


BROWIN
— ROK ZAŁ. 1979 —

- INSTRUKCJA OBSŁUGI - ZGRZEWARKA PRÓŻNIOWA



No 320600

<h1>JEZYKI</h1>	<p>INSTRUKCJA OBSŁUGI – ZGRZEWARKA PRÓŻNIOWA</p> <p>PL - 3</p>	<p>USER MANUAL VACUUM SEALER</p> <p>GB - 7</p>
	<p>BEDIENUNGSANLEITUNG – Vakuumiergerät</p> <p>DE - 11</p>	<p>РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ – ВАКУУМНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА</p> <p>RUS - 15</p>
<p>NAUDOJIMO INSTRUKCIJA – VAKUUMINIS SANDARIKLIS</p> <p>LT - 20</p>	<p>LIETOŠANAS PAMĀCĪBA – VAKUUMA IERAKOŠANAS IERĪCE</p> <p>LV - 24</p>	<p>VAAKUMPAKENDAJA KASUTUSJUHEND</p> <p>EE - 28</p>
<p>INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE – APARAT DE VIDAT</p> <p>RO - 33</p>	<p>NÁVOD K OBSLUZE – VAKUOVÁ SVÁŘEČKA FÓLÍÍ</p> <p>CZ - 37</p>	<p>NÁVOD NA OBSLUHU – VÁKUOVÁ BALIČKA</p> <p>SK - 41</p>
<p>NOTICE D'UTILISATION - APPAREIL DE MISE SOUS VIDE</p> <p>FR - 46</p>	<p>ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ – ВАКУУМНИЙ ПАКУВАЛЬНИК</p> <p>UA - 51</p>	<p>HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ - VÁKUUMOS FÓLIAHEGESZTŐ</p> <p>HU - 55</p>



INSTRUKCJA OBSŁUGI ZGRZEWARKA PRÓŻNIOWA

Zgrzewarka próżniowa do żywności, przystosowana do zgrzewania folii/rękawów moletowych o max szerokości 28 cm. To wielofunkcyjne urządzenie pozwala nie tylko na przedłużanie świeżości produktów spożywczych i przygotowanych potraw, ale także na przyrządzanie dań metodą sous-vide, czyli „w próżni”. Jest to technika gotowania mięs, ryb oraz innych produktów spożywczych w szczelnie, próżniowo zamkniętych plastikowych torebkach (w kąpeli wodnej lub parowej) – w temperaturze, która nie przekracza 100°C. Zgrzewarka umożliwia zgrzewanie woreczków, które świetnie sprawdzą się również podczas przygotowywania wędlin dojrzewających oraz peklowania mięs na sucho (co przyspiesza proces przygotowania).

Pakowanie próżniowe pozwala Ci na wydłużenie okresu trwałości produktów spożywczych, zabezpieczy je przed zmianą wilgotności i przenikaniem aromatów oraz zahamuje rozwój bakterii tlenowych.

Z niniejszą instrukcją należy się dokładnie zapoznać przed użyciem urządzenia i zachować ją do wglądu na przyszłość.

Zestaw zawiera:

1. Zgrzewarkę próżniową zaopatrzoną w miejsce do chowania kabla i nóżki antypoślizgowe - długość kabla: 140 cm;
 - w tylnej klapie urządzenia wbudowany nożyk do obcinania folii.
2. Folię moletową – posiadającą głęboki wzór przetłoczeń opracowany dla wygodniejszego i szybszego odsysania powietrza.
 - długość: 3 m;
 - szerokość: 28 cm.

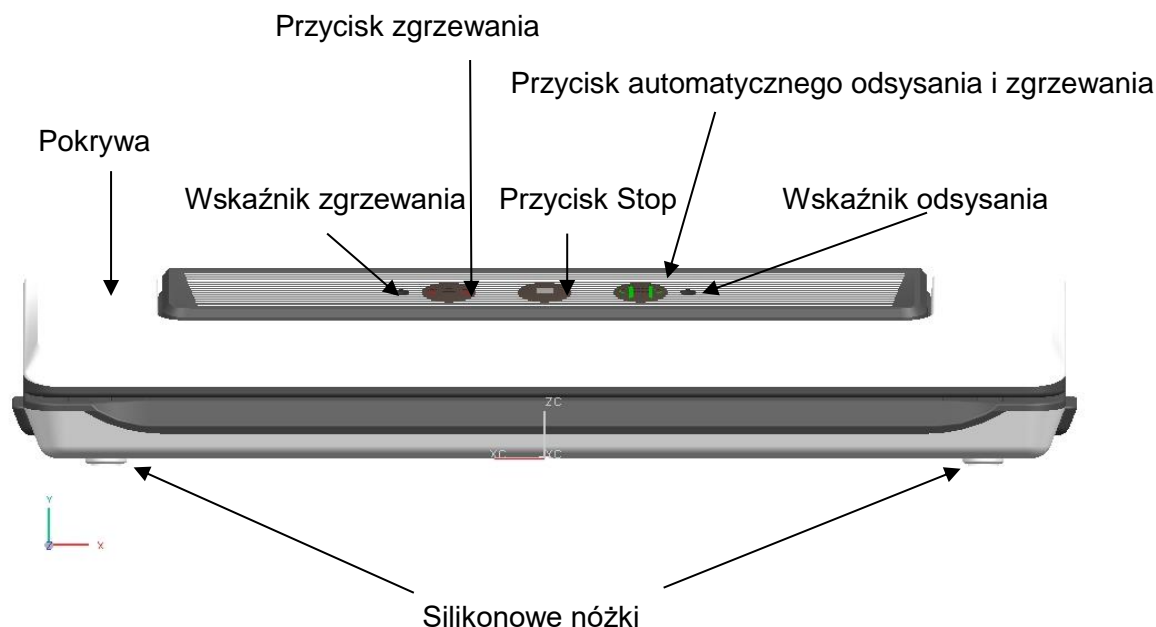
Uwaga:

Należy korzystać z folii dedykowanej do tego modelu zgrzewarki i dostępnej w ofercie BROWINu. W przypadku użycia innej folii zgrzewarka może działać nieprawidłowo.

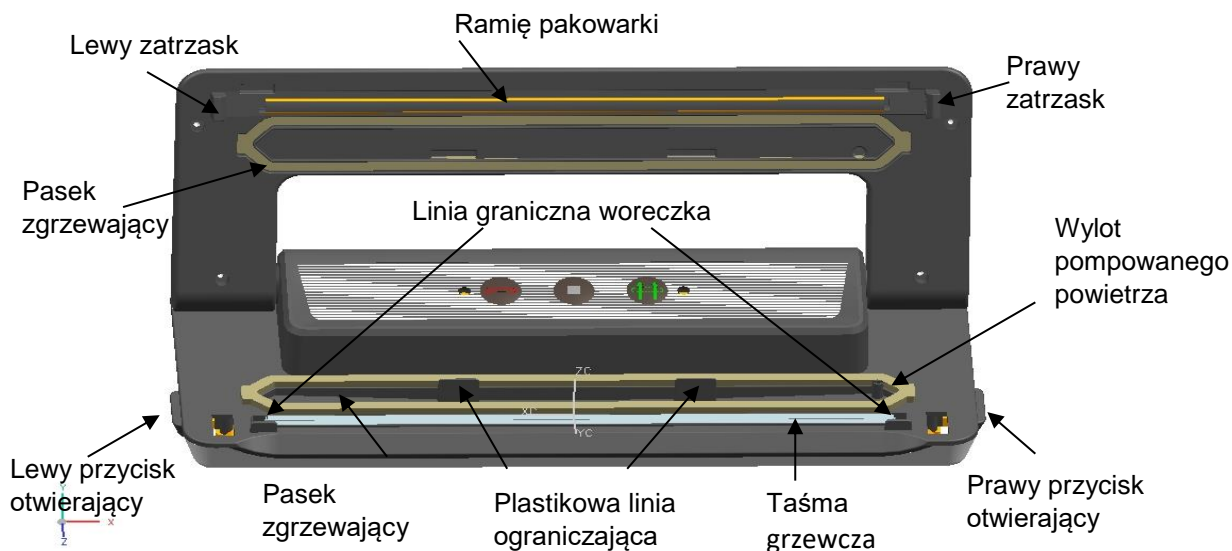
UWAGA! Pakowane produkty powinny być suche. Urządzenie nie posiada funkcji wysysania wody.

Opis produktu

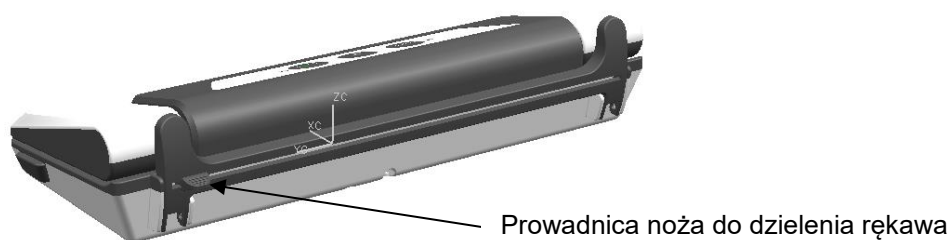
- Panel sterowania modelu 320600



- **Wnętrze modelu 320600**



- **Tył modelu 320600**



Parametry produktu

Model produktu	320600
Nazwa produktu	Zgrzewarka próżniowa
Napięcie znamionowe	220 V~240 V
Moc znamionowa	110 W
Rozmiar produktu	39 cm x 15,5 cm x 8 cm

Opis funkcji produktu

Obsługa:

1. Przycisk 1: uruchomienie funkcji zgrzewania.
2. Przycisk 2: zakończenie wszystkich funkcji, przejście w tryb gotowości.
3. Przycisk 3: uruchomienie funkcji odsysania i zgrzewania.

Dioda LED:

1. Zielona – funkcja odsysania.
2. Czerwona – funkcja zgrzewania.

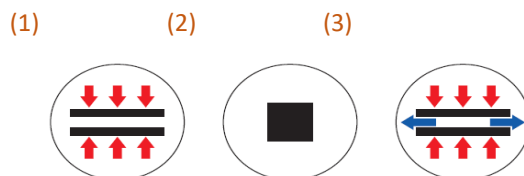
Stan zasilania:

1. Naciśnij przycisk (1), drut oporowy rozgrzeje się, czas zgrzewania: 5 s. W tym czasie czerwona dioda LED świeci się. Urządzenie automatycznie przerwie obwód, a dioda zgaśnie.
2. Naciśnięcie przycisku (3) uruchamia funkcję odsysania, świeci zielona dioda LED. Funkcja automatycznego

przełączania zgrzewarki (odsysanie osiąga określony poziom podciśnienia). Po przełączeniu funkcji zgrzewania zaświeci czerwona dioda LED, a zielona dioda zgaśnie. Po zakończeniu zgrzewania (po 5 sekundach) wszystkie funkcje są zatrzymywane i urządzenie przechodzi w tryb gotowości.

3. Między zgrzewaniem kolejnych woreczków odczekaj 15 sekund.
4. Używaj specjalnych woreczków, a gdy pakowana żywność zajmuje dwie trzecie woreczka (o rozmiarach 28 cm x 30 cm), zalecany jest czas pracy krótszy niż 25 sekund.
5. Naciśnij przycisk (2), aby zakończyć wszystkie funkcje i włączyć tryb gotowości.

Numeracja przycisków



ZGRZEWANIE (1) STOP (2) ODSYSANIE & ZGRZEWANIE (3)

SPOSÓB UŻYTKOWANIA:

Dokładne zapoznanie się z poniższymi zaleceniami umożliwi właściwe korzystanie ze zgrzewarki i pozwoli cieszyć się jej bezawaryjnym działaniem przez dłuższy czas.

1. Włącz zasilanie i otwórz pokrywę.
 2. Umieść brzeg rękawa foliowego w rowku zgrzewarki.
 3. Opuść pokrywę i zamknij naciskając pokrywę po obu stronach tak, aby usłyszeć kliknięcie. Naciśnij przycisk (1) funkcji zgrzewania woreczka. Powinna zapalić się czerwona dioda, a następnie samoistnie wyłączyć, kiedy nastąpi zgrzanie.
 4. Kiedy zostanie zgrzany brzeg woreczka, naciśnij przyciski po bokach urządzenia, co spowoduje otwarcie się pokrywy.
 5. Wyjmij zgrzany rękaw, a następnie dopasuj jego długość do pakowanego elementu.
 6. Kiedy określisz odpowiednią długość woreczka, odchyl tylną prowadnicę noża zgrzewarki i umieść folię między prowadnicą a plecami urządzenia.
 7. Prowadnicę ponownie zamknij dociskając ją do pleców zgrzewarki, a następnie przeciągnij taką długość rękawa foliowego, jaką chcesz uciąć.
 8. Szybkim i zdecydowanym ruchem, lekko dociskając, przejeźdź nożykiem wbudowanym w plastikową prowadnicę i przetnij folię.
 9. Kiedy masz już uciętą odpowiednią długość woreczka, umieść w nim produkty (**w ilości nie przekraczającej ¾ pojemności woreczka**).
 10. Brzeg woreczka umieść w rowku zgrzewarki i zamknij pokrywę (punkt 3).
 11. Naciśnij przycisk (3) funkcji automatycznego odsysania powietrza i zgrzewania. Zapali się zielona dioda.
 12. Po osiągnięciu zadanego ciśnienia zielona dioda zmieni kolor na czerwony i uruchomione zostanie zgrzewanie.
 13. Zgaśnięcie czerwonej diody sygnalizuje koniec odsysania.
- Aby przerwać, naciśnij przycisk Stop.**
14. Naciśnij przyciski po obu stronach pokrywy, aby ją otworzyć – i wyjmij zgrzany woreczek.

Problemy i rozwiązania

Poniżej podano typowe problemy i sposoby ich rozwiązania

Objawy	Należy sprawdzić:
Urządzenie nie działa.	Czy przewód zasilający jest podłączony do gniazdka. Czy wtyczka nie jest uszkodzona. Czy urządzenie nie jest używane zbyt długo bez przerwy.
Nie zgrzewa.	Czy woreczek nie jest zmięty lub nierówno ułożony – w razie potrzeby prawidłowo ułóż go w urządzeniu. Czy pokrywa jest prawidłowo zatrzaśnięta. Przytrzymaj przycisk i sprawdź czy dioda się świeci. Czy drut oporowy jest nieuszkodzony.
Nie pakuje próżniowo.	Czy brzeg woreczka jest prawidłowo włożony do urządzenia. Czy woreczek nie jest zmięty – w razie potrzeby wyprostuj go. Czy woreczki są nieuszkodzone. Czy woreczek nie jest przepelniony (powyżej 3/4 pojemności). Czy odsysanie powietrza działa. Czy używane są odpowiednie woreczki. Czy zgrzew jest z obu stron nieuszkodzony.

	Czy zawór próżniowy działa. Czy przerwa w zgrzewaniu wynosi 25 s.
Po pakowaniu woreczki stopniowo tracą szczelność.	Czy ostre przedmioty można przed pakowaniem próżniowym zapakować w zwykłą folię lub plastikowe opakowanie. Jeśli woreczek jest zbyt cienki, powietrze może dostać się do jego wnętrza. Woreczki zawierające żywność mogą wydawać się nieszczelne, gdyż żywność wydziela gaz, co jest naturalnym procesem.

Uwagi dotyczące bezpieczeństwa

Zachowaj ostrożność:

1. Płyny (woda, olej) mogą spowodować awarię urządzenia. Dlatego też wodę usuń z żywności za pomocą ściereki kuchennej lub ręcznika papierowego. Możesz też opakować produkty w folię spożywczą lub włożyć w jednorazowy pojemnik.*
* Emitowany gaz powoduje pęcznienie woreczka plastikowego.
2. Do pakowania próżniowego używaj specjalnie przeznaczonej do tego celu folii, dedykowanej do danego modelu zgrzewarki.

Ostrzeżenie

1. Urządzenia mogą używać dzieci powyżej 8 roku życia, pod nadzorem starszych lub po nauczaniu bezpiecznego użytkownika urządzenia. Urządzenie wolno jest czyścić dzieciom powyżej 8 roku życia pod nadzorem starszych. Urządzenie i jego przewód zasilający trzymaj poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
2. Urządzenia mogą używać osoby upośledzone pod względem fizycznym, sensorycznym lub umysłowym oraz osoby nie umiejące go używać, ale wyłącznie pod nadzorem lub po nauczaniu bezpiecznego użytkownika urządzenia.
Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
3. Aby uniknąć niebezpieczeństwa, uszkodzony przewód zasilający musi wymienić producent, jego serwis lub podobnie wykwalifikowane osoby.
4. Nie dotykaj wtyczki mokrymi rękami.
5. Przed czyszczeniem urządzenia wyjmij wtyczkę z gniazdka. Do czyszczenia używaj ściereki i słabego detergentu.
6. Nie demontuj samodzielnie urządzenia. Urządzenia używaj tylko zgodnie z przeznaczeniem.
7. Nie umieszczaj urządzenia w miejscach wilgotnych ani zapyłonych, utrzymuj je w suchości.
8. Korzystaj z odpowiedniego gniazda elektrycznego.
9. Urządzenie chroń przed wstrząsami i uderzeniami.
10. **Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu pieców ani grzejników.**
11. W przypadku nieużywania lub podczas burzy odłącz urządzenie od prądu.
Nie należy podłączać do gniazda więcej niż jednego urządzenia.

Uwagi

1. **Pakowanie żywności zawierającej wodę**
Woda zawarta w żywności (zupach, przecierach itd.) może zalać wnętrze urządzenia i spowodować awarię. W związku z tym, przed pakowaniem próżniowym wytrzyj płynną ściereką, ręcznikiem papierowym lub zapakuj żywność w folię spożywczą – albo włóż do pojemnika jednorazowego. Możesz również lekko zamrozić żywność, aby ułatwić jej zapakowanie próżniowo.
2. **Pakowanie żywności sypkiej**
Żywność sypką (np. mąkę) do pakowania próżniowego umieść w woreczku plastikowym.
3. **Pakowanie mniej świeżych owoców i warzyw**
Mniej świeże warzywa i owoce (kruche i wilgotne, np. ogórki, dynie) wskutek ciśnienia wewnętrznego wydzielają wodę lub gaz, powodujące puchnięcie woreczka. **Takich produktów nie pakuj próżniowo.**
4. **Pakowanie żywności płynnej**
Płynnej żywności (zup, marynat itd.) nie pakuj próżniowo.
5. **Pakowana próżniowo żywność (oprócz liofilizowanej)**
Żywność zapakowaną próżniowo (z wyjątkiem liofilizowanej) umieść w lodówce lub zamrażarce.
6. **Długotrwała praca zgrzewarki**
W razie przegrzania wyłącz urządzenie i odczekaj, by się schłodziło.
7. **Pakowanie gorącej żywności**
Gorącą żywność schładzaj, aby uniknąć oparzeń podczas pakowania.
8. **Przechowywanie zgrzewarki**
Zamek pokryw powinien być otwarty.

Dodatkowe uwagi dot. pakowania próżniowego

Znaczniki linii zgrzewu powinny być ciągłe, w przeciwnym razie ponów zgrzewanie (ręcznie/automatycznie). Odsysanie i zgrzewanie wykonuj przy zamkniętej pokrywie. Nieprawidłowe ułożenie woreczka może powodować nieszczelność i

kontynuację pracy pompy próżniowej. W takim przypadku zatrzymaj urządzenie przyciskiem Stop.

Uwaga!

Każde gospodarstwo jest użytkownikiem sprzętu elektrycznego i elektronicznego, a co za tym idzie potencjalnym wytwórcą niebezpiecznego dla ludzi i środowiska odpadu, z tytułu obecności w sprzęcie niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Z drugiej strony zużyty sprzęt to cenny materiał, z którego możemy odzyskać surowce takie jak miedź, cyna, szkło, żelazo i inne.



Symbol przekreślonego kosza na śmieci umieszczany na sprzęcie, opakowaniu lub dokumentach do niego dołączonych oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać łącznie z innymi odpadami. Oznakowanie oznacza jednocześnie, że sprzęt został wprowadzony do obrotu po dniu 13 sierpnia 2005 r.

Obowiązkiem użytkownika jest przekazanie zużytego sprzętu do wyznaczonego punktu zbiórki w celu właściwego jego przetworzenia. Informacje o dostępnym systemie zbierania zużytego sprzętu elektrycznego można znaleźć w punkcie informacyjnym sklepu oraz w urzędzie miasta/gminy. Odpowiednie postępowanie ze zużytym sprzętem zapobiega negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia!



USER MANUAL VACUUM SEALER

A vacuum sealer for food, intended for sealing knurled sleeves/film with max. width of 28 cm. This multifunctional device allows not only to extend the freshness of food products and the meals prepared, but also to prepare meals using the sous-vide method, i.e., in the vacuum. It is a technique of cooking meat, fish and other food products in vacuum sealed airtight plastic bags (in water or steam bath) - in a temperature that does not exceed 100°C. This sealer enables sealing bags that will also be excellent for preparing matured meat and dry curing of meat (speeding up the preparation process). Vacuum packing will allow you to extend the lifetime of food products and will secure them against changes in humidity and transfer of aromas, as well as stop the growth of aerobic bacteria.

Please familiarise yourself thoroughly with this manual prior to using the device and keep it for future reference.

The set includes:

1. A vacuum sealer with a space for hiding the cable, and with anti-slip feet. Cable length: 140 cm,
- the back flap of the device features a built-in knife for cutting film.
2. Knurled film – featuring a deep embossed pattern designed for quicker and more convenient air removal.
- length: 3 m;
- width: 28 cm.

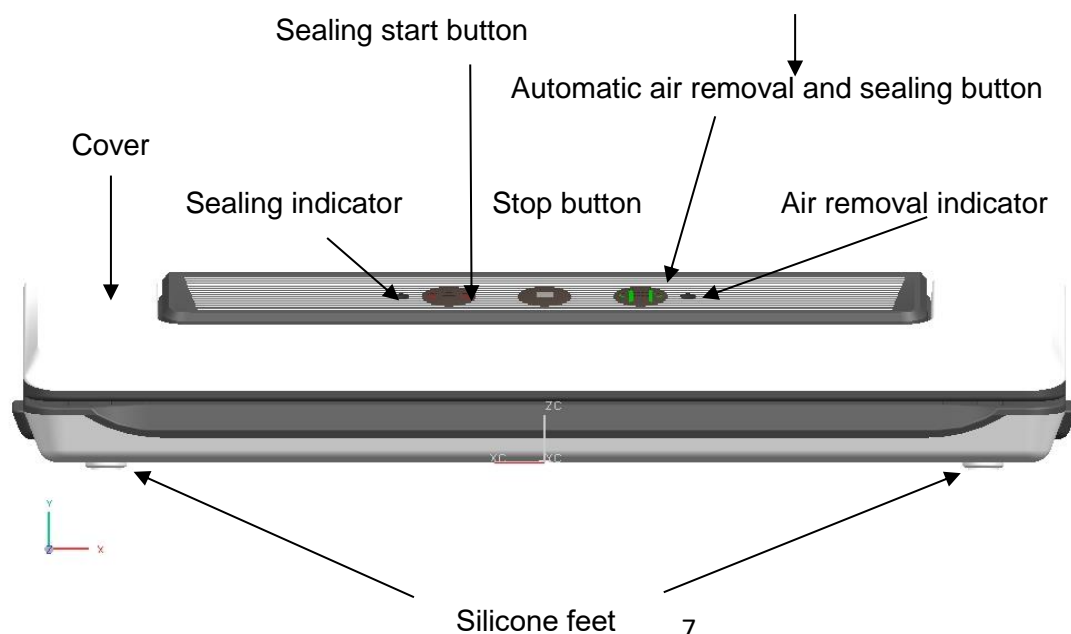
Note:

We recommend using the film dedicated for this sealer model, available in the offer of BROWIN. In the event of using a different type of film, the sealer may not work correctly.

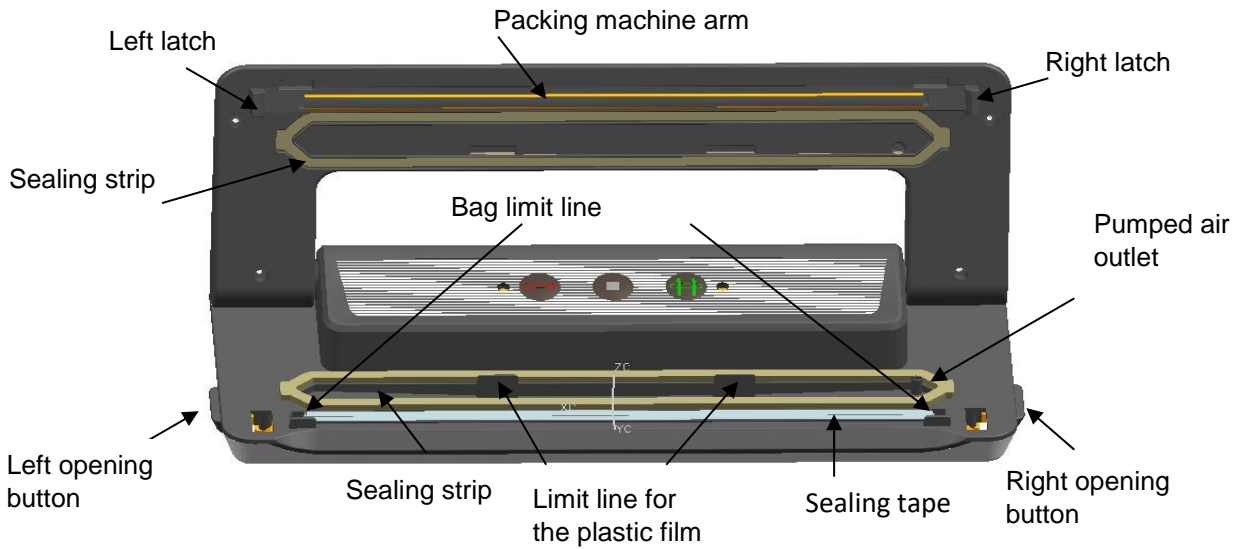
NOTE! The products packed should be dry. The device does not remove water.

Product description

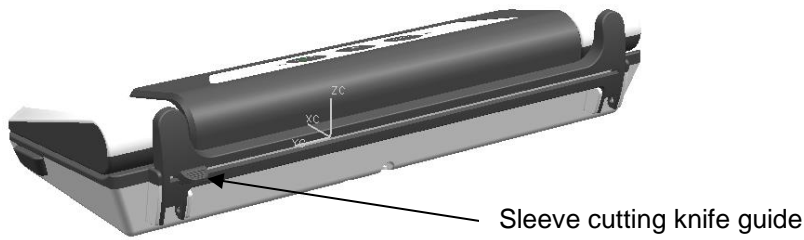
- Control panel of the 320600 model



- Interior of the 320600 model



- Back of the 320600 model



Product parameters

Product model	320600
Product name	Vacuum sealer
Rated voltage	220 V~240 V
Rated power	110 W
Product size	39 cm x 15.5 cm x 8 cm

Description of product's functions

Operation:

1. Button 1: starting the sealing function.
2. Button 2: finishing all functions, going into standby mode.
3. Button 3: starting the air removal and sealing function.

LED light:

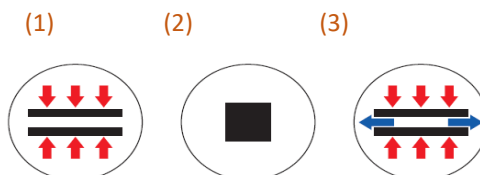
1. Green – air removal function.
2. Red – sealing function.

Power supply status:

1. Press the button (1), the resistance wire will heat up. Sealing time: 5 s. During sealing the red LED light is

- lit. The device will break the circuit automatically, and the LED light will go out.
- Pressing the button (3) enables the air removal functions. The green LED light will become lit. Automatic sealer switching function (a specific vacuum level is achieved in air removal). After the sealing functions is switched, the red LED light will become lit, while the green one will go out. Once the sealing is finished (after 5 seconds), all the functions are stopped, and the devices goes into the standby mode.
 - Always wait 15 seconds before sealing the next bag.
 - Use special bags, and when the food packed takes two thirds of a bag (having the size of 28 cm x 30 cm), it is recommended for the device to work for less than 25 seconds.
 - Press the button (2) to finish all the functions and activate the standby mode.

Button numbering



SEALING (1) STOP (2) AIR REMOVAL AND SEALING (3)

HOW TO USE:

Familiarising yourself thoroughly with the recommendations below will enable using the sealer properly and enjoy its faultless functioning for a longer time.

- Switch the power on and open the cover.
- Place the edge of the film sleeve in the sealer's groove.
- Close the cover and lock it by pressing it on both sides until you hear a click. Press the button (1) of the bag sealing function. A red LED light should become lit, and then it should go out once the sealing is complete.
- Once the bag's edge is sealed, press the buttons on the sides of the device in order to unlock the cover.
- Remove the sleeve sealed and then adjust its length to the element being packed.
- Once you choose the right length of the bag, draw aside the rear guide of the sealer's knife, and place the film between the guide and the back of the device.
- Close the guide again by pressing it to the back of the sealer and then pull through the length of the film sleeve than you want to cut off.
- With a quick and decisive move, pressing gently, slide the knife built into the plastic guide and cut the film.
- Once you have the right length of the bag cut off, place products inside of it (**in the amount that does not exceed $\frac{3}{4}$ of the bag's capacity**).
- Place the edge of the bag in the sealer's groove and close the cover (step 3).
- Press the button (3) of the automatic air removal and sealing function. The green LED light will become lit.
- After the set pressure is achieved, the green LED light will turn red, and the sealing starts.
- Once the red LED light goes out, the air removal process is finished.
- In order to stop the process, press the Stop button.**
- Press the buttons on both sides of the cover in order to open it and remove the sealed bag.

