

Vakuová svářečka fólií

Vákuová zváračka fólií

Zgrzewarka próżniowa do folii

Vakuuma iepakotājs folijā

Vacuum foil sealer

Vakuumier- und Folienschweißgerät



VA0010

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	90 W

BALENÍ OBSAHUJE:

VA0010 – vakuová svářečka fólií
5 ks sáčků o rozměrech 22 x 30 cm
5 ks sáčků o rozměrech 28 x 40 cm

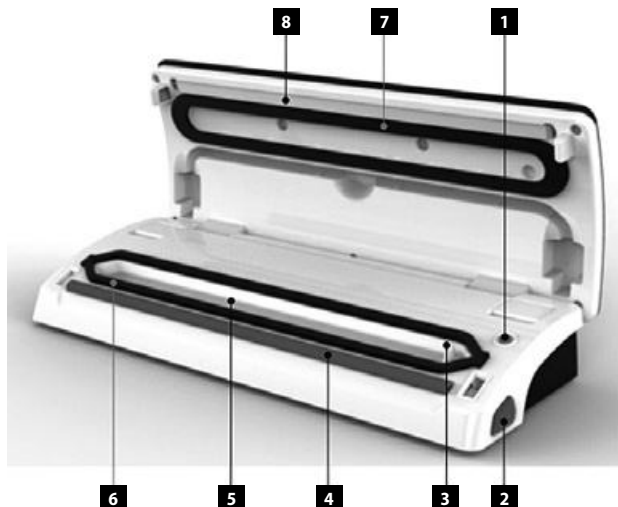
DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ:

- 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 přírodní kabel z důvodu poškození. Nezapínejte poškozený spotřebič.
- Neopravujte spotřebič sami. Obratťe se na autorizovaný servis.

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

POPIS VÝROBKU

1. bezpečnostní spínač
2. tlačítka pro otevření víka
3. odsávací otvor
4. zatahovací proužek
5. odsávací komora
6. spodní těsnění
7. horní těsnění
8. zatahovací prvek



NÁVOD K OBSLUZE

Postup výroby sáčku z rolí Concept Fresh – VB2203, VB2806

1. Zapojte přístroj do elektrické sítě.
2. Z role odvíjíte a nůžkami odstříhnete délku fólie, kterou budete potřebovat pro uložení potravin a přidejte cca 10 cm délky na zatavení a smrštění sáčku (Obr. 1). Pokud si přejete sáčky použít opakovaně, přidejte na každé další použití asi 1,5 cm, aby po odstřížení sváru bylo možno vytvořit svár nový. Oba okraje stříhejte kolmo k podélné hraně role.
3. Odklopte víko přístroje a jeden z oříznutých okrajů vložte do přístroje, tak aby se hrana fólie dotýkala těsnění odsávací komory (6). Sáček nesmí zasahovat do odsávací komory (5) (Obr. 2).
4. Zavřete víko a pevně na obou koncích přitlačte (Obr. 3). Zacvaknutím se přístroj zapne. Jakmile je svár zataven, přístroj se automaticky vypne. Víko otevřete stiskem šedých tlačítek na stranách spotřebiče (Obr. 4).



Obr. 1



Obr. 2



Obr. 3



Obr. 4

Vakuové zatavení připraveného sáčku z rolí Concept Fresh – VB2203, VB2806

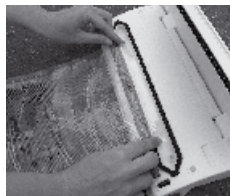
1. Sáček naplňte tak, aby asi 7,5 cm od otevřeného okraje nebyla žádná náplň. Tato část sáčku nesmí být zvenku ani zevnitř potřísněna ukládanou potravinou.
2. Otevřený okraj sáčku vložte do odsávací komory (5) mezi těsnění (6). Okraj sáčku nesmí být zvlhčen nebo pomačkán (Obr. 5).
3. Uzavřete víko a jeho stiskem zapnete přístroj (Obr. 6). Jakmile je veškerý vzduch odsán, vakuovací proces se automaticky ukončí a sáček se zataví svářem.
4. Před dalším použitím nechte přístroj nejméně 1 minutu vychladnout.

Důležité upozornění:

Používejte výhradně originální sáčky vyrobené z rolí **Concept Fresh VB2203 a VB2806**.

Potraviny před samotným vakuováním zbavte přebytečné vlhkosti!

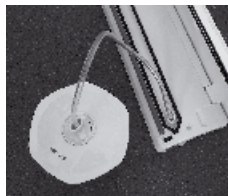
Nikdy nevakuujte sáčky naplněné jakoukoliv tekutinou!



Obr. 5



Obr. 6



Obr. 7



Obr. 8

Vakuové balení potravin v dózách Concept fresh VD8100, VD8200 a zátka na víno VD8300

1. Dózu naplňte max 2,5 cm pod okraj.
2. Pokud jsou na hraně dózy zbytky potravin nebo vlhkost, otřete je.
3. Hadičku, která je příslušenstvím každého balení sad dóz/zátek na víno zasuněte jedním koncem do odsávacího otvoru (3) ve vakuovací komoře a druhým koncem do otvoru ve víku dózy/zátky (Obr. 7).
4. Tlačítko na víku **dóz VD8100** nastavte do pozice „SEAL“. Zapněte přístroj stiskem bezpečnostního spínače (1) a držte ho cca 1 minutu dokud není proces ukončen (Obr. 8). Po ukončení odsávání se přístroj automaticky vypne. Vyjměte hadičku z víka přístroje a dózu uskladněte požadovaným způsobem.

Důležité upozornění:

Zatavovací prvek se po celou dobu odsávacího procesu zahřívá. **Nedotýkejte se ho!**

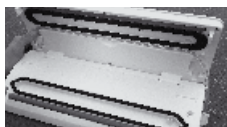
5. Pokud chcete dózu otevřít:
sada dóz VD8100 – pootočte tlačítko na víku do pozice „OPEN“
sada dóz VD8200 – stiskněte modré tlačítko a držte dokud víko nelze opět otevřít
sada zátek na víno VD8300 – zátku vytáhněte z hrdla lahve

Tip:

Abyste předešli ztrátě hadičky, doporučujeme skladovat ji v otvoru na vnitřní straně víka přístroje (Obr. 9).

Přístroj je vybaven v spodní části otvorem pro skladování přívodního kabelu.

Nenavíjejte přívodní kabel okolo spotřebiče!



Obr. 9

TIPY PRO NEJLEPŠÍ VÝKON PŘÍSTROJE

1. Sáčky ani dózy nepřepĺňujte. Vždy ponechte dostatek místa dle výše uvedených instrukcí.
2. Nikdy nevkłádejte do přístroje sáčky, které jsou v místě požadovaného sváru znečištěné nebo vlhké. Konce sáčků před svařením vždy pečlivě otřete a vysušte.
3. Nenechávejte v sáčku příliš mnoho vzduchu. Před svařením ze sáčku vždy odstraňte co nejvíce přebytečného vzduchu.
4. Nevakuujte předměty s ostrými hranami, které by mohly protrhnout sáček. Na tyto předměty použijte vždy příslušné dózy.
5. Mezi jednotlivými baleními nechte přístroj 1 minutu vychladnout.
6. Pokud není přístroj schopen proces vakuování dokončit, po 45 sek se automaticky vypne. Zkontrolujte svár sáčku a zda je dobře vložen do odsávací komory.
7. 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.
8. Kapaliny vakuujte jedině v dózách, které jsou distribuovány jako dokoupitelné příslušenství. Tekutiny nechte vždy vychladnout!
9. Potraviny rychle podléhající zkáze skladujte po zabalení vždy v lednici či mrazničce. Vakuování pouze prodlužuje jejich čerstvost, ale neuchrání je před zkázou.
10. Systém vakuování lze použít nejen ke skladování potravin, ale také jako ochranu cenností (např. dokumenty, elektronika, léky atd.)
11. Před každým použitím se přesvědčte, že odsávací komora a otvor jsou čisté a zbavené veškerých nečistot.
12. Pokud dojde k poškození přístroje nasátím zbytků jídel z přeplněné odsávací komory, není toto poškození záruční vadou!

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Před čištěním vždy vytáhněte přívodní kabel přístroje ze zásuvky.
2. Nevkládejte přístroj ani jeho části do vody nebo do myčky.
3. Nepoužívejte abrazivní prostředky, rozpouštědla, ani vroucí vodu při čištění kterékoli části přístroje.
4. Přístroj otírejte vlhkým hadříkem a jemným čistícím prostředkem.
5. Z vnitřku přístroje vytřete zbytky jídel a kapalin papírovou utěrkou.
6. Před dalším použitím nechte přístroj a jeho příslušenství důkladně oschnout.

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

ŘEŠENÍ POTÍŽÍ

1. Přístroj nefunguje

- Zkontrolujte je-li správně zapojen přívodní kabel a zda není poškozen.
- Zkontrolujte zda je sáček řádně umístěn a není mimo odsávací komoru.
- Ujistěte se, že je víko uzavřeno správně.

2. V sáčku je stále vzduch

- Ujistěte se, že otevřený konec sáčku je řádně zasunut do odsávací komory. Je-li okraj sáčku za těsněním odsávací drážky, nebude vzduch odčerpán, i když svár bude těsný.
- Zkontrolujte těsnost sáčku ponořením do vodou naplněné nádoby. Unikající bubliny odhalí jakoukoliv netěsnost sáčku. V takovém případě použijte sáček jiný nebo netěsný svár odřízněte a sáček znovu zatavte.
- Na bočních stranách sáčků nikdy nevytvářejte další sváry. Sáčky jsou opatřeny speciálními bočními sváry, které jsou po celé délce vnější hrany utěsněny. Pokus o vytvoření bočního svaru může způsobit netěsnost sáčku a může umožnit průnik vzduchu.

