

# concept

**Ruční bateriová vakuovačka**

**Ručná batériová vákuovačka**

**Ręczny odsysacz akumulatorowy**

**Manuāls vakuuma iepakotājs uz baterijām**

**Handheld battery vacuum sealer**

**Handvakuumiergerät (Akkubetrieb)**



**RK 0020**

**CZ**

**SK**

**PL**

**LV**

**EN**

**DE**



## PODĚKOVÁNÍ

Děkujeme Vám, že jste si zakoupili výrobek značky Concept a přejeme Vám, abyste byli s naším výrobkem spokojeni po celou dobu jeho používání.

Před prvním použitím prostudujte pozorně celý návod k obsluze a potom si jej uschovejte. Zajistěte, aby i ostatní osoby, které budou s výrobkem manipulovat, byly seznámeny s tímto návodem.

| Technické parametry |               |
|---------------------|---------------|
| Napětí              | 230 V ~ 50 Hz |
| Příkon              | 3 W           |

## BALENÍ OBSAHUJE:

- VA0020 – ruční bateriová vakuovačka
- 4 ks zip sáčků o rozměrech 22×30 cm
- 1 ks klips pro uzavírání sáčků

## DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ:

- Nepoužívejte spotřebič jinak, než je popsáno v tomto návodu.
- Před prvním použitím odstraňte ze spotřebiče všechny obaly a marketingové materiály.
- Ověřte, zda připojované napětí odpovídá hodnotám na typovém štítku spotřebiče. Používejte pouze zásuvky elektrického napětí s uzemněním.
- Spotřebič umístěte pouze na stabilní a tepelně odolný povrch stranou od veškerých zdrojů tepla.
- Před použitím zkontrolujte zda spotřebič či jeho části nejeví známky zřejmého poškození.
- Nepoužívejte spotřebič pokud řádně nefunguje.
- Nenamáhejte šňůru síťového adaptéru nadměrným ohýbáním a přehýbáním.
- Při odpojování přístroje z elektrické sítě, uchopte a tahejte pouze za adaptér.
- Nikdy se nepokoušejte přístroj rozebrat!
- Není-li přístroj používán, vyjměte síťový adaptér z elektrické zásuvky.
- Přístroj nikdy nedávejte do mikrovlnné trouby a nemyjte v myčce nádobí!
- Neponořujte síťový adaptér nebo spotřebič do vody ani do jiné kapaliny.
- Před čištěním a po použití spotřebič vypněte a vypojte ze zásuvky elektrického napětí.
- Spotřebič je vhodný pouze pro použití v domácnosti, není určen pro komerční použití.
- Pravidelně kontrolujte spotřebič i přívodní kabel z důvodu poškození. Nezapínejte poškozený spotřebič.
- Neopravujte spotřebič sami. Obratě se na autorizovaný servis.
- Přístroj má nikel-metal-hydridové baterie. **Ty musí být recyklovány nebo likvidovány dle národních a místních zákonů a předpisů.** Nespalujte je, nevystavujte vysokým teplotám a chraňte před stykem s kapalinami s kapalinami.

**Nedodržíte-li pokyny výrobce, nemůže být případná oprava uznána jako záruční.**

## POPIS VÝROBKU

1. koncovka pro vakuování zip sáčků
2. přepouštěcí nádržka
3. koncovka pro vakuování dóz (odnímatelná pro snadné čištění)
4. tlačítko „START“ vakuování
5. stojan pro nabíjení
6. nabíječka



## NÁVOD K OBSLUZE

### Postup vakuování zip sáčků Concept Fresh – VB2023, VB2635

1. Vložte potraviny do sáčku a zip uzavřete speciální svorkou dodávanou spolu se sáčky Concept Fresh VB2023 a VB2635 (Obr. 1).
2. Trysku vakuovačky přitiskněte na ventil zip sáčku a stiskněte tlačítko „START“ (Obr. 2).
3. Jakmile je proces vakuování ukončen, přístroj se automaticky vypne. Poté můžete sáček s jeho obsahem skladovat požadovaným způsobem.

**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Sáčky nejsou určeny pro vakuování kapalin!**



Obr. 1



Obr. 2

**Postup vakuování dóz Concept VD8100, VD8200 a zátek na lahve VD8300**

1. Sejměte z přístroje koncovku pro vakuování zip sáčků
2. Dózu naplňte max 2,5 cm pod okraj. Ujistěte se, že na hraně dózy nejsou zbytky potravin. Pokud ano, otřete je.
3. Nasadte koncovku pro vakuování dóz na ventil na víku dózy a stiskněte tlačítko „START“ (Obr. 3)
4. Odsávejte min 1 minutu dle velikosti dózy a vnitřního obsahu. Charakteristický zvuk Vám napoví, kdy je odsávání ukončeno (u dóz VD8200 ověřte dle červeného tlačítka na víku, které je během vakuování zatahováno dovnitř). (Obr. 4)
5. Do dózy napustíte zpět vzduch:  
sada dóz VD8100 – pootočte tlačítko na víku do pozice „OPEN“  
sada dóz VD8200 – stiskněte modré tlačítko a držte dokud víko nelze opět otevřít (Obr. 5)  
sada zátek na víno VD8300 – zátku vytáhněte z hrdla lahve

**Poznámka:**

U sady zátek na víno Concept Fresh VD8300 postupujte při vakuování obdobně jako při vakuování dóz. (Obr. 6)



Obr. 3



Obr. 4



Obr. 5



Obr. 6

**TIPY PRO NEJLEPŠÍ VÝKON PŘÍSTROJE**

1. Sáčky ani dózy **nepřeplňujte**. Vždy ponechte dostatek místa dle výše uvedených instrukcí.
2. Používejte pouze originální sáčky a dózy z řady Concept Fresh.
3. V sáčcích se zipem neskladujte tekutiny! Po vychladnutí je skladujte v dózách.
4. Vždy se ujistěte, že zip sáčku je zbaven veškerých nečistot, které by mohly způsobit netěsnost.
5. Nespouštějte vakuovačku naprázdno.
6. Nevakuujte předměty s ostrými hranami, které by mohly protrhnout sáček. Na tyto předměty používejte vždy příslušné dózy.
7. Mezi jednotlivými baleními nechte přístroj 1 minutu vychladnout.
8. Zabraňte tomu, aby došlo ke vniknutí kapalin do odsávací komory či otvoru a následnému poničení přístroje. Potřebujete-li vakuovat vlhké potraviny, doporučujeme je nejdříve zmrazit sáček vytřít papírovou utěrkou.
9. Kapaliny vakuujte jedině v dózách, které jsou distribuovány jako dokoupitelné příslušenství. Tekutiny nechte vždy vychladnout!
10. Potraviny rychle podléhající zkáze skladujte po zabalení vždy v lednici či mrazničce. Vakuování pouze prodlužuje jejich čerstvost, ale neuchrání je před zkázou.
11. Systém vakuování lze použít nejen ke skladování potravin, ale také jako ochranu cenností (např. dokumenty, elektronika, léky atd.)
12. Před každým použitím se přesvědčte, že odsávací komora a otvor jsou čisté a zbavené veškerých nečistot.
13. Pokud dojde k poškození přístroje nasátím zbytků jídla z přeplněné odsávací komory, **není toto poškození záruční vadou!**

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Před čištěním vždy odpojte nabíječku.
2. Neponořujte přístroj do vody ani jiné kapaliny.
3. Nepoužívejte abrazivní prostředky, rozpouštědla, ani vroucí vodu při čištění kterékoliv části přístroje.
4. Přístroj otírejte vlhkým hadříkem a jemným čistícím prostředkem.  
Z vnitřku přístroje vytřete zbytky jídel a kapalin papírovou utěrkou.
5. Před dalším použitím nechte přístroj a jeho příslušenství důkladně oschnout.
6. Přepouštěcí nádržku umyjte po každém použití.

### Důležité:

**Propuštěcí nádržku uvolníte otočením krytu do pozice „unlock“ a prostým sejmutím. (Obr. 7)**



Obr. 7

### Čištění sáčků a dóz pro opakované použití

Před opakovaným použitím je nutno sáčky umýt v teplé mýdlové vodě a důkladně opláchnout.

### Důležité upozornění:

Nepoužívejte myčky nádobí; sáčky a dózy by byly zničeny příliš vysokou teplotou.  
Víka dóz neponořujte do vody, udržujte vlhkým hadříkem a jemným mycím prostředkem.  
Dózy nejsou určeny pro ohřev v mikrovlnné troubě a skladování v mrazničce.

### Upozornění:

Nepoužívejte opakované sáčky, ve kterých bylo dříve uskladněno syrové maso, byly ohřívány ve vroucí vodě nebo mikrovlnné troubě.

## DOBÍJENÍ AKUMULÁTORU

**Jakmile postřehnete, že výkon motoru slábne – je nutno přístroj dobít.**

1. Připojte nabíječku do elektrické sítě.
2. Proces plného nabití trvá zhruba 9–12 hodin.
3. Při prvním dobíjení nechte přístroj na nabíječce min 12 hodin. Stejně tak byl –li po delší dobu nepoužíván.
4. Během nabíjení baterie i nabíječka získávají vyšší teplotu. Tento jev je zcela normální.
5. Pro zvýšení maximální životnosti baterie, přístroj každé 3 – 6 měsíců plně dobijte.

## ŘEŠENÍ POTÍŽÍ

- Přístroj nefunguje**
  - Zkontrolujte zda přístroj nebyl delší dobu nepoužíván a baterie je vybitá.
  - Přesvědčte se, že veškeré koncovky a těsnění jsou správně nasazeny.
  - Nedaří-li se problém odstranit, obraťte se na autorizovaný servis.
- Nabíječka nenabíjí**
  - Zkontrolujte zda LED kontrolka na přístroji svítí. Pokud, ne vyzkoušejte jinou el. zásuvku.
  - Pokud se přístroj nenabíjí ačkoliv LED kontrolka svítí, zkontrolujte kontakt mezi nabíječkou a přístrojem.
  - Nedaří-li se problém odstranit, obraťte se na autorizovaný servis.
- Vzduch byl ze sáčku odstraněn, ale opět vnikl dovnitř**
  - Otevřete, znovu zavřete zip sáčku a proces vakuování zopakujte.
  - Přesvědčte se, že sáček není přeplněn.
  - Prodlužte dobu odsávání.
  - Vyměňte sáček za nový.
- Z dózy nelze vysát vzduch.**
  - Přesvědčte se, že ventil na víku je v pozici „SEAL“.
  - Na začátku odsávání jemně zatlačte víko na dózu.
  - Zkontrolujte zda dóza není poškozena (prasklina atd.)
  - Zkontrolujte zda jsou okraje dózy, těsnění i víko zcela zbavené nečistot.

## DOKOUPITELNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Ke spotřebiči je možno dokoupit následující příslušenství:

kód:

|                                                           |               |
|-----------------------------------------------------------|---------------|
| VB-2635 sada zip sáčků pro vakuování 12 ks (26×35 cm)     | 8594049740345 |
| VB-2023 sada zip sáčků pro vakuování 12 ks (20×23 cm)     | 8594049740338 |
| VD-8100 sada dóz pro vakuové skladování 3 ks              | 8594049740352 |
| VD-8200 sada čtyřhranných dóz pro vakuové skladování 2 ks | 8594049740369 |
| VD-8300 sada zátek pro vakuování lahví 2 ks               | 8594049740376 |

## NÁVODY A INFORMACE PRO SPRÁVNÉ POUŽÍVÁNÍ PŘÍSTROJE

Zkáza potravin je způsobována chemickými reakcemi, ke kterým dochází, pokud jsou potraviny vystaveny vzduchu, teplotě, vlhkosti, účinku enzymů, růstu mikroorganismů nebo byly zasaženy hmyzem. Dále způsobují tvorbu skvrn na špatně zabalených zmrazených potravinách, způsobených odpařováním vody. Tento proces můžeme zpomalit uložením potravin do vakua. Vakuování je vědecky ověřená metoda skladování potravin, která **udrží potraviny čerstvé po dobu až pětikrát delší než ostatní používané postupy.**

1. Vakuové balení nenahrazuje tepelné procesy při konzervování potravin. Potraviny rychle podléhající zkáze je vždy nutno uložit v chladničce nebo mrazničce.
2. Během odsávání vzduchu mohou být malá množství kapalin, drobků nebo částechky potravin nasáty do odsávací komory a způsobit poškození přístroje. Proto vždy zkontrolujte, zda v ní nejsou zbytky potravin.
3. Vždy dbejte na to, aby sáčky nebyly přeplněny a v délce cca 7 cm od místa sváru znečištěny zbytky jídel (vně i zevnitř).
4. Vlhké a šťavnaté potraviny, např. syrové maso – před vložením do sáčku zmrazte. Můžete také do vnitřní horní části sáčku (mimo zatavovanou část sáčku) umístit před zatavením složenou papírovou utěrku a přebytečnou vlhkost tak zachytit.
5. Polévky, omáčky a jiné kapaliny nejprve hluboko zmrazte, např. ve vhodné nádobě.

6. Práškové a jemně zrnité potraviny nevkládějte do sáčku volně, mohly by být nasáty. Do sáčku nebo nádoby je můžete vložit v papírové utěrce či jiném vhodném obalu.
7. Na sáčcích nikdy nevytvářejte vlastní boční sváry. Fólie jsou vyrobeny se speciálním bočním svárem, který je utěsněn po celé její délce.
8. Pro zabránění vzniku ohybů nebo zvlnění fólie, ji jemně roztáhněte podél vakuovací komory před uzavřením víka přístroje.
9. Okraj sáčku se nesmí při uzavírání víka „vysmeknout“ z vakuovací komory.
10. Pokud ukládáte potraviny s ostrými hranami, chraňte sáček před protržením zabalením předmětu do papírového ubrousku nebo utěrky. Můžete požit také příslušnou dózu.
11. Nikdy sáčky znovu nepoužívejte v případech, kdy byly použity pro uložení syrového masa nebo v případech, kdy byly použity na vaření, nebo byly vloženy do mikrovlnné trouby.
12. Potraviny uložené v dózách nikdy nerozmrazujte ani neohřívejte v mikrovlnné troubě!

## TIPY ŠETŘÍCÍ VÁŠ ČAS I PENÍZE

Snadné **marinování** – vakuové balení otevírá póry potravin a tak během několika minut nahradí hodinové marinování přes noc.

**Příprava pokrmů předem** – připravte si pohoštění pro všechny každodenní i slavnostní příležitosti v předstihu.

**Sezónní jídla** nebo speciality kdykoliv – udržujte potraviny rychle podléhající zkáze, nebo potraviny s občasným použitím dlouho čerstvé.

Pomocník při každé **dietě** – balte pouze připravené porce potravin. Na sáčky si napište kalorické a nutriční hodnoty jednotlivých porcí.

**Využití i mimo kuchyni** – tento systém můžete použít k ochraně Vašich zásob a potřeb pro kempování, dovolené a výlety před vzduchem, vlhkem nebo před oxidací.

## BEZPEČNOST POTRAVIN

Proces vakuového balení prodlužuje životnost potravin tím, že odstraňuje většinu vzduchu z utěsněné nádoby nebo sáčku. Snižuje tak oxidaci potravin, která ovlivňuje jejich nutriční hodnotu, chuť a celkovou kvalitu.

Odstranění vzduchu také zpomaluje růst mikroorganismů, které mohou za určitých podmínek znehodnocovat kvalitu potravin. Mezi tyto mikroorganismy patří zejména:

**Plišně** – nedokáží růst v prostředí s malým obsahem kyslíku a proto je vakuové balení účinnou metodou k omezení jejich růstu.

**Kvasinky** – vyžadují ke svému množení a růstu vodu, cukr a přiměřenou teplotu. Mohou přežívat na vzduchu i v prostředí bez vzduchu. Zpomalení růstu kvasinek vyžaduje chlazení. Zmrazení zastaví jejich růst úplně.

**Bakterie** – růst těchto mikroorganismů lze výrazně omezit při teplotách 4 °C a méně. Zmrazení na teplotu -17 °C nezabíjí mikroorganismy, ale zastavuje jejich růst a množení. V případě dlouhodobého skladování potravin rychle podléhajících zkáze vždy zmrazujte při současném využití technologie vakuového balení. Po rozmrazení udržujte tyto potraviny i nadále zchlazené při nižších teplotách.

### UPOZORNĚNÍ:

Vakuové balení není náhradou procesu konzervování. Vakuové balení je však schopno zpomalit procesy vedoucí ke znehodnocení potravin. Potraviny podléhající rychle zkáze, které je nutno mrazit či uchovávat v lednici se musí uchovávat v takových teplotních podmínkách i po vakuovém zabalení.



## TIPY PRO VAKUOVÁNÍ A OPĚTOVNÉ OHŘÍVÁNÍ POTRAVIN

Rozmrazování a ohřívání vakuově balených potravin

Potraviny rozmrazujte vždy v lednici nebo v mikrovlnné troubě. Potraviny rychle podléhající zkáze nerozmrazujte při pokojové teplotě.

Potraviny uložené v dózách nikdy nerozmrazujte v mikrovlnné troubě.

Při ohřívání potravin zabalených v sáčcích vždy odstříhněte před vložením do mikrovlnné trouby růžek sáčku.

V mikrovlnné troubě neohřívejte v sáčcích masa na kosti a tučné pokrmy, odstraníte tak možnost vzniku přehřátých míst. Takovéto potraviny doporučujeme ohřívat tak, že je umístíte do vody a mírně prohřejete při teplotě cca 75 °C.

### Vakuové balení masa a ryb:

Pro dosažení nejlepších možných výsledků vložte maso nebo ryby před zabalením na 1 až 2 hodiny do mrazničky. Poté použijte sáček vyrobený z fóliové role pro vakuové balení potravin. Tento postup umožní zadržet šťávu a udrží tvar potraviny.

Pokud není možné potravinu předběžně zamrazit, vložte mezi maso a vrchní část sáčku složenou papírovou utěrku. Tuto papírovou utěrku ponechte v sáčku, aby absorbovala přebytečnou vlhkost a šťávy unikající během procesu vakuového balení. Ujistěte se, že utěrka nezasahuje do místa sváru.

**Poznámka:** Hovězí maso může po vakuovém zabalení ztmavnout. Tento jev je způsoben odstraněním kyslíku a nejedná se o znak znehodnocení potraviny.

### Vakuové balení tvrdých sýrů:

Chcete-li udržet sýr co nejdéle čerstvý, použijte technologii vakuového balení po každém jeho otevření a použití. Připravte si delší sáček z role fólie tak, abyste měli vždy 2,5 cm sáčku pro každý případ, kdy sáček otevřete a znovu zatavíte. Kromě toho si ponechte 7,5 cm sáčku jako normální prostor, který ponecháte mezi obsahem sáčku a svárem. Pro zabalení můžete samozřejmě použít i dózu.

**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** Nikdy nepoužívejte vakuové balení na měkké sýry.

### Vakuové balení zeleniny:

Očištěnou zeleninu se doporučuje před vakuovým balením blanširovat, tj. spařit (krátkým ponořením do horké vody). Tento proces zastaví činnost enzymů, které by mohly způsobit ztrátu chuti, barvy a textury.

**Poznámka:** Blanširování proveďte tak, že zeleninu umístíte do vroucí vody nebo do mikrovlnné trouby a ponecháte ji tam 1 až 2 minuty pro listovou zeleninu; 3–4 minuty pro hrách s lusky, na plátky nakrájenou cuketu nebo brokolici; 5 minut mrkev a 7–11 minut kukuřičné klasy. Zelenina si musí udržet svoji křupavost. Po spaření ji okamžitě ponořte do studené vody, čímž zastavíte proces vaření. Nakonec dobře osušenou zeleninu zabalte ji.

Při zmrazování zeleniny je nejlepší ji nejprve po dobu 1–2 hodiny předběžně zmrazit, dokud neztuhne. Pro zmrazení ji rozdělte do jednotlivých porcí a rozprostřete na plech na pečení, aby se jednotlivé kousky vzájemně nedotýkaly. Zelenina se Vám tak neslepí do jednoho kusu. Jakmile je zelenina zmrazena, zabalte ji a ihned uložte do mrazničky.

**Poznámka:** Všechny druhy zeleniny (včetně brokolice, růžičkové kapusty, zelí, květáku, kapusty, tuřínu apod.) uvolňují během skladování plyny (jedná se o přirozený přírodní proces). Z tohoto důvodu musí být po spaření skladovány pouze v mrazničce.

**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** Nikdy nepoužívejte technologii vakuového balení pro houby.

#### **Další tipy pro vakuové balení listové zeleniny:**

Pro dosažení co nejlepších výsledků můžete použít pro uskladnění listové zeleniny dózy **Concept Fresh** VD8100 a VD8200. Nejdříve zeleninu řádně omyjte a poté ji osušte papírovou utěrkou nebo odstředivce. Po vysušení listy vložte do dózy a vysajte vzduch. Nádobu uskladněte v lednici.

#### **Vakuové balení ovoce:**

Postupujte stejným způsobem jako u zeleniny, ale bez blanširování. Můžete si zmrazit jednotlivé porce pro použití v budoucnu nebo malé množství skladovat v chladničce pro rychlou spotřebu. Doporučujeme ovoce skladovat v dózách **Concept Fresh**.

#### **Vakuové balení pečiva:**

Pro vakuové balení pečiva doporučujeme používat dózy **Concept Fresh**, neboť v nich si pečivo uchová původní tvar. Při použití sáčků je nutno pečivo nejprve zmrazit po dobu 1 až 2 hodin, nebo dokud zcela neztuhne.

#### **Vakuové balení kávy a práškových potravin:**

Aby se zamezilo průniku drobných částeczek potravin do vakuového čerpadla, vložte před vlastním balením do horní části sáčku nebo dózy filtr na kávu či papírovou utěrku, která zabrání nasátí jemného materiálu. Další možností je umístit potravinu do sáčku či dózy v jejím originálním obalu.

#### **Vakuové balení kapalin:**

Pro balení tekutin v originálních lahvích (víno, olej atd.) doporučujeme použít originální příslušenství Sada zátek na víno – VD8300. Pokud není možno tyto zátky použít, kapalně potraviny před balením nechte zmrazit v obalu vhodného tvaru a velikosti. Před použitím odstříhnete růžek sáčku a rozmrazte jej v mikrovlnné troubě nebo ve vodě o teplotě do 75 °C.

#### **Vakuové balení nepotravinářských předmětů:**

Vakuový balicí systém **Concept Fresh** může chránit také nepotravinářské materiály a předměty před oxidací, korozi a před působením vlhkosti. Při vakuovém balení takovýchto předmětů postupujte podle postupů používaných pro balení potravin a použijte originální sáčky nebo dózy **Concept Fresh**.

Při vakuovém balení předmětů s ostrými hroty obalte špičky měkkým vycpávkovým materiálem, aby bylo zamezeno propíchnutí sáčku.

Vakuové balení předmětů je ideální pro výlety do přírody, táboření a turistiku, kdy potřebujete uchovat v suchu např. oblečení, zápalky, elektroniku, mapy a potraviny. Zabalit si můžete i led, který se po roztátí promění v pitnou vodu.

## PŘÍRUČKA PRO SKLADOVÁNÍ POTRAVIN

|                                              | doba uchování | doba uchování ve vakuu |
|----------------------------------------------|---------------|------------------------|
| <b>Potraviny chlazené 5–2°C</b>              |               |                        |
| Červené maso                                 | 3–4 dny       | 8–9 dnů                |
| Bílé maso                                    | 2–3 dny       | 6–9 dnů                |
| Ryby celé                                    | 1–3 dny       | 4–5 dní                |
| Zvěřina                                      | 1–3 dny       | 5–7 dní                |
| Uzeniny                                      | 7–15 dnů      | 25–40 dnů              |
| Krájené uzeniny                              | 4–6 dnů       | 20–25 dnů              |
| Měkké sýry                                   | 5–7 dnů       | 14–20 dnů              |
| Tvrdé sýry                                   | 15–20 dnů     | 25–60 dnů              |
| Zelinářské produkty                          | 1–3 dny       | 7–10 dnů               |
| Ovoce                                        | 5–7 dnů       | 14–20 dnů              |
| <b>Potraviny vařené, upravované</b>          |               |                        |
| Kaše, polévky zeleninové                     | 2–3 dny       | 6–10 dnů               |
| Těstoviny, rýže                              | 2–3 dny       | 6–8 dnů                |
| Maso vařené, pečené                          | 3–5 dnů       | 10–15 dnů              |
| Měkká pečiva                                 | 2–3 dny       | 6–8 dnů                |
| Olej na fritování                            | 10–15 dnů     | 25–40 dnů              |
| <b>Potraviny zmražené -18–2°C</b>            |               |                        |
| Maso                                         | 4–6 měsíců    | 15–20 měsíců           |
| Ryby                                         | 3–4 měsíce    | 10–12 měsíců           |
| Zelenina                                     | 8–10 měsíců   | 18–24 měsíců           |
| <b>Potraviny s pokojovou teplotou 25–2°C</b> |               |                        |
| Chléb                                        | 1–2 dny       | 6–8 dnů                |
| Balené sušenky                               | 4–6 měsíců    | 12 měsíců              |
| Těstoviny                                    | 5–6 měsíců    | 12 měsíců              |
| Rýže                                         | 5–6 měsíců    | 12 měsíců              |
| Mouka                                        | 4–5 měsíců    | 12 měsíců              |
| Suché ovoce                                  | 3–4 měsíce    | 12 měsíců              |
| Mletá káva                                   | 2–3 měsíce    | 12 měsíců              |
| Čaj sypaný                                   | 5–6 měsíců    | 12 měsíců              |
| Práškové mléko                               | 1–2 měsíce    | 12 měsíců              |
| Potraviny v prášku                           | 1–2 měsíce    | 12 měsíců              |

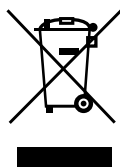
## SERVIS

Údržbu rozsáhlejšího charakteru nebo opravu, která vyžaduje zásah do vnitřních částí výrobku, musí provést odborný servis.

## OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

- Preferujte recyklaci obalových materiálů a starých spotřebičů.
- Krabice od spotřebiče může být dána do sběru tříděného odpadu.
- Plastové sáčky z polyethylénu (PE) odevzdejte do sběru materiálu k recyklaci.

### Recyklace spotřebiče na konci jeho životnosti:



Symbol na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

## POĎAKOVANIE

Ďakujeme Vám, že ste si zakúpili výrobok značky Concept a prajeme Vám, aby ste boli spokojní s Vaším výrobkom po celú dobu jeho používania.

Pred prvým použitím si pozorne preštudujte celý návod na obsluhu a potom si ho uschovajte. Zaistíte, aby aj ostatné osoby, ktoré budú s kanvicou manipulovať, boli oboznámené s týmto návodom

| Technické parametre |               |
|---------------------|---------------|
| Napätie             | 230 V ~ 50 Hz |
| Príkon              | 3 W           |

## BALENÍ OBSAHUJE:

VA0020 – vákuová zväračka fólií  
5 ks vreciek s rozmermi 22×30 cm  
5 ks vreciek s rozmermi 28×40 cm

## DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ:

### DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA:

- Nepoužívajte spotrebič inak, ako je opísané v tomto návode.
- Pred prvým použitím odstráňte zo spotrebiča všetky obaly a marketingové materiály.
- Overte, či pripájané napätie zodpovedá hodnotám na typovom štítku spotrebiča. Používajte iba zásuvky elektrického napätia s uzemnením.
- Spotrebič umiestnite iba na stabilný a tepelne odolný povrch mimo všetkých zdrojov tepla.
- Pred použitím skontrolujte, či spotrebič alebo jeho časti nejavia známky zjavného poškodenia.
- Nepoužívajte spotrebič, ak riadne nefunguje.
- Nenamáhajte šnúru sieťového adaptéra nadmerným ohýbaním a prehýbaním.
- Pri od pájaní prístroja od elektrickej siete uchopte a ťahajte iba za adaptér.
- Nikdy sa nepokúšajte prístroj rozobrať!
- Ak prístroj nepoužívate, vyberte sieťový adaptér z elektrickej zásuvky.
- Prístroj nikdy nedávajte do mikrovlnnej rúry a neumývajte v umývačke riadu!
- Neponárajte sieťový adaptér alebo spotrebič do vody ani do inej kvapaliny.
- Pred čistením a po použití spotrebič vypnite a odpojte od zásuvky elektrického napätia
- Spotrebič je vhodný iba na použitie v domácnosti, nie je určený na komerčné použitie.
- Neponárajte prírodný kábel, zástrčku alebo spotrebič do vody ani do inej kvapaliny.
- Pravidelne kontrolujte spotrebič aj prírodný kábel kvôli poškodeniu. Nezapínajte poškodený spotrebič.
- Neopravujte spotrebič sami. Obráťte sa na autorizovaný servis.
- Prístroj má nikel-metal-hydridové batérie. **Tie sa musia recyklovať alebo likvidovať podľa národných a miestnych zákonov a predpisov.** Nespaľujte ich, nevystavujte vysokým teplotám a chráňte pred stykom s tekutinami.

**Ak nedodržíte pokyny výrobcu, nemôže byť prípadná oprava uznaná ako záručná.**

## POPIS PRÍSTROJA

1. koncovka na vákuovanie zipsových vreciek
2. prepúšťacia nádržka
3. koncovka na vákuovanie dóz (odnímateľná na jednoduché čistenie)
4. tlačidlo „ŠTART“ vákuovania
5. stojan na nabíjanie
6. nabíjačka



## NÁVOD NA OBSLUHU

### Postup vákuovania zipsových vreciek Concept Fresh – VB2023, VB2635

1. Vložte potraviny do vrečka a zips uzavrite špeciálnou svorkou dodávanou spolu s vreckami Concept Fresh VB2023 a VB2635 (Obr. 1).
2. Trysku vákuovačky pritlačte na ventil zipsového vrečka a stlačte tlačidlo „ŠTART“ (Obr. 2).
3. Hneď ako je proces vákuovania ukončený, prístroj sa automaticky vypne. Potom môžete vrecko s jeho obsahom skladovať požadovaným spôsobom.

### DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE:

**Vrecká nie sú určené na vákuovanie tekutín!**



Obr. 1



Obr. 2

Postup vákuovania dóz Concept VD8100, VD8200 a zátok na fľaše VD8300

1. Odoberte z prístroja koncovku na vákuovanie zipsových vreciek
2. Dózu naplňte max. 2,5 cm pod okraj. Uistite sa, že na hrane dózy nie sú zvyšky potravín. Ak áno, utrite ich.
3. Nasadte koncovku na vákuovanie dóz na ventil na veku dózy a stlačte tlačidlo „START“ (Obr. 3)
4. Odsávajte min. 1 minútu podľa veľkosti dózy a vnútorného obsahu. Charakteristický zvuk vám napovie, kedy je odsávanie ukončené (pri dózach VD8200 overíte podľa červeného tlačidla na veku, ktoré je počas vákuovania zaťahované dovnútra). (Obr. 4)
5. Do dózy napustite späť vzduch:  
súprava dóz VD8100 – pootočte tlačidlo na veku do pozície „OPEN“  
súprava dóz VD8200 – stlačte modré tlačidlo a držte, kým veko nie je možné opäť otvoriť (Obr. 5)  
súprava zátok na víno VD8300 – zátku vytiahnite z hrdla fľaše

#### Poznámka:

Pri súprave zátok na víno Concept Fresh VD8300 postupujte pri vákuovaní obdobne ako pri vákuovaní dóz. (Obr. 6).



Obr. 3



Obr. 4



Obr. 5



Obr. 6

## TIPY NA NAJLEPŠÍ VÝKON PRÍSTROJA

1. Vrecká ani dózy nepreplňujte. Vždy ponechajte dostatok miesta podľa vyššie uvedených inštrukcií.
2. Používajte iba originálne vrecká a dózy z radu Concept Fresh.
3. Vo vreckách so zipsom neskladujte tekutiny! Po vychladnutí ich skladujte v dózach.
4. Vždy sa uistite, že zips vrecka je zbavený všetkých nečistôt, ktoré by mohli spôsobiť netesnosť.
5. Nespúšťajte vákuovačku naprázdno.
6. Nevákuujte predmety s ostrými hranami, ktoré by mohli pretrhnúť vrecko. Na tieto predmety používajte vždy príslušné dózy.
7. Medzi jednotlivými baleniami nechajte prístroj 1 minútu vychladnúť.
8. Zabráňte tomu, aby došlo k vniknutiu tekutín do odsávacej komory či otvoru a následnému zničeniu prístroja. Ak potrebujete vákuovať vlhké potraviny, odporúčame ich najskôr zmraziť a vrecko vytrieť papierovou utierkou.
9. Tekutiny vákuujte jedine v dózach, ktoré sú distribuované ako príslušenstvo, ktoré je možné dokúpiť. Tekutiny nechajte vždy vychladnúť!
10. Potraviny rýchlo podliehajúce skaze skladujte po zabalení vždy v chladničke či mrazničke. Vákuovanie iba predlžuje ich čerstvosť, ale neochráni ich pred skazou.
11. Systém vákuovania je možné použiť nielen na skladovanie potravín, ale tiež ako ochranu cenností (napr. dokumenty, elektronika, lieky atď.).
12. Pred každým použitím sa presvedčte, že odsávacia komora a otvor sú čisté a zbavené všetkých nečistôt.
13. Ak dôjde k poškodeniu prístroja nasatím zvyškov jedál z preplnenej odsávacej komory, nie je toto poškodenie záručnou chybou!

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

1. Pred čistením vždy odpojte nabíjačku.
2. Neponárajte prístroj do vody ani inej tekutiny
3. Nepoužívajte abrazívne prostriedky, rozpúšťadlá, ani vriacu vodu pri čistení ktorejkoľvek časti prístroja.
4. Prístroj utierajte vlhkou handričkou a jemným čistiacim prostriedkom.  
Znútra prístroja vytrite zvyšky jedál a tekutín papierovou utierkou.
5. Pred ďalším použitím nechajte prístroj a jeho príslušenstvo dôkladne uschnúť.
6. Prepúšťaciu nádržku umyte po každom použití.

### Dôležité:

**Prepúšťaciu nádržku uvoľníte otočením krytu do pozície „unlock“ a jednoduchým odobratím. (Obr. 7)**



Obr. 7

### Čistenie vreciek a dóz na opakované použitie

Pred opakovaným použitím je nutné vrecká umýť v teplej mydlovej vode a dôkladne opláchnuť.

### Dôležité upozornenie:

Nepoužívajte umývačky riadu; vrecká a dózy by sa zničili príliš vysokou teplotou.

Veká dóz neponárajte do vody, utierajte ich vlhkou handričkou a jemným umývacím prostriedkom.

Dózy nie sú určené na ohrev v mikrovlnnej rúre a skladovanie v mrazničke.

### Upozornenie:

**Nepoužívajte opakovane vrecká, v ktorých bolo predtým uskladnené surové mäso, boli ohrievané vo vriacej vode alebo mikrovlnnej rúre.**

## DOBÍJANIE AKUMULÁTORA

Hneď ako postrehnete, že výkon motora slabne – je nutné prístroj dobiť.

1. Pripojte nabíjačku do elektrickej siete.
2. Proces plného nabitia trvá zhruba 9–12 hodín.
3. Pri prvom dobíjaní nechajte prístroj na nabíjačke min. 12 hodín. Rovnako aj vtedy, keď sa dlhší čas nepoužíval.
4. Počas nabíjania batéria aj nabíjačka získavajú vyššiu teplotu. Tento jav je celkom normálny.
5. Na zvýšenie maximálnej životnosti batérie, prístroj každých 3–6 mesiacov plne dobite.



## RIEŠENIE ŤAŽKOSTÍ

1. **Prístroj nefunguje**
  - Skontrolujte, či sa prístroj dlhší čas nepoužíval a batéria nie je vybitá.
  - Presvedčte sa, že všetky koncovky a tesnenia sú správne nasadené.
  - Ak sa nedarí problém odstrániť, obráťte sa na autorizovaný servis.
2. **Nabíjačka nenabíja**
  - Skontrolujte, či LED kontrolka na prístroji svieti. Ak nie, vyskúšajte inú el. zásuvku.
  - Ak sa prístroj nenabíja aj keď LED kontrolka svieti, skontrolujte kontakt medzi nabíjačkou a prístrojom.
  - Ak sa nedarí problém odstrániť, obráťte sa na autorizovaný servis.
3. **Vzduch bol z vrečka odstránený, ale opäť vnikol dovnútra**
  - Otvorte, znovu zavrite zipsové vrečká a proces vákuovania zopakujte.
  - Presvedčte sa, že vrečko nie je preplnené.
  - Predĺžte čas odsávania.
  - Vymeňte vrečko za nové.
4. **Z dóz nie je možné vysať vzduch.**
  - Presvedčte sa, že ventil na veko je v pozícii „SEAL“.
  - Na začiatku odsávania jemne zatlačte veko na dózu.
  - Skontrolujte, či dóza nie je poškodená (prasklina atď.).
  - Skontrolujte, či sú okraje dózy, tesnenia aj veko celkom zbavené nečistôt.

## PRÍSLUŠENSTVO, KTORÉ JE MOŽNÉ DOKÚPIŤ

K spotrebiču je možné dokúpiť nasledujúce príslušenstvo:

kód:

|                                                                  |               |
|------------------------------------------------------------------|---------------|
| VB-2635 súprava zipsových vreciek na vákuovanie 12 ks (26×35 cm) | 8594049740345 |
| VB-2023 súprava zipsových vreciek na vákuovanie 12 ks (26×35 cm) | 8594049740338 |
| VD-8100 súprava dóz na vákuové skladovanie 3 ks                  | 8594049740352 |
| VD-8200 súprava štvorhranných dóz na vákuové skladovanie 2 ks    | 8594049740369 |
| VD-8300 súprava zátok na vákuovanie fliaš 2 ks                   | 8594049740376 |

## NÁVODY A INFORMACE PRO SPRÁVNÉ POUŽÍVÁNÍ PŘÍSTROJE

Skaza potravín je spôsobovaná chemickými reakciami, ku ktorým dochádza, ak sú potraviny vystavené vzduchu, teplote, vlhkosti, účinku enzýmov, rastu mikroorganizmov alebo boli zasiahnuté hmyzom. Ďalej spôsobujú tvorbu škvrín na zle zabalených zmrazených potravinách spôsobených odparovaním vody. Tento proces môžeme spomaliť uložením potravín do vákua. Vákuovanie je vedecky overená metóda skladovania potravín, ktorá **udržiava potraviny čerstvé až päťkrát dlhšie než ostatné používané postupy**.

1. Vákuové balenie nenahradzuje tepelné procesy pri konzervovaní potravín. Potraviny rýchlo podliehajúce skaze je vždy nutné uložiť v chladničke alebo mrazničke.
2. Počas odsávania vzduchu sa môžu malé množstvá tekutín, omrvínok alebo čistočiek potravín nasať do odsávacej komory a spôsobiť poškodenie prístroja. Preto vždy skontrolujte, či v nej nie sú zvyšky potravín.
3. Vždy dbajte na to, aby vrecká neboli preplnené a v dĺžke cca 7 cm od miesta zvaru znečistené zvyšky jedál (zvonka i znútra).
4. Vlhké a šťavnaté potraviny, napr. surové mäso – pred vložením do vrečka zmrazte. Môžete tiež do vnútornej hornej časti vrečka (mimo zatavovanej časti vrečka) umiestniť pred zatavením zloženú papierovú utierku a prebytočnú vlhkosť tak zachytiť.
5. Polievky, omáčky a iné tekutiny najprv hlboko zmrazte, napr. vo vhodnej nádobe.

6. Práškové a jemne zrnité potraviny nevkladajte do vrecka voľne, mohli by sa nasať. Do vrecka alebo nádoby ich môžete vložiť v papierovej utierke či inom vhodnom obale.
7. Na vreckách nikdy nevytvárajte vlastné bočné zvary. Fólie sú vyrobené so špeciálnym bočným zvarom, ktorý je utesnený po celé jej dĺžke.
8. Na zabránenie vzniku ohybov alebo zvlnení fólie, ju jemne rozťahnite pozdĺž vakuovacej komory pred uzatvorením veka prístroja.
9. Okraj vrecka sa nesmie pri uzatváraní veka „vyšmyknúť“ z vakuovacej komory.
10. Ak ukladáte potraviny s ostrými hranami, chráňte vrecko pred pretrhnutím zabalením predmetu do papierového obrúska alebo utierky. Môžete požiť aj príslušnú dózu.
11. Nikdy vrecká znovu nepoužívajte v prípadoch, keď sa použili na uloženie surového mäsa alebo v prípadoch, keď sa použili na varenie alebo boli vložené do mikrovlnnej rúry.
12. Potraviny uložené v dózach nikdy nerozmrazujte ani neohrievajte v mikrovlnnej rúre!

## TIPY ŠETRIACE VÁŠ ČAS AJ PENIAZE

Jednoduché **marinovanie** – vákuové balenie otvára póry potravín a tak za niekoľko minút nahradí hodinové marinovanie cez noc.

**Príprava pokrmov vopred** – pripravte si pohostenie na všetky každodenné aj slávnostné príležitosti v predstihu.

**Sezónne jedlá** alebo špeciality kedykoľvek – udržiajte potraviny rýchlo podliehajúce skaze alebo potraviny s občasným použitím dlho čerstvé.

Pomocník pri každej **diéte** – balte iba pripravené porcie potravín. Na vrecká si napíšte kalorické a nutričné hodnoty jednotlivých porcií.

**Využitie aj mimo kuchyne** – tento systém môžete použiť na ochranu vašich zásob a potrieb na kempovanie, dovolenku a výlety pred vzduchom, vlhkom alebo pred oxidáciou.

## BEZPEČNOSŤ POTRAVÍN

Proces vákuového balenia predlžuje životnosť potravín tým, že odstraňuje väčšinu vzduchu z utesnenej nádoby alebo vrecka. Znižuje tak oxidáciu potravín, ktorá ovplyvňuje ich nutričnú hodnotu, chuť a celkovú kvalitu.

Odstránenie vzduchu tiež spomaľuje rast mikroorganizmov, ktoré môžu za určitých podmienok znehodnotiť kvalitu potravín. Medzi tieto mikroorganizmy patria najmä:

**Plesne** – nedokážu rásť v prostredí s malým obsahom kyslíka a preto je vákuové balenie účinnou metódou na obmedzenie ich rastu.

**Kvasinky** – vyžadujú na svoje množenie a rast vodu, cukor a primeranú teplotu. Môžu prežívať na vzduchu aj v prostredí bez vzduchu. Spomalenie rastu kvasiniek vyžaduje chladenie. Zmrazenie zastaví ich rast úplne.

**Baktérie** – rast týchto mikroorganizmov je možné výrazne obmedziť pri teplotách 4 °C a menej. Zmrazenie na teplotu -17 °C nezabíja mikroorganizmy, ale zastavuje ich rast a množenie. V prípade dlhodobého skladovania potravín rýchlo podliehajúcich skaze vždy zmrazujte pri súčasnom využití technológie vákuového balenia. Po rozmrazení udržiajte tieto potraviny aj naďalej schladené pri nižších teplotách.

## UPOZORNENIE:

Vákuové balenie nie je náhradou procesu konzervovania. Vákuové balenie je však schopné spomaliť procesy vedúce k znehodnoteniu potravín. Potraviny rýchlo podliehajúce skaze, ktoré je nutné mraziť či uchovávať v chladničke sa musia uchovávať v takýchto teplotných podmienkach aj po vákuovom zabalení.

## TIPY NA VÁKUOVANIE A OPÄTOVNÉ OHRIEVANIE POTRAVÍN

Rozmrazovanie a ohrievanie vákuovo balených potravín

Potraviny rozmrazujte vždy v chladničke alebo v mikrovlnnej rúre. Potraviny rýchlo podliehajúce skaze nerozmrazujte pri izbovej teplote.

Potraviny uložené v dózach nikdy nerozmrazujte v mikrovlnnej rúre.

Pri ohrievaní potravín zabalených vo vreckách vždy odstrihnite pred vložením do mikrovlnnej rúry rožtek vrecka.

V mikrovlnnej rúre neohrievajte vo vreckách mäsa s kosťou a tučné pokrmy, odstránite tak možnosť vzniku prehriatych miest. Takéto potraviny odporúčame ohrievať tak, že ich umiestnite do vody a mierne prehrejete pri teplote cca 75 °C.

### Vákuové balenie mäsa a rýb:

Na dosiahnutie najlepších možných výsledkov vložte mäso alebo ryby pred zabalením na 1 až 2 hodiny do mrazničky. Potom použite vrecko vyrobené z fóliového kotúča na vákuové balenie potravín. Tento postup umožní zadržať šťavu a udrží tvar potraviny.

Ak nie je možné potravinu predbežne zamraziť, vložte medzi mäso a vrchnú časť vrecka zloženú papierovú utierku. Túto papierovú utierku ponechajte vo vrecku, aby absorbovala prebytočnú vlhkosť a šťavy unikajúce počas procesu vákuového balenia. Uistite sa, že utierka nezasahuje do miesta zvaru.

**Poznámka:** Hovädzie mäso môže po vákuovom zabalení stmavnúť. Tento jav je spôsobený odstránením kyslíka a nejde o znak znehodnotenia potraviny.

### Vákuové balenie tvrdých syrov:

Ak chcete udržať syr čo najdlhšie čerstvý, použite technológiu vákuového balenia po každom jeho otvorení a použití. Pripravte si dlhšie vrecko z kotúča fólie tak, aby ste mali vždy 2,5 cm vrecka pre každý prípad, keď vrecko otvoríte a znovu zatavíte. Okrem toho si ponechajte 7,5 cm vrecka ako normálny priestor, ktorý ponecháte medzi obsahom vrecka a zvarom. Na zabalenie môžete samozrejme použiť aj dózu.

**DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE:** Nikdy nepoužívajte vákuové balenie na mäkké syry.

### Vákuové balenie zeleniny:

Očistenú zeleninu sa odporúča pred vákuovým balením blanširovať, t. j. spať (krátkym ponorením do horúcej vody). Tento proces zastaví činnosť enzýmov, ktoré by mohli spôsobiť stratu chuti, farby a textúry.

**Poznámka:** Blanširovanie urobte tak, že zeleninu umiestnite do vriacej vody alebo do mikrovlnnej rúry a ponecháte ju tam 1 až 2 minúty pre listovú zeleninu; 3–4 minúty pre hrachové struky, na plátky nakrájanú cuketu alebo brokolicu; 5 minút pre mrkvu a 7–11 minút pre kukuričné klasy. Zelenina si musí udržať svoju chrumkavosť. Po sparení ju okamžite ponorte do studenej vody, čím zastavíte proces varenia. Nakoniec dobre osušenú zeleninu zabaľte.

Pri zmrazovaní zeleniny je najlepšie ju najprv 1–2 hodiny predbežne zmraziť, kým nestuhne. Na zmrazenie ju rozdeľte do jednotlivých porcií a rozprestrite na plech na pečenie, aby sa jednotlivé kúsky vzájomne

nedotýkali. Zelenina sa vám tak nezlepí do jedného kusa. Hneď ako je zelenina zmrazená, zabaľte ju a ihneď uložte do mrazničky.

**Poznámka:** Všetky druhy zeleniny (vrátane brokolice, ružičkového kelu, kapusty, karfiolu, kelu, kvaky a pod.) uvoľňujú počas skladovania plyny (ide o prirodzený prírodný proces). Z tohto dôvodu sa musia po sparení skladovať iba v mrazničke.

**DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE:** Nikdy nepoužívajte technológiu vákuového balenia pre huby.

### Ďalšie tipy na vákuové balenie listovej zeleniny:

Na dosiahnutie čo najlepších výsledkov môžete použiť na uskladnenie listovej zeleniny dózy Concept Fresh VD8100 a VD8200. Najskôr zeleninu riadne umyte a potom ju osušte papierovou utierkou alebo v odstredivke. Po vysušení listy vložte do dózy a vysajte vzduch. Nádobu uskladnite v chladničke.

### Vákuové balenie ovocia:

Postupujte rovnakým spôsobom ako pri zelenine, ale bez blanširovania.

Môžete si zmraziť jednotlivé porcie na použitie v budúcnosti alebo malé množstvo skladovať v chladničke na rýchlu spotrebu. Odporúčame ovocie skladovať v dózach **Concept Fresh**.

### Vákuové balenie pečiva:

Na vákuové balenie pečiva odporúčame používať dózy **Concept Fresh**, pretože v nich si pečivo uchová pôvodný tvar. Pri použití vrieciek je nutné pečivo najprv zmraziť na 1 až 2 hodiny, alebo kým celkom nestuhne.

### Vákuové balenie kávy a práškových potravín:

Aby sa zamedzilo prieniku drobných častí potravín do vákuového čerpadla, vložte pred samotným balením do hornej časti vrečka alebo dózy filter na kávu či papierovú utierku, ktorá zabráni nasatiu jemného materiálu. Ďalšou možnosťou je umiestniť potravinu do vrečka či dózy v jej originálnom obale.

### Vákuové balenie tekutín:

Na balenie tekutín v originálnych fľašiach (víno, olej atď.) odporúčame použiť originálne príslušenstvo Súprava zátok na víno – VD8300. Ak sa nedajú tieto zátky použiť, tekuté potraviny pred balením nechajte zmraziť v obale vhodného tvaru a veľkosti.

Pred použitím odstrihnite rožtek vrečka a rozmrazte ho v mikrovlnnej rúre alebo vo vode s teplotou do 75 °C.

### Vákuové balenie nepotravinárskych predmetov:

Vákuový baliaci systém **Concept Fresh** môže chrániť aj nepotravinárske materiály a predmety pred oxidáciou, koróziou a pred pôsobením vlhkosti. Pri vákuovom balení takýchto predmetov postupujte podľa postupov používaných na balenie potravín a použite originálne vrečky alebo dózy **Concept Fresh**.

Pri vákuovom balení predmetov s ostrými hrotmi obalte špičky mäkkým vypchávkovým materiálom, aby sa zabránilo prepichnutiu vrečka.

Vákuové balenie predmetov je ideálne pre výlety do prírody, táborenie a turistiku, keď potrebujete uchovať v suchu napr. oblečenie, zápalky, elektroniku, mapy a potraviny. Zabalíť si môžete aj ľad, ktorý sa po roztopení premení na pitnú vodu.