Problems and solutions

The list of common problems and solutions to them is provided below.

Symptoms	What to check:
The device is not working.	Whether the power supply cable is plugged into the mains socket. Whether the plug is not damaged. Whether the device has not been used too long without a break.
The device does not seal.	Whether the bag is not crumpled or placed in uneven manner – adjust its placement in the device if necessary. Whether the cover is shut properly. Hold the button and check whether the LED light becomes lit. Whether the resistance wire is undamaged.
The device does not vacuum seal.	Whether the bag's edge is put correctly into the device. Whether the bag is not crumpled – straighten it out if necessary. Whether the bags are undamaged. Whether the bag is not overfilled (above $\frac{3}{4}$ of capacity). Whether the air removal works. Whether appropriate bags are used. Whether the seam is undamaged on both sides.

	Whether the vacuum valve works. Whether the break between two subsequent sealing actions is at least 25 seconds.
The bags lose their tightness gradually after packing.	Whether the sharp objects can be packed into standard foil or plastic packaging prior to vacuum packing. If the bag is too thin, the air may penetrate it. The bags with food may appear to have lost their tightness as a result of gas being released from food, which is a natural process.

Comments on safety

Remain cautious:

1. Liquids (water, oil) maybe cause the device to malfunction. In view of that, remove water from food using a kitchen cloth or a paper towel. You can also pack the products into food packaging film or into a disposable container. *The gas released will make the plastic bag bulge.
2. For vacuum packing, use the special film dedicated to a given sealer model.

Warning

1. The device may be used by children above the age of 8 if supervised by adults or taught how to use the device safely. The device may be cleaned by children above the age of 8 if supervised by adults. Keep the device and its power supply cable out of reach of children below the age of 8.
2. The device can be used by physically, sensorially, or mentally disabled persons, as well as persons untrained in using it, but only under supervision or after being taught how to use the device safely.
 - a. It is forbidden to let the children use the device as a toy.
3. In order to avoid danger, a damaged power supply cable has to be replaced by the manufacturer, their support service, or similarly qualified persons.
4. Never touch the plug with wet hands.
5. Before cleaning the device, remove the plug from the socket. For cleaning, use a cloth and a mild detergent.
6. Do not disassemble the device on your own. Always use the device in line with its intended use.
7. Do not place the device in humid or dusty places and keep it dry.
8. Use an appropriate electric socket.
9. Protect the device against shock and impact.
10. **Do not place the device near ovens or heaters.**
11. When not using the device or during a storm, disconnect the device from the mains. Do not connect more than one device into a single socket.

Comments

1. Packing food that contains water

The water contained in food (soups, purées, etc.) may flood the interior of the device and cause it to malfunction. In relation to that, wipe any liquids with a cloth or a paper towel, pack the food into food packaging film, or pack the food into a disposable container prior to vacuum sealing. You may also freeze the food slightly in order to make it easier to vacuum pack.

2. Packing loose food

Loose food (e.g., flour) should be put into a plastic bag prior to vacuum sealing.

3. Packing of less fresh fruit and vegetables

Less fresh fruit and vegetables (tender and moist, e.g., cucumbers, pumpkins) release water or gas as a result of internal pressure, leading to swelling of the bag. **Do not vacuum pack such products.**

4. Packing of liquid food

Do not vacuum pack liquid food (soups, marinades, etc.).

5. Vacuum packed food (other than freeze-dried)

Place vacuum packed food (other than freeze-dried) in a refrigerator or a freezer.

6. Long operation of the sealer

In the even of overheating, turn the device off and wait for it to cool down.

7. Packing of hot food

Let the hot food cool down in order to avoid scalding yourself during packing.

8. Storage of the sealer

The cover lock should be open.

Additional notes regarding vacuum packing

The sealing line markers should be continuous. If they are not, repeated the sealing (manually/automatically). Perform air removal and sealing with the cover closed. If the bag is placed incorrectly, this may lead to lack of tightness and continued vacuum pump operation. In such an event, stop the device using the Stop button.

Note!

Every household uses electrical and electronic equipment and, therefore, is a potential producer of waste that is hazardous to people and the environment due to presence of hazardous substances, mixtures, and constituents in the equipment. On the other hand, waste equipment constitutes valuable material from which raw materials such as copper, tin, glass, iron, etc. can be recovered.



The symbol of a crossed out rubbish bin placed on equipment, packaging, or accompanying documents means that the product must not be disposed of together with other waste. Such a marking means at the same time that the equipment was placed on the market after 13th of August 2005. The user is obligated to provide waste equipment to the designated waste collection point for appropriate processing. You can find information on the available system for collecting waste electrical equipment at a given store's enquiry point and at the city hall/municipal office. Proper handling of waste equipment prevents negative consequences for the natural environment and human health!



BEDIENUNGSANLEITUNG Vakuuiergerät

Vakuuiergerät für Lebensmittel für das Verschweißen von strukturierten Folien/Beuteln von einer maximalen Breite von 28 cm. Dieses Multifunktionsgerät erlaubt nicht nur die Haltbarkeit von Lebensmitteln zu verlängern, sondern sie auch für das Sous-Vide-Kochen vorzubereiten. Das eine Technik des Kochens von Fleisch, Fisch und anderen Lebensmitteln in vakuumverschlossenen Plastikbeuteln (im Wasser- oder Dampfbad) bei einer Temperatur, die 100°C nicht übersteigt. Das Vakuuiergerät ermöglicht auch das Verschweißen von Beuteln, die sich hervorragend beim Zubereiten von reifenden Trockenwürsten und Trockenpökeln von Fleisch (was die Zubereitungsdauer verkürzt) bewähren werden. Das Vakuum-Verpacken erlaubt es, die Haltbarkeit der Lebensmittel zu verlängern, sichert sie vor Feuchtigkeitsveränderungen und dem Übergehen von Aromen sowie hemmt die Entwicklung von aeroben Bakterien. Vor dem Gebrauch dieses Geräts genau mit der Gebrauchsanleitung bekannt machen und sie zum Einsehen aufbewahren.

Das Set enthält:

1. Ein Vakuuiergerät mit Platz für das Hineinlegen des Kabels und rutschfesten Füßen – Kabellänge: 140 cm;
- in der hinteren Klappe des Geräts ein eingebautes Messer zum Abschneiden der Folie.
2. Strukturierte Folie, mit einem tief eingepprägten Muster für ein bequemes und schnelleres Absaugen der Luft.
- Länge: 3 m;
- Breite: 28 cm.

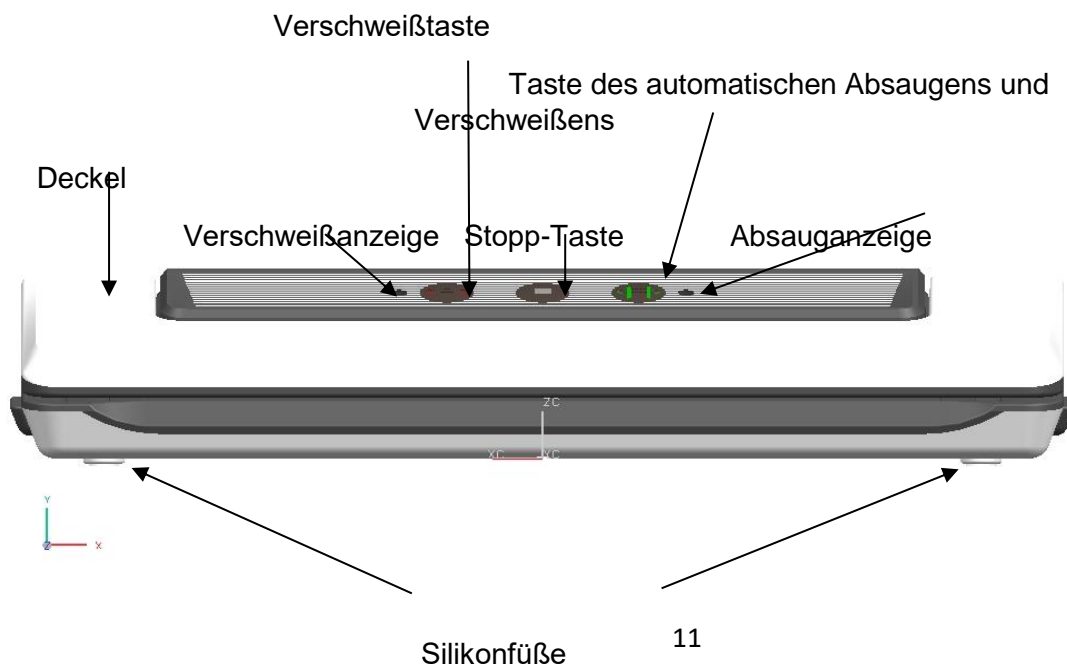
Achtung:

Es muss eine Folie verwendet werden, die speziell für dieses Vakuuiergerät bestimmt und im Angebot von BROWIN erhältlich ist. Bei Verwendung einer anderen Folie kann das Gerät nicht ordnungsgemäß arbeiten.

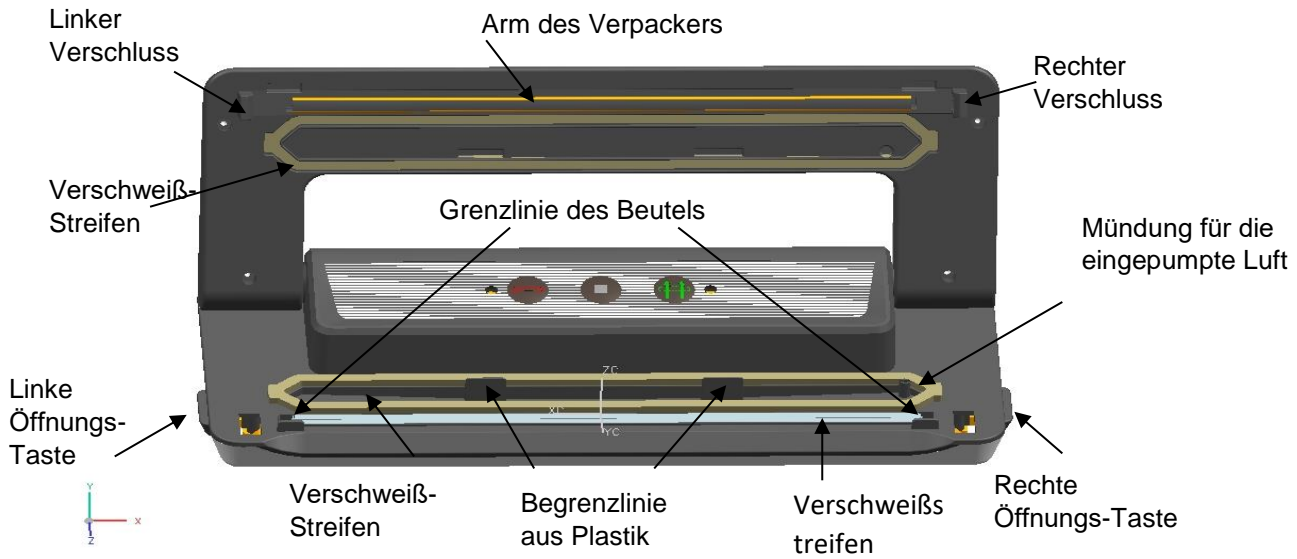
ACHTUNG! Die zu verpackenden Produkte sollten trocken sein. Das Gerät verfügt über keine Wasserabsaugfunktion.

Produktbeschreibung

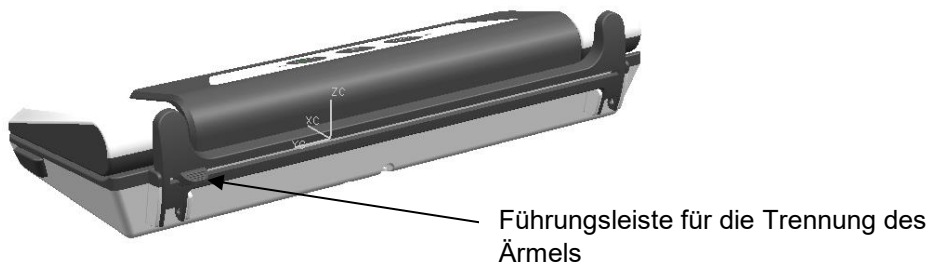
- Steuereinheit des Modells 320600



- **Innere des Modells 320600**



- **Hinterer Teil des Modells 320600**



Parameter des Produkts

Modell des Produkts	320600
Name des Produkts	Vakuuiergerät
Betriebsspannung	220 V~240 V
Nennleistung	110W
Abmessungen des Produkts	39 cm x 15,5 cm x 8 cm

Beschreibung der Funktionen des Produkts

Bedienung:

1. Taste 1: Starten der Verschweißfunktion
2. Taste 2: Beenden aller Funktionen, Übergang in den Standby-Modus
3. Taste 3: Starten der Absaug- und Verschweißfunktion

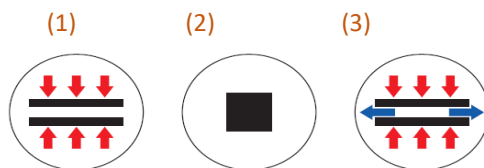
LED-Diode:

1. Grün – Absaugfunktion
2. Rot – Verschweißfunktion

Versorgungszustand:

1. Taste drücken (1), der Widerstandsdraht erwärmt sich, Verschweißdauer: 5 Sekunden. Währenddessen leuchtet die rote LED-Diode. Das Gerät wird den Stromkreis automatisch unterbrechen und die Diode erlischt.
2. Das Drücken der Taste (3) schaltet die Absaugfunktion ein, die grüne LED-Diode leuchtet. Funktion des automatischen Umschaltens des Vakuumiergeräts (das Absaugen erreicht einen bestimmten Unterdruck). Nach dem Umschalten der Verschweißfunktion leuchtet die rote LED-Diode auf und die grüne Diode erlischt. Nach Beenden des Verschweißens (nach 5 Sekunden) werden alle Funktionen gestoppt und das Gerät geht in den Standby-Modus über.
3. Zwischen dem Verschweißen von zwei aufeinanderfolgenden Beuteln 15 Sekunden lang warten.
4. Spezielle Beutel verwenden und wenn die zu verpackenden Lebensmittel 2/3 des Beutels (von den Abmessungen von 28 cm x 30 cm) einnehmen, wird eine kürzere Betriebsdauer als 25 Sekunden empfohlen.
5. Taste (2) drücken, um alle Funktionen zu beenden und den Standby-Modus einzuschalten.

Nummerierung der Tasten



VERSCHWEISSEN (1) STOPP (2) ABSAUGEN & VERSCHWEISSEN (3)

VERWENDUNGSWEISE:

Das Bekanntmachen mit den unten stehenden Empfehlungen wird es ermöglichen, das Vakuumiergerät korrekt, störungsfrei und lang zu nutzen.

1. Einschalten und Deckel öffnen.
2. Den Rand des Folienärmels in der Rille des Vakuumiergeräts platzieren.
3. Den Deckel senken und an beiden Seiten andrücken bis ein Klicklaut ertönt. Taste (1) der Verschweißfunktion drücken. Es sollte eine rote Diode aufleuchten und dann von selbst erlöschen, wenn das Verschweißen beendet ist.
4. Wenn der Rand des Beutels verschweißt ist, die Tasten an den Seiten drücken, was den Deckel öffnet.
5. Den verschweißten Ärmel herausnehmen und dann seine Länge an das zu verpackende Element anpassen.
6. Nach der Bestimmung der entsprechenden Länge des Beutels die hintere Führungsleiste des Messers des Vakuumiergeräts zurückbiegen und die Folie zwischen der Führungsleiste und der Rückseite des Geräts platzieren.
7. Die Führungsleiste erneut, mittels Andrücken an die Rückseite des Vakuumiergeräts, schließen und solch eine Länge des Folienärmels herausziehen, die Sie abschneiden wollen.
8. Schnell und unter leichtem Druck mit dem Messer, das in die Plastikführungsschiene eingebaut ist, über die Folie drüberfahren und sie abschneiden.
9. Wenn eine entsprechende Länge des Beutels abgeschnitten ist, die Produkte im Beutel platzieren (**max. ¾ des Fassungsvermögens des Beutels**).
10. Den Rand des Beutels in der Rille des Vakuumiergeräts platzieren und den Deckeln schließen (Punkt 3).
11. Die Taste (3) der Funktion des automatischen Absaugens und Verschweißens drücken. Die grüne Diode leuchtet auf.
12. Nach Erreichen des Solldrucks ändert die Diode ihre Farbe von Grün zu Rot und das Verschweißen wird eingeschaltet.
13. Das Erlöschen der roten Diode signalisiert des Ende des Absaugens.
14. **Um den Beutel herauszunehmen, die Stopptaste drücken.**
15. Die Tasten an beiden Seiten des Deckels drücken, um ihn zu öffnen und den verschweißten Beutel herauszunehmen.

Probleme und Lösungen

Unten werden typische Probleme und deren Lösungsweisen angeführt:

Anzeichen	Prüfen:
Das Gerät funktioniert nicht.	Ist das Stromversorgungskabel an den Steckplatz angeschlossen. Ist der Stecker defekt. Wird das Gerät zu lange ohne Pause verwendet.
Die Beutel werden nicht verschweißt.	Ist der Beutel zusammengeknüllt oder ungleichmäßig draufgelegt – eventuell korrekt im Gerät platzieren.

	<p>Ist der Deckel korrekt geschlossen. Taste halten und prüfen, ob die Diode leuchtet. Ist der Widerstandsdraht beschädigt.</p>
<p>Der Beutel ist wurde nicht luftdicht verschlossen.</p>	<p>Wurde der Rand des Beutels korrekt ins Gerät hineingelegt. Ist der Beutel zusammengeknüllt – eventuell begradigen. Sind die Beutel beschädigt. Ist der Beutel überfüllt (mehr als 3/4 seines Fassungsvermögens). Funktioniert das Absaugen der Luft. Werden geeignete Beutel verwendet. Ist die Schweißnaht auf beiden Seiten beschädigt. Funktioniert das Vakuumventil. Beträgt die Pause zwischen den Verschweißvorgängen 25 Sekunden.</p>
<p>Nach den Verpacken werden die Beutel langsam undicht.</p>	<p>Können scharfe Gegenstände vor der Vakuum-Verpackung in gewöhnliche Folie oder eine Plastikverpackung verpackt werden. Wenn der Beutel zu dünn ist, kann Luft in sein Inneres gelangen. Beutel, die Lebensmittel enthalten, können luftundicht erscheinen, weil Lebensmittel Gase ausscheiden, was ein natürlicher Prozess ist.</p>

Sicherheitshinweise

Vorsicht walten lassen:

1. Flüssigkeiten (Wasser, Öl) können Betriebsstörungen des Geräts verursachen. Deshalb Wasser von den Lebensmitteln mit einem Küchenlappen oder Papierhandtuch entfernen. Die Produkte auch können auch mit Lebensmittelfolie oder in einem Einwegbehälter abgepackt werden. Das ausgeschiedene Gas bewirkt aus Aufquellen des Plastikbeutels.
2. Für das Vakuumverpacken eine speziell dafür bestimmte Folie für das jeweilige Modell des Vakuumiergeräts verwenden.

Warnung

1. Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren, unter Aufsicht von Älteren oder nach Erlernen der sicheren Benutzung verwendet werden. Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren unter Aufsicht von Älteren benutzt werden. Das Gerät und sein Stromversorgungskabel fern von Kindern unter 8 Jahren aufbewahren.
2. Das Gerät sollte nicht von Personen, die körperlich, geistig oder sensorisch behindert sind sowie von Personen, die kein entsprechendes Wissen und keine Erfahrung haben, bedient werden, es sei denn, dass die Benutzung des Geräts unter Aufsicht und Anleitung geschieht.
 - a. Das Gerät ist nicht als Kinderspielzeug geeignet.
3. Zur Vermeidung von Gefahren, muss das beschädigte Stromversorgungskabel vom Produzenten, dem Service des Produzenten oder Personen mit entsprechenden Qualifikationen ausgewechselt werden.
4. Den Stecker nicht mit nassen Händen auswechseln.
5. Vor Reinigung des Geräts den Stecker aus dem Steckplatz herausziehen. Für die Reinigung einen Lappen und ein schwaches Detergens benutzen.
6. Das Gerät nicht selbständig demontieren. Das Gerät nicht bestimmungsgemäß benutzen.
7. Das Gerät nicht an feuchten oder staubigen Orten aufbewahren, es trocken halten.
8. Eine passende Steckdose verwenden.
9. Das Gerät vor Erschütterungen und Schlägen schützen.
10. **Das Gerät nicht in der Nähe von Öfen und Heizkörpern aufbewahren.**
11. Bei Nichtverwendung oder Sturm das Gerät vom Strom trennen. An den Steckplatz nicht mehr als ein Gerät anschließen.

Anmerkungen

1. **Verpackung von Lebensmitteln, die Wasser enthalten**
In Lebensmitteln (z. B. Suppen, Breien usw.) enthaltenes Wasser kann das Innere des Geräts übergießen und eine Betriebsstörung verursachen. Deshalb ist es wichtig, die Flüssigkeit vor dem Vakuumverpacken mit einem Lappen, einem Papierhandtuch wegzuwischen oder die Lebensmittel in Lebensmittelfolie zu verpacken oder sie in einen Einwegbehälter hineinzulegen. Sie können die Lebensmittel auch leicht einfrieren, um ihr Vakuumverpacken zu erleichtern.
2. **Verpackung frei fließenden Lebensmitteln**
Frei fließende Lebensmittel (z. B. Mehl) in einem Plastikbeutel platzieren, um sie luftdicht zu verpacken.
3. **Verpacken von weniger frischen Obst und Gemüse**
Weniger frisches Obst und Gemüse sondert aufgrund von Innendruck Wasser oder Gas ab, was ein Aufquellen des Beutels bewirkt. **Solche Produkte dürfen nicht luftdicht verpackt werden.**
4. **Verpackung flüssigen Lebensmitteln**
Flüssige Lebensmittel (z. B. Suppen, Marinaden usw.) dürfen nicht luftdicht verpackt werden.
5. **Luftdicht verpackte Lebensmittel (außer gefriergetrocknete Lebensmittel)**

Luftdicht verpackte Lebensmittel (außer gefriergetrocknete Lebensmittel) im Kühlschrank oder der Tiefkühltruhe platzieren.

6. Lange Arbeit des Vakuumiergeräts

Im Fall der Überhitzung das Gerät abschalten und warten bis es abgekühlt ist.

7. Verpackung heißen Lebensmitteln

Heiße Lebensmittel kühlen, um Verbrühungen beim Verpacken zu vermeiden.

8. Aufbewahrung des Vakuumiergeräts

Der Verschluss des Deckels sollte geöffnet sein.

Zusätzliche Anmerkungen zum Vakuum-Verpacken

Die Verschweißlinien sollten kontinuierlich verlaufen, andernfalls das Verschweißen wiederholen (manuell/automatisch). Das Absaugen und Verschweißen bei geschlossenem Deckel durchführen. Ein nicht ordnungsgemäßes Hineinlegen des Beutels kann Undichtheit und eine Fortsetzung der Arbeit der Vakuumpumpe bewirken. In solch einem Fall das Gerät mit der Stopp-Taste anhalten.

Achtung!

In jedem Haushalt werden elektrische und elektronische Geräte benutzt und somit Abfälle erzeugt, die für Mensch und Umwelt, aufgrund der in den Geräten enthaltenen gefährlichen Substanzen, Mischungen und Bestandteile, gefährlich sind. Andererseits sind verbrauchte Geräte kostbares Material, aus dem solche Rohstoffe wie Kupfer, Zinn, Glas, Eisen und Anderes zurückgewonnen werden kann.



Das Symbol des durchgestrichenen Mülleimers auf Geräten, Verpackungen und beigelegten Dokumenten bedeutet, dass das Produkt nicht zusammen mit anderen Abfällen weggeworfen werden darf. Dieses Zeichen bedeutet auch, dass solch ein Gerät nach dem 13. August 2005 in den Warenverkehr gebracht wurde.

Der Benutzer hat die Pflicht verbrauchte Geräte an einen entsprechenden Sammelpunkt zu bringen, damit sie ordnungsgemäß verwertet werden. Informationen über das System des Sammelns von verbrauchten Elektrogeräten sind im Info-Punkt des Geschäfts oder im Gemeindeamt zu finden. Ein ordnungsgemäßer Umgang mit verbrauchten Geräten verhindert negative Auswirkungen auf die Umwelt und auf die menschliche Gesundheit!



**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ВАКУУМНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА**

Вакуумная машина для упаковки пищевых продуктов предназначена для сварки молетной пленки/рукавов шириной макс. 28 см. Это многофункциональное устройство позволяет не только продлевать свежесть продуктов и готовых блюд, но и готовить блюда методом sous-vide, то есть „в вакууме“. Это техника приготовления мяса, рыбы и других пищевых продуктов в герметичных, вакуумных пластиковых пакетах (на водяной или паровой бане) при температуре не выше 100°C. Упаковочная машина позволяет сваривать пакеты, которые также отлично подходят для приготовления созревающего мяса и посола мяса всухую (что ускоряет процесс приготовления).

Вакуумная упаковка позволяет продлить срок хранения пищевых продуктов, защищает их от перепадов влажности и проникновения посторонних запахов, тормозит рост аэробных бактерий.

Перед использованием устройства внимательно прочтите это руководство и сохраните его для использования в будущем.

В набор входят:

1. Вакуумная упаковочная машина, снабженная местом для хранения кабеля и не скользящие ножки - длина кабеля: 140 см:
 - в задней крышке устройства встроен нож для отрезания пленки.
2. Молетная пленка, имеющая глубокий рельеф штамповки, разработанный для более удобного и быстрого отсасывания воздуха.
 - длина: 3 м;
 - ширина: 28 см.

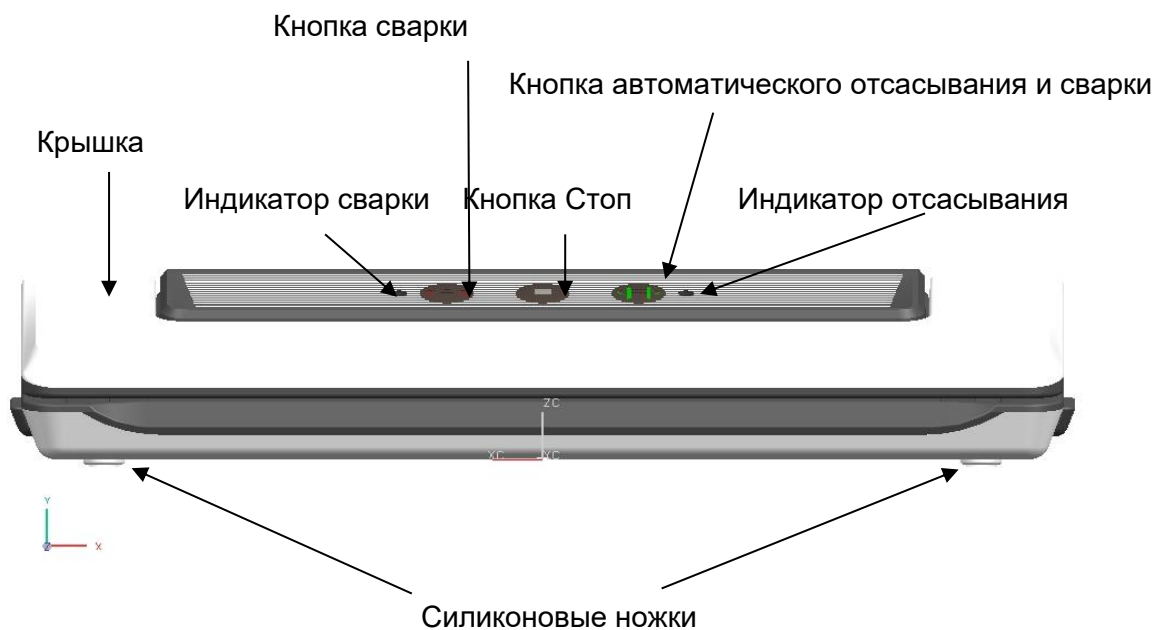
Примечание:

Следует использовать пленку, рекомендуемую для этой модели упаковочной машины и доступную в предложении BROWIN. В случае использования другой пленки упаковочная машинка может работать неправильно.