3. Vzduch byl ze sáčku odstraněn, ale opět vnikl dovnitř

- Zkontrolujte utěsnění sáčku (viz předchozí odstavec).
- Je-li odhalena netěsnost svár odstříhnete a zatavte znovu.
- Vlhkost obsažená v potravinách či potraviny samotné (šťávy, tuky, drobký, apod.) zabraňují správnému utěsnění sáčku. Sáček znovu otevřete, vysušte a očistěte místo sváru a znovu zatavte.
- Při balení předmětů s ostrými hranami může dojít k jeho propíchnutí. Potraviny a předměty s ostrými hranami obalte měkkým materiálem (např. papírovou utěrkou) a nový sáček zatavte.

4. Sáček se v místě spoje protavuje

Zatavovací prvek může být přehřátý po opakovaném použití. Po každém použití nechte přístroj zhruba 1 minutu vychladnout.

DOKOUPITELNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Ke spotřebiči je možno dokoupit následující příslušenství:

kód:

VB-2203	sada fólií pro vakuové balení 2 ks	8594049740314
VB-2806	sada fólií pro vakuové balení 2 ks	8594049740321
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 protřzením 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:

Plísňe – 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 odstříhnete 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. Takoveto 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: Blanšírování provedte 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 blanšírování.

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 částic 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, kapalné 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 nepotravinářské materiály a předměty před oxidací, korozí 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

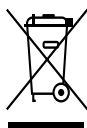
	doba uchování	doba uchování ve vakuu
Potraviny chlazené 5-2°C		
Červené maso	3-4 dny	8-9 dnů
Bílé maso	2-3 dny	6-9 dnů
Ryby celé	1-3 dny	4-5 dní
Zvěřina	1-3 dny	5-7 dní
Uzeniny	7-15 dnů	25-40 dnů
Krájené uzeniny	4-6 dnů	20-25 dnů
Měkké sýry	5-7 dnů	14-20 dnů
Tvrdé sýry	15-20 dnů	25-60 dnů
Zelinářské produkty	1-3 dny	7-10 dnů
Ovoce	5-7 dnů	14-20 dnů
Potraviny vařené, upravované		
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
Potraviny zmražené -18-2°C		
Maso	4-6 měsíců	15-20 měsíců
Ryby	3-4 měsíce	10-12 měsíců
Zelenina	8-10 měsíců	18-24 měsíců
Potraviny s pokojovou teplotou 25-2°C		
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 polyetylénu (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. Zaisťte, aby aj ostatné osoby, ktoré budú s kanvicou manipulovať, boli oboznámené s týmto návodom.

Technické parametre	
Napätie	230 V – 50 Hz
Príkon	90 W

BALENÍ OBSAHUJE:

VA0010 – vákuová zváračka fólií

5 ks vreciek s rozmermi 22 × 30 cm

5 ks vreciek s rozmermi 28 × 40 cm

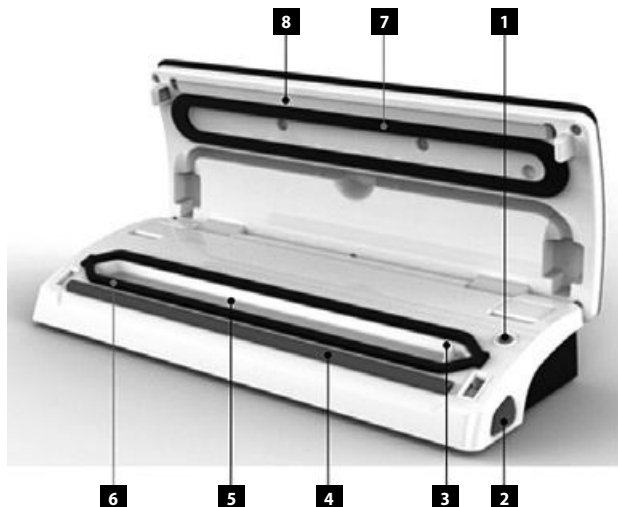
DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA:

- 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 odpájaní 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 prívodný kábel, zástrčku alebo spotrebič do vody ani do inej kvapaliny.**
- Pravidelne kontrolujte spotrebič aj prívodný kábel kvôli poškodeniu. Nezapínajte poškodený spotrebič.
- Neopravujte spotrebič sami. Obráťte sa na autorizovaný servis.

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

POPIS PRÍSTROJA

1. bezpečnostný spínač
2. tlačidlá na otvorenie veka
3. odsávací otvor
4. zatavovací prúžok
5. odsávací komora
6. spodné tesnenie
7. horné tesnenie
8. zatavovací prvok



NÁVOD NA OBSLUHU

Postup výroby vrečka z kotúčov Concept Fresh – VB2203, VB2806

1. Zapojte prístroj do elektrickej siete.
2. Z kotúča odviňte a nožnicami odstrihnite dĺžku fólie, ktorú budete potrebovať na uloženie potraviny a pridajte cca 10 cm dĺžky na zatavenie a zmrštenie vrečka (Obr. 1). Ak si prajete vrečka použiť opakovane, pridajte na každé ďalšie použitie asi 1,5 cm, aby po odstrihnutí zvaru bolo možné vytvoriť zvar nový. Oba okraje strihajte kolmo k pozdĺžnej hrane kotúča.
3. Odklopte veko prístroja a jeden z orezaných okrajov vložte do prístroja, tak aby sa hrana fólie dotýkala tesnenia odsávacej komory (6). Vrečko nesmie zasahovať do odsávacej komory (5) (Obr. 2).
4. Zavrite veko a pevne na oboch koncoch pritlačte (Obr. 3). Zavaknutím sa prístroj zapne. Hneď ako je zvar zatavený, prístroj sa automaticky vypne. Veko otvoríte stlačením sivých tlačidiel na stranách spotrebiča (Obr. 4).



Obr. 1



Obr. 2



Obr. 3



Obr. 4

Vákuové zatavenie pripraveného vrečka z kotúčov Concept Fresh – VB2203, VB2806

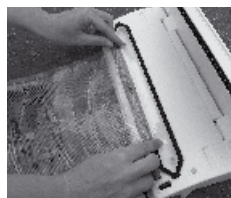
1. Vrečko naplňte tak, aby asi 7,5 cm od otvoreného okraja nebola žiadna náplň. Táto časť vrečka nesmie byť zvonka ani znútra poškriekaná ukladanou potravinou.
2. Otvorený okraj vrečka vložte do odsávacej komory (6) medzi tesnenie (5). Okraj vrečka nesmie byť zvlnený alebo postláčaný (Obr. 5).
3. Uzavríte veko a jeho stlačením zapnete prístroj (Obr. 6). Hneď ako je všetok vzduch odsatý, vákuovací proces sa automaticky ukončí a vrečko sa zataví zvarom.
4. Pred ďalším použitím nechajte prístroj najmenej 1 minútu vychladnúť.

Dôležité upozornenie:

Používajte výhradne originálne vrečka vyrobené z kotúčov **Concept Fresh VB2203 a VB2806**.

Potraviny pred samotným vákuovaním zbavte prebytočnej vlhkosti!

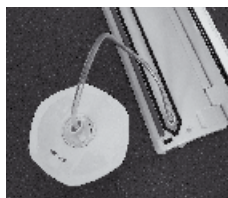
Nikdy nevakuujte vrečka naplnené akoukoľvek tekutinou!



Obr. 5



Obr. 6



Obr. 7



Obr. 8

Vákuové balenie potravín v dózach Concept fresh VD8100, VD8200 a zátka na víno VD8300

1. Dózu naplňte max. 2,5 cm pod okraj.
2. Ak sú na hrane dózy zvyšky potravín alebo vlhkosť, utrite ich.
3. Hadičku, ktorá je príslušenstvom každého balenia súpravy dóz/zátok na víno zasunúte jedným koncom do odsávacieho otvoru (3) vo vákuovacej komore a druhým koncom do otvoru vo veku dózy/zátky (Obr. 7).
4. Tlačidlo na veku dóz VD8100 nastavte do pozície „SEAL“. Zapnete prístroj stlačením bezpečnostného spínača (1) a držte ho cca 1 minútu, kým nie je proces ukončený (Obr. 8). Po ukončení odsávania sa prístroj automaticky vypne. Vyberte hadičku z veka prístroja a dózu uskladnite požadovaným spôsobom.

Dôležité upozornenie:

Zatavovací prvok sa po celý čas odsávacieho procesu zahrieva. **Nedotýkajte sa ho!**

5. Ak chcete dózu otvoriť:

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

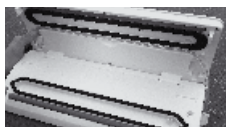
súprava zátok na víno VD8300 – zátku vytiahnite z hrdla fľaše

Tip:

Aby ste predišli strate hadičky, odporúčame skladovať ju v otvore na vnútornej strane veka prístroja (Obr. 9).

Prístroj je vybavený v spodnej časti otvorom na skladovanie prírodného kábla.

Nenavíjajte prírodný kábel okolo spotrebiča!