## PRÍRUČKA NA SKLADOVANIE POTRAVÍN

|                                             | čas uchovania | čas uchovania vo vákuu |
|---------------------------------------------|---------------|------------------------|
| <b>Potraviny chladené 5–2 °C</b>            |               |                        |
| Červené mäso                                | 3–4 dni       | 8–9 dní                |
| Biele mäso                                  | 2–3 dni       | 6–9 dní                |
| Ryby celé                                   | 1–3 dni       | 4–5 dní                |
| Zverina                                     | 1–3 dni       | 5–7 dní                |
| Údeniny                                     | 7–15 dní      | 25–40 dní              |
| Krájané údeniny                             | 4–6 dní       | 20–25 dní              |
| Mäkké syry                                  | 5–7 dní       | 14–20 dní              |
| Tvrde syry                                  | 15–20 dní     | 25–60 dní              |
| Zeleninové produkty                         | 1–3 dni       | 7–10 dní               |
| Ovocie                                      | 5–7 dní       | 14–20 dní              |
| <b>Potraviny varené, upravené</b>           |               |                        |
| Kaše, polievky zeleninové                   | 2–3 dni       | 6–10 dní               |
| Cestoviny, ryža                             | 2–3 dni       | 6–8 dní                |
| Mäso varené, pečené                         | 3–5 dní       | 10–15 dní              |
| Mäkké pečivá                                | 2–3 dni       | 6–8 dní                |
| Olej na fritovanie                          | 10–15 dní     | 25–40 dní              |
| <b>Potraviny zmrazené -18–2 °C</b>          |               |                        |
| Mäso                                        | 4–6 mesiacov  | 15–20 mesiacov         |
| Ryby                                        | 3–4 mesiace   | 10–12 mesiacov         |
| Zelenina                                    | 8–10 mesiacov | 18–24 mesiacov         |
| <b>Potraviny s izbovou teplotou 25–2 °C</b> |               |                        |
| Chlieb                                      | 1–2 dni       | 6–8 dní                |
| Balené sušienky                             | 4–6 mesiacov  | 12 mesiacov            |
| Cestoviny                                   | 5–6 mesiacov  | 12 mesiacov            |
| Ryža                                        | 5–6 mesiacov  | 12 mesiacov            |
| Múka                                        | 4–5 mesiacov  | 12 mesiacov            |
| Suché ovocie                                | 3–4 mesiace   | 12 mesiacov            |
| Mletá káva                                  | 2–3 mesiace   | 12 mesiacov            |
| Čaj sypaný                                  | 5–6 mesiacov  | 12 mesiacov            |
| Práškové mlieko                             | 1–2 mesiace   | 12 mesiacov            |
| Potraviny v prášku                          | 1–2 mesiace   | 12 mesiacov            |

## SERVIS

Údržbu rozsiahlejšieho charakteru alebo opravu, ktorá vyžaduje zásah do vnútorných častí výrobku, musí vykonať odborný servis.

## OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

- Preferujte recykláciu obalových materiálov a starých spotrebičov.
- Škatuľa od spotrebiča môže byť daná do zberu triedeného odpadu.
- Plastové vrecká z polyetylénu (PE) odovzdajte do zberu materiálu na recykláciu.

### Recyklácia spotrebiča na konci jeho životnosti:



Symbol na výrobku alebo jeho balení udáva, že tento výrobok nepatrí do domáceho odpadu. Je nutné zanieť ho do zberného miesta pre recykláciu elektrického a elektronického zariadenia. Zaistením správnej likvidácie tohto výrobku pomôžete zabrániť negatívnym dôsledkom pre životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré by inak boli spôsobené nevhodnou likvidáciou tohto výrobku. Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku zistíte na príslušnom miestnom úrade, služby pre likvidáciu domového odpadu alebo v obchode, kde ste výrobok zakúpili.

## PODZIĘKOWANIE

Dziękujemy za zakup produktu marki Concept i życzymy Państwu pełnej satysfakcji przez cały czas jego użytkowania.

Przed pierwszym użyciem, należy uważnie przeczytać całą instrukcję obsługi, zachowując ją na przyszłość. Prosimy zapewnić, aby także pozostałe osoby, które będą posługiwały się produktem, zapoznały się z niniejszą instrukcją.

| Parametry techniczne |               |
|----------------------|---------------|
| Napięcie             | 230 V ~ 50 Hz |
| Pobór mocy           | 3 W           |

## OPAKOWANIE ZAWIERA:

VA0020 – ręczna akumulatorowa pompka próżniowa  
4 szt. torebek z zamkiem żyłkowym o wymiarach 22x30 cm  
1 szt. spinacz do zamykania torebek

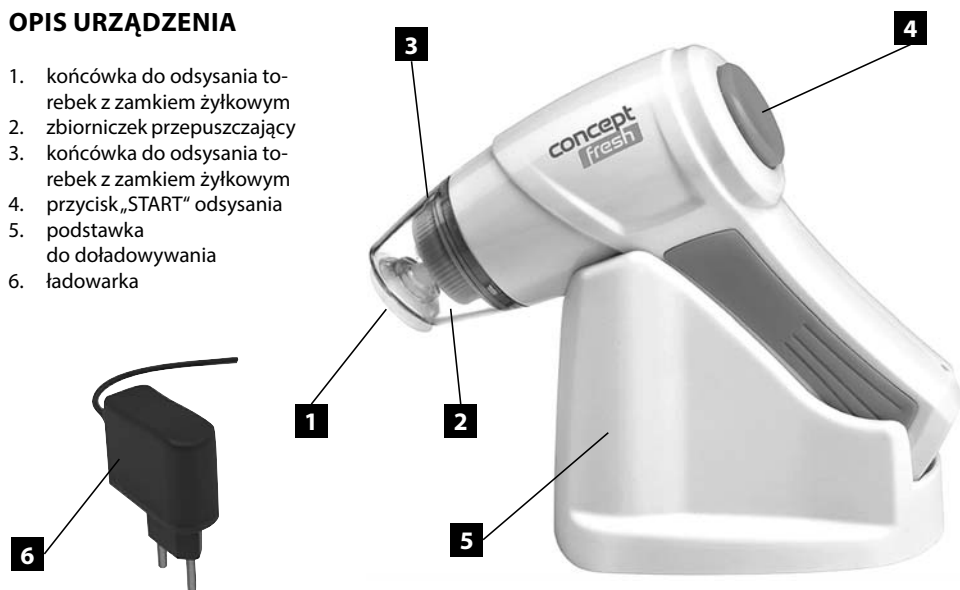
## UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA:

- Nie należy używać urządzenia w sposób inny, niż podano w niniejszej instrukcji.
- Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy usunąć go wszystkie części opakowania i wyjąć materiały marketingowe.
- Należy sprawdzić, czy napięcie w sieci odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Należy korzystać wyłącznie z uziemionego gniazda elektrycznego.
- Urządzenie umieścić zawsze na stabilnej i odpornej termicznie powierzchni, z dala od wszelkich źródeł ciepła.
- Przed użyciem skontrolować, czy urządzenie lub jego części nie wykazują objawów uszkodzenia.
- Nie używać urządzenia, jeżeli nie funkcjonuje należycie.
- Nie obciążać kabla adaptera sieciowego nadmiernym zginaniem i załamywaniem.
- Odłączając urządzenie od sieci elektrycznej chwycić i ciągnąć tylko za adapter.
- Nigdy nie próbować rozebrać urządzenia!
- Jeżeli urządzenie nie jest używane, wyjąć adapter sieciowy z gniazdka sieciowego.
- Nigdy nie wkładać urządzenia do kuchenki mikrofalowej ani nie myć w zmywarce!
- Nie zanurzać adaptera sieciowego lub urządzenia do wody ani innej cieczy.
- Przed czyszczeniem i po użyciu wyłączyć urządzenie i odłączyć od gniazdka sieciowego.
- Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego, nie jest przeznaczony do wykorzystania komercyjnego.
- Nie należy zanurzać przewodu zasilającego, wtyczki ani samego urządzenia w wodzie ani innych cieczach.
- Należy regularnie kontrolować urządzenie i przewód zasilający pod kątem ewentualnych uszkodzeń. Nie wolno włączać uszkodzonego urządzenia elektrycznego.
- Nie należy podejmować prób samodzielnej naprawy urządzenia. W tym celu prosimy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
- Urządzenie posiada akumulatory NiMH. Akumulatory należy recyklować lub likwidować zgodnie z lokalnymi przepisami. Nie spalać ich, nie narażać na działanie wysokich temperatur i chronić przed kontaktem z cieczami.

**W przypadku nieprzestrzegania wskazówek producenta ewentualne naprawy nie będą uznawane jako gwarancyjne.**

## OPIS URZĄDZENIA

1. końcówka do odsysania torebek z zamkiem żyłkowym
2. zbiorniczek przepuszczający
3. końcówka do odsysania torebek z zamkiem żyłkowym
4. przycisk „START” odsysania
5. podstawka do doładowywania
6. ładowarka



## INSTRUKCJA OBSŁUGI

### Sposób odsysania torebek z zamkiem żyłkowym Concept Fresh – VB2023, VB2635

1. Włożyć żywność do torebki i zamknąć zamek żyłkowy specjalnym zaciskiem dostarczającym wraz z torebkami Concept Fresh VB2023 i VB2635 (Rys. 1).
2. Dyszę pompki próżniowej docisnąć do zaworu torebki z zamkiem żyłkowym i nacisnąć przycisk „START” (Rys. 2).
3. Jak tylko proces odsysania jest ukończony, urządzenie automatycznie wyłączy się. Następnie można torebkę z zawartością przechowywać w potrzebny sposób.

**WAŻNA UWAGA:** Torebki nie są przeznaczone do pakowania próżniowego płynów!



Rys. 1



Rys. 2



**Sposób odsysania pojemników Concept VD8100, VD8200 i korków do butelek VD8300**

1. Zdjąć z urządzenia końcówkę do odsysania torebek z zamkiem żyłkowym
2. Pojemnik napełnić maks. 2,5 cm pod krawędź. Upewnić się, że na krawędzi pojemnika nie ma resztek żywności. Jeżeli są, wytrzeć je.
3. Nasadzić końcówkę do odsysania pojemników na zawór na wieku pojemnika i nacisnąć przycisk „START” (Rys. 3)
4. Odsysać min. 1 minutę według wielkości pojemnika i zawartości. Charakterystyczny dźwięk oznacza ukończenie odsysania (w przypadku pojemników VD8200 sprawdzić według czerwonego przycisku na wieku, który podczas odsysania jest wciągany do wewnątrz). (Rys. 4)
5. Do pojemnika napuścić ponownie powietrze:  
komplet pojemników VD8100 – obrócić pokrętko na wieku do pozycji „OPEN”  
komplet pojemników VD8200 – nacisnąć niebieski przycisk i trzymać, dopóki wieka nie można ponownie otworzyć (Rys. 5)  
komplet korków do wina VD8300 – wyjąć korek z szyjki butelki

**Uwaga:**

**W przypadku kompletu korków do wina Concept Fresh VD8300 postępować podczas odsysania powietrza podobnie, jak w przypadku odsysania pojemników (Rys. 6).**



Rys. 3



Rys. 4



Rys. 5



Rys. 6

**JAK UZYSKAĆ NAJLEPSZE EFEKTY**

1. Nie przepelniać torebek ani pojemników. Zawsze zostawić dostatek miejsca według powyższych instrukcji.
2. Stosować wyłącznie oryginalne torebki i pojemniki typu Concept Fresh.
3. W torebkach z zamkiem żyłkowym nie przechowywać płynów! Po schłodzeniu przechowywać je w pojemnikach.
4. Zawsze upewnić się, że zamek żyłkowy torebki jest czysty, zanieczyszczenie mogłoby spowodować nieszczelność.
5. Nie uruchamiać pompki próżniowej bez obciążenia.
6. Nie pakować próżniowo przedmiotów z ostrymi krawędziami, które mogłyby przedziurawić torebkę. Na te przedmioty zawsze użyć odpowiedniego pojemnika.
7. Między poszczególnymi zgrzewaniami pozostawić urządzenie 1 minutę do ostygnięcia.
8. Unikać dostawania się cieczy do komory odsysania lub otworu – może dojść do zniszczenia urządzenia. Jeżeli potrzebujemy pakować próżniowo wilgotną żywność, zalecamy jej uprzednie zamrożenie i wytarcie torebki papierową ściereczką.
9. Ciecze pakować próżniowo tylko w pojemnikach, które są dostępne jako wyposażenie dodatkowe. Ciecze zawsze ostudzić!
10. Żywność szybko podlegającą zepsuciu przechowywać po zapakowaniu zawsze w lodówce lub zamrażarce. odsysanie tylko wydłuża czas przechowywania, ale nie zapobiegne zepsuciu.

11. System pakowania próżniowego można wykorzystywać nie tylko do przechowywania żywności, ale również jako ochronę przedmiotów wartościowych (np. dokumenty, elektronika, leki, itd.)
12. Przed każdym użyciem upewnić się, że komora odsysania i otwór są czyste.
13. Jeżeli dojdzie do uszkodzenia urządzenia w wyniku zassania resztek żywności z przepelnionej komory odsysania, uszkodzenia tego nie obejmuje gwarancja!

## CZYSZCZENIE I UTRZYMANIE

1. Przed czyszczeniem zawsze odłączyć ładowarkę.
2. Nie zanurzać urządzenia do wody ani innej cieczy.
3. Nie używać środków ściernych, rozpuszczalników ani wrzącej wody do czyszczenia którejkolwiek części urządzenia.
4. Wytrzeć urządzenie wilgotną szmatką i delikatnym środkiem czyszczącym.  
Z wnętrza urządzenia wyjąć resztki żywności i cieczy papierową ściereczką.
5. Przed następnym użyciem pozostawić urządzenia do dokładnego wyschnięcia.
6. Zbiorniczek przepuszczający umyć po każdym użyciu.

**Ważne: Zbiorniczek przepuszczający zwolnić obracając pokrywę do pozycji „unlock” i po prostu zdjąć. (Rys. 7)**



Rys. 7

### Czyszczenie torebek i pojemników do ponownego użycia

Przed ponownym użyciem należy torebki umyć w ciepłej wodzie z mydłem i dokładnie wypłukać.

#### Ważna uwaga:

Nie używać zmywarki do naczyń; torebki i pojemniki zniszczyłaby za wysoka temperatura. Wiek pojemników nie zanurzać do wody, czyścić wilgotną szmatką i delikatnym środkiem czyszczącym. Pojemniki nie są przeznaczone do ogrzewania w kuchence mikrofalowej i przechowywania w zamrażarce.

#### Uwaga:

Nie używać wielokrotnie torebek, w których uprzednio przechowywano surowe mięso, były ogrzewane we wrzącej wodzie lub kuchence mikrofalowej.

## DOŁADOWYWANIE AKUMULATORA

**Jeżeli moc silnika słabnie, trzeba doładować urządzenie.**

1. Podłączyć ładowarkę do sieci elektrycznej.
2. Proces pełnego ładowania trwa w przybliżeniu 9–12 godzin.

3. Podczas pierwszego doładowywania pozostawić urządzenie podłączone do ładowarki przez czas min. 12 godzin. Podobnie postępować w przypadku, kiedy urządzenie nie było dłuższy czas używane.
4. Podczas ładowania akumulator i ładowarka nagrzewają się. To zjawisko jest zupełnie normalne.
5. Dla wydłużenia maksymalnej żywotności akumulatora należy co 3–6 miesięcy całkowicie doładować.

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

1. **Urządzenie nie działa**
  - Skontrolować, czy urządzenie nie było dłuższy czas nieużywane i czy akumulator nie jest rozładowany.
  - Sprawdzić, czy wszystkie końcówki i uszczelki są prawidłowo nasadzone.
  - Jeżeli nie udaje się usunąć problemu, należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu.
2. **Ładowarka nie ładuje**
  - Skontrolować, czy kontrolka LED na urządzeniu świeci. Jeżeli nie, spróbować podłączyć do innego gniazdka.
  - Jeżeli urządzenie nie doładowuje się, chociaż kontrolka LED świeci, skontrolować kontakt między ładowarką i urządzeniem.
  - Jeżeli nie udaje się usunąć problemu, należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu.
3. **Powietrze zostało odesane z torebki, ale ponownie dostało się do wewnątrz**
  - Otworzyć, ponownie zamknąć zamek żyłkowy torebki i powtórzyć proces odsysania.
  - Sprawdzić, czy torebka nie jest przepelniona.
  - Wydłużyć czas odsysania.
  - Wymienić torebkę na nową.
4. **Z pojemników nie można odesać powietrza.**
  - Upewnić się, że zawór na wieku jest pozycji „SEAL”.
  - Na początku odsysania lekko docisnąć wieko pojemnika.
  - Skontrolować, czy pojemnik nie jest uszkodzony (pęknięcie, itd.)
  - Skontrolować, czy krawędzie pojemnika, uszczelka i wieko są dobrze oczyszczone.

## WYPOSAŻENIE DODATKOWE

Do urządzenia można dokupić następujące wyposażenie:

kod:

|                                                                                        |               |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| VB-2635 komplet torebek z zamkiem żyłkowym do pakowania próżniowego 12 szt. (26×35 cm) | 8594049740345 |
| VB-2023 komplet torebek z zamkiem żyłkowym do pakowania próżniowego 12 szt. (20×23 cm) | 8594049740338 |
| VD-8100 komplet pojemników do przechowywania w próżni 3 szt.                           | 8594049740352 |
| VD-8200 komplet czworokątnych pojemników do przechowywania w próżni 2 szt.             | 8594049740369 |
| VD-8300 komplet korków do odsysania butelek 2 szt.                                     | 8594049740376 |

## INSTRUKCJE I INFORMACJE O PRAWIDŁOWYM UŻYTKOWANIU URZĄDZENIA

Psucie się żywności powodują reakcje chemiczne, do których dochodzi, kiedy żywność styka się z powietrzem, działa na nie temperatura, wilgoć, enzymy, mikroorganizmy lub owady. Na nieprawidłowo zapakowanych mrożonych produktach powstają w wyniku odparowywania wody plamy. Ten proces można zahamować układając żywność w próżni. Pakowanie próżniowe jest naukowo sprawdzoną metodą przechowywania żywności, która **utrzymuje żywność świeżą przez pięciokrotnie dłuższy czas, niż inne stosowane metody**.

1. Pakowanie próżniowe nie zastępuje procesów termicznych podczas konserwowania

2. Podczas odsysania powietrza małe ilości płynów, okruchy lub cząstki żywności mogą zostać zassane do komory odsysania i spowodować uszkodzenie urządzenia. Dlatego zawsze należy skontrolować, czy w niej nie ma resztek żywności.
3. Zawsze należy dbać o to, aby torebki nie były przepełnione i na długości ok. 7 cm od miejsca zgrzewania zanieczyszczone resztkami żywności (na zewnątrz i wewnątrz).
4. Wilgotną i soczystą żywność, np. surowe mięso – przed włożeniem do torebki zamrozić. Można też do wewnętrznej części torebki (poza zgrzewaną część torebki) umieścić przed zgrzaniem złożoną papierową serwetkę i w ten sposób odciągnąć nadmiar wilgoci.
5. Zupy, sosy i inne cieczki najpierw głęboko zamrozić, np. w odpowiednim naczyniu.
6. Proszkowej i drobno zmielonej żywności nie wkładać do torebki luzem, mogłyby zostać zassane. Do torebki lub naczynia można włożyć w papierowej serwetce lub innym odpowiednim opakowaniu.
7. Na torebkach nigdy nie tworzyć własnych bocznych szwów. Folie są wyprodukowane ze specjalnym bocznym szwem, który jest uszczelniony na całej jej długości.
8. Aby zapobiec powstawaniu założeń lub pofałdowania folii, delikatnie rozciągnąć ją wzdłuż komory do odsysania przed zamknięciem wieka urządzenia.
9. Krawędź torebki nie może podczas zamykania wieka „wysunąć się” z komory do odsysania.
10. W razie układania żywności z ostrymi krawędziami, chronić torebkę przed rozerwaniem owijając przedmiot papierową serwetką lub ściereczką. Można też użyć odpowiedniego pojemnika.
11. Nigdy nie używać ponownie torebek w przypadkach, kiedy były użyte do ułożenia surowego mięsa lub w przypadkach, kiedy były użyte do gotowania, lub były ogrzewane w kuchence mikrofalowej.
12. Żywności ułożonej w pojemnikach nigdy nie rozmrażać ani nie ogrzewać w kuchence mikrofalowej!

## RADY OSZCZEDZAJĄCE CZAS I PIENIĄDZE

Łatwe **marynowanie** – pakowanie próżniowe otwiera pory żywności i w ciągu kilku minut zastąpi godzinowe marynowanie przez noc.

**Przygotowanie pokarmu z wyprzedzeniem** – przygotuj gościnę na wszystkie codzienne i świąteczne okazje z wyprzedzeniem.

**Dania sezonowe** lub specjały kiedykolwiek – utrzymuj szybko psującą się żywność, lub dania spożywane sporadycznie długo świeże.

Pomocnik do każdej **diety** – pakuj tylko przygotowane porcje żywności. Na torebki napisać wartości odżywcze poszczególnych porcji.

Wykorzystanie **poza kuchnią** – ten system można wykorzystać do ochrony swoich zasobów i na potrzeby kampingowe, urlopowe i wycieczkowe przed powietrzem, wilgocią lub jętczeniem.

## BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOCI

Proces pakowania próżniowego wydłuża żywotność żywności tak, że usuwa większość powietrza z uszczelnionego naczynia lub torebki. Ogranicza w ten sposób utlenianie żywności, które wpływa na jej wartość odżywczą, smak i ogólną jakość.

Usunięcie powietrza hamuje rozwój mikroorganizmów, które mogą w określonych warunkach obniżać jakość żywności. Do tych mikroorganizmów należą zwłaszcza:

**Pleśnie** – nie mogą rosnąć w środowisku z małą zawartością tlenu, dlatego pakowanie próżniowe jest skuteczną metodą ograniczania ich rozwoju.

**Drożdżaki** – wymagają do rozmnażania i wzrostu wody, cukru i odpowiedniej temperatury. Mogą żyć na powietrzu i w środowisku bez powietrza. Zahamowanie rozwoju drożdży wymaga chłodzenia. Zamrożenie zatrzyma ich rozwój całkowicie.

**Bakterie** – rozwój tych mikroorganizmów można wyraźnie ograniczyć temperaturą 4 °C lub niższą. Zamrażanie na temperaturę -17 °C nie zabija mikroorganizmów, ale zatrzymuje ich rozwój i rozmnażanie. W razie długotrwałego przechowywania żywności szybko podlegającej zepsuciu zawsze zamrażać z jednoczesnym wykorzystaniem technologii pakowania próżniowego. Po rozmrożeniu należy utrzymywać tę żywność nadal schłodzoną w niższych temperaturach.

#### **UWAGA:**

Pakowanie próżniowe nie zastępuje procesu konserwacji. Pakowanie próżniowe jest jednak w stanie zahamować procesy prowadzące do zepsucia żywności. Żywność podlegająca szybkiemu zepsuciu, która wymaga zamrażania lub przechowywania w lodówce, musi być przechowywana w takich warunkach temperaturowych również po zapakowaniu próżniowym.

## **RADY DOTYCZĄCE PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO I ODGRZEWANIA ŻYWNOSCI**

Rozmrażanie i ogrzewanie żywności pakowanej próżniowo

Żywność rozmrażać zawsze w lodówce lub w kuchence mikrofalowej. Żywności szybko podlegającej zepsuciu nie rozmrażać w temperaturze pokojowej.

Żywności ułożonej w pojemnikach nigdy nie rozmrażać w kuchence mikrofalowej.

Odgrzewając żywność zapakowaną w torebkach zawsze uciąć przed włożeniem do kuchenki mikrofalowej róg torebki.

W kuchence mikrofalowej nie ogrzewać w torebkach mięsa na kości i tłustych potraw, aby uniknąć powstawania przegrzanych miejsc. Takie potrawy zalecamy ogrzewać umieszczając w wodzie i lekko nagrzewając przy temperaturze ok. 75 °C.

#### **Pakowanie próżniowe mięsa i ryb:**

Dla uzyskania najlepszych możliwych wyników należy włożyć mięso lub ryby przed zapakowaniem na 1 do 2 godzin do zamrażarki. Następnie użyć torebki wyprodukowanej z rolki folii do pakowania próżniowego żywności. Ten sposób umożliwi zatrzymanie soku i utrzyma kształt potrawy.

Jeżeli nie jest możliwe wstępne zamrożenie żywności, włożyć między mięso i górną część torebki przygotowaną papierową serwetkę. Tę serwetkę zostawić w torebce, aby absorbowała nadmiar wilgoci i soku wychodzący w procesie pakowania próżniowego. Upewnić się, że serwetka nie sięga do miejsca zgrzewania.

**Uwaga:** Mięso wołowe może po pakowaniu próżniowym ściemnieć. To zjawisko jest spowodowane usunięciem tlenu i nie jest to objaw zepsucia żywności.

#### **Pakowanie próżniowe twardych serów:**

Chcąc utrzymać ser jak najdłużej świeży należy użyć technologii pakowania próżniowego po każdym jego otwarciu i użyciu. Przygotować następną torebkę z rolki folii tak, aby mieć zawsze 2,5 cm torebki na każde otwarcie i ponowne zamknięcie torebki. Oprócz tego zostawić 7,5 cm torebki jako normalną przestrzeń, którą zostawimy między zawartością torebki i szwem. Do zapakowania można, oczywiście, użyć również pojemnika.

**WAŻNA UWAGA:** Nigdy nie stosować pakowania próżniowego na miękkie sery.

**Pakowanie próżniowe warzyw:**

Oczyszczone warzywa zaleca się przed pakowaniem próżniowym obwarzyć, tzn. sparzyć (zanurzając na krótko do gorącej wody). Ten proces zatrzyma działanie enzymów, które mogłyby spowodować stratę smaku, koloru i struktury.