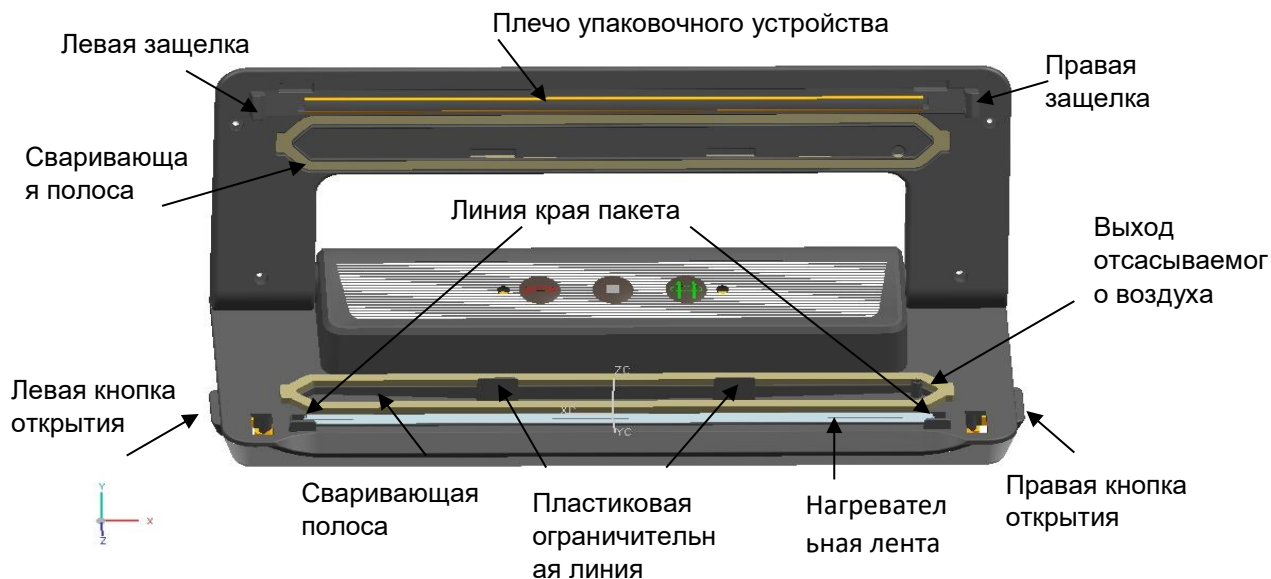
ПРИМЕЧАНИЕ! Упаковываемые продукты должны быть сухими. Устройство не имеет функции отсасывания воды.

Описание изделия

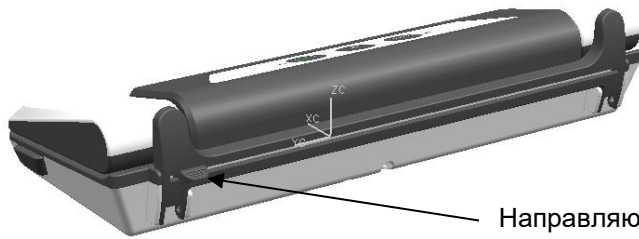
- **Панель управления модели 320600**



- **Внутреннее пространство модели 320600**



- Тип модели 320600



Направляющая ножа для отделения рукава



Параметры изделия

Модель изделия	320600
Наименование изделия	Вакуумная упаковочная машина
Номинальное напряжение	220 В~240 В
Номинальная мощность	110 Вт
Размер изделия	39 см x 15,5 см x 8 см

Описание функций изделия

Эксплуатация:

1. Кнопка 1: включение функции сварки.
2. Кнопка 2: завершение всех функций, переход в режим готовности.
3. Кнопка 3: включение функции отсасывания и сварки.

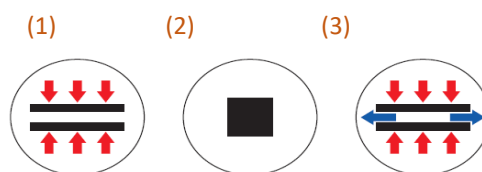
Светодиод:

1. Зеленый - функция отсасывания.
2. Красный - функция сварки.

Состояние питания:

1. Нажмите кнопку (1), вращающаяся проволока разогреется, время сварки: 5 с. В это время красный светодиод светится. Устройство автоматически разомкнет цепь, а светодиод погаснет.
2. Нажатием кнопки (3) включается функция отсасывания, светится зеленый светодиод. Функция автоматического переключения упаковочной машины (всасывание достигает определенного уровня вакуума). После переключения режима сварки загорится красный светодиод, а зеленый погаснет. По окончании сварки (5 секунд) все функции останавливаются, и устройство переходит в режим ожидания.
3. Между сваркой очередных пакетов следует подождать 15 секунд.
4. Используйте специальные пакеты, и когда упакованные продукты занимают две трети пакета (размером 28 см x 30 см), рекомендуемое время работы составляет менее 25 секунд.
5. Нажмите кнопку (2), чтобы выйти из всех функций и перейти в режим ожидания.

Нумерация кнопок



СВАРКА (1) СТОП (2) ОТСАСЫВАНИЕ & СВАРКА (3)

СПОСОБ ЭКСПЛУАТАЦИИ:

Подробное ознакомление с нижеуказанными рекомендациями позволит правильно эксплуатировать упаковочную машину и получать удовольствие от ее безаварийной работы в течение долгого времени.

1. Включите питание и откройте крышку.
2. Поместите край пленочного рукава в канавку упаковочной машины.
3. Опустите крышку и закройте крышку, надавливая на нее так, чтобы прозвучал щелчок. Нажмите кнопку (1) функции сварки пакета. Красный светодиод должен загореться, а затем погаснуть при нагревании.
4. Когда край пакета будет сварен, нажмите кнопки по бокам устройства, чтобы открыть крышку.
5. Выньте сваренный рукав и отрегулируйте его длину соответственно упаковываемому материалу.
6. Когда вы определите соответствующую длину пакета, отклоните заднюю направляющую ножа упаковочной машины и поместите пленку между направляющей и плечами устройства.
7. Снова закройте направляющую, прижав ее к задней части упаковочной машины, а затем вытяните пленочный рукав на такую длину, какую вы хотите отрезать.
8. Быстрым и решительным движением, слегка надавливая, проведите ножом, встроенным в пластиковую направляющую, и разрежьте пленку.
9. Когда вы отрежете пакет соответствующей длины, поместите в нем продукты (**в количестве, не превышающем $\frac{3}{4}$ емкости пакета**).
10. Вставьте край пакета в канавку упаковочной машины и закройте крышку (точка 3).
11. Нажмите кнопку (3) функции автоматического отсасывания воздуха и сварки. Загорится зеленый светодиод.
12. После достижения установленного давления зеленый сменит цвет на красный и включится сварка.
13. Когда красный светодиод погаснет, сварка закончится. **Чтобы прервать процесс, нажмите кнопку СТОП.**
14. Нажмите кнопки на обеих сторонах крышки, чтобы открыть ее, и выньте сваренный пакет.

Проблемы и решения

Типичные проблемы и способы их решения

Симптомы	Следует проверить:
Устройство не работает.	Подключен ли сетевой кабель к розетке. Не повреждена ли штепсельная вилка. Не использовалось ли устройство слишком долго без перерыва.
Не сваривает.	Не измят ли пакет или неровно уложен - при необходимости правильно уложить его в устройстве. Правильно ли защелкнута крышка. Придержите кнопку и проверьте, горит ли светодиод. Не повреждена ли опорная проволока.
Не упаковывает вакуумным способом.	Правильно ли край пакета вставлен в устройство. Не измят ли пакет - при необходимости выровняйте его. Не повреждены ли пакеты. Не переполнен ли пакет (свыше $\frac{3}{4}$ емкости). Работает ли отсасывание воздуха. Используются ли соответствующие пакеты. Не поврежден ли шов с обеих сторон. Работает ли вакуумный клапан. Составляет ли перерыв в сварке 25 с.
После упаковке пакеты постепенно теряют герметичность.	Можно ли упаковывать острые предметы в обычную пленку или пластиковую упаковку перед вакуумной упаковкой. Если пакет слишком тонкий, в него может попасть воздух. Пакеты, содержащие пищевые продукты, могут показаться протекающими, так как пищевые продукты выделяют газ, что является естественным процессом.

Примечания, касающиеся безопасности

Будьте осторожны:

1. Жидкости (вода, масло) могут вызвать повреждение устройства. Поэтому удалите воду с еды кухонной салфеткой или бумажным полотенцем. Также можно обернуть изделия пищевой пленкой или переложить в одноразовую тару.*Выделяющийся газ вызывает набухание пластикового пакета.
2. Для вакуумной упаковки используйте специальную пленку, предназначенную для данной модели упаковочной машины.

Предупреждение

1. Устройство могут использовать дети старше 8 лет, под наблюдением взрослых лиц или после обучения безопасному использованию устройства. Устройство разрешается чистить детям старше 8 лет под присмотром взрослых лиц. Храните устройство и шнур питания в недоступном для детей младше 8 лет месте.
2. Устройство может использоваться людьми с физическими, сенсорными или умственными недостатками, а также людьми, которые не умеют его использовать, но только под наблюдением или после обучения безопасному использованию устройства.
 - a. Не разрешайте детям играть с устройством.
3. Во избежание опасности, поврежденный шнур питания должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или лицами с аналогичной квалификацией.
4. Не прикасайтесь к вилкам мокрыми руками.
5. Перед чисткой устройства следует вынуть вилку из электрической розетки. Для очистки используйте ткань и мягкое моющее средство.
6. Не разбирайте самостоятельно устройство. Используйте устройство только по назначению.
7. Не размещайте устройство во влажных или пыльных местах, держите его в сухом месте.
8. Пользуйтесь соответствующей электрической розеткой.
9. Предохраняйте устройство от тряски и ударов.
10. **Не размещайте устройство вблизи кухонных плит и обогревателей.**
11. Когда устройство не используется или во время грозы отключите устройство от электрической сети. Не следует подключать к розетке более одного устройства.

Примечания

1. **Упаковка пищевых продуктов, содержащих воду**
Вода, содержащаяся в продуктах питания (супы, пюре и т. д.), может затопить прибор внутри и вызвать неисправность. Поэтому перед вакуумной упаковкой вытрите жидкости тканью, бумажным полотенцем или заверните продукты в пищевую пленку, либо переложите в одноразовый контейнер. Вы также можете слегка заморозить продукты, чтобы их было легче упаковать в вакууме.
2. **Упаковка сыпучих пищевых продуктов**
Сыпучие пищевые продукты (например, мука) для вакуумной упаковки поместите в пластиковый пакет.
3. **Упаковка менее свежих овощей и фруктов**
Менее свежие овощи и фрукты (хрупкие и влажные, например, огурцы, тыквы) выделяют воду или газ из-за внутреннего давления, что приводит к разбуханию пакета. **Такие продукты не упаковывайте в вакууме.**
4. **Упаковка жидких пищевых продуктов**
Жидкие пищевые продукты (супы, маринады и т.д.) не упаковывайте в вакууме.
5. **Вакуумированные пищевые продукты (кроме лиофилизированных)**
Вакуумированные пищевые продукты (кроме лиофилизированных) поместите в холодильник или морозильник.
6. **Продолжительная работа упаковочной машины**
В случае перегрева выключите устройство и подождите, пока оно остынет.
7. **Упаковка горячих пищевых продуктов** Горячие пищевые продукты следует охладить во избежание получения ожогов во время упаковки.
8. **Хранение упаковочной машины**
Замок крышки должен быть открыт.

Дополнительные указания относительно вакуумной упаковки

Обозначение линии сварки должно быть непрерывным, в противном случае возобновите сварку (вручную/автоматически). Отсасывание и сварку выполняйте при закрытой крышке. Неправильная укладка пакета может вызвать разгерметизацию и возобновление работы вакуумного насоса. В таком случае остановите устройство нажатием кнопки Стоп.

Внимание!

Каждое хозяйство является пользователем электрического и электронного оборудования и, следовательно, потенциальным производителем опасных для людей и окружающей среды отходов по причине присутствия в оборудовании опасных веществ, смесей и компонентов. С другой стороны, использованное оборудование является ценным материалом, из которого можно извлечь сырье, такое как медь, олово, стекло, железо и другие.



Символ перечеркнутого мусорного бака на оборудовании, упаковке или сопроводительных документах означает, что продукт нельзя выбрасывать вместе с другими отходами. Маркировка также означает, что оборудование было размещено на рынке после 13 августа 2005 года.

Пользователь обязан передать изношенное устройство в указанный пункт сбора для его соответствующей утилизации. Информацию о доступной системе сбора изношенного электрического оборудования можно получить в информационном пункте магазина и в городском либо районном управлении. Правильное обращение с изношенным оборудованием предотвращает негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека!



NAUDOJIMO INSTRUKCIJA VAKUUMINIS SANDARIKLIS

Vakuuminis maisto sandariklis pritaikytas suvirinti iki 28 cm pločio tesktūruotą plėvelę (rankoves). Šis daugiafunkcis įrenginys padeda ilgiau išlaikyti maisto produktus ir paruoštus patiekalus šviežius, taip pat gaminti patiekalus „vakuume“. Tai yra mėsų, žuvų ir kitų maisto produktų virimo sandariuose plastikiniuose vakuuminuose maišeliuose (vandenyje arba garuose), kai temperatūra neviršija 100 °C, būdas. Sandarikliu galima suvirinti maišelius, kurie puikiai tinka gaminti brandintus rūkytus mėsos gaminius ir sūdyti mėsą sausuoju būdu (paspartina paruošimo procesą). Vakuuminis pakavimas pailgina maisto produktų vartojimo laiką, saugo juos nuo drėgnio pokyčių ir kvapų įsigėrimo bei stabdo aerobinių bakterijų dauginimąsi.

Būtina atidžiai susipažinti su šia instrukcija prieš pradėdant naudoti įrenginį ir išsaugoti ją, kad būtų galima pasinaudoti ateityje.

Rinkinyje yra:

1. Vakuuminis sandariklis su vieta laidui ir saugančioms nuo slydimo kojelėms paslėpti – laido ilgis: 140 cm;
 - galiniame įrenginio dangtyje įmontuotas plėvelės pjaustymo peiliukas.
2. Tekstūruota plėvelė su giliu įspaudu raštu, kad būtų patogiau ir sparčiau išsiurbiamas oras.
 - ilgis: 3 m;
 - plotis: 28 cm.

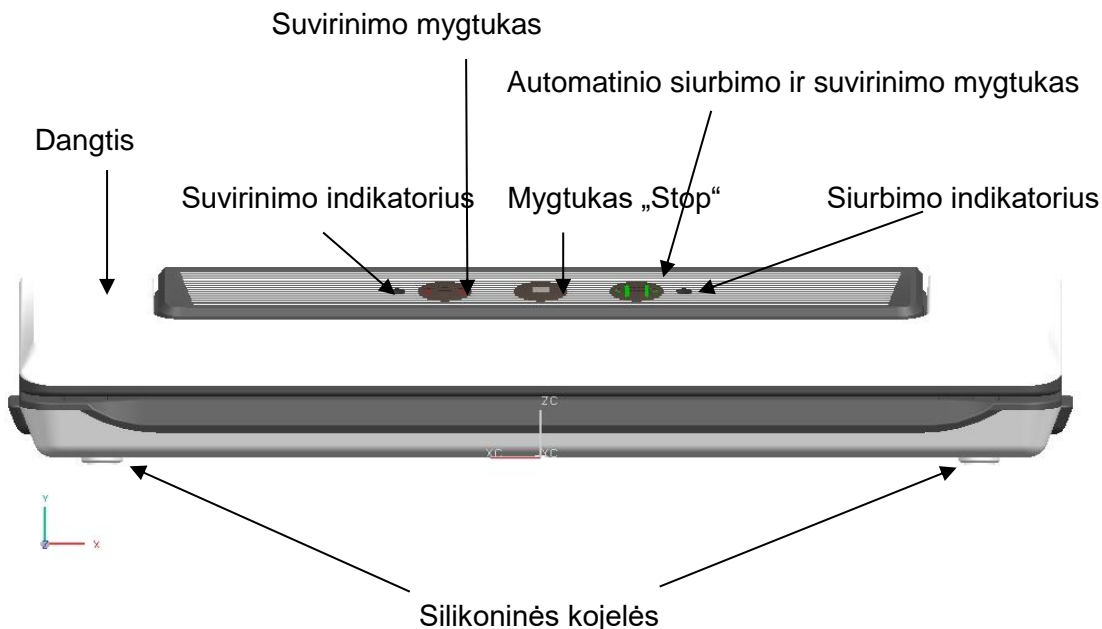
Dėmesio:

Būtina naudoti šio sandariklio modeliui skirtą plėvelę, kurią siūlo „BROWIN“. Jeigu naudojama kitokia plėvelė, įrenginys gali tinkamai neveikti.

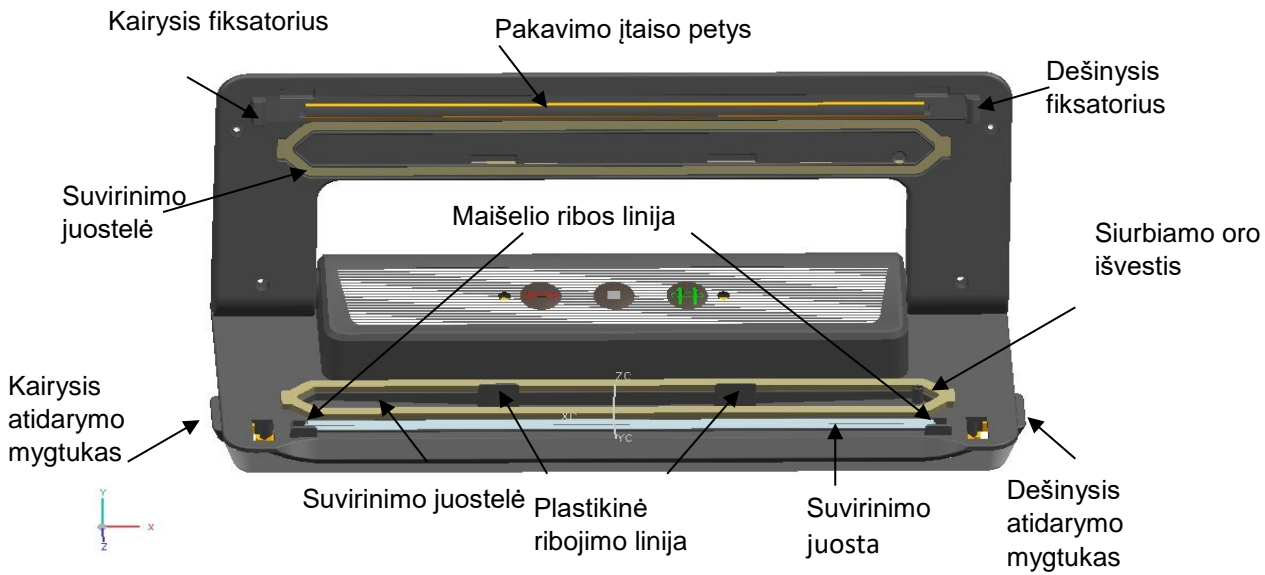
DĖMESIO! Pakuojami produktai turi būti sausi. Įrenginys be vandens išsiurbimo funkcijos.

Gaminio aprašymas

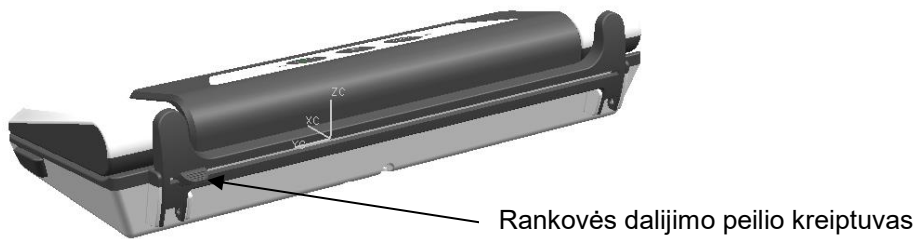
- 320600 modelio valdymo pultas



- **320600 modelio vidus**



- **320600 modelio galinė dalis**



Gaminio parametrai

Gaminio modelis	320600
Gaminio pavadinimas	Vakuuminis sandariklis
Vardinė įtampa	220 V ~240 V
Vardinė galia	110 W
Gaminio matmenys	39 cm x 15,5 cm x 8 cm

Gaminio funkcijų aprašymas

Naudojimas:

1. 1 mygtukas: suvirinimo funkcijos paleidimas.
2. 2 mygtukas: visų funkcijų pabaiga, perėjimas į parengties režimą.
3. 3 mygtukas: siurbimo ir suvirinimo funkcijos paleidimas.

LED diodas:

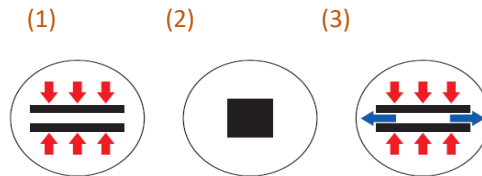
1. Žalias – siurbimo funkcija.
2. Raudonas – suvirinimo funkcija.

Maitinimo būseną:

1. Spausti mygtuką (1), įkaista varžinė viela, suvirinimo trukmė: 5 s. Per tą laiką dega raudonas LED diodas.

- Įrenginys automatiškai pertraukia grandinę ir diodas užgessta.
2. Paspaudus mygtuką (3) paleidžiama siurbimo funkcija, dega žalias LED diodas. Sandariklio automatinio perjungimo funkcija (siurbimas pasiekia tam tikrą neigiamo slėgio lygį). Perjungus suvirinimo funkciją užsidega raudonas LED diodas, o žalias diodas užgessta. Baigus suvirinti (po 5 sekundžių) visos funkcijos sustabdomos ir įrenginys perjungiamas į parengties režimą.
 3. Prieš suvirinant kitą maišelį palaukti 15 sekundžių.
 4. Naudoti specialius maišelis. Jeigu pakuojamas maistas užima du trečdalius maišelio (kurio matmenys 28 cm x 30 cm), rekomenduojama veikimo trukmė iki 25 sekundžių.
 5. Spausti mygtuką (2) visoms funkcijoms baigti ir parengties režimui įjungti.

Mygtukų numeravimas



SUVIRINIMAS (1) STOP (2) SIURBIMAS IR SUVIRINIMAS (3)

NAUDOJIMO BŪDAS:

Atidžiai susipažinus su toliau pateikiamais nurodymais galima tinkamai naudoti sandariklį ir džiaugtis jo netrikdomu veikimu ilgesnį laiką.

1. Įjungti maitinimą ir atidengti dangtį.
2. Plėvelės rankovės kraštą įdėti į sandariklio griovelį.
3. Uždengti dangtį ir paspausti iš abiejų pusių taip, kad pasigirstų spragtelėjimas. Paspausti maišelio suvirinimo funkcijos mygtuką (1). Turėtų užsidegti raudonas diodas, paskiau savaime užgesti, kai suvirinimas baigtas.
4. Suvirinus maišelio kraštus paspausti mygtukus įrenginio šonuose, kad atsidarytų dangtis.
5. Išimti suvirintą rankovę, paskiau priderinti jos ilgį pagal pakuojamą elementą.
6. Nustačius tinkamą maišelio ilgį, atlenkti galinį sandariklio peilio kreiptuvą ir įdėti plėvelę tarp kreiptuvo ir įrenginio nugarėlės.
7. Kreiptuvą uždaryti prispaudus jį prie sandariklio nugarėlės, paskiau patraukti tiek plėvelės rankovės, kiek norima nupjauti.
8. Greitu ir ryžtingu judesiu, lengvai spaudžiant, perbraukti plastikiniame kreiptuve įmontuotu peiliuku ir nupjauti plėvelę.
9. Nupjovus reikiamo ilgio maišelį, sudėti į jį produktus (**neviršyti ¾ maišelio talpos**).
10. Maišelio kraštą įdėti į sandariklio griovelį ir uždaryti dangtį (3 punktas).
11. Paspausti automatinio oro siurbimo ir suvirinimo funkcijos mygtuką (3). Užsidega žalias diodas.
12. Pasiekus nustatytą slėgį žalias diodas pakeičia spalvą į raudoną ir paleidžiamas suvirinimas.
13. Užgesęs raudonas diodas rodo, kad siurbimas baigtas.
14. **Jeigu norima nutraukti, spausti mygtuką „Stop“.**

Problemos ir sprendimai

Toliau pateikiamos įprastos problemos ir jų sprendimo būdai

Požymiai	Būtina patikrinti:
Įrenginys neveikia.	Ar maitinimo laidas įjungtas į lizdą. Ar kištukas nepažeistas. Ar įrenginys nenaudojamas per ilgai be pertraukos.
Nesuvirina.	Ar maišelis nesusiglamžęs arba nelygiai paklotas – prireikus tinkamai įdėti maišelį į įrenginį. Ar dangtis tinkamai uždarytas. Palaikyti mygtuką ir patikrinti, ar diodas dega. Ar varžinė viela nepažeista.
Nepakuoja vakuume.	Ar maišelio kraštai tinkamai įdėti į įrenginį. Ar maišelis nesusiglamžęs – prireikus išlyginti jį. Ar maišeliai nepažeisti. Ar maišelis neperpildytas (daugiau kaip ¾ talpos). Ar veikia oro siurbimas. Ar naudojami tinkami maišeliai. Ar suvirinimo siūlė abiejose pusėse nepažeista. Ar veikia vakuumo vožtuvas.

	Ar suvirinimo pertrauka siekia 25 s.
Supakavus maišeliai po truputį praranda sandarumą.	Ar aštrius daiktus galima prieš pakuojant vakuume supakuoti paprastoje plėvelėje arba plastikinėje pakuotėje. Jeigu maišelis yra per plonas, oro gali pateikti į jo vidų. Maišeliai su maistu gali atrodyti nesandarūs, nes maistas išskiria dujų – tai yra natūralus procesas.

Pastabos dėl saugos Elgtis atsargiai:

1. Skysčiai (vanduo, aliejus) gali sukelti įrenginio gedimą. Todėl būtina vandenį pašalinti iš maisto virtuvine šluoste arba popieriniu rankšluosčiu. Taip pat galima produktus pakuoti maistinėje plėvelėje arba sudėti į vienkartinį indą.* Dėl išskiriamų dujų plastikinis maišelis išsipučia.
2. Pakuojant vakuume naudoti specialiai tam skirtą plėvelę, kurią rekomenduojama naudoti konkrečiam sandariklio modeliui.

Įspėjimas

1. Įrenginį gali naudoti vaikai nuo 8 metų amžiaus, prižiūrimi vyresnių asmenų arba apmokyti saugiai naudoti įrenginį. Įrenginį leidžiama valyti vaikams nuo 8 metų amžiaus, prižiūrimiems vyresnių asmenų. Įrenginį ir jo maitinimo laidą laikyti vaikams iki 8 metų amžiaus nepasiekiamoje vietoje.
2. Įrenginį gali naudoti asmenys su fizine, jutimų ar protine negalia bei asmenys, kurie nemoka jo naudoti, bet tik prižiūrimi arba apmokyti saugiai naudoti įrenginį. Vaikams draudžiama žaisti įrenginiu.
3. Kad būtų išvengta pavojaus, pažeistą maitinimo laidą privalo pakeisti gamintojas, jo priežiūros tarnyba arba kiti panašią kvalifikaciją turintys asmenys.
4. Neliesti kištuko drėgnomis rankomis.
5. Prieš valant įrenginį ištraukti kištuką iš lizdo. Valyti skudurėliu ir silpnu valikliu.
6. Savarankiškai neardyti įrenginio. Įrenginį naudoti tik pagal paskirtį.
7. Nedėti įrenginio drėgnose ar dulkėtose vietose, laikyti jį sausą.
8. Naudoti tinkamą elektros laidą.
9. Įrenginį saugoti nuo sukretimų ir smūgių.
10. **Nedėti įrenginio arti krosnių ir šildytuvų.**
11. Nenaudojamą įrenginį ar esant audrai išjungti iš srovės. Į lizdą jungti ne daugiau kaip vieną įrenginį.

Pastabos

1. **Maisto su vandeniu pakavimas**
Maiste (sriubose, tyrėse ir pan.) esantis vanduo gali užlieti įrenginio vidų ir jį sugadinti. Todėl prieš pakuojant vakuume skysčius pašalinti skudurėliu, popieriniu rankšluosčiu arba maistą supakuoti maistinėje plėvelėje ar sudėti į vienkartinį indą. Taip pat galima truputį sušaldyti maistą, kad būtų lengviau jį pakuoti vakuume.
2. **Birus maisto pakavimas**
Birų maistą (pvz., miltus) prieš pakuojant vakuume suberti į plastikinį maišelį.
3. **Mažiau šviežių vaisių ir daržovių pakavimas**
Mažiau šviežios daržovės ir vaisiai (trapūs ir drėgni, pvz., agurkai, moliūgai) dėl vidinio slėgio išskiria vandenį arba dujas, todėl maišelis išsipučia.
Šių produktų nepakuoti vakuume.
4. **Skysto maisto pakavimas**
Skysto maisto (sriubų, marinatų ir pan.) nepakuoti vakuume.
5. **Vakuume supakuotas maistas (išskyrus liofilizuotą)**
Vakuume supakuotą maistą (išskyrus liofilizuotą) sudėti į šaldytuvą arba šaldiklį.
6. **Ilgalaikis sandariklio veikimas**
Perkaitus išjungti įrenginį ir palaukti, kol atauš.
7. **Karšto maisto pakavimas**
Karštą maistą atvėsinti, kad pakuojant būtų išvengta nudegimų.
8. **Sandariklio laikymas**
Dangčio užraktas turi būti atidarytas.

