

# Pakiet próżniowy MAXXO VM5000

## Instrukcja obsługi





## ZADOWOLONY

Ważne instrukcje bezpieczeństwa .....	3
Funkcje prasy próżniowej .....	4
Instrukcja użycia .....	7
Wskazówki dotyczące najlepszej wydajności .....	9
Czyszczenie i konserwacja .....	9
Stosowanie .....	11
Rozwiązywanie problemów .....	12
Procedura usuwania .....	13
Porównanie okresu przydatności do spożycia .....	14



---

## Przed pierwszym użyciem przeczytaj uważnie zawarte w tym informacje i ostrzeżenia

### podręcznik

#### INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z tego urządzenia elektrycznego należy zawsze przestrzegać następujących środków bezpieczeństwa:

1. Przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje przed pierwszym użyciem tego urządzenia i zachowaj instrukcję na przyszłość.
2. Odłącz urządzenie od zasilania, gdy nie jest używane lub podczas czyszczenia urządzenia.
3. To urządzenie nie jest zabawką. Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru w pobliżu dzieci.
4. To urządzenie może być używane wyłącznie do celów, dla których zostało zaprojektowane zgodnie z instrukcją użytkowania. Każde inne użycie jest uważane za nieodpowiednie i dlatego może być niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym lub niewłaściwym użytkowaniem tego urządzenia.
5. Nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony i zleć jego wymianę technikowi serwisu.
6. Trzymaj urządzenie z dala od źródeł ciepła.
7. Nie dotykaj drążka spawalniczego, ponieważ może to spowodować poparzenia.
8. Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.
9. Przed użyciem urządzenia upewnij się, że jest nienaruszone i nie ma widocznych śladów uszkodzenia. W razie wątpliwości nie używaj urządzenia i skontaktuj się ze sprzedawcą.
10. Przed podłączeniem lub odłączeniem urządzenia upewnij się, że masz suche ręce.
11. Nie zanurzaj żadnej części tego urządzenia w wodzie lub innym płynie.
12. Nie używaj tego urządzenia na zewnątrz lub na mokrej powierzchni. Zaleca się korzystanie z urządzenia w domu. Opakowanie próżniowe jest przeznaczone do użytku domowego.
13. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub bez doświadczenia i wiedzy, chyba że są one nadzorowane lub instruowane w zakresie użytkowania produktu przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

---

14. Dzieci powinny być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem.

15. Zalecamy stosowanie oryginalnych folii / rolek Maxxo.

FUNKCJE Pakiety próżniowe:

1. Uszczelnienie próżniowe / Anuluj:

Ten przycisk ma dwie funkcje w zależności od stanu urządzenia: W trybie gotowości uruchamia automatyczną operację odkurzania worka, a następnie automatycznie zgrzewa worek po osiągnięciu próżni. Zatrzymuje proces podczas odsysania.

2. JEDZENIE: Używane przy wyborze rodzaju żywności

MOIST - Dry: do zwykłego suchego jedzenia bez wilgoci, z krótszym czasem zasysania i szybkim spawaniem torby. (chleb, makaron, kawa) SUCHY - Mokry: do odkurzania potraw zawierających wilgoć, które będą delikatnie, dłuższe ssanie i stopniowe spawanie worka, aby zapobiec wchłanianiu wilgoci. (mięso, grzyby, owoce, warzywa) Domyślne ustawienie to sucha karma (MOIST).

