

concept

Vakuová svářečka fólií

Vákuová zvaračka fólií

Zgrzewarka próżniowa do folii

Vákuumos fóliahegesztő

Vakuuma iepakoņājs folijā

Vacuum foil sealer

Vakuumier- und Folienschweißgerät

Soudeuse Alimentaire Sous Vide

Saldatrice di pellicole sotto vuoto

Sellador al vacío de papel transparente



VA0010

CZ

SK

PL

HU

LV

EN

DE

FR

IT

ES



PODĚKOVÁNÍ

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

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

Technické parametry	
Napětí	230 V – 50 Hz
Příkon	90 W

BALENÍ OBSAHUJE:

VA0010 – vakuová svářečka fólií

5 ks sáčků o rozměrech 22 x 30 cm

5 ks sáčků o rozměrech 28 x 40 cm

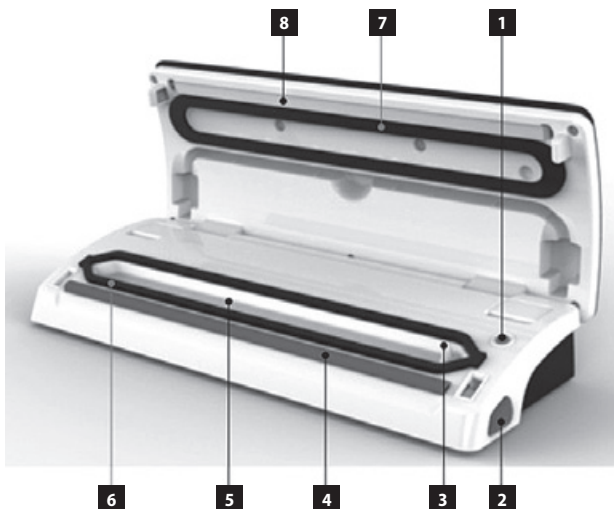
DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ:

- Nepoužívejte spotřebič jinak, než je popsáno v tomto návodu.
- Před prvním použitím odstraňte ze spotřebiče všechny obaly a marketingové materiály.
- Ověřte, zda připojované napětí odpovídá hodnotám na typovém štítku spotřebiče. Používejte pouze zásuvky elektrického napětí s uzemněním.
- Spotřebič umístěte pouze na stabilní a tepelně odolný povrch stranou od veškerých zdrojů tepla.
- Před použitím zkontrolujte zda spotřebič či jeho části nejeví známky zřejmého poškození.
- Nepoužívejte spotřebič pokud řádně nefunguje.
- Nenamáhejte šňůru síťového adaptéru nadměrným ohýbáním a přehýbáním.
- Při odpojování přístroje z elektrické sítě, uchopte a tahejte pouze za adaptér.
- Nikdy se nepokoušejte přístroj rozebrat!
- Není-li přístroj používán, vyjměte síťový adaptér z elektrické zásuvky.
- Přístroj nikdy nedávejte do mikrovlnné trouby a nemyjte v myčce nádob!
- Neponořujte síťový adaptér nebo spotřebič do vody ani do jiné kapaliny.
- Před čištěním a po použití spotřebič vypněte a vypojte ze zásuvky elektrického napětí.
- Spotřebič je vhodný pouze pro použití v domácnosti, není určen pro komerční použití.
- Pravidelně kontrolujte spotřebič i přívodní kabel z důvodu poškození. Nezapínejte poškozený spotřebič.
- Neopravujte spotřebič sami. Obráťte se na autorizovaný servis.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem. Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu. Děti se se spotřebičem nesmí hrát.

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

POPIS VÝROBKU

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



NÁVOD K OBSLUZE

Postup výroby sáčku z rolí Concept Fresh – VB2203, VB2806

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



Obr. 1



Obr. 2



Obr. 3



Obr. 4

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

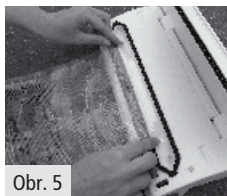
1. Sáček naplňte tak, aby asi 7,5 cm od otevřeného okraje nebyla žádná náplň. Tato část sáčku nesmí být zvenku ani zevnitř potřísněna ukládanou potravinou.
2. Otevřený okraj sáčku vložte do odsávací komory (5) mezi těsnění (6). Okraj sáčku nesmí být zvlhčen nebo pomačkáán (Obr. 5).
3. Uzavřete víko a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

Důležité upozornění:

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

Potraviny před samotným vakuováním zbavte přebytečné vlhkosti!

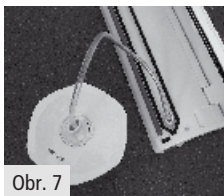
Nikdy nevakuujte sáčky naplněné jakoukoliv tekutinou!



Obr. 5



Obr. 6



Obr. 7



Obr. 8

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

1. Dózu naplňte max 2,5 cm pod okraj.
2. Pokud jsou na hraně dózy zbytky potravin nebo vlhkost, otřete je.
3. Hadičku, která je příslušenstvím každého balení sad dóz/zátek na víno zasuňte jedním koncem do odsávacího otvoru (3) ve vakuovací komoře a druhým koncem do otvoru ve víku dózy/zátky (Obr. 7).
4. Tlačítko na víku **dóz VD8100** nastavte do pozice „SEAL“. Zapněte přístroj stiskem bezpečnostního spínače (1) a držte ho cca 1 minutu dokud není proces ukončen (Obr. 8). Po ukončení odsávání se přístroj automaticky vypne. Vyjměte hadičku z víka přístroje a dózu uskladněte požadovaným způsobem.
5. Odsávejte min 1 minutu dle velikosti dózy a vnitřního obsahu. Charakteristický zvuk Vám napoví, kdy je odsávání ukončeno (u dóz VD8200 ověřte dle červeného tlačítka na víku, které je během vakuování zatahováno dovnitř).

Důležité upozornění:

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

5. Pokud chcete dózu otevřít:

sada dóz VD8100 – pootočte tlačítko na víku do pozice „OPEN“

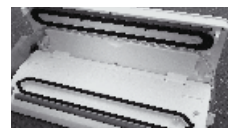
sada dóz VD8200 – stiskněte modré tlačítko a držte dokud víko nelze opět otevřít

sada zátek na víno VD8300 – zátku vytáhněte z hrdla lahve

Tip:

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

Přístroj je vybaven ve spodní části otvorem pro skladování přívodního kabelu. Nenaivějte přívodní kabel okolo spotřebiče!



Obr. 9

TIPY PRO NEJLEPŠÍ VÝKON PŘÍSTROJE

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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

Čištění sáčků a dóz pro opakované použití

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

Důležité upozornění:

Nepoužívejte myčky nádobí; sáčky a dózy by byly zničeny příliš vysokou teplotou.

Víka dóz neponořujte do vody, udržujte vlhkým hadříkem a jemným mycím prostředkem.

Dózy nejsou určeny pro ohřev v mikrovlnné troubě a skladování v mrazničce.

Upozornění:

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

ŘEŠENÍ POTÍŽÍ

1. Přístroj nefunguje

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

2. V sáčku je stále vzduch

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

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

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

4. Sáček se v místě spoje protavuje

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

DOKOUPITELNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Ke spotřebiči je možno dokoupit následující příslušenství:

	kód:
VB-2203 sada fólií pro vakuové balení 2 ks	8594049740314
VB-2806 sada fólií pro vakuové balení 2 ks	8594049740321
VD-8100 sada dóz pro vakuové skladování 3 ks	8594049740352
VD-8200 sada čtyřhranných dóz pro vakuové skladování 2 ks	8594049740369
VD-8300 sada zátek pro vakuování lahví 2 ks	8594049740376

NÁVODY A INFORMACE PRO SPRÁVNÉ POUŽÍVÁNÍ PŘÍSTROJE

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

1. Vakuové balení nenahrazuje tepelné procesy při konzervování potravin. Potraviny rychle podléhající zkáze je vždy nutno uložit v chladničce nebo mrazničce.
2. Během odsávání vzduchu mohou být malá množství kapalin, drobky nebo částičky potravin nasáty do odsávací komory a způsobit poškození přístroje. Proto vždy zkontrolujte, zda v ní nejsou zbytky potravin.
3. Vždy dbejte na to, aby sáčky nebyly přeplněny a v délce cca 7 cm od místa sváru znečištěny zbytky jídel (vně i zevnitř).
4. Vlhké a šťavnaté potraviny, např. syrové maso – před vložením do sáčku zmrazte. Můžete také do vnitřní horní části sáčku (mimo zatavovanou část sáčku) umístit před zatavením složenou papírovou utěrku a přebytečnou vlhkost tak zachytit.
5. Polévky, omáčky a jiné kapaliny nejprve hluboko zmrazte, např. ve vhodné nádobě.
6. Práškové a jemně zrnité potraviny nevkládějte do sáčku volně, mohly by být nasáty. Do sáčku nebo nádoby je můžete vložit v papírové utěrce či jiném vhodném obalu.
7. Na sáčcích nikdy nevytvářejte vlastní boční sváry. Fólie jsou vyrobeny se speciálním bočním svárem, který je utěsněn po celé její délce.
8. Pro zabránění vzniku ohybů nebo zvlnění fólie, ji jemně roztáhněte podél vakuovací komory před uzavřením víka přístroje.
9. Okraj sáčku se nesmí při uzavírání víka „vysmeknout“ z vakuovací komory.
10. Pokud ukládáte potraviny s ostrými hranami, chraňte sáček před protržením zabalením předmětu do papírového ubrousku nebo utěrky. Můžete požit také příslušnou dóz.
11. Nikdy sáčky znovu nepoužívejte v případech, kdy byly použity pro uložení syrového masa nebo v případech, kdy byly použity na vaření, nebo byly vloženy do mikrovlnné trouby.
12. Potraviny uložené v dózách nikdy nerozmrazujte ani neohřívejte v mikrovlnné troubě!

TIPY ŠETŘÍCÍ VÁŠ ČAS I PENÍZE

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

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

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

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

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

BEZPEČNOST POTRAVIN

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

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

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

Kvasinky – vyžadují ke svému množení a růstu vodu, cukr a přiměřenou teplotu. Mohou přežívat na vzduchu

i v prostředí bez vzduchu. Zpomalení růstu kvasinek vyžaduje chlazení. Zmrazení zastaví jejich růst úplně.

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

UPOZORNĚNÍ:

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

TIPY PRO VAKUOVÁNÍ A OPĚTOVNÉ OHŘÍVÁNÍ POTRAVIN

Rozmrazování a ohřívání vakuově balených potravin

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

Potraviny uložené v dózách nikdy nerozmrazujte v mikrovlnné troubě.

Při ohřívání potravin zabalených v sáčcích vždy odstříhnete před vložením do mikrovlnné trouby rúžek sáčku.

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

Vakuové balení masa a ryb:

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

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

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

Vakuové balení tvrdých sýrů:

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

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Nikdy nepoužívejte vakuové balení na měkké sýry.

Vakuové balení zeleniny:

Očištěnou zeleninu se doporučuje před vakuovým balením blanširovat, tj. spařit (krátkým ponořením do horké vody).

Tento proces zastaví činnost enzymů, které by mohly způsobit ztrátu chuti, barvy a textury.

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

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

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

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Nikdy nepoužívejte technologii vakuového balení pro houby.

Další tipy pro vakuové balení listové zeleniny:

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

Vakuové balení ovoce:

Postupujte stejným způsobem jako u zeleniny, ale bez blanšování.

Můžete si zmrazit jednotlivé porce pro použití v budoucnu nebo malé množství skladovat v chladničce pro rychlou spotřebu. Doporučujeme ovoce skladovat v dózách **Concept Fresh**.

Vakuové balení pečiva:

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

Vakuové balení kávy a práškových potravin:

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

Vakuové balení kapalin:

Pro balení tekutin v originálních lahvích (víno, olej atd.) doporučujeme použít originální příslušenství **Sada zátek na víno - VD8300**. Pokud není možno tyto zátky použít, kapalné potraviny před balením nechte zmrazit v obalu vhodného tvaru a velikosti.

Před použitím odstříhnete růžek sáčku a rozmrazte jej v mikrovlnné troubě nebo ve vodě o teplotě do 75 °C.

Vakuové balení nepotravinářských předmětů:

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

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

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

PŘÍRUČKA PRO SKLADOVÁNÍ POTRAVIN

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

SERVIS

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

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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



Recyklace spotřebiče na konci jeho životnosti:

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



Tento výrobek splňuje veškeré základní požadavky směrnic EU, které se na něj vztahují.

Změny v textu, designu a technických specifikacích se mohou měnit bez předchozího upozornění a vyhrazujeme si právo na jejich změnu.

POĎAKOVANIE

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

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

Technické parametre	
Napätie	230 V – 50 Hz
Príkion	90 W

BALENÍ OBSAHUJE:

VA0010 – vákuová zväračka fólií

5 ks vreciek s rozmermi 22 × 30 cm

5 ks vreciek s rozmermi 28 × 40 cm

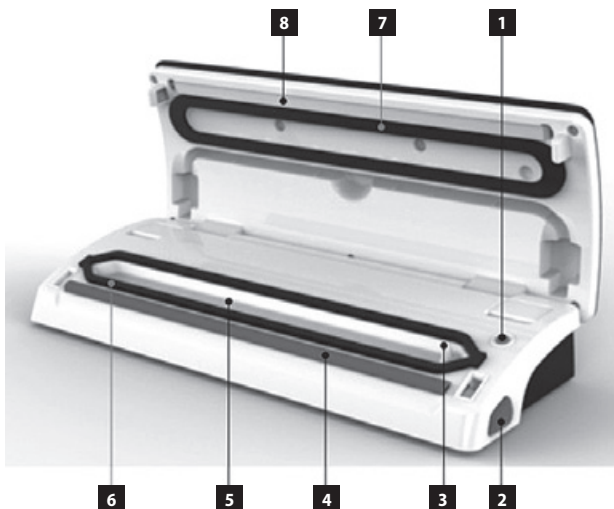
DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA:

- Nepoužívajte spotrebič inak, ako je opísané v tomto návode.
- Pred prvým použitím odstráňte zo spotrebiča všetky obaly a marketingové materiály.
- Overte, či pripájané napätie zodpovedá hodnotám na typovom štítku spotrebiča. Používajte iba zásuvky elektrického napätia s uzemnením.
- Spotrebič umiestnite iba na stabilný a tepelne odolný povrch mimo všetkých zdrojov tepla.
- Pred použitím skontrolujte, či spotrebič alebo jeho časti nejavia známky zjavného poškodenia.
- Nepoužívajte spotrebič, ak riadne nefunguje.
- Nenamáhajte šnúru sieťového adaptéra nadmerným ohýbaním a prehybaním.
- Pri odpájaní prístroja od elektrickej siete uchopte a ťahajte iba za adaptér.
- Nikdy sa nepokúšajte prístroj rozobrať!
- Ak prístroj nepoužívate, vyberte sieťový adaptér z elektrickej zásuvky.
- Prístroj nikdy nedávajte do mikrovlnnej rúry a neumývajte v umývačke riadu!
- Neponárajte sieťový adaptér alebo spotrebič do vody ani do inej kvapaliny.
- Pred čistením a po použití spotrebič vypnite a odpojte od zásuvky elektrického napätia
- Spotrebič je vhodný iba na použitie v domácnosti, nie je určený na komerčné použitie.
- **Neponárajte prívodný kábel, zástrčku alebo spotrebič do vody ani do inej kvapaliny.**
- Pravidelne kontrolujte spotrebič aj prívodný kábel kvôli poškodeniu. Nezapínajte poškodený spotrebič.
- Neopravujte spotrebič sami. Obráťte sa na autorizovaný servis.
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumia prípadným nebezpečenstvám. Čistenie a údržbu vykonávanú užívateľom nesmú vykonávať deti, ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Deti mladšie ako 8 rokov sa musia zdržovať mimo dosah spotrebiča a jeho prívodu. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.

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

POPIS PRÍSTROJA

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



NÁVOD NA OBSLUHU

Postup výroby vrečka z kotúčov Concept Fresh – VB2203, VB2806

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



Obr. 1



Obr. 2



Obr. 3



Obr. 4

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

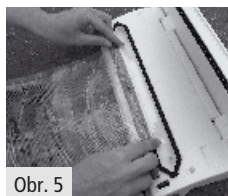
1. Vrečko naplňte tak, aby asi 7,5 cm od otvoreného okraja nebola žiadna náplň. Táto časť vrečka nesmie byť zvonka ani znútra poškádaná ukladanou potravínou.
2. Otvorený okraj vrečka vložte do odsávacej komory (6) medzi tesnenie (5). Okraj vrečka nesmie byť zvlnený alebo postláčaný (Obr. 5).
3. Uzavrte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

Dôležité upozornenie:

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

Potraviny pred samotným vákuovaním zbavte prebytočnej vlhkosti!

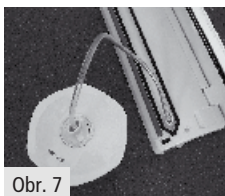
Nikdy nevákuujte vrečka naplnené akoukoľvek tekutinou!



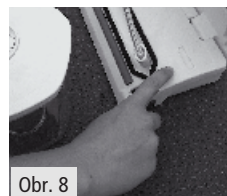
Obr. 5



Obr. 6



Obr. 7



Obr. 8

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

1. Dózu naplňte max. 2,5 cm pod okraj.
2. Ak sú na hrane dózy zvyšky potravín alebo vlhkosť, utrite ich.
3. Hadičku, ktorá je príslušenstvom každého balenia súpravy dóz/zátok na víno zasuňte jedným koncom do odsávacieho otvoru (3) vo vákuovacej komore a druhým koncom do otvoru vo veku dózy/zátke (Obr. 7).
4. Tlačidlo na veku dóz VD8100 nastavte do pozície „SEAL“. Zapnite prístroj stlačením bezpečnostného spínača (1) a držte ho cca 1 minútu, kým nie je proces ukončený (Obr. 8). Po ukončení odsávania sa prístroj automaticky vypne. Vyberte hadičku z veka prístroja a dózu uskladnite požadovaným spôsobom.
5. Odsávajte min. 1 minútu podľa veľkosti dózy a vnútorného obsahu. Charakteristický zvuk vám napovie, kedy je odsávanie ukončené (pri dózach VD8200 overíte podľa červeného tlačidla na veku, ktoré je počas vákuovania zatáňované dovnútra).

Dôležité upozornenie:

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

5. Ak chcete dózu otvoriť:

súprava dóz VD8100 – pootočte tlačidlo na veku do pozície „OPEN“

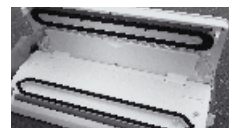
súprava dóz VD8200 – stlačte modré tlačidlo a držte, kým veko nie je možné opäť otvoriť

súprava zátok na víno VD8300 – zátka vytiahnite z hrdla fľaše

Tip:

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

Prístroj je vybavený v spodnej časti otvorom na skladovanie prírodného kábla. Nenavíjajte prírodný kábel okolo spotrebiča!



Obr. 9

TIPY NA NAJLEPŠÍ VÝKON PŘÍSTROJA

1. Vrecká ani dózy nepreplňujte. Vždy ponechajte dostatok miesta podľa vyššie uvedených inštrukcií.
2. Nikdy nekladajte do prístroja vrecká, ktoré sú v mieste požadovaného zvaru znečistené alebo vlhké. Konce vreciek pred zvarením vždy starostlivo utrite a vysušte.
3. Nenechávajte vo vrecku príliš veľa vzduchu. Pred zvarením z vrecka vždy odstráňte čo najviac prebytočného vzduchu.
4. Nevákuujte predmety s ostrými hranami, ktoré by mohli pretrhnúť vrecko. Na tieto predmety používajte vždy príslušné dózy.
5. Medzi jednotlivými baleniami nechajte prístroj 1 minútu vychladnúť.
6. Ak nie je prístroj schopný proces vákuovania dokončiť, po 45 s sa automaticky vypne. Skontrolujte zvar vrecka a či je dobre vložený do odsávacej komory.
7. Zabráňte tomu, aby došlo k vniknutiu tekutín do odsávacej komory či otvoru a následnému zničeniu prístroja. Ak potrebujete vákuovať vlhké potraviny, odporúčame ich najskôr zmraziť a vrecko vytrieť papierovou utierkou.
8. Tekutiny vákuujte jedine v dózach, ktoré sú distribuované ako príslušenstvo, ktoré je možné dokúpiť. Tekutiny nechajte vždy vychladnúť!
9. Potraviny rýchlo podliehajúce skaze skladujte po zabalení vždy v chladničke či mrazničke. Vákuovanie iba predlžuje ich čerstvosť, ale neochráni ich pred skazou.
10. Systém vákuovania je možné použiť nielen na skladovanie potravín, ale tiež ako ochranu cenností (napr. dokumenty, elektronika, lieky atď.).
11. Pred každým použitím sa presvedčte, že odsávacia komora a otvor sú čisté a zbavené všetkých nečistôt.
12. Ak dôjde k poškodeniu prístroja nasatím zvyškov jedál z preplnenej odsávacej komory, **nie je toto poškodenie záručnou chybou!**

ČISTENIE A ÚDRŽBA

1. Pred čistením vždy vytahnite prívodný kábel prístroja zo zásuvky.
2. Nekladajte prístroj ani jeho časti do vody alebo do umývačky.
3. Nepoužívajte abrazívne prostriedky, rozpúšťadlá, ani vriacu vodu pri čistení ktorejkoľvek časti prístroja.
4. Prístroj utierajte vlhkou handričkou a jemným čistiacim prostriedkom.
Znútra prístroja vytrite zvyšky jedál a tekutín papierovou utierkou.
5. Pred ďalším použitím nechajte prístroj a jeho príslušenstvo dôkladne uschnúť.

Čistenie vreciek a dóz na opakované použitie

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

Dôležité upozornenie:

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

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

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

Upozornenie:

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

RIEŠENIE ŤAŽKOSTÍ

1. Prístroj nefunguje

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

2. Vo vrecku je stále vzduch

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

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

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

4. Vrecko sa v mieste spoja pretavuje

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

PRÍSLUŠENSTVO, KTORÉ JE MOŽNÉ DOKÚPIŤ

K spotrebiču je možné dokúpiť nasledujúce príslušenstvo:

	kód:
VB-2203 súprava fólií na vákuové balenie 2 ks	8594049740314
VB-2806 súprava fólií na vákuové balenie 2 ks	8594049740321
VD-8100 súprava dóz na vákuové skladovanie 3 ks	8594049740352
VD-8200 súprava štvorhranných dóz na vákuové skladovanie 2 ks	8594049740369
VD-8300 súprava zátok na vákuovanie fliaš 2 ks	8594049740376

NÁVODY A INFORMÁCIE NA SPRÁVNE POUŽÍVANIE PRÍSTROJA

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

1. Vákuové balenie nenahradzuje tepelné procesy pri konzervovaní potravín. Potraviny rýchlo podliehajúce skaze je vždy nutné uložiť v chladničke alebo mrazničke.
2. Počas odsávania vzduchu sa môžu malé množstvá tekutín, omrvínok alebo čiastočiek potravín nasat' do odsávacej komory a spôsobiť poškodenie prístroja. Preto vždy skontrolujte, či v nej nie sú zvyšky potravín.
3. Vždy dbajte na to, aby vrecká neboli preplnené a v dĺžke cca 7 cm od miesta zvaru znečistené zvyšky jedál (zvonka i znútra).
4. Vlhké a šťavnaté potraviny, napr. surové mäso – pred vložením do vrecka zmrazte. Môžete tiež do vnútornej hornej časti vrecka (mimo zatavovanej časti vrecka) umiestniť pred zatavením zloženú papierovú utierku a prebytočnú vlhkosť tak zachytiť.
5. Polievky, omáčky a iné tekutiny najprv hlboko zmrazte, napr. vo vhodnej nádobe.
6. Práškové a jemne zrnité potraviny nevkladajte do vrecka voľne, mohli by sa nasat'. Do vrecka alebo nádoby ich môžete vložiť v papierovej utierke či inom vhodnom obale.
7. Na vreckách nikdy nevytvárajte vlastné bočné zvary. Fólie sú vyrobené so špeciálnym bočným zvarom, ktorý je utesnený po celú jej dĺžku.
8. Na zabránenie vzniku ohybov alebo zvlnení fólie, ju jemne rozťahnite pozdĺž vákuovacej komory pred uzatvorením veka prístroja.
9. Okraj vrecka sa nesmie pri uzatváraní veka „vyšmyknúť“ z vákuovacej komory.
10. Ak ukladáte potraviny s ostrými hranami, chráňte vrecko pred pretrhnutím zabalením predmetu do papierového obrúska alebo utierky. Môžete požiť aj príslušnú dózu.
11. Nikdy vrecká znovu nepoužívajte v prípadoch, keď sa použili na uloženie surového mäsa alebo v prípadoch, keď sa použili na varenie alebo boli vložené do mikrovlnnej rúry.
12. Potraviny uložené v dózach nikdy nerozmrazujte ani neohrievajte v mikrovlnnej rúre!

TIPY ŠETRIACE VÁŠ ČAS AJ PENIAZE

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

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

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

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

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

BEZPEČNOSŤ POTRAVÍN

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

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

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

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

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

UPOZORNENIE:

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

TIPY NA VÁKUVANIE A OPÄTOVNÉ OHRIEVANIE POTRAVÍN

Rozmrazovanie a ohrievanie vákuovo balených potravín

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

Potraviny uložené v dózach nikdy nerozmrazujte v mikrovlnnej rúre.

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

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

Vákuové balenie mäsa a rýb:

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

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

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

Vákuové balenie tvrdých syrov:

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

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: Nikdy nepoužívajte vákuové balenie na mäkké syry.

Vákuové balenie zeleniny:

Očistenú zeleninu sa odporúča pred vákuovým balením blanširovať, t. j. spariť (krátkym ponorením do horúcej vody).

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

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

Pri zmrazovaní zeleniny je najlepšie ju najprv 1 – 2 hodiny predbežne zmraziť, kým nestuhne. Na zmrazenie ju rozdeľte do jednotlivých porcií a rozprestrite na plech na pečenie, aby sa jednotlivé kusky vzájomne nedotýkali. Zelenina sa vám tak nezlepí do jedného kusa. Hneď ako je zelenina zmrazená, zabaľte ju a ihneď uložte do mrazničky.

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

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: Nikdy nepoužívajte technológiu vákuového balenia pre huby.

Ďalšie tipy na vákuové balenie listovej zeleniny:

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

Vákuové balenie ovocia:

Postupujte rovnakým spôsobom ako pri zelenine, ale bez blanširovania.

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

Vákuové balenie pečiva:

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

Vákuové balenie kávy a práškových potravín:

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

Vákuové balenie tekutín:

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

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

Vákuové balenie nepotravinárskych predmetov:

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

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

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

PRÍRUČKA NA SKLADOVANIE POTRAVÍN

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

SERVIS

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

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

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



Recyklácia spotrebiča na konci jeho životnosti:

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



Tento výrobok spĺňa všetky základné požiadavky smerníc EÚ, ktoré sa naň vzťahujú.

Zmeny v texte, dizajne a technických špecifikáciách sa môžu meniť bez predchádzajúceho upozornenia a vyhradzuje si právo na ich zmenu.

PODZIĘKOWANIE

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

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

Parametry techniczne	
Napięcie	230 V ~ 50 Hz
Pobór mocy	90 W

OPAKOWANIE ZAWIERA:

VA0010 – zgrzewarka próżniowa do folii

5 szt. torebek o wymiarach 22 x 30 cm

5 szt. torebek o wymiarach 28 x 40 cm

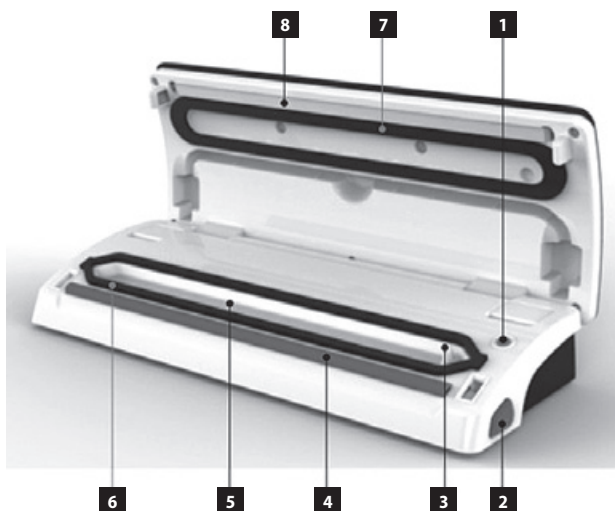
UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA:

- Nie należy używać urządzenia w sposób inny, niż podano w niniejszej instrukcji.
- Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy usunąć go wszystkie części opakowania i wyjąć materiały marketingowe.
- Należy sprawdzić, czy napięcie w sieci odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Należy korzystać wyłącznie z uziemionego gniazda elektrycznego.
- Urządzenie umieścić zawsze na stabilnej i odpornej termicznie powierzchni, z dala od wszelkich źródeł ciepła.
- Przed użyciem skontrolować, czy urządzenie lub jego części nie wykazują objawów uszkodzenia.
- Nie używać urządzenia, jeżeli nie funkcjonuje należycie.
- Nie obciążać kabla adaptera sieciowego nadmiernym zginaniem i załamywaniem.
- Odlączając urządzenie od sieci elektrycznej chwycić i ciągnąć tylko za adapter.
- Nigdy nie próbować rozebrać urządzenia!
- Jeżeli urządzenie nie jest używane, wyjąć adapter sieciowy z gniazdka sieciowego.
- Nigdy nie wkładać urządzenia do kuchenki mikrofalowej ani nie myć w zmywarce!
- Nie zanurzać adaptera sieciowego lub urządzenia do wody ani innej cieczy.
- Przed czyszczeniem i po użyciu wyłączyć urządzenie i odłączyć od gniazdko sieciowego.
- Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego, nie jest przeznaczony do wykorzystania komercyjnego.
- Nie należy zanurzać przewodu zasilającego, wtyczki ani samego urządzenia w wodzie ani innych cieczach.
- Należy regularnie kontrolować urządzenie i przewód zasilający pod kątem ewentualnych uszkodzeń. Nie wolno włączać uszkodzonego urządzenia elektrycznego.
- Nie należy podejmować prób samodzielnej naprawy urządzenia. W tym celu prosimy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i przez osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu. Jeżeli w trakcie pracy urządzenia w pobliżu znajdują się dzieci, należy zachować szczególną ostrożność. Urządzenia nie należy używać jako zabawki.

