

TEKA



User Manual
VS 152 GS/ VS 1520 GS

EN DE RU PL

www.teka.com

ENGLISH



Before using your device for the first time, please carefully read the installation and maintenance instructions that come with it.

Depending on the model, the accessories included in your device may vary from those shown in the pictures.

DEUTSCH



Bevor Sie den Gerät zum ersten Mal verwenden, lesen Sie bitte die zu Ihrem Gerät gehörenden Einbau- und Wartungsanweisungen aufmerksam durch.

Je nach Modell können die Zubehörteile Ihres Gerät von den auf den Abbildungen.

РУССКИЙ



Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством.

В зависимости от модели, аксессуары, включенные в ваш прибора может отличаться от тех.

POLSKI



Przed pierwszym użyciem szuflady do pakowania próżniowego należy dokładnie przeczytać dołączoną do niej instrukcję montażu i konserwacji.

W zależności od modelu akcesoria dołączone do szuflady do pakowania próżniowego mogą się różnić od przedstawionych na rysunkach.

Contents

Safety Information	4	Battery Status.....	12
Safety of children and vulnerable adults ..	4	OPERATION.....	12
General safety	5	Activating the Scale	12
Installation.....	5	Weighing an item.....	12
Cleaning and Maintenance	5	Selecting weight unit.....	12
Service and Repair	6	Using the Tare Mode.....	12
Warnings for Safety	6	Overload.....	13
Appliance Description	8	Power off.....	13
Main Components.....	8	Maintenance.....	13
Functions	8	Cleaning and Maintenance	13
Characteristics	8	Appliance front	13
Accessories.....	8	Interior of the Multipurpose drawer.....	13
Using the Vacuum Sealer	9	Troubleshooting	13
Precaution for Usage.....	9	Environmental protection	14
Vacuum Packaging.....	10	Installation instructions	15
Manual Sealing.....	10	Before installation	15
Effect of Vacuum Packaging.....	11	Installation	15
Storage Guide.....	11	Electrical Connection.....	16
Using the Kitchen Scale	12	Installation	62
Battery Installation.....	12		

Safety Information



Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

Safety of children and vulnerable adults

WARNING! Risk of choking, injury or permanent disability.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- **WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it. Children under 3 years must not be left unsupervised in the vicinity of the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

General safety

- This appliance is intended to be used in household applications and not in hotels, shops, offices and other similar environments.
- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.

Installation

- The electric system must be equipped with a means for disconnection, with a contact separation in all poles that provides full disconnection under overvoltage category III.
- If a plug is used for the electric connection, then it must be accessible after installation.
- The installation must comply with current regulations.
- Protection against electric shock must be provided by the electrical installation.
- **WARNING!** The appliance must be earthed.
- **WARNING!** The appliance is intended to be built in. Please refer to the last pages of this user manual for detailed information on the installation dimensions.

Cleaning and Maintenance

- **WARNING!** Cut the power supply before cleaning and maintenance.
- Failure to maintain the appliance in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.

- Please follow the instructions regarding cleaning in the section "Cleaning and Maintenance".

Service and Repair

- **WARNING!** Cut the power supply before repair
- If the power cable is damaged it should be substituted by the manufacturer, authorized agents or technicians qualified for this task in order to avoid dangerous situations.
- Repair and maintenance work, especially of current carrying parts, can only be carried out by technicians authorized by the manufacturer.

Warnings for Safety

1. Do not touch the plug with wet hands.
 - ▶ it can cause an electric shock.
2. Unplug before cleaning, only use fabric safe cleaner.
 - ▶ Do not use benzene, alcohol or thinner.
3. Do not disassemble and do not use it for any other purpose other than vacuum and sealing.
 - ▶ it can cause breakdown.
4. Do not keep it in a humid, dusty or moist place. Keep it dry.
 - ▶ it can cause electric shock.
5. Check your voltage.
6. Do not touch the heating wire tape.
 - ▶ it can cause burn and electric shock.
7. Caution don't allow children to operate.
 - ▶ it can cause burns, electric shock and accidents.
8. Do not shake, drop and impact.
9. Do not keep it near heat appliances.
 - ▶ it can deform the unit.

10. Unplug when not using for a long time to protect from thunderbolt and lightning.
11. Avoid using an electric outlet using a lot of electric appliances.
12. Watch your fingers when opening and closing the cover.
13. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug.
Return appliance to the nearest authorized service facility for repair.

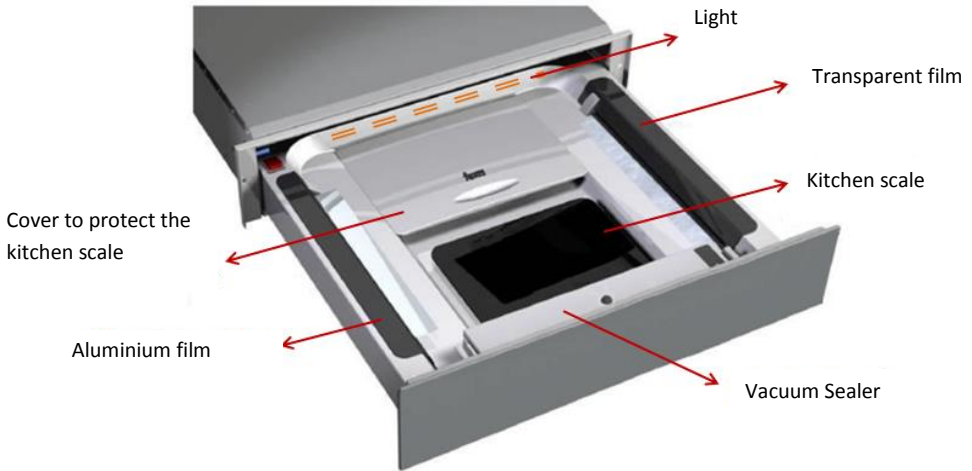


CAUTION!

1. Caution of hot food: it can burn, let it cool down first.
2. Food, except dry, is recommended to be kept refrigerated or frozen.
3. When using a microwave after vacuuming, make a hole in the bag.
4. If unit is overheating, turn it off for a moment and then use it again.

Appliance Description

Main Components



This multipurpose drawer is equipped with:

- a Vacuum Sealer that can pack the exclusive embossed vacuum bags by vacuum and seal normal plastic bags;
- a Digital Kitchen Scale with a protecting cover;
- an Aluminium foil holder and a transparent film / cellophane holder;
- a light that turns on when you open the drawer and goes out when you close it.
- You can also keep your baking trays inside this functional drawer.

Functions

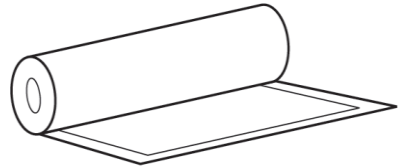
- Vacuum packaging using the exclusive embossed vacuum bag: all kinds of vegetables, meat, fish, seasoning, instant food, snack, dried fish, daily supplies, etc.;
- Sealing a normal plastic bag: continually maintains the first condition by sealing a normal bag perfectly;
- Automatic Sealing and Manual Sealing available;

- Weighing food items until a maximum of 5kg .

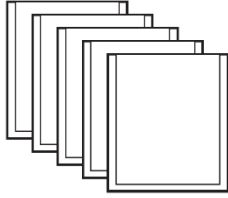
Characteristics

- Low noise/ low vibration due to a small motor pump;
- Vacuum rate – 430mmHg;
- Vacuum packaging and normal sealing available up to width 295mm;
- Complete sealing by a heating wire of 0,5mm diameter;
- A compact size, strong durability, low consumption of electric power – 60W.

Accessories



Vacuum plastic Roll

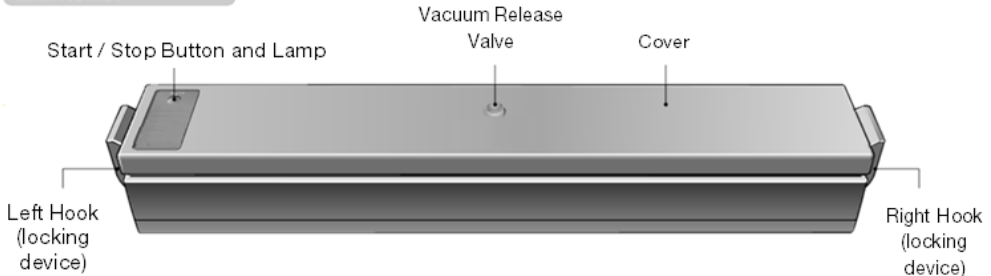


Antibacterial vacuum plastic bags

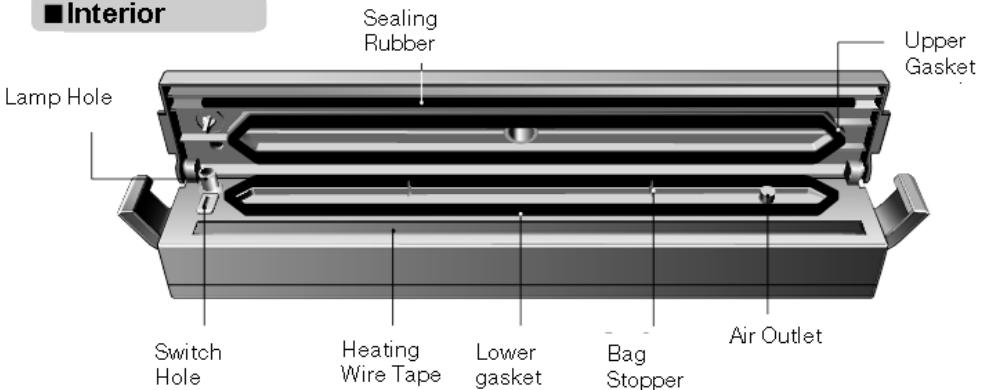
You can buy these in any shop that sells vacuum bags - as long as they are up to width 295mm.

Using the Vacuum Sealer

■ Exterior



■ Interior



Precaution for Usage

1. Wet food (meat, fish, etc.): before vacuuming remove the water with a kitchen towel or pack it first with a plastic wrap or a disposable bag.
 - ▶ if water gets sucked into the appliance, it will cause a breakdown.
2. Powdery foods (wheat, flour, etc.): operate after packing it first with a disposable bag.
 - ▶ the air inlet can be clogged.
3. Aerogenic vegetables (garlic, ginger, onions, etc.): seal only.
 - ▶ the plastic bag can be expanded.
4. Not fresh or soft vegetables (cucumber, pumpkin, etc.): seal only.

- ▶ water or gas can be created in bag.
5. Soup, stew & water, etc.: seal only.
 - ▶ if water gets sucked into the product, it is the cause of breakdown
 6. It is recommended to use vacuum packed vegetables within 2 weeks. They might soften.
 7. The sealing line on the entrance of the plastic bag has to be continuous with no disconnection from left to right after vacuum packaging or sealing. If disconnected, redo only sealing one more time (automatic / manual).
 8. If the plastic bag is wrongly placed, air may leak in and the pump may keep operating without increasing the vacuum pressure. In this case, stop the machine by pressing the start/ stop button, or after 3 minutes, it will automatically stop the operation.



WARNING!

Caution when sealing:

When the red lamp is on, you need to press the cover firmly for perfect sealing.

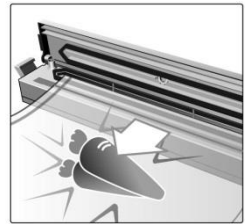
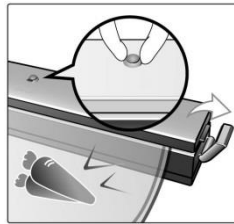
Caution when vacuum packaging:

When the lamp is green you can press the start/ stop button.

When the operation is finished, you can only open the cover after pulling the vacuum release valve.

has to be less than $\frac{3}{4}$ of the capacity of the bag).

3. After closing the cover and locking the left and right hooks, press the light button and check if the green lamp is on.
4. Along with the sound of the motor, the vacuum pump starts operating and the air inside the plastic bag starts to be removed (when you want to stop the operation, press the light button again).
5. When the vacuum is completed, the green lamp turns red and the sealing starts automatically.
6. When the red lamp turns green and the machine stops, the automatic vacuum operation is finished.



7. Pull the vacuum release valve in the middle of the cover.
8. Unfasten the left and right hooks.
9. Lift the cover and remove the vacuum packed plastic bag.

Note: It is not faulty when the cover or the hooks get separated. You just need to insert them again and use the appliance normally.

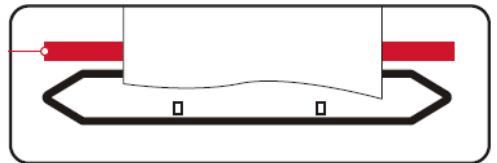
Vacuum Packaging

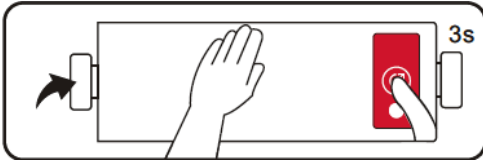



1. Connect the power and check if the green lamp is on.
2. Lift the cover. Place the opening of the plastic bag in front of the bag stopper which is in the middle of the lower gasket (the opening of the plastic bag has to be inside space of lower gasket. The content

Manual Sealing

(Exclusive embossed vacuum roll, bag and normal plastic bag)





1. Cut the roll neatly as you want (6cm longer than the content).
2. Check the green lamp is on after connecting to power.
3. Lift the cover and place one end of the cut plastic roll over the heating wire tape.
4. After closing the cover, press the  button for 3 seconds.
5. When the red lamp is on, press continuously both sides of the cover firmly until the red lamp turns off.
6. When the red lamp turns green, take off both hands and unfasten the hooks. Then take out the plastic bag.

Effect of Vacuum Packaging

The vacuum packaging perfectly blocks the contents from exterior air, organisms, fungi, dust and other contamination factors, so it blocks the rotting or spoiling of the contents and extends the preservation 2 to 3 times more than general storage methods.

Also, the inflow of any moisture or smell is blocked, so the original taste, colour, scent, nutrition and freshness is maintained for a very long time.

In addition, oxidation due to the contact with air and moisture is prevented and static electricity due to friction and dust is restrained, so, drugs, important documents, pictures, films, jewellery and other materials as semiconductors can be long preserved without quality variation.

Storage Guide

Type	Foods	Where to store	Storage Life
Meat	Beef, Pork, Lamb	Freezer	2 - 3 years
	Poultry	Freezer	2 - 3 years
	Fish	Freezer	2 years
Hard Cheeses	Cheddar, Swiss	Refrigerator	4 – 8 months
	Parmesan	Refrigerator	4 – 8 months
Vegetables	Asparagus, Broccoli, Cauliflower, Cabbage, Brussels Sprouts, Corn, Green Beans, Snow Peas, Snap Peas	Freezer	2 - 3 years
	Lettuce, Spinach	Refrigerator	2 weeks
Fruits	Apricots, Plums	Freezer	1 - 3 years
	Peaches, Nectarines	Freezer	1 - 3 years
Baked Goods	Bagels, Bread, Pastries	Freezer	1 - 3 years
Nuts	Almonds, Peanuts	Pantry	2 years
	Sunflower seeds	Pantry	2 years
Coffee	Coffee beans	Freezer	2 - 3 years
	Coffee Beans	Pantry	1 year

Type	Foods	Where to store	Storage Life
	Ground coffee	Freezer	2 years
	Ground coffee	Pantry	5 – 6 months
Prepared liquids	Sauces, Soups, Stews	Freezer	1 - 2 years
Dry foods	Beans, Grains	Pantry	1 - 2 years
	Pasta, Rice	Pantry	1 - 2 years
Powdery foods	Dry Milk, Dried Coconut	Pantry	1 - 2 years
	Flour, Sugar, Brown Sugar	Pantry	1 - 2 years
Snack foods	Chips	Pantry	3 - 6 weeks
	Cookies, Crackers	Pantry	3 - 6 weeks


Using the Kitchen Scale

Note: The display value may be affected by electromagnetic influences, e.g. when a radio is operated in the immediate vicinity of the device. The product can be used for its intended purpose again when the interference is discontinued, but may need to be switched on again to re-start.