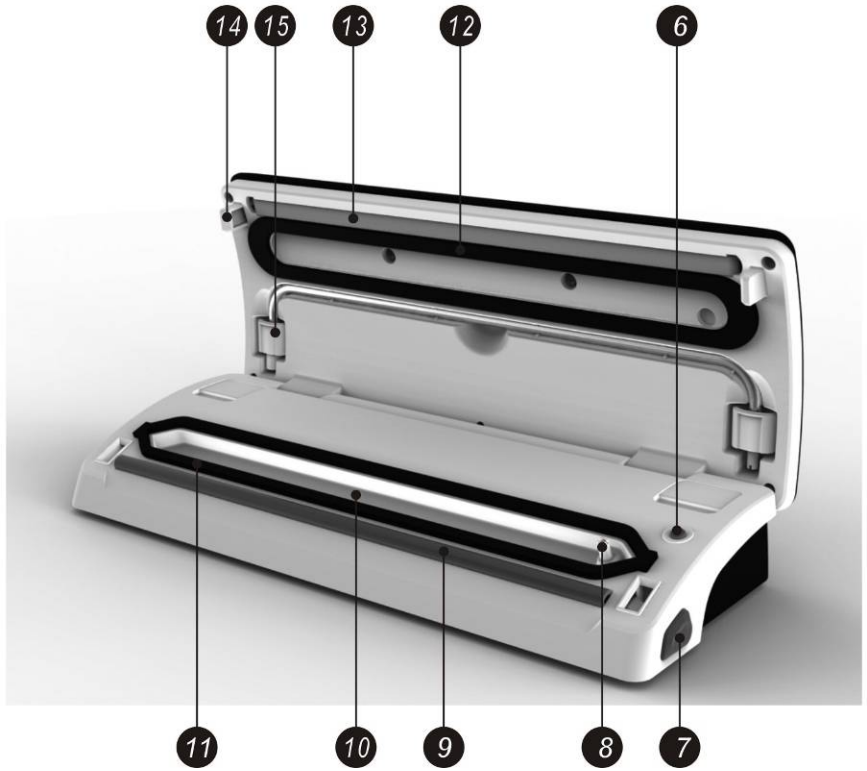
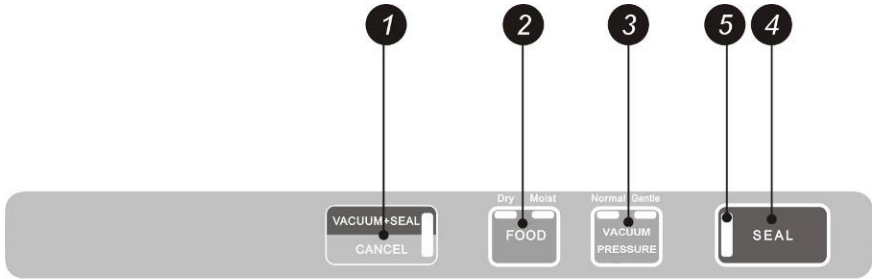
3. CIŚNIENIE: Aby wybrać spośród różnych odkurzaczy:

Normalne ustawienie: odpowiednie dla nawet najmniejszych, delikatnych potraw, takich jak owoce, warzywa, ciasta. Ustawienie Turbo: dla wszystkich innych rodzajów żywności Domyślnie trybem normalnym jest

4. SEAL - ten przycisk ma dwie funkcje:

Aby ręcznie zgrzać otwarty koniec torby lub rolki bez usuwania powietrza. Dzięki automatycznej funkcji „Odkurz i uszczelnij” przycisk ten działa, gdy jest aktywowany, silnik pompy jest natychmiast wyłączany, a odkurzacz tworzy solidną spoinę. Może to zapobiec deformacji żywności podczas ekstrakcji.

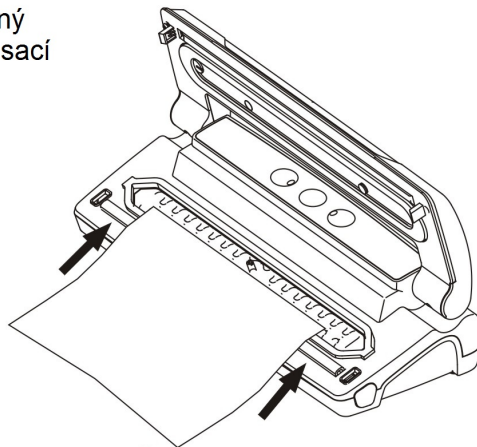
5. Korzystając ze złącza (na dole rys. P.5 - nr 8), możesz używać funkcji próżni w specjalnych puszkach Maxxo VC1800 (nie dołączonych do opakowania). Słoiki doskonale nadają się do przechowywania sałatek, nadmiaru żywności, zup, sosów, aromatycznych potraw, ziół, kawy itp. Odkurzanie w słoikach znacznie wydłuża żywotność wszystkich posiłków.



