

CZ Pevně věříme, že s používáním našeho výrobku budete spokojeni a zveme vás k seznámení se s širokou nabídkou produktů naší firmy **MPM**

DE Wir wünschen Ihnen Zufriedenheit bei der Benutzung unseres Produkts und wir ermutigen Sie, das breitgefächerte Handelsangebot der Firma **MPM** zu nutzen

EE Meie soov on, et te naudite meie toodete kasutamist ja soovitame teil kasutada meie laiaulatuslikku kaubanduslikku pakumist **MPM**

EL Σας ευχόμαστε ικανοποίηση με τη χρήση του προϊόντος μας και σας προσκαλούμε να επωφεληθείτε από την ευρεία εμπορική προσφορά της εταιρείας **MPM**

EN We wish you satisfaction from using the product and invite you to check a wide range of other **MPM** appliances

ES Le deseamos satisfacción con el uso de nuestro producto y le invitamos a aprovechar la amplia oferta comercial de nuestra empresa **MPM**

FR Nous vous souhaitons satisfaction avec l'utilisation de notre produit et vous invitons à profiter de l'offre commerciale étendue de notre entreprise **MPM**

HU Reméljük, termékünk használatával elégedett lesz, és meghívjuk, hogy ismerje meg cégünk széles kereskedelmi kínálatát **MPM**

IT Vi auguriamo soddisfazione di utilizzo del nostro prodotto e vi invitiamo a usufruire dell'ampia offerta commerciale della ditta **MPM**

LT Linkime maloniai naudotis mūsų gaminiu ir kviečiame pasinaudoti plačiu bendrovės komerciniu pasiūlymu **MPM**

LV Vēlam jums gūtu prieku, lietojotūsu produktu, un aicinām jūs izmantotūsu uzņēmuma plašo piedāvājumu **MPM**

NL Wij hopen dat u tevreden zult zijn met ons product en heten u van harte welkom om gebruik te maken van ons brede assortiment **MPM**

PL Życzymy zadowolenia z użytkowania naszego wyrobu i zapraszamy do skorzystania z szerokiej oferty handlowej firmy **MPM**

RO Vă dorim satisfacție cu utilizarea produsului nostru și vă invităm să profitați de oferta comercială largă a companiei **MPM**

RU Желаем получить удовольствие от использования нашего продукта и приглашаем воспользоваться широким коммерческим предложением компании **MPM**

SK Prajeme vám veľa spokojnosti s používaním nášho výrobku a odporúčame vám aj ostatné výrobky z našej bohatej obchodnej ponuky **MPM**

UA Бажаємо задоволення від користування нашим виробом і запрошуємо скористатися широкою комерційною пропозицією компанії **MPM**

MPM

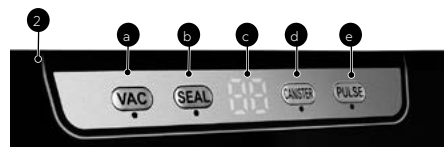
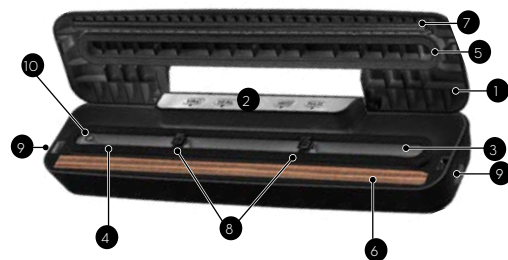


MPZ-02

VAKUOVAČKA
VAKUUMVERSIEGLE
VAAKUMPITSEERIJ
ΣΦΡΑΓΙΣΤΗΣ ΚΕΝΟΥ
VACUUM SEALER
SELLADORA AL VACÍO
SCELLEUR ALIMENTAIRE SOUS VIDE
VÁKUUMZÁRŐ KÉSZÜLÉK
MACCHINA SOTTOVUOTO
VAKUUMINÉ UŽLYDÝMO MAŠINA
VAKUUMA METINÁŠANAS IERĪCE
VACUMEERMACHIN
ZGRZEWARKA PRÓŻNIOWA
APARAT DE ETANȘARE ÎN VID
ВАКУУМНИЙ ЗАПАЙЩИК
VAKUOVAČKA
ВАКУУМНИЙ УЩІЛЬНЮВАЧ

CZ	NÁVOD K OBSLUZE	3
DE	BEDIENUNGSANLEITUNG	15
EE	KASUTUSJUHEND	29
EL	ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ	41
EN	USER MANUAL	56
ES	MANUAL DE INSTRUCCIONES	68
FR	MANUEL DE L'UTILISATEUR	82
HU	HASZNÁLATI UTASÍTÁS	96
IT	MANUALE D'USO	109
LT	VARTOTOJO VADOVAS	123
LV	LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA	135
NL	GEbruikersHANDLEIDING	148
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI	162
RO	MANUAL DE UTILIZARE	176
RU	ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ	190
SK	POUŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA	205
UA	ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА	218

