде сменен от квалифициран електротехник или сервизен център на производителя.

g) За да избегнете токов удар, не потапяйте кабела, щепсела или устройството във вода или други течности. Не използвайте устройството върху мокри повърхности.

h) ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ЗА ЖИВОТА! По време на почистване никога не потапяйте устройството във вода или други течности.

3.2. Безопасност на работното място

a) Уверете се, че работното място е чисто и добре осветено. Разхвърляното или лошо осветено работно място може да доведе до злополуки. Опитайте се да мислите предварително, да наблюдавате какво се случва и да използвате здравия разум, когато работите с устройството.

b) Ако откриете повреда или неправилна работа, незабавно изключете устройството и го докладвайте на ръководител без забавяне.

c) Ако не сте сигурни дали устройството работи правилно или ако откриете повреда, моля, свържете се със сервизния център на производителя.

d) Само сервизният център на производителя може да извършва ремонти на устройството. Не се опитвайте да извършвате ремонти сами!

e) В случай на пожар, използвайте пожарогасител с прах или въглероден диоксид (CO2) (предназначен за употреба с електрически устройства под напрежение), за да го потушите.

f) На деца или неупълномощени лица е забранено да влизат на работното място. Разсейването може да доведе до загуба на контрол над устройството.

g) Редовно проверявайте състоянието на етикетите за безопасност. Ако етикетите са нечетливи, те трябва да бъдат сменени.

h) Моля, пазете това ръководство за бъдещи справки. Ако това устройство се предава на трета страна, ръководството трябва да бъде предадено заедно с него.

i) Съхранявайте опаковъчните елементи и малките монтажни части на място, недостъпно за деца.

j) Дръжте устройството далеч от деца и животни.

k) Ако това устройство се използва заедно с друго оборудване, трябва да се спазват и останалите инструкции за употреба.



ЗАПОМНЕТЕ! КОГАТО ИЗПОЛЗВАТЕ УСТРОЙСТВОТО, ПРЕДПАЗВАЙТЕ ДЕЦАТА И ДРУГИТЕ СТРАНИЧНИ ЛИЦА.

3.3. Лична безопасност

a) Не използвайте устройството, когато сте уморени, болни или под влиянието на алкохол, наркотици или лекарства, които могат значително да влошат способността за работа с устройството.

b) Устройството може да се използва само от физически годни лица, които са способни да боравят с него, са преминали подходящо обучение, са запознати с това ръководство и са обучени в областта на здравословните и безопасни условия на труд.

c) Когато работите с устройството, използвайте здрав разум и бъдете бдителни. Временната загуба на концентрация по време на употреба може да доведе до сериозни наранявания.

d) Устройството не е играчка. Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да се гарантира, че не си играят с устройството.

e) Не поставяйте ръцете си или други предмети в устройството, докато то се използва!

3.4. Безопасна употреба на устройството

a) Не използвайте устройството, ако превключвателят „ВКЛ./ИЗКЛ.“ не функционира правилно (не включва и изключва устройството). Устройства, които не могат да се включват и изключват с помощта на превключвателя „ВКЛ./ИЗКЛ.“ са опасни, не трябва да се използват и трябва да се ремонтират.

b) Изключете устройството от захранването преди започване на настройка, почистване и поддръжка. Такава превантивна мярка намалява риска от случайно активиране.

c) Когато не се използва, съхранявайте го на безопасно място, далеч от деца и хора, които не са запознати с устройството и не са прочели ръководството за потребителя. Устройството може да представлява опасност в ръцете на неопитни потребители.

d) Поддържайте устройството в перфектно техническо състояние. Преди всяка употреба проверявайте за общи повреди, особено за подвижни компоненти за пукнатини или елементи, както и за други състояния, които могат да повлияят на безопасната работа на устройството. Ако се открият повреди, предайте устройството за ремонт преди употреба.

e) Дръжте устройството далеч от деца.

f) Ремонтът или поддръжката на устройството трябва да се извършват от квалифицирани лица, като се използват само оригинални резервни части. Това ще гарантира безопасна употреба.

g) За да осигурите работната цялост на устройството, не отстранявайте фабрично монтираните предпазители и не разхлабвайте винтове.

h) При транспортиране и боравене с устройството между склада и местоназначението спазвайте принципите за здравословни и безопасни условия на труд при ръчно транспортиране, които се прилагат в страната, където ще се използва устройството.

i) Не местете, не регулирайте и не завъртайте устройството по време на работа.

j) Не оставяйте този уред без надзор, докато се използва.

k) Почиствайте устройството редовно, за да предотвратите натрупването на упорити замърсявания.

l) Не работете върху два детайла едновременно.

m) Устройството не е играчка. Почистването и поддръжката не могат да се извършват от деца без надзор от възрастен.

n) Забранено е да се намесвате в структурата на устройството, за да променяте неговите параметри или конструкция.

o) Дръжте устройството далеч от източници на огън и топлина.

p) Не превишавайте максимално допустимото работно налягане!

q) Не покривайте вентилационните отвори!

r) Преди консумация на вакуумно опакована храна проверете дали не е развалена въпреки опаковката.

s) Безопасното съхранение на храни се извършва при ниски температури (препоръчителна температура на съхранение <4°C). За дългосрочно съхранение храната трябва да се замрази след опаковане.

t) Не опаковайте с вакуум и не съхранявайте храни с изтекъл срок на годност.

u) Устройството трябва да се свързва само към заземени източници на захранване. Не използвайте удължителни кабели за свързване на устройството.

v) Използвайте торбички и аксесоари, предназначени за вакуумно опаковане.

w) Продукти с кратък срок на годност трябва да се замразяват, не се препоръчва вакуумирането им.

x) Препоръчително е да правите 20-секундни почивки между всяка употреба на устройството.

y) Не докосвайте запечатващата лента! Бъдете особено внимателни при поставяне/изваждане на вакуумна торбичка.

z) “SEAL”За да избегнете изгаряния на ръцете, натиснете бутона. Устройството не се нагрява в този режим.

aa) Не отваряйте капака със сила. Ако срещнете съпротивление при опит за отваряне на капака, изчакайте налягането да се стабилизира.

ВНИМАНИЕ! ВЪПРЕКИ БЕЗОПАСНИЯ ДИЗАЙН НА УСТРОЙСТВОТО И НЕГОВИТЕ ЗАЩИТНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ, КАКТО И ВЪПРЕКИ ИЗПОЛЗВАНЕТО НА ДОПЪЛНИТЕЛНИ ЕЛЕМЕНТИ, ЗАЩИТАВАЩИ ОПЕРАТОРА, ВСЕ ОЩЕ СЪЩЕСТВУВА МАЛЪК РИСК ОТ ЗЛОПОЛУКА ИЛИ НАРАНЯВАНЕ ПРИ ИЗПОЛЗВАНЕ НА УСТРОЙСТВОТО. БЪДЕТЕ БДИТЕЛНИ И ИЗПОЛЗВАЙТЕ ЗДРАВИЯ РАЗУМ, КОГАТО ИЗПОЛЗВАТЕ УСТРОЙСТВОТО.

4. Указания за употреба

Устройството е предназначено за вакуумно опаковане на храни чрез засмукване на въздух от плътно затворена торбичка и след нейното запечатване.

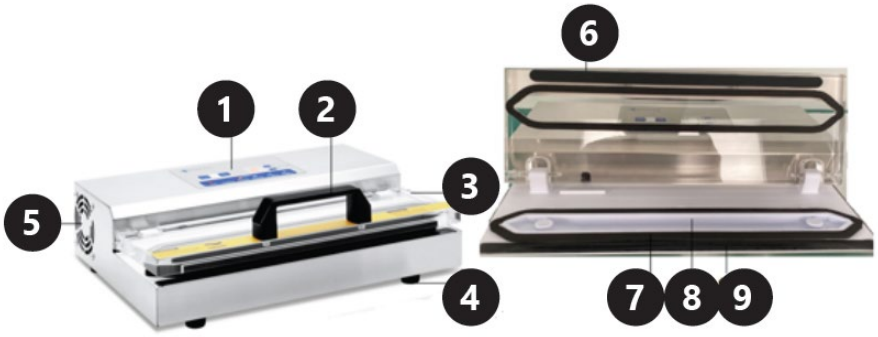
Продуктът е предназначен само за домашна употреба.

Потребителят носи отговорност за всякакви щети, произтичащи от непреднамерена употреба на устройството.

4.1. Описание на устройството

4.1.1. Преглед на продукта

RCVG-40



1) Контролен панел

2) Дръжка

3) Капак

4) Краче

5) Вентилатор

6) Затягаща лента

7) Уплътнение на вакуумната камера

8) Вакуумна камера

9) Уплътнителна лента

RCVG-41



1) Контролен панел

2) Вентилатор

3) Краче

4) Капак

5) Затягаща лента

6) Закопчалка

7) Уплътнение на вакуумната камера

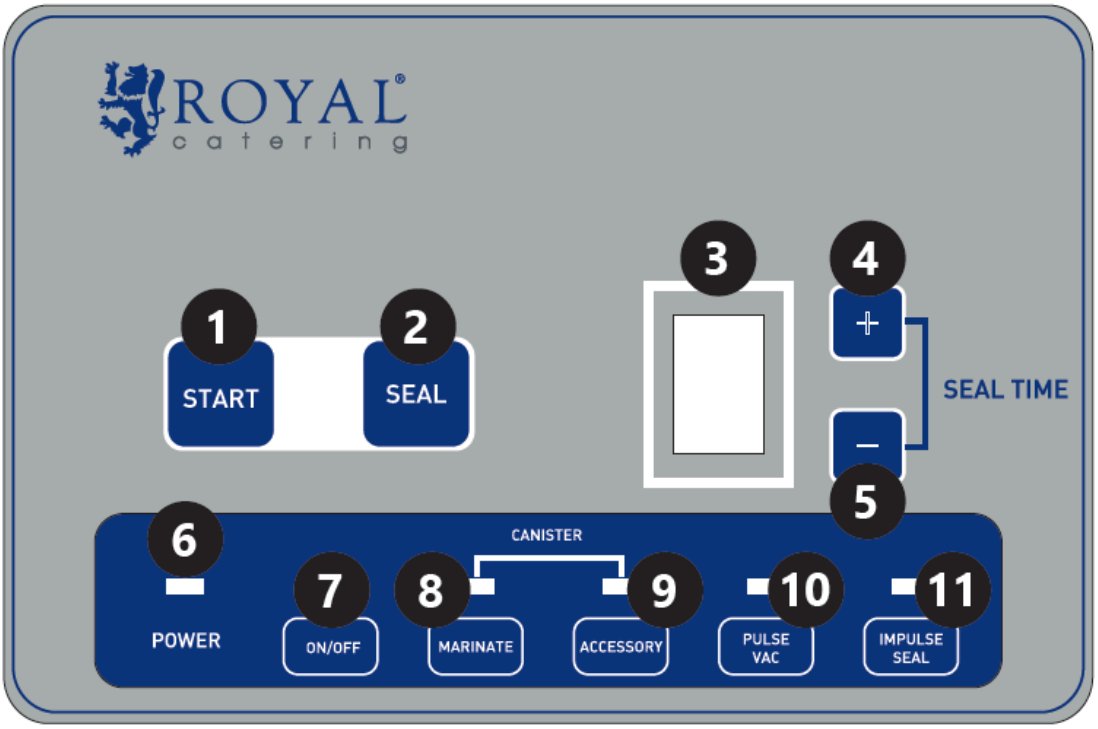
8) Гнездо за закопчалка на вакуумната камера

9) Уплътнителна лента

10) Контролен панел

4.1.2. Автоматично вакуумно опаковане

RCVG-40



1) Запечатване на торбички

2) Запечатване на торбички

3) Дисплей за напредъка на процеса

4) Увеличаване на времето за запечатване

5) Намаляване на времето за запечатване

6) Бутон за индикаторна светлина за работа

7) ON/OFF бутон

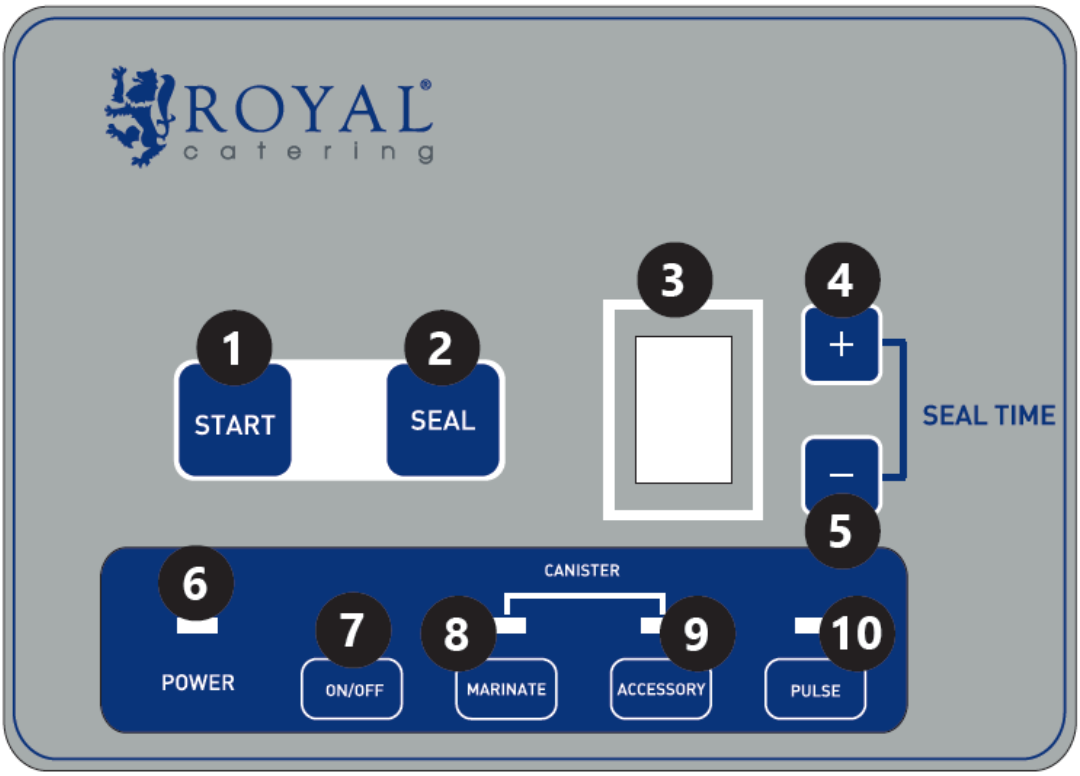
8) Режим мариноване

9) Засмукване на въздух от аксесоарите

10) Режим на пулсиращо опаковане

11) Нормален режим на запечатване

RCVG-41



1) Автоматично вакуумно опаковане

2) Запечатване на торбички

3) Дисплей за напредъка на процеса

4) Увеличаване на времето за запечатване

5) Намаляване на времето за запечатване

6) Бутон за индикаторна светлина за работа

7) ON/OFF бутон

8) Режим мариноване

9) Засмукване на въздух от аксесоарите

10) Режим на пулсиращо опаковане

4.2. Подготовка за употреба

4.2.1. Местоположение на уреда

Температурата на околната среда не трябва да е по-висока от 40°C, а относителната влажност трябва да е по-малка от 85%. Осигурете добра вентилация в помещението, в което се използва устройството. Трябва да има разстояние от поне 10 см между всяка страна на устройството и стената или други предмети. Устройството трябва винаги да се използва, когато е поставено върху равна, стабилна, чиста, огнеупорна и суха повърхност и да бъде далеч от деца и хора с ограничени умствени и сетивни функции. Позиционирайте

устройството така, че винаги да имате достъп до щепсела. Захранващият кабел, свързан към уреда, трябва да е правилно заземен и да съответства на техническите данни на етикета на продукта.

Разглобете устройството и всички негови компоненти и ги почистете преди първата употреба.

4.2.2. Опарване

Зеленчуците трябва да бъдат опарени преди вакуумно опаковане. Този процес спира ефекта на ензимите, които влияят върху загубата на вкус, цвят и текстура.

Следвайте стъпките за попарване по-долу:

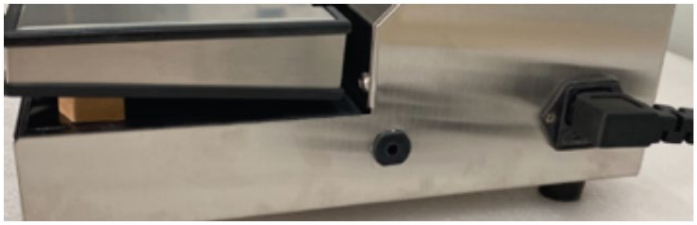
1) Сложете зеленчуците във вряща вода или в микровълнова фурна, докато се сварят, но останат хрупкави.
2) Потопете зеленчуците в студена вода, за да спрете процеса на готвене.
3) Подсушете зеленчуците (напр. с кухненска хартия) преди вакуумно опаковане.
4) Зеленчуците (броколи, кълнове, зеле, карфиол, къдраво зеле, ряпа) естествено отделят газове по време на съхранение. Ето защо след попарване те трябва да се съхраняват само във фризер.

4.3. Използване на устройството

4.3.1. Стартиране на устройството

1) Свържете захранващия кабел.
   a) Отстранете фолиото от кабела.
   b) Поставете 3-пиновия край в гнездото отстрани на устройството [1].





2) Свържете устройството към захранването.

a) Поставете захранващия кабел в контакт.

3) ON/OFF Натиснете бутона. Ще се покаже последното запачено време за запечатване. Вентилаторът ще се включи. След 10 минути работа на празен ход дисплеят ще се изключи и вентилаторът ще спре да работи.

4) Изберете желаната функция.

4.3.2. Функции на устройството

4.3.2.1. Вакуумно опаковане с фолио

a) Изберете ролка с фолио с подходяща ширина.

b) Поставете началото на фолиото по протежение на запечатващата лента и затворете капака.

c) “SEAL” Натиснете бутона. Устройството ще брои етапи от 9 до 0, където 0 означава, че запечатването е завършено.

d) ON/OFF Натиснете бутона, за да спрете процеса (ако е необходимо).

e) След като процесът приключи, капакът ще се отвори автоматично. След това извадете ролката фолио и проверете качеството на запечатването.

f) Ако запечатването е правилно, регулирайте размера на фолиото спрямо продукта, който ще се опакова. Оставете 4,5 см свободно пространство и отрежете фолиото.

g) След като поставите продукта във фолиото, продължете както при вакуумно опаковане с торбички (точка 2 по-долу).

4.3.2.2. Вакуумно опаковане с вакуумни торбички:

a) Изберете подходяща вакуумна торбичка.

b) Поставете продукта в торбичка.

c) Оставете 4,5 см свободно пространство вътре в торбичката.

d) Поставете единия край на торбичката по протежение на уплътнението на вакуумната камера.

e) Затворете капака.

f) “START” Натиснете бутона . Устройството ще стартира цикъла на вакуумно опаковане. Дисплеят ще започне да брои етапи от 9 до 0, където 0 означава край на процеса.

g) След като процесът приключи, устройството ще стартира автоматично цикъла на запечатване.

h) След завършване капакът ще се отвори. След това извадете торбичката и проверете качеството на запечатването. “SEAL” Повторете цикъла на запечатване (с бутона), ако е необходимо.

4.3.2.3. Функция за пулсиращо вакуумно опаковане.

Вакуумното опаковане и високото налягане могат да доведат до унищожаване на деликатни продукти. За такива продукти се препоръчва функцията за пулсиращо вакуумно опаковане, тъй като позволява контрол на времето и стойността на вакуума, предотвратявайки смачкването на продукта. Тази функция може да се използва за опаковане на сочни продукти, за да се предотврати изстискването на течностите и изсушаването на продукта.

a) Изберете подходяща вакуумна торбичка.

b) Поставете продукта в торбичка.

c) Оставете 4,5 см свободно пространство вътре в торбичката.

d) Поставете единия край на торбичката по протежение на уплътнението на вакуумната камера.

e) Затворете капака.

f) "PULSE" Натиснете бутона . Устройството ще стартира цикъла на вакуумно опаковане.

g) "PULSE" Натиснете бутона отново, за да спрете цикъла, което ще позволи намаляване на подналягането и ще забави процеса. "PULSE" Натиснете бутона отново, за да възстановите работата. Повтаряйте, докато се постигне желаният ефект. Колкото по-деликатен е продуктът, толкова по-често процесът спира и е необходимо възстановяване.

h) "SEAL" След като се постигне желаният ефект, натиснете бутона, за да запечатате торбичката.

i) След завършване капакът ще се отвори. След това извадете торбичката и проверете качеството на запечатването. Повторете цикъла на запечатване, ако е необходимо.

4.3.2.4. Вакуумно опаковане в контейнери

a) Поставете продукта във вакуумната торбичка.

b) Уверете се, че капакът на контейнера е сух и че прорезите в капака и в горната част на контейнера не съдържат трохи или отломки. Затворете контейнера.

c) На капака на контейнера се намира копче. Завъртете го в позиция за отстраняване на въздух (варира в зависимост от контейнера).

d) Свържете допълнителен маркуч от гнездото в устройството [1] към гнездото в контейнера.



e) "ACCESSORY" Натиснете бутона. Натиснете леко капака на контейнера. Устройството ще започне отстраняване на въздуха.

f) След като процесът приключи, то автоматично ще премине в режим на готовност.

g) Завъртете копчето на капака на контейнера в позиция, отговорна за блокиране на входа/изхода за въздух.

h) Изключете маркуча.

i) Съхранявайте контейнера в хладилник.

j) За да отворите контейнера, завъртете копчето на капака на контейнера в позиция, отговорна за отваряне.

ВНИМАНИЕ! Почистете добре контейнера, след като го изпразните от продукта. Чист вакуумен контейнер може да се използва многократно.

4.3.2.5. Режим на мариноване

Режимът на мариноване на хранителни продукти с помощта на вакуумен контейнер се извършва в два цикъла: бързо мариноване (15 мин.) и нормално мариноване (27 мин.). Функцията се състои в редуващо се повтаряне на цикъла на засмукване на въздух и след това изпускане на въздух в контейнера, като по този начин се осигурява оптимално ниво на насищане с марината за възможно най-кратко време.

a) Поставете продукта във вакуумната торбичка.

b) Уверете се, че капакът на контейнера е сух и че прорезите в капака и в горната част на контейнера не съдържат трохи или отломки. Затворете контейнера.

c) На капака на контейнера се намира копче. Завъртете го в позиция, отговорна за отваряне на входа за въздух.

d) Свържете допълнителен маркуч от гнездото в устройството [1] към гнездото в контейнера.



e) “MARINATE” Натиснете бутона. Изберете желания цикъл: бърз (натиснете бутона само веднъж), нормален (натиснете бутона два пъти). Избраният цикъл ще се появи на дисплея: 1 – бързо мариноване, 2 – нормално мариноване.

f) “START” Натиснете бутона. Натиснете леко капака на контейнера.

g) Устройството ще започне да брои етапи от 5 до 0, където 0 означава край на процеса. Всмукването ще приключи след 4 минути в случай на бърз цикъл на мариноване и след 8 минути в случай на нормален цикъл на мариноване.

h) След като засмукването приключи, въздухът, засмукан под формата на маринова запарка, ще попадне в контейнера. Дисплеят ще започне да отброява етапите от 5 до 1. Броенето ще приключи след 30 секунди.

i) Устройството ще рестартира засмукването на въздух.

j) Циклите, описани по-горе, ще се повтарят, докато режимът на мариноване приключи.

k) След като маринованието приключи, дисплеят ще покаже стойност 0.

l) Завъртете копчето на капака на контейнера в позиция, отговорна за затваряне на входа/изхода за въздух.

m) Изключете маркуча.

4.3.2.6. Затваряне на отворени бутилки с вакуумна капачка

Функция, полезна за отворени бутилки с вино, ядливо масло, сок и др.

a) Затворете бутилката с вакуумната капачка. Оставете минимално разстояние от 2,5 см между дъното на капачката и повърхността на течността в бутилката.

b) Свържете допълнителен маркуч от гнездото в устройството [1] към гнездото в капачката.

c) “ACCESSORY” Натиснете бутона. Устройството ще започне да отстранява въздуха от бутилката.

d) След като процесът приключи, устройството автоматично ще премине в режим на готовност.

e) Изключете маркуча.

f) Съхранявайте бутилката във вертикално положение. Уверете се, че течността в бутилката не влиза в контакт с капачката.

g) За да отворите бутилката, махнете капачката.

4.3.2.7. Нормално запечатване

Функцията е полезна, когато не е необходимо вакуумно запечатване.

a) Задайте времето за запечатване с помощта на „+“ и „–“.

b) “IMPULSE SEAL” Натиснете бутона.

c) Поставете края на плика по запечатващата лента.

d) Затворете капака и натиснете леко.

e) Устройството ще започне да запечатва автоматично. Дисплеят ще започне да отброява времето от началото до 0, което означава края на процеса.

f) Отворете капака и проверете качеството на запечатването.

g) ON/OFF Натиснете бутона, за да излезете от нормалния режим на запечатване.

ЗАБЕЛЕЖКА: В случай на голям брой запечатващи пликове, се препоръчва времето за запечатване да се настрои възможно най-кратко, за да се предотврати прегряване или топене на плика.

4.3.3. Информация за вакуумните аксесоари

4.3.3.1. Вакуумни контейнери

a) Допускат се само контейнери, предназначени за работа под налягане. Други несъвместими контейнери могат да се повредят.

b) Охладете продукта, преди да го поставите в контейнера.

c) Не замразявайте контейнери със съдържание. Най-ниската препоръчителна температура за съхранение на храна във вакуумен контейнер е -18 °C.

d) Няколко секунди преди да започнете да изтегляте въздух от контейнера, леко натиснете капака на контейнера за по-добър ефект.

e) Капакът на контейнера не може да се поставя в микровълнова фурна или в съдомиялна машина. Трябва да се измие ръчно. Самият контейнер може да се измие в съдомиялна машина и да се постави в микровълнова фурна, ако зададената температура не надвишава 100 °C.

f) Ако течност или трохи от продукта попаднат в свързващия маркуч с вакуумния опаковчик, изплакнете го с топла вода. Преди почистване се уверете, че маркучът не е свързан към устройството или контейнера.

g) Прахообразните или гранулирани продукти трябва да се покрият с хартиена кърпа преди засмукване, за да се предотврати попадането на частици от продукта в системата.

h) Не използвайте вакуумен контейнер за консервиране на продукти.

4.3.3.2. Вакуумни торбички

a) Продуктите, предназначени за опаковане във вакуумни торбички, трябва да са възможно най-пресни.

b) Деликатните и влажни продукти трябва да се замразят преди вакуумно опаковане. Продукти като месо, горски плодове или хляб могат да се замразят 24 часа преди опаковане. Препоръчително е продуктът да е твърд, преди да се вакуумира.

c) Незамразеното месо трябва да се постави в хартиена кърпа преди опаковане. Това ще предотврати изсъхването на продукта.

d) Течните продукти, като супи, гулаш или яхнии, трябва да се охладят и замразят леко в купа или върху форма за лед преди опаковане.

e) Продукти с остри ръбове, като кости, ориз и тестени изделия, трябва да се увият в хартиена кърпа преди опаковане, за да се предотвратят дупки в плика.

f) Вакуумните пликове са продукти за многократна употреба. Те могат да се поставят във вряща вода или в микровълнова фурна, но такива пликове не трябва да се използват

за вакуумно преопаковане, както и пликове, използвани за съхранение на риба или хлъзгави и мазни продукти.

g) Не забравяйте да попарите зеленчуците преди вакуумно опаковане.

4.3.4. Съхранение на храни

Таблица 2: Време за съхранение на храни

Продукт	**Съхранение на вакуумно опаковани продукти във фризер**	**Съхранение на вакуумно опаковани продукти в хладилник**	**Нормално съхранение**
Говеждо и телешко месо	1-3 години	1 месец	1-2 седмици
Кайма	1 година		
Свинско месо	2-3 години	2-4 седмици	1 седмица
Риба	2 години	2 седмици	3-4 дни
Птиче месо	2-3 години	2-4 седмици	1 седмица
Пушено месо	3 години	6-12 седмици	2-4 седмици
Прясно попарени продукти	2-3 години	2-4 седмици	1-2 седмици
Плодове	2-3 години	2 седмици	3-4 дни
Твърдо сирене	6 месеца	6-12 седмици	2-4 дни
Колбаси	Не се препоръчва		1-2 седмици
Паста	6 месеца	2-3 седмици	1 седмица

4.3.5. Други приложения на вакуумно опаковъчната машина

4.3.5.1. Студен компрес

a) Напълнете вакуумната торбичка наполовина с вода.

b) Добавете няколко лъжици алкохол.

c) Запечатайте торбичката (без засмукване на въздух!)

d) Поставете във фризера.

e) Алкохолът предотвратява замръзването на водата. В резултат на това, когато я извадите от фризера, можете да получите гъвкав охлаждащ компрес за болезнени наранявания.

4.3.5.2. Органайзер

Малки предмети като винтове, капаци и др. също могат да бъдат вакуумно опаковани, което ще позволи поддържането на ред, например в гаража, и ще предотврати загубата на малки части.

4.3.5.3. Предотвратява окисляването

Тази функция ще запази среброто, като например вакуумно опакованите бижута, в добро състояние и ще предотврати потъмняването.

4.3.5.4. Придружител на пътешественика

Преди да тръгнете на по-дълго пътуване, можете да опаковате готови ястия за вкъщи, както и малки полезни предмети, като кибрит или карта, които няма да се намокрят при вакуумно опаковане.

4.4. Почистване и поддръжка

4.4.1. Общи инструкции

a) Изключете щепсела от контакта и оставете устройството да се охлади напълно преди всяко почистване, регулиране или смяна на аксесоари или ако устройството не се използва.

b) Винаги изключвайте устройството от контакта, преди да го почиствате или прибирате.

c) Използвайте само некорозивни почистващи препарати за почистване на повърхността.

d) Използвайте само меки, безопасни за храна препарати за почистване на устройството.

e) След почистване на устройството, всички части трябва да бъдат напълно изсушени, преди да го използвате отново.

f) Съхранявайте устройството на сухо и хладно място, без влага и пряка слънчева светлина.

g) Устройството трябва редовно да се проверява, за да се провери техническата му ефективност и да се открият евентуални повреди.

h) Използвайте мека кърпа за почистване.

i) Не използвайте остри и/или метални предмети за почистване (напр. телена четка или метална шпатула), тъй като те могат да повредят повърхностния материал на уреда.

j) Не почиствайте устройството с киселинни вещества, средства за медицински цели, разредители, гориво, масла или други химически вещества, тъй като това може да повреди устройството.

k) RCVG-41 В случай на модел е възможно да отстраните уплътнението до камерата, за да избършете течности и остатъци, които може да са излезли от вакуумната торбичка по време на опаковането.

4.4.2. Подмяна на лентата на запечатващата лента

Необходими инструменти за подмяна: високотемпературна лента, пинсети, метален лист с дебелина 0,8 мм или инструмент за рязане.

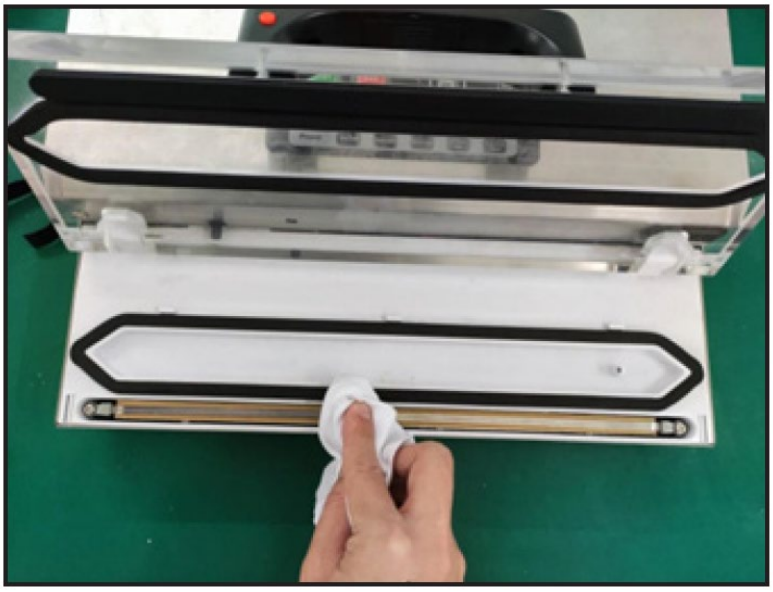
a) Използвайте пинсети, за да повдигнете лентата в единия край.



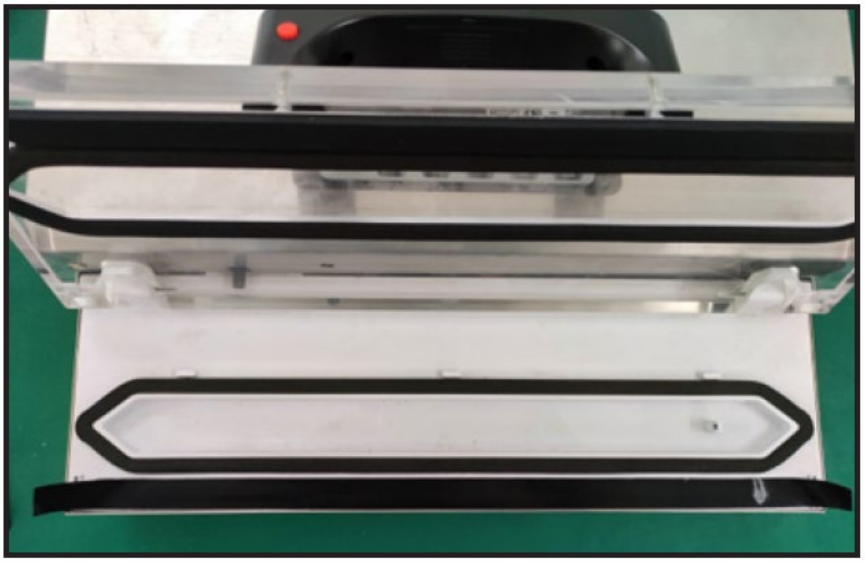
b) Отстранете напълно лентата.



c) Проверете дали е останало лепило на мястото, където е била разположена лентата. Ако е необходимо, почистете лепилото, например с кърпа, напоена със спирт.



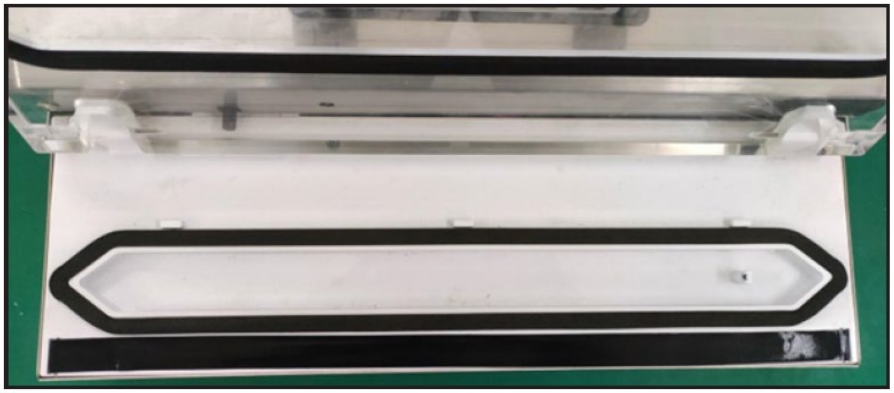
d) Залепете новата лента така, че да залепне към заваръчната лента и загладете мястото, където се намира нагревателният проводник. Краищата на лентата не е необходимо да се залепват плътно. Оставете около 10-15 мм хлабава лента в двата края.



e) Използвайте тънък метален лист или шлицов калибър с дебелина 0,8 мм и ширина 10 мм, за да поставите лентата в прорезите в двата края на нагревателния кабел. Внимавайте да не използвате твърде много сила, тъй като това може да доведе до пробиване на лентата.



f) Изгладете цялата лента, за да отстраните въздушните мехурчета, и се уверете, че лентата е добре закрепена.



