

# Manual

## Vacuum sealer G21 Onyx



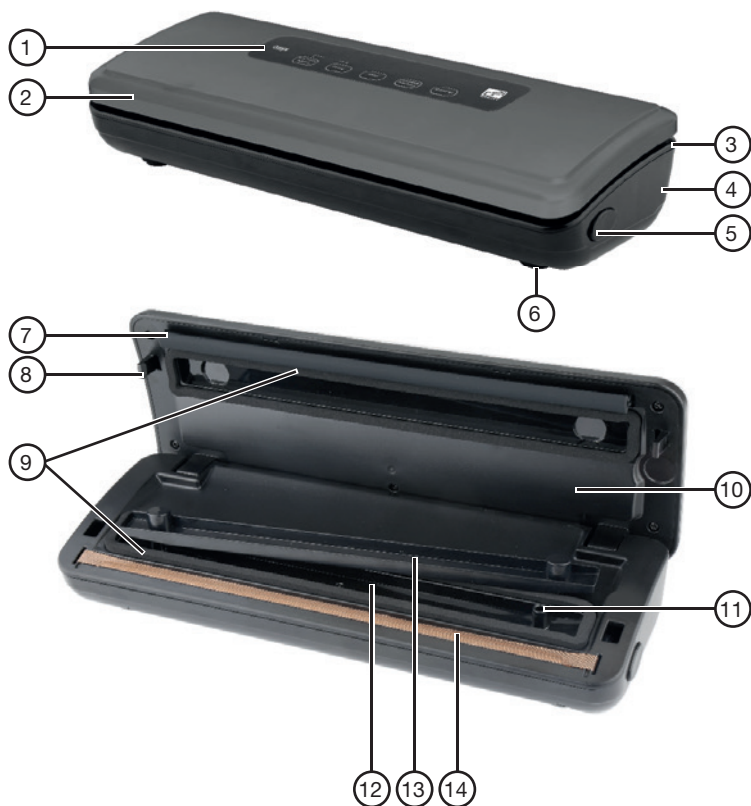




## Thank you for your purchase!

Read the manual before using the appliance to avoid damaging it.

### Structure



1. Control panel

2. Lid

3. Main body

4. Base cover

5. Lock button (latch)

6. Rubber feet

7. Seal rubber

8. Hasp

9. Gasket

10. Internal panel

11. Vacuum nozzle

12. Chambre

13. Liquid tank

14. Seal wire + tape

## Vacuum packaging and food safety

Vacuum packaging extends the life of foods by removing most of the air from sealed containers and prevents fresh air getting into sealed containers, thereby reducing oxidation. Vacuum packaging helps preserve flavor and overall quality. It also helps inhibit growth of aerobic microorganisms, which under certain conditions can lead to noted problems:

- Mold – mold cannot grow in a low oxygen environment; therefore vacuum packing can virtually eliminate it.
- Yeast – result of fermentation, which can be identified by smell and taste. Yeast needs water, sugar and moderate temperature to grow. It can also survive with or without air. Refrigeration slows the growth of yeast, while freezing stops it completely.
- Bacteria – results in an unpleasant odor, discoloration and/or soft or slimy texture. Under right conditions, some types of bacteria can grow without air and cannot be detected by smell or taste.

As with any other storage containers, it is important to inspect food for spoilage prior to consuming.

To preserve food safely, it is important to maintain low temperatures. You can significantly reduce the growth of microorganisms at temperatures of 4 °C or below. Freezing at -17 °C does not kill microorganisms, but stops them from growing. For long-term storage, always freeze perishable food that have been vacuum packaged.

It is important to note that vacuum packaging cannot reverse the deterioration of food. It can only slow down changes in quality.

**Note:** vacuum packaging is not a substitute for refrigeration or freezing.

### Preparation Guidelines

Vegetables must be blanched before vacuum packaging. This process stops the enzyme action, which leads to loss of flavor, color and texture.

**Blanching:** Place the vegetables in boiling water for a short time, then immerse them in cold water to stop the cooking process. Thanks to this method, the vitamins, taste and color remain in the vegetables, but it kills the microorganisms, which could cause its deterioration when packaged.

Before vacuum packaging, dry the vegetables. Vegetables such as broccoli, cabbage, cauliflower or kale must be stored in freezer only after vacuum packaging.

It is important to note that not all the food is suitable for vacuum storage. Please do not vacuum storage garlic or mushrooms. These kind of food may have chemical reaction after vacuuming, which might be harmful if eaten.

The Onyx vacuum sealer is intended for vacuuming dry foods. Wet or moist foods (for example, meat or vegetables) must first be thoroughly dried, we also recommend freezing them. This will prevent water from being sucked in from the food, which could disrupt the sealing of the bag or damage the vacuum pump (if liquid gets into the vacuum circuit).

A vacuum canister with hose (optional accessory) is ideal for marinating.

## Safety

- Read the manual carefully before using the machine.
- Children cannot use this machine.
- Make sure the platform you are working on is flat, stable and heat resistant.
- Do not leave the machine alone when it is on.
- Do not touch the sealed area immediately after sealing, in case of scald.
- Unplug the machine when it is not in use.
- Don't use the machine if it is damaged (plug, power cord or the machine itself). Return the machine to the manufacturer for examination.
- Do not use outdoor or in moisture places.
- Keep the machine and power cord away from hot, heat or wet places.
- Do not lock the latches after using the machine, in case the seal foam is pressed.
- Let the machine cool down for 20s between every operation.

### Technical specification:



Rated voltage: 220-240 V

Rated frequency: 50 Hz

Rated power: 100 W

Pressure: -20,3" Hg / -687 mbar

Seal wire width: 2,2 mm

Max bag width: 305 mm

Size: 363x126x76 mm

## **Functions**

### **Power**

Power on, light on and machine on standby mode.

### **Auto/Stop**

In the standby mode, pressing this button, the machine will automatically vacuum and seal, and its indicating light will turn green,

During the process of any operation, pressing this button again, the machine will stop the operation.

### **Pulse**

Manual vacuum

In the standby mode, press this button to start the operation of vacuuming. To stop it, release the button.

### **Seal**

Seal only

In the standby mode, press this button, the machine will seal the vacuum bag without vacuuming.

In the process of work, press this button, the machine will stop the operation and will start the process of sealing.

### **Extended seal time**

If the sealing of bag is not correct after the normal sealing mode has finished, this button can be used to extend the seal time for better sealing performance. And its indicator light will turn on.

### **Accessory**

Open the lid, use the hose to connect the vacuum port of machine and canister. Then press the Accessory button to vacuum the canister. After the canister is vacuumed, turn the knob to lock position.

## Operating instructions

### How to vacuum and seal with pre-cut bags

1. Choose suitable vacuum bag, place food in bag and make sure the food is away from the end of the bag at least for 2,5 cm.
2. Open the lid to put the end of the bag into the liquid groove of chambre.
3. Close the lid and press slightly the two ends of the lid and lock the lid.
4. Turn on the machine. The light indicator will be on and the machine will enter standby mode.
5. Press Auto/Stop button, the machine will vacuum and seal automatically, the button turns red.
6. After the operation is finished, you will hear beeps.
7. Release the lid by pressing the latches on both ends of the machine.
8. Check the sealing.

Note: A correct seal will look clear upon inspection. If you see the seal is spotty, incomplete, wrinkled, white or milky, remove the sealed portion, run vacuum and seal process again.

### How to vacuum with roll

1. Cut the suitable length of bag from the roll.
2. Open the lid, put one of the open ends into the vacuum chamber and close the lid.
3. Turn on the machine. The indicator light is on, the machine is in standby mode.
4. Press Seal button to seal the open end of the bag.
5. After sealing, put food in the bag.
6. Refer to „How to vacuum and seal with pre-cut bags“ for the following processes.

### Bag guidelines

1. Not all kinds of bags can be used with this machine. Please make sure to use bags with pattern, which allow the air to be vacuumed out of the bag.
2. Delicate or moist foods and foods that need to hold their shape require pre-freezing.
3. To vacuum soups or stews, pre-freeze them in a dish or cube tray.
4. Vacuum bags are reusable, boilable and microwavable. However, we do not recommend reusing bags that have been boiled or microwaved. Do not reuse bags that have been used to store fresh fish or greasy foods.

### How to use with canister

Please use only the canisters that are made for vacuuming. If you don't, there is a risk of burst.

1. Put food into the canister and make sure the canister lid is dry and the lid gasket is clean. Don't fill the canister above the Max line.
2. Close the lid, turn the knob to „Vacuum“ position.
3. Turn on the machine – it will enter standby mode.
4. Open the machine lid and take out the liquid groove inside the chamber.
5. Connect the hose to the Accessory port on the machine and to the port on the canister lid.
6. Press the Accessory button and lightly press the canister lid, till there is negative pressure inside. You will know when that happens, because the button on the canister lid will click.
7. After the vacuum cycle, the machine will stop automatically. Remove the hose from the canister and turn the knob to „Lock“ position. Store the canister in your refrigerator.
8. To open the vacuum canister, turn knob to „Open“ position. The air will go inside the canister and lid will be open.

**Canister guidelines**

1. Hot foods should be cooled before vacuum packaging. Otherwise there can be impact on the vacuum result.
2. Do not put the canister with locked lid into microwave. Before heating or defrosting the foods in microwave, open and take off the lid.
3. The canister can be cleaned in dishwasher, but without the lid.
4. Suitable temperature for the vacuum canisters is  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  to  $100\text{ }^{\circ}\text{C}$ .



## **Maintenance**

1. Make sure the working platform is flat and clean.
2. Don't lock the end latches immediately after using the machine, to avoid pressing the seal foam and influencing the functions.
3. Unplug and cool down the machine before cleaning.
4. Do not brush the machine to avoid damaging the machine surface.
5. Clean up the food or liquid left inside the chamber with wet towel or tissue.
6. Make sure the machine is dry completely before using it again.

## **Trouble shooting**

### **Machine does not turn on**

1. Ensure the machine is plugged in properly.
2. Check the power cord for tears and frays.

### **The vacuum sealer does not vacuum completely or seal automatically**

1. Check if the open end of bag is completely inside the chamber.
2. Check if the gasket is loosened.
3. Check if the gasket and seal foam is assembled properly.
4. Check if the lid is locked.
5. Check if there is leakage in the bag. To find it out, put the bag in water and press it. If a bubble appears, there is a hole. In this case, use another bag.