Papildomos pastabos apie vakuuminį pakavimą

Suvirinimo linijos žymos turi būti ištiesinės, priešingu atveju būtina pakartoti suvirinimą (rankinį/automatinį). Siurbti ir suvirinti, kai dangtis uždarytas. Netinkamai padėjus maišelį gali atsirasti nesandarumų ir būti tęsiamas vakuuminio siurblio veikimas. Tokiu atveju sustabdyti įrenginį mygtuku „Stop“.

Dėmesio!

Kiekvienas namų ūkis yra elektros ir elektronikos įrangos naudotojai, todėl gali sukurti žmonėms ir aplinkai pavojingų atliekų, kadangi įrangoje yra pavojingų medžiagų, mišinių ir sudedamųjų dalių. Kita vertus, panaudota įranga – tai vertinga medžiaga, iš kurios galima

atgauti žaliavas, pvz., varj, alava, stikla, geleži ir kt.



Perbrauktos šukšliadēžēs simbolis ant ierāgos, pakotēs arba pridedamuose dokumentuose reiškia, kad gaminio negalima mesti kartu su kitomis atliekoms. Ženklas taip pat reiškia, kad ieranga į rinką patiekta po 2005 m. rugpjūčio 13 d.

Naudotojas privalo perduoti panaudotą ierangą į nurodytą surinkimo vietą, kad būtų tinkamai perdirbta. Informaciją apie panaudotos elektros ierāgos surinkimo sistemą galima rasti parduotuvės informacinėje iškauboje arba savivaldybėje.

Tinkamas panaudotos ierāgos tvarkymas padeda išvengti neigiamų padarinių aplinkai ir žmonių sveikatai!



LIETOŠANAS PAMĀCĪBA

VAKUUMA IEPAKOŠANAS IERĪCE

Vakuuma iepakošanas ierīce pārtikas produktiem ir piemērota plēves/velmējuma plēves maisiņu metināšanai, kuru maksimālais platums ir 28 cm. Šī daudzfunkcionālā ierīce ļauj ne tikai pagarināt pārtikas produktu un gatavo ēdienu svaigumu, bet arī pagatavot ēdienus ar *sous-vide* metodi, tas nozīmē – “vakuumā”. Šī ir gaļas, zivju un citu pārtikas produktu pagatavošanas tehnika hermētiskos, vakuuma plastmasas maisiņos (ūdens vai tvaika peldē) temperatūrā, kas nepārsniedz 100° C. Iepakošanas ierīce ļauj aizvērt maisiņus, kuri arī ir lieliski piemēroti šķiņķa nobriešanai un gaļas sausajai sālīšanai (kas paātrina pagatavošanas procesu).

Vakuuma iepakojumam ļauj pagarināt pārtikas produktu glabāšanas termiņu, aizsargā tos no mitruma izmaiņām un smaku iekļūšanas, kā arī palēnina aerobo baktēriju augšanu.

Pirms ierīces lietošanas ir uzmanīgi jāiepazīstas ar šo lietošanas pamācību un tā jāsauglabā izmantošanai nākotnē.

Komplekta sastāvā ietilpst:

1. Vakuuma iepakošanas ierīcei ir vieta kabeļa ielikšanai un neslīdošas kājiņas – kabeļa garums: 140 cm;
- aizmugurējā ierīces vākā ir iebūvēts plēves nogriešanai paredzēts nazis.
2. Velmējuma plēve – ar dziļu spieduma zīmējumu ērtākai un ātrākai atgaisošanai.
- garums: 3 m;
- platums: 28 cm.

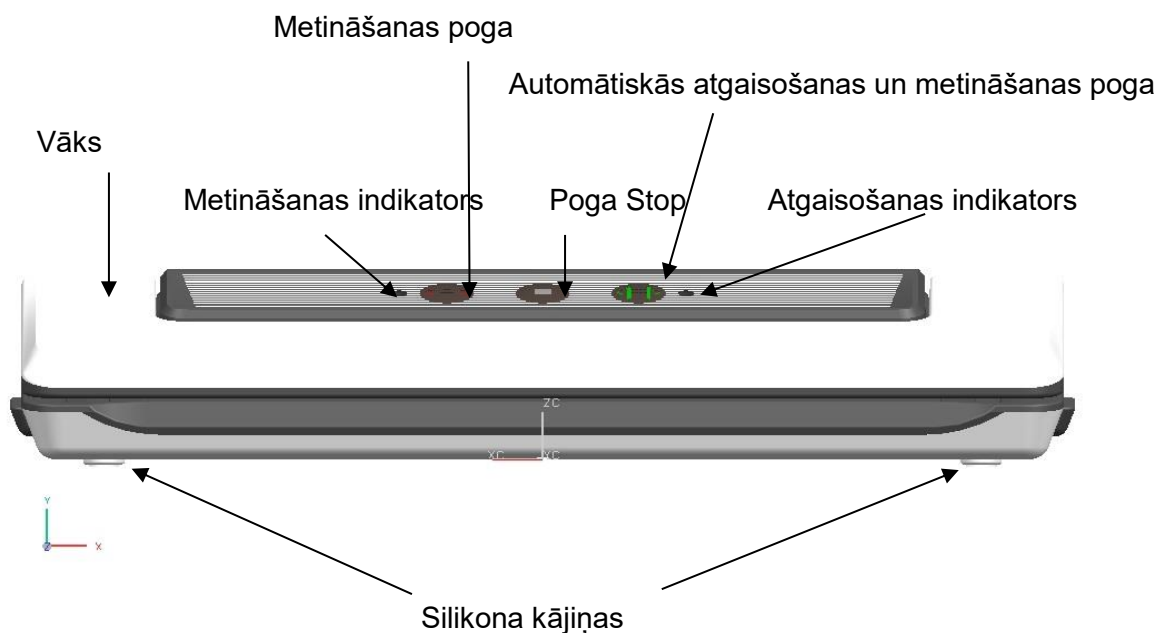
Piezīme:

Ir jāizmanto plēve, kas paredzēta šim iepakošanas ierīces modelim un kas ir pieejama BROWIN piedāvājumā. Ja tiek izmantota cita plēve, iepakošanas ierīce var nedarboties pienācīgā kārtā.

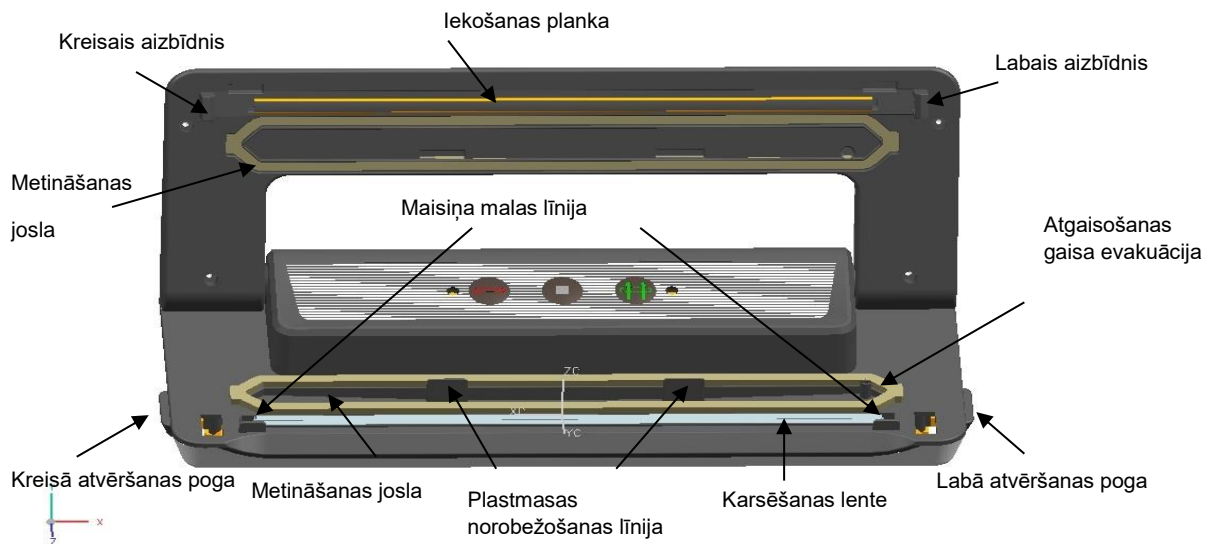
UZMANĪBU! Iepakojamajiem produktiem ir jābūt sausiem. Ierīcei nav ūdens iesūkšanas funkcijas.

Izstrādājuma apraksts

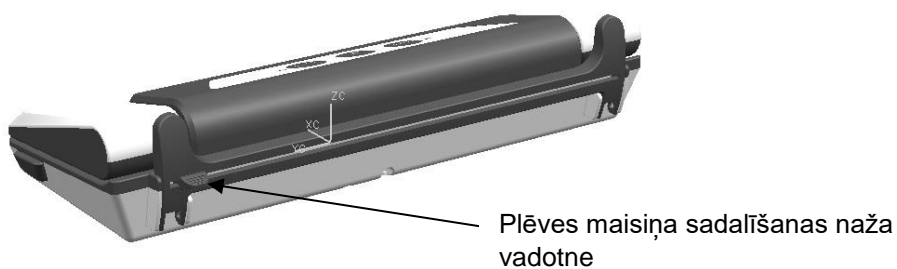
- **Modeļa 320600 vadības panelis**



- **Modeļa 320600 iekšējā daļa**



- **Modeļa 320600 aizmugurējā daļa**



Izstrādājuma parametri

Izstrādājuma modelis	320600
Izstrādājuma nosaukums	Vakuuma iepakošanas ierīce
Nominālais spriegums	220 V~240 V
Nominālā jauda	110 W
Izstrādājuma izmēri	39 cm x 15,5 cm x 8 cm

Izstrādājuma funkciju paraksts

Apkalpošana:

1. Poga Nr. 1: metināšanas funkcijas palaišana.
2. Poga Nr. 2: visu funkciju pabeigšana, pāriešana gaidīšanas režīmā.
3. Poga Nr. 3: atgaisošanas un metināšanas funkcijas palaišana.

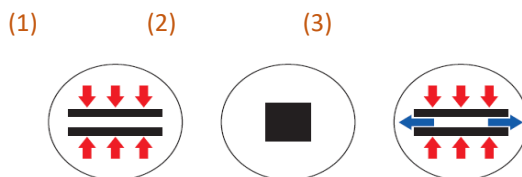
Gaismas diode:

1. Zaļa – atgaisošanas funkcija.
2. Sarkana – metināšanas funkcija.

Strāvas stāvoklis:

1. Nospiediet pogu (1), reostata stieple sakarsīs, metināšanas laiks: 5 s. Šajā laikā deg sarkanā gaismas diode. Ierīce automātiski atslēgs ķēdi, bet gaismas diode nodzīsīs.
2. Atgaisošanas funkcija tiek aktivēta nospiežot pogu (3), iedegsies zaļā gaismas diode. Automātiskās iepakšanas ierīces pārslēgšanas funkcija (atgaisošana sasniedz noteiktu vakuuma līmeni). Pēc metināšanas funkcijas pārslēgšanas iedegsies sarkanā gaismas diode, bet zaļā gaismas diode nodzīsīs. Pēc metināšanas pabeigšanas (pēc 5 sekundēm) visas funkcijas apstājas, un ierīce pāriet gaidīšanas režīmā.
3. Pagaidiet 15 sekundes starp kārtējo maisiņu metināšanu.
4. Lietojiet speciālus maisiņus, kad iepakotie produkti aizņem divas trešdaļas maisiņa (kura izmērs ir 28 cm x 30 cm), ieteicamais darba laiks ir īsāks par 25 sekundēm.
5. Lai izietu no visām funkcijām un pārietu gaidīšanas režīmā, nospiediet pogu (2).

Pogu numerācija



METINĀŠANA (1) STOP (2) ATGAISOŠANA un METINĀŠANA (3)

LIETOŠANAS VEIDS:

Uzmanīgi izlasot šos ieteikumus, Jūs varēsīt pareizi lietot iepakšanas ierīci un ilgstoši izbaudīt tās bezatteices darbu.

1. Ieslēdziet strāvu un atveriet vāku.
2. Ievietojiet plēves maisiņa malu iepakšanas ierīces gropē.
3. Nolaidiet vāku un aizveriet, nospiežot uz vāka no abām pusēm tādā veidā, lai būtu dzirdams klikšķis. Nospiediet maisiņa metināšanas funkcijas pogu (1). Ir jāiedegas sarkanajai gaismas diodei, tad tā patstāvīgi izslēgsies – pēc metināšanas beigām.
4. Kad maisiņa mala būs aizmetināta, vāka atvēršanai nospiediet pogas ierīces sānos.
5. Izņemiet aizmetināto maisiņu, tad noregulējiet tā garumu atbilstoši iepakojamajam elementam.
6. Kad esat noteikuši nepieciešamo maisiņa garumu, nolieciet aizmugurējo iepakšanas ierīces naža vadotni un ievietojiet plēvi starp vadotni un ierīces aizmugurējo daļu.
7. Atkal aizveriet vadotni, to piespiežot iepakšanas ierīces aizmugurējai daļai, tad izstiepiet plēves maisiņu līdz garumam, kuru Jūs vēlaties nogriezt.
8. Ar ātru un drošu kustību, viegli piespiežot, novelciet ar plastmasas vadotnē iebūvēto nazi un nogrieziet plēvi.
9. Kad maisiņš jau ir nogriezts līdz nepieciešamajam garumam, ievietojiet tajā produktus (**daudzumā, kas nepārsniedz $\frac{3}{4}$ no maisiņa tilpuma**).
10. Ievietojiet maisiņa malu iepakšanas ierīces gropē un aizveriet vāku (3. punkts).
11. Nospiediet automātiskās atgaisošanas un metināšanas funkcijas pogu (3). Iedegsies zaļā gaismas diode.
12. Pēc iestatītā spiediena sasniegšanas, zaļā gaismas diode mainīs krāsu uz sarkanu un sāksies metināšana.
13. Sarkanās gaismas diodes nodzišana signalizē par atgaisošanas beigām.
Operācijas pārtraukšanai nospiediet pogu Stop.
14. Lai atvērtu vāku, nospiediet pogas abās tā pusēs un izņemiet aizmetināto maisiņu.

Problēmas un risinājumi

Tipiskas problēmas un to risināšanas veidi ir uzskaitīti zemāk

Izpausmes	Jāpārbauda:
Ierīce nedarbojas.	Pārbaudīt vai strāvas vads ir pieslēgts kontaktligzdai. Vai nav bojāta kontaktdakša. Vai ierīce netiek lietota pārāk ilgi bez pārtraukuma.
Nemetina.	Vai maisiņš nav saburzīts vai nevienmērīgi izklāts – nepieciešamības gadījumā to pienācīgā kārtā izklājiet ierīcē. Vai vāks ir stingri aizvērts. Pieturot pogu, pārliedzinieties, ak gaismas diode deg. Vai nav bojāta reostata stieple.
Neiepakoj vakuumā.	Vai maisiņa mala pareizi ir ievietota ierīcē. Vai maisiņš nav saburzīts – nepieciešamības gadījumā to nogludiniet.

	<p>Vai maisiņi nav bojāti. Vai maisiņš nav pārpildīts (vairāk kā 3/4 tilpuma). Vai atgaisotājs darbojas. Vai tiek izmantoti pienācīgi maisiņi. Vai šuve no abām pusēm nav bojāta. Vai darbojas vakuuma vārsts. Vai pauze pēc metināšanas ir tieši 25 s.</p>
Pēc iepakšanas maisiņi lēni zaudē hermētismu.	<p>Vai ir iespēja iepakot asus priekšmetus parastā plēvē vai plastmasas iepakojumā pirms iepakšanas vakuumā. Ja maisiņš ir pārāk plāns, ta iekšienē var iekļūt gaiss. Masiņi ar pārtikas produktiem var izlikties nehermētiski, jo pārtika izdala gāzi, kas ir dabīgs process.</p>

Drošības tehnikas piezīmes

Esiet uzmanīgi:

- Šķidrums (ūdens, eļļa) var radīt ierīces bojājumus. Tādēļ iztīriet ūdeni no pārtikas produktiem ar virtuves auduma salveti vai papīra dvieli. Kā arī produktus var ietīt pārtikas plēvē vai pārlikt vienreizējas lietošanas konteinerī.* Gāze, kas izdalās, izraisa plastmasas maisiņa uzpūšanos.
- Iepakojumam vakuumā lietojiet šim nolūkam speciāli paredzētu plēvi, kas paredzēta tieši šim iepakojuma ierīces modelim.

Brīdinājums

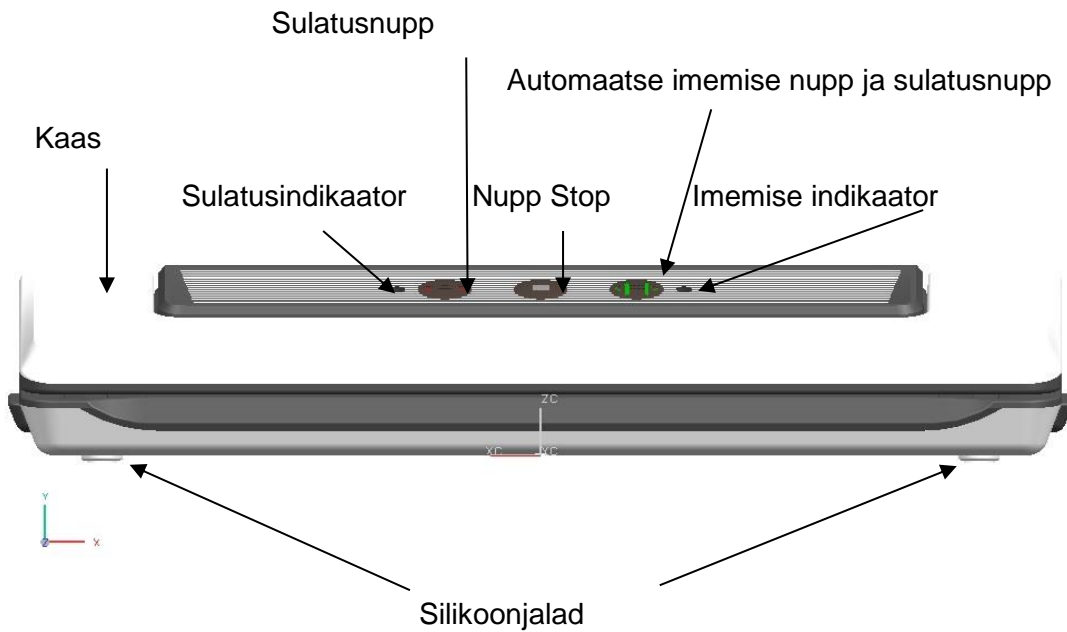
- Ierīci var lietot bērni, kuri ir vecāki par 8 gadiem, pieaugušo uzraudzībā vai pēc ierīces drošas izmantošanas apmācības. Ierīces tīrīšanu ir atļauts veikt bērniem, kuri ir vecāki par 8 gadiem, pieaugušo uzraudzībā. Glabājiet ierīci un tās strāvas vadu jaunākiem par 8 gadiem bērniem nepieejamā vietā.
- Ierīci var lietot cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām iespējām, kā arī cilvēki, kuri neprot to lietot, bet tikai uzraudzībā vai pēc ierīces drošas izmantošanas apmācības.
 - Bērniem ir aizliegts rotaļāties ar ierīci.
- Lai izvairītos no riska, bojātu strāvas vadu ir jāmaina ražotājam, ta servisa aģentam vai personām ar analogisku kvalifikāciju.
- Nepieskarieties kontaktdakšai ar slapjām rokām.
- Pirms ierīces tīrīšanas izņemiet kontaktdakšu no kontaktligzdas. Tīrīšanai lietojiet drānas salveti un maigu mazgāšanas līdzekli.
- Patstāvīgi ierīci neizjauciet. Ierīci lietojiet tikai paredzētajiem mērķiem.
- Nenovietojiet ierīci mitrās vai putekļainās vietās, turiet to sausu.
- Izmantojiet piemērotu elektrisko kontaktlīdzi.
- Sargājiet ierīci no satricinājumiem un sitieniem.
- Nenovietojiet ierīci līdzās plītim un sildītājiem.**
- Atslēdziet ierīci no tīkla, kad ta netiek lietota, kā arī negaisa laikā. Nepieslēdziet kontaktlīdzdai vairāk par vienu ierīci.

Piezīmes

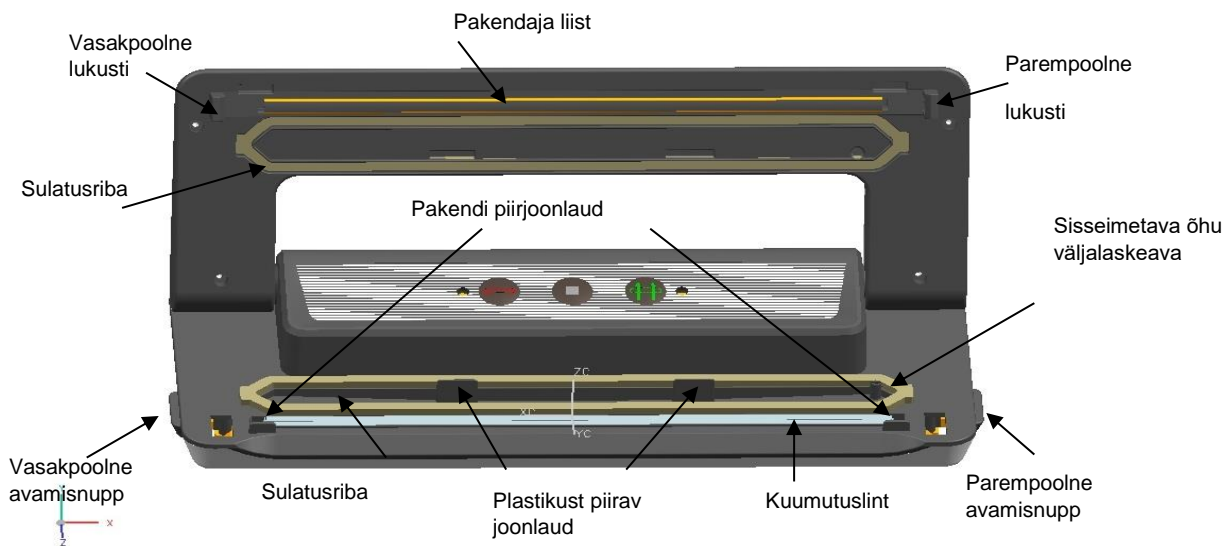
- Ūdeni saturošu pārtikas produktu iepakojšana**
Ūdens, ko satur pārtikas produkti (zupās, biezpiens utml.), var aizliet ierīces iekšējo daļu un izraisīt bojājumus. Tādēļ pirms vakuuma iepakojšanas notīriet šķidrumus ar drānas salveti, papīra dvieli vai ietiniet produktus pārtikas plēvē – vai pārliieciet tos vienreizējās lietošanas konteinerī. Kā arī Jūs varat nedaudz sasaldēt produktus, lai vieglāk varētu veikt to iepakojšanu vakuumā.
- Birstošu pārtikas produktu iepakojšana**
Ievietojiet birstošus produktus (piemēram miltus) iepakojšanai vakuumā paredzētajā plastmasas maisiņā.
- Mazāk svaigu augļu un dārzeņu iepakojšana**
Mazāk svaigi dārzeņi un augļi (kraukšķīgi un mitri, piemēram, gurķi, ķirbji) izdala ūdeni vai gāzi iekšēja spiediena dēļ, kas rada maisiņa uzpūšanos. **Šādus produktus neiekļaujiet vakuumā.**
- Šķidru pārtikas produktu iepakojšana**
Neiekļaujiet šķidrus produktus (zupas, marinādes utml.) vakuumā.
- Pārtikas produkti vakuuma iepakojumā (izņemot produktus ar sublimācijas kaltēšanu)**
Pārtikas produkti vakuuma iepakojumā (izņemot sublimētus produktus) ievietojiet ledusskapī vai saldējamajā kamerā.
- Ilgstoša iepakojšanas ierīces lietošana**
Pārkaršanas gadījumā izslēdziet ierīci un uzgaidiet līdz ta atdziest.
- Karstu pārtikas produktu iepakojšana**
Lai izvairītos no apdegumiem iepakojšanas laikā, atdzesējiet pārtikas produktus.
- Iepakojšanas ierīces glabāšana**
Vāka aizbīdņim ir jābūt atvērtam.

Toote kirjeldus

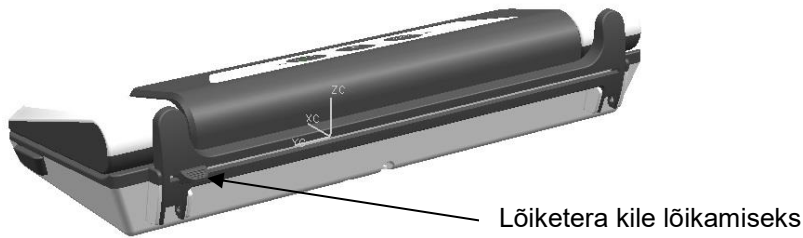
- **Mudeli 320600 juhtpaneel**



- **Mudeli 320600 sisemine osa**



- **Mudeli 320600 tagumine osa**



Toote parameetrid

Toote mudel	320600
Toote nimetus	Vaakumpakendaja
Nominaalpinge	220 V~240 V
Nominaalvõimsus	110 W
Toote mõõtmed	39 cm x 15,5 cm x 8 cm

Toote funktsioonide kirjeldus

Hooldus:

1. Nupp 1: sulatusfunktsiooni käivitamine.
2. Nupp 2: kõigi funktsioonide lõpetamine, üleminek ooterežiimile.
3. Nupp 3: imemis- ja sulatusfunktsiooni käivitamine.

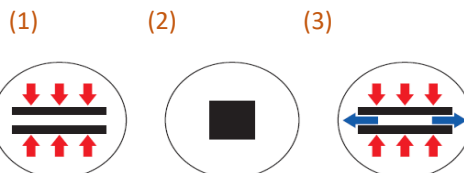
Valgusdiodid:

1. Roheline - imemise funktsioon.
2. Punane - sulatusfunktsioon.

Toite seisukord:

1. Vajutage nupule (1), reostaatraat kuumeneb, sulatusaeg: 5 s. Sellel ajal põleb punane valgusdiod. Seade katkestab automaatselt toiteahela ja valgusdiod kustub.
2. Imemise funktsioon aktiveeritakse vajutusega nupule (3), süttib roheline valgusdiod. Pakendaja automaatse ümberlülitamise funktsioon (imemine saavutab teatud vaakumi taseme). Pärast sulatusfunktsiooni ümberlülitamist süttib punane valgusdiod ja roheline valgusdiod kustub. Pärast sulatamise lõpetamist (5 sekundi pärast) kõik funktsioonid seiskuvad, ja seade läheb üle ooterežiimile.
3. Oodake 15 sekundit järjekordsete kilekottide kokkusulutamise vahel.
4. Kasutage spetsiaalseid kilekotte, aga kui pakendatavad toiduained hõlmavad kilekotist kaks kolmandikku (mille mõõtmed on 28 cm x 30 cm), on soovitatav tööaeg vähemalt 25 sekundit.
5. Vajutage nupule (2), et väljuda kõikidest funktsioonidest ja minna üle ooterežiimile.

Nuppude numeratsioon



SULATAMINE (1) STOP (2) IMEMINE & SULATAMINE (3)

KASUTAMISVIIS:

Järgmiste soovitude tähelepanelik läbilugemine võimaldab vaakumpakendajat õigesti kasutada ja nautida pika aja jooksul selle tõrgeteta tööd.

1. Lülitage toide sisse ja avage kaas.
2. Pange kile serv pakendaja soontesse.
3. Laske kaas alla ja pange kinni, vajutades kaanele mõlemalt poolt niimoodi, et oleks kuulda klõpsatus. Vajutage nupule (1), mis käivitab kilekoti kokkusulutamise funktsiooni. Süttima peab punane valgusdiod, seejärel iseseisvalt välja lülituma, kui toimub kokkusulamine.
4. Kui kile serv on kokku sulatatud, vajutage nuppudele seadme külgedel, et avada kaas.
5. Võtke kokkusulatatud kilekott välja, seejärel reguleerige selle pikkust pakendatava elemendi suurust arvesse võttes.
6. Kui olete kilekoti pikkuse kindlaks määranud, kallutage vaakumpakendaja tagaküljel paiknevat löiketera juhikut ja asetage kile juhiku ja seadme tagumise osa vahele.
7. Sulgege juhik uuesti, surudes selle vastu pakendaja tagaosa, seejärel venitage kilekott äralõikamiseks vajaliku pikkuseni.
8. Kiire ja kindla liigutusega, kergelt surudes, tõmmake löiketeraga piki sisseehitatud plastikjuhikut ja lõigake kile läbi.
9. Kui vajaliku pikkuseni lõigatud kilekott on valmis, pange sellesse toiduained (**mitte üle ¾ kilekoti mahust**).
10. Pange kilekoti serv vaakumpakendaja soonde ja sulgege kaas (punkt 3).
11. Vajutage nupule (3), mis käivitab õhu automaatse sisseimemise ja kokkusulutamise funktsiooni. Süttib roheline valgusdiod.
12. Pärast seadistatud vaakumrõhu saavutamist muudab roheline valgusdiod värvi punaseks, ja algab kokkusulamine.
13. Punase valgusdiodi kustumine annab märku õhu sisseimemise lõpetamisest.
Katkestamiseks vajutage nupule Stop.
14. Vajutage nuppudele kahel pool kaant, et see avada – ja võtke kokkusulatatud kilekott.