Obr. 9

TIPY NA NAJLEPŠÍ VÝKON PŘÍSTROJA

1. Vrecká ani dózy nepreplňujte. Vždy ponechajte dostatok miesta podľa vyššie uvedených inštrukcií.
2. Nikdy nevkladajte do prístroja vrecká, ktoré sú v mieste požadovaného zvaru znečistené alebo vlhké. Konce vreciek pred zvarením vždy starostlivo utrite a vysušte.
3. Nenechávajte vo vrecku príliš veľa vzduchu. Pred zvarením z vrecka vždy odstráňte čo najviac prebytočného vzduchu.
4. Nevákuujte predmety s ostrými hranami, ktoré by mohli pretrhnúť vrecko. Na tieto predmety používajte vždy príslušné dózy.
5. Medzi jednotlivými baleniami nechajte prístroj 1 minútu vychladnúť.
6. Ak nie je prístroj schopný proces vákuovania dokončiť, po 45 s sa automaticky vypne. Skontrolujte zvar vrecka a či je dobre vložený do odsávacej komory.
7. 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.
8. Tekutiny vákuujte jedine v dózach, ktoré sú distribuované ako príslušenstvo, ktoré je možné dokúpiť. Tekutiny nechajte vždy vychladnúť!
9. Potraviny rýchlo podliehajúce skaze skladujte po zabalení vždy v chladničke či mrazničke. Vákuovanie iba predlžuje ich čerstvosť, ale neochráni ich pred skazou.
10. Systém vákuovania je možné použiť nielen na skladovanie potravín, ale tiež ako ochranu cenností (napr. dokumenty, elektronika, lieky atď.).
11. Pred každým použitím sa presvedčte, že odsávacia komora a otvor sú čisté a zbavené všetkých nečistôt.
12. 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 vytiahnite privodný kábel prístroja zo zásuvky.
2. Nevkladajte prístroj ani jeho časti do vody alebo do umývačky.
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.

Čistenie vreciek a dóz na opakované použitie

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

Dôležité upozornenie:

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

Veľké dózy 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.

RIEŠENIE ŤAŽKOSTÍ

1. Prístroj nefunguje

- Skontrolujte, či je správne zapojený prírodný kábel a či nie je poškodený.
- Skontrolujte, či je vrečko riadne umiestnené a nie je mimo odsávacej komory.
- Uistite sa, že je veko uzatvorené správne.

2. Vo vrečku je stále vzduch

- Uistite sa, že otvorený koniec vrečka je riadne zasunutý do odsávacej komory. Ak je okraj vrečka za tesnením odsávacej drážky, vzduch sa neodčerpá, aj keď zvar bude tesný.
- Skontrolujte tesnosť vrečka ponorením do vodou naplnenej nádoby. Unikajúce bubliny odhalia akúkoľvek netesnosť vrečka. V takom prípade použite vrečko iné alebo netesný zvar odrežte a vrečko znovu zatavte.
- Na bočných stranách vrieciek nikdy nevytvárajte ďalšie zvary. Vrečká sú opatrené špeciálnymi bočnými zvarmi, ktoré sú po celej dĺžke vonkajšej hrany utesnené. Pokus o vytvorenie bočného zvaru môže spôsobiť netesnosť vrečka a môže umožniť prienik vzduchu.

3. Vzduch bol z vrečka odstránený, ale opäť vnikol dovnútra

- Skontrolujte utesnenie vrečka (pozrite predchádzajúci odsek).
- Ak je odhalená netesnosť, zvar odstrihnite a zatavte znovu.
- Vlhkosť obsiahnutá v potravinách či potraviny samotné (šťavy, tuky, omrvinky a pod.) zabrahujú správne utesneniu vrečka. Vrečko znovu otvorte, vysušte a očistite miesto zvaru a znovu zatavte.
- Pri balení predmetov s ostrými hranami môže dôjsť k jeho prepichnutiu. Potraviny a predmety s ostrými hranami obalte mäkkým materiálom (napr. papierovou utierkou) a nové vrečko zatavte.

4. Vrečko sa v mieste spoja pretavuje

Zatavovací prvok môže byť prehriaty po opakovanom použití. Po každom použití nechajte prístroj zhruba 1 minútu vychladnúť.

PRÍSLUŠENSTVO, KTORÉ JE MOŽNÉ DOKÚPIŤ

K spotrebiču je možné dokúpiť nasledujúce príslušenstvo:

kód:

VB-2203 súprava fólií na vákuové balenie 2 ks	8594049740314
VB-2806 súprava fólií na vákuové balenie 2 ks	8594049740321
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 INFORMÁCIE NA SPRÁVNE POUŽÍVANIE PRÍSTROJA

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 škvrn 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 čiastočiek potravín nasat' 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 vrecka zmrazte. Môžete tiež do vnútornej hornej časti vrecka (mimo zatavovanej časti vrecka) 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 nasat'. 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 celej dĺžke.
8. Na zabránenie vzniku ohybov alebo zvlnení fólie, ju jemne rozťahujte pozdĺž vákuovacej komory pred uzatvorením veka prístroja.
9. Okraj vrecka sa nesmie pri uzatváraní veka „vyšmyknúť“ z vákuovacej 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 znehodnocovať 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 udržiavajte 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 VÁKOVANIE 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 vrečka.

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 vrečka 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 vrečka pre každý prípad, keď vrecko otvoríte a znovu zatavíte. Okrem toho si ponechajte 7,5 cm vrečka ako normálny priestor, ktorý ponecháte medzi obsahom vrečka 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 blanšírovať, t. j. sparit' (krátkym ponorením do horúcej vody).

Tento proces zastaví činnosť enzýmov, ktoré by mohli spôsobiť stratu chuti, farby a textúry.

Poznámka: Blanšírovanie 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 blanšírovania.

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 vreciek 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 častočiek 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. Zabalit si môžete aj ľad, ktorý sa po roztopení premení na pitnú vodu.

PŘÍRUČKA NA SKLADOVÁNÍ POTRAVIN

	čas uchovania	čas uchovania vo vákuu
Potraviny chladené 5 – 2 °C		
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
Potraviny varené, upravované		
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
Potraviny zmrazené -18 – 2 °C		
Mäso	4 – 6 mesiacov	15 – 20 mesiacov
Ryby	3 – 4 mesiace	10 – 12 mesiacov
Zelenina	8 – 10 mesiacov	18 – 24 mesiacov
Potraviny s izbovou teplotou 25 – 2 °C		
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	90 W

OPAKOWANIE ZAWIERA:

VA0010 – zgrzewarka próżniowa do folii

5 szt. torebek o wymiarach 22 x 30 cm

5 szt. torebek o wymiarach 28 x 40 cm

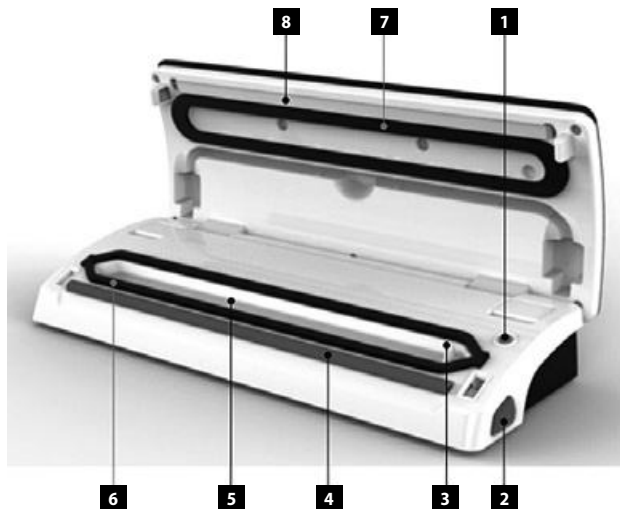
UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA:

- 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.

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

OPIS URZĄDZENIA

1. bezpieczny włącznik
2. przyciski do otwarcia wieka
3. otwór odsysania
4. pasek zgrzewający
5. komora odsysania
6. uszczelka dolna
7. uszczelka górna
8. element zgrzewający



INSTRUKCJA OBSŁUGI

Sposób produkcji torebek z rolki Concept Fresh - VB2203, VB2806

1. Podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej.
2. Odwinąć z rolki i uciąć nożyczkami długość folii, jakiej będziemy potrzebować do ułożenia żywności i dodać ok. 10 cm długości na zgrzanie i skurczenie torebki (Rys. 1). Jeżeli chcemy użyć torebki wielokrotnie, na każde następne użycie dodać ok. 1,5 cm, aby po ucięciu zgrzanego szwu było możliwe wytworzenie nowego szwu. Obie krawędzie ucinąć prostopadłe do krawędzi wzdłużnej rolki.
3. Odchylić wieko urządzenia i jedną z uciętych krawędzi włożyć do urządzenia tak, aby krawędź folii dotykała uszczelki komory odsysania (6). Torebka nie może sięgać do komory odsysania (5) (Rys. 2).
4. Zamknąć wieko i mocno docisnąć na obu końcach (Rys. 3). Po zatrzasknięciu urządzenie włączy się. Po zgrzaniu szwu urządzenie automatycznie wyłączy się. Wieko otworzyć naciskając szare przyciski na bokach urządzenia (Rys. 4).