Battery Installation

1. Turn the entire scale upside down and reset it securely on a firm, flat surface.
2. Remove the battery door.
3. Install 2pcs CR-2032 or AAA batteries (as applicable) in the battery compartment.
4. Close the battery door.

Battery Status

- When the low battery symbol  appears on the LCD screen, it indicates that the battery is low. Open the battery compartment and replace the old batteries with new ones.
- Used batteries must not be disposed of as household waste. Do not incinerate batteries because they might explode at high temperature. Contact your local authority for information concerning reclamation and disposal of batteries.
- When replacing batteries, always use brand new batteries of the same type.

OPERATION

Activating the Scale

1. Turn the scale on by touching “On/Off/Tare” key
2. The LCD screen will show all characters for a few seconds and then 0g or 0.0oz will be shown on the display.
3. The scale turns off automatically after being idle for two minutes.

Weighing an item

1. Turn on the scale.
2. Place an item on the platform and the exact weight of item will be displayed.

Selecting weight unit

Open the battery door in the bottom of scale, you can find the switch to change the weight unit:

g ---lb: oz

Using the Tare Mode

1. Turn the scale on.
2. “0g/0.0oz” will be shown on the display.
3. Place an item on the weighing platform and read the value accordingly.

4. Touch the “On/Off/Tare” again. The weight of this item will be eliminated and the reading will change to “0g/0.0oz”.
5. Place next item on the weighing platform and get the reading.

Note: The scale will display a negative reading when you remove all items. Touch the “On/Off/Tare” key once and the negative reading will disappear.

Overload

When the load capacity exceeds the maximum capacity of the Digital Scale, the word “O-Λδ” will be displayed on the Display.

Cleaning and Maintenance

Cleaning is the only maintenance action that is required normally.

Warning! Cleaning must be done with the Multipurpose drawer disconnected from the electrical power supply. Remove the plug from the power socket or disconnect the Multipurpose drawer power supply circuit.

Do not use aggressive or abrasive cleaning products, abrasive sponges or pointed objects since stains or abrasion marks may appear.

Do not use high pressure or steam jet cleaning appliances.

Appliance front

The Multipurpose drawer can be cleaned using just a damp cloth. If it is very dirty, add

Remove the item(s) from the scale platform to avoid damage to the scale.

Power off

1. The scale can be switched off manually by touching the “On/Off/Tare” key when the display is zero.
2. The scale turns off automatically after being idle for two minutes.

Maintenance

Clean with a soft cloth. Do not immerse directly into water or detergent, scrub with abrasive material or use corrosive cleanser.

a few drops of washing-up liquid to the washing water.

Wipe the surfaces dry using a dry cloth.

Special products for treatment of stainless steel surfaces can be used. These products prevent the surfaces becoming dirty again for some time. Apply a thin layer of such a product on the surface using a soft cloth.

Interior of the Multipurpose drawer


Clean the inside of the Multipurpose drawer regularly using a damp cloth. If it is very dirty add a few drops of washing-up liquid to the washing water.

Wipe the surfaces dry using a dry cloth.

Only use the Multipurpose drawer again when it is completely dry.

Troubleshooting

Fault	Check list
Vacuum Sealer	
No operation	<ol style="list-style-type: none"> 1. Did you correctly plug the power cord into the socket? 2. Did the power cord get damaged? 3. Are you using it continuously
Sealing Failure	<ol style="list-style-type: none"> 1. If the opening of the plastic bag on the heating wire tape is folded or uneven, the sealing becomes imperfect. 2. Press evenly with both hands when manual sealing. If it is pressed down too weakly or slanted to one side, the sealing becomes imperfect. 3. Check whether the plastic bag is evenly spread.

Fault	Check list
Vacuum Sealer	
Sealing Failure	<ol style="list-style-type: none"> 4. Check whether the red lamp is on after pressing the cover for a while when manual sealing. 5. Check whether the heating wire tape or the sealing rubber is damaged.
Vacuum Failure	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check whether the opening of the plastic bag is placed on the inside of the lower gasket. 2. Check whether the cover and the hooks are correctly closed. 3. Check whether the plastic bag is evenly spread without any folds. 4. Check whether the contents are sharp and the plastic hole has a hole. 5. Check whether there is too much content in the plastic bag. (Three quarters of content in the bag are appropriate.) 6. Check whether the air inlet is blocked or not. 7. Check whether you used the embossed vacuum bag. 8. Check if 20 seconds have passed after the previous operation. 9. Check whether the upper / lower gasket is damaged or not. (If damaged, request the A/S centre.) 10. Check whether the vacuum release valve is lifted.
Vacuum is released	<ol style="list-style-type: none"> 1. In case of piercing content, please wrap it one more time first in other normal bag and then do vacuum sealing to prevent any puncture. 2. Use the embossed vacuum bag. If another normal bag is vacuumed, air can be released due to the bag sealing condition or the thickness. 3. Food that creates gas itself, can make the vacuum seem to be released.
Kitchen Scale	
“0-Λδ” (on the display)	<ol style="list-style-type: none"> 1. The load exceeds the maximum capacity of the Digital Scale (5kg).
0 g / 0.0 oz (on the display)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Open the battery door on the bottom of the scale, there you can find the switch to change the weight unit: g --- lb: oz.
 (on the display)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Indicates that the battery is low. Open the battery compartment and replace the old batteries with new ones.

Environmental protection

Disposal of the packaging

The packaging bears the Green Point mark.

Dispose of all the packaging materials such as cardboard, expanded polystyrene and plastic wrapping in the appropriate bins. In this way you can be sure that the packaging materials will be re-used.

Disposal of equipment no longer used

According to European Directive 2012/19/EU on the management of waste electrical and electronic equipment (WEEE), home electrical appliances should not be put into the normal systems for disposal of solid urban waste.

Outdated appliances should be collected separately to optimise component material recovery and recycling rates and to prevent

potential harm to human health and the environment. The symbol of a rubbish container superimposed by a diagonal cross should be put on all such products to remind people of their obligation to have such items collected separately.

Consumers should contact their local authorities or point of sale and request information on the appropriate places to leave their old home electrical appliances.

Before disposing of your appliance, render it non-usable by pulling out the power cable, cutting this and disposing of it.

Installation instructions

Before installation

Check that the input voltage indicated on the characteristics plate is the same as the voltage of the power outlet you are going to use.

Open the drawer and remove the packing material.

Attention! The front surface of the Multipurpose drawer may be wrapped in a **protective film**. Before using the Multipurpose drawer for the first time, remove this film carefully.

Make sure that the Multipurpose drawer is not damaged in any way. Check that the drawer opens and closes correctly. If you find any damage, contact the Technical Assistance Service.

Attention: the power socket should be easily accessible after the Multipurpose drawer has been installed.

The Multipurpose drawer should only be built-in in combination with those appliances indicated by the manufacturer. **If it is fitted in combination with other appliances, the guarantee is no longer valid since it is impossible to guarantee that the Multipurpose drawer will work correctly.**

Installation

To build in the Multipurpose drawer in combination with another appliance there must be a fixed, interim shelf in the housing unit to support the weight of both appliances.

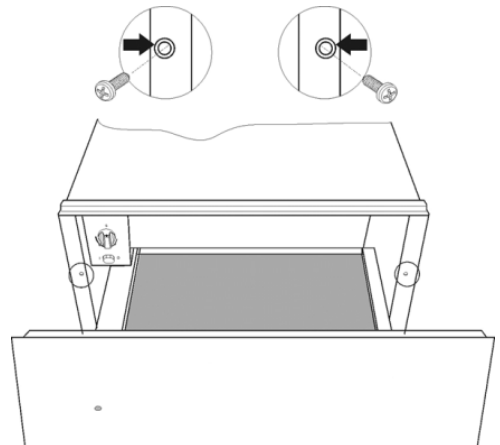
The appliance to be combined with the Multipurpose drawer will be placed directly on

the latter without any need to have a separating shelf.

To build in the appliance which is combined with the Multipurpose drawer, follow the instructions set out in the respective instructions and fitting booklet.

The relevant installation dimensions are indicated in mm **in the diagrams shown at the end of this booklet.** Proceed as follows:

1. Place the Multipurpose drawer on the shelf and slide it towards the interior of the niche in such a way that it is centred and completely lined up with the front of the unit.
2. Check that the Multipurpose drawer's frame is properly levelled and is sitting evenly on the shelf.
3. Open the drawer and fix the Multipurpose drawer to the sides of the unit using the two screws provided.



Electrical Connection

The Multipurpose drawer is equipped with a power cable and plug for single-phase current. We advise that the **plug is connected to a socket that is easily accessible after installation.**

If the Multipurpose drawer is to be installed on a permanent basis it should be installed by a qualified technician. In such a case, the appliance should be connected to a circuit with an all-pole circuit breaker with a minimum separation of 3 mm between contacts.

The data necessary for the electrical connection are **described on the Multipurpose drawer's characteristics plate** and these must be compatible with those of the power outlet you are going to use.

WARNING: THE MULTIPURPOSE DRAWER MUST BE CONNECTED TO EARTH.

The manufacturer and retailers do not accept responsibility for any damage that may be caused to people, animals or property if these installation instructions are not observed.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitsinformationen	18	Batterie einlegen.....	26
Sicherheit von Kindern und betreuungsbedürftiger Erwachsener	18	Batteriestatu	26
Allgemeine Sicherheit	19	BEDIENUNG.....	26
Installation.....	19	Aktivierung der Waage.....	26
Reinigung und Instandhaltung.....	19	Einen Artikel wiegen.....	27
Service und Reparatur.....	20	Gewichtseinheit auswählen.....	27
Sicherheitshinweise und Warnungen.....	20	Verwendung des Tara-Modus.....	27
Beschreibung des Gerätes	22	Überlastung.....	27
Hauptkomponente.....	22	Ausschalten.....	27
Funktionen	22	Wartung	27
Eigenschaften.....	22	Reinigung und Pflege	27
Zubehör	23	Stirnseite	27
Bedienung des Vakuumierversieglers	23	Innenraum der Mehrzweck-Schublade....	28
Vorsichtsmaßnahmen während der		Fehlerbehebung	28
Benutzung.....	23	Umweltschutz	29
Vakuumversiegelung.....	24	Installationsanleitung	29
Manuelle Versiegelung.....	25	Vor der Installation.....	29
Effekt der Vakuum-Verpackung	25	Einbau.....	30
Leitfaden zur Lagerung.....	25	Elektroanschluss.....	30
Verwendung der Küchenwaage	26	Einbau	62

Sicherheitsinformationen



Lesen Sie vor der Montage und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferte Anleitung. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch eine fehlerhafte Montage entstehen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf.

Sicherheit von Kindern und betreuungsbedürftiger Erwachsener

ACHTUNG! Gefahr von Erstickung, Verletzung oder bleibenden Behinderungen.

- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten während der Benutzung beaufsichtigt sein, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Elemente werden heiß, während das Gerät in Betrieb ist. Bitte achten Sie darauf, die erhitzten Elemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn sie werden durchgängig beaufsichtigt.
- **WARNUNG:** Wenn das Gerät gerade in Betrieb ist, sollten Kinder es nur unter Beaufsichtigung eines Erwachsenen benutzen.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten. Kinder unter 3 Jahren dürfen sich nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Geräts aufhalten.
- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist für den Haushaltsbedarf und nicht für die Nutzung in Hotels, Geschäften, Büros oder anderen, ähnlichen Einrichtungen, bestimmt.
- Der Geräteinnenraum wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Geräteinnern. Verwenden Sie zum anfassen des zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.

Installation

- Die Elektronik muss mit einer Einrichtung zur Abschaltung ausgestattet sein, womit das Gerät sich von jedem Pol vom Netz ausschalten lässt und die vollständige Trennung unter der Überspannungskategorie III bietet.
- Wenn ein Stecker für die elektrische Verbindung verwendet wird, dann muss er nach der Installation zugänglich sein.
- Die Installation des Gerätes muss nach aktuellen Vorschriften erfolgen.
- Schutz gegen elektrischen Schlag muss durch den Einbau gewährleistet sein (Erdung).
- Achtung: Das Gerät muss unbedingt geerdet werden.
- **WARNUNG:** Das Gerät ist für den Einbau bestimmt. Bitte beziehen Sie sich auf die letzten Seiten der Bedienungsanleitung, für detaillierte Informationen und Maßzeichnungen.

Reinigung und Instandhaltung

- **WARNUNG:** Trennen Sie vor reinigung und instandhaltung das Gerät von der Stromversorgung.
- Wird das Gerät nicht regelmäßig gereinigt, können die Oberflächen beschädigt werden; dies kann sich nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und zu gefährlichen Situationen führen.

- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Ofenglastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Bitte beachten Sie die Hinweise bezüglich der Sauberkeit unter dem Punkt “Reinigung und Wartung“.

Service und Reparatur

- **WARNUNG:** Trennen Sie vor Service und Reparatur das Gerät von der Stromversorgung.
- Falls das Netzkabel beschädigt wird, ist es vom Hersteller, von autorisierten Vertretern oder von für diese Aufgabe qualifizierten Technikern zu ersetzen, um gefährliche Situationen zu vermeiden. Denn dazu sind Spezialwerkzeuge notwendig.
- Reparaturen und Wartungsarbeiten, besonders an unter Strom stehenden Teilen, dürfen nur durch vom Hersteller autorisierten Technikern ausgeführt werden.

Sicherheitshinweise und Warnungen

1. Berühren Sie den Stecker nicht mit nassen Händen.
 - ▶ es kann einen elektrischen Schlag verursachen.
2. Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker. Verwenden Sie nur stoffsichere Reinigungsmittel.
 - ▶ Verwenden Sie kein Benzin, Alkohol oder Verdünner.
3. Das Gerät nicht zerlegen und nicht für andere Zwecke benutzen als nicht vakuumieren und versiegeln.
 - ▶ es kann einen elektrischen Durchbruch geben.
4. Gerät nicht in feuchten, staubigen oder nassen Umgebungen betreiben oder aufstellen. Das Gerät trocken halten.
 - ▶ es kann einen elektrischen Schlag verursachen.
5. Prüfen Sie die Spannung.
6. Berühren Sie nicht das Heizband.

- ▶ es kann zu Verbrennungen und elektrischen Schlag führen.
- 7. Vorsicht! Das Gerät nicht von Kindern bedienen lassen.
 - ▶ es kann zu Verbrennungen, elektrischen Schlag und Unfällen führen.
- 8. Nicht schütteln, stoßen oder fallen lassen.
- 9. Installieren Sie das Gerät nicht neben Wärmegeräten.
 - ▶ es kann das Gerät verformen.
- 10. Bei längerer Nichtbenutzung, ziehen Sie den Netzstecker um von Blitzschlag und Blitzschlag zu schützen.
- 11. Vermeiden Sie mehrere elektrische Geräte an dieselbe Steckdose einzustecken.
- 12. Achten Sie auf Ihre Finger beim Öffnen und Schließen des Deckels.
- 13. Nie ein Gerät mit beschädigtem Kabel oder Stecker bedienen. Bringen Sie das Gerät zum nächstgelegenen Autorisierten Kundendienst zur Reparatur.



VORSICHT!

1. Vorsicht bei warmen Speisen: es entsteht Verbrennungsgefahr. Zuerst abkühlen lassen.
2. Es wird empfohlen dass man Lebensmittel gekühlt oder gefroren aufbewahrt, ausgenommen es handelt sich um trockene Lebensmittel.
3. Machen Sie einen Loch in vakuumierte Beutel bevor Sie sie in der Mikrowelle benutzen.
4. Wenn das Gerät überhitzt ist, schalten Sie es für einen Moment aus und verwenden Sie es wieder wenn es gekühlt ist.