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

OPIS URZĄDZENIA

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



INSTRUKCJA OBSŁUGI

Sposób produkcji torebek z rolki Concept Fresh - VB2203, VB2806

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



Rys. 1



Rys. 2



Rys. 3



Rys. 4

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

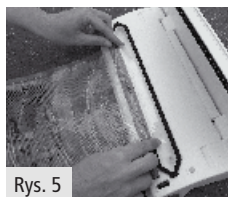
1. Torebkę napełnić tak, aby zostało nienapełnionych ok. 7,5 cm od otwartej krawędzi. Ta część torebki nie może być na zewnątrz ani wewnątrz zanieczyszczona pakowaną zawartością.
2. Otwartą krawędź torebki włożyć do komory odsysania (6) między uszczelki (5). Krawędź torebki nie może być pofalowana lub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

Ważna uwaga:

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

Żywność przed samym odsysaniem pozbawić nadmiaru wilgoci!

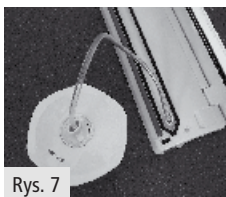
Nigdy nie odsysać torebek napełnionych jakkolwiek cieczą!



Rys. 5



Rys. 6



Rys. 7



Rys. 8

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

1. Pojemnik napełnić maks. 2,5 cm pod krawędź.
2. Jeżeli na krawędzi pojemnika są resztki żywności lub wilgoć, wytrzeć je.
3. Wążek załączony do każdego opakowania kompletu pojemników/korków zasunąć jednym końcem do otworu do odsysania (3) w komorze odsysania a drugim końcem do otworu w wieku pojemnika/korka (Rys. 6).
4. Pokrętło na wieku pojemników VD8100 nastawić w pozycji „SEAL”. Włączyć urządzenie naciskając bezpieczny włącznik (1) i trzymać ok. 1 minuty, dopóki proces nie będzie ukończony (Rys. 7). Po ukończeniu odsysania urządzenie automatycznie wyłączy się. Wyjąć wążek z wieku urządzenia i ułożyć pojemnik w odpowiedni sposób.
5. Odsysać min. 1 minutę według wielkości pojemnika i zawartości. Charakterystyczny dźwięk oznacza ukończenie odsysania (w przypadku pojemników VD8200 sprawdzić według czerwonego przycisku na wieku, który podczas odsysania jest wciągany do wewnątrz).

Ważna uwaga:

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

5. Jeżeli chcemy otworzyć pojemnik:

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

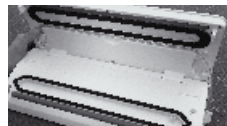
komplet pojemników VD8200 – nacisnąć niebieski przycisk i trzymać, dopóki wieka nie można ponownie otworzyć

komplet korków do wina VD8300 – wyjąć korek z szyjki butelki

Rada:

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

Urządzenie posiada w dolnej części otwór do przechowywania kabla zasilającego. Nie nawijać kabla zasilającego na urządzenie!



Rys. 9

JAK UZYSKAĆ NAJLEPSZE EFEKTY

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

CZYSZCZENIE I UTRZYMANIE

1. Przed czyszczeniem zawsze wyjąć wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka sieciowego.
2. Nie wkładać urządzenia ani jego części do wody lub do zmywarki.
3. Nie używać środków ściernych, rozpuszczalników ani wrzącej wody do czyszczenia którejkolwiek części urządzenia.
4. Wytrzeć urządzenie wilgotną szmatką i delikatnym środkiem czyszczącym.
Z wnętrza urządzenia wyjąć resztki żywności i cieczy papierową ściereczką.
5. Przed następnym użyciem pozostawić urządzenia do dokładnego wyschnięcia.

Czyszczenie torebek i pojemników do ponownego użycia

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

Ważna uwaga:

Nie używać zmywarki do naczyń; torebki i pojemniki zniszczyłyby za wysoka temperatura.

Wiek pojemników nie zanurzać do wody, czyścić wilgotną szmatką i delikatnym środkiem czyszczącym.

Pojemniki nie są przeznaczone do ogrzewania w kuchence mikrofalowej i przechowywania w zamrażarce.

Uwaga:

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

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

1. Urządzenie nie działa

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

2. W torebce jest wciąż powietrze

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

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

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

4. Torebka w miejscu połączenia nadmiernie się topi

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

WYPOSAŻENIE DODATKOWE

Do urządzenia można dokupić następujące wyposażenie:

	kod:
VB-2203 komplet folii do pakowania próżniowego 2 szt.	8594049740314
VB-2806 komplet folii do pakowania próżniowego 2 szt.	8594049740321
VD-8100 komplet pojemników do przechowywania w próżni 3 szt.	8594049740352
VD-8200 komplet czworokątnych pojemników do przechowywania w próżni 2 szt.	8594049740369
VD-8300 komplet korków do odsysania butelek 2 szt.	8594049740376

INSTRUKCJE I INFORMACJE O PRAWIDŁOWYM UŻYTKOWANIU URZĄDZENIA

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

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

RADY OSZCZEDZAJĄCE CZAS I PIENIĄDZE

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

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

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

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

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

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOCI

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

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

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

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

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

UWAGA:

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

RADY DOTYCZĄCE PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO I ODGRZEWANIA ŻYWNOSCI

Rozmrażanie i ogrzewanie żywności pakowanej próżniowo

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

Żywności ułożonej w pojemnikach nigdy nie rozmrażać w kuchence mikrofalowej.

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

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

Pakowanie próżniowe mięsa i ryb:

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

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

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

Pakowanie próżniowe twardych serów:

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

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

Pakowanie próżniowe warzyw:

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

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

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

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

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

Inne rady dotyczące pakowania próżniowego warzyw liściowych

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

Pakowanie próżniowe owoców:

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

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

Pakowanie próżniowe pieczywa:

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

Pakowanie próżniowe kawy i żywności proszkowej:

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

Pakowanie próżniowe płynów:

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

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

Pakowanie próżniowe przedmiotów niespożywczych.

Próżniowy system pakowania **Concept Fresh** może chronić również niespożywcze materiały i przedmioty przed utlenianiem, korozją i działaniem wilgoci. Pakując próżniowo takie przedmioty należy postępować według procedur

stosowanych w pakowaniu żywności i używać oryginalnych torebek lub pojemników **Concept Fresh**.

pakując próżniowo przedmioty z ostrymi krawędziami owinąć ostre miejsca miękkim materiałem, aby zapobiec przebięciu torebki.

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

PORADNIK PRZECHOWYWANIA ŻYWNOSCI

	czas przechowywania	czas przechowywania w próżni
ŻYWNOSĆ CHŁODZONA 5-2°C		
Mięso czerwone	3-4 dni	8-9 dni
Mięso białe	2-3 dni	6-9 dni
Ryby całe	1-3 dni	4-5 dni
Dziczyzna	1-3 dni	5-7 dni
Wędliny	7-15 dni	25-40 dni
Wędlina krajana	4-6 dni	20-25 dni
Sery miękkie	5-7 dni	14-20 dni
Sery twarde	15-20 dni	25-60 dni
Produkty ogrodnicze	1-3 dni	7-10 dni
Owoce	5-7 dni	14-20 dni
Żywność gotowana, przyrządzona		
Kasze, zupy jarzynowe	2-3 dni	6-10 dni
Makaron, ryż	2-3 dni	6-8 dni
Mięso gotowane, pieczone	3-5 dni	10-15 dni
Pieczywa miękkie	2-3 dni	6-8 dni
Olej do frytkownicy	10-15 dni	25-40 dni
Żywność zamrożona -18-2°C		
Mięso	4-6 miesięcy	15-20 miesięcy
Ryby	3-4 miesiące	10-12 miesięcy
Warzywa	8-10 miesięcy	18-24 miesiące
Żywność w temperaturze pokojowej 25-2°C		
Chleb	1-2 dni	6-8 dni
Pakowane herbatniki	4-6 miesięcy	12 miesięcy
Makaron	5-6 miesięcy	12 miesięcy
Ryż	5-6 miesięcy	12 miesięcy
Mąka	4-5 miesięcy	12 miesięcy
Suche owoce	3-4 miesiące	12 miesięcy
kawa mielona	2-3 miesiące	12 miesięcy
Herbata sypana	5-6 miesięcy	12 miesięcy
Mleko w proszku	1-2 miesiące	12 miesięcy
Żywność w proszku	1-2 miesiące	12 miesięcy

SERWIS

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

OCHRONA ŚRODOWISKA

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



Recykling urządzenia elektrycznego po upływie jego żywotności:

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



Ten produkt spełnia wszystkie zasadnicze wymagania dyrektyw UE, które go dotyczą.

Zmiany w tekście, projektowe i techniczne specyfikacje mogą ulec zmianie bez uprzedzenia, zastrzegamy sobie prawo do ich zmiany.

KÖSZÖNET

Köszönjük, hogy CONCEPT gyártmányú terméket vásárolt és reméljük, hogy készülékünkkel az egész használati idő alatt elégedett lesz.

Az első használat előtt figyelmesen tanulmányozza át a használati útmutatót és utána ezt őrizze meg. Ezt az útmutatót ismertesse a többi személlyel is, akik a készülékkel manipulálni fognak.

Műszaki adatok	
Tápfeszültség	230 V ~ 50 Hz
Áramfelvétele	90 W

A CSOMAGOLÁS TARTALMA

VA0010 – vákuumos fóliahegesztő
5 db zacskó 22×30 cm méretben
5 db zacskó 28×40 cm méretben

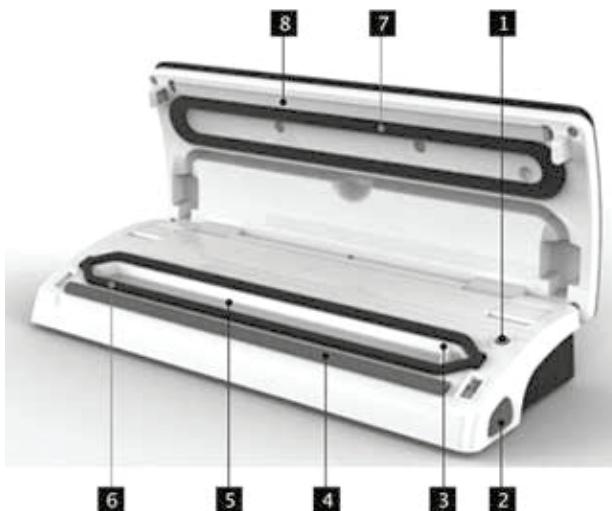
FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

- A készüléket csak rendeltetészerűen használja.
- Az első használat előtt távolítsa el a készülékről az összes csomagoló- és reklámanyagot.
- Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a készülék címkején jelzettel. Csak földelt fali csatlakozót használjon.
- A készüléket csak stabil és hőálló felületen használja, bármilyen hőforrástól távol.
- Használat előtt ellenőrizze, hogy a készüléken nincsenek-e sérülés nyomai.
- A készüléket ne használja, amennyiben nem működik rendesen.
- A hálózati adapter vezetékét ne terhelje túlságos hajlítással.
- Áramtalanításakor csak az adaptert fogja és húzza meg.
- Soha ne próbálja a készüléket szétszedni!
- Ha a készülék használaton kívül van, a hálózati adaptert húzza ki a elektromos hálózathoz.
- A készüléket soha ne helyezze mikrohullámú sütőbe és ne mossa mosogatógépben!
- A hálózati adaptert vagy a készüléket ne mártsa vízbe vagy más folyadékba.
- Tisztítás előtt és használat után a készüléket kapcsolja ki és húzza ki az elektromos hálózathoz.
- A készülék csak háztartási használatra alkalmas, nem kereskedelmi használatra készült.
- Rendszeresen ellenőrizze, hogy a készülék és a csatlakozó kábel nem sérült. Ha a készülék sérült, ne indítsa be.
- A készüléket ne javítsa egyedül. Forduljon szakszervizhez.
- A készüléket legalább 8 éves gyermekek, valamint csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek akkor használhatják, ha számukra biztosítják a felügyeletet és az útmutatót a készülék biztonságos használatára vonatkozóan, és ha megértik az ezzel járó veszélyeket. A gyermekek ne játszanak a készülékkel. A tisztítást és a felhasználói karbantartást nem végezhetik gyermekek felügyelet nélkül.

Amennyiben nem tartja be a gyártó utasításait, a lehetséges javítás nem lesz elismerve, mint garanciális.

TERMÉK LEÍRÁS

1. Biztonsági kapcsoló
2. Fedél kioldó gombok
3. Kiszívási nyílás
4. Hegesztési rész
5. Kiszívási terület
6. Alsó tömítés
7. Felső tömítés
8. Hegesztési elem



HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Tasak gyártás menete a Concept Fresh VB2203, VB2806 hengerről

1. Csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózatba.
2. A hengerről tekerjen le és vágjon le megfelelő mennyiségű fóliát az élelmiszer tárolásához, a zacskó aljára számoljon kb. 10 cm hosszú a hegesztésre és az összehúzásra (1. ábra). Amennyiben a zacskókat többszöri használatra szánja, minden további használatához adjon hozzá 1 – 5 cm hosszú, hogy a varrás levágása után létre lehessen hozni egy újat.
3. Mindkét szegélyt a henger hosszanti élére merőlegesen vágja le. Nyissa fel a készülék fedelét és az egyik levágott szegélyt helyezze bele a készülékbe úgy, hogy a fólia éle szorosan érintse a kiszívási terület tömítését (6). A zacskó nem lóghat bele a kiszívási területbe (5) (2. ábra).
4. Zárja le a fedelet és mindkét végén nyomja le (3. ábra). Kattintással a készülék bekapcsol. Amint a varrás be van hegesztve, a készülék automatikusan kikapcsol. A fedelet a készülék oldalain lévő szűrő gombok megnyomásával nyitja fel (4. ábra).



1. ábra



2. ábra



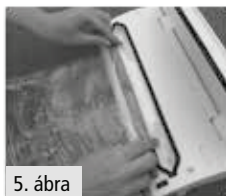
3. ábra



4. ábra

Concept Fresh VB2203, VB2806 hengerről készített zacskó vákuumos beolvasztása

1. A zacskót töltsse meg úgy, hogy kb. 7,5 cm-re a nyitott szegélytől ne legyen semmilyen töltelék. A zacskónak ezt a részét nem érheti a betöltendő élelmiszer sem kívülről sem belülről.
2. A nyitott zacskó szegélyét helyezze bele a kiszívási területre (5) a tömítések közé (6). A zacskó szegélye nem lehet hullámos vagy gyűrt (5. ábra).
3. Zárja be a fedelet, a megnyomásával kapcsolja be a készüléket (6. ábra). Amint az összes levegő elszívódik, a vákuumozási eljárás automatikusan befejeződik, és a zacskó beolvasztódik varrással.
4. A további használat előtt hagyja a készüléket minimum 1 percet hűlni.



5. ábra



6. ábra



7. ábra



8. ábra

FONTOS FIGYELMEZTETÉS:

Kizárólag eredeti **Concept Fresh VB2203, VB2806** hengerből készített zacskókat használjon. A vákuumozás előtt az élelmiszert szabadítsa meg a felesleges nedvességtől. Soha ne vákuumozzon folyadékkal megtöltött zacskókat!

Conceptfresh VD8100, VD8200 tároló dobozban lévő élelmiszerek vákuumozása és VD8300 bordugó

1. A tároló dobozt a szélétől max. 2,5 cm-ig töltsse meg.
2. Ha a tároló doboz szélén élelmiszer maradék vagy nedvesség van, törölje le.
3. A csővecskét, mely minden tároló doboz/bordugó szett tartozéka, tolja be egyik végével a vákuumozó terület kiszívási nyílásába (3) és a másik végét pedig a tároló doboz/bordugó fedelében lévő nyílásba (7. ábra).
4. A VD8100 tároló doboz fedelén lévő gombot helyezze "SEAL" pozícióba. Kapcsolja be a készüléket a biztonsági kapcsoló megnyomásával (1) és tartsa kb. 1 percig, amíg a folyamat nem kész (8. ábra). A kiszívás befejeztével a készülék automatikusan kikapcsol. Vegye ki a csővecskét a készülék fedeléből és a tároló dobozt raktározza el a kívánt módon.
5. Erről a VD8200 dobozok esetében meggyőződhet a fedélén lévő piros gomb alapján, amely a szívás során behúzódik.

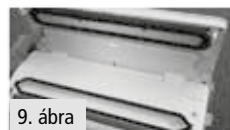
FONTOS FIGYELMEZTETÉS:

A hegesztési elem az egész kiszívási folyamat alatt melegedik. **Ne érjen hozzá!**

5. Ha a tároló dobozt ki akarja nyitni:
VD8100 tároló doboz szett – fordítsa el a gombot a fedélén "OPEN" pozícióba
VD8200 tároló doboz szett – nyomja meg a kék gombot és tartsa, amíg a fedelet nem lehet ismét kinyitni
D8300 bordugó szett – a dugót húzza ki az üveg nyakából

TIPP:

Hogy megelőzze a csővecske elvesztését, ajánljuk, hogy tartsa ezt a készülék fedelének belső oldalában lévő nyílásban. A készülék alsó része el van látva nyílással a csatlakozó kábel tárolásához. Ne tekerje a kábelt a készülék köré!



9. ábra

TIPPEK A LEGJOBB TELJESÍTMÉNY ELÉRÉSÉHEZ

1. Ne töltse a zacskókat és tároló dobozokat nagyon tele. Mindig hagyjon elegendő helyet a fentiekben leírt utasítások szerint.
2. Soha ne helyezzen a készülébe zacskókat, melyek a varrás helyén szennyezettek vagy nedvesek. A zacskók széleit a hegesztés előtt mindig gondosan törölje le és szárítsa ki.
3. Ne hagyjon a zacskóban túl sok levegőt. A hegesztés előtt mindig távolítsa el minél több felesleges levegőt.
4. Ne vákuumozzon éles tárgyakat, melyek éles sarkai átszakíthatják a zacskót. Ezekre a tárgyakra mindig megfelelő tároló dobozokat használjon.
5. Az egyes csomagolások között hagyja a készüléket egy perccel hűlni.
6. Ha a készülék valamilyen okból nem képes a vákuumozási eljárást befejezni, 45 másodperc után automatikusan kikapcsol. Ellenőrizze a zacskó varrását és hogy jól van-e elhelyezve a kiszívási területen.
7. Akadályozza meg, hogy a kiszívási területre vagy nyílásba folyadék jusson és ez által a készülék tönkremenjen. Ha nedves élelmiszereket szeretne vákuumoztatni, ajánljuk ezeket először lefagyasztani és a zacskót pedig kitörölni papír törülkövel.
8. Folyadékokat csakis tároló dobozokban vákuumozza, melyek megvásárolhatók, mint tartozékok. A folyadékokat mindig hagyja kihűlni!
9. A gyorsan romlandó élelmiszereket tárolja csomagolás után mindig hűtőszekrényben vagy fagyasztóban. A vákuumozás csupán meghosszabbítja a frissességüket, de nem védi meg a megromlástól.
10. A vákuumozás nemcsak élelmiszerek tárolásához használható, hanem érték tárgyak védelmére is (pl. dokumentumok, elektronika, gyógyszerek stb.).
11. Minden használat előtt győződjön meg, hogy a kiszívási terület és nyílás tiszták és szennyeződésmentesek.
12. Amennyiben ételmaradék szívódik be a túltöltött kiszívási területből és ez által a készülék megrongálódik, ez nem számít garanciális meghibásodásnak!

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. Tisztítás előtt húzza ki a tápkábelt a hálózathoz.
2. A készüléket vagy részeit ne tegye vízbe vagy mosogatógépbe.
3. A készülék bármely részének tisztítására ne használjon súroló tisztítószereket, oldószereket, sem forróban lévő vizet.
4. A készüléket nedves ruhával és finom tisztítószerrel törölje. A készülék belső része tisztításakor törölje ki az összes ételmaradékot és folyadékot papírtörülkövel.
5. A készüléket és tartozékait alaposan szárítsa ki a következő használat előtt.

Zacskók tisztítása újra használatához

Mielőtt a zacskót újra szeretné használni, alaposan mossa el őket forró vízben kevés mosószerral, majd öblítse le tiszta vízzel.

FONTOS FIGYELMEZTETÉS:

Ne használjon mosogatógépet; a zacskók és tároló dobozok megrongálódnak a túl magas hőfoktól.

A tároló dobozok fedeleit ne mártsa vízbe, tartsa karban nedves ruhával és finom mosószerral.

A tároló dobozok alkalmatlanok mikrohullámú sütő és fagyasztó használatára.

FIGYELMEZTETÉS:

Ne használja ismét azokat a zacskókat, amelyekben nyers hús volt tárolva, forró vízben vagy mikrohullámú sütőben voltak melegítve.

HIBAEELHÁRÍTÁS

Probléma	Megoldás
A készülék nem működik	Ellenőrizze, hogy megfelelően van-e csatlakoztatva a tápkábel, esetleg nem sérült-e.
	Ellenőrizze, hogy a zacskó helyesen van-e elhelyezve és nincs-e a kiszívási területen kívül.
	Győződjön meg arról, hogy a fedél rendesen van becsukva.
A zacskóban még mindig van levegő	Győződjön meg róla, hogy a zacskó vége rendesen be van tolvaa a kiszívó területbe. Ha a zacskó széle a kiszívó árok tömítése mögött van, a levegő nem lesz elszívva, még ha a varrás szoros is.
	Ellenőrizze a zacskó szorosságát úgy, hogy mártsa bele egy vízzel teli edénybe. A buborékok bármilyen tömítetlenséget feltárnak. Ilyen esetben használjon másik zacskót vagy vágja le a tömítetlen varrást és a zacskót újból olvassa be.
	A zacskók oldalán soha ne csináljon további varrásokat. A zacskók speciális oldalsó varrásokkal vannak ellátva, melyek az egész belső él hosszában tömítve vannak. Oldalsó varrás kialakítása a zacskó tömítetlenségét okozhatja és lehetővé teszi a levegő behatolását.
A levegő a zacskóból ki lett szívva, de megint bejutott	Ellenőrizze a zacskó tömítetlenségét (lásd az előző bekezdést).
	Ha fel van fedve a tömítetlenség, a varrást vágja le és újból olvassa be.
	Az élelmiszerekben lévő nedvesség vagy maguk az élelmiszerek (levek, zsírok, morzsa stb.) gátolhatják a zacskó helyes tömítését. A zacskót újból nyissa ki, a varrás helyét tisztítsa meg, és újból hegesse be.
	Éles szélű tárgyak csomagolásakor a zacskó kilyukadhat. Az éles szélű élelmiszereket és tárgyakat csomagolja be puha anyaggal (pl. papír törülközővel) és az új zacskót hegesse be.
A hegesztés nem merev	A hegesztési elem az ismételt használat miatt túlhevült lehet. Minden használat után hagyja a készüléket kb. 1 percig hűlni.

MEGVÁSÁROLHATÓ TARTOZÉKOK

A készülékhez a következő tartozékok kaphatók:

VB-2203	Vákuumcsomagolóshoz fólia szett 2 db	8594049740314
VB-2806	Vákuumcsomagolóshoz fólia szett 2 db	8594049740321
VD-8100	Vákuumtároláshoz tároló doboz szett 3 db	8594049740352
VD-8200	Vákuumtároláshoz szögletes tároló doboz szett 2 db	8594049740369
VD-8300	Úvegek vákuumozásához dugó szett 2 db	8594049740376

ÚTMUTATÓK ÉS INFORMÁCIÓK A KÉSZÜLÉK HELYES HASZNÁLATÁHOZ

Az élelmiszerromlást kémiai reakciók okozzák, melyek akkor lépnek életbe, amikor az élelmiszerek levegőnek, hőnek, nedvességnek, enzimek hatásának, baktériumok növekedésének vagy rovaroknak vannak kitéve. Továbbá foltok képződését okozzák a rosszul csomagolt fagyaszott élelmiszereken, melyeket a víz elpárolgása okozza. Ezt a folyamatot lelassíthatjuk az élelmiszerek vákuumozásával. A vákuumozás az élelmiszerek

tárolásának tudományosan megalapozott módszere, mely **ötszörösen hosszabb időn keresztül képes frissen tartani az élelmiszereket, mint más, egyébként használatos, módszer.**

1. A vákuumos csomagolás nem helyettesíti az élelmiszer tartósítására használt hőkezelési módszereket. Az élelmiszerek gyorsan romlanak, mindig hűtőbe vagy fagyasztaba kell őket rakni.
2. A levegő elszívásakor kis mennyiségű folyadék, morzsa vagy élelmiszer darabkák felszívódhatnak a kiszívó nyílásba és a készülék sérülését okozhatják. Ezért mindig ellenőrizze, hogy nincsenek-e benne élelmiszer maradványok.
3. Mindig ügyeljen arra, hogy a zacskók ne legyenek túltöltve és kb. 7 cm hosszban a varrás helyétől ne legyen ételmaradék (kívül, belül).
4. Nedves és zsajos élelmiszereket pl. nyers húst, fagyassza le, mielőtt a zacskóba teszi. A zacskó belső fenti részébe elhelyezhet (a zacskó behegesztett részétől távol) a hegesztés előtt egy összehajtogatott papír törülköndőt és a felesleges nedvességet így felfoghatja.
5. Leveseket, mártásokat és más folyadékokat először mély fagyassza, pl. megfelelő edényben.
6. Por- és finom szemcsés élelmiszereket ne tegye a zacskóba szabadon, mert felszívhatják a nedvességet. A zacskóba vagy dobozba papírtörülke vagy más megfelelő csomagolásban helyezze el.
7. A zacskókon soha ne csináljon saját oldalsó varrásokat. A fóliák speciális oldalsó varrással vannak gyártva, mely egész hosszában tömítve van.
8. Hogy ne keletkezzen a fólián meghajlás vagy gyűrődés, finoman húzza szét a vákuum szivattyú lyuk mellett a készülék fedelének lecsukása előtt.
9. A zacskó szélének nem szabad a fedél lecsukása közben "kiszabadulnia" a vákuum lyukból.
10. Éles szélű tárgyak csomagolásakor a zacskót védje a szétszakadástól úgy, hogy a tárgyakat csomagolja be papír törülköndőbe. Használhatja a megfelelő tároló dobozokat is.
11. Soha ne használja ismét azokat a zacskókat, amelyekben nyers hús volt tárolva, vagy főzésre voltak használva vagy mikrohullámú sütőben voltak melegítve.
12. A tároló dobozokban tárolt élelmiszereket soha ne olvassa fel és ne melegítse mikrohullámú sütőben!

PÉNZ- ÉS IDŐSPÓROLÁSI TIPPEK

Könnyű **pácolás** – vákuumozás nyitja az élelmiszer pórusait, így néhány perc alatt helyettesíti az egész éjszakan át tartó pácolást.

Előre elkészített ételek – a mindennapi vagy ünnepi étkeket készítse el idő előtt

Idény ételek vagy specialitások bármikor – gyorsan romló ételeket vagy néha használt ételeket tárolja hosszán frissen.

Segítség minden **diétánál** – csak elkészített étel adagokat csomagoljon. A zacskókon tüntesse fel az egyes adagok kalória- és tápértékét.

Konyhán kívüli használat is – ezt a rendszert használhatja eszközei óvására is a levegő, nedvesség vagy oxidáció hatásai előtt kempingezés, szabadság vagy kirándulás közben.

ÉLELMISZER BIZTONSÁG

A vákuumos csomagolás meghosszabbítja az ételek tartósságát azzal, hogy a tömített edényből vagy zacskóból eltávolítja a legtöbb levegőt. Csökkenti ezzel az ételek oxidációját, mely befolyásolja a tápértéküket, ízüket és komplex minőségüket. A levegő eltávolítása lassítja a baktériumok növekedését, melyek bizonyos feltételek mellett ronthatják az élelmiszerek minőségét. Ezek közé a baktériumok közé tartozik:

Penész – képtelen kevés oxigén tartalmú térben növekedni, ezért a vákuumos csomagolás optimális megoldás a növekedésük gátolásában.

Élesztőgomba – szaporodásához és növekedéséhez szükséges a víz, cukor és megfelelő hőmérséklet. Élhet levegőn vagy levegő nélküli térben is. Az élesztőgomba növekedésének lassításához hűtés szükséges. A fagyasztás teljesen leállítja a növekedését.