Rys. 1



Rys. 2



Rys. 3



Rys. 4

Zgrzewanie próżniowe przygotowanej torebki z rolki Concept Fresh – VB2203, VB2806

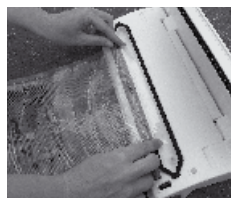
1. Torebkę napełnić tak, aby zostało nienapełnionych ok. 7,5 cm od otwartej krawędzi. Ta część torebki nie może być na zewnątrz ani wewnątrz zanieczyszczona pakowaną zawartością.
2. Otwartą krawędź torebki włożyć do komory odsysania (6) między uszczelki (5). Krawędź torebki nie może być pofałdowana lub pognieciona (Rys. 5).
3. Zamknąć wieko i naciskając na nie włączyć urządzenie (Rys. 5). Jak tylko wszelkie powietrze jest odessane, proces odsysania automatycznie ukończy się i torebka zostanie zgrzana.
4. Przed następnym użyciem należy pozostawić urządzenie minimalnie 1 minutę do ostygnięcia.

Ważna uwaga:

Używać wyłącznie oryginalnych torebek wyprodukowanych z rolki **Concept Fresh VB2203 i VB2806**.

Żywność przed samym odsysaniem pozbawić nadmiaru wilgoci!

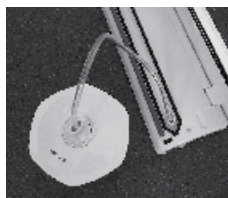
Nigdy nie odsysać torebek napełnionych jakąkolwiek cieczą!



Rys. 5



Rys. 6



Rys. 7



Rys. 8

Pakowanie próżniowe żywności w pojemnikach Concept fresh VD8100, VD8200 i korek na wino VD8300

1. Pojemnik napełnić maks. 2,5 cm pod krawędź.
2. Jeżeli na krawędzi pojemnika są resztki żywności lub wilgoć, wytrzeć je.
3. Wężyk załączony do każdego opakowania kompletu pojemników/korków zasunąć jednym końcem do otworu do odsysania (3) w komorze odsysania a drugim końcem do otworu w wieku pojemnika/korka (Rys. 6).
4. Pokrętko na wieku pojemników VD8100 nastawić w pozycji „SEAL”. Włączyć urządzenie naciskając bezpieczny włącznik (1) i trzymać ok. 1 minuty, dopóki proces nie będzie ukończony (Rys. 7). Po ukończeniu odsysania urządzenie automatycznie wyłączy się. Wyjąć wężyk z wieka urządzenia i ułożyć pojemnik w odpowiedni sposób.

Ważna uwaga:

Element zgrzewający przez cały czas procesu odsysania nagrzewa się. **Nie dotykać go!**

5. Jeżeli chcemy otworzyć pojemnik:

komplet pojemników VD8100 – obrócić pokrętko na wieku do pozycji „OPEN”

komplet pojemników VD8200 – nacisnąć niebieski przycisk i trzymać, dopóki wieka nie można ponownie otworzyć

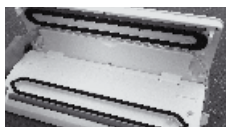
komplet korków do wina VD8300 – wyjąć korek z szyjki butelki

Rada:

Aby uniknąć zgubienia wężyka, zalecamy jego przechowywanie w otworze na tylnej stronie wieka urządzenia (Rys. 8).

Urządzenie posiada w dolnej części otwór do przechowywania kabla zasilającego.

Nie nawijać kabla zasilającego na urządzenie!



Rys. 9

JAK UZYSKAĆ NAJLEPSZE EFEKTY

1. Nie przepełniać torebek ani pojemników. Zawsze zostawić dostatek miejsca według powyższych instrukcji.
2. Nigdy nie wkładać do urządzenia torebek, które są w miejscu szwu zanieczyszczone lub wilgotne. Końce torebek przed zgrzewaniem zawsze starannie wytrzeć i wysuszyć.
3. Nie zostawiać w torebce za dużo powietrza. Przed zgrzewaniem z torebki zawsze usunąć jak najwięcej powietrza.
4. Nie pakować próżniowo przedmiotów z ostrymi krawędziami, które mogłyby przedziurawić torebkę. Na te przedmioty zawsze użyć odpowiedniego pojemnika.
5. Między poszczególnymi zgrzewaniami pozostawić urządzenie 1 minutę do ostygnięcia.
6. Jeżeli urządzenie nie jest w stanie ukończyć procesu odsysania, po 45 s automatycznie wyłączy się. Skontrolować szew torebki i czy jest dobrze włożony do komory odsysania.
7. Unikać dostawiania 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.
8. Ciecze pakować próżniowo tylko w pojemnikach, które są dostępne jako wyposażenie dodatkowe. Ciecze zawsze ostudzić!
9. Żywność szybko podlegającą zepsuciu przechowywać po zapakowaniu zawsze w lodówce lub zamrażarce. odsysanie tylko wydłuża czas przechowywania, ale nie zapobiegnie zepsuciu.
10. System pakowania próżniowego można wykorzystywać nie tylko do przechowywania żywności, ale również jako ochronę przedmiotów wartościowych (np. dokumenty, elektronika, leki, itd.)
11. Przed każdym użyciem upewnić się, że komora odsysania i otwór są czyste.
12. Jeżeli dojdzie do uszkodzenia urządzenia w wyniku zassania resztek żywności z przepełnionej komory odsysania, **uszkodzenia tego nie obejmuje gwarancja!**

CZYSZCZENIE I UTRZYMANIE

1. Przed czyszczeniem zawsze wyjąć wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka sieciowego.
 2. Nie wkładać urządzenia ani jego części do wody lub do zmywarki.
 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.

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.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

1. Urządzenie nie działa

- Skontrolować, czy jest prawidłowo podłączony kabel zasilający i czy nie jest uszkodzony.
- Skontrolować, czy torebka jest należycie umieszczona i nie jest poza komorą odsysania.
- Upewnić się, że wieko jest zamknięte prawidłowo.

2. W torebce jest wciąż powietrze

- Upewnić się, że otwarty koniec torebki jest należycie zasunięty do komory odsysania. Jeżeli krawędź torebki jest za uszczelką rowka do odsysania, powietrze nie zostanie odessane, chociaż szew będzie szczelny.
- Skontrolować szczelność torebki zanurzając w naczyniu z wodą. Uchodzące pęcherzyki wskażą jakąkolwiek nieszczelność torebki. W takim przypadku użyć innej torebki lub nieszczelny szew uciąć i ponownie zgrzać torebkę.
- Na bocznych stronach torebek nigdy nie tworzyć dalszych szwów. Torebki mają specjalne szwy boczne, które są na całej długości krawędzi zewnętrznej uszczelnione. Próba wytworzenia bocznego szwu może spowodować nieszczelność torebki i może umożliwić przenikanie powietrza.

3. Powietrze zostało odessane z torebki, ale ponownie dostało się do wewnątrz

- Skontrolować uszczelnienie torebki (patrz poprzedni ustęp).
- Po znalezieniu nieszczelności uciąć szew i zgrzać ponownie.
- Wilgoć zawarta w żywności lub sama żywność (soki, tłuszcze, okruchy, itp.) uniemożliwiają prawidłowe uszczelnienie torebki. Torebkę ponownie otworzyć, wysuszyć i oczyścić miejsce zgrzewania i ponownie zgrzać.
- W razie pakowania przedmiotów z ostrymi krawędziami może dojść do ich przebicia. Żywność i przedmioty z ostrymi krawędziami owinać miękkim materiałem (np. papierową serwetką) i zgrzać nową torebkę.

4. Torebka w miejscu połączenia nadmiernie się topi

Element zgrzewający może być przegrzany po wielokrotnym użyciu. Po każdym użyciu pozostawić urządzenie do ostygnięcia ok. 1 minuty.

WYPOSAŻENIE DODATKOWE

Do urządzenia można dokupić następujące wyposażenie:

	kod:
VB-2203 komplet folii do pakowania próżniowego 2 szt.	8594049740314
VB-2806 komplet folii do pakowania próżniowego 2 szt.	8594049740321
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

Pucie się żywności powodują reakcje chemiczne, do których dochodzi, kiedy żywność styka się z powietrzem, działają 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 żywności. Żywność szybko podlegająca psuciu należy zawsze ułożyć w lodówce lub zamrażarce.
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 reszkami 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 kuchnię** – ten system można wykorzystać do ochrony swoich zasobów i na potrzeby kampingowe, urlopowe i wycieczkowe przed powietrzem, wilgocią lub jętkieniem.

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSTI

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 obniżyć 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 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, kalafiozem, kapustą włoską, brukwią, 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 kuchence 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 zmieni się w wodę pitną.