Beschreibung des Gerätes

Hauptkomponente



Diese Mehrzweck-Schublade ist ausgestattet mit:

- einem Vakuumierversiegeler der die exklusiv eingeschlossenen Beutel durch Vakuum, sowie auch normale Plastiktüten versiegelt;
- eine digitale Küchenwaage mit einer Schutzabdeckung;
- einem Aluminiumfolienhalter und einem Frischhaltefolien-/ Cellophan-Halter;
- mit einem Licht, das, wenn die Schublade geöffnet wird, sich einschaltet, und wenn sie geschlossen wird wieder ausgeht.
- Sie können auch Ihre Backbleche in dieser funktionellen Schublade behalten.

Funktionen

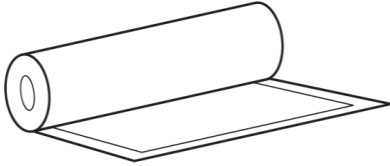
- Vakuumverpackung mit der exklusiv eingeschlossenen Beutel: alle Arten von Gemüse, Fleisch, Fisch, Gewürze, Fertiggerichte, Snacks, Trockenfisch, täglich Versorgungen, usw.;

- Versiegeln eines normalen Folienbeutels: behaltet den ersten Zustand der Lebensmittel indem die normalen Folienbeutel perfekt versiegelt werden;
- Automatische und manuelle Versiegelung ist verfügbar;
- Lebensmittel bis zu einem Maximum von 5kg wiegen.

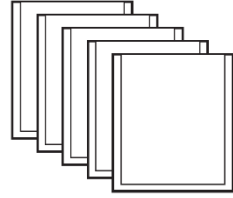
Eigenschaften

- Geringes Rauschen/ vibrationsarm wegen ihrer kleinen Motorpumpe;
- Vakuumniveau – 430mmHg;
- Vakuum-Verpackung und normale Versiegelung verfügbar bis zu einer Breite von 295mm;
- Vollständige Versiegelung durch einen Heizdraht von 0,5mm Durchmesser;
- Eine kompakte Größe, starke Haltbarkeit, niedrigen Stromverbrauch - 60W.

Zubehör



Vakuumier- Folienrolle

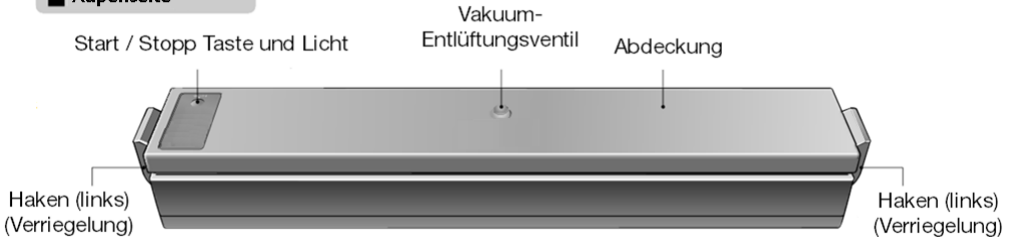


Antibakterielle Vakuumier- Folienbeutel

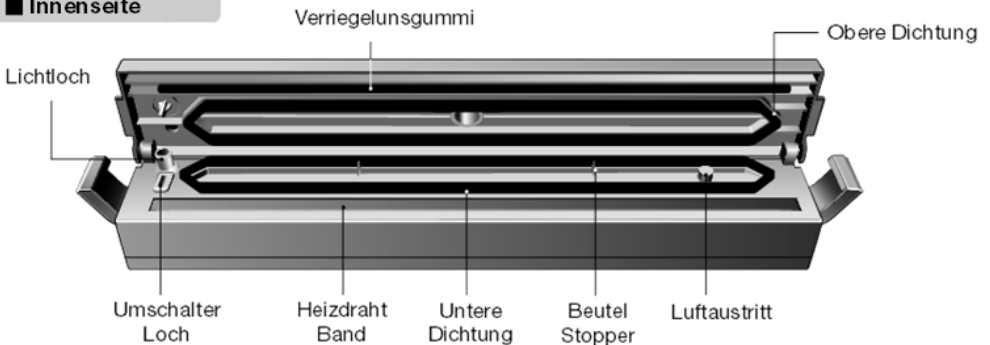
Sie können diese in jedem Geschäft, das Vakuumier-Beutel verkauft, kaufen - solange sie sind bis 295mm breit.

Bedienung des Vakuumiersiegelerers

■ Außenseite



■ Innenseite



Vorsichtsmaßnahmen während der Benutzung

1. Feuchte Lebensmittel (Fleisch, Fisch, etc.): vor dem versiegeln entfernen Sie das Wasser mit einem Küchentuch oder packen

Sie es zunächst mit einer Plastikfolie oder einem Einwegbeutel.

► wenn Wasser in das Gerät gesaugt wird, wird es zu einem Zusammenbruch führen.

2. Pulverförmige Lebensmittel (Weizen, Mehl, etc.): vor dem versiegeln packen Sie es zunächst mit einem Einwegbeutel.
▶ der Luftenlass kann verstopft werden.
3. Aerogenes Gemüse (Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln, etc.): nur versiegeln.
▶ der Vakuumierbeutel kann sich ausdehnen.
4. Nicht frisch oder weiches Gemüse (Gurken, Kürbis, etc.): nur versiegeln.
▶ Wasser oder Gas kann im Beutel erzeugt werden.
5. Suppe, Eintopf & Wasser, etc.: nur versiegeln.
▶ Wenn Wasser in das Gerät eingesaugt wird, wird es zu einem Zusammenbruch führen.
6. Es wird empfohlen, vakuumverpacktes Gemüse innerhalb von 2 Wochen zu verwenden. Sie können erweichen.
7. Die Dichtlinie auf den Eingang der Plastiktüte muss ununterbrochen nach der Vakuum-Verpackung oder Versiegelung von links nach rechts sein. Wenn unterbrochen, ein weiteres Mal versiegeln (automatisch / manuell).
8. Wenn die Vakuumierbeutel falsch platziert werden, kann die Luft entweichen und die Pumpe kann weiter funktionieren ohne dass es eine Steigerung des Vakuum-Unterdrucks gibt. In diesem Fall stoppen Sie das Gerät indem Sie die Start/ Stopp-Taste drücken, (das Gerät stoppt auch automatisch (nach 3 Minuten).



WARNUNGEN!

Vorsicht beim Versiegeln:

Wenn die Lampe rot ist, müssen Sie die Abdeckung fest drücken für eine perfekte Abdichtung.

Vorsicht beim Vakuumier-Verpacken:

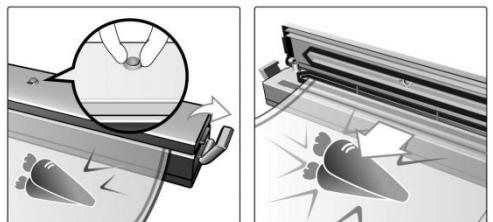
Wenn die Lampe grün ist, können Sie die Start / Stopp-Taste drücken.

Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, können Sie nur dann den Deckel öffnen nachdem Sie das Vakuum-Entlüftungsventil gelöst haben.

Vakuumversiegelung



1. Schließen Sie den Strom an und überprüfen Sie, ob die grüne Lampe an ist.
2. Heben Sie die Abdeckung. Legen Sie die Öffnung des Vakuumierbeutels an der Vorderseite des Beutelstoppers, der in der Mitte der unteren Dichtung liegt. (die Öffnung des Vakuumierbeutels muss innerhalb der unteren Dichtung sein. Der Inhalt muss weniger als $\frac{3}{4}$ sein).
3. Nach dem Schließen der Abdeckung und der linken und rechten Haken, überprüfen Sie die Lampe ist grün und drücken Sie die Licht Taste.
4. Zusammen mit dem Klang des Motors, geht die Vakuumpumpe in Betrieb und die Luft in dem Beutel beginnt entfernt zu werden (wenn Sie, den Vorgang unterbrechen wollen, drücken Sie die Licht Taste wieder).
5. Wenn das Vakuumieren beendet ist, wird die grüne Lampe rot und die Versiegelung startet automatisch.
6. Wenn die rote Lampe grün leuchtet, und die Maschine stoppt, endet der automatische Vakuumbetrieb.

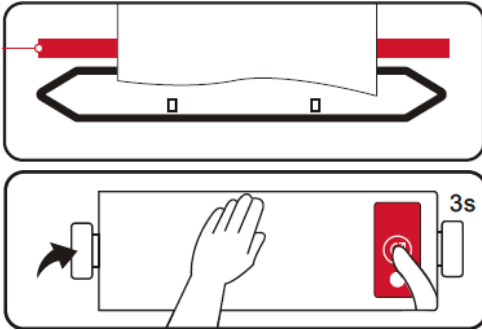



7. Ziehen Sie den Vakuum-Entlüftungsventil in der Mitte der Abdeckung.
8. Lösen Sie den linken und den rechten Haken.
9. Heben Sie die Abdeckung und entfernen Sie den vakuumverpackten Beutel.

Anmerkung: Es ist nicht fehlerhaft, wenn die Abdeckung oder die Haken sich von dem Gerät trennen. Sie müssen sie nur wieder einsetzen und das Gerät kann wieder wie gewöhnlich benutzt werden.

Manuelle Versiegelung

Exklusive geprägte Vakuumrolle, Vakuumierbeutel und übliche Plastiktüten.



1. Schneiden Sie die Rolle ordentlich je nach Bedarf (6cm länger als der Inhalt).
2. Nach Anschluss an die Stromversorgung überprüfen Sie die Lampe leuchtet grün.
3. Heben Sie die den Deckel und legen Sie ein Ende der Folienrolle über den Heizdraht Band.
4. Nach dem Schließen der Abdeckung, Drücken Sie die Taste  für 3 Sekunden.

Leitfaden zur Lagerung

Art	Lebensmittel	Wo zu lagern	Haltbarkeitsdauer
Fleisch	Rindfleisch, Schwein, Lamm	Gefrierschrank	2 - 3 Jahre
	Geflügel	Gefrierschrank	2 - 3 Jahre
	Fisch	Gefrierschrank	2 Jahre
Hartkäse	Cheddarkäse, Schweizer Käse	Kühlschrank	4 - 8 Monate
	Parmesan	Kühlschrank	4 - 8 Monate
Gemüse	Spargel, Brokkoli, Blumenkohl, Kohl, Rosenkohl, Getreide, Grüne Bohnen, Zuckerschoten, Schoten	Gefrierschrank	2 - 3 Jahre
	Kopfsalat, Spinat	Kühlschrank	2 Wochen
Obst	Aprikosen, Pflaumen	Gefrierschrank	1 - 3 Jahre

5. Wenn die rote Lampe leuchtet, ununterbrochen beide Seiten der Abdeckung fest drücken, bis die rote Lampe sich ausschaltet.
6. Wenn die rote Lampe grün wird, nehmen Sie beide Hände weg und lösen Sie die Haken. Dann nehmen Sie den Plastikbeutel raus.

Effekt der Vakuum-Verpackung

Die Vakuumverpackung blockiert den Inhalt vollkommen von Außenluft, Organismen, Fungi, Staub und andere Verunreinigungen Faktoren, so dass es das Verfaulen oder das Verderben des Inhalts blockiert und die Erhaltung der Lebensmittel 2 bis 3 mal mehr verlängert als allgemeine Speichermethoden.

Außerdem wird der Zufluss von jeder Feuchtigkeit oder Geruch blockiert, so dass der ursprüngliche Geschmack, Farbe, Duft, Nährwerte und Frische für eine sehr lange Zeit erhalten bleiben.

Darüber hinaus wird die Oxidation durch den Kontakt mit Luft und Feuchtigkeit verhindert, und die statische Elektrizität aufgrund der Reibung und Staub wird zurückgehalten. Deswegen können Metikamente, wichtige Dokumente, Bilder, Filme, Schmuck und andere Materialien, wie Halbleiter lang ohne Qualitätsschwankungen beibehalten werden.

Art	Lebensmittel	Wo zu lagern	Haltbarkeitsdauer
	Pfirsiche, Nektarinen	Gefrierschrank	1 - 3 Jahre
Backwaren	Bagels, Brot, Gebäck	Gefrierschrank	1 - 3 Jahre
Nüsse	Mandeln, Erdnüsse	Speisekammer	2 Jahre
	Sonnenblumenkerne	Speisekammer	2 Jahre
Kaffee	Kaffeebohnen	Gefrierschrank	2 - 3 Jahre
	Kaffeebohnen	Speisekammer	1 Jahr
	Gemahlener Kaffee	Gefrierschrank	2 Jahre
	Gemahlener Kaffee	Speisekammer	5 - 6 Monate
Zubereitete Flüssigkeiten	Soßen, Suppen, Eintöpfe	Gefrierschrank	1 - 2 Jahre
Trockene Lebensmittel	Bohnen, Getreide	Speisekammer	1 - 2 Jahre
	Nudekn, Reis	Speisekammer	1 - 2 Jahre
Pulverförmige Lebensmittel	Trockenmilch, getr. Kokosnuss	Speisekammer	1 - 2 Jahre
	Mehl, Zucker, Brauner Zucker	Speisekammer	1 - 2 Jahre
Snacks	Chips	Speisekammer	3 - 6 Wochen
	Kekse, Crackers	Speisekammer	3 - 6 Wochen

Verwendung der Küchenwaage

Hinweis: Der Anzeigewert kann durch elektromagnetische Einflüsse beeinflusst werden, zB wenn ein Funkgerät in unmittelbarer Nähe der Vorrichtung betrieben wird. Das Produkt kann für den beabsichtigten Zweck wieder verwendet werden, wenn die Störung unterbrochen wird. Es muss möglicherweise wieder eingeschaltet werden, um neu zu starten.

Batterie einlegen

1. Drehen Sie die gesamte Waage um und setzen Sie sie auf eine sichere, stabile, flache Oberfläche.
2. Entfernen Sie die Batterieklappe.
3. Legen Sie 2 Stück CR-2032 oder AAA-Batterien (soweit anwendbar) in das Batteriefach.
4. Schließen Sie das Batteriefach.

Batteriestatus

- Wenn das Batteriesymbol  auf dem LCD-Display angezeigt wird, bedeutet dies, dass die Batterie schwach ist. Öffnen Sie das Batteriefach und ersetzen Sie die alten Batterien durch neue.
- Gebrauchte Batterien dürfen nicht in den Hausmüll entsorgt werden. Verbrennen Sie keine Batterien, da sie bei hohen Temperaturen explodieren können. Wenden Sie sich an Ihre örtliche Behörde um Informationen über die Entsorgung der Batterien zu erhalten.
- Bei Batteriewechsel immer brandneue Batterien des gleichen Typs verwenden.

BEDIENUNG

Aktivierung der Waage

1. Schalten Sie die Waage ein, indem Sie die "On/ Off/ Tare" -Taste tippen.

- Der LCD-Display wird alle Zeichen für ein paar Sekunden zeigen und dann wird 0g oder 0.0oz auf dem Display angezeigt.
- Die Waage wird automatisch ausgeschaltet, nachdem sie sich für zwei Minuten im Leerlauf befindet.

Einen Artikel wiegen

- Schalten Sie die Waage ein.
- Legen Sie einen Artikel auf die Plattform und das genaue Gewicht des Artikels erscheint auf der Anzeige.

Gewichtseinheit auswählen

Öffnen Sie das Batteriefach auf der Unterseite der Waage. Da finden Sie den Schalter, um die Gewichtseinheit zu ändern:

g --- lb: oz

Verwendung des Tara-Modus

- Schalten Sie die Waage ein.
- Auf der Anzeige erscheint "0g/0.0oz".
- Legen Sie einen Artikel auf die Waage und lesen Sie den entsprechenden Wert.
- Tippen Sie wieder auf die Taste "On/ Off/ Tare". Das Gewicht dieses Artikels wird gelöscht und die Meldung ändert sich auf "0g/0.0oz".

Reinigung und Pflege

Die Reinigung stellt normalerweise, die einzige erforderliche Wartung dar.

Achtung! Die Reinigung muss an dem von der Stromversorgung getrennten Gerät durchgeführt werden. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Stromversorgungskreis des Gerätes ab.

Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel, keine kratzenden Scheuertücher noch spitze Gegenstände, denn es können Flecken oder Abriebspuren entstehen.

- Legen Sie den nächsten Artikel auf die Wiege und lesen Sie das Gewicht.

Hinweis: Die Waage wird einen negativen Messwert anzeigen, wenn Sie alle Artikel entfernen. Tippen Sie einmal auf die "On / Tare / Off" Taste und das negative Messwert verschwindet.

Überlastung

Wenn die Ladekapazität die maximale Kapazität der Waage überschreitet erscheint das Wort "~~XXXX~~" auf der Anzeige.

Entfernen Sie die Artikel(n) von der Plattform, um Schäden an der Waage zu vermeiden.

Ausschalten

- Die Waage kann manuell ausgeschaltet werden durchs Tippen der „On/ Off/ Tare“ Taste, wenn die Anzeige Null zeigt.
- Die Waage schaltet sich automatisch aus, nachdem sie sich 2 Minuten im Leerlauf befindet.

Wartung

Mit einem weichen Tuch reinigen. Nicht direkt ins Wasser oder Reinigungsmittel tauchen, mit Schleifmittel scheuern oder ätzende Reinigungsmittel verwenden.

Verwenden Sie keine Hochdruck- oder Dampfstrahlreinigungsgeräte.

Stirnseite

Es reicht, das Gerät mit einem feuchten Tuch zu reinigen. Geben Sie, falls das Gerät sehr verschmutzt ist, einige Tropfen Geschirrspülmittel ins Waschwasser.

Wischen Sie danach das Gerät mit einem trockenen Tuch ab.

Es können Spezialmittel für Edelstahloberflächen verwendet werden. Diese Mittel vermeiden dass die Oberflächen schnell wieder schmutzig werden. Tragen Sie

eine kleine Menge des Mittels mit einem weichen Tuch auf die Oberfläche auf.

einige Tropfen Geschirrspülmittel ins Waschwasser.

Innenraum der Mehrzweck-Schublade


Reinigen Sie nach jeder Verwendung die Innenwände mit einem feuchten Lappen. Geben Sie, falls das Gerät sehr schmutzig ist,

Wischen Sie die Oberflächen mit einem trockenen Lappen ab.

Benutzen Sie die Mehrzweck-Schublade nur wieder nachdem sie trocken ist.

Fehlerbehebung

Fehler	Check-Liste
Vakuuierer	
Funktioniert nicht	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sicherstellen, dass das Gerät eingesteckt ist. 2. Sicherstellen, dass das netzkabel nicht beschädigt ist. 3. Benutzen Sie das Gerät ständig?
Beutel ist nicht korrekt versiegelt	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wenn die Öffnung des Beutels an dem Heizdraht Band gefaltet oder uneben ist, wird die Versiegelung unvollkommen. 2. Drücken Sie gleichmäßig mit beiden Händen, wenn Sie manuell versiegeln. Wenn Sie zu schwach nach unten drücken oder zu einer Seite abschrägen, wird die Versiegelung unvollkommen.
Beutel ist nicht korrekt versiegelt	<ol style="list-style-type: none"> 3. Überprüfen Sie, ob der Beutel gleichmäßig verbreitet ist. 4. Überprüfen Sie, ob die rote Lampe leuchtet nachdem Sie für eine Weile die Abdeckung drücken (Manuelle Versiegelung). 5. Überprüfen Sie, ob der Heizdraht Band oder der Verriegelungsgummi beschädigt ist.
Vakuuierfehler	<ol style="list-style-type: none"> 1. Überprüfen Sie, ob die Öffnung des Beutels an der Innenseite der unteren Dichtung angeordnet ist. 2. Überprüfen Sie, ob die Abdeckung und die Haken richtig geschlossen sind. 3. Überprüfen Sie, ob der Beutel gleichmäßig verbreitet ist und keine Falten hat. 4. Überprüfen Sie, ob der Inhalt scharf ist und ob der Beutel ein Loch hat. 5. Überprüfen Sie, ob es zu viel Inhalt in der Plastiktüte gibt. (Drei Viertel des Gehaltes in der Tasche sind geeignet.) 6. Überprüfen Sie, ob der Luftaustritt blockiert ist. 7. Überprüfen Sie, ob Sie das geprägte Vakuuibeutel verwenden. 8. Überprüfen Sie, ob 20 Sekunden seit der vorherigen Bedienung vergangen sind. 9. Überprüfen Sie, ob die obere / untere Dichtung beschädigt ist. (Wenn sie beschädigt sind, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.) 10. Überprüfen Sie, ob der Vakuu-Entlüftungsventil gezogen wurde.
Vakuu wird entlassen.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Im Falle von stechendem Inhalt, wickeln Sie es zuerst einmal in andere normale Plastikbeutel und führen Sie dann zum Vakuuieren, um das Stechen der Vakuuierbeutel zu verhindern. 2. Verwenden Sie den eingepprägten Vakuuierbeutel. Wenn ein anderer normaler Beutel vakuuiert wird, kann Luft aufgrund des Beutel Dichtungszustandes oder der Dicke freigegeben werden. 3. Lebensmittel, die selbst Gas erzeugen, können erscheinen lassen dass Vakuu freigegeben wurde.

Fehler	Check-Liste
Küchenwaage	
“0-Λδ” (auf der Anzeige)	1. Die Last überschreitet die maximale Kapazität der Küchenwaage (5kg).
0 g / 0.0 oz (auf der Anzeige)	1. Öffnen Sie das Batteriefach auf der Unterseite der Waage. Dort finden Sie den Schalter um die Gewichtseinheit zu ändern: g --- lb: oz (Unze).
 (auf der Anzeige)	1. Zeigt an, dass die Batterie schwach ist. Öffnen Sie das Batteriefach und ersetzen Sie die alten Batterien durch neue.

Umweltschutz

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung ist mit einem Grünen Punkt gekennzeichnet.

Benutzen Sie geeignete Behältnisse, um alle Verpackungsmaterialien, wie Pappe, Styropor und Folien, zu entsorgen. Auf diese Weise wird die Wiederverwertung der Verpackungsmaterialien gewährleistet.

Entsorgung von stillgelegten Geräten

Die europäische Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) sieht vor, dass die elektrischen Haushaltgeräte nicht im normalen Abfallfluss des festen Stadtmülls entsorgt werden dürfen.

Die außer Betrieb gesetzten Geräte müssen getrennt abgeholt werden, um den Anteil der

Rückgewinnung und Wiederverwendung der Werkstoffe, aus denen sie bestehen, zu optimieren und um potentielle Schäden für die Gesundheit der Menschen und die Umwelt zu vermeiden. Das Symbol, welches aus einem mit einem Kreuz durchgestrichenen Müllcontainer besteht, ist auf sämtlichen Erzeugnissen anzubringen, um so an die Verpflichtung der separaten Abholung zu erinnern.

Die Verbraucher haben sich mit den lokalen Behörden bzw. den Verkaufsstellen in Verbindung zu setzen, um Informationen über den Ort einzuholen, der zur Lagerung der alten elektrischen Haushaltsgeräte geeignet ist.

Machen Sie Ihr Gerät unbrauchbar, bevor Sie es entsorgen. Ziehen Sie das Netzkabel heraus, schneiden Sie es ab und entsorgen Sie es.

Installationsanleitung

Vor der Installation

Überprüfen Sie, dass die Versorgungsspannung, die auf dem Typenschild angegeben ist, mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.

Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie alle Zubehörteile sowie das Verpackungsmaterial.

Achtung! Die Vorderseite des Gerätes kann mit einer **Schutzfolie** versehen sein. Ziehen Sie diese Folie vor der ersten Benutzung des

Gerätes vorsichtig ab, indem Sie an deren Unterseite beginnen

Vergewissern Sie sich, dass die Mehrzweck-Schublade nicht beschädigt ist. Überprüfen Sie, ob die Schublade richtig öffnet und schließt. Benachrichtigen Sie den Kundendienst im Falle von vorhandenen Schäden.

Achtung: Nach der Aufstellung des Gerätes ist der Zugang zum Stecker zu gewährleisten.

Die Mehrzweck-Schublade darf ausschließlich in Kombination mit den vom Hersteller angegebenen Geräten eingebaut werden. **Bei Kombination mit anderen Geräten erlischt der Garantieanspruch, da die Gewähr für einen ordnungsgemäßen Betrieb nicht mehr gegeben ist.**

Einbau

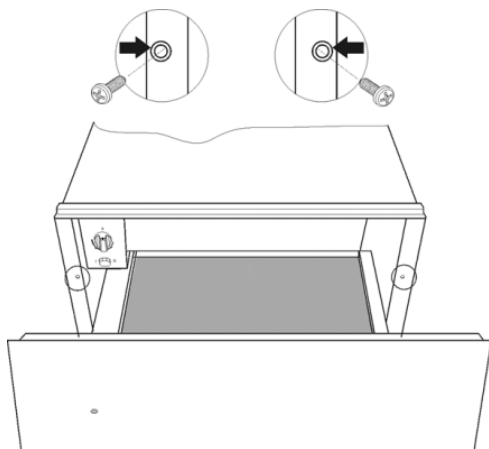
Für den Einbau von Geschirrwärmer und Kombinationsgerät muss ein fest eingebauter Zwischenboden vorhanden sein, der die erforderliche Tragfähigkeit für beide Geräte gewährleistet.

Das Kombinationsgerät wird ohne weiteren Zwischenboden direkt auf die eingebaute Mehrzweck-Schublade gestellt

Beachten Sie für den Einbau des Kombinationsgerätes unbedingt die Informationen der jeweiligen Gebrauchs- bzw. Montageanleitung.

Die wichtigen Masse für den Einbau werden in "mm" auf den letzten Seiten dargestellt. Wie folgt vorgehen:

1. Stellen Sie das Gerät bis zur Schwadenleiste in den Umbauschrank und richten Sie es aus.
2. Achten Sie darauf, dass das Gehäuse des Gerätes rechtwinklig ausgerichtet wird.
3. Öffnen Sie die Schublade und befestigen Sie das Gerät mit den 2 mitgelieferten Schrauben an den Seitenwänden des Schrankes.



Elektroanschluss

Die Mehrzweckschublade ist mit einem Netzkabel und einem Stecker für Einphasenstrom ausgestattet. Es wird empfohlen, das Gerät über eine Steckdose an das Elektronetz anzuschließen. Dadurch wird der Kundendienst erleichtert.

Im Falle eines Daueranschlusses ist das Gerät er Ofen von einem qualifizierten Techniker zu installieren. In diesem Falle hat der Anschluss an einen Stromkreis mit einem Unterbrecher für sämtliche Pole, mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten, zu erfolgen

Die erforderlichen Anschlussdaten finden Sie auf dem Typenschild der Mehrzweckschublade. Diese Angaben müssen mit denen des Netzes übereinstimmen.

ACHTUNG! DIE WÄRMESCHUBLADE MUSS UNBEDINGT GEERDET WERDEN

Der Hersteller und der Wiederverkäufer lehnen jegliche Haftung für eventuelle Schäden ab, die Personen, Tieren oder Sachen infolge der Nichtbeachtung der vorliegenden Installationsanleitung zugefügt werden.

Содержание

Информация по технике безопасности	Установка батареек	42
..... 32	Состояние заряда батареек	42
Безопасность детей и лиц с	ЭКСПЛУАТАЦИЯ	42
ограниченными возможностями	Включение кухонных весов	42
32	Взвешивание предмета	42
Общие правила техники безопасности	Выбор единицы веса	42
..... 33	Использование режима для	
Установка	определения веса тары	42
33	Перегрузка	43
Очистка и обслуживание	Выключение	43
34	Уход и обслуживание	43
Сервисное обслуживание и ремонт ...	Уход и обслуживание	43
34	Передняя панель выдвижного ящика	43
Предупреждения по технике	Внутренние поверхности	
безопасности	многофункционального выдвижного	
34	ящика	43
Описание прибора	Выявление и устранение	
37	неисправностей	44
Основные компоненты	Защита окружающей среды	45
37	Инструкции по монтажу	45
Функции	Перед монтажом	45
37	Монтаж	45
Технические характеристики	Электрическое подключение	46
37	Монтаж	62
Аксессуары		
38		
Использование прибора для		
запечатывания пакетов		
38		
Меры предосторожности при		
эксплуатации		
39		
Вакуумная упаковка		
39		
Запечатывание вручную		
40		
Преимущества вакуумной упаковки ...		
40		
Рекомендации по хранению		
41		
Использование кухонных весов		
42		

Информация по технике безопасности



Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственность за травмы и повреждения, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Позаботьтесь о том, чтобы данное руководство было у Вас под рукой на протяжении всего срока службы прибора.

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

ВНИМАНИЕ! Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.
- Не оставляйте детей без присмотра вблизи электроприбора.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- **ВНИМАНИЕ:** Электроприбор и его открытые участки нагреваются во время использования. Будьте осторожны, не прикасайтесь к горячим элементам. Дети до 8 лет могут находиться вблизи электроприбора только под постоянным присмотром взрослых.
- **ВНИМАНИЕ:** При работе электроприбора в комбинированном режиме детям разрешается использовать его только под присмотром взрослых из-за повышенных температур.
- Если прибор оснащен функцией «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.

- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

Общие правила техники безопасности

- Данный прибор предназначен для домашнего использования; не используйте прибор в гостиницах, магазинах, офисах и других подобных местах.
- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.

Установка

- Электрическая система должна быть оснащена средствами отключения с размыканием контактов во всех полюсах, обеспечивающими полное отключение в условиях перенапряжения категории III.
- Если для электрического подключения используется штепсельная вилка, она должна быть доступна после монтажа.
- При установке руководствуйтесь действующими нормами.
- Установленные устройства должны обеспечивать защиту от случайного прикосновения к электропроводникам.
- **ВНИМАНИЕ:** прибор должен быть заземлен.
- **ВНИМАНИЕ!** Данный электроприбор является встраиваемым. Пожалуйста, обратитесь к последним страницам настоящего руководства пользователя для получения подробной информации по установочным размерам.

Очистка и обслуживание

- **ВНИМАНИЕ:** Перед выполнением операций по Очистка и обслуживание отключите прибор от сети электропитания.
- Если не поддерживать прибор в чистом состоянии, это может привести к повреждению его поверхности, что, в свою очередь, может неблагоприятно повлиять на срок службы прибора и даже привести к несчастному случаю.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Пожалуйста, следуйте инструкциям по очистке, приведенным в разделе "Очистка и обслуживание".

Сервисное обслуживание и ремонт

- **ВНИМАНИЕ:** Перед выполнением операций по Сервисное обслуживание и ремонт отключите прибор от сети электропитания.
- В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией.
- Ремонт и техническое обслуживание, особенно токоведущих частей, могут быть выполнены только специалистом, уполномоченным изготовителем печи.

безопасности

1. Запрещается прикасаться к вилке питания влажными руками.
▶ это может привести к поражению электрическим током.
2. Перед очисткой отключите питание прибора, для безопасной очистки используйте только подходящую ткань.

- ▶ Запрещается использовать бензол, спирт или растворитель.
3. Запрещается разбирать прибор или использовать его для других целей, кроме вакуумирования и запечатывания пакетов.
 - ▶ это может привести к поломке прибора.
 4. Запрещается хранить прибор во влажном, пыльном или сыром месте. Держите прибор сухим.
 - ▶ это может привести к поражению электрическим током.
 5. Проверьте напряжение в сети.
 6. Запрещается прикасаться к нагревательной проволоке.
 - ▶ это может вызвать ожоги и привести к поражению электрическим током.
 7. Осторожно: не допускайте эксплуатации прибора детьми.
 - ▶ это может привести к поражению электрическим током, ожогам и несчастным случаям.
 8. Запрещается трясти прибор, ронять его, а также производить какое-либо ударное воздействие на прибор.
 9. Запрещается держать устройство рядом с нагревательными приборами.
 - ▶ это может привести к деформации прибора.
 10. Если прибор не используется в течение длительного времени, следует отключить его от сети, чтобы защитить от удара молнии.
 11. Не используйте электрическую розетку, в которую подключено много электроприборов.
 12. Берегите пальцы, когда открываете и закрываете крышку прибора.