Baktériumok – ezeknek a mikroorganizmusoknak a növekedését jelentősen csökkenteni lehet 4 fok Celsius és ennél alacsonyabb hőmérsékletnél. A – 17 fokra való fagyasztás nem öli meg őket, hanem megállítja növekedésüket és szaporodásukat. Hosszú távú gyorsan romló étel tárolásakor fagyasszon és egyúttal vákuumozással csomagoljon is. Olvasztáskor ezeket az ételeket továbbra is alacsony hőmérsékleten tárolja.

FIGYELMEZTETÉS:

A vákuumos csomagolás nem helyettesíti a konzerválási eljárást. A vákuumos csomagolás azonban képes lelassítani az étel romlásához vezető folyamatokat. A gyorsan romlandó élelmiszereket, melyek hűtőben vagy fagyasztóban szükséges tárolni, ugyanolyan hőmérsékleten kell tárolni vákuumos csomagolásban is.

VÁKUUMOZÁSI ÉS ISMÉTELT ÉTELMELEGÍTÉSI TIPPEK

Vákuumcsomagolású ételek olvasztása és melegítése

Az ételt mindig hűtőben vagy mikrohullámú sütőben olvassza. A gyorsan romlandó ételeket soha ne olvassza szobahőmérsékleten.

A tároló dobozokban tárolt ételt soha ne olvassza fel mikrohullámú sütőben.

A zacskóba csomagolt ételek melegítése előtt mindig vágja le a zacskó sarkát, mielőtt beleteszi a mikrohullámú sütőbe.

Mikrohullámú sütőben ne melegítsen a zacskóban csontos húsokat és zsiradékot, elkerüli így a túlhevített helyek keletkezését. Ilyen ételeket helyezzen vízbe és lassan melegítse fel kb. 75 fokra.

Húsok és halak vákuumos csomagolása:

A legjobb eredmény elérése érdekében a csomagolás előtt tegye a húst vagy a halat 1 vagy 2 órára fagyasztóba. Utána használjon az ételek vákuumos csomagolására rendeltetett fólia hengerből gyártott zacskót. Ez a folyamat lehetővé teszi a szaft visszatartását és megtartja az élelmiszer alakját.

Amennyiben nem lehetséges az élelmiszer előzetes lefagyasztása, helyezzen a hús és a zacskó fenti része közé egy összehajtott papír törülköndőt. Ezt hagyja a zacskóban, hogy magába szívja a felesleges nedvességet és szaftokat, melyek kioldódnak a vákuumos csomagolási eljárás alatt. Győződjön meg róla, hogy a törülköndő nem ér bele a varrásba.

Megjegyzés: A marhahús sötétebb színt ölthet a vákuumos csomagolás után. Ez az oxigén eltávolítása miatt van, nem a megromlás jele.

Kemény sajtok vákuumos csomagolása:

Ha a sajtot minél tovább frissen akarja tartani, minden felnyitás és használat után vákuumosan csomagolja be. Készítsen hosszabb zacskót a fóliából úgy, hogy maradjon 2,5 cm a zacskóból mindig, amikor azt kinyitja, és újból behegeszti. Emellett még hagyjon a zacskóból 7,5 cm-t mint normális teret, melyet a zacskó tartalma és a varrás között hagy meg. Csomagolásra használhat tároló dobozt is.

FONTOS FIGYELMEZTETÉS:

Soha ne használjon vákuumos csomagolást puha sajtokhoz.

Zöldségek vákuumos csomagolása:

A megtisztított zöldségeket ajánlott a vákuumozás előtt blansírozni, tehát leforrázni (rövid időre forró vízbe meríteni).

Ez az eljárás megállítja az enzimek tevékenységét, melyek okozhatják az íz, szín és struktúra elvesztését.

Megjegyzés: Blansírozzon úgy, hogy a zöldséget helyezze forró vízbe vagy mikrohullámú sütőbe és hagyja benne 1 – 2 percig a leveles zöldséget, 3 – 4 percig a borsót és egyéb hüvelyeseket, lapokra szeletelt cukkinit vagy brokkolit, 5 percig a sárgarépát, 7 – 11 percig a kukoricát. A zöldség ropogós kell, hogy maradjon. A forrázás után azonnal mártsa hideg vízbe, ezzel megállítja a főzési folyamatot. A végén jól szárítsa meg és csomagolja be.

A zöldség fagyasztásakor a legjobb először 1 – 2 órára lefagyasztani ezt, amíg nem keményedik meg. A fagyasztás után ossza szét adagokra és terítse szét tepsin úgy, hogy az egyes darabok ne érjenek egymáshoz. Így nem fog a zöldség egy darabba összeragadni. Amint le van a zöldség fagyasztva, csomagolja be és helyezze el a fagyasztóban.

Megjegyzés: Minden zöldségfajta (beleértve a brokkolit, kelbimbót, káposztát, karfiolt, répát stb.) a tárolás közben gázokat bocsájt ki (természetes folyamatról van szó). Ezért a forrázás után csakis fagyasztóban tárolhatók.

FONTOS MEGJEGYZÉS:

Soha ne használjon vákuumos csomagolást gombára.

További tippek leveles zöldségek vákuumos csomagolásához:

A legjobb eredmények eléréséhez használjon leveles zöldségek tárolásához **Concept Fresh VD8100 és VD8200** tároló dobozokat. A zöldséget először alaposan mossa meg, utána szárítsa meg papírtörülkövel vagy centrifugában. A kiszáritás után helyezze a leveleket a dobozba és szívja ki a levegőt. A dobozt a hűtőben tárolja.

Gyümölcs vákuumos csomagolása:

Hasonlóképpen járjon el, mint a zöldségeknél, de blansírozás nélkül. Egyes adagokat lefagyaszthat a jövőbeli használatra vagy tároljon kis mennyiséget a hűtőben gyorsfagyasztásra. A gyümölcsöt **Concept Fresh** tároló dobozokban ajánljuk tárolni.

Péksütemény vákuumos csomagolása:

A péksüteményt Concept Fresh tároló dobozokban ajánljuk tárolni, mivel a péksütemény megtartja bennük eredeti állagát. Zacsók használata esetén a péksüteményt először szükséges 1–2 órán át fagyasztani vagy addig, amíg teljesen nem keménykedik meg.

Kávés és por állagú élelmiszerek vákuumos csomagolása:

Hogy meggátoljuk az apró szemcsék behatolását a vákuumos szivattyúba, a csomagolás előtt helyezzen el a zacskó fenti részébe vagy tároló dobozba kávé filtert vagy papír törülköndőt, mely meggátolja a finom anyag felszívását. Egyéb megoldás a zacskóba vagy tároló dobozba elhelyezni az élelmiszert az eredeti csomagolásában.

Folyadékok vákuumos csomagolása:

A folyadékok tárolásához az eredeti üvegekben (bor, olaj stb.) ajánljuk a **VD8300 – bordugó szett** eredeti tartozék használatát. Amennyiben nem lehetséges ezeket a dugókat használni, a folyékony élelmiszereket fagyassza le a csomagolás előtt megfelelő alakú és méretű csomagolásban. Használat előtt vágja le a zacskó sarkát és olvassa fel mikrohullámú sütőben vagy 75 fokos vízben.

Nem élelmiszer jellegű tárgyak vákuumos csomagolása:

A Concept Fresh vákuumos csomagoló rendszer védheti a nem élelmiszer jellegű tárgyakat is oxidáció, rozsdásodás és nedvesség ellen. Ilyen tárgyak vákuumos csomagolásakor az élelmiszer csomagolásakor használatos eljárás szerint járjon el és eredeti **Concept Fresh** zacskókat vagy tároló dobozokat használjon.

Éles sarkú tárgyak vákuumos csomagolásakor csomagolja be a sarkakat puha bélésanyaggal, hogy ne legyen átbökve a zacskó.

Tárgyak vákuumos csomagolása ideális a természetbe való kirándulásokra, táborozásra és turizmusra, amikor szükséges szárazon tartani pl. a ruhákat, gyufát, elektronikát, térképeket és élelmiszereket. Csomagolhat jeget is, amely a kiolvasztás után ivóvízként használható.

ÉLELMISZER TÁROLÁSI ÚTMUTATÓ

	Tárolási idő	Tárolási idő vákuumban
Hűtött élelmiszerek 5–2°C		
Vörös hús	3–4 nap	8–9 nap
Fehér hús	2–3 nap	6–9 nap
Egész halak	1–3 nap	4–5 nap
Vadhús	1–3 nap	5–7 nap
Füstölt áru	7–15 nap	25–40 nap
Szeletelt füstölt áru	4–6 nap	20–25 nap
Puha sajtok	5–7 nap	14–20 nap
Kemény sajtok	15–20 nap	25–60 nap
Zöldségek	1–3 nap	7–10 nap
Gyümölcs	5–7 nap	14–20 nap
Főzött, feldolgozott élelmiszerek		
Kásák, zöldséglevések	2–3 nap	6–10 nap
Tészta, rizs	2–3 nap	6–8 nap
Főtt, sült hús	3–5 nap	10–15 nap
Puha pékáru	2–3 nap	6–8 nap
Sütőolaj	10–15 nap	25–40 nap
Fagyasztott élelmiszerek – 18–2°C		
Hús	4–6 hónap	15–20 hónap
Hal	3–4 hónap	10–12 hónap
Zöldség	8–10 hónap	18–24 hónap
Szobahőmérsékletű élelmiszerek 25–2°C		
Kenyér	1–2 nap	6–8 nap
Csomagolt kekszek	4–6 hónap	12 hónap

	Tárolási idő	Tárolási idő vákuumban
Tésztafélék	5–6 hónap	12 hónap
Rizs	5–6 hónap	12 hónap
Liszt	4–5 hónap	12 hónap
Szártott gyümölcs	3–4 hónap	12 hónap
Őrölt kávé	2–3 hónap	12 hónap
Szártott tea	5–6 hónap	12 hónap
Porított tej	1–2 hónap	12 hónap
Élelmiszerek porban	1–2 hónap	12 hónap

SZERVIZ

Terjedelmesebb jellegű karbantartást vagy olyan javítást, amely a készülék belső részébe történő beavatkozást igényli, csak szakszerviz végezhet!

ÖKOLÓGIA

- Részesítse előnyben a csomagoló anyagok és öreg készülékek újrahasznosítását.
- A készülék doboza leadható az osztályozott hulladékba.
- A polyetylén műanyag zacskókat (PE) adja le a hulladékgyűjtőbe újrahasznosításra.

A készülék újrahasznosítása az életciklus végén



A terméken vagy csomagolásán feltüntetett jelzés jelzi, hogy nem való háztartási hulladékba. Elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosítási gyűjtőhelyre szükséges szállítani. A készülék helyes megsemmisítésével elősegíti meggátolni a környezetre és az emberi egészségre kiható negatív következményeket, melyeket a készülék helytelen megsemmisítése okozhat. A készülék újrahasznosításáról a részletesebb információkért forduljon az illetékes helyi hivatalhoz, a háztartási hulladék megsemmisítési szolgálatához vagy az üzlethez ahol a készüléket vásárolta.



Ez a termék teljesíti minden rá vonatkozó EU irányelv alapvető követelményét.

Változtatások a szövegben, kivitelben és műszaki jellemzőkben előzetes figyelmeztetés nélkül történhetnek és minden módosításra vonatkozó jog fenntartva.

PALDIES

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

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

Tehniskie raksturlielumi	
Spriegums	230 V ~ 50 Hz
Jauda	90 W

IEPAKOJUMĀ ATRODAS:

VA0010 – vakuuma iepakotājs folijā

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

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

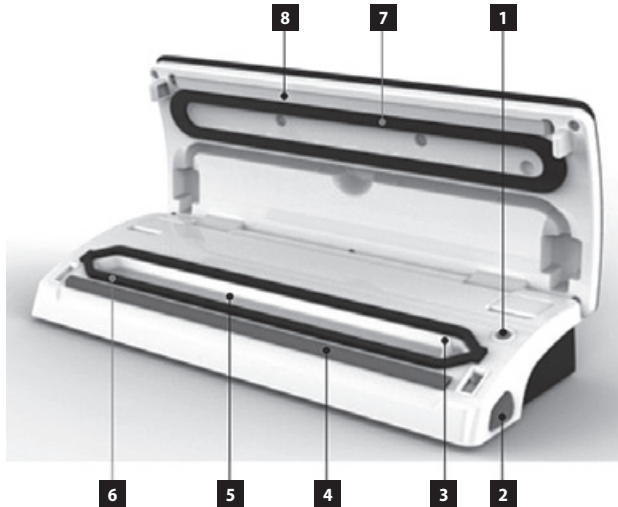
SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI:

- Lietojiet šo ierīci tikai tā, kā aprakstīts šajā ekspluatācijas rokasgrāmatā.
- Pirms ierīces izmantošanas pirmās reizes, noņemiet visu iepakojumu un reklāmas materiālus.
- Pārlicinieties, ka elektrotīkla spriegums atbilst informācijai tehnisko pamatdatu plāksnītē. Izmantojiet tikai iezemētus sienas izvadus.
- Novietojiet ierīci uz stabilas un siltumizturīgas virsmas vietā, kur nav siltuma avotu.
- Pirms lietošanas pārbaudiet, vai ierīcei un tās sastāvdaļas nav bojātas.
- Nelietojiet ierīci, ja tā nedarbojas pareizi.
- Nenoslogojiet tīkla adaptera auklu, to pārmērīgi lokot un liecot.
- Atvienojot ierīci no elektriskā tīkla, satveriet un velciet tikai aiz adaptera.
- Nekad nemēģiniet ierīci izjaukt!
- Laikā, kad ierīci neizmantojat, izņemiet tīkla adapteri no elektriskās kontaktligzdas.
- Nekad nelieciet ierīci mikroviļņu krāsnī un nemazgājiet trauku mazgājamajā mašīnā!
- Neiegremdējiet tīkla adapteri vai ierīci ūdenī vai citā šķidrumā.
- Pirms tīrīšanas un pēc lietošanas izslēdziet ierīci un atvienojiet no to no elektriskā tīkla.
- Ierīce paredzēta tikai mājāsaimniecības vajadzībām. Tā nav paredzēta ekspluatācijai komerc nolūkos.
- Regulāri pārbaudiet, vai ierīce un elektrības vads nav bojāts. Bojātu ierīci nedrīkst ieslēgt.
- Nav atļauts patstāvīgi remontēt ierīci. Sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Šo ierīci drīkst lietot bērni vecumā no 8 gadiem, kā arī personas ar ierobežotām fiziskajām, sensorajām vai garīgajām spējām vai ar pieredzes un zināšanu trūkumu, ja viņi tiek uzraudzīti vai viņiem ir sniegta instrukcijas par ierīces drošu lietošanu un viņi saprot iespējamos riskus. Tīrīšanu un apkopi bērni nedrīkst veikt bez uzraudzības. Neļaujiet izmantot ierīci kā rotaļlietu. Izmantojiet tikai ražotāja ieteiktos piederumus. Ja ierīces izmantošanas laikā tuvumā ir bērni, ievērojiet īpašu piesardzību.

Ražotāja norādījumu neievērošanas dēļ var tikt atteikta remonta garantija.

IERĪCES APRAKSTS

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



LIETOŠANAS PAMĀCĪBA

Maisiņu izgatavošana no ruļļiem Concept Fresh VB2203, VB2806

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



Att. 1



Att. 2



Att. 3



Att. 4

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

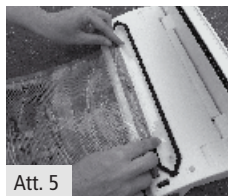
1. Piepildiet maisiņu tā, lai apm. 7,5 cm no atvērtās malas neatrastos pildījums. Šī maisiņa daļa ne no iekšpuses, ne no ārpuses nedrīkst būt notraipīta ar uzglabājamo pārtikas produktu.
2. Maisiņa atvērto malu ielieciet nosūkšanas kamerā (5) starp (6) blīvēm. Maisiņa mala nedrīkst būt krokota vai saburzīta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

Svarīgs paziņojums:

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

Pārtikas produktus pirms vakuuma iepakojšanas atbrīvojiet no lieka mitruma!

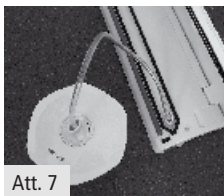
Nekad neiepakoļiet vakuumā maisiņus, kas piepildīti ar jebkādu šķidrumu!



Att. 5



Att. 6



Att. 7



Att. 8

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

1. Trauciņu piepildiet, atstājot maks. 2,5 cm līdz malai.
2. Ja uz trauciņa malas ir pārtikas atliekas vai mitrums, noslaukiet to.
3. Šļūtenīti, kas ir katra trauciņu/vīna pudeļu aizbāžņu komplekta iepakojuma sastāvdaļa, ar vienu galu ievietojiet vakuuma kameras nosūkšanas atverē (3), bet ar otru galu trauciņa vāka/aizbāžņa atverē (7. att.).
4. Taustiņu uz trauciņu VD8100 vāka iestatiet pozīcijā „SEAL”. Ieslēdziet ierīci, nospiežot drošības slēdzi (1), un turiet to nospiestu apm. 1 minūti, līdz procesa pabeigšanai (8. att.). Pēc nosūkšanas pabeigšanas ierīce automātiski izslēgsies. Izņemiet šļūtenīti no ierīces vāka un uzglabājiet to nepieciešamajā veidā.
5. Sūciet min. 1 minūti atbilstoši trauciņa izmēram un tā saturam. Tipiskā skaņa jums pateiks, kad nosūkšana ir pabeigta (trauciņiem VD8200 to pārbaudīsiet ar sarkano taustiņu uz vāka, kas nosūkšanas laikā tiek iesūkts uz iekšu).

Svarīgs paziņojums:

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

5. Ja vēlaties atvērt trauciņu:

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

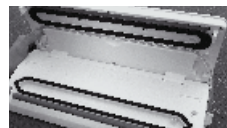
VD8200 trauciņu komplekts - nospiediet zilo taustiņu, līdz vācīņu vairs nav iespējams atvērt

VD8300 vīna aizbāžņu komplekts - izvelciet aizbāžni no pudeles kakliņa

Padoms:

Lai nepazaudētu šļūtenīti, iesakām to uzglabāt atverē ierīces vāka iekšpusē (9. att.).

Ierīce tās apakšdaļā ir aprīkota ar atveri elektrības kabeļa uzglabāšanai. Netiniet kabeli ap ierīci!



Att. 9

IETEIKUMI LABĀKAI IERĪCES JAUDAI

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

TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

1. Pirms tīrīšanas vienmēr izvelciet elektropadeves kabeli no kontaktligzdas.
2. Nelieciet ne ierīci, ne tās sastāvdaļas ūdenī vai trauku mazgājamajā mašīnā.
3. Tirot jebkādas ierīces daļas, nelietojiet ne abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, ne šķīdinātājus, ne vārošu ūdeni.
4. Slaukiet ierīci ar mitru drāniņu un izmantojiet maigu tīrīšanas līdzekli. Vienmēr ar papīra dvieļi no ierīces iztīriet ēdiena un šķidruma paliekas.
5. Pirms nākamās lietošanas ļaujiet ierīcei un tās piederumiem kārtīgi nožūt.

Maisiņu un trauciņu tīrīšana atkārtotai izmantošanai.

Pirms atkārtotas izmantošanas maisiņi jāizmazgā siltā ziepjūdenī un rūpīgi jānoskalos.

Svarīgs paziņojums:

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

Uzmanību:

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

PROBLĒMU RISINĀŠANA

1. Ierīce nedarbojas

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

2. Maisiņā visu laiku ir gaiss

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

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

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

4. Maisiņš šuves vietā izkūst

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

PAPILDUS NOPĒRKAMI PIEDERUMI

Ierīcei ir iespējams papildus iegādāties šādus piederumus:

	kods:
VB-2203 foliju komplekts vakuuma iepakojumam 2 gab.	8594049740314
VB-2806 foliju komplekts vakuuma iepakojumam 2 gab.	8594049740321
VD-8100 trauciņu komplekts vakuuma uzglabāšanai 3 gab.	8594049740352
VD-8200 četrstūrainu trauciņu komplekts uzglabāšanai vakuumā 2 gab.	8594049740369
VD-8100 trauciņu komplekts uzglabāšanai vakuumā 2 gab.	8594049740376

PAMĀCĪBAS UN INFORMĀCIJA IERĪCES PAREIZAI LIETOŠANAI

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

1. Vakuuma iesaiņojums neaizstāj citus termiskos procesus, kas tiek izmantoti, konservējot pārtikas produktus. Produktus, kuri ātri bojājas, vienmēr jāuzglabā ledusskapī vai saldētavā.
2. Nosūcot gaisu, neliels daudzums šķidrums, drupatas vai nelielas pārtikas daļiņas var tikt iesūktas nosūkšanas kamerā un izraisīt ierīces bojājumus. Tāpēc vienmēr pārbaudiet, vai tajā nav pārtikas atliekas.
3. Vienmēr rūpējieties par to, lai maisiņi nebūtu pārpildīti un apm. 7 cm attālumā no šuves vietas tos nenotraipītu pārtikas atliekas (gan no iekšpuses, gan no ārpusēs).
4. Mitrī un sulīgi produkti, piem., svaiga gaļa, pirms ielikšanas maisiņā jāsasaldē. Maisiņa augšdaļā (tur, kur maisiņš netiks aizkausēts) pirms aizkausēšanas var ievietot salocītu papīra dvielīti un šādi uztvert lieko mitrumu.
5. Zupas, mērces un citi šķidrums vispirms jāsasaldē, piem., piemērotā traukā.
6. Pulvera veida un sīkraudzainu pārtiku neievietojiet maisiņā brīvi, jo tās varētu tikt iesūktas. Maisiņā vai trauciņā varat to ielikt papīra dvielīti vai citā piemērotā iesaiņojumā.
7. Uz maisiņiem nekad neveidojiet paši savas sānu šuves. Folijas ir izgatavotas ar speciālu sānu šuvi, kas ir hermētiska visā savā garumā.
8. Lai izvairītos no folijas locījumiem vai burzījumiem, to maigi izstiepiet gar vakuuma kameru pirms ierīces vāka aizvēršanas.
9. Maisiņa mala, aizverot vāku, nedrīkst izslidēt no vakuuma kameras.
10. Uzglabājot produktus ar asām malām, sargājiet maisiņu pret saplīšanu, iepakojot priekšmetu papīra salvetē vai dvielīti. Varat izmantot arī trauciņu.
11. Nekad neizmantojiet maisiņu atkārtoti, ja tas pirms tam ticis izmantots svaigas gaļas uzglabāšanai vai gadījumos, ja tas ticis izmantots gatavošanai vai ievietots mikroviļņu krāsnī.
12. Pārtiku, kas uzglabāta trauciņos, nekad neatkausējiet un nesildiet mikroviļņu krāsnī!

PADOMI, KĀ IETAUPĪT LAIKU UN NAUDU

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

Pārtikas pagatavošana iepriekš - sagatavojiet cienastu iepriekš visiem ikdienas un svētku gadījumiem.

Sezonas ēdiens vai specialitāte jebkurā brīdī - saglabājiet ilgi svaigus produktus, kas ātri bojājas, vai produktus, kurus reti izmantojat.

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

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

PĀRTIKAS DROŠUMS

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

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

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

Rauga sēnītes – lai tās vairotos, tām nepieciešams ūdens, cukurs un atbilstoša temperatūra. Tās var izturēt gan

apstākļos ar gaisu, gan bez tā. Rauga sēnišu attīstības palēnināšanai nepieciešama atdzesēšana. Sasaldēšana sēnišu attīstību aptur pilnībā.

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

UZMANĪBU:

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

PADOMI VAKUUMA IEPAKOŠANAI UN PRODUKTU UZSILDĪŠANAI

Vakuumā iepakoto produktu atkausēšana un uzsildīšana.

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

Pārtiku, kas uzglabāta trauciņos, nekad neatkausējiet mikroviļņu krāsnī.

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

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

Gaļas un zivju vakuuma iepakojšana

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

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

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

Cieto sieru vakuuma iepakojšana:

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

SVARĪGS PAZIŅOJUMS: Nekad neizmantojiet vakuuma iepakojumu mikstajiem sieriem.

Dārzeņu iepakojšana vakuuma iepakojumā:

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

Piezīme: Blanšēšanu veiksiet šādi - dārzeni iegremdēsiet vārošā ūdenī vai mikroviļņu krāsnī un atstāsiet to tur 1 līdz 2 minūtes - lapu dārzenus; 3 - 4 minūtes zirņus ar pākstīm, šķēlītēs sagrieztu kabaci vai brokoli; 5 minūtes burkānu un 7 - 11 minūtes kukurūzas vāļītes, Dāržeņiem jāsaglabā savs kraukšķīgums. Pēc noplaucesšanas tos nekavējoties iegremdējiet aukstā ūdenī, lai apturētu vārišanās procesu. Pēc tam labi nožāvētus dārzenus iepakojiet.

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

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

SVARĪGS PAZIŅOJUMS: Nekad neizmantojiet vakuuma iepakojšanas tehnoloģiju sēnēm.

Citi padomi lapu dārzeņu vakuuma iepakojšanai:

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

Augļu iepakojšana vakuuma iepakojumā:

Rikojieties tāpat kā, iepakojot dārzenus, taču bez blanšēšanas.

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

Maizes izstrādājumu iepakojšana vakuuma iepakojumā:

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

Kafijas un pulverveida produktu vakuuma iepakojšana:

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

Šķidrumu iepakojšana vakuuma iepakojumā:

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

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

Nepārtikas priekšmetu vakuuma iepakojšana:

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

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

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

PĀRTIKAS PRODUKTU UZGLABĀŠANAS PAMĀCĪBA

	uzglabāšana laiks	uzglabāšanas laiks vakuumā
Atdzesēti pārtikas produkti 5-2°C		
Sarkanā gaļa	3-4 dienas	8-9 dienas
Baltā gaļa	2-3 dienas	6-9 dienas
Veselas zivis	1-3 dienas	4-5 dienas
Meža gaļa	1-3 dienas	5-7 dienas
Žāvējumi	7-15 dienas	25-40 dienas
Sagriezti žāvējumi	4-6 dienas	20-25 dienas
Mīkstie sieri	5-7 dienas	14-20 dienas
Cietie sieri	15-20 dienas	25-60 dienas
Dārzeņu produkti	1-3 dienas	7-10 dienas
Augļi	5-7 dienas	14-20 dienas
Vārīti, pārveidoti pārtikas produkti		
Putras, dārzeņu zupas	2-3 dienas	6-10 dienas
Makaroni, rīsi	2-3 dienas	6-8 dienas
Vārīta, cepta gaļa	3-5 dienas	10-15 dienas
Miksta maize	2-3 dienas	6-8 dienas
Fritēšanas eļļa	10-15 dienas	25-40 dienas
Saldēti pārtikas produkti -18-2°C		
Gaļa	4-6 mēneši	15-20 mēneši
Zivis	3-4 mēneši	10-12 mēneši
Dārzeņi	8-10 mēneši	18-24 mēneši
Produkti istabas temperatūrā 25-2°C		
Maize	1-2 dienas	6-8 dienas
Fasēti cepumi	4-6 mēneši	12 mēneši
Makaroni	5-6 mēneši	12 mēneši
Rīsi	5-6 mēneši	12 mēneši
Milti	4-5 mēneši	12 mēneši
Žāvēti augļi	3-4 mēneši	12 mēneši
Malta kafija	2-3 mēneši	12 mēneši
Nefasēta tēja	5-6 mēneši	12 mēneši
Piena pulveris	1-2 mēneši	12 mēneši
Pulverveida pārtika	1-2 mēneši	12 mēneši

APKALPE

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

APKĀRTĒJĀS VIDES AIZSARDZĪBA

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



Ierīces nodošana otrreizējai pārstrādei pēc tās kalpošanas laika beigām

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



Šis produkts atbilst visām ES regulām un prasībām.

Mēs paturām tiesības izmainīt tekstu, dizainu un tehnisko specifikāciju bez iepriekšēja brīdinājuma.

ACKNOWLEDGMENT

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

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

Technical parameters	
Voltage	230 V ~ 50 Hz
Input	90 W

PACKAGE CONTENTS:

VA0010 - Vacuum foil sealer
5 pcs of bags of 22 x 30 cm
5 pcs of bags of 28 x 40 cm

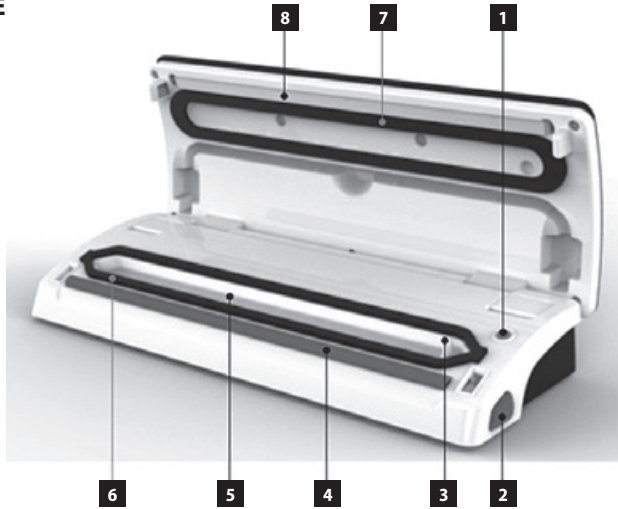
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS:

- Use the unit only as described in this operating manual.
- Remove all the packaging and marketing materials from the unit before the first use.
- Make sure the mains voltage corresponds to the values on the rating plate. Use grounded wall outlets only.
- Place the appliance on a firm and heat resistant surface, away from heat sources.
- Before use, check the appliance and its parts for any signs of damage.
- Do not use the appliance if not working properly.
- Do not expose the AC adapter cord to excessive bending.
- When disconnecting the device from electrical outlet, grasp and pull the AC adapter only.
- Never attempt to disassemble the device!
- If the device is not used, remove the AC adapter from the electrical outlet.
- Never put the device in a microwave oven and do not wash it in a dishwasher!
- Do not immerse the AC adapter or appliance in water or other liquids.
- Switch off and unplug the appliance from the power outlet before cleaning it and when not in use.
- The unit is suitable for domestic use only. It is not designed for commercial operation.
- Check the appliance and power cord for damage regularly. Do not switch on a damaged unit.
- Do not repair the appliance yourself. Contact an authorized service center.
- This appliance may be used by children 8 years of age and older and by persons with physical or mental impairments or by inexperienced persons if they are properly supervised or have been informed about how to use of the product in a safe manner and understand the potential dangers. Children must not play with the appliance. This appliance may be cleaned by children 8 years of age and older if they are properly supervised. Keep this appliance and the power cord out of reach of children younger than 8 years of age.