PORADNIK PRZECHOWYWANIA ŻYWNOSCI

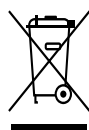
	czas przechowywania	czas przechowywania w próżni
ŻYWNOSĆ CHŁODZONA 5-2°C		
Mięso czerwone	3-4 dni	8-9 dni
Mięso białe	2-3 dni	6-9 dni
Ryby całe	1-3 dni	4-5 dni
Dziczyzna	1-3 dni	5-7 dni
Wędliny	7-15 dni	25-40 dni
Wędlina krajana	4-6 dni	20-25 dni
Sery miękkie	5-7 dni	14-20 dni
Sery twarde	15-20 dni	25-60 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
Pieczyma 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		
Chleb	1-2 dni	6-8 dni
Pakowane herbatniki	4-6 miesięcy	12 miesięcy
Makaron	5-6 miesięcy	12 miesięcy
Ryż	5-6 miesięcy	12 miesięcy
Mąka	4-5 miesięcy	12 miesięcy
Suche owoce	3-4 miesiące	12 miesięcy
kawa mielona	2-3 miesiące	12 miesięcy
Herbata sypana	5-6 miesięcy	12 miesięcy
Mleko w proszku	1-2 miesiące	12 miesięcy
Żywność w proszku	1-2 miesiące	12 miesięcy

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.
- Pudło 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 būsīt 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	90 W

Iepakojumā atrodas:

VA0010 – vakuuma iepakotājs folijā

5 gab. maisiņu, kuru izmērs ir 22 x 30 cm

5 gab. maisiņu, kuru izmērs ir 28 x 40 cm

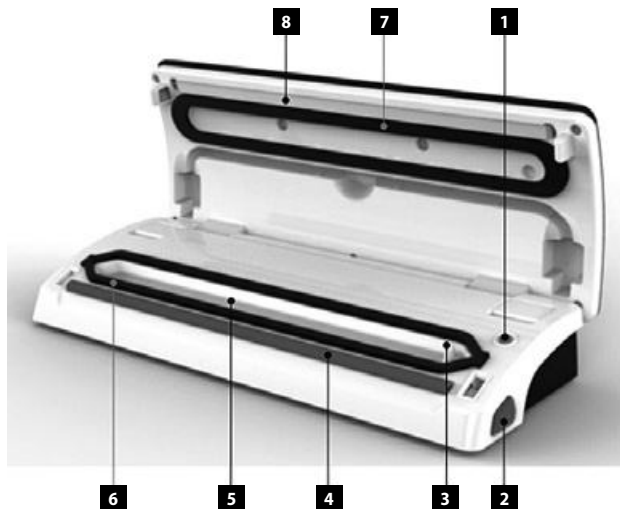
Svarīgi drošības norādījumi:

- Lietojiet šo ierīci tikai tā, kā aprakstīts šajā ekspluatācijas rokasgrāmatā.
- Pirms ierīces izmantošanas pirmās reizes, noņemiet visu iepakojumu un reklāmas materiālus.
- Pārliedziniet, 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!
- Neiegremdējiet 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.

Ražotāja norādījumu neievērošanas dēļ var tikt atteikta remonta garantija.

IERĪCES APRAKSTS

1. drošības slēdzis
2. taustiņi vāka atvēršanai
3. nosūkšanas atvere
4. aizkausēšanas josla
5. nosūkšanas kamera
6. apakšējais blīvējums
7. augšējais blīvējums
8. aizkausēšanas elements



LIETOŠANAS PAMĀCĪBA

Maišiņu izgatavošana no ruļļiem Concept Fresh VB2203, VB2806

1. Pieslēdziet ierīci elektriskajam tīklam.
2. No ruļļa atīniet un ar šķērēm nogrieziet tik garu foliju, cik būs nepieciešama pārtikas produkta iepakojšanai un pievienojiet vēl apm. 10 cm, ņemot vērā maisiņa aizkausēšanu un saraušanos. (1 att.). Ja maisiņus vēlaties izmantot atkārtoti, pievienojiet katrai atkārtotai izmantošanai aptuveni 1,5 cm, lai pēc šuves nogriešanas varētu izveidot jaunu šuvi. Abas malas grieziet perpendikulāri pret ruļļa garenmalu.
3. Paceliet ierīces vāku un ielieciet ierīcē vienu no nogrieztajām malām tā, lai folijas mala pieskartos nosūkšanas kameras blīvējumam (6). Maisiņš nedrīkst sniegties nosūkšanas kamerā (5) (2. att.).
4. Aizveriet vāku un stingri piespiediet abos galos (3. att.). Noklikšķot ierīce ieslēgsies. Tikko kā šuve būs aizkausēta, ierīce automātiski izslēgsies. Vāku atvērsiet, nospiežot pelēkos taustiņus ierīces malās (4. att.).



Att. 1



Att. 2



Att. 3



Att. 4

Maisiņu, kas izgatavoti no ruļļiem Concept Fresh VB2203, VB2806, vakuuma aizkausēšana

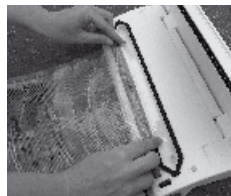
1. Piepildiet maisiņu tā, lai apm. 7,5 cm no atvērtās malas neatrastos pildījums. Šī maisiņa daļa ne no iekšpusēs, ne no ārpusēs nedrīkst būt notraipīta ar uzglabājamo pārtikas produktu.
2. Maisiņa atvērto malu ielieciet nosūkšanas kamerā (5) starp (6) blīvēm. Maisiņa mala nedrīkst būt krokota vai saburzīta (5. att.).
3. Aizveriet vāku un, to piespiežot, ieslēdziet ierīci (6. att.). Tikko, kā viss gaiss būs izsūkts, vakuuma veidošanas process tiks automātiski pabeigts un maisiņš tiks aizkausēts.
4. Pirms nākamās lietošanas ļaujiet ierīcei vismaz 1 minūti atdzist.

Svarīgs paziņojums:

Izmantojiet tikai oriģinālos maisiņus, kas izgatavoti no ruļļiem **Concept fresh VB2203 un VB2806**.

Pārtikas produktus pirms vakuuma iepakojšanas atbrīvojiet no lieka mitruma!

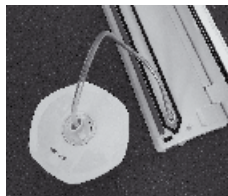
Nekad neiepakoļiet vakuumā maisiņus, kas piepildīti ar jebkādu šķidrumu!



Att. 5



Att. 6



Att. 7



Att. 8

Pārtikas iepakojšana vakuumā Concept Fresh VD8100, VD8200 trauciņos un vīna pudeles aizbāznis VD8300

1. Trauciņu piepildiet, atstājot maks. 2,5 cm līdz malai.
2. Ja uz trauciņa malas ir pārtikas atliekas vai mitrums, noslaukiet to.
3. Šļūtenīti, kas ir katra trauciņu/vīna pudeļu aizbāžņu komplekta iepakojuma sastāvdaļa, ar vienu galu ievietojiet vakuuma kameras nosūkšanas atverē (3), bet ar otru galu trauciņa vāka/aizbāžņa atverē (7. att.).
4. Taustiņu uz trauciņu VD8100 vāka iestatiet pozīcijā „SEAL”. Ieslēdziet ierīci, nospiežot drošības slēdzi (1), un turiet to nospiestu apm. 1 minūti, līdz procesa pabeigšanai (8. att.). Pēc nosūkšanas pabeigšanas ierīce automātiski izslēgsies. Izņemiet šļūtenīti no ierīces vāka un uzglabājiet to nepieciešamajā veidā.

Svarīgs paziņojums:

Aizkausēšanas elements visa izsūkšanas procesa laikā uzsilst. **Nepieskarieties tam!**

5. Ja vēlaties atvērt trauciņu:

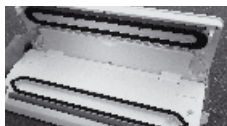
VD8100 trauciņu komplekts - pagrieziet taustiņu vācīnā uz pozīciju „OPEN”

VD8200 trauciņu komplekts - nospiediet zilo taustiņu, līdz vācīņu vairs nav iespējams atvērt

VD8300 vīna aizbāžņu komplekts - izvelciet aizbāznī no pudeles kakliņa

Padoms:

Lai nepazaudētu šļūtenīti, iesakām to uzglabāt atverē ierīces vāka iekšpusē (9. att.). Ierīce tās apakšdaļā ir aprīkota ar atveri elektrības kabeļa uzglabāšanai. Netiniet kabeli ap ierīci!



Att. 9

IETEIKUMI LABĀKAI IERĪCES JAUDAI

1. Ne maisīņus, ne trauciņus nepārpildiet. Vienmēr atstājiet pietiekami daudz vietas saskaņā ar augšminētajām instrukcijām.
2. Nekad neievietojiet ierīcē maisīņus, kuri plānotās šuves vietā ir netīri vai mitri. Maisīņu galus pirms aizkausēšanas vienmēr rūpīgi notīriet un noslaukiet.
3. Neatstājiet maisīnā pārāk daudz gaisa. Pirms aizkausēšanas vienmēr izspiediet no maisīņa cik vien iespējams daudz liekā gaisa.
4. Neuzglabājiet vakuuma iepakojumā priekšmetus ar asām malām, kas varētu sagriezt maisīņu. Šiem priekšmetiem vienmēr izmantojiet attiecīgu trauciņu.
5. Starp atsevišķām iepakojšanām ļaujiet ierīcei 1 minūti atdzist.
6. Ja ierīce nespēj vakuuma iepakojšanas procesu pabeigt, tā pēc 45 sekundēm automātiski izslēgsies. Pārbaudiet maisīņa šuvi un to, vai tas ir pareizi ievietots nosūkšanas kamerā.
7. Rūpējieties par to, lai nosūkšanas kamerā vai atverē neieklātu šķidrums un nesabojātu ierīci. Ja nepieciešams vakuumā iepakot mitrus produktus, iesakām tos vispirms sasaldēt, izslaucīt maisīņu ar papīra salveti.
8. Šķidrumu vakuuma iepakojšanai izmantojiet tikai trauciņus, kas tiek izplatīti kā papildus nopērkami piederumi. Vienmēr ļaujiet šķidrumam atdzist!
9. Pārtikas produktus, kas ātri bojājas, pēc iepakojšanas vienmēr uzglabājiet ledusskapī vai saldētavā. Vakuuma iepakojšana tikai ilgāk tos uztur svaigus, taču nesargā tos no bojāšanās.
10. Vakuuma iepakojšanas sistēmu ir iespējams izmantot ne tikai pārtikas uzglabāšanai, bet arī vērtslietu (piem., dokumentu, elektronikas, medikamentu utt.) aizsardzībai.
11. Pirms katras lietošanas pārļiecinieties, ka nosūkšanas kamera un atvere ir tīras.
12. Ja ierīce ir bojāta, iesūcot ēdiena atliekas no pārpildītas nosūkšanas kameras, **uz šo bojājumu neattiecas garantijas nosacījumi!**

TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

1. Pirms tīrīšanas vienmēr izvelciet elektropadeves kabeli no kontaktligzdas.
2. Nelieciet ne ierīci, ne tās sastāvdaļas ūdenī vai trauku mazgājamajā mašīnā.
3. Tirot 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 dvieļiņi no ierīces iztīriet ēdiena un šķidruma paliekas.
5. Pirms nākamās lietošanas ļaujiet ierīcei un tās piederumiem kārtīgi nožūt.