4.4.3. Отстраняване на неизправности

Таблица 3: Отстраняване на неизправности

Проблем	Възможна причина	Решение
“E” “E2” / “E3” RCVG-41Дисплеят показва (за модел).	Устройството е прегряло.	Изключете устройството и го извадете от захранването. Изчакайте поне 20 минути, преди да рестартирате устройството.
Устройството не се включва.	Няма връзка към източника на захранване или е повреден захранващ кабел.	Проверете състоянието и свързването на захранващия кабел. Затегнете щепсела или сменете кабела, в зависимост от повредата.
Уредът оставя много въздух във вакуумната торбичка.	Краят на вакуумната торбичка не е във вакуумната камера или не е поставен равномерно. Замърсено устройство или	Уверете се, че торбичката е поставена правилно. Почистете устройството или сменете торбичката.

	торбичка.	
Торбичката не е стегната.	Острите ръбове на продукта могат да я перфорират.	Сменете торбичката и повторете процеса на вакуумиране.
Плодовете/зеленчуците са развалени.	Храната не е попарена или замразена правилно (произвежда газ).	Отворете торбичката и консумирайте продуктите, ако са подходящи за консумация, или ги изхвърлете. Не ги опаковайте отново.
Устройството не извлича въздух от вакуумните контейнери.	• Неправилно свързване на маркуча. • Неправилно регулиране на копчето на капака на контейнера. • Няма свободно място в контейнера. • Повреден контейнер/капак	• Проверете свързването на маркуча и натиснете, ако е необходимо. • Поставете копчето в правилната позиция. • Изпразнете контейнера, докато се получи необходимото свободно пространство. • Поставете обратно контейнера/капака.

4.4.4. Изхвърляне на използвани устройства

Не изхвърляйте това устройство в битовите системи за отпадъци. Предайте го в пункт за рециклиране и събиране на електрически и електрически уреди. Проверете символа върху продукта, ръководството за употреба и опаковката. Пластмасите, използвани за изработката на устройството, могат да бъдат рециклирани в съответствие с техните маркировки. Като избирате да рециклирате, вие допринасяте значително за опазването на околната среда.

Свържете се с местните власти за информация относно местния ви пункт за рециклиране.

⚠

Αυτό το Εγχειρίδιο Χρήστη έχει μεταφραστεί με μηχανική μετάφραση. Έχουμε καταβάλει κάθε δυνατή προσπάθεια για να διασφαλίσουμε την ακρίβεια της μετάφρασης, αλλά λάβετε υπόψη ότι οι αυτοματοποιημένες μεταφράσεις δεν είναι τέλειες και δεν προορίζονται να αντικαταστήσουν τους ανθρώπινους μεταφραστές. Η επίσημη έκδοση του Εγχειριδίου Χρήστη είναι στα Αγγλικά. Τυχόν διαφορές μεταξύ της μεταφρασμένης έκδοσης και της πρωτότυπης αγγλικής γλώσσας δεν είναι νομικά δεσμευτικές. Εάν έχετε οποιεσδήποτε ερωτήσεις σχετικά με την ακρίβεια της μετάφρασης, ανατρέξτε στην αγγλική έκδοση, η οποία αποτελεί την επίσημη αναφορά. Περισσότερες γλωσσικές εκδόσεις είναι διαθέσιμες κατόπιν αιτήματος μέσω του info@expondo.com.

1. Τεχνικά δεδομένα

Πίνακας 1: Τεχνικά δεδομένα του προϊόντος

Περιγραφή παραμέτρου	Τιμή παραμέτρου	
Όνομα προϊόντος	Μηχανή συσκευασίας κενού	
Μοντέλο	RCVG-40	RCVG-41
Ονομαστική τάση [V~] / συχνότητα [Hz]	230 / 50	
Ονομαστική ισχύς [W]	475	
Κατηγορία προστασίας	I	
Μέγιστο πλάτος ρολού/αλουμινόχαρτου/σφράγισης [mm]	310	
Πίεση κενού [mbar]	-942 (διπλή αντλία κενού με κινητήρα)	-968 (διπλή αντλία κενού με κινητήρα)
Διαστάσεις [πλάτος x βάθος x ύψος; mm]	280 x 385 x 110	275 x 285 x 110
Βάρος [kg]	4,6	4,2

2. Γενική περιγραφή

Το εγχειρίδιο χρήστη έχει σχεδιαστεί για να βοηθήσει στην ασφαλή και απρόσκοπτη χρήση της συσκευής. Το προϊόν έχει σχεδιαστεί και κατασκευαστεί σύμφωνα με αυστηρές τεχνικές οδηγίες, χρησιμοποιώντας τεχνολογίες και εξαρτήματα τελευταίας τεχνολογίας. Επιπλέον, παράγεται σύμφωνα με τα πιο αυστηρά πρότυπα ποιότητας.

ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΕΚΤΟΣ ΑΝ ΕΧΕΤΕ ΔΙΑΒΑΣΕΙ ΚΑΙ ΚΑΤΑΝΟΗΣΕΙ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΑΥΤΟ ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ.

Για να αυξήσετε τη διάρκεια ζωής της συσκευής και να διασφαλίσετε την απρόσκοπτη λειτουργία της, χρησιμοποιήστε την σύμφωνα με το παρόν εγχειρίδιο χρήστη και εκτελείτε τακτικά εργασίες συντήρησης. Τα τεχνικά δεδομένα και οι προδιαγραφές σε αυτό το εγχειρίδιο χρήστη είναι ενημερωμένα. Ο κατασκευαστής διατηρεί το δικαίωμα να κάνει αλλαγές που σχετίζονται με τη βελτίωση της ποιότητας. Η συσκευή έχει σχεδιαστεί για να μειώνει στο ελάχιστο τους κινδύνους εκπομπής θορύβου, λαμβάνοντας υπόψη την τεχνολογική πρόοδο και τις ευκαιρίες μείωσης του θορύβου.

2.1. Υπόμνημα

Εικονίδιο	Περιγραφή
	Το προϊόν πληροί τα σχετικά πρότυπα ασφαλείας.
	Διαβάστε τις οδηγίες πριν από τη χρήση.
	Το προϊόν πρέπει να ανακυκλωθεί.
	**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ή ΠΡΟΣΟΧΗ! ή ΘΥΜΗΘΕΙΤΕ!** Ισχύει για την δεδομένη περίπτωση. (γενικό προειδοποιητικό σύμβολο)
	ΠΡΟΣΟΧΗ! Προειδοποίηση ηλεκτροπληξίας!
	ΠΡΟΣΟΧΗ! Κίνδυνος σύνθλιψης χεριών!
	Συσκευή προστασίας κατηγορίας I με διπλή μόνωση.
	ΠΡΟΣΟΧΗ! Θερμή επιφάνεια, κίνδυνος εγκαυμάτων!
	Χρησιμοποιήστε μόνο σε εσωτερικούς χώρους.



ΣΗΜΕΙΩΣΤΕ! ΤΑ ΣΧΈΔΙΑ ΣΕ ΑΥΤΌ ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΊΔΙΟ ΕΊΝΑΙ ΜΌΝΟ ΓΙΑ ΛΌΓΟΥΣ ΑΠΕΙΚΌΝΙΣΗΣ ΚΑΙ ΣΕ ΟΡΙΣΜΈΝΕΣ ΛΕΠΤΟΜΈΡΕΙΕΣ ΕΝΔΈΧΕΤΑΙ ΝΑ ΔΙΑΦΈΡΟΥΝ ΑΠΌ ΤΟ ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΌ ΠΡΟΪΌΝ.

3. Ασφάλεια χρήσης



ΠΡΟΣΟΧΗ! ΔΙΑΒΆΣΤΕ ΌΛΕΣ ΤΙΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΉΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΊΑΣ ΚΑΙ ΌΛΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΊΕΣ. Η ΜΗ ΤΉΡΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΉΣΕΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΟΔΗΓΙΏΝ ΜΠΟΡΕΊ ΝΑ ΠΡΟΚΑΛΈΣΕΙ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΊΑ, ΠΥΡΚΑΓΙΆ Ή/ΚΑΙ ΣΟΒΑΡΌ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΌ Ή ΑΚΌΜΗ ΚΑΙ ΘΆΝΑΤΟ.

Οι όροι «συσκευή» ή «προϊόν» χρησιμοποιούνται στις προειδοποιήσεις και τις οδηγίες για να αναφέρονται σε:

Μηχανή συσκευασίας κενού αέρος

3.1. Ηλεκτρική ασφάλεια

a) Το φις πρέπει να ταιριάζει στην πρίζα. Μην τροποποιείτε το φις με κανέναν τρόπο. Η χρήση γνήσιων φις και αντίστοιχων πριζών μειώνει τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.

b) Αποφύγετε την επαφή με γειωμένα στοιχεία όπως σωλήνες, θερμαντήρες, λέβητες και ψυγεία. Υπάρχει αυξημένος κίνδυνος ηλεκτροπληξίας εάν η γειωμένη συσκευή εκτεθεί σε βροχή, έρθει σε άμεση επαφή με υγρή επιφάνεια ή λειτουργεί σε υγρό περιβάλλον. Η εισροή νερού στη συσκευή αυξάνει τον κίνδυνο ζημιάς στη συσκευή και ηλεκτροπληξίας.

c) Μην αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα ή υγρά χέρια.

d) Χρησιμοποιήστε το καλώδιο μόνο για την προβλεπόμενη χρήση του. Ποτέ μην το χρησιμοποιείτε για να μεταφέρετε τη συσκευή ή για να βγάλετε το φις από την πρίζα. Κρατήστε το καλώδιο μακριά από πηγές θερμότητας, λάδι, αιχμηρές άκρες ή κινούμενα μέρη. Τα κατεστραμμένα ή μπερδεμένα καλώδια αυξάνουν τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.

e) Εάν η χρήση της συσκευής σε υγρό περιβάλλον δεν μπορεί να αποφευχθεί, θα πρέπει να εφαρμοστεί μια διάταξη διαρροής ρεύματος (RCD). Η χρήση ενός RCD μειώνει τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.

f) Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο ή παρουσιάζει εμφανή σημάδια φθοράς. Ένα κατεστραμμένο καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να αντικατασταθεί από έναν εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο ή από το κέντρο σέρβις του κατασκευαστή.

g) Για να αποφύγετε ηλεκτροπληξία, μην βυθίζετε το καλώδιο, το φις ή τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε βρεγμένες επιφάνειες.

h) ΠΡΟΣΟΧΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗ ΖΩΗ! Κατά τον καθαρισμό, μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.

3.2. Ασφάλεια στον χώρο εργασίας

a) Βεβαιωθείτε ότι ο χώρος εργασίας είναι καθαρός και καλά φωτισμένος. Ένας ακατάστατος ή κακώς φωτισμένος χώρος εργασίας μπορεί να οδηγήσει σε ατυχήματα. Προσπαθήστε να σκέφτεστε εκ των προτέρων, να παρατηρείτε τι συμβαίνει και να χρησιμοποιείτε την κοινή λογική όταν εργάζεστε με τη συσκευή.

b) Εάν εντοπίσετε ζημιά ή ακανόνιστη λειτουργία, απενεργοποιήστε αμέσως τη συσκευή και αναφέρετέ την χωρίς καθυστέρηση σε έναν προϊστάμενο.

c) Εάν δεν είστε σίγουροι για το αν η συσκευή λειτουργεί σωστά ή εάν εντοπίσετε ζημιά, επικοινωνήστε με το κέντρο σέρβις του κατασκευαστή.

d) Μόνο το κέντρο σέρβις του κατασκευαστή μπορεί να κάνει επισκευές στη συσκευή. Μην επιχειρήσετε να κάνετε μόνοι σας επισκευές!

e) Σε περίπτωση πυρκαγιάς, χρησιμοποιήστε πυροσβεστήρα σκόνης ή διοξειδίου του άνθρακα (CO2) (έναν που προορίζεται για χρήση σε ηλεκτρικές συσκευές υπό τάση) για να την σβήσετε.

f) Απαγορεύεται η είσοδος παιδιών ή μη εξουσιοδοτημένων ατόμων σε έναν χώρο εργασίας. Η απόσπαση της προσοχής μπορεί να οδηγήσει σε απώλεια ελέγχου της συσκευής.

g) Ελέγχετε τακτικά την κατάσταση των ετικετών ασφαλείας. Εάν οι ετικέτες είναι δυσανάγνωστες, πρέπει να αντικατασταθούν.

h) Παρακαλούμε κρατήστε αυτό το εγχειρίδιο διαθέσιμο για μελλοντική αναφορά. Εάν αυτή η συσκευή παραχωρηθεί σε τρίτους, πρέπει να παραδοθεί μαζί με αυτό το εγχειρίδιο.

i) Φυλάξτε τα στοιχεία συσκευασίας και τα μικρά εξαρτήματα συναρμολόγησης σε μέρος που δεν είναι προσβάσιμο σε παιδιά.

j) Κρατήστε τη συσκευή μακριά από παιδιά και ζώα.

k) Εάν αυτή η συσκευή χρησιμοποιηθεί μαζί με άλλον εξοπλισμό, πρέπει επίσης να ακολουθούνται οι υπόλοιπες οδηγίες χρήσης.



ΘΥΜΗΘΕΊΤΕ! ΚΑΤΆ ΤΗ ΧΡΉΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΉΣ, ΠΡΟΣΤΑΤΕΎΣΤΕ ΤΑ ΠΑΙΔΙΆ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΆΛΛΟΥΣ ΠΑΡΕΥΡΙΣΚΌΜΕΝΟΥΣ.

3.3. Προσωπική ασφάλεια

a) Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν είστε κουρασμένοι, άρρωστοι ή υπό την επήρεια αλκοόλ, ναρκωτικών ή φαρμάκων που μπορούν να επηρεάσουν σημαντικά την ικανότητα χειρισμού της συσκευής.

b) Ο χειρισμός της συσκευής επιτρέπεται μόνο από άτομα με σωματική ικανότητα, τα οποία είναι ικανά να τη χειριστούν, είναι κατάλληλα εκπαιδευμένα, εξοικειωμένα με το παρόν εγχειρίδιο και έχουν εκπαιδευτεί στο πλαίσιο της επαγγελματικής υγείας και ασφάλειας.

c) Όταν εργάζεστε με τη συσκευή, να είστε προσεκτικοί και να παραμένετε σε εγρήγορση. Η προσωρινή απώλεια συγκέντρωσης κατά τη χρήση της συσκευής μπορεί να οδηγήσει σε σοβαρούς τραυματισμούς.

d) Η συσκευή δεν είναι παιχνίδι. Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται για να διασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.

e) Μην βάζετε τα χέρια σας ή άλλα αντικείμενα μέσα στη συσκευή ενώ βρίσκεται σε χρήση!

3.4. Ασφαλής χρήση της συσκευής

a) Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν ο διακόπτης "ON/OFF" δεν λειτουργεί σωστά (δεν ενεργοποιεί και απενεργοποιεί τη συσκευή). Οι συσκευές που δεν μπορούν να ενεργοποιηθούν και να απενεργοποιηθούν χρησιμοποιώντας τον διακόπτη "ON/OFF" είναι επικίνδυνες, δεν πρέπει να λειτουργούν και πρέπει να επισκευάζονται.

b) Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος πριν από την έναρξη της ρύθμισης, του καθαρισμού και της συντήρησης. Ένα τέτοιο προληπτικό μέτρο μειώνει τον κίνδυνο τυχαίας ενεργοποίησης.

c) Όταν δεν χρησιμοποιείται, φυλάξτε την σε ασφαλές μέρος, μακριά από παιδιά και άτομα που δεν είναι εξοικειωμένα με τη συσκευή και δεν έχουν διαβάσει το εγχειρίδιο χρήσης. Η συσκευή μπορεί να αποτελέσει κίνδυνο στα χέρια άπειρων χρηστών.

d) Διατηρήστε τη συσκευή σε άριστη τεχνική κατάσταση. Πριν από κάθε χρήση, ελέγξτε για γενικές ζημιές, ειδικά ελέγξτε τα κινούμενα εξαρτήματα για ραγισμένα μέρη ή στοιχεία, καθώς και για οποιεσδήποτε άλλες συνθήκες που μπορεί να επηρεάσουν την ασφαλή λειτουργία της συσκευής. Εάν εντοπιστεί ζημιά, παραδώστε τη συσκευή για επισκευή πριν από τη χρήση.

e) Κρατήστε τη συσκευή μακριά από παιδιά.

f) Η επισκευή ή η συντήρηση της συσκευής πρέπει να πραγματοποιείται από εξειδικευμένα άτομα, χρησιμοποιώντας μόνο γνήσια ανταλλακτικά. Αυτό θα διασφαλίσει την ασφαλή χρήση.

g) Για να διασφαλίσετε την λειτουργική ακεραιότητα της συσκευής, μην αφαιρείτε τα εργοστασιακά τοποθετημένα προστατευτικά και μην χαλαρώνετε τις βίδες.

h) Κατά τη μεταφορά και τον χειρισμό της συσκευής μεταξύ της αποθήκης και του προορισμού, τηρείτε τις αρχές υγείας και ασφάλειας στην εργασία για τις χειροκίνητες μεταφορές που ισχύουν στη χώρα όπου θα χρησιμοποιηθεί η συσκευή.

i) Μην μετακινείτε, ρυθμίζετε ή περιστρέφετε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της εργασίας.

j) Μην αφήνετε αυτήν τη συσκευή χωρίς επίβλεψη ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.

k) Καθαρίζετε τη συσκευή τακτικά για να αποτρέψετε τη συσσώρευση επίμονων βρωμιών.

l) Μην εργάζεστε σε δύο τεμάχια ταυτόχρονα.

m) Η συσκευή δεν είναι παιχνίδι. Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν επιτρέπεται να πραγματοποιούνται από παιδιά χωρίς την επίβλεψη ενήλικα.

n) Απαγορεύεται η παρέμβαση στη δομή της συσκευής για να αλλάξετε τις παραμέτρους ή την κατασκευή της.

o) Κρατήστε τη συσκευή μακριά από πηγές φωτιάς και θερμότητας.

p) Μην υπερβαίνετε τη μέγιστη επιτρεπόμενη πίεση λειτουργίας!

q) Μην καλύπτετε τα ανοίγματα εξαερισμού!

r) Πριν από την κατανάλωση ενός τροφίμου σε κενό αέρος, ελέγξτε αν δεν έχει αλλοιωθεί παρά τη συσκευασία.

s) Η ασφαλής αποθήκευση τροφίμων πραγματοποιείται σε χαμηλές θερμοκρασίες (συνιστώμενη θερμοκρασία αποθήκευσης <4°C). Για μακροχρόνια αποθήκευση, τα τρόφιμα πρέπει να καταψύχονται μετά τη συσκευασία.

t) Μην συσκευάζετε σε κενό αέρος και αποθηκεύετε τρόφιμα που έχουν λήξει.

u) Η συσκευή πρέπει να συνδέεται μόνο σε γειωμένες πηγές τροφοδοσίας. Μην χρησιμοποιείτε καλώδια επέκτασης για τη σύνδεση της συσκευής.

v) Χρησιμοποιήστε σακούλες και αξεσουάρ που προορίζονται για συσκευασία σε κενό αέρος.

w) Τα προϊόντα με μικρή διάρκεια ζωής πρέπει να καταψύχονται, δεν συνιστάται η συσκευασία σε κενό αέρος.

x) Συνιστάται να κάνετε διαλείμματα 20 δευτερολέπτων μεταξύ κάθε χρήσης της συσκευής.

y) Μην αγγίζετε την ταινία σφράγισης! Δώστε ιδιαίτερη προσοχή κατά την τοποθέτηση/αφαίρεση μιας σακούλας κενού αέρος.

z) "SEAL"Για να αποφύγετε εγκαύματα στα χέρια, πατήστε το κουμπί. Η συσκευή δεν θερμαίνεται σε αυτή τη λειτουργία.

aa) Μην ανοίγετε το κάλυμμα με δύναμη. Εάν συναντήσετε αντίσταση κατά την προσπάθεια ανοίγματος του καπακιού, περιμένετε να σταθεροποιηθεί η πίεση.

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΠΑΡΆ ΤΟΝ ΑΣΦΑΛΉ ΣΧΕΔΙΑΣΜΌ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΉΣ ΚΑΙ ΤΑ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΆ ΤΗΣ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΆ, ΚΑΙ ΠΑΡΆ ΤΗ ΧΡΉΣΗ ΠΡΌΣΘΕΤΩΝ ΣΤΟΙΧΕΊΩΝ ΠΟΥ ΠΡΟΣΤΑΤΕΎΟΥΝ ΤΟΝ ΧΕΙΡΙΣΤΉ, ΕΞΑΚΟΛΟΥΘΕΊ ΝΑ ΥΠΆΡΧΕΙ ΈΝΑΣ ΜΙΚΡΌΣ ΚΊΝΔΥΝΟΣ ΑΤΥΧΉΜΑΤΟΣ Ή ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΎ ΚΑΤΆ ΤΗ ΧΡΉΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΉΣ. ΝΑ ΕΊΣΤΕ ΣΕ ΕΓΡΉΓΟΡΣΗ ΚΑΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΊΤΕ ΤΗΝ ΚΟΙΝΉ ΛΟΓΙΚΉ ΚΑΤΆ ΤΗ ΧΡΉΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΉΣ.

4. Οδηγίες χρήσης

Η συσκευή προορίζεται για συσκευασία σε κενό αέρος τροφίμων μέσω αναρρόφησης αέρα από μια σφιχτή σακούλα και μετά το σφράγισμά της.

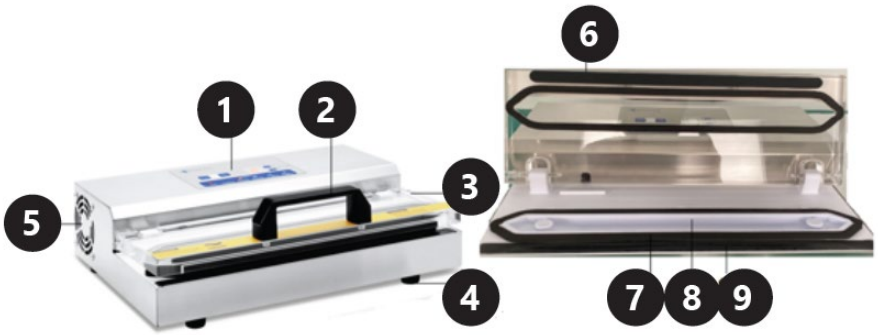
Το προϊόν προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.

Ο χρήστης φέρει την ευθύνη για οποιαδήποτε ζημιά προκύψει από ακούσια χρήση της συσκευής.

4.1. Περιγραφή συσκευής

4.1.1. Επισκόπηση προϊόντος

RCVG-40



1) Πίνακας ελέγχου

2) Κάλυμμα λαβής

3) Πόδι

4) Ανεμιστήρας

5) Ταινία σύσφιξης

6) Φλάντζα θαλάμου κενού

7) Θάλαμος κενού

8) Ταινία στεγανοποίησης

9) Πίνακας ελέγχου

RCVG-41



1) Ανεμιστήρας

2) Κάλυμμα ποδιού

3) Ταινία σύσφιξης

4) Κλείστρο

5) Φλάντζα θαλάμου κενού

6) Θάλαμος κενού

7) Υποδοχή κλειδώματος

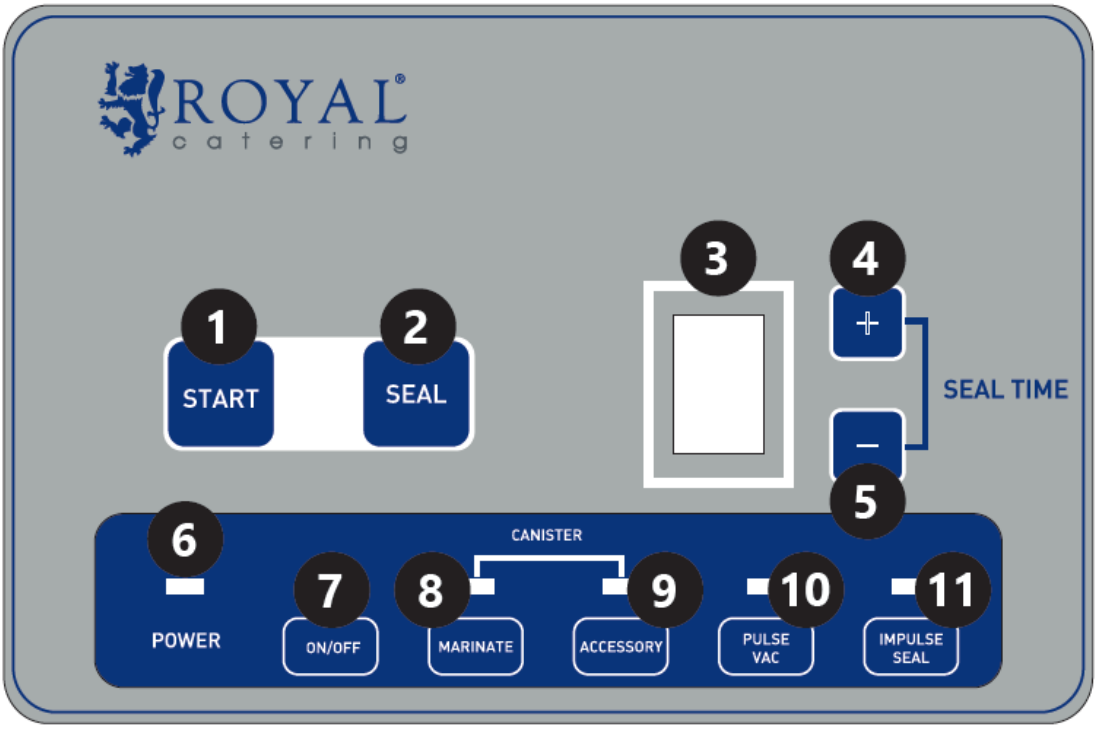
8) Ταινία στεγανοποίησης

9) Πίνακας ελέγχου

10) Αυτόματη συσκευασία κενού

4.1.2. Σφράγιση σακούλας

RCVG-40



1) Αυτόματη συσκευασία κενού αέρος

2) Σφράγιση σακούλας

3) Ένδειξη προόδου διαδικασίας

4) Αύξηση χρόνου σφράγισης

5) Μείωση χρόνου σφράγισης

6) Κουμπί φωτεινής σηματοδότησης λειτουργίας

7) ON/OFF κουμπί

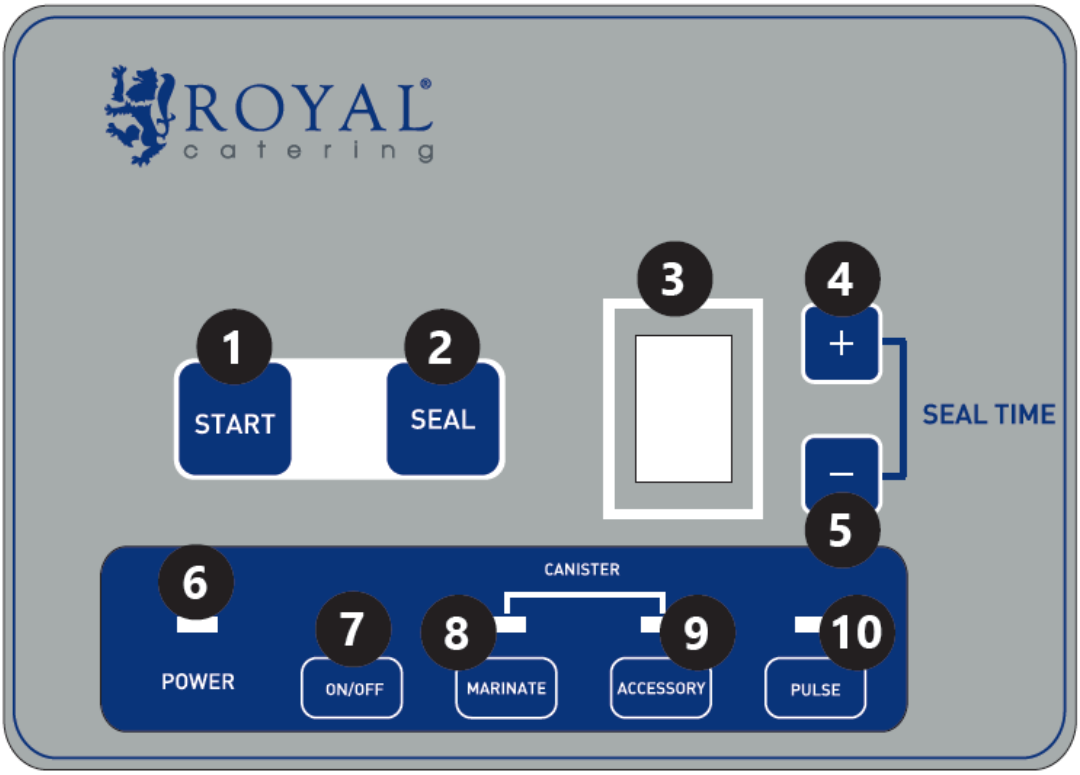
8) Λειτουργία μαριναρίσματος

9) Αναρρόφηση αέρα από αξεσουάρ

10) Λειτουργία παλμικής συσκευασίας

11) Κανονική λειτουργία σφράγισης

RCVG-41



1) Αυτόματη συσκευασία σε κενό αέρος

2) Σφράγιση σακούλας

3) Ένδειξη προόδου διαδικασίας

4) Αύξηση χρόνου σφράγισης

5) Μείωση χρόνου σφράγισης

6) Κουμπί φωτεινής σηματοδότησης λειτουργίας

7) ON/OFF κουμπί

8) Λειτουργία μαριναρίσματος

9) Αναρρόφηση αέρα από αξεσουάρ

10) Λειτουργία παλμικής συσκευασίας

4.2. Προετοιμασία για χρήση

4.2.1. Θέση συσκευής

Η θερμοκρασία περιβάλλοντος δεν πρέπει να είναι υψηλότερη από 40°C και η σχετική υγρασία πρέπει να είναι μικρότερη από 85%. Βεβαιωθείτε ότι ο χώρος στον οποίο χρησιμοποιείται η συσκευή είναι καλά αεριζόμενος. Πρέπει να υπάρχει απόσταση τουλάχιστον 10 cm μεταξύ κάθε πλευράς της συσκευής και του τοίχου ή άλλων αντικειμένων. Η συσκευή πρέπει πάντα να χρησιμοποιείται τοποθετημένη σε επίπεδη, σταθερή, καθαρή, πυράντοχη και στεγνή επιφάνεια και να είναι μακριά από παιδιά και άτομα με περιορισμένες νοητικές και αισθητηριακές

λειτουργίες. Τοποθετήστε τη συσκευή έτσι ώστε να έχετε πάντα πρόσβαση στο φις τροφοδοσίας. Το καλώδιο τροφοδοσίας που είναι συνδεδεμένο στη συσκευή πρέπει να είναι σωστά γειωμένο και να αντιστοιχεί στις τεχνικές λεπτομέρειες στην ετικέτα του προϊόντος.

Αποσυναρμολογήστε τη συσκευή και όλα τα εξαρτήματά της και καθαρίστε τα πριν από την πρώτη χρήση.

4.2.2. Ζέσταμα

Τα λαχανικά πρέπει να ζεματίζονται πριν από τη συσκευασία σε κενό αέρος. Αυτή η διαδικασία σταματά την επίδραση των ενζύμων που επηρεάζουν την απώλεια γεύσης, χρώματος και υφής.

Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα για το ζεμάτισμα:

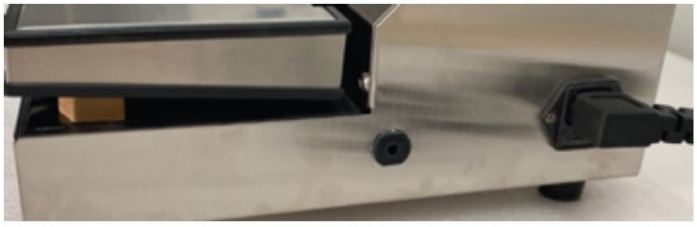
1) Βάλτε τα λαχανικά σε βραστό νερό ή σε φούρνο μικροκυμάτων μέχρι να μαγειρευτούν αλλά να παραμείνουν τραγανά.
2) Βυθίστε τα λαχανικά σε κρύο νερό για να σταματήσετε τη διαδικασία μαγειρέματος.
3) Στεγνώστε τα λαχανικά (π.χ., με χαρτί κουζίνας) πριν τα συσκευάσετε σε κενό αέρος.
4) Τα λαχανικά λάχανου (μπρόκολο, φύτρα, λάχανο, κουνουπίδι, λάχανο, γογγύλια) εκπέμπουν φυσικά αέρια κατά την αποθήκευση. Γι' αυτό μετά το έγκαυμα πρέπει να αποθηκεύονται μόνο στην κατάψυξη.

4.3. Χρήση συσκευής

4.3.1. Εκκίνηση της συσκευής

1) Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας.
   a) Αφαιρέστε τη μεμβράνη από το καλώδιο.
   b) Τοποθετήστε το άκρο 3 ακίδων στην υποδοχή στο πλάι της συσκευής [1].





2) Συνδέστε τη συσκευή στην παροχή ρεύματος.

a) Τοποθετήστε το καλώδιο τροφοδοσίας σε μια πρίζα.

3) ON/OFF Πατήστε το κουμπί. Θα εμφανιστεί ο τελευταίος αποθηκευμένος χρόνος σφράγισης. Ο ανεμιστήρας θα ξεκινήσει. Μετά από 10 λεπτά αδράνειας, η οθόνη θα σβήσει και ο ανεμιστήρας θα σταματήσει να λειτουργεί.

4) Επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία.

4.3.2. Λειτουργίες συσκευής

4.3.2.1. Συσκευασία σε κενό αέρος με αλουμινόχαρτο

a) Επιλέξτε ένα ρολό με αλουμινόχαρτο με κατάλληλο πλάτος.

b) Τοποθετήστε την αρχή του αλουμινόχαρτου κατά μήκος της ταινίας σφράγισης και κλείστε το κάλυμμα.

c) “SEAL” Πατήστε το κουμπί. Η συσκευή θα μετρήσει τα στάδια από το 9 έως το 0, όπου το 0 σημαίνει ότι η σφράγιση έχει ολοκληρωθεί.

d) ON/OFF Πατήστε το κουμπί για να σταματήσετε τη διαδικασία (εάν είναι απαραίτητο).

e) Αφού ολοκληρωθεί η διαδικασία, το κάλυμμα θα ανοίξει αυτόματα. Στη συνέχεια, αφαιρέστε το ρολό αλουμινίου και ελέγξτε την ποιότητα σφράγισης.

f) Εάν η σφράγιση είναι σωστή, προσαρμόστε το μέγεθος του αλουμινίου στο προϊόν που πρόκειται να συσκευαστεί. Αφήστε 4,5 cm ελεύθερο χώρο και κόψτε το αλουμινόχαρτο.

g) Αφού τοποθετήσετε το προϊόν στο αλουμινόχαρτο, προχωρήστε όπως στη συσκευασία κενού αέρος με σακούλες (στοιχείο 2 παρακάτω).

4.3.2.2. Συσκευασία κενού αέρος με σακούλες κενού αέρος:

a) Επιλέξτε μια κατάλληλη σακούλα κενού αέρος.

b) Τοποθετήστε το προϊόν σε μια σακούλα.

c) Αφήστε 4,5 cm ελεύθερο χώρο μέσα στη σακούλα.

d) Τοποθετήστε το ένα άκρο της σακούλας κατά μήκος της φλάντζας του θαλάμου κενού.

e) Κλείστε το κάλυμμα.

f) “START” Πατήστε το κουμπί. Η συσκευή θα ξεκινήσει τον κύκλο συσκευασίας κενού. Η οθόνη θα αρχίσει να μετρά τα στάδια από το 9 έως το 0, όπου το 0 σημαίνει το τέλος της διαδικασίας.

g) Αφού ολοκληρωθεί η διαδικασία, η συσκευή θα ξεκινήσει αυτόματα τον κύκλο σφράγισης.

h) Μετά την ολοκλήρωση, το κάλυμμα θα ανοίξει. Στη συνέχεια, αφαιρέστε τη σακούλα και ελέγξτε την ποιότητα σφράγισης. “SEAL” Επαναλάβετε τον κύκλο σφράγισης (με το κουμπί) εάν είναι απαραίτητο.

