

MAXXO VM5000 Pachet de vid

Manual de utilizare





CONȚINUT

Instrucțiuni importante de siguranță	3
Caracteristici de la presă de vid	4
Instrucțiuni de folosire	7
Sfaturi pentru cea mai bună performanță	9
Curățenie și mentenanță	9
Utilizare	11
Rezolvarea problemelor	12
Procedura de eliminare	13
Compararea duratei de valabilitate a alimentelor	14



Vă rugăm să citiți cu atenție informațiile și avertismentele din acest lucru înainte de a utiliza pentru prima dată

manual

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚA

Următoarele precauții de siguranță trebuie să fie întotdeauna respectate atunci când utilizați acest aparat electric:

1. Citiți cu atenție toate instrucțiunile înainte de a utiliza acest dispozitiv pentru prima dată și salvați manualul pentru referințe viitoare.
2. Deconectați aparatul atunci când nu îl utilizați sau când curățați aparatul.
3. Acest dispozitiv nu este o jucărie. Nu lăsați aparatul nesupravegheat lângă copii.
4. Acest aparat poate fi utilizat numai în scopurile pentru care a fost proiectat în conformitate cu instrucțiunile de utilizare. Orice altă utilizare este considerată necorespunzătoare și, prin urmare, poate fi periculoasă. Producătorul nu este responsabil pentru pagubele cauzate de utilizarea necorespunzătoare sau incorectă a acestui dispozitiv.
5. Nu folosiți dispozitivul dacă cablul de alimentare este deteriorat și înlocuiți-l de un tehnician de service.
6. Țineți dispozitivul departe de sursele de căldură.
7. Nu atingeți bara de sudare, deoarece acest lucru ar putea provoca arsuri.
8. Nu încercați să reparați singur aparatul.
9. Înainte de a folosi aparatul, asigurați-vă că acesta este intact și nu prezintă semne vizibile de deteriorare. Dacă aveți îndoieli, nu utilizați dispozitivul și contactați-vă dealerul.
10. Asigurați-vă că mâinile dvs. sunt uscate înainte de a conecta sau a deconecta aparatul.
11. Nu scufundați nicio parte a acestui aparat în apă sau în alt lichid.
12. Nu folosiți acest dispozitiv în aer liber sau pe o suprafață umedă. Se recomandă utilizarea dispozitivului acasă. Pachetul de vid este destinat uzului casnic.
13. Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care li s-a oferit supraveghere sau instrucțiuni cu privire la utilizarea produsului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.

14. Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul.

15. Vă recomandăm să folosiți folii / rulouri Maxxo originale.

FUNCȚII Pachetele cu vid:

1. Sigilarea / Anularea vacuumului:

Acest buton are două funcții în funcție de starea dispozitivului: În modul de așteptare, începe funcționarea automată a aspiratului sacului și apoi sudează automat geanta la atingerea vidului. Opriți procesul în timpul aspirației.

2. ALIMENTĂ: Folosit la selectarea tipului de aliment

Umed - uscat: pentru mâncare uscată obișnuită, fără umiditate, cu un timp de aspirație mai scurt și sudarea rapidă a pungii. (pâine, paste, cafea) DRY - Umed: pentru vidarea alimentelor care conțin umiditate, care va fi ușor, aspirație mai lungă și sudarea treptată a pungii pentru a preveni absorbția umidității. (carne, ciuperci, fructe, legume) Setarea implicită este pentru mâncare uscată (UCUR).