Maisīņu un trauciņu tīrīšana atkārtotai izmantošanai.

Pirms atkārtotas izmantošanas maisīni jāizmazgā siltā ziepjūdenī un rūpīgi jānoskalo.

Svarīgs paziņojums:

Nemazgāt trauku mazgājamajā mašīnā; maisīņus 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 maisīņus, kuros iepriekš uzglabājāt svaigu gaļu, ja tos iepriekš atsildījāt karstā ūdenī vai mikroviļņu krāsnī.

PROBLĒMU RISINĀŠANA

1. Ierīce nedarbojas

- Pārbaudiet, vai elektropadeves kabelis ir pareizi pieslēgts, un vai tas nav bojāts.
- Pārbaudiet, vai maisiņš ir pareizi novietots un neatrodas ārpus nosūkšanas kameras.
- Pārļiecinieties, ka vāks ir pareizi uzlikts.

2. Maisiņā visu laiku ir gaiss

- Pārļiecinieties, ka maisiņa atvērtais gals ir pareizi iebīdīts nosūkšanas kamerā. Ja maisiņa mala atrodas aiz nosūkšanas celiņa, gaiss netiks nosūkts, kaut arī šuve būs hermētiska.
- Pārbaudiet maisiņa hermētiskumu, iegremdējot to traukā, kas piepildīts ar ūdeni. Burbuļi atklās gaisa noplūdi no maisiņa. Šādā gadījumā izmantojiet citu maisiņu vai nogrieziet nehermētisko šuvi un vēlreiz aizkausējiet maisiņu.
- Maisiņu sānu malās nekad neveidojiet jaunus šuves. Maisiņi ir aprīkoti ar sānu šuvēm, kuras visas ārmalas garumā ir hermētiskas. Mēģinājums izveidot sānu šuvi var izraisīt maisiņa nehermētiskumu un var radīt gaisa iekļuvi maisiņā.

3. Gaiss no maisiņa bija nosūkts, taču atkal tajā iekļuva

- Pārbaudiet maisiņa hermētiskumu (skat. iepriekšējo rindkopu).
- Ja atklājat noplūdi, šuvi nogrieziet un vēlreiz aizkausējiet.
- Mitrums, ko satur paši pārtikas produkti (sulas, tauki, drupatas u.tml.), traucē pareizi noblīvēt maisiņu. Maisiņu vēlreiz atveriet, noslaukiet sausu un tīru šuves vietu un vēlreiz aizkausējiet.
- Iepakojot priekšmetus ar asām malām, maisiņu ir iespējams saplēst. Pārtikas produktus un priekšmetus ar asām malām iesaiņojiet mikstā materiālā (piem., papīra dvieļīti) un jauno maisiņu vēlreiz aizkausējiet.

4. Maisiņš šuves vietā izkūst

Aizkausēšanas elements pēc atkārtotas lietošanas var būt pārkarsis. Pēc katras lietošanas ļaujiet ierīcei aptuveni 1 minūti atdzist.

PAPILDUS NOPĒRKAMI PIEDERUMI

Ierīcei ir iespējams papildus iegādāties šādus piederumus:

kods:

VB-2203 foliju komplekts vakuuma iepakojumam 2 gab.	8594049740314
VB-2806 foliju komplekts vakuuma iepakojumam 2 gab.	8594049740321
VD-8100 trauciņu komplekts vakuuma uzglabāšanai 3 gab.	8594049740352
VD-8200 četrstūrīgu 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 šķidrums, 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 nenotraipītu 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 sīkraudainu 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 dvieļi. 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 gatavošana 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 paildina 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 sēnišu attīstības palēnināšanai nepieciešama atdzesēšana. Sasaldēšana sēnišu 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 uzglabājiēt 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.

PADOMI VAKUUMA IEPAKOŠANAI UN PRODUKTU UZSILDĪŠANAI

Vakuumā iepakoto produktu atkausēšana un uzsildīšana.

Produktus vienmēr atkausējiēt ledusskapī vai mikroviļņu krāsnī. Produktus, kas ātri bojājas, neatkausējiēt istabas temperatūrā.

Pārtiku, kas uzglabāta trauciņos, nekad neatkausējiēt mikroviļņu krāsnī.

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

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

Gaļas un zivju vakuuma iepakojšana

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

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

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

Cieto sieru vakuuma iepakojšana:

Ja vēlaties, lai siers maksimāli ilgi saglabātos svaigs, izmantojiēt vakuuma iepakojšanu 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 atstājiēt 7,5 cm maisiņa kā normālu telpu, ko atstāsiēt starp maisiņa saturu un šuvi. Iepakojšanai, protams, varat izmantot arī trauciņus.

SVARĪGS PAZIŅOJUMS: Nekad neizmantojiēt vakuuma iepakojumu mikstājiem sieriēm.

Dārzeņu iepakojšana vakuuma iepakojumā:

Notīrītus dārzeņus ir ieteicams pirms vakuuma iepakojšanas 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 - dārzeni iegremdēsiet vārošā ūdenī vai mikroviļņu krāsnī un atstāsiet 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 vāļītes. Dārzeņiem jāsaglabā savs kraukšķīgums. Pēc noplauces 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 nesalis kopā. Tikko kā dārzeņi būs sasaldēti, iepakojiet tos un uzreiz ielieciet saldētavā.

Piezīme: Visu veidu dārzeņi (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 iepakojšanas tehnoloģiju sēnēm.

Citi padomi lapu dārzeņu vakuuma iepakojšanai:

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

Augļu iepakojšana vakuuma iepakojumā:

Rikojieties tāpat kā, iepakojot dārzeņus, taču bez blanšēšanas.

Varat sasaldēt atsevišķas porcijas vēlākai izmantošanai vai nelielu daudzumu uzglabāt ledusskapī tūlītējai apēšanai. Dārzeņus 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 vakuumsūknī, 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 (vins, eļļa utt.) iesakām izmantot oriģinālo piederumu Vīna aizbāžņu komplekts - VD8300. Ja šos aizbāžņus nav iespējams izmantot, šķidros produkts 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 mikstu pildījuma materiālu, lai nepārdurtu maisiņu.

Vakuuma iepakošana ir ideāla ekskursijām, uzturoties brīvā dabā, un tūrismam, kad jāsaglabā sausu, piem., apģērbi, sērkokčiņus, elektroniku, kartes un pārtiku. Iepakot varat arī ledu, kurš pēc izkušanas kļūs par dzeramo ūdeni.

PĀRTIKAS PRODUKTU UZGLABĀŠANAS PAMĀCĪBA

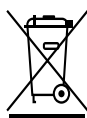
	uzglabāšana laiks	uzglabāšanas laiks vakuumā
Atdzesēti pārtikas produkti 5-2°C		
Sarkanā gaļa	3-4 dienas	8-9 dienas
Baltā gaļa	2-3 dienas	6-9 dienas
Veselas zivis	1-3 dienas	4-5 dienas
Meža gaļa	1-3 dienas	5-7 dienas
Žāvējumi	7-15 dienas	25-40 dienas
Sagrieztī žāvējumi	4-6 dienas	20-25 dienas
Mikstie 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, pārveidotī pārtikas produkti		
Putras, dārzeņu zupas	2-3 dienas	6-10 dienas
Makaroni, rīsi	2-3 dienas	6-8 dienas
Vārītā, ceptā 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 pātika	1-2 mēneši	12 mēneši

APKALPE

Nopietni remontdarbi vai remontdarbi, kuriem ir nepieciešama iekaušanās 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 mājāsaimniecības 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 mājāsaimniecības 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	90 W

PACKAGE CONTENTS:

VA0010 - Vacuum foil sealer

5 pcs of bags of 22 x 30 cm

5 pcs of bags of 28 x 40 cm

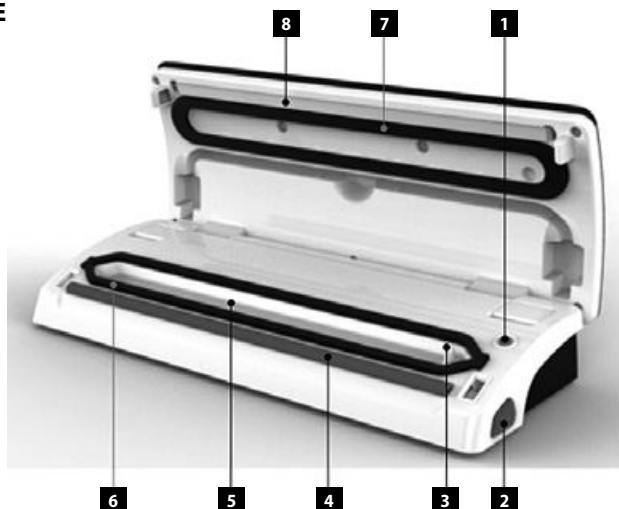
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS:

- 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.