MPM agd S.A.
ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek, Polska
tel.: (22) 380 5234, fax: (22) 380 5272, BDO: 000027599



5 operating modes



Power: 130 W



10 pcs. of knurled (embossed) foil in the size of 25/30 cm



Electronic control panel with LED indicators



Sealing strip



Operational mode for dry and moist products

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PŘI POUŽÍVÁNÍ

- Před použitím si pozorně přečtěte následující návod k obsluze.
- Na zařízení nesahejte mokřýma rukama.
- Obzvláště opatrně postupujte v případě, že se v blízkosti vyskytují děti!
- Zařízení nepoužívejte k jiným účelům, než k jakým bylo určeno.
- Zapnuté zařízení neponechávejte bez dozoru.
- Jestliže zařízení nepoužíváte nebo se chystáte jej čistit, vyjměte zástrčku z elektrické zásuvky.
- Zařízení nepoužívejte ani v případě, kdy došlo k poškození napájecího kabelu nebo zástrčky - v takovém případě předejte zařízení do autorizovaného servisu k opravě.
- Zařízení nepoužívejte venku (ve venkovním prostředí).
- Elektrický napájecí kabel nevěšejte přes ostré hrany a nedovolte, aby se dostal do kontaktu s horkými povrchy.
- Zařízení musí být připojeno do elektrické zásuvky se zemnicím kolíkem!

- Zařízení neumísťujte do blízkosti jiných elektrických spotřebičů, hořáků, sporáků, pečící trouby apod.
- Zařízení je určeno výhradně k domácímu použití.
- Než začnete se zařízením pracovat, ujistěte se, zda jsou všechny jeho součásti na svém místě.
- Používání příslušenství, které nebylo doporučeno výrobcem, může způsobit poškození zařízení, zranění nebo dokonce požár.
- Toto zařízení mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými či duševními schopnostmi i osoby bez zkušeností a znalosti zařízení, bude-li nad nimi zajištěn dohled nebo budou poučeny v oblasti bezpečného používání zařízení tak, aby riziko s tímto spojené bylo pro tyto osoby srozumitelné. Děti bez dozoru nesmějí zařízení čistit ani provádět jeho údržbu.
- Dávejte pozor na to, aby si děti se zařízením/vybavením nehrály.
- Zařízení i jeho napájecí kabel uchovávejte na místě, které je pro děti do 8 let nedostupné.
- Zástrčku nevytahujte z elektrické zásuvky taháním za kabel.

- Zařízení není určeno k provozu s využitím externích časových spínačů nebo samostatného dálkového ovládání.
- Zástrčku nezapojujte do zásuvky mokřýma rukama.
- S ohledem na zajištění bezpečnosti dětí, prosíme, neponechávejte volně ležet součásti balení výrobku (plastové sáčky, krabice, polystyren apod.).
- **VAROVÁNÍ! Nedovolte, aby si děti hrály s fólií. Nebezpečí udušení!**



Během provozu může být teplota těsnicí lišty vyšší. Hrozí riziko popálení!

POPIS ZAŘÍZENÍ

- | | |
|---|---|
| 1. Kryt zařízení | d. Tlačítko pro od-
vzdušnění nádoby s
kontrolkou „Kanystr“ |
| 2. Ovládací panel | e. tlačítko ručního od-
vzdušnění s kontrol-
kou „Pulse“ |
| a. Tlačítko pro odsáva-
ní vzduchu a utěsně-
ní fólie s kontrolkou
„Vac“ | 3. Komora pro odsávání
vzduchu |
| b. tlačítko pro uzavření
fólie s kontrolkou
„Seal“ | 4. Spodní těsnění extrakční
komory |
| c. LED displej | |

5. Horní těsnění extrakční komory
6. Těsnicí lišta
7. Těsnění těsnicí lišty
8. Filmový průvodec
9. Tlačítka pro zajištění víka
10. Hadicová montážní objímka pro odsávání vzduchu z nádob

Svařovací stroj MPZ-02 nemá hadici pro odsávání vzduchu z externích nádob.

OBEČNÉ INFORMACE

Způsob vakuového balení potravinářských výrobků prodlužuje jejich trvanlivost. Odsávání vzduchu z plastových obalových sáčků nebo speciálních nádob inhibuje růst mikroorganismů, plísní a bakterií. Jídlo si zachovává svou přirozenou chuť, barvu a strukturu. Vakuové balení se používá také při způsobu vaření „Sous Vide“.