Probleemid ja lahendused

Tüüpilised probleemid ja nende lahendusviisid on loetletud allpool

Ilmingud	Tuleb kontrollida:
Seade ei tööta.	Kas toitejuhe on ühendatud elektrivõrku. Kas pistik pole kahjustatud. Kas seadet on kasutatud liiga kaua ilma pausita.
Ei sulata kokku.	Kas kilekott on kortsus või pole ühtlaselt laotatud – vajadusel laotage see seadmesse nõuetekohaselt. Kas kaas on korralikult kinni. Veenduge nuppu all hoides, et valgusdiod põleb. Kas reostaatraat pole kahjustatud.
Ei pakenda vaakummeetodiga.	Kas kilekoti serv on seadmesse õigesti pandud. Kas kilekott ei ole kortsus – vajadusel siluge seda. Kas kilekotid pole kahjustatud. Kas kilekott pole liiga täis (üle ¾ mahust). Kas õhu sisseimemise funktsioon töötab. Kas kasutatakse nõuetekohaseid kilekotte. Kas sulatusõmblus pole kahjustatud mõlemalt poolt. Kas vaakumklapp töötab. Kas paus kahe kilekoti kokkusulutamise vahel on just 25 s.
Pärast pakendamist kaotavad kilekotid pidevalt hermeetilisuse.	Kas on võimalik, et enne vaakumpakendamist on pakitud teravaid esemeid tavalisse kilesse või plastikpakendisse. Kui kilekott on liiga õhuke, siis võib sellesse sattuda õhk. Kilekotid toiduainetega võivad näida mittehermeetilisena, kuna toit eraldab gaasi, mis on loomulik protsess.

Ohutusjuhised

Olge ettevaatlik:

1. Vedelikud (vesi, õli) võivad seadme rikkuda. Seepärast eemaldage toiduainetelt vesi riidest köögirätiku või paberkäterätikuga. Samuti võib mähkida toiduained toidukilesse või tõsta ühekordselt kasutatavasse konteinerisse.* Eralduv gaas kutsub esile kilekoti paisumise.
2. Kasutage vaakumpakendamiseks selleks ette nähtud spetsiaalset kilet, mis on mõeldud just antud vaakumpakendaja mudelis kasutamiseks.

Hoiatus

1. Seadet võivad kasutada üle 8-aastased lapsed täiskasvanute järelevalve all või pärast koolitust, kuidas seadet ohutult kasutada. Seadet võivad puhastada üle 8-aastased lapsed täiskasvanute järelevalve all. Hoidke seadet ja selle toitejuhet alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.
2. Seadet võivad kasutada piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega inimesed, samuti inimesed, kes ei oska seda kasutada, kuid ainult järelevalve all või pärast koolitust, kuidas seadet ohutult kasutada. Seadmega mängimine on lastele keelatud.
3. Ohu vältimiseks peab kahjustatud toitejuhtme välja vahetama tootja, selle hooldusagent või samalaadse kvalifikatsiooniga isikud.
4. Ärge puudutage pistikut märgade kätega.
5. Tõmmake enne seadme puhastamist pistik pistikupesast välja. Kasutage seadme puhastamiseks riidest salvrätikut või maheda toimega pesemisvahendit.
6. Ärge võtke seadet iseseisvalt lahti. Kasutage seadet ainult sihipäraselt.
7. Ärge pange seadet niiskesse või tolmusesse kohta, hoidke seda kuivana.
8. Kasutage sobivat pistikupesa.
9. Kaitske seadet põrutuste ja löökide eest.
10. **Ärge pange seadet pliitide ega küttekehade kõrvale.**
11. Ühendage seade vooluvõrgust lahti äikese ajal või kui te ei kasuta seda. Ärge ühendage vooluvõrku üle ühe seadme.

Märkused

1. **Vett sisaldava toidu ja toiduainete pakendamine**
Toidus (suppides, püreeades jne) sisalduv vesi võib seadme sisemuse üle ujutada ja selle rikkuda. Seepärast eemaldage enne vaakupakendamist toiduainetelt vesi riidest köögirätiku, paberkäterätikuga või mähkige toiduained toidukilesse või tõstke ühekordselt kasutatavasse konteinerisse. Samuti võite toiduaineid või toitu kergelt külmutada, et neid oleks kergem vaakummeetodiga pakendada.
2. **Kuivainete pakendamine**
Pange kuivained (näiteks jahu) vaakumpakendamiseks kilekotti.
3. **Vähem värskete puu- ja aedviljade pakendamine**
Vähem värsked puu- ja aedviljad (krõmpsuvad ja niisked, näiteks kurgid, kõrvitsad) eraldavad sisemise rõhu tõttu vett või gaasi, mis põhjustab kilekoti paisumise. **Selliseid toiduaineid ei tohi pakendada vaakummeetodiga.**
4. **Vedelate toiduainete pakendamine**
Ärge pakendage vedelat toitu (supid, marinaadid jne) ega vedelaid toiduaineid vaakummeetodiga.
5. **Toiduained vaakumpakendis (välja arvatud külmuivatatud toiduained)**
Pange vaakumpakendis toiduained (välja arvatud külmuivatatud toiduained) külmikusse või sügavkülmikusse.
6. **Vaakumpakendaja pikaajaline kasutamine**
Lülitage seade ülekuumenemise korral välja ja oodake, kuni see jahtub.
7. **Kuumade toiduainete pakendamine**
Laske kuumadel toiduainetel jahtuda, et vältida pakendamise ajal põletusi.
8. **Pakendaja hoidmine**
Kaane lukk peab olema avatud.

Lisamärkused vaakumpakendaja kohta

Sulatusõmbluse märkjoon peab olema katkematu, vastasel korral on vajalik korduv sulatamine (käsitsi/automaatselt). Õhu väljajaimemise ja kile sulatamise ajal peab kaas olema suletud. Pakendi valesti paigaldamine võib kahjustada selle hermeetilisust ja seepärast jätkab vaakumpump töötamist. Sellisel juhul tuleb seade peatada, vajutades nupule Stop.

Tähelepanu!

Iga kodumajapidamine on elektri- ja elektroonikaseadmete kasutaja ning seetõttu potentsiaalne jäätmete tekitaja, mis on ohtlikud inimesele ja keskkonnale neis sisalduvate ohtlike ainete, segude ja koostisosade tõttu. Teisest küljest on kasutatud seadmed väärtuslik materjal, millest saame tooret nagu näiteks vask, tina, klaas, raud jms.



Läbikriipsutatud prügikonteineriga sümbol seadmetel, pakenditel või saatedokumentidel tähendab seda, et toodet ei tohi koos teiste jäätmetega ära visata. Märgistus tähendab ka seda, et seade lasti käibele pärast 13. augustit 2005. aastal.

Vastutus kasutatud seadme üleandmise eest selle nõuetekohaseks ümbertöötlemiseks selleks ettenähtud vastuvõtupunktis lasub seadme kasutajal. Teavet kasutatud elektriseadmete kogumissüsteemi kohta võib leida kaupluse infoletist ja kohalikust omavalitsusest. Kasutatud seadmete nõuetekohane käitlemine hoiab ära negatiivsed tagajärjed keskkonnale ja inimeste tervisele!

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE – APARAT DE VIDAT

Aparat de vidat pentru alimente, conceput pentru sudarea foliilor/pungilor cu lățimea maximă de 28 cm. Acest dispozitiv multifuncțional permite nu numai extinderea proșpețimii produselor alimentare și bucatelor gata preparate, dar și pregătirea bucatelor folosind metoda sous-vide, adică „în vid”. Este o tehnică de pregătire a cărnii, peștelui și altor produse alimentare în pungi de plastic sigilate, închise ermetic în vid (într-o baie de apă sau de aburi) - la o temperatură care nu depășește 100°C. Aparatul de vidat permite sudarea pungilor, care sunt excelente și pentru prepararea mezelurilor și marinarea cărnurilor prin metoda uscată (ceea ce accelerează procesul de pregătire a bucatelor).

Ambalarea în vid vă permite să extindeți perioada de valabilitate a produselor alimentare, să le protejați de pătrunderea umidității și a aromelor, și inhibă dezvoltarea bacteriilor aerobe.

Vă rugăm să citiți cu atenție acest manual înainte de a utiliza dispozitivul și păstrați-le pentru referințe viitoare.

Setul conține:

1. Aparat de vidat echipat cu loc pentru ascunderea cablului și picioare antiderapante - lungimea cablului: 140 cm;
 - tăietor de folie încorporat în clapeta din spate a dispozitivului.
2. Folie în relief - cu model în relief profund, conceput pentru o extracție mai convenabilă și mai rapidă a aerului.
 - lungime: 3 m;
 - lățime: 28 cm.

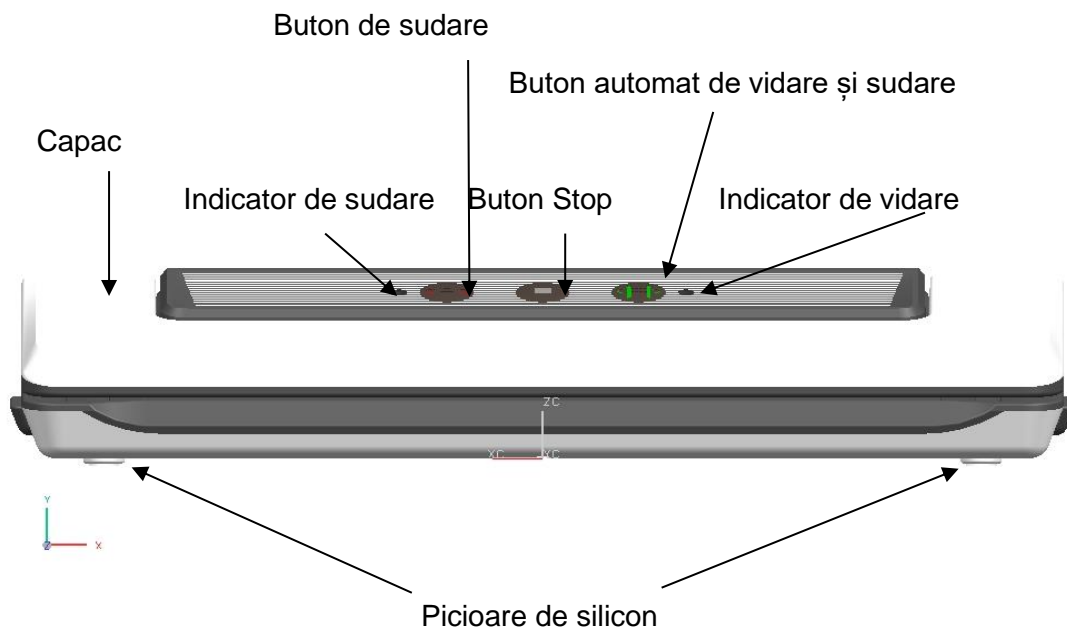
Notă:

Folosiți folia dedicată acestui model de aparat de vidat disponibilă în oferta BROWIN. Dacă se folosește un alt tip de folie, este posibil ca aparatul de vidat să nu funcționeze corect.

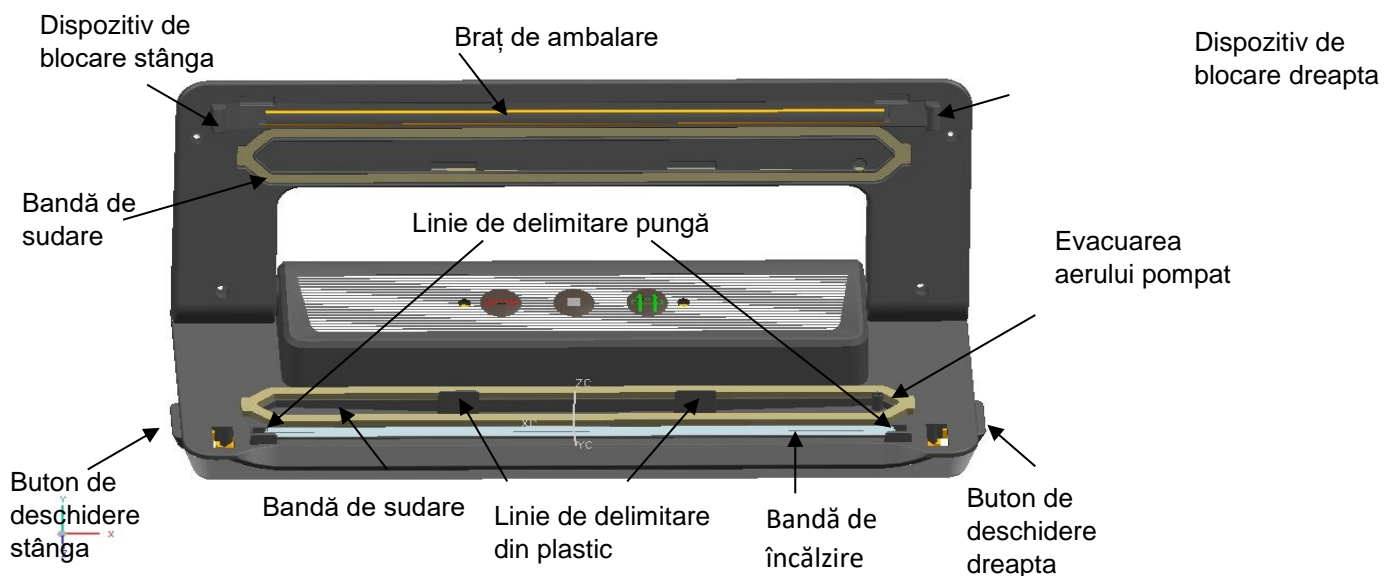
ATENȚIE! Produsele ambalate trebuie să fie uscate. Dispozitivul nu are funcția de aspirare a apei.

Descrierea produsului

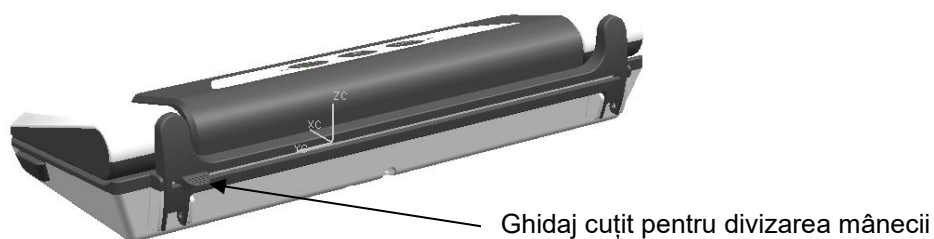
- Panou de control al modelului 320600



- Interiorul modelului 320600



- Spatele modelului 320600



Parametrii produsului

Model produs	320600
Denumirea produsului	Aparat de vidat
Tensiune nominală	220 V~240 V
Putere nominală	110 W
Mărimea produsului	39 cm x 15,5 cm x 8 cm

Descrierea funcției produsului

Operare:

1. Buton 1: pornirea funcției sudare.
2. Buton 2: oprirea tuturor funcțiilor, trecerea în modul de așteptare.
3. Buton 3: pornirea funcției de vidare și sudare.

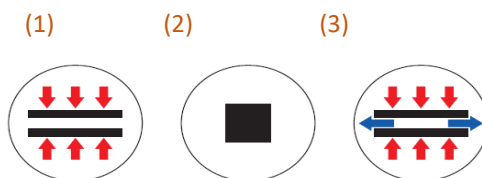
Diodă LED:

1. Verde – funcția de vidare.
2. Roșie – funcția de sudare.

Starea de alimentare:

1. Apăsăți butonul (1), firul de rezistență se încălzește, timpul de sudare: 5 s. În acest timp, LED-ul roșu luminează. Dispozitivul va rupe automat circuitul și LED-ul se va stinge.
2. Apăsând butonul (3) este activată funcția de vidare, LED-ul verde luminează. Funcția de comutare automată a mașinii de sudat (aspirația atinge un anumit nivel de vid). După comutarea funcției de sudare, LED-ul roșu se va aprinde și LED-ul verde se va stinge. După terminarea sudării (5 secunde), toate funcțiile sunt oprite și aparatul intră în modul de așteptare.
3. Așteptați 15 secunde între sudarea pungilor consecutive.
4. Utilizați pungi speciale, iar atunci când alimentele ambalate ocupă două treimi din pungă (28cm x 30cm), se recomandă un timp de lucru mai mic de 25 de secunde.
5. Apăsăți butonul (2) pentru a opri toate funcțiile și a intra în modul de așteptare.

Numerotarea butoanelor



SUDARE (1) STOP (2) VIDARE & SUDARE (3)

MOD DE UTILIZARE:

Citirea atentă a următoarelor recomandări va permite utilizarea corectă a aparatului de vidat și vă va permite să vă bucurați de o funcționare fără probleme pentru o lungă perioadă de timp.

1. Porniți alimentarea electrică și deschideți capacul.
2. Plasați marginea mânușii din folie în canelura benzii de sudat.
3. Închideți capacul și apăsați-l pe ambele părți până auziți înclchetarea mecanismului de blocare. Apăsăți butonul (1) funcția de sudare a pungii. Dioda LED ar trebui să se aprindă și apoi să se stingă singură, după sudare.
4. Când marginea pungii va fi sudată, apăsați butoanele de pe părțile laterale ale aparatului, ceea ce va deschide capacul.
5. Scoateți mânușa sudată și apoi ajustați lungimea ei la elementul ambalat.
6. După ce ați stabilit lungimea corectă a pungii, deschideți ghidajul din spate al cuțitului de sudare și așezați folia între ghidaj și partea din spate a aparatului.
7. Închideți din nou ghidajul apăsându-l pe spatele benzii de sudat, apoi trageți lungimea dorită a mânușii de folie pe care doriți să o tăiați.
8. Cu o mișcare rapidă și sigură, presați ușor, treceți cu cuțitul încorporat pe ghidajul de plastic și tăiați folia.
9. Când aveți deja tăiată lungimea corespunzătoare a pungii, puneți în aceasta produsul (**o cantitate care să nu depășească $\frac{3}{4}$ din capacitatea pungii**).
10. Așezați marginea pungii în aparatului de sudat și închideți capacul (punctul 3).
11. Apăsăți butonul (3) pentru funcția de vidare și sudare automată. Se va aprinde luminița verde.
12. După atingerea presiunii setate, luminița verde LED va deveni roșie și va începe sudarea.
13. Stingerea luminiței roșii va semnaliza terminarea aspirării.
Pentru a întrerupe procesul apăsați butonul Stop.
14. Apăsăți butoanele de pe ambele părți ale capacului pentru a-l deschide - și scoateți punga sigilată.

Probleme și soluții

Problemele și soluțiile obișnuite sunt enumerate mai jos

Simptome	Trebuie să verificați:
Aparatul nu funcționează.	Dacă cablul de alimentare este conectat la priză. Dacă ștecherul nu este deteriorat. Dacă aparatul nu este utilizat continuu prea mult timp.
Nu sudează.	Dacă punga nu este mototolită sau plasată inegal - dacă este necesar, așezați-o corect în aparat. Dacă capacul este închis corect. Apăsăți butonul și verificați dacă dioda LED luminează. Dacă firul de rezistență nu este deteriorat.
Nu ambalează în vid.	Dacă marginea pungii este corect introdusă în aparat. Dacă punga nu este mototolită - plasați-o corect dacă este necesar.

	<p>Dacă pungile nu sunt deteriorate. Dacă punga nu este prea plină (capacitate mai mare de 3/4). Dacă eliminarea aerului funcționează. Dacă sunt utilizate pungi corespunzătoare. Dacă sudura nu este deteriorată pe ambele părți. Dacă supapa de vid funcționează. Dacă pauza între suduri este de 25 s.</p>
După ambalare, pungile își pierd treptat etanșeitatea.	<p>Pot fi ambalate obiecte ascuțite în folie simplă sau plastic înainte de ambalarea în vid. Dacă punga este prea subțire, aerul poate pătrunde în pungă. Pungile care conțin alimente pot părea neetanșe, deoarece alimentele degajă gaz, care este un proces natural.</p>

Note de siguranță

Fiți prudenți:

1. Lichidele (apă, ulei) pot cauza disfuncționalitatea dispozitivului. Prin urmare, îndepărtați apa de pe alimente cu un prosop de bucătărie sau un prosop de hârtie. Puteți înfășura, de asemenea, produsele în folie alimentară sau le puteți pune într-un recipient de unică folosință.* Gazul eliminat provoacă umflarea pungii de plastic.
2. Pentru ambalarea în vid, utilizați o folie special concepută, dedicată modelului concret de aparat de sudat.

Atenționare

1. Dispozitivul poate fi utilizat de copii cu vârsta de peste 8 ani, sub supravegherea persoanelor adulte sau după ce au învățat cum să utilizeze dispozitivul în siguranță. Dispozitivul poate fi curățat de copii cu vârsta de peste 8 ani sub supravegherea persoanelor adulte. Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8 ani.
2. Dispozitivul poate fi utilizat de persoane cu dizabilități fizice, senzoriale sau mentale și de persoane incapabile să îl folosească, dar numai sub supraveghere sau după ce au învățat cum să folosească dispozitivul în siguranță. Copiii nu ar trebui să se joace cu aparatul.
3. Cablul de alimentare deteriorat trebuie înlocuit de producător, centrul său de service sau de persoane calificate, pentru a evita pericolul asociat.
4. Nu apucați ștecherul cu mâinile ude.
5. Înainte de a curăța dispozitivul, scoateți ștecherul din priză. Folosiți o cârpă și detergent ușor pentru curățare.
6. Nu dezamblați dispozitivul independent. Dispozitivul trebuie utilizat doar conform destinației acestuia.
7. Nu amplasați dispozitivul în locuri umede sau prăfuite, păstrați-l uscat.
8. Folosiți o priză electrică adecvată.
9. Protejați dispozitivul împotriva șocurilor și impacturilor.
10. **Nu plasați dispozitivul lângă sobe sau încălzitoare.**
11. Deconectați dispozitivul de la sursa de curent electric atunci când nu-l folosiți sau în timpul unei furtuni. Nu conectați mai mult de un dispozitiv la priza electrică.

Note

1. **Ambalarea alimentelor care conțin apă**
Apa conținută în alimente (supe, piureuri etc.) poate inunda interiorul aparatului și poate provoca o defecțiune. Prin urmare, înainte de ambalarea în vid, ștergeți lichidele cu o cârpă, un prosop de hârtie sau înfășurați alimentele în folie alimentară - sau puneți-le într-un recipient de unică folosință. De asemenea, puteți congela ușor alimentele pentru a ușura ambalarea lor în vid.
2. **Ambalarea produselor alimentare vrac**
Puneți alimentele în vrac (de ex. făina) într-o pungă de plastic pentru ambalare în vid.
3. **Ambalarea de fructe și legume mai puțin proaspete**
Legumele și fructele mai puțin proaspete (fragile și umede, de ex. castraveți, dovleci) emit apă sau gaz datorită presiunii interne, provocând umflarea pungii. Nu ambalați astfel de produse în vid.
4. **Ambalarea produselor alimentare lichide**
Nu ambalați în vid alimente lichide (supe, murături etc.).
5. **Alimente ambalate în vid (cu excepția alimentelor liofilizate)**
Alimentele ambalate în vid (cu excepția alimentelor liofilizate) trebuie plasate în frigider sau congelator.
6. **Funcționarea pe termen lung a mașinii de sudat**
Dacă are loc supraîncălzirea, opriți dispozitivul și așteptați să se răcească.
7. **Ambalarea alimentelor calde**
Răciți alimentele calde pentru a evita arsurile în timpul ambalării.
8. **Depozitarea aparatului de sudat**
Elementul de blocare a capacului trebuie să fie deschis.

Remarci suplimentare referitoare la ambalarea în vid

Marcatoarele liniei de sudură trebuie să fie continue, în caz contrar repetați sudarea (manual/automat). Vidarea și sudarea trebuie efectuată cu capacul închis. Dacă punga nu este poziționată corect, acesta se poate deschide și pompa de vidare va continua să funcționeze. În acest caz, opriți aparatul apăsând butonul Stop.

Atenție!

Fiecare gospodărie casnică utilizează echipamente electrice și electronice și, prin urmare, este un potențial producător de deșeurii periculoase pentru oameni și mediu, datorită prezenței substanțelor, amestecurilor și componentelor periculoase în echipament. Pe de altă parte, echipamentele uzate sunt un material valoros din care putem recupera materii prime precum cupru, staniu, sticlă, fier și altele.



Simbolul coșului de gunoi barat plasat pe echipament, ambalaj sau documentele de însoțire înseamnă că produsul nu poate fi aruncat împreună cu alte deșeurii. Marcajul înseamnă, de asemenea, că echipamentul a fost introdus pe piață după 13 august 2005.

Este responsabilitatea utilizatorului să predea echipamentul uzat la un punct de colectare desemnat pentru o prelucrare adecvată. Informații despre sistemul disponibil de colectare a deșeurilor de echipamente electrice pot fi găsite la biroul de informații al magazinului și la primăria orașului/comunei. Eliminarea corespunzătoare a echipamentelor uzate va preveni consecințele negative asupra mediului și sănătății umane!



NÁVOD K OBSLUZE VAKUOVÁ SVÁŘEČKA FÓLIÍ

Vakuová svářečka potravin, vhodná ke sváření drážkovaných fólií/rukávů s maximální šířkou 28 cm. Toto multifunkční zařízení umožňuje nejen prodloužit čerstvost potravinářských výrobků a připravených pokrmů, ale také připravit pokrmy metodou sous-vide, tj. „ve vakuu“. Jedná se o techniku vaření masa, ryb a jiných potravinářských výrobků v těsně (vakuově) uzavřených plastových sáčkách (ve vodní nebo parní lázni) při teplotě nepřesahující 100 °C. Svářečka umožňuje sváření sáčků, které se také skvěle hodí pro přípravu zrajících uzenin a suché nasolování masa (což urychluje proces přípravy).

Vakuové balení vám umožní prodloužit trvanlivost potravinářských výrobků, zajistí jim ochranu před změnami vlhkosti a pronikáním vůní a potlačí růst aerobních bakterií.

Před použitím tohoto spotřebiče se prosím seznamte s tímto návodem a uschovejte jej pro případ další potřeby.

Sada obsahuje:

- Vakuovou svářečku fólií vybavenou místem na přívodní kabel a protiskluzovými nožičkami. Délka kabelu: 140 cm;
- řezák sáčků zabudovaný do zadní části spotřebiče.
- Drážkovanou fólii - s hlubokým reliéfním vzorem navrženým pro pohodlnější a rychlejší odsávání vzduchu.
- délka: 3 m;
- šířka: 28 cm.

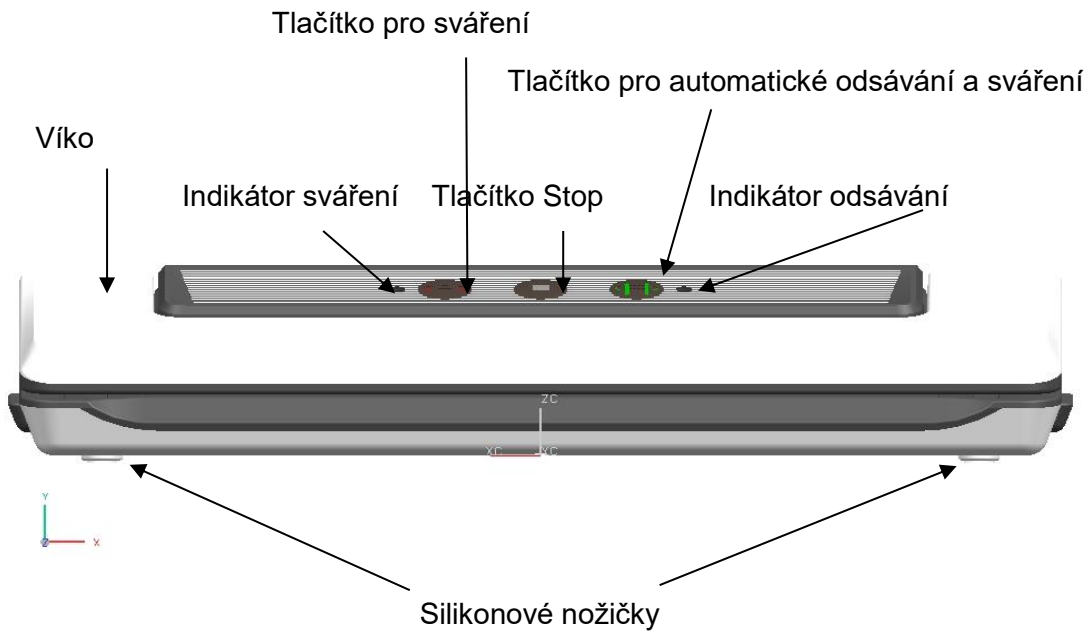
Upozornění:

Používejte fólii určenou pro tento model svářečky, která je dostupná v nabídce BROWIN. V případě použití jiné fólie může svářečka fungovat nesprávně.