**Uwaga:** Obwarzanie przeprowadzić umieszczając warzywa we wrzącej wodzie lub w kuchence mikrofalowej i pozostawiając ją tam od 1 do 2 minut w przypadku jarzyn liściowych; 3–4 minuty groch ze strączkami, cukinię pokrojoną na plasterki lub brokuły; 5 minut marchew i 7–11 minut kłosy kukurydzy. Warzywa muszą zachować kruchość. Po oparzeniu natychmiast zanurzyć w zimnej wodzie, aby zatrzymać proces gotowania. W końcu dobrze osuszone warzywa zapakować.

W przypadku zamrażania jarzyn najlepiej jest je najpierw przez czas 1–2 godzin wstępnie zamrozić do stwardnienia. Po zamrożeniu rozdzielić na poszczególne porcje i rozłożyć na blasze do pieczenia, aby poszczególne kawałki wzajemnie się nie dotykały. Jarzyny wtedy nie skleją się w jedną całość. Jak tylko jarzyny są zamrożone, zapakować je i natychmiast włożyć do zamrażarki.

**Uwaga:** Wszystkie rodzaje warzyw (łącznie z brokułami, kapustą warzywną, kapustą, kalafiolem, kapustą włoską, brukselką, itp.) wywołają podczas przechowywania gazy (chodzi o naturalny proces). Z tego powodu po oparzeniu muszą być przechowywane tylko w zamrażarce.

**WAŻNA UWAGA:** Nigdy nie stosować technologii pakowania próżniowego na grzyby.

Inne rady dotyczące pakowania próżniowego warzyw liściowych

Dla uzyskania jak najlepszych wyników można użyć do przechowywania warzyw liściowych pojemników **Concept Fresh** VD8100 i VD8200. Najpierw warzywa starannie umyć a następnie osuszyć papierową serwetką lub odwirować. Po wysuszeniu liście włożyć do pojemnika i odessać powietrze. Pojemnik włożyć do lodówki.

**Pakowanie próżniowe owoców:**

Postępować w taki sam sposób, jak w przypadku warzyw, ale bez oparzania.

Można zamrozić pojedyncze porcje do użycia według potrzeby lub małą ilość można przechowywać w lodówce do szybkiego spożycia. Zalecamy przechowywanie owoców w pojemnikach **Concept Fresh**.

**Pakowanie próżniowe pieczywa:**

Do pakowania próżniowego pieczywa zalecamy stosowanie pojemników **Concept Fresh**, ponieważ w nich pieczywo zachowuje pierwotny kształt. Używając torebek należy pieczywo najpierw zamrażać przez czas 1 do 2 godzin, lub do stwardnienia.

**Pakowanie próżniowe kawy i żywności proszkowej:**

Aby zapobiec przenikaniu drobnych cząstek żywności do pompy próżniowej, włożyć przed właściwym pakowaniem do górnej części torebki lub pojemnika filtr do kawy lub serwetkę papierową, która zapobiegnie zassaniu drobnego materiału. Następną możliwością jest umieszczenie żywności do torebki lub pojemnika w jej oryginalnym opakowaniu.

**Pakowanie próżniowe płynów:**

Do pakowania płynów w oryginalnych butelkach (wino, olej, itd.) zalecamy stosowanie oryginalnego wyposażenia Komplet korków do wina – VD8300. Jeżeli nie można użyć tych korków, żywność w płynie przed pakowaniem zamrozić w opakowaniu o odpowiednim kształcie i wielkości.

Przed użyciem uciąć róg torebki i rozmrozić w kuchenie mikrofalowej lub w wodzie o temperaturze do 75 °C.

**Pakowanie próżniowe przedmiotów niespożywczych.**

Próżniowy system pakowania **Concept Fresh** może chronić również niespożywcze materiały i przedmioty przed utlenianiem, korozją i działaniem wilgoci. Pakując próżniowo takie przedmioty należy postępować według procedur stosowanych w pakowaniu żywności i używać oryginalnych torebek lub pojemników **Concept Fresh**.

Pakując próżniowo przedmioty z ostrymi krawędziami owinąć ostre miejsca miękkim materiałem, aby zapobiec przebiciu torebki.

Pakowanie próżniowe przedmiotów jest idealne na wycieczki do przyrody, biwaki i turystyki, gdzie trzeba zachować suche np. odzież, zapalki, elektronikę, mapy i żywność. Zapakować można też lód, który po roztopieniu zmienia się w wodę pitną.

**PORADNIK PRZECHOWYWANIA ŻYWNOSCI****ŻYWNOSĆ CHŁODZONA 5–2°C**

czas przechowywania

czas przechowywania w próżni

|                     |           |           |
|---------------------|-----------|-----------|
| Mięso czerwone      | 3–4 dni   | 8–9 dni   |
| Mięso białe         | 2–3 dni   | 6–9 dni   |
| Ryby całe           | 1–3 dni   | 4–5 dni   |
| Dziczyzna           | 1–3 dni   | 5–7 dni   |
| Wędliny             | 7–15 dni  | 25–40 dni |
| Wędlina krajana     | 4–6 dni   | 20–25 dni |
| Sery miękkie        | 5–7 dni   | 14–20 dni |
| Sery twarde         | 15–20 dni | 25–60 dni |
| Produkty ogrodnicze | 1–3 dni   | 7–10 dni  |
| Owoce               | 5–7 dni   | 14–20 dni |

**Żywność gotowana, przyrządzona**

|                          |           |           |
|--------------------------|-----------|-----------|
| Kasze, zupy jarzynowe    | 2–3 dni   | 6–10 dni  |
| Makaron, ryż             | 2–3 dni   | 6–8 dni   |
| Mięso gotowane, pieczone | 3–5 dni   | 10–15 dni |
| Pieczywa miękkie         | 2–3 dni   | 6–8 dni   |
| Olej do frytkownicy      | 10–15 dni | 25–40 dni |

**Żywność zamrożona -18–2°C**

|         |               |                |
|---------|---------------|----------------|
| Mięso   | 4–6 miesięcy  | 15–20 miesięcy |
| Ryby    | 3–4 miesiące  | 10–12 miesięcy |
| Warzywa | 8–10 miesięcy | 18–24 miesiące |

### Żywność w temperaturze pokojowej 25–2°C

|                     | 1–2 dni      | 6–8 dni     |
|---------------------|--------------|-------------|
| Chleb               | 4–6 miesięcy | 12 miesięcy |
| Pakowane herbatniki | 5–6 miesięcy | 12 miesięcy |
| Makaron             | 5–6 miesięcy | 12 miesięcy |
| Ryż                 | 4–5 miesięcy | 12 miesięcy |
| Mąka                | 3–4 miesiące | 12 miesięcy |
| Suche owoce         | 2–3 miesiące | 12 miesięcy |
| kawa mielona        | 5–6 miesięcy | 12 miesięcy |
| Herbata sypana      | 1–2 miesiące | 12 miesięcy |
| Mleko w proszku     | 1–2 miesiące | 12 miesięcy |
| Żywność w proszku   |              |             |

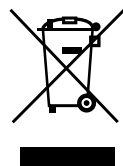
### SERWIS

Konserwację o większym zakresie lub naprawy wymagające ingerencji w elementy wewnętrzne urządzenia należy zlecić profesjonalnemu serwisowi.

### OCHRONA ŚRODOWISKA

- Należy preferować odzysk materiałów opakowaniowych i starych urządzeń elektrycznych.
- Pudełko urządzenia elektrycznego można oddać w punkcie odbioru odpadów segregowanych.
- Torebki foliowe z polietylenu (PE) należy oddać w punkcie odbioru materiałów do odzysku.

#### Recykling urządzenia elektrycznego po upływie jego żywotności:



Symbol znajdujący się na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, iż urządzenia nie należy likwidować razem ze zwykłym odpadem domowym. Należy przekazać go do punktu odbioru urządzeń elektrycznych i elektronicznych, do recyklingu. Zapewniając właściwą utylizację urządzenia, pomagamy zapobiegać negatywnym oddziaływaniom na środowisko i zdrowie ludzkie, które mogłyby wynikać z nieodpowiedniej utylizacji produktu. Szczegółowe informacje o recyklingu urządzenia uzyskać można w odpowiednim urzędzie gminy, przedsiębiorstwie zapewniającym usługi utylizacji odpadu domowego lub w sklepie, gdzie zakupiono produkt.



## PALDIES

Pateicamies, ka esat iegādājies Concept ierīci. Ceram, ka būsiet apmierināts ar mūsu izstrādājumu visu tā kalpošanas laiku.

Pirms sākat izmantot ierīci, lūdzu, rūpīgi izlasiet ekspluatācijas rokasgrāmatu. Glabājiet rokasgrāmatu drošā vietā, lai nepieciešamības gadījumā varētu to pārlasīt. Nodrošiniet, lai arī citi cilvēki, kas izmanto šo ierīci, pirms šīs ierīces lietošanas būtu iepazinušies ar norādījumiem.

| Tehniskie raksturlielumi |               |
|--------------------------|---------------|
| Spriegums                | 230 V ~ 50 Hz |
| Jauda                    | 3 W           |

## IEPAKOJUMĀ ATRODAS:

VA0020 – manuāls vakuuma iepakotājs ar akumulatoru

4 gab. maisiņu ar aizdari, kuru izmērs ir 22 x 30 cm

1 gab. klipsis maisiņu aizvēršanai

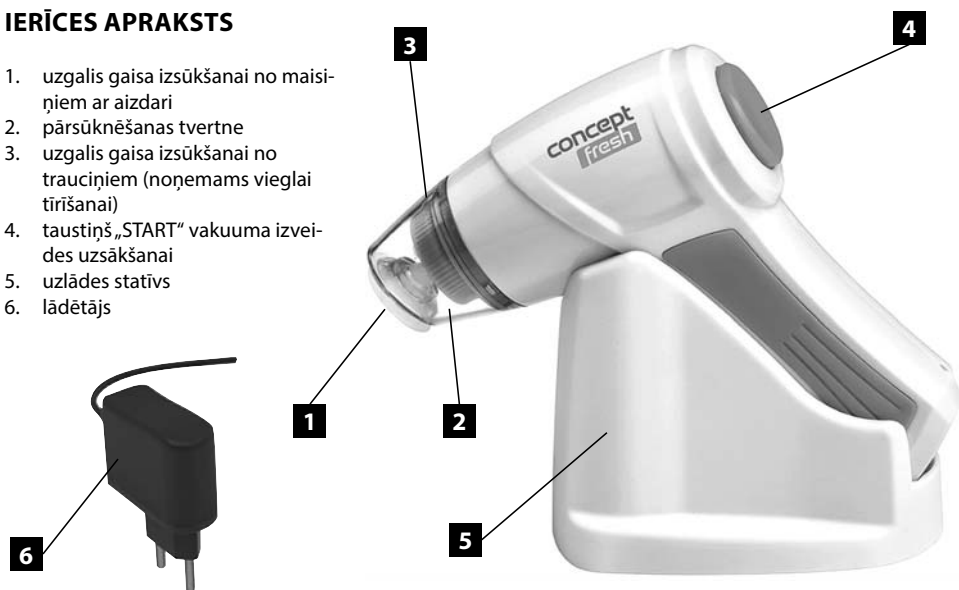
## SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI:

- Lietojiet šo ierīci tikai tā, kā aprakstīts šajā ekspluatācijas rokasgrāmatā.
- Pirms ierīces izmantošanas pirmās reizes, noņemiet visu iepakojumu un reklāmas materiālus.
- Pārlicinieties, ka elektrotīkla spriegums atbilst informācijai tehnisko pamatdatu plāksnītē. Izmantojiet tikai iezemētus sienas izvadus.
- Novietojiet ierīci uz stabilas un siltumizturīgas virsmas vietā, kur nav siltuma avotu.
- Pirms lietošanas pārbaudiet, vai ierīcei un tās sastāvdaļas nav bojātas.
- Nelietojiet ierīci, ja tā nedarbojas pareizi.
- Nenoslogojiet tīkla adaptera auklu, to pārmērīgi lokot un liecot.
- Atvienojot ierīci no elektriskā tīkla, satveriet un velciet tikai aiz adaptera.
- Nekad nemēģiniet ierīci izjaukt!
- Laikā, kad ierīci neizmantojat, izņemiet tīkla adapteri no elektriskās kontaktligzdas.
- Nekad nelieciet ierīci mikroviļņu krāsnī un nemazgājiet trauku mazgājamajā mašīnā!
- Neiegreddējiet tīkla adapteri vai ierīci ūdenī vai citā šķidrumā.
- Pirms tīrīšanas un pēc lietošanas izslēdziet ierīci un atvienojiet no to no elektriskā tīkla.
- Ierīce paredzēta tikai mājāsaimniecības vajadzībām. Tā nav paredzēta ekspluatācijai komerc nolūkos.
- Regulāri pārbaudiet, vai ierīce un elektrības vads nav bojāts. Bojātu ierīci nedrīkst ieslēgt.
- Nav atļauts patstāvīgi remontēt ierīci. Sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Ierīcei ir niķeļa – metāla – hidrīda akumulatori. Tie jānodod otrreizējai izmantošanai vai jālikvidē saskaņā ar vietējiem likumiem un noteikumiem. Nesadedziniet tos, neļaujiet uz tiem iedarboties augstām temperatūrām, aizsargājiet no saskares ar šķidrumu.

**Ražotāja norādījumu neievērošanas dēļ var tikt atteikta remonta garantija.**

## IERĪCES APRAKSTS

1. uzgalis gaisa izsūkšanai no maisiņiem ar aizdari
2. pārsūkņēšanas tvertne
3. uzgalis gaisa izsūkšanai no trauciņiem (noņemams vieglai tīrīšanai)
4. taustiņš „START” vakuuma izveides uzsākšanai
5. uzlādes statīvs
6. lādētājs



## LIETOŠANAS PAMĀCĪBA

### Maisiņu ar aizdari Concept Fresh – VB2023, VB2635 gaisa izsūkšanas metode

1. Ielieciet pārtiku maisiņā un aizveriet aizdari ar speciālo klipsi, kas tiek piegādāts kopā ar maisiņiem Concept Fresh VB2023 a VB2635 (2. att.).
2. Vakuuma iepakotāja sprauslu piespiediet pie maisiņa aizdares un nospiediet taustiņu „START” (2. att.).
3. Tikko kā gaisa izsūkņēšanas process būs pabeigts, ierīce automātiski izslēgsies. Pēc tam varat uzglabāt maisiņu un tā saturu nepieciešamajā veidā.

### Svarīgs paziņojums: Maisiņi nav paredzēti šķidrumu vakuuma iepakojšanai!



Att. 1



Att. 2

## Gaisa izsūkņšana no Concept VD8100, VD8200 trauciņiem un pudeļu aizbāžņiem VD8300

1. Noņemiet no ierīces uzgali gaisa izsūkņšanai no maisiņa ar aizdari.
2. Trauciņu piepildiet, atstājot maks. 2,5 cm līdz malai brīvu vietu. Pārļiecinieties, ka uz trauciņa malām nav pārtikas atliekas. Ja jā, noslaukiet to.
3. Uzlieciet uz vārsta trauciņa vākā uzgali gaisa izsūkņšanai un nospiediet taustiņu „START” (3. att.).
4. Sūciet min. 1 minūti atbilstoši trauciņa izmēram un tā saturam. Tipiskā skaņa jums pateiks, kad nosūkšana ir pabeigta (trauciņiem VD8200 to pārbaudisiet ar sarkano taustiņu uz vāka, kas nosūkšanas laikā tiek iesūkts uz iekšu). (4. att.).
5. Lai trauciņā atkal ielaistu gaisu:  
 VD8100 trauciņu komplekts – pagriežiet taustiņu vāciņā uz pozīciju „OPEN”  
 VD8200 trauciņu komplekts – nospiediet zilo taustiņu, līdz vāciņu vairs nav iespējams atvērt (5. att.)  
 VD8300 vīna aizbāžņu komplekts – izvelciet aizbāžni no pudeles kakliņa

### Piezīme:

Vīna aizbāžņu komplekta Concept Fresh VD8300 gadījumā, nosūcot gaisu, rīkojieties tāpat kā, nosūcot gaisu no trauciņa (6. att.).



Att. 3



Att. 4



Att. 5



Att. 6

## ĪTEIKUMI LABĀKAI IERĪCES JAUDAI

1. Ne maisiņus, ne trauciņus nepārpildiet. Vienmēr atstājiet pietiekami daudz vietas saskaņā ar augšminētajām instrukcijām.
2. Izmantojiet tikai Concept Fresh sērijas oriģinālos maisiņus un trauciņus.
3. Maisiņos ar aizdari neuzglabājiet šķidrumus! Pēc atdzišanas uzglabājiet trauciņos.
4. Vienmēr pārļiecinieties, lai uz maisiņa aizdars nebūtu netīrumu, kas varētu izraisīt nehermētiskumu.
5. Nedarbiniet vakuuma iepakotāju tukšgaitā.
6. Neuzglabājiet vakuuma iepakojumā priekšmetus ar asām malām, kas varētu sagriezt maisiņu. Šiem priekšmetiem vienmēr izmantojiet attiecīgu trauciņu.
7. Starp atsevišķām iepakojšanām ļaujiet ierīcei 1 minūti atdzist.
8. Rūpējieties par to, lai nosūkšanas kamerā vai atverē neiekļūtu šķidrums un nesabojātu ierīci. Ja nepieciešams vakuumā iepakot mitrus produktus, iesakām tos vispirms sasaldēt, izslaucīt maisiņu ar papīra salveti.
9. Šķidrumu vakuuma iepakojšanai izmantojiet tikai trauciņus, kas tiek izplatīti kā papildus nopērkami piederumi. Vienmēr ļaujiet šķidrumam atdzist!
10. Pārtikas produktus, kas ātri bojājas, pēc iepakojšanas vienmēr uzglabājiet ledusskapī vai saldētavā. Vakuuma iepakojšana tikai ilgāk tos uztur svaigus, taču nesargā tos no bojāšanās.
11. Vakuuma iepakojšanas sistēmu ir iespējams izmantot ne tikai pārtikas uzglabāšanai, bet arī vērtslietu (piem., dokumentu, elektronikas, medikamentu utt.) aizsardzībai.
12. Pirms katras lietošanas pārļiecinieties, ka nosūkšanas kamera un atvere ir tīras.
13. Ja ierīce ir bojāta, iesūcot ēdiena atliekas no pārpildītas nosūkšanas kameras, **uz šo bojājumu neattiecas garantijas nosacījumi!**

## TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

1. Pirms tīrīšanas vienmēr atvienojiet lādētāju.
2. Neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citā šķidrumā.
3. Tīrot jebkādas ierīces daļas, nelietojiet ne abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, ne šķīdinātājus, ne vārošu ūdeni.
4. Slaukiet ierīci ar mitru drāniņu un izmantojiet maigu tīrīšanas līdzekli. Vienmēr ar papīra dvieļīti no ierīces iztīriet ēdiena un šķidruma paliekas.
5. Pirms nākamās lietošanas ļaujiet ierīcei un tās piederumiem kārtīgi nožūt.
6. Uztveršanas tvertni nomazgājiet pēc katras lietošanas.

**Svarīgi: Uztveršanas tvertni atbrīvosiet, pagriežot vāku pozīcijā „unlock” un vienkārši noņemot. (7. att.).**



Att. 7

### Maisiņu un trauciņu tīrīšana atkārtotai izmantošanai.

Pirms atkārtotas izmantošanas maisiņi jāizmazgā siltā ziepjūdenī un rūpīgi jānoskalo.

#### Svarīgs paziņojums:

Nemazgāt trauku mazgājamajā mašīnā; maisiņus un trauciņus varētu sabojāt pārāk augstā temperatūra. Trauciņu vākus neiegremdējiet ūdenī, kopiet tos ar mitru drāniņu un ar maigu mazgājamo līdzekli. Trauciņi nav paredzēti ne sildīšanai mikroviļņu krāsnī, ne uzglabāšanai saldētavā.

#### Uzmanību:

Neizmantojiet atkārtoti maisiņus, kuros iepriekš uzglabājāt svaigu gaļu, ja tos iepriekš atsildījāt karstā ūdenī vai mikroviļņu krāsnī.

## AKUMULATORA UZLĀDĒŠANA

**Tikko kā ievērosiet, ka motora jauda kļūst vājāka, ierīce ir jāuzlādē.**

1. Pieslēdziet lādētāju elektriskajam tīklam.
2. Pilnīgas uzlādes process ilgst 9–12 stundas.
3. Pirms pirmās uzlādēšanas atstājiet ierīci lādētājā vismaz 12 stundas. Tāpat rīkojieties arī tad, ja ierīce ilgāku laiku nav lietota.
4. Akumulatora uzlādēšanas laikā lādētājs uzsilst. Šī parādība ir pilnīgi normāla.
5. Lai palielinātu akumulatora darbmūžu, ierīce katrus 3–6 mēnešus pilnībā jāuzlādē.

## PROBLĒMU RISINĀŠANA

### 1. Ierīce nedarbojas

- Pārbaudiet, vai ierīce nav ilgu laiku tikusi uzglabāta bez lietošanas un akumulators ir izlādējies.
- Pārļiecinieties, ka visi uzgaļi un blīves ir pareizi uzliktas.

- Ja problēmu neizdosies novērst, griezieties autorizētajā servisā.
- 2. **Lādētājs neuzlādē**
  - Pārbaudiet, vai uz ierīces deg LED kontrollampīna. Ja ne, izmēģiniet citu el. kontaktligzdu.
  - Ja ierīce neuzlādējas, kaut arī deg LED kontrollampīna, pārbaudiet lādētāja un ierīces kontaktu.
  - Ja problēmu neizdosies novērst, griezieties autorizētajā servisā.
- 3. **Gaiss no maisiņa bija nosūkts, taču atkal tajā iekļuva**
  - Atveriet, aizveriet maisiņa aizdaru un atkārtojiet gaisa nosūkšanas procesu.
  - Pārliecinieties, ka maisiņš nav pārpildīts.
  - Pagariniet nosūkšanas laiku.
  - Nomainiet maisiņu.
- 4. **No trauciņa nav iespējams nosūkt gaisu.**
  - Pārliecinieties, ka vārsts uz vāka atrodas pozīcijā „SEAL”.
  - Uzsākot nosūkšanu, viegli uzspiediet uz trauciņa vāka.
  - Pārbaudiet, vai trauciņš nav bojāts (plaisa utt.)
  - Pārbaudiet, ka trauciņa malas, blīvējums un vāks būs pilnībā notīrīts.

## PAPILDUS NOPĒRKAMI PIEDERUMI

Ierīcei ir iespējams papildus iegādāties šādus piederumus:

kods:

|                                                        |               |
|--------------------------------------------------------|---------------|
| VB-2635 vakuuma maisiņu ar rāvēja aizari               |               |
| komplekts 12 gab. (26×35 cm)                           | 8594049740345 |
| VB-2023 vakuuma maisiņu ar rāvēja aizdaru              |               |
| komplekts 12 gab. (20×23 cm)                           | 8594049740338 |
| VD-8100 trauciņu komplekts vakuuma uzglabāšanai 3 gab. | 8594049740352 |
| VD-8200 četrstūrainu trauciņu komplekts uzglabāšanai   |               |
| vakuumā 2 gab.                                         | 8594049740369 |
| VD-8100 trauciņu komplekts uzglabāšanai vakuumā 2 gab. | 8594049740376 |

## PAMĀCĪBAS UN INFORMĀCIJA IERĪCES PAREIZAI LIETOŠANAI

Pārtikas produktu bojāšanos izraisa ķīmiskas reakcijas, kas norisinās, iedarbojoties uz pārtiku gaisam, temperatūrai un mitrumam, kā arī proteīniem, mikroorganismiem vai kukaiņiem. Uz slikti iesaiņotiem saldētiem produktiem ūdens iztvaikošanas rezultātā var rasties plankumi. Šo procesu varam palēnināt, uzglabājot produktus vakuumā. Uzglabāšana vakuumā ir zinātniski pārbaudīta pārtikas produktu uzglabāšanas metode, kura **saglabā pārtiku svaigu piecas reizes ilgāku laiku nekā citas izmantotās metodes.**

1. Vakuuma iesaiņojums neaizstāj citus termiskos procesus, kas tiek izmantoti, konservējot pārtikas produktus. Produktus, kuri ātri bojājas, vienmēr jāuzglabā ledusskapī vai saldētavā.
2. Nosūcot gaisu, neliels daudzums šķidruma, drupatas vai nelielas pārtikas daļiņas var tikt iesūktas nosūkšanas kamerā un izraisīt ierīces bojājumus. Tāpēc vienmēr pārbaudiet, vai tajā nav pārtikas atliekas.
3. Vienmēr rūpējieties par to, lai maisiņi nebūtu pārpildīti un apm. 7 cm attālumā no šuves vietas tos nenotrapītu pārtikas atliekas (gan no iekšpuses, gan no ārpusēs).
4. Mitri un sulīgi produkti, piem., svaiga gaļa, pirms ielikšanas maisiņā jāsasaldē. Maisiņa augšdaļā (tur, kur maisiņš netiks aizkausēts) pirms aizkausēšanas var ievietot salocītu papīra dvieļi un šādi uztvert lieko mitrumu.
5. Zupas, mērces un citi šķidrumi vispirms jāsasaldē, piem., piemērotā traukā.
6. Pulvera veida un sīkgraudainu pārtiku neievietojiet maisiņā brīvi, jo tās varētu tikt iesūktas. Maisiņā vai trauciņā varat to ielikt papīra dvieļi vai citā piemērotā iesaiņojumā.
7. Uz maisiņiem nekad neveidojiet paši savas sānu šuves. Folijas ir izgatavotas ar speciālu sānu šuvi, kas ir hermētiska visā savā garumā.