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

DESCRIPTION OF THE DEVICE

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



OPERATING INSTRUCTIONS

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

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



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4

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

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

Important:

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

Remove excess moisture before the vacuuming process!

Never vacuum seal bags filled with a liquid!

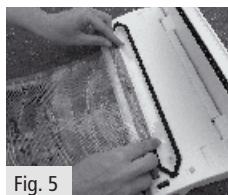


Fig. 5

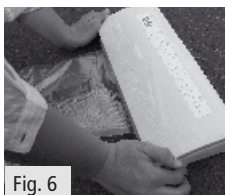


Fig. 6

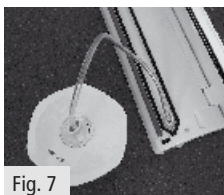


Fig. 7



Fig. 8

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

1. Fill the canister up to 2.5 cm below the edge.
2. Wipe off any food residues or moisture on the edge of the canister.
3. Insert one end of the tube (supplied as part of each set of canisters/wine stoppers) into the vacuum opening (3) in the vacuum chamber and the other end into the opening in the lid of the canister/stopper (Fig.7).
4. Move the button on the lid of **VD8100 canisters** to the „SEAL“ position. Turn the unit on by pressing the safety switch (1) and hold it for about 1 minute until the process is completed (Fig. 8). After the vacuuming process is completed, the unit automatically turns off. Remove the tube from the lid and store the canister as required.
5. The vacuuming process should take at least 1 minute depending on the size of the canister and its content. The characteristic sound will tell you when the process is finished (for VD8200 canisters check the red button on the lid, which is sucked inside during the vacuuming process).

Important:

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

5. To open the canister:

VD8100 canister set - turn the button on the cover to the „OPEN“ position

VD8200 canister set - press the blue button and hold until the lid cannot be reopened

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

Tip:

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

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

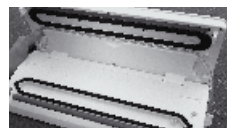


Fig. 9

BEST PERFORMANCE TIPS

1. Do not overfill the bags or the canisters. Always leave enough space, see the instructions above.
2. Do not use the unit to seal bags if the area to be sealed is contaminated or wet. Always wipe and dry ends of the bag before sealing.
3. Do not leave too much air in the bag. Always remove as much excess air as possible before sealing the bag.
4. Do not vacuum items with sharp edges that could tear the bag. Use suitable canisters for items with sharp edges.
5. Allow about 1 minute for the unit to cool down before reuse.
6. If the unit is unable to complete the vacuum packaging process, it switches off automatically after 45 seconds. Check the seal on the bag and the position of the bag in the vacuum chamber.
7. Prevent liquids from entering the vacuum chamber or the opening as it would cause subsequent damage to the unit. If you want to package moist food, freeze the food first and wipe the bag with a paper towel.
8. Liquids can only be vacuum packed in canisters that are available for purchase as additional accessories. Wait until the liquids are cold!
9. Any vacuum packed perishable food is to be stored in the refrigerator or freezer. Vacuum packaging only makes the food stay fresh longer, but it does not protect the food from spoiling.
10. The vacuum packing system can be used not only to store food but also to protect valuables (e.g. documents, electronics, medication, etc.)
11. Before each use, make sure that the vacuum chamber and opening are clean and free from any impurities.
12. Any damage caused to the unit due to the entry of food residues sucked in from the vacuum chamber **is not covered by the warranty!**

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Always unplug the unit before cleaning.
 2. Do not immerse the unit or any of its parts in water and do not wash in the dishwasher.
 3. Avoid using abrasive products, solvents or hot water to clean the unit or any of its parts.
 4. Wipe the surface of the unit with a damp cloth and a mild detergent.
- Wipe out the inside of the unit with a paper towel to remove any food and liquid residues.
5. Dry thoroughly before reuse.

Cleaning of bags and canisters for reuse

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

Important:

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

Warning:

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

TROUBLESHOOTING

1. The device does not work

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

2. Air is not removed from the bag completely

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

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

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

4. The bag melts

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

ADDITIONAL ACCESSORIES

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

	Code:
VB-2203 set of foils for vacuum packaging - 2 pcs	8594049740314
VB-2806 set of foils for vacuum packaging - 2 pcs	8594049740321
VD-8100 set of vacuum storage canisters - 3 pcs	8594049740352
VD-8200 set of rectangular vacuum storage canisters - 2 pcs	8594049740369
VD-8300 set of bottle vacuum packaging wine stoppers - 2 pcs	8594049740376

INSTRUCTIONS AND INFORMATION FOR CORRECT USE OF THE unit

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

1. Vacuum packaging does not replace thermal processes during food preservation. Perishable food should always be stored in the refrigerator or freezer.
2. During the suction of the air a small amounts of liquids, crumbs or food particles may be released into the vacuum chamber and cause damage. Therefore, always check that it is free of any food residues.
3. Always make sure that the bags are not overfilled or contaminated up to about 7 cm from the seal (both on the outside and the inside).
4. Freeze any moist and juicy food such as raw meat before inserting into the bag. You can also place a folded paper towel inside the upper part of the bag (away from the sealed part) before vacuum packaging to catch excess moisture.
5. Deep freeze soups, sauces and other liquids first, for example, in a suitable container.
6. Do not put powdered and fine grained food in the bag loosely as it could be sucked out. This type of food can be placed in the bag or the canister in a paper towel or another suitable package.
7. Do not make your own seals on the side of the bags. The foil is provided with a special side seal which is tight along its entire length.
8. In order to prevent creasing or rippling, gently stretch the foil along the length of the vacuum chamber before closing the lid of the unit.
9. Make sure that the edge of the bag does not slip out of the vacuum chamber when closing the lid.
10. If you store food with sharp edges, protect the bag from tearing by wrapping the food item in a paper napkin or a towel. You can also use a suitable canister.
11. Never reuse bags that have been used to store raw meat or that have been used for cooking or placed in the microwave.
12. Never defrost or re-heat food in canisters in the microwave!

TIME AND MONEY SAVING TIPS

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

Preparing meals in advance - prepare all everyday and special occasion meals in advance.

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

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

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

FOOD SAFETY

The vacuum packaging process extends the shelf-life of food by removing most of the air from a sealed storage container or a bag, thus reducing food oxidation which affects the nutritional value, taste and overall quality of food. The removal of air also slows down the growth of microorganisms that may, under certain conditions, reduce the quality of food. These microorganisms include mainly:

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

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

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

CAUTION:

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

TIPS FOR VACUUM PACKAGING AND RE-HEATING OF FOOD

Defrosting and re-heating of vacuum packed food

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

Never defrost food in canisters in the microwave.

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

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

Vacuum packaging of meat and fish:

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

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

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

Vacuum packaging of hard cheeses:

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

IMPORTANT: Never use vacuum packaging for soft cheeses.

Vacuum packaging of vegetables:

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

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

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

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

IMPORTANT: Never use vacuum packaging to store mushrooms.

More tips for vacuum packaging of leafy vegetables:

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

Vacuum packaging of fruit:

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

You can freeze individual portions for future use or store a small quantity in the refrigerator for quick consumption.

We recommend storing fruit in **Concept Fresh** canisters.

Vacuum packaging of bread:

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

Vacuum packaging of coffee and powdered food:

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

Vacuum packaging of liquids:

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

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

Vacuum packaging of non-food items:

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

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

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

FOOD STORAGE MANUAL

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

REPAIR & MAINTENANCE

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

ENVIRONMENTAL PROTECTION

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



Appliance recycling at the end of its service life:

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



This product meets all the basic EU regulation requirements that relate to it.

Changes to the text, design and technical specifications may occur without prior notice and we reserve the right to make these changes.

DANKE für IHR Vertrauen

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

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

Technische Parameter	
Spannung	230 V ~ 50 Hz
Leistung	90 W

LIEFERUMFANG:

VA0010 – Vakuumier- und Folienschweißgerät
 5 Stück Beutel 22 x 30 cm
 5 Stück Beutel 28 x 40 cm

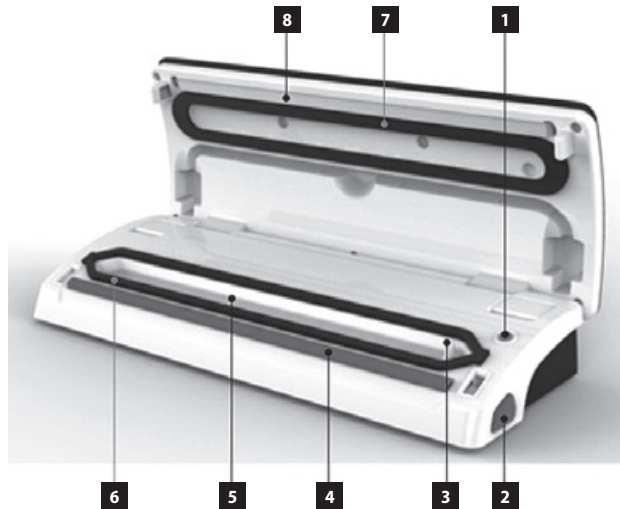
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE:

- Das Gerät nicht anders benutzen als in dieser Anleitung beschrieben.
- Vor dem ersten Einsatz vom Gerät alle Verpackungen und Marketingunterlagen entfernen.
- Überprüfen Sie, ob die Anschlussspannung den Werten auf dem Typenschild des Gerätes entspricht. Verwenden Sie nur Steckdosen mit Erdung.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und thermoresistente Fläche entfernt von allen Wärmequellen auf.
- Vor der Verwendung überprüfen Sie, ob das Gerät oder dessen Teil nicht beschädigt ist.
- Benutzen Sie das Gerät nur dann, wenn es ordnungsgemäß und einwandfrei funktioniert.
- Das Kabel des Netzsteckers darf nicht durch Biegung überlastet werden.
- Beim Trennen des Geräts vom Netz ziehen Sie nur am Netzteil.
- Niemals versuchen Sie, das Gerät zu zerlegen!
- Wird das Gerät nicht benutzt, trennen die das Netzteil von der Steckdose.
- Das Gerät niemals in einen Mikrowellenherd einlegen oder in eine Geschirrspülmaschine spülen.
- Das Netzteil oder das Gerät niemals ins Wasser oder in eine andere Flüssigkeit tauchen.
- Vor Reinigung und nach Benutzung des Geräts schalten Sie es aus und trennen Sie das Gerät von der Steckdose.
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt geeignet, es ist nicht für kommerzielle Zwecke bestimmt.
- Das Gerät und das Anschlusskabel regelmäßig auf Beschädigungen überprüfen. Beschädigtes Gerät nicht einschalten.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst. Wenden Sie sich an einen autorisierten Reparaturservice.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn Sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahren fernzuhalten. Es ist erhöhte Vorsicht geboten, wenn Sie das Gerät in der Nähe von Kindern betreiben. Das Gerät nicht als Spielzeug verwenden.

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

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

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



BEDIENUNGSANLEITUNG

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

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



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3



Abb. 4

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

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

WICHTIG:

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

Die Lebensmittel vor der Luftabsaugung soviel wie möglich entfeuchten!

Niemals die Beutel mit einer Flüssigkeit absaugen!

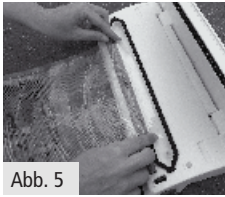


Abb. 5



Abb. 6

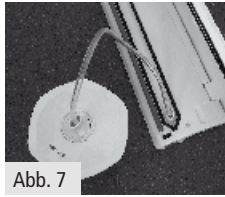


Abb. 7

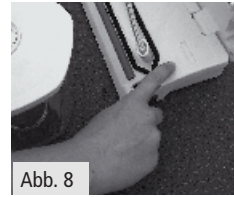


Abb. 8

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

1. Die Dose max. 2,5 cm unter dem Rand einfüllen.
2. Falls es Lebensmittelreste oder Feuchtigkeit an der Dosenkante gibt, abwischen.
3. Den Schlauch, der im Rahmen der Packung von Dosen und Flaschenverschlüssen mitgeliefert wird, mit einem Schlauchende in die Öffnung (3) der Absaugkammer und mit anderem in die Öffnung im Deckel der Dose bzw. des Flaschenverschlusses einstecken (Abb. 7).
4. Die Taste auf dem Deckel der **Dose VD8100** in die Position „SEAL“ einstellen. Das Gerät durch Drücken des Sicherheitsschalters (1) einschalten und ca. 1 Minute gedrückt halten, bis das Prozess beendet wird (Abb. 8). Nach Beenden der Saugung wird das Gerät automatisch ausgeschaltet. Den Schlauch aus der Dose entfernen und die Dose wie erforderlich einlagern.
5. Mindestens 1 Minute in Abhängigkeit von Dosengröße und Inhalt absaugen. Der charakteristische Schall zeigt an, wenn die Absaugung beendet wird (bei den Dosen VD8200 wird es nach einer roten Taste auf dem Deckel überprüft, die während der Vakuumierung nach innen eingezogen wird).

WICHTIG:

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

5. Wenn man die Dose öffnen will:

Dosen-Set VD8100 – die Taste auf dem Deckel in die Stellung „OPEN“ drehen

Dosen-Set VD8200 – die blaue Taste drücken und halten, bis sich der Deckel wieder öffnen lässt

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

Tipp:

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

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

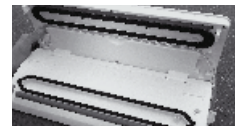


Abb. 9

TIPPS FÜR DIE OPTIMALE LEISTUNG DES GERÄTS

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

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Vor der Reinigung den Anschlusskabel des Geräts von der Steckdose trennen.
2. Das Gerät oder seine Bestandteile nicht ins Wasser tauchen oder in die Geschirrspülmaschine einlegen.
3. Keine Scheuermittel, Lösungsmittel, siedendes Wasser bei der Reinigung jedwedes Teils des Geräts verwenden.
4. Das Gerät mit einem feuchten Tuch und einem mildem Reinigungsmittel abwischen.
Die Reste von Speisen und Flüssigkeiten aus dem gerät durch ein Papiertusch auswischen.
5. Vor jeder weiteren Verwendung das Gerät und sein Zubehör gründlich trocken lassen.

Reinigung von Beuteln und Dosen für die Wiederverwendung

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

WICHTIG:

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

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

FEHLERBEHEBUNG

1. Das Gerät funktioniert nicht.

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

2. Im Beutel ist die Luft immer da.

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

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

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

4. Der Beutel streckt sich auf der Schweißstelle aus.

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

NACHZUKAUFEDES ZUBEHÖR

Zum Gerät kann das folgende Zubehör nachgekauft werden:

	Code:
VB-2203 2 Stück Folienrollen für die Vakuumverpackung	8594049740314
VB-2806 2 Stück Folienrollen für die Vakuumverpackung	8594049740321
VD-8100 3 Stück Dosen für die Vakuumlagerung	8594049740352
VD-8200 2 Stück viereckige Dosen für die Vakuumlagerung	8594049740369
VD-8300 2 Stück Vakuum-Flaschenverschluss	85940497403766

ANLEITUNGEN UND INFORMATIONEN FÜR DIE RICHTIGE BEDIENUNG DES GERÄTS

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

1. Die Vakuumverpackung ersetzt nicht thermische Prozesse bei der Lebensmittelkonservierung. Die schnell verderblichen Lebensmittel müssen immer im Kühl- o. Gefrierschrank aufbewahrt werden.
2. Während der Luftabsaugung kann eine kleine Menge von Flüssigkeit, Bröckchen oder Teilchen von Lebensmitteln in die Absaugkammer eingesaugt, was zur Beschädigung des Geräts führen kann. Deshalb muss stets überprüft werden, ob es in der Absaugkammer keine Reste von Lebensmitteln gibt.
3. Es ist immer zu beachten, dass die Beutel nicht überfüllt werden und ca. 7 cm von der Schweißstelle von den Speiseresten (von innen sowie von außen) nicht verschmutzt werden.
4. Feuchte und saftige Lebensmittel (z. B. Rohfleisch) vor der Einlegung in den Beutel frieren. Ebenfalls ist es möglich, in das obere Teil (außerhalb des zu schweißenden Teils) des Beutels ein Papiertuch anbringen, das die überflüssige Feuchtigkeit auffängt.
5. Suppen, Soßen und andere Flüssigkeiten zuerst tiefgefrieren, z. B. in einem geeigneten Behälter.
6. Pulverförmige oder fein körnige Lebensmittel in den Beutel nicht frei einlegen, denn es droht, dass sie angesaugt werden. Sie können in den Beutel oder in die Dose in einem Papiertuch oder in einem anderen geeigneten Verpackung eingelegt werden.
7. Eigene seitliche Schweißnähte auf den Beuteln nie bilden. Die Folien wurden mit einer speziellen seitlichen Schweißnaht hergestellt, die in der ganzen Länge abgedichtet wird.
8. Um die Falten- und Wellenbildung auf der Folie zu verhindern, muss die Folie entlang der Absaugkammer ausgebreitet werden, bevor der Deckel des Geräts geschlossen ist.
9. Der Beutelrand darf beim Schließen des Deckels aus der Absaugkammer nicht ausrutschen.
10. Werden die scharfkantigen Lebensmittel verpackt, muss der Beutel vor dem Zerreißen geschützt werden - z. B. durch Verpackung des Lebensmittels in eine Serviette oder ein Tuch. Man kann auch eine geeignete Dose verwenden.
11. Die Beutel nie wieder verwenden, wenn sie für die Aufbewahrung des Rohfleisches verwendet wurden oder wenn sie für das Kochen verwendet wurden oder in einen Mikrowellenherd eingelegt wurden.
12. Die in den Dosen aufbewahrten Lebensmittel nie auftauen oder im Mikrowellenherd erwärmen!

TIPPS FÜR DIE ZEIT- UND GELDERSPARNIS

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

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

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

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

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

SICHERHEIT DER LEBENSMITTEL

Das Prozess der Vakuumverpackung verlängert die Haltbarkeit von Lebensmitteln dadurch, dass die meiste Luft aus einem abgedichteten Behälter oder Beutel abgesaugt wird. Infolgedessen wird die Oxidierung der Lebensmittel vermindert, die ihre Nährwert, Geschmack sowie die gesamte Qualität beeinträchtigt.

Die Absaugung der Luft verlangsamt auch das Wachstum von Mikroorganismen, die unter bestimmten Bedingungen die Qualität der Lebensmittel entwerten können. Zu diesen Mikroorganismen gehören vor allem:

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

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

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

HINWEIS:

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

TIPPS FÜR DIE VAKUUMIERUNG UND WIEDERERWÄRMUNG VON LEBENSMITTELN

Auftauen und Erwärmung der vakuumverpackten Lebensmittel

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

Die in den Dosen aufbewahrten Lebensmittel nie im Mikrowellenherd auftauen!

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

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

Vakuumverpackung von Fleisch und Fischen:

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

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

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

Vakuumverpackung von Hartkäsen:

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

WICHTIG: Die Vakuumverpackung nie für Weichkäse verwenden.

Vakuumverpackung von Gemüse:

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

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

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

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

WICHTIG: Die Technologie der Vakuumverpackung nie für Pilze verwenden.

Weitere Tipps für die Vakuumverpackung des Blattgemüses:

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

Vakuumverpackung von Obst:

Analog vorgehen wie beim Gemüse, jedoch ohne Blanchieren.

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

Vakuumverpackung von Gebäck:

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

Vakuumverpackung von Kaffee und pulverförmigen Lebensmitteln:

Um das Eindringen von kleinen Lebensmittelteilen in die Vakuumpumpe zu verhindern, muss man vor der Verpackung selbst in das obere Teil des Beutels oder der Dose einen Kaffeefilter oder Papiertuch einlegen, der/das am Ansaugen des feinen Materials hindert. Eine weitere Möglichkeit besteht darin, das Lebensmittel in den Beutel oder in die Dose in ihrer Originalpackung einlegen.

Vakuumverpackung von Flüssigkeiten:

Für die Verpackung von Flüssigkeiten in Originalflaschen (Wein, Öl usw.) wird empfohlen, das Original-Zubehör von Flaschenverschlüssen VD8300 zu verwenden. Können die Verschlüsse nicht verwendet werden, müssen sich die flüssigen Lebensmittel vor der Verpackung in einem Behälter geeigneter Form und Größe einfrieren lassen. Eine Ecke des Beutels vor der Verwendung abschneiden und in den Mikrowellenherd oder im Wasser mit einer Temperatur von 75 °C auftauen.

Vakuumverpackung von Non-Food:

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

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

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

HANDBUCH FÜR LEBENSMITTELLAGERUNG

	Haltbarkeit	Haltbarkeit in Vakuum
Gekühlte Lebensmittel 5-2°C		
Rotes Fleisch	3-4 Tage	8-9 Tage
Weißes Fleisch	2-3 Tage	6-9 Tage
Ganze Fische	1-3 Tage	4-5 Tage
Wildbrett	1-3 Tage	5-7 Tage
Wurstwaren	7-15 Tage	25-40 Tage
Geschnittene Wurstwaren	4-6 Tage	20-25 Tage
Weichkäse	5-7 Tage	14-20 Tage
Hartkäse	15-20 Tage	25-60 Tage
Gemüseprodukte	1-3 Tage	7-10 Tage
Obst	5-7 Tage	14-20 Tage
Lebensmittel - gekocht, behandelt		
Breie, Gemüsesuppen	2-3 Tage	6-10 Tage
Teigwaren, Reis	2-3 Tage	6-8 Tage
Fleisch gekochtes, gebratenes	3-5 Tage	10-15 Tage

Weiches Gebäck	2-3 Tage	6-8 Tage
Frittieröl	10-15 Tage	25-40 Tage
Gefrorene Lebensmittel -18-2°C		
Fleisch	4-6 Monate	15-20 Monate
Fische	3-4 Monate	10-12 Monate
Gemüse	8-10 Monate	18-24 Monate

Lebensmittel mit Raumtemperatur 25-2°C

Brot	1-2 Tage	6-8 Tage
Verpackte Kekes	4-6 Monate	12 Monate
Teigwaren	5-6 Monate	12 Monate
Reis	5-6 Monate	12 Monate
Mehl	4-5 Monate	12 Monate
Dörrobst	3-4 Monate	12 Monate
Gemahlener Kaffee	2-3 Monate	12 Monate
Losertee	5-6 Monate	12 Monate
Milchpulver	1-2 Monate	12 Monate
Lebensmittel in Pulverform	1-2 Monate	12 Monate

SERVICE

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

UMWELTSCHUTZ

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

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

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



Dieses Produkt erfüllt die grundlegenden Anforderungen der EU-Richtlinien, die für sie gelten.

Änderungen am Text, Design und technische Spezifikationen können sich ohne vorherige Ankündigung ändern, und wir behalten uns das Recht, sie zu ändern.

REMERCIEMENT

Nous vous remercions d'avoir acheté le produit de la marque Concept en vous souhaitant votre satisfaction entière pendant son utilisation.

Lire attentivement le manuel d'emploi avant la première utilisation et le conserver. Faire prendre connaissance du manuel d'emploi par les autres personnes pouvant manipuler le produit.

Caractéristiques techniques	
Tension	230 V – 50 Hz
Puissance	90 W

EMBALLAGE CONTIENT:

VA0010 – soudeuse alimentaire sous vide

5 pcs de sachets de dimensions 22 x 30 cm

5 pcs de sachets de dimensions 28 x 40 cm

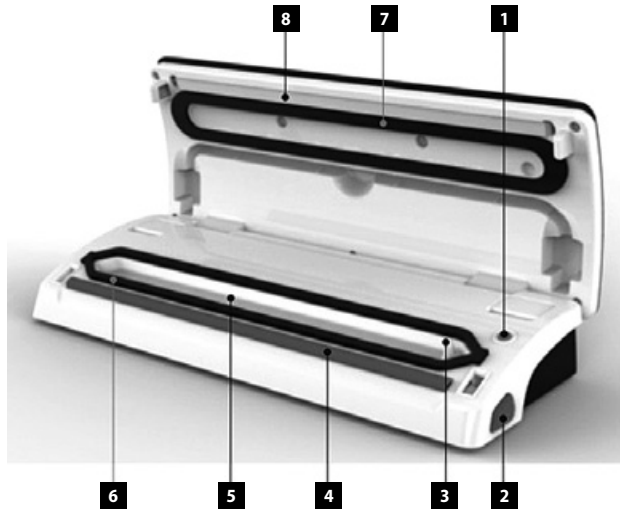
PRÉCAUTIONS PARTICULIÈRES DE SÉCURITÉ

- Ne jamais utiliser l'appareil autrement que prévu dans le manuel d'emploi.
- Enlever tous les emballages et autres éléments de marketing avant la première utilisation.
- S'assurer que la tension de secteur correspond bien à celle marquée sur la plaque signalétique figurant sous l'appareil. Ne brancher l'appareil que sur une prise de courant avec mise à la terre.
- Assurez-vous que la surface soit stable et insensible à la chaleur éloignée de toutes sources de chaleur.
- Avant toute utilisation vérifier que l'appareil est en bon état et sans endommagement.
- Ne jamais utiliser l'appareil s'il ne fonctionne pas correctement.
- Ne jamais tordre ou faire de nœud ou enrouler le cordon d'alimentation.
- Pour le débrancher, tirer fermement sur la prise.
- Ne jamais essayer de démonter l'appareil!
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne jamais mettre l'appareil au four à micro-ondes ou le laver au lave-vaisselle.
- Ne jamais plonger le cordon d'alimentation, la fiche ou la bouilloire dans de l'eau ou autres liquides.
- Les opérations d'entretien et de nettoyage doivent toujours être faites appareil débranché et refroidi.
- L'appareil est exclusivement destiné à un usage domestique, il n'est pas prévu à des fins commerciales.
- Examiner régulièrement le cordon d'alimentation pour vérifier qu'il n'est pas endommagé. Ne jamais mettre en fonctionnement l'appareil endommagé.
- Ne pas essayer de réparer l'appareil par ses soins. Contacter un centre d'entretien agréé.
- L'appareil peut être manipulé par des enfants de moins de 8 ans ou par des personnes dont les capacités physiques ou mentales sont réduites ou avec un manque d'expériences ou de connaissances qu'avec la surveillance ou s'ils ont été informés sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent des risques éventuels. Les enfants de moins de 8 ans ne sont pas autorisés à réaliser les opérations de nettoyage ou d'entretien d'utilisateur que sous la surveillance. Maintenir l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.

En cas de non respect des recommandations du fabricant la garantie pour la réparation est annulée.

DESCRIPTION DU PRODUIT

1. dispositif de sécurité
2. boutons d'ouverture
3. fente d'aspiration
4. bande de soudure
5. chambre à vide
6. joint inférieur
7. joint supérieur
8. élément chauffant



MODE D'EMPLOI

La procédure de créer un sac à partir d'un rouleau Concept Fresh – VB2203, VB2806

1. Brancher l'appareil.
2. Utiliser des ciseaux pour couper un sac du rouleau de longueur nécessaire pour les aliments avec 10 cm supplémentaires pour la soudure du sac (Fig. 1). Si vous avez prévu de réutiliser le sac, rajouter 1.5 cm supplémentaires en longueur afin de pouvoir créer une nouvelle bande de soudure. Découper les deux extrémités perpendiculairement à l'axe du rouleau.
3. Soulever le capot de l'appareil et placer une extrémité découpée au bord du joint d'étanchéité de la chambre à vide. (6). L'extrémité ouverte du sac ne doit pas entrer dans la chambre à vide (5) (Fig. 2).
4. Fermer le couvercle et appuyer fermement sur les deux côtés (Fig. 3). En faisant un clic l'appareil se met en marche. La machine s'arrête automatiquement quand l'emballage est prêt. Appuyer sur les boutons gris de déverrouillage pour ouvrir le couvercle (Fig. 4).



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4

Créer un sac à partir d'un rouleau Concept Fresh – VB2203, VB2806

1. Placez l'article à emballer dans un sac en prévoyant au moins 7.5 cm entre le contenu et le haut du sac. Cette partie du sac doit être sec sans traces de l'article à emballer.
2. Placer l'extrémité ouverte du sac dans la chambre à vide (5) entre les joints (6). S'assurer qu'il n'y ait pas de plis à l'extrémité du sac (Fig. 5).
3. Fermer le couvercle et l'appuyer pour commencer à sceller (Fig. 6). L'appareil continuera à faire le vide, la procédure s'arrête automatiquement et le sac est soudé.
4. Laissez l'appareil refroidir pendant 1 min au mini entre les mises sous vide.