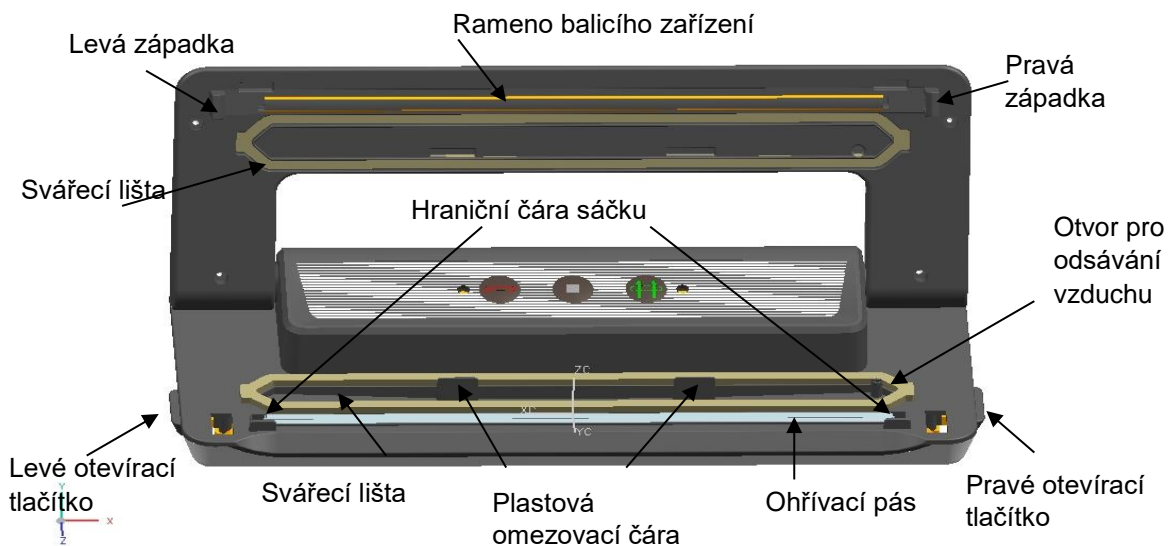
UPOZORNĚNÍ! Balené potraviny by měly být suché. Zařízení nemá funkci odsávání vody.

Popis výrobku

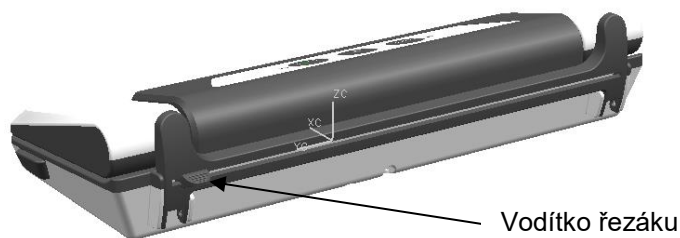
- Ovládací panel modelu 320600



- Vnitřní část modelu 320600



- **Zadní část modelu 320600**



Parametry výrobku

Model výrobku	320600
Název výrobku	Vakuová svářečka fólií
Jmenovité napětí	220 V~240 V
Jmenovitý příkon	110 W
Rozměry výrobku	39 cm x 15,5 cm x 8 cm

Popis funkcí výrobku

Obsluha:

1. Tlačítko 1: pro spuštění funkce sváření.
2. Tlačítko 2: pro ukončení všech funkcí, přechod do pohotovostního režimu.
3. Tlačítko 3: pro spuštění funkcí odsávání a sváření.

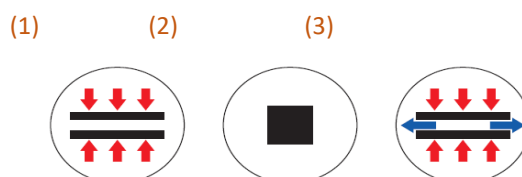
LED indikátor:

1. Zelený – funkce odsávání.
2. Červený – funkce sváření.

Stav napájení:

1. Stiskněte tlačítko (1), odporový drát se rozehřeje, doba sváření: 5 s. Rozsvítí se červený LED indikátor. Zařízení automaticky přeruší obvod a LED indikátor zhasne.
2. Stisknutím tlačítka (3) se spustí funkce odsávání, svítí zelený LED indikátor. Funkce automatického přepínání svářečky (odsávání dosahuje určité hodnoty podtlaku). Po přepnutí funkce sváření se rozsvítí červený LED indikátor, zatímco zelený LED indikátor zhasne. Po ukončení sváření (po 5 sekundách) se všechny funkce zastaví a spotřebič přejde do pohotovostního režimu.
3. Před svářením dalšího sáčku počkejte 15 sekund.
4. Používejte speciální sáčky. Zabírá-li potravina k zabalení dvě třetiny sáčku (s rozměry 28 cm x 30 cm), doporučuje se doba provozu kratší než 25 sekund.
5. Stisknutím tlačítka (2) budou všechny funkce ukončeny a spotřebič přejde do pohotovostního režimu.

Číslování tlačítek:



SVÁŘENÍ (1) STOP (2) ODSÁVÁNÍ & SVÁŘENÍ (3)

POUŽITÍ:

Seznamte se prosím důkladně s níže uvedenými pokyny. To vám umožní správně používat svářečku a zajistí její bezproblémový provoz po delší dobu.

1. Zapněte napájení a odklopte víko.
2. Vložte okraj fóliového rukávu/sáčku do drážky svářečky.
3. Přiklopte víko a zavřete je stisknutím na obou stranách, až se ozve slyšitelné cvaknutí. Stiskněte tlačítko (1) pro funkci sváření sáčku. Měl by se rozsvítit červený LED indikátor, který pak zhasne po vytvoření svaru.
4. Jakmile dojde k vytvoření svaru, stiskněte tlačítka na bocích zařízení, což způsobí, že se víko otevře.
5. Vyjměte sáček a upravte jeho délku podle zabaleného prvku.
6. Jakmile určíte správnou délku sáčku, odklopte zadní vodítko řezáku svářečky a vložte fólii mezi vodítko a zadní část spotřebiče.
7. Vodítko opět zavřete zatlačením k zadní straně svářečky, a pak vytáhněte takovou délku fóliového rukávu, jakou chcete oříznout.
8. Rychlým a rozhodným pohybem zlehka zatlačte řezák zabudovaný do plastového vodítka a odřízněte fólii.
9. Když už máte uříznutou příslušnou délku sáčku, vložte do něj potraviny (**v množství nepřesahujícím ¾ objemu sáčku**).
10. Vložte okraj sáčku do drážky svářečky a zavřete víko (bod 3).
11. Stiskněte tlačítko (3) pro funkci automatického odsávání vzduchu a sváření. Rozsvítí se zelený LED indikátor.
12. Po dosažení nastaveného tlaku zelený LED indikátor zčervená a bude zahájeno sváření.
13. Zhasnutí červeného LED indikátoru signalizuje konec odsávání.
Pro přerušeni stiskněte tlačítko Stop.
14. Stiskněte tlačítka na obou stranách víka, otevřete je a vyjměte uzavřený sáček.

Problémy a jejich řešení

Níže jsou uvedeny typické problémy a způsoby jejich řešení

Příznaky	Zkontrolujte:
Spotřebič nefunguje.	Zda je přívodní kabel připojen do zásuvky. Zda není poškozena zástrčka. Zda není spotřebič používán nepřetržitě po příliš dlouhou dobu.
Nesváří.	Zda není sáček zmačkaný nebo nerovně umístěný – popř. vložte jej správně do zařízení. Zda je víko řádně uzavřeno. Podržte tlačítko a zkontrolujte, zda LED indikátor svítí. Zda není odporový drát poškozen.
Nevakuje.	Zda je okraj sáčku správně vložen do zařízení. Zda není sáček zmačkaný – popř. jej narovnejte. Zda nejsou sáčky poškozeny. Zda není sáček přeplněný (více než 3/4 objemu). Zda funguje odsávání vzduchu. Zda jsou používány vhodné sáčky. Zda je svar na obou stranách nepoškozeny. Zda funguje vakuový ventil. Zda je přestávka při sváření 25 s.
Po zabalení sáčky postupně ztrácejí těsnost.	Jestli lze ostré předměty před vakuovým balením zabalit do běžné fólie nebo plastu. Pokud je sáček příliš tenký, vzduch se může do něj dostat. Sáčky obsahující potraviny mohou vypadat netěsně, protože potraviny uvolňují plyn, což je přirozený proces.

Pokyny pro bezpečné používání

Dbejte zvýšené pozornosti:

1. Kapaliny (voda, olej) mohou způsobit poruchu zařízení. Proto z potraviny odstraňte vodu kuchyňským hadříkem nebo papírovým ručníkem. Potraviny můžete také zabalit do potravinářské fólie nebo je vložit do jednorázového nádobí.* Uvolňovaný plyn způsobuje bobtnání plastového sáčku.
2. Pro vakuové balení používejte speciálně navrženou fólii určenou pro daný model svářečky.

Varování

1. Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Čištění mohou vykonávat děti, pokud jsou starší 8 let a jsou pod dozorem. Spotřebič a jeho přívodní kabel udržujte mimo dosah dětí mladších 8 let.

2. Spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
3. Pokud je přívodní kabel poškozen, musí být nahrazen výrobcem, autorizovaným servisním střediskem nebo jinou podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace.
4. Nedotýkejte se zástrčky mokřýma rukama.
5. Před čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky. K čištění použijte hadřík a jemný detergent.
6. Nerozebírejte svévolně zařízení. Používejte spotřebič pouze v souladu s jeho určením.
7. Neumísťujte spotřebič na vlhká nebo prašná místa, udržujte jej v suchu.
8. Použijte správnou elektrickou zásuvku.
9. Chraňte spotřebič před otřesy a nárazy.
10. **Neumísťujte zařízení do blízkosti kamen nebo topných těles.**
11. Pokud spotřebič nepoužíváte nebo během bouřky, odpojte jej ze zásuvky. Nepřipojujte do zásuvky více než jeden spotřebič

Poznámky

1. Balení potravin obsahujících vodu

Voda obsažená v potravinách (polévkách, pyré atd.) může zaplavit vnitřek spotřebiče a způsobit poruchu. Proto před vakuovým balením otřete tekutiny hadříkem, papírovým ručníkem nebo zabalte potravinu do potravinářské fólie, popř. ji vložte do jednorázového nádobí. Potraviny lze také lehce zmrazit, aby bylo jejich vakuové balení jednodušší.

2. Balení sypkých potravin

Sypké potraviny (např. mouku) vložte před vakuovým balením do plastového sáčku.

3. Balení méně čerstvého ovoce a zeleniny

Méně čerstvé ovoce a zelenina (křupavé a vlhké, např. okurky, dýně) vylučují v důsledku vnitřního tlaku vodu nebo plyn, což vede k bobtnání sáčku. **Takové potraviny vakuově nebalte.**

4. Balení tekutých potravin

Tekuté potraviny (polévky, marinované pokrmy atd.) vakuově nebalte.

5. Vakuově balené potraviny (kromě lyofilizovaných)

Vakuově balené potraviny (kromě lyofilizovaných) umístěte v chladničce nebo mrazničce.

6. Dlouhodobý chod svářečky

Pokud dojde k přehřátí, vypněte zařízení a počkejte, až vychladne.

7. Balení horkých potravin

Horké potraviny nechejte zchladnout, aby nedošlo k popálení během balení.

8. Skladování svářečky

Zámek víka by měl být otevřen.

Další tipy a rady týkající se vakuového balení

Značení čáry svaru by měla být kontinuální, jinak opakujte svaření (ruční/automatické). Odsávání a svařování provádějte se zavřeným víkem. Nesprávně umístění sáčku může způsobit netěsnost a pokračování chodu vakuového čerpadla. V takovém případě zastavte zařízení stisknutím tlačítka Stop.

Upozornění!

Každá domácnost je uživatelem elektrických a elektronických zařízení, a potažmo potenciálním tvůrcem nebezpečného odpadu pro lidi a životní prostředí z důvodu použití v zařízení nebezpečných látek, směsí a součástek. Na druhé straně je opotřebené zařízení cenným materiálem, ze kterého můžeme získat suroviny, jako jsou měď, cín, sklo, železo a jiné.



Symbol přeškrtnuté popelnice umístěvaný na zařízení, obal nebo přiložené dokumenty znamená, že se výrobek nesmí vyhazovat společně s jiným běžným odpadem. Označení znamená také, že zařízení bylo uvedeno do prodeje po 13. srpnu 2005.

Uživatel je povinen odevzdat opotřebené zařízení do stanovené sběrný za účelem jeho recyklace. Informace o dostupném systému sběru opotřebených elektronických a elektrických zařízení můžete získat v prodejně a na městském nebo obecním úřadu. Vhodným nakládáním s opotřebeným zařízením lze předejít negativním následkům pro životní prostředí a lidské zdraví!



NÁVOD NA OBSLUHU VÁKOVÁ BALIČKA

Vákuová balička potravin na zvrávanie fólií/vákuovacích roliek s maximálnou šírkou 28 cm. S týmto viacúčelovým zariadením môžete predĺžiť sviežosť potravín a pripravených jedál, ale aj pripraviť potraviny metódou sous-vide, čiže „vo vákuu“. Je to spôsob varenia mäsa, rýb a iných potravín v tesných, vákuovo uzavretých plastových vreckách (vo

vodnej alebo parnej kúpeľi) – pri teplote, ktorá nedosahuje 100°C. S vákuovou baličkou môžete tiež zväť vrecká s mäsom na prípravu zrejúcich údenín a aj soliť mäso zasucha (čím zrýchlite ich prípravu).

Vákuové balenie vám umožní predĺžiť trvanlivosť potravín, ochráni ich pred zmenou vlhkosti a vzájomným prenikaním vôní a tiež zastaví vývoj aeróbných mikróbov.

Prečítajte pozorne tento návod pred prvým použitím zariadenia a nechajte aj na použitie v budúcnosti.

Set obsahuje:

1. Vákuovú baličku s miestom na uchovanie kábla a protišmykovými nožičkami – dĺžka kábla: 140 cm;
-v zadnej krytke zariadenia je zabudovaný nožík na odrezávanie fólie.
2. Vákuovaciu rolku – s hlbokým lisom na pohodlnejšie a rýchlejšie odsávanie vzduchu.
- dĺžka: 3 m;
- šírka: 28 cm.

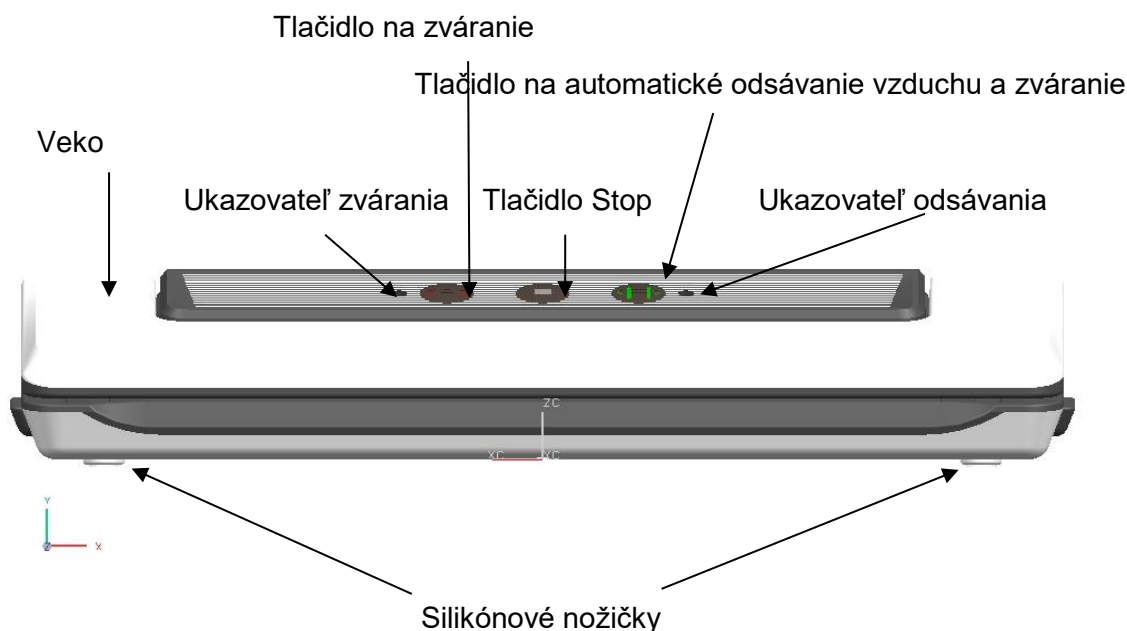
Upozornenie:

Používajte len špeciálnu fóliu určenú na použitie s týmto typom vákuovačky, ktorá je dostupná v ponuke produktov od spoločnosti BROWIN. V prípade použitia inej fólie môže vákuová balička nefungovať správne.

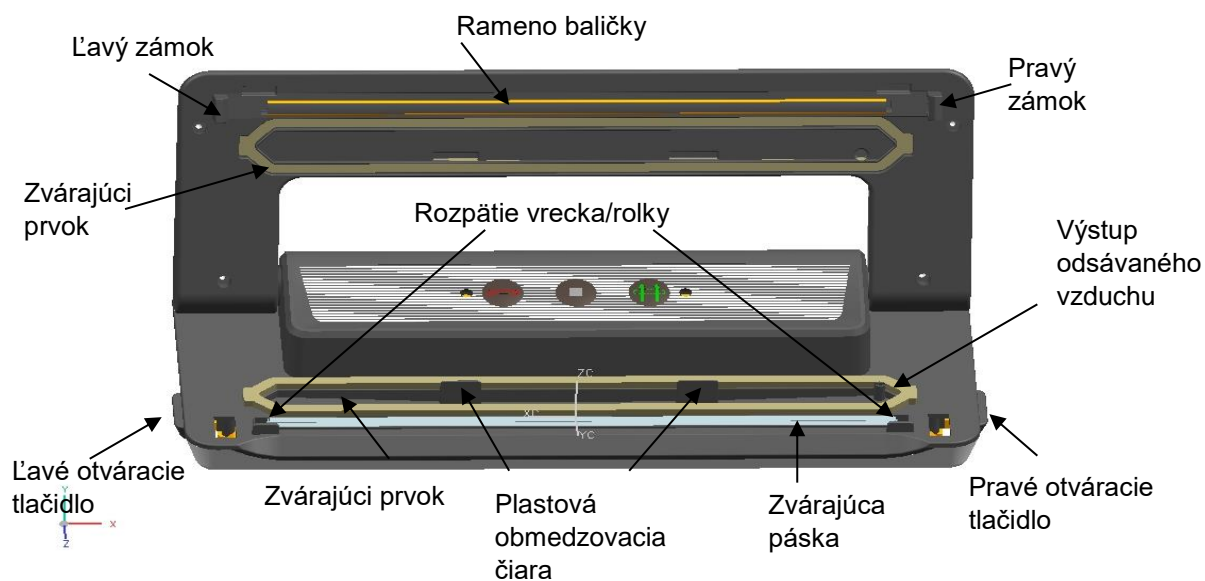
UPOZORNENIE! Balené produkty by mali byť suché. Zariadenie nie je vybavené funkciou odsávania vody.

Popis zariadenia

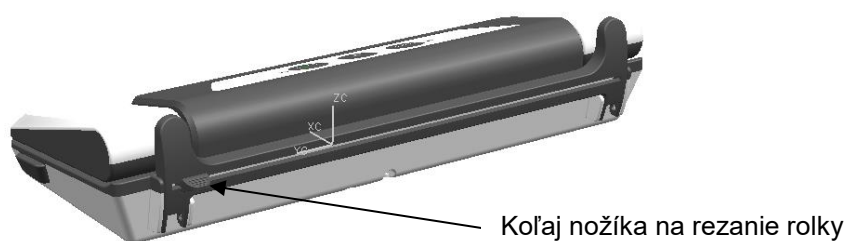
- Ovládací panel typ 320600



- **Vnútro zariadenia typ 320600**



- **Zariadenia zozadu typ 320600**



Parametre výrobku

Typ výrobku	320600
Názov výrobku	Vákuová balička
Menovité napätie	220 V~240 V
Menovitý výkon	110 W
Veľkosť výrobku	39 cm x 15,5 cm x 8 cm

Popis funkcií výrobku

Ovládanie:

1. Tlačidlo 1: spustenie funkcie zvárania.
2. Tlačidlo 2: ukončenie všetkých funkcií, prechod do pohotovostného režimu.
3. Tlačidlo 3: spustenie funkcie odsávania vzduchu a zvárania fólie.

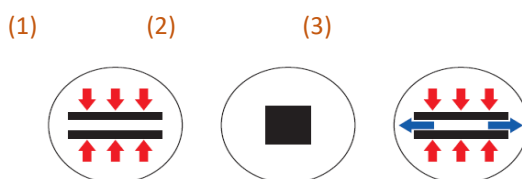
Dióda LED:

1. Zelená – odsávanie vzduchu.
2. Červená – zváranie fólie.

Popis funkcií:

1. Stlačte tlačidlo (1), odporový drôt sa zohreje, doba zvárania: 5 s. V tomto čase sa zasvieti červená LED dióda. Zariadenie automaticky preruší obvod a dióda zhasne.
2. Stlačením tlačidla (3) spustíte funkciu odsávania vzduchu a zelená LED dióda sa zasvieti. Vákuovačka sa automaticky prepne (odsávanie dosiahne požadovaný podtlak), a po prepnutí sa zasvieti červená LED dióda, zelená LED dióda zhasne. Po ukončení zvárania (po 5 sekundách) všetky činnosti budú zastavené a zariadenie prejde do pohotovostného stavu.
3. Urobte 15-sekundovú prestávku medzi zváraním jednotlivých vreciek.
4. Používajte špeciálne vrecká a v prípade, že ste naplnili dve tretiny kapacity vrečka (s veľkosťou 28 cm x 30 cm) odporúčaný čas práce zariadenia je menej ako 25 sekúnd.
5. Stlačte tlačidlo (2), aby ste ukončili všetky činnosti a vypli pohotovostný režim.

Čísla tlačidiel



ZVÁRANIE (1) STOP (2) ODSÁVANIE & ZVÁRANIE (3)

NÁVOD NA POUŽITIE:

Prečítajte pozorne uvedený návod, aby ste mohli správne vákuovačku používať a tiež sa tešiť na jej spoľahlivú prácu po dlhý čas.

1. Zapnite zariadenie a otvorte veko.
2. Umiestnite okraj fóliovej rolky v záreze vákuovačky.
3. Zložte veko a zatvorte ho jemne tlačiac veko z oboch strán, až počujete kliknutie. Stlačte tlačidlo (1) zvárania vrečka. Mala by sa zasvietiť červená dióda, a následne zhasnúť po ukončení zvárania.
4. Po vykonaní zvaru na okrajoch vrečka stlačte tlačidlá na bokoch zariadenia, aby ste otvorili veko.
5. Vytiahnite privarenú rolku a následne prispôbte jej dĺžku k balenému jedlu.
6. Po zvolení vhodnej dĺžky vrečka odtiahnite zadnú koľaj nožička a umiestnite fóliu medzi koľajou a zadnou časťou zariadenia.
7. Koľaj pustite a dotlačte ju k zadnej časti zariadenia, a následne pretiahnite takú dĺžku fólii, akú potrebujete.
8. Rýchlym a ráznym ťahom, jemne tlačiac, odrežte kus fólie nožikom umiestneným v plastovej koľaji.
9. Po odrezaní fólie s vhodnou dĺžkou, vložte dnu potraviny (**v množstve max. ¾ kapacity pripraveného vrečka**).
10. Okraj vrečka umiestnite v záreze vákuovačky a zatvorte veko (bod 3).
11. Stlačte tlačidlo (3) – automatické odsávanie vzduchu a zváranie. Začne svietiť zelená dióda.
12. Po dosiahnutí požadovaného tlaku zelená dióda zhasne a zasvieti červená dióda – začne sa zváranie vrečka.
13. Zhasnutie červenej diódy signalizuje koniec odsávania vzduchu.
Pre zastavenie činnosti stlačte tlačidlo Stop.
14. Stlačte tlačidlá na bokoch zariadenia, aby ste otvorili veko – a vytiahnite zatvorené vrecko.

Problémy a riešenia

Nižšie uvádzame typické problémy a spôsoby na ich riešenie

príznaky	Skontrolujte:
Zariadenie nefunguje.	Či je napájací kábel napojený na elektrickú sieť. Či nie je zásuvka poškodená. Či sa zariadenie príliš dlho nepoužíva bez prestávky.
Zariadenie nezvára.	Či nie je vrecko pokrčené alebo nevhodne uložené – v prípade potreby uložte správne vrecko v zariadení. Či je veko vhodne zatvorené. Pridržte tlačidlo stlačene a skontrolujte či sa dióda zasvieti. Či odporový drôt nie je poškodený.
Zariadenie nevykonáva vákuové balenie.	Či je okraj vrečka vhodne vložený do zariadenia. Či nie je vrecko pokrčené – v prípade potreby vyrovnajte ho. Či nie je vrecko poškodené. Či nie je vrecko príliš naplnené (nad 3/4 jeho kapacity).

	<p>Či funguje odsávanie vzduchu. Či sa používajú vhodné vrecká. Či nie je zvar poškodený/prerušený na ktorejkoľvek strane balenia. Či správne funguje vákuový ventil. Či prestávka medzi jednotlivými činnosťami zvárania je 25 s.</p>
Po zabalení vrecká postupne strácajú tesnosť.	<p>Ostré predmety pred vákuovým balením môžete zabaliť do bežnej fólie alebo plastového balenia. Ak je vrecko príliš tenké, môže vzduch preniknúť do jeho vnútra. Vrecká, ktoré obsahujú potraviny, môžu sa javiť ako netesné, lebo potraviny vylučujú plyn, čo je prirodzený jav.</p>

Bezpečnostné pokyny

Obráťte zvláštnu pozornosť:

1. Tekutiny (voda, olej) môžu spôsobiť poruchu zariadenia. Preto odstráňte vodu z potravín s pomocou textilnej alebo papierovej utierky. Môžete tiež baliť potraviny do potravinovej fólie alebo vložiť do jednorazovej nádoby.* Vylučovaný plyn spôsobuje puchnutie plastového vrecka.
2. Na vákuové balenie používajte len špeciálnu fóliu, odporúčanú pre určitý typ vákuovačky.

Výstražné upozornenia

1. Zariadenie môžu používať deti, ktoré dovŕšili 8 rokov, s dohľadom staršej osoby alebo po zaškolení v oblasti bezpečného použitia zariadenia. Zariadenie môžu čistiť deti, ktoré dovŕšili 8 rokov, s dohľadom staršej osoby. Zariadenie vrátane napájacieho kábla uchovajte mimo dosahu deti, ktoré nedovŕšili 8 rokov.
2. Zariadenie môžu používať telesne, sensoricky alebo mentálne postihnuté osoby a aj osoby ktoré nevedia, ako sa zariadenie používa, ale len s dohľadom alebo po zaškolení v oblasti bezpečného použitia zariadenia. Deti sa nesmú hrať so zariadením.
3. Vzhľadom na prípadné riziko môže poškodený napájací kábel vymeniť len výrobca, jeho servis alebo iným odborník v tejto oblasti.
4. Nedotýkajte zástrčku mokrymi rukami.
5. Pred začatím čistenia zariadenia vyťahnite zástrčku zo zásuvky. Na čistenie používajte utierku a jemný čistiaci prostriedok.
6. Nezasahujte samostatne do zariadenia. Zariadenie používajte len podľa jeho určenia.
7. Nenechávajte zariadenie na vlhkom alebo zaprášenom mieste, uchovajte zariadenie v suchu.
8. Používajte príslušnú zásuvku.
9. Chráňte zariadenie pred otrsami a údermi.
10. **Nenechávajte zariadenie v blízkosti peci alebo radiátora.**
11. Ak zariadenie nepoužívate alebo počas búrky odpojte zariadenie od napájacej siete. Na jednu zásuvku sa môže napojiť maximálne jedno zariadenie.

Zvláštne upozornenia

1. Balenie potravín, ktoré obsahujú vodu

Voda v potravinách (polievkach, pretlakoch a pod.) môže preniknúť do vnútra zariadenia a spôsobiť poruchu. Vzhľadom na uvedené pred začatím vákuového balenia utriete všetky tekutiny textilnou alebo papierovou utierkou alebo zabalte potraviny do potravinovej fólie alebo vložte do jednorazovej nádoby. Môžete tiež jemne zmraziť potraviny, aby ste tým vákuové balenie zjednodušili.

2. Balenie sypkých potravín

Sypké potraviny (napr. múku) pred vákuovým balením nasypete do platového vrecka.

3. Balenie menej čerstvého ovocia a zeleniny

Menej čerstvé ovocie a zeleninu (krehké a vlhké, napr. uhorky, tekvicu) v dôsledku vnútorného tlaku vylučujú vodu alebo plyn, z dôvodu ktorých vrecko puchne. **Takéto potraviny nie sú vhodné na vákuové balenie.**

4. Balenie tekutých potravín

Tekuté potraviny (polievky, nálevy a pod.) nie sú vhodné na vákuové balenie.

5. Vákuovo balené potraviny (okrem liofilizovaných)

Vákuovo balené potraviny (okrem liofilizovaných) vložte do chladničky alebo mrazničky.

6. Dlhodobá činnosť vákuovačky

V prípade prehriatia zariadenie vypnite a nechajte ochladnúť.

7. Balenie horúcich potravín

Horúce potraviny ochlaďte, aby ste zabránili prípadným popáleninám počas balenia.

8. Skladovanie vákuovačky

Zámky veka by mali byť otvorené.