Druh krmiva	Vakuové skladování v mrazničce	Vakuové skladování v chladničce	Normální skladování
Čerstvé telecí a hovězí maso	1 až 3 roky	1 měsíc	1 až 2 týdny
Rozsekaný	1 rok	1 měsíc	1 až 2 týdny
Čerstvé vepřové maso	od 2 do 3 let	od 2 do 4 týdnů	1 týden
Čerstvé ryby	2 roky	2 týdny	3-4 dny
Čerstvá drůbež	od 2 do 3 let	od 2 do 4 týdnů	1 týden
Uzené maso	3 roky	od 6 do 12 týdnů	od 2 do 4 týdnů
Čerstvá zelenina, spařená	od 2 do 3 let	od 2 do 4 týdnů	1 až 2 týdny

Čerstvé ovoce	od 2 do 3 let	2 týdny	3-4 dny
Tvrdé sýry	6 měsíců	6-12 týdnů	2-4 dny
Plátky masa	Nedoporučuje se	6-12 týdnů	1 až 2 týdny
Čerstvé těstoviny	6 měsíců	2-3 týdny	1 týden

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Vyjměte zařízení z obalu, odstraňte všechny sáčky, samolepky, polystyrenová plniva.
2. Zkontrolujte zařízení, zda není poškozeno během přepravy – v případě pochybností kontaktujte svého prodejce.
3. Ujistěte se, že jsou parametry Vaší elektrické sítě shodné s parametry uvedenými na nominálním štítku mlýnku.
4. Zařízení umístěte na pevný, suchý, stabilní a rovný povrch.

POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

Technika vakuového balení zahrnuje umístění potravin do sáčku, následné odsávání vzduchu ze sáčku a jeho uzavření. Měli byste použít hotové sáčky nebo si je vyrobit sami pomocí fólie na roli (rukávu). Výroba sáčku sami vám umožní dokonale sladit jeho délku s rozměry baleného potravinářského výrobku. Je důležité, aby šířka použité fólie nepřesáhla 300 mm a aby byla fólie vyrobena technikou ražby (vroubkovaná). Pouze takovou fólii lze řádně utěsnit.

POZOR! Vakuové balení NE nahrazuje chlazení nebo mrazení. Veškeré potraviny podléhající rychlé zkáze, které vyžadují chlazení, musí být po vakuovém balení nadále skladovány v chladničce nebo mrazničce.

PŘÍPRAVA SÁČKŮ

1. Gril připojte do elektrické zásuvky. Na displeji (2c) se zobrazí „00“.
2. Stiskněte tlačítka zámku víka (9) a zvedněte kryt zařízení (1).
3. Rozbalte požadovanou délku fólie z role a odstříhnete ji.
4. Konec nařezaného kusu fólie položte na těsnění svařovací lišty (6), ale tak, aby fólie byla ve vodičkách (8). Také se ujistěte, že jste fólii položili reliéfní (vroubkovanou stranou nahoru).
5. Zavřete víko a zatlačte jej dolů, aby tlačítka zámku víka (9) vydala charakteristické „cvaknutí“.
6. Na ovládacím panelu (2) stiskněte tlačítko pro zatavování fólie „Seal“ (2b). Po výběru se rozsvítí kontrolka a na displeji se spustí 12sekundové odpočítávání (5). Když odpočítávání skončí, podsvícení se vypne, zařízení pípne a na displeji se zobrazí „00“, což znamená, že proces utěsnění je dokončen. V případě potřeby lze proces kdykoli přerušit opětovným stisknutím tlačítka „Utěsnit“ (2b).
7. Otevřete víko svařovacího prostředku (1) stisknutím tlačítek zámku víka (8) a odstraňte zatavenou fólii.

POZOR! Horní kryt vždy otevřete ihned po utěsnění a nezavírejte jej, dokud nebude provedeno další těsnění. Před dalším utěsněním počkejte alespoň 30 sekund.

POZOR! Nedotýkejte se těsnicí lišty (6) – nebezpečí popálení.

8. Zkontrolujte získaný svar. Pokud je těsnění nepravidelné, neúplné, pomačkané, bílé nebo mléčně bílé, rozřízněte jej a proveďte postup znovu.
9. Přístroj odpojte z elektrické zásuvky.

VAKUOVÉ BALENÍ S TĚSNĚNÍM

1. Připravené krmivo k odsátí vzduchu vložte do sáčku. Sáček volte tak, aby po vložení potravin zbývalo ještě cca 5 cm sáčku k uzavření. Při balení potravin pro vaření SOUS VIDE je vhodné jídlo nakrájet na

plátky nebo stejné malé kousky. To mu umožní rovnoměrné zahřívání během vaření.

POZOR! Místo v sáčku, kde bude provedeno těsnění, by mělo být suché a čisté. V případě znečištění při vkládání potravin do sáčku očistěte těsnící oblast papírovou utěrkou.