Attention:

Utiliser uniquement les sacs d'origine du rouleau **Concept Fresh VB2203 et VB2806**.

Aspirer l'humidité excessive des aliments avant la mise sous vide!

Ne jamais mettre sous vide les sacs remplis de liquide!

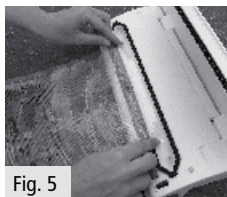


Fig. 5

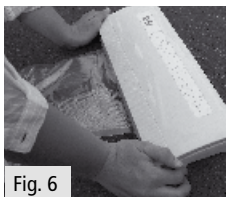


Fig. 6

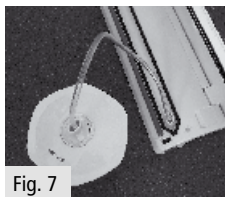


Fig. 7



Fig. 8

La mise sous vide des aliments dans des récipients Concept fresh VD8100

1. Remplir le récipient en laissant 2.5 cm max d'espace entre la nourriture et la partie inférieure du couvercle.
2. S'il y a des résidus alimentaires ou l'humidité sur le bord du couvercle, il faut le nettoyer.
3. Placer une extrémité du tube faisant partie de livraison de récipient/ bouchons dans le port du tube (3) de la chambre à vide et l'autre extrémité du tube dans le trou central du couvercle de récipient/ bouchon (Fig. 7).
4. Mettre le bouton du couvercle **des récipients VD8100** dans la position « SEAL ». Pour mettre l'appareil en marche appuyer sur le dispositif de sécurité (1) en le maintenant pendant environ 1 minute jusqu'à ce qu'il se forme un vide (Fig. 8). L'appareil s'arrête automatiquement lorsque tout l'air ait été évacué. Retirer les tubes du couvercle de l'appareil et conserver le récipient de comme souhaité.
5. Aspirer pendant 1 minute selon la dimension du récipient et son contenu. Le son typique vous signale la fin de l'aspiration (le cas des récipients VD8200 signalé par le bouton rouge du couvercle qui reste appuyé à l'intérieur pendant la mise sous vide).

Attention:

L'éléments chauffant est chaud pendant le cycle de chauffage. **Ne pas le toucher!**

5. Pour ouvrir le contenu
 - set de conteneurs VD8100 – tourner le bouton du couvercle dans la position « OPEN »
 - set de conteneurs VD8200 – appuyer le bouton bleu et le maintenir jusqu'à l'ouverture
 - set de bouchons vin VD8300 – retirer le bouchon de la bouteille

Astuce:

Pour ne pas perdre le tube, il est conseillé de le stocker dans le compartiment intérieur du couvercle de l'appareil (Fig. 9).

L'appareil est muni de compartiment pour conserver le cordon d'alimentation.

Ne pas enrouler le cordon autour de l'appareil!

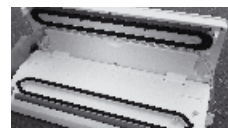


Fig. 9

CONSEILS UTILES POUR LA MEILLEURE EFFICACITÉ DE L'APPAREIL

1. Ne pas mettre trop de nourriture dans un sac ou un conteneur. Laisser assez d'espace suivant les instructions ci-dessus.
2. Ne jamais insérer les sacs salis ou humides sur la bande à sceller prévue. Essuyer et sécher les extrémités de sacs avant soudure.
3. Ne pas laisser trop d'air à l'intérieur du sac. Expulser autant d'air que possible avant de passer à l'aspiration.
4. Ne pas aspirer d'emballage contenant des objets aux bouts tranchants qui pourraient percer le sac. Il est conseillé d'utiliser un conteneur pour stocker des objets de ce type.
5. Laisser l'appareil refroidir environ 1 minute entre les cycles.
6. Si l'appareil ne peut pas achever l'opération d'aspiration, l'appareil s'arrête automatiquement après 45 secondes. Vérifier la qualité de soudure et si le sac est correctement mis dans la chambre à aspiration.
7. Éviter la pénétration de liquides dans la chambre à aspiration ou fente d'aspiration pouvant endommager l'appareil. S'il est nécessaire de mettre sous vide les aliments qui contiennent de l'eau, congeler d'abord les aliments et d'essuyer le sac en utilisant un chiffon absorbant.
8. Pour mettre sous vide les liquides utiliser uniquement les conteneurs disponibles comme options. Laisser refroidir les liquides!
9. Garder les aliments périssables dans le congélateur ou réfrigérateur. Le processus d'aspiration prolonge la durée de conservation des aliments, mais ne les préserve pas de la pourriture.
10. Il est possible d'utiliser l'appareil pour conserver des aliments mais aussi pour protéger des objets de valeur (ex. documents, éléments électroniques, médicaments etc.)
11. Avant toute utilisation vérifier que la chambre d'aspiration et la fente d'aspiration soient propres et sans salissures.
12. Si l'appareil est endommagé suite au passage de particules alimentaires de la chambre à aspiration excessivement remplie, la garantie est annulée!

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débrancher le cordon d'alimentation avant tout nettoyage.
2. Ne jamais plonger l'appareil ou ses éléments à l'eau ou au lave-vaisselle.
3. Éviter l'utilisation de nettoyants abrasifs, de produits chimiques ou de l'eau chaude pour nettoyer toute partie de l'appareil.
4. Utiliser un chiffon humide et un savon à vaisselle doux. Utiliser une feuille de papier absorbant pour enlever les résidus de nourriture et de liquides.
5. Sécher soigneusement l'appareil et ses accessoires avant de les réutiliser.

Nettoyage de sacs et conteneurs pour réutilisation

Avant toute réutilisation laver les sacs à l'eau savonneuse dans l'eau tiède et bien rincer.

Attention:

Ne pas utiliser la lave-vaisselle; la température élevée risque d'endommager les sacs et les conteneurs.

Ne jamais plonger les couvercles de conteneur à l'eau, nettoyer au chiffon humide et un savon à vaisselle doux. Les conteneurs ne sont pas prévus pour la chauffe au four micro-ondes ou le stockage au congélateur.

Attention:

Ne pas réutiliser les sacs après avoir déjà stockées dedans de la viande crue, ne pas réutiliser les sacs qui ont été chauffés ou bien cuits.

GUIDE DE RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

1. L'appareil ne fonctionne pas

- Vérifier si le cordon d'alimentation est correctement connecté à la prise de courant ou n'est pas endommagé.
- Vérifier que le sac est correctement placé à l'intérieur de la chambre à vide et dans l'entrée d'air.
- S'assurer que le couvercle est correctement fermé.

2. Pas assez d'air est aspiré

- S'assurer que l'extrémité ouverte du sac est positionnée entièrement à l'intérieur de la chambre à vide. Si l'extrémité du sac est placée derrière le joint de la fente à aspiration, l'air ne sera pas évacué même si la soudure est étanche.
- Vérifier l'étanchéité du sac en le faisant tremper dans un récipient rempli d'eau. Les bulles indiquent une fuite. Dans un tel cas utiliser un autre sac ou découper la bande mal scellée et remettre le sac à vide.
- Ne pas faire des soudures supplémentaires sur les côtés du sac. Les sacs sont munis de soudures latérales étanches sur la longueur de l'extrémité extérieure. Une tentative de faire les soudures latérales résulterait en problème d'étanchéité et peut causer une fuite.

3. L'air continue de pénétrer dans le sac même après le scellement

- Vérifier l'étanchéité du sac (voir le paragraphe ci-dessus).
- Vérifier que le sac ne pose pas de problème d'étanchéité et refaire la soudure.
- L'humidité contenue dans les aliments (jus, graisse, résidus etc.) empêche la bonne étanchéité du sac. La haute teneur en humidité des aliments peut empêcher la soudure, asséchez l'intérieur et puis ressoudez le sac.
- Le contenu du sac ayant de bords coupants peuvent transpercer le sac. Emballer les aliments ou les objets avec des bords coupants dans une matière douce (exemple un essuie-papier) et resceller le sac.

4. Le sac fond dans le point de soudure

L'élément de soudure peut surchauffer après la réutilisation. Laisser refroidir l'appareil environ 1 minute après chaque cycle.

ACCESSOIRES

Avec l'appareil vous pouvez commander en option les accessoires ci-dessous:

		référence:
VB-2203	set de film alimentaire pour la mise sous vide 2 pcs	8594049740314
VB-2806	set de film alimentaire pour la mise sous vide 2 pcs	8594049740321
VB-8100	set de conteneurs pour la conservation sous vide 3 pcs	8594049740352
VB-8200	set de conteneur pour la conservation sous vide 2 pcs	8594049740369
VB-8300	set de bouchons pour la conservation sous vide 2 pcs	8594049740376

CONSEILS ET INFORMATIONS SUR L'UTILISATION DE L'APPAREIL

Les réactions chimiques qui se produisent dans les aliments en raison de l'humidité, la température, l'action des enzymes, la croissance des micro-organismes ou de contamination par les insectes causent la détérioration des aliments. Ensuite elles provoquent une formation de taches sur les aliments congelés mal mis sous vide causées par l'évaporation d'eau. Ce processus peut être ralenti par la mise sous vide des aliments. La mise sous vide est une méthode reconnue de conservation d'aliments **permettant de conserver les aliments frais pendant la durée cinq fois plus longue que les autres techniques utilisées.**

1. L'emballage sous vide ne remplace pas les procédures thermiques de conservation des aliments. Conserver les aliments périssables dans un réfrigérateur ou congélateur.
2. Pendant l'aspiration, les liquides, débris ou résidus peuvent être aspirés dans la chambre à vide et endommager l'appareil. Vérifier l'absence des résidus dans l'appareil.
3. Veiller à ne pas remplir les sacs de trop et à nettoyer la bande à 7cm de longueur de point de soudure (à l'extérieur et à l'intérieur).
4. Congeler les aliments présentant d'humidité ou de jus, exemple viande crue, avant la mise sous vide. Placer un essuie-papier plié dans la partie intérieur du sac (hors la partie à sceller du sac) et éponger l'excès d'humidité.
5. Congeler d'abord les soupes, sauces ou autres liquides, ex. dans un récipient approprié.
6. Ne placer les aliments à poudre ou grains dans un sac en vrac, ils pourraient être aspirés. Placer les aliments d'abord dans un essuie-papier ou autre emballage approprié dans un sac ou conteneur.
7. Ne jamais faire les soudures latérales sur les sacs. Le film est muni de soudures latérales étanches sur la longueur de l'extrémité extérieure.
8. Pour éviter la formation de plis, écarter délicatement le film le long de la chambre à vide avant la fermeture du couvercle de l'appareil.
9. Les extrémités du sac ne doivent pas « glisser » de la chambre à vide.
10. Protéger les aliments présentant des bords coupants dans une essuie-papier ou un chiffon avant de l'aspiration. Vous pouvez utiliser également un conteneur.
11. Ne réutilisez pas les sacs ayant contenu de la viande crue ou bien des sacs qui ont bouilli ou ont été mis au four à micro-ondes.
12. Ne jamais décongeler ni chauffer au four à micro-ondes les aliments dans un conteneur.

CONSEILS POUR ÉCONOMIES DE TEMPS ET D'ARGENT

Marinade **facile** - la mise sous vide ouvre les pores des aliments ce qui remplace un long processus de marinade en quelques minutes.

Préparation des repas à l'avance - préparez vos repas quotidiens ou pour les occasions à l'avance.

Repas saisonniers ou les spécialités à tout moment - conserver les aliments périssables ou les ingrédients peu utilisés plus longtemps.

Aide pour chaque type de **régime alimentaire** – préparez des portions individuelles à l'avance. Inscrivez l'information nutritionnelle sur les portions individuelles.

Utilisation hors la cuisine – ce système vous permettra de protéger vos réserves et besoins pour le camping, vacances, contre l'air, l'humidité ou l'oxydation.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

La procédure de mise sous vide prolonge la durée des aliments en aspirant d'air du conteneur ou du sac. Réduit l'oxydation des aliments qui influence la qualité nutritionnelle, le goût et la qualité en général.

L'aspiration d'air ralenti la croissance de microorganismes qui peuvent altérer la qualité des aliments dans certaines conditions. Il s'agit notamment des microorganismes ci-dessous:

Moisissure – la moisissure ne se crée pas dans un environnement à faible teneur en oxygène et la mise sous vide présente une technique très efficace pour limiter leur croissance .

Levures – les levures se créent dans un environnement riche en eau, sucre et température appropriée. Elles peuvent persister à l'air et dans un environnement sans oxygène.

La réfrigération ralentit la croissance de levures. La congélation stoppe complètement leur croissance.

Bactéries – la croissance de ces microorganismes est limitée à des températures 4°C et moins. La congélation à -17°C ne fait pas tuer les microorganismes mais stoppe leur croissance et propagation. En cas de conservation des aliments périssables de longue durée congeler avant d'utiliser la technologie de la mise sous vide. Au moment où ils sont décongelés, conserver-les dans le congélateur à de basses températures.

ATTENTION:

La mise sous vide ne remplace pas la procédure de conservation. Mais la mise sous vide est permise de ralentir les processus résultant en dépréciation des aliments. Les aliments périssables à congeler et à conserver dans un réfrigérateur doivent être entretenus à la même température après la mise sous vide.

CONSEILS POUR METTRE SOUS VIDE ET CHAUFFER LES ALIMENTS

Décongeler et chauffer les aliments mis sous vide

Décongeler les aliments dans le réfrigérateur et au four micro-ondes. Ne jamais décongeler les aliments périssables à température ambiante.

Ne jamais décongeler les aliments dans des conteneurs au four à micro-ondes.

Coupez un coin du sac avant de mettre le sac avec les aliments dans le four micro-ondes pour les chauffer.

Ne chauffer la viande contenant des os ou les aliments trop gras dans le four micro-ondes pour éviter la possibilité de création des parties surchauffées. Chauffer ces aliments en les plongeant à l'eau et laisser décongeler lentement à environ 75°C.

La mise sous vide de la viande et des poissons:

Pour obtenir les meilleurs résultats placer la viande ou les poissons pour 1 ou 2 heures dans le réfrigérateur avant le scellement. Ensuite utiliser le sac créé du film en rouleau pour la mise sous vide des aliments. Ce procédé permettra de conserver le jus et la forme des aliments.

S'il n'est pas possible de congeler les aliments à l'avance, placer une feuille papier absorbant pliée entre la viande et la partie supérieure du sac. Laisser une feuille papier dans le sac afin d'absorber l'excès d'humidité et de jus échappant pendant la procédure de scellement. S'assurer que la feuille papier ne touche pas le point de scellement.

Note: Le bœuf peut perdre sa couleur pour devenir brun après la mise sous vide. Ce phénomène est causé par l'absence d'oxygène et il ne s'agit pas de signe de dépréciation d'aliments.

La mise sous vide de fromage dur:

Si vous voulez conserver le fromage frais le plus longtemps possible, utiliser la technologie de mise sous vide après chaque ouverture et utilisation. Prévoir un sac plus long afin d'avoir 2,5cm supplémentaire pour chaque ouverture et rescellement du sac. Avec cela, laisser au moins 7.5cm d'espace entre la nourriture et la bande de scellement. Pour emballage vous pouvez utiliser également un conteneur.

ATTENTION: Ne jamais mettre sous vide les fromages à pâte molle.

La mise sous vide de légumes:

Il est conseillé de procéder au blanchiment des légumes épluchés (un court traitement thermique à l'eau bouillante) avant la mise sous vide.

Ce procédé stoppe l'action des enzymes pouvant provoquer une perte de goût, couleur et texture.

Note: Faire le blanchiment en mettant des légumes à l'eau bouillante ou au four micro-ondes et laisser pendant 1-2 minutes pour les légumes de feuille; 3-4 minutes pour le haricot et le petit pois, courgette ou brocolis prédécoupé; 5 minutes pour la carotte et 7-11 minutes pour les épis de maïs. Les légumes doivent rester croquants. Ensuite plonger les légumes à l'eau bouillante ce qui permet de ralentir la cuisson. Emballer à la fin les légumes bien asséchés.

Avant la mise sous vide de légumes il est conseillé de laisser congeler pendant 1-2 heures pour qu'ils deviennent durs. Faire les portions individuelles pour congeler les aliments en les disposant sur le plateau pour que les pièces ne se couvrent pas mutuellement. Les légumes ne formeront pas une seule pièce en congelant. Lorsque les légumes sont congelés, les sceller et les mettre dans le congélateur.

Note: Toutes sortes de légumes (y compris brocoli, chou de Bruxelles, chou, chou-fleur, chou frisé, chou-navet etc.) peuvent émettre des gaz dans le processus de conservation (il s'agit d'un phénomène naturel). Pour cette raison il est nécessaire de les conserver dans le congélateur après le blanchiment.

ATTENTION: Ne jamais mettre sous vides des champignons.

Autres conseils de mise sous vide de légumes:

Pour obtenir de meilleurs résultats vous pouvez utiliser des conteneurs pour la conservation de légumes de feuille **Concept Fresh VD8100 et VD8200**. Laver d'abord les légumes et assécher avec une feuille papier absorbant ou dans une essoreuse. Assécher les feuilles, placer-les dans un conteneur et aspirer. Placer le conteneur dans le réfrigérateur.

La mise sous vide de fruits:

Procéder de la même façon que pour les légumes sauf sans blanchiment.

Vous pouvez congeler les portions individuelles pour l'utilisation ultérieure ou conserver une petite quantité pour la consommation rapide. Il est recommandé de conserver les fruits dans des conteneurs **Concept Fresh**.

La mise sous vide de pain:

Pour la mise sous vide de pain il est recommandé d'utiliser les conteneurs Concept Fresh parce qu'ils permettent de garder la forme. Pour utiliser les sacs, laisser le pain congelé pendant 1-2 heures pour qu'il devienne dur.

La mise sous vide de café et d'aliments en poudre:

Pour éviter l'aspiration de petites particules alimentaires dans la pompe sous vide, placer une feuille de papier absorbant plié ou un filtre à café dans la poche intérieure supérieure ou dans un conteneur permettant d'éviter d'absorber de petites particules fines. Autre possibilité est de placer les aliments dans un sac ou un conteneur dans son emballage d'origine.

La mise sous vide de liquides:

Pour sceller des liquides dans les bouteilles d'origine (vin, huile etc.) il est conseillé d'utiliser les accessoires d'origine **Set de bouchons vin - VD8300**. S'il n'est pas possible de réutiliser les bouchons, laisser les liquides congeler dans un emballage de forme et de taille appropriée.

Coupez un coin du sac avant de mettre le sac avec les aliments dans le four micro-ondes ou à l'eau de température 75°C pour les chauffer.

La mise sous vide des objets non alimentaires:

Le système de soudure sous vide Concept Fresh permet de protéger les objets autres que alimentaires contre l'oxydation, corrosion et l'humidité. Pour la mise sous vide de tels objets procéder suivant la procédure de mise sous vide d'aliments en utilisant les sacs ou conteneurs d'origine **Concept Fresh**.

Avant la mise sous vide emballer les objets avec les bords coupants avec de la matière douce afin d'éviter de transpercer le sac.

La mise sous vide est idéale pour les voyages, le camping et tourisme si vous avez besoin de garder au sec par exemple des vêtements, allumettes, pièces électroniques, cartes et aliments. Vous pouvez aussi conserver de la glace qui servira d'eau potable après la décongélation.

GUIDE DE CONSERVATION DES ALIMENTS

	durée de conservation	durée de conservation en mise sous vide
Aliments refroidis 5-2°C		
Viande rouge	3-4 jours	8-9 jours
Viande blanche	2-3 jours	6-9 jours
Poissons entiers	1-3 jours	4-5 jours
Gibier	1-3 jours	5-7 jours
Charcuterie	7-15 jours	25-40 jours
Charcuterie prédécoupée	4-6 jours	20-25 jours
Fromage pâte molle	5-7 jours	14-20 jours
Fromage pâte dure	15-20 jours	25-60 jours
Produits maraîchers	1-3 jours	7-10 jours
Fruits	5-7 jours	14-20 jours
Aliments cuits		
Purée, potagers	2-3 jours	6-10 jours
Pâtes, riz	2-3 jours	6-8 jours
Viande cuite	3-5 jours	10-15 jours
Pain doux	2-3 jours	6-8 jours
Huile de friture	10-15 jours	25-40 jours
Aliments congelés -18-2°C		
Viande	4-6 mois	15-20 mois
Poissons	3-4 mois	10-12 mois
Légumes	8-10 mois	18-24 mois
Aliments à température ambiante 25-2°C		
Pain	1-2 jours	6-8 jours
Biscuits dans son emballage fermés	4-6 mois	12 mois
Pâtes	5-6 mois	12 mois
Riz	5-6 mois	12 mois
Farine	4-5 mois	12 mois
Fruit sec	3-4 mois	12 mois
Café moulu	2-3 mois	12 mois
Thé	5-6 mois	12 mois
Lait en poudre	1-2 mois	12 mois
Aliments en poudre	1-2 mois	12 mois

SERVICE AUTORISÉ

Les opérations de maintenance d'étendue plus importante ou de réparation nécessitant une intervention dans les éléments de l'appareil ne peuvent être effectuées que par le centre d'assistance autorisé.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

- Préférer le recyclage des emballages et des appareils à la fin de vie.
- Le carton est à remettre dans le centre de collecte sélective.
- Les sachets en plastique (PE) sont à remettre dans le centre de collecte sélective pour recyclage.



Recyclage de l'appareil à la fin de vie:

Le symbole apposé sur le produit ou son emballage indique que le produit ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux. Il est nécessaire de remettre dans le centre de collecte pour recyclage d'équipements électriques et électroniques. En assurant une liquidation conforme de ce produit vous pouvez empêcher tout impact négatif sur l'environnement et sur la santé humaine résultant de la liquidation non conforme de ce produit. De plus amples informations concernant le recyclage peuvent être obtenues auprès l'administration locale, le service de déchet ménager ou dans le magasin où vous avez acheté le produit.



Le produit satisfait aux exigences élémentaires CE applicables.

Le fabricant se réserve le droit d'effectuer les modifications du texte, design et spécifications techniques sans informations au préalable.

RINGRAZIAMENTO

Grazie per aver acquisito il prodotto di marchio Concept. Vi auguriamo che vi dia la massima soddisfazione per tutta la durata della sua vita utile.

Si consiglia di leggere attentamente l'intero manuale d'uso prima di procedere al primo uso del bollitore stesso. Conservare bene il manuale d'uso. Provvedere che tutte le persone addette all'uso del prodotto facciano la conoscenza del manuale d'uso.

Parametri tecnici	
Tensione	230 V – 50 Hz
Potenza assorbita	90 W

LA ONEZIONE ONTIENE:

VA0010 – saldatrice di pellicole sotto vuoto

5 pz di sacchetti da 22 x 30 cm

5 pz di sacchetti da 28 x 40 cm

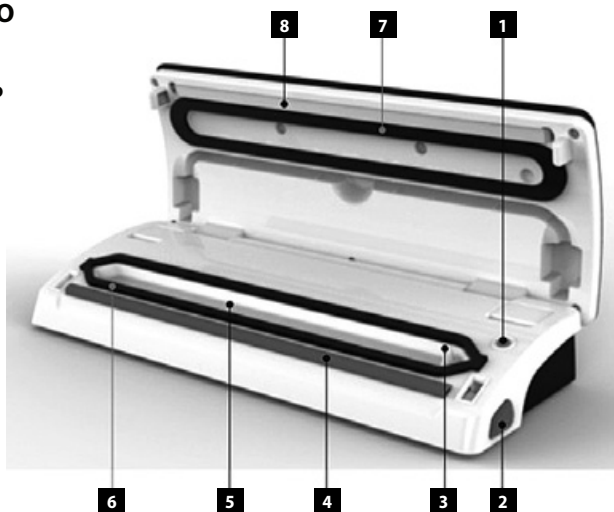
IMPORTANTI AVVERTIMENTI DI SICUREZZA

- Non utilizzare il prodotto in modo diverso da quello descritto nel presente manuale d'uso.
- Eliminare completamente tutti gli imballi e materiali pubblicitari prima di utilizzare il bollitore per la prima volta.
- Verificare se la tensione della rete corrisponde ai valori riportati sull'etichetta del prodotto. Per collegare il bollitore alla tensione utilizzare solo ed esclusivamente le prese di sicurezza.
- Posizionare il bollitore su una superficie stabile e resistente al caldo, lontano da altre fonti di calore.
- Accertarsi prima dell'uso, che l'apparecchio o le sue parti non presentino segni evidenti di danneggiamento.
- Non usare l'apparecchio se non è perfettamente funzionante.
- Non sollecitare il cavo dell'adattatore di rete ed evitare la sua piegatura o flessione eccessiva.
- Durante lo scollegamento dell'apparecchio dalla rete elettrica impugnare e tirare solo l'adattatore.
- Non cercare mai di smontare l'apparecchio!
- Se l'apparecchio non viene utilizzato, estrarre l'adattatore di rete dalla presa di corrente.
- Non mettere mai l'apparecchio nel forno a microonde e non lavarlo in lavastoviglie!
- Non immergere l'adattatore di rete o l'apparecchio nell'acqua nè in altri liquidi.
- Prima della pulizia e dopo l'uso spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla presa di corrente elettrica.
- L'apparecchio è adatto solo all'uso domestico, non è destinato all'uso commerciale.
- Controllare periodicamente l'apparecchio e il cavo di alimentazione, accertandosi che non siano danneggiati.
- Non cercare di riparare l'apparecchio da soli. Rivolgersi al centro di riparazione autorizzato.
- Il bollitore elettrico può essere utilizzato dai bambini d'età superiore a 8 anni. Le persone di capacità fisiche e mentali ridotte e/o non pratiche possono utilizzare il bollitore solo in presenza delle persone istruite e al corrente degli eventuali rischi uniti all'uso. La pulizia e la manutenzione del bollitore non deve essere effettuata dai bambini se essi sono d'età inferiore a 8 anni o se non presente una persona esperta. I bambini d'età inferiore a 8 anni devono stare lontano dalla portata del bollitore e dal suo cavo elettrico. Il bollitore elettrico non è un giocattolo e come tale non deve essere utilizzato.

In caso di inosservanza delle istruzioni del produttore l'eventuale riparazione non può essere coperta di garanzia.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

1. L'interruttore di sicurezza
2. tasti per l'apertura del coperchio
3. foro di aspirazione
4. striscia di saldatura
5. camera di aspirazione
6. guarnizione inferiore
7. guarnizione superiore
8. elemento di saldatura



ISTRUZIONI PER L'USO

Procedura di fabbricazione dei sacchetti da rulli di pellicola Concept Fresh – VB2203, VB2806

1. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
2. Svolgere dal rullo e tagliare con le forbici la lunghezza desiderata della pellicola, necessaria per l'inserimento del prodotto alimentare, aggiungendo circa 10 cm di lunghezza per la saldatura e ritiro del sacchetto (Fig. 1). Se desiderate usare i sacchetti ripetutamente, aggiungere circa 1,5 cm per ogni ulteriore utilizzo, affinché si possa creare una nuova striscia di saldatura dopo aver tagliato la striscia precedente. Tagliare entrambe le estremità perpendicolarmente al bordo longitudinale del rullo.
3. Alzare il coperchio dell'apparecchio ed inserire una delle estremità tagliate nell'apparecchio in modo tale che il bordo della pellicola tocchi la guarnizione della camera di aspirazione (6). Il sacchetto non deve sporgere nella camera di aspirazione (5) (Fig. 2).
4. Chiudere il coperchio e premere fermamente su entrambe le estremità (Fig. 3). Dopo la chiusura a scatto l'apparecchio si accende. Appena creata la saldatura, l'apparecchio si spegne automaticamente. Aprire il coperchio premendo i pulsanti grigi sui lati dell'apparecchio (Fig. 4).



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4

Confezionamento sottovuoto del sacchetto dai rulli Concept Fresh – VB2203, VB2806

1. Riempire il sacchetto in modo che non ci sia nessun contenuto circa 7,5 cm dal bordo aperto. Questa parte del sacchetto non deve essere intrisa da alimento confezionato nè dall'interno, né dall'esterno.
2. Inserire il bordo aperto del sacchetto nella camera di aspirazione (5) tra le guarnizioni (6). L'estremità del sacchetto non deve essere ondulata o sgualcita (Fig. 5).
3. Chiudere il coperchio e, premendolo, accendere l'apparecchio (Fig. 6). Appena aspirata tutta l'aria, la procedura di formazione del sottovuoto viene automaticamente terminata e il sacchetto viene sigillato mediante saldatura.
4. Lasciare raffreddare l'apparecchio almeno per 1 minuto prima dell'utilizzo successivo.

Non creare mai il sottovuoto nei sacchetti riempiti di qualsiasi liquido!