### **Vacuum bag loses vacuum after being sealed**

1. Wrinkles, liquid or other particle on the sealing end will cause this issue. Open the bag, clean the end and vacuum again.
2. Check if there is moisture or liquid on the food. If yes, open the bag and vacuum again or use another bag. If the food is juicy, we suggest freezing it before vacuuming.

### **Fail to seal**

1. The break between every seal should always be at least 20 seconds.
2. Wrinkles, grease, liquid or other particle on the sealing end may cause this issue.

**Danke für den Kauf unseres Produktes!**

Bitte lesen Sie sich diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden. Sie verhindern so eine Beschädigung des Geräts.

**Beschreibung des Geräts**

1. Bedienfeld

2. Deckel

3. Körper des Geräts

4. Untere Abdeckung

5. Sperrtaste

6. Gerätefüße aus Gummi

7. Silikongummi

8. Riegel

9. Dichtung

10. Innenpaneel

11. Vakuumdüse

12. Vakuumkanter

13. Flüssigkeitstank

14. Schweißdraht + Band

## Vakuumieren und Lebensmittelsicherheit

Das Vakuumieren verlängert die Lebensdauer von Lebensmitteln, indem der größte Teil der Luft in der Verpackung abgesaugt wird, und verhindert, dass Luft in bereits vakuumierte Lebensmittel eindringt, wodurch die Oxidation verringert wird. Das Vakuumieren trägt dazu bei, den Geschmack und die Qualität von Lebensmitteln zu erhalten. Es hilft auch, das Wachstum von aeroben Mikroorganismen zu verlangsamen, was unter bestimmten Bedingungen zu Problemen führen kann:

- Schimmel - Schimmel kann nicht in einer Umgebung wachsen, in der Sauerstoffmangel besteht. Das Vakuumieren neutralisiert Schimmel daher praktisch vollständig.
- Milchsäure-Gärung – als Ergebnis der Fermentation, welche man am Geruch und Geschmack erkennen kann. Hefen brauchen Wasser, Zucker und eine durchschnittliche Temperatur, um zu wachsen. Sie können jedoch mit oder ohne Luft überleben. Um den Fermentationsprozess zu verlangsamen, müssen die Lebensmittel im Kühlschrank aufbewahrt werden. Durch das Einfrieren wird der Prozess vollständig gestoppt.
- Bakterien - führen zu einem unangenehmen Geruch, Verfärbungen und / oder einer weichen oder schleimigen Textur. Unter den richtigen Bedingungen können sich bestimmte Arten von Bakterien ohne Zugang zu Luft vermehren und können nicht anhand ihres Geruchs oder Geschmacks identifiziert werden.

Wie bei anderen Behältern, in denen wir Lebensmittel lagern, müssen vakuumierte Lebensmittel vor dem Verzehr kontrolliert werden.

Um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten, ist es wichtig, die Temperaturen niedrig zu halten. Der Wachstum von Mikroorganismen kann signifikant bei Temperaturen von 4 °C und weniger reduziert werden. Frieren Sie daher verderbliche Lebensmittel nach dem Vakuumieren immer ein.

Es ist wichtig zu beachten, dass das Vakuumieren von Lebensmitteln nicht das Verderben von Lebensmitteln verhindert. Es verlangsamt sich nur die Qualitätsänderung.

**Warnung:** Vakuumieren ist kein Ersatz für die Aufbewahrung von Lebensmitteln im Kühlschrank oder Gefrierschrank.

### Vorbereitungsanweisungen

**Tipp:** Blanchieren Sie das Gemüse vor dem Vakuumieren. Dies stoppt die Aktivität von Enzymen in Lebensmitteln, wegen welchen es zu einem Verlust von Geschmack, Farbe und Textur kommt.

**Blanchieren:** Das Gemüse kurz in heißem Wasser garen und dann abkühlen lassen. Dank der kurzfristigen Wirkung erhöhter Temperaturen bleiben Vitamine, Geschmack und Farbe der Lebensmittel erhalten. Mikroorganismen, welche bei der anschließenden Konservierung zum Verderben führen könnten, werden jedoch zerstört.

Trocknen Sie das blanchierte Gemüse vor dem Vakuumieren. Lebensmittel wie Brokkoli, Sauerkraut, Blumenkohl oder Gemüsekohl müssen nach der Vakuumierung im Gefrierschrank aufbewahrt werden.

Beachten Sie, dass nicht alle Arten von Lebensmitteln zum Vakuumieren geeignet sind. Vakuumieren Sie beispielsweise keinen Knoblauch oder Pilze. Diese Lebensmittel können nach dem Prozess eine chemische Reaktion eingehen und beim Verzehr schädlich sein.

Der Onyx Vakuumierer ist für Vakuumieren von trockenen Lebensmitteln bestimmt. Nasse oder feuchte Lebensmittel (zum Beispiel Fleisch oder Gemüse) müssen vorher gründlich getrocknet werden, wir empfehlen auch das Einfrieren. Dadurch wird verhindert, dass Wasser aus den Lebensmitteln angesaugt wird, das die Versiegelung des Beutels stören oder die Vakuumpumpe beschädigen könnte (wenn Flüssigkeit in den Vakuumkreislauf gelangt).

Ideal zum Marinieren ist ein Vakuumbehälter mit Schlauch (optionales Zubehör).

## Gebrauchssicherheit

- Lesen Sie sich das Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Kindern ohne Aufsicht ist es verboten, das Gerät zu benutzen.
- Vakuumieren Sie immer auf einer ebenen, stabilen und hitzebeständigen Oberfläche.
- Verlassen Sie das Gerät nicht, wenn es eingeschaltet ist.
- Berühren Sie die versiegelte Stelle nicht unmittelbar nach dem Vakuumieren - es kann zu Hautverbrennungen kommen.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn Sie es nicht verwenden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt wurde (Stecker, Netzkabel, Gerät als solches). Wenn das Gerät beschädigt ist, senden Sie es zur Reparatur an den Hersteller zurück.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchter Umgebung.
- Halten Sie das Gerät und das Netzkabel von heißen oder nassen Orten fern.
- Blockieren Sie die Verriegelungstasten nicht, bevor der Vorgang abgeschlossen ist.
- Lassen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch 20 Sekunden lang abkühlen.

### Technische Spezifikationen:



Spannung: 220-240 V.

Frequenz: 50 Hz

Leistung: 100 W.

Druck: -20,3" Hg / -687 mbar

Breite des Dichtungsdrahtes: 2,2 mm

Maximale Breite der Tüten: 305 mm

Maße: 363\*126\*76 mm

## **Funktionen**

### **Power**

Schalten das Gerät ein, die Anzeigelampe geht an und das Gerät befindet sich im Standby-Modus.

### **Auto/Stop**

Automatisches Vakuumieren, Verschweißen und anschließendes Stoppen

Durch Drücken dieser Taste im Standby-Modus des Geräts kommt es zum automatischen Vakuumieren und Verschweißen. Die Anzeigelampe leuchtet grün.

Durch Drücken dieser Taste während eines laufenden Vorgangs wird der Vorgang beendet.

### **Pulse**

Manuelles Vakuumieren

Im Standby-Modus kommt es durch Drücken und Halten dieser Taste zum Vakuumieren. Lassen Sie die Taste los, um den Vorgang zu beenden.

### **Seal**

Nur Verschweißen

Durch Drücken dieser Taste im Standby-Modus wird der Beutel ohne Vakuumieren verschweißt.

Wenn Sie diese Taste während eines Vorgangs drücken, wird der Vorgang gestoppt und das Verschweißen gestartet.

### **Extended Seal Time**

Wenn es in Punkt 4 nicht zu einer ausreichenden Verschweißung gekommen ist, können Sie mit diesem Knopf einen längeren Verschweißungsprozess erreichen. Die Anzeigelampe leuchtet auf.

### **Accessory**

Öffnen Sie den Deckel des Geräts und verbinden Sie das Gerät mit dem Vakuumbehälter. Drücken Sie dann diese Taste, um Luft aus dem Kanister zu saugen. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, drehen Sie den Knopf in die Position Lock.

## Instruktionen

### Vakuuieren und Verschweißen der Beutel

1. Wählen Sie eine geeignete Beutelgröße, legen Sie die Lebensmittel hinein und stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel mindestens 2,5 cm vom Rand des Beutels entfernt sind.
2. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie den Rand des Beutels in den Flüssigkeitstank in der Kammer.
3. Schließen Sie den Deckel, drücken Sie vorsichtig auf die Kanten und verriegeln Sie ihn.
4. Schalten Sie das Gerät ein. Die Anzeigelampe leuchtet auf und das Gerät befindet sich im Standby-Modus.
5. Drücken Sie die Auto/Stop Taste - das Gerät beginnt automatisch mit dem Vakuumieren und dem anschließenden Verschweißen des Beutels. Die Anzeigelampe leuchtet rot.
6. Sie hören einen Piepton, wenn der Vorgang abgeschlossen ist.
7. Lösen Sie den Deckel, indem Sie die Verriegelungen an beiden Enden drücken.
8. Überprüfen Sie die Verschweißung des Beutels.

Hinweis: Sie können eine saubere Verschweißung identifizieren, indem diese bei ordnungsgemäßer Prüfung transparent ist. Sobald Sie Flecken in der Schweißnaht sehen, oder dieser unvollständig oder weiß ist, entfernen Sie das verschweißte Teil und wiederholen Sie den Prozess.

### Vakuuieren mit einer Rolle

1. Schneiden Sie die gewünschte Länge des Beutels von der Rolle ab.
2. Öffnen Sie den Deckel des Geräts und legen Sie das Ende der geschnittenen Folie in die Vakuumkammer und schließen Sie den Deckel.
3. Schalten Sie das Gerät ein. Die Anzeigelampe leuchtet auf und das Gerät wechselt in den Standby-Modus.
4. Drücken Sie die Taste Seal - ein Ende des Beutels wird verschweißt.
5. Wenn Sie fertig sind, legen Sie die Lebensmittel in den Beutel.
6. Folgen Sie nun dem Punkt „Vakuuieren und Verschweißen der Beutel“

### Vakuuieren mit Vakuumbeuteln

1. Nicht alle Beuteltypen sind für dieses Gerät geeignet. Verwenden Sie unbedingt Beutel, mit denen die für das Vakuumieren erforderliche Luft abgesaugt werden kann.
2. Zarte Lebensmittel und Gerichte, welche Ihre Form erhalten sollen, müssen vor dem Vakuumieren eingefroren werden.
3. Frieren Sie Suppen oder geschmortes Fleisch vor dem Vakuumieren in einem Behälter ein.
4. Vakuumbbeutel können gekocht, in der Mikrowelle erhitzt und wiederholt verwendet werden. Verwenden Sie den Beutel jedoch nicht wieder, wenn Sie zuvor frischen Fisch oder fettige Lebensmittel vakuumiert haben.