POZOR! Pokud je ze sáčku odstraněn vzduch, nesmí v něm být žádné tekutiny.

2. Gril připojte do elektrické zásuvky. Na displeji (2c) se zobrazí „00“.
3. Stiskněte tlačítka zámku víka (9), zvedněte víko (1) a zasuněte otevřený konec sáčku do komory pro sání vzduchu (3), ale tak, aby fólie byla ve vodítkách (8). Zároveň se ujistěte, že je fólie umístěna reliéfní (vroubkovanou stranou nahoru).
4. Zavřete víko a zatlačte jej dolů tak, aby tlačítka (9) charakteristicky „cvakla“.
5. Stiskněte tlačítko pro sání vzduchu a těsnění fólie „Vac“ (2a). Rozsvítí se kontrolka. Nejprve bude vzduch odsáván z plastového sáčku a poté utěsněn. Po chvíli podsvícení zhasne, zařízení vydá zvukové signály a na displeji se zobrazí „00“, což znamená, že proces svařování je dokončen. Svařovací proces lze kdykoli přerušit opětovným stisknutím svařovacího tlačítka (2a).
6. Funkce sání vzduchu a utěsnění fólie (2a) a utěsnění fólie (2b) se na konci procesu automaticky zastaví. Opětovným stisknutím funkčního tlačítka lze proces kdykoli ukončit.
7. Otevřete víko svařovacího prostředku (1) stisknutím tlačítek pro zámek víka (9) a odstraňte zatavenou fólii.

POZOR! Pokud sací čerpadlo běží déle než 45 sekund a kontrolka stále svítí, zastavte proces – sáček netěsní nebo je špatně umístěn v sací komoře. Opravte nesrovnalosti a zkuste proces znovu.

8. Otevřete víko uzavírací podložky (1) stisknutím tlačítek pro zajištění víka (8) a vyjměte zapečetěné pouzdro.

POZOR! Horní kryt vždy otevřete ihned po utěsnění a nezavírejte jej, dokud nebude provedeno další těsnění. Před provedením dalšího svařování počkejte alespoň 40 sekund.

POZOR! Nedotýkejte se těsnicí lišty (6) – nebezpečí popálení.

9. Zkontrolujte, zda byl vzduch správně odsáván a zda je získaný svar správný. V případě závady přeneste krmivo do nového sáčku a opakujte proces odsávání s uzavřením.

10. Odpojte tepelnou svářeč od elektrické sítě.

VAKUOVÉ BALENÍ (MANUÁLNÍ)

Některé produkty mají velmi jemnou strukturu a mohou vyžadovat kontrolu nad úrovní odsávaného vzduchu, takže můžete použít funkci ručního odsávání vzduchu. Při balení štavnatých potravin se ručním odsáváním zabrání vysávání tekutiny ze štavnatého jídla.

1. Vložte do sáčku připravené krmivo k odsátí vzduchu. Sáček volte tak, aby po vložení potravin zbývalo ještě cca 5 cm sáčku k uzavření.

POZOR! Místo v sáčku, kde bude provedeno těsnění, by mělo být suché a čisté. V případě znečištění při vkládání potravin do sáčku očistěte těsnicí oblast papírovou utěrkou.

2. Gril připojte do elektrické zásuvky. Na displeji (2c) se zobrazí „00“.

3. Stiskněte tlačítka zámku víka (9) a zvedněte kryt zařízení (1).

4. Stiskněte tlačítka zámku víka (9), zvedněte víko (1) a zasuněte otevřený konec sáčku do komory pro sání vzduchu (3), ale tak, aby fólie byla ve vodičkách (8). Zároveň se ujistěte, že je fólie umístěna reliéfní (vroubkovanou stranou nahoru).

5. Zavřete víko a zatlačte jej dolů tak, aby tlačítka (9) charakteristicky „cvakla“.

6. Stiskněte a podržte ruční tlačítko odsávání vzduchu „Pulse“ (2e). Aktivuje se čerpadlo, které odsává vzduch ze sáčku. Když je dosaženo požadované úrovně sání po větru, uvolněte tlačítko „Pulse“ (2e).

7. Stiskněte těsnicí tlačítko „Seal“ (2b). Pod zvoleným tlačítkem se rozsvítí kontrolka a displej (5) začne odpočítávat po dobu 12 sekund. Po chvíli podsvícení zhasne, zařízení vydá zvukové signály a na displeji se zobrazí „00“, což znamená, že proces svařování je dokončen. Proces uzavírání lze kdykoli přerušit opětovným stisknutím uzavíracího tlačítka (2b).
 8. Otevřete víko svařovacího prostředku (1) stisknutím tlačítek zámku víka (8) a odstraňte zatavenou fólii.
- POZOR! Horní kryt vždy otevřete ihned po utěsnění a nezavírejte jej, dokud nebude provedeno další těsnění. Před provedením dalšího svařování počkejte alespoň 40 sekund.**
- POZOR! Nedotýkejte se těsnicí lišty (6) – nebezpečí popálení.**
9. Odpojte tepelnou svářeč od elektrické sítě.