4.3.2.3. Λειτουργία συσκευασίας κενού με παλμούς.

Η συσκευασία κενού και η υψηλή πίεση μπορούν να οδηγήσουν στην καταστροφή ευαίσθητων προϊόντων. Για τέτοια προϊόντα, συνιστάται η λειτουργία συσκευασίας κενού με παλμούς, επειδή επιτρέπει τον έλεγχο του χρόνου και της τιμής κενού, αποτρέποντας τη σύνθλιψη του προϊόντος. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τη συσκευασία ζουμερών προϊόντων για να αποφευχθεί η συμπίεση των υγρών και η ξήρανση του προϊόντος.

a) Επιλέξτε μια κατάλληλη σακούλα κενού.

b) Τοποθετήστε το προϊόν σε μια σακούλα.

c) Αφήστε 4,5 cm ελεύθερο χώρο μέσα στη σακούλα.

d) Τοποθετήστε το ένα άκρο της σακούλας κατά μήκος της φλάντζας του θαλάμου κενού.

e) Κλείστε το κάλυμμα.

f) "PULSE" Πατήστε το κουμπί. Η συσκευή θα ξεκινήσει τον κύκλο συσκευασίας κενού.

g) "PULSE" Πατήστε ξανά το κουμπί για να σταματήσετε τον κύκλο, κάτι που θα επιτρέψει τη μείωση της υπό πίεση και θα επιβραδύνει τη διαδικασία. "PULSE" Πατήστε ξανά το κουμπί για να επαναφέρετε τη λειτουργία. Επαναλάβετε μέχρι να επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα. Όσο πιο ευαίσθητο είναι το προϊόν, τόσο πιο συχνά σταματά η διαδικασία και απαιτείται αποκατάσταση.

h) "SEAL" Αφού επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα, πατήστε το κουμπί για να σφραγίσετε τη σακούλα.

i) Μετά την ολοκλήρωση, το κάλυμμα θα ανοίξει. Στη συνέχεια, αφαιρέστε τη σακούλα και ελέγξτε την ποιότητα σφράγισης. Επαναλάβετε τον κύκλο σφράγισης εάν είναι ακόμα απαραίτητο.

4.3.2.4. Συσκευασία κενού αέρος σε δοχεία

a) Τοποθετήστε το προϊόν στη σακούλα κενού αέρος.

b) Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι του δοχείου είναι στεγνό και ότι οι σχισμές στο καπάκι και στο πάνω μέρος του δοχείου δεν περιέχουν ψίχουλα ή υπολείμματα. Κλείστε το δοχείο.

c) Στο καπάκι του δοχείου υπάρχει ένα κουμπί. Γυρίστε το στη θέση για την αφαίρεση αέρα (διαφέρει μεταξύ των δοχείων).

d) Συνδέστε έναν επιπλέον σωλήνα από την υποδοχή της συσκευής [1] στην υποδοχή του δοχείου.



e) "ACCESSORY" Πιέστε το κουμπί. Πιέστε απαλά το καπάκι του δοχείου. Η συσκευή θα ξεκινήσει την αφαίρεση αέρα.

f) Αφού ολοκληρωθεί η διαδικασία, η συσκευή θα μεταβεί αυτόματα σε λειτουργία αναμονής.

g) Γυρίστε το κουμπί στο καπάκι του δοχείου στη θέση που είναι υπεύθυνη για το μπλοκάρισμα της εισόδου/εξόδου αέρα.

h) Αποσυνδέστε τον σωλήνα.

i) Κρατήστε το δοχείο στο ψυγείο.

j) Για να ανοίξετε το δοχείο, γυρίστε το κουμπί στο κάλυμμα του δοχείου στη θέση που είναι υπεύθυνη για το άνοιγμα.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Καθαρίστε καλά το δοχείο αφού το αδειάσετε από το προϊόν. Ένα καθαρό δοχείο κενού αέρος μπορεί να χρησιμοποιηθεί ξανά πολλές φορές.

4.3.2.5. Λειτουργία μαριναρίσματος

Η λειτουργία μαριναρίσματος τροφίμων με τη βοήθεια δοχείου κενού αέρος πραγματοποιείται σε δύο κύκλους: γρήγορο μαρινάρισμα (15 λεπτά) και κανονικό μαρινάρισμα (27 λεπτά). Η λειτουργία συνίσταται στην εναλλαγή της επανάληψης του κύκλου αναρρόφησης αέρα και στη συνέχεια στην απελευθέρωση αέρα στο δοχείο, εξασφαλίζοντας έτσι το βέλτιστο επίπεδο κορεσμού μαρινάδας στον συντομότερο δυνατό χρόνο.

a) Τοποθετήστε το προϊόν στη σακούλα κενού αέρος.

b) Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι του δοχείου είναι στεγνό και ότι οι σχισμές στο καπάκι και στο πάνω μέρος του δοχείου δεν περιέχουν ψίχουλα ή υπολείμματα. Κλείστε το δοχείο.

c) Στο καπάκι του δοχείου υπάρχει ένα κουμπί. Γυρίστε το στη θέση που είναι υπεύθυνη για το άνοιγμα της εισόδου αέρα.

d) Συνδέστε έναν επιπλέον σωλήνα από την υποδοχή της συσκευής [1] στην υποδοχή του δοχείου.



e) “MARINATE” Πατήστε το κουμπί. Επιλέξτε τον επιθυμητό κύκλο: γρήγορο (πατήστε το κουμπί μόνο μία φορά), κανονικό (πατήστε το κουμπί δύο φορές). Ο επιλεγμένος κύκλος θα εμφανιστεί στην οθόνη: 1 – γρήγορο μαρινάρισμα, 2 – κανονικό μαρινάρισμα.

f) “START” Πατήστε το κουμπί. Πιέστε απαλά το καπάκι του δοχείου.

g) Η συσκευή θα ξεκινήσει τη μέτρηση των σταδίων από το 5 έως το 0, όπου το 0 σημαίνει τέλος της διαδικασίας. Η αναρρόφηση θα σταματήσει μετά από 4 λεπτά στην περίπτωση του γρήγορου κύκλου μαριναρίσματος και μετά από 8 λεπτά στην περίπτωση του κανονικού κύκλου μαριναρίσματος.

h) Αφού ολοκληρωθεί η αναρρόφηση, ο αέρας που αναρροφάται με τη μορφή έγχυσης μαριναρίσματος θα εισέλθει στο δοχείο. Η οθόνη θα ξεκινήσει να μετρά τα στάδια από το 5 έως το 1. Θα ολοκληρωθεί μετά από 30 δευτερόλεπτα.

i) Η συσκευή θα επανεκκινήσει την αναρρόφηση αέρα.

j) Οι κύκλοι που περιγράφονται παραπάνω θα επαναλαμβάνονται μέχρι να ολοκληρωθεί η λειτουργία μαριναρίσματος.

k) Αφού ολοκληρωθεί το μαρινάρισμα, η οθόνη θα εμφανίσει την τιμή 0.

l) Γυρίστε το κουμπί στο καπάκι του δοχείου στη θέση που είναι υπεύθυνη για το κλείσιμο της εισόδου/εξόδου αέρα.

m) Αποσυνδέστε τον εύκαμπτο σωλήνα.

4.3.2.6. Κλείσιμο ανοιχτών μπουκαλιών με καπάκι κενού

Μια λειτουργία χρήσιμη για ανοιχτά μπουκάλια με κρασί, βρώσιμο λάδι, χυμό κ.λπ.

a) Κλείστε το μπουκάλι με το καπάκι κενού. Αφήστε ελάχιστο χώρο 2,5 cm μεταξύ του κάτω μέρους του καπακιού και της επιφάνειας του υγρού στο μπουκάλι.

b) Συνδέστε έναν επιπλέον εύκαμπτο σωλήνα από την υποδοχή της συσκευής [1] στην υποδοχή του καπακιού.

c) “ACCESSORY” Πιέστε το κουμπί. Η συσκευή θα ξεκινήσει την αφαίρεση αέρα από το μπουκάλι.

d) Αφού ολοκληρωθεί η διαδικασία, η συσκευή θα μεταβεί αυτόματα σε λειτουργία αναμονής.

e) Αποσυνδέστε τον εύκαμπτο σωλήνα.

f) Αποθηκεύστε το μπουκάλι σε κάθετη θέση. Βεβαιωθείτε ότι το υγρό στο μπουκάλι δεν έρχεται σε επαφή με το καπάκι.

g) Για να ανοίξετε το μπουκάλι, αφαιρέστε το καπάκι.

4.3.2.7. Η λειτουργία κανονικής σφράγισης

είναι χρήσιμη όταν δεν είναι απαραίτητη η σφράγιση κενού.

a) Ρυθμίστε τον χρόνο σφράγισης χρησιμοποιώντας τα "+" και "-."

b) “IMPULSE SEAL” Πατήστε το κουμπί.

c) Τοποθετήστε την άκρη της σακούλας κατά μήκος της ταινίας σφράγισης.

d) Κλείστε το κάλυμμα και πιέστε απαλά.

e) Η συσκευή θα ξεκινήσει αυτόματα τη σφράγιση. Η οθόνη θα αρχίσει να μετρά αντίστροφα τον χρόνο από την αρχή έως το 0, που σημαίνει το τέλος της διαδικασίας.

f) Ανοίξτε το κάλυμμα και ελέγξτε την ποιότητα σφράγισης.

g) ON/OFF Πατήστε το κουμπί για να βγείτε από την κανονική λειτουργία σφράγισης.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Σε περίπτωση μεγάλου αριθμού σακουλών σφράγισης, συνιστάται να ρυθμίσετε τον χρόνο σφράγισης όσο το δυνατόν συντομότερο για να αποφύγετε την υπερθέρμανση ή το λιώσιμο της σακούλας.

4.3.3. Πληροφορίες για τα αξεσουάρ κενού

4.3.3.1. Δοχεία κενού

a) Επιτρέπονται μόνο δοχεία που προορίζονται για λειτουργία υπό πίεση. Άλλα ασύμβατα δοχεία μπορεί να υποστούν ζημιά.

b) Ψύξτε το προϊόν πριν το τοποθετήσετε στο δοχείο.

c) Μην καταψύχετε δοχεία με περιεχόμενο. Η χαμηλότερη συνιστώμενη θερμοκρασία αποθήκευσης τροφίμων σε δοχείο κενού είναι -18 °C.

d) Λίγα δευτερόλεπτα πριν ξεκινήσετε να τραβάτε αέρα από το δοχείο, πιέστε απαλά το καπάκι του δοχείου για καλύτερο αποτέλεσμα.

e) Το καπάκι του δοχείου δεν μπορεί να τοποθετηθεί σε φούρνο μικροκυμάτων ή σε πλυντήριο πιάτων. Πρέπει να πλυθεί χειροκίνητα. Το ίδιο το δοχείο μπορεί να πλυθεί σε πλυντήριο πιάτων και να τοποθετηθεί σε φούρνο μικροκυμάτων εάν η ρυθμισμένη θερμοκρασία δεν υπερβαίνει τους 100 °C.

f) Εάν εισέλθουν υγρό ή ψίχουλα προϊόντος στον εύκαμπτο σωλήνα σύνδεσης με τον συσκευαστή κενού, ξεπλύνετε τον με ζεστό νερό. Πριν από τον καθαρισμό, βεβαιωθείτε ότι ο εύκαμπτος σωλήνας δεν είναι συνδεδεμένος στη συσκευή ή στο δοχείο.

g) Τα προϊόντα σε σκόνη ή σε κοκκώδη μορφή πρέπει να καλύπτονται με χαρτοπετσέτα πριν από την αναρρόφηση, για να αποτραπεί η είσοδος σωματιδίων προϊόντος στο σύστημα.

h) Μην χρησιμοποιείτε δοχείο κενού αέρος για την κονσερβοποίηση προϊόντων.

4.3.3.2. Σακούλες κενού αέρος

a) Τα προϊόντα που προορίζονται για συσκευασία σε σακούλες κενού αέρος πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο φρέσκα.

b) Τα ευαίσθητα και υγρά προϊόντα θα πρέπει να καταψύχονται πριν από τη συσκευασία σε κενό αέρος. Προϊόντα όπως το κρέας, τα μούρα ή το ψωμί μπορούν να καταψυχθούν 24 ώρες πριν από τη συσκευασία. Συνιστάται το προϊόν να σκληρύνει πριν από τη συσκευασία σε κενό αέρος.

c) Το μη κατεψυγμένο κρέας θα πρέπει να τοποθετείται σε χαρτοπετσέτα πριν από τη συσκευασία. Αυτό θα αποτρέψει το στέγνωμα του προϊόντος.

d) Τα υγρά προϊόντα, όπως σούπες, γκούλας ή στιφάδο, θα πρέπει να ψύχονται και να καταψύχονται ελαφρώς σε ένα μπολ ή σε μια παγοθήκη πριν από τη συσκευασία.

e) Τα προϊόντα με αιχμηρές άκρες, όπως τα κόκαλα, το ρύζι και τα ζυμαρικά, θα πρέπει να τυλίγονται σε χαρτοπετσέτα πριν από τη συσκευασία για να αποφευχθούν οι τρύπες στη σακούλα.

f) Οι σακούλες κενού αέρος είναι επαναχρησιμοποιήσιμα προϊόντα. Μπορούν να τοποθετηθούν σε βραστό νερό ή σε φούρνο μικροκυμάτων, αλλά τέτοιες σακούλες δεν

πρέπει πλέον να χρησιμοποιούνται για επανασυσκευασία σε κενό αέρος, όπως και οι σακούλες που έχουν χρησιμοποιηθεί για την αποθήκευση ψαριών ή ολισθηρών και λιπαρών προϊόντων.

g) Θυμηθείτε να ζεματίσετε τα λαχανικά πριν από τη συσκευασία σε κενό αέρος.

4.3.4. Αποθήκευση τροφίμων

Πίνακας 2: Χρόνος αποθήκευσης τροφίμων

Προϊόν	**Αποθήκευση προϊόντων σε κενό αέρος σε κατάψυξη**	**Αποθήκευση προϊόντων σε κενό αέρος σε ψυγείο**	**Κανονική αποθήκευση**
Μοσχάρι	1-3 έτη	1 μήνας	1-2 εβδομάδες
Κιμάς	1 έτος		
Χοιρινό	2-3 έτη	2-4 εβδομάδες	1 εβδομάδα
Ψάρι	2 έτη	2 εβδομάδες	3-4 ημέρες
Πουλερικά	2-3 έτη	2-4 εβδομάδες	1 εβδομάδα
Καπνιστό κρέας	3 έτη	6-12 εβδομάδες	2-4 εβδομάδες
Φρέσκα ζεματισμένα προϊόντα	2-3 έτη	2-4 εβδομάδες	1-2 εβδομάδες
Φρούτα	2-3 έτη	2 εβδομάδες	3-4 ημέρες
Σκληρό τυρί	6 μήνες	6-12 εβδομάδες	2-4 ημέρες
Αλλαντικά	Δεν συνιστάται		1-2 εβδομάδες
Ζυμαρικά	6 μήνες	2-3 εβδομάδες	1 εβδομάδα

4.3.5. Άλλες εφαρμογές της μηχανής συσκευασίας σε κενό αέρος

4.3.5.1. Κρύα κομπρέσα

a) Γεμίστε τη σακούλα κενού αέρος μέχρι τη μέση με νερό.

b) Προσθέστε μερικά κουτάλια οινόπνευμα.

c) Σφραγίστε τη σακούλα (χωρίς αναρρόφηση αέρα!)

d) Τοποθετήστε την στην κατάψυξη.

e) Το οινόπνευμα εμποδίζει το πάγωμα του νερού. Ως αποτέλεσμα, όταν αφαιρεθεί από την κατάψυξη, μπορείτε να αποκτήσετε μια εύκαμπτη κομπρέσα ψύξης για επώδυνους τραυματισμούς.

4.3.5.2. Οργανωτής

Μικρά αντικείμενα όπως βίδες, καλύμματα κ.λπ. μπορούν επίσης να συσκευαστούν σε κενό αέρος, κάτι που θα επιτρέψει τη διατήρηση της τάξης, π.χ. στο γκαράζ και θα αποτρέψει την απώλεια μικρών εξαρτημάτων.

4.3.5.3. Αποτρέπει την οξείδωση

Αυτή η λειτουργία θα διατηρήσει το ασήμι, όπως τα κοσμήματα σε κενό αέρος, σε καλή κατάσταση και θα αποτρέψει το θάμπωμα.

4.3.5.4. Σύντροφος του ταξιδιώτη

Πριν από ένα μεγαλύτερο ταξίδι, μπορείτε να συσκευάσετε έτοιμα γεύματα για πακέτο, καθώς και μικρά χρήσιμα αντικείμενα όπως σπίρτα ή έναν χάρτη, τα οποία δεν θα βραχούν όταν συσκευάζονται σε κενό αέρος.

4.4. Καθαρισμός και συντήρηση

4.4.1. Γενικές οδηγίες

a) Αποσυνδέστε το φις από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς πριν από κάθε καθαρισμό, ρύθμιση ή αντικατάσταση αξεσουάρ ή εάν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται.

b) Πάντα να αποσυνδέετε τη συσκευή πριν την καθαρίσετε ή την αποθηκεύσετε.

c) Χρησιμοποιήστε μόνο μη διαβρωτικά καθαριστικά για τον καθαρισμό της επιφάνειας.

d) Χρησιμοποιήστε μόνο ήπια, ασφαλή για τρόφιμα απορρυπαντικά για το πλύσιμο της συσκευής.

e) Αφού καθαρίσετε τη συσκευή, όλα τα μέρη πρέπει να στεγνώσουν εντελώς πριν την χρησιμοποιήσετε ξανά.

f) Αποθηκεύστε τη μονάδα σε ξηρό, δροσερό μέρος, μακριά από υγρασία και άμεση έκθεση στο ηλιακό φως.

g) Η συσκευή πρέπει να ελέγχεται τακτικά για να ελέγχεται η τεχνική της απόδοση και να εντοπίζονται τυχόν ζημιές.

h) Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί για τον καθαρισμό.

i) Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή/και μεταλλικά αντικείμενα για τον καθαρισμό (π.χ. συρμάτινη βούρτσα ή μεταλλική σπάτουλα) επειδή μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στο υλικό της επιφάνειας της συσκευής.

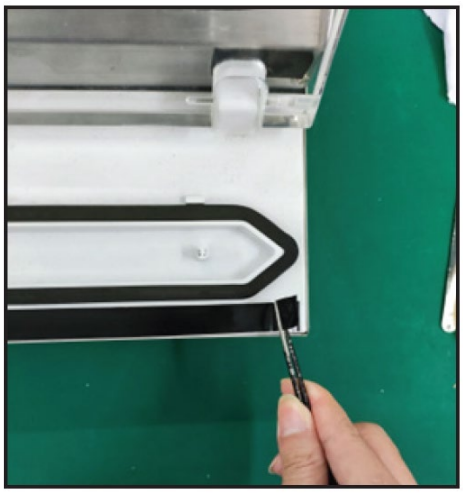
j) Μην καθαρίζετε τη συσκευή με όξινη ουσία, ιατρικά μέσα, αραιωτικά, καύσιμο, λάδια ή άλλες χημικές ουσίες επειδή μπορεί να προκληθεί ζημιά στη συσκευή.

k) RCVG-41Στην περίπτωση του μοντέλου , είναι δυνατό να αφαιρέσετε τη φλάντζα δίπλα στον θάλαμο για να σκουπίσετε υγρά και υπολείμματα που μπορεί να έχουν διαρρεύσει από τη σακούλα κενού κατά τη συσκευασία.

4.4.2. Αντικατάσταση της ταινίας στη ράβδο σφράγισης

Εργαλεία που απαιτούνται για την αντικατάσταση: ταινία υψηλής θερμοκρασίας, τσιμπιδάκι, μεταλλικό φύλλο πάχους 0,8 mm ή μετρητής κοπής.

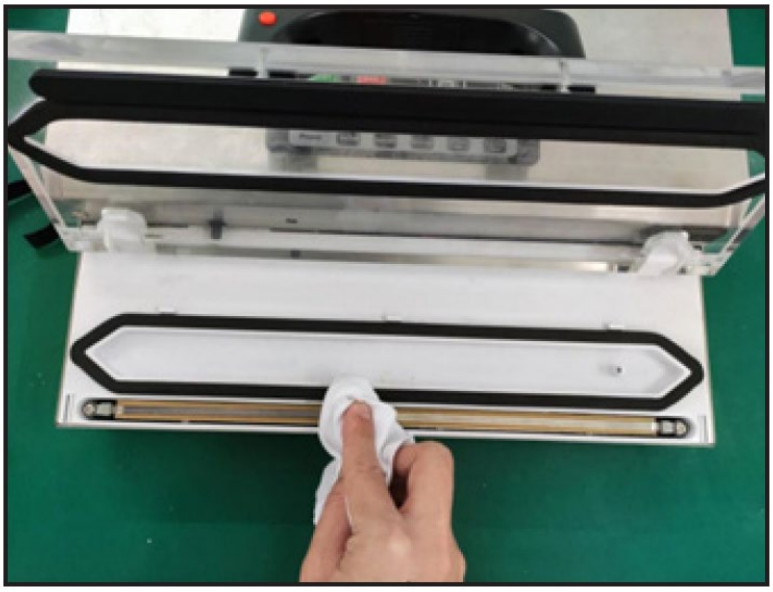
a) Χρησιμοποιήστε τσιμπιδάκι για να σηκώσετε την ταινία από το ένα άκρο.



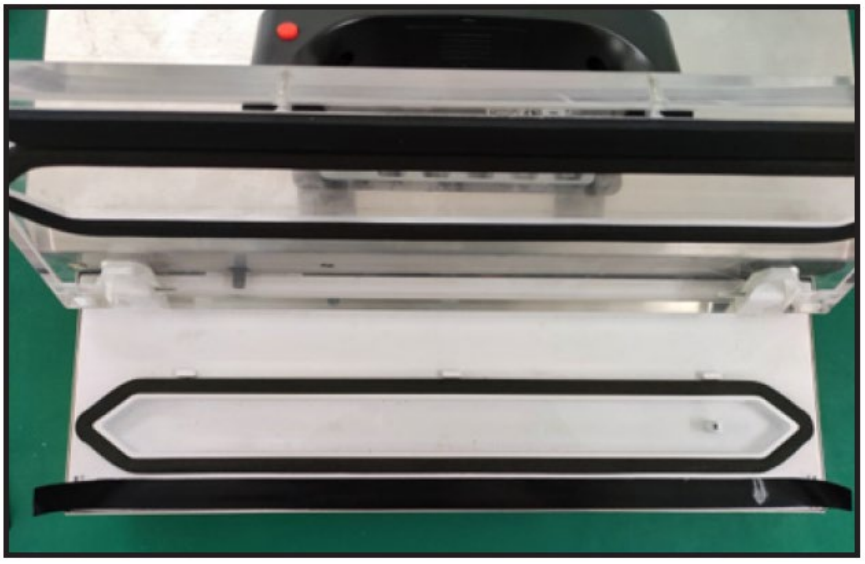
b) Αφαιρέστε εντελώς την ταινία.



c) Ελέγξτε αν έχει μείνει κόλλα στο σημείο όπου βρισκόταν η ταινία. Εάν είναι απαραίτητο, καθαρίστε την κόλλα, για παράδειγμα, με ένα πανί εμποτισμένο σε οινόπνευμα.



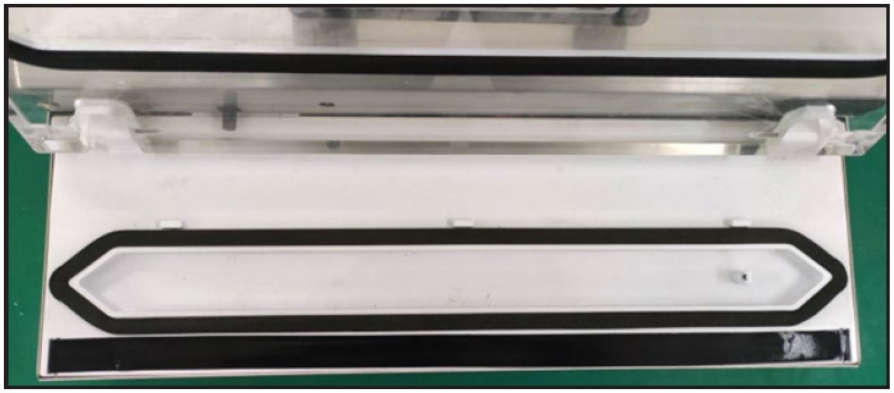
d) Κολλήστε τη νέα ταινία έτσι ώστε να κολλήσει στην ταινία συγκόλλησης και λειάνετε το σημείο όπου βρίσκεται το σύρμα θέρμανσης. Τα άκρα της ταινίας δεν χρειάζεται να κολληθούν σφιχτά. Αφήστε περίπου 10-15 mm χαλαρής ταινίας και στα δύο άκρα.



e) Χρησιμοποιήστε ένα λεπτό μεταλλικό φύλλο ή μια σχισμή με πάχος 0,8 mm και πλάτος 10 mm για να εισάγετε την ταινία στις υποδοχές και στα δύο άκρα του καλωδίου θέρμανσης. Προσέξτε να μην ασκήσετε υπερβολική δύναμη, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει τρύπημα της ταινίας.



f) Ισιώστε όλη την ταινία για να απαλλαγείτε από τις φυσαλίδες αέρα και βεβαιωθείτε ότι η ταινία είναι καλά στερεωμένη.



4.4.3. Αντιμετώπιση προβλημάτων

Πίνακας 3: Αντιμετώπιση προβλημάτων

Πρόβλημα	**Πιθανή αιτία**	**Λύση**
“E” “E2” / “E3” RCVG-41Η οθόνη εμφανίζει (για το μοντέλο).	Η συσκευή έχει υπερθερμανθεί.	Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος. Περιμένετε τουλάχιστον 20 λεπτά πριν την επανεκκίνηση της συσκευής.
Η συσκευή δεν ενεργοποιείται.	Δεν υπάρχει σύνδεση με την πηγή ρεύματος ή το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο.	Ελέγξτε την κατάσταση και τη σύνδεση του καλωδίου τροφοδοσίας. Σφίξτε το φις ή αντικαταστήστε το καλώδιο, ανάλογα με τη βλάβη.
Η μηχανή αφήνει πολύ αέρα στη σακούλα κενού αέρος.	Το άκρο της σακούλας κενού αέρος δεν βρίσκεται στον θάλαμο κενού αέρος ή δεν είναι ομοιόμορφα τοποθετημένο. Βρώμικη	Βεβαιωθείτε ότι η σακούλα έχει τοποθετηθεί σωστά. Καθαρίστε τη συσκευή ή αντικαταστήστε τη σακούλα.

	συσκευή ή σακούλα.	
Η σακούλα δεν είναι σφιχτή.	Οι αιχμηρές άκρες του προϊόντος θα μπορούσαν να τρυπήσουν τη σακούλα.	Αντικαταστήστε τη σακούλα και επαναλάβετε τη διαδικασία συσκευασίας κενού αέρος.
Τα φρούτα/λαχανικά είναι αλλοιωμένα.	Τα τρόφιμα δεν έχουν καεί ή καταψυχθεί σωστά (παράγοντας αέριο).	Ανοίξτε τη σακούλα και καταναλώστε τα προϊόντα εάν είναι κατάλληλα για κατανάλωση ή απορρίψτε τα προϊόντα. Μην τα συσκευάσετε ξανά.
Η συσκευή δεν αφαιρεί αέρα από τα δοχεία κενού αέρος.	• Λανθασμένη σύνδεση σωλήνα. • Λανθασμένη ρύθμιση του κουμπιού στο καπάκι του δοχείου. • Δεν υπάρχει ελεύθερος χώρος στο δοχείο. • Κατεστραμμένο δοχείο/καπάκι	• Ελέγξτε τη σύνδεση του σωλήνα και πιέστε την εάν είναι απαραίτητο. • Τοποθετήστε το κουμπί στη σωστή θέση. • Αδειάστε το δοχείο μέχρι να δημιουργηθεί ο απαραίτητος ελεύθερος χώρος. • Επανατοποθετήστε το δοχείο/καπάκι.

4.4.4. Απόρριψη χρησιμοποιημένων συσκευών

Μην απορρίπτετε αυτήν τη συσκευή σε συστήματα αστικών απορριμμάτων. Παραδώστε την σε σημείο ανακύκλωσης και συλλογής ηλεκτρικών συσκευών. Ελέγξτε το σύμβολο στο προϊόν, στο εγχειρίδιο οδηγιών και στη συσκευασία. Τα πλαστικά που χρησιμοποιούνται για την κατασκευή της συσκευής μπορούν να ανακυκλωθούν σύμφωνα με τις σημάνσεις τους. Επιλέγοντας την ανακύκλωση, συμβάλλετε σημαντικά στην προστασία του περιβάλλοντός μας.

Επικοινωνήστε με τις τοπικές αρχές για πληροφορίες σχετικά με την τοπική εγκατάσταση ανακύκλωσης.

⚠

Ovaj korisnički priručnik preveden je strojnim prevođenjem. Uložili smo maksimalan napor kako bismo osigurali točnost prijevoda, ali imajte na umu da automatski prijevodi nisu savršeni i nisu namijenjeni zamjeni ljudskih prevoditelja. Službena verzija korisničkog priručnika je na engleskom jeziku. Sve razlike između prevedene verzije i originalnog engleskog jezika nisu pravno obvezujuće. Ako imate bilo kakvih pitanja o točnosti prijevoda, pogledajte englesku verziju, koja je službena referenca. Više jezičnih verzija dostupno je na zahtjev putem info@expondo.com.

1. Tehnički podaci

Tablica 1: Tehnički podaci o proizvodu

Opis parametra	Vrijednost parametra	
Naziv proizvoda	Vakuumski pakirni stroj	
Model	RCVG-40	RCVG-41
Nazivni napon [V~] / frekvencija [Hz]	230 / 50	
Nazivna snaga [W]	475	
Klasa zaštite	I	
Maksimalna širina role/folije/zavarivanja [mm]	310	
Vakuumski tlak [mbar]	-942 (dvostruka vakuumska pumpa s motorom)	-968 (dvostruka vakuumska pumpa s motorom)
Dimenzije [širina x dubina x visina; mm]	280 x 385 x 110	275 x 285 x 110
Težina [kg]	4,6	4,2

2. Opći opis

Korisnički priručnik osmišljen je kako bi pomogao u sigurnoj i nesmetanoj upotrebi uređaja. Proizvod je dizajniran i proizveden u skladu sa strogim tehničkim smjernicama, korištenjem najsuvremenijih tehnologija i komponenti. Osim toga, proizveden je u skladu s najstrožim standardima kvalitete.

NE KORISTITE UREĐAJ AKO NISTE PAŽLJIVO PROČITALI I RAZUMJELI OVAJ UPUTAK ZA KORIŠTENJE.

Kako biste produžili vijek trajanja uređaja i osigurali nesmetan rad, koristite ga u skladu s ovim korisničkim priručnikom i redovito obavljajte zadatke održavanja. Tehnički podaci i specifikacije u ovom korisničkom priručniku su ažurirani. Proizvođač zadržava pravo na promjene povezane s poboljšanjem kvalitete. Uređaj je dizajniran kako bi se rizici emisije buke sveli na minimum, uzimajući u obzir tehnološki napredak i mogućnosti smanjenja buke.

2.1. Legenda

Ikona	Opis
CE	Proizvod zadovoljava relevantne sigurnosne standarde.

	Pročitajte upute prije upotrebe.
	Proizvod se mora reciklirati.
	**UPOZORENJE! ili OPREZ! ili ZAPAMTITE!** Primjenjivo na danu situaciju. (opći znak upozorenja)
	PAŽNJA! Upozorenje na strujni udar!
	PAŽNJA! Opasnost od gnječenja ruke!
	Uređaj klase I zaštite s dvostrukom izolacijom.
	PAŽNJA! Vruća površina, opasnost od opeklina!
	Koristite samo u zatvorenom prostoru.



NAPOMENA! CRTEŽI U OVOM PRIRUČNIKU SLUŽE SAMO U ILUSTRATIVNE SVRHE I U NEKIM DETALJIMA MOGU SE RAZLIKOVATI OD STVARNOG PROIZVODA.

3. Sigurnost korištenja



PAŽNJA! PROČITAJTE SVA SIGURNOSNA UPOZORENJA I SVE UPUTE. NEPOŠTIVANJE UPOZORENJA I UPUTA MOŽE DOVESTI DO STRUJNOG UDARA, POŽARA I/ILI OZBILJNIH OZLJEDA ILI ČAK SMRTI.

Izrazi "uređaj" ili "proizvod" koriste se u upozorenjima i uputama za:

Vakuumski pakirni stroj

3.1. Električna sigurnost

a) Utikač mora odgovarati utičnici. Nemojte ni na koji način modificirati utikač. Korištenje originalnih utikača i odgovarajućih utičnica smanjuje rizik od strujnog udara.

b) Izbjegavajte dodirivanje uzemljenih elemenata poput cijevi, grijača, bojlera i hladnjaka. Postoji povećani rizik od strujnog udara ako je uzemljeni uređaj izložen kiši, dođe u izravan kontakt s mokrom površinom ili radi u vlažnom okruženju. Ulazak vode u uređaj povećava rizik od oštećenja uređaja i strujnog udara.

c) Ne dodirujte uređaj mokrim ili vlažnim rukama.

d) Kabel koristite samo za njegovu namjenu. Nikada ga ne koristite za nošenje uređaja ili za izvlačenje utikača iz utičnice. Držite kabel dalje od izvora topline, ulja, oštrih rubova ili pokretnih dijelova. Oštećeni ili zapetljani kabeli povećavaju rizik od strujnog udara.

e) Ako se korištenje uređaja u vlažnom okruženju ne može izbjeći, treba primijeniti zaštitni prekidač struje (RCD). Korištenje RCD-a smanjuje rizik od strujnog udara.

f) Ne koristite uređaj ako je kabel za napajanje oštećen ili pokazuje očite znakove istrošenosti. Oštećeni kabel za napajanje treba zamijeniti kvalificirani električar ili servisni centar proizvođača.

g) Kako biste izbjegli strujni udar, ne uranjajte kabel, utikač ili uređaj u vodu ili druge tekućine. Ne koristite uređaj na mokrim površinama.

h) PAŽNJA! OPASNOST PO ŽIVOT! Tijekom čišćenja nikada ne uranjajte uređaj u vodu ili druge tekućine.

3.2. Sigurnost na radnom mjestu

a) Provjerite je li radno mjesto čisto i dobro osvijetljeno. Neuredno ili slabo osvijetljeno radno mjesto može dovesti do nesreća. Pokušajte unaprijed razmišljati, promatrati što se događa i koristiti zdrav razum pri radu s uređajem.

b) Ako otkrijete oštećenje ili nepravilan rad, odmah isključite uređaj i bez odlaganja prijavite to nadzorniku.

c) Ako niste sigurni radi li uređaj ispravno ili ako pronađete oštećenje, obratite se servisnom centru proizvođača.

d) Samo servisni centar proizvođača smije popravljati uređaj. Ne pokušavajte sami popravljati!

e) U slučaju požara, upotrijebite aparat za gašenje požara u prahu ili ugljičnim dioksidom (CO_2) (namijenjen za upotrebu na električnim uređajima pod naponom) za gašenje.

f) Djeci ili neovlaštenim osobama zabranjen je ulazak na radno mjesto. Ometanje može rezultirati gubitkom kontrole nad uređajem.

g) Redovito provjeravajte stanje sigurnosnih naljepnica. Ako su naljepnice nečitljive, moraju se zamijeniti.

h) Molimo vas da ovaj priručnik držite pri ruci za buduću upotrebu. Ako se ovaj uređaj daje trećoj strani, priručnik se mora predati s njim.

i) Ambalažu i male montažne dijelove držite na mjestu nedostupnom djeci.

j) Držite uređaj dalje od djece i životinja.

k) Ako se ovaj uređaj koristi zajedno s drugom opremom, treba se pridržavati i preostalih uputa za uporabu.