### Verwendung mit Vakuumbehälter

Verwenden Sie nur Behälter, die für das Vakuumieren ausgelegt sind. Andernfalls kann es zu Beschädigungen kommen.

1. Legen Sie die Lebensmittel in den Behälter und stellen Sie sicher, dass der Deckel trocken und die Deckeldichtung vollständig sauber ist. Achten Sie darauf, den Behälter nicht zu überfüllen - füllen Sie den Behälter niemals mehr als angegebe.
2. Schließen Sie den Behälter und den Deckel. Drehen Sie dann den Knopf in die Position „Vacuum“.

3. Schalten Sie das Gerät ein – es wird sich im Standby-Modus befinden.
4. Öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie den Flüssigkeitstank aus der Vakuumkammer.
5. Verbinden Sie den Vakuuierer mit einem Schlauch zum Behälter.
6. Drücken Sie die Taste Accessory und drücken Sie vorsichtig auf den Deckel des Behälters, bis ein Vakuum im Behälter entsteht. Sie erkennen dies am Deckel des Vakuumbehälters.
7. Wenn das Vakuumieren abgeschlossen ist, endet der Vorgang automatisch. Trennen Sie den Schlauch und drehen Sie den Knopf am Deckel des Vakuumbehälters in die Position „Lock“. Bewahren Sie den Behälter im Kühlschrank auf.
8. Um den Behälter zu öffnen, drehen Sie den Knopf am Deckel in die Position „Open“. Dadurch dringt Luft in den Behälter und der Deckel wird los.

#### **Anweisungen zum Vakuumieren mit Vakuumbehältern**

1. Lassen Sie heiße Speisen vor dem Vakuumieren abkühlen, da der Behälter sonst möglicherweise nicht vollständig vakuumiert wird.
2. Stellen Sie die vakuumierten Behälter nicht mit geschlossenem Deckel in die Mikrowelle. Entriegeln und entfernen Sie immer den Deckel, bevor Sie die Lebensmittel in der Mikrowelle aufheizen / auftauen.
3. Der Behälter kann ohne Deckel in der Spülmaschine gewaschen werden.
4. Die maximal zulässigen Temperaturen für Vakuumgefäße liegen zwischen -18 °C und 100 °C.

## **Instandhaltung**

1. Stellen Sie sicher, dass Sie mit dem Vakuuierer auf einer ebenen und sauberen Oberfläche arbeiten.
2. Schließen Sie die Riegel nicht unmittelbar nach dem Vakuumieren. Dies könnte den Dichtungsdraht oder das Band beschädigen.
3. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.
4. Verwenden Sie zum Reinigen einen sanften Reiniger, um ein Verkratzen des Geräts zu vermeiden.
5. Entfernen Sie alle in der Kammer verbleibenden Lebensmittel oder Säfte mit einem feuchten Tuch.
6. Stellen Sie sicher, dass der Vakuuierer vor jedem Gebrauch vollständig trocken ist.

## **Probleme lösen**

### **Der Vakuuierer geht nicht an**

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß mit dem elektrischen Netz verbunden ist.
2. Überprüfen Sie das Netzkabel auf Beschädigungen.

### **Der Vakuuierer verschleißt den Beutel nicht vollständig oder nicht automatisch**

1. Überprüfen Sie, ob das Ende des Beutels richtig in der Kammer platziert ist.
2. Stellen Sie sicher, dass die Dichtung nicht locker ist.
3. Überprüfen Sie, ob die Dichtungseinheit richtig montiert ist.
4. Stellen Sie sicher, dass der Deckel verriegelt ist.
5. Stellen Sie sicher, dass der Beutel nicht irgendwo zerrissen ist. Sie können dies leicht herausfinden, indem Sie den Beutel ins Wasser tauchen und beim Drücken eine Blase erscheint. Verwenden Sie in diesem Fall einen anderen Beutel.

### **Aus einem bereit vakuumiertem Beutel entkommt das Vakuum**

1. Überprüfen Sie die Schweißnaht des Beutels - siehe Hinweis im Abschnitt „Vakuumieren und Verschweißen der Beutel“. Wenn die Schweißnaht beschädigt ist, schneiden Sie diese ab und vakuumieren Sie den Beutel erneut.
2. Überprüfen Sie die vakuumierten Lebensmittel auf überschüssige Öle oder Flüssigkeiten. Falls diese vorhanden sind, verwenden Sie einen anderen Beutel. Wenn die Lebensmittel saftig sind, empfehlen wir, sie vor dem Vakuumieren einzufrieren.

### **Problem mit der Beutelverschweißung**

1. Die Pause zwischen dem Verschweißen der einzelnen Beutel sollte immer mindestens 20 Sekunden betragen.
2. Unregelmäßigkeiten, Fett oder unerwünschte Flüssigkeiten am Ende des Beutels können die Verschweißung verhindern.

Die deutsche Version der Anleitung ist eine genaue Übersetzung der Anleitung des Herstellers. Die in diesem Handbuch verwendeten Bilder dienen nur zur Illustration und können nicht genau das Produkt entsprechen.



## Děkujeme za nákup našeho výrobku!

Před použitím přístroje vás prosíme o pečlivé přečtení tohoto návodu. Vyhnete se tak poškození přístroje.

### Popis zařízení



1. Ovládací panel
2. Víko
3. Tělo spotřebiče
4. Spodní kryt
5. Tlačítko zámku
6. Gumové nohy
7. Guma sváru

8. Západka
9. Těsnění
10. Vnitřní panel
11. Vakuovací tryska
12. Vakuovací komora
13. Nádržka na kapalinu
14. Svářecí drát+páska

## Vakuování a bezpečnost jídla

Vakuování prodlužuje životnost potravin díky odsátí většiny vzduchu v balení a předchází průniku vzduchu do již zavakuovaných potravin, čímž dochází k redukci oxidace. Vakuování pomáhá zachovat chuť a celkovou kvalitu potravin. Pomáhá také zpomalit růst aerobních mikroorganismů, které mohou za určitých podmínek vést k problémům:

- Plíseň – plíseň nemůže růst v prostředí, kde je nedostatek kyslíku; vakuování ji tudíž prakticky úplně zneškodňuje.
- Kvašení – následkem fermentace, která se dá poznat podle vůně a chuti. Kvasnice potřebují vodu, cukr a průměrnou teplotu, aby rostly. Mohou ovšem přežít s i bez vzduchu. Zpomalení procesu kvašení vyžaduje uskladnění potravin v lednici, zamražení jej naprosto zastaví.
- Bakterie – následkem je nepříjemný zápach, změna barvy a/nebo měkká či slizká textura. Za správných podmínek se mohou určité druhy bakterií rozmnožovat i bez přístupu vzduchu a nelze je poznat podle vůně či chuti.

Stejně jako u jiných nádob, ve kterých skladujeme jídlo, i u vakuovaných potravin je třeba před konzumací zkontrolovat, zda nedošlo k jejich znehodnocení.

Abyste potraviny bezpečně uchovali, je důležité udržet nízké teploty. Růst mikroorganismů značně snížíte při teplotách 4 °C a méně. Rychle se kazící potraviny proto vždy po vakuování zamrazte.

Je důležité mít na paměti, že vakuování potravin nezabraňuje jejich kažení se. Dochází pouze ke zpomalení změny kvality.

**Upozornění:** vakuování není náhradkou uchovávání potravin v lednici či v mrazáku.

### Pokyny pro přípravu

**Tip:** Zeleninu před vakuováním blanšírujte. To zastavuje činnost enzymů v potravinách, kvůli kterým dochází ke ztrátě chuti, barvy a textury zeleniny.

**Blanšírování:** zeleninu spařte v horké vodě, poté ji ochladte. Díky krátkodobému působení zvýšené teploty zůstanou v potravinách zachovány vitamíny, chuť i barva, ale zničí se mikroorganismy, které by mohly při následné konzervaci způsobit jejich zkažení.

Před vakuováním blanšírovanou zeleninu osušte. Potraviny jako brokolice, zelí, květák nebo kapusta musí být po vakuování uskladněny v mrazáku.

Mějte na paměti, že ne všechny druhy potravin jsou vhodné pro vakuování. Nevakuujte například česnek či houby. Tyto potraviny mohou po vakuování projít chemickou reakcí a být tak zdraví škodlivé v případě konzumace.

Vakuovačka Onyx je určena pro vakuování suchých potravin. Mokrě či vlhké potraviny (například maso nebo zeleninu) nejprve důkladně osušte, doporučujeme i jejich zamrazení. Tím předejdete sání vody z potravin, které by mohlo narušit svaření sáčku nebo poškodit vakuovačku (v případě, že by se tekutina dostala do vakuovacího obvodu).

Pro marinování je ideální vakuovací dóza s hadičkou (dokoupitelné příslušenství).

## Bezpečnost užívání

- Než začnete spotřebič užívat, řádně si přečtěte manuál.
- Dětem bez dohledu je zakázáno používat spotřebič.
- Vakuujte vždy na rovném, stabilním a teplu vzdorném povrchu.
- Neodcházejte od spotřebiče, pokud je zapnutý.
- Nedotýkejte se sváru bezprostředně po zavakuování – může dojít k popálení pokožky.
- Pokud spotřebič momentálně nepoužíváte, vypojte jej ze zásuvky.
- Nepoužívejte zařízení, pokud došlo k jeho poškození (zástrčka, napájecí kabel, spotřebič jako takový). V případě poškození spotřebiče jej vraťte výrobci k opravě.
- Nepoužívejte spotřebič venku a ve vlhkém prostředí.
- Udržujte spotřebič a napájecí kabel mimo horkých nebo mokrých míst.
- Před skončením procesu vakuování neblokujte tlačítka zámku spotřebiče.
- Nechte zařízení 20 vteřin vychladnout po každém použití.

### Technické parametry:



Napětí: 220-240 V

Frekvence: 50 Hz

Výkon: 100 W

Tlak: -20,3" Hg / -687 mbar

Šířka těsnícího drátu: 2,2 mm

Maximální šířka sáčku: 305 mm

Rozměry: 363\*126\*76 mm

## **Funkce**

### **Power**

Zapnutí, rozsvítí se světýlko a spotřebič je v standby módu.