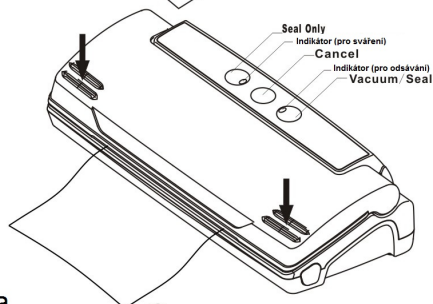
- 
- 5 Wskaźnik LED: Wskazuje końcowy proces spawania
  6. Przełącznik do ewakuacji puszek, kanistrów, korków do wina i innych specjalne pojemniki z węzłem próżniowym (nie wchodzi w skład pakietu)  
Odprowadzanie powietrza zatrzymuje się automatycznie, jeśli w pojemniku osiągnięta zostanie wystarczająca próżnia.
  - 7 Przyciski po obu stronach, aby otworzyć pokrywę
  - 8 Złącze do specjalnego węża do podłączenia do specjalnego Naczynia / puszki próżniowe Maxxo VC1800.
  - 9 Pasek zamykający: umieść worek / rolkę przed spawaniem lub proces próżniowy przez ten pasek
  - 10 Komora próżniowa: Umieść w niej otwarty koniec worka komora, następuje zasysanie powietrza i możliwe uwięzienie płynu z torby.
  - 11 Uszczelnienie dolne: utrzymaj uszczelnienie w suchym i czystym stanie.
  - 12 Górna pieczęć: utrzymuj tę pieczęć w stanie suchym i czystym.
  - 13 Pasek spawalniczy: element grzejny pokryty teflonem, który jest gorący i zgrzewa worki i rolki próżniowe.
  - 14 Blokowanie uchwytów
  15. Miejsce do przechowywania ssącego węża próżniowego (nie wchodzi w skład pakietu)  
- część pakietu puszek próżniowych MAXXO VC1800

# Návod k obsluze

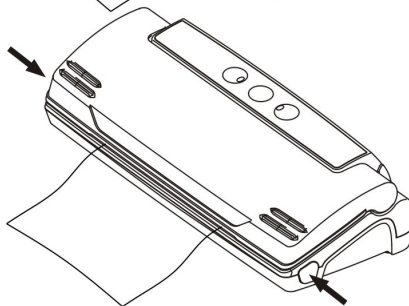
Krok 1 : Umístěte otevřený  
konec sáčku do sací  
komory



Krok 2 : Zatlačte pro  
úplné uzavření



Krok 3 : Stiskněte tlačítka  
pro otevření



---

**1. Dokładnie wyczyść urządzenie przed każdym użyciem, zgodnie z instrukcjami w akapicie**

"Czyszczenie i konserwacja".

**2) Ustaw urządzenie na płaskiej i twardej powierzchni i upewnij się, że działa**

przeźreń przed urządzeniem jest całkowicie wolna od przeszkód i jest wystarczająco dużo miejsca, aby umieścić folię próżniową z jedzeniem do odkurzenia.

**3) Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego.**

**4 Włóż jedzenie, które chcesz ewakuować. Upewnij się, że krawędź**

worek przekracza o około 8 cm jedzenie, które odkurzysz.

**5 Podnieś górną pokrywę urządzenia.**

**6. Umieść otwarty koniec worka w komorze ssącej, jak pokazano na rys.**

2 gładkie części w górę. Upewnij się, że wewnątrz torby, w której zostanie wykonana spoina, jest czyste i wolne od resztek jedzenia. Torba musi być dobrze napięta i bez zagięć.