ZAPAMTITE! PRILIKOM KORIŠTENJA UREĐAJA ZAŠTITITE DJECU I DRUGE PROMATRAČE.

3.3. Osobna sigurnost

a) Ne koristite uređaj kada ste umorni, bolesni ili pod utjecajem alkohola, narkotika ili lijekova koji mogu značajno smanjiti sposobnost rukovanja uređajem.

b) Uređajem smiju rukovati samo fizički sposobne osobe koje su sposobne njime rukovati, propisno obučene, upoznate s ovim priručnikom i obučene u području zaštite na radu.

c) Prilikom rada s uređajem koristite zdrav razum i budite oprezni. Privremeni gubitak koncentracije tijekom korištenja uređaja može dovesti do ozbiljnih ozljeda.

d) Uređaj nije igračka. Djeca moraju biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.

e) Ne stavljajte ruke ili druge predmete u uređaj dok je u upotrebi!

3.4. Sigurna uporaba uređaja

a) Nemojte koristiti uređaj ako prekidač „UKLJUČENO/ISKLJUČENO“ ne radi ispravno (ne uključuje i isključuje uređaj). Uređaji koji se ne mogu uključiti i isključiti pomoću prekidača „UKLJUČENO/ISKLJUČENO“ opasni su, ne smiju se koristiti i moraju se popraviti.

b) Isključite uređaj iz napajanja prije početka podešavanja, čišćenja i održavanja. Takva preventivna mjera smanjuje rizik od slučajnog aktiviranja.

c) Kada se ne koristi, čuvajte ga na sigurnom mjestu, dalje od djece i osoba koje nisu upoznate s uređajem i nisu pročitale korisnički priručnik. Uređaj može predstavljati opasnost u rukama neiskusnih korisnika.

d) Držite uređaj u besprijekornom tehničkom stanju. Prije svake upotrebe provjerite opća oštećenja, posebno pokretne komponente na puknute dijelove ili elemente te ima li drugih stanja koja mogu utjecati na siguran rad uređaja. Ako se otkrije oštećenje, prije upotrebe predajte uređaj na popravak.

e) Uređaj držite izvan dohvata djece.

f) Popravak ili održavanje uređaja trebaju obavljati kvalificirane osobe, koristeći samo originalne rezervne dijelove. To će osigurati sigurnu upotrebu.

g) Kako biste osigurali radnu ispravnost uređaja, nemojte uklanjati tvornički ugrađene zaštitne elemente i nemojte otpuštati vijke.

h) Prilikom transporta i rukovanja uređajem između skladišta i odredišta, pridržavajte se načela zaštite na radu za ručni transport koja vrijede u zemlji u kojoj će se uređaj koristiti.

i) Nemojte pomicati, podešavati ili rotirati uređaj tijekom rada.

j) Ne ostavljajte ovaj uređaj bez nadzora dok je u upotrebi.

k) Redovito čistite uređaj kako biste spriječili nakupljanje tvrdokorne prljavštine.

l) Ne radite na dva obratka istovremeno.

m) Uređaj nije igračka. Djeca ne smiju obavljati čišćenje i održavanje bez nadzora odrasle osobe.

n) Zabranjeno je dirati u strukturu uređaja kako bi se promijenili njegovi parametri ili konstrukcija.

o) Držite uređaj dalje od izvora vatre i topline.

p) Ne prekoračujte maksimalno dopušteni radni tlak!

q) Ne prekrivajte ventilacijske otvore!

r) Prije konzumiranja vakuumski pakirane hrane provjerite je li pokvarena unatoč pakiranju.

s) Sigurno skladištenje hrane odvija se na niskim temperaturama (preporučena temperatura skladištenja <4 °C). Za dugotrajno skladištenje hrana se mora zamrznuti nakon pakiranja.

t) Nemojte pakirati vakuumom i pohranjivati hranu kojoj je istekao rok trajanja.

u) Uređaj se smije spajati samo na uzemljene izvore napajanja. Ne koristite produžne kabele za spajanje uređaja.

v) Koristite vrećice i pribor namijenjen za vakuumsko pakiranje.

w) Proizvode kratkog roka trajanja treba zamrznuti, ne preporučuje se vakuumsko pakiranje.

x) Preporučuje se napraviti pauze od 20 sekundi između svake upotrebe uređaja.

y) Ne dodirujte brtvenu traku! Budite posebno oprezni prilikom umetanja/vađenja vakuumske vrećice.

z) “SEAL”Kako biste izbjegli opekline ruku, pritisnite gumb. Uređaj se u ovom načinu rada ne zagrijava.

aa) Ne otvarajte poklopac silom. Ako naiđete na otpor prilikom pokušaja otvaranja poklopca, pričekajte da se tlak stabilizira.



PAŽNJA! UNATOČ SIGURNOM DIZAJNU UREĐAJA I NJEGOVIM ZAŠTITNIM ZNAČAJKAMA TE UNATOČ KORIŠTENJU DODATNIH ELEMENATA KOJI ŠTITE RUKOVATELJA, I DALJE POSTOJI MALI RIZIK OD NEZGODE ILI OZLJEDE PRILIKOM KORIŠTENJA UREĐAJA. BUDITE OPREZNI I KORISTITE ZDRAV RAZUM PRILIKOM KORIŠTENJA UREĐAJA.

4. Smjernice za korištenje

Uređaj je namijenjen vakuumskom pakiranju hrane usisavanjem zraka iz čvrste vrećice i nakon njenog zatvaranja.

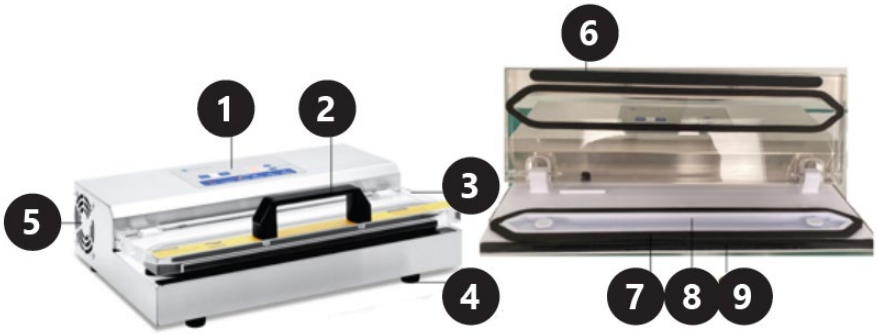
Proizvod je namijenjen samo za kućnu upotrebu.

Korisnik je odgovoran za svaku štetu nastalu nenamjernom upotrebom uređaja.

4.1. Opis uređaja

4.1.1. Pregled proizvoda

RCVG-40



1) Upravljačka ploča
2) Ručka
3) Poklopac
4) Noga ventilatora
5) Ventilator
6) Zatezna traka
7) Brtva vakuumske komore
8) Vakuumska komora
9) Zatezna traka

RCVG-41



1) Upravljačka ploča
2) Noga ventilatora
3) Poklopac
4) Zatezna traka

5) Kopča

6) Brtva vakuumske komore

7) Utičnica kopče vakuumske komore

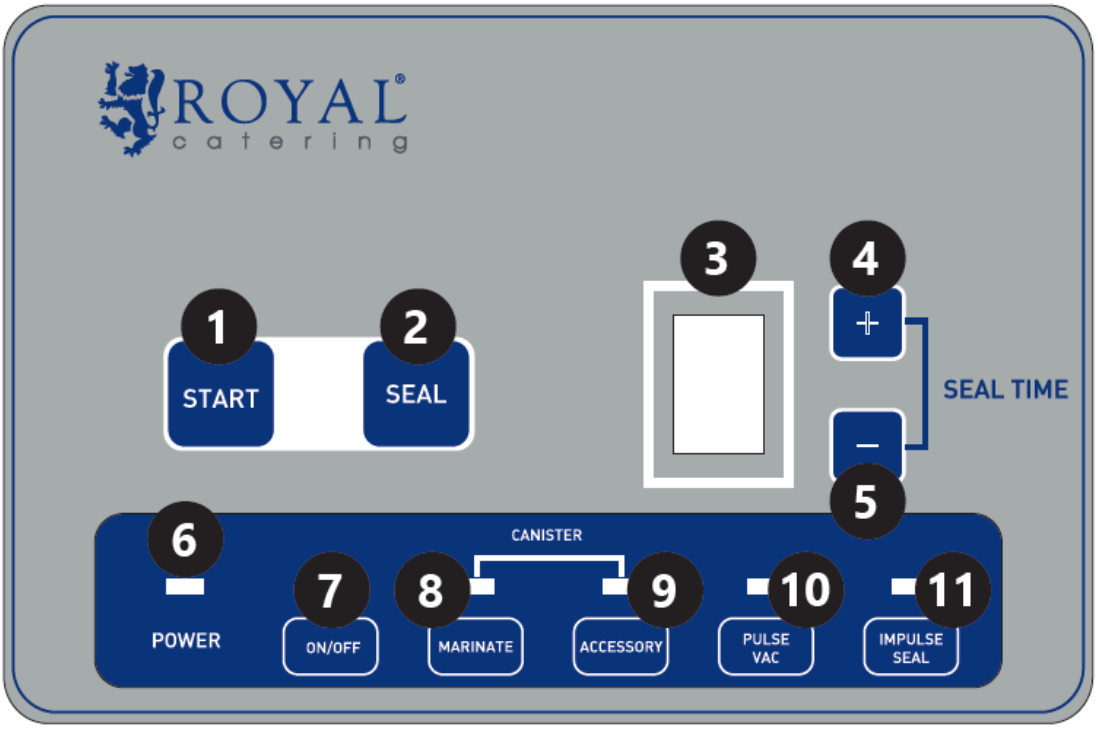
8) Zatezna traka

9) Utičnica za kopču

10) Upravljačka ploča

4.1.2. Automatsko vakuumsko pakiranje

RCVG-40



1) Zatvaranje vrećice

2) Zatvaranje vrećica

3) Prikaz napretka procesa

4) Povećanje vremena zatvaranja

5) Smanjivanje vremena zatvaranja

6) Gumb za signalizaciju rada

7) ON/OFF gumb

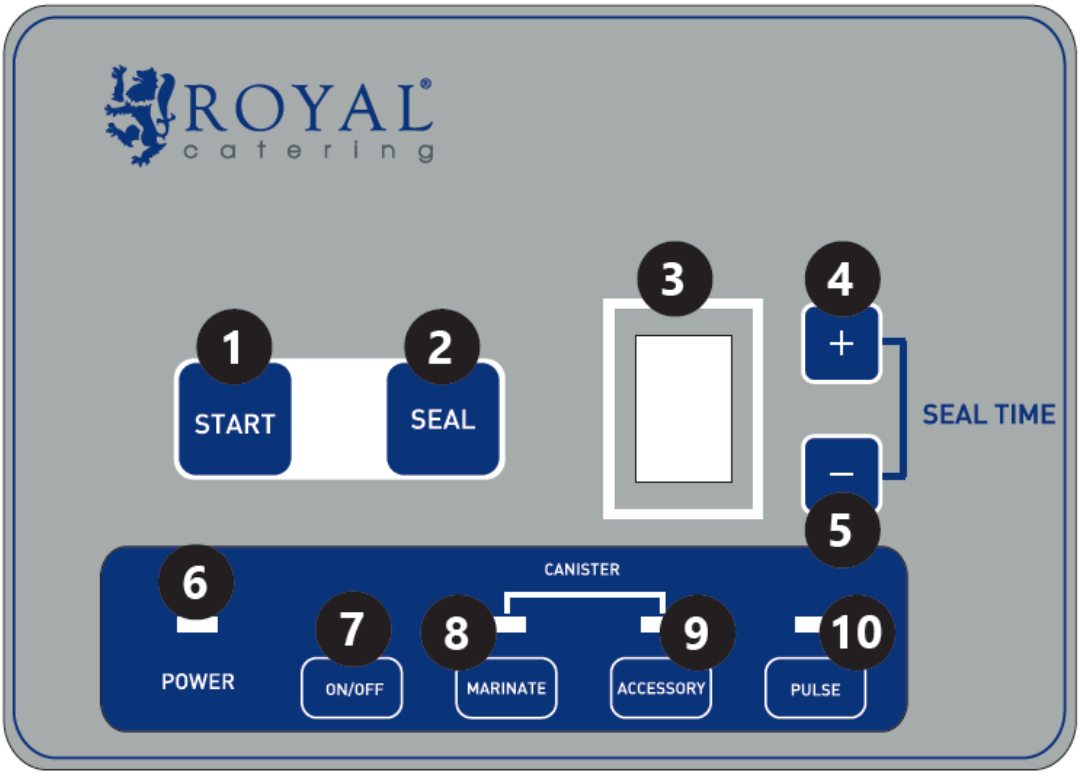
8) Način mariniranja

9) Usisavanje zraka iz pribora

10) Način pulsirajućeg pakiranja

11) Normalni način zatvaranja

RCVG-41



1) Automatsko vakuumsko pakiranje

2) Zatvaranje vrećice

3) Prikaz napretka procesa

4) Povećanje vremena zatvaranja

5) Smanjivanje vremena zatvaranja

6) Gumb za signalizaciju rada

7) ON/OFF gumb

8) Način mariniranja

9) Usisavanje zraka iz pribora

10) Način pulsirajućeg pakiranja

4.2. Priprema za upotrebu

4.2.1. Položaj uređaja

Temperatura okoline ne smije biti viša od 40°C, a relativna vlažnost zraka manja od 85%. Osigurajte dobru ventilaciju u prostoriji u kojoj se uređaj koristi. Između svake strane uređaja i zida ili drugih predmeta treba biti najmanje 10 cm razmaka. Uređaj uvijek treba koristiti kada je

postavljen na ravnoj, stabilnoj, čistoj, vatrootpornoj i suhoj površini te izvan dohvata djece i osoba s ograničenim mentalnim i senzornim funkcijama. Uređaj postavite tako da uvijek imate pristup utikaču. Kabel za napajanje spojen na uređaj mora biti propisno uzemljen i odgovarati tehničkim podacima na naljepnici proizvoda.

Rastavite uređaj i sve njegove komponente te ih očistite prije prve upotrebe.

4.2.2. Oparenje

Povrće treba opeći prije vakuumskog pakiranja. ovaj postupak zaustavlja učinak enzima koji utječu na gubitak okusa, boje i teksture.

Slijedite sljedeće korake za kuhanje:

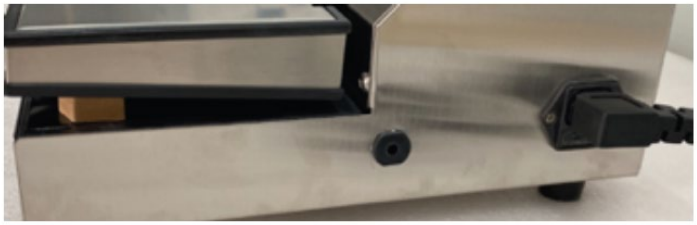
1) Stavite povrće u kipuću vodu ili u mikrovalnu pećnicu dok se ne skuha, ali i dalje ostane hrskavo.
2) Povrće uronite u hladnu vodu kako biste zaustavili proces kuhanja.
3) Prije vakuumskog pakiranja povrće osušite (npr. papirnatim ručnikom).
4) Kupusnjače (brokula, klice, kupus, cvjetača, kelj, repa) prirodno ispuštaju plinove tijekom skladištenja. Zato se nakon opekotina moraju čuvati samo u zamrzivaču.

4.3. Korištenje uređaja

4.3.1. Pokretanje uređaja

1) Spojite kabel za napajanje.
   a) Uklonite foliju s kabela.
   b) Umetnite 3-pinski kraj u utičnicu sa strane uređaja [1].





2) Spojite uređaj na napajanje.

a) Umetnite kabel za napajanje u utičnicu.

3) ON/OFF Pritisnite gumb. Prikazat će se posljednje spremljeno vrijeme zatvaranja. Ventilator će se pokrenuti. Nakon 10 minuta rada u mirovanju, zaslon će se isključiti i ventilator će prestati raditi.

4) Odaberite željenu funkciju.

4.3.2. Funkcije uređaja

4.3.2.1. Vakuumsko pakiranje folijom

a) Odaberite rolu folije odgovarajuće širine.

b) Postavite početak folije uz traku za zatvaranje i zatvorite poklopac.

c) "SEAL" Pritisnite gumb. Uređaj će brojati faze od 9 do 0, gdje 0 znači da je zatvaranje završeno.

d) ON/OFF Pritisnite gumb za zaustavljanje postupka (ako je potrebno).

e) Nakon što je postupak završen, poklopac će se automatski otvoriti. Zatim uklonite rolu folije i provjerite kvalitetu zatvaranja.

f) Ako je zatvaranje ispravno, prilagodite veličinu folije proizvodu koji se pakira. Ostavite 4,5 cm slobodnog prostora i izrežite foliju.

g) Nakon što proizvod stavite u foliju, postupite kao kod vakuumskog pakiranja s vrećicama (stavka 2 dolje).

4.3.2.2. Vakuumsko pakiranje s vakuumskim vrećicama:

a) Odaberite odgovarajuću vakuumsku vrećicu.

b) Stavite proizvod u vrećicu.

c) Ostavite 4,5 cm slobodnog prostora unutar vrećice.

d) Postavite jedan kraj vrećice uz brtvu vakuumske komore.

e) Zatvorite poklopac.

f) "START" Pritisnite gumb. Uređaj će pokrenuti ciklus vakuumskog pakiranja. Zaslon će početi brojati faze od 9 do 0, gdje 0 označava kraj procesa.

g) Nakon što je proces završen, uređaj će automatski pokrenuti ciklus zatvaranja.

h) Nakon završetka, poklopac će se otvoriti. Zatim izvadite vrećicu i provjerite kvalitetu zatvaranja. "SEAL" Ponovite ciklus zatvaranja (pomoću gumba) ako je još uvijek potrebno.

4.3.2.3. Funkcija pulsirajućeg vakuumskog pakiranja.

Vakuumsko pakiranje i visoki tlak mogu dovesti do uništenja osjetljivih proizvoda. Za takve proizvode preporučuje se funkcija pulsirajućeg vakuumskog pakiranja, jer omogućuje kontrolu vremena i vrijednosti vakuuma, sprječavajući gnječenje proizvoda. Ova se funkcija može koristiti za pakiranje sočnih proizvoda kako bi se spriječilo istiskivanje tekućina i isušivanje proizvoda.

a) Odaberite odgovarajuću vakuumsku vrećicu.

b) Stavite proizvod u vrećicu.

c) Ostavite 4,5 cm slobodnog prostora unutar vrećice.

d) Postavite jedan kraj vrećice uz brtvu vakuumske komore.

e) Zatvorite poklopac.

f) "PULSE" Pritisnite gumb. Uređaj će pokrenuti ciklus vakuumskog pakiranja.

g) "PULSE" Ponovno pritisnite gumb za zaustavljanje ciklusa, što će omogućiti smanjenje podtlaka i usporiti proces. "PULSE" Ponovno pritisnite gumb za vraćanje rada. Ponavljajte dok se ne postigne željeni učinak. Što je proizvod osjetljiviji, to se proces češće zaustavlja i češće je potrebno vraćanje u prvobitni oblik.

h) "SEAL" Nakon što se postigne željeni učinak, pritisnite gumb za zatvaranje vrećice.

i) Nakon završetka, poklopac će se otvoriti. Zatim izvadite vrećicu i provjerite kvalitetu zatvaranja. Ponovite ciklus zatvaranja ako je još potrebno.

4.3.2.4. Vakuumsko pakiranje u posude

a) Stavite proizvod u vakuumsku vrećicu.

b) Provjerite je li poklopac posude suh i da utori na poklopcu i na vrhu posude ne sadrže mrvice ili ostatke. Zatvorite posudu.

c) Na poklopcu posude nalazi se gumb. Okrenite ga u položaj za uklanjanje zraka (razlikuje se ovisno o posudi).

d) Spojite dodatno crijevo iz utičnice u uređaju [1] na utičnicu u posudi.



e) "ACCESSORY" Pritisnite gumb. Lagano pritisnite poklopac posude. Uređaj će započeti s uklanjanjem zraka.

f) Nakon što je postupak završen, uređaj će se automatski prebaciti u stanje pripravnosti.

g) Okrenite gumb na poklopcu posude u položaj koji je odgovoran za blokiranje ulaza/izlaza zraka.

h) Odspojite crijevo.

i) Spremnik čuvajte u hladnjaku.

j) Da biste otvorili posudu, okrenite gumb na poklopcu posude u položaj koji je odgovoran za otvaranje.

OPREZ! Temeljito očistite posudu nakon što iz nje ispraznite proizvod. Čista vakuumska posuda može se ponovno koristiti mnogo puta.

4.3.2.5. Način mariniranja

Način mariniranja prehrambenih proizvoda uz pomoć vakuumske posude provodi se u dva ciklusa: brzo mariniranje (15 min.) i normalno mariniranje (27 min.). Funkcija se sastoji u naizmjeničnom ponavljanju ciklusa usisavanja zraka, a zatim ispuštanja zraka u posudu, čime se osigurava optimalna razina zasićenja marinadom u najkraćem mogućem vremenu.

a) Stavite proizvod u vakuumsku vrećicu.

b) Provjerite je li poklopac posude suh i da utori na poklopcu i na vrhu posude ne sadrže mrvice ili ostatke. Zatvorite posudu.

c) Na poklopcu posude nalazi se gumb. Okrenite ga u položaj koji je odgovoran za otvaranje dovoda zraka.

d) Spojite dodatno crijevo iz utičnice u uređaju [1] na utičnicu u posudi.



e) “MARINATE” Pritisnite gumb. Odaberite željeni ciklus: brzi (pritisnite gumb samo jednom), normalni (pritisnite gumb dva puta). Odabrani ciklus će se pojaviti na zaslonu: 1 – brzo mariniranje, 2 – normalno mariniranje.

f) “START” Pritisnite gumb. Lagano pritisnite poklopac posude.

g) Uređaj će početi brojati faze od 5 do 0, gdje 0 znači kraj procesa. Usisavanje će završiti nakon 4 minute u slučaju brzog ciklusa mariniranja, a nakon 8 minuta u slučaju normalnog ciklusa mariniranja.

h) Nakon što je usisavanje završeno, zrak usisan u obliku infuzije mariniranja ući će u spremnik. Zaslon će početi brojati faze od 5 do 1. Završit će nakon 30 sekundi.

i) Uređaj će ponovno pokrenuti usisavanje zraka.

j) Gore opisani ciklusi ponavljat će se sve dok se način mariniranja ne završi.

k) Nakon što je mariniranje završeno, zaslon će prikazati vrijednost 0.

l) Okrenite gumb na poklopcu posude u položaj odgovoran za zatvaranje ulaza/izlaza zraka.

m) Odspojite crijevo.

4.3.2.6. Zatvaranje otvorenih boca vakuumskim čepom

Funkcija korisna za otvorene boce s vinom, jestivim uljem, sokom itd.

a) Zatvorite bocu vakuumskim čepom. Ostavite minimalni razmak od 2,5 cm između dna čepa i površine tekućine u boci.

b) Spojite dodatno crijevo iz utičnice u uređaju [1] na utičnicu u čepu.

c) “ACCESSORY” Pritisnite gumb. Uređaj će započeti uklanjanje zraka iz boce.

d) Nakon što je postupak završen, uređaj će se automatski prebaciti u stanje pripravnosti.

e) Odspojite crijevo.

f) Bocu spremite u okomiti položaj. Pazite da tekućina u boci ne dođe u dodir s čepom.

g) Za otvaranje boce uklonite čep.

4.3.2.7. Normalno brtvljenje

Funkcija je korisna kada vakuumsko brtvljenje nije potrebno.

a) Podesite vrijeme brtvljenja pomoću "+" i "–".

b) “IMPULSE SEAL” Pritisnite gumb.

c) Postavite kraj vrećice uz traku za brtvljenje.

d) Zatvorite poklopac i lagano pritisnite.

e) Uređaj će automatski započeti s brtvljenjem. Zaslon će početi odbrojavati vrijeme od početka do 0, što znači kraj procesa.

f) Otvorite poklopac i provjerite kvalitetu brtvljenja.

g) ON/OFF Pritisnite gumb za izlaz iz normalnog načina brtvljenja.

NAPOMENA: U slučaju velikog broja vrećica za zatvaranje, preporučuje se postaviti vrijeme zatvaranja što je moguće kraće kako bi se spriječilo pregrijavanje ili topljenje vrećice.

4.3.3. Informacije o vakuumskoj opremi

4.3.3.1. Vakuumske posude

a) Dopuštene su samo posude namijenjene radu pod tlakom. Druge nekompatibilne posude mogu se oštetiti.

b) Ohladite proizvod prije stavljanja u posudu.

c) Ne zamrzavajte posude sa sadržajem. Najniža preporučena temperatura čuvanja hrane u vakuumskoj posudi je -18 °C.

d) Nekoliko sekundi prije nego što počnete uvlačiti zrak iz posude, lagano pritisnite poklopac posude za bolji učinak.

e) Poklopac posude ne može se stavljati u mikrovalnu pećnicu ili u perilicu posuđa. Mora se oprati ručno. Sama posuda može se prati u perilici posuđa i staviti u mikrovalnu pećnicu ako postavljena temperatura ne prelazi 100 °C.

f) Ako tekućina ili mrvice proizvoda uđu u spojno crijevo s vakuumskim pakirnim uređajem, isperite ga toplom vodom. Prije čišćenja provjerite da crijevo nije spojeno na uređaj ili posudu.

g) Praškaste ili granulirane proizvode treba prije usisavanja prekriti papirnatim ručnikom kako bi se spriječio ulazak čestica proizvoda u sustav.

h) Ne koristite vakuumsku posudu za konzerviranje proizvoda.

4.3.3.2. Vakuumske vrećice

a) Proizvodi namijenjeni pakiranju u vakuumske vrećice trebaju biti što svježiji.

b) Osjetljive i vlažne proizvode treba zamrznuti prije vakuumskog pakiranja. Proizvode poput mesa, bobičastog voća ili kruha treba zamrznuti 24 sata prije pakiranja. Preporučuje se da proizvod bude tvrd prije vakuumskog pakiranja.

c) Nesmrznuto meso treba staviti u papirnati ručnik prije pakiranja. To će spriječiti isušivanje proizvoda.

d) Tekuće proizvode, poput juha, gulaša ili variva, treba ohladiti i lagano zamrznuti u zdjeli ili na posudi za led prije pakiranja.

e) Proizvode s oštrim rubovima poput kostiju, riže i tjestenine treba zamotati u papirnati ručnik prije pakiranja kako bi se spriječile rupe u vrećici.

f) Vakuumske vrećice su proizvodi za višekratnu upotrebu. Mogu se staviti u kipuću vodu ili u mikrovalnu pećnicu, ali takve se vrećice više ne smiju koristiti za ponovno vakuumsko pakiranje, kao ni vrećice koje su se koristile za pohranu ribe ili skliskih i masnih proizvoda.

g) Ne zaboravite opariti povrće prije vakuumskog pakiranja.

4.3.4. Skladištenje hrane

Tablica 2: Vrijeme skladištenja hrane

Proizvod	**Skladištenje vakuumski pakiranih proizvoda u zamrzivaču**	**Skladištenje vakuumski pakiranih proizvoda u hladnjaku**	**Normalno skladištenje**
Govedina i teletina	1-3 godine	1 mjesec	1-2 tjedna
Mljeveno meso	1 godina		
Svinjetina	2-3 godine	2-4 tjedna	1 tjedan
Riba	2 godine	2 tjedna	3-4 dana
Perad	2-3 godine	2-4 tjedna	1 tjedan
Dimljeno meso	3 godine	6-12 tjedana	2-4 tjedna
Svježe opareni proizvodi	2-3 godine	2-4 tjedna	1-2 tjedna
Voće	2-3 godine	2 tjedna	3-4 dana
Tvrdi sir	6 mjeseci	6-12 tjedana	2-4 dana
Naresci	Ne preporučuje se		1-2 tjedna
Tjestenina	6 mjeseci	2-3 tjedna	1 tjedan

4.3.5. Ostale primjene stroja za vakuumsko pakiranje

4.3.5.1. Hladni oblog

a) Napunite vakuumsku vrećicu do pola vodom.

b) Dodajte nekoliko žlica alkohola.

c) Zatvorite vrećicu (bez usisavanja zraka!)

d) Stavite u zamrzivač.

e) Alkohol sprječava smrzavanje vode. Kao rezultat toga, kada se izvadi iz zamrzivača, možete dobiti fleksibilni rashladni oblog za bolne ozljede.

4.3.5.2. Organizator

Mali predmeti poput vijaka, poklopaca itd. također se mogu vakuumski pakirati, što će omogućiti održavanje reda, npr. u garaži i spriječiti gubitak malih dijelova.

4.3.5.3. Sprječava oksidaciju

Ova značajka će održati srebro, poput vakuumski pakiranog nakita, u dobrom stanju i spriječiti tamnjenje.

4.3.5.4. Putnički suputnik

Prije duljeg putovanja možete spakirati gotove obroke za van, kao i male korisne predmete poput šibica ili karte, koji se neće smočiti prilikom vakuumskog pakiranja.

4.4. Čišćenje i održavanje

4.4.1. Opće upute

a) Isključite uređaj iz struje i ostavite da se potpuno ohladi prije svakog čišćenja, podešavanja ili zamjene pribora ili ako se uređaj ne koristi.

b) Uvijek isključite uređaj iz struje prije čišćenja ili odlaganja.

c) Za čišćenje površine koristite samo nekorozivna sredstva za čišćenje.

d) Za pranje uređaja koristite samo blaga sredstva za čišćenje sigurna za hranu.

e) Nakon čišćenja uređaja, sve dijelove treba potpuno osušiti prije ponovne upotrebe.

f) Uređaj čuvajte na suhom i hladnom mjestu, zaštićenom od vlage i izravne sunčeve svjetlosti.

g) Uređaj se mora redovito pregledavati kako bi se provjerila njegova tehnička učinkovitost i uočila eventualna oštećenja.

h) Za čišćenje koristite meku krpu.

i) Ne koristite oštre i/ili metalne predmete za čišćenje (npr. žičanu četku ili metalnu lopaticu) jer mogu oštetiti površinski materijal uređaja.

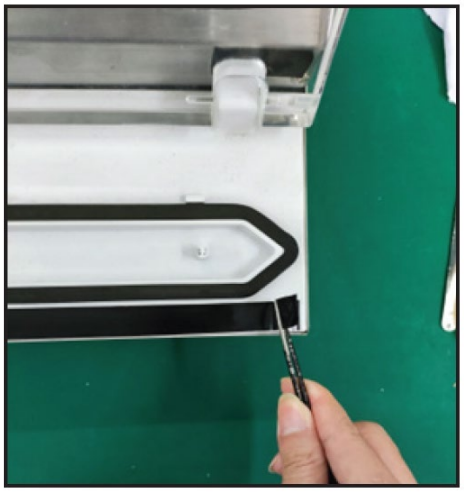
j) Ne čistite uređaj kiselim tvarima, sredstvima medicinske namjene, razrjeđivačima, gorivom, uljima ili drugim kemijskim tvarima jer to može oštetiti uređaj.

k) RCVG-41U slučaju modela , moguće je ukloniti brtvu pored komore kako biste obrisali tekućine i ostatke koji su možda iscurili iz vakuumske vrećice tijekom pakiranja.

4.4.2. Zamjena trake na brtvenoj letvi

Alati potrebni za zamjenu: visokotemperaturna traka, pinceta, metalni lim debljine 0,8 mm ili mjerač za rezanje.

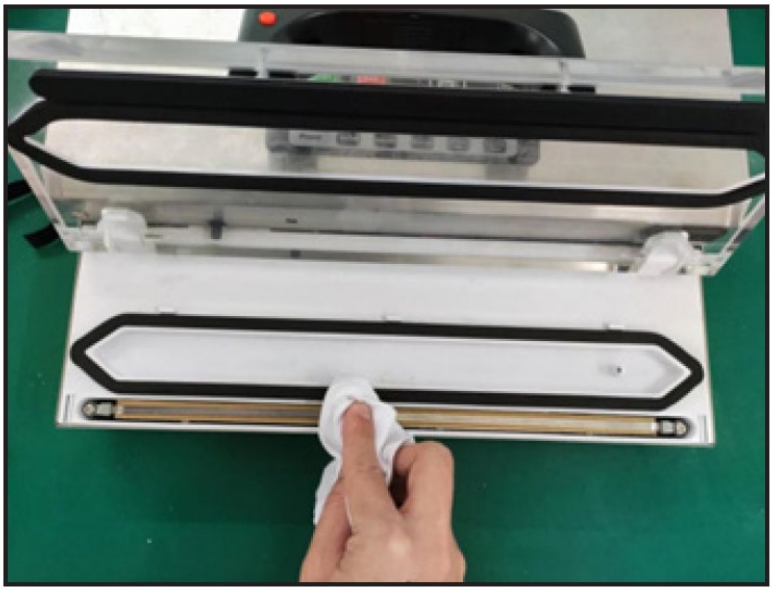
a) Pincetom podignite traku na jednom kraju.



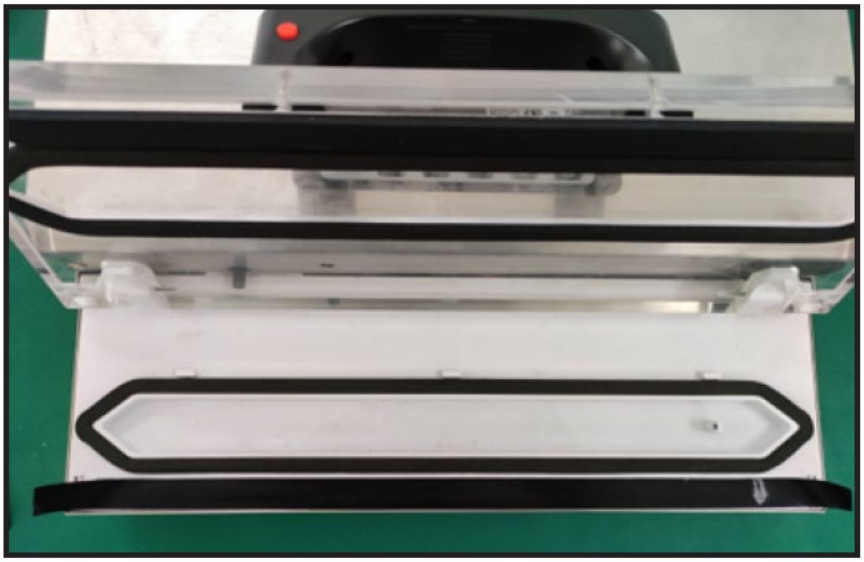
b) Potpuno uklonite traku.



c) Provjerite ima li ljepila na mjestu gdje se traka nalazila. Ako je potrebno, očistite ljepilo, na primjer krpom natopljenom alkoholom.



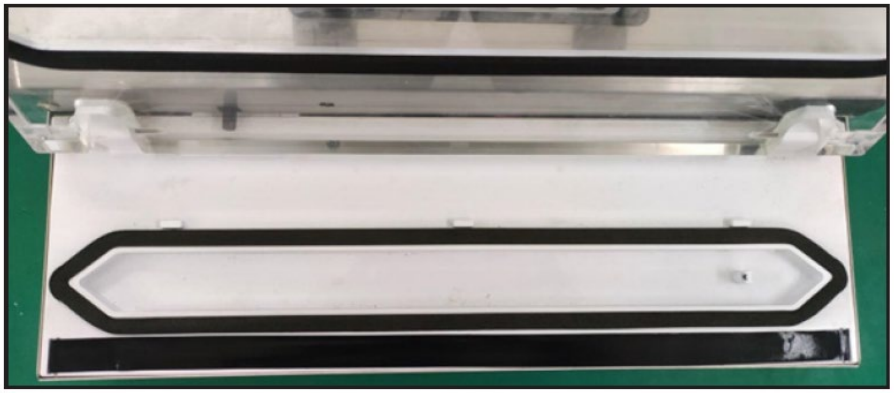
d) Zalijepite novu traku tako da prianja uz traku za zavarivanje i zagladite mjesto gdje se nalazi grijaća žica. Krajevima trake nije potrebno čvrsto lijepiti. Ostavite oko 10-15 mm labave trake na oba kraja.



e) Upotrijebite tanki lim metala ili mjerni papir s prorezima debljine 0,8 mm i širine 10 mm za umetanje trake u utore na oba kraja grijaćeg kabela. Pazite da ne koristite preveliku silu, jer to može uzrokovati bušenje trake.



f) Zagladite svu traku kako biste uklonili mjehuriće zraka i provjerite je li traka dobro pričvršćena.