8. Lai izvairītos no folijas locījumiem vai burzījumiem, to maigi izstiepiet gar vakuuma kameru pirms ierīces vāka aizvēršanas.
9. Maisiņa mala, aizverot vāku, nedrīkst izslidēt no vakuuma kameras.
10. Uzglabājot produktus ar asām malām, sargājiet maisiņu pret saplīšanu, iepakojot priekšmetu papīra salvetē vai dvieļīti. Varat izmantot arī trauciņu.
11. Nekad neizmantojiet maisiņu atkārtoti, ja tas pirms tam ticis izmantots svaigas gaļas uzglabāšanai vai gadījumos, ja tas ticis izmantots gatavošanai vai ievietots mikroviļņu krāsnī.
12. Pārtiku, kas uzglabāta trauciņos, nekad neatkausējiet un nesildiet mikroviļņu krāsnī!

## PADOMI, KĀ IETAUPĪT LAIKU UN NAUDU

**Viegla marinēšana** – vakuuma iepakojšana atver produktu poras un tā dažu minūšu laikā aizstāj stundām ilgu marinēšanu.

**Pārtikas pagatavošana iepriekš** – sagatavojiet cienastu iepriekš visiem ikdienas un svētku gadījumiem. Sezonas ēdiens vai specialitāte jebkurā brīdī – saglabājiet ilgi svaigus produktus, kas ātri bojājas, vai produktus, kurus reti izmantojat.

Palīgs katras **diētas** laikā – iepakojiet tikai sagatavotas pārtikas porcijas. Uz maisiņiem uzrakstiet atsevišķu porciju uzturvērtības.

Izmantošana **ne tikai virtuvē** – šī sistēma var kalpot arī jūsu krājumu, kā arī kempinga, atvaļinājuma un ekskursiju piederumu aizsardzībai no gaisa, mitruma vai oksidācijas.

## PĀRTIKAS DROŠUMS

Vakuuma iepakojšanas process paildzina pārtikas produktu derīguma termiņu, izsūcot no hermētiska trauciņa vai maisiņa lielāko daļu gaisa. Šādi tiek kavēta pārtikas produktu oksidēšanās, kas ietekmē to uzturvērtību, garšu un kvalitāti.

Gaisa izsūkšana cita starpā palēnina mikroorganismu, kas noteiktos apstākļos var nelabvēlīgi ietekmēt pārtikas kvalitāti, augšanu. Šiem organismiem pieskaitāmi galvenokārt:

**Pelējums** – nespēj veidoties vidē ar nelielu skābekļa daudzumu, tāpēc vakuuma iepakojums ir efektīva metode, kā ierobežot tā attīstību.

**Rauga sēnītes** – lai tās vairotos, tām nepieciešams ūdens, cukurs un atbilstoša temperatūra. Tās var izturēt gan apstākļos ar gaisu, gan bez tā. Rauga sēnīšu attīstības palēnināšanai nepieciešama atdzesēšana. Sasaldēšana sēnīšu attīstību aptur pilnībā.

**Baktērijas** – šo mikroorganismu augšanu var būtiski ierobežot 4° C un zemākā temperatūrā. Sasaldēšana līdz -17° C temperatūrai mikroorganismus nelikvidē, taču aptur to attīstību un vairošanos. Ilgstoši uzglabājot pārtikas produktus, kas ātri bojājas, tie vienmēr jāsasaldē, vienlaikus izmantojot vakuuma iepakojšanas tehnoloģiju. Pēc atkausēšanas uzglabājiet šos produktus atdzesētā veidā zemākā temperatūrā.

## UZMANĪBU:

Vakuuma iepakojums neaizstāj konservēšanu. Vakuuma iepakojums tomēr spēj palēnināt procesus, kas izraisa produktu vērtības samazināšanos. Produktus, kas ātri bojājas un kurus nepieciešamas sasaldēt vai uzglabāt ledusskapī, jāuzglabā piemērotā temperatūrā un vakuuma iepakojumā.

## TIPY PRO VAKUOVÁNÍ A OPĚTOVNÉ OHŘÍVÁNÍ POTRAVIN

Vakuumā iepakoto produktu atkausēšana un uzsildīšana.

Produktus vienmēr atkausējiet ledusskapī vai mikroviļņu krāsnī. Produktus, kas ātri bojājas, neatkausējiet istabas temperatūrā.

Pārtiku, kas uzglabāta trauciņos, nekad neatkausējiet mikroviļņu krāsnī.

Sildot pārtiku, kas iepakota maisiņos, pirms ievietošanas mikroviļņu krāsnī, nogrieziet maisiņam stūri.

Mikroviļņu krāsnī maisiņā nesildiet gaļu ar kauliem un treknu ēdienu, šādi izvairīsieties no pārkarsētu vietu rašanās. Šādus produktus iesakām sildīt, ievietojot maisiņu ūdenī un lēni uzsildot to līdz aptuveni 75° C temperatūrai.

### Gaļas un zivju vakuuma iepakošana

Lai sasniegtu vislabākos iespējamus rezultātus, pirms iepakšanas ievietojiet gaļu vai zivis uz 1 vai 2 stundām saldētavā. Pēc tam izmantojiet maisiņu, kas izgatavots no vakuuma iepakšanai paredzētās folijas ruļļa. Šī metode ļauj aizturēt sulu un saglabā produkta formu.

Ja produktu nav iespējams iepriekš sasaldēt, starp gaļu un maisiņa augšdaļu ielieciet salocītu papīra salveti. Šo papīra salveti atstājat maisiņā, lai tā absorbētu lieko mitrumu un sulu, kas noplūst vakuuma iepakšanas procesa laikā. Pārliecinieties, ka salvete nesniedzas šuves vietā.

**Piezīme:** Lielopu gaļa pēc vakuuma iepakšanas var kļūt tumša. Šo parādību izraisa skābekļa nosūkšana, tā nenozīmē produkta vērtības zaudēšanu.

### Cieto sieru vakuuma iepakošana:

Ja vēlaties, lai siers maksimāli ilgi saglabātos svaigs, izmantojiet vakuuma iepakšanu pēc katras tā atvēršanas un izmantošanas. Sagatavojiet garāku maisiņu no folijas ruļļa, lai jums vienmēr būtu 2,5 cm maisiņa katram gadījumam, kad maisiņu atvērsiet un no jauna aizkausēsiet. Turklāt atstājat 7,5 cm maisiņa kā normālu telpu, ko atstāsi starp maisiņa saturu un šuvi. Iepakšanai, protams, varat izmantot arī trauciņus.

**SVARĪGS PAZIŅOJUMS:** Nekad neizmantojiet vakuuma iepakojumu mikstajiem sieri.

### Dārzenu iepakšana vakuuma iepakojumā:

Notīrītus dārzeņus ir ieteicams pirms vakuuma iepakšanas blanšēt, t.i., noplaucēt (uz īsu brīdi iegremdējot karstā ūdenī). Šis process apturēs to enzīmu darbību, kas varētu izraisīt garšas, krāsas un tekstūras zušanu.

**Piezīme:** Blanšēšanu veiksiet šādi – dārzeņi iegremdēsiet vārošā ūdenī vai mikroviļņu krāsnī un atstāsi to tur 1 līdz 2 minūtes – lapu dārzeņus; 3–4 minūtes zirņus ar pākstīm, šķēlītēs sagrieztu kabaci vai brokoli; 5 minūtes burkānu un 7–11 minūtes kukurūzas vāļites. Dārzeni jāsaglabā savs kraukšķīgums. Pēc noplau-cēšanas tos nekavējoties iegremdējiet aukstā ūdenī, lai apturētu vārīšanās procesu. Pēc tam labi nožāvētus dārzeņus iepakojiet.

Saldējot dārzeņus, vislabāk tos 1–2 stundas nedaudz sasaldēt, līdz sastingst. Lai dārzeņus sasaldētu, sadaliet tos atsevišķās porcijās un salieciet uz cepeša pannas, lai atsevišķi gabaliņi savstarpēji nesaskartos. Šādi jums dārzeņi nesalīps kopā. Tikko kā dārzeņi būs sasaldēti, iepakojiet tos un uzreiz ielieciet saldētavā.

Piezīme: Visu veidu dārzeni (tostarp brokoļi, Briseles kāposti, kāposti, puķkāposti, Savoijas kāposti, rāceņi u.tml.) uzglabāšanas laikā izdala gāzi (tas ir dabīgs process). Šī iemesla dēļ tie pēc noplauces jāuzglabā tikai saldētavā.

**SVARĪGS PAZIŅOJUMS:** Nekad neizmantojiet vakuuma iepakojuma tehnoloģiju sēnēm.

#### **Citi padomi lapu dārzeņu vakuuma iepakojšanai:**

Lai sasniegtu vislabākos rezultātus, lapu dārzeņu uzglabāšanai varat izmantot trauciņus **Concept Fresh** VD8100 un VD8200. Vispirms dārzenus rūpīgi nomazgājiet un pēc tam noslaukiet papīra dvieļīti vai centrifuģā. Pēc nožāvēšanas lapas ielieciet trauciņā un nosūciet gaisu. Trauciņu uzglabājiet ledusskapī.

#### **Augļu iepakojšana vakuuma iepakojumā:**

Rīkojieties tāpat kā, iepakojot dārzenus, taču bez blanšēšanas.

Varat sasaldēt atsevišķas porcijas vēlākai izmantošanai vai nelielu daudzumu uzglabāt ledusskapī tūlītējai apēšanai. Dārzenus iesakām uzglabāt trauciņos **Concept Fresh**.

#### **Maizes izstrādājumu iepakojšana vakuuma iepakojumā:**

Maizes izstrādājumu vakuuma iepakojšanai iesakām izmantot trauciņus **Concept Fresh**, jo tajos maizes izstrādājumi saglabā savu oriģinālo formu. Izmantojot maisiņu, maize vispirms jāsasaldē uz 1 līdz 2 stundām vai tik ilgi, kamēr tā pilnībā sastingusi.

#### **Kafijas un pulverveida produktu vakuuma iepakojšana:**

Lai izvairītos no sīku daļiņu iekļūšanas vakuumsūkņī, pirms pašas iepakojšanas maisiņa vai trauciņa augšējā daļā ievietojiet kafijas filtru vai papīra dvieļīti, kas kavēs sīko daļiņu iesūkšanu. Vēl viena iespēja ir ievietot produktu maisiņā vai trauciņā tā oriģinālajā iepakojumā.

#### **Šķidrumu iepakojšana vakuuma iepakojumā:**

Šķidrumu iesaiņošanai oriģinālajās pudelēs (vīns, eļļa utt.) iesakām izmantot oriģinālo piederumu Vīna aizbāžņu komplekts – VD8300. Ja šos aizbāžņus nav iespējams izmantot, šķidros produktus pirms iepakojšanas jāsasaldē piemērotas formas un izmēra iepakojumā.

Pirms lietošanas nogrieziet maisiņam stūri un atkausējiet to mikroviļņu krāsnī vai 75° C siltā ūdenī.

#### **Nepārtikas priekšmetu vakuuma iepakojšana:**

Vakuuma iepakojšanas sistēma **Concept Fresh** var aizsargāt arī nepārtikas materiālus un priekšmetus no oksidācijas, korozijas un mitruma iedarbības. Šo priekšmetu vakuuma iepakojšanu veiciet tāpat kā pārtikas produktiem un izmantojiet oriģinālos **Concept Fresh** maisiņus un trauciņus.

Iepakojot vakuuma iepakojumā priekšmetus ar asām virsotnēm, aptiniet asos galus ar mīkstu pildījuma materiālu, lai nepārdurtu maisiņu.



Vakuuma iepakojšana ir ideāla ekskursijām, uzturoties brīvā dabā, un tūrismam, kad jāsaglabā sausu, piem., apģērbus, sērkokciņus, elektroniku, kartes un pārtiku. Iepakot varat arī ledu, kurš pēc izkušanas kļūs par dzermo ūdeni.

## PĀRTIKAS PRODUKTU UZGLABĀŠANAS PAMĀCĪBA

|                                          | uzglabāšana laiks | uzglabāšanas laiks vakuumā |
|------------------------------------------|-------------------|----------------------------|
| <b>Atdzesēti pārtikas produkti 5–2°C</b> |                   |                            |
| Sarkanā gaļa                             | 3–4 dienas        | 8–9 dienas                 |
| Baltā gaļa                               | 2–3 dienas        | 6–9 dienas                 |
| Veselas zivis                            | 1–3 dienas        | 4–5 dienas                 |
| Meža gaļa                                | 1–3 dienas        | 5–7 dienas                 |
| Žāvējumi                                 | 7–15 dienas       | 25–40 dienas               |
| Sagrieztī žāvējumi                       | 4–6 dienas        | 20–25 dienas               |
| Mikstie sieri                            | 5–7 dienas        | 14–20 dienas               |
| Cietie sieri                             | 15–20 dienas      | 25–60 dienas               |
| Dārzeņu produkti                         | 1–3 dienas        | 7–10 dienas                |
| Augļi                                    | 5–7 dienas        | 14–20 dienas               |

### Vārīti, pārveidoti pārtikas produkti

|                       |              |              |
|-----------------------|--------------|--------------|
| Putras, dārzeņu zupas | 2–3 dienas   | 6–10 dienas  |
| Makaroni, rīsi        | 2–3 dienas   | 6–8 dienas   |
| Vārīta, cepta gaļa    | 3–5 dienas   | 10–15 dienas |
| Miksta maize          | 2–3 dienas   | 6–8 dienas   |
| Fritēšanas eļļa       | 10–15 dienas | 25–40 dienas |

### Saldēti pārtikas produkti -18–2°C

|         |             |              |
|---------|-------------|--------------|
| Gaļa    | 4–6 mēneši  | 15–20 mēneši |
| Zivis   | 3–4 mēneši  | 10–12 mēneši |
| Dārzeņi | 8–10 mēneši | 18–24 mēneši |

### Produkti istabas temperatūrā 25–2°C

|                     |            |            |
|---------------------|------------|------------|
| Maize               | 1–2 dienas | 6–8 dienas |
| Fasēti cepumi       | 4–6 mēneši | 12 mēneši  |
| Makaroni            | 5–6 mēneši | 12 mēneši  |
| Rīsi                | 5–6 mēneši | 12 mēneši  |
| Milti               | 4–5 mēneši | 12 mēneši  |
| Žāvēti augļi        | 3–4 mēneši | 12 mēneši  |
| Malta kafija        | 2–3 mēneši | 12 mēneši  |
| Nefasēta tēja       | 5–6 mēneši | 12 mēneši  |
| Piena pulveris      | 1–2 mēneši | 12 mēneši  |
| Pulverveida pārtika | 1–2 mēneši | 12 mēneši  |

## APKALPE

Nopietni remontdarbi vai remontdarbi, kuriem ir nepieciešama iejaukšanās ierīces detaļās, jāveic specializētā apkalpes servisā.

## APKĀRTĒJĀS VIDES AIZSARDZĪBA

- Iesakām nodot iesaiņojuma materiālus un vecās ierīces otrreizējai pārstrādei.
- Ierīces kasti var nodot šķirojamos atkritumos.
- Polietilēna (PE) maisiņus nododiet otrreizējai pārstrādei.

### Ierīces nodošana otrreizējai pārstrādei pēc tās kalpošanas laika beigām



Simbols uz ierīces vai tās iepakojuma norāda, ka izstrādājums nav paredzēts nodošanai mājstaimniecības atkritumos. Ir svarīgi to nogādāt otrreiz pārstrādājamo elektrisko un elektronisko ierīču savākšanas punktā. Nodrošinot pareizu izstrādājuma iznīcināšanu, palīdzēsiet novērst negatīvo ietekmi uz apkārtējo vidi un cilvēku veselību, ko var izraisīt nepareiza šā izstrādājuma iznīcināšana. Papildu informāciju par izstrādājuma otrreizējo apstrādi meklējiet vietējā pašvaldībā, pie mājstaimniecības atkritumu iznīcināšanas pakalpojumu sniedzēja vai veikalā, kur iegādājāties izstrādājumu.

## ACKNOWLEDGMENT

Thank you for purchasing a Concept product. We hope you will be satisfied with our product throughout its service life.

Please study the entire Operating Manual carefully before you start using the product. Keep the manual in a safe place for future reference. Make sure other people using the product are familiar with these instructions.

| Technical parameters |               |
|----------------------|---------------|
| Voltage              | 230 V ~ 50 Hz |
| Input                | 3 W           |

## PACKAGE CONTENTS:

VA0020 – handheld battery vacuum sealer  
4 pcs of zipper bags of 22×30 cm  
1 clip for closing of the bags

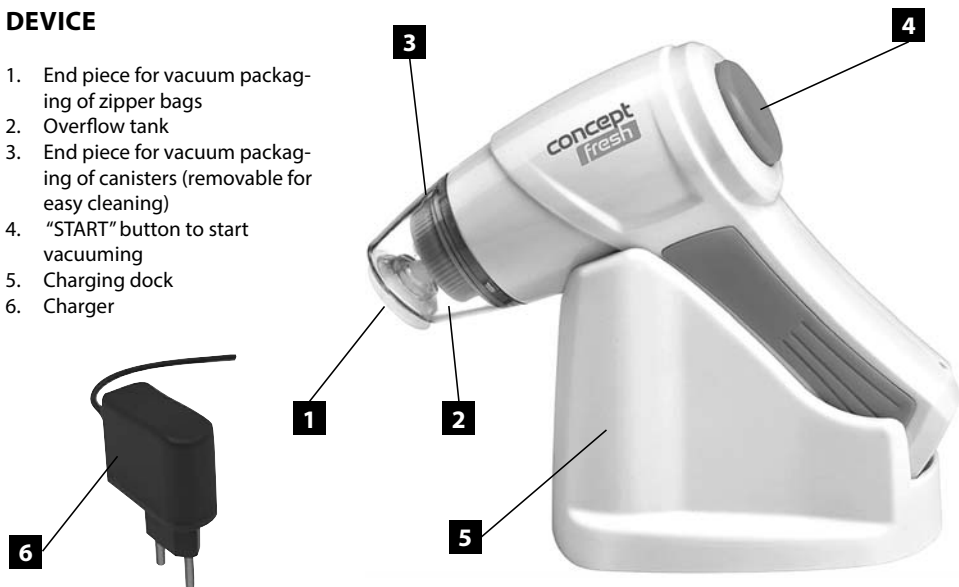
## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS:

- Use the unit only as described in this operating manual.
- Remove all the packaging and marketing materials from the unit before the first use.
- Make sure the mains voltage corresponds to the values on the rating plate. Use grounded wall outlets only.
- Place the appliance on a firm and heat resistant surface, away from heat sources.
- Before use, check the appliance and its parts for any signs of damage.
- Do not use the appliance if not working properly.
- Do not expose the AC adapter cord to excessive bending.
- When disconnecting the device from electrical outlet, grasp and pull the AC adapter only.
- Never attempt to disassemble the device!
- If the device is not used, remove the AC adapter from the electrical outlet.
- Never put the device in a microwave oven and do not wash it in a dishwasher!
- Do not immerse the AC adapter or appliance in water or other liquids.
- Switch off and unplug the appliance from the power outlet before cleaning it and when not in use.
- The unit is suitable for domestic use only. It is not designed for commercial operation.
- Check the appliance and power cord for damage regularly. Do not switch on a damaged unit.
- Do not repair the appliance yourself. Contact an authorized service center.
- The device uses nickel-metal hydride batteries. **These batteries must be recycled or disposed of in accordance with the national and local laws and regulations.** Do not incinerate or expose to high temperatures. Protect the batteries from contact with liquids.

**Failure to follow the manufacturer's instructions may lead to refusal of warranty repair.**

## DESCRIPTION OF THE DEVICE

1. End piece for vacuum packaging of zipper bags
2. Overflow tank
3. End piece for vacuum packaging of canisters (removable for easy cleaning)
4. "START" button to start vacuuming
5. Charging dock
6. Charger



## OPERATING INSTRUCTIONS

### Steps for vacuum packaging of Concept Fresh zipper bags – VB2023, VB2635

1. Place the food into the bag and close it using a special clip supplied with the Concept Fresh VB2023 and VB2635 Fresh bags (Fig. 1).
2. Press the nozzle of the vacuum sealer to the zipper bag valve and press "START" (Fig. 2).
3. Once the vacuum sealing process is completed, the unit automatically turns off. You can then store the bag and its contents as required.

**Important: The bags are not designed for vacuum packaging of liquids!**



Fig. 1



Fig. 2

### Steps for vacuum packaging of Concept VD8100, VD8200 canisters and VD8300 bottle stoppers

1. Remove the end piece for vacuum packaging of zipper bags from the unit.
2. Fill the canister up to 2.5 cm below the edge. Make sure that the edges of the canisters are free of any food residues. If so, wipe them away.
3. Put the end piece for vacuum packaging of canisters onto the valve on the lid of the canister and press „START“ (Fig. 3)
4. The vacuuming process should take at least 1 minute depending on the size of the canister and its content. The characteristic sound will tell you when the process is finished (for VD8200 canisters check the red button on the lid, which is sucked inside during the vacuuming process). (Fig. 4)
5. Fill the canisters again with air:  
 D8100 canister set – turn the button on the cover to the „OPEN“ position  
 VD8200 canister set – press the blue button and hold until the lid cannot be reopened (Fig. 5)  
 VD8300 wine stopper set – pull the stopper out the neck of the bottle (Fig. 6)

#### Note:

When using a stopper from the set of Fresh Concept VD8300 wine stoppers follow the same steps as during canister vacuum packaging. (Fig. 6).



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6

### BEST PERFORMANCE TIPS

1. Do not overfill the bags or the canisters. Always leave enough space, see the instructions above.
2. Use only original bags and canisters of the Fresh Concept series.
3. Do not store liquids in zipper bags! Store them in canisters, after they have cooled down.
4. Always make sure the zipper bag is free from any impurities that could cause leakage.
5. Do not start the vacuum sealer when empty.
6. Do not vacuum items with sharp edges that could tear the bag. Use suitable canisters for items with sharp edges.
7. Allow about 1 minute for the unit to cool down before reuse.
8. Prevent liquids from entering the vacuum chamber or the opening as it would cause subsequent damage to the unit. If you want to package moist food, froze the food first and wipe the bag with a paper towel.
9. Liquids can only be vacuum packed in canisters that are available for purchase as additional accessories. Wait until the liquids are cold!
10. Any vacuum packed perishable food is to be stored in the refrigerator or freezer. Vacuum packaging only makes the food stay fresh longer, but it does not protect the food from spoiling.
11. The vacuum packing system can be used not only to store food but also to protect valuables (e.g. documents, electronics, medication, etc.)
12. Before each use, make sure that the vacuum chamber and opening are clean and free from any impurities.

13. Any damage caused to the unit due to the entry of food residues sucked in from the vacuum chamber is **not covered by the warranty!**

## CLEANING AND MAINTENANCE

1. Before cleaning, always unplug the charger.
2. Do not immerse in water or any other liquid.
3. Avoid using abrasive products, solvents or hot water to clean the unit or any of its parts.
4. Wipe the surface of the unit with a damp cloth and a mild detergent.  
Wipe out the inside of the unit with a paper towel to remove any food and liquid residues.
5. Dry thoroughly before reuse.
6. Wash the overflow tank after each use.

**Important: The overflow tank is released by turning the cover to the „unlock“ position and removing the cover. (Fig. 7)**



Fig. 7

### Cleaning of bags and canisters for reuse

Before reuse, wash the bags in warm soapy water and rinse thoroughly.

#### Important:

Do not clean in the dishwasher; high temperature would damage the bags and canisters.  
Do not immerse the lids in water, clean them with a damp cloth and a mild detergent.  
canisters are not intended for heating food in the microwave or storing food in the freezer.

#### Warning:

Do not reuse bags, which were previously used to store raw meat, or heated in boiling water or the microwave.

## BATTERY CHARGING

**Once you notice that the engine power decreases, the unit has to be recharged.**

1. Connect the charger to the mains.
2. It takes about 9–12 hours to fully charge the batteries.
3. The first charging cycle should take at least 12 hours. The same applies, if the unit has not been used for a longer period of time.
4. During the charging process, the temperature of the battery and the unit increases. This is completely normal.
5. To increase the maximum battery life, fully recharge the unit every 3-6 months.

## TROUBLESHOOTING

1. **The device does not work**
  - If the device has not been used for a long time, the battery may be discharged.
  - Make sure that all the end pieces and gaskets are correctly fitted.
  - If you cannot fix the problem, contact an authorized service centre.
2. **The battery charger is not charging**
  - Check whether the LED indicator on the device is on. If not, try another power outlet.
  - If the device is not charging while the LED indicator is on, check the contact between the charger and the device.
  - If you cannot fix the problem, contact an authorized service centre.
3. **Air has re-entered the bag after being sealed**
  - Open the zipper and close it again, and repeat the vacuuming process.
  - Make sure the bag is not overfilled.
  - Extend the vacuuming time.
  - Replace the bag with a new one.
4. **The air cannot be removed**
  - Make sure the valve on the lid is in the „SEAL“ position.
  - In the beginning of the vacuuming process, press the lid gently onto the canister.
  - Make sure that the canister is not damaged (cracked, etc.)
  - Make sure that the edges of the canister, the seal and the lid are completely free of impurities.