Vedľajšie upozornenia ohľadom vákuovej baličky

Zváraná čiara na fólii nesmie byť prerušená, ak je, zopakujte postup (ručne/automaticky). Odsávanie vzduchu

a zváranie vždy vykonávajúte so zatvoreným vekom. Nesprávne umiestnenie vrečka môže byť príčinou netesnosti a prerušenia chodu vákuového čerpadla. V takomto prípade prerušte chod zariadenia tlačidlom Stop.

Upozornenie!

V každej domácnosti sa používajú elektrické a elektronické spotrebiče, čiže potenciálne vzniká nebezpečný odpad pre ľudí a životné prostredie, vzhľadom na prítomnosť nebezpečných látok, zmesí a zložiek. Na druhej strane opotrebené zariadenie obsahuje vzácne materiály, ktoré môžeme opakovane využiť ako meď, cín, sklo, železo a iné.



Symbol prečiarknutého odpadkového koša umiestnený na zariadení, na obale alebo v dokumentoch dodaných spolu so zariadením znamená, že takýto výrobok sa nesmie likvidovať spolu s iným domácim odpadom. Súčasne tiež znamená, že výrobok bol uvedený na trh po 13. augusta 2005.

Povinnosťou používateľa výrobku je odovzdať opotrebené zariadenie na príslušnom zbernom mieste, aby mohol byť podrobený vhodnej metóde spracovania. Údaje o platnom systéme zberu opotrebených elektrospotrebičov sú dostupné na informačnom mieste v predajni a aj na obecnom/mestskom úrade. Vhodný postup s opotrebenými zariadeniami predchádza ich negatívnemu vplyvu na životné prostredie a ľudské zdravie!



NOTICE D'UTILISATION APPAREIL DE MISE SOUS VIDE

L'appareil de mise sous vide pour aliments, convenant à la soudure de film plastique ou de sacs d'une largeur maximale de 28 cm. Cet appareil multifonctionnel permet non seulement de prolonger la fraîcheur des aliments et des plats préparés, mais aussi de les cuire selon la méthode sous-vide. Il s'agit d'une technique de cuisson de la viande, du poisson et d'autres produits alimentaires dans des sacs en plastique étanches et sous vide (dans un bain d'eau ou de vapeur) - à une température qui ne dépasse pas 100°C. L'appareil permet de souder des sacs qui sont également parfaits pour la préparation des viandes en maturation et la salaison à sec des viandes (ce qui accélère le processus de préparation).

Le conditionnement sous vide vous permettra d'allonger la durée de conservation de vos produits alimentaires, de les protéger contre les changements d'humidité et la pénétration des arômes, il inhibera aussi la croissance des bactéries aérobies.

Veuillez lire attentivement cette notice avant d'utiliser l'appareil et le conserver pour référence ultérieure.

Le kit comprend :

1. Appareil de mise sous vide équipé d'un emplacement pour cacher le câble et de pieds antidérapants - longueur du câble : 140 cm ;
 - dans le rabat arrière de l'appareil, un coupe-film intégré.
2. Film gaufré - ayant un motif profond conçu pour une extraction d'air plus confortable et plus rapide.
 - longueur: 3 m ;
 - largeur: 28 cm.

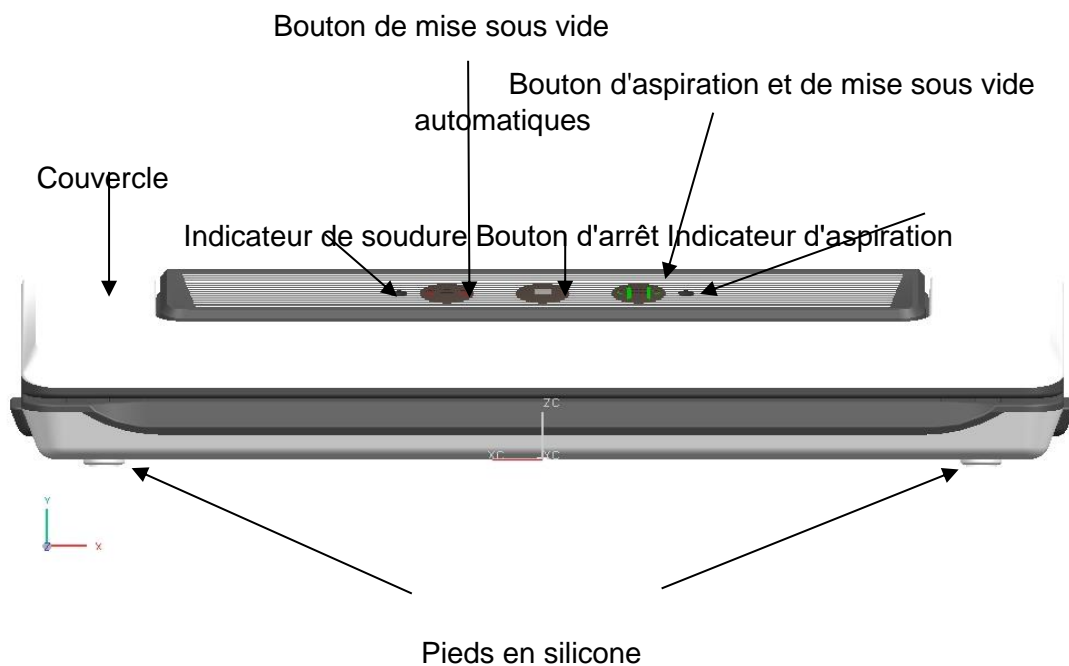
Attention :

Vous devez utiliser un film dédié à ce modèle et disponible dans l'offre de BROWIN. Si vous utilisez un autre film, l'appareil de mise sous vide peut ne pas fonctionner correctement.

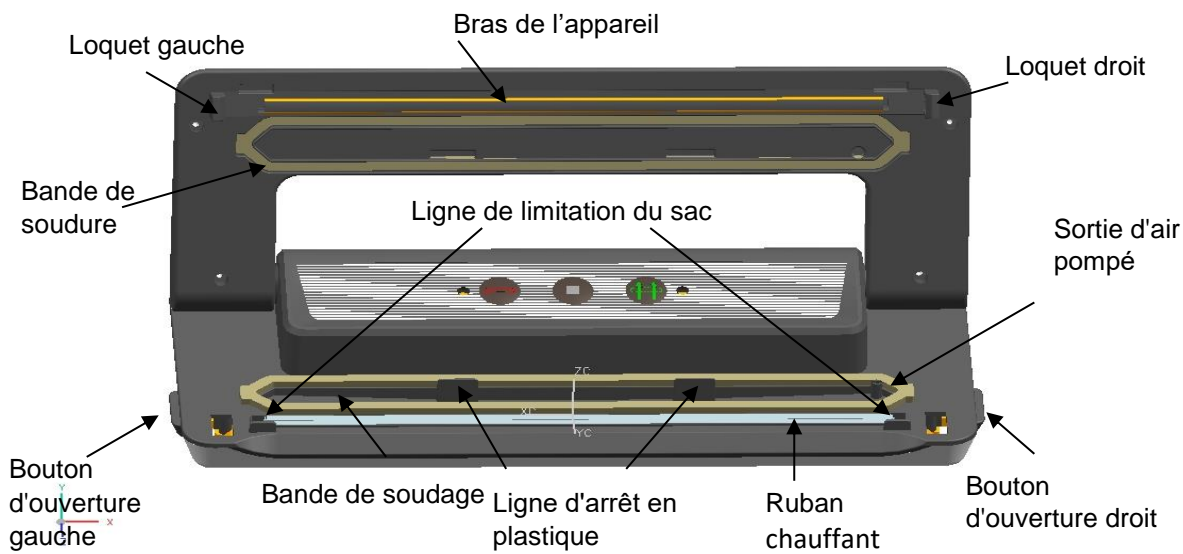
ATTENTION ! Les produits emballés doivent être secs. L'appareil ne dispose pas d'une fonction d'aspiration d'eau.

Description du produit

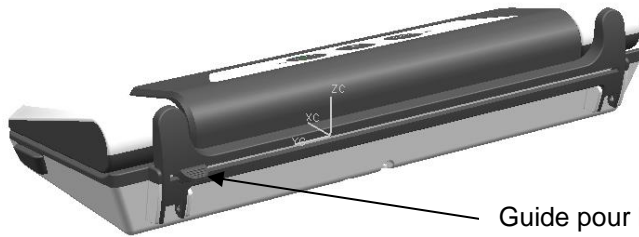
- **Panneau de commande du modèle 320600**



- **Intérieur du modèle 320600**



- **Dos du modèle 320600**



Guide pour le couteau de coupe du manchon



Paramètres du produit

Modèle de produit	320600
Nom du produit	Appareil de mise sous vide
Tension nominale	220 V~240 V
Puissance nominale	110 W
Dimensions du produit	39 cm x 15,5 cm x 8 cm

Description des fonctions du produit

Utilisation :

1. Bouton 1 : démarrage de la fonction de soudure.
2. Bouton 2 : quitter toutes les fonctions, passer en mode veille.
3. Bouton 3 : démarrage des fonctions d'aspiration et de soudure.

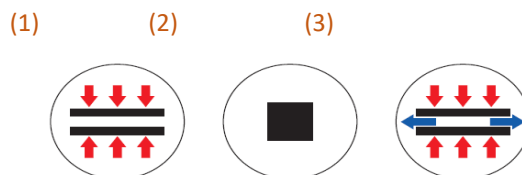
Voyant LED :

1. Vert - fonction d'aspiration.
2. Rouge - fonction de soudure.

État d'alimentation :

1. Appuyez sur le bouton (1), le fil de résistance se réchauffe, temps de soudure : 5 s. Pendant ce temps, le voyant rouge s'allume. L'appareil coupe automatiquement le circuit et le voyant s'éteint.
2. En appuyant sur le bouton (3), la fonction d'aspiration est lancée, le voyant vert s'allume. Fonction de commutation automatique de l'appareil (l'aspiration atteint le niveau de vide spécifié). Lorsque la fonction de soudure est activée, le voyant rouge s'allume et le voyant vert s'éteint. Lorsque la soudure est terminée (après 5 secondes), toutes les fonctions sont arrêtées et l'appareil passe en mode veille.
3. Attendez 15 secondes avant de souder les sacs suivants.
4. Utilisez des sacs spéciaux. Lorsque l'aliment emballé occupe les deux tiers du sac (28 cm x 30 cm), un temps de fonctionnement inférieur à 25 secondes est recommandé.
5. Appuyez sur le bouton (2) pour terminer toutes les fonctions et passer en mode veille.

Numérotation des boutons



SOUDURE (1) ARRÊT (2) ASPIRATION & SOUDURE (3)

MODE D'EMPLOI :

Une lecture attentive des recommandations suivantes vous permettra d'utiliser correctement l'appareil et de profiter longtemps de son fonctionnement sans problème.

1. Mettez l'appareil sous tension et ouvrez le couvercle.
2. Placez le bord du manchon de film dans la rainure de l'appareil de mise sous vide.
3. Abaissez le couvercle et fermez en appuyant sur le couvercle des deux côtés jusqu'à ce que vous entendiez un clic. Appuyez sur le bouton (1) de la fonction de fermeture du sac. Le voyant rouge doit s'allumer, puis s'éteindre spontanément lorsque la soudure se produit.
4. Lorsque le bord du sac est soudé, appuyez sur les boutons situés sur les côtés de l'appareil, ce qui provoquera l'ouverture du couvercle.
5. Retirez le manchon soudé, puis ajustez sa longueur en fonction de l'article à emballer.
6. Lorsque vous avez déterminé la longueur correcte du sac, faites pivoter le guide arrière du couteau et placez le film entre le guide et l'arrière de l'appareil.
7. Refermez le guide en le pressant contre l'arrière de l'appareil, puis tirez la longueur du manchon de film que vous voulez couper.
8. D'un geste rapide et décisif, avec une légère pression, passez le couteau intégré dans le guide en plastique et coupez le film.
9. Une fois que vous avez coupé la longueur appropriée du sac, placez les produits dans le sac (**sans dépasser les ¾ de la capacité du sac**).
10. Placez le bord du sac dans la rainure de l'appareil et fermez le couvercle (point 3).
11. Appuyez sur le bouton (3) de la fonction d'aspiration automatique de l'air et de soudure. Le voyant vert s'allume.
12. Lorsque la pression de consigne est atteinte, le voyant vert devient rouge et la soudure commence.
13. Lorsque le voyant rouge s'éteint, la fin de l'aspiration a lieu.
Pour arrêter, appuyez sur le bouton Stop.
14. Appuyez sur les boutons situés de chaque côté du couvercle pour l'ouvrir et retirez le sac soudé.

Problèmes et solutions

Les problèmes typiques et leurs solutions sont indiqués ci-dessous

Symptômes	Vérifier :
L'appareil ne marche pas.	Le câble d'alimentation n'est pas branché sur une prise de courant. La fiche est endommagée. L'appareil est utilisé trop longtemps sans interruption.
Il ne soude pas.	Le sac est froissé ou positionné de manière inégale. Si nécessaire, placez-le correctement dans l'appareil. Le couvercle n'est pas correctement verrouillé. Maintenez le bouton enfoncé et vérifiez que le voyant est allumé. Le fil de résistance est endommagé.
Il n'emballer pas sous vide.	Le bord du sac n'est pas correctement inséré dans l'appareil. Le sac est froissé - redressez-le si nécessaire. Les sacs sont endommagés. Le sac est trop rempli (plus des 3/4 de sa capacité). L'aspiration d'air ne fonctionne pas. De mauvais sacs sont utilisés. La soudure est endommagée des deux côtés. La valve à vide ne fonctionne pas. L'intervalle de soudage n'est pas de 25 s.
Après le conditionnement, les sacs perdent progressivement leur étanchéité.	Les objets pointus peuvent-ils être emballés dans un film ordinaire ou un emballage plastique avant d'être mis sous vide ? Si le sac est trop fin, l'air peut pénétrer à l'intérieur. Les sacs contenant des aliments peuvent sembler fuir parce que les aliments dégagent des gaz, ce qui est un processus naturel.

Consignes de sécurité

Soyez prudent :

1. Les liquides (eau, huile) peuvent provoquer un dysfonctionnement de l'appareil. Retirez l'eau des aliments avec un torchon ou une serviette en papier. Vous pouvez également emballer les produits dans du film alimentaire ou les mettre dans un récipient jetable.* Le gaz émis fait gonfler le sac en plastique.
2. Pour l'emballage sous vide, utilisez un film spécialement conçu pour votre modèle d'appareil.

Avertissement

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, sous la surveillance de personnes plus âgées ou après avoir appris à utiliser l'appareil en toute sécurité. L'appareil peut être nettoyé par des enfants de plus

de 8 ans sous la surveillance d'adultes. Gardez l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

2. L'appareil peut être utilisé par des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales ou par des personnes qui ne savent pas comment l'utiliser, mais uniquement sous surveillance ou après avoir appris à l'utiliser en toute sécurité. Les enfants ne devraient pas jouer avec l'appareil.
3. Pour éviter tout danger, le câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par le fabricant, son centre de service ou des personnes de qualification similaire.
4. Ne touchez pas la fiche avec des mains mouillées.
5. Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le de la prise de courant. Utilisez un chiffon et un détergent doux pour le nettoyage.
6. Ne démontez pas l'appareil vous-même. N'utilisez l'appareil que pour l'usage auquel il est destiné.
7. Ne placez pas l'appareil dans des endroits humides ou poussiéreux, gardez-le au sec.
8. Utilisez une prise électrique appropriée.
9. Protégez l'appareil contre les vibrations et les chocs.
10. **Ne placez pas l'appareil près d'une cuisinière ou d'un radiateur.**
11. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou pendant un orage. Ne branchez pas plus d'un appareil à la prise.

Remarques

1. Conditionnement des aliments contenant de l'eau

L'eau contenue dans les aliments (soupes, purées, etc.) peut inonder l'intérieur de l'appareil et provoquer un dysfonctionnement. Par conséquent, avant d'emballer sous vide, essuyez les liquides à l'aide d'un chiffon, d'une serviette en papier ou enveloppez les aliments dans du film alimentaire ou mettez-les dans un récipient jetable. Vous pouvez également congeler légèrement les aliments pour les rendre plus faciles à emballer sous vide.

2. Conditionnement des aliments en vrac

Placez les aliments en vrac (par exemple, la farine) dans un sac en plastique pour les mettre sous vide.

3. Conditionnement de fruits et légumes moins frais

Les fruits et légumes moins frais (tendres et humides, par exemple les concombres, les courgettes) libèrent de l'eau ou du gaz en raison de la pression interne, ce qui fait gonfler le sac. **Ne pas mettre ces produits sous vide.**

4. Conditionnement des aliments liquides

Ne mettez pas sous vide des aliments liquides (soupes, marinades, etc.).

5. Aliments emballés sous vide (sauf lyophilisés)

Placez les aliments emballés sous vide (sauf les lyophilisés) dans le réfrigérateur ou le congélateur.

6. Durée de fonctionnement élevée

En cas de surchauffe, éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.

7. Conditionnement des aliments chauds

Refroidissez les aliments chauds pour éviter les brûlures pendant la mise sous vide.

8. Stockage de l'appareil

Le verrou du couvercle doit être ouvert.

Notes supplémentaires sur l'emballage sous vide

Les marques de la ligne de soudure doivent être continues, sinon répétez la soudure (manuelle/automatique). Effectuez l'aspiration et la soudure avec le couvercle fermé. Un mauvais placement du sac peut entraîner une fuite et la continuation du fonctionnement de la pompe à vide. Dans ce cas, arrêtez l'appareil avec le bouton Stop.

Attention !

Chaque foyer est un utilisateur d'équipements électriques et électroniques et donc un producteur potentiel de déchets dangereux pour l'homme et l'environnement en raison de la présence de substances, de mélanges et de composants dangereux dans les équipements. D'autre part, les déchets d'équipements sont une matière précieuse qui peut être une source de matières premières secondaires telles que le cuivre, l'étain, le verre, le fer et autres.



Le symbole de la poubelle barrée sur les appareils, les emballages ou les documents d'accompagnement indique que le produit ne doit pas être éliminé avec d'autres déchets. Le marquage indique également que l'équipement a été mis sur le marché après le 13 août 2005.

Il incombe à l'utilisateur de remettre les équipements usagés à un point de collecte désigné pour un traitement approprié. Les informations sur la collecte de déchets d'équipements électriques sont disponibles au point d'information du magasin et au bureau municipal. Une bonne gestion des déchets d'équipements permet d'éviter les conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine!



ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ВАКУУМНИЙ ПАКУВАЛЬНИК

Вакуумний пакувальник для харчових продуктів, розрахований на зварювання плівки/рифлених рукавів з макс. шириною 28 см. Цей багатофункціональний пристрій дозволяє не тільки продовжити термін зберігання харчових продуктів та готових страв, але і виробництво страв методом sous-vide, тобто "у вакуумі". Це техніка приготування м'яса, риби та інших харчових продуктів у герметичних, закритих вакуумним способом поліетиленових пакетах (у водяній або паровій бані) – при температурі, що не перевищує 100°C. Пакувальник дозволяє пакувати пакети, які також ідеально підходять для приготування дозріваючих ковбасних виробів та сухого маринування м'яса (що прискорює процес приготування).

Вакуумна упаковка дозволить Вам продовжити термін зберігання харчових продуктів, захистить їх від зміни вологості та проникнення ароматів, а також сповільнить ріст аеробних бактерій.

Слід уважно прочитати дану інструкцію перед використанням пристрою та зберегти її для перегляду в майбутньому.

У набір входять:

1. Вакуумний пакувальник, в якому передбачено місце для кабелю та нековзкі ніжки - довжина кабелю: 140 см;
- в задній панелі пристрою вбудовано ніжик для обрізання плівки.
2. Рифлена плівка з глибоким тисненням малюнком призначена для більш зручного та швидшого відкачування повітря.
- довжина: 3 м;
- ширина: 28 см.

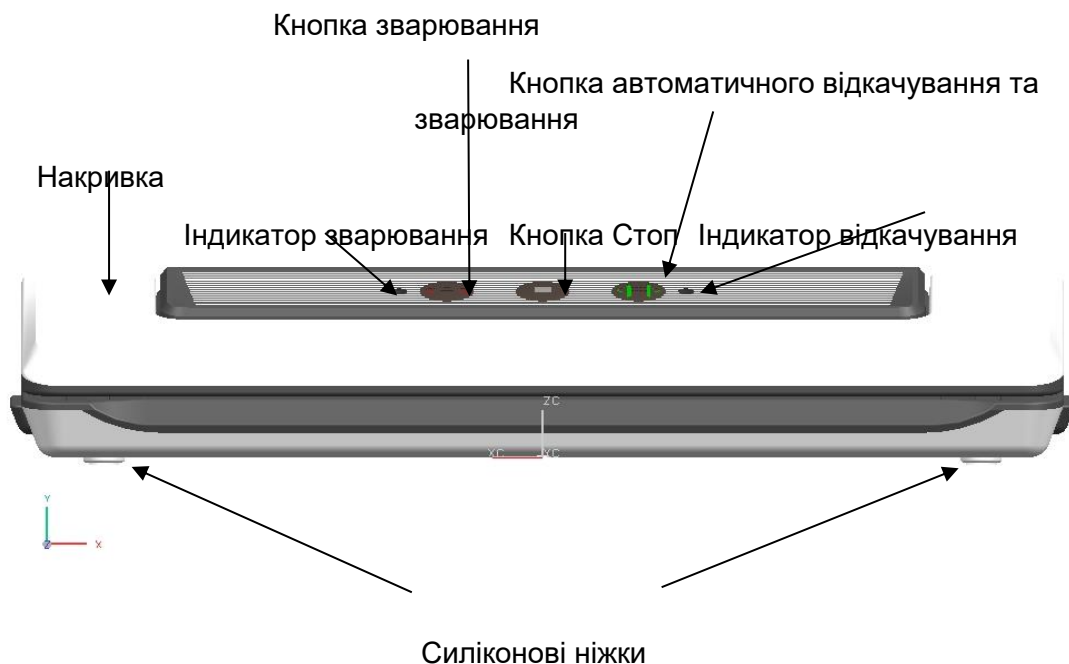
Примітка:

Слід використовувати плівку, рекомендовану для цієї моделі пакувальника та пропонувану компанією BROWIN. У разі використання іншої плівки, пакувальний пристрій може працювати неправильно.

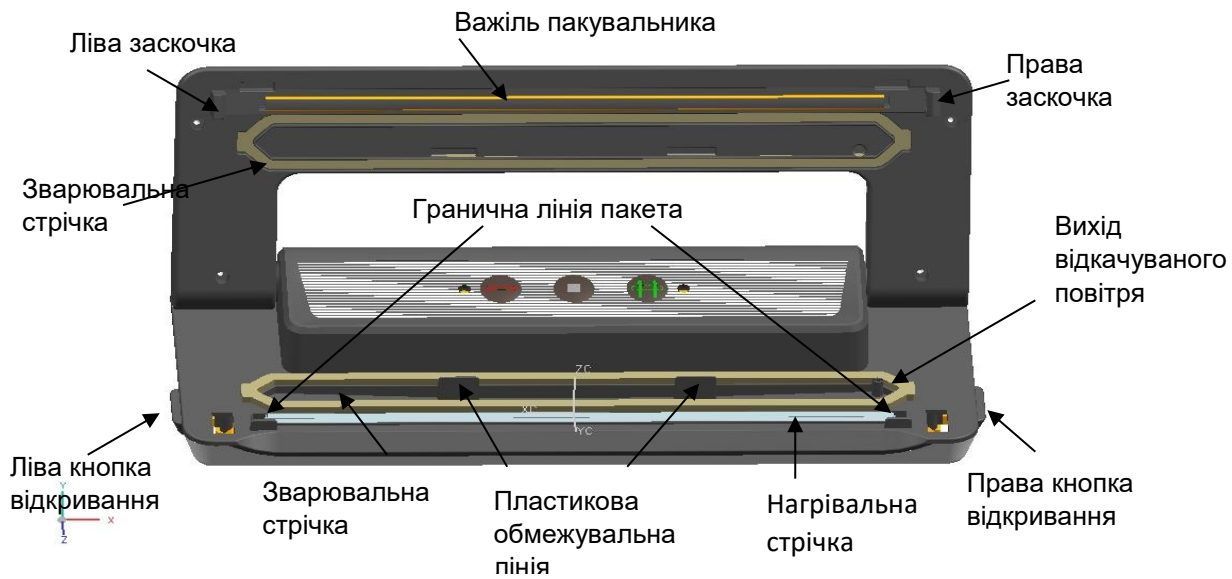
УВАГА! Паковувати продукти повинні бути сухими. Пристрій не має функції викачування води.

Опис виробу

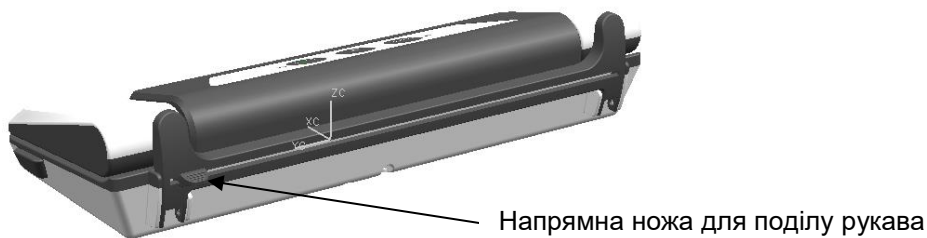
- **Панель керування моделі 320600**



- **Внутрішня частина моделі 320600**



- **Задня частина моделі 320600**



Параметри виробу

Модель виробу	320600
Найменування виробу	Вакуумний пакувальник
Номінальна напруга	220 В~240 В
Номінальна потужність	110 Вт
Розмір виробу	39 см x 15,5 см x 8 см

Опис функцій виробу

Обслуговування:

1. Кнопка 1: вмикання функції зварювання.
2. Кнопка 2: завершення всіх функцій, перехід у режим очікування.
3. Кнопка 3: вмикання функції відкачування і зварювання.

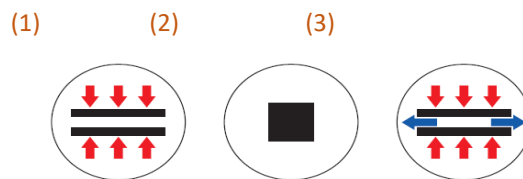
Світлодіод:

1. Зелений - функція відкачування.
2. Червоний - функція зварювання.

Стан живлення:

1. Натисніть кнопку (1), резистивний дріт нагріється, час зварювання: 5 с. Протягом цього часу світиться червоний світлодіод. Пристрій автоматично розірве ланцюг, і світлодіод згасне.
2. Натискання кнопки (3) вмикає функцію відкачування, загоряється зелений світлодіод. Функція автоматичного перемикає пакувальника (у результаті відкачування створюється певний рівень вакууму). Після перемикає функції зварювання загориться червоний світлодіод, а зелений світлодіод згасне. Після закінчення зварювання (через 5 секунд) усі функції вимикаються, і пристрій переходить у режим очікування.
3. Перш ніж зварювати наступний пакет слід зачекати 15 секунд.
4. Використовуйте спеціальні пакети, і коли паковувані продукти займають дві третини пакета (з розмірами 28 см x 30 см), рекомендований час роботи - менше 25 секунд.
5. Натисніть кнопку (2), щоб вийти з усіх функцій і перейти в режим очікування.

Нумерація кнопок



ЗВАРЮВАННЯ (1) СТОП (2) ВІДКАЧУВАННЯ & ЗВАРЮВАННЯ (3)

СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ:

Уважне ознайомлення з наведеними нижче рекомендаціями дозволить правильно користуватися пакувальником і забезпечить його довгу безперебійну роботу.

1. Увімкніть живлення і відкрийте кришку.
2. Помістіть край плівкового рукава в канавку пакувальника.
3. Опустіть кришку та закрийте, натискаючи кришку з обох боків, так щоб було чути клацання. Натисніть кнопку (1) функції зварювання пакета. Повинен загорітися червоний світлодіод, а потім самостійно вимкнутись, коли відбудеться зварювання.
4. Коли край пакета буде заварено, натисніть кнопки з боків пристрою, щоб відкрити кришку.
5. Вийміть зварений рукав, а потім відрегулюйте його довжину до пакованого елемента.
6. Визначивши відповідну довжину пакета, відкиньте задню напрямну ножа пакувальника та помістіть плівку між напрямною та задньою частиною пристрою.
7. Знову закрийте напрямну, притиснувши її до задньої частини пакувальника, а потім протягніть плівковий рукав на таку довжину, яку ви хочете відрізати.
8. Швидким і рішучим рухом, злегка натискаючи, проведіть ножиком, вбудований у пластикову напрямну і переріжте плівку.
9. Коли відповідна довжина пакета відрізана, покладіть в нього продукти (**заповніть не більше, ніж ¾ місткості пакета**).
10. Помістіть край пакета в канавку пакувальника і закрийте кришку (пункт 3).
11. Натисніть кнопку (3) функції автоматичного відкачування повітря та зварювання. Загориться зелений світлодіод.
12. Після досягнення заданого тиску зелений світлодіод змінить колір на червоний і розпочнеться зварювання.
13. Коли закінчиться відкачування, червоний світлодіод згасне.
Щоб перервати, натисніть кнопку Стоп.
14. Натисніть кнопки з обох боків кришки, щоб відкрити її, вийміть зварений пакет.