4.4.3. Rješavanje problema

Tablica 3: Rješavanje problema

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
“E” “E2” / “E3” RCVG-41Zaslon prikazuje (za model).	Uređaj se pregrijao.	Isključite uređaj i iskopčajte ga iz struje. Pričekajte najmanje 20 minuta prije ponovnog pokretanja uređaja.
Uređaj se ne uključuje.	Nema priključka na izvor napajanja ili je oštećen kabel za napajanje.	Provjerite stanje i priključak kabela za napajanje. Zategnite utikač ili zamijenite kabel, ovisno o kvaru.
Uređaj ostavlja puno zraka u vakuumskoj vrećici.	Kraj vakuumske vrećice nije u vakuumskoj komori ili nije ravnomjerno postavljen. Prljav uređaj ili vrećica.	Provjerite je li vrećica ispravno umetnuta. Očistite uređaj ili zamijenite vrećicu.
Vrećica nije dobro pričvršćena.	Oštri rubovi proizvoda mogli bi probušiti vrećicu.	Vratite vrećicu i ponovite postupak vakuumiranja.

Voće/povrće je pokvareno.	Hrana nije pravilno oparena ili zamrznuta (proizvodi plin).	Otvorite vrećicu i konzumirajte proizvode ako su prikladni za konzumaciju ili ih bacite. Nemojte ih ponovno pakirati.
Uređaj ne usisava zrak iz vakuumskih posuda.	• Pogrešan spoj crijeva. • Pogrešno podešavanje gumba na poklopcu posude. • Nema slobodnog prostora u posudi. • Oštećena posuda/poklopac	• Provjerite spoj crijeva i pritisnite ga ako je potrebno. • Postavite gumb u ispravan položaj. • Ispraznite spremnik dok se ne dobije potreban slobodni prostor. • Vratite spremnik/poklopac.

4.4.4. Odlaganje korištenih uređaja

Ne odlažite ovaj uređaj u komunalne sustave otpada. Predajte ga na odlagalište za recikliranje i prikupljanje električnih i električnih uređaja. Provjerite simbol na proizvodu, u priručniku s uputama i na ambalaži. Plastika korištena za izradu uređaja može se reciklirati u skladu s njihovim oznakama. Odabirom recikliranja značajno doprinosite zaštiti našeg okoliša.

Za informacije o lokalnom postrojenju za recikliranje obratite se lokalnim vlastima.

⚠

Šis naudotojo vadovas išverstas naudojant mašininį vertimą. Dėjome visas pastangas, kad vertimas būtų tikslus, tačiau atkreipkite dėmesį, kad automatiniai vertimai nėra tobuli ir neturi pakeisti žmonių vertėjų. Oficiali naudotojo vadovo versija yra anglų kalba. Bet kokie skirtumai tarp išverstos versijos ir originalo anglų kalbos nėra teisiškai įpareigojantys. Jei turite klausimų dėl vertimo tikslumo, žr. anglų kalbą, kuri yra oficiali nuoroda. Daugiau kalbų versijų galite gauti paprašę el. pašto adresu info@expondo.com.

1. Techniniai duomenys

1 lentelė: Produkto techniniai duomenys

Parametro aprašymas	Parametro vertė	
Produkto pavadinimas	Vakuuminis pakavimo įrenginys	
Modelis	RCVG-40	RCVG-41
Nominali įtampa [V~] / dažnis [Hz]	230 / 50	
Nominali galia [W]	475	
Apsaugos klasė	I	
Didžiausias ritinio / folijos / sandarinimo plotis [mm]	310	
Vakuuminis slėgis [mbar]	-942 (dvigubas vakuuminis siurblys su varikliu)	-968 (dvigubas vakuuminis siurblys su varikliu)
Matmenys [plotis x gylis x aukštis; mm]	280 x 385 x 110	275 x 285 x 110
Svoris [kg]	4,6	4,2

2. Bendras aprašymas

Šis naudotojo vadovas skirtas padėti saugiai ir be problemų naudoti įrenginį. Produktas suprojektuotas ir pagamintas laikantis griežtų techninių gairių, naudojant pažangiausias technologijas ir komponentus. Be to, jis pagamintas laikantis griežčiausių kokybės standartų.

NENAUDOKITE ĮRENGINIO, JEI AŠTRIAI NEPERSKAITĖTE IR NESUPRATOTE ŠIO NAUDOTOJO VADOVO.

Norėdami pailginti įrenginio tarnavimo laiką ir užtikrinti sklandų veikimą, naudokite jį pagal šįnaudotojo vadovą ir reguliariai atlikite techninės priežiūros darbus. Šiame naudotojo vadove pateikti techniniai duomenys ir specifikacijos yra atnaujinti. Gamintojas pasilieka teisę atlikti su kokybės gerinimu susijusius pakeitimus. Įrenginys suprojektuotas taip, kad triukšmo skleidimo rizika būtų kuo mažesnė, atsižvelgiant į technologijų pažangą ir triukšmo mažinimo galimybes.

2.1. Legenda

Piktograma	Aprašymas

	Produktas atitinka atitinkamus saugos standartus.
	Prieš naudojimą perskaitykite instrukcijas.
	Produktas turi būti perdirbtas.
	**ĮSPĖJIMAS! arba ATSARGIAI! arba ATMINTINĖ!** Taikoma konkrečiai situacijai. (bendras įspėjamasis ženklas)
	DĖMESIO! Įspėjimas apie elektros smūgį!
	DĖMESIO! Rankos sutraiškymo pavojus!
	I klasės apsaugos įtaisas su dviguba izoliacija.
	DĖMESIO! Karštas paviršius, nudegimų pavojus!
	Naudokite tik patalpose.



PASTEBA! ŠIO VADOVO BRĖŽINIAI YRA TIK ILIUSTRACINIAI IR KAI KURIOS DETALĖS GALI SKIRTIS NUO TIKROJO GAMINIO.

3. Naudojimo sauga



DĖMESIO! PERSKAITYKITE VISUS SAUGOS ĮSPĖJIMUS IR VISAS INSTRUKCIJAS. NESILAIKANT ĮSPĖJIMŲ IR INSTRUKCIJŲ, GALI KILTI ELEKTROS SMŪGIS, GAISRAS IR (ARBA) SUNKŪS SUŽALOJIMAI AR NET MIRTIS.

Įspėjimuose ir instrukcijose terminai „įrenginys“ arba „gaminys“ vartojami kalbant apie:

Vakuuminį pakavimo įrenginį

3.1. Elektros sauga

a) Kištukas turi tikti lizdui. Jokiu būdu nemodifikuokite kištuko. Originalių kištukų ir tinkamų lizdų naudojimas sumažina elektros smūgio riziką.

b) Venkite liesti įžemintų elementų, tokių kaip vamzdžiai, šildytuvai, katilai ir šaldytuvai. Padidėja elektros smūgio rizika, jei įžemintas įrenginys lyja, tiesiogiai liečiasi su šlapiu

paviršiumi arba veikia drėgnoje aplinkoje. Į įrenginį patekęs vanduo padidina įrenginio sugadinimo ir elektros smūgio riziką.

c) Nelieskite įrenginio šlapiomis ar drėgnomis rankomis.

d) Naudokite laidą tik pagal paskirtį. Niekada nenaudokite jo įrenginiui nešti ar kištukui ištraukti iš lizdo. Laikykite laidą atokiau nuo šilumos šaltinių, alyvos, aštrių briaunų ar judančių dalių. Pažeisti ar susipynę laidai padidina elektros smūgio riziką.

e) Jei įrenginio naudojimo drėgnoje aplinkoje išvengti neįmanoma, reikia naudoti liekamosios srovės įtaisą (RCD). RCD naudojimas sumažina elektros smūgio riziką.

f) Nenaudokite įrenginio, jei maitinimo laidas pažeistas arba matomi akivaizdūs susidėvėjimo požymiai. Pažeistą maitinimo laidą turėtų pakeisti kvalifikuotas elektrikas arba gamintojo aptarnavimo centras.

g) Kad išvengtumėte elektros smūgio, nemerkite laido, kištuko ar įrenginio į vandenį ar kitus skysčius. Nenaudokite įrenginio ant šlapių paviršių.

h) DĖMESIO! PAVOJUS GYVYBEI! Valydami niekada nemerkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius.

3.2. Sauga darbo vietoje

a) Įsitikinkite, kad darbo vieta yra švari ir gerai apšviesta. Netvarkinga ar prastai apšviesta darbo vieta gali tapti nelaimingų atsitikimų priežastimi. Stenkitės planuoti iš anksto, stebėti, kas vyksta, ir dirbdami su prietaisu vadovaukitės sveiku protu.

b) Pastebėję pažeidimus arba netinkamą veikimą, nedelsdami išjunkite įrenginį ir nedelsdami praneškite apie tai vadovui.

c) Jei nesate tikri, ar įrenginys veikia tinkamai, arba jei radote pažeidimų, kreipkitės į gamintojo techninės priežiūros centrą.

d) Įrenginį gali remontuoti tik gamintojo techninės priežiūros centras. Nebandykite remontuoti patys!

e) Kilęs gaisrui, naudokite miltelinį arba anglies dioksido (CO2) gesintuvą (skirtą naudoti su įjungtais elektros prietaisais).

f) Vaikams ar pašaliniams asmenims draudžiama įeiti į darbo vietą. Dėl išsiblaškymo galite prarasti įrenginio kontrolę.

g) Reguliariai tikrinkite saugos etikečių būklę. Jei etiketės neįskaitomos, jas reikia pakeisti.

h) Prašome išsaugoti šį vadovą ateičiai. Jei šis įrenginys perduodamas trečiajai šaliai, kartu su juo reikia perduoti ir vadovą.

i) Pakutės elementus ir smulkias surinkimo dalis laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.

j) Laikykite įrenginį atokiau nuo vaikų ir gyvūnų.

k) Jei šis įrenginys naudojamas kartu su kita įranga, taip pat reikia laikytis likusių naudojimo instrukcijų.



ATMINKITE! NAUDODAMI ĮRENGINĮ, APSAUGOKITE VAIKUS IR KITUS PAŠALINIUS ASMENIS.

3.3. Asmeninis saugumas

a) Nenaudokite įrenginio, kai esate pavargę, sergate arba esate apsvaigę nuo alkoholio, narkotinių medžiagų ar vaistų, kurie gali smarkiai pakenkti gebėjimui valdyti įrenginį.

b) Įrenginį gali naudoti tik fiziškai pajėgūs asmenys, galintys jį valdyti, tinkamai apmokyti, susipažinę su šia instrukcija ir apmokyti darbuotojų saugos ir sveikatos srityje.

c) Dirbdami su įrenginiu, vadovaukitės sveiku protu ir būkite budrūs. Laikinas susikaupimo praradimas naudojant įrenginį gali sukelti sunkius sužalojimus.

d) Įrenginys nėra žaislas. Vaikus reikia prižiūrėti, kad jie nežaistų su įrenginiu.

e) Nekiškite rankų ar kitų daiktų į įrenginio vidų, kai jis naudojamas!

3.4. Saugus įrenginio naudojimas

a) Nenaudokite įrenginio, jei „ĮJUNGIMO/IŠJUNGIMO“ jungiklis neveikia tinkamai (neįjungia ir neišjungia įrenginio). Įrenginiai, kurių negalima įjungti ir išjungti „ĮJUNGIMO/IŠJUNGIMO“ jungikliu, yra pavojingi, jų negalima naudoti ir juos reikia taisyti.

b) Prieš pradėdami reguliuoti, valyti ir prižiūrėti, atjunkite įrenginį nuo maitinimo šaltinio. Tokia prevencinė priemonė sumažina atsitiktinio įjungimo riziką.

c) Kai nenaudojate, laikykite jį saugioje vietoje, atokiau nuo vaikų ir asmenų, kurie nėra susipažinę su įrenginiu ir neperskaitė naudotojo vadovo. Įrenginys gali kelti pavojų nepatyrusių naudotojų rankose.

d) Laikykite įrenginį nepriekaištingos techninės būklės. Prieš kiekvieną naudojimą patikrinkite, ar nėra bendrų pažeidimų, ypač ar judančios dalys nėra įtrūkusios, ir ar nėra kitų pažeidimų, kurie galėtų turėti įtakos saugiam įrenginio naudojimui. Jei aptinkama pažeidimų, prieš naudojimą perduokite įrenginį remontui.

e) Laikykite prietaisą vaikams nepasiekiamoje vietoje.

f) Prietaiso remontą ar techninę priežiūrą turi atlikti kvalifikuoti asmenys, naudodami tik originalias atsargines dalis. Tai užtikrins saugų naudojimą.

g) Norėdami užtikrinti prietaiso veikimą, nenuimkite gamykloje sumontuotų apsaugų ir neatlaisvinkite jokių varžtų.

h) Transportuodami ir tvarkydami prietaisą tarp sandėlio ir paskirties vietos, laikykitės darbo saugos ir sveikatos principų, taikomų rankiniam transportavimui toje šalyje, kurioje prietaisas bus naudojamas.

i) Darbo metu nejudinkite, nereguliuokite ir nesukite prietaiso.

j) Nepaliekite šio prietaiso be priežiūros, kai jis naudojamas.

k) Reguliariai valykite prietaisą, kad nesikauptų sunkiai įveikiami nešvarumai.

l) Nedirbkite su dviem ruošiniais vienu metu.

m) Prietaisas nėra žaislas. Vaikai negali valyti ir prižiūrėti prietaiso be suaugusiojo priežiūros.

n) Draudžiama kištis į prietaiso konstrukciją, norint pakeisti jo parametrus ar konstrukciją.

o) Laikykite prietaisą atokiau nuo ugnies ir šilumos šaltinių.

p) Neviršykite maksimalaus leistino darbinio slėgio!

q) Neuždengite ventiliacijos angų!

r) Prieš vartodami vakuume supakuotą maistą, patikrinkite, ar jis nesugedęs, nepaisant pakuotės.

s) Saugus maisto laikymas vyksta žemoje temperatūroje (rekomenduojama laikymo temperatūra <4 °C). Ilgalaikiam laikymui maistas po pakavimo turi būti užšaldytas.

t) Nepakuokite vakuuminiu būdu ir nelaikykite pasibaigusio galiojimo maisto.

u) Prietaisą galima jungti tik prie įžemintų maitinimo šaltinių. Prietaisui prijungti nenaudokite ilgintuvų.

v) Naudokite maišelius ir priedus, skirtus vakuuminiam pakavimui.

w) Produktų, kurių galiojimo laikas trumpas, turi būti užšaldyti, nerekomenduojama jų vakuumuoti.

x) Rekomenduojama tarp kiekvieno prietaiso naudojimo daryti 20 sekundžių pertraukas.

y) Nelieskite sandarinimo juostelės! Įdėdami / išimdami vakuuminį maišelį, būkite ypač atsargūs.

z) “SEAL” Kad nenusidegintumėte rankų, paspauskite mygtuką. Šiuo režimu prietaisas neįkaista.

aa) Neatidarykite dangtelio jėga. Jei bandant atidaryti dangtelį jaučiate pasipriešinimą, palaukite, kol slėgis stabilizuosis.



DĖMESIO! NEPAISANT SAUGIOS PRIETAISO KONSTRUKCIJOS IR APSAUGINIŲ SAVYBIŲ, TAIP PAT NEPAISANT PAPILDOMŲ ELEMENTŲ, APSAUGANČIŲ OPERATORIŲ, NAUDOJIMO, NAUDOJANT PRIETAISĄ VIS TIEK YRA NEDIDELĖ NELAIMINGO ATSITIKIMO AR SUŽALOJIMO RIZIKA. NAUDODAMI PRIETAISĄ, BŪKITE BUDRŪS IR VADOVAUKITĖS SVEIKU PROTU.

4. Naudojimo gairės

Prietaisas skirtas maisto produktams vakuumuoti, išsiurbiant orą iš sandaraus maišelio ir po jo užsandarinimo.

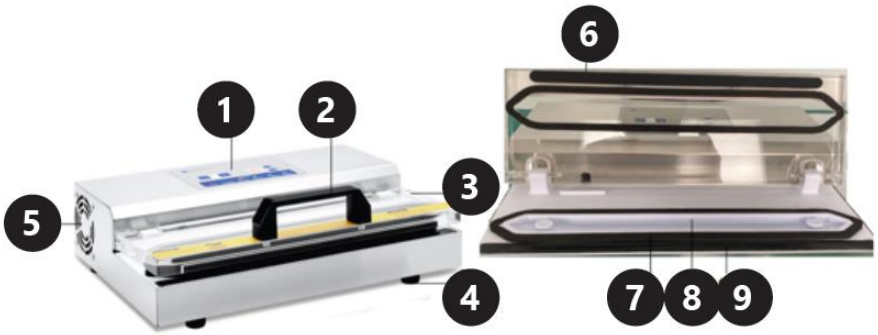
Produktas skirtas naudoti tik namuose.

Vartotojas yra atsakingas už bet kokią žalą, atsiradusią dėl netyčinio prietaiso naudojimo.

4.1. Įrenginio aprašymas

4.1.1. Produkto apžvalga

RCVG-40



1) Valdymo skydelis
2) Rankena
3) Dangtelis
4) Kojelė
5) Ventiliatorius
6) Užveržimo juostelė
7) Vakuuminės kameros tarpinė
8) Vakuuminė kamera
9) Sandarinimo juostelė

RCVG-41



1) Valdymo skydelis
2) Ventiliatorius
3) Kojelė

4) Dangtelis

5) Užveržimo juostelė

6) Užsegimas

7) Vakuuminės kameros tarpinė

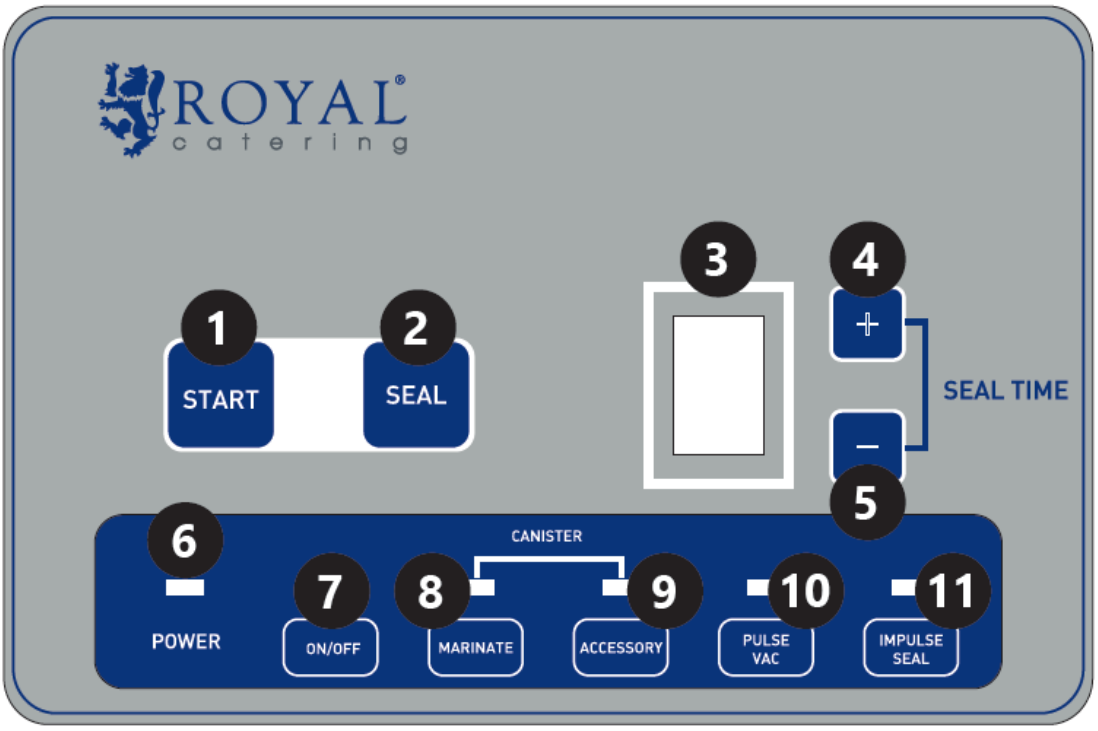
8) Vakuuminė kamera

9) Užsegimo lizdas

10) Sandarinimo juostelė

4.1.2. Valdymo skydelis

RCVG-40



1) Automatinis vakuuminis pakavimas

2) Maišelių sandarinimas

3) Proceso eigos ekranas

4) Sandarinimo laiko didinimas

5) Sandarinimo laiko mažinimas

6) Veikimo signalinės lemputės

7) ON/OFF mygtukas

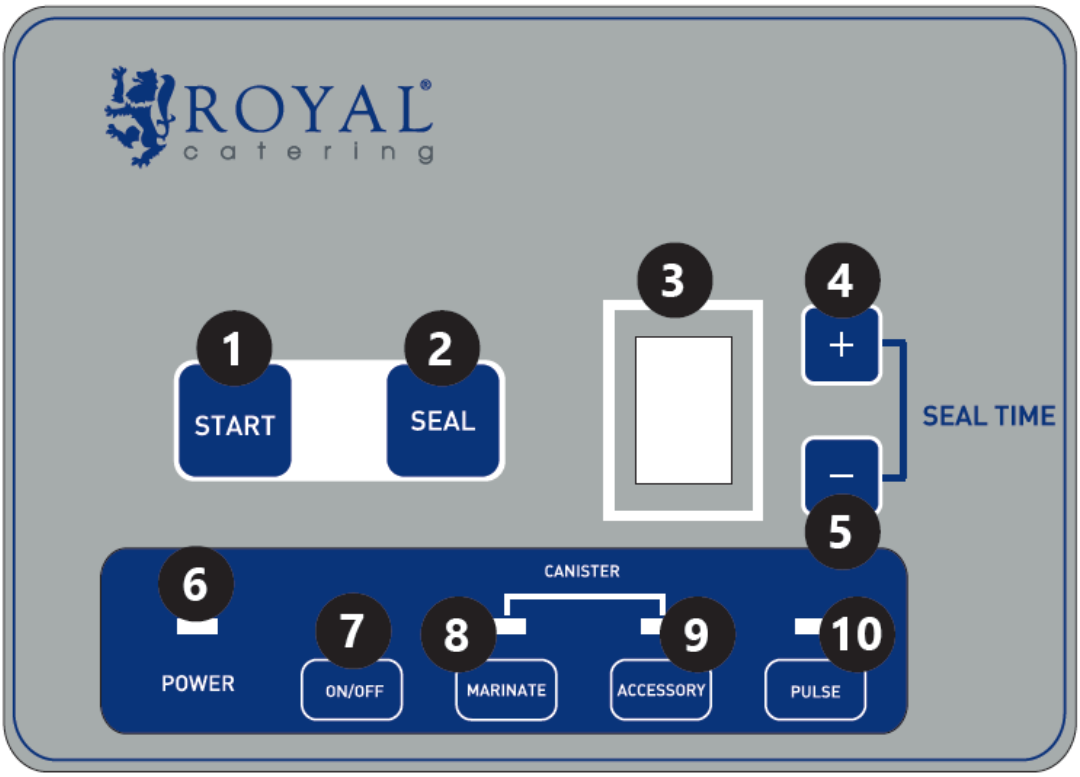
8) Marinavimo režimas

9) Oro ištraukimas iš priedų

10) Pulsacinio pakavimo režimas

11) Įprastas sandarinimo režimas

RCVG-41



1) Automatinis vakuuminis pakavimas

2) Maišelių sandarinimas

3) Proceso eigos ekranas

4) Sandarinimo laiko didinimas

5) Sandarinimo laiko mažinimas

6) Veikimo signalinės lemputės

7) ON/OFF mygtukas

8) Marinavimo režimas

9) Oro ištraukimas iš priedų

10) Pulsacinio pakavimo režimas

4.2. Paruošimas naudoti

4.2.1. Prietaiso vieta

Aplinkos temperatūra neturi būti aukštesnė nei 40 °C, o santykinė oro drėgmė turi būti mažesnė nei 85 %. Užtikrinkite gerą vėdinimą patalpoje, kurioje naudojamas prietaisas. Atstumas tarp

kiekvienos prietaiso pusės ir sienos ar kitų objektų turi būti bent 10 cm. Prietaisą visada reikia naudoti ant lygaus, stabilaus, švaraus, ugniai atsparaus ir sauso paviršiaus, jį reikia laikyti vaikams ir asmenims su ribotomis psichinėmis ir jutimo funkcijomis nepasiekiamoje vietoje. Pastatykite prietaisą taip, kad visada turėtumėte prieigą prie maitinimo kištuko. Prie prietaiso prijungtas maitinimo laidas turi būti tinkamai įžemintas ir atitikti techninius duomenis, pateiktus ant gaminio etiketės.

Prieš pirmą kartą naudojant, išardykite prietaisą ir visus jo komponentus bei išvalykite juos.

4.2.2. Nuplikymas

Prieš vakuumuojant daržoves reikia nuplikyti. Šis procesas sustabdo fermentų poveikį, dėl kurio prarandamas skonis, spalva ir tekstūra.

Atlikite toliau nurodytus nuplikymo veiksmus:

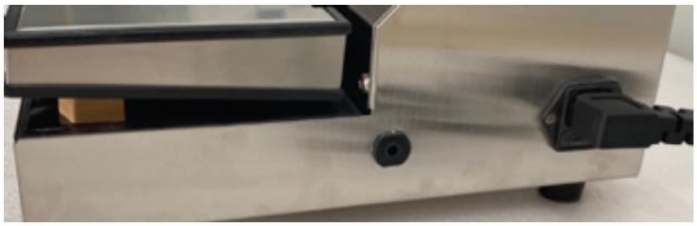
1) Daržoves sudėkite į verdantį vandenį arba kaitinkite mikrobangų krosnelėje, kol jos išvirs, bet vis dar bus traškios.
2) Daržoves panardinkite į šaltą vandenį, kad sustabdytumėte virimo procesą.
3) Prieš vakuumuodami daržoves nusausinkite (pvz., popieriniu rankšluosčiu).
4) Kopūstinės daržovės (brokoliai, daigai, gūžiniai kopūstai, žiediniai kopūstai, lapiniai kopūstai, ropės) laikymo metu natūraliai išskiria dujas. Todėl po nuplikymo jas reikia laikyti tik šaldiklyje.

4.3. Prietaiso naudojimas

4.3.1. Prietaiso paleidimas

1) Prijunkite maitinimo laidą.
    a) Nuimkite nuo laido plėvelę.
    b) Įkiškite 3 kontaktų galą į lizdą prietaiso šone [1].





2) Prijunkite prietaisą prie maitinimo šaltinio.

a) Įkiškite maitinimo laidą į lizdą.

3) ON/OFF Paspauskite mygtuką. Bus parodytas paskutinis išsaugotas sandarinimo laikas. Įsijungs ventiliatorius. Po 10 minučių neveikos ekranas išsijungs, o ventiliatorius nustos veikti.

4) Pasirinkite norimą funkciją.

4.3.2. Prietaiso funkcijos

4.3.2.1. Vakuuminis pakavimas su folija

a) Pasirinkite tinkamo pločio ritinėlį su folija.

b) Uždėkite folijos pradžią išilgai sandarinimo juostelės ir uždarykite dangtelį.

c) "SEAL" Paspauskite mygtuką. Prietaisas skaičiuos etapus nuo 9 iki 0, kur 0 reiškia, kad sandarinimas baigtas.

d) ON/OFF Paspauskite mygtuką, kad sustabdytumėte procesą (jei reikia).

e) Procesui pasibaigus, dangtelis atsidarys automatiškai. Tada išimkite folijos ritinėlį ir patikrinkite sandarinimo kokybę.

f) Jei sandarinimas tinkamas, pakoreguokite folijos dydį pagal pakuojamą produktą. Palikite 4,5 cm laisvos vietos ir nupjaukite foliją.

g) Įdėję produktą į foliją, atlikite tokius pačius veiksmus kaip ir vakuuminio pakavimo su maišeliais atveju (2 punktas žemiau).

4.3.2.2. Vakuuminis pakavimas su vakuuminiais maišeliais:

a) Pasirinkite tinkamą vakuuminį maišelį.

b) Įdėkite produktą į maišelį.

c) Maišelio viduje palikite 4,5 cm laisvos vietos.

d) Vieną maišelio galą uždėkite išilgai vakuuminės kameros tarpinės.

e) Uždarykite dangtelį.

f) "START" Paspauskite mygtuką. Prietaisas pradės vakuuminio pakavimo ciklą. Ekrane bus rodomi etapai nuo 9 iki 0, kur 0 reiškia proceso pabaigą.

g) Baigus procesą, prietaisas automatiškai pradės sandarinimo ciklą.

h) Jam pasibaigus, dangtelis atsidarys. Tada išimkite maišelį ir patikrinkite sandarinimo kokybę. “SEAL” Jei reikia, pakartokite sandarinimo ciklą (su mygtuku).

4.3.2.3. Pulsuojančio vakuuminio pakavimo funkcija.

Vakuuminis pakavimas ir aukštas slėgis gali sugadinti jautrius produktus. Tokiems produktams rekomenduojama naudoti pulsuojančio vakuuminio pakavimo funkciją, nes ji leidžia kontroliuoti laiką ir vakuumo vertę, neleidžiant produktui sutraiškyti. Ši funkcija gali būti naudojama sultingiems produktams pakuoti, kad skysčiai neišsispaustų ir produktas neišdžiūtų.

a) Pasirinkite tinkamą vakuuminį maišelį.

b) Įdėkite produktą į maišelį.

c) Maišelio viduje palikite 4,5 cm laisvos vietos.

d) Vieną maišelio galą uždėkite išilgai vakuuminės kameros tarpinės.

e) Uždarykite dangtelį.

f) “PULSE” Paspauskite mygtuką. Įrenginys pradės vakuuminio pakavimo ciklą.

g) “PULSE” Dar kartą paspauskite mygtuką, kad sustabdytumėte ciklą, taip sumažinsite slėgį ir sulėtėsite procesą. “PULSE” Dar kartą paspauskite mygtuką, kad atkurtumėte veikimą. Kartokite, kol gausite norimą efektą. Kuo subtilesnis produktas, tuo dažniau procesas sustabdomas ir reikia jį atkurti.

h) “SEAL” Pasiekus norimą efektą, paspauskite mygtuką, kad užsandarintumėte maišelį.

i) Baigus procesą, dangtelis atsidarys. Tada išimkite maišelį ir patikrinkite sandarinimo kokybę. Jei reikia, pakartokite sandarinimo ciklą.

4.3.2.4. Vakuuminis pakavimas į indelius

a) Įdėkite produktą į vakuuminį maišelį.

b) Įsitikinkite, kad indelio dangtelis yra sausas ir kad dangtelio bei indelio viršaus angose nėra trupinių ar šiukšlių. Uždarykite indelį.

c) Ant indelio dangtelio yra rankenėlė. Pasukite ją į oro šalinimo padėtį (skirtingose indelėse tai gali skirtis).

d) Prijunkite papildomą žarnelę nuo įrenginio lizdo [1] prie indelio lizdo.



e) “ACCESSORY” Paspauskite mygtuką. Švelniai paspauskite indelio dangtelį. Įrenginys pradės šalinti orą.

f) Baigus procesą, prietaisas automatiškai pereis į budėjimo režimą.

g) Pasukite indelio dangtelio rankenėlę į padėtį, atsakingą už oro įleidimo/išleidimo angos blokavimą.

h) Atjunkite žarnelę.

i) Laikykite indelį šaldytuve.

j) Norėdami atidaryti indelį, pasukite indelio dangtelio rankenėlę į atidarymo padėtį.

ATSARGIAI! Ištuštinę indelį, kruopščiai jį išvalykite. Švarų vakuuminį indą galima naudoti daug kartų.

4.3.2.5. Marinavimo režimas

Maisto produktų marinavimo režimas vakuuminio indo pagalba atliekamas dviem ciklais: greitasis marinavimas (15 min.) ir įprastas marinavimas (27 min.). Funkcija susideda iš pakaitomis kartojamo oro įsiurbimo ciklo ir oro išleidimo į indą, taip užtikrinant optimalų marinato prisotinimo lygį per trumpiausią įmanomą laiką.

a) Įdėkite produktą į vakuuminį maišelį.

b) Įsitikinkite, kad indo dangtis yra sausas ir kad dangčio bei indo viršaus plyšiuose nėra trupinių ar šiukšlių. Uždarykite indą.

c) Ant indo dangčio yra rankenėlė. Pasukite ją į padėtį, atsakingą už oro įleidimo angos atidarymą.

d) Prijunkite papildomą žarną nuo prietaiso lizdo [1] prie indo lizdo.



e) “MARINATE” Paspauskite mygtuką. Pasirinkite norimą ciklą: greitasis (mygtuką paspauskite tik vieną kartą), įprastas (mygtuką paspauskite du kartus). Pasirinktas ciklas bus rodomas ekrane: 1 – greitasis marinavimas, 2 – įprastas marinavimas.

f) “START” Paspauskite mygtuką. Švelniai paspauskite indo dangtį.

g) Prietaisas pradės skaičiuoti etapus nuo 5 iki 0, kur 0 reiškia proceso pabaigą. Greito marinavimo ciklo atveju siurbimas baigsis po 4 minučių, o įprasto marinavimo ciklo atveju – po 8 minučių.

h) Baigus siurbimą, į indą pateks marinato pavidalu išsiurbtas oras. Ekrane bus rodomi etapai nuo 5 iki 1. Skaitymas baigsis po 30 s.

i) Įrenginys vėl paleis oro siurbimą.

j) Aukščiau aprašyti ciklai bus kartojami tol, kol bus baigtas marinavimo režimas.

k) Baigus marinuoti, ekrane bus rodoma vertė 0.

l) Pasukite rankenėlę ant indo dangtelio į padėtį, atsakingą už oro įleidimo/išleidimo angos uždarymą.

m) Atjunkite žarną.

4.3.2.6. Atidarytų butelių uždarymas vakuuminiu dangteliu

Funkcija naudinga atviriems buteliams su vynu, valgomuoju aliejumi, sultimis ir kt.

a) Uždarykite butelį vakuuminiu dangteliu. Palikite mažiausiai 2,5 cm tarpą tarp dangtelio apačios ir skysčio paviršiaus butelyje.

b) Prijunkite papildomą žarną nuo prietaiso lizdo [1] prie dangtelio lizdo.

c) “ACCESSORY” Paspauskite mygtuką. Prietaisas pradės šalinti orą iš butelio.

d) Baigus procesą, prietaisas automatiškai persijungs į budėjimo režimą.

e) Atjunkite žarną.

f) Laikykite butelį vertikalioje padėtyje. Įsitikinkite, kad skystis butelyje nesiliestų su dangteliu.

g) Norėdami atidaryti butelį, nuimkite dangtelį.

4.3.2.7. Įprastas sandarinimas

Funkcija naudinga, kai vakuuminis sandarinimas nereikalingas.

a) Nustatykite sandarinimo laiką naudodami „+“ ir „–“.

b) “IMPULSE SEAL” Paspauskite mygtuką.

c) Uždėkite maišelio galą išilgai sandarinimo juostelės.

d) Uždarykite dangtelį ir švelniai paspauskite.

e) Prietaisas pradės sandarinti automatiškai. Ekrane bus rodomas atgalinis laiko skaičiavimas nuo pradžios iki 0, tai reiškia proceso pabaigą.

f) Atidarykite dangtelį ir patikrinkite sandarinimo kokybę.

g) ON/OFF Paspauskite mygtuką, kad išeitumėte iš įprasto sandarinimo režimo.

PASTABA: Jei sandarinimo maišelių yra daug, rekomenduojama nustatyti kuo trumpesnį sandarinimo laiką, kad maišelis neperkaistų ir neišsilydytų.