**7 Naciśnij obiema rękami po obu stronach górnej pokrywy, aż**

blokady nie blokują się (usłyszysz „kliknięcie”).

**8 Pokrywa jest teraz zamknięta. Drugą ręką naciśnij lekko środek pokrywy**

naciśnij przycisk „VACUUM / SEAL” i naciskaj lekko na osłonie po około 3-4 sekundach, aby zwolnić rękę.

Lampka kontrolna świeci na czerwono: wlot powietrza rozpoczyna się automatycznie, jeśli urządzenie osiągnie maksymalną próżnię, proces ekstrakcji kończy się, a proces zgrzewania worka rozpoczyna się automatycznie, niebieska kontrolka „SEAL” zapala się podczas spawania. Kiedy to światło zgaśnie, cały proces próżniowy jest zakończony. Naciśnij boczne przyciski, aby zwolnić górną pokrywę.

**9. Sprawdź, czy spoina jest twarda i przechowuj torbę w lodówce, zamrażarce, spiżarni itp.**

#### **PAKOWANIE PRÓŻNIOWE CIECZY**

W przypadku próżniowego pakowania płynów należy je wstępnie zamrozić. Najpierw przechowuj płynne jedzenie w odpowiednim pojemniku w zamrażarce przez 12-18 godzin. Umieść zamrożony płyn w torbie.



---

**Standardowo odkurz, a następnie włóż z powrotem do zamrażarki. Ciecze można rozmrażać we wrzącej wodzie lub w kuchenke mikrofalowej.**

### Wskazówki dotyczące lepszej wydajności ssania

1. Nie wkładaj zbyt dużej ilości jedzenia do torby: pozostaw więcej miejsca na końcu torby, aby lepiej i łatwiej umieścić torbę w opakowaniu próżniowym.
2. Worek musi pozostać suchy przed ewakuacją. Wilgotna torba może być źle uszczelniona i zgrzana.
3. Upewnij się, że worek jest czysty, suchy, odpowiednio wyprostowany i niezablokowany.
4. Nie pozostawiaj za dużo powietrza w torbie, spróbuj wypchnąć jak najwięcej powietrza z torby.
5. Nie wkładaj do torby jedzenia z ostrymi końcami (np. Ości ryb i twardych skorup). Ostre kolce mogą przebić i rozerwać torbę!
6. Napełnij 2/3 worka wodą i uszczelnij koniec (nie odkurzaj). Zamroź torbę i możesz jej użyć jako okładu z lodu na kontuzje sportowe.

### OTWIERANIE SPAWANEJ TORBY

Przetnij torbę nożyczkami.

### CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

3. Przed czyszczeniem urządzenia dokładnie umyj ręce.
4. Upewnij się, że urządzenie jest odłączone od gniazdka elektrycznego.
5. Przed i po użyciu wyczyść urządzenie suchą lub lekko wilgotną szmatką. Uwaga! Nie dopuść do przedostania się żadnych płynów do urządzenia.
6. Podczas czyszczenia usuń wszelkie ślady worków i rolek z pręta spawalniczego i uszczelnij spinę miękką ściereczką. Zachowaj szczególną ostrożność, aby nie uszkodzić listwy spawalniczej.

- 
7. Listwę spawalniczą można wyczyścić dopiero po ostygnięciu!
  8. To urządzenie zawiera wiele drobnych części, które można łatwo uszkodzić mechanicznie.
  9. Nie narażaj urządzenia na ekstremalne temperatury, wilgotność, wstrząsy, kurz lub bezpośrednie działanie promieni słonecznych.
  10. Nigdy nie używaj chemicznych lub ściernych środków czyszczących.

## **OCHRONA TORBY**

1. Umyj worki łagodnym detergentem, a następnie dobrze je oplucz i dokładnie wysusz przed ponownym użyciem.
2. Worki można myć w zmywarce do naczyń, ale odwracając je do góry nogami! Przed ponownym użyciem pozwól dokładnie wyschnąć.