### **Auto/Stop**

Automatické vakuování, svařování a následné zastavení

Při zmáčknutí tohoto tlačítka, když je spotřebič ve standby módu, dojde k automatickému vakuování a svařování. Indikační světýlko se rozsvítí zeleně.

Stisknutím tohoto tlačítka během probíhajícího procesu jej ukončí.

### **Pulse**

Manuální vakuování

V standby módu při zmáčknutí a podržení tohoto tlačítka dojde k vakuování. K zastavení operace uvolněte tlačítko.

### **Seal**

Pouze svařování

Zmáčknutím tohoto tlačítka ve standby módu dojde ke svařování sáčku bez vakuování.

Pokud zmáčknete toto tlačítko při jakémkoliv procesu, proces se zastaví a spustí se svaření sáčku.

### **Extended Seal Time**

Pokud v bodě 4 nedošlo k dostatečnému utěsnění, tímto tlačítkem docílíte delšího procesu svařování. Rozsvítí se indikační světýlko.

### **Accessory**

Otevřete víko spotřebiče a pomocí hadice připojte vakuovač k vakuovací nádobě. Poté stisknutím tohoto tlačítka vysajte vzduch z nádoby. Po dokončení procesu otočte knoflík do pozice Lock.

## Instrukce

### Jak vakuovat a svařovat se sáčky

1. Zvolte vhodnou velikost sáčku, vložte do něj potraviny a ujistěte se, že potraviny jsou od kraje sáčku alespoň 2,5 cm.
2. Otevřete víko a položte okraj sáčku do nádržky na kapalinu v komoře.
3. Zavřete víko, jemně zatlačte na jeho okraje a zamkněte jej.
4. Zapněte přístroj. Světelný indikátor se rozsvítí a spotřebič je ve standby módu.
5. Zmáčkněte tlačítko Auto/Stop – spotřebič automaticky začne vakuování a následné svařování sáčku, světýlko svítí červeně.
6. Po dokončení procesu uslyšíte pípnutí.
7. Uvolněte víko stisknutím západek na obou jeho koncích.
8. Zkontrolujte svaření sáčku.

Poznámka: Čistý svár těsnění poznáte tak, že při řádném prohlédnutí je průhledný. Jakmile ve sváru vidíte skvrnky, je nekompletní nebo bílý, odstraňte část se svárem a opakujte proces vakuování a svařování.

### Jak vakuovat s rolí

1. Ustříhnete z role požadovanou délku sáčku.
2. Otevřete víko spotřebiče, konec uříznuté fólie umístěte do vakuovací komory a zavřete víko.
3. Zapněte spotřebič. Světelný indikátor se rozsvítí a spotřebič přejde do standby módu.
4. Zmáčkněte tlačítko Seal – dojde ke svaření jednoho konce sáčku.
5. Po dokončení vložte potraviny do sáčku.
6. Dál postupujte stejně jako v bodě „Jak vakuovat a svařovat se sáčky“.

### Pokyny k vakuování pomocí vakuovacích sáčků

1. Ne všechny typy sáčků jsou vhodné pro tento typ vakuovače. Ujistěte se, že používáte sáčky, které umožňují odsátí vzduchu potřebné pro vakuování.
2. Měkké potraviny a jídla, u kterých je třeba zachovat tvar, se před vakuováním musí nejprve zamrazit.
3. Polévky nebo dušené maso před vakuováním zamrazte buď v nějaké nádobě, nebo misce na led.
4. Vakuovací sáčky je možné vařit, ohřívat v mikrovlnce a použít opakovaně. Nepoužívejte ale sáček znovu, pokud jste v něm předtím vakuovali čerstvou rybu nebo mastné pokrmy.

### Použití s vakuovací nádobou

Používejte pouze nádoby, které byly k vakuování navrženy. V opačném případě může dojít k jejich prasknutí.

1. Vložte potraviny do nádoby a ujistěte se, že její víko je suché a těsnění víka naprosto čisté. Pozor na přeplnění nádoby – nikdy nádobu nenaplňujte víc, než je uvedená čára Max.
2. Nádobu zavřete a víko řádně upevněte. Poté otočte knoflík do pozice „Vacuum“.
3. Zapněte vakuovač – přístroj bude v standby módu.
4. Otevřete víko vakuovače, vyjměte nádržku na kapalinu z vakuovací komory.
5. Pomocí hadice připojte vakuovač k vakuovací nádobě.
6. Zmáčkněte tlačítko Accessory a jemně zmáčkněte víko nádoby, dokud se v nádobě nevytvoří podtlak. To poznáte tak, že knoflíček na víku vakuovací nádoby se zacvakne.
7. Po dokončení vakuování se proces sám ukončí. Odpojte hadici a knoflík na víku nádoby otočte do pozice „Lock“. Nádobu skladujte v lednici.

8. Pro otevření nádoby otočte knoflík na víku do pozice „Open“, čímž dojde k propuštění vzduchu do nádoby a víko se uvolní.

#### **Pokyny k vakování pomocí vakuovacích nádob**

1. Horké pokrmu nechte před vakuováním vychladnout, jinak nemusí dojít k úplnému zavakuování nádoby.
2. Nevkládejte zavakuovanou nádobu se zamčeným víkem do mikrovlnky. Před ohříváním/rozmrazováním v mikrovlnce vždy nejprve odemkněte a sundejte víko.
3. Nádobu je možné mýt v myčce bez víka.
4. Maximální přijatelné teploty pro vakovací nádoby jsou -18 °C až 100 °C.

## Údržba

1. Ujistěte se, že s vakuovačem pracujete na rovném a čistém povrchu.
2. Nezavírejte západky bezprostředně po vakuování. Mohlo by dojít k poškození těsnicího drátku či pásky.
3. Před čištěním přístroj vypojte ze zásuvky a nechte jej vychladnout.
4. Pro čištění použijte šetrný prostředek, aby nedošlo k poškrábání vakuovače.
5. Zbytky potravin nebo šťávy, které zůstanou v komoře, odstraňte pomocí mokrého ubrusku.
6. Ujistěte se před každým dalším použitím vakuovače, že je kompletně suchý.

## Řešení problémů

### Vakuovač se nechce zapnout

1. Ujistěte se, že je řádně zapojený v síti.
2. Zkontrolujte, zda není poškozený napájecí kabel.

### Vakuovač sáček úplně neutěsní nebo nedojde k automatickému zavaření

1. Zkontrolujte, zda je konec sáčku řádně umístěn v komoře.
2. Zkontrolujte, zda není uvolněné těsnění.
3. Zkontrolujte, zda je těsnicí jednotka správně sestavena.
4. Zkontrolujte, že je víko zamčené.
5. Zkontrolujte, jestli sáček není někde protržený. Snadno to zjistíte, když sáček ponoříte do vody a při jeho zmáčknutí se objeví bublina. V tomto případě použijte jiný sáček.

### Ze zavakuovaného sáčku uniká vakuum

1. Zkontrolujte svár sáčku – viz poznámka v odstavci Jak vakuovat a svařovat se sáčky. Pokud je svár poškozený, odstříhnete jej a sáček znovu zavakuujete.
2. Zkontrolujte, zda na vakuovaných potravinách není přebytek olejů či tekutin. Pokud ano, použijte jiný sáček. Pokud je jídlo šťavnaté, doporučujeme jej před vakuováním zamrazit.

### Problém s utěsněním sáčku

1. Pauza mezi utěšňováním jednotlivých sáčků by měla vždy být minimálně 20 vteřin.
2. Nerovnosti, mastnota či nežádoucí tekutiny na konci sáčku mohou bránit jeho utěsnění.

Česká verze návodu je přesným překladem originálního návodu výrobce.

Fotografie použité v manuálu jsou pouze ilustrační a nemusí se přesně shodovat s výrobkem.

**SK**

## Ďakujeme za nákup nášho výrobku!

Pred použitím prístroja vás prosíme o pozorné prečítanie tohto návodu. Vyhnete sa tak poškodeniu prístroja.

### Popis zariadenia



- |                    |                          |
|--------------------|--------------------------|
| 1. Ovládací panel  | 8. Západka               |
| 2. Veko            | 9. Tesnenie              |
| 3. Telo spotrebiča | 10. Vnútrový panel       |
| 4. Spodný kryt     | 11. Vákuovacia hubica    |
| 5. Tlačidlo zámku  | 12. Vákuovacia komora    |
| 6. Gumové nohy     | 13. Nádržka na kvapalinu |
| 7. Guma zvaru      | 14. Zvárací drôt+páska   |



## Vákuovanie a bezpečnosť jedla

Vákuovanie predlžuje životnosť potravín vďaka odsatiu väčšiny vzduchu v balení a predchádza prieniku vzduchu do už zavákuovaných potravín, čím dochádza k redukcii oxidácie. Vákuovanie pomáha zachovať chuť a celkovú kvalitu potravín. Pomáha tiež spomaliť rast aeróbnych mikroorganizmov, ktoré môžu za určitých podmienok viesť k problémom:

- Plesen – plesen nemôže rásť v prostredí, kde je nedostatok kyslíka; vákuovanie ju teda prakticky úplne zneškodňuje.
- Kvasenie – následkom fermentácie, ktorá sa dá spoznať podľa vône a chuti. Kvasnice potrebujú vodu, cukor a priemernú teplotu, aby rástli. Môžu však prežiť s aj bez vzduchu. Spomalenie procesu kvasenia vyžaduje uskladnenie potravín v chladničke, zamrazenie ho úplne zastaví.
- Baktérie – následkom je nepríjemný zápach, zmena farby a/alebo mäkká či slizká textúra. Za správnych podmienok sa môžu určité druhy baktérií rozmnožovať aj bez prístupu vzduchu a nie je možné ich poznať podľa vône alebo chuti.

Rovnako ako u iných nádob, v ktorých skladujeme jedlo, aj u vákuovaných potravín je treba pred konzumáciou skontrolovať, či nedošlo k ich znehodnoteniu.

Aby ste potraviny bezpečne uchovali, je dôležité udržať nízke teploty. Rast mikroorganizmov značne znížite pri teplotách 4 °C a menej. Rýchlo sa kaziace potraviny preto vždy po vákuovaní zamrazte.

Je dôležité mať na pamäti, že vákuovanie potravín nezabraňuje ich kazeniu sa. Dochádza len k spomaleniu zmeny kvality.