4.3.3. Informacija apie vakuuminius priedus

4.3.3.1. Vakuuminiai indai

a) Leidžiami tik indai, skirti darbui esant slėgiui. Kiti nesuderinami indai gali būti pažeisti.

b) Prieš dėdami produktą į indą, atvėsinkite jį.

c) Neuždėkite indų su turiniu. Žemiausia rekomenduojama maisto laikymo temperatūra vakuuminiame inde yra -18 °C.

d) Prieš pradėdami traukti orą iš indo, kelias sekundes švelniai paspauskite indo dangtelį, kad būtų geresnis efektas.

e) Indo dangtelio negalima dėti į mikrobangų krosnelę ar indaplovę. Jį reikia plauti rankomis. Patį indą galima plauti indaplovėje ir dėti į mikrobangų krosnelę, jei nustatyta temperatūra neviršija 100 °C.

f) Jei į jungiamąją žarną su vakuuminiu pakuotu patenka skysčio ar produkto trupinių, nuplaukite ją šiltu vandeniu. Prieš valydami įsitikinkite, kad žarna nėra prijungta prie prietaiso ar indo.

g) Miltelių arba granuliuotų produktų prieš siurbimą reikia uždengti popieriniu rankšluosčiu, kad į sistemą nepatektų produkto dalelės.

h) Nenaudokite vakuuminio indo produktams konservuoti.

4.3.3.2. Vakuuminiai maišeliai

a) Produktai, skirti pakuoti į vakuuminius maišelius, turi būti kuo šviežesni.

b) Subtilūs ir drėgni produktai prieš pakavimą į vakuumą turėtų būti užšaldyti. Tokius produktus kaip mėsa, uogos ar duona galima užšaldyti 24 valandas prieš pakavimą. Rekomenduojama, kad produktas būtų sukietėjęs prieš pakuojant į vakuumą.

c) Neužšaldytą mėsą prieš pakavimą reikia sudėti į popierinį rankšluostį. Tai neleis produktui išdžiūti.

d) Skystus produktus, tokius kaip sriubos, guliašas ar troškiniai, prieš pakavimą reikia šiek tiek atvėsinti ir užšaldyti dubenyje arba ant ledo kubelių formelės.

e) Aštrius produktus, tokius kaip kaulai, ryžiai ir makaronai, prieš pakavimą reikia suvynioti į popierinį rankšluostį, kad maišelyje neatsirastų skylių.

f) Vakuuminiai maišeliai yra daugkartinio naudojimo produktai. Juos galima dėti į verdantį vandenį arba į mikrobangų krosnelę, tačiau tokių maišelių nebereikėtų naudoti vakuuminiam perpakavimui, kaip ir maišelių, kurie buvo naudojami žuviai ar slidžiems ir aliejingiems produktams laikyti.

g) Nepamirškite prieš pakavimą į vakuumą nuplikyti daržovių.

4.3.4. Maisto laikymas

2 lentelė: Maisto laikymo laikas

Produktas	**Vakuuminiu būdu supakuotų produktų laikymas šaldiklyje**	**Vakuuminiu būdu supakuotų produktų laikymas šaldytuve**	**Įprastas laikymas**
Jautiena ir veršiena	1–3 metai	1 mėnuo	1–2 savaitės
Malta mėsa	1 metai		
Kiauliena	2–3 metai	2–4 savaitės	1 savaitė
Žuvis	2 metai	2 savaitės	3–4 dienos
Paukštiena	2–3 metai	2–4 savaitės	1 savaitė
Rūkyta mėsa	3 metai	6–12 savaičių	2–4 savaitės
Švieži plikyti produktai	2–3 metai	2–4 savaitės	1–2 savaitės

Vaisiai	2–3 metai	2 savaitės	3–4 dienos
Kietasis sūris	6 mėnesiai	6–12 savaičių	2–4 dienos
Šalti mėsos gaminiai	Nerekomenduojama		1–2 savaitės
Makaronai	6 mėnesiai	2–3 savaitės	1 savaitė

4.3.5. Kiti vakuuminio pakavimo mašinos panaudojimo būdai

4.3.5.1. Šaltas kompresas

a) Vakuuminį maišelį iki pusės pripildykite vandens.

b) Įpilkite kelis šaukštus alkoholio.

c) Užsandarinkite maišelį (be oro ištraukimo!).

d) Įdėkite į šaldiklį.

e) Alkoholis neleidžia vandeniui užšalti. Dėl to, išėmę iš šaldiklio, galite gauti lanksčią vėsinamąją kompresą skausmingoms traumoms gydyti.

4.3.5.2. Organizatorius

Smulkius daiktus, tokius kaip varžtai, dangteliai ir kt., taip pat galima vakuumuoti, tai leis palaikyti tvarką, pvz., garaže, ir išvengti smulkių dalių pametimo.

4.3.5.3. Apsaugo nuo oksidacijos

Ši funkcija padės išlaikyti sidabrinius daiktus, pvz., vakuuminiu būdu supakuotus papuošalus, geros būklės ir neleis jiems patamsėti.

4.3.5.4. Keliautojo draugas

Prieš išvykdami į ilgesnę kelionę, galite supakuoti paruoštus maisto produktus išsinešti, taip pat smulkius naudingus daiktus, pvz., degtukus ar žemėlapį, kurie vakuuminiu būdu supakuoti nesušlaps.

4.4. Valymas ir priežiūra

4.4.1. Bendrosios instrukcijos

a) Prieš kiekvieną valymą, reguliavimą ar priedų keitimą, arba jei prietaisas nenaudojamas, atjunkite maitinimo kištuką ir leiskite prietaisui visiškai atvėsti.

b) Prieš valydami ar padėdami prietaisą, visada atjunkite jį nuo elektros tinklo.

c) Paviršiui valyti naudokite tik nekorozinius valiklius.

d) Įrenginiui plauti naudokite tik švelnius, maistui saugius ploviklius.

e) Išvalius prietaisą, prieš vėl naudojant, visas dalis reikia visiškai išdžiovinti.

f) Įrenginį laikykite sausoje, vėsioje vietoje, apsaugotoje nuo drėgmės ir tiesioginių saulės spindulių.

g) Įrenginį reikia reguliariai tikrinti, siekiant patikrinti jo techninį efektyvumą ir nustatyti bet kokius pažeidimus.

h) Valymui naudokite minkštą šluostę.

i) Valymui nenaudokite aštrių ir (arba) metalinių daiktų (pvz., vielinio šepečio ar metalinės mentelės), nes jie gali pažeisti prietaiso paviršių.

j) Nevalykite prietaiso rūgštinėmis medžiagomis, medicininės paskirties priemonėmis, skiedikliais, degalais, alyvomis ar kitomis cheminėmis medžiagomis, nes tai gali pažeisti prietaisą.

k) RCVG-41Modelio atveju galima nuimti šalia kameros esančią tarpinę, kad nuvalytumėte skysčius ir likučius, kurie galėjo ištekėti iš vakuuminio maišelio pakavimo metu.

4.4.2. Sandarinimo juostos juostos keitimas

Keitimui reikalingi įrankiai: aukštai temperatūrai atspari juosta, pincetas, 0,8 mm storio metalo lakštas arba pjovimo matuoklis.

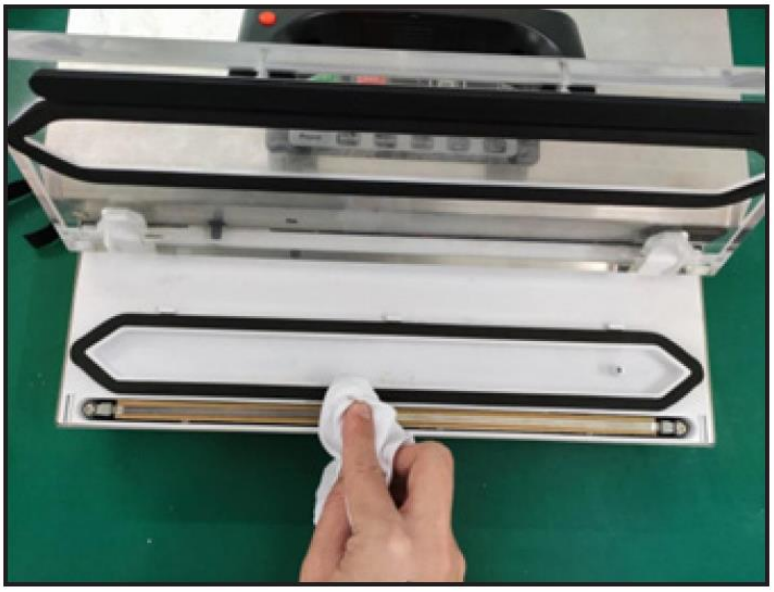
a) Pincetu pakelkite juostą už vieno galo.



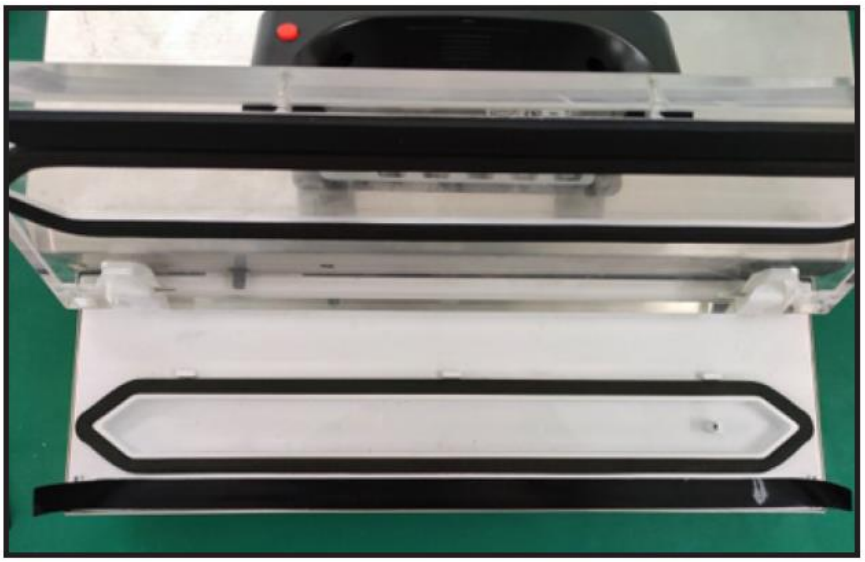
b) Visiškai nuimkite juostą.



c) Patikrinkite, ar toje vietoje, kur buvo juosta, neliko klijų. Jei reikia, nuvalykite klijus, pavyzdžiui, alkoholiu suvilgyta šluoste.



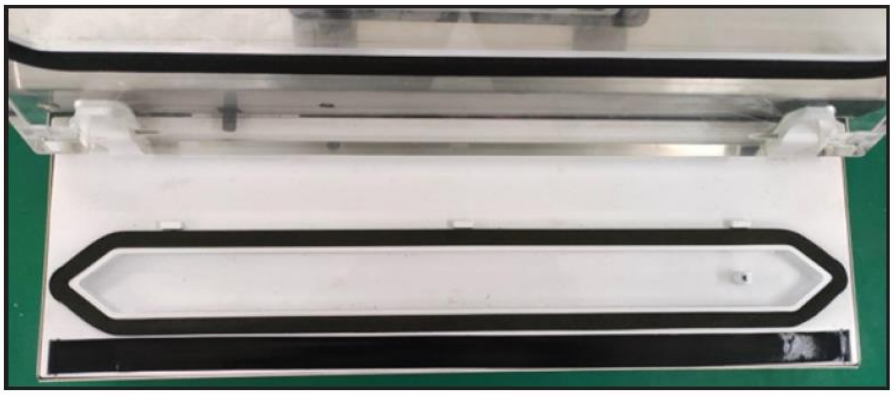
d) Priklijuokite naują juostą taip, kad ji priliptų prie suvirinimo juostelės, ir išlyginkite vietą, kur yra kaitinimo viela. Juostos galų nereikia tvirtai klijuoti. Abiejuose galuose palikite apie 10–15 mm laisvos juostos.



e) Plonu metalo lakštu arba 0,8 mm storio ir 10 mm pločio kiauryminiu matuokliu įkiškite juostą į plyšius abiejuose šildymo kabelio galuose. Nenaudokite per daug jėgos, nes juosta gali pradurti.



f) Išlyginkite visą juostą, kad pašalintumėte oro burbuliukus, ir įsitikinkite, kad ji gerai pritvirtinta.



4.4.3. Trikčių šalinimas

3 lentelė: Trikčių šalinimas

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
“E” “E2” / “E3” RCVG-41 Ekrane rodoma (modeliui).	Įrenginys perkaito.	Išjunkite įrenginį ir atjunkite jį nuo maitinimo šaltinio. Prieš paleisdami iš naujo, palaukite bent 20 min.
Įrenginys neįsijungia.	Nėra prijungimo prie maitinimo šaltinio arba pažeistas maitinimo laidas.	Patikrinkite maitinimo laido būklę ir prijungimą. Priveržkite kištuką arba pakeiskite laidą, priklausomai nuo gedimo.
Įrenginys vakuuminiame maišelyje palieka daug oro.	Vakuuminio maišelio galas nėra vakuuminėje kameroje arba nėra tolygiai padėtas. Nešvarus įrenginys arba maišelis.	Įsitikinkite, kad maišelis įdėtas teisingai. Išvalykite įrenginį arba pakeiskite maišelį.
Maišelis nėra sandarus.	Aštrūs produkto kraštai gali pradurti maišelį.	Pakeiskite maišelį ir pakartokite vakuuminio pakavimo procesą.
Vaisiai / daržovės sugedę.	Maistas nėra nuplikytas arba tinkamai užšaldytas (išsiskiria dujos).	Atidarykite maišelį ir suvartokite produktus, jei jie tinkami vartoti, arba išmeskite juos. Nepakuokite jų pakartotinai.
Įrenginys neištraukia oro iš vakuuminių indų.	• Neteisingas žarnos prijungimas. • Neteisingas rankenėlės nustatymas indo dangtelyje. • Inde nėra laisvos vietos. • Pažeistas indas / dangtelis	• Patikrinkite žarnos prijungimą ir, jei reikia, paspauskite. • Nustatykite rankenėlę į teisingą padėtį. • Ištuštinkite talpyklą, kol atsiras reikiamos laisvos vietos. • Uždėkite talpyklą / dangtelį.

4.4.4. Panaudotų prietaisų išmetimas

Neišmeskite šio prietaiso į komunalinių atliekų surinkimo sistemas. Pristatykite jį į elektros ir elektros prietaisų perdirbimo ir surinkimo punktą. Patikrinkite simbolį ant gaminio, naudojimo instrukcijos ir pakuotės. Prietaiso gamybai naudojamas plastikas gali būti perdirbamas pagal jų ženklinimą. Pasirinkdami perdirbti, jūs svariai prisidedate prie mūsų aplinkos apsaugos.

Dėl informacijos apie vietinį perdirbimo punktą kreipkitės į vietos valdžios institucijas.

⚠

Acest Manual de utilizare a fost tradus prin traducere automată. Am depus toate eforturile pentru a ne asigura că traducerea este corectă, dar rețineți că traducerile automate nu sunt perfecte și nu sunt menite să înlocuiască traducătorii umani. Versiunea oficială a Manualului de utilizare este în limba engleză. Orice diferențe dintre versiunea tradusă și versiunea originală în limba engleză nu au caracter obligatoriu din punct de vedere juridic. Dacă aveți întrebări cu privire la acuratețea traducerii, vă rugăm să consultați versiunea în limba engleză, care este referința oficială. Mai multe versiuni lingvistice sunt disponibile la cerere prin intermediul adresei info@expondo.com.

1. Date tehnice

Tabelul 1: Date tehnice ale produsului

Descrierea parametrilor	Valoarea parametrului	
Denumire produs	Mașină de ambalat în vid	
Model	RCVG-40	RCVG-41
Tensiune nominală [V~] / frecvență [Hz]	230 / 50	
Putere nominală [W]	475	
Clasa de protecție	I	
Lățime maximă rolă/folie/sigiliu [mm]	310	
Presiune de vid [mbar]	-942 (pompă de vid dublă cu motor)	-968 (pompă de vid dublă cu motor)
Dimensiuni [lățime x adâncime x înălțime; mm]	280 x 385 x 110	275 x 285 x 110
Greutate [kg]	4,6	4,2

2. Descriere generală

Manualul de utilizare este conceput pentru a ajuta la utilizarea sigură și fără probleme a dispozitivului. Produsul este proiectat și fabricat în conformitate cu instrucțiuni tehnice stricte, utilizând tehnologii și componente de ultimă generație. În plus, este produs în conformitate cu cele mai stricte standarde de calitate.

NU UTILIZAȚI DISPOZITIVUL DACĂ AȚI CITIT ȘI ÎNȚELES CU CURIE ACEST MANUAL DE UTILIZARE.

Pentru a crește durata de viață a dispozitivului și pentru a asigura o funcționare fără probleme, utilizați-l în conformitate cu acest manual de utilizare și efectuați în mod regulat sarcinile de întreținere. Datele tehnice și specificațiile din acest manual de utilizare sunt actualizate. Producătorul își rezervă dreptul de a efectua modificări legate de îmbunătățirea calității. Dispozitivul este conceput pentru a reduce la minimum riscurile legate de emisiile de zgomot, ținând cont de progresul tehnologic și de oportunitățile de reducere a zgomotului.

2.1. Legendă

Pictogramă	Descriere

	Produsul îndeplinește standardele de siguranță relevante.
	Citiți instrucțiunile înainte de utilizare.
	Produsul trebuie reciclat.
	**AVERTISMENT! sau ATENȚIE! sau REȚINEȚI!** Aplicabil situației date. (semn de avertizare general)
	ATENȚIE! Avertisment privind electrocutarea!
	ATENȚIE! Pericol de strivire a mâinilor!
	Dispozitiv de protecție clasa I cu izolație dublă.
	ATENȚIE! Suprafață fierbinte, risc de arsuri!
	A se utiliza numai în interior.



VĂ RUGĂM SĂ REȚINEȚI! DESENELE DIN ACEST MANUAL SUNT DOAR CU TITLU ILUSTRATIV ȘI POT DIFERI ÎN ANUMITE DETALII DE PRODUSUL REAL.

3. Siguranța utilizării



ATENȚIE! CITIȚI TOATE AVERTISMENTELE DE SIGURANȚĂ ȘI TOATE INSTRUCȚIUNILE. NERESPECTAREA AVERTISMENTELOR ȘI INSTRUCȚIUNILOR POATE DUCE LA ELECTROCUTARE, INCENDIU ȘI/SAU VĂTĂMĂRI CORPORALE GRAVE SAU CHIAR DECES.

Termenii „dispozitiv” sau „produs” sunt utilizați în avertismente și instrucțiuni cu referire la:

Mașină de ambalat în vid

3.1. Siguranța electrică

a) Ștecherul trebuie să se potrivească prizei. Nu modificați ștecherul în niciun fel. Utilizarea ștecherelor originale și a prizelor corespunzătoare reduce riscul de electrocutare.

b) Evitați atingerea elementelor împământate, cum ar fi țevile, încălzitoarele, boilerele și frigiderele. Există un risc crescut de electrocutare dacă dispozitivul împământat este expus la ploaie, intră în contact direct cu o suprafață umedă sau funcționează într-un mediu umed.

Pătrunderea apei în dispozitiv crește riscul de deteriorare a dispozitivului și de electrocutare.

c) Nu atingeți dispozitivul cu mâinile ude sau umede.

d) Utilizați cablul numai în scopul destinat. Nu îl utilizați niciodată pentru a transporta dispozitivul sau pentru a scoate ștecherul din priză. Țineți cablul departe de surse de căldură, ulei, muchii ascuțite sau piese în mișcare. Cablurile deteriorate sau încâlcite cresc riscul de electrocutare.

e) Dacă utilizarea dispozitivului într-un mediu umed nu poate fi evitată, trebuie aplicat un dispozitiv de curent rezidual (RCD). Utilizarea unui RCD reduce riscul de electrocutare.

f) Nu utilizați dispozitivul dacă cablul de alimentare este deteriorat sau prezintă semne evidente de uzură. Un cablu de alimentare deteriorat trebuie înlocuit de un electrician calificat sau de centrul de service al producătorului.

g) Pentru a evita electrocutarea, nu scufundați cablul, ștecherul sau dispozitivul în apă sau alte lichide. Nu utilizați dispozitivul pe suprafețe umede.

h) ATENȚIE! PERICOL DE MOARTE! În timpul curățării, nu scufundați niciodată dispozitivul în apă sau alte lichide.

3.2. Siguranța la locul de muncă

a) Asigurați-vă că locul de muncă este curat și bine iluminat. Un loc de muncă murdar sau slab iluminat poate duce la accidente. Încercați să anticipați, să observați ce se întâmplă și să dați dovadă de bun simț atunci când lucrați cu dispozitivul.

b) Dacă descoperiți o defecțiune sau o funcționare neregulată, opriți imediat dispozitivul și raportați-l fără întârziere unui supraveghetor.

c) Dacă nu sunteți sigur că dispozitivul funcționează corect sau dacă găsiți defecțiuni, vă rugăm să contactați centrul de service al producătorului.

d) Numai centrul de service al producătorului poate efectua reparații la dispozitiv. Nu încercați să efectuați singur reparațiile!

e) În caz de incendiu, utilizați un stingător cu pulbere sau dioxid de carbon (CO2) (unul destinat utilizării pe dispozitive electrice aflate sub tensiune) pentru a-l stinge.

f) Copiiiilor sau persoanelor neautorizate le este interzis să intre într-un loc de lucru. O distragere a atenției poate duce la pierderea controlului asupra dispozitivului.

g) Verificați periodic starea etichetelor de siguranță. Dacă etichetele sunt ilizibile, acestea trebuie înlocuite.

h) Vă rugăm să păstrați acest manual la îndemână pentru consultare ulterioară. Dacă acest dispozitiv este transmis unei terțe părți, manualul trebuie transmis odată cu acesta.

i) Păstrați elementele de ambalare și piesele mici de asamblare într-un loc care nu este accesibil copiilor.

j) Nu lăsați dispozitivul la îndemâna copiilor și a animalelor.

k) Dacă acest dispozitiv este utilizat împreună cu un alt echipament, trebuie respectate și celelalte instrucțiuni de utilizare.



REȚINEȚI! CÂND UTILIZAȚI DISPOZITIVUL, PROTEJAȚI COPIII ȘI ALTE PERSOANE DIN JUR.

3.3. Siguranța personală

a) Nu utilizați dispozitivul dacă sunteți obosit, bolnav sau sub influența alcoolului, narcoticelor sau medicamentelor, deoarece acestea pot afecta semnificativ capacitatea de a utiliza dispozitivul.

b) Dispozitivul poate fi manipulat numai de către persoane apte fizic, capabile să îl manipuleze, instruite corespunzător, familiarizate cu acest manual și instruite în domeniul sănătății și securității în muncă.

c) Când lucrați cu dispozitivul, dați dovadă de bun simț și fiți atenți. Pierderea temporară a concentrării în timpul utilizării dispozitivului poate duce la răniri grave.

d) Dispozitivul nu este o jucărie. Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu dispozitivul.

e) Nu introduceți mâinile sau alte obiecte în interiorul dispozitivului în timp ce acesta este în uz!

3.4. Utilizarea în siguranță a dispozitivului

a) Nu utilizați dispozitivul dacă comutatorul „ON/OFF” nu funcționează corect (nu pornește și nu oprește dispozitivul). Dispozitivele care nu pot fi pornite și oprite folosind comutatorul „ON/OFF” sunt periculoase, nu trebuie utilizate și trebuie reparate.

b) Deconectați dispozitivul de la sursa de alimentare înainte de a începe reglarea, curățarea și întreținerea. O astfel de măsură preventivă reduce riscul de activare accidentală.

c) Când nu este utilizat, depozitați-l într-un loc sigur, departe de copii și de persoanele care nu sunt familiarizate cu dispozitivul și care nu au citit manualul de utilizare. Dispozitivul poate reprezenta un pericol în mâinile utilizatorilor neexperimentați.

d) Păstrați dispozitivul în stare tehnică perfectă. Înainte de fiecare utilizare, verificați dacă există deteriorări generale, în special dacă există componente mobile care prezintă fisuri sau piese, precum și orice alte afecțiuni care pot afecta funcționarea în siguranță a dispozitivului. Dacă descoperiți deteriorări, predați dispozitivul pentru reparații înainte de utilizare.

e) A nu se lăsa la îndemâna copiilor.

f) Reparațiile sau întreținerea dispozitivului trebuie efectuate de către persoane calificate, utilizând numai piese de schimb originale. Acest lucru va asigura utilizarea în siguranță.

g) Pentru a asigura integritatea funcțională a dispozitivului, nu îndepărtați apărătorile montate din fabrică și nu slăbiți șuruburile.

h) La transportul și manipularea dispozitivului între depozit și destinație, respectați principiile de sănătate și securitate în muncă pentru operațiunile de transport manual, care se aplică în țara în care va fi utilizat dispozitivul.

i) Nu mutați, reglați sau rotiți dispozitivul în timpul lucrului.

j) Nu lăsați acest aparat nesupravegheat în timp ce este în funcțiune.

k) Curățați dispozitivul în mod regulat pentru a preveni acumularea de murdărie persistentă.

l) Nu lucrați la două piese de lucru simultan.

m) Dispozitivul nu este o jucărie. Curățarea și întreținerea nu pot fi efectuate de copii fără supravegherea unei persoane adulte.

n) Este interzisă intervenția asupra structurii dispozitivului pentru a-i modifica parametrii sau construcția.

o) Țineți dispozitivul departe de surse de foc și căldură.

p) Nu depășiți presiunea maximă admisă de funcționare!

q) Nu acoperiți orificiile de ventilație!

r) Înainte de a consuma un aliment ambalat în vid, verificați dacă acesta nu este alterat în ciuda ambalajului.

s) Depozitarea în siguranță a alimentelor are loc la temperaturi scăzute (temperatura de depozitare recomandată <4°C). Pentru depozitarea pe termen lung, alimentele trebuie congelate după ambalare.

t) Nu ambalați în vid și nu depozitați alimentele expirate.

u) Dispozitivul trebuie conectat numai la surse de alimentare cu împământare. Nu utilizați prelungitoare pentru a conecta dispozitivul.

v) Folosiți pungi și accesorii destinate ambalării în vid.

w) Produsele cu termen de valabilitate scurt trebuie congelate, nu se recomandă ambalarea lor în vid.

x) Se recomandă pauze de 20 de secunde între fiecare utilizare a dispozitivului.

y) Nu atingeți banda de etanșare! Aveți grijă deosebită la introducerea/scoaterea unei pungi de vid.

z) “SEAL”Pentru a evita arsurile la mâini, apăsați butonul. Dispozitivul nu se încălzește în acest mod.

aa) Nu deschideți capacul cu forța. Dacă întâmpinați rezistență la deschiderea capacului, așteptați ca presiunea să se stabilizeze.



ATENȚIE! ÎN CIUDA DESIGNULUI SIGUR AL DISPOZITIVULUI ȘI A CARACTERISTICILOR SALE DE PROTECȚIE ȘI ÎN CIUDA UTILIZĂRII UNOR ELEMENTE SUPLIMENTARE CARE PROTEJEAZĂ OPERATORUL, EXISTĂ TOTUȘI UN MIC RISC DE ACCIDENT SAU VĂTĂMARE CORPORALĂ LA UTILIZAREA DISPOZITIVULUI. RĂMÂNEȚI VIGILENȚI ȘI DAȚI DOVADĂ DE BUN SIMȚ ATUNCI CÂND UTILIZAȚI DISPOZITIVUL.

4. Instrucțiuni de utilizare

Dispozitivul este destinat ambalării în vid a alimentelor prin aspirarea aerului dintr-o pungă etanșă și după sigilarea acesteia.

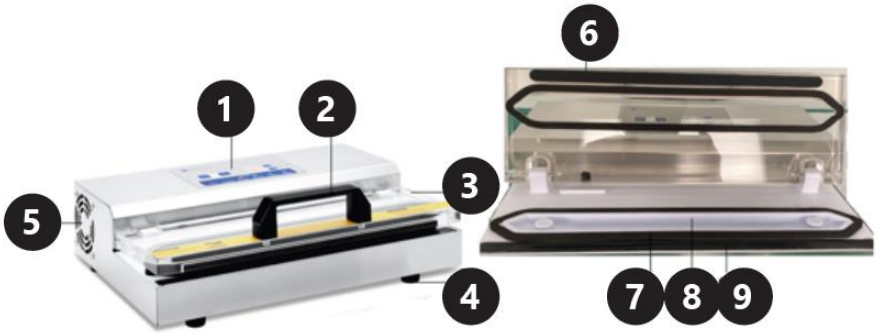
Produsul este destinat exclusiv uzului casnic.

Utilizatorul este responsabil pentru orice daune rezultate din utilizarea neintenționată a dispozitivului.

4.1. Descrierea dispozitivului

4.1.1. Prezentare generală a produsului

RCVG-40



1) Panou de control
2) Mâner
3) Capac
4) Picior
5) Ventilator
6) Bandă de strângere
7) Garnitură cameră de vid
8) Cameră de vid
9) Bandă de etanșare

RCVG-41



1) Panou de control

2) Ventilator

3) Picior

4) Capac

5) Bandă de strângere

6) Închizătoare

7) Garnitură cameră de vid

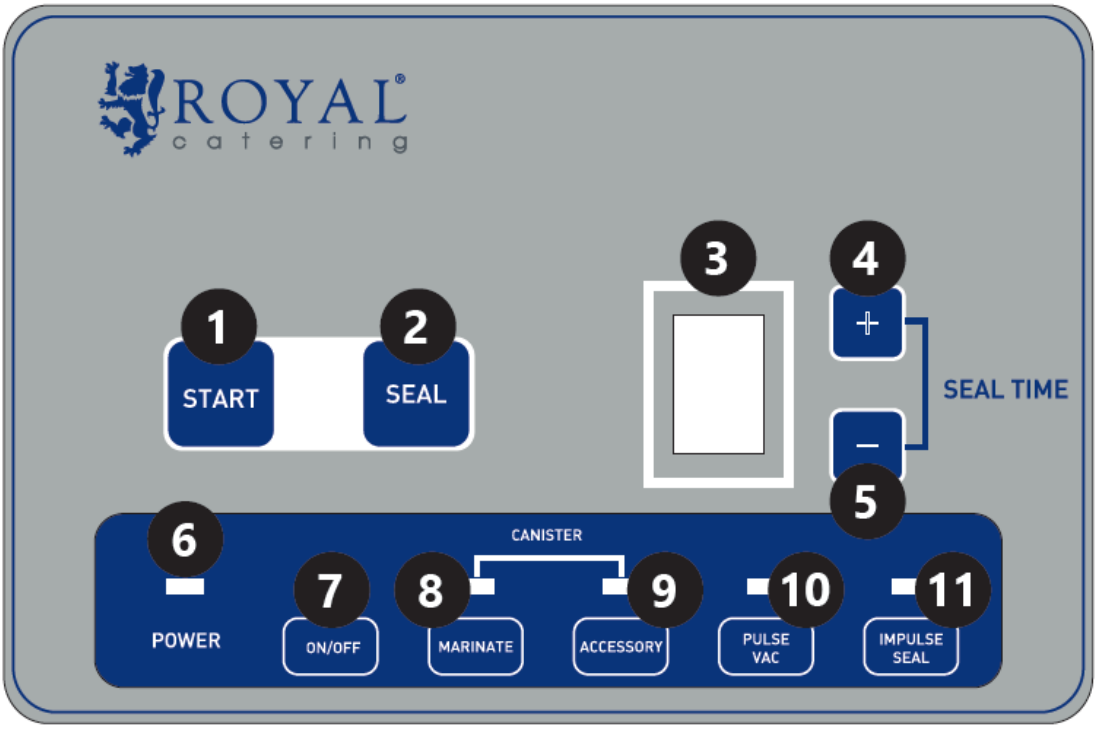
8) Cameră de vid

9) Soclul închizătoare

10) Bandă de etanșare

4.1.2. Panou de control

RCVG-40



1) Ambalare automată în vid

2) Sigilare pungă

3) Afișaj progres proces

4) Creștere timp de sigilare

5) Scădere timp de sigilare

6) Buton luminos de semnalizare a funcționării

7) ON/OFF buton

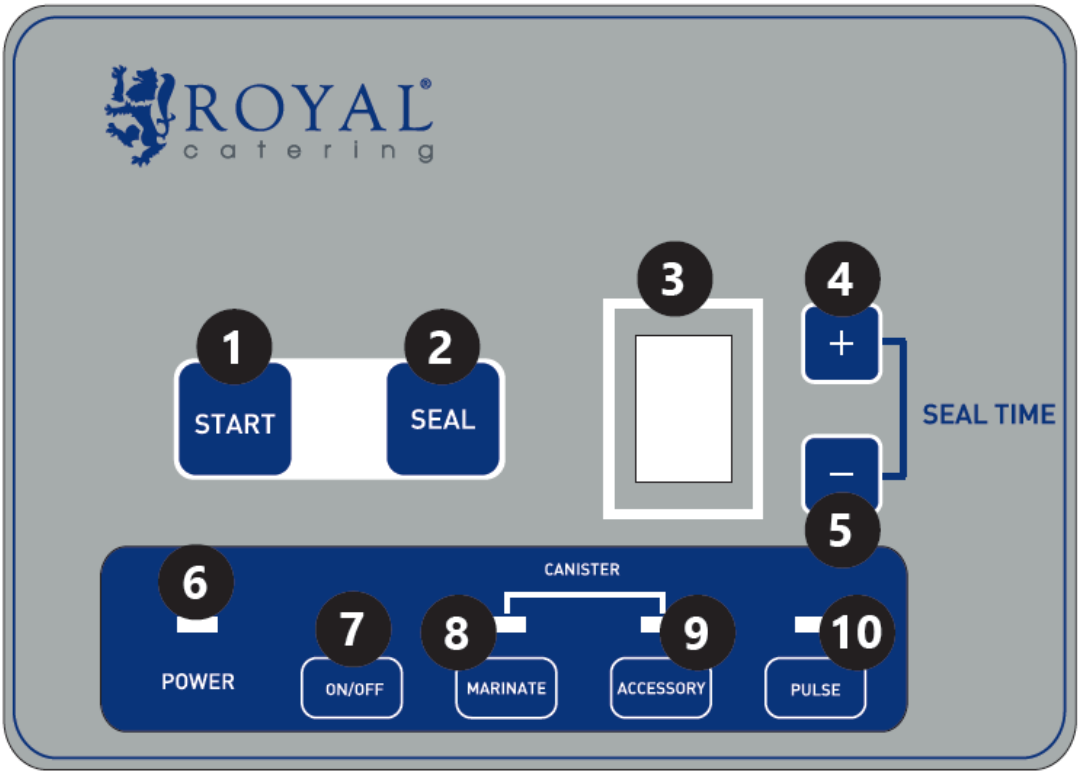
8) Mod marinare

9) Aspirare aer din accesorii

10) Mod de ambalare prin pulsații

11) Mod de sigilare normal

RCVG-41



1) Ambalare automată în vid

2) Sigilarea pungii

3) Afișaj progres proces

4) Creștere timp de sigilare

5) Scădere timp de sigilare

6) Buton luminos de semnalizare a funcționării

7) ON/OFF buton

8) Mod marinare

9) Aspirare aer din accesorii

10) Mod de ambalare prin pulsații

4.2. Pregătirea pentru utilizare

4.2.1. Amplasarea aparatului

Temperatura mediului nu trebuie să depășească 40°C, iar umiditatea relativă trebuie să fie mai mică de 85%. Asigurați o bună ventilație în încăperea în care este utilizat dispozitivul. Trebuie să existe o distanță de cel puțin 10 cm între fiecare parte a dispozitivului și perete sau alte obiecte. Dispozitivul trebuie utilizat întotdeauna atunci când este poziționat pe o suprafață plană, stabilă, curată, ignifugă și uscată și nu trebuie lăsat la îndemâna copiilor și a persoanelor cu funcții mentale și senzoriale limitate. Poziționați dispozitivul astfel încât să aveți întotdeauna acces la

ștecherul de alimentare. Cablul de alimentare conectat la aparat trebuie să fie împământat corespunzător și să corespundă detaliilor tehnice de pe eticheta produsului.