ODSÁVÁNÍ VZDUCHU Z NÁDOB

Z externích nádob je možné odsávat vzduch za předpokladu, že máte vhodnou hadici, která není součástí zařízení MPZ-02.

1. Gril připojte do elektrické zásuvky. Na displeji (2c) se zobrazí „00“.
2. Připojte hadici pro odsávání vzduchu k hrdlu (10) a druhý konec k vyhrazené nádobě výběrem vhodného adaptéru.
3. Umístěte a podržte adaptér proti ventilu nádoby, poté stiskněte tlačítko odsávání vzduchu z kanystru (2d) – začíná proces odsávání vzduchu z vnější nádoby.
4. Jakmile je vzduch odsát, funkce se automaticky vypne. Proces můžete kdykoli zastavit opětovným stisknutím tlačítka (2d).

POZOR! Pokud sací čerpadlo pracuje déle než 45 sekund, zastavte proces – nádoba netěsní nebo je sací hadice nesprávně připojena. Opravte nesrovnalosti a zkuste proces znovu.

5. Po dokončení procesu odpojte sací hadici a odpojte zařízení od sítě.

PRAKTICKÉ TIPY

1. Vždy balte co nejčerstvější potraviny. Vakuová balicí zařízení dokážou udržet potraviny čerstvé až pětikrát déle než za normálních skladovacích podmínek.
2. Potraviny s jemnou strukturou, vlhké nebo snadno deformovatelné (chléb, maso, ovoce) vyžadují předchozí zmrazení. Před vakuovým balením musíte potraviny dát na několik hodin do mrazničky. Jakmile je dosaženo tvrdosti, je výrobek připraven k vakuovému balení.
3. Při balení čerstvého masa bez předmrazení umístěte mezi maso a horní část sáčku složenou papírovou utěrku. To absorbuje vlhkost a chrání zařízení před nasáváním kapaliny.
4. U potravin s ostrými hranami zajistěte okraje papírovou utěrkou, abyste zabránili propíchnutí v sáčku.
5. Při balení potravin určených pro vaření SOUS VIDE přidejte do pokrmu před zabalením vhodné přísady a koření.
6. Jednou použité sáčky znovu nepoužívejte.
7. Před zabalením zeleniny ji spařte ve vroucí vodě. Houby a česnek nebalte vakuově pro dlouhé skladování kvůli riziku anaerobních bakterií.
8. Ve vakuovém balicím stroji můžete připravovat ledové sáčky. Nalijte vodu do sáčku a přidejte malé množství alkoholu, poté jej zahřejte, aniž byste vysáli vzduch. Takto připravený sáček se bude skvěle hodit jako studený obklad po zmrazení v mrazničce.
9. Do balicího stroje můžete také zabalit různé předměty z domácnosti (mapy, šperky atd.).
10. Používejte pouze sáčky nebo fólie určené k utěsnění do šířky 300 mm. Jedna strana fólie nebo sáčku musí být reliéfní (vroubkovaná). Pokud je fólie na obou stranách vroubkovaná, nezáleží na tom, která strana fólie směřuje k svařovací liště.

11. Výrobky s tekutou konzistencí lze uzavřít pouze v sáčku. NEMĚLY BY BÝT VAKUOVĚ BALENY. Kapaliny mohou být nasávány vakuovou pumpou. Při uzavírání kapalin použijte tlačítko pro utěsnění fólie (2c).

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

PROBLÉM	PŘÍČINA	Řešení
Zařízení se nespustí	Přerušené napájení	Kávovar připojte do elektrické zásuvky. Zkontrolujte parametry vaší elektrické sítě. Zkontrolujte napájecí kabel, pokud máte podezření na poškození, okamžitě jej vytáhněte ze zásuvky a kontaktujte autorizované servisní středisko.
Zařízení zcela neodsává vzduch z vaků	Nesprávné umístění sáčku v zařízení. Nesprávné utěsnění sáčku. Kontaminovaná fólie v těsnění.	Ujistěte se, že konec sáčku je v odsávací komoře. Připravený sáček znovu uzavřete. Vyčistěte bod svaru.
Po utěsnění je sáček naplněn vzduchem.	Ostrá hrana obsahu vaku ho probodla. Některé produkty (zelenina/ovoce) při balení uvolňují plyn.	Před utěsněním zabalte ostré hrany do papírové utěrky. Před zabalením zeleninu neopařujte. Otevřete sáček, zkontrolujte čerstvost zabaleného života.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Zařízení odpojte z elektrické sítě a počkejte, až zcela vychladne, teprve potom jej můžete čistit.