**Upozornenie:** vákuovanie nie je náhradou uchovávanía potravín v chladničke alebo v mrazničke.

### Pokyny na prípravu

**Tip:** Zeleninu pred vákuovaním blanšírujte. To zastavuje činnosť enzýmov v potravinách, kvôli ktorým dochádza k strate chuti, farby a textúry.

**Blanšírovanie:** zeleninu sparte v horúcej vode, potom ju ochladte. Vďaka krátkodobému pôsobeniu zvýšenej teploty zostanú v potravinách zachované vitamíny, chuť i farba, ale zničia sa mikroorganizmy, ktoré by mohli pri následnej konzervácii spôsobiť ich skazenie.

Pred vákuovaním blanšírovanú zeleninu osušte. Potraviny ako brokolica, kapusta, karfiol alebo kel musia byť po vákuovaní uskladnené v mrazničke.

Majte na pamäti, že nie všetky druhy potravín sú vhodné pre vákuovanie. Nevákuujte napríklad cesnak či huby. Tieto potraviny môžu po vákuovaní prejsť chemickou reakciou a byť tak zdraviu škodlivé v prípade konzumácie.

Vákuovačka Onyx je určená na vákuovanie suchých potravín. Mokré či vlhké potraviny (napríklad mäso alebo zeleninu) najskôr dôkladne osušte, odporúčame aj ich zamrazenie. Tým predídete sanii vody z potravín, ktoré by mohli narušiť zvarenie vrecka alebo poškodiť vákuovačku (v prípade, že by sa tekutina dostala do vákuovacieho obvodu).

Na marinovanie je ideálna vákuovacia dóza s hadičkou (dokúpiteľné príslušenstvo).

## Bezpečnosť užívania

- Skôr ako začnete spotrebič užívať, riadne si prečítajte manuál.
- Deťom bez dohľadu je zakázané používať spotrebič.
- Vákuujte vždy na rovnom, stabilnom a teplovzdornom povrchu.
- Neodchádzajte od spotrebiča, ak je zapnutý.
- Nedotýkajte sa zvaru bezprostredne po zavákuovaní – môže dôjsť k popáleniu pokožky.
- Pokiaľ spotrebič momentálne nepoužívate, odpojte ho zo zásuvky.
- Nepoužívajte zariadenie, ak došlo k jeho poškodeniu (zástrčka, napájací kábel, spotrebič ako taký). V prípade poškodenia spotrebiča ho vráťte výrobcovi na opravu.
- Nepoužívajte spotrebič vonku a vo vlhkom prostredí.
- Udržujte spotrebič a napájací kábel mimo horúcich alebo mokrých miest.
- Pred skončením procesu vákuovania neblokujte tlačidlá zámku spotrebiča.
- Nechajte zariadenie 20 sekúnd vychladnúť po každom použití.

### Technické špecifikácie:



Napätie: 220-240 V

Frekvencia: 50 Hz

Výkon: 100 W

Tlak: -20,3" Hg / -687 mbar

Šírka tesniaceho drôtu: 2,2 mm

Maximálna šírka vrečka: 305 mm

Rozmery: 363\*126\*76 mm

## **Funkcie**

### **Power**

Zapnutie, rozsvieti sa svetielko a spotrebič je v standby móde.

### **Auto/Stop**

Automatické vákuovanie, zváranie a následné zastavenie

Pri stlačení tohto tlačidla, keď je spotrebič v standby móde, dôjde k automatickému vákuovaniu a zváraniu. Indikačné svetielko sa rozsvieti na zeleno.

Stlačením tohto tlačidla počas prebiehajúceho procesu ho ukončí.

### **Pulse**

Manuálne vákuovanie

V standby móde pri stlačení a podržaní tohto tlačidla dôjde k vákuovaniu. K zastaveniu operácie uvoľníte tlačidlo.

### **Seal**

Iba zváranie

Stlačením tohto tlačidla v standby móde dôjde k zváraniu vrečka bez vákuovania.

Ak stlačíte toto tlačidlo pri akomkoľvek procese, proces sa zastaví a spustí sa zváranie vrečka.

### **Extended Seal Time**

Pokiaľ v bode 4 nedošlo k dostatočnému utesneniu, týmto tlačidlom docielite dlhšieho procesu zvárania. Rozsvieti sa indikačné svetielko.

### **Accessory**

Otvorte veko spotrebiča a pomocou hadice pripojte vákuovač k vákuovacej nádobe. Potom stlačením tohto tlačidla vysajte vzduch z nádoby. Po dokončení procesu otočte gombík do pozície Lock.

## Inštrukcie

### Ako vákuovať a zvráť s vreckami

1. Zvoľte vhodnú veľkosť vrecka, vložte do neho potraviny a uistite sa, že potraviny sú od kraja vrecka aspoň 2,5 cm.
2. Otvorte veko a položte okraj vrecka do nádržky na kvapalinu vo vákuovacej komore.
3. Zatvorte veko, jemne zatlačte na jeho okraje a zamknite ho.
4. Zapnite prístroj. Svetelný indikátor sa rozsvieti a spotrebič je v standby móde.
5. Stlačte tlačidlo Auto/Stop – spotrebič automaticky začne vákuovanie a následné zvráanie vrecka, svetielko svieti na červeno.
6. Po dokončení procesu budete počuť pípnutie.
7. Uvoľnite veko stlačením západiek na oboch jeho koncoch.
8. Skontrolujte zvráanie vrecka.

Poznámka: Čistý zvar tesnenia spoznáte tak, že pri riadnom prehlíadaní je priehľadný. Akonáhle vo zvare vidíte škvrnky, je nekompletný alebo biely, odstráňte časť sa zvarom a opakujte proces vákuovania a utesnenia.

### Ako vákuovať s rolou

1. Odstrihnite z role požadovanú dĺžku sáčku.
2. Otvorte veko spotrebiča, koniec odrezanej fólie umiestnite do vákuovacej komory a zatvorte veko.
3. Zapnite spotrebič. Svetelný indikátor sa rozsvieti a spotrebič prejde do standby módu.
4. Stlačte tlačidlo Seal – dôjde k zvareniu jedného konca vrecka.
5. Po dokončení vložte potraviny do vecka.
6. Ďalej postupujte rovnako ako v bode „Ako vákuovať a zvráť s vreckami“.

### Pokyny k vákuovaniu pomocou vákuovacích vreciek

1. Nie všetky typy vreciek sú vhodné pre tento typ vákuovača. Uistite sa, že používate vrecká, ktoré umožňujú odsatie vzduchu potrebné pre vákuovanie.
2. Mäkké potraviny a jedlá, pri ktorých je potrebné zachovať tvar, sa pred vákuovaním musia najskôr zamraziť.
3. Polievky alebo dusené mäso pred vákuovaním zamrazte buď v nejakej nádobe, alebo miske na ľad.
4. Vákuovacie vrecká je možné variť, ohrievať v mikrovlnke a použiť opakovane. Nepoužívajte ale sáčok znova, ak ste v ňom predtým vákuovali čerstvú rybu alebo masť pokrmy.

### Použitie s vákuovacou nádobou

Používajte iba nádoby, ktoré boli k vákuovaniu navrhnuté. V opačnom prípade môže dôjsť k ich prasknutiu.

1. Vložte potraviny do nádoby a uistite sa, že jej veko je suché a tesnenie veka úplne čisté. Pozor na preplnenie nádoby – nikdy nádobu nenaplňujte viac, než je uvedená čiara Max.
2. Nádobu zatvorte a veko riadne upevnite. Potom otočte gombík do pozície „Vacuum“.
3. Zapnite vákuovač – prístroj bude v standby móde.
4. Otvorte veko vákuovača, vyberte nádržku na kvapalinu z vákuovacej komory.
5. Pomocou hadice pripojte vákuovač k vákuovacej nádobe.
6. Stlačte tlačidlo Accessory a jemne stlačte veko nádoby, kým sa v nádobe nevytvorí podtlak. To spoznáte tak, že gombík na veku vákuovacej nádoby sa zacvakne.
7. Po dokončení vákuovania sa proces sám ukončí. Odpojte hadicu a gombík na veku nádoby

otočte do pozície „Lock“. Nádobu skladujte v chladničke.

8. Pre otvorenie nádoby otočte gombík na veko do pozície „Open“, čím dôjde k prepusteniu vzduchu do nádoby a veko sa uvoľní.

#### **Pokyny k vákuovaniu pomocou vákuovacích nádob**

1. Horúce pokrmy nechajte pred vákuovaním vychladnúť, inak nemusí dôjsť k úplnému zavákuovaniu nádoby.
2. Nevkladajte zavákuovanú nádobu sa zamknutým vekom do mikrovlnky. Pred ohrievaním/ rozmrazovaním v mikrovlnke vždy najprv odomknite a zložte veko.
3. Nádobu je možné umývať v umývačke bez veka.
4. Maximálne prijateľné teploty pre vákuovacie nádoby sú -18 °C až 100 °C.

## Údržba

1. Uistite sa, že s vákuovačom pracujete na rovnom a čistom povrchu.
2. Nezatvárajte západky bezprostredne po vákuovaní. Mohlo by dôjsť k poškodeniu tesniaceho drôtika či pásky.
3. Pred čistením prístroj odpojte zo zásuvky a nechajte ho vychladnúť.
4. Na čistenie použite šetrný prostriedok, aby nedošlo k poškriabaniu vákuovača.
5. Zbytky potravín alebo šťavy, ktoré zostanú v komore, odstráňte pomocou mokrého obrúska.
6. Uistite sa pred každým ďalším použitím vákuovača, že je kompletne suchý.

## Riešenie problémov

### Vákuovač sa nechce zapnúť

1. Uistite sa, že je riadne zapojený v sieti.
2. Skontrolujte, či nie je poškodený napájací kábel.

### Vákuovač vrecko úplne neutesní alebo nedôjde k automatickému zavareniu

1. Skontrolujte, či je koniec vrecka riadne umiestnený v komore.
2. Skontrolujte, či nie je uvoľnené tesnenie.
3. Skontrolujte, či je tesniaca jednotka správne zostavená.
4. Skontrolujte, že je veko zamknuté.
5. Skontrolujte, či sáčok nie je niekde pretrhnutý. Lahko to zistíte, keď sáčok ponoríte do vody a pri jeho stlačení sa objaví bublina. V tomto prípade použite iný sáčok.