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

DESCRIPTION OF THE DEVICE

1. Safety switch
2. Lid buttons
3. Suction opening
4. Sealing strip
5. Vacuum chamber
6. Bottom gasket
7. Top gasket
8. Sealing element



OPERATING INSTRUCTIONS

The process of production of bags from Concept Fresh rolls - VB2203, VB2806

1. Connect the unit to the mains.
2. Unwind a section of the foil you will need for storing of your food and cut it off with scissors, adding approx. 10 cm in length to allow for sealing and bag shrinkage (Fig. 1). If you wish to reuse the bags, add about 1.5 cm for each use so that the bag can be resealed after cutting off the seal. Both ends are to be cut perpendicular to the longitudinal edge of the roll.
3. Open the lid of the unit and insert one of the cut edges into the unit, so that the edge of the foil touches the gasket of the seal vacuum chamber (6). The bag must not overlap into the vacuum chamber (5) (Fig. 2).
4. Close the lid and press it down firmly on both sides (Fig. 3). The unit turns on when snapped shut. Once the bag is sealed, the unit automatically turns off. Open the lid by pressing the grey buttons on the sides of the appliance (Fig. 4).



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4

Vacuum sealing of prepared bags from Concept Fresh rolls - VB2203, VB2806

1. Fill the bag so that the content is approx. 7.5 cm from the open end of the bag. Make sure that neither the outside nor the inside of this part of the bag is contaminated with the stored food.
2. Insert the open end of the bag into the vacuum chamber (6), between the gaskets (5). The end of the bag must be free of ripples and wrinkles (Fig. 5).
3. Close the lid and by pressing the lid switch on the unit (Fig. 6). After the air is completely removed out of the bag, the vacuuming process is automatically terminated and the bag is sealed.
4. Before reuse, wait for about 1 minute until the unit cools down.

Important:

Use only original bags made from **Concept Fresh rolls VB2203 and VB2806**.

Remove excess moisture before the vacuuming process!

Never vacuum seal bags filled with a liquid!

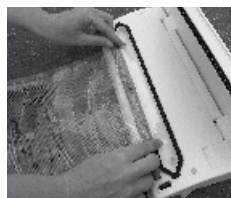


Fig. 5



Fig. 6

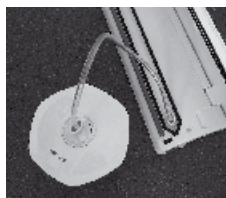


Fig. 7



Fig. 8

Vacuum packaging of food in Concept Fresh canisters VD8100, VD8200 and wine stopper VD8300

1. Fill the canister up to 2.5 cm below the edge.
2. Wipe off any food residues or moisture on the edge of the canister.
3. Insert one end of the tube (supplied as part of each set of canisters/wine stoppers) into the vacuum opening (3) in the vacuum chamber and the other end into the opening in the lid of the canister/stopper (Fig.7).
4. Move the button on the lid of **VD8100 canisters** to the „SEAL“ position. Turn the unit on by pressing the safety switch (1) and hold it for about 1 minute until the process is completed (Fig. 8). After the vacuuming process is completed, the unit automatically turns off. Remove the tube from the lid and store the canister as required.

Important:

The sealing element is hot throughout the entire vacuuming process. **Do not touch it!**

5. To open the canister:

VD8100 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

VD8300 wine stopper set - pull the stopper out the neck of the bottle

Tip:

To prevent loss of the tube, store the tube in the opening inside the lid of the unit (Fig. 9).

The unit is equipped with an opening in the bottom for the storage of the power cord. Do not wrap the cord around the appliance!

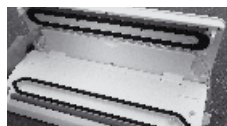


Fig. 9

BEST PERFORMANCE TIPS

1. Do not overfill the bags or the canisters. Always leave enough space, see the instructions above.
2. Do not use the unit to seal bags if the area to be sealed is contaminated or wet. Always wipe and dry ends of the bag before sealing.
3. Do not leave too much air in the bag. Always remove as much excess air as possible before sealing the bag.
4. Do not vacuum items with sharp edges that could tear the bag. Use suitable canisters for items with sharp edges.
5. Allow about 1 minute for the unit to cool down before reuse.
6. If the unit is unable to complete the vacuum packaging process, it switches off automatically after 45 seconds. Check the seal on the bag and the position of the bag in the vacuum chamber.
7. 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.
8. Liquids can only be vacuum packed in canisters that are available for purchase as additional accessories. Wait until the liquids are cold!
9. 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.
10. The vacuum packing system can be used not only to store food but also to protect valuables (e.g. documents, electronics, medication, etc.)
11. Before each use, make sure that the vacuum chamber and opening are clean and free from any impurities.
12. 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. Always unplug the unit before cleaning.
 2. Do not immerse the unit or any of its parts in water and do not wash in the dishwasher.
 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.

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.

TROUBLESHOOTING

1. The device does not work

- Check if the supply cord is properly connected and not damaged.
- Check whether the bag is in the correct position and not outside the vacuum chamber.
- Make sure the lid is closed properly.

2. Air is not removed from the bag completely

- Make sure the open end of the bag is properly inserted in the vacuum chamber. If the edge of the bag overlaps the gasket of the vacuum groove, the air will not be sucked out, although the seal is tight.
- Check for leaks by immersing the bag in a canister filled with water. Any escaping bubbles indicate a leak. In this case, use another bag or cut off the leaking seal and re-seal the bag.
- Do not make additional seals on the sealed sides of the bag. The bags are provided with special seals on the sides that are tight along the entire length of the outer edge. Attempts to make a new side seal could cause leakage and entry of air.

3. Air has re-entered the bag after being sealed

- Check the sealing of the bag (see previous paragraph).
- If a leak is discovered, cut off the seal and reseal the bag.
- Moisture contained in food or the food itself (juices, grease, crumbs, etc.) prevents proper sealing of the bag. Reopen the bag, dry and clean the area around the seal and re-seal.
- Items with sharp edges or points may puncture the bag. Wrap food and items with sharp edges or points with soft material (e.g. a paper towel) and seal the bag.

4. The bag melts

The sealing element may be overheated after repeated use. After each use, allow the unit to cool down for about 1 minute.

ADDITIONAL ACCESSORIES

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

Code:

VB-2203 set of foils for vacuum packaging - 2 pcs	8594049740314
VB-2806 set of foils for vacuum packaging - 2 pcs	8594049740321
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 corn cobs. 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
Refrigerated food 5-2 °C		
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
Cooked, processed food		
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
Frozen Food -18-2 °C		
Meat	4-6 months	15-20 months
Fish	3-4 months	10-12 months
Vegetables	8-10 months	18-24 months
Food at room temperature 25-2 °C		
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	90 W

LIEFERUMFANG:

VA0010 – Vakuumier- und Folienschweißgerät

5 Stück Beutel 22 x 30 cm

5 Stück Beutel 28 x 40 cm

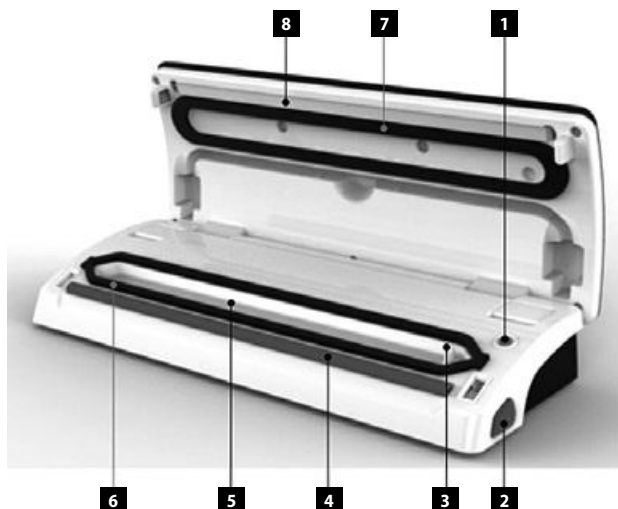
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE:

- 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.

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

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

1. Sicherheitsschalter
2. Taste für Deckelöffnung
3. Absaugöffnung
4. Schweißstreifen
5. Absaugkammer
6. Dichtung, unten
7. Dichtung, oben
8. Schweißelement



BEDIENUNGSANLEITUNG

Verfahren der Fertigung von Beuteln aus Folienrollen Concept Fresh VB2203, VB2806

1. Das Gerät an das Stromnetz anschließen.
2. Ein für die Lebensmittelaufbewahrung erforderliches Folienstück aus der Folienrolle abwickeln und abscheren. Ca. 10 cm für die Schweißnaht und Schrumpfung des Beutels zugeben (Abb. 1). Sollen die Beutel wiederholt verwendet werden, muss für jede weitere Verwendung ca. 1,5 cm zugegeben, damit es möglich wäre, nach der Abscherung der Schweißnaht eine neue Schweißnaht zu bilden. Beide Ränder sind senkrecht zur Längskante der Folienrolle zu scheren.
3. Den Deckel des Geräts aufmachen und einen der abgeschnittenen Ränder in das Gerät so einlegen, dass die Folienkante die Dichtungen der Absaugkammer (6) berührt. Der Beutel darf in die Absaugkammer (5) nicht eingreifen (Abb. 2).
4. Den Deckel schließen und auf den beiden Enden drücken (Abb. 3). Das Gerät wird durch das Einrasten eingeschaltet. Wird die Schweißnaht fertig gemacht, schaltet das Gerät automatisch aus. Den Deckel durch Drücken der grauen Tasten an den Seiten des Geräts öffnen (Abb. 4).