POZOR! Zařízení neponořujte do vody či jiných kapalin!

2. Otřete vnější část zařízení reklamouamp hadříkem a trochou čisticího prostředku a vytřete jej do sucha.

3. Vnitřek přihrádky na spotřebič otřete suchým hadříkem. Zvláštní pozornost věnujte vnitřku sací komory.
4. V případě silného znečištění lze těsnění těsnicí lišty (7) vyjmout a umýt pod tekoucí vodou. Před opětovnou montáží jej důkladně osušte.

TECHNICKÉ PARAMETRY

Technické parametry jsou uvedeny na nominálním štítku výrobku.

Délka napájecího kabelu: 0,95 m



POZOR! Firma MPM agd S.A. si vyhrazuje právo na provádění technických změn.

Tento manuál byl strojově přeložen.

Správná likvidace výrobku (použité elektrické nebo elektronické zařízení)



Označení, které je umístováno na výrobku, znamená, že po uplynutí doby životnosti výrobku nesmí být výrobek vyhozen do běžného komunálního odpadu. Použitý spotřebič může mít negativní vliv na životní prostředí a lidské zdraví z důvodu potenciálního obsahu nebezpečných látek, směsí a součástí. Smísení elektrického odpadu s jinými odpady nebo jejich neprofesionální demontáž mohou způsobit uvolňování látek škodlivých pro lidské zdraví i životní prostředí. Použitý spotřebič je nutné předat na určeném sběrném místě zajišťujícím sběr elektroodpadu. Pro podrobné informace týkající se místa sběru starých elektronických a elektrických spotřebičů je uživatel povinen kontaktovat obecní sběrné místo nebo závod na zpracovávání použitých spotřebičů.

SICHERHEITSTIPPS FÜR DEN GEBRAUCH

- Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Verwendung sorgfältig durch.
- Halten Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn sich Kinder in der Nähe des Geräts befinden.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den bestimmungsgemäßen Gebrauch.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden oder bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie kein beschädigtes Gerät, auch wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist, und lassen Sie das Gerät in diesem Fall von einem autorisierten Servicecenter reparieren.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- Hängen Sie das Netzkabel nicht an scharfe Kanten und lassen Sie es nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
- Das Gerät sollte an eine Netzsteckdose mit einem Erdungstift angeschlossen werden.

- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von anderen Elektrogeräten, Brennern, Herden, Öfen usw. auf.
- Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
- Stellen Sie immer sicher, dass alle Komponenten des Geräts ordnungsgemäß installiert sind, bevor Sie mit der Arbeit beginnen.
- Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, kann zu Schäden am Gerät, Bränden oder Verletzungen führen.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis des Geräts verwendet werden, sofern eine Aufsicht oder Einweisung in die sichere Verwendung des Geräts erfolgt, damit die damit verbundenen Gefahren verstanden werden. Die Reinigung und Wartung der Geräte sollte nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Kinder sollten sich darüber im Klaren sein, dass sie nicht mit dem Gerät/Gerät spielen.

- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Ziehen Sie den Stecker nicht aus der Steckdose, indem Sie am Kabel ziehen.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit externen Zeitschaltuhren oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.
- Stecken Sie den Stecker nicht mit nassen Händen in die Steckdose.
- Bitte lassen Sie zur Sicherheit von Kindern keine frei zugänglichen Teile der Verpackung (Plastiktüten, Kartons, Styropor, etc.) liegen.
- **WARNUNG! Lassen Sie Kinder nicht mit der Plastikfolie spielen. Erstickungsgefahr!**



Während des Betriebs kann die Temperatur der Schweißschiene höher sein. Verbrennungsgefahr!

GERÄTEBESCHREIBUNG

- | | |
|---------------------|----------------------|
| 1. Geräteabdeckung | b. Foliensiegelknopf |
| 2. Schalttafel | mit Kontrollleuchte |
| a. Luftabsaug- und | „Seal“ |
| Folienschweißknopf | c. zeigen |
| mit Kontrollleuchte | d. Behälter-Luft- |
| „Vac“ | absaugtaste mit |

- | | | |
|----|--|---|
| | Kontrollleuchte „Kanister“ | 6. Schweißschiene |
| e. | Manuelle Luftabsaugtaste mit Kontrollleuchte „Pulse“ | 7. Dichtung der Dichtung der Dichtung |
| 3. | Luftabsaugkammer | 8. Filmführer |
| 4. | Untere Dichtung der Extraktionskammer | 9. Tasten zum Sperren des Deckels |
| 5. | Obere Dichtung der Extraktionskammer | 10. Schlauch-Montagestützen zum Ansaugen von Luft aus Behältern |

Das Schweißgerät MPZ-02 verfügt nicht über einen Schlauch zum Absaugen von Luft aus externen Behältern.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Die Methode der Vakuumverpackung von Lebensmitteln verlängert deren Haltbarkeit. Das Absaugen von Luft aus Plastikverpackungsbeuteln oder speziellen Behältern hemmt das Wachstum von Mikroorganismen, Pilzen und Bakterien. Die Lebensmittel behalten ihren natürlichen Geschmack, ihre Farbe und ihre Struktur. Die Vakuumverpackung wird auch bei der Kochmethode „Sous Vide“ verwendet.