## ADDITIONAL ACCESSORIES

The following additional accessories for the unit are available for purchase: Code:

|                                                                        |               |
|------------------------------------------------------------------------|---------------|
| VB-2635 set of zipper bags for vacuum packaging – 12 pieces (26x35 cm) | 8594049740345 |
| VB-2023 set of zipper bags for vacuum packaging – 12 pieces (20x23 cm) | 8594049740338 |
| VD-8100 set of vacuum storage canisters – 3 pcs                        | 8594049740352 |
| VD-8200 set of rectangular vacuum storage canisters – 2 pcs            | 8594049740369 |
| VD-8300 set of bottle vacuum packaging wine stoppers – 2 pcs           | 8594049740376 |

## INSTRUCTIONS AND INFORMATION FOR CORRECT USE OF THE UNIT

Chemical reactions in food exposed to air, temperature, moisture, and enzyme action, growth of microorganisms or contamination from insects will cause food spoilage. They also cause freezer burn to improperly packed food due to water evaporation. Vacuum packaging can slow down this process. Vacuum packaging is a scientifically tested food storing method of storing, which **keeps food fresh up to five times longer than other used methods**.

1. Vacuum packaging does not replace thermal processes during food preservation. Perishable food should always be stored in the refrigerator or freezer.
2. During the suction of the air a small amounts of liquids, crumbs or food particles may be released into the vacuum chamber and cause damage. Therefore, always check that it is free of any food residues.
3. Always make sure that the bags are not overfilled or contaminated up to about 7 cm from the seal (both on the outside and the inside).
4. Freeze any moist and juicy food such as raw meat before inserting into the bag. You can also place a folded paper towel inside the upper part of the bag (away from the sealed part) before vacuum packaging to catch excess moisture.
5. Deep freeze soups, sauces and other liquids first, for example, in a suitable container.

6. Do not put powdered and fine grained food in the bag loosely as it could be sucked out. This type of food can be placed in the bag or the canister in a paper towel or another suitable package.
7. Do not make your own seals on the side of the bags. The foil is provided with a special side seal which is tight along its entire length.
8. In order to prevent creasing or rippling, gently stretch the foil along the length of the vacuum chamber before closing the lid of the unit.
9. Make sure that the edge of the bag does not slip out of the vacuum chamber when closing the lid.
10. If you store food with sharp edges, protect the bag from tearing by wrapping the food item in a paper napkin or a towel. You can also use a suitable canister.
11. Never reuse bags that have been used to store raw meat or that have been used for cooking or placed in the microwave.
12. Never defrost or re-heat food in canisters in the microwave!

## TIME AND MONEY SAVING TIPS

**Easy marinating** – vacuum packaging opens up food pores. It will only take a few minutes to marinate your food, instead of long hours of marinating overnight.

**Preparing meals in advance** – prepare all everyday and special occasion meals in advance.

**Seasonal and specialty dishes** anytime – perishable food or food that you eat occasionally will stay fresh for a long time.

Helps during **diets** – you can only pack prepared food portions. Write the calories and nutritional values of the individual portions on each bag.

**Outside the kitchen** – you can use this system to protect your supplies and equipment from the effects of air, moisture or oxidation during camping, holidays and trips.

## FOOD SAFETY

The vacuum packaging process extends the shelf-life of food by removing most of the air from a sealed storage container or a bag, thus reducing food oxidation which affects the nutritional value, taste and overall quality of food.

The removal of air also slows down the growth of microorganisms that may, under certain conditions, reduce the quality of food. These microorganisms include mainly:

**Mould** – mould cannot grow in an environment with low oxygen content and thus the vacuum packaging method is very efficient in reducing its growth.

**Yeast** – yeast cells need water, sugar and an appropriate temperature to proliferate. They can survive in air as well as without air. Refrigeration is required to slow down the growth of yeast cells. Freezing inhibits their growth completely.

**Bacteria** – the growth of bacteria can be significantly reduced at temperatures of 4 °C or less. Freezing to -17 °C does not kill microorganisms, but inhibits their growth and proliferation. In the case of long term storage of perishable food always freeze the food while using the vacuum packaging technology. Once defrosted, keep the food refrigerated at low temperatures.

### CAUTION:

Vacuum packaging is not intended as a substitute to canning. Vacuum packaging is able to slow down the processes causing deterioration of food. Perishable food that needs to be frozen or stored in the refrigerator must be kept at the same temperature after vacuum packaging.



## TIPS FOR VACUUM PACKAGING AND RE-HEATING OF FOOD

Defrosting and re-heating of vacuum packed food

Always defrost food in the refrigerator or in the microwave. Do not defrost perishable food at room temperature.

Never defrost food in canisters in the microwave.

When re-heating food packed in bags always cut off one corner of the bag before placing the bag in the microwave.

Do not re-heat bones and fatty food in bags in the microwave, as this will prevent the possibility of overheating. It is recommended to heat these types of food by placing the food in water and gently heating through at a temperature of about 75 °C.

### **Vacuum packaging of meat and fish:**

For best results, put the meat or fish in the freezer for 1 or 2 hours before vacuum packaging. Afterwards, use a bag from a foil roll designed for vacuum packaging of food. This will help the food keep its juice and shape.

If you cannot pre-freeze the food, place a folded towel between the meat and the top part of the bag. Keep this paper towel in the bag to absorb excess moisture and juices escaping during the process of vacuum packaging. Make sure the towel does not overlap to the sealing area.

Note: Beef may become dark after vacuum packaging. This occurs due to the removal of oxygen and it does not indicate deterioration of the food.

### **Vacuum packaging of hard cheeses:**

To keep cheese fresh as long as possible, vacuum pack after each opening and use. Prepare a long bag from the foil roll so that you always have 2.5 cm of the bag for each reopening and repacking of the bag. In addition, leave a standard space of 7.5 cm between the contents of the bag and the seal. You can also pack the cheese in a canister.

**IMPORTANT:** Never use vacuum packaging for soft cheeses.

### **Vacuum packaging of vegetables:**

We recommend cleaning and blanching (i.e. by brief immersion in hot water) the vegetables before vacuum packaging. This process inhibits enzyme activity that could cause the loss of taste, colour and texture.

**Note:** Blanch the vegetables by cooking briefly in boiling water or placing them in the microwave: 1 to 2 minutes for leafy vegetables, 3 to 4 minutes for peas in pods, sliced zucchini or broccoli, 5 minutes for carrots and 7 to 11 minutes for corncobs. Vegetables should stay crispy. After blanching, immerse immediately in cold water to stop the cooking process. Finally, dry thoroughly and pack.

To freeze the vegetables, it is recommended to pre-freeze them first for 1 to 2 hours until stiff. Before freezing, divide the vegetables into individual portions and spread them on a baking pan so that the pieces do not touch each other. This will prevent the vegetables from sticking together. Immediately after freezing, wrap the vegetables and put them in the freezer.

**Note:** All kinds of vegetables (including broccoli, Brussels sprouts, cabbage, cauliflower, kale, turnips, etc.) release gases during storage (it is a natural process). Therefore, blanched vegetables must always be stored in the freezer.

**IMPORTANT:** Never use vacuum packaging to store mushrooms.

#### **More tips for vacuum packaging of leafy vegetables:**

For best results, store leafy vegetables in **Concept Fresh** VD8100 and VD8200 canisters. First, wash the vegetables properly and dry them with a paper towel or in a centrifuge. Place the dried leaves in a canister and remove the air. Store the canister in the refrigerator.

#### **Vacuum packaging of fruit:**

Follow the same steps as in the case of vegetables, only without blanching.

You can freeze individual portions for future use or store a small quantity in the refrigerator for quick consumption. We recommend storing fruit in **Concept Fresh** canisters.

#### **Vacuum packaging of bread:**

It is recommended to vacuum pack bread in **Concept Fresh** canisters, as they are able to retain its original shape. When using bags, pre-freeze the bread for 1 to 2 hours or until completely frozen.

#### **Vacuum packaging of coffee and powdered food:**

To prevent the penetration of small particles of food into the vacuum pump, insert a coffee filter or a paper towel into the top part of the bag or canister to prevent the fine material from being sucked up. You can also place food in the bag or canister in its original packaging.

#### **Vacuum packaging of liquids:**

For vacuum packaging of liquids in original bottles (wine, oil, etc.) it is recommended to use the original Set of wine stoppers – VD8300. If these stoppers cannot be used, pre-freeze the liquid food in a canister of a suitable shape and size before packing.

Before use, cut off one corner of the bag and defrost in the microwave or in water at 75 °C.

#### **Vacuum packaging of non-food items:**

The Concept Fresh vacuum packaging system can also be used to protect non-food materials and items from oxidation, corrosion and moisture. When vacuum packaging these items, follow the steps used for food packaging and use the original **Concept Fresh** bags or canisters.

When vacuum packaging items with sharp points, wrap the points with a soft material to prevent puncturing of the bag.

Vacuum packaging is an ideal solution for trips to the nature, camping and hiking to pack equipment such as clothing, matches, electronics, maps and food that needs to be kept dry. You can also pack ice, which turns into drinking water after melting.

## FOOD STORAGE MANUAL

|                                         | storage time | vacuum pack storage time |
|-----------------------------------------|--------------|--------------------------|
| <b>Refrigerated food 5–2 °C</b>         |              |                          |
| Red meat                                | 3–4 days     | 8–9 days                 |
| White meat                              | 2–3 days     | 6–9 days                 |
| Whole fish                              | 1–3 days     | 4–5 days                 |
| Venison                                 | 1–3 days     | 5–7 days                 |
| Smoked meat                             | 7–15 days    | 25–40 days               |
| Sliced smoked meat                      | 4–6 days     | 20–25 days               |
| Soft cheese                             | 5–7 days     | 14–20 days               |
| Hard cheese                             | 15–20 days   | 25–60 days               |
| Vegetable products                      | 1–3 days     | 7–10 days                |
| Fruit                                   | 5–7 days     | 14–20 days               |
| <b>Cooked, processed food</b>           |              |                          |
| Vegetable purees, soups                 | 2–3 days     | 6–10 days                |
| Pasta, rice                             | 2–3 days     | 6–8 days                 |
| Cooked, roasted meat                    | 3–5 days     | 10–15 days               |
| Soft bread                              | 2–3 days     | 6–8 days                 |
| Deep-frying oil                         | 10–15 days   | 25–40 days               |
| <b>Frozen Food -18–2 °C</b>             |              |                          |
| Meat                                    | 4–6 months   | 15–20 months             |
| Fish                                    | 3–4 months   | 10–12 months             |
| Vegetables                              | 8–10 months  | 18–24 months             |
| <b>Food at room temperature 25–2 °C</b> |              |                          |
| Bread                                   | 1–2 days     | 6–8 days                 |
| Packed biscuits                         | 4–6 months   | 12 months                |
| Pasta                                   | 5–6 months   | 12 months                |
| Rice                                    | 5–6 months   | 12 months                |
| Flour                                   | 4–5 months   | 12 months                |
| Dried fruit                             | 3–4 months   | 12 months                |
| Ground coffee                           | 2–3 months   | 12 months                |
| Loose tea                               | 5–6 months   | 12 months                |
| Powdered milk                           | 1–2 months   | 12 months                |
| Powdered food                           | 1–2 months   | 12 months                |

## REPAIR & MAINTENANCE

Any extensive maintenance or repair that requires access to the inner parts of the product must be performed by an expert service centre.

## ENVIRONMENTAL PROTECTION

- Packaging materials and obsolete appliances should be recycled.
- The transport box may be disposed of as sorted waste.
- Polyethylene bags shall be handed over for recycling.

### Appliance recycling at the end of its service life:



A symbol on the product or its packaging indicates that this product should not go into household waste. It must be taken to the collection point of an electric and electronic equipment recycling facility. By making sure this product is disposed of properly, you will help prevent the negative effects on the environment and human health that would otherwise result from inappropriate disposal of this product. You can learn more about recycling this product from your local authorities, a household waste disposal service or in the shop where you bought this product.

## DANKE FÜR IHR VERTRAUEN

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt der Marke Concept entschieden haben. Wir wünschen Ihnen, dass Sie mit diesem Produkt über seine gesamte Gebrauchsdauer zufrieden sein werden.

Lesen Sie sich vor dem ersten Gebrauch die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese gut auf. Stellen Sie sicher, dass auch andere Personen, die dieses Produkt nutzen, sich mit der Gebrauchsanweisung vertraut machen.

| Technische Parameter |               |
|----------------------|---------------|
| Spannung             | 230 V ~ 50 Hz |
| Leistung             | 3 W           |

## LIEFERUMFANG:

VA0020 – Handvakuumiergerät (Akkubetrieb)

4 Stück Reißverschlussbeutel 22x30 cm

1 Stück Clip für das Schließen der Beutel

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE:

- Das Gerät nicht anders benutzen als in dieser Anleitung beschrieben.
- Vor dem ersten Einsatz vom Gerät alle Verpackungen und Marketingunterlagen entfernen.
- Überprüfen Sie, ob die Anschlussspannung den Werten auf dem Typenschild des Gerätes entspricht. Verwenden Sie nur Steckdosen mit Erdung.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und thermoresistente Fläche entfernt von allen Wärmequellen auf.
- Vor der Verwendung überprüfen Sie, ob das Gerät oder dessen Teil nicht beschädigt ist.
- Benutzen Sie das Gerät nur dann, wenn es ordnungsgemäß und einwandfrei funktioniert.
- Das Kabel des Netzsteckers darf nicht durch Biegung überlastet werden.
- Beim Trennen des Geräts vom Netz ziehen Sie nur am Netzteil.
- Niemals versuchen Sie, das Gerät zu zerlegen!
- Wird das Gerät nicht benutzt, trennen Sie das Netzteil von der Steckdose.
- Das Gerät niemals in einen Mikrowellenherd einlegen oder in eine Geschirrspülmaschine spülen.
- Das Netzteil oder das Gerät niemals ins Wasser oder in eine andere Flüssigkeit tauchen.
- Vor Reinigung und nach Benutzung des Geräts schalten Sie es aus und trennen Sie das Gerät von der Steckdose.
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt geeignet, es ist nicht für kommerzielle Zwecke bestimmt.
- Das Gerät und das Anschlusskabel regelmäßig auf Beschädigungen überprüfen. Beschädigtes Gerät nicht einschalten.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst. Wenden Sie sich an einen autorisierten Reparaturservice.
- Das Gerät wird mit Nickel-Metallhydrid-Akkus (Ni-MH) ausgestattet. **Die Akkus müssen wiederverwertet oder nach nationalen oder örtlichen Gesetzen und Vorschriften entsorgt werden.** Nicht verbrennen, hohen Temperaturen aussetzen und gegen Kontakt mit Flüssigkeit schützen.

**Bei Nichteinhaltung der Anweisungen des Herstellers kann eine eventuelle Reparatur nicht als Gewährleistungsreparatur anerkannt werden.**

## BESCHREIBUNG DES GERÄTS

1. Endstück für die Vakuumierung von Reißverschlussbeuteln
2. Überlaufbehälter
3. Endstück für die Vakuumierung von Dosen (abnehmbar für einfache Reinigung)
4. Taste „START“ für die Vakuumierung
5. Ladeständer
6. Ladegerät



## BEDIENUNGSANLEITUNG

### Vakuumierung von Reißverschlussbeuteln Concept Fresh – VB2023, VB2635

1. Die Lebensmittel in den Reißverschlussbeutel einlegen und den Reißverschluss durch einen speziellen Clip, der mit den Beuteln Concept Fresh VB2023 und VB2635 mitgeliefert wird, schließen (Abb. 1).
2. Die Düse des Vakuumpumpengeräts zum Ventil des Reißverschlussbeutels andrücken und die Taste „START“ drücken (Abb. 2).
3. Sobald das Vakuumierungsprozess beendet wird, schaltet das Gerät automatisch aus. Dann kann der Beutel mit seinem Inhalt wie erforderlich gelagert werden.

### WICHTIG: Die Beutel sind für die Vakuumierung von Flüssigkeiten nicht geeignet!



Abb. 1



Abb. 2

### Vakuumierung von Dosen Concept VD8100, VD8200 und Flaschenverschlüsse VD8300

1. Das Endstück für die Vakuumierung von Reißverschlussbeuteln entfernen.
2. Die Dose max. 2,5 cm unter dem Rand einfüllen. Überprüfen, dass es keine Reste von Lebensmitteln auf der Dosenkante gibt. Falls ja, abwischen.

3. Das Endstück für die Vakuumierung von Dosen auf das Ventil auf dem Deckel der Dose ansetzen und die Taste „START“ drücken (Abb. 3).
4. Mindestens 1 Minute in Abhängigkeit von Dosengröße und Inhalt absaugen. Der charakteristische Schall zeigt an, wenn die Absaugung beendet wird (bei den Dosen VD8200 wird es nach einer roten Taste auf dem Deckel überprüft, die während der Vakuumierung nach innen eingezogen wird). (Abb. 4).
5. Die Dose wieder mit der Luft einfüllen.  
 Dosen-Set VD8100 – die Taste auf dem Deckel in die Stellung „OPEN“ drehen  
 Dosen-Set VD8200 – die blaue Taste drücken und halten, bis sich der Deckel wieder öffnen lässt (Abb. 5)  
 Flaschenverschlüsse-Set VD8300 – den Verschluss aus der Flasche ausziehen

#### Hinweis:

Bei den Flaschenverschlüssen Concept Fresh VD8300 ist analog vorzugehen wie bei der Vakuumierung von Dosen (Abb. 6).



Abb. 3



Abb. 4



Abb. 5



Abb. 6

## TIPPS FÜR DIE OPTIMALE LEISTUNG DES GERÄTS

1. Die Beutel und die Dosen nicht überfüllen. Genug Platz nach oben genannten Anweisungen immer einräumen.
2. Nur die Originalbeutel und -dosen aus der Reihe Concept Fresh verwenden.
3. In den Reißverschlussbeutel keine Flüssigkeiten aufzubewahren! Nach Abkühlen in den Dosen aufbewahren.
4. Immer überprüfen, dass der Reißverschlussbeutel frei von allen Verunreinigungen ist, die eine Undichtigkeit verursachen könnten.
5. Das Vakuumiergerät nicht im Leerbetrieb einschalten.
6. Keine Gegenstände mit scharfen Kanten absaugen, die den Beutel zerreißen könnten. Für diese Gegenstände sind die entsprechenden Dosen zu verwenden.
7. Das Gerät zwischen den einzelnen Vakuumverpackungen 1 Minute abkühlen lassen.
8. Es ist zu verhindern, dass eine Flüssigkeit in die Absaugkammer oder die Öffnung eindringt und dass das Gerät dadurch beschädigt wird. Sollen feuchte Lebensmittel vakuumverpackt werden, es ist empfehlenswert, sie zuerst gefrieren lassen und den Beutel mit einem Papiertuch auswischen.
9. Die Flüssigkeiten sind ausschließlich in den Dosen abzusaugen, die als nachzukaufendes Zubehör erhältlich sind. Die Flüssigkeiten immer abkühlen lassen!
10. Die schnell verderblichen Lebensmittel müssen nach der Verpackung immer im Kühl- o. Gefrierschrank aufbewahrt werden. Die Vakuumierung verlängert ihren Frischeszustand, aber bewahrt sie nicht vor dem Verderb.
11. Das Vakuumsystem kann nicht nur für die Lebensmittelaufbewahrung verwendet werden, sondern auch als Schutz für Wertsachen (z. B. Dokumente, elektronische Geräte, Medikamente usw.).
12. Vor jeder Verwendung ist zu überprüfen, ob die Absaugkammer und die Öffnung sauber und ohne Verunreinigungen ist.
13. Wird das Gerät durch die Einsaugung von Speiseresten aus der überfüllten Absaugkammer beschädigt, **kann die Garantie nicht geltend gemacht werden.**

## REINIGUNG UND WARTUNG

1. Das Ladegerät vor der Reinigung stets trennen.
2. Das Gerät weder ins Wasser noch in eine andere Flüssigkeit tauchen.
3. Keine Scheuermittel, Lösungsmittel, siedendes Wasser bei der Reinigung jedwedes Teils des Geräts verwenden.
4. Das Gerät mit einem feuchten Tuch und einem mildem Reinigungsmittel abwischen.
5. Die Reste von Speisen und Flüssigkeiten aus dem Gerät durch ein Papiertuch auswischen.
6. Vor jeder weiteren Verwendung das Gerät und sein Zubehör gründlich trocken lassen.
7. Den Überlaufbehälter nach jedem Gebrauch waschen.

**Wichtig: Den Überlaufbehälter durch die Drehung der Abdeckung in die Position „Unlock“ lösen und einfach entfernen. (Abb. 7)**



Abb. 7

### Reinigung von Beuteln und Dosen für die Wiederverwendung

Vor der Wiederverwendung müssen die Beutel im warmen Seifenwasser gewaschen und gründlich abgespült werden.

#### WICHTIG:

Keine Geschirrspülmaschinen verwenden: die Beutel und Dosen würden durch hohe Temperatur zerstört. Die Dosendeckel nicht ins Wasser tauchen, nur mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel reinigen. Die Dosen sind weder für die Erwärmung im Mikrowellenherd noch für die Lagerung im Kühlschrank geeignet.

#### Hinweis:

Beutel, in denen vorher das Rohfleisch aufbewahrt wurde oder die im siedenden Wasser oder im Mikrowellenherd erwärmt wurden, nicht wiederholt verwenden.

## AKKU LADEN

**Sobald gemerkt wird, dass die Motorleistung abnimmt, muss das Gerät geladen werden.**

1. Das Ladegerät an das Stromnetz anschließen.
2. Die Vollladung dauert ca. 9–12 Stunden.
3. Beim ersten Laden das Gerät mindestens 12 Stunden laden lassen. Dasselbe gilt, wenn das Gerät eine längere Zeit nicht verwendet wurde.
4. Während des Akkuladens wird auch das Ladegerät erwärmt. Es ist ganz normal.
5. Für die Erhöhung der maximale Akku-Lebensdauer ist das Gerät jede 3–6 Monate zu laden.



## FEHLERBEHEBUNG

### 1. Das Gerät funktioniert nicht.

- Überprüfen, ob das Gerät für eine längere Zeit nicht benutzt wurde und der Akku leer ist.
- Überprüfen, ob alle Endstücke und Dichtungen richtig eingesetzt sind.
- Fall es nicht gelingt, das Problem zu beheben, ist der autorisierte Service hinzuzufügen.

### 2. Ladegerät ladet nicht

- Überprüfen, ob die LED-Leuchte auf dem Gerät leuchtet. Falls nicht, andere Steckdose probieren.
- Wenn das Gerät nicht geladen wird, obwohl die LED-Leuchte leuchtet, den Kontakt zwischen dem Ladegerät und dem Gerät überprüfen.
- Fall es nicht gelingt, das Problem zu beheben, ist der autorisierte Service hinzuzufügen.

### 3. Die Luft wurde aus dem Beutel abgesaugt, aber sie hat wieder eingedrungen.

- Den Reißverschlussbeutel öffnen und wieder schließen und die Vakuumierung wiederholen.
- Prüfen, ob der Beutel nicht überfüllt ist.
- Die Absaugzeit verlängern.
- Den Beutel gegen einen neuen austauschen.

### 4. Die Luft aus den Dosen kann nicht abgesaugt werden.

- Prüfen, ob sich das Ventil auf dem Deckel in der Position „SEAL“ befindet.
- Den Deckel auf die Dose am Anfang der Absaugen leicht andrücken.
- Überprüfen, ob die Dose nicht defekt ist (z.B. Bruch usw.).
- Überprüfen, ob die Ränder der Dose, Dichtungen und Deckel völlig frei von Verunreinigungen sind.

## NACHZUKAUFEDES ZUBEHÖR

Zum Gerät kann das folgende Zubehör nachgekauft werden:

Code:

|                                                                       |               |
|-----------------------------------------------------------------------|---------------|
| VB-2635 12 Stück Reißverschlussbeutel für die Vakuumierung (26×35 cm) | 8594049740345 |
| VB-2023 12 Stück Reißverschlussbeutel für die Vakuumierung (20×23 cm) | 8594049740338 |
| VD-8100 3 Stück Dosen für die Vakuumlagerung                          | 8594049740352 |
| VD-8200 2 Stück viereckige Dosen für die Vakuumlagerung               | 8594049740369 |
| VD-8300 2 Stück Vakuum-Flaschenverschluss                             | 8594049740376 |

## ANLEITUNGEN UND INFORMATIONEN FÜR DIE RICHTIGE BEDIENUNG DES GERÄTS

Der Verderb von Lebensmitteln wird durch chemische Reaktionen verursacht, zu denen es kommt, wenn die Lebensmittel der Luft, Temperatur, Feuchtigkeit, Einwirkung von Enzymen, dem Wachstum von Mikroorganismen ausgesetzt wurde und wenn sie vom Insekt infiziert wurden. Es führt auch zur Fleckenbildung auf den schlecht verpackten gefrorenen Lebensmitteln, was durch die Wasserverdampfung verursacht wird. Dieses Prozess kann durch die Lebensmittelaufbewahrung in Vakuum verlangsamt werden. Die Vakuumierung ist eine wissenschaftlich bewährte Methode **der Lebensmittelaufbewahrung, durch die Lebensmittel bis zu 5-mal länger frisch aushalten als bei anderen Methoden.**

1. Die Vakuumverpackung ersetzt nicht thermische Prozesse bei der Lebensmittelkonservierung. Die schnell verderblichen Lebensmittel müssen immer im Kühl- o. Gefrierschrank aufbewahrt werden.
2. Während der Luftabsaugung kann eine kleine Menge von Flüssigkeit, Bröckchen oder Teilchen von Lebensmitteln in die Absaugkammer eingesaugt, was zur Beschädigung des Geräts führen kann. Deshalb muss stets überprüft werden, ob es in der Absaugkammer keine Reste von Lebensmitteln gibt.
3. Es ist immer zu beachten, dass die Beutel nicht überfüllt werden und ca. 7 cm von der Schweißstelle von den Speiseresten (von innen sowie von außen) nicht verschmutzt werden.