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3



Abb. 4

Vakuumschweißen des vorbereiteten Beutels aus Folienrollen Concept Fresh – VB2203, VB2806

1. Den Beutel so einfüllen, dass die Füllung mindestens ca. 7,5 cm unter dem geöffneten Rand ist. Dieses Teil des Beutels darf weder von außen noch von innen mit dem aufzubewahrenden Lebensmittel befleckt werden.
2. Den geöffneten Rand des Beutels in der Absaugkammer (6) zwischen die Dichtungen (5) einlegen. Der Beutelrand darf weder gewellt noch zerknittert sein (Abb. 5).
3. Den Deckel schließen und das Gerät durch Drücken einschalten (Abb. 6). Sobald die sämtliche Luft abgesaugt ist, wird das Absaugen automatisch beendet und der Beutel wird geschweißt.
4. Das Gerät vor seiner weiteren Verwendung mindestens 1 Minute abkühlen lassen.

WICHTIG:

Nur die Original-Beutel aus den Folienrollen **Concept Fresh VB2203 und VB2806 verwenden**.

Die Lebensmittel vor der Luftabsaugung soviel wie möglich entfeuchten!

Niemals die Beutel mit einer Flüssigkeit absaugen!

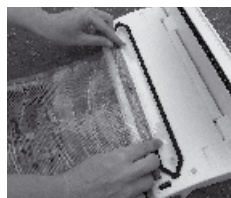


Abb. 5



Abb. 6

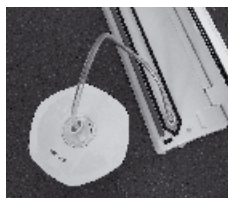


Abb. 7



Abb. 8

Vakuumverpackung von Lebensmitteln in Dosen fresh VD8100, VD8200 und Flaschenverschluss VD8300

1. Die Dose max. 2,5 cm unter dem Rand einfüllen.
2. Falls es Lebensmittelreste oder Feuchtigkeit an der Dosenkante gibt, abwischen.
3. Den Schlauch, der im Rahmen der Packung von Dosen und Flaschenverschlüssen mitgeliefert wird, mit einem Schlauchende in die Öffnung (3) der Absaugkammer und mit anderem in die Öffnung im Deckel der Dose bzw. des Flaschenverschlusses einstecken (Abb. 7).
4. Die Taste auf dem Deckel der **Dose VD8100** in die Position „SEAL“ einstellen. Das Gerät durch Drücken des Sicherheitsschalters (1) einschalten und ca. 1 Minute gedrückt halten, bis das Prozess beendet wird (Abb. 8). Nach Beenden der Saugung wird das Gerät automatisch ausgeschaltet. Den Schlauch aus der Dose entfernen und die Dose wie erforderlich einlagern.

WICHTIG:

Das Schweißelement erwärmt sich während der ganzen Dauer des Absaugprozesses. Nicht berühren!

5. Wenn man die Dose öffnen will:

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

Flaschenverschlüsse-Set VD8300 – den Verschluss aus der Flasche ausziehen.

Tipp:

Um den Verlust des Schlauches zu verhindern, wird es empfohlen, den Schlauch in der Öffnung auf der vorderen Seite des Deckel beim Gerät zu bewahren (Abb. 9).

Das Gerät wird im unteren Teil mit einer Öffnung für die Lagerung des Anschlusskabel versehen. Das Anschlusskabel nicht um das Gerät herum aufwickeln!

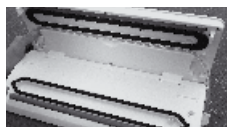


Abb. 9

TIPPS FÜR DIE OPTIMALE LEISTUNG DES GERÄTS

1. Die Beutel und die Dosen nicht überfüllen. Genug Platz nach oben genannten Anweisungen immer einräumen.
2. In das Gerät keine Beutel einlegen, die an der Stelle der erforderlichen Schweißnaht verschmutzt oder feucht sind. Die Enden des Beutels vor dem Schweißen immer sorgfältig abwischen und trocknen.
3. Nicht zu viel Luft im Beutel lassen. Vor dem Schweißen die überflüssige Luft aus dem Beutel soviel wie möglich absaugen.
4. Keine Gegenstände mit scharfen Kanten absaugen, die den Beutel zerreißen könnten. Für diese Gegenstände sind die entsprechenden Dosen zu verwenden.
5. Das Gerät zwischen den einzelnen Vakuumverpackungen 1 Minute abkühlen lassen.
6. Wenn die Maschine nicht in der Lage ist, die Vakuumierung zu beenden, wird sie innerhalb von 45 Sekunden automatisch ausgeschaltet. Die Schweißnaht des Beutels und die Lage, ob der Beutel in die Absaugkammer richtig eingelegt wird, prüfen.
7. 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.
8. Die Flüssigkeiten sind ausschließlich in den Dosen abzusaugen, die als nachzukaufendes Zubehör erhältlich sind. Die Flüssigkeiten immer abkühlen lassen!
9. Die schnell verderblichen Lebensmittel müssen nach der Verpackung immer im Kühl- o. Gefrierschrank aufbewahrt werden. Die Vakuumierung verlängert ihren Frischzustand, aber bewahrt sie nicht vor dem Verderb.
10. Das Vakuumsystem kann nicht nur für die Lebensmittelaufbewahrung verwendet werden, sondern auch als Schutz für Wertsachen (z. B. Dokumente, elektronische Geräte, Medikamente usw.).
11. Vor jeder Verwendung ist zu überprüfen, ob die Absaugkammer und die Öffnung sauber und ohne Verunreinigungen ist.
12. Wird das Gerät durch die Einsaugung von Speiseresten aus der überfüllten Absaugkammer beschädigt, **kann die Garantie nicht geltend gemacht werden.**

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Vor der Reinigung den Anschlusskabel des Geräts von der Steckdose trennen.
2. Das Gerät oder seine Bestandteile nicht ins Wasser tauchen oder in die Geschirrspülmaschine einlegen.
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.
Die Reste von Speisen und Flüssigkeiten aus dem Gerät durch ein Papiertuch auswischen.
5. Vor jeder weiteren Verwendung das Gerät und sein Zubehör gründlich trocken lassen.

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.

FEHLERBEHEBUNG

1. Das Gerät funktioniert nicht.

- Überprüfen, ob das Anschlusskabel richtig angeschlossen und nicht beschädigt ist.
- Überprüfen, ob der Beutel ordentlich angebracht wird und sich nicht außerhalb der Absaugkammer befindet.
- Überprüfen, ob der Deckel richtig geschlossen ist.

2. Im Beutel ist die Luft immer da.

- Überprüfen, ob das geöffnete Ende des Beutels ordentlich in die Absaugkammer eingesteckt wird. Befindet sich der Rand des Beutels hinter der Dichtung der Absaugungsnut, wird die Luft nicht abgepumpt, auch wenn die Schweißnaht dicht ist.
- Die Dichtigkeit des Beutels wird durch das Tauchen ins Wasser in einem eingefüllten Behälter überprüft. Die gebildeten Blasen entdecken jede Undichtigkeit des Beutels. Gegebenenfalls einen anderen Beutel verwenden oder die undichte Schweißnaht abschneiden und den Beutel neu schweißen.
- Auf den Seiten des Beutels werden nie weitere Schweißnähte gefertigt. Die Beutel werden mit speziellen seitlichen Schweißnähten versehen, die in der ganzen Länge der Außenkante abgedichtet werden. Der Versuch, eine seitliche Schweißnaht zu bilden, kann die Undichtigkeit des Beutels verursachen und kann die Lufteindringung ermöglichen.

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

- Die Dichtigkeit des Beutels überprüfen (siehe vorstehenden Abschnitt).
- Wird eine Undichtigkeit in der Schweißnaht entdeckt, den Beutel wieder schweißen.
- Die Feuchtigkeit in den Lebensmitteln oder die Lebensmittel selbst (Säfte, Fette, Bröckchen usw.) hindern am richtigen Abdichtung des Beutels. Den Beutel wieder öffnen, trocken bzw. die Schweißnaht reinigen und wieder schweißen.
- Beim Packen von scharfkantigen Gegenständen kann der Beutel durchgestochen werden. Die Lebensmittel und die scharfkantigen Gegenstände mit einem weichem Material (z. B. Papiertuch) packen und einen neuen Beutel schweißen.

4. Der Beutel streckt sich auf der Schweißstelle aus.

Das Schweißelement kann bei der wiederholten Verwendung überhitzt sein. Nach jeder Verwendung das Gerät ca. 1 Minute abkühlen lassen.

NACHZUKAUFEDES ZUBEHÖR

Zum Gerät kann das folgende Zubehör nachgekauft werden:

	Code:
VB-2203 2 Stück Folienrollen für die Vakuumverpackung	8594049740314
VB-2806 2 Stück Folienrollen für die Vakuumverpackung	8594049740321
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	85940497403766

ANLEITUNGEN UND INFORMATIONEN FÜR DIE RICHTIGE BEDIENUNG DES GERÄTS

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 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 abzubewahren.

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 Vorgang 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 Broccolischeiben; 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 Füllungsmaterial 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 LEBENSMITTELLAGERUNG

	Haltbarkeit	Haltbarkeit in Vakuum
Gekühlte Lebensmittel 5-2°C		
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 Keks	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	12 Monate
Loser 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.

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

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

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