**Uwaga:** NIE NALEŻY ponownie wykorzystywać worków, w których przechowywano surowe mięso, ryby lub tłuste potrawy!

## **Przygotowanie żywności do zamrożenia**

1. Odkurzane jedzenie przechowywane w zamrażarce trwa do 4 razy dłużej niż zwykle zamrażanie. Do odkurzania używaj tylko świeżej żywności.
2. Jeśli chcesz zamrozić jedzenie, które musi zachować swój kształt lub jest kruche, musisz najpierw zamrozić jedzenie lub użyć „normalnego” trybu próżniowego i sprawdzić proces odsysania. Możesz przerwać w dowolnym momencie przyciskiem „SEAL”
3. Żywność na bazie płynów, taka jak zupy, sosy lub gulasze, jest najpierw zamrażana, a następnie odkurzana, etykietowana i natychmiast przechowywana w zamrażarce.
4. Zalecamy blanszowanie warzyw przed odkurzaniem (krótko gotować w wodzie lub w kuchence mikrofalowej), po schłodzeniu przygotować wymagane porcje i odkurzyć.
5. Jeśli odkurzasz niezamrożone jedzenie, zostaw dodatkową torbę o długości 6-7 cm jako zapas - żywność zwiększy swoją objętość podczas zamrażania

- 
6. Zalecamy przechowywanie mięsa i ryb na ręczniku papierowym, który wkładasz do torby - pomoże to lepiej wchłonąć wilgoć z tych produktów, a następnie odkurzyć.

**Posługiwać się:**

1. Zasadniczo główną funkcją tego urządzenia jest przechowywanie szerokiej gamy produktów spożywczych w celu zachowania smaku, świeżości i trwałości. Opakowanie próżniowe utrzymuje świeżość żywności nawet czterokrotnie dłużej niż konwencjonalne procedury przechowywania żywności. Ten niezbędny pomocnik w kuchni pozwoli zaoszczędzić pieniądze, ponieważ znacznie wydłuży okres przechowywania żywności i ochroni ją przed zniszczeniem. Posługiwać się:

1. Przygotowywanie posiłków z wyprzedzeniem i przechowywanie poszczególnych porcji.
- 2) Przygotowywanie posiłków na wycieczki przyrodnicze, biwakowanie lub grille
- 3) Długotrwałe przechowywanie mięsa, ryb, drobiu, owoców morza, warzyw, grzybów itp. W zamrażarce
  
- 4 Długotrwałe przechowywanie suchej żywności (rośliny strączkowe, orzechy, płatki zbożowe, makaron, kawa, ser itp.)
- 2) Idealny do przygotowywania i przechowywania żywności na specjalne programy żywieniowe i diety
- 3) Odkurzanie może również służyć do przechowywania i ochrony innych kosztowności, takich jak zdjęcia, ważne dokumenty, znaczki, kolekcje, biżuteria, leki itp....
4. Nadaje się do odkurzania żywności, a następnie nowoczesnego przygotowywania przy użyciu metody gotowania Sous-vide w precyzyjnie kontrolowanej temperaturze kąpeli wodnej.

**Ogólne zasady ochrony żywności**

1. Zalecamy spożywanie łatwo psującej się żywności natychmiast po rozmrożeniu.
- 2) Najlepszym sposobem rozmrożenia odkurzanych potraw jest umieszczenie ich w lodówce, dopóki nie zostaną całkowicie rozmrożone. Zawsze zalecamy stopniowe rozmrażanie.
- 3) Nigdy nie jedz rozmrożonego jedzenia, które było narażone przez długi czas

---

temperatura pokojowa.