Demontați dispozitivul și toate componentele sale și curățați-le înainte de prima utilizare.

4.2.2. Opărire

Legumele trebuie opărite înainte de ambalarea în vid. Acest proces oprește efectul enzimelor care afectează pierderea aromei, culorii și texturii.

Urmați pașii de opărire de mai jos:

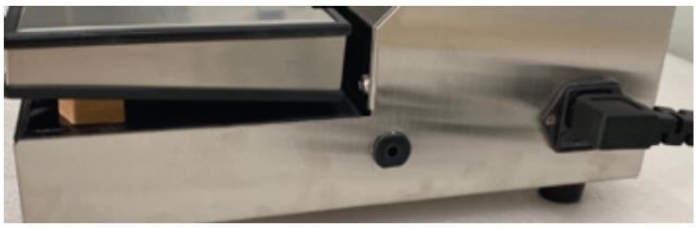
1) Puneți legumele în apă clocotită sau într-un cuptor cu microunde până când sunt fierte, dar încă crocante.
2) Scufundați legumele în apă rece pentru a opri procesul de gătire.
3) Uscați legumele (de exemplu, cu un prosop de hârtie) înainte de ambalarea în vid.
4) Legumele din grupa varză (broccoli, germeni, varză, conopidă, kale, napi) emit în mod natural gaze în timpul depozitării. De aceea, după opărire, acestea trebuie depozitate doar la congelator.

4.3. Utilizarea dispozitivului

4.3.1. Pornirea dispozitivului

1) Conectați cablul de alimentare.
   a) Îndepărtați folia de pe cablu.
   b) Introduceți capătul cu 3 pini în mufa de pe lateralul dispozitivului [1].





2) Conectați dispozitivul la sursa de alimentare.

a) Introduceți cablul de alimentare într-o priză.

3) ON/OFF Apăsați butonul. Va fi afișat ultimul timp de sigilare salvat. Ventilatorul va porni. După 10 minute de funcționare în repaus, afișajul se va opri, iar ventilatorul se va opri din funcționare.

4) Selectați funcția dorită.

4.3.2. Funcțiile dispozitivului

4.3.2.1. Ambalare în vid cu folie

a) Selectați o rolă cu folie cu lățimea corespunzătoare.

b) Așezați începutul foliei de-a lungul benzii de sigilare și închideți capacul.

c) "SEAL" Apăsați butonul. Dispozitivul va număra etapele de la 9 la 0, unde 0 înseamnă că sigilarea este finalizată.

d) ON/OFF Apăsați butonul pentru a opri procesul (dacă este necesar).

e) După finalizarea procesului, capacul se va deschide automat. Apoi, scoateți rola de folie și verificați calitatea sigilării.

f) Dacă sigilarea este corectă, ajustați dimensiunea foliei la produsul care urmează să fie ambalat. Lăsați 4,5 cm spațiu liber și tăiați folia.

g) După așezarea produsului în folie, procedați ca la ambalarea în vid cu pungi (punctul 2 de mai jos).

4.3.2.2. Ambalare în vid cu pungi vidate:

a) Selectați o pungă vidată adecvată.

b) Așezați produsul într-o pungă.

c) Lăsați 4,5 cm spațiu liber în interiorul pungii.

d) Așezați un capăt al pungii de-a lungul garniturii camerei de vid.

e) Închideți capacul.

f) "START" Apăsați butonul. Dispozitivul va porni ciclul de ambalare în vid. Afișajul va începe să numere etapele de la 9 la 0, unde 0 înseamnă sfârșitul procesului.

g) După finalizarea procesului, dispozitivul va porni automat ciclul de sigilare.

h) După finalizare, capacul se va deschide. Apoi, scoateți punga și verificați calitatea sigilării. "SEAL" Repetați ciclul de sigilare (cu butonul) dacă este încă necesar.

4.3.2.3. Funcția de ambalare în vid cu pulsații.

Ambalarea în vid și presiunea ridicată pot duce la distrugerea produselor delicate. Pentru astfel de produse, se recomandă funcția de ambalare în vid cu pulsații, deoarece permite controlul timpului și al valorii vidului, prevenind strivirea produsului. Această funcție poate fi utilizată pentru ambalarea produselor suculente pentru a preveni stoarcerea lichidelor și uscarea produsului.

a) Selectați o pungă de vid adecvată.

b) Așezați produsul într-o pungă.

c) Lăsați 4,5 cm spațiu liber în interiorul pungii.

d) Așezați un capăt al pungii de-a lungul garniturii camerei de vid.

e) Închideți capacul.

f) "PULSE" Apăsați butonul. Dispozitivul va porni ciclul de ambalare în vid.

g) "PULSE" Apăsați din nou butonul pentru a opri ciclul, ceea ce va permite reducerea presiunii și va încetini procesul. "PULSE" Apăsați din nou butonul pentru a relua funcționarea. Repetați până când se obține efectul dorit. Cu cât produsul este mai delicat, cu atât procesul se oprește mai des și este necesară restaurarea.

h) "SEAL" După obținerea efectului dorit, apăsați butonul pentru a sigila punga.

i) După finalizare, capacul se va deschide. Apoi, scoateți punga și verificați calitatea sigilării. Repetați ciclul de sigilare dacă este încă mai necesar.

4.3.2.4. Ambalarea în vid în recipiente

a) Așezați produsul în punga vidată.

b) Asigurați-vă că capacul recipientului este uscat și că fantele din capac și din partea superioară a recipientului nu conțin firimituri sau resturi. Închideți recipientul.

c) Pe capacul recipientului se află un buton. Rotiți-l în poziția pentru eliminarea aerului (variază în funcție de recipient).

d) Conectați un furtun suplimentar de la mufa din dispozitiv [1] la mufa din recipient.



e) "ACCESSORY" Apăsați butonul. Apăsați ușor capacul recipientului. Dispozitivul va începe eliminarea aerului.

f) După finalizarea procesului, dispozitivul va trece automat în modul standby.

g) Rotiți butonul de pe capacul recipientului în poziția responsabilă pentru blocarea orificiului de admisie/evacuare a aerului.

h) Deconectați furtunul.

i) Păstrați recipientul la frigider.

j) Pentru a deschide recipientul, rotiți butonul de pe capacul recipientului în poziția responsabilă pentru deschidere.

ATENȚIE! Curățați bine recipientul după golirea produsului. Un recipient vidat curat poate fi folosit din nou de mai multe ori.

4.3.2.5. Mod de marinare

Modul de marinare a produselor alimentare cu ajutorul unui recipient vidat se realizează în două cicluri: marinare rapidă (15 min.) și marinare normală (27 min.). Funcția constă în repetarea alternativă a ciclului de aspirare a aerului și apoi eliberarea aerului în recipient, asigurând astfel nivelul optim de saturație a marinadei în cel mai scurt timp posibil.

a) Așezați produsul în sacul vidat.

b) Asigurați-vă că capacul recipientului este uscat și că fantele din capac și din partea superioară a recipientului nu conțin firimituri sau resturi. Închideți recipientul.

c) Pe capacul recipientului se află un buton. Rotiți-l în poziția responsabilă pentru deschiderea admisiei de aer.

d) Conectați un furtun suplimentar de la mufa din dispozitiv [1] la mufa din recipient.



e) “MARINATE” Apăsați butonul. Selectați ciclul dorit: rapid (apăsați butonul o singură dată), normal (apăsați butonul de două ori). Ciclul selectat va apărea pe afișaj: 1 – marinare rapidă, 2 – marinare normală.

f) “START” Apăsați butonul. Apăsați ușor capacul recipientului.

g) Dispozitivul va începe să numere etapele de la 5 la 0, unde 0 înseamnă sfârșitul procesului. Aspirarea se va încheia după 4 minute în cazul ciclului de marinare rapidă și după 8 minute în cazul ciclului de marinare normală.

h) După finalizarea aspirației, aerul aspirat sub formă de infuzie de marinadă va intra în recipient. Afișajul va începe să numere etapele de la 5 la 1. Se va încheia după 30 de secunde.

i) Dispozitivul va reporni aspirarea aerului.

j) Ciclurile descrise mai sus vor fi repetate până la finalizarea modului de marinare.

k) După finalizarea marinarii, afișajul va afișa valoarea 0.

l) Rotiți butonul de pe capacul recipientului în poziția responsabilă pentru închiderea orificiului de admisie/evacuare a aerului.

m) Deconectați furtunul.

4.3.2.6. Închiderea sticlelor deschise cu un capac vidat

O funcție utilă pentru sticlele deschise cu vin, ulei comestibil, suc etc.

a) Închideți sticla cu capacul vidat. Lăsați un spațiu minim de 2,5 cm între partea inferioară a capacului și suprafața lichidului din sticlă.

b) Conectați un furtun suplimentar de la mufa din dispozitiv [1] la mufa din capac.

c) "ACCESSORY" Apăsați butonul. Dispozitivul va începe eliminarea aerului din sticlă.

d) După finalizarea procesului, dispozitivul va trece automat în modul standby.

e) Deconectați furtunul.

f) Depozitați sticla în poziție verticală. Asigurați-vă că lichidul din sticlă nu intră în contact cu capacul.

g) Pentru a deschide sticla, scoateți capacul.

4.3.2.7. Funcția de sigilare normală

este utilă atunci când sigilarea în vid nu este necesară.

a) Setați timpul de sigilare folosind „+" și „–".

b) "IMPULSE SEAL" Apăsați butonul.

c) Așezați capătul pungii de-a lungul benzii de etanșare.

d) Închideți capacul și apăsați ușor.

e) Dispozitivul va începe sigilarea automat. Afișajul va începe numărătoarea inversă de la început până la 0, ceea ce înseamnă sfârșitul procesului.

f) Deschideți capacul și verificați calitatea sigilării.

g) ON/OFF Apăsați butonul pentru a ieși din modul normal de sigilare.

NOTĂ: În cazul unui număr mare de pungi de sigilare, se recomandă setarea timpului de sigilare cât mai scurt posibil pentru a preveni supraîncălzirea sau topirea pungii.

4.3.3. Informații despre accesoriile pentru vid

4.3.3.1. Recipiente vidate

a) Sunt permise doar recipiente destinate funcționării sub presiune. Alte recipiente incompatibile pot fi deteriorate.

b) Răciți produsul înainte de a-l introduce în recipient.

c) Nu congelați recipientele cu conținut. Cea mai scăzută temperatură recomandată pentru depozitarea alimentelor într-un recipient vidat este de -18 °C.

d) Cu câteva secunde înainte de a începe să extrageți aerul din recipient, apăsați ușor pe capacul recipientului pentru un efect mai bun.

e) Capacul recipientului nu poate fi introdus într-un cuptor cu microunde sau în mașina de spălat vase. Trebuie spălat manual. Recipientul în sine poate fi spălat într-o mașină de spălat vase și introdus într-un cuptor cu microunde dacă temperatura setată nu depășește 100 °C.

f) Dacă lichid sau firimituri de produs intră în furtunul de conectare la mașina de ambalat în vid, clătiți-l cu apă caldă. Înainte de curățare, asigurați-vă că furtunul nu este conectat la dispozitiv sau la recipient.

g) Produsele sub formă de pudră sau granulare trebuie acoperite cu un prosop de hârtie înainte de aspirare pentru a preveni pătrunderea particulelor de produs în sistem.

h) Nu utilizați un recipient vidat pentru conservarea produselor.

4.3.3.2. Saci vidați

a) Produsele destinate ambalării în saci vidați trebuie să fie cât mai proaspete posibil.

b) Produsele delicate și umede trebuie congelate înainte de ambalarea în vid. Produse precum carnea, fructele de pădure sau pâinea pot fi congelate cu 24 de ore înainte de ambalare. Se recomandă ca produsul să fie tare înainte de a fi ambalat în vid.

c) Carnea necongelată trebuie așezată într-un prosop de hârtie înainte de ambalare. Acest lucru va preveni uscarea produsului.

d) Produsele lichide, cum ar fi supele, gulașul sau tocănițele, trebuie răcite și congelate ușor într-un bol sau pe o tavă pentru cuburi de gheață înainte de ambalare.

e) Produsele cu margini ascuțite, cum ar fi oasele, orezul și pastele, trebuie învelite într-un prosop de hârtie înainte de ambalare pentru a preveni găurile în pungă.

f) Pungile vidate sunt produse reutilizabile. Pot fi introduse în apă clocotită sau într-un cuptor cu microunde, dar astfel de pungi nu mai trebuie utilizate pentru reambalarea în vid, la fel ca pungile care au fost folosite pentru depozitarea peștelui sau a produselor alunecoase și uleioase.

g) Nu uitați să opăriți legumele înainte de ambalarea în vid.

4.3.4. Depozitarea alimentelor

Tabelul 2: Timpul de depozitare a alimentelor

Produs	**Depozitarea produselor ambalate în vid la congelator**	**Depozitarea produselor ambalate în vid la frigider**	**Depozitare normală**
Carne de vită și de vițel	1-3 ani	1 lună	1-2 săptămâni
Carne tocată	1 an		
Carne de porc	2-3 ani	2-4 săptămâni	1 săptămână
Pește	2 ani	2 săptămâni	3-4 zile
Carne de pasăre	2-3 ani	2-4 săptămâni	1 săptămână
Carne afumată	3 ani	6-12 săptămâni	2-4 săptămâni
Produse proaspete opărite	2-3 ani	2-4 săptămâni	1-2 săptămâni
Fructe	2-3 ani	2 săptămâni	3-4 zile
Brânză tare	6 luni	6-12 săptămâni	2-4 zile
Mezeluri	Nerecomandat		1-2 săptămâni

Paste făinoase	6 luni	2-3 săptămâni	1 săptămână

4.3.5. Alte aplicații ale mașinii de ambalat în vid

4.3.5.1. Compresă rece

a) Umpleți punga vidată pe jumătate cu apă.

b) Adăugați câteva linguri de alcool.

c) Sigilați punga (fără aspirare de aer!)

d) Așezați-o în congelator.

e) Alcoolul previne înghețarea apei. Drept urmare, atunci când este scoasă din congelator, puteți obține o compresă răcoritoare flexibilă pentru răni dureroase.

4.3.5.2. Organizator

Obiectele mici, cum ar fi șuruburile, capacele etc., pot fi, de asemenea, ambalate în vid, ceea ce va permite menținerea ordinii, de exemplu, în garaj și va preveni pierderea pieselor mici.

4.3.5.3. Previne oxidarea

Această caracteristică va menține argintul, cum ar fi bijuteriile ambalate în vid, în stare bună și va preveni pătarea.

4.3.5.4. Companionul călătoriei

Înainte de a pleca într-o călătorie mai lungă, puteți împacheta mâncăruri gata preparate la pachet, precum și obiecte mici utile, cum ar fi chibrituri sau o hartă, care nu se vor uda la ambalarea în vid.

4.4. Curățare și întreținere

4.4.1. Instrucțiuni generale

a) Deconectați ștecherul de la rețea și lăsați dispozitivul să se răcească complet înainte de fiecare curățare, reglare sau înlocuire a accesoriilor sau dacă dispozitivul nu este utilizat.

b) Deconectați întotdeauna dispozitivul înainte de a-l curăța sau de a-l depozita.

c) Folosiți doar produse de curățare necorozive pentru curățarea suprafeței.

d) Folosiți doar detergenți blânzi, siguri pentru alimente, pentru spălarea dispozitivului.

e) După curățarea dispozitivului, toate componentele trebuie uscate complet înainte de a-l utiliza din nou.

f) Depozitați unitatea într-un loc uscat și răcoros, ferit de umiditate și expunere directă la lumina soarelui.

g) Dispozitivul trebuie inspectat periodic pentru a-i verifica eficiența tehnică și a identifica orice deteriorări.

h) Folosiți o lavetă moale pentru curățare.

i) Nu utilizați obiecte ascuțite și/sau metalice pentru curățare (de exemplu, o perie de sârmă sau o spatulă metalică) deoarece acestea pot deteriora materialul de suprafață al aparatului.

j) Nu curățați dispozitivul cu substanțe acide, agenți de uz medical, diluanți, combustibil, uleiuri sau alte substanțe chimice, deoarece acestea pot deteriora dispozitivul.

k) RCVG-41În cazul modelului , este posibil să îndepărtați garnitura de lângă cameră pentru a șterge lichidele și reziduurile care s-ar fi putut scurge din sacul de vidare în timpul ambalării.

4.4.2. Înlocuirea benzii de pe bara de etanșare

Instrumente necesare pentru înlocuire: bandă pentru temperaturi înalte, pensetă, o foaie metalică cu grosimea de 0,8 mm sau un ghiliu de tăiat tăieturi.

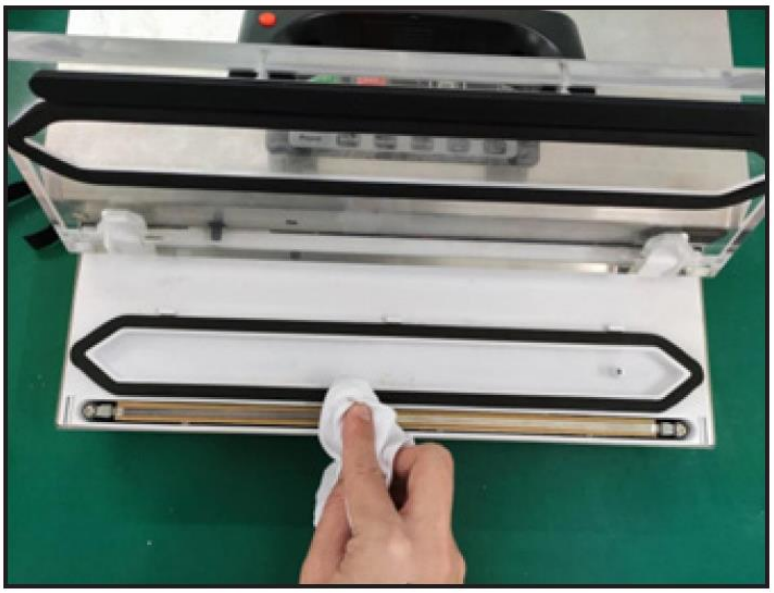
a) Folosiți o pensetă pentru a ridica banda la un capăt.



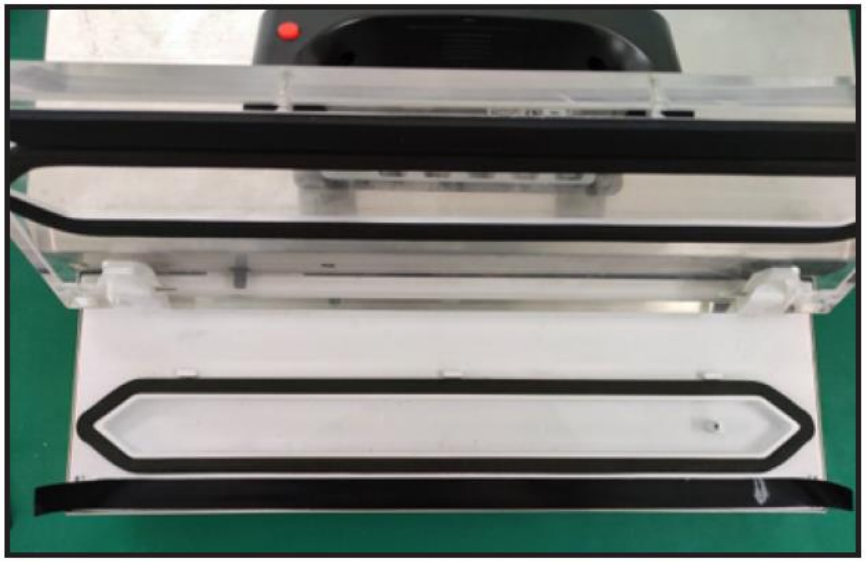
b) Îndepărtați complet banda.



c) Verificați dacă a mai rămas lipici în locul unde a fost amplasată banda. Dacă este necesar, curățați adezivul, de exemplu, cu o cârpă îmbibată în alcool.



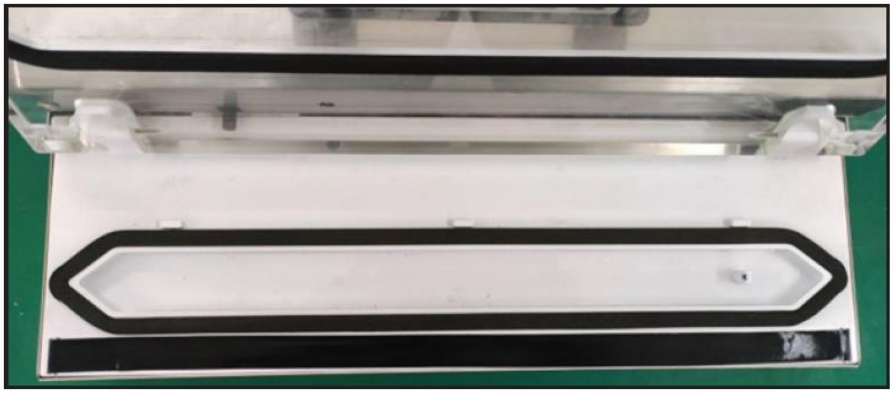
d) Lipiți noua bandă astfel încât să adere la banda de sudură și neteziți locul unde se află firul de încălzire. Nu este nevoie ca capetele benzii să fie lipite strâns. Lăsați aproximativ 10-15 mm de bandă slăbită la ambele capete.



e) Folosiți o foaie subțire de metal sau o eșantion cu crestături de 0,8 mm grosime și 10 mm lățime pentru a introduce banda în fantele de la ambele capete ale cablului de încălzire. Aveți grijă să nu folosiți prea multă forță, deoarece acest lucru poate provoca perforarea benzii.



f) Neteziți toată banda pentru a elimina bulele de aer și asigurați-vă că banda este bine atașată.



4.4.3. Depanare

Tabelul 3: Depanare

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
“E” “E2” / “E3” RCVG-41Afișajul arată (pentru model).	Dispozitivul s-a supraîncălzit.	Opriți dispozitivul și deconectați-l de la sursa de alimentare. Așteptați cel puțin 20 de minute înainte de a reporni dispozitivul.
Dispozitivul nu pornește.	Nu există conexiune la sursa de alimentare sau cablul de alimentare este deteriorat.	Verificați starea și conexiunea cablului de alimentare. Strângeți ștecherul sau înlocuiți cablul, în funcție de defecțiune.
Aparatul lasă mult aer în sacul de vidat.	Capătul sacului de vidat nu este în camera de vidat sau nu este așezat uniform. Dispozitivul sau sacul sunt murdare.	Asigurați-vă că sacul este introdus corect. Curățați dispozitivul sau înlocuiți sacul.

Sacul nu este strâns.	Marginile ascuțite ale produsului ar putea perfora sacul.	Înlocuiți sacul și repetați procesul de ambalare în vid.
Fructele/legumele sunt alterate.	Alimentele nu sunt opărite sau congelate corespunzător (producând gaz).	Deschideți sacul și consumați produsele dacă sunt potrivite pentru consum sau aruncați produsele. Nu le ambalați din nou.
Dispozitivul nu extrage aer din recipientele de vidat.	• Conexiune eronată a furtunului. • Reglare eronată a butonului de pe capacul recipientului. • Nu există spațiu liber în recipient. • Recipient/capac deteriorat	• Verificați conexiunea furtunului și apăsați dacă este necesar. • Setați butonul în poziția corectă. • Goliți recipientul până când se obține spațiul liber necesar. • Puneți la loc recipientul/capacul.

4.4.4. Eliminarea dispozitivelor uzate

Nu aruncați acest dispozitiv în sistemele de colectare a deșeurilor menajere. Predați-l la un punct de colectare și reciclare a dispozitivelor electrice. Verificați simbolul de pe produs, manualul de instrucțiuni și ambalaj. Materialele plastice utilizate pentru fabricarea dispozitivului pot fi reciclate în conformitate cu marcajele acestora. Alegând reciclarea, aduceți o contribuție semnificativă la protejarea mediului nostru.

Contactați autoritățile locale pentru informații despre centrul local de reciclare.

⚠

Ta uporabniški priročnik je bil preveden s strojnim prevajanjem. Potrudili smo se, da bi zagotovili točnost prevoda, vendar upoštevajte, da avtomatizirani prevodi niso popolni in niso namenjeni nadomestitvi človeških prevajalcev. Uradna različica uporabniškega priročnika je v angleščini. Morebitne razlike med prevedeno različico in izvirno angleščino niso pravno zavezujoče. Če imate kakršna koli vprašanja o točnosti prevoda, se obrnite na angleško različico, ki je uradna referenca. Več jezikovnih različic je na voljo na zahtevo prek info@expondo.com.

1. Tehnični podatki

Tabela 1: Tehnični podatki izdelka

Opis parametra	Vrednost parametra	
Ime izdelka	Vakuumski pakirni stroj	
Model	RCVG-40	RCVG-41
Nazivna napetost [V~] / frekvenca [Hz]	230 / 50	
Nazivna moč [W]	475	
Razred zaščite	I	
Največja širina zvitka/folije/varjenja [mm]	310	
Vakuumski tlak [mbar]	-942 (dvojna vakuumska črpalka z motorjem)	-968 (dvojna vakuumska črpalka z motorjem)
Dimenzije [širina x globina x višina; mm]	280 x 385 x 110	275 x 285 x 110
Teža [kg]	4,6	4,2

2. Splošni opis

Uporabniški priročnik je zasnovan tako, da vam pomaga pri varni in nemoteni uporabi naprave. Izdelek je zasnovan in izdelan v skladu s strogimi tehničnimi smernicami z uporabo najsodobnejših tehnologij in komponent. Poleg tega je izdelan v skladu z najstrožjimi standardi kakovosti.

NAPRAVE NE UPORABLJAJTE, ČE STE TEGA UPORABNIŠKEGA PRIROČNIKA TEMELJNO PREBRALI IN GA RAZUMELI.

Da bi podaljšali življenjsko dobo naprave in zagotovili nemoteno delovanje, jo uporabljajte v skladu s tem uporabniškim priročnikom in redno izvajajte vzdrževalna dela. Tehnični podatki in specifikacije v tem uporabniškem priročniku so posodobljeni. Proizvajalec si pridržuje pravico do sprememb, povezanih z izboljšanjem kakovosti. Naprava je zasnovana tako, da čim bolj zmanjša tveganja emisij hrupa, pri čemer upošteva tehnološki napredek in možnosti za zmanjšanje hrupa.

2.1. Legenda

Ikona	Opis
CE	Izdelek izpolnjuje ustrezne varnostne standarde.

	Pred uporabo preberite navodila.
	Izdelek je treba reciklirati.
	**OPOZORILO! ali POZOR! ali NE ZAPOMNITE!** Velja za dano situacijo. (splošni opozorilni znak)
	POZOR! Opozorilo pred električnim udarom!
	POZOR! Nevarnost zmečkanine rok!
	Naprava razreda I z dvojno izolacijo.
	POZOR! Vroča površina, nevarnost opeklin!
	Uporabljajte samo v zaprtih prostorih.



PROSIMO, UPOŠTEVAJTE! RISBE V TEM PRIROČNIKU SO ZGOLJ ILUSTRATIVNE IN SE LAHKO V NEKATERIH PODROBNOSTIH RAZLIKUJEJO OD DEJANSKEGA IZDELKA.

3. Varnost uporabe



POZOR! PREBERITE VSA VARNOSTNA OPOZORILA IN VSA NAVODILA. NEUPOŠTEVANJE OPOZORIL IN NAVODIL LAHKO POVZROČI ELEKTRIČNI UDAR, POŽAR IN/ALI HUDE POŠKODBE ALI CELO SMRT.

Izraza »naprava« ali »izdelek« se v opozorilih in navodilih uporabljata za:

Vakuumski pakirni stroj

3.1. Električna varnost

a) Vtič mora ustrezati vtičnici. Vtiča ne spreminjajte na noben način. Uporaba originalnih vtičev in ustreznih vtičnic zmanjša tveganje električnega udara.

b) Izogibajte se dotikanju ozemljenih elementov, kot so cevi, grelniki, kotli in hladilniki. Obstaja povečano tveganje električnega udara, če je ozemljena naprava izpostavljena dežju, pride v neposreden stik z mokro površino ali deluje v vlažnem okolju. Če voda vdre v napravo, poveča tveganje poškodbe naprave in električnega udara.

c) Naprave se ne dotikajte z mokrimi ali vlažnimi rokami.

d) Kabla uporabljajte samo za predvideno uporabo. Nikoli ga ne uporabljajte za prenašanje naprave ali za izvlečenje vtiča iz vtičnice. Kabel hranite stran od virov toplote, olja, ostrih robov ali gibljivih delov. Poškodovani ali zapleteni kabli povečajo tveganje električnega udara.

e) Če se uporabi naprave v vlažnem okolju ni mogoče izogniti, uporabite zaščitno stikalo na preostali tok (RCD). Uporaba zaščitnega stikala na preostali tok zmanjša tveganje električnega udara.

f) Naprave ne uporabljajte, če je napajalni kabel poškodovan ali kaže očitne znake obrabe. Poškodovan napajalni kabel mora zamenjati usposobljen električar ali servisni center proizvajalca.

g) Da bi se izognili električnemu udaru, kabla, vtiča ali naprave ne potapljajte v vodo ali druge tekočine. Naprave ne uporabljajte na mokrih površinah.

h) POZOR! SMRTONOSNA NEVARNOST! Med čiščenjem naprave nikoli ne potapljajte v vodo ali druge tekočine.

3.2. Varnost na delovnem mestu

a) Poskrbite, da bo delovno mesto čisto in dobro osvetljeno. Neurejeno ali slabo osvetljeno delovno mesto lahko povzroči nesreče. Pri delu z napravo poskušajte razmišljati vnaprej, opazujte dogajanje in uporabljajte zdrav razum.

b) Če odkrijete poškodbe ali nepravilno delovanje, napravo takoj izklopite in o tem obvestite nadzornika.

c) Če niste prepričani, ali naprava deluje pravilno, ali če odkrijete poškodbe, se obrnite na servisni center proizvajalca.

d) Popravila naprave lahko izvaja samo servisni center proizvajalca. Ne poskušajte popravljati sami!

e) V primeru požara uporabite gasilni aparat na prah ali ogljikov dioksid (CO2) (namenjen uporabi na električnih napravah pod napetostjo).

f) Otrokom ali nepooblaščenim osebam je vstop na delovno mesto prepovedan. Zaradi motenj pozornosti lahko pride do izgube nadzora nad napravo.

g) Redno preverjajte stanje varnostnih nalepk. Če so nalepke neberljive, jih je treba zamenjati.

h) Prosimo, shranite ta priročnik za poznejšo uporabo. Če napravo predate tretji osebi, ji je treba skupaj z njo izročiti tudi priročnik.

i) Embalažni elementi in majhne sestavne dele hranite na mestu, ki ni dostopno otrokom.

j) Napravo hranite izven dosega otrok in živali.

k) Če se naprava uporablja skupaj z drugo opremo, je treba upoštevati tudi preostala navodila za uporabo.



NE POZABITE! PRI UPORABI NAPRAVE ZAŠČITITE OTROKE IN DRUGE MIMOIDOČE.

3.3. Osebna varnost

a) Naprave ne uporabljajte, če ste utrujeni, bolni ali pod vplivom alkohola, narkotikov ali zdravil, ki lahko znatno zmanjšajo sposobnost upravljanja naprave.

b) Z napravo lahko rokujejo le fizično sposobne osebe, ki so z njo sposobne, ustrezno usposobljene, seznanjene s tem priročnikom in usposobljene na področju varnosti in zdravja pri delu.

c) Pri delu z napravo uporabljajte zdravo pamet in bodite pozorni. Začasna izguba koncentracije med uporabo naprave lahko povzroči resne poškodbe.

d) Naprava ni igrača. Otroke je treba nadzorovati, da se zagotovi, da se z napravo ne igrajo.

e) Med uporabo naprave ne vstavljajte rok ali drugih predmetov v napravo!

3.4. Varna uporaba naprave

a) Naprave ne uporabljajte, če stikalo »VKLOP/IZKLOP« ne deluje pravilno (naprave ne vklopi in izklopi). Naprave, ki jih ni mogoče vklopiti in izklopiti s stikalom »VKLOP/IZKLOP«, so nevarne, jih ne smete upravljati in jih je treba popraviti.

b) Pred začetkom nastavitev, čiščenja in vzdrževanja napravo izključite iz električnega omrežja. Takšen preventivni ukrep zmanjša tveganje nenamernega vklopa.

c) Ko naprave ne uporabljate, jo shranjujte na varnem mestu, stran od otrok in oseb, ki niso seznanjene z napravo in niso prebrale uporabniškega priročnika. Naprava lahko predstavlja nevarnost v rokah neizkušenih uporabnikov.

d) Napravo hranite v brezhibnem tehničnem stanju. Pred vsako uporabo preverite morebitne splošne poškodbe, še posebej preverite gibljive komponente glede razpok ali elementov ter morebitne druge poškodbe, ki bi lahko vplivale na varno delovanje naprave. Če odkrijete poškodbe, napravo pred uporabo izročite v popravilo.

e) Napravo hranite izven dosega otrok.

f) Popravilo ali vzdrževanje naprave naj izvajajo usposobljene osebe, pri čemer morajo uporabljati le originalne nadomestne dele. To zagotavlja varno uporabo.

g) Za zagotovitev brezhibnega delovanja naprave ne odstranjujte tovarniško nameščenih zaščitnih ščitnikov in ne odvijajte vijakov.

h) Pri prevozu in ravnanju z napravo med skladiščem in namembnim krajem upoštevajte načela varnosti in zdravja pri delu za ročni transport, ki veljajo v državi, kjer se bo naprava uporabljala.

i) Naprave med delom ne premikajte, ne nastavljajte in ne vrtite.

j) Med uporabo naprave ne puščajte brez nadzora.

k) Napravo redno čistite, da preprečite nabiranje trdovratne umazanije.

l) Ne delajte hkrati na dveh obdelovancih.

m) Naprava ni igrača. Otroci brez nadzora odrasle osebe ne smejo čistiti in vzdrževati živil.

n) Prepovedano je posegati v strukturo naprave, da bi spremenili njene parametre ali konstrukcijo.

o) Napravo hranite stran od virov ognja in toplote.

p) Ne prekoračite najvišjega dovoljenega delovnega tlaka!

q) Ne prekrivajte prezračevalnih odprtin!

r) Preden zaužijete vakuumsko pakirano hrano, preverite, ali je kljub embalaži pokvarjena.

s) Varno shranjevanje živil poteka pri nizkih temperaturah (priporočena temperatura shranjevanja <4 °C). Za dolgotrajno shranjevanje je treba živila po pakiranju zamrzniti.

t) Ne pakirajte z vakuumom in ne shranjujte živil s pretečenim rokom trajanja.

u) Napravo priključite samo na ozemljene vire napajanja. Za priključitev naprave ne uporabljajte podaljškov.

v) Uporabljajte vrečke in dodatke, namenjene vakuumskemu pakiranju.

w) Izdelke s kratkim rokom uporabnosti zamrznite, zato jih ni priporočljivo vakuumirati.

x) Priporočljivo je, da med vsako uporabo naprave naredite 20-sekundne premore.

y) Ne dotikajte se tesnilnega traku! Med vstavljanjem/odstranjevanjem vakuumske vrečke bodite še posebej previdni.

z) “SEAL”Da se izognete opeklinam rok, pritisnite gumb. Naprava se v tem načinu ne segreje.

aa) Pokrova ne odpirajte na silo. Če pri odpiranju pokrova naletite na upor, počakajte, da se tlak stabilizira.



POZOR! KLJUB VARNI ZASNOVI NAPRAVE IN NJENIM ZAŠČITNIM FUNKCIJAM TER UPORABI DODATNIH ELEMENTOV, KI ŠČITIJO UPORABNIKA, OBSTAJA PRI UPORABI NAPRAVE MANJŠE TVEGANJE ZA NESREČO ALI POŠKODBO. PRI UPORABI NAPRAVE BODITE POZORNI IN UPORABLJAJTE ZDRAVO PAMET.