### Zo zavákuovaného vrecka uniká vákuum

1. Skontrolujte zvar vrecka – pozri poznámka v odseku Ako vákovať a zvärať s vreckami. Ak je zvar poškodený, odstrihnite ho a sáčok znovu zavákuujte.
2. Skontrolujte, či na vákuovaných potravinách nie je prebytok olejov či tekutín. Ak áno, použite iný sáčok. Ak je jedlo šťavnaté, odporúčame ho pred vákuovaním zamraziť.

### Problém s utesnením vrecka

1. Pauza medzi utesňovaním jednotlivých vrecúšok by mala vždy byť minimálne 20 sekúnd.
2. Nerovnosti, masnota či nežiaduce tekutiny na konci vrecka môžu brániť jeho utesneniu.

## Köszönjük, hogy megvásárolta a termékünket!

Kérjük, használatba vétel előtt figyelmesen olvassa el ezt az útmutatót. Ezzel megelőzheti a készülék károsodását.

### A készülék leírása



1. Kezelőpanel
2. Fedél
3. Test
4. Alsó fedél
5. Zár gombja
6. Gumis lábak
7. Gumivarrat

8. Retsz
9. Szigeteés
10. Belső panel
11. Vákuumfúvóka
12. Vákuumkamra
13. Folyadéktartály
14. Hegesztőhuzal + szalag

## Vákuumozás és élelmiszer-biztonság

A vákuumozás meghosszabbítja a becsomagolt élelmiszerek élettartamát a csomagolásban lévő levegő nagy részének kivonásával, és megakadályozza a levegő bejutását a már vákuumozott élelmiszerekbe, ezáltal csökkentve az oxidációt. A vákuumozás segít megőrizni az ételek ízét és a minőségét. Ez segít az aerob mikroorganizmusok szaporodásának a lassításában, ami bizonyos körülmények között problémához vezethet:

- Penész – a penész nem fejlődhet olyan környezetben, ahol oxigénhiány van. A vákuumozás tehát gyakorlatilag teljesen megakadályozza.
- Fermentáció – az erjedés eredménye, melyet aromájáról és ízéről egyértelműen be lehet azonosítani. A kovásznak vízre, cukorra és átlagos szobahőmérsékletre van szüksége a növekedéshez. Azonban életben maradhat levegővel vagy anélkül is. Az erjedési folyamat lelassítása megköveteli az élelmiszer hűtőszekrényben történő tárolását, a fagyasztás pedig teljesen leállítja azt.
- Baktériumok – kellemetlen szagot, elszíneződést, vagy puha, nyálkás állagot eredményeznek. Megfelelő körülmények között bizonyos baktériumtípusok a levegőhöz való hozzáférés nélkül szaporodhatnak, illatuk, vagy ízük alapján nem azonosíthatóak.

A vákuumozva tárolt ételeket is mindig meg kell vizsgálni fogyasztás előtt, hogy nem romlottak-e meg.

Az élelmiszerek biztonságának megőrzése érdekében fontos, hogy alacsony legyen a hőmérséklet. Jelentősen csökkenti a mikroorganizmusok szaporodását 4 °C vagy annál alacsonyabb hőmérsékleten. Ezért vákuumozás után mindig fagyassza le az élelmiszereket.

Fontos szem előtt tartani, hogy az élelmiszerek vákuumozása nem akadályozza meg a romlásukat. Csak a minőségváltozás lassul le.

**Figyelmeztetés:** A vákuumozás nem helyettesíti az élelmiszerek hűtőszekrényben vagy fagyasztóban történő tárolását.

### Előkészítési utasítások

**Tipp:** Blanszírozza a zöldségeket vákuumozás előtt. Ez megállítja az enzimek aktivitását az ételekben, ami íz-, szín- és textúravesztést okoz.

**Blanszírozás:** a zöldségeket forró vízben pároljuk, majd lehűtjük. Az emelkedett hőmérséklet rövid távú hatásának köszönhetően a vitaminok, az íté és a szín megőrződik az ételekben, de a mikroorganizmusok megsemmisülnek, ami a későbbi tartósítás során romlást okozhat.

Vákuumozás előtt szárítsa meg a blanszírozott zöldséget. Az olyan ételeket, mint a brokkoli a káposzta, vagy a karfiol – a vákuumozás után a fagyasztóban kell tárolni.

Ne feledje, hogy nem minden típusú élelmiszer alkalmas vákuumozásra. Például ne vákuumozzon fokhagymát, vagy gombár. Ezek az ételek vákuumozás után kémiai reakción mennek keresztül, fogyasztásuk így káros lehet.

A Onyx vákuumozó száraz élelmiszerek vákuumozására alkalmas. A vizes vagy nedves élelmiszereket (például húst vagy zöldségeket) először alaposan szárítgassa meg, javasoljuk a lefagyasztásukat is. Ezzel megelőzi a víz kiszívását az élelmiszerekből, ami megzavarhatná a zacskó hegesztését vagy megrongálhatná a vákuumozó szivattyút (abban az esetben, ha a folyadék belekerül a vákuumkörbe).

Pácolásra alkalmas a vákuumozó doboz csővel (hozzávásárolható kiegészítő).



## Biztonságos használat

- A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót.
- Felügyelet nélkül gyerekeknek tilos használni a terméket.
- Mindig sík, stabil és hőálló felületen vákuumozzon.
- Ne hagyja a készüléket bekapcsolt állapotban.
- A vákuumozás után ne érintse meg a hegesztés helyét – égési sérüléseket okozhat.
- Ha a készülék nincs használatban, húzza ki a hálózati csatlakozót.
- Ne használja a készüléket, ha sérült (dugó, tápkábel, maga a készülék). Ha a készülék megsérült, vigye vissza a gyártóhoz javításra.
- Ne használja a készüléket szabadban vagy nedves környezetben.
- Tartsa távol a készüléket és a tápkábelt forró, vagy nedves helyektől.
- A vákuumozási folyamat vége előtt ne blokkolja a készülék reteszelő gombjait.
- Minden használat után hagyja lehűlni a készüléket 20 mp-en keresztül.

### Műszaki adatok:



Feszültség: 220-240 V

Frekvencia: 50 Hz

Teljesítmény: 100 W

Nyomás: -20,3" Hg / -687 mbar

Tömítőhuzal szélessége: 2,2 mm

A tasak maximális szélessége: 305 mm

Méretek: 363\*126\*76 mm

## **Funkciók**

### **Power**

Kapcsolja be, a lámpa kigyullad, és a készülék készenléti állapotban van.

### **Auto/Stop**

Automatikus vákuumozás, hegesztés és az azt követő leállítás. Ha ezt a gombot megnyomja, amikor a készülék készenléti üzemmódban van, a vákuumozás automatikusan elindul. A jelzőfény zöldre vált. Ennek a gombnak a megnyomásával a folyamatban lévő művelet befejeződik.

### **Pulse**

Kézi vákuumozás

Készenléti állapotban a gomb megnyomásával és lenntartásával a vákuumozás elkezdődik. A művelet leállításához engedje el a gombot.

### **Seal**

Csak hegesztés

Ha ezt a gombot megnyomja készenléti állapotban, a tasakot vákuumozás nélküli hegeszti. Ha bármely folyamat során megnyomja ezt a gombot, a folyamat leáll, és megkezdődik a tasak lezárása.

### **Extended Seal Time**

Ha a 4. pontban leírtak szerint nem megfelelő a tömítés, ezzel a gombbal meghosszabbítható a hegesztési folyamatot. A jelzőfény kigyullad.

### **Accessory**

Nyissa ki a készülék fedelét, és a tömlő segítségével csatlakoztassa a vákuumozót a vákuumtartályhoz. Ezután nyomja meg ezt a gombot a levegő kiszívásához a tartályból. Amikor a folyamat befejeződött, forgassa a gombot Lock helyzetbe.

## Instrukciók

### Hogyan kell vákuumozni és hegeszteni a tasakokat

1. Válasszon megfelelő méretű tasakot, tegye bele az ételt, és ügyeljen arra, hogy az étel legalább 2,5 cm-re legyen a táska szélétől.
2. Nyissa ki a fedelet és helyezze a tasak szélét a vákuumkamrában lévő folyadéktartályba.
3. Csupkja be a fedelet, óvatosan nyomja meg az éleít és rögzítse.
4. Kapcsolja be a készüléket a jelzőfény kigyulladás, és a készülék készenléti állapotban van.
5. Nyomja meg az Auto/Stop gombot – a készülék automatikusan megkezdi a vákuumozást és az azt követő hegesztést, a jelzőfény pirosan világít.
6. Amikor a folyamat befejeződik, sípoló hangot hall.
7. Oldja ki a fedelet a két végén lévő reteszek megnyomásával.
8. Ellenőrizze a tasakok hegesztését.

Megjegyzés: A tiszta hegesztési varratot átlátszónak találhatja, ha megfelelő ellenőrzést végez. Amint foltokat lát a varratban, az hiányos vagy fehér, távolítsa el a varrattal ellátott részt és ismétlje meg a vákuumozás és a lezárás folyamatát.

### Hogyan lehet tekerccsel vákuumozni

1. Vágja ki a tekercsről a szükséges hosszúságot.
2. Nyissa ki a fedelet, és helyezze a fólia egyik végét a vákuumkamrába, és zárja le a fedelet.
3. Kapcsolja be a készüléket. A jelzőfény kigyulladás, és a készülék készenléti állapotba kapcsol.
4. Nyomja meg a Seal gombot – a tasak egyik vége hegesztése elkezdődik.
5. Ha elkészült, tegye az ételt a tasakba.
6. Ugyanúgy járjon el, mint a „Hogyan kell vákuumozni és hegeszteni a tasakokat“ részben leírtakat.

### Utasítások a vákuumtasakok segítségével történő vákuumozáshoz

1. Nem minden típusú tasak alkalmas ilyen típusú vákuumozásra. Ügyeljen arra, hogy olyan tasakokat használjon, amelyek lehetővé teszik a vákuumozáshoz szükséges levegő elszívását.
2. A puha ételeket és élelmiszereket, amelyeknek meg kell őrizniük az alakjukat, a vákuumozás előtt le kell fagyasztani.
3. Fagyassza le a leveseket, vagy a pörköltet edényben, vagy jégtartóban fagyassza le a vákuumozás előtt.
4. A vákuumtasakokat lehet főzni, melegíteni a mikrohullámú sütőben és akár többször is használhatja. Ne használja azonban újra a tasakot, ha korábban friss halat, vagy zsíros ételt vákuumozott.

### Használat vákuumtartállyal

Csak olyan tartályokat használjon, amelyeket vákuumozásra terveztek. Ellenkező esetben a tartály eltörhet.