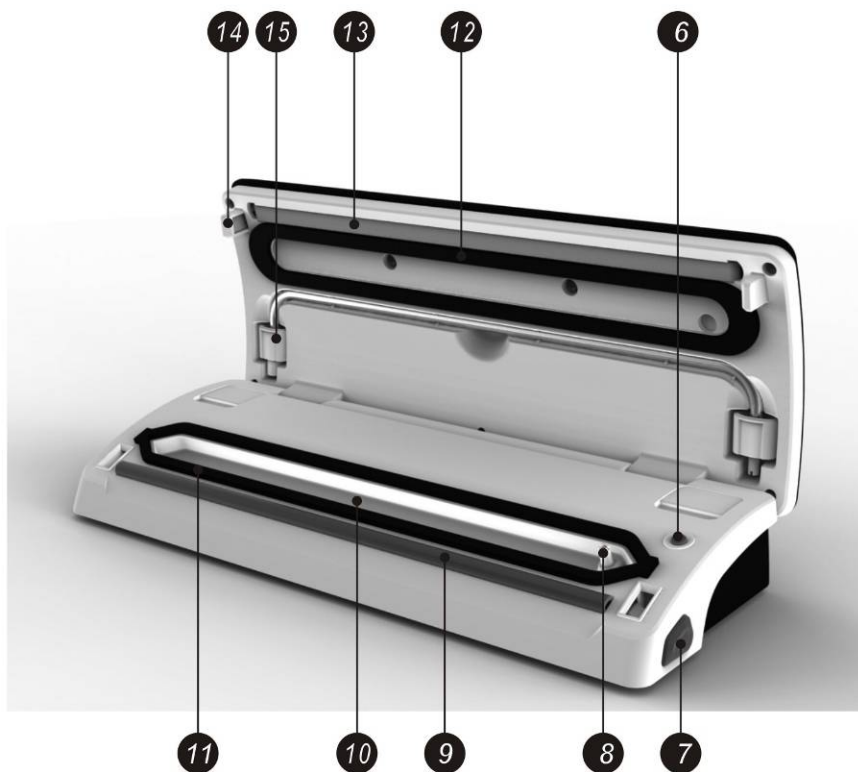
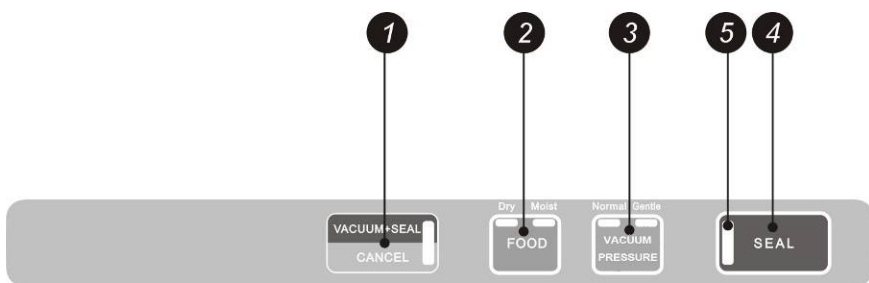
3. PRESIUNE: Pentru a alege dintre diferite vacante:

Setare normală: potrivită chiar și pentru cele mai mici alimente delicate, cum ar fi fructe, legume, produse de patiserie.

4. SEAL - acest buton are două funcții:

Pentru a suda manual capătul deschis al pungii sau ruloul fără a extrage aer. Cu funcția automată "Vacuum & Seal", acest buton este în funcțiune, atunci când este activat, motorul pompei este oprit imediat, iar aspiratorul formează o sudură solidă. Acest lucru poate preveni deformarea alimentelor în timpul extracției.

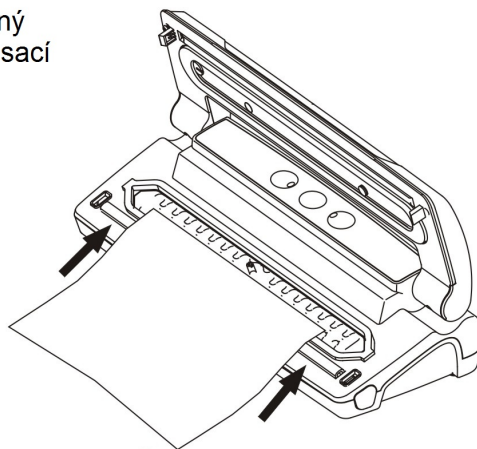
5. Folosind conectorul (în partea de jos fig. P.5 - nr. 8) puteți utiliza funcția de vid în cutii speciale Maxxo VC1800 (nu sunt incluse în pachet). Latulele sunt excelente pentru depozitarea saladelor, a surplusului de mâncare, a supelor, a sosurilor, a alimentelor aromate, a ierburilor, a cafelei etc. Aspirarea în conserve prelungește semnificativ viața tuturor meselor.