13. Запрещается эксплуатировать прибор, если его шнур питания или вилка повреждены. Необходимо вернуть прибор в ближайший авторизованный сервисный центр для ремонта.

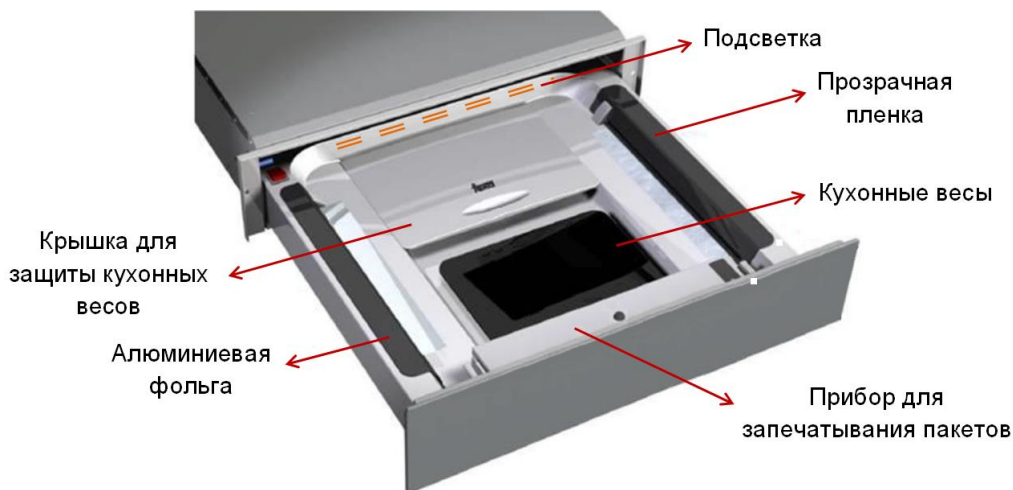


ОСТОРОЖНО!

1. Следует соблюдать осторожность при обращении с горячей пищей: она может стать причиной ожогов, необходимо дать пище остыть.
2. Продукты, за исключением сухих, рекомендуется хранить в охлажденном или замороженном виде.
3. Если вы помещаете вакуумированную пищу в микроволновую печь, необходимо проделать в пакете отверстие.
4. Если устройство перегревается, выключите его на некоторое время, а затем используйте снова.

Описание прибора

Основные компоненты



Данный многофункциональный ящик оборудован:

- прибором для запечатывания пакетов, обеспечивающим герметичную упаковку пищи в специальные вакуумные пакеты и запечатывание обычных полиэтиленовых пакетов;
- цифровыми кухонными весами с защитной крышкой;
- держателями для алюминиевой фольги и прозрачной пленки / целлофана;
- подсветкой, которая включается, когда вы открываете ящик, и выключается, когда вы его закрываете.
- Также вы можете хранить в этом ящике противни и формы для выпечки.

Функции

- Вакуумная упаковка с использованием специальных вакуумных пакетов: подходит для всех типов овощей, мяса, рыбы,

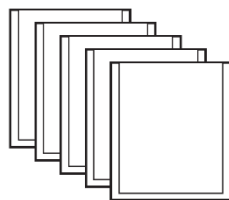
заправок, быстрорастворимых продуктов, закусок, вяленой рыбы, полуфабрикатов и т.п.;

- Запечатывание обычных полиэтиленовых пакетов: идеальное запечатывание пакета позволяет сохранить продукты в исходном состоянии;
- Доступны функции автоматического запечатывания и запечатывания вручную;
- Взвешивание пищевых продуктов до 5 кг макс.

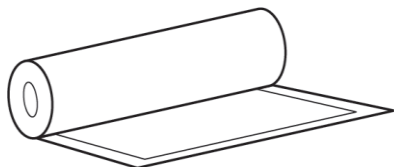
Технические характеристики

- Компактный электродвигатель насоса обеспечивает низкий уровень шума / низкую вибрацию;
- Давление вакуумирования – 430 мм рт.ст.;
- Доступно запечатывание вакуумных и обычных пакетов, чья ширина не превышает 295 мм;
- Нагревательная проволока диаметром 0,5 мм обеспечивает

- герметичное запечатывание пакета;
- Компактный размер,
- долговечность, низкое потребление электропитания – 60 Вт.



Аксессуары



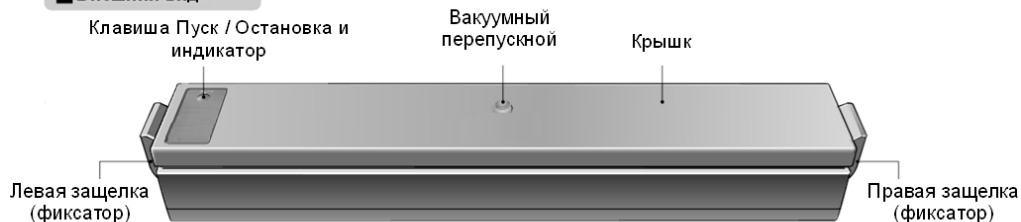
Рулон полиэтиленового материала, пригодного для вакуумирования

Антибактериальные полиэтиленовые пакеты, пригодные для вакуумирования

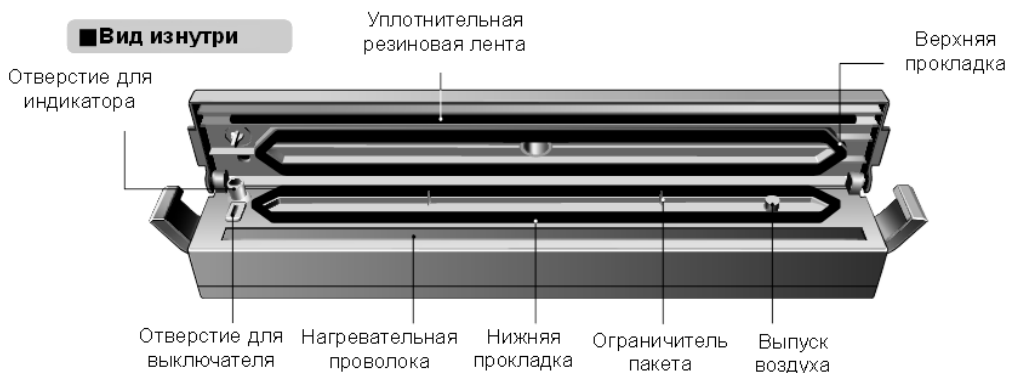
Вы можете приобрести эти материалы в любом магазине, где продаются вакуумные пакеты. Ширина пакетов не должна превышать 295 мм.

Использование прибора для запечатывания пакетов

Внешний вид



Вид изнутри



Меры предосторожности при эксплуатации

1. Влажные продукты (мясо, рыба и т.д.): перед вакуумированием следует удалить воду при помощи кухонного полотенца или сначала завернуть продукты в полиэтиленовую пленку или одноразовый пакет.
 - ▶ если вода попадет в прибор, это приведет к его поломке.
2. Порошкообразные продукты (крупы, мука и т.д.): перед упаковкой следует поместить такие продукты в одноразовый пакет.
 - ▶ в противном случае существует риск засорения воздухозаборника.
3. Аэрогенные овощи (чеснок, имбирь, лук и т.д.): только простое запечатывание.
 - ▶ в противном случае возможно вздутие полиэтиленового пакета.
4. Сочные или мягкие овощи (огурцы, тыква и т.д.): только простое запечатывание.
 - ▶ внутри пакета может образовываться вода или газ.
5. Суп, тушеные и жидкие блюда: только простое запечатывание.
 - ▶ если вода попадет в прибор, это приведет к его поломке.
6. Рекомендуется использовать овощи в вакуумной упаковке в течение 2 недель. Они могут стать мягкими.
7. После вакуумирования или запечатывания линия шва на горловине полиэтиленового пакета должна быть непрерывной на всем протяжении шва. В случае разрыва шва необходимо еще раз выполнить операцию запечатывания (в автоматическом / ручном режиме).
8. В случае неправильного позиционирования полиэтиленового пакета, в него может просочиться воздух, и насос будет продолжать

работать без увеличения вакууметрического давления. В этом случае, остановите прибор, нажав клавишу пуска / остановки, либо прибор автоматически прекратит работу по истечении 3 минут.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ!

Меры предосторожности при запечатывании:

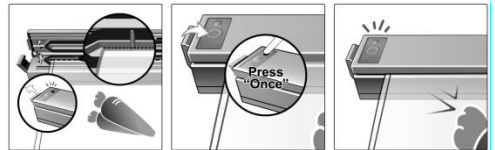
Когда индикатор горит красным светом, вам необходимо плотно прижать крышку прибора для обеспечения герметичного запечатывания.

Меры предосторожности при вакуумировании:

Когда индикатор горит зеленым светом, вы можете нажать клавишу пуска / остановки.

Когда операция будет завершена, вы сможете открыть крышку прибора только после того, как вы поднимете вакуумный перепускной клапан.

Вакуумная упаковка



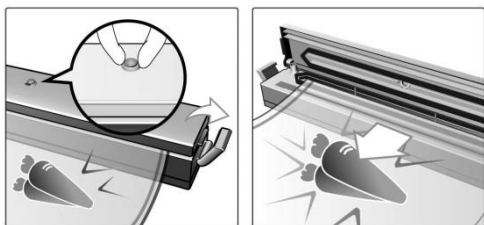
1. Подключите питание прибора и убедитесь, что индикатор загорелся зеленым светом.
2. Поднимите крышку прибора. Поместите край горловины полиэтиленового пакета перед ограничителем пакета, расположенным посередине нижней прокладки (горловина пакета должна находиться внутри пространства, ограниченного нижней прокладкой. Содержимое должно занимать менее $\frac{3}{4}$ объема пакета).

3. Закройте крышку прибора и зафиксируйте левую и правую защелки. Затем нажмите индикатор кнопки и проверьте, загорелся ли индикатор зеленым светом.

4. Раздается звук работающего мотора, запускается вакуумный насос и начинается откачка воздуха из полиэтиленового пакета (если вы хотите прервать операцию, нажмите Индикатор кнопки еще раз).

5. Когда вакуумирование завершено, индикатор меняет цвет с зеленого на красный, и запечатывание начинается автоматически.

6. Когда индикатор меняет цвет с красного на зеленый, и устройство останавливается, это означает, что вакуумная упаковка завершена.



7. Поднимите вверх вакуумный перепускной клапан, расположенный в центре крышки.

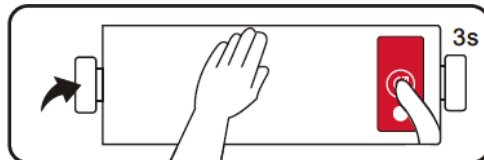
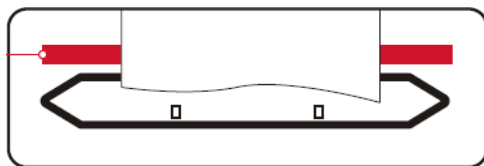
8. Откройте левую и правую защелки.

9. Поднимите крышку прибора и извлеките герметично запечатанный полиэтиленовый пакет.

Примечание: Если крышка или защелки прибора отсоединяются, это не является неисправностью. Вам необходимо установить их на место и продолжить эксплуатацию прибора в обычном режиме.

Запечатывание вручную

(Рулонный материал и пакеты, пригодные для вакуумирования, а также обычные полиэтиленовые пакеты).



1. Обрежьте материал на нужную вам длину (на 6 см больше длины содержимого).

2. Убедитесь в том, что индикатор горит зеленым светом после подключения питания.

3. Поднимите крышку прибора и поместите один конец отрезанного материала поверх нагревательной проволоки.

4. Закройте крышку прибора, Нажмите кнопку 1 в течение 3 секунд.

5. Когда индикатор загорается красным светом, продолжайте плотно прижимать крышку прибора с двух сторон до тех пор, пока красный индикатор не погаснет.

6. Когда индикатор изменит цвет с красного на зеленый, отпустите крышку и откройте защелки. Затем извлеките полиэтиленовый пакет.

Преимущества вакуумной упаковки

Вакуумная упаковка отлично блокирует поступление к продуктам наружного воздуха, микроорганизмов, плесени, пыли и других факторов загрязнения, таким образом, она препятствует гниению или порче продуктов и увеличивает срок их хранения в 2 - 3 раза по сравнению с обычными методами хранения.

Кроме того, блокируется любая влага или запах, поэтому оригинальный вкус, цвет, запах, питательность и свежесть

сохраняются в течение очень долгого времени.

Также, предотвращается окисление из-за контакта с воздухом и влагой и образование статического электричества вследствие трения и воздействия пыли,

таким образом, лекарства, важные документы, фотографии, киноплёнки, ювелирные изделия и другие материалы, обладающие полупроводниковыми качествами, могут долго сохраняться без изменения качества.

Рекомендации по хранению

Тип	Пищевые продукты	Место хранения	Срок хранения
Мясо	Говядина, свинина, баранина	Морозилка	2 - 3 года
	Мясо птицы	Морозилка	2 - 3 года
	Рыба	Морозилка	2 года
Твердые сыры	Чеддер, швейцарский сыр	Холодильник	4 – 8 месяцев
	Пармезан	Холодильник	4 – 8 месяцев
Овощи	Спаржа, брокколи, цветная капуста, кочанная капуста, брюссельская капуста, кукуруза, зеленая фасоль, стручковый горох, горох манжту	Морозилка	2 - 3 года
	Листья салата, шпината	Холодильник	2 недели
Фрукты	Абрикосы, сливы	Морозилка	1 - 3 года
	Персики, нектарины	Морозилка	1 - 3 года
Хлебобулочные изделия	Бублики, хлеб, пирожные	Морозилка	1 - 3 года
Орехи	Миндаль, арахис	Кухонный шкаф	2 года
	Семена подсолнечника	Кухонный шкаф	2 года
Кофе	Кофейные зерна	Морозилка	2 - 3 года
	Кофейные зерна	Кухонный шкаф	1 год
	Молотый кофе	Морозилка	2 года
	Молотый кофе	Кухонный шкаф	5 – 6 месяцев
Жидкие блюда, готовые к употреблению	Соусы, супы, рагу	Морозилка	1 - 2 года
Сухие продукты	Бобы, крупы	Кухонный шкаф	1 - 2 года
	Макаронные изделия, рис	Кухонный шкаф	1 - 2 года
Порошкообразные продукты	Сухое молоко, сушеный кокос	Кухонный шкаф	1 - 2 года
	Мука, сахар, тростниковый	Кухонный шкаф	1 - 2 года

Тип	Пищевые продукты	Место хранения	Срок хранения
	сахар		
Закуски	Чипсы	Кухонный шкаф	3 - 6 недель
	Печенье, крекер	Кухонный шкаф	3 - 6 недель

Использование кухонных весов

Примечание: Значение на дисплее может зависеть от электромагнитных воздействий, например, когда в непосредственной близости от устройства работает радио. После прекращения воздействия устройство можно снова использовать по прямому назначению, однако для перезапуска может потребоваться повторное включение.

Установка батареек

1. Переверните весы и положите их на твердую, ровную поверхность.
2. Снимите крышку отсека для батареек.
3. Установите в отсек 2 литиевые батарейки CR-2032 или AAA (По мере необходимости) в батарейный отсек.
4. Закройте крышку отсека для батареек.

Состояние заряда батареек

- Когда на жидкокристаллическом дисплее появляется символ низкого уровня заряда батареек , это указывает на то, что батарейки разряжены. Откройте отсек для батареек и замените старые батарейки новыми.
- Использованные батарейки не следует утилизировать как бытовые отходы. Запрещается сжигать батарейки, так как они могут взорваться при высокой температуре. Обратитесь в местные органы власти для получения информации, касающейся утилизации батареек.
- При замене батареек необходимо всегда использовать новые батарейки одного и того же типа.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Включение кухонных весов

1. Включите кухонные весы путем нажатия кнопки "Вкл./Выкл./Определение веса тары".
2. На жидкокристаллическом дисплее в течение нескольких секунд будут отображаться все символы, а затем будет показано значение "0 г" или "0.0 унций".
3. Кухонные весы автоматически выключаются, если они не используются в течение 2 минут.