1. Tegye az ételt a tartályba, és győződjön meg arról, hogy a fedél száraz és a fedél tömítése teljesen tiszta. Vigyázzon, hogy ne töltse túl a tartályt – soha ne töltse fel a tartályt a megadott Max. mennyiségnél.
2. Zárja le a tartályt és rögzítse megfelelően a fedelet. Ezután fordítsa el a gombot a „Vacuum“ helyzetbe.
3. Kapcsolja be a vákuumozót – a készülék készenléti állapotban lesz.
4. Nyissa ki a vákuumfedelet, vegye ki a folyadéktartályt a vákuumkamrából
5. A tömlő segítségével csatlakoztassa a vákuumtartályhoz.
6. Nyomja meg az „Accessory“ gombot, és finoman nyomja meg a tartály fedelét, amíg vákuum

nem keletkezik a tartályban. Ezt úgy ismeri fel, hogy a vákuumtartály fedelén található gomb kattant.

7. A vákuumozási folyamat automatikusan befejeződik. Válasszuk le a tömléot, és fordítsuk a tartály fedelén lévő gombot a „Lock“ helyzetbe. A tartályt hűtőszekrényben tárolja.
8. A tartály kinyitásához forgassa a fedél gombját „Open“ helyzetbe, levegőt engedve a tartályba, engedje fel a fedelet.

#### **Utasítások a vákuumedényekkel történő kiürítéshez**

1. Hagyja kihűlni a forró ételeket, mielőtt kiürítené, különben előfordulhat, hogy a tartály nem ürül ki teljesen.
2. Ne helyezze a vákuummal töltött tartályt a fedéllel a mikrohullámú sütőbe. A mikrohullámú sütőben történő melegítés/leolvasztás előtt mindig oldja fel és távolítsa el a fedelet.
3. A tartály fedél nélkül mosható mosogatógépben.
4. A vákuumedények maximális elfogadható hőmérséklete  $-18\text{ °C}$  és  $100\text{ °C}$  között van.

## **Karbantartás**

1. Győződjön meg arról, hogy a vákuumozóval sík és tiszta felületen dolgozik.
2. Ne zárja le a reteszeket azonnal a kiürítés után. Ez károsíthatja a tömítőhuzalt vagy a szalagot.
3. Tisztítás előtt húzza ki a terméket a fal aljzatból, és hagyja kihűlni.
4. Használjon gyengéd tisztítószeret a tisztításhoz, hogy elkerülje a vákuumozó karcosodását.
5. A kamrában maradt ételeket vagy gyümölcsleveket nedves törölkendővel távolítsa el.
6. Minden használat előtt ellenőrizze, hogy a vákuumozó teljesen száraz-e.

## **Problémamegoldás**

### **A vákuumozó nem akar bekapcsolni**

1. Győződjön meg arról, hogy megfelelően csatlakozik-e a hálózathoz.
2. Ellenőrizze, hogy a tápkábel sérülésmentes.

### **A vákuumozó nem zárja le teljesen a zacskót, vagy nem zár automatikusan**

1. Ellenőrizze, hogy a tasak vége megfelelően van-e a kamrában.
2. Ellenőrizze, hogy a tömítés megfelelően illeszkedik.
3. Ellenőrizze, hogy a tömítőegység megfelelően illeszkedik.
4. Ellenőrizze, hogy a fedél reteszelve van-e.
5. Ellenőrizze, hogy a tasak nem szakadt-e ki valahol. Könnyen megtudhatja, ha a tasakot vízbe meríti, és buborék jelenik meg, amikor megnyomja. Ebben az esetben használjon másik tasakot.

### **A vákuum kiszökik a vákuumtasakból**

1. Ellenőrizze a tasak varratát – lásd a „Hogyan kell vákuumozni és hegeszteni a tasakokat“ című bekezdést. Ha a varrat megsérült, vágja le és vákuumozza újra a tasakot.
2. Ellenőrizze, hogy a vákuumozott ételben nincs-e olaj, vagy folyadék többlet. Ha igen, használjon másik tasakot. Ha az étel lédús, javasoljuk, hogy a vákuumozás előtt fagyassza le.

### **Probléma a tasak lezárásával**

1. Az egyes tasakok lezárása közötti szünetnek legalább 20 másodpercnek kell lennie.
2. A tasak végén lévő szabálytalanságok, zsírok, vagy nem kívánt folyadékok megakadályozhatják a tömítést.

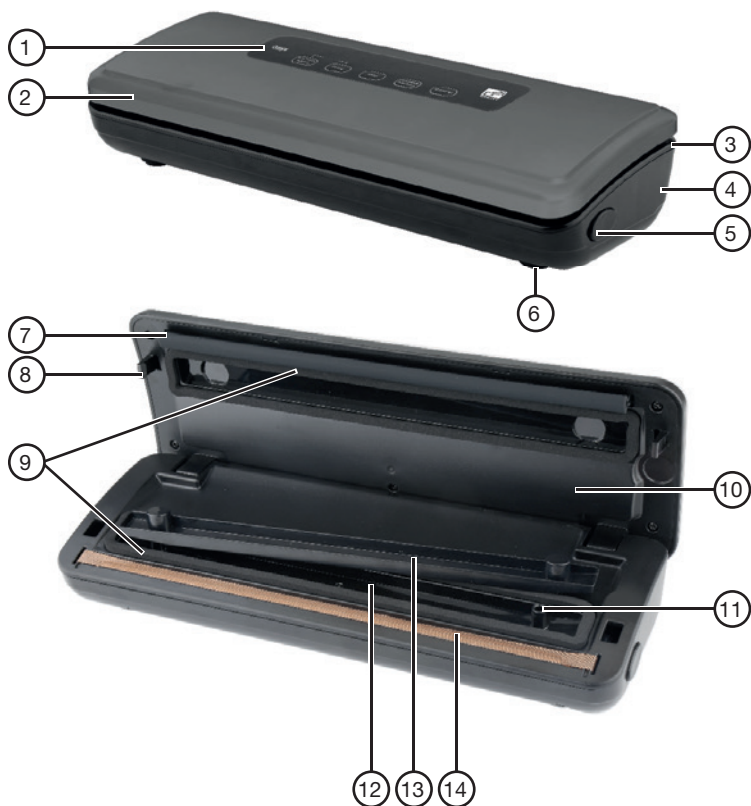
A magyar használati utasítás a gyártótól kapott verzió pontos fordítása.

A kézikönyvben használt fényképek csak illusztrációk, nem egyeznek meg pontosan a termékkel.

## Dziękujemy za zakup naszego produktu!

Przed samym użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Unikniesz ewentualnego uszkodzenia urządzenia.

### Części



- |                       |                              |
|-----------------------|------------------------------|
| 1. Panel sterowania   | 8. Zasułka                   |
| 2. Pokrywkę           | 9. Uszczelka                 |
| 3. Korpus urządzenia  | 10. Panel wewnętrzny         |
| 4. Dolna pokrywa      | 11. Dysza próżniowa          |
| 5. Przycisk blokujący | 12. Komora próżniowa         |
| 6. Gumowe nóżki       | 13. Zbiornik cieczy          |
| 7. Uszczelka gumowa   | 14. Drut zgrzewający + taśma |

## Pakowanie próżniowe i bezpieczeństwo żywności

Pakowanie próżniowe przedłuża żywotność żywności, usuwając większość powietrza z opakowania i zapobiega przedostawaniu się powietrza do już zapakowanej próżniowo żywności, zmniejszając w ten sposób utlenianie. Pakowanie próżniowe pomaga zachować smak i ogólną jakość potraw. Pomaga również spowolnić wzrost mikroorganizmów tlenowych, które mogą w ewnych warunkach powodować problemy opisane poniżej:

- Pleśń - pleśń nie może rosnąć w środowisku, w którym brakuje tlenu; dlatego pakowanie próżniowe praktycznie całkowicie go neutralizuje.
- Drożdże - wynik fermentacji, którą można rozpoznać po aromacie i smaku. Drożdże do wzrostu potrzebują wody, cukru i średniej temperatury. Jednak mogą przetrwać z powietrzem lub bez. Spowolnienie procesu fermentacji wymaga przechowywania żywności w lodówce, zamrażanie całkowicie ją zatrzyma.
- Bakterie - powodują nieprzyjemny zapach, przebarwienia i / lub miękką lub śluzowatą teksturę. W odpowiednich warunkach niektóre rodzaje bakterii mogą namnażać się bez dostępu do powietrza i nie można ich rozpoznać po zapachu ani smaku.

Podobnie jak w przypadku innych pojemników, w których przechowujemy żywność, konieczne jest sprawdzenie próżniowanej żywności przed spożyciem, aby upewnić się, że nie uległa zepsuciu.

Aby żywność była bezpieczna, należy utrzymywać niską temperaturę. Znacząco ograniczysz rozwój mikroorganizmów w temperaturze 4 °C i niższej. Dlatego po próżniowaniu zawsze rozmrażaj łatwo psującą się żywność.

Należy pamiętać, że pakowanie próżniowe żywności nie zapobiega jej zepsuciu. Spowalnia tylko zmiany jakości.

**Ostrzeżenie:** próżniowe pakowanie nie zastępuje przechowywania żywności w lodówce lub zamrażarce.

## Instrukcje przygotowania

**Wskazówka:** przed pakowaniem próżniowym zblanszuj warzywa. To zatrzymuje aktywność enzymów w żywności, które powodują utratę smaku, koloru i tekstury.

**Blanszowanie:** warzywa gotować na parze w gorącej wodzie, następnie ostudzić. Dzięki krótkotrwałemu działaniu podwyższonej temperatury w żywności zostaną zachowane witaminy, smak i kolor, ale mikroorganizmy zostaną zniszczone, które by mogły spowodować ich psucie się podczas późniejszej konserwacji.

Wysusz blanszowane warzywa przed pakowaniem próżniowym. Produkty takie jak brokuly, kapusta, kalafior muszą być przechowywane w zamrażarce po próżniowaniu.

Należy pamiętać, że nie wszystkie rodzaje żywności nadają się do pakowania próżniowego. Na przykład nie pakuj próżniowo czosnku ani grzybów. Po pakowaniu takim żywność ta może ulec reakcji chemicznej i może być szkodliwa w przypadku spożycia.