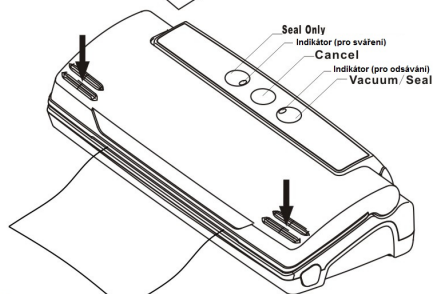
-
5. Indicator LED: indică procesul final de sudare
 6. Comutator pentru evacuarea conservelor, recipientelor, a dopurilor de vin și multe altele
containere speciale care folosesc un furtun de vid (nu este inclus în pachet) Extracția de aer se oprește automat dacă se ajunge la un vid suficient în recipient.
 7. Butoane de ambele părți pentru a deschide capacul
 8. Conector pentru furtun special pentru conectare la speciale
Vasele / cutii de vid Maxxo VC1800.
 9. Banda de închidere: așezați punga / ruloul înainte de sudare sau procesul de vid prin această bară
 10. Cameră de vid: așezați capătul deschis al pungii în interiorul acestuia cameră, există aspirație de aer și posibilă captare a lichidului din pungă.
 11. Sigiliu de jos: menține această etanșare uscată și curată.
 12. Garnitură de vârf: menține această etanșare uscată și curată.
 13. Bandă de sudură: element de încălzire acoperit cu teflon care este cald și sudează pungi și role de vid.
 14. Mânere de blocare
 15. Spațiu pentru depozitarea furtunului de aspirație (nu este inclus în pachet) - parte a pachetului de cutii de vid MAXXO VC1800

Návod k obsluze

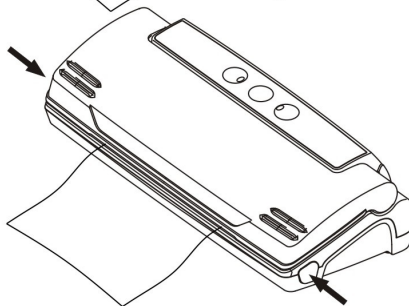
Krok 1 : Umístěte otevřený
konec sáčku do sací
komory



Krok 2 : Zatlačte pro
úplné uzavření



Krok 3 : Stiskněte tlačítka
pro otevření



1. Curățați bine aparatul înainte de fiecare utilizare, conform instrucțiunilor din paragraf

"Curățenie și mentenanță".

2. Puneți aparatul pe o suprafață plană și fermă și asigurați-vă că funcționează

spațiul din fața aparatului este complet obstrucționat și există suficient spațiu pentru a plasa o folie de vid cu alimentele care trebuie aspirate.

3. Conectați dispozitivul la o priză electrică.

4. Introduceți mâncarea pe care intenționați să o evacuați. Asigurați-vă că marginea

punga depășește cu aproximativ 8 cm mâncarea pe care o veți aspira.

5. Ridicați capacul superior al dispozitivului.

6. Puneți capătul deschis al pungii în camera de aspirație, așa cum se arată în fig.

2 părți netede în sus. Asigurați-vă că interiorul sacului în care se va realiza sudura este curat și fără reziduuri alimentare. Geanta trebuie să fie bine tensionată și fără cute.

7. Împingeți cu ambele mâini pe ambele părți ale capacului superior până

încuietorile nu se blochează (veți auzi un „clic”).

8. Capacul este acum închis. Apăsăți u-or în mijlocul capacului cu cealaltă mână

apăsăți butonul "VACUUM / SEAL" și continuați să apăsați u-or pe capac după aproximativ 3-4 secunde puteți elibera mâna.

Indicatorul luminos este roșu: intrarea de aer începe automat dacă dispozitivul a atins vidul maxim, procesul de extracție se încheie și procesul de etanșare a pungii începe automat, ledul albastru „SEAL” se aprinde în timpul sudării. Odată ce această lumină se stinge, întregul proces de vid este încheiat. Apăsăți butoanele laterale pentru a elibera capacul superior.

9. Verificați dacă sudura este fermă și păstrați punga în frigider, congelator, cameră etc.

AMBALAREA VACUUMULUI LICHIDELOR

Pentru ambalarea în vid a lichidelor, este necesar să le congelați în prealabil. Mai întâi păstrați alimente lichide într-un recipient adecvat în congelator, timp de 12-18 ore. Puneți lichidul înghețat într-o pungă.

Aspirați standardul și apoi puneți-l din nou în congelator. Lichidele pot fi dezghețate în apă clocotită sau într-un cuptor cu microunde.