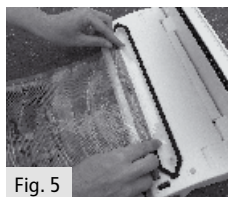


Fig. 5

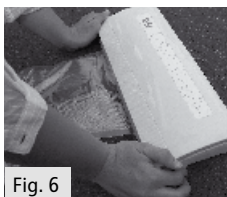


Fig. 6

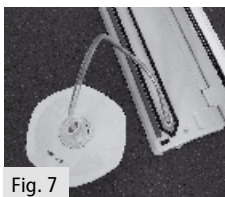


Fig. 7

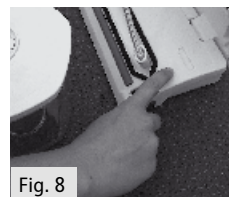


Fig. 8

Confezionamento sottovuoto dei prodotti alimentari in barattoli Concept fresh VD8100, VD8200 e tappo per vino VD8300

1. Riempire il barattolo max. a 2,5 cm dal bordo superiore.
2. Nel caso che siano presenti i residui dei prodotti alimentari o l'umidità sul bordo del barattolo, strofinarli con un panno.
3. Infilare un'estremità del tubetto flessibile, che fa parte di ogni set di barattoli/tappi, nel foro di aspirazione (3) nella camera a vuoto, e l'altra estremità nel foro del coperchio del barattolo/tappo (Fig. 7).
4. Spostare il tasto sul coperchio dei **barattoli VD8100** nella posizione „SEAL“. Accendere l'apparecchio premendo l'interruttore di sicurezza (1) e mantenendolo premuto per circa 1 minuto, finché la procedura non sia terminata (Fig. 8). Terminata l'aspirazione, l'apparecchio si spegne automaticamente. Estrarre il tubetto flessibile dal coperchio dell'apparecchio ed immagazzinare il barattolo nella modalità stabilita.
5. Aspirare almeno per 1 minuto, a seconda della misura del barattolo e del suo contenuto interno. Il suono caratteristico segnala la terminazione dell'aspirazione (per i barattoli VD8200 si può verificare controllando la posizione del tasto rosso sul coperchio, il quale viene tirato verso l'interno durante la formazione del vuoto dovnit).

Avvertenza importante:

L'elemento di saldatura viene riscaldato per tutta la durata della procedura di aspirazione. **Non toccarlo!**

5. Se desiderate aprire il barattolo

set di barattoli VD8100 – ruotare il tasto sul coperchio nella posizione „OPEN“

set di barattoli VD8200 – premere il tasto blu e mantenerlo premuto, finché non sia possibile aprire il coperchio

set di tappi per vino VD8300 – estrarre il tappo dal collo della bottiglia

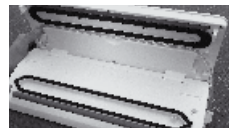


Fig. 9

Consiglio:

Per evitare la perdita del tubetto flessibile, si consiglia di conservarlo nel foro sul lato interno del coperchio dell'apparecchio (Fig. 9).

Nella parte inferiore l'apparecchio è dotato di un foro per lo stoccaggio del cavo di alimentazione.

Non avvolgere il cavo di alimentazione intorno all'apparecchio!

CONSIGLI PER OTTIMIZZARE LE PRESTAZIONI DELL'APPARECCHIO

1. Non riempire troppo i sacchetti né i barattoli. Sempre lasciare spazio sufficiente secondo le indicazioni sopra riportate.
2. Non inserire mai nell'apparecchio i sacchetti con sporchie o umidità nella zona di saldatura. Sempre pulire e asciugare le estremità dei sacchetti prima della saldatura.
3. Non lasciare troppa aria all'interno del sacchetto. Prima della saldatura sempre eliminare quanto più possibile l'aria eccedente dal sacchetto.
4. Non confezionare sottovuoto gli oggetti con spigoli vivi, cui potrebbero rompere il sacchetto. Per questi oggetti è necessario utilizzare sempre i relativi barattoli.
5. Lasciare raffreddare l'apparecchio almeno per 1 minuto tra i singoli cicli di confezionamento sottovuoto.
6. Se l'apparecchio non è in grado di portare a termine il ciclo di formazione sottovuoto, si spegne automaticamente dopo 45 secondi. Controllare la zona di saldatura del sacchetto ed assicurarsi che sia inserito correttamente nella camera di aspirazione.
7. Evitare la penetrazione dei liquidi nella camera di aspirazione o nel foro, con il successivo danneggiamento dell'apparecchio. Qualora sia necessario confezionare sottovuoto gli alimenti umidi, si consiglia prima congelarli e asciugare il sacchetto con uno strofinaccio di carta.
8. I liquidi vanno confezionati sottovuoto solamente in barattoli che vengono distribuiti come accessori opzionali. Sempre lasciare raffreddare i liquidi!
9. I prodotti alimentari soggetti a un deperimento rapido vanno sempre immagazzinati nel frigorifero o freezer. Il confezionamento sottovuoto dei prodotti alimentari solo allunga la durata della loro freschezza, ma non li protegge dal deperimento.
10. Il sistema di confezionamento sottovuoto può essere applicato non solo per l'immagazzinamento dei prodotti alimentari, ma anche come protezione degli oggetti preziosi (ad es. documenti, dispositivi elettronici, farmaci ecc.)
11. Prima di ogni utilizzo assicurarsi che la camera di aspirazione e il foro siano puliti e privi di qualsiasi impurità.
12. In caso di danneggiamento dell'apparecchio dovuto all'aspirazione dei residui dei cibi provenienti dalla camera di aspirazione strapiena, tale danneggiamento non è coperto da garanzia!

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Prima della pulizia estrarre sempre il cavo di alimentazione dalla presa di corrente elettrica.
2. Non mettere l'apparecchio né i suoi componenti nell'acqua o in lavastoviglie.
3. Non usare i detersivi abrasivi, diluenti né acqua bollente per la pulizia di qualsiasi componente dell'apparecchio.
4. Strofinare l'apparecchio con un panno umido e pulirlo con un detersivo delicato. Asportare i residui dei cibi e dei liquidi dall'apparecchio con uno strofinaccio di carta.
5. Prima dell'ulteriore utilizzo lasciare asciugare l'apparecchio e i suoi componenti ed accessori a jecho.

Pulizia dei sacchetti e dei barattoli per l'uso ripetuto

Prima dell'uso ripetuto i sacchetti devono essere lavati in acqua calda con sapone e accuratamente risciacquati.

Avvertenza importante:

Non utilizzare i lavastoviglie; i sacchetti e barattoli possono essere distrutti dalla temperatura eccessiva.

Non immergere nell'acqua i coperchi dei barattoli, pulirli con un panno sottile e un detersivo delicato. I barattoli non sono destinati al riscaldamento nel forno a microonde né all'immagazzinamento nel freezer.

Avvertenza:

Non usare ripetutamente i sacchetti nei quali è stata precedentemente conservata la carne cruda, i quali sono stati riscaldati nell'acqua bollente o nel forno a microonde.

SOLUZIONE DEI PROBLEMI

1. L'apparecchio non funziona

- Controllare se il cavo di alimentazione sia collegato correttamente e che non sia danneggiato.
- Controllare che il sacchetto sia correttamente posizionato e che non si trovi fuori della camera di aspirazione.
- Assicurarsi che il coperchio sia chiuso correttamente.

2. L'aria sempre presente nel sacchetto

- Assicurarsi che l'estremità aperta del sacchetto sia correttamente inserita nella camera di aspirazione. Qualora l'estremità del sacchetto si trovi oltre la guarnizione della scanalatura per l'aspirazione, l'aria non verrà aspirata, anche se la saldatura avrà una buona tenuta.
- Controllare la tenuta del sacchetto, immergendolo in un recipiente riempito di acqua. Le bolle che fuoriescono rilevano qualsiasi permeabilità del sacchetto. In tal caso utilizzare un altro sacchetto oppure tagliare la saldatura permeabile e ripetere il ciclo di saldatura.
- Non fare mai altre saldature sui lati dei sacchetti. I sacchetti sono muniti di specifiche saldature laterali, cui sono impermeabilizzate per tutta la lunghezza del bordo esterno. Il tentativo di creare una saldatura laterale può causare la permeabilità del sacchetto e consentire la penetrazione dell'aria.

3. L'aria è stata asportata dal sacchetto, ma è nuovamente penetrata all'interno del sacchetto

- Controllare la tenuta del sacchetto (vedi l'articolo precedente).
- Se è stata rilevata la permeabilità, tagliare la saldatura e ripetere il ciclo di saldatura.
- L'umidità contenuta nei prodotti alimentari oppure i prodotti alimentari stessi (succhi, grassi, briciole e sim.) impediscono la corretta tenuta del sacchetto. Riaprire il sacchetto, asciugarlo e pulire la zona di saldatura, e ripetere il ciclo di saldatura.
- In caso di confezionamento degli oggetti con spigoli vivi il sacchetto può essere bucato. Imballare i prodotti alimentari e oggetti con spigoli vivi in un materiale morbido (ad es. con uno strofinaccio di carta) e saldare il sacchetto nuovo.

4. Il sacchetto si brucia nel punto di giunzione

L'elemento di saldatura può essere surriscaldato dopo l'uso ripetuto. Dopo ogni uso lasciare raffreddare l'apparecchio circa per 1 minuto.

ACCESSORI COMPLEMENTARI

Per l'apparecchio in oggetto possono essere acquistati i seguenti accessori:
codice:

VB-2203	set di pellicole per il confezionamento sottovuoto 2 pz	8594049740314
VB-2806	set di pellicole per il confezionamento sottovuoto 2 pz	8594049740321
VD-8100	set di barattoli per lo stoccaggio sottovuoto 3 pz	8594049740352
VD-8200	set di barattoli quadrati per lo stoccaggio sottovuoto 2 pz	8594049740369
VD-8300	set di tappi per la formazione sottovuoto nelle bottiglie 2 pz	8594049740376

ISTRUZIONI PER L'USO E INFORMAZIONI RIGUARDANTI IL CORRETTO USO DELL'APPARECCHIO

Il deperimento dei prodotti alimentari è causato da reazioni chimiche che avvengono se i prodotti alimentari sono sottoposti all'azione dell'aria, della temperatura, dell'umidità, degli enzimi, alla crescita dei microrganismi o se sono invasi da insetti. Si formano altrettanto le macchie sui prodotti alimentari congelati e confezionati scorrettamente, e queste macchie sono dovute all'evaporazione dell'acqua. Questo processo può essere rallentato, conservando i prodotti alimentari sottovuoto. Il confezionamento sottovuoto è un metodo scientificamente accertato di immagazzinamento dei prodotti alimentari, il quale aiuta a **mantenerli freschi per un periodo cinque volte più lungo rispetto agli altri metodi applicati.**

1. Il confezionamento sottovuoto non sostituisce i processi di trattamento termico relativi alla conservazione degli alimenti. Gli alimenti soggetti a un deperimento rapido devono essere sempre conservati nel frigorifero o nel freezer.
2. Durante l'aspirazione dell'aria le piccole quantità di liquidi, briciole o particelle degli alimenti possono essere aspirate nella camera di aspirazione e causare il danneggiamento dell'apparecchio. Pertanto è sempre necessario controllare se non vi siano i residui di alimenti.
3. Sempre fare attenzione che i sacchetti non siano troppo pieni e che a distanza di circa 7 cm dal punto di saldatura non siano sporcati da residui dei cibi (sia all'interno che all'esterno).
4. Gli alimenti umidi e succosi, ad es. carne cruda – vanno congelati prima di inserirli nel sacchetto. Si può anche mettere nella parte superiore interna del sacchetto (fuori della zona di saldatura) uno strofinaccio di carta, assorbendo così l'umidità eccessiva.
5. Prima del confezionamento sottovuoto le zuppe, salse e altri liquidi devono essere profondamente congelati, ad es. in un recipiente adatto.
6. Non inserire liberamente nel sacchetto gli alimenti polverosi e finemente granulati, in quanto essi potrebbero essere aspirati. È possibile inserirli nel sacchetto o nell'apposito recipiente in uno strofinaccio di carta o in un'altro imballo adatto.
7. Non creare mai le proprie saldature laterali sui fianchi. Le pellicole vengono prodotte con una saldatura laterale speciale, impermeabilizzata per tutta la sua lunghezza.
8. Per evitare le flessioni o ondulazioni della pellicola si consiglia di distenderla accuratamente lungo la camera sottovuoto prima di chiudere il coperchio dell'apparecchio.
9. Il bordo del sacchetto non deve „disinnestarsi“ dalla camera sottovuoto durante la chiusura del coperchio.
10. In caso di immagazzinamento degli alimenti con spigoli vivi è necessario proteggere il sacchetto dalla rottura o bucatura, imballando l'oggetto in uno strofinaccio di carta o in un asciugamano. È possibile usare anche un apposito barattolo.
11. Non utilizzare mai i sacchetti ripetutamente, se sono stati precedentemente usati per l'immagazzinamento della carne cruda o per la cottura, o se sono stati inseriti nel forno a microonde.
12. I prodotti alimentari conservati nei barattoli non vanno mai sbrinati o riscaldati nel forno a microonde!

CONSIGLI UTILI PER RISPARMIARE TEMPO E DENARO

Facile **marinatura** – la confezione sottovuoto apre i pori degli alimenti, e consente di sostituire in pochi secondi una marinatura notturna che dura alcune ore.

Cucinata in anticipo – preparate in anticipo i cibi quotidiani e di festa per i vostri ospiti.

Cibi stagionali o specialità in qualsiasi momento - conservate freschi gli alimenti soggetti a un deperimento rapido, oppure gli alimenti usati raramente.

Aiuto per tutte le diete – confezionate solamente le porzioni preparate dei prodotti alimentari. Potete scrivere i valori nutrizionali e calorici delle singole porzioni su sacchetti.

Uso fuori della cucina – questo sistema può essere applicato anche per la protezione delle vostra scorta e dei materiali per il campeggio, le vacanze ed escursioni dall'aria, dall'umidità o dall'ossidazione.

SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

La procedura di confezionamento sottovuoto allunga la durata di vita degli alimenti, eliminando la maggior parte dell'aria dal recipiente impermeabilizzato o dal sacchetto. Riduce così l'ossidazione degli alimenti, la quale influenza il loro valore nutrizionale, sapore nonché la qualità in generale. L'asportazione dell'aria rallenta altrettanto la crescita dei microorganismi, i quali – in determinate condizioni – possono peggiorare la qualità degli alimenti. Tra questi microorganismi vanno menzionati particolarmente:

Funghi e muffe – non sono in grado di crescere in ambienti con basso contenuto di ossigeno, e pertanto il confezionamento sottovuoto è un metodo efficace per ridurre la loro crescita.

Lieviti – per la loro proliferazione e crescita richiedono l'acqua, zucchero e un'adatta temperatura. Possono sopravvivere all'aria, ma anche in ambienti senza l'aria.

Per il rallentamento della crescita dei lieviti è necessario il raffreddamento. Il congelamento fermerà completamente la loro crescita.

Batteri – la crescita di questi microorganismi può essere notevolmente ridotta a temperature inferiori ai 4 °C. Il congelamento alla temperatura di -17 °C non uccide i microorganismi, ma ferma la loro crescita e proliferazione. In caso di conservazione duratura degli alimenti soggetti a un rapido deperimento è sempre necessario congelarli, impiegando contemporaneamente le tecnologie di confezionamento sottovuoto. Dopo lo scongelamento mantenere questi cibi acongelati a temperature inferiori.

AVVERTENZA:

Il confezionamento sottovuoto non sostituisce la procedura di conservazione. Però, il confezionamento sottovuoto può rallentare i processi che portano al deperimento degli alimenti. Gli alimenti cui sono soggetti a un deperimento rapido e devono essere congelati o conservati nel frigorifero, vanno mantenuti alla stessa temperatura anche dopo il confezionamento sottovuoto.

CONSIGLI UTILI PER IL CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO E RISCALDAMENTO RIPETUTO DEGLI ALIMENTI

Lo scongelamento e riscaldamento degli alimenti confezionati sottovuoto

Scongelare i prodotti alimentari sempre in frigorifero o nel forno a microonde. Non scongelare gli alimenti soggetti a un deperimento rapido a temperatura dell'ambiente.

Non scongelare mai nel forno a microonde gli alimenti conservati nei barattoli.

In caso di riscaldamento degli alimenti confezionati nei sacchetti tagliare sempre l'angolo prima di metterli nel forno a microonde.

Non riscaldare nel forno a microonde i sacchetti contenenti la carne con osso e i cibi grassi, per evitare la formazione delle zone surriscaldate. Si consiglia di riscaldare tali alimenti immergendoli nell'acqua e riscaldandoli leggermente a temperatura di circa 75 °C.

Confezionamento sottovuoto della carne e dei pesci:

Per ottenere gli ottimi risultati possibili, prima di confezionare la carne o i pesci, immergerli nel freezer per 1 – 2 ore. Successivamente usare un sacchetto in pellicola da rullo per un confezionamento sottovuoto degli alimenti. Tale procedura permette di trattenere il succo e mantenere la forma del prodotto alimentare.

Se non è possibile congelare preliminarmente l'alimento, inserire uno strofinaccio di carta ripiegato tra la carne e la parte superiore del sacchetto. Lasciare questo strofinaccio nel sacchetto, affinché questo possa assorbire l'eccessiva umidità e il sugo che fuoriesce durante la procedura di confezionamento sottovuoto. Assicurarsi che lo strofinaccio non fuoriesca nella zona di saldatura.

Nota: La carne bovina può diventare più scura dopo il confezionamento sottovuoto. Tale fenomeno è dovuto all'eliminazione dell'ossigeno, e, quindi, non è un segno di deperimento del prodotto alimentare.

Confezionamento sottovuoto dei formaggi duri:

Se desiderate mantenere fresco il formaggio per un periodo di tempo più lungo possibile, utilizzate la tecnologia di confezionamento sottovuoto dopo ogni sua apertura e utilizzo. Preparatevi un sacchetto più lungo da un rullo di pellicola in modo tale da avere sempre lo spazio di 2,5 cm del sacchetto per ogni caso di apertura e della sua saldatura ripetuta. Lasciare inoltre altri 7,5 cm del sacchetto come spazio normale tra il contenuto del sacchetto e la saldatura. Naturalmente per il confezionamento potete utilizzare anche un barattolo.

AVVERTENZA IMPORTANTE: Non utilizzare mai il confezionamento sottovuoto per i formaggi morbidi.

Confezionamento sottovuoto della verdura:

Si consiglia di bianchire la verdura pulita prima di confezionarla sottovuoto, cioè, scottarla (immergerla per un breve tempo nell'acqua scottante).

Questo processo ferma l'attività degli enzimi, i quali potrebbero causare la perdita del sapore, colore e della struttura.

Nota: Per bianchire la verdura, metterla nell'acqua bollente o nel forno a microonde, e lasciarla immersa per 1 - 2 minuti in caso di ortaggi da foglia; 3 - 4 minuti per piselli con baccelli, o broccoli tagliati a fettine; 5 minuti per la carotta e 7 - 11 minuti per pannocchie. È importante mantenere croccante la verdura. Dopo averla bianchita, immergere immediatamente la verdura nell'acqua fredda, per fermare il processo di cottura. Alla fine imballare la verdura ben asciugata.

Durante il congelamento della verdura si consiglia di farla congelare preliminarmente per 1 - 2 ore, finché non diventi rigida. Prima di congelarla, dividerla nelle singole porzioni e su un distenderla su una placca da forno, in modo che i singoli pezzi non tocchino uno l'altro. La verdura non si incolla in un unico pezzo. Appena congelata, imballare la verdura e metterla in frigorifero.

Nota: Tutti i tipi di verdura (ivi compresi broccoli, cavoli, crauti, rapa ecc..) liberano i gas durante il loro immagazzinamento (si tratta di un processo naturale). Per questo motivo la verdura deve essere conservata solo nel frigorifero dopo averla scottata.

AVVERTENZA IMPORTANTE: Non impiegare mai la tecnologia di confezionamento sottovuoto per i funghi.

Altri consigli utili per il confezionamento sottovuoto degli ortaggi da foglia:

Per ottenere gli ottimi risultati, potete usare i barattoli **Concept Fresh VD8100 e VD8200** per l'immagazzinamento degli ortaggi da foglia. Prima lavare accuratamente la verdura e asciugarla con uno strofinaccio di carta o nella centrifuga. Dopo l'asciugamento mettere i fogli nel barattolo ed aspirare l'aria. Conservare il recipiente nel frigorifero.

Confezionamento sottovuoto della frutta:

Procedere nella maniera uguale a quella relativa alla verdura, ma senza la scottatura. È possibile congelare anche le singole porzioni e conservarle per un uso futuro, oppure conservare una piccola quantità nel frigorifero per un consumo rapido. Si consiglia di conservare la frutta nei barattoli **Concept Fresh**.

Confezionamento sottovuoto del pane:

Per il confezionamento sottovuoto del pane si consiglia di usare il barattolo **Concept Fresh**, in quanto in essi il pane mantiene la sua forma originale. In caso di utilizzo dei sacchetti è necessario prima congelare il pane per 1 - 2 ore, oppure finché non diventi rigido.

Confezionamento sottovuoto del caffè e degli alimenti in polvere:

Per evitare la penetrazione delle piccole particelle di alimenti nella pompa a vuoto, prima del confezionamento inserire nella parte superiore del sacchetto o del barattolo un filtro per il caffè o uno strofinaccio di carta, che impedirà l'aspirazione del materiale fine. Alternativamente il prodotto alimentare può essere messo in un sacchetto o barattolo nella sua confezione originale.

Confezionamento sottovuoto dei liquidi:

Per il confezionamento dei liquidi nelle bottiglie originali (vino, olio ecc.) si consiglia di usare gli accessori originali - **Setti tappi per il vino - VD8300**. Se non è possibile utilizzare questi tappi, lasciare congelare gli alimenti liquidi prima del suo confezionamento in una confezione con forma adatta e con dimensioni adatte a velikosti.

Prima dell'utilizzo tagliare il collo del sacchetto e scongelarlo nel forno a microonde o nell'acqua a temperatura massima di 75 °C.

Confezionamento sottovuoto dei prodotti non alimentari:

Il sistema di confezionamento sottovuoto **Concept Fresh** può proteggere anche i materiali non alimentari e oggetti dall'ossidazione, corrosione e dall'azione dell'umidità. In caso di confezionamento sottovuoto di tali oggetti procedere secondo le modalità previste per il confezionamento dei prodotti alimentari, utilizzando i sacchetti originali o i barattoli **Concept Fresh**.

Nel caso di confezionamento sottovuoto di oggetti con spigoli vivi bisogna imbottire gli spuntoni utilizzando un materiale morbido, per evitare la foratura del sacchetto.

Il confezionamento sottovuoto degli oggetti è ideale per le gite ed escursioni naturalistiche, il campeggio e turismo, quando avete bisogno di mantenere secchi ad es. abbigliamento, fiammiferi, dispositivi elettronici, mappe e prodotti alimentari. È possibile confezionare anche il ghiaccio, il quale si trasforma in acqua potabile dopo il suo scioglimento.

MANUALE PER LA CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

	tempo di conservazione	tempo di conservazione sottovuoto
Alimenti raffreddati 5-2°C		
Carne rossa	3-4 giorni	8-9 giorni
Carne bianca	2-3 giorni	6-9 giorni
Pesce intero	1-3 giorni	4-5 giorni
Selvaggina	1-3 giorni	5-7 giorni
Salumi	7-15 giorni	25-40 giorni
Salumi affettati	4-6 giorni	20-25 giorni
Formaggi morbidi	5-7 giorni	14-20 giorni
Formaggi duri	15-20 giorni	25-60 giorni
Prodotti ortolani	1-3 giorni	7-10 giorni
Frutta	5-7 giorni	14-20 giorni
Alimenti cotti, trattati		
Purè, zuppe di verdura	2-3 giorni	6-10 giorni
Pasta, riso	2-3 giorni	6-8 giorni
Carne cotta, arrostita	3-5 giorni	10-15 giorni
Pane morbido	2-3 giorni	6-8 giorni
Olio per frittura	10-15 giorni	25-40 giorni
Alimenti congelati-18-2°C		
Carne	4-6 mesi	15-20 mesi
Pesce	3-4 mesi	10-12 mesi
Verura	8-10 mesi	18-24 mesi
Alimenti a temperatura ambiente 25-2°C		
Pane	1-2 giorni	6-8 giorni
Biscotti confezionati	4-6 mesi	12 mesi
Pasta	5-6 mesi	12 mesi
Riso	5-6 mesi	12 mesi
Farina	4-5 mesi	12 mesi
Frutta secca	3-4 mesi	12 mesi
Caffè macinato	2-3 mesi	12 mesi
Tè alla rinfusa	5-6 mesi	12 mesi
Latte in polvere	1-2 mesi	12 mesi
Alimenti in polvere	1-2 mesi	12 mesi

ASSISTENZA

La manutenzione più estesa e/o la riparazione che richiede l'intervento sulle parti interne del bollitore devono essere fatte esclusivamente dal centro di assistenza autorizzato.

PROTEZIONE DELL'AMBIENTE

- Riciclare imballi e prodotti vecchi.
- La scatola in cui si acquista il prodotto può essere recuperata come rifiuto differenziato.
- I sacchetti in polietilene (PE) possono essere recuperati come rifiuto differenziato.



Riciclaggio del prodotto alla fine della sua vita utile:

Il simbolo riportato sul prodotto o sul suo imballo indica che il prodotto stesso non deve essere smaltito come rifiuto urbano. Va portato in un centro di raccolta dei rifiuti elettrici ed elettronici. Provvedendo allo smaltimento corretto del prodotto si può prevenire l'impatto negativo sull'ambiente e/o sulla salute umana nel caso di mancato riciclaggio. Le maggiori informazioni sulle modalità dello smaltimento del prodotto sono reperibili presso l'ufficio locale di amministrazione pubblica oppure nel negozio dove il prodotto è stato acquisito.



Il presente prodotto rispetta tutti i requisiti previsti dalle normative UE.

Il produttore si riserva il diritto di modificare senza preavviso il testo del manuale d'uso, il design del prodotto e/o i suoi parametri tecnici.

AGRADECIMIENTO

Gracias por comprar este producto de la marca Concept y esperamos que quede satisfecho con él durante todo el tiempo que lo use.

Antes de usar el producto, lea con cuidado todo el manual y luego guárdelo. Asegúrese de que las demás personas que vayan a utilizar el producto se familiaricen con el presente manual.

Parámetros técnicos	
Tensión	230 V – 50 Hz
Potencia de entrada	90 W

EL PAQUETE CONTIENE:

VA0010 – sellador al vacío de papel transparente

5 uds de bolsas con dimensiones de 22 x 30 cm

5 uds de bolsas con dimensiones de 28 x 40 cm

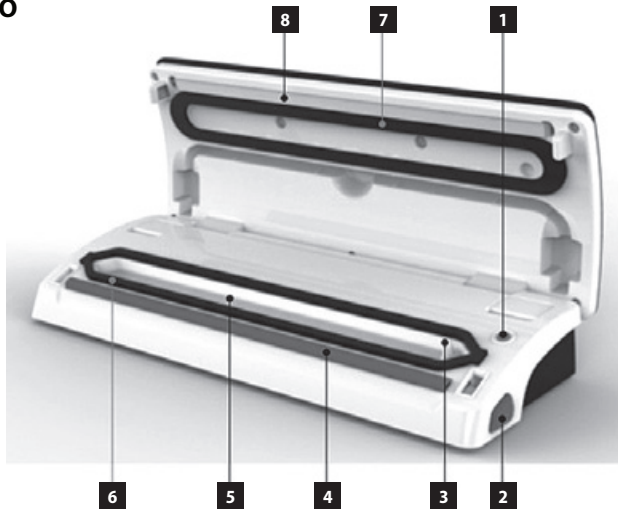
ADVERTENCIAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD:

- No emplee el aparato de una manera diferente a la descrita en el presente manual.
- Antes de utilizarlo por primera vez, retire el embalaje y los materiales promocionales del aparato.
- Verifique que la tensión de red se corresponda a los valores indicados en la placa. Utilice únicamente tomacorrientes con puesta a tierra.
- Coloque el aparato únicamente en una superficie estable y resistente al calor, apartado de otras fuentes de calor.
- Antes del uso, compruebe que el aparato o las partes del mismo no presentan signos evidentes de daño.
- No utilice el aparato si no funciona correctamente.
- No exponga el cable del adaptador de corriente alterna a una flexión excesiva y no lo doble demasiado.
- Cuando quiera desenchufar el aparato de la toma eléctrica, agarre y tire solamente del adaptador.
- Nunca intente desmontar el aparato!
- Si el aparato no está en uso, desenchufe el adaptador de corriente alterna.
- Nunca ponga el aparato en el microondas, ni lo lave en el lavavajillas!
- No sumerja el adaptador de corriente alterna o el aparato en el agua ni en cualquier otro líquido.
- Antes de limpiar el aparato y después de su uso, apaguelo y desenchufelo.
- El aparato sólo es adecuado para el uso doméstico, no es destinado para el uso comercial.
- Con frecuencia compruebe el aparato y el cable de alimentación debido a los posibles daños. Si el aparato está dañado, no lo encienda.
- No intente reparar el aparato por su cuenta. Póngase en contacto con un centro de servicio autorizado.
- Los niños mayores de 8 años y las personas mayores o con capacidades físicas o mentales reducidas, o con insuficiente experiencia y conocimientos pueden utilizar el aparato únicamente bajo supervisión o si se les ha enseñado a utilizarlo de una manera segura y son conscientes de los eventuales riesgos. El mantenimiento y limpieza realizados por el usuario no pueden ser llevados a cabo por niños menores de 8 años y sin supervisión. Los niños menores de 8 años deben mantenerse fuera del alcance del aparato y su cable. Los niños no deben jugar con el aparato.