Взвешивание предмета

1. Включите кухонные весы.
2. Поместите предмет на платформу и на дисплее весов будет отображаться его точный вес.

Выбор единицы веса

Откройте крышку отсека для батареек в нижней части весов, там расположен переключатель для изменения единицы веса:

г ---фунты; унции

Использование режима для определения веса тары

1. Включите кухонные весы.
2. На дисплее будет отображаться "0г/0.0унций".
3. Поместите предмет на платформу весов и подождите, чтобы значение его веса отобразилось должным образом.
4. Еще раз нажмите кнопку "Вкл./Выкл./Определение веса тары".

Значение веса этого предмета будет стерто и отображение на дисплее изменится на “0г/0.0унций”.

- Поместите следующий предмет на платформу весов и взвесьте его.

Примечание: Когда вы уберете все предметы, на дисплее весов будет отображаться отрицательное значение. Один раз нажмите на кнопку “Вкл./Выкл./Определение веса тары” и отрицательное значение исчезнет.

Перегрузка

Когда нагрузка превышает максимальную допустимую нагрузку цифровых весов, на дисплее будет отображаться слово “O-Λδ”.

Уберите предмет(ы) с платформы, чтобы избежать повреждения кухонных весов.

Уход и обслуживание

Очистка это единственное обслуживание, которое требуется при обычном режиме эксплуатации.

Внимание! Чистка должна выполняться при отключенном электропитании многофункционального выдвижного ящика. Извлеките штепсельную вилку из розетки либо отключите источник питания многофункционального выдвижного ящика.

Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства, абразивные губки или острые предметы, так как вследствие этого могут появиться пятна или царапины.

Не используйте для очистки высоконапорные системы промывки или парочистители.

Передняя панель выдвижного ящика

Как правило, поверхность многофункционального выдвижного ящика следует лишь протирать влажной тканью. Если он сильно загрязнен, добавьте в

Выключение

- Весы можно выключить вручную путем нажатия на кнопку “Вкл./Выкл./Определение веса тары”, когда на дисплее отображается ноль.
- Кухонные весы автоматически выключаются, если они не используются в течение 2 минут.

Уход и обслуживание

Выполняйте очистку при помощи мягкой ткани. Не погружайте весы непосредственно в воду или моющее средство, а также не оттирайте их с помощью абразивных материалов или при использовании коррозионного моющего средства.

воду несколько капель жидкости для мытья посуды.

Вытрите поверхность ящика сухой тканью.

Вы можете использовать специальные средства для обработки поверхностей из нержавеющей стали. Такие средства в течение некоторого времени предотвращают повторное загрязнение поверхности. Нанесите на поверхность тонкий слой такого средства, используя мягкую ткань.

Внутренние поверхности многофункционального выдвижного ящика

Следует регулярно очищать внутренние поверхности многофункционального выдвижного ящика с помощью влажной ткани. Если внутренние поверхности сильно загрязнены, добавьте в воду несколько капель жидкости для мытья посуды.

Вытрите внутренние поверхности ящика сухой тканью.

Чтобы продолжить использование ящика, необходимо дождаться пока он многофункционального выдвигающего полностью высохнет.

Выявление и устранение неисправностей

Неисправность	Что следует проверить
Прибор для запечатывания пакетов	
Прибор не работает	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правильно ли вы подключили кабель питания в розетку? 2. Поврежден ли кабель питания? 3. Используете ли вы прибор непрерывно
Сбой запечатывания	<ol style="list-style-type: none"> 1. Если горловина полиэтиленового пакета на нагревательной проволоке сложена неровно, запечатывание может быть неидеальным. 2. При ручном запечатывании равномерно нажимайте на прибор обеими руками. Если прибор прижат слишком слабо или наклонен в одну сторону, запечатывание может быть неидеальным. 3. Проверьте, ровно ли разложен полиэтиленовый пакет. 4. При ручном запечатывании проверьте, горит ли красный индикатор в течение некоторого времени после прижатия крышки. 5. Проверьте, не повреждена ли нагревательная проволока или уплотнительная резиновая лента.
Сбой вакуумирования	<ol style="list-style-type: none"> 1. Проверьте, расположена ли горловина полиэтиленового пакета на внутренней стороне нижней прокладки. 2. Проверьте, закрыты ли должным образом крышка и защелки. 3. Проверьте, равномерно ли распределяется полиэтиленовый пакет, без каких-либо складок. 4. Проверьте, есть ли острые грани у содержимого пакета и нет ли отверстия в горловине полиэтиленового пакета. 5. Проверьте, не переполнен ли полиэтиленовый пакет. (Пакет должен быть заполнен не более чем на три четверти объема.) 6. Проверьте, не заблокирован ли воздухозаборник прибора. 7. Проверьте, используете ли вы вакуумный пакет. 8. Проверьте, прошло ли 20 секунд после предыдущей процедуры вакуумирования. 9. Проверьте, не повреждена ли верхняя / нижняя прокладка. (В случае повреждения обратитесь в авторизованный сервисный центр.) 10. Убедитесь, что вакуумный перепускной клапан поднят.
Нарушение герметичности упаковки при вакуумировании	<ol style="list-style-type: none"> 1. Если содержимое прокалывает пакет, то чтобы это предотвратить, сначала заверните продукты в другой, обычный пакет, а затем выполните вакуумирование. 2. Используйте вакуумный мешок. При вакуумировании обычного пакета герметичность может быть нарушена из-за условий запечатывания пакета или его толщины. 3. Если в пакет сложены продукты, которые сами выделяют газ, может создаться впечатление нарушения герметичности.
Кухонные весы	
“0-Λδ” (на дисплее)	1. Нагрузка превышает максимальную нагрузку цифровых весов (5 кг).
0 г / 0.0 унции (на дисплее)	1. Откройте крышку отсека для батареек в нижней части весов, там расположен переключатель для изменения единицы веса: г --- фунты: унции.
 (на дисплее)	1. Указывает на то, что батарейки разряжены. Откройте отсек для батареек и замените старые батарейки новыми.

Защита окружающей среды

Утилизация упаковки

На упаковку нанесен знак «Зеленая точка» (Green Point).

Утилизируйте все упаковочные материалы, такие как картон, пенополистирол и полиэтиленовую обертку, выбросив их в соответствующие контейнеры для отходов. Таким образом, вы можете быть уверены в том, что упаковочные материалы будут переработаны и использованы повторно.

Утилизация оборудования, вышедшего из употребления

В соответствии с Европейской директивой 2012/19/ЕС об обращении с отходами электрического и электронного оборудования (WEEE), бытовые электроприборы не следует выбрасывать в обычные городские контейнерные системы для сбора твердых отходов.

Устаревшую бытовую технику следует собирать отдельно для оптимизации утилизации и переработки материальных компонентов, а также для предупреждения нанесения возможного вреда здоровью людей и окружающей среде. Символ контейнера для отходов, зачеркнутый крестом по диагонали, наносится на все подобные изделия, напоминая об обязанности отдельно собирать такие приборы.

Для получения информации о соответствующих местах сбора старых бытовых электроприборов потребителям следует обратиться по месту их приобретения или в местные органы власти.

Прежде чем утилизировать бытовую технику, приведите ее в нерабочее состояние, вынув шнур питания, отрезав и утилизировав его.

Инструкции по монтажу

Перед монтажом

Проверьте, соответствует ли напряжение в сети, к которой подключается аппарат, значению, указанному в табличке данных прибора.

Откройте выдвижной ящик и удалите упаковочный материал.

Внимание! Передняя поверхность многофункционального выдвижного ящика может быть покрыта защитной пленкой. Аккуратно снимите пленку перед первым использованием ящика.

Убедитесь, что многофункциональный выдвижной ящик не имеет никаких повреждений. Убедитесь, что ящик открывается и закрывается должным образом. В случае обнаружения повреждений обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Внимание: после монтажа ящика необходимо убедиться, что обеспечен свободный доступ к розетке, в которую включен прибор.

Многофункциональный выдвижной ящик может быть встроен в сочетании только с приборами, указанными изготовителем. Если он установлен в комбинации с другими приборами, гарантия аннулируется, так как невозможно гарантировать, что многофункциональный выдвижной ящик будет работать должным образом.

Монтаж

Для встраивания многофункционального выдвижного ящика в сочетании с другим прибором в кухонной мебели должна быть

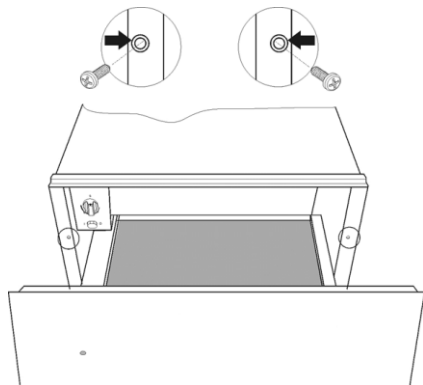
закрепленная, промежуточная полка, которая выдерживает вес обоих приборов.

Прибор, который комбинируется с многофункциональным выдвижным ящиком, будет размещен непосредственно на выдвижном ящике без необходимости оснащения разделительной полкой.

Для встраивания прибора, который комбинируется с многофункциональным выдвижным ящиком, следуйте инструкциям, изложенным в соответствующих руководствах и брошюре вспомогательных крепежных деталей.

Соответствующие монтажные размеры указаны в мм **на схемах, показанных в конце данного руководства**. Выполните следующие действия:

1. Поместите многофункциональный выдвижной ящик на полку и сдвиньте его внутрь ниши таким образом, что ящик располагался по центру проема и был выровнен по одной линии с передней частью кухонной мебели.
2. Убедитесь, что рама многофункционального выдвижного ящика правильно выровнена относительно полки.
3. Откройте многофункциональный выдвижной ящик и прикрепите его к боковым сторонам кухонной мебели при помощи двух входящих в комплект винтов.



Электрическое подключение

Многофункциональный выдвижной ящик оснащен кабелем питания и штепсельной вилкой, рассчитанной на однофазный ток. Мы рекомендуем **подключать штепсельную вилку к розетке, которая будет доступна после монтажа выдвижного ящика**.

Если многофункциональный выдвижной ящик монтируется на постоянной основе, он должен быть установлен квалифицированным техническим специалистом. В таком случае прибор должен быть подключен к сети питания посредством многополюсного выключателя с минимальным разделением между контактами 3 мм.

Параметры, необходимые для электрического подключения, **указаны на табличке данных многофункционального выдвижного ящика**, и они должны соответствовать параметрам розетки питания, в которую вы собираетесь подключить прибор.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:
МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ВЫДВИЖНОЙ ЯЩИК ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕН.

Производитель и дистрибьюторы не несут ответственности за любой ущерб, который может быть причинен людям, животным или имуществу, если данные инструкции по монтажу не соблюдаются.

Spis treści

Instrukcje bezpieczeństwa	48	Montaż baterii	56
Bezpieczeństwo dzieci oraz słabszych osób pełnoletnich	48	Stan baterii	57
Ogólne zasady bezpieczeństwa	49	OBSŁUGA	57
Montaż	49	Włączanie wagi kuchennej	57
Czyszczenie i konserwacja	49	Ważenie produktu	57
Serwis i naprawy	50	Wybór jednostki wagi	57
Środki bezpieczeństwa	50	Funkcja tarowania	57
Opis urządzenia	52	Przeciążenie	57
Elementy urządzenia	52	Wyłączanie wagi kuchennej	57
Funkcjonalność	52	Czyszczenie wagi kuchennej	57
Właściwości	52	Czyszczenie i konserwacja	57
Akcesoria	53	Front urządzenia	58
Obsługa zgrzewarki próżniowej	53	Wnętrze urządzenia	58
Środki ostrożności dotyczące użytkowania	54	Rozwiązywanie problemów	58
Pakowanie próżniowe	54	Ochrona środowiska	59
Zgrzewanie ręczne	55	Wskazówki dotyczące montażu	60
Efekt pakowania próżniowego	55	Przed montażem	60
Poradnik przechowywania produktów spożywczych	55	Montaż	60
Obsługa wagi kuchennej	56	Podłączenie elektryczne	60
		Montaż	62

Instrukcje bezpieczeństwa



Przed montażem i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia ani obrażenia ciała powstałe w wyniku niewłaściwego montażu oraz eksploatacji. Instrukcję obsługi należy zachować, aby korzystać z niej podczas eksploatacji urządzenia.

Bezpieczeństwo dzieci oraz słabszych osób pełnoletnich

Uwaga! Zagrożenie uduszeniem, odniesieniem obrażeń lub rwałym kalectwem.

- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8. roku życia oraz osoby, których zdolności fizyczne, zmysłowe lub umysłowe są ograniczone bądź osoby nie posiadające doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem że przebywają pod nadzorem oraz otrzymały stosowne instrukcje dotyczące obsługi urządzenia w sposób prawidłowy i bezpieczny, a także rozumieją zagrożenia związane z użytkowaniem.
- Dzieci powinny znajdować się pod opieką, aby nie dopuścić do używania przez nie urządzenia jako zabawki.
- Wszystkie materiały opakowaniowe należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- **UWAGA:** Urządzenie i jego dostępne elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury podczas pracy. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Nie dopuszczać do urządzenia dzieci w wieku poniżej 8 lat bez stałego nadzoru.
- **UWAGA:** Kiedy urządzenie pracuje w trybie łączonym, ze względu na wysokie temperatury dzieci mogą korzystać z niego wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie. Dzieci poniżej 3 lat nie wolno pozostawiać bez opieki w pobliżu urządzenia.

- Czyszczeniem i pielęgnacją urządzenia nie mogą zajmować się dzieci bez nadzoru dorosłych.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do hotelu, sklepu, biura czy innego podobnego miejsca.
- Podczas pracy wewnątrz urządzenia nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury. Nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz komory urządzenia. Podczas wyjmowania/wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.

Montaż

- System elektryczny musi być wyposażony w wyłącznik, z separacją styków wszystkich biegunów, co zapewnia pełne odłączenie podczas wystąpienia przepięcia o kategorii III.
- Jeżeli wtyczka służy do podłączenia elektrycznego, musi być dostępna po jej zainstalowaniu.
- Montaż musi zostać wykonany zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Instalacja elektryczna musi zapewniać ochronę przed porażeniem elektrycznym.
- **UWAGA:** Urządzenie musi być uziemione.
- **UWAGA!** Urządzenie przeznaczone jest do zabudowy. Na końcowych stronach niniejszej instrukcji znajdują się szczegółowe informacje o wymiarach montażowych.

Czyszczenie i konserwacja

- **UWAGA:** Przed przystąpieniem do Czyszczenie i konserwacja urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- Nieutrzymywanie kuchenki w czystości może prowadzić do uszkodzenia powierzchni wewnętrznych, co negatywnie

wpłyne na żywotność urządzenia oraz może spowodować niebezpieczne sytuacje.

- Nie wolno używać agresywnych środków ani metalowych skrobaków do czyszczenia szyby w drzwiach urządzenia, ryzyko zarysowania powierzchni, a w rezultacie stłuczenia szyby.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Wszelkie wskazówki i zalecenia znajdują się w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.

Serwis i naprawy

- **UWAGA:** Przed przystąpieniem do serwisu i naprawy urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- Jeśli przewód zasilający został uszkodzony, ze względów bezpieczeństwa jego wymianę powinien przeprowadzić producent, autoryzowany serwis lub inny wykwalifikowany specjalista. Ponadto do ww. czynności potrzebne są specjalne narzędzia.
- Urządzenia nie wolno otwierać ani naprawiać samemu, ponieważ grozi to obrażeniami ciała lub uszkodzeniem urządzenia. Powyższe prace powinien wykonywać jedynie personel autoryzowanego serwisu technicznego.