Sfaturi pentru o mai bună performanță de aspirație

1. Nu puneți prea multă mâncare în geantă: lăsați mai mult spațiu la capătul pungii pentru a așeza geanta mai bine și mai ușor în pachetul de vid.
2. Punga trebuie să rămână uscată înainte de evacuare. O pungă umedă ar putea fi sigilată și sudată prost.
3. Asigurați-vă că geanta este curată, uscată, îndreptată corespunzător și neobstrucționată.
4. Nu lăsați prea mult aer în sac, încercați să împingeți cât mai mult aer din sac.
5. Nu puneți mâncare cu puncte ascuțite (de exemplu, oase de pește și cochilii dure) în pungă. Vârfurile ascuțite pot pătrunde și rupe sacul!
6. Umpleți 2/3 din pungă cu apă și sigilați capătul (nu aspirați). Înghețați geanta și o puteți folosi ca pachet de gheață pentru răni sportive.

DESCHIDEREA SACULUI SĂLTĂTE Taie

sacul drept cu foarfeca.

CURATENIE SI MENTENANTA

3. Spălați-vă bine pe mâini înainte de a curăța dispozitivul.
4. Asigurați-vă că dispozitivul este deconectat de la priza electrică.
5. Înainte și după utilizare, curățați dispozitivul cu o cârpă uscată sau ușor umedă. Atenție! Nu permiteți introducerea de lichide în dispozitiv.
6. În timpul curățării, îndepărtați toate urmele de saci și rulouri de pe bara de sudare și sigiliul de sudură cu o cârpă moale. Aveți grijă suplimentară pentru a evita deteriorarea barei de sudare.

-
7. Puteți curăța bara de sudare numai după ce s-a răcit!
 8. Acest dispozitiv conține multe părți fine care pot fi ușor deteriorate mecanic.
 9. Nu expuneți dispozitivul la temperaturi extreme, umiditate, umezeală, praf sau lumina soarelui directă.
 10. Nu folosiți niciodată substanțe de curățare chimice sau abrazive.

PROTECȚIA BAGULUI

1. Spălați pungile cu un detergent ușor, apoi clătiți bine pungile și uscați bine înainte de a le folosi din nou.
2. Pungile pot fi spălate în mașina de spălat vase, dar prin întoarcerea pungii! Se lasă să se usuce bine înainte de a folosi din nou.

Notă: NU reutilizați pungile în care ați păstrat carne crudă, pește sau mâncare grasă!

Pregătirea alimentelor pentru îngheț

1. Alimentele vidate depozitate în congelator durează de până la 4 ori mai mult, în comparație cu înghețarea normală. Folosiți numai alimente proaspete pentru vidanjare.
2. Dacă doriți să înghețați alimentele care trebuie să-și păstreze forma sau să fie fragile, este necesar să înghețați mai întâi mâncarea sau să folosiți modul de vid „normal” și să verificați procesul de aspirație. Puteți întrerupe oricând cu butonul „SEAL”
3. Alimentele pe bază de lichide, cum ar fi supe, sosuri sau tocanite, sunt mai întâi înghețate, apoi aspirate, etichetate și imediat depozitate în congelator.
4. Vă recomandăm să curățați legumele înainte de a aspira (fierbeți scurt în apă sau într-un cuptor cu microunde), după răcire, pregătiți porțiunile necesare și faceți vid.
5. Dacă aspirați mâncare neînghețată, lăsați o pungă suplimentară de 6-7 cm ca rezervă - mâncarea în ea va crește volumul în timpul congelării

-
6. Vă recomandăm să păstrați carnea și peștele pe un prosop de hârtie, pe care l-ați pus într-o pungă - acesta va ajuta la o mai bună absorbție a umidității din aceste alimente și apoi la vid.

Utilizare:

1. În general, funcția principală a acestui aparat este de a stoca o gamă largă de alimente pentru a păstra gustul, prospețimea și durabilitatea. Ambalarea în vid păstrează alimentele proaspete de până la patru ori mai mult decât procedurile convenționale de păstrare a alimentelor. Acest ajutor indispensabil în bucătărie vă va economisi bani, deoarece va prelungi semnificativ perioada de valabilitate a alimentelor dvs. și îl va proteja de deteriorare. Utilizare:

1. Pregătirea mâncării în avans și păstrarea porțiilor individuale.
 2. Pregătirea mesei pentru excursii în natură, camping sau grătar
 3. Depozitarea pe termen lung a cârmii, peștilor, păsărilor de mare, fructelor de mare, legumelor, ciupercilor etc. în congelator
 4. Depozitarea pe termen lung a alimentelor uscate (leguminoase, nuci, cereale, paste, cafea, brânză etc.)
2. Ideal pentru prepararea și depozitarea alimentelor pentru programe și diete speciale de nutriție
3. Aspirarea poate fi de asemenea folosită pentru depozitarea și protejarea altor obiecte de valoare, cum ar fi fotografii, documente importante, timbre, colecții, bijuterii, medicamente etc.
4. Potrivit pentru a aspira alimentele și prepararea modernă ulterioară folosind metoda de gătit Sous-vide într-o baie de apă cu temperatură controlată.