4. Feuchte und saftige Lebensmittel (z. B. Rohfleisch) vor der Einlegung in den Beutel frieren. Ebenfalls ist es möglich, in das obere Teil (außerhalb des zu schweißenden Teils) des Beutels ein Papiertuch anbringen, das die überflüssige Feuchtigkeit auffängt.
5. Suppen, Soßen und andere Flüssigkeiten zuerst tiefgefrieren, z. B. in einem geeigneten Behälter.
6. Pulverförmige oder fein körnige Lebensmittel in den Beutel nicht frei einlegen, denn es droht, dass sie angesaugt werden. Sie können in den Beutel oder in die Dose in einem Papiertuch oder in einem anderen geeigneten Verpackung eingelegt werden.
7. Eigene seitliche Schweißnähte auf den Beuteln nie bilden. Die Folien wurden mit einer speziellen seitlichen Schweißnaht hergestellt, die in der ganzen Länge abgedichtet wird.
8. Um die Falten- und Wellenbildung auf der Folie zu verhindern, muss die Folie entlang der Absaugkammer ausgebreitet werden, bevor der Deckel des Geräts geschlossen ist.
9. Der Beutelrand darf beim Schließen des Deckels aus der Absaugkammer nicht ausrutschen.
10. Werden die scharfkantigen Lebensmittel verpackt, muss der Beutel vor dem Zerreißen geschützt werden – z. B. durch Verpackung des Lebensmittels in eine Serviette oder ein Tuch. Man kann auch eine geeignete Dose verwenden.
11. Die Beutel nie wieder verwenden, wenn sie für die Aufbewahrung des Rohfleisches verwendet wurden oder wenn sie für das Kochen verwendet wurden oder in einen Mikrowellenherd eingelegt wurden.
12. Die in den Dosen aufbewahrten Lebensmittel nie auftauen oder im Mikrowellenherd erwärmen!

## TIPPS FÜR DIE ZEIT- UND GELDERSPARNIS

Einfaches Marinieren – die Vakuumverpackung öffnet die Poren von Lebensmitteln, infolgedessen ersetzt es in ein paar Minuten das stundenlange Marinieren über Nacht.

**Zubereitung von Speisen im Voraus** – bereiten Sie die Bewirtung für alle alltäglichen sowie feierlichen Gelegenheiten im Voraus zu.

**Saisonale Gerichte** oder Spezialitäten jederzeit – halten Sie die schnell verderblichen Lebensmittel oder die selten verwendeten Lebensmittel lang frisch.

Helfer bei jeder **Diät** – verpacken Sie nur vorbereitete Portionen von Lebensmitteln. Beschriften Sie die Beutel mit Kalorien- und Nährwert der einzelnen Portionen.

**Einsatz auch außerhalb der Küche** – Sie können dieses System für den Schutz Ihrer Vorräte vor Luft, Feuchte oder Oxidierung auch beim Camping, Urlaub oder Wandern verwenden.

## SICHERHEIT DER LEBENSMITTEL

Das Prozess der Vakuumverpackung verlängert die Haltbarkeit von Lebensmitteln dadurch, dass die meiste Luft aus einem abgedichteten Behälter oder Beutel abgesaugt wird. Infolgedessen wird die Oxidierung der Lebensmittel vermindert, die ihre Nährwert, Geschmack sowie die gesamte Qualität beeinträchtigt. Die Absaugung der Luft verlangsamt auch das Wachstum von Mikroorganismen, die unter bestimmten Bedingungen die Qualität der Lebensmittel entwerten können. Zu diesen Mikroorganismen gehören vor allem:

**Pilze** – können nicht in einer Umgebung mit kleinem Sauerstoffgehalt wachsen, und deshalb stellt die Vakuumverpackung eine wirksame Methode für die Beschränkung ihres Wachstums dar.

**Hefen** – verlangen zu ihrer Vermehrung und Wachstum Wasser, Zucker und entsprechende Temperatur. Sie können in Luft sowie in einer Umgebung ohne Luft überleben. Für die Verlangsamung des Wachstums der Hefen ist die Kühlung erforderlich. Das Einfrieren bringt ihr Wachstum vollständig zum Stehen.

**Bakterien** – das Wachstum dieser Mikroorganismen kann bei Temperaturen von 4 °C und weniger deutlich beschränkt werden. Durch das Einfrieren auf die Temperatur -17 °C werden diese Mikroorganismen nicht getötet, aber ihr Wachstum und Vermehrung werden gestoppt. Bei der langfristigen Lagerung der schnell verderblichen Lebensmittel sollte stets die Technologie der Vakuumverpackung beim Einfrieren verwendet werden. Diese Lebensmittel nach dem Auftauen weiterhin bei niedrigeren Temperaturen abgekühlt halten.

#### **HINWEIS:**

Die Vakuumverpackung ersetzt die Konservierung nicht. Die Vakuumverpackung kann diejenigen Prozesse, die zur Entwertung der Lebensmittel führen, verlangsamen. Schnell verderbliche Lebensmittel, die einfrieren und im Kühlschrank erhalten werden müssen, sind unter solchen Bedingungen auch nach der Vakuumverpackung aufzubewahren.

## **TIPPS FÜR DIE VAKUUMIERUNG UND WIEDERERWÄRMUNG VON LEBENSMITTELN**

Auftauen und Erwärmung der vakuumverpackten Lebensmittel

Die Lebensmittel stets im Kühlschrank oder im Mikrowellenherd auftauen. Die schnell verderblichen Lebensmittel nicht bei der Raumtemperatur auftauen.

Die in den Dosen aufbewahrten Lebensmittel nie im Mikrowellenherd auftauen!

Eine Ecke des Beutels bei der Erwärmung der in den Beuteln verpackten Lebensmittel vor der Einlegung in den Mikrowellenherd abschneiden.

Das Fleisch mit Knochen und die fette Gerichte in den Beuteln nie im Mikrowellenherd erwärmen. Es wird dadurch die Möglichkeit der Bildung von überhitzten Stellen verhindert. Es ist empfehlenswert, solche Lebensmittel so zu erwärmen, dass sie ins Wasser eingelegt werden und hier bei der Temperatur von ca. 75 °C leicht durchgewärmt werden.

#### **Vakuumverpackung von Fleisch und Fischen:**

Das Fleisch und die Fische vor der Verpackung in das Gefrierschrank für 1 bis 2 Stunden einlegen, um die bestmöglichen Ergebnisse zu erreichen. Dann den Beutel aus der Folienrolle für die Vakuumverpackung von Lebensmitteln verwenden. Dieses Vorgehen ermöglicht, den Saft und die Form des Lebensmittels zu erhalten.

Falls das Lebensmittel vorläufig nicht gefroren werden kann, ein zusammengesetztes Papiertuch zwischen das Fleisch und das obere Teil des Beutels einlegen. Dieses Papiertuch im Beutel lassen, damit die überflüssige Feuchtigkeit und die während der Vakuumverpackung freigesetzten Säfte aufgefangen werden. Überprüfen, dass das Papiertuch nicht bis zur Schweißstelle reicht.

**Hinweis:** Das Rindfleisch kann nach der Vakuumverpackung dunkel werden. Dies wird durch die Entfernung der Sauerstoffes verursacht, es handelt sich um kein Zeichen der Entwertung des Lebensmittels.

#### **Vakuumverpackung von Hartkäsen:**

Die Technologie der Vakuumverpackung bei jeder Öffnung des Beutels verwenden, um die Käse möglichst lang frisch zu erhalten. Einen längeren Beutel aus der Folienrolle so vorbereiten, dass stets 2,5 cm für jeden Fall zur Verfügung steht, um den Beutel nach der Öffnung wieder schweißen zu können. Außerdem 7,5 cm des Beutels frei lassen als normales Raum, der zwischen dem Beutelinhalt und der Schweißnaht übrig bleibt. Für die Verpackung kann selbstverständlich auch die Dose verwendet werden.

**WICHTIG:** Die Vakuumverpackung nie für Weichkäse verwenden.

### **Vakuumverpackung von Gemüse:**

Es wird empfohlen, das gereinigte Gemüse vor der Vakuumverpackung blanchieren, d.h. abbrühen (kurz in heißes Wasser eintauchen). Dadurch wird die Tätigkeit von Enzymen, die den Verlust an Geschmack, Farbe und Textur verursachen können, gestoppt.

**Hinweis:** Das Blanchieren ist so durchzuführen, dass das Gemüse in das heiße Wasser eingetaucht oder in den Mikrowellenherd eingelegt wird und hier bleibt: 1 – 2 Minuten bei Blattgemüse; 3 – 4 Minuten bei Erbsenschoten und Zucchini- oder Brocolischeiben; 5 Minuten bei Möhre und 7-11 Minuten bei Maiskolben. Das Gemüse muss knusprig bleiben. Das Gemüse nach dem Abbrühen unverzüglich in das kalte Wasser eintauchen, um das Kochprozess zu unterbrechen. Zum Schluss wird das gut abgetrocknete Gemüse verpackt.

Vor dem Einfrieren ist empfehlenswert, das Gemüse zuerst 1 – 2 Stunden vorläufig einfrieren, bis es starr wird. Für die Einfrierung das Gemüse in einzelner Portionen aufteilen und auf dem Backblech ausbreiten, dass die einzelnen Stücke nicht berühren. Das Gemüse wird miteinander nicht verklebt. Sobald das Gemüse aufgetaut wird, verpacken und sofort in den Kühlschrank einlegen.

**Hinweis:** Alle Gemüsearten (einschließlich Broccoli, Rosenkohl, Kraut, Blumenkohl, Krautkohl, Kohlrübe u.ä.) setzen Gase während der Lagerung frei – es handelt sich um ein natürliches Prozess. Deswegen muss das Gemüse nach dem Abbrühen ausschließlich im Gefrierschrank aufbewahrt werden.

**WICHTIG:** Die Technologie der Vakuumverpackung nie für Pilze verwenden.

### **Weitere Tipps für die Vakuumverpackung des Blattgemüses:**

Um die bestmöglichen Ergebnisse bei der Aufbewahrung des Blattgemüses zu erreichen, können die Dosen **Concept Fresh** VD8100 und VD8200 verwendet werden. Das Gemüse zuerst gründlich waschen und dann mit einem Papiertuch oder in einer Schleuder abtrocknen. Die Blätter nach dem Abtrocknen in die Dose einlegen und die Luft absaugen. Die Behälter im Kühlschrank aufbewahren.

### **Vakuumverpackung von Obst:**

Analog vorgehen wie beim Gemüse, jedoch ohne Blanchieren.

Es können einzelne Portionen für Verwendung in der Zukunft eingefroren werden, oder man kann eine kleine Menge im Kühlschrank für den schnellen Verbrauch aufbewahren. Es wird empfohlen, das Obst in den Dosen **Concept Fresh** aufzubewahren.

### **Vakuumverpackung von Gebäck:**

Für die Vakuumverpackung von Gebäck wird die Verwendung der Dosen **Concept Fresh** empfohlen, denn in ihnen behält das Gebäck seine ursprüngliche Form. Werden die Beutel verwendet, muss das Gebäck zuerst eingefroren werden (ca. 1 – 2 Stunden), bis es ganz starr wird.

### **Vakuumverpackung von Kaffee und pulverförmigen Lebensmitteln:**

Um das Eindringen von kleinen Lebensmittelteilen in die Vakuumpumpe zu verhindern, muss man vor der Verpackung selbst in das obere Teil des Beutels oder der Dose einen Kaffeefilter oder Papiertuch einlegen,

der/das am Ansaugen des feinen Materials hindert. Eine weitere Möglichkeit besteht darin, das Lebensmittel in den Beutel oder in die Dose in ihrer Originalpackung einlegen.

### Vakuumverpackung von Flüssigkeiten:

Für die Verpackung von Flüssigkeiten in Originalflaschen (Wein, Öl usw.) wird empfohlen, das Original-Zubehör von Flaschenverschlüssen VD8300 zu verwenden. Können die Verschlüsse nicht verwendet werden, müssen sich die flüssigen Lebensmittel vor der Verpackung in einem Behälter geeigneter Form und Größe einfrieren lassen.

Eine Ecke des Beutels vor der Verwendung abschneiden und in den Mikrowellenherd oder im Wasser mit einer Temperatur von 75 °C auftauen.

### Vakuumverpackung von Non-Food:

Das Vakuum-Verpackungssystem **Concept Fresh** kann auch Non-Food-Artikel vor Oxidation, Korrosion und Feuchtigkeitseinwirkungen schützen. Bei der Vakuumverpackung solcher Gegenstände wird analog vorgehen, wie beim Vakuumverpackung der Lebensmittel, und es werden die Originalbeutel oder -dosen Concept Fresh verwendet.

Bei der Vakuumverpackung von scharfkantigen Gegenständen müssen die Spitzen mit einem weichen Füllmaterial umgehüllt werden, um das Durchstechen des Beutels zu verhindern.

Die Vakuumverpackung ist ideal für Ausflüge ins Grüne, Camping und Wandern, wenn man beispielsweise Kleidung, Streichholz, Elektronik, Landkarten und Lebensmittel trocken zu halten braucht. Verpackt werden kann auch das Eis, das sich nach dem Auftauen in Trinkwasser verwandelt.

## HANDBUCH FÜR LEBENSMITTELAGERUNG

|                                    | Haltbarkeit | Haltbarkeit in Vakuum |
|------------------------------------|-------------|-----------------------|
| <b>Gekühlte Lebensmittel 5–2°C</b> |             |                       |
| Rotes Fleisch                      | 3–4 Tage    | 8–9 Tage              |
| Weißes Fleisch                     | 2–3 Tage    | 6–9 Tage              |
| Ganze Fische                       | 1–3 Tage    | 4–5 Tage              |
| Wildbrett                          | 1–3 Tage    | 5–7 Tage              |
| Wurstwaren                         | 7–15 Tage   | 25–40 Tage            |
| Geschnittene Wurstwaren            | 4–6 Tage    | 20–25 Tage            |
| Weichkäse                          | 5–7 Tage    | 14–20 Tage            |
| Hartkäse                           | 15–20 Tage  | 25–60 Tage            |
| Gemüseprodukte                     | 1–3 Tage    | 7–10 Tage             |
| Obst                               | 5–7 Tage    | 14–20 Tage            |

### Lebensmittel – gekocht, behandelt

|                               |            |            |
|-------------------------------|------------|------------|
| Breie, Gemüsesuppen           | 2–3 Tage   | 6–10 Tage  |
| Teigwaren, Reis               | 2–3 Tage   | 6–8 Tage   |
| Fleisch gekochtes, gebratenes | 3–5 Tage   | 10–15 Tage |
| Weiches Gebäck                | 2–3 Tage   | 6–8 Tage   |
| Frittieröl                    | 10–15 Tage | 25–40 Tage |

**Gefrorene Lebensmittel -18-2°C**

|         |             |              |
|---------|-------------|--------------|
| Fleisch | 4-6 Monate  | 15-20 Monate |
| Fische  | 3-4 Monate  | 10-12 Monate |
| Gemüse  | 8-10 Monate | 18-24 Monate |

**Lebensmittel mit Raumtemperatur 25-2°C**

|                            |            |           |
|----------------------------|------------|-----------|
| Brot                       | 1-2 Tage   | 6-8 Tage  |
| Verpackte Kekse            | 4-6 Monate | 12 Monate |
| Teigwaren                  | 5-6 Monate | 12 Monate |
| Reis                       | 5-6 Monate | 12 Monate |
| Mehl                       | 4-5 Monate | 12 Monate |
| Dörrobst                   | 3-4 Monate | 12 Monate |
| Gemahlener Kaffee          | 2-3 Monate | 2 Monate  |
| Looser Tee                 | 5-6 Monate | 12 Monate |
| Milchpulver                | 1-2 Monate | 12 Monate |
| Lebensmittel in Pulverform | 1-2 Monate | 12 Monate |

**SERVICE**

Die Wartung umfangreicherer Probleme oder das Ausführen einer Reparatur, die einen Eingriff in die inneren Teile des Produktes erfordert, ist durch einen Fach-Servicemitarbeiter vorzunehmen.

**UMWELTSCHUTZ**

- Recyceln Sie die Verpackungsmaterialien und alte Geräte.
- Die Verpackung des Gerätes im sortierten Abfall entsorgt werden.
- Plastikbeutel aus Polyethylen (PE) entsorgen Sie beim Werkstoff-Recycling.

**Recyceln des Gerätes am Ende der Lebensdauer:**

Das Symbol am Produkt oder dessen Verpackung zeigt an, dass dieses Produkt nicht in den Haushaltsabfall gehört. Es ist erforderlich, dieses in eine Sammelstelle für Recycling elektrischer und elektronischer Anlagen abzuliefern. Durch Sicherstellung einer richtigen Entsorgung dieses Produktes helfen Sie, negative Auswirkungen auf die Umwelt und menschliche Gesundheit zu vermeiden, die sonst durch eine ungeeignete Entsorgung dieses Produktes verursacht würden. Detailliertere Informationen zum Recycling dieses Produktes können Sie bei der entsprechenden örtlichen Behörde in Erfahrung bringen, beim Dienst für Entsorgung von Haushaltsabfall oder in dem Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben.

# concept

**CZ**

**Záruční podmínky**

**SK**

**Záručné podmienky**

**PL**

**Karta gwarancyjna**

**LV**

**Garantijas talons**

**EN**

**Warranty Certificate**

# ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

## Záruka

Výrobce (příp. dovozce) odpovídá za to, že výrobek vyhovuje požadavkům právních předpisů a vyhovuje požadavkům stanovených příslušnými technickými normami. Dále odpovídá za to, že výrobek má takové vlastnosti, které výrobce popsal v dokumentech vztahujících se ke zboží nebo které spotřebitel očekával s ohledem na povahu zboží a na základě reklamy výrobcem prováděné, jakož i odpovídá za to, že se výrobek hodí k účelu, který pro jeho použití výrobce uvádí nebo ke kterému se věc tohoto druhu obvykle používá.

Záruční doba za jakost výrobku trvá 24 měsíců od data převzetí výrobku spotřebitelem.

Záruka se nevztahuje na opotřebení výrobku způsobené jeho obvyklým užíváním. Právo z vadného plnění spotřebiteli nenáleží, pokud před převzetím výrobku věděl, že výrobek má vadu, anebo pokud vadu sám způsobil.

Záruka se nevztahuje na případy, kdy (zejména):

- nebyly dodrženy podmínky pro instalaci, provoz a obsluhu výrobku, které jsou uvedeny v návodu k obsluze výrobku,
- k závadě došlo vlivem mechanického, tepelného nebo chemického poškození, zkratem, přepětím v síti nebo nesprávnou instalací,
- k závadě došlo neodborným zásahem třetí osoby,
- k závadě došlo při živelné události,
- k závadě došlo nedostatečnou nebo nevhodnou údržbou v rozporu s návodem k obsluze včetně závad způsobených vodními a jinými usazeninami,
- ke změně barvy topných ploch nebo poškrábání ploch došlo v souvislosti s jejich obvyklým používáním,
- se jedná o vzhledové a funkční změny způsobené slunečním zářením, tepelným zářením nebo vodními a jinými usazeninami,
- uplyne životnost některých součástí výrobku, např. akumulátorů, žárovek atd.

Záruka se nevztahuje na plnění, která byla bezplatně poskytnuta spolu s výrobkem (dárky, propagační předměty, apod.).

## Uplatnění reklamace

Reklamací vady výrobku je třeba uplatnit bez zbytečného odkladu po jejím zjištění, nejpozději však před uplynutím záruční doby.

Reklamací výrobku uplatňuje spotřebitel u prodejce, u kterého výrobek zakoupil, případně u kteréhokoliv z autorizovaných servisních středisk, jejichž seznam je součástí balení výrobku, případně je uveden na internetu na adrese [www.my-concept.com](http://www.my-concept.com).

Při reklamaci výrobku je nutno výrobek řádně očistit a bezpečně zabalit tak, aby nedošlo k poškození při jeho případné přepravě do autorizovaného servisního střediska, není-li výrobek předáván osobně.

Spotřebitel je povinen prokázat uzavření kupní smlouvy předložením dokladu o koupi výrobku.

Zároveň s reklamací spotřebitel sdělí popis vytýkané vady a provede volbu reklamačního nároku.

## Vyřízení reklamace

Jedná-li se o odstranitelnou vadu, má spotřebitel právo na bezplatné, včasné a řádné odstranění vady.

Není-li to vzhledem k povaze vady neúměrné, může spotřebitel požadovat dodání nového výrobku bez vad (výměnu), nebo týká-li se vada jen součásti výrobku, výměnu takové součásti. Je-li však požadavek na výměnu výrobku nebo jeho součásti vzhledem k povaze vady neúměrný, zejména lze-li vadu odstranit bez zbytečného odkladu, má spotřebitel právo na bezplatné odstranění vady.

Jedná-li se o neodstranitelnou vadu, případně vznikne-li spotřebiteli nárok na výměnu výrobku nebo jeho součásti, avšak tato výměna není možná, např. z důvodu vyprodání daného výrobku, má spotřebitel právo výrobek vrátit (odstoupení od smlouvy).



Právo na dodání nového výrobku (výměnu), nebo výměnu součásti výrobku má spotřebitel i v případě odstranitelné vady, pokud nemůže věc řádně užívat pro opakovaný výskyt vady po opravě nebo pro větší počet vad. V takovém případě má spotřebitel i právo na vrácení výrobku (odstoupení od smlouvy).

Nedojde-li k vrácení výrobku (odstoupení od smlouvy) nebo neuplatní-li spotřebitel právo na dodání nového výrobku bez vad (výměnu), na výměnu jeho součásti nebo na opravu výrobku, může požadovat přiměřenou slevu. Spotřebitel má právo na přiměřenou slevu i v případě, kdy mu nemůže být dodán nový výrobek bez vad, vyměněna součást výrobku nebo výrobek opraven, jakož i v případě, nedojde-li ke zjednání nápravy v přiměřené době nebo by zjednání nápravy spotřebiteli působilo značné obtíže.

Prodávající, autorizované servisní středisko, či jimi pověřený pracovník, rozhodne o reklamaci ihned, ve složitých případech do tří pracovních dnů. Do této lhůty se nezapočítává doba přiměřená podle druhu výrobku potřebná k odbornému posouzení vady. Reklamacie včetně odstranění vady musí být vyřízena bez zbytečného odkladu, nejpozději do 30 dnů ode dne uplatnění reklamacie, pokud se prodávající nebo

autorizované servisní středisko vyřizující reklamaci se spotřebitelem nedohodne na delší lhůtě.

Při vrácení výrobku (odstoupení od smlouvy) je spotřebitel povinen provést vrácení rovněž příslušenství výrobku a všech dokumentů dodaných s výrobkem.

Spotřebitel nemá nárok na vydání vadných dílů a součástí výrobku, které byly vyměněny v rámci opravy výrobku.

Veškerá další práva spotřebitele, která se ke koupi výrobku vážou, nejsou těmito záručními podmínkami dotčena.

**Pozn.:** Reklamacie výrobku poškozeného při přepravě se řídí reklamačním řádem přepravce.

## Výrobce:

Jindřich Valenta – ELKO Valenta  
Vysokomýtská 1800, 565 01 Choceň  
Česká republika  
IČO 13216660  
tel.: + 420 465 471 433, fax: +420 465 473 304,  
email: servis@my-concept.cz  
www: www.my-concept.com

## Podrobnosti o produktu

|                |                            |
|----------------|----------------------------|
| Model:         |                            |
| Výrobní číslo: |                            |
| Datum prodeje: | Razítko a podpis prodejce: |

# ZÁRUČNÉ PODMIENKY

## Záruka

Výrobca (príp. dovozca) zodpovedá za to, že výrobok vyhovuje požiadavkám právnych predpisov a vyhovuje požiadavkám stanovených príslušnými technickými normami. Ďalej zodpovedá za to, že výrobok má také vlastnosti, ktoré výrobca popísal v dokumentoch vzťahujúcich sa k tovaru alebo ktoré spotrebiteľ očakával s ohľadom na povahu tovaru a na základe reklamy výrobcom prevádzanej, ako odpovedá i za to, že sa výrobok hodí k účelu, ktorý pre jeho použitie výrobca uvádza alebo ku ktorému sa vec tohto druhu obvykle používa.

Záručná doba za akosť výrobku trvá 24 mesiacov od dátumu prevzatia výrobku spotrebiteľom.

Záruka sa nevzťahuje na opotrebenie výrobku spôsobené jeho obvyklým používaním. Právo z vadného plnenia spotrebiteľovi nenáleží, pokiaľ pred prevzatím výrobku vedel, že výrobok má vadu, alebo pokiaľ vadu sám spôsobil.