Środki bezpieczeństwa

1. Nie dotykać wtyczki mokrymi rękami.
 - ▶ Ryzyko porażenia prądem elektrycznym.
2. Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy odłączyć je od zasilania, używać wyłącznie łagodnych / neutralnych środków czyszczących.
 - ▶ Nie używać benzenu, alkoholu ani rozcieńczalnika.
3. Nie wolno rozmontowywać urządzenia na części ani używać go w innym celu niż pakowanie próżniowe i zgrzewanie torebek.
 - ▶ W przeciwnym razie może dojść do awarii urządzenia.

4. Nie przechowywać / stawiać urządzenia w wilgotnych i zakurzonych miejscach. Utrzymywać w stanie suchym.
 - ▶ Ryzyko porażenia prądem elektrycznym.
5. Sprawdzić napięcie prądu elektrycznego.
6. Nie wolno dotykać taśmy zgrzewającej.
 - ▶ Ryzyko oparzenia oraz porażenia prądem elektrycznym.
7. Uwaga! Nie pozwalać dzieciom obsługiwać urządzenia.
 - ▶ Ryzyko oparzenia, porażenia prądem lub innych wypadków.
8. Nie potrząsać, upuszczać ani uderzać urządzenia.
9. Nie przechowywać / stawiać urządzenia w pobliżu urządzeń grzewczych lub nagrzewających się do wysokich temperatur.
 - ▶ Ryzyko deformacji urządzenia.
10. Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należy odłączyć je od zasilania, by chronić je przed uderzeniem pioruna.
11. Nie podłączać urządzenia do gniazdka elektrycznego, do którego podłączono już wiele innych urządzeń elektrycznych.
12. Uważać na palce podczas otwierania i zamykania pokrywy.
13. Nie używać urządzenia, jeśli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone. Skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem technicznym, by dokonać naprawy.



UWAGA!

1. Uwaga na gorące produkty spożywcze: ryzyko oparzenia, odczekać aż ostygną.
2. Zaleca się, aby żywność (oprócz suchej) przechowywać w chłodziarce lub zamrażarce.
3. Jeśli żywność pakowana próżniowo będzie przygotowywana w kuchenke mikrofalowej, w torebce należy zrobić otwory.
4. Jeśli urządzenie przegrzewa się, zaleca się wyłączyć je na pewien czas, by ostygło, następnie ponownie włączyć.

Opis urządzenia

Elementy urządzenia



Elementy szuflady do pakowania próżniowego:

- Zgrzewarka próżniowa – próżniowe pakowanie produktów spożywczych w specjalnych, moletowanych torebkach do pakowania próżniowego oraz zgrzewanie zwykłych torebek plastikowych;
- Cyfrowa waga kuchenna wraz z pokrywą ochronną;
- Dyspensery do folii aluminiowej oraz przezroczystej folii spożywczej / celofanowej z odcinaczką;
- Oświetlenie – włącza się po wysunięciu, a wyłącza po zamknięciu szuflady;
- Szufladę można wykorzystać jako schowek na blachy do pieczenia.

Funkcjonalność

- Próżniowe pakowanie różnego rodzaju produktów spożywczych w specjalnych, moletowanych torebkach do pakowania próżniowego: wszelkiego rodzaju warzywa, mięso, ryby, przyprawy,

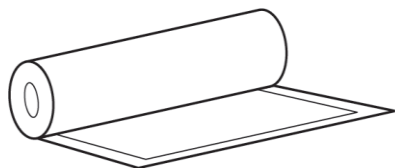
dania gotowe, przekąski, suszone ryby, codzienne zapasy, itd.;

- Zgrzewanie zwykłych torebek plastikowych: produkty spożywcze zachowują świeżość dzięki doskonałemu zgrzaniu zwykłej torebki foliowej;
- Możliwość automatycznego oraz ręcznego zgrzewania;
- Możliwość ważenia produktów spożywczych do max. 5 kg.

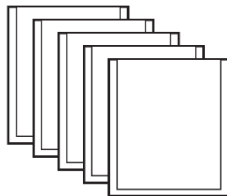
Właściwości

- Niski poziom hałasu / niski poziom wibracji dzięki pompie o niskiej mocy;
- Ciśnienie pompy – 430 mmHg;
- Pakowanie próżniowe i zgrzewanie torebek foliowych o szerokości do 295 mm;
- Doskonałe zgrzewanie dzięki zastosowaniu drutu do zgrzewania o średnicy 0,5 mm;
- Kompaktowe wymiary, duża wytrzymałość, niskie zużycie energii elektrycznej – 60 W.

Akcesoria



Foliowy rękaw do pakowania próżniowego

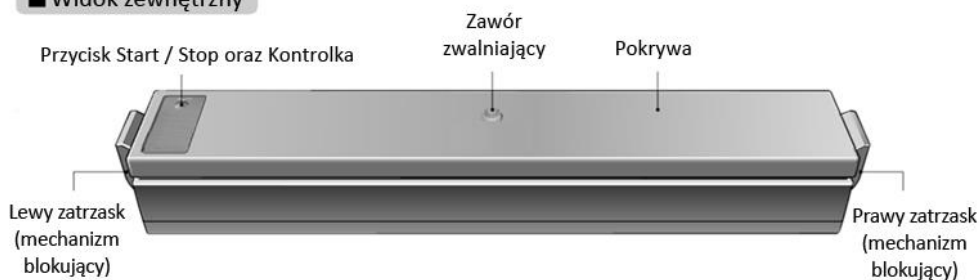


Antybakteryjne torebki plastikowe do pakowania próżniowego

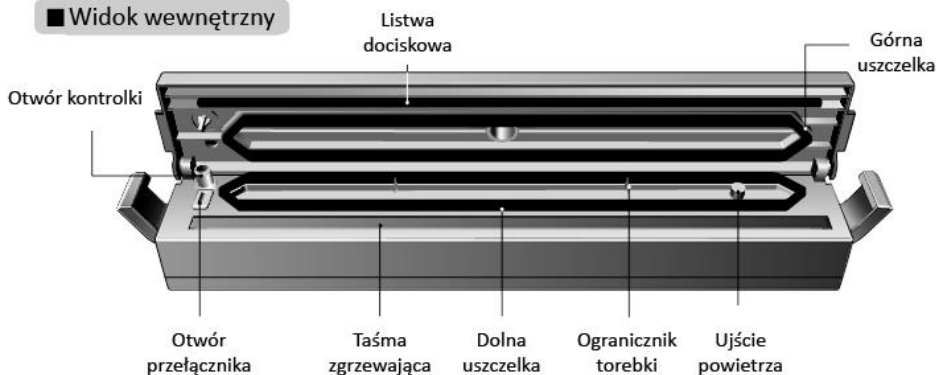
Foliowy rękaw i torebki do pakowania próżniowego - o maksymalnej szerokości 295 mm - można nabyć w dowolnym sklepie oferującym tego typu produktu.

Obsługa zgrzewarki próżniowej

■ Widok zewnętrzny



■ Widok wewnętrzny



Środki ostrożności dotyczące użytkowania

1. Wilgotne produkty spożywcze (mięso, ryby, itp.) przed przystąpieniem do pakowania próżniowego należy osuszyć za pomocą ściereki kuchennej lub zapakować w plastikową folię spożywczą albo jednorazową torebkę.
▶ jeśli woda zostanie zassana do wnętrza urządzenia, może dojść do jego awarii.
2. Sypkie produkty spożywcze (kasza, mąka, itp.) przed przystąpieniem do pakowania próżniowego należy najpierw zapakować w jednorazową torebkę.
▶ ryzyko zablokowania wlotu powietrza.
3. W przypadku warzyw wytwarzających gazy (czosnek, imbir, cebula, itp.) należy jedynie zgrzać torebkę.
▶ plastikowa torebka może się rozszerzyć.
4. W przypadku warzyw miękkich (ogórek, dynia, itp.) lub warzyw, które nie są świeże, należy jedynie zgrzać torebkę.
▶ wewnątrz może wytworzyć się woda lub gaz.
5. W przypadku zup, gulaszy, itp. należy jedynie zgrzać torebkę.
▶ jeśli woda zostanie zassana do wnętrza urządzenia, może dojść do jego awarii.
6. Zaleca się zużyć próżniowo pakowane warzywa w przeciągu 2 tygodni. Warzywa mogą zmięknąć.
7. Po zakończeniu pakowania próżniowego lub zgrzewania linia zgrzewu na torebce powinna być ciągła, bez żadnych przerw. W przeciwnym wypadku należy ponownie zgrzać torebkę (automatycznie / ręcznie).
8. Jeżeli torebka foliowa została niepoprawnie umieszczona, do środka może przedostawać się powietrze, a pompa będzie działać nie zwiększając podciśnienia / próżni. W takim przypadku należy wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku start / stop, lub urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie 3 minut.

UWAGA!

Zachować ostrożność podczas zgrzewania:

Kiedy kontrolka świeci się na czerwono, należy mocno docisnąć pokrywę, by zgrzew był dokładny / jednolity.

Zachować ostrożność podczas pakowania próżniowego:

Kiedy kontrolka świeci się na zielono, należy nacisnąć przycisk start / stop.

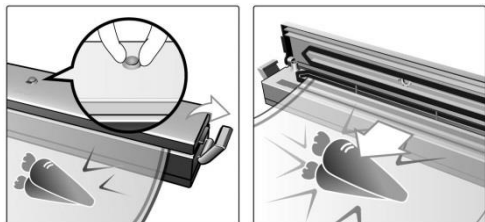
Po zakończeniu procesu, otworzyć pokrywę dopiero po wyciągnięciu zaworu zwalniającego.

Pakowanie próżniowe



1. Podłączyć urządzenie do zasilania, następnie sprawdzić, czy świeci się zielona kontrolka.
2. Podnieść pokrywę. Umieścić otwór torebki przed ogranicznikiem torebki, który znajduje się pośrodku dolnej uszczelki (otwór torebki musi znajdować się w wewnętrznej przestrzeni uszczelki. Zawartość torebki nie może przekraczać ¾ jej objętości).
3. Po zamknięciu pokrywy oraz zablokowania lewego i prawego zatrzasku należy nacisnąć kontrolkę oraz sprawdzić, czy kontrolka świeci się na zielono.
4. Silnik uruchamia się, pompa zaczyna działać, tj. odsysać powietrze z wnętrza torebki (aby zatrzymać proces, ponownie nacisnąć kontrolkę).
5. Po zakończeniu procesu odsysania powietrza, kontrolka zaświeci się na czerwono, zaś zgrzewanie rozpocznie się automatycznie.

6. Kiedy kontrolka zaświeci się na zielono, a urządzenie zatrzyma pracę, oznacza to, że process automatycznego pakowania próżniowego zakończył się.

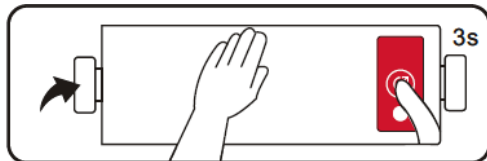
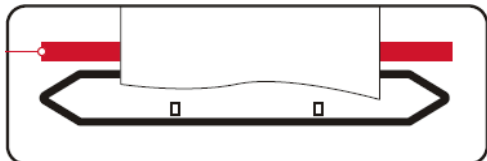


7. Pociągnąć za zawór zwalniający znajdujący się pośrodku pokrywy.
8. Odblokować lewy i prawy zatrzask.
9. Podnieść pokrywę i wyjąć próżniowo zapakowaną plastikową torebkę.

Uwaga: Nie jest usterką, gdy pokrywa oraz zatrzaski rozłączą się. Wystarczy ponownie zablokować zatrzaski, by normalnie używać urządzenia.

Zgrzewanie ręczne


(Specjalne, moletowane foliowe rękawy oraz torebki do pakowania próżniowego, zwykłe torebki plastikowe)



1. Starannie przyciąć foliowy rękaw na wybraną długość (powinien być o 6 cm dłuższy niż zawartość).

Poradnik przechowywania produktów spożywczych

Typ	Rodzaj produktu spożywczego	Miejsce przechowywania	Okres przechowywania
Mięso	Wołowina, wieprzowina, jagnięcina	Zamrażarka	2 - 3 lat

2. Sprawdzić, czy po włączeniu urządzenia kontrolka zaświeci się na zielono.
3. Podnieść pokrywę, następnie umieścić na taśmie zgrzewającej jeden z końców przyciętego rękawa foliowego.
4. Zamknąć pokrywę, następnie przez 3 sekundy naciskać przycisk .
5. Gdy zaświeci się czerwona kontrolka, z dwóch stron mocno naciskać pokrywę, do momentu aż zgaśnie czerwona kontrolka.
6. Kiedy kontrolka zaświeci się na zielono, puścić pokrywę i odblokować zatrzaski. Następnie wyjąć plastikową torebkę.

Efekt pakowania próżniowego

Pakowanie próżniowe doskonale chroni produkty przed dostępem powietrza z zewnątrz, drobnoustrojów, grzybów, kurzu oraz innych czynników zanieczyszczających, co zapobiega gniciu lub psuciu się produktów, a także pozwala na 2 – 3 razy dłuższy okres przechowywania niż tradycyjne metody przechowywania żywności.

Ponadto, zostaje zablokowany dopływ wilgoci lub innych zapachów, aby na długi czas zachować oryginalny smak, kolor, zapach, świeżość oraz wartości odżywcze przechowywanego produktu.

Dodatkowo, nie zachodzi utlenianie, ponieważ brak dostępu powietrza oraz wilgoci, zaś elektryczność statyczna, z powodu tarcia i kurzu, jest ograniczona. Dlatego też leki, ważne dokumenty, zdjęcia, klisze, biżuteria oraz inne materiały, jak półprzewodniki, mogą być przechowywane przez długi okres czasu bez jakichkolwiek zmian jakości produktu.

Typ	Rodzaj produktu spożywczego	Miejsce przechowywania	Okres przechowywania
	Drób	Zamrażarka	2 - 3 lat
	Ryby	Zamrażarka	2 lata
Twarde sery żółte	Cheddar, szwajcarski	Chłodziarka	4 – 8 miesięcy
	Parmezan	Chłodziarka	4 – 8 miesięcy
Warzywa	Szparagi, brokuły, kalafior, kapusta, brukselka, kukurydza, fasolka szparagowa, groszek zielony, groszek cukrowy	Zamrażarka	2 - 3 lat
	Salata, szpinak	Chłodziarka	2 tygodnie
Owoce	Morele, śliwki	Zamrażarka	1 - 3 lat
	Brzoskwinie, Nektarynki	Zamrażarka	1 - 3 lat
Wypieki	Bajgle, pieczywo, ciasta	Zamrażarka	1 - 3 lat
Orzechy	Migdały, orzeszki ziemne	Spizarnia	2 lata
	Nasiona słonecznika	Spizarnia	2 lata
Kawa	Ziarnista	Zamrażarka	2 - 3 lat
	Ziarnista	Spizarnia	1 rok
	Mielona	Zamrażarka	2 lata
	Mielona	Spizarnia	5 – 6 miesięcy
Produkty płynne	Sosy, zupy, gulasze	Zamrażarka	1 - 2 lat
Produkty suche	Groch, ziarna zbóż	Spizarnia	1 - 2 lat
	Makaron, ryż	Spizarnia	1 - 2 lat
Produkty sypkie	Mleko w proszku, wiórki kokosowe	Spizarnia	1 - 2 lat
	Mąka, cukier, cukier brązowy	Spizarnia	1 - 2 lat
Przekąski	Chipsy	Spizarnia	3 – 6 tygodni
	Ciasteczka, krakersy	Spizarnia	3 - 6 tygodni


Obsługa wagi kuchennej

Uwaga: Wyświetlane wartości mogą ulec zmianie pod wpływem oddziaływań elektromagnetycznych, np. gdy w bezpośrednim sąsiedztwie działa odbiornik radiowy. Ponownie użyć wagi kuchennej, gdy zakłócenia zostaną wyeliminowane – może zachodzić konieczność ponownego uruchomienia urządzenia.