4. Navodila za uporabo

Naprava je namenjena vakuumskemu pakiranju živil s pomočjo sesanja zraka iz tesne vrečke in po njenem zaprtju.

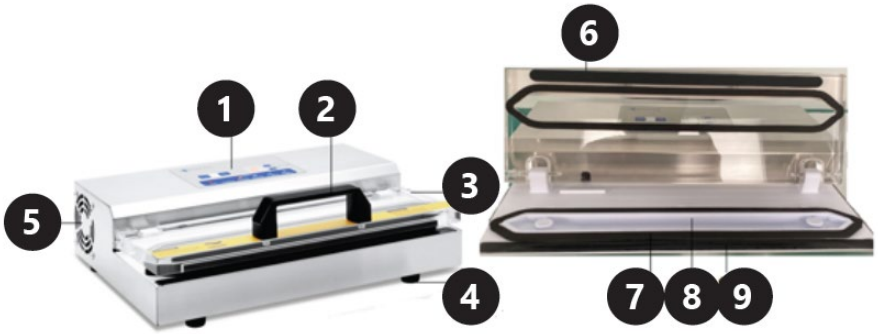
Izdelek je namenjen samo za domačo uporabo.

Uporabnik je odgovoren za morebitno škodo, ki nastane zaradi nenamerne uporabe naprave.

4.1. Opis naprave

4.1.1. Pregled izdelka

RCVG-40



1) Nadzorna plošča
2) Ročaj
3) Pokrov
4) Noga ventilatorja
5) Ventilator
6) Zatezni trak
7) Tesnilo vakuumske komore
8) Vakuumska komora
9) Tesnilni trak

RCVG-41



1) Nadzorna plošča
2) Noga ventilatorja
3) Pokrov
4) Zatezni trak

5) Zaponka

6) Tesnilo vakuumske komore

7) Vakuumska komora

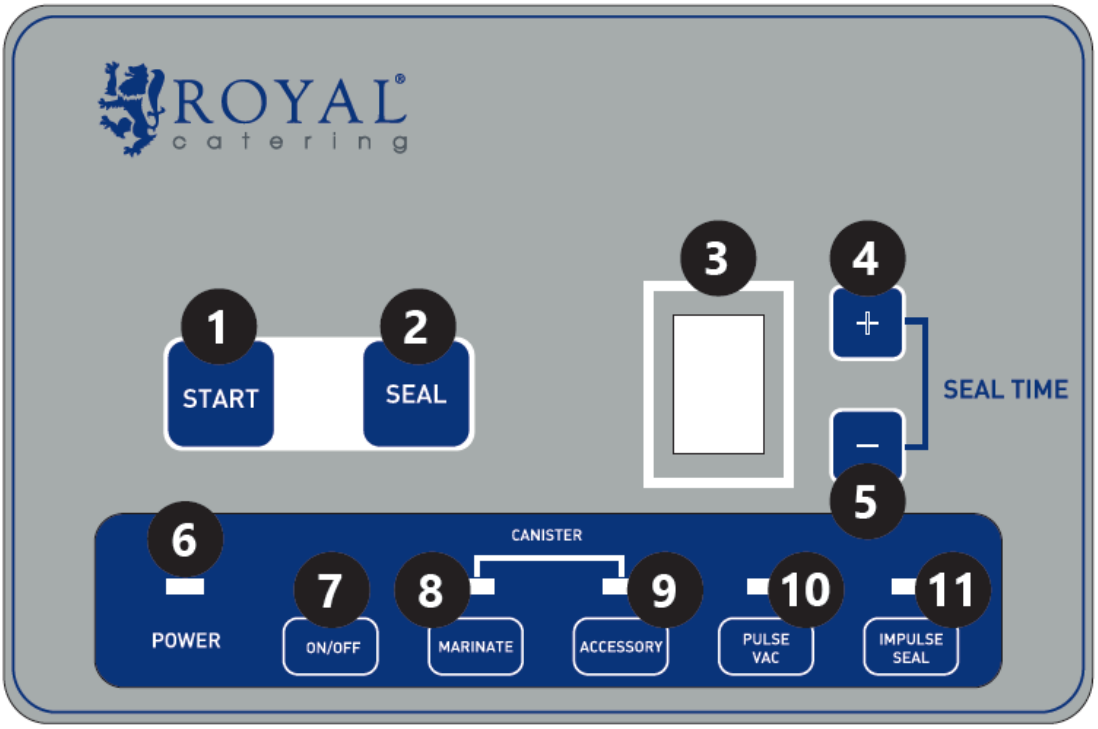
8) Vtičnica zaponke

9) Tesnilni trak

10) Nadzorna plošča

4.1.2. Samodejno vakuumsko pakiranje

RCVG-40



1) Zapiranje vrečk

2) Zapiranje vrečk

3) Prikaz napredka postopka

4) Povečanje časa varjenja

5) Zmanjšanje časa varjenja

6) Gumb za signalno lučko delovanja

7) ON/OFF gumb

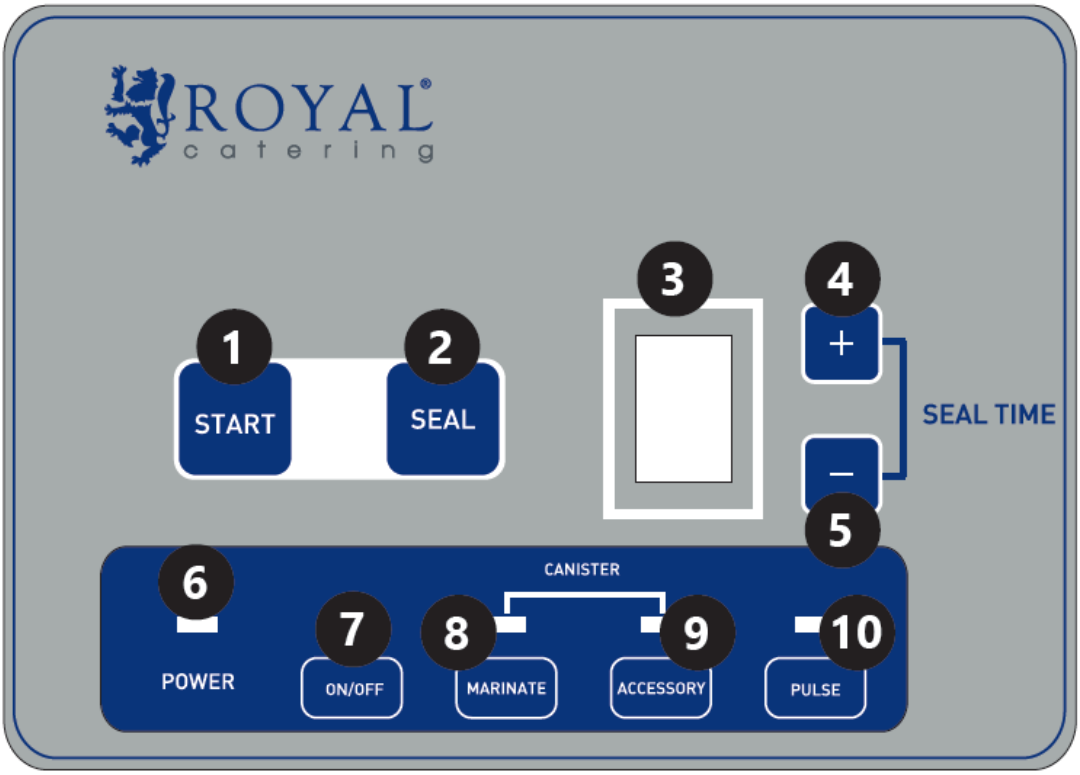
8) Način mariniranja

9) Sesanje zraka iz dodatkov

10) Način pulzirajočega pakiranja

11) Normalni način varjenja

RCVG-41



1) Samodejno vakuumsko pakiranje

2) Varjenje vrečk

3) Prikaz napredka postopka

4) Podaljšanje časa varjenja

5) Zmanjšanje časa varjenja

6) Gumb za signalno lučko delovanja

7) ON/OFF gumb

8) Način mariniranja

9) Sesanje zraka iz dodatkov

10) Način pulzirajočega pakiranja

4.2. Priprava za uporabo

4.2.1. Lokacija naprave

Temperatura okolja ne sme biti višja od 40 °C, relativna vlažnost pa mora biti manjša od 85 %. Zagotovite dobro prezračevanje prostora, v katerem se naprava uporablja. Med vsako stranjo naprave in steno ali drugimi predmeti mora biti vsaj 10 cm razdalje. Napravo vedno uporabljajte,

ko je postavljena na ravno, stabilno, čisto, ognjevarno in suho površino ter izven dosega otrok in oseb z omejenimi duševnimi in senzoričnimi funkcijami. Napravo namestite tako, da boste imeli vedno dostop do napajalnega vtiča. Napajalni kabel, priključen na napravo, mora biti pravilno ozemljen in ustrezati tehničnim podatkom na nalepki izdelka.

Pred prvo uporabo razstavite napravo in vse njene sestavne dele ter jih očistite.

4.2.2. Oparenje

Zelenjavo je treba pred vakuumskim pakiranjem oparit. Ta postopek ustavi učinek encimov, ki vplivajo na izgubo okusa, barve in teksture.

Sledite spodnjim korakom za opekline:

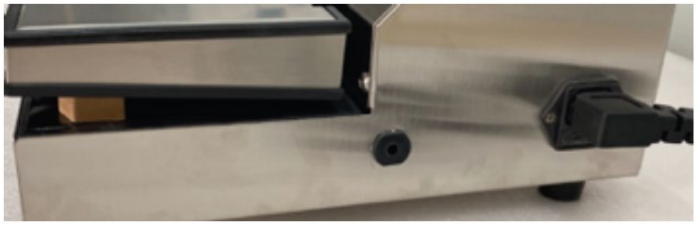
1) Zelenjavo dajte v vrelo vodo ali v mikrovalovno pečico, dokler ni kuhana, vendar še vedno hrustljava.
2) Zelenjavo potopite v hladno vodo, da ustavite postopek kuhanja.
3) Pred vakuumskim pakiranjem zelenjavo osušite (npr. s papirnato brisačo).
4) Ohrovt (brokoli, ohrovt, zelje, cvetača, ohrovt, repa) med shranjevanjem naravno oddaja pline. Zato ga je treba po oparjenju shranjevati samo v zamrzovalniku.

4.3. Uporaba naprave

4.3.1. Zagon naprave

1) Priključite napajalni kabel.
   a) Odstranite folijo s kabla.
   b) Vstavite 3-pinski konec v vtičnico na strani naprave [1].





2) Napravo priključite na električno napajanje.

a) Vstavite napajalni kabel v vtičnico.

3) ON/OFF Pritisnite gumb. Prikazal se bo zadnji shranjeni čas varjenja. Ventilator se bo zagnal. Po 10 minutah mirovanja se bo zaslon izklopil in ventilator bo prenehal delovati.

4) Izberite želeno funkcijo.

4.3.2. Funkcije naprave

4.3.2.1. Vakuumsko pakiranje s folijo

a) Izberite zvitek folije ustrezne širine.

b) Začetek folije namestite vzdolž varilnega traku in zaprite pokrov.

c) "SEAL" Pritisnite gumb. Naprava bo štela stopnje od 9 do 0, kjer 0 pomeni, da je varjenje končano.

d) ON/OFF Pritisnite gumb, da ustavite postopek (če je potrebno).

e) Ko je postopek končan, se bo pokrov samodejno odprl. Nato odstranite folijo in preverite kakovost varjenja.

f) Če je varjenje pravilno, prilagodite velikost folije izdelku, ki ga želite zapakirati. Pustite 4,5 cm prostega prostora in folijo odrežite.

g) Ko izdelek namestimo v folijo, nadaljujte kot pri vakuumskem pakiranju z vrečkami (točka 2 spodaj).

4.3.2.2. Vakuumsko pakiranje z vakuumskimi vrečkami:

a) Izberite ustrezno vakuumsko vrečko.

b) Izdelek položite v vrečko.

c) V vrečki pustite 4,5 cm prostega prostora.

d) En konec vrečke namestite vzdolž tesnila vakuumske komore.

e) Zaprite pokrov.

f) "START" Pritisnite gumb. Naprava bo začela cikel vakuumskega pakiranja. Zaslon bo začel šteti faze od 9 do 0, kjer 0 pomeni konec postopka.

g) Ko je postopek končan, bo naprava samodejno začela cikel varjenja.

h) Po zaključku se bo pokrov odprl. Nato odstranite vrečko in preverite kakovost varjenja. "SEAL" Po potrebi ponovite cikel varjenja (z gumbom).

4.3.2.3. Funkcija pulzirajočega vakuumskega pakiranja.

Vakuumsko pakiranje in visok tlak lahko uničita občutljive izdelke. Za takšne izdelke je priporočljiva funkcija pulzirajočega vakuumskega pakiranja, saj omogoča nadzor nad časom in vrednostjo vakuuma ter preprečuje zmečkanje izdelka. To funkcijo lahko uporabite za pakiranje sočnih izdelkov, da preprečite stiskanje tekočin in izsušitev izdelka.

a) Izberite ustrezno vakuumsko vrečko.

b) Izdelek položite v vrečko.

c) V vrečki pustite 4,5 cm prostega prostora.

d) En konec vrečke namestite vzdolž tesnila vakuumske komore.

e) Zaprite pokrov.

f) “PULSE” Pritisnite gumb. Naprava bo zagnala cikel vakuumskega pakiranja.

g) “PULSE” Ponovno pritisnite gumb, da ustavite cikel, kar bo omogočilo znižanje podtlaka in upočasnilo postopek. “PULSE” Ponovno pritisnite gumb, da ponovno vzpostavite delovanje. Ponavljajte, dokler ne dosežete želenega učinka. Bolj občutljiv kot je izdelek, pogosteje se postopek ustavi in ponovna vzpostavitev je potrebna.

h) “SEAL” Ko dosežete želeni učinek, pritisnite gumb za zapiranje vrečke.

i) Po končanem postopku se bo pokrov odprl. Nato odstranite vrečko in preverite kakovost tesnjenja. Po potrebi ponovite cikel tesnjenja.

4.3.2.4. Vakuumsko pakiranje v posode

a) Izdelek položite v vakuumsko vrečko.

b) Prepričajte se, da je pokrov posode suh in da v režah v pokrovu in na vrhu posode ni drobtin ali ostankov. Zaprite posodo.

c) Na pokrovu posode se nahaja gumb. Obrnite ga v položaj za odstranjevanje zraka (razlikuje se med posodami).

d) Priključite dodatno cev iz vtičnice v napravi [1] v vtičnico v posodi.



e) “ACCESSORY” Pritisnite gumb. Nežno pritisnite pokrov posode. Naprava bo začela odstranjevati zrak.

f) Po končanem postopku se bo naprava samodejno preklopila v stanje pripravljenosti.

g) Obrnite gumb na pokrovu posode v položaj, ki blokira dovod/izhod zraka.

h) Odklopite cev.

i) Posodo shranite v hladilniku.

j) Če želite odpreti posodo, obrnite gumb na pokrovu posode v položaj, ki je odgovoren za odpiranje.

POZOR! Posodo po praznjenju izdelka temeljito očistite. Čisto vakuumsko posodo lahko uporabite večkrat.

4.3.2.5. Način mariniranja

Način mariniranja živil s pomočjo vakuumske posode se izvaja v dveh ciklih: hitro mariniranje (15 min) in normalno mariniranje (27 min). Funkcija je izmenično ponavljanje cikla sesanja zraka in nato izpuščanja zraka v posodo, s čimer se zagotovi optimalna raven nasičenosti z marinado v najkrajšem možnem času.

a) Izdelek položite v vakuumsko vrečko.

b) Prepričajte se, da je pokrov posode suh in da reže v pokrovu in na vrhu posode ne vsebujejo drobtin ali ostankov. Zaprite posodo.

c) Na pokrovu posode se nahaja gumb. Obrnite ga v položaj, ki je odgovoren za odpiranje dovoda zraka.

d) Priključite dodatno cev iz vtičnice v napravi [1] na vtičnico v posodi.



e) “MARINATE” Pritisnite gumb. Izberite želeni cikel: hitro (gumb pritisnite samo enkrat), normalno (gumb pritisnite dvakrat). Izbrani cikel se bo prikazal na zaslonu: 1 – hitro mariniranje, 2 – normalno mariniranje.

f) “START” Pritisnite gumb. Nežno pritisnite pokrov posode.

g) Naprava bo začela šteti faze od 5 do 0, kjer 0 pomeni konec postopka. Sesanje se bo v primeru hitrega cikla mariniranja končalo po 4 minutah, v primeru normalnega cikla mariniranja pa po 8 minutah.

h) Po končanem sesanju bo izsesani zrak v obliki marinade vstopil v posodo. Zaslon bo začel šteti faze od 5 do 1. Štetje se bo končalo po 30 sekundah.

i) Naprava bo ponovno zagnala sesanje zraka.

j) Zgoraj opisani cikli se bodo ponavljali, dokler način mariniranja ni končan.

k) Po končanem mariniranju bo na zaslonu prikazana vrednost 0.

l) Obrnite gumb na pokrovu posode v položaj, ki je odgovoren za zapiranje dovoda/izhoda zraka.

m) Odklopite cev.

4.3.2.6. Zapiranje odprtih steklenic z vakuumskim pokrovčkom

Funkcija, uporabna za odprte steklenice z vinom, jedilnim oljem, sokom itd.

a) Steklenico zaprite z vakuumskim pokrovčkom. Med dnom pokrovčka in površino tekočine v steklenici pustite najmanj 2,5 cm prostora.

b) Priključite dodatno cev iz vtičnice v napravi [1] na vtičnico v pokrovčku.

c) “ACCESSORY” Pritisnite gumb. Naprava bo začela odstranjevati zrak iz steklenice.

d) Po končanem postopku se bo naprava samodejno preklopila v stanje pripravljenosti.

e) Odklopite cev.

f) Steklenico shranite v navpičnem položaju. Pazite, da tekočina v steklenici ne pride v stik s pokrovčkom.

g) Če želite odpreti steklenico, odstranite pokrovček.

4.3.2.7. Običajno tesnjenje

Funkcija je uporabna, kadar vakuumsko tesnjenje ni potrebno.

a) Nastavite čas tesnjenja s tipkama »+« in »–«.

b) “IMPULSE SEAL” Pritisnite gumb.

c) Konec vrečke namestite vzdolž varilnega traku.

d) Zaprite pokrov in nežno pritisnite.

e) Naprava bo začela samodejno variti. Zaslon bo začel odštevati čas od začetka do 0, kar pomeni konec postopka.

f) Odprite pokrov in preverite kakovost varjenja.

g) ON/OFF Pritisnite gumb za izhod iz običajnega načina varjenja.

OPOMBA: V primeru velikega števila vrečk za zapiranje je priporočljivo, da čas zapiranja nastavite čim krajši, da preprečite pregrevanje ali taljenje vrečke.

4.3.3. Informacije o vakuumski opremi

4.3.3.1. Vakuumske posode

a) Dovoljene so samo posode, namenjene delovanju pod tlakom. Druge nezdružljive posode se lahko poškodujejo.

b) Izdelek ohladite, preden ga položite v posodo.

c) Posod z vsebino ne zamrzujte. Najnižja priporočena temperatura shranjevanja živil v vakuumski posodi je -18 °C.

d) Nekaj sekund preden začnete vsesovati zrak iz posode, za boljši učinek nežno pritisnite na pokrov posode.

e) Pokrova posode ni mogoče postaviti v mikrovalovno pečico ali pomivalni stroj. Pomiti ga je treba ročno. Posodo lahko pomivate v pomivalnem stroju in postavite v mikrovalovno pečico, če nastavljena temperatura ne presega 100 °C.

f) Če v povezovalno cev z vakuumskim pakirnim strojem pride tekočina ali drobtine izdelka, jo sperite s toplo vodo. Pred čiščenjem se prepričajte, da cev ni priključena na napravo ali posodo.

g) Praškaste ali zrnate izdelke je treba pred sesanjem prekriti s papirnato brisačo, da preprečite vdor delcev izdelka v sistem.

h) Za konzerviranje izdelkov ne uporabljajte vakuumske posode.

4.3.3.2. Vakuumske vrečke

a) Izdelki, namenjeni pakiranju v vakuumske vrečke, morajo biti čim bolj sveži.

b) Občutljive in vlažne izdelke je treba pred vakuumskim pakiranjem zamrzniti. Izdelke, kot so meso, jagodičevje ali kruh, lahko zamrznete 24 ur pred pakiranjem. Priporočljivo je, da je izdelek pred vakuumskim pakiranjem trd.

c) Nezamrznjeno meso je treba pred pakiranjem položiti v papirnato brisačo. To bo preprečilo izsušitev izdelka.

d) Tekoče izdelke, kot so juhe, golaž ali enolončnice, je treba pred pakiranjem ohladiti in rahlo zamrzniti v skledi ali na pladnju za ledene kocke.

e) Izdelke z ostrimi robovi, kot so kosti, riž in testenine, je treba pred pakiranjem zaviti v papirnato brisačo, da preprečite luknje v vrečki.

f) Vakuumske vrečke so izdelki za večkratno uporabo. Lahko jih daste v vrelo vodo ali v mikrovalovno pečico, vendar se takšnih vrečk ne sme več uporabljati za vakuumsko ponovno pakiranje, prav tako vrečk, ki so se uporabljale za shranjevanje rib ali spolzkih in mastnih izdelkov.

g) Ne pozabite pred vakuumskim pakiranjem opariti zelenjave.

4.3.4. Shranjevanje živil

Tabela 2: Čas shranjevanja živil

Izdelek	**Shranjevanje vakuumsko pakiranih izdelkov v zamrzovalniku**	**Shranjevanje vakuumsko pakiranih izdelkov v hladilniku**	**Normalno shranjevanje**
Govedina in teletina	1–3 leta	1 mesec	1–2 tedna
Mleto meso	1 leto		
Svinjina	2–3 leta	2–4 tedne	1 teden
Ribe	2 leti	2 tedna	3–4 dni
Perutnina	2–3 leta	2–4 tedne	1 teden
Prekajeno meso	3 leta	6–12 tednov	2–4 tedne
Sveže poparjeni izdelki	2–3 leta	2–4 tedne	1–2 tedna
Sadje	2–3 leta	2 tedna	3–4 dni
Trdi sir	6 mesecev	6–12 tednov	2–4 dni
Narezki	Ni priporočljivo		1–2 tedna
Testenine	6 mesecev	2–3 tedne	1 teden

4.3.5. Druge uporabe vakuumsko pakirnega stroja

4.3.5.1. Hladen obkladek

a) Vakuumsko vrečko do polovice napolnite z vodo.

b) Dodajte nekaj žlic alkohola.

c) Vrečko zaprite (brez sesanja zraka!).

d) Postavite v zamrzovalnik.

e) Alkohol preprečuje zmrzovanje vode. Posledično lahko po odstranitvi iz zamrzovalnika dobite fleksibilen hladilni obkladek za boleče poškodbe.

4.3.5.2. Organizator

Majhne predmete, kot so vijaki, pokrovi itd., lahko tudi vakuumsko zapakirate, kar bo omogočilo vzdrževanje reda, npr. v garaži, in preprečilo izgubo majhnih delov.

4.3.5.3. Preprečuje oksidacijo

Ta funkcija bo ohranila srebro, kot je vakuumsko pakiran nakit, v dobrem stanju in preprečila njegovo potemnenje.

4.3.5.4. Popotniški spremljevalec

Preden se odpravite na daljše potovanje, lahko spakirate že pripravljene obroke za s seboj, pa tudi majhne uporabne predmete, kot so vžigalice ali zemljevid, ki se med vakuumskim pakiranjem ne bodo zmočili.

4.4. Čiščenje in vzdrževanje

4.4.1. Splošna navodila

a) Pred vsakim čiščenjem, nastavitvijo ali zamenjavo dodatne opreme ali če naprave ne uporabljate, izključite omrežni vtič in pustite, da se naprava popolnoma ohladi.

b) Pred čiščenjem ali pospravljanjem napravo vedno izključite iz električnega omrežja.

c) Za čiščenje površine uporabljajte samo nekorozivna čistila.

d) Za čiščenje naprave uporabljajte samo blaga, živilom varna čistila.

e) Po čiščenju naprave je treba vse dele pred ponovno uporabo popolnoma posušiti.

f) Napravo shranjujte na suhem in hladnem mestu, zaščiteno pred vlago in neposredno sončno svetlobo.

g) Napravo je treba redno pregledovati, da se preveri njena tehnična učinkovitost in odkrijejo morebitne poškodbe.

h) Za čiščenje uporabljajte mehko krpo.

i) Za čiščenje ne uporabljajte ostrih in/ali kovinskih predmetov (npr. žične krtače ali kovinske lopatice), ker lahko poškodujejo površinski material naprave.

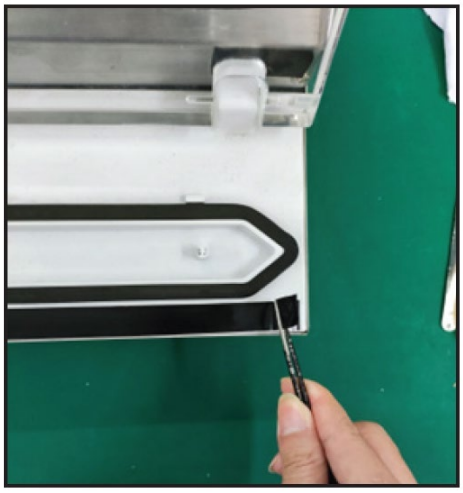
j) Naprave ne čistite s kislimi snovmi, sredstvi za medicinske namene, razredčili, gorivom, olji ali drugimi kemičnimi snovmi, ker lahko poškodujejo napravo.

k) RCVG-41Pri modelu je mogoče odstraniti tesnilo poleg komore, da obrišete tekočine in ostanke, ki so med pakiranjem morda ušli iz vakuumske vrečke.

4.4.2. Zamenjava traku na varilni palici

Orodja, potrebna za zamenjavo: visokotemperaturni trak, pinceta, 0,8 mm debela pločevina ali rezalni merilnik.

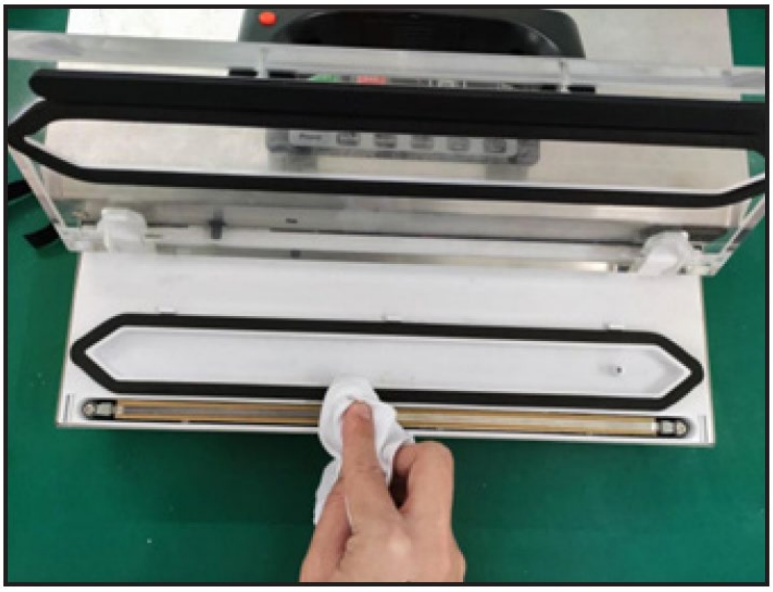
a) S pinceto dvignite trak na enem koncu.



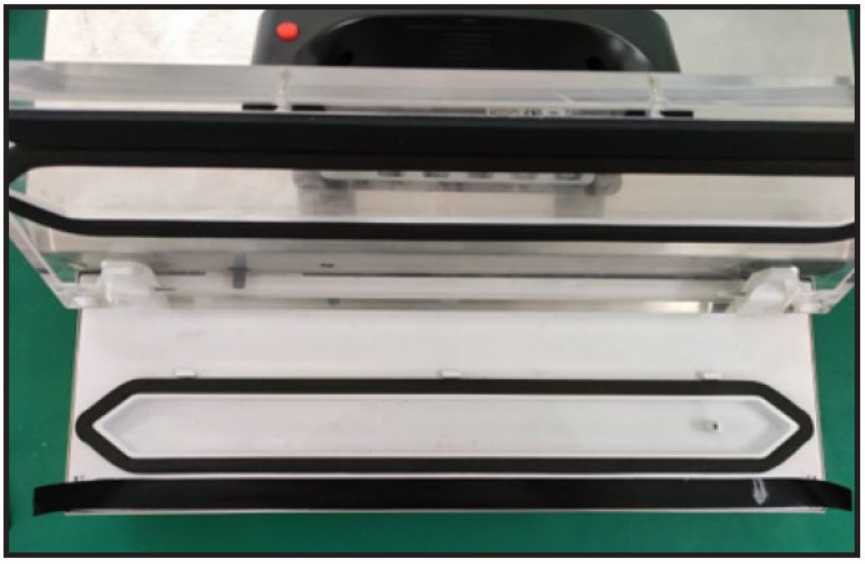
b) Popolnoma odstranite trak.



c) Preverite, ali je na mestu, kjer je bil trak, ostalo še kaj lepila. Po potrebi očistite lepilo, na primer s krpo, namočeno v alkohol.



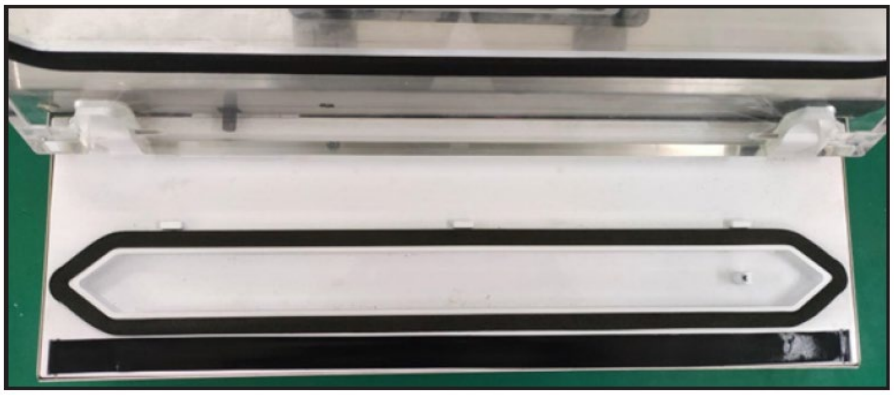
d) Novi trak prilepite tako, da se oprime varilnega traku, in zgladite mesto, kjer se nahaja grelna žica. Koncev traku ni treba tesno lepiti. Na obeh koncih pustite približno 10–15 mm ohlapnega traku.



e) Za vstavljanje traku v reže na obeh koncih grelnega kabla uporabite tanko kovinsko ploščo ali merilnik z režami debeline 0,8 mm in širine 10 mm. Pazite, da ne uporabite premočne sile, saj lahko s tem trak prebodete.



f) Zgladite ves trak, da odstranite zračne mehurčke, in se prepričajte, da je trak dobro pritrjen.



4.4.3. Odpravljanje težav

Tabela 3: Odpravljanje težav

Težava	Možen vzrok	Rešitev
“E” “E2” / “E3” RCVG-41Na zaslonu se prikaže (za model).	Naprava se je pregrela.	Izklopite napravo in jo izključite iz električnega omrežja. Preden napravo ponovno zaženete, počakajte vsaj 20 minut.
Naprava se ne vklopi.	Ni povezave z virom napajanja ali pa je napajalni kabel poškodovan.	Preverite stanje in povezavo napajalnega kabla. Privijte vtič ali zamenjajte kabel, odvisno od napake.
Naprava pušča v vakuumski vrečki veliko zraka.	Konec vakuumske vrečke ni v vakuumski komori ali ni enakomerno nameščen. Umazana naprava ali vrečka.	Prepričajte se, da je vrečka pravilno vstavljena. Očistite napravo ali zamenjajte vrečko.
Vrečka ni tesna.	Ostri robovi izdelka lahko prebodejo vrečko.	Zamenjajte vrečko in ponovite postopek vakuumiranja.

Sadje/zelenjava je pokvarjeno.	Hrana ni pravilno oparjena ali zamrznjena (nastaja plin).	Odprite vrečko in porabite izdelke, če so primerni za uživanje, ali pa jih zavrzite. Ne pakirajte jih ponovno.
Naprava ne vsesava zraka iz vakuumskih posod.	• Napačna povezava cevi. • Napačna nastavitev gumba na pokrovu posode. • V posodi ni prostega prostora. • Poškodovana posoda/pokrov	• Preverite povezavo cevi in jo po potrebi pritisnite. • Gumb nastavite v pravilen položaj. • Izpraznite posodo, dokler ne dobite potrebnega prostega prostora. • Ponovno namestite posodo/pokrov.

4.4.4. Odstranjevanje rabljenih pripomočkov

Te naprave ne odvrzite med komunalne odpadke. Oddajte jo na zbirališču električnih in drugih naprav. Preverite simbol na izdelku, v navodilih za uporabo in na embalaži. Plastiko, iz katere je izdelana naprava, je mogoče reciklirati v skladu z oznakami. Z odločitvijo za recikliranje pomembno prispevate k varstvu našega okolja.

Za informacije o lokalnem centru za recikliranje se obrnite na lokalne oblasti.

ROYAL
catering

UMWELT – UND ENTSORGUNGSHINWEISE

Hersteller an Verbraucher

Sehr geehrte Damen und Herren,

gebrauchte Elektro – und Elektronikgeräte dürfen gemäß europäischer Vorgaben **[1]** nicht zum unsortierten Siedlungsabfall gegeben werden, sondern müssen getrennt erfasst werden. Das Symbol der Abfalltonne auf Rädern weist auf die Notwendigkeit der getrennten Sammlung hin. Helfen auch Sie mit beim Umweltschutz. Sorgen Sie dafür, dieses Gerät, wenn Sie es nicht mehr weiter nutzen wollen, in die hierfür vorgesehenen Systeme der Getrenntsammlung zu geben.



In Deutschland sind Sie gesetzlich **[2]** verpflichtet, ein Altgerät einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Die öffentlich – rechtlichen Entsorgungsträger (Kommunen) haben hierzu Sammelstellen eingerichtet, an denen Altgeräte aus privaten Haushalten ihres Gebietes für Sie kostenfrei entgegengenommen werden. Möglicherweise holen die rechtlichen Entsorgungsträger die Altgeräte auch bei den privaten Haushalten ab.

Bitte informieren Sie sich über Ihren lokalen Abfallkalender oder bei Ihrer Stadt – oder Gemeindeverwaltung über die in Ihrem Gebiet zur Verfügung stehenden Möglichkeiten der Rückgabe oder Sammlung von Altgeräten.

[1] RICHTLINIE 2002/96/EG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES ÜBER ELEKTRO – UND ELEKTRONIK – ALTGERÄTE

[2] Gesetz über das Inverkehrbringen, die Rücknahme und die umweltverträgliche Entsorgung von Elektro – und Elektronikgeräten (Elektro – und Elektronikgerätegesetz – ElektroG).

Utylizacja produktu

Produkty elektryczne i elektroniczne po zakończeniu okresu eksploatacji wymagają segregacji i oddania ich do wyznaczonego punktu odbioru. Nie wolno wyrzucać produktów elektrycznych razem z odpadami gospodarstwa domowego. Zgodnie z dyrektywą WEEE 2012/19/UE obowiązującą w Unii Europejskiej, urządzenia elektryczne i elektroniczne wymagają segregacji i utylizacji w wyznaczonych miejscach. Dbając o prawidłową utylizację, przyczyniasz się do ochrony zasobów naturalnych i zmniejszasz negatywny wpływ oddziaływania na środowisko, człowieka i otoczenie. Zgodnie z krajowym prawodawstwem, nieprawidłowe usuwanie odpadów elektrycznych i elektronicznych może być karane!

For the disposal of the device please consider and act according to the national and local rules and regulations.

CONTACT

expondo Polska sp. z o.o. sp. k.

ul. Nowy Kisielin – Innowacyjna 7
66-002 Zielona Góra | Poland, EU

e-mail: info@expondo.com