## Procedura próżniowa:

1. Przed odkurzaniem umyj ręce, wyczyść worki próżniowe, wszystkie powierzchnie i akcesoria, które będą używane.
2. Po odkurzaniu umieść jedzenie natychmiast w zamrażarce lub lodówce. Nie pozostawiaj w temperaturze pokojowej przez długi czas.
3. Suche produkty spożywcze (orzechy, orzechy kokosowe, płatki zbożowe itp.) Przechowywane w próżniowych opakowaniach w chłodnym i ciemnym miejscu przedłużają ich trwałość. Tlen i wyższe temperatury powodują jęłczenie tłuszczu.
4. Zalecamy obieranie niektórych rodzajów owoców i warzyw (jabłka, ziemniaki, warzywa korzeniowe itp.) Przed odkurzaniem - wydłuży to ich trwałość.
5. Przed odkurzaniem zamroź niektóre warzywa (np. Brokuły, kalafior, kapusta).

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

**PROBLEM:** Urządzenie nie działa

**ROZWIĄZANIE:** Upewnij się, że urządzenie jest podłączone do sieci. Sprawdź, czy lampka jest włączona. Zadziałał bezpiecznik termiczny chroniący przed przegrzaniem - pozwól urządzeniu ostygnąć przez około 30 minut, a następnie włącz go ponownie. Sprawdź przewód zasilający pod kątem oznak uszkodzenia. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, nie używaj urządzenia!

**PROBLEM:** Urządzenie nie pobiera całkowicie powietrza z torby

**ROZWIĄZANIE:** Torba może być uszkodzona. Spróbuj wymienić torbę. Sprawdź, czy worek jest prawidłowo umieszczony w komorze ssącej. Sprawdź, czy drążek spawalniczy lub komora ssąca nie są zabrudzone (szczególnie uszczelki). Druć spawalniczy może się przegrzać. Taka sytuacja występuje, jeśli spawanie jest powtarzane w krótkim czasie. Poczekać kilka minut, aż pasek spawalniczy ostygnie. Poczekać przynajmniej między każdą spoiną

---

15 sekund.

**PROBLEM:** Worek nie utrzymuje próżni po ewakuacji

**ROZWIĄZANIE:** Zmarszczki, okruchy, tłuszcz lub resztki płynu mogą powodować przenikanie spoiny.

Ponownie otwórz worek, wyczyść i osusz górne końce worka, który ma być spawany, i wyczyść drążek spawalniczy i spróbuj ponownie odkurzać. Sprawdź torbę pod kątem uszkodzeń. Owiń ostre krawędzie jedzenia serwetką.

**PROBLEM:** Torba mięknie, a spoina nie jest twarda


**ROZWIĄZANIE:** Druk spawalniczy może się przegrzać. W takim przypadku podnieś górną pokrywę i pozwól, aby listwa spawalnicza ostygła przez kilka minut. Upewnij się, że wewnątrz woreczka jest czyste i że worek jest dobrze wyłączony podczas odkurzania bez zagnieień. Zawsze odczekaj przynajmniej 15 sekund między cyklami spawania.



## Ochrona środowiska

Pod koniec okresu użytkowania tego produktu, sprzęt ten musi być umieszczony w osobnym zużyтым sprzęcie elektronicznym i elektrycznym. Za niewłaściwe pozbywanie się możesz podlegać grzywnom lub karom.



1. Symbol na produkcie  lub jego opakowanie wskazuje na to

produktu nie wolno traktować jak zwykłych odpadów domowych. Zamiast tego należy go przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

2. Właściwa utylizacja tego produktu pomoże zapobiec potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które mogłyby być spowodowane niewłaściwym postępowaniem z odpadami tego produktu. Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje na temat recyklingu tego produktu, prosimy o kontakt

---

skontaktuj się z lokalnymi władzami lub punktami zbiórki.

#### Procedura unieszkodliwiania (dyrektywa 2002/96 / WE - WEEE)

Symbol przekreślonego kosza na śmieci na spodzie urządzenia wskazuje, że pod koniec okresu użytkowania produktu umieść go w osobnym miejscu zbiórki sprzętu elektronicznego i elektrycznego w punkcie zbiórki w Twojej okolicy. Nie wyrzucaj razem z normalnymi odpadami domowymi!