Проблеми і розв'язки

Нижче подано типові проблеми та способи їх розв'язання

Прояви	Необхідно перевірити:
Пристрій не працює.	Чи підключено шнур живлення до розетки. Чи не пошкоджено штепсель. Чи не занадто довго використовується пристрій без перерви.

Не зварює.	<p>Чи не зім'ято або не рівно укладено пакет. У разі потреби правильно укласти пакет в пристрій.</p> <p>Чи правильно закрито кришку.</p> <p>Притримайте кнопку і переконайтеся, що світлодіод горить.</p> <p>Чи не пошкоджено резистивний дріт.</p>
Не працює вакуумне пакування.	<p>Чи край пакета правильно вставлено в пристрій.</p> <p>Чи не зім'ятий пакет. У разі потреби розправте його.</p> <p>Чи не пошкоджено пакети.</p> <p>Чи не переповнено пакет (більше 3/4 ємності).</p> <p>Чи працює відкачування повітря.</p> <p>Чи використовуються відповідні пакети.</p> <p>Шов не пошкоджено шов з обох сторін.</p> <p>Чи працює вакуумний клапан.</p> <p>Чи пауза в зварюванні складає 25 с.</p>
Після пакування пакети поступово втрачають герметичність.	<p>Чи можна гострі предмети перед вакуумним пакуванням упакувати у звичайну плівку або пластикову упаковку.</p> <p>Якщо пакет затонкий, повітря може потрапити всередину.</p> <p>Пакети з продуктами можуть здаватися негерметичними, оскільки продукти виділяють газ, що є природним процесом.</p>

Завваги щодо безпеки

Дотримуйтесь заходів обережності:

1. Рідини (вода, мастило) можуть спричинити несправність пристрою. Тому видаляйте воду з продуктів кухонною ганчіркою або паперовим рушником. Також можна упакувати продукти харчовою плівкою або покласти в одноразовий контейнер.* Газ, що виділяється, викликає набухання пластикового пакета.
2. Для вакуумного пакування використовуйте спеціальну плівку, розраховану для даної моделі пакувальника.

Попередження

1. Пристроєм можуть користуватися діти старше 8 років, під наглядом старших або після навчання безпечному користуванню пристроєм. Чистити пристрій можуть діти старше 8 років під наглядом старших. Зберігайте пристрій та його шнур живлення в недоступному для дітей віком до 8 років.
2. Пристроєм можуть користуватися особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями та особи, які не вміють ним користуватися, але лише під наглядом або після навчання безпечному користуванню пристроєм. Діти не повинні гратися з пристроєм.
3. Щоб уникнути небезпеки, пошкоджений шнур живлення повинен замінити виробник, його сервісний центр або кваліфіковані особи.
4. Не брати штепсель мокрими руками.
5. Перед чищенням пристрою вийміть шнур живлення з розетки. Для чищення використовуйте ганчірки та м'який мийний засіб.
6. Не розбирайте самостійно пристрій. Використовуйте пристрій лише за призначенням.
7. Не ставте пристрій у вологих або запиленних місцях, тримайте його сухим.
8. Використовуйте відповідну електричну розетку.
9. Уберігайте пристрій від поштовхів та ударів.
10. **Не розміщуйте пристрій поблизу печей або обігрівачів.**
11. Від'єднуйте пристрій від електромережі, коли він не використовується або під час грози. Не підключайте до розетки більше одного пристрою.

Увага

1. **Упаковка продуктів, що містять воду**
Вода, що міститься в харчових продуктах (супи, пюре тощо), може потрапити всередину пристрою та спричинити несправність. Тому перед вакуумним пакуванням протріть рідини ганчіркою, паперовим рушником або оберніть їжу харчовою плівкою, або покладіть в одноразовий контейнер. Ви також можете трохи заморозити продукти, щоб полегшити їх вакуумне пакування.
2. **Пакування сипких продуктів**
Помістіть сипкі продукти (наприклад, борошно) для вакуумної упаковки у пластиковий пакет.
3. **Пакування не щойно зірваних фруктів і овочів**
Менш свіжі овочі та фрукти (ламкі та вологі, наприклад, огірки, гарбузи) виділяють воду або газ через внутрішній тиск, через що пакет роздувається. **Не пакуйте такі вироби вакуумним способом.**
4. **Пакування рідких харчових продуктів**
Не пакуйте вакуумним способом рідкі продукти (супи, соління тощо).
5. **Харчові продукти паковувати в вакуумі (крім ліофілізованих)**
Харчові продукти, упаковані в вакуумі (крім ліофілізованих), помістити в холодильник або морозильну

камеру.

6. Тривала робота пакувальника

У разі перегріву вимкніть пристрій і почекайте, поки він охолоне.

7. Пакування гарячих харчових продуктів

Охолоджуйте гарячі продукти, щоб уникнути опіків під час пакування.

8. Зберігання пакувальника

Замок кришки повинен бути відкритим.

Додаткові завваги щодо вакуумного пакування

Лінія зварного шва повинна бути неперервною, інакше повторіть зварювання (ручне/автоматичне). Виконайте відкачування та зварювання із закритою кришкою. Неправильне розташування пакета може привести до розгерметизації і неперервної роботи вакуумного насоса. У цьому випадку зупиніть пристрій, натиснувши кнопку Стоп.

Увага!

Кожне домогосподарство є користувачем електричного та електронного обладнання, а отже, потенційним виробником відходів, небезпечних для людей та навколишнього середовища через наявність в пристрої небезпечних речовин, сумішей та компонентів. З іншого боку, використане обладнання є цінним матеріалом, з якого можна відновити таку сировину, як мідь, цинк, скло, залізо тощо.



Символ перекресленого смітєвого бака, розміщений на обладнанні, упаковці або супровідних документах, означає, що продукт не можна викидати разом з іншими відходами. Маркування також означає, що обладнання виведено на ринок після 13 серпня 2005 року.

Користувач зобов'язаний передати використане обладнання до визначеного пункту збору для відповідної переробки. Інформацію про наявну систему збору відходів електричного обладнання можна знайти в інформаційному відділенні магазину, а також в мерії міста або управлінні гміни. Відповідне поводження з використаним обладнанням запобіжить негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я людей!



**HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ
VÁKUUMOS FÓLIAHEGESZTŐ**

Vákuumos fóliahegesztő élelmiszerek csomagolásához, tekercses vákumfólia / fólia zacskók hegesztésére alkalmas, amelyek maximális szélessége 28 cm. Ez a multifunkcionális készülék nemcsak azt teszi lehetővé, hogy az élelmiszerek és az elkészített ételek hosszabb ideig megőrizze a frissességüket, hanem az ételek sous-vide módszerrel, azaz „vákuumban” történő elkészítését is. Ez a főzési technika húсок, halak és más élelmiszertermékek légmentes, vákuumzárt műanyag zacskóban (víz- vagy gőzfürdőben) - 100 °C-ot meg nem haladó hőmérsékleten történő elkészítését teszi lehetővé. A fóliahegesztővel zacskókat is lezárhatunk, amelyek kiválóan alkalmasak érelt felvágottak elkészítésére és húсок száraz pácolására is (ami felgyorsítja a főzési folyamatot).

A vákuumcsomagolás lehetővé teszi az élelmiszerek eltarthatóságának a meghosszabbítását, megvédi őket a páratartalom változásától és az aromák eltávozásától, valamint gátolja az aerob baktériumok szaporodását.

A készülék használatbavétele előtt figyelmesen olvassa el ezt az útmutatót, és későbbi felhasználás céljából őrizze meg.

A készlet tartalma:

1. Vákuumos fóliahegesztő, a kábel számára kialakított tárolóhellyel és csúszásmentes lábakkal
 - kábelhossz: 140 cm;
 - a készülék hátsó fedelében beépített fóliavágó.
2. Bordázott fólia - mély dombornyomott mintával, a kényelmesebb és gyorsabb légelszívás érdekében
 - hossza: 3 m;
 - szélesség: 28 cm.

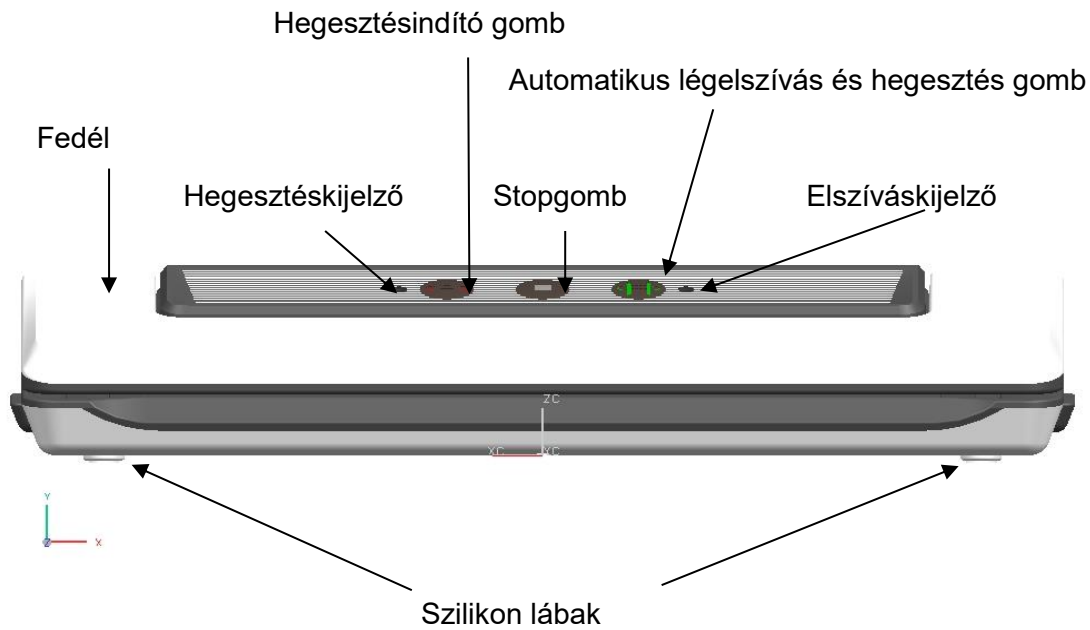
Figyelem:

Kizárólag ehhez a fóliahegesztő modellhez javasolt fóliát használjon, amely megtalálható a BROWIN ajánlatában. Más fólia használata esetén előfordulhat, hogy a fóliahegesztő nem működik megfelelően.

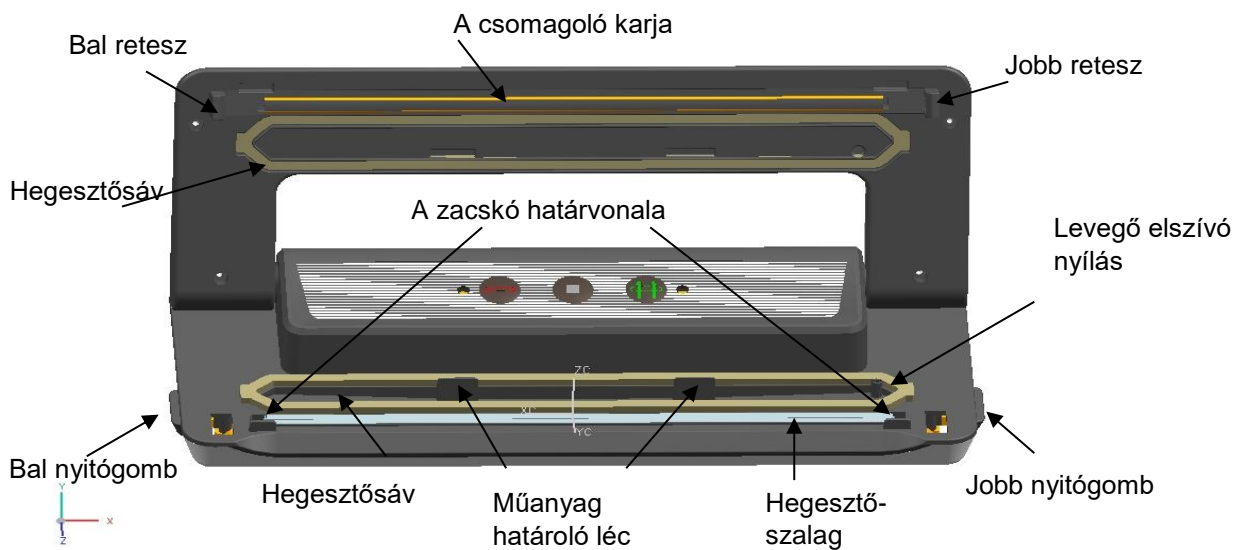
FIGYELEM! A fóliázni kívánt terméket szárítsa meg. A készülék nem rendelkezik vízelszívó funkcióval.

Termékleírás

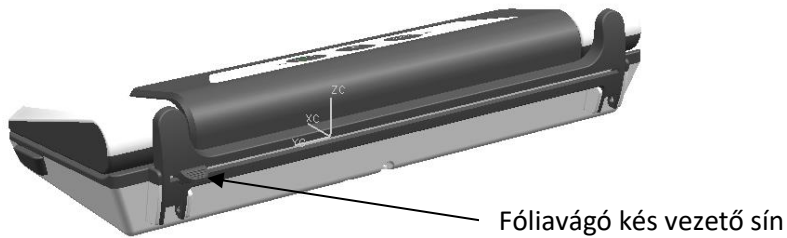
- A 320600-as modell kezelőpanelje



- A 320600-as modell belseje



- **A 320600-as modell hátoldala**



Termékparaméterek

Modell	320600
Elnevezés	Vákuumos fóliahegesztő
Névleges feszültség	220 V~240 V
Névleges teljesítmény	110 W
Méret	39 cm x 15,5 cm x 8 cm

A termékfunkciók leírása

Kezelés:

1. gomb: Elindítja a hegesztési funkciót.
2. gomb: Befejez minden funkciót és készenléti állapotba megy át.
3. gomb: Elindítja a léghévíási és hegesztési funkciókat.

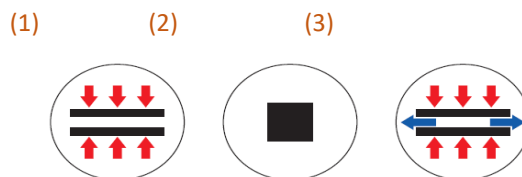
LED dióda:

1. Zöld - léghévíási funkció.
2. Piros - hegesztési funkció.

Bekapcsolt állapot:

1. Nyomja meg az (1) gombot, az ellenálláshuzal felmelegszik, hegesztési idő: 5 s. Ez idő alatt világít a piros LED. A készülék automatikusan megszakítja az áramkört és a LED kialszik.
2. A (3) gomb megnyomásával bekapcsol a szívó funkció, kigyullad a zöld LED. A hegesztő automatikus átkapcsolási funkciója (a szívás eléri a beállított alacsony nyomásszintet). A hegesztési funkció bekapcsolása után kigyullad a piros LED, a zöld pedig kialszik. A hegesztés befejeztével (5 másodperc) minden funkció leáll, a készülék pedig átmegy készenléti állapotba.
3. A zacskók egymást követő hegesztései között várjon 15 másodpercet.
4. Használjon speciális zacskókat, amikor pedig a csomagolt étel a zacskó (28 cm x 30 cm) kétharmadát tölti ki, 25 másodpercnél rövidebb munkaidőt ajánlunk.
5. A (2) gomb megnyomására befejeződik az összes funkció és bekapcsol a készenléti állapot.

A nyomógombok számozása



HEGESZTÉS (1) STOP (2) LÉGHÉVÍTÉS & HEGESZTÉS (3)

A FÓLIAHEGESZTŐ HASZNÁLATA:

A következő ajánlások pontos megismerésével lehetővé válik a fóliahegesztő megfelelő használata és hosszú ideig élvezheti annak problémamentes működését.

1. Kapcsolja be a készüléket, és nyissa fel a fedelet.
2. Helyezze be a vákumfólia szélét a hegesztőgép nyílásába.
3. Engedje le a fedelet és zárja be úgy, hogy mindkét oldalon kattanásig megnyomja a fedelet. Nyomja meg az (1) gombot - zacskóhegesztés funkció. Ki kell gyulladnia a piros LED-nek, majd automatikusan kikapcsolnia, ha befejeződik a hegesztés.
4. Ha a zacskó széle már le van zárva, a fedél kinyitásához nyomja meg a készülék oldalain található gombokat.
5. Vegye ki a lezárt vákumfóliát, majd állítsa be a hosszát a becsomagolni kívánt elemhez.
6. Miután meghatározta a zacskó megfelelő hosszát, hajtsa ki a hegesztő kés vezetősínjét, és helyezze a fóliát a vezetősín és a gép hátlapja közé.
7. A hegesztő hátlapjához nyomva zárja be ismét a vezetősínt, majd húzzon át olyan hosszú vákumfóliát, amekkorát le szeretne vágni.
8. Gyors és határozott mozdulattal, gyengén megnyomva húzza végig a beépített kést a műanyag vezetősínen és vágja el a fóliát.
9. Miután levágta a megfelelő hosszúságú zacskót, tegye bele a terméket (**legfeljebb a zacskótérfogat 2/3-ának megfelelő mennyiséget**).
10. Helyezze be a zacskó szélét a hegesztőgép nyílásába és zárja le a fedelet (3. pont).
11. Nyomja meg az automatikus légelszívás és hegesztés funkció gombját (3). Kigyullad a zöld LED.
12. A kívánt légnyomás elérésekor a zöld LED pirosra változtatja a színét és elindul a hegesztés.
13. A piros LED kialvása jelzi a légelszívás befejezését.
A megszakításhoz nyomja meg a Stop gombot.
14. Nyomja meg a gombot a készülék mindkét oldalán és nyissa ki a fedelet, majd vegye ki a behegesztett zacskót.

Problémát és megoldásai

Az alábbiakban felsorolunk néhány gyakori problémát és a megoldásait

Tünetek	Ellenőrizze:
Nem működik a készülék	Csatlakozik-e a hálózati kábel a csatlakozó aljzathoz. Nem sérült-e a dugasz. Nincs-e túl sokáig folyamatosan használva a készülék.
Nem hegeszt	Nem gyűrött vagy egyenetlen a zacskó - szükség esetén helyezze be újra megfelelő módon a készülékbe. Megfelelően van-e bekattintva a fedél. Tartsa nyomva a gombot és ellenőrizze, hogy világít-e a LED. Sértetlen-e az ellenálláshuzal.
Nem csomagol vákuummal	Megfelelően illeszkedik-e a zacskó széle a gépbe. Ne legyen gyűrött a zacskó - szükség esetén egyenesítse ki. Sértetlen-e a zacskó. Nincs-e túltöltve a zacskó (több mint 3/4 részig). Működik-e a légelszívás. Megfelelő zacskókat használ. Mindkét oldalon sértetlen a hegesztés. Működik-e a vákuumszelep. A hegesztések között eltelt-e 25 másodperc.
Csomagolás után a zacskók fokozatosan eresztelni kezdenek	Vákuumcsomagolás előtt be lehet csomagolni az éles tárgyakat sima fóliába vagy műanyag dobozba. Ha a zacskó túl vékony, levegő juthat a belsejébe. Úgy tűnhet, hogy az élelmiszereket tartalmazó zacskók szivárognak, mivel az élelmiszerek gázt bocsátanak ki, de ez egy természetes folyamat.

Biztonságra vonatkozó megjegyzések

Legyen óvatos:

1. A folyadékok (víz, olaj) a készülék meghibásodását okozhatják. Ezért konyharuhával vagy papírtörülkövel távolítsa el az élelmiszerről a vizet. A termékeket be is csomagolhatja élelmiszerfóliába vagy eldobható edénybe teheti őket. * A kibocsátott gáz megduzzasztja a műanyag zacskót.
2. Vákuumcsomagoláshoz használjon egy speciálisan erre a célra létrehozott fóliát, amely megfelel a hegesztőgép adott modelljének.

Figyelmeztetés

1. A készüléket használhatják 8 évnél idősebb gyermekek is, idősebbek felügyelete mellett, vagy ha részt vettek a készülék biztonságos használatára vonatkozó oktatáson. A készüléket tisztíthatják 8 évesnél idősebb gyermekek, idősebbek felügyelete mellett. A készülék és a hálózati kábel 8 évnél fiatalabb gyermekek elől elzárva tárolandó.
2. A készüléket fizikai, érzékszervi vagy mentális fogyatékossgal élő emberek is használhatják és olyanok, akik nem tudják használni, de kizárólag felügyelet mellett vagy, ha részt vettek a készülék biztonságos használatára vonatkozó oktatáson.
 - a. A készülék nem játékszer, gyermekek nem játszhatnak vele.
3. A veszély elkerülése érdekében a sérült hálózati kábelt kizárólag a gyártó, annak szervizképviselője vagy hasonlóan képzett személyek cserélhetik ki.
4. Ne érjen nedves kézzel a csatlakozó dugaszhoz.
5. A készülék tisztítása előtt húzza ki a csatlakozót az aljzathoz. A tisztításhoz használjon ruhát és finom mosogatószer.
6. Ne szerelje szét önállóan a készüléket. Kizárólag rendeltetésszerűen használja a készüléket.
7. Ne helyezze a készüléket nedves vagy poros helyre, tartsa szárazon.
8. Használjon megfelelő elektromos csatlakozó aljzatot.
9. Védje a készüléket rázkódás és ütés ellen.
10. **Ne helyezze a készüléket tűzhely vagy fűtőberendezés közelébe.**
11. Ha nem használja vagy vihar esetén húzza ki a készüléket a csatlakozó aljzathoz. Ne csatlakoztasson egynél több eszközt a csatlakozó aljzathoz.

Megjegyzések

1. **Vízet tartalmazó élelmiszer csomagolása**
2. Az élelmiszerekben (levesekben, pürékben stb.) lévő víz eláraszthatja a készülék belsejét és meghibásodást okozhat. Ezért vákuumcsomagolás előtt konyharuhával vagy papírtörülkövel törölje le a nedvességet vagy csomagolja be az ételt élelmiszerfóliába - esetleg tegye egyszer használatos edénybe. Az ételt enyhén le is fagyaszthatja, hogy megkönnyítse a vákuumcsomagolást.
3. **Laza élelmiszerek csomagolása**
A laza ételeket (pl. lisztet) a vákuumcsomagoláshoz először tegye műanyag zacskóba.
4. **Kevésbé friss gyümölcsök és zöldségek csomagolása**
A kevésbé friss zöldségek és gyümölcsök (ropogósak és nedvesek, pl. uborka, sütőtök) a belső nyomás következtében vizet vagy gázt bocsátanak ki, amitől megduzzad a zacskó. **Ne csomagolja vákuumba az ilyen termékeket.**
5. **Folyékony ételek csomagolása**
Ne csomagoljon vákuumba folyékony ételeket (leveseket, savanyúságokat stb.).
6. **Vákuumcsomagolt élelmiszerek** (a fagyasztva szárított élelmiszerek kivételével)
A vákuumcsomagolt élelmiszereket (a fagyasztva szárított élelmiszerek kivételével) hűtőszekrényben vagy fagyasztóban kell tárolni.
7. **A fóliahegesztő hosszantartó munkája esetén**
Túlmelegedés esetén kapcsolja ki a készüléket és várja meg, amíg lehűl.
8. **Meleg ételek csomagolása**
A forró ételeket hűtse le, hogy csomagolás során elkerülje az égési sérüléseket.
9. **A fóliahegesztő tárolása**
A fedélzárnak nyitva kell lennie.

A vákuumcsomagolásra vonatkozó további megjegyzések

A hegesztési vonal jelöléseinek folyamatosnak kell lenniük, ellenkező esetben ismétlje meg a hegesztést (kézzel / automatikusan). A légelszívást és a hegesztést zárt fedél mellett végezze. Ha nincs megfelelően elhelyezve a zacskó, akkor nem záródhat légmentesen, a vákuumszivattyú pedig tovább működik. Ebben az esetben állítsa le a gépet a Stop gomb segítségével.

Figyelem!

Minden háztartás elektromos és elektronikus berendezéseket használ, és ezáltal potenciális termelője az emberre és a környezetre veszélyes hulladékoknak, a berendezésekben lévő a veszélyes anyagok, keverékek és alkotóelemeik jelenléte miatt. Másrészt egy elhasznált berendezés értékes anyag, amelyből nyersanyagokat nyerhetünk ki, mint például réz, ón, üveg, vas és mások.



A berendezésen, a csomagoláson vagy a kísérő okmányokon elhelyezett áthúzott szemétkosár szimbóluma azt jelenti, hogy tilos a terméket más hulladékkal együtt kidobni. A jelölés azt is jelenti, hogy a berendezés 2005. augusztus 13. után került forgalomba.

A felhasználó felelőssége, hogy a használt berendezést a megfelelő feldolgozás érdekében átadja egy kijelölt gyűjtőhelynek. Az elektromos berendezések rendelkezésre álló hulladékgyűjtési rendszeréről az áruház információs pultjánál valamint a városi/községi hivatalokban található információ. Az elhasznált berendezések megfelelő ártalmatlanítása megakadályozza a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt negatív következményeket!

WARUNKI GWARANCJI

Niniejsza gwarancja jest udzielana przez firmę

BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k. z siedzibą przy ul. Pryncypalnej 129/141; 93-373 Łódź, nazywaną w dalszej części gwarancji Gwarantem.

2. Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie sprzętu używanego na terytorium Polski.

3. Okres gwarancji na produkt wynosi 12 miesięcy od daty zakupu sprzętu,

4. W przypadku wad uniemożliwiających korzystanie ze sprzętu, okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas od dnia zgłoszenia wady do dnia wykonania naprawy.

5. Gwarancja uprawnia do bezpłatnych napraw nabytego sprzętu, polegających na usunięciu wad fizycznych, które ujawniły się w okresie gwarancyjnym, z zastrzeżeniem punktu 11.

6. Zgłoszenie wady sprzętu powinno zawierać:

dowód zakupu towaru;

nazwę i model towaru wraz ze zdjęciami uzasadniającymi reklamację.

7. Reklamujący powinien spakować produkt, odpowiednio zabezpieczając go przed uszkodzeniem w czasie transportu.

8. Gwarant w terminie 14 dni od daty zgłoszenia wady ustosunkuje się do zgłoszonej reklamacji. Jeżeli do dokonania naprawy wystąpi konieczność sprowadzenia części zamiennych z zagranicy, termin naprawy może ulec przedłużeniu do czasu sprowadzenia niezbędnej elementów, lecz maksymalnie do 30 dni roboczych od daty otrzymania towaru do naprawy.

9. Gwarancja obejmuje wszelkie wady materiałowe i produkcyjne ujawnione w czasie normalnej eksploatacji zgodnie z przeznaczeniem sprzętu i zaleceniami podanymi na opakowaniu lub w instrukcji użytkownika. Warunkiem udzielenia gwarancji jest użytkowanie sprzętu zgodnie z instrukcją.

10. Zakres czynności naprawy gwarancyjnej nie obejmuje czyszczenia, konserwacji, przeglądu technicznego, wydania ekspertyzy technicznej.

11. Gwarancja nie obejmuje:

uszkodzeń mechanicznych, chemicznych, termicznych i korozji, zalania urządzenia cieczą

uszkodzeń spowodowanych działaniem czynników zewnętrznych, niezależnych od producenta, a w szczególności wynikłych z użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi;

usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu sprzętu;

samowolnych, dokonywanych przez użytkownika lub inne nieupoważnione osoby napraw, przeróbek lub zmian konstrukcyjnych;

użytkowanie poza normalnym zakresem konsumenckiego zastosowania w warunkach domowych.

12. Powyższe oświadczenie nie ma wpływu na statutowe prawa konsumenta wynikające z odpowiednich praw krajowych i na prawa konsumenta w stosunku do sprzedawcy, u którego zakupiono ten produkt. Niniejsza gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

13. Gwarancja nie nadaje Kupującemu prawa do domagania się zwrotu utraconych zysków związanych z uszkodzeniem urządzenia oraz strat związanych z powodu uszkodzenia sprzętu.

14. W przypadku zapotrzebowania na usługi serwisu, w ramach gwarancji lub bez, należy skontaktować się ze sprzedawcą, u którego zakupiono produkt. Przed skontaktowaniem się ze sprzedawcą lub serwisem zalecamy dokładnie przeczytanie broszury z instrukcjami dołączonej do produktu.

15. W przypadku zakupu bezpośrednio u producenta reklamacje można składać bezpośrednio na stronie www.browin.pl w zakładce Zgłaszanie reklamacji lub za pośrednictwem drogi elektronicznej pod adresem reklamacje@browin.pl.

W przypadku zakupu u dystrybutora zaleca się dokonanie zgłoszenia za jego pośrednictwem.

Życzymy satysfakcji z użytkowania zakupionego produktu

i zachęcamy do zapoznania się z bogatym asortymentem dostępnym w ofercie naszej Firmy.

BROWIN
Spółka z ograniczoną
odpowiedzialnością Sp. k.
ul. Pryncypalna 129/141
PL 93-373 Łódź
tel. +48 42 23 23 230
www.browin.pl

BROWIN Sp. z o.o. Sp. K.
ul. Pryncypalna 129/141
PL, 93-373 Łódź
tel: +48 42 23 23 230
www.browin.pl

ODWIEDŹ NAS NA :



@browinpl



@browin.pl



BROWIN

...bo domowe jest lepsze!