Art des Lebensmittels	Vakuumlagerung im Gefrierschrank	Vakuumlagerung im Kühlschranks	Normale Lagerung
Frisches Kalb- und Rindfleisch	1 bis 3 Jahre	1 Monat	1 bis 2 Wochen
Kleingeschnitten	1 Jahr	1 Monat	1 bis 2 Wochen
Frisches Schweinefleisch	von 2 bis 3 Jahren	von 2 bis 4 Wochen	1 Woche

Frischfisch	2 Jahre	2 Wochen	3-4 Tage
Frisches Geflügel	von 2 bis 3 Jahren	von 2 bis 4 Wochen	1 Woche
Rauchfleisch	3 Jahre	von 6 bis 12 Wochen	von 2 bis 4 Wochen
Frisches Gemüse, überbrüht	von 2 bis 3 Jahren	von 2 bis 4 Wochen	1 bis 2 Wochen
Frischobst	von 2 bis 3 Jahren	2 Wochen	3-4 Tage
Hartkäse	6 Monate	6-12 Wochen	ca. 2-4 Tage
Aufschnitt	Nicht empfohlen	6-12 Wochen	1 bis 2 Wochen
Frische Pasta	6 Monate	2-3 Wochen	1 Woche

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung, entfernen Sie alle Tüten, Aufkleber und Styroporfüllungen.
2. Untersuchen Sie das Gerät auf Beschädigungen, die während des Transports auftreten können – wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Händler.
3. Stellen Sie sicher, dass die Parameter Ihres Stromnetzes mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
4. Stellen Sie das Gerät auf eine harte, stabile, trockene, ebene und ebene Fläche.

VERWENDUNG DES GERÄTS

Bei der Vakuumverpackungstechnik werden Lebensmittel in einen Beutel gegeben, dann die Luft aus dem Beutel gesaugt und verschlossen. Sie sollten fertige Beutel verwenden oder diese mit Folie auf einer Rolle (Sleeve) selbst herstellen. Wenn Sie die Tasche selbst herstellen, können Sie ihre Länge perfekt an die

Abmessungen des verpackten Lebensmittels anpassen. Wichtig ist, dass die Breite der verwendeten Folie 300 mm nicht überschreitet und die Folie in der Prägetechnik (gerändelt) hergestellt wird. Nur eine solche Folie kann richtig versiegelt werden.

BEMERKUNG! Die Vakuumverpackung ist KEIN Ersatz für das Kühlen oder Einfrieren. Verderbliche Lebensmittel, die gekühlt werden müssen, müssen nach dem Vakuumverpacken weiterhin im Kühlschrank oder Gefrierschrank gelagert werden.

VORBEREITUNG DER SÄCKE

1. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Das Display (2c) zeigt „00“ an.
2. Drücken Sie die Deckelsperrtasten (9) und heben Sie die Geräteabdeckung (1) an.
3. Wickeln Sie die gewünschte Folie von der Rolle ab und schneiden Sie sie ab.
4. Legen Sie das Ende des abgeschnittenen Folienstücks auf das Siegel des Schweißbalkens (6), jedoch so, dass sich die Folie in den Führungen (8) befindet. Achten Sie auch darauf, die Folie mit der geprägten (gerändelten) Seite nach oben zu legen.
5. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie ihn nach unten, so dass die Deckelverriegelungstasten (9) ein charakteristisches „Klicken“ von sich geben.
6. Drücken Sie auf dem Bedienfeld (2) die Folienschweiß Taste „Seal“ (2b). Wenn diese Option ausgewählt ist, leuchtet die Kontrollleuchte auf und der 12-Sekunden-Countdown beginnt auf dem Display (5). Wenn der Countdown abgelaufen ist, schaltet sich die Hintergrundbeleuchtung aus, das Gerät piept und das Display zeigt „00“ an, was bedeutet, dass der Versiegelungsvorgang abgeschlossen ist. Bei Bedarf kann der Vorgang jederzeit durch erneutes Drücken der Taste „Seal“ (2b) unterbrochen werden.

7. Öffnen Sie den Deckel des Schweißgeräts (1), indem Sie die Deckelverriegelungstasten (8) drücken, und entfernen Sie die versiegelte Folie.