Zgrzewarka próżniowa Onyx przeznaczona jest do pakowania suchej żywności. Mokrą lub wilgotną żywność (na przykład mięso lub warzywa) należy najpierw dokładnie wysuszyć, zalecamy również zamrozić. Zapobiegnie to zasysaniu wody z pokarmu, co mogłoby spowodować przerwanie szczelności woreczka lub uszkodzenie pompy próżniowej (w przypadku przedostania się cieczy do obwodu próżniowego).

Pojemnik próżniowy z rurką (wyposażenie opcjonalne) jest idealny do marynowania.

## Bezpieczeństwo użytkowania

- Przeczytaj uważnie instrukcję przed użyciem urządzenia.
- Dzieciom bez opieki nie wolno używać urządzenia.
- Zawsze pakuj próżniowo na płaskiej, stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Nie zostawiaj urządzenia, gdy jest włączone.
- Nie dotykaj spoiny bezpośrednio po pakowaniu próżniowym - mogą wystąpić oparzenia skóry.
- Odłącz urządzenie, jeśli go nie używasz.
- Nie używaj urządzenia, jeśli zostało uszkodzone (wtyczka, przewód zasilający, urządzenie ogólnie). Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy je zwrócić do producenta w celu naprawy.
- Nie używaj urządzenia na zewnątrz lub w wilgotnym otoczeniu.
- Urządzenie i przewód zasilający należy trzymać z dala od gorących lub mokrych miejsc.
- Nie blokuj przycisków blokady urządzenia przed zakończeniem procesu pakowania próżniowego.
- Po każdym użyciu pozwól urządzeniu ostygnąć przez 20 sekund.

### Specyfikacja techniczna:



Napięcie : 220-240 V

Częstotliwość : 50 Hz

Moc : 100 W

Ciśnienie : -20,3" Hg / -687 mbar

Szerokość kabla uszczelniającego : 2,2 mm

Maksymalna szerokość worka : 305 mm

Rozmiary : 363\*126\*76 mm



## **Funkcje**

### **Power**

Włączenie, zapala się lampka i urządzenie znajduje się w trybie czuwania.

### **Auto/Stop**

Automatyczne pakowanie próżniowe, zgrzewanie i późniejsze zatrzymywanie.

Naciśnięcie tego przycisku, gdy urządzenie jest w trybie czuwania, spowoduje automatyczne pakowanie próżniowe i zgrzewanie. Kontrolka zmieni kolor na zielony.

Naciśnięcie tego przycisku podczas trwającego procesu spowoduje jego zakończenie.

### **Pulse**

Pakowanie próżniowe ręczne.

W trybie czuwania naciśnięcie i przytrzymanie tego przycisku spowoduje proces pakowania próżniowego. Zwolnienie przycisku, spowoduje zatrzymanie operacji.

### **Seal**

Tylko zgrzewanie.

Naciśnięcie tego przycisku w trybie gotowości spowoduje zgrzanie worka bez opróżnienia powietrza.

Jeśli naciśniesz ten przycisk podczas dowolnego procesu, proces zostanie zatrzymany i rozpocznie się zgrzewanie worka.

### **Extended Seal Time**

Jeśli w punkcie 4 nie doszło do wystarczającego uszczelnienia, ten przycisk spowoduje wydłużenie procesu zgrzewania. Zapala się lampka kontrolna.

### **Accessory**

Otwórz pokrywę urządzenia i użyj węża, aby podłączyć odkurzacz do naczynia próżniowego. Następnie naciśnij ten przycisk, aby wyssać powietrze z pojemnika. Po zakończeniu procesu przekręć pokrętkę do pozycji blokady.

## Instrukcja

### Jak pakować próżniowo i zgrzewać worki

1. Wybierz odpowiedni rozmiar torby, włóż do niej żywność i upewnij się, że znajduje się ona co najmniej 2,5 cm od krawędzi torby.
2. Otwórz wieczko i umieść krawędź worka w zbiorniku cieczy w komorze.
3. Zamknij pokrywkę, delikatnie dociśnij krawędzie i zablokuj.
4. Włącz urządzenie. Zapala się lampka kontrolna i urządzenie jest w trybie czuwania.
5. Wciśnij przycisk Auto / Stop - urządzenie automatycznie rozpocznie opróżnianie próżniowe i późniejsze zgrzewanie worka, kontrolka świeci na czerwono.
6. Po zakończeniu procesu usłyszysz sygnał dźwiękowy.
7. Zwolnij pokrywę, naciskając zaczepy na obu końcach.
8. Sprawdź zgrzanie worka.

**Uwaga:** Czysta spoina po zgrzewaniu jest przezroczysta, gdy jest odpowiednio sprawdzona. Gdy tylko zobaczysz plamy w spoinie, jest ona niekompletna lub biała, usuń część ze spoiną i powtórz proces opróżniania i zgrzewania..

### Jak opróżnić z rolką

1. Wytnij odpowiednią długość worka z rolki.
2. Otwórz pokrywę urządzenia, umieść koniec odciętej folii w komorze próżniowej, i zamknij pokrywę.
3. Włącz urządzenie. Zapala się lampka kontrolna i urządzenie przechodzi w tryb czuwania.
4. Naciśnij przycisk Seal - jeden koniec worka zostanie zgrzany.
5. Po zakończeniu włóż jedzenie do torby.
6. Postępuj jak w rozdziale „Jak pakować próżniowo i zgrzewać worki”.

### Instrukcja zgrzewania przy użyciu worków próżniowych

1. Nie wszystkie rodzaje worków nadają się do tego typu zgrzewacza. Upewnij się, że używasz worków, które umożliwiają odprowadzenie powietrza potrzebnego do próżniowego pakowania.
2. Miękką żywność i żywność wymagającą konserwacji należy najpierw zamrozić przed pakowaniem próżniowym.
3. Zamrozić zupy lub gulasze w pojemniku lub misce z lodem przed pakowaniem próżniowym.
4. Worki próżniowe można gotować, podgrzewać w kuchence mikrofalowej i używać wielokrotnie. Jednak nie używaj ponownie torby, jeśli wcześniej pakowałeś świeżą rybę lub tłuste jedzenie.

### Stosowanie z naczyniem próżniowym

Używać tylko pojemników, które zostały zaprojektowane do pakowania próżniowego. W przeciwnym razie mogą pęknąć.

1. Umieść żywność w pojemniku i upewnij się, że jego pokrywka jest sucha, a uszczelka pokrywy jest całkowicie czysta. Uważaj, aby nie przepelnić pojemnika - nigdy nie napełniaj pojemnika więcej niż wskazana linia Max.
2. Zamknij pojemnik i dobrze zamocuj pokrywę. Następnie obróć pokrętło do pozycji „Vacuum”.
3. Włącz opróżnianie - urządzenie będzie w trybie czuwania.
4. Otwórz pokrywę próżniową, wyjmij zbiornik cieczy z komory próżniowej.
5. Użyj węża, aby podłączyć odkurzacz do naczynia próżniowego.
6. Naciśnij przycisk Akcesoria i delikatnie naciśnij pokrywę pojemnika, aż w pojemniku powstanie próżnia. Można to stwierdzić po przycisku na pokrywie pojemnika próżniowego.

7. Po zakończeniu ewakuacji proces sam się kończy. Odłącz wąż i przekręć pokrętło na pokrywie pojemnika do pozycji „Lock”. Pojemnik przechowywać w lodówce.
8. Aby otworzyć pojemnik, należy przekręcić pokrętło na pokrywie do pozycji „Open”, wypuszczając powietrze do pojemnika i zwalniając pokrywę.

#### **Instrukcje dotyczące opróżniania przy użyciu naczyń próżniowych**

1. Przed opróżnieniem odczekaj, aż gorące potrawy ostygną, w przeciwnym razie pojemnik może nie zostać całkowicie opróżniony.
2. Nie wkładaj opróżnionego pojemnika z zamkniętą pokrywą do kuchenki mikrofalowej. Zawsze odblokuj i zdejmij pokrywę przed podgrzewaniem / rozmrażaniem w kuchence mikrofalowej.
3. Pojemnik można myć w zmywarce bez pokrywki.
4. Maksymalne dopuszczalne temperatury dla zbiorników próżniowych to -18 °C do 100 °C.

## **Konserwacja**

1. Upewnij się, że pracujesz zgrzewaczem na płaskiej i czystej powierzchni.
2. Nie zamykaj zasuwki bezpośrednio po opróżnieniu. Może to spowodować uszkodzenie drutu lub taśmy zgrzewającej.
3. Przed czyszczeniem odłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć.
4. Do czyszczenia używaj delikatnego środka czyszczącego, aby uniknąć zarysowania odkurzacza.
5. Usuń resztki jedzenia lub soku pozostawione w komorze wilgotną ściereczką.
6. Przed każdym użyciem upewnij się, że zgrzewacz jest całkowicie suchy.

## **Rozwiązywanie problemów**

### **Zgrzewacz nie chce się włączyć**

1. Upewnij się, że jest prawidłowo podłączony do sieci.
2. Sprawdź przewód zasilający pod kątem uszkodzeń.

### **Zgrzewacz nie uszczelnia całkowicie worka lub nie zgrzewa się automatycznie**

1. Upewnij się, że koniec woreczka jest prawidłowo umieszczony w komorze.
2. Sprawdź luźne uszczelki.
3. Sprawdź, czy zespół uszczelniający jest prawidłowo zamontowany.
4. Upewnij się, że pokrywa jest zamknięta.
5. Sprawdź, czy worek nie jest gdzieś rozdarty. Łatwo się przekonasz, kiedy zanurzysz worek w wodzie, a po naciśnięciu pojawi się bańka. W takim przypadku użyj innej torby.

### **Z worka próżniowego wydobywa się próżnia**

1. Sprawdź zgrzew worka - patrz uwaga w akapicie Jak opróżnić i zgrzać worki. Jeśli zgrzew jest uszkodzony, przetnij go i ponownie odkurz worek.
2. Sprawdź, czy na odkurzonej żywności nie ma nadmiaru oleju lub płynu. Jeśli tak, użyj innej torby. Jeśli jedzenie jest tłuste, zalecamy zamrożenie go przed odkurzaniem.

### **Problem z uszczelnieniem worka**

1. Przerwa między zaklejaniem poszczególnych toreb powinna zawsze wynosić co najmniej 20 sekund.
2. Nierówności, tłuszcz lub niechciane płyny na końcu worka mogą uniemożliwić jego uszczelnienie.









powerful blenders



hand mixers



juicers



vacuum sealers



sous-vide



kitchen machines



multifunction fryer



food dehydrators

**More products G21**