Reguli generale pentru protecția alimentelor

1. Vă recomandăm să consumați alimente perisabile imediat după decongelare.
2. Cea mai bună modalitate de a dezgheța alimentele vidate este să le așezați la frigider până când sunt dezghețate complet. Vă recomandăm întotdeauna dezghețarea treptată.
3. Nu mâncați niciodată mâncare dezghețată care a fost expusă de mult timp

temperatura camerei.

Procedura de vid:

1. Înainte de vidare, spălați-vă mâinile, curățați pungile de vid, toate suprafețele și accesoriiile care vor fi utilizate.
2. După vidare, puneți mâncarea imediat în congelator sau frigider. Nu lăsați la temperatura camerei mult timp.
3. Alimentele uscate (nuci, nucă de cocos, cereale etc.) păstrate în ambalaje sub vid într-un loc răcoros și întunecat își vor prelungi durata de valabilitate. Oxigenul și temperaturile mai ridicate provoacă ranciditatea grăsimii.
4. Vă recomandăm să curățați câteva tipuri de fructe și legume (mere, cartofi, legume rădăcinoase etc.) înainte de a se aspira - acest lucru va prelungi durata de valabilitate.
5. Înghețați câteva legume (de exemplu, broccoli, conopidă, varză) înainte de a aspira.

Soluționarea problemelor

PROBLEMĂ: Aparatul nu funcționează

SOLUȚIE: Asigurați-vă că aparatul este conectat la rețea. Verificați dacă lumina este aprinsă. Siguranța termică împotriva supraîncălzirii este activată - lăsați dispozitivul să se răcească aproximativ 30 de minute și apoi reporniți-l. Verificați cablul de alimentare pentru a vedea semne de avarie. Dacă cablul de alimentare este deteriorat, nu folosiți dispozitivul!

PROBLEMĂ: Aparatul nu extrage complet aerul din pungă

SOLUȚIE: Geanta poate fi deteriorată. Încercați să înlocuiți geanta. Verificați dacă punga este poziționată corect în camera de aspirație. Verificați dacă bara de sudură sau camera de aspirație nu sunt murdare (în special garniturile). Bara de sudare poate fi supraîncălzită. Această situație apare dacă sudura este repetată în mod repetat într-un timp scurt. Așteptați câteva minute pentru ca bara de sudare să se răcească. Așteptați cel puțin între fiecare sudură

15 secunde.

PROBLEMĂ: Punga nu menține vid după evacuare

SOLUȚIE: Ridurile, firimituri, grăsimea sau reziduurile de fluid pot determina pătrunderea sudurii. Deschideți punga din nou, curățați și uscați capetele superioare ale pungii pentru a fi sudate și curățați bara de sudare și încercați să aspirați din nou. Verificați dacă geanta este deteriorată. Înfăurați marginile ascuțite ale mănăcii cu un șervețel.

PROBLEMĂ: Geanta se înmoaie și sudura nu este fermă

SOLUȚIE: Bara de sudare se poate supraîncălzi. În acest caz, ridicați capacul superior și lăsați bara de sudare să se răcească câteva minute. Asigurați-vă că interiorul sacului este curat și că geanta este bine oprită în timpul vidării, fără nicio cute. Așteptați întotdeauna cel puțin 15 secunde între ciclurile de sudare.



Protectia mediului

La sfârșitul duratei de viață a acestui produs, acest echipament trebuie plasat în echipamente electrice și electrice separate pentru deșeuri. Puteți face obiectul unor amenzi sau sancțiuni pentru o eliminare necorespunzătoare.