Záruka sa nevzťahuje na prípady, kedy (najmä):

- neboli dodržané podmienky pre inštaláciu, prevádzku a obsluhu výrobku, ktoré sú uvedené v návode na obsluhu výrobku,
- k vade došlo vplyvom mechanického, tepelného alebo chemického poškodenia, skratom, prepätím v sieti alebo nesprávnou inštaláciou,
- k vade došlo neodborným zásahom tretej osoby,
- k vade došlo pri živeľnej udalosti,
- k vade došlo nedostatočnou alebo nevhodnou údržbou v rozpore s návodom k obsluhu vrátane závad spôsobených vodnými a inými usadeninami,
- k zmene farby výhrevných plôch alebo poškriabaniu plôch došlo v súvislosti s ich obvyklým používaním,
- sa jedná o vzhľadové a funkčné zmeny spôsobené slnečným žiarením, tepelným žiarením alebo vodnými a inými usadeninami,
- uplynie životnosť niektorých súčastí výrobku, napr. akumulátorov, žiaroviek atď.

Záruka sa nevzťahuje na plnenia, ktoré boli bezplatne poskytnuté spolu s výrobkom (darčeky, propagačné predmety, apod.).

## Uplatnenie reklamácie

Reklamáciu vady výrobku je potrebné uplatniť bez zbytočného odkladu po jej zistení, najneskôr však pred uplynutím záručnej doby.

Reklamáciu výrobku uplatňuje spotrebiteľ u predajcu, u ktorého výrobok zakúpil, prípadne u ktoréhokoľvek z autorizovaných servisných stredísk, ktorých zoznam je súčasťou balenia výrobku, prípadne je uvedený na internete na adrese [www.my-concept.com](http://www.my-concept.com).

Pri reklamácií výrobku je nutné výrobok poriadne očistiť a bezpečne zabaliť tak, aby nedošlo k poškodeniu pri jeho prípadnej preprave do autorizovaného servisného strediska, ak nie je výrobok predávaný osobne.

Spotrebiteľ je povinný preukázať uzavretie kúpnej zmluvy predložením dokladu o kúpe výrobku.

Zároveň s reklamáciou spotrebiteľ uvedie popis týkajúcej vady a prevedie voľbu reklamačného nároku.

## Vybavenie reklamácie

Ak sa jedná o odstrániteľnú vadu, má spotrebiteľ právo na bezplatné, včasné a riadne odstránenie vady.

Ak to nie je vzhľadom k povahe vady neúmerné, môže spotrebiteľ požadovať dodanie nového výrobku bez väd (výmenu), alebo ak sa týka vada len súčasti výrobku, výmenu takej súčasti. Ak je však požiadavka na výmenu výrobku alebo jeho súčasti vzhľadom k povahe vady neúmerná, najmä ak je možné vadu odstrániť bez zbytočného odkladu, má spotrebiteľ právo na bezplatné odstránenie závady.

Ak sa jedná o neodstrániteľnú vadu, prípadne ak vznikne spotrebiteľovi nárok na výmenu výrobku alebo jeho súčasti, avšak táto výmena nie je možná, napr. z dôvodu vypredania daného výrobku, má spotrebiteľ právo výrobok vrátiť (odstúpenie od zmluvy).

Právo na dodanie nového výrobku (výmenu), alebo výmenu súčasti výrobku má spotrebiteľ i v prípade odstrániteľnej vady, ak nemôže vec poriadne používať pre opakovaný výskyt vady po oprave alebo pre väčší počet vád. V takom prípade má spotrebiteľ i právo na vrátenie výrobku (odstúpenie od zmluvy).

Ak nedôjde k vráteniu výrobku (odstúpeniu od zmluvy) alebo ak neuplatní spotrebiteľ právo na dodanie nového výrobku bez vád (výmenu), na výmenu jeho súčasti alebo na opravu výrobku, môže požadovať primeranú zľavu. Spotrebiteľ má právo na primeranú zľavu i v prípade, keď mu nemôže byť dodaný nový výrobok bez vád, vymenená súčasť výrobku alebo výrobok opravený, ako i v prípade, že nedôjde k zjednaniu nápravy v primeranej dobe alebo by zjednanie nápravy spotrebiteľovi spôsobilo značné problémy.

Predávajúci, autorizované servisné stredisko, či nimi poverený pracovník, rozhodne o reklamácií ihneď, v zložitých prípadoch do troch pracovných dní. Do tejto lehoty sa nezapočítava doba primeraná podľa druhu výrobku potrebná k odbornému posúdeniu vady. Reklamácia vrátane odstránenia vady musí byť vybavená bez zbytočného odkladu, najneskôr do 30 dní odo dňa uplatnenia reklamácie, pokiaľ sa predávajúci alebo autorizované servisné stredisko vybavujúce reklamáciu so spotrebiteľom nedohodne na dlhšej lehote.

Pri vrátení výrobku (odstúpení od zmluvy) je spotrebiteľ povinný vrátiť peniaze a tiež príslušenstvo výrobku a všetkých dokumentov dodaných s výrobkom.

Spotrebiteľ nemá nárok na vydanie vadných dielov a súčastí výrobku, ktoré boli vymenené v rámci opravy výrobku.

Všetky ďalšie práva spotrebiteľa, ktoré sa ku kúpe výrobku viažu, nie sú týmito záručnými podmienkami dotknuté.

**Pozn.:** Reklamácie výrobku poškodeného pri preprave se řídí reklamačním řádem přepravce.

## Výrobce:

Jindřich Valenta – ELKO Valenta  
Vysokomýtská 1800, 565 01 Choceň  
Česká republika  
IČO 13216660  
tel.: + 420 465 471 433, fax: +420 465 473 304  
email: servis@my-concept.cz  
www: www.my-concept.com

## Distribútor:

ELKO Valenta - Slovakia, s. r. o.  
Hurbanova 1563/23, 911 01 Trenčín  
Slovenská republika  
tel.: +421 326 583 465, fax: +421 326 583 466  
email: info@my-concept.sk  
www: www.my-concept.sk

## Podrobnosti o produkte

|                |                             |
|----------------|-----------------------------|
| Model:         |                             |
| Výrobné číslo: |                             |
| Dátum predaja: | Pečiatka a podpis predajca: |

# GWARANCJA

## Gwarancja

Producent (lub importer) zapewnia, że produkt jest zgodny z wymogami prawnymi i spełnia odpowiednie normy techniczne. Produkt posiada właściwości, zawarte w dokumentacji produktowej, oczekiwane ze względu na charakter towaru oraz wskazane w reklamie prowadzonej przez producenta. Producent zapewnia, że produkt nadaje się do celów konsumpcyjnych, do których ma zastosowanie lub do których stosuje się zwykle tego rodzaju produkt.

Okres gwarancji wynosi 24 miesiące od daty otrzymania produktu przez konsumenta.

Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń mechanicznych spowodowanych użytkowaniem.

Prawo gwarancji za wady rzeczy nie przysługuje, jeżeli klient wiedział przed zakupem, że produkt ma wadę lub usterkę lub sam ją spowodował.

Gwarancja nie ma zastosowania w przypadkach, w których:

- nie zostały dotrzymane warunki w zakresie instalacji, obsługi oraz konserwacji produktu, wymienione w instrukcji obsługi produktu,
- awaria była spowodowana mechanicznie, termicznie lub dotyczy chemicznych uszkodzeń, nastąpiła w wyniku zwarcia, zmian napięcia sieci lub nieprawidłowej instalacji,
- wada rzeczy wystąpiła w wyniku działań osób trzecich,
- wada rzeczy wystąpiła w wyniku kłęski żywiołowej,
- wada rzeczy wystąpiła w wyniku nieodpowiedniej lub niewłaściwej konserwacji, niezgodnej z instrukcją obsługi, w tym wady spowodowane przez wodę i inne osady,
- wystąpiły zmiany kolorystyki elementów grzewczych oraz zarysowania powierzchni wynikające z użytkowania,
- wystąpiły wizualne i funkcjonalne zmiany wywołane przez światło słoneczne, promieniowanie ciepła lub wodę i inne osady,
- wygasa żywotność niektórych części produktu, takich jak baterie, żarówki itp.

Gwarancja nie ma zastosowania do transakcji, w których produkty zostały przekazane nieodpłatnie (prezenty, artykuły promocyjne, itp.).

## Zgłoszenie reklamacji

Reklamacja na wadę produktu musi zostać zgłoszona natychmiast po wykryciu, bez zbędnej zwłoki, nie później jednak niż przed upływem okresu gwarancyjnego.

Praw wynikających z gwarancji można dochodzić u dystrybutora, u którego produkt został zakupiony lub w dowolnych autoryzowanych centrach serwisowych, których lista znajduje się na opakowaniu produktu, bądź jest umieszczona w Internecie pod adresem [www.my-concept.com](http://www.my-concept.com).

Produkt zgłaszany do reklamacji musi być odpowiednio oczyszczony i bezpiecznie zapakowany, aby uniknąć uszkodzenia w trakcie transportu do autoryzowanego centrum serwisowego, chyba że produkt jest przekazany osobiście.

Warunkiem ważności gwarancji jest udowodnienie zawarcia umowy sprzedaży poprzez przedstawienie dowodu zakupu.

Zgłoszenie reklamacyjne musi zawierać wskazanie domniemanej wady oraz roszczenie reklamacyjne.

## Rozpatrywanie reklamacji

W przypadku wystąpienia wady, którą można usunąć, konsument ma prawo do bezpłatnego, terminowego i właściwego usunięcia wady.

W przypadku wystąpienia istotnej wady dla funkcjonowania produktu, konsument może żądać dostarczenia nowego produktu bez wad (wymiana) lub jeśli dotyczy to tylko elementu produktu, wymianę takiego elementu. Jednakże, jeżeli możliwe jest usunięcie wady bez zbędnej zwłoki, żądanie wymiany produktu lub jego części z uwagi na charakter wady, nie ma zastosowania, a konsument ma prawo do bezpłatnej naprawy.

W przypadku braku możliwości usunięcia wady, konsument ma prawo do wymiany produktu lub jego

elementów, jak również do zwrotu produktu (odstąpienie od umowy).

Prawo do otrzymania nowego produktu (wymiana) lub jego elementów, ma konsument, który z powodu braku możliwości usunięcia wady lub w wyniku powtarzającego się występowania wady nie może prawidłowo korzystać z produktu. W takim przypadku konsument również ma prawo do zwrotu produktu (odstąpienia od umowy).

W przypadku wystąpienia wad, jeżeli nie ma zastosowania: zwrot produktu (odstąpienie od umowy) lub prawo otrzymania nowego produktu bez wad (wymiana), wymiana części lub naprawa produktu, klient może zażądać obniżenia ceny. Konsument ma prawo do odpowiedniej obniżki ceny, wówczas gdy nie może być dostarczony nowy produkt bez wad, dostarczona część produktu lub naprawiony produkt, a także w przypadku kiedy czynności mające na celu usunięcie wady nie zostały wykonane w rozsądnym terminie, w celu zadośćuczynienia za wynikłe trudności.

Sprzedawca, autoryzowane centrum serwisowe lub inny upoważniony pracownik niezwłocznie informuje o sposobie rozpatrzenia reklamacji, w skomplikowanych przypadkach w ciągu trzech dni roboczych. Okres ten nie obejmuje czasu wymaganego do oceny właściwych ekspertów. Usunięcie wad powinno odbyć się bez zbędnej zwłoki, nie później niż 30 dni od daty zgłoszenia roszczenia, chyba że sprzedawca lub autoryzowane centrum serwisowe obsługi reklamacji wspólnie z konsumentem ustalą dłuższy okres czasu.

## Dane produktu

|                  |                                |
|------------------|--------------------------------|
| Model:           |                                |
| Numer fabryczny: |                                |
| Data sprzedaży:  | Pieczętka i podpis sprzedawcy: |

Podczas zwrotu produktu (odstąpienia od umowy) konsument jest zobowiązany do zwrotu wszystkich akcesorii i dołączenie do produktu całej otrzymanej dokumentacji.

Konsument nie ma prawa do wydawania wadliwych części i elementów produktu, które zostały wymienione w ramach naprawy.

Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z przepisów rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.

Wady produktów powstałe w czasie transportu podlegają procedurą reklamacyjnym przewoźnika.

Niniejsza gwarancja ma zastosowanie w Unii Europejskiej

## Producent:

Jindřich Valenta – ELKO Valenta  
Vysokomýtská 1800, 565 01 Choceň  
Česká republika,  
IČO 13216660  
tel.: + 420 465 471 433, fax: +420 465 473 304,  
email: servis@my-concept.cz  
www: www.my-concept.com

## Importer:

Elko Valenta Polska Sp. Z o.o.  
ul Ostrowskiego 30, 53-238 Wrocław  
tel.:+48 71 339 04 44, fax: 71 339 04 14  
email: servis@my-concept.pl  
www: www.my-concept.pl

# GARANTIJAS TALONS

Pārdevēja pienākums ir iepazīstināt patērētāju ar izstrādājuma parametriem un darbību, kā arī pilnībā un salasāmi aizpildīt garantijas talonu izstrādājuma pārdošanas dienā.

## Ja nav pareizi aizpildīta vai nepareizi norādīta nepieciešamā informācija par izstrādājumu, garantijas talons ir nederīgs!

Ražotājs (vai piegādātājs) garantijas laika periodā ir atbildīgs par izstrādājuma tehniskajām īpašībām un tā darbību, ko paredz attiecīgās tehniskās normas un nosacījumi.

Garantijas laiks ilgst 24 mēnešus, sākot no pārdošanas datuma, ja ražotājs (vai piegādātājs) nav noteicis citādi.

Patērētājam garantijas ietvaros ir tiesības uz bezmaksas, savlaicīgu un pilnīgu izstrādājuma bojājumu novēršanu (skat. tālāk) vai, ja tas nav neadekvāti attiecībā pret bojājuma raksturu, tiesības uz izstrādājuma bojāto detaļu maiņu. Tiesības uz izstrādājuma maiņu vai pirkšanas līguma nosacījumu neievērošanu var izmantot tikai tad, ja ir izpildīti visi likumīgie nosacījumi, un tikai gadījumā, ja izstrādājums nav ticis pārmērīgi nolietots vai bojāts.

Garantija ir spēkā, ja ir izpildīti šādi nosacījumi:

- ievēroti izstrādājuma apkalpes instrukcijas norādījumi,
- uzrādīti visi pirkumu apliecinājošie dokumenti un spēkā esoša garantijas apliecība.

Ar pretenzijām par bojājumiem patērētājam jāgriežas tirdzniecības vietā, kur izstrādājums tika iegādāts. Bojājumu labošanu var pieteikt tajā pašā tirdzniecības vietā, kur tika iegādāts izstrādājums, vai arī kādā no autorizētajiem servisa centriem, kuru saraksts ir norādīts iepakojuma sastāvā, vai arī varat to atrast tīmekļa vietnē: [www.my-concept.com](http://www.my-concept.com).

## Bridinājums patērētājam

Patērētāja pienākums ir saglabāt garantijas talonu un pirkuma apliecinājošu dokumentu (kases čeku, pavadzīmi u.c.), kas apliecina produkta iegādi. Sūdzību

gadījumā izstrādājums rūpīgi jāiztīra un jāiesaiņo tā, lai, to transportējot uz autorizēto servisa centru, tas netiktu bojāts.

Ražotājam (vai piegādātājam) ir tiesības nesegt izdevumus, kas ir saistīti ar nepamatotu sūdzību, un pieprasīt no sūdzības iesniedzēja nepieciešamo atlīdzību par izdevumiem, kas ir radušies, noskaidrojot sūdzības pamatojumu.

Tiesības uz izstrādājuma bezmaksas labošanu, respektīvi, izstrādājuma atdošanu, nav iespējams izmantot šādos gadījumos:

- ja nav tikuši ievēroti instalācijas, ekspluatācijas vai apkalpes nosacījumi, kas ir norādīti izstrādājuma lietošanas instrukcijā;
- ja bojājums ir radies mehāniskas, termiskas vai ķīmiskas iedarbības, īssavienojuma vai elektrotīkla pārsprieguma rezultātā;
- ja bojājums ir radies trešās personas neprofesionālas rīcības rezultātā;
- ja bojājums ir radies dabas katastrofas rezultātā;
- ja bojājums ir radies nepietiekošas vai nepiemērotas aprūpes dēļ, kas ir pretrunā ar lietošanas instrukciju, tostarp bojājumi, ko ir izraisījušas ūdens vai citas nogulsnes;
- ja izstrādājuma vai tā daļas nolietojums ir radies parastas lietošanas rezultātā;
- ja apsildes laukumu krāsas maiņu vai virsmu skrāpējumu ir izraisījuši parasta lietošana;
- ja izskata vai funkcijas maiņu ir izraisījis saules starojums, siltums, ūdens vai citas nogulsnes;
- ja atsevišķām izstrādājuma daļām, piem., akumulātoram, spuldzēm utt., ir beidzies kalpošanas laiks.

To, kāda ir attiecīgā bojājuma izcelsme, ir tiesīgs novērtēt vienīgi ražotājs, piegādātājs, autorizētais servisa centrs vai tiesu eksperts nevis pārdevējs vai patērētājs.

Patērētājam nav tiesību uz bojātajām rezerves daļām, kas ir apmaiņas garantijas remonta gaitā.

Ja patērētājs neievēro pirkšanas līguma nosacījumus, tā pienākums ir atdot izstrādājumu visā pilnībā,



# WARRANTY TERMS

## Warranty

The manufacturer (or importer) is responsible for ensuring the product complies with the requirements of applicable legal regulations as well as those of the relevant technical standards. Moreover, they are responsible for ensuring the product has the properties the manufacturer described in documents related to the goods or those reasonably expected by the customer with regard to the nature of the goods or based on advertising produced by the manufacturer, and further they are responsible for ensuring the product is fit for the purpose proposed by the manufacturer or that a product of the same type is normally used for.

The quality warranty term is 24 months from product takeover by the customer.

The warranty does not apply to wear and tear caused by regular use. The customer shall not be entitled to any warranty claims if, prior to taking the product over, they knew the product contained a defect or if the defect is attributable to the customer.

The warranty specifically does not apply:

- if the product installation, operation and service conditions stipulated in the product operating manual have not been adhered to,
- to malfunctions caused due to mechanical, heat or chemical damage, short circuit, over voltage or incorrect installation,
- to malfunctions caused by an inexperienced third-party intervention,
- to malfunctions caused by natural disaster,
- to malfunctions caused by insufficient or inappropriate maintenance in violation of the operating manual, including malfunctions caused by water and other sediments,
- to changes in colour of the heating surface or to scratching of the surface caused as a result of using the products in an unusual manner,
- to appearance and functional changes caused by exposure to sunlight, thermal radiation of water and other sediments,
- if the service life of certain product parts expires, e.g. for accumulators, bulbs, etc.

The warranty does not apply to any products and services provided along with the product (gifts, promotional articles, etc.).

## Filing a complaint

A complaint against a product defect must be filed as soon as identified, yet no later than before the end of the warranty term.

The customer must file a product complaint with the dealer from which they have purchased the product, or with any authorised service centre, a list of which is included in the product package, or available at **[www.my-concept.com](http://www.my-concept.com)**.

While filing a product complaint, the product must be duly cleaned and securely packed so as to prevent any damage during its transport to an authorised service centre, where relevant, unless the product is delivered in person.

The customer must submit proof of having concluded a purchase contract for the product by producing the receipt.

While filing their complaint, the customer must indicate the noted defect and identify the preferred complaint application method.

## Complaints processing

As long as the noted defect may be removed, the user has the right to have the defect duly removed free of charge on a timely basis.

Where such a procedure is not reasonable with regard to the nature of the defect, the user may require to be supplied a new defect-free product (replacement), or, where the defect applies to a part of the product only, replacement of the part concerned. However, if replacement of the product or any part thereof is not proportionate with regard to the nature of the defect, especially if the defect can be removed without undue delay, the customer has the right to have the defect removed free of charge.



If the noted defect is not removable, or if the customer becomes entitled to replacement of the product or a part thereof, yet the replacement is not possible, for example due to the product having been sold out, the customer has the right to return the product (withdrawal from the contract).

The customer shall have the right to a new product (replacement) or to replacement of a part of the product even if the defect can be removed, provided they cannot properly use the product due to repeated occurrence of the defect or due to a high number of such defects. In such a case, the customer also has the right to return the product (by withdrawing from the contract).

If the product is not returned (the customer does not withdraw from the contract), or if the customer does not apply the right to a new defect-free product (replacement), to replacement of a part thereof or to repair of the product, they may request a reasonable discount. The customer also has a right to a reasonable discount if a new defect-free product cannot be supplied to them, or if a product part cannot be replaced or the product repaired unless the situation is remedied within a reasonable time limit, or if remedying the situation would create major discomfort on the part of the customer.

The seller, authorised service centre or a staff member authorised by them must decide about each complaint immediately or within three business days in complicated cases. This term does not include a reasonable period of time, depending on the type of product concerned,

required for the defect to be assessed by an expert. A complaint, including defect removal, must be dealt with without any undue delay, yet no later than within 30 calendar days of the complaint filing date, unless the seller and the customer agree on a later deadline.

On returning the product (withdrawing from the contract) the customer must return any accessories and documents supplied along with the product.

The customer does not have the right to keep the defective parts and components of the product replaced as part of a repair of the product.

This shall be without prejudice to any other rights the customer may have in relation to the purchase of the product.

**Remark:** Complaints against products damaged in transport are governed by the carrier's complaints procedure.

Manufacturer

Jindřich Valenta - ELKO Valenta  
Vysokomýtská 1800, 565 01 Choceň  
Czech Republic  
tel.: +420 465 471 433  
fax +420 465 473 304  
Company ID No. 13216660  
email: servis@my-concept.cz  
www: www.my-concept.com

Product data

|                    |                               |
|--------------------|-------------------------------|
| Model:             |                               |
| Production number: |                               |
| Date of purchase:  | Seal and signature of vendor: |



**CZ**

**Seznam servisních míst**

**SK**

**Zoznam servisných stredísk**

**PL**

**Wykaz punktów serwisowych**



## Česká republika

| Název                  | Ulice             | PSČ    | Město  | Telefon/fax                | E-mail               |
|------------------------|-------------------|--------|--------|----------------------------|----------------------|
| ELKO VALENTA<br>SERVIS | Vysokomýtská 1800 | 565 01 | Choceň | 465 471 433<br>465 473 304 | servis@my-concept.cz |

## Slovenská republika

| Názov                        | Ulica             | PSČ    | Mesto               | Telefón/fax                | E-mail                       |
|------------------------------|-------------------|--------|---------------------|----------------------------|------------------------------|
| ABC-SERVIS<br>Jozef Abel     | Štefánikova 50    | 949 03 | Nitra               | 037/6526063<br>037/7413098 | servis@abc-servis.sk         |
| D-J SERVIS                   | Šebastovska 17    | 080 06 | Prešov              | 051/7767666<br>051/7767666 | grejtak.djservis@stonline.sk |
| ELEKTRA<br>D. Valach         | Kožušnícka 34     | 911 05 | Trenčín             | 032/6523806                | dusko4@centrum.sk            |
| HOSPOL<br>elektro spol.s r.o | Rustaveliho 7     | 831 06 | Bratislava          | 02/44889832<br>02/44873078 | hospol@hospol.sk             |
| M-SERVIS<br>Mareš Jaroslav   | Komenského 38     | 010 01 | Žilina              | 041/5640627<br>041/5640627 | mservis@zoznam.sk            |
| T.V.A. servis s.r.o.         | Južná trieda 48/D | 040 01 | Košice              | 055/6338501<br>055/6233537 | tvaservis@nexta.sk           |
| VILLA<br>MARKET s.r.o.       | Odborárov 49      | 052 01 | Spišská<br>Nová Ves | 053/4421857<br>053/4426030 | villamarket.eta@stonline.sk  |
| X-TECH, s.r.o.               | Gorkého 2         | 036 01 | Martin              | 043/4288211<br>043/4308993 | servis@x-tech.sk             |
| ZMJ elektro servis           | Hatalova 341      | 029 01 | Námestovo           | 0905/247408<br>043/5522056 | zmj@orava.sk                 |
| ELSPO                        | Spojová 19        | 974 01 | Banská<br>Bystrica  | 048/4135535<br>048/4135521 | elspo@slovanet.sk            |

## Polska

| Nazwa                             | Ulica           | Kod    | Miasto  | Telefon             | E-mail               |
|-----------------------------------|-----------------|--------|---------|---------------------|----------------------|
| Elko Valenta<br>Polska sp. z o.o. | Ostrowskiego 30 | 53-238 | WROCLAW | 071/339-04-44 w. 27 | serwis@my-concept.pl |

## Magyarország

| Név          | Utca                 | ZIP  | Város  | Telefon    | E-mail                  |
|--------------|----------------------|------|--------|------------|-------------------------|
| METAKER KFT. | Alkotmany utca 6-10. | 2851 | Kornye | 34/473-550 | titkarsag@metakerkft.hu |

**CZ**

**Jindřich Valenta – ELKO Valenta Czech Republic**

Vysokomýtská 1800, 565 01 Choceň

Tel. +420 465 322 895, Fax: +420 465 473 304

[www.my-concept.cz](http://www.my-concept.cz)

**SK**

**ELKO Valenta – Slovakia, s.r.o.**

Hurbanova 1563/23, 911 01 Trenčín

Tel.: +421 326 583 465, Fax: +421 326 583 466

[www.my-concept.sk](http://www.my-concept.sk)

**PL**

**Elko Valenta Polska Sp. Z. o. o.**

Ostrowskiego 30, 53-238 Wrocław

Tel.: +48 71 339 04 44, Fax: 71 339 04 14

[www.my-concept.pl](http://www.my-concept.pl)

**LV**

**Verners VT Ltd.**

Piedrujas iela 5a, Riga, Latvia

Tel. + 371 67021021, fakss + 371 67021000

e-pasts: [info@verners.lv](mailto:info@verners.lv), [www.verners.lv](http://www.verners.lv)