Si no cumple con las instrucciones del fabricante, no puede ser realizada cualquier reparación de garantía.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

1. interruptor de seguridad
2. botón para abrir la tapa
3. abertura de aspiración
4. tira de sellado
5. cámara de aspiración
6. junta inferior
7. junta superior
8. elemento de estanqueidad



MANUAL DEL PROPIETARIO

El proceso de cómo hacer las bolsas de los rollos Concept Fresh - VB2203, VB2806

1. Enchufe el aparato a la red eléctrica.
2. Desenrolle y corte con tijeras del rollo un trozo de envase adecuado que vaya a necesitar para envasar los alimentos y añada aprox. unos 10 cm en el sellado para la posterior contracción de la bolsa (Fig. 1). Si desea reutilizar las bolsas repetidamente, añada para cada uso unos 1,5 cm, de manera que después de cortar la soldadura, pueda hacerse una soldadura nueva. Los dos extremos hay que recortarlos verticalmente al borde longitudinal del rollo.
3. Quite la tapa del aparato y meta uno de los extremos recortados en el aparato, de modo que el borde de la lámina toque justo la cámara de aspiración (6). La bolsa no debe interferir con la cámara de aspiración (5) (Fig. 2).
4. Cierre la tapa y presionela bien en ambos extremos (Fig. 3). Si se oye un clic, significa que el aparato está cerrado. Una vez hecha la soldadura, el aparato se apaga automáticamente. Para abrir la tapa presione los botones de color gris en los lados del aparato (Fig. 4).



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4

Sellado al vacío de la bolsa preparada de los rollos Concept Fresh – VB2203, VB2806

1. Llene la bolsa de manera que quede un espacio de unos 7,5 cm. En esta parte de la bolsa no deben quedar restos de alimentos tanto en la parte exterior como interior.
2. Meta la parte abierta de la bolsa en la cámara de aspiración (5) entre medio de las juntas (6). La parte extrema de la bolsa no debe estar curvado ni arrugado (Fig. 5).
3. Cierre la tapa y apretándola encienda el aparato (Fig. 6). Una vez que se haya evacuado todo el aire, el proceso de vacío se termina automáticamente y la bolsa queda sellada.
4. Antes de volver a utilizar el aparato, deje que el aparato se enfríe durante al menos 1 minuto.

Aviso importante:

Utilice solamente las bolsas originales hechas de rollos **Concept Fresh VB2203 a VB2806**.

Antes de envasar al vacío, deshaga los alimentos del exceso de humedad!

Nunca envase al vacío las bolsas llenas de líquido!

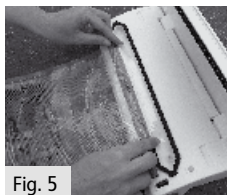


Fig. 5



Fig. 6

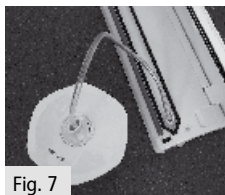


Fig. 7

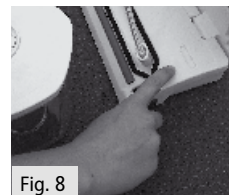


Fig. 8

Envasado al vacío de alimentos en botes Concept fresh VD8100, VD8200 y tapón para el vino VD8300

1. Llene el bote hasta 2,5 cm por debajo del borde.
2. Si en los bordes del bote quedan restos de alimentos o están húmedos, límpielos.
3. Hay que meter un extremo de la cánula que forma parte del accesorio de cada paquete del conjunto de botes/tapones para el vino en la abertura de aspiración (3) de la cámara de vacío y el otro extremo en la apertura de la tapa del bote/tapón (Fig. 7).
4. Ponga el botón de la tapa de **botes VD8100** en la posición de "SEAL". Encienda el aparato pulsando el interruptor de seguridad (1) y manténgalo pulsado durante 1 minuto hasta que el proceso haya acabado (Fig. 8). Al acabarse la extracción, el aparato se apaga automáticamente. Saque la cánula de la tapa del aparato y guarde el bote de manera deseada.
5. La extracción tiene que durar al menos 1 minuto, según el tamaño del bote y el contenido interno. El sonido característico le indicará si la extracción ya ha terminado (en el caso de los botes VD8200 se lo indicará el botón rojo en la tapa, el cual durante el proceso de extracción se va metiendo para dentro).

Aviso importante:

Elemento de sellado a lo largo del proceso de extracción se calienta. **No lo toques!**

5. Si desea abrir el bote:
 - conjunto de botes VD8100 –ponga el botón de la tapa en la posición „OPEN“
 - conjunto de botes VD8200 –pulse el botón azul y manténgalo pulsado hasta que la tapa se pueda abrir
 - conjunto de tapones para el vino VD8300 –saque el tapón del cuello de la botella

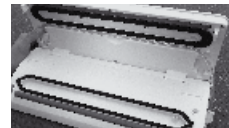


Fig. 9

Recomendación:

Para evitar la pérdida de la cánula, recomendamos guardarla en la abertura de la parte interior de la tapa del aparato (Fig. 9).

En la parte inferior del aparato hay una abertura que sirve para guardar el cable de alimentación. No enrolle el cable de alimentación alrededor del aparato!

SUGERENCIAS PARA OBTENER EL MEJOR RENDIMIENTO DEL APARATO

1. Siempre deje suficiente espacio de acuerdo con las instrucciones anteriores.
2. Nunca meta en el aparato bolsas que en el lugar de la soldadura requerida estén sucio o mojadas. Siempre limpie y seque bien los extremos de las bolsas antes de sellarlas.
3. No puede quedar demasiado aire en la bolsa. Antes de empezar el proceso de sellado, siempre elimine la mayor cantidad de aire de la bolsa.
4. No se pueden envasar al vacío los objetos con bordes afilados porque podrían romper la bolsa. Para este tipo de objetos siempre utilice los botes correspondientes.
5. Después de cada envasado al vacío, deje que el aparato se enfríe durante 1 minuto.
6. Si el aparato no es capaz de terminar el proceso de evacuación, se apagará automáticamente al cabo de 45 segundos. Compruebe la soldadura de la bolsa y si está bien metida en la cámara de aspiración.
7. Evite que se metan líquidos en la cámara de aspiración o en la abertura lo que posteriormente podría causar daños al aparato. Si necesita envasar al vacío alimentos húmedos, primero recomendamos congelarlos y limpiar la bolsa con un paño de papel.
8. Los líquidos se pueden envasar al vacío sólo en botes que se distribuyen como un accesorio opcional. Siempre hay que dejar los líquidos que se enfríen!
9. Los alimentos que se estropean rápidamente, al envasarlos, hay que guardarlos en la nevera o en el congelador. El envasado al vacío sólo prolonga su frescura, sin embargo, no significa que no se vayan a estropear.
10. El sistema del envasado al vacío se puede utilizar no sólo para guardar alimentos, sino también para proteger los objetos de valor (por ejemplo, documentos, aparatos electrónicos, medicamentos, etc.).
11. Antes de cada uso, asegúrese de que la cámara de aspiración y la abertura están limpios y libres de cualquier impureza.
12. Si se producen daños al aparato por la ingestión de restos de alimentos de la cámara de vacío, a este daño no se le puede aplicar la garantía!

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Antes de limpiar, desenchufe siempre el cable de alimentación del aparato.
2. No meta el aparato o sus partes en el agua o en el lavavajillas.
3. No utilice limpiadores abrasivos, disolventes ni agua hirviendo para limpiar cualquier parte del aparato..
4. Limpie el aparato con un paño húmedo y utilice un detergente suave. Limpie la parte interior del aparato de restos de comida y líquidos con un paño de papel.
5. Antes de volver a utilizar el aparato, deje que el aparato y sus componentes se sequen completamente.

Cómo limpiar las bolsas y los botes para poder volver a utilizarlos

Antes de poder volver a utilizarlos, es necesario lavar las bolsas en agua caliente con jabón y enjuagarlas bien.

Aviso importante:

Evite el uso de lavavajillas; una temperatura tan alta destrozará las bolsas y los botes.

No sumerja las tapas de los botes en el agua, manténgalas limpias con un paño húmedo y un detergente suave. Los botes no están diseñados para ser calentados en microondas y guardados en el congelador.

Advertencia:

No vuelva a utilizar las bolsas, en las cuales anteriormente estaba guardada la carne cruda, fueron calentadas en agua hirviendo o en microondas.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

1. El aparato no funciona

- Compruebe si el cable de alimentación está enchufado correctamente y si no está dañado.
- Compruebe si la bolsa está puesta correctamente y no está puesta fuera de la cámara de aspiración.
- Asegúrese de que la tapa está bien cerrada.

2. En la bolsa todavía queda aire

- Asegúrese de que el extremo abierto de la bolsa está correctamente metido en la cámara de vacío. Si el borde de la bolsa está metido detrás de la junta de la ranura de aspiración, el aire no puede ser evacuado, aunque la soldadura esté bien hecha.
- Compruebe la estanqueidad de la bolsa, sumergiéndola en un recipiente lleno de agua. Si salen burbujas, significa que la bolsa está mal cerrada. En este caso, utilice otra bolsa o recorte la soldadura mala y vuelva a sellar la bolsa.
- Nunca selle las bolsas en los laterales. Las bolsas ya vienen selladas en los laterales. Si intenta sellarlas en los laterales pueden producirse fugas de aire.

3. El aire fue eliminado de la bolsa, pero volvió a meterse para dentro

- Compruebe si la bolsa cierra bien (véase el párrafo anterior).
- Si se detecta una fuga, recorte la soldadura y vuelva a sellar la bolsa.
- La humedad contenida en los alimentos o los alimentos en sí (zumos, grasas, migas, etc.) impiden el sellado correcto de la bolsa. Vuelva a abrir la bolsa, seque y limpie la parte de la soldadura y vuelva a sellarla.
- Envasar objetos con bordes afilados puede causar perforaciones. Envuelva los alimentos y objetos con bordes afilados con un material blando (por ejemplo con un paño de papel) y selle la bolsa nueva.

4. La bolsa se deshace en la parte de la soldadura

El elemento de sellado puede ser recalentado al usarlo repetidamente. Después de cada uso deje que el aparato se enfríe durante aprox. 1 minuto.

ACCESORIOS OPCIONALES

El aparato puede adquirir los siguientes accesorios:

		código:
VB-2203	conjunto de envases para el envasado al vacío 2 uds	8594049740314
VB-2806	conjunto de envases para el envasado al vacío 2 uds	8594049740321
VD-8100	conjunto de botes para el almacenamiento al vacío 3 uds 3 ks	8594049740352
VD-8200	conjunto de botes rectangulares para el almacenamiento al vacío 2 uds	8594049740369
VD-8300	conjunto de tapones para el envasado al vacío en botellas 2 uds	8594049740376

INSTRUCCIONES E INFORMACIÓN PARA UN USO ADECUADO DEL APARATO

Los alimentos se estropean debido a las reacciones químicas que se producen cuando los alimentos se exponen al aire, altas temperaturas, humedad, acción de enzimas, crecimiento de microorganismos o porque fueron afectados por los insectos. Además causan manchas en los alimentos congelados y mal embalados, que se producen debido a la evaporación del agua. Este proceso lo podemos frenar almacenando los alimentos al vacío. El envasado al vacío es un método científicamente comprobado de almacenamiento de alimentos que **mantiene los alimentos frescos durante un período hasta cinco veces más largo que en caso de otros procedimientos de uso común.**

1. El envasado al vacío no suple los procesos térmicos durante la conservación de los alimentos. Los alimentos que se estropean rápidamente siempre deben ser guardados en la nevera o en el congelador.
2. Durante la extracción del aire puede suceder que pequeñas cantidades de líquidos, migas o trozos de comida entren en la cámara de vacío y causen daños al aparato. Por lo tanto, compruebe siempre si no contiene restos de comida.
3. Asegúrese siempre de que las bolsas no están demasiado llenas, y si a unos 7 cm desde el punto de la soldadura no hay restos de comida (en la parte exterior e interior).
4. Los alimentos húmedos y jugosos, como por ejemplo, carne cruda – hay que congelarlos antes de meterlos en las bolsas. También en la parte superior interna de la bolsa (fuera de la parte del sellado de la bolsa) antes de sellarla, puede meter un paño de papel doblado para capturar el exceso de humedad.
5. Sopas, salsas y otros líquidos, primero hay que congelarlos, por ejemplo en un recipiente adecuado.
6. No meta los alimentos en polvo y de grano fino sueltos en la bolsa, podrían ser chupados para dentro. Puede meterlos en una bolsa o en un recipiente envueltos en un paño de papel u otro envoltorio adecuado.
7. Nunca haga soldaduras laterales en las bolsas. Ya llevan un soldadura lateral especial, que ajusta bien a lo largo de toda la bolsa.
8. Para evitar las flexiones o deformaciones, extienda suavemente la bolsa a lo largo de la cámara de vacío antes de cerrar la tapa del aparato.
9. Al cerrar la tapa, el borde de la bolsa no puede escaparse de la cámara de vacío.
10. Si guarda los alimentos con bordes afilados, proteja la bolsa contra la ruptura, envolviendo el objeto en una servilleta o paño de papel. También puede utilizar el bote correspondientes.
11. Nunca vuelva a utilizar las bolsas si fueron utilizadas para guardar la carne cruda o si fueron utilizadas para cocinar o estuvieran metidas en el microondas.
12. Nunca descongele ni caliente en el microondas los alimentos guardados en botes!

SUGERENCIAS PARA AHORRAR SU TIEMPO Y DINERO

Marinado fácil – el envasado al vacío abre los poros de los alimentos y así, en cuestión de minutos, suple el proceso de marinar durante toda la noche.

Preparación de la comida con antelación – prepare algo para picar para todas las ocasiones diarias y especiales con antelación.

Platos de temporada y especialidades en cualquier momento – mantenga frescos los alimentos que se estropean rápidamente o los alimentos de uso ocasional.

Ayudante en caso de cualquier tipo de **régimen** – envase solamente las porciones de comida preparada. Apunte en las bolsas los valores calóricos y nutricionales de cada porción.

Uso fuera de la cocina - este sistema lo puede utilizar para proteger sus reservas de comida del aire, humedad u oxidación.

SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

El proceso del envasado al vacío prolonga la vida útil de los alimentos extrayendo la mayor parte del aire de un recipiente sellado o bolsa. Por lo tanto reduce la oxidación de los alimentos que afecta a su valor nutritivo, sabor y calidad en general. La extracción de aire también reduce el crecimiento de microorganismos que pueden, bajo ciertas condiciones, degradar la calidad de la comida. Estos microorganismos incluyen especialmente:

Hongos – no pueden crecer en ambientes con bajo contenido de oxígeno y por lo tanto el envasado al vacío es un método eficaz para eliminar su crecimiento.

Candida – para su crecimiento necesitan agua, azúcar y una temperatura adecuada. Pueden sobrevivir en el aire y en un ambiente libre de aire.

Para frenar el crecimiento de la candida es necesaria la refrigeración. La congelación detiene su crecimiento por completo. **Bacterias** - el crecimiento de estos microorganismos se puede reducir en gran medida a temperaturas de 4°C o más bajas. La congelación a -17 °C no mata los microorganismos pero se detiene su crecimiento y reproducción. En el caso de almacenamiento a largo plazo de los alimentos que se estropean rápidamente, congelelos siempre usando a la vez la tecnología de envasado al vacío. Después de descongelarlos, es necesario que estos alimentos permanezcan refrigerados a temperaturas más bajas.

ADVERTENCIA:

El envasado al vacío no es un sustituto del proceso de conservación. Sin embargo, el envasado al vacío es capaz de frenar los procesos que provocan la descomposición de los alimentos. En el caso de los alimentos que se estropean rápidamente y es necesario congelarlos o poner en la nevera, es necesario mantenerlos en las mismas condiciones de temperatura incluso después del envasado al vacío.

SUGERENCIAS PARA EL ENVASADO AL VACÍO Y EL RECALENTAMIENTO DE ALIMENTOS

Cómo descongelar y recalentar los alimentos envasados al vacío

Siempre descongele los alimentos en la nevera o en el microondas. No descongele los alimentos que se estropean rápidamente a temperatura ambiente.

Nunca descongele los alimentos envasados en los botes en el microondas.

Al calentar los alimentos envasados en bolsas, antes de meterlos en el microondas, siempre recorte el borde de la bolsa.

No caliente en el microondas bolsas con carnes que lleven huesos y alimentos grasosos, así eliminará la posibilidad de partes calientes. Recomendamos calentar alimentos de este tipo sumergiéndolos en el agua y calentarlos a unos 75 °C.

Envasado al vacío de carne y pescado:

Para lograr los mejores resultados posibles, antes de envasar, meta la carne o el pescado para 1 o 2 horas en el congelador. A continuación, utilice una bolsa hecha del rollo de papel transparente para el envasado al vacío de los productos alimenticios. El procedimiento permite mantener el jugo y la forma de los alimentos.

Si no es posible pre-congelar los alimentos, meta entre medio de la carne y la parte superior de la bolsa un paño de papel plegado. Deje este paño de papel dentro de la bolsa para que absorba el exceso de humedad y los jugos que se producen durante el proceso de envasado al vacío. Asegúrese de que el paño no se meta en la soldadura.

Nota: La carne de vaca puede volverse oscura al realizarse el envasado al vacío. Este fenómeno es causado por la extracción de oxígeno y no es un signo de deterioro de los alimentos.

Envasado al vacío de quesos duros:

Para mantener el queso fresco al mayor tiempo posible, utilizar la tecnología de envasado al vacío después de cada apertura y uso. Preparar una bolsa bastante grande del rollo de papel transparente de manera que siempre le sobren 2,5 cm para cada caso de abrir y volver a sellar la bolsa. Además, deje 7,5 cm de bolsa como un espacio estándar entre medio del contenido de la bolsa y de soldadura. Para el envasado, por supuesto, puede utilizarse un bote.

ADVERTENCIA IMPORTANTE:

Nunca utilice el envasado al vacío para quesos blandos.

Envasado al vacío de verduras:

Antes de realizar el envasado al vacío se recomienda blanquear las verduras, es decir, escaldar (sumergirla durante un ratito en agua caliente).

Este proceso frena la actividad de las enzimas que podrían causar la pérdida de sabor, color y textura.

NOTA: El blanqueo se hace así que se ponen las verduras en agua hirviendo o en el microondas y se dejan allí 1 - 2 minutos en caso de la verdura de hoja; 3-4 minutos en caso de los guisantes con vaina, el calabacín o brócoli cortados en rodajas; 5 minutos en caso de zanahoria y 7-11 minutos en caso de mazorcas de maíz. Las verduras deben mantenerse crujientes. Al escaldarlas se sumergen de inmediato en agua fría para detener el proceso de cocción. Por último, si las verduras están bien secas, pueden ser envasadas.

Al congelarlas verduras es mejor primero pre congelarlas durante 12 horas hasta que se pongan duras. Para congelarlas, haga porciones y extiéndelas en una bandeja de horno, de manera que las piezas no se toquen. Así las verduras no se juntarán en una sola pieza. En cuanto las verduras estén congeladas, envuélvalas y guardelas inmediatamente en el congelador.

Nota: Todos los tipos de verduras (como el brócoli, las coles de Bruselas, col, coliflor, col rizada, nabo, etc.) durante el almacenamiento producen gases (se trata de un proceso natural). Por esta razón, al escaldarlas hay que guardarlas solamente en el congelador.

ADVERTENCIA IMPORTANTE: Nunca utilice la tecnología de envasado al vacío para las setas.

Otros consejos para el envasado al vacío de las verduras de hoja:

Para obtener los mejores resultados para guardar las verduras de hoja se puede utilizar el bote **Concept Fresh VD8100 a VD8200**. Primero lave bien las verduras y luego sequelas con un paño de papel o centrifúguelas. Después de secarlas, meta las hojas en el bote y extraiga el aire. Guarde el recipiente en la nevera.

Envasado al vacío de frutas:

Siga el mismo procedimiento como en caso las verduras, pero sin blanquearlas.

Se pueden congelar porciones individuales para su uso futuro o guardar una pequeña cantidad en la nevera para un consumo rápido. Recomendamos guardar las frutas en botes Concept Fresh.

Envasado al vacío de pan:

Para el envasado al vacío de pan se recomienda utilizar los botes Concept Fresh, ya que en ellos el pan conserva su forma original. Si se quieren utilizar bolsas, primero hay que congelar el pan durante 1-2 horas o hasta que se ponga completamente duro.

Envasado al vacío de café y productos alimenticios en polvo:

Para evitar la entrada de pequeñas partículas de alimentos en la bomba de vacío antes de realizar el envasado, meta en la parte superior de la bolsa o del bote un filtro de café o un paño de papel para evitar la aspiración de material fino. Otra opción es meter los productos alimenticios en la bolsa o en el bote en su embalaje original.

Envasado al vacío de líquidos:

Para el envasado de líquidos en botellas originales (vino, aceite, etc.) recomendamos utilizar los accesorios originales **Conjunto de tapones para el vino - VD8300**. Si no es posible utilizar estos tapones, antes de realizar el envasado, congele los alimentos en forma de líquido en un recipiente de una forma y tamaño adecuados.

Antes de utilizarlo, recorte el borde de la bolsa y descongelelo en el microondas o en el agua a temperatura de 75 °C.

Envasado al vacío de productos no alimenticios:

El sistema de envasado al vacío Concept Fresh también puede proteger materiales no alimenticios y objetos de la oxidación, corrosión y contra la humedad. Al realizar el envasado al vacío de estos objetos, siga los procedimientos utilizados para el envasado de alimentos y utilice las bolsas o botes originales **Concept Fresh**.

Durante el envasado al vacío de objetos con puntas afiladas, envuelva las puntas en un material acolchado para evitar la perforación de la bolsa.

El envasado al vacío de cosas es ideal para excursiones a la naturaleza, acampar y senderismo, cuando se necesita mantener secos por ejemplo la ropa, cerillas, aparatos electrónicos, mapas y alimentos. También se puede envasar el hielo que al descongelarse se convierte en el agua potable.

GUÍA PARA GUARDAR ALIMENTOS

	tiempo de conservación	tiempo de conservación al vacío
Alimentos refrigerados 5-2°C		
Carne roja	3-4 días	8-9 días
Carne blanca	2-3 días	6-9 días
Pescado entero	1-3 días	4-5 días
Venado	1-3 días	5-7 días
Embutidos	7-15 días	25-40 días
Embutidos cortados	4-6 días	20-25 días
Quesos blandos	5-7 días	14-20 días
Quesos duros	15-20 días	25-60 días
Productos vegetales	1-3 días	7-10 días
Fruta	5-7 días	14-20 días
Los alimentos cocidos, preparados		
Papillas, sopas de verdura	2-3 días	6-10 días
Pasta, arroz	2-3 días	6-8 días
Carne hervida, hecha al horno	3-5 días	10-15 días
Bollería blanda	2-3 días	6-8 días
Aceite para freír	10-15 días	25-40 días
Alimentos congelados -18-2°C		
Carne	4-6 meses	15-20 meses
Pescado	3-4 meses	10-12 meses
Verdura	8-10 meses	18-24 meses
Alimentos con temperatura ambiente 25-2°C		
Pan	1-2 días	6-8 días
Galletas empaquetadas	4-6 meses	12 meses
Pasta	5-6 meses	12 meses
Arroz	5-6 meses	12 meses
Harina	4-5 meses	12 meses
Frutos secos	3-4 meses	12 meses
Café molido	2-3 meses	12 meses
Té a granel	5-6 meses	12 meses
Leche en polvo	1-2 meses	12 meses
Alimentos en polvo	1-2 meses	12 meses

SERVICIO

El mantenimiento de carácter más amplio o las reparaciones que requieran intervenir en las piezas internas del producto deben ser realizados por un servicio profesional.

PROTECCIÓN AL MEDIO AMBIENTE

- De preferencia al reciclado de los materiales de embalaje y los aparatos viejos.
- La caja puede ser desechada con la recolección de residuos clasificados.
- Las bolsas de polietileno (PE) deben ser llevadas para su reciclaje.



Reciclaje del aparato al final de su vida útil.

El símbolo en el producto o su embalaje indica que este no debe ser incluido entre los residuos domésticos. Debe ser llevado a un centro de recolección para el reciclaje de dispositivos eléctricos o electrónicos. Procurar la correcta liquidación del producto ayuda a prevenir efectos negativos en el medio ambiente y la salud humana que podrían ser resultar de la liquidación incorrecta del producto. Podrá obtener información más detallada sobre el reciclaje del producto en la autoridad local, el servicio de tratamiento de residuos correspondiente o la tienda en donde fue adquirido.



El producto cumple con todos los requisitos básicos de las directivas UE aplicables.

El fabricante se reserva el derecho de realizar cambios en el texto, el diseño y las especificaciones técnicas sin previo aviso.





concept

- CZ** Záruční podmínky
- SK** Záručné podmienky
- PL** Karta gwarancyjna
- HU** Garanciális feltételek
- LV** Garantijas talons
- EN** Warranty Certificate
- DE** Garantiebedingungen
- FR** Conditions de garantie
- IT** Condizioni di garanzia
- ES** Condiciones de garantía

Záruka

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

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

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

Záruka se nevztahuje na případy, kdy (zejména):

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

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

Uplatnění reklamace

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

Reklamaci výrobku uplatňuje spotřebitel u prodejce, u kterého výrobek zakoupil, případně u kteréhokoliv z autorizovaných servisních středisek, jejichž seznam je součástí balení výrobku, případně je uveden na internetu na adrese www.my-concept.com.

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

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

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

Vyřízení reklamace

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Výrobce:

Jindřich Valenta – ELKO Valenta
Vysokomýtská 1800, 565 01 Choceň
Česká republika
IČO 13216660
tel.: + 420 465 471 400, fax: +420 465 473 304,
email: servis@my-concept.cz
www: www.my-concept.com

Podrobnosti o produktu

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

SK

ZÁRUČNÉ PODMIENKY

Záruka

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

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

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

Záruka sa nevzťahuje na prípady, kedy (najmä):

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

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

Uplatnenie reklamácie

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

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

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

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

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

Vybavenie reklamácie

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Pozn.: Reklamácie výrobku poškodeného pri preprave sa riadi reklamačným rádom prepravce.

Výrobce:

Jindřich Valenta – ELKO Valenta
Vysokomýtská 1800, 565 01 Choceň
Česká republika
IČO 13216660
tel.: + 420 465 471 400, fax: +420 465 473 304
email: servis@my-concept.cz
www: www.my-concept.com

Distribútor:

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

Podrobnosti o produkte

Model:	
Výrobné číslo:	
Dátum predeja:	Pečiatka a podpis predejca:

PL GWARANCJA

Gwarancja

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

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

Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń mechanicznych spowodowanych użytkowaniem.

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

Gwarancja nie ma zastosowania w przypadkach, w których:

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

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

Zgłoszenie reklamacji

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

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

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

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

Zgłoszenie reklamacyjne musi zawierać wskazanie domniemanej wady oraz roszczenie reklamacyjne.

Rozpatrywanie reklamacji

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

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

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

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

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

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

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

Dane produktu

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

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

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

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

Wady produktów powstałe w czasie transportu podlegają procedurą reklamacyjnym przewoźnika.

Niniejsza gwarancja ma zastosowanie w Unii Europejskiej

Producent:

Jindřich Valenta – ELKO Valenta
Vysokomyšská 1800, 565 01 Choceň
Česká republika,
IČO 13216660
tel.: + 420 465 471 400, fax: +420 465 473 304,
email: servis@my-concept.cz
www: www.my-concept.com

Importer:

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

GARANCIÁLIS FELTÉTELEK

A gyártó (ill. forgalmazó) a garanciális időszak alatt jótállást vállal a termékek a vonatkozó műszaki szabványokban és feltételekben meghatározott tulajdonságaira. A jótállási idő a termék fogyasztó általi megvásárlásától számított 24 hónap.

A fogyasztó a jótállás keretében jogosult a hibák (ld. alább) térítésmentes, időszerű és megfelelő elhárítására, illetve, amennyiben az a hiba jellegéből adódóan nem adekvát, jogosult a termék hibás részeinek cseréjére. A termékre vonatkozó cserejog vagy az elállás az adásvételi szerződéstől csak a jogszabályi feltételek betartásával és kizárólag akkor érvényesíthető, ha a termék nincs túlságosan elhasználva vagy megsérülve.

A garancia érvényesítésének feltételei:

- a termék használati utasításában található valamennyi utasítás betartása,
- a termék vásárlását igazoló bizonylat bemutatása.

A fogyasztó a termék meghibásodása esetén annál az eladónál érvényesítheti a garanciális jogait, akinél a terméket vásárolta.

A javításra való jog a vásárlás helyszínén vagy valamegyik márkaszervizben érvényesíthető, amelyek listája a termék csomagolásán vagy az interneten, a www.my-concept.com címen található. Ha a fogyasztó nem a legközelebbi márkaszervizt választja, akkor az emiatt keletkezett magasabb költségeket ő viseli.

A fogyasztónak szóló figyelmeztetés

A fogyasztó köteles a termék kifizetését igazoló bizonylatot megőrizni.

A termék reklamációjához a terméket gondosan meg kell tisztítani, és biztonságosan be kell csomagolni, nehogy megsérülhessen az esetleges márkaszervizbe szállítás során. A szennyezett termék átvételét az eladó elutasíthatja, illetve adott esetben kiszámlázhatja a fogyasztónak a termék tisztítási költségeit.