Ta procedura oddzielnej zbiórki sprzętu elektrycznego i elektronicznego jest w pełni zgodna ze strategią europejskiej polityki ochrony środowiska mającą na celu ochronę i poprawę jakości środowiska.

Uwaga! Za niewłaściwe pozbywanie się sprzętu elektrycznego i elektronicznego mogą obowiązywać kary lub grzywny.

#### GWARANCJA

To urządzenie jest objęte gwarancją przez 2 lata od daty sprzedaży. Datę sprzedaży potwierdza odpowiednio wypełniona i ostemplowana karta gwarancyjna podpisana przez sprzedawcę lub paragon fiskalny. Gwarancja obejmuje wyłącznie wady ukryte powstałe podczas produkcji tego urządzenia.

Gwarancja nie obejmuje przypadkowych uszkodzeń, wad spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem lub zaniedbaniem. Używaj tylko oryginalnych akcesoriów, używanie niezatwierdzonych akcesoriów może unieważnić gwarancję.

Nigdy nie otwieraj urządzenia, w przypadku otwarcia i niewłaściwej obsługi gwarancja wygasa automatycznie. Gwarancja nie obejmuje również części podlegających zużyciu (np. Uszczelki) i akumulatorów (jeśli są zawarte w pakiecie). Okres gwarancji kończy się 2 lata od daty zakupu, po upływie którego wszystkie procedury serwisowe zostaną naliczone. W przypadku usterki skontaktuj się ze sprzedawcą. Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego i nie jest przeznaczony do celów komercyjnych. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody w ludziach, mieniu lub zwierzętach domowych spowodowane niewłaściwym użytkowaniem i nieprzestrzeganiem instrukcji zawartych w niniejszej instrukcji. Marka Maxxo zastrzega sobie prawo (zgodnie ze strategią ciągłego doskonalenia swoich produktów)

zmienić swoje produkty, całkowicie lub częściowo, nawet bez uprzedniego powiadomienia. Marka Maxxo nie ponosi odpowiedzialności za te zmiany.

## Porównanie okresu przydatności do spożycia

Lokalizacja	Porovina	Temperatura	Normalne przechowywanie	Pakowane próżniowo
Lodówka	Świeży surowy mięso	5 ± 3 °C	2) ~ Trzy dni	8 ~ 9 dni
	Świeże ryby, owoce morza	5 ± 3 °C	1 ~ Trzy dni	4 ~ 5 dni
	Gotowane Mięso	5 ± 3 °C	4 ~ 6 dni	10 ~ 14 dni
	warzywa	5 ± 3 °C	3) ~ 5 dni	7 ~ 10 dni
	owoc	5 ± 3 °C	5 ~ 7 dni	14 ~ 20 dni
	jajka	5 ± 3 °C	10 ~ 15 dni	30 ~ 50 dni
Zamrażarka	mięso	- 16 ~ - 20 °C 3)	~ 5 miesięcy	> 1 rok
	ryba	- 16 ~ - 20 °C 3)	~ 5 miesięcy	> 1 rok
	owoce morza	- 16 ~ - 20 °C 3)	~ 5 miesięcy	> 1 rok
Zwykle przechowywanie do niej	chleb	25 ± 2 °C	1 ~ 2 dni	6 ~ 8 dni
	ciasteczka	25 ± 2 °C	4 ~ 6 miesięcy	> 1 rok
	Ryż	25 ± 2 °C	3) ~ 5 miesięcy	> 1 rok
	orzechy, rośliny strączkowe	25 ± 2 °C	3) ~ 6 miesięcy	> 1 rok
	Medyczny wymagania	25 ± 2 °C	3) ~ 6 miesięcy	> 1 rok
	Herbata Kawa	25 ± 2 °C	5 ~ 6 miesięcy	> 1 rok

**Importer do Czech i Słowacji:**

**Autoryzowany serwis: Expro**

**Mobil sro Březhradská 148 503**

**32 Hradec Králové**