1. Simbol pe produs

sau ambalajul său indică faptul că odată cu aceasta

produsul nu trebuie tratat ca deșeuri menajere normale. În schimb, acesta este predat punctului de colectare aplicabil pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

2. Eliminarea corectă a acestui produs va ajuta la prevenirea consecințelor negative potențiale asupra mediului și sănătății umane, care altfel ar putea fi cauzate de manipularea necorespunzătoare a acestui produs. Pentru informații mai detaliate despre reciclarea acestui produs, vă rugăm să ne contactați

contactați autoritatea locală sau punctele de colectare.

Procedura de eliminare (Directiva 2002/96 / CE - DEEE)

Simbolul coșului cu roți încrucișate de pe partea inferioară a dispozitivului indică faptul că la sfârșitul vieții produsului, acesta trebuie într-o zonă separată de colectare pentru echipamente electronice și electrice într-un punct de colectare din zona dvs. Nu vă aruncați cu deșeurile menajere normale!

Această procedură pentru colectarea separată a echipamentelor electrice și electronice este pe deplin în conformitate cu strategia politicii europene de mediu care vizează protejarea și îmbunătățirea calității mediului.

Atenție! Puteți face obiectul unor penalități sau amenzi pentru eliminarea necorespunzătoare a echipamentelor electrice și electronice.

GARANȚIE

Acest dispozitiv este garantat timp de 2 ani de la data vânzării. Data vânzării este evidențiată printr-o carte de garanție completată și stampilată corespunzător semnată de vânzător sau o bonă de document fiscal. Garanția acoperă numai defectele ascunse cauzate în timpul fabricării acestui dispozitiv.

Garanția nu acoperă daune accidentale, defecte cauzate de o utilizare necorespunzătoare sau neglijență. Utilizați numai accesorii originale, folosind accesorii neaprobate, poate anula garanția.

Nu deschideți niciodată dispozitivul, în cazul deschiderii și manipulării necorespunzătoare a garanției expiră automat. De asemenea, garanția nu acoperă piese supuse uzurii (de ex. Garnituri) și baterii (dacă sunt incluse în pachet). Perioada de garanție se încheie cu 2 ani de la data achiziției, după care vor fi percepute toate procedurile de service. În caz de defecțiune, contactați dealerul. Produsul este destinat numai pentru uz intern și nu este destinat scopurilor comerciale. Producătorul nu răspunde pentru daune aduse persoanelor, proprietății sau animalelor de companie cauzate de o utilizare necorespunzătoare și nerespectarea instrucțiunilor din acest manual. Brandul Maxxo își rezervă dreptul (în conformitate cu strategia sa de a-și îmbunătăți constant produsele)

îi schimbă produsele, total sau parțial, chiar și fără notificare prealabilă. Brandul Maxxo nu este responsabil pentru aceste modificări.

Comparație de valabilitate a alimentelor

Locație	Produsul	Temperatura	Depozitare normală	Ambalat în vid
Frigider	Proaspăt crud carne	5 ± 3 °C	2 ~ 3 zile	8 ~ 9 zile
	Pește proaspăt, fructe de mare	5 ± 3 °C	1 ~ 3 zile	4 ~ 5 zile
	Carne gătită	5 ± 3 °C	4 ~ 6 zile	10 ~ 14 zile
	legume	5 ± 3 °C	3 ~ 5 zile	7 ~ 10 zile
	fruct	5 ± 3 °C	5 ~ 7 zile	14 ~ 20 de zile
	ouă	5 ± 3 °C	10 ~ 15 zile	30 ~ 50 de zile
Lada frigorifică	carne	- 16 ~ - 20 °C	3 ~ 5 luni	> 1 an
	pește	- 16 ~ - 20 °C	3 ~ 5 luni	> 1 an
	fructe de mare	- 16 ~ - 20 °C	3 ~ 5 luni	> 1 an
Depozitare obișnuită pentru ea	pâine	25 ± 2 °C	1 ~ 2 zile	6 ~ 8 zile
	fursecuri	25 ± 2 °C	4 ~ 6 luni	> 1 an
	orez	25 ± 2 °C	3 ~ 5 luni	> 1 an
	nuci, leguminoase	25 ± 2 °C	3 ~ 6 luni	> 1 an
	Medical are nevoie	25 ± 2 °C	3 ~ 6 luni	> 1 an
	Ceai, cafea	25 ± 2 °C	5 ~ 6 luni	> 1 an

Importator în Republica Cehă și

Slovacia: Serviciu autorizat:

Expro Mobil sro Březhradská 148

503 32 Hradec Králové