Montaż baterii

1. Odwrócić wagę do góry nogami, ostrożnie postawić na stabilnej, płaskiej powierzchni.
2. Zdemontować klapkę baterii.
3. Włożyć 2 szt. baterii CR-2032 lub AAA (stosownie do przypadku) do komory.
4. Zamknąć klapkę baterii.

Stan baterii

- Symbol  na wyświetlaczu LCD oznacza, że stan energii baterii jest niski. Należy wymienić zużyte baterie na nowe według wskazówek opisanych powyżej.
- Nie wolno wyrzucać zużytych baterii razem z odpadami domowymi. Nie wolno palić baterii, ponieważ mogą eksplodować w wysokiej temperaturze. Skontaktować się z urzędem władz lokalnych, by uzyskać informacje dotyczące recyklingu i utylizacji baterii.
- Podczas wymiany baterii zawsze należy używać nowych baterii tego samego typu.

OBSŁUGA

Włączanie wagi kuchennej

1. Włączyć wagę kuchenną za pomocą przycisku „ON/OFF/TARE”.
2. Na wyświetlaczu LCD przez kilka sekund pojawiają się wszystkie znaki, następnie wyświetli się wartość 0 g lub 0.0 oz.
3. Waga wyłączy się automatycznie po upływie 2 minut bezczynności.

Ważenie produktu

1. Włączyć wagę kuchenną.
2. Umieścić przedmiot na szalce, na wyświetlaczu pojawi się dokładna waga przedmiotu.

Wybór jednostki wagi

Otworzyć kłapkę baterii na spodzie urządzenia, znajduje się tam przełącznik jednostki wagi:

g ---lb: oz

Czyszczenie i konserwacja

Regularne czyszczenie to jedyny wymagany rodzaj konserwacji urządzenia.

Uwaga! Przed przystąpieniem do czyszczenia szuflady do pakowania

Funkcja tarowania

1. Włączyć wagę kuchenną.
2. Na wyświetlaczu pojawi się „0 g/0.0 oz”.
3. Umieścić przedmiot na szalce, odczytać wartość wagi.
4. Ponownie naciśnięciem przycisku „ON/OFF/TARE”. Wartość wagi przedmiotu zniknie, na wyświetlaczu ponownie pojawi się „0 g/0.0 oz”.
5. Umieścić kolejny przedmiot na szalce, odczytać wartość wagi.

Uwaga: Po usunięciu przedmiotów z szalki, na wyświetlaczu pojawi się ujemna wartość. Naciśnięciem jednego przycisku „ON/OFF/TARE”, aby zresetować.

Przeciążenie

Kiedy waga przedmiotu przekracza maksymalną nośność cyfrowej wagi kuchennej na wyświetlaczu pojawi się komunikat “□□□□”.

Usunąć przedmiot(y) z szalki, aby nie dopuścić do uszkodzenia urządzenia.

Wyłączanie wagi kuchennej

1. Wagę można wyłączyć ręcznie, naciskając przycisk „ON/OFF/TARE”, gdy na wyświetlaczu widnieje wartość zero.
2. Waga wyłączy się automatycznie po upływie 2 minut bezczynności.

Czyszczenie wagi kuchennej

Czyścić za pomocą miękkiej szmatki. Nie zanurzać bezpośrednio w wodzie ani detergencie, nie stosować ściernych ani żrących środków czyszczących.

próżniowego należy odłączyć ją od sieci zasilającej. Wyjąć wtyczkę z gniazdka lub odłączyć obwód zasilania.

Nie stosować agresywnych ani ściernych środków czyszczących, gąbek ściernych ani spiczastych przedmiotów – ryzyko pojawienia się plam lub zarysowań.

Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych ani wysokociśnieniowych.

Front urządzenia

Szufladę do pakowania próżniowego wystarczy wyczyścić za pomocą wilgotnej szmatki. W przypadku silnych zabrudzeń dodać do wody kilka kropel płynu do mycia naczyń.

Wytrzeć do sucha umyte powierzchnie.

Można stosować środki do czyszczenia powierzchni ze stali nierdzewnej. Produkty te na długi czas zapobiegają zabrudzeniom. W

tym celu za pomocą miękkiej szmatki nałożyć cienką warstwę środka do czyszczenia powierzchni ze stali nierdzewnej na czyszczone powierzchnie.

Wnętrze urządzenia


Wnętrze szuflady do pakowania próżniowego czyścić regularnie za pomocą wilgotnej szmatki. W przypadku silnych zabrudzeń dodać do wody kilka kropel płynu do mycia naczyń.

Wytrzeć do sucha umyte powierzchnie.

Szuflady do pakowania próżniowego używać wyłącznie wtedy, gdy dokładnie wytarto ją do sucha.

Rozwiązywanie problemów

Usterka	Lista kontrolna
Zgrzewarka próżniowa	
Urządzenie nie działa	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sprawdzić, czy wtyczka została poprawnie podłączona do gniazdka zasilającego. 2. Sprawdzić, czy kabel zasilający nie posiada uszkodzeń. 3. Urządzenie jest używane bez przerwy.
Urządzenie nie zgrzewa	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jeżeli otwór plastikowej torebki umieszczony na taśmie zgrzewającej jest pozaginany lub nierówny, zgrzew będzie niedoskonały/niejednolity. 2. Podczas zgrzewania ręcznego należy dwoma rękoma równomiernie naciskać pokrywę. Zbyt słabe lub nierówne (np. mocniejsze z jednej strony) dociskanie sprawi, że zgrzew będzie niedoskonały/niejednolity. 3. Sprawdzić, czy równomiernie rozłożono/rozciągnięto plastikową torebkę. 4. Sprawdzić, czy po upływie kilku sekund przyciskania pokrywy podczas zgrzewania ręcznego kontrolka świeci się na czerwono. 5. Sprawdzić, czy taśma zgrzewająca lub listwa dociskowa nie posiadają uszkodzeń.
Nie działa proces pakowania próżniowego	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sprawdzić, czy otwór torebki umieszczono w wewnętrznej przestrzeni dolnej uszczelki. 2. Sprawdzić, czy prawidłowo zamknięto pokrywę oraz zablokowano zatrzaski. 3. Sprawdzić, czy równomiernie rozłożono/rozciągnięto plastikową torebkę, bez żadnych zagnieceń. 4. Sprawdzić, czy plastikowa torebka nie została podziurawiona przez włożone do środka produkty. 5. Sprawdzić, czy nie włożono zbyt dużo produktów do środka plastikowej torebki. (Torebkę napęczyć w ¾). 6. Sprawdzić, czy wlot powietrza nie został zablokowany. 7. Sprawdzić, czy użyto wytłaczanych torebek do pakowania próżniowego. 8. Sprawdzić, czy upłynęło 20 sekund od ostatniego procesu pakowania próżniowego. 9. Sprawdzić, czy górna / dolna uszczelka nie posiada uszkodzeń. (W przypadku uszkodzenia skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym). 10. Sprawdzić, czy można wyciągnąć zawór zwalniający.

Usterka	Lista kontrolna
Zgrzewarka próżniowa	
<p>Próżnia rozszczelnia się</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. W przypadku ostrych produktów zaleca się najpierw owinąć je w zwykłą folię / torebkę plastikową i dopiero wtedy przeprowadzić proces pakowania próżniowego, by uniknąć przedziurawienia torebki. 2. Używać moletowanych torebek do pakowania próżniowego. W przypadku użycia zwykłej torebki, powietrze może uciec z powodu jakości lub grubości torebki. 3. Produkty spożywcze, które wytwarzają gazy, mogą wywołać wrażenie, że próżnia rozszczelniła się.
Waga kuchenna	
<p>“0-Λδ” (na wyświetlaczu)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Waga produktu przewyższa maksymalną nośność cyfrowej wagi kuchennej (5 kg).
<p>0 g / 0.0 oz (na wyświetlaczu)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Otworzyć kłapkę baterii na spodzie urządzenia, znajduje się tam przełącznik jednostki wagi: g --- lb: oz.
<p> (na wyświetlaczu)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wskazuje niski stan energii baterii. Otworzyć kłapkę baterii, wymienić zużyte baterie na nowe tego samego typu.

Ochrona środowiska

Utylizacja opakowania

Na opakowaniu umieszczono znak Zielony Punkt.

Materiały opakowaniowe takie jak tektura/karton, styropian oraz folie plastikowe w 100% nadają się do odzysku, dlatego należy wyrzucić je do odpowiednich koszy. W ten sposób mają Państwo pewność, że zostaną one ponownie wykorzystane. Wszystkie materiały opakowaniowe trzymać z dala od dzieci – niebezpieczeństwo uduszenia lub zadławienia się.

Wycofanie z eksploatacji

Zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE w sprawie systemu gospodarowania zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym (WEEE) niniejszy produkt nie jest klasyfikowany jako odpad z gospodarstwa domowego.

Zapewniając prawidłowe złomowanie niniejszego urządzenia przyczynią się Państwo do ograniczenia ryzyka wystąpienia negatywnego wpływu na środowisko i zdrowie ludzi, które mogłoby zaistnieć w przypadku niewłaściwej utylizacji urządzenia. Powyższy symbol należy umieszczać na produkcie lub na dołączonych do niego dokumentach, by przypominać, że nie należy usuwać go razem z odpadami z gospodarstwa domowego.

Dodatkowe informacje na temat utylizacji, złomowania i recyklingu opisywanego urządzenia można uzyskać w lokalnym urzędzie miasta, w miejskim przedsiębiorstwie utylizacji odpadów lub w sklepie, w którym produkt został zakupiony.

Przed złomowaniem zawsze należy doprowadzić urządzenie do stanu nieprzydatności, odcinając kabel elektryczny.

Wskazówki dotyczące montażu

Przed montażem

Przed podłączeniem urządzenia do sieci zasilającej należy **upewnić się, że napięcie i częstotliwość w sieci** mają wartości identyczne jak na tabliczce znamionowej urządzenia.

Wysunąć szufladę, a następnie usunąć opakowanie.

Uwaga! Front urządzenia może być pokryty folią ochronną. Przed pierwszym uruchomieniem należy ją ostrożnie usunąć.

Należy upewnić się, czy urządzenie nie uległo uszkodzeniu podczas transportu. Sprawdzić, czy szuflada wysuwa i zamyka się prawidłowo, a powierzchnie wewnętrzna i zewnętrzna nie posiadają zarysowań / uszkodzeń. W przypadku jakichkolwiek uszkodzeń, należy zgłosić się do autoryzowanego serwisu technicznego lub do producenta (dane teled adresowe na tylnej okładce).

Uwaga: Po montażu urządzenia gniazdko sieci zasilającej oraz wtyczka powinny być łatwo dostępne.

Szufladę do pakowania próżniowego montować wyłącznie z urządzeniami wskazanymi przez producenta. **W przypadku montażu z innymi urządzeniami gwarancja traci swoją ważność, natomiast producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne nieprawidłowe działanie szuflady do pakowania próżniowego.**

Montaż

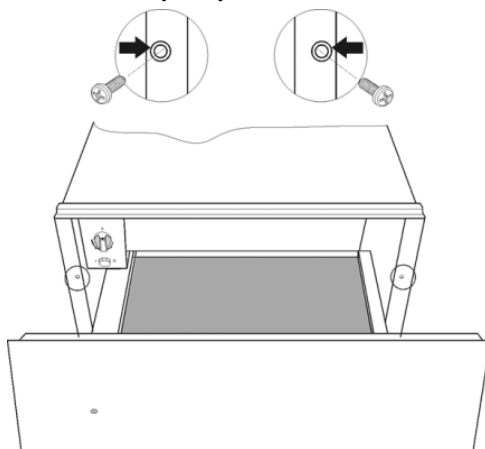
We wnęce, w której zostanie zamontowana szuflada do pakowania próżniowego wraz z innym urządzeniem, należy umieścić stałą półkę, która utrzyma ciężar obu urządzeń.

Nie ma potrzeby montażu płyty (dna pośredniego) oddzielającej szufladę do pakowania próżniowego od drugiego urządzenia zamontowanego nad szufladą.

Podczas montażu innego urządzenia wraz z szufladą do pakowania próżniowego należy przestrzegać wskazówek montażu opisanych we właściwej instrukcji obsługi i montażu.

Wymiary oraz rysunki techniczne w mm podano **na końcu niniejszej instrukcji**. W celu zamontowania urządzenia należy:

1. Umieścić urządzenie na półce, wsunąć do końca nisy montażowej, wyśrodkować. Front urządzenia powinien być w jednej linii z frontami bocznych szafek.
2. Sprawdzić, czy korpus szuflady do pakowania próżniowego jest dobrze wypoziomowany, czy leży równo na półce.
3. Wysunąć szufladę, a następnie przymocować urządzenie za pomocą dwóch dołączonych śrub.



Podłączenie elektryczne

Szufladę do pakowania próżniowego wyposażono w kabel zasilający oraz wtyczkę do prądu jednofazowego. **Zaleca się, aby po montażu gniazdko sieci zasilającej oraz wtyczka były łatwo dostępne.**

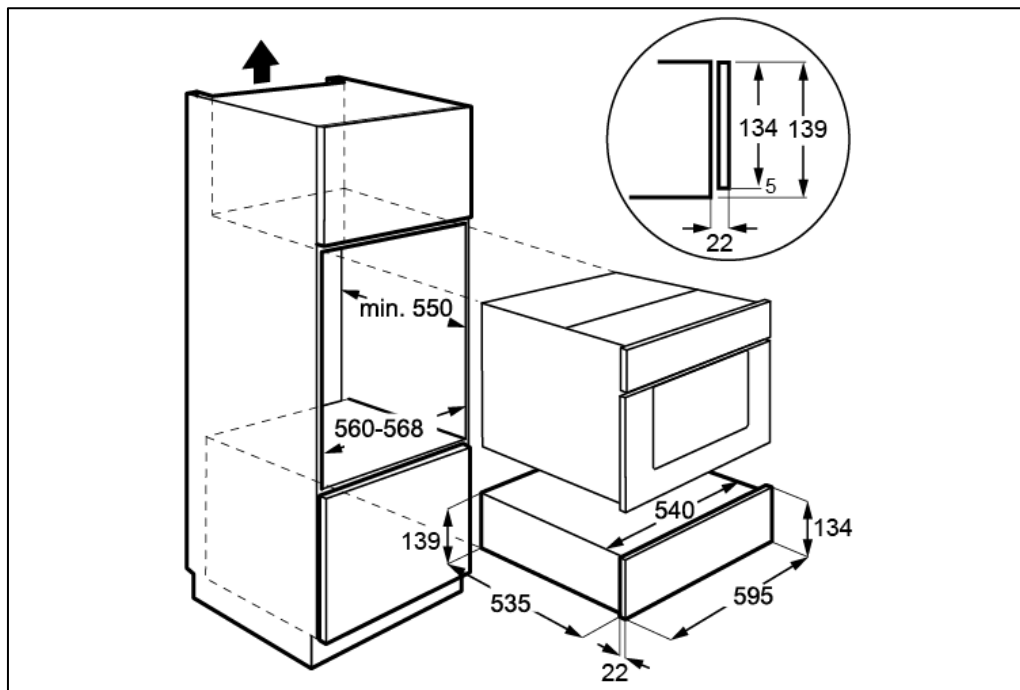
Staly montaż urządzenia powinien być przeprowadzony przez wykwalifikowanego specjalistę. Urządzenie powinno zostać

zainstalowane do biegunowego wyłącznika elektrycznego (bezpiecznika) o minimalnej odległości 3 mm pomiędzy stykami.

Dane techniczne niezbędne do podłączenia urządzenia do sieci zasilającej znajdują się **na tabliczce znamionowej szuflady do pakowania próżniowego** i powinny być zgodne z parametrami Państwa instalacji elektrycznej.

UWAGA: URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE.

Producent ani Sprzedawca nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone ludziom, ich mieniu lub zwierzętom, które powstały w wyniku nieprzestrzegania instrukcji montażu.





www.teka.com

943827-d