A gyártó (ill. forgalmazó) fenntartja a jogot arra, hogy a jogosulatlan reklamációkkal kapcsolatos

költségeket ne térítse meg, valamint hogy a reklamálónak kiszámlázza a reklamáció jogosultságának kivizsgálásával, valamint megoldásával kapcsolatos elengedhetetlen költségeket.

A termék díjmentes javítására, ill. a termék visszaváltására való jog nem érvényesíthető az alábbi esetekben:

- ha a termék használati utasításában feltüntetett telepítési, üzemeltetési és kezelési feltételeket nem tartották be,
- ha a meghibásodás mechanikai, hő- vagy vegyi sérülés miatt, rövidzárlat, hálózati túlfeszültség vagy hibás telepítés miatt következett be,
- ha a meghibásodás harmadik személy szakszerűtlen beavatkozása miatt következett be,
- ha a meghibásodás vis major ok miatt következett be,
- ha a meghibásodás a nem megfelelő vagy szakszerűtlen karbantartás miatt következett be, amely nem tesz eleget a használati utasításban foglaltaknak, beleértve a vízkő és egyéb üledékek miatti meghibásodást,
- ha a termék vagy annak részei a rendeltetésszerű használat során elhasználódtak,
- ha a rendeltetésszerű használat során a fűtőfelületek elszíneződtek, vagy az egyéb felületek megkarcolódtak,
- ha a napsugárzás, hősugárzás, vízkő vagy egyéb üledékek miatt optikai vagy funkcionális változásokra került sor,
- ha letelt a termék valamely alkatrészének, pl. akkumulátor, izzó stb. élettartama

A keletkezett hiba jellegének megállapítására kizárólag a gyártó, forgalmazó, márkaszerviz, ill. adott esetben bírósági szakértő jogosult, nem pedig az eladó vagy a fogyasztó.

A garanciális javítás keretében kicserélt hibás pótalkatrészekre a fogyasztó nem tarthat igényt.

Amennyiben a fogyasztó eláll az adásvételi szerződéstől, úgy köteles visszaszolgáltatni a komplett terméket beleértve annak tartozékait, valamint a termékkel leszállított dokumentumokat is.

concept

A termékkel együtt adott ajándékokra, amelyek nem kerültek kiszámlázásra a fogyasztónak, semmilyen jó-tállás nem vonatkozik.

Megjegyzés: A szállítás során megsérült termék reklamációjára a szállítmányozó reklamációs szabályzata vonatkozik.

Gyártó

Jindřich Valenta – ELKO Valenta
Vysokomýtská 1800, 565 01 Choceň
Cseh Köztársaság
tel: +420465471400
fax: +420 465 473 304
email: servis@my-concept.cz
www: www.my-concept.com

LV GARANTIJAS TALONS

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

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

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

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

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

Garantija ir spēkā, ja ir izpildīti šādi nosacījumi:

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

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

Brīdinājums patērētājam

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

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

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

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

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

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

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

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

tostarp aprīkojumu un dokumentus, kas tikuši piegādāti kopā ar izstrādājumu.

Uz dāvanām, kuras var tikt pievienotas izstrādājumam pārdošanas laikā un kuru cena no patērētāja nav iekasēta, garantija neattiecas.

Patērētājam ir tikai tās tiesības, ko nosaka likums.

Piez.: Uz sūdzībām par bojājumiem, kas ir radušies izstrādājuma transportēšanas laikā, attiecas transportētāja sūdzību iesniegšanas nolikumi.

Ražotājs:

Jindřich Valenta – ELKO Valenta
Vysokomýtská 1800, 565 01 Choceň
Česká republika,
IČO 13216660
tel.: + 420 465 471 400, fax: +420 465 473 304,
email: servis@my-concept.cz
www: www.my-concept.com

Piegādātājs:

SIA Verners VT
Piedrujas iela 5a, Rīga LV-1073
Latvija

tālr.: +371 67 021 021
fakss: +371 67 021 000
e-pasts: info@verners.lv
www: www.verners.lv

Izstrādājuma raksturojums:

Modelis:	
Izstrādājuma numurs:	
Pārdošanas datums:	Pārdevēja paraksts un zīmogs:

EN WARRANTY TERMS

Warranty

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

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

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

The warranty specifically does not apply:

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

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

Filing a complaint

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

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

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

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

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

Complaints processing

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

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

concept

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Manufacturer

Jindřich Valenta - ELKO Valenta
Vysokomýtská 1800, 565 01 Choceň
Czech Republic
tel.: +420 465 471 400
fax +420 465 473 304
Company ID No. 13216660
email: servis@my-concept.cz www:
www.my-concept.com

Product data

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

DE GARANTIEBEDINGUNGEN

Garantie

Der Hersteller (bzw. Importeur) garantiert, dass das Produkt den Anforderungen der Rechtsvorschriften und den durch die entsprechenden technischen Normen bestimmten Anforderungen entspricht. Weiterhin, dass das Produkt über solche Eigenschaften verfügt, die der Hersteller in den zum Produkt gehörigen Dokumenten beschrieben hat oder welche der Verbraucher in Bezug auf den Charakter der Ware und auf der Grundlage der vom Hersteller durchgeführten Werbung erwartet. Der Hersteller garantiert, dass das Produkt für die von ihm angeführten Zwecke geeignet ist.

Die Garantielaufzeit beträgt 24 Monate und beginnt mit der Produktübernahme durch den Verbraucher zu laufen.

Die Garantie bezieht sich nicht auf Mängel durch Verschleiß. Der Garantieanspruch gilt nicht, wenn dem Verbraucher vor der Produktübernahme Mängel bekannt waren oder er diese selbst verursacht hat.

Ausgenommen von der Garantie sind (insbesondere):

- Nichteinhaltung von Bedingungen für Installation, Betrieb und Bedienung gemäß Bedienungsanleitung,
- Mängel durch mechanische, chemische Schäden, Kurzschluss, Netzüberspannung oder falsche Installation,
- Mängel durch unsachgemäße Eingriffe durch nicht autorisierte Personen,
- Mängel aufgrund höherer Gewalt,
- Mängel durch unsachgemäße Wartung im Widerspruch mit der Bedienungsanleitung, einschließlich Schäden durch Wasserablagerungen,
- Farbveränderungen von Heizflächen oder Verkratzen durch üblichen Gebrauch,
- Optische und funktionale Veränderungen, verursacht durch Sonnen- und Wärmeeinstrahlung oder Wasserablagerungen und andere Ablagerungen,
- Einige Zubehörteile des Produkts wegen ihrer kürzeren Lebensdauer, z.B. Akkus, Glühbirnen usw.

Die Garantie gilt nicht für Leistungen, die mit dem Produkt kostenlos zur Verfügung gestellt wurden (Geschenke, Werbeartikel usw.).

Geltendmachung der Reklamation

Produktmängel sollten unmittelbar nach deren Feststellung reklamiert werden, spätestens jedoch vor Ablauf der Garanzzeit.

Die Reklamation ist beim Verkäufer des Produkts geltend zu machen oder bei einer autorisierten Servicestelle. Die Liste der Servicestellen ist im Lieferumfang enthalten oder unter www.my-concept.com

Das reklamierte Produkt ist gereinigt und ordnungsgemäß verpackt an die Servicestelle zu versenden, um eventuelle Transportschäden zu vermeiden, falls es nicht persönlich übergeben wird.

Der Verbraucher ist verpflichtet einen Beleg über den Vertragsabschluss und Produktkauf vorzulegen.

Der Verbraucher ist verpflichtet den Mangel genau zu beschreiben, einschließlich des Reklamationsanspruches.

Reklamationsverfahren

Kann der reklamierte Mangel beseitigt werden, hat der Verbraucher das Recht auf eine kostenlose, zeit- und ordnungsgemäße Beseitigung des Mangels.

Sofern dies im Hinblick auf den Charakter des Mangels nicht unangemessen ist, kann der Verbraucher die Lieferung einer neuen mangelfreien Sache oder die Lieferung der fehlenden Sache fordern (Austausch). Kann der Mangel jedoch ohne unnötige Verzögerung beseitigt werden, hat der Verbraucher das Recht auf eine kostenlose Beseitigung solches Mangels.

Handelt es sich um einen irreparablen Mangel und der Verbraucher hat das Recht auf einen Austausch des Produkts oder deren Teile, und dies z.B. aufgrund der Nichtverfügbarkeit des Produkts nicht möglich ist, ist der Verbraucher berechtigt das Produkt zurückzugeben (vom Vertrag zurückzutreten).

Das Recht auf die Lieferung eines neuen Produkts (Austausch) oder deren Teile hat der Verbraucher auch bei reparablen Mängeln, falls diese wiederholt auftreten. In solchem Fall ist der Verbraucher auch berechtigt das Produkt zurückzugeben (vom Vertrag zurückzutreten).

Se non viene effettuata la restituzione del prodotto Erfolgt keine Rückgabe (Vertragsrücktritt) oder kein Anspruch auf die Lieferung eines neuen Produkts oder deren Teile (Austausch), oder auf eine Reparatur, kann der Verbraucher einen angemessenen Nachlass fordern. Dies gilt auch im Falle, wenn kein neues Produkt oder deren Teile geliefert werden können, das Produkt nicht repariert wird, und auch dann, wenn dafür keine Ersatztermine vereinbart werden.

Verkäufer, autorisierte Servicestelle oder beauftragte Personen haben über die Reklamation unverzüglich zu entscheiden, bei schwierigen Fällen innerhalb von drei Werktagen. Diese Frist umfasst nicht den erforderlichen Zeitraum zur fachlichen Bewertung des Mangels. Der Verkäufer oder die Servicestelle ist verpflichtet die Reklamation innerhalb von 30 Tagen ab dem Tag der Geltendmachung der Reklamation zu erledigen, falls keine längere Frist vereinbart wird.

Bei Rückgabe des Produkts (Vertragsrücktritt) ist der Verbraucher verpflichtet auch jegliches Zubehör und sämtliche Dokumente zum Produkt zurückzugeben.

Der Verbraucher hat kein Recht auf die Rückgabe der mangelhaften Teile des Produkts, die im Rahmen der Reklamation ausgetauscht wurden.

Sämtliche weitere Rechte des Verbrauchers, verbunden mit dem Kauf des Produkts, bleiben durch diese Garantiebedingungen unberührt.

Anm.: Für Reklamationen von Produkten, die während des Transports beschädigt werden, gilt die Reklamationsordnung des Transportunternehmens.

Hersteller:

Jindřich Valenta – Concept
Vysokomýtská 1800, 565 01 Choceň
Tschechische Republik
Ident.-Nr.: 13216660
Tel.: + 420 465 471 400, Fax: +420 465 473 304,
email: servis@my-concept.cz
www: www.my-concept.com

Produktdetails:

Modell:	
Herstellernummer:	
Verkaufsdatum:	Stempel und Unterschrift des Verkäufers:

CONDITIONS DE GARANTIE

Garantie

Le fabricant (l'importateur, le cas échéant) est tenu responsable de la conformité du produit aux exigences réglementaires et normatives applicables. Il est aussi tenu responsable du fait que le produit présente les qualités définies dans les documents relatifs au produit ou ceux attendus par le consommateur en tenant compte de la nature et des caractéristiques du produit et sur la base de publicité du fabricant, il est également tenu responsable du fait que le produit est propre aux usages auxquels servent habituellement les biens du même type.

La durée de garantie en terme de qualité du produit est de 24 mois à partir de la date de l'acquisition du produit par le consommateur.

La garantie ne s'applique pas à l'usure du produit résultant de son usage habituel. La garantie ne s'applique pas si le consommateur a été conscient des vices du produit ou si le consommateur lui-même a causé ces vices.

La garantie est exclue si (notamment):

- les conditions de l'installation, d'utilisation ou d'entretien du produit indiquées dans le manuel d'emploi n'ont pas été respectées,
- les dommages sont dus à un endommagement d'ordre mécanique, thermique ou chimique, à un court-circuit, surcharge de réseau ou installation autre que prévue,
- les dommages sont dus à une intervention par un tiers
- les dommages sont dus à un sinistre,
- les dommages résultent du non-respect des instructions prévues dans le manuel d'emploi y compris les anomalies dues à un dépôt d'eau ou autres,
- les changements de couleur des surfaces de chauffe ou grattage de surfaces sont dues à un usage habituel,
- s'agit des changements d'aspect ou de fonctions provoqués par le rayonnement solaire, thermique ou par le dépôt d'eau ou autres,
- certains éléments du produit sont à la fin de vie, exemple: accumulateurs, ampoules etc.

La garantie ne s'applique pas aux éléments fournis à titre gratuit avec le produit (cadeaux, objets à caractère publicitaire etc.).

Demande en garantie

Toute demande en garantie est à notifier sans délai après son identification, avant la fin de la période de garantie au plus tard.

La demande en garantie est à signaler à votre revendeur, le cas échéant au centre d'assistance autorisé dont la liste fait partie de l'emballage du produit, ou elle est indiquée sur l'adresse www.my-concept.com.

Pour envoyer le produit, objet de la réclamation, il faut le nettoyer et sécuriser pour le transport dans le centre d'assistance autorisé afin d'éviter tout endommagement, si le produit n'est pas remis personnellement.

L'utilisateur est tenu de prouver l'existence du contrat d'achat en présentant son bon d'achat.

L'utilisateur est tenu d'indiquer l'anomalie objet de réclamation et il fait choix de sa revendication découlant de sa demande en réclamation.

Liquidation de réclamation

S'il s'agit d'un défaut réparable, le consommateur a le droit de bénéficier de la réparation à titre gratuit et dans un délai prévu.

Si cela n'est pas disproportionné en tenant compte la nature du défaut, le consommateur a le droit de demander une livraison d'un nouveau produit sans vice (remplacement), ou si le défaut ne concerne qu'une partie du produit, demander le changement de cette dernière. Si la demande de remplacement du produit et de sa partie est disproportionnée en tenant compte la nature du défaut, notamment si le défaut est réparable, le consommateur a le droit de demander une réparation à titre gratuit.

S'il s'agit d'un défaut irréparable ou si le consommateur a le droit de demander un remplacement du produit ou de sa partie, mais le remplacement n'est pas

concept

réalisable, par exemple due à l'épuisement des stocks, le consommateur a le droit de retourner le produit (d'annuler le contrat de vente).

Le consommateur a le droit de demander une livraison d'un nouveau produit (remplacement) ou le remplacement d'une partie du produit en cas d'un défaut réparable si le produit ne peut pas être utilisé pour l'existence répétitive du défaut après la réparation ou pour le nombre de défauts importants. Dans un tel cas le consommateur a le droit de retourner le produit (d'annuler le contrat de vente).

Si le produit n'est pas retourné (le contrat de vente annulé) ou si le consommateur n'applique pas son droit de demander une livraison d'un nouveau produit sans défauts (remplacement), de demander un remplacement d'une partie ou de sa réparation, il peut demander le remboursement approprié. Le consommateur a le droit de demander le remboursement également dans le cas où il s'avère impossible de livrer un nouveau produit sans défauts, de remplacer une partie du produit ou de réparer le produit, ou si la réparation n'est pas réalisée dans un délai prévu ou si la remise à l'état est trop compliquée pour le consommateur.

Le revendeur, le service d'assistance autorisé ou autre personne désignée décide sur la réclamation immédiatement, dans les cas compliqués en trois jours ouvrés. Le délai ci-dessus ne comprend pas le temps nécessaire pour l'évaluation experte du défaut en prenant compte de la nature du produit.

Toute demande en garantie doit être traitée sans délai, dans le délai de 30 jours à partir de la date de demande en garantie, s'il n'est pas prévu autrement entre le revendeur ou le service d'assistance autorisé et le consommateur en question.

En cas de retour du produit (annulation du contrat de vente) le consommateur est tenu de retourner tous éléments auxiliaires du produit y compris tous documents livrés avec le produit.

Le consommateur n'a pas le droit de demander le retour des pièces ou de parties du produit remplacées dans le cadre de la réparation.

Tout autre droit du consommateur lié à l'achat du produit n'est pas touché par les présentes conditions de garantie.

Nota: La réclamation du produit endommagé pendant le transport est régie par le Code de réclamation du transporteur.

Fabricant:

Jindřich Valenta – Concept
Vysokomýtská 1800, 565 01 Choceň
République tchèque
TVA n° 13216660
tél.: + 420 465 471 400, fax: +420 465 473 304,
email: servis@my-concept.cz
www: www.my-concept.com

Détails du produit

Modèle:	
Numéro de série:	
Date de l'achat:	Cachet et signature du vendeur:

CONDIZIONI DI GARANZIA

Garanzia

Il produttore (eventualmente l'importatore) risponde della conformità del prodotto ai requisiti normativi previsti dalle rispettive norme tecniche. Il produttore garantisce inoltre che il prodotto ha le qualità riportate nei documenti che si riferiscono alla merce o che l'utente si aspetta di ricevere al riguardo della natura della merce, e che il prodotto stesso è adatto al fine indicato dal produttore.

Il periodo di garanzia si stabilisce a 24 mesi dalla data di accettazione del prodotto da parte dell'utente.

La garanzia non si riferisce all'usura del prodotto provocata dall'uso normale del prodotto stesso. Il diritto di sostituzione della merce per difetto sul prodotto non spetta all'utente se quest'ultimo era al corrente del rispettivo difetto prima di accettare la merce o se il difetto lo aveva causato lui stesso.

La garanzia non si riferisce ai seguenti casi, quando (in particolare):

- non sono state rispettate le condizioni di installazione, funzionamento ed uso corretto del prodotto riportate nel manuale d'uso del prodotto stesso;
- il danneggiamento è di natura meccanica termica, chimica o elettrica, tipo cortocircuito, oppure è stato causato dalla sovratensione nella rete;
- il difetto è stato causato da un intervento inopportuno da parte di un terzo;
- il difetto è stato causato dalla furia degli elementi;
- il difetto è stato provocato dalla manutenzione insufficiente e/o impropria, eseguita in contrasto con quanto riportato nel manuale d'uso, ivi compresi i difetti causati dal calcare o da altri sedimenti;
- il cambio di colore e/o i graffi sulle superfici di riscaldamento sono la conseguenza di uso normale;
- le alterazioni visive e funzionali dovute ai raggi di sole, alla radiazione termica e/o ai sedimenti;
- decorsa la vita utile di alcuni elementi del prodotto, per esempio degli accumulatori, delle lampadine etc.

La garanzia non si riferisce agli adempimenti concessi gratuitamente insieme con il prodotto (omaggi, materiale pubblicitario etc.).

Procedura di reclamo

Il reclamo del prodotto deve essere fatto senza rinvii una volta accertato il difetto, comunque entro e non oltre la scadenza del periodo di garanzia.

Il reclamo del prodotto va presentato presso il venditore del prodotto stesso, ovvero presso un centro autorizzato qualsiasi. La lista dei centri assistenza autorizzati fa parte della confezione del prodotto o è reperibile sul sito www.my-concept.com.

Prima di presentare il prodotto al reclamo, esso deve essere dovutamente pulito e pure imballato, qualora va spedito in un centro autorizzato onde evitare il suo danneggiamento.

L'utente finale è tenuto a presentare il documento attestante l'acquisto del prodotto.

Al prodotto deve essere allegata la lettera con la descrizione del difetto contestato e l'opzione per la gestione del reclamo.

Gestione del reclamo

Qualora si tratti di un difetto riparabile, l'utente ha diritto alla riparazione gratuita e tempestiva del prodotto.

Se, considerata la natura del difetto, non si tratta di una pretesa inadeguata, l'utente può richiedere la fornitura di un prodotto privo dei difetti (la sostituzione), oppure se il difetto interessa solo un elemento concreto del prodotto, la sostituzione di tale elemento. Se però, considerata la natura del difetto, la pretesa della sostituzione risulta inadeguata in particolare se il difetto può essere eliminato in tempi previsti, l'utente ha diritto alla riparazione gratuita del prodotto.

Qualora però si tratti di un difetto irriparabile e all'utente nasce il diritto alla sostituzione del prodotto o di una sua parte e la sostituzione non è praticabile, per esempio per motivi di vendita completa del rispettivo prodotto, l'utente ha diritto di restituire il prodotto (recedere dal contratto).

Il diritto alla fornitura del prodotto nuovo (alla sostituzione), oppure al cambio di un elemento del prodotto ha l'utente anche nel caso di un difetto riparabile, se limitato nell'uso normale del prodotto per la presenza ripetuta del danno o per il numero maggiore dei danni. In tal caso l'utente ha diritto alla restituzione del prodotto (recesso dal contratto).

Se non viene effettuata la restituzione del prodotto (recessione dal contratto) oppure se l'utente non rivendica il diritto alla fornitura del prodotto nuovo (sostituzione), alla sostituzione di un elemento del prodotto oppure alla riparazione del prodotto stesso, può richiedere uno sconto adeguato. L'utente ha diritto ad uno sconto adeguato anche qualora non gli possa essere fornito un prodotto nuovo, privo dei difetti, sostituito un elemento del prodotto oppure effettuata la riparazione del prodotto stesso, nonché qualora non possa essere posto il rimedio entro un periodo adeguato oppure il provvedimento al rimedio comporti dei grossi problemi all'utente stesso.

Il venditore, il centro di assistenza autorizzato oppure un operatore incaricato da questi decidono sulla contestazione immediatamente, nei casi complicati entro tre giorni lavorativi. In quel tempo non viene calcolato il periodo necessario per una valutazione peritale del difetto. La contestazione del difetto e l'eliminazione dello stesso devono essere risolti senza rinvii, entro 30 giorni dal giorno di presentazione del reclamo, salve le pattuizioni

diverse fatte tra il centro di assistenza autorizzato e l'utente.

Alla restituzione del prodotto (recessione dal contratto) l'utente è tenuto a restituire pure tutti gli accessori e tutti i documenti forniti insieme con il prodotto.

L'utente non ha diritto a ricevere indietro i pezzi e gli elementi difettosi del prodotto sostituiti nell'ambito della riparazione.

Ogni altro diritto dell'utente relativo all'acquisto del prodotto non viene meno con l'applicazione delle condizioni di garanzia.

Nota La contestazione del prodotto danneggiato durante il trasporto è regolata dall'ordinamento contestazioni del trasportatore.

Produttore:

Jindřich Valenta – Concept
Vysokomýtská 1800, 565 01 Choceň
Repubblica Ceca
C.F. 13216660
tel.: + 420.465.471.400, fax: +420.465.473.304.
email: servis@my-concept.cz
www: www.my-concept.com

Dettagli sul prodotto:

Modello:	
Numero di matricola:	
Data di vendita:	Timbro e firma del produttore:

ES

CONDICIONES DE GARANTÍA

Garantía

Es responsabilidad del fabricante (o importador) que el producto cumpla con los requisitos legales y lo dispuesto por las normas técnicas aplicables. Es también su responsabilidad que el producto tenga las propiedades descritas en la documentación vinculada al mismo o las que el consumidor pudiese esperar dada la naturaleza del producto y la publicidad llevada a cabo por el fabricante, y es también su responsabilidad que el producto sea adecuado para el propósito indicado o para su uso habitual.

La garantía por la calidad del producto es válida por 24 meses a partir de su entrega al consumidor.

La garantía no cubre el desgaste resultante del uso habitual. El derecho a reclamación no será aplicable si, antes de haber recibido el producto, el consumidor sabía que este era defectuoso o si él hubiese causado el defecto.

La garantía no es válida en caso de que (en particular):

- que no se hubiesen cumplido las condiciones para la instalación, funcionamiento y operación del producto descritas en el manual,
- que el defecto hubiese resultado de daños mecánicos, térmicos o químicos, cortocircuitos, sobretensión en la red o de una instalación incorrecta,
- que el defecto hubiese sido causado por la intervención indebida de terceros,
- que el defecto hubiese sido causado por un desastre natural,
- el defecto hubiese sido causado por un mantenimiento insuficiente o incorrecto, incluyendo aquellos causados por sedimentos de agua u otro tipo,
- los cambios en el color de la superficie de calentamiento o rayaduras sean el resultado del uso habitual,
- se tratase de cambios de apariencia o funcionales causados por la radiación solar o térmica o por sedimentos de agua u otro tipo,
- hubiese concluido la vida útil de alguno de los componentes del producto (acumuladores, bombillas, etc.)

La garantía no se aplica a transacciones gratuitas entregados junto con el producto (regalos, materiales promocionales, etc.).

Reclamaciones

Las reclamaciones por defectos deben ser realizadas sin demora innecesaria y antes del vencimiento de la garantía.

El consumidor presentará su reclamación en el establecimiento en donde adquirió el producto o en cualquiera de los servicios autorizados incluidos en la lista que forma parte del embalaje del producto, que también puede encontrarse en internet, en la dirección www.my-concept.com.

Para presentar la reclamación, el producto debe ser adecuadamente limpiado y puesto en un embalaje seguro para evitar daños durante un eventual transporte al servicio autorizado, en caso de que no sea entregado en persona.

El consumidor tiene la obligación de demostrar la celebración de un contrato de compraventa mediante la presentación de un comprobante de compra.

Junto con la reclamación, el consumidor describirá el supuesto defecto y seleccionará la reclamación.

Resolución de reclamaciones

Si se tratase de un defecto corregible, el consumidor tendrá derecho a que el defecto sea corregido sin cargo y de manera oportuna y apropiada.

De no ser desproporcionado a la naturaleza del defecto, el consumidor podrá exigir la entrega de un nuevo producto sin defectos (reemplazo) o, si el defecto se relacionase a un componente del producto, podrá exigir el reemplazo de dicho componente. Sin embargo, si el reemplazo del producto o su componente fuese desproporcionado a la naturaleza del defecto, en especial si el defecto pudiese ser corregido sin demora, el consumidor tendrá derecho a que el defecto sea corregido sin cargo.

Si se tratase de un defecto no corregible, o si el consumidor tuviese derecho al reemplazo del

producto o su componente, pero dicho reemplazo no fuese posible, por ej. debido a que el producto estuviese agotado, el consumidor tendrá derecho a devolver el producto (rescindir el contrato).

El consumidor tiene derecho a recibir un nuevo producto (reemplazo) o partes del mismo, incluso en caso de defectos que sean reparables si no fuese posible utilizar el objeto apropiadamente debido a un defecto recurrente luego de su reparación o a un número mayor de defectos. En tal caso, el consumidor también tendrá derecho a a devolver el producto (rescindir el contrato).

Si el consumidor no devolviese el producto (rescisión de contrato) o no ejerciese su derecho a recibir un nuevo producto sin defectos (reemplazo) o un reemplazo de un componente del mismo, o a que el producto sea reparado, podrá exigir un descuento razonable. El consumidor tendrá derecho a un descuento razonable también en caso de que no sea posible: entregarle un nuevo producto sin defectos, el reemplazo de un componente del producto, la reparación del producto o que la situación no pueda ser remediada en un plazo razonable o que esto le haya causado al consumidor dificultades considerables.

El vendedor, el servicio autorizado o un empleado por estos designado decidirá sobre el reclamo de inmediato o dentro de los tres días hábiles en casos complicados. Este plazo no incluirá el periodo

razonable necesario según el tipo de producto para la evaluación profesional del defecto. La reclamación, incluyendo la corrección de los defectos deberá ser resuelta sin demora innecesaria, a más tardar a los 30 días a partir de la presentación de la reclamación, a menos que el vendedor o el servicio autorizado que resuelva el reclamo acuerde una extensión del plazo con el consumidor.

Al devolver el producto (renunciar al contrato), el consumidor está obligado a devolver también los accesorios y todos la documentación entregada con el mismo.

El consumidor no tiene derecho a recibir los componentes o las piezas defectuosas que hubiesen sido reemplazados al reparar el producto.

Todos los demás derechos del consumidor vinculados a la compra del producto no se verán afectados por las presentes condiciones de garantía.

Nota: La reclamaciones por daños al producto durante su transporte se rigen por el reglamento de reclamaciones del transportista.

Fabricante

Jindřich Valenta - Concept
Vysokomýtská 1800, 565 01 Choceň,
República Checa
CIF 13216660
tel.: + 420 465 471 400, fax: +420 465 473 304,
email: servis@my-concept.cz
www: www.my-concept.com

Detalles del producto

Modelo:	
Número de serie:	
Fecha de venta:	Sello y firma del vendedor:

concept

- CZ** Seznam servisních míst
- SK** Zoznam servisných stredisiek
- PL** Wykaz punktów serwisowych
- HU** Szolgáltatók listáját

Česká republika

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

Slovenská republika

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

Polska

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

Magyarország

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

concept

CZ

Jindřich Valenta – ELKO Valenta Czech Republic

Vysokomyštská 1800, 565 01 Choceň
Tel. +420 465 322 895, Fax: +420 465 473 304
www.my-concept.cz

SK

ELKO Valenta – Slovakia, s.r.o.

Hurbanova 1563/23, 911 01 Trenčín
Tel.: +421 326 583 465, Fax: +421 326 583 466
www.my-concept.sk

PL

Elko Valenta Polska Sp. Z. o. o.

Ostrowskiego 30, 53-238 Wrocław
Tel.: +48 71 339 04 44, Fax: 71 339 04 14
www.my-concept.pl

HU

Metaker Kft

2851 Környe, Alkotmány út 6-10.
Telefon/fax: 06 (34) 473-675, 473-550, 473-695

LV

Verners VT Ltd.

Piedrujas iela 5a, Riga, Latvia
Tel. + 371 67021021, fakss + 371 67021000
e-pasts: info@verners.lv, www.verners.lv