BEMERKUNG! Öffnen Sie die obere Abdeckung immer sofort nach dem Versiegeln und schließen Sie sie erst, wenn die nächste Versiegelung vorgenommen wurde. Warten Sie mindestens 30 Sekunden, bevor Sie eine weitere Versiegelung machen.

BEMERKUNG! Berühren Sie nicht die Schweißschiene (6) – Verbrennungsgefahr.

8. Überprüfen Sie die erhaltene Schweißnaht. Wenn die Versiegelung unregelmäßig, unvollständig, faltig, weiß oder milchig weiß ist, schneiden Sie sie ab und führen Sie den Vorgang erneut durch.
9. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

VAKUUMVERPACKUNG MIT SIEGELUNG

1. Geben Sie die bereitgestellten Lebensmittel, um die Luft abzusaugen und im Beutel zu verschließen, in den Beutel. Wählen Sie den Beutel so, dass nach dem Einfüllen der Lebensmittel noch ca. 5 cm des Beutels zum Verschließen übrig sind. Beim Verpacken von Lebensmitteln für das SOUS-VIDE-Garen empfiehlt es sich, die Lebensmittel in Scheiben oder gleich kleine Stücke zu schneiden. Dadurch kann es während des Kochens gleichmäßig erhitzt werden.

BEMERKUNG! Die Stelle im Beutel, an der das Siegel angebracht wird, sollte trocken und sauber sein. Bei Verschmutzungen beim Einfüllen von Lebensmitteln in den Beutel den Siegelbereich mit einem Papiertuch reinigen.

BEMERKUNG! Wenn die Luft aus dem Beutel entfernt wird, dürfen sich keine Flüssigkeiten darin befinden.

2. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Das Display (2c) zeigt „00“ an.

3. Drücken Sie die Deckelverriegelungstasten (9), heben Sie den Deckel (1) an und führen Sie das offene Ende des Beutels in die Luftansaugkammer (3) ein, jedoch so, dass sich die Folie in den Führungen (8) befindet. Achten Sie gleichzeitig darauf, dass die Folie mit der geprägten (gerändelten) Seite nach oben gelegt wird.
4. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie ihn nach unten, so dass die Tasten (9) ein charakteristisches „Klicken“ machen.
5. Drücken Sie die Luftansaug- und Folienschweißaste „Vac“ (2a). Die Kontrollleuchte leuchtet auf. Zuerst wird die Luft aus der Plastiktüte gesaugt und dann versiegelt. Nach einer Weile erlischt die Hintergrundbeleuchtung, das Gerät gibt Tonsignale aus und das Display zeigt „00“ an, was bedeutet, dass der Schweißvorgang abgeschlossen ist. Der Schweißvorgang kann jederzeit durch erneutes Drücken der Schweißaste (2a) unterbrochen werden.
6. Die Luftsaug- und Folienschweißfunktionen (2a) sowie die Folienschweißfunktion (2b) stoppen am Ende des Prozesses automatisch. Durch erneutes Drücken der Funktionstaste kann der Vorgang jederzeit beendet werden.
7. Öffnen Sie den Deckel des Schweißgeräts (1), indem Sie die Deckelverriegelungstasten (9) drücken, und entfernen Sie die versiegelte Folie.

BEMERKUNG! Wenn die Absaugpumpe länger als 45 Sekunden läuft und die Kontrollleuchte noch leuchtet, stoppen Sie den Vorgang – der Beutel ist undicht oder in der Saugkammer verlegt. Korrigieren Sie die Unregelmäßigkeiten und versuchen Sie den Vorgang erneut.

8. Öffnen Sie den Deckel des Versiegelungsgeräts (1), indem Sie die Deckelverriegelungstasten (8) drücken, und entfernen Sie den versiegelten Beutel.

BEMERKUNG! Öffnen Sie die obere Abdeckung immer sofort nach dem Versiegeln und schließen Sie sie erst, wenn die nächste Versie-

gelung vorgenommen wurde. Warten Sie mindestens 40 Sekunden, bevor Sie die nächste Schweißnaht durchführen.

BEMERKUNG! Berühren Sie nicht die Schweißschiene (6) – Verbrennungsgefahr.

9. Prüfen Sie, ob die Luft richtig abgesaugt wurde und ob die erhaltene Schweißnaht korrekt ist. Im Falle eines Defekts füllen Sie das Lebensmittel in einen neuen Beutel um und wiederholen Sie den Saugvorgang mit Versiegelung.
10. Trennen Sie das Heißsiegelgerät vom Stromnetz.

VAKUUMVERPACKUNG (MANUELL)

Einige Produkte haben eine sehr empfindliche Struktur und erfordern möglicherweise eine Kontrolle über die Höhe der abgesaugten Luft, sodass Sie die manuelle Abluftfunktion verwenden können. Beim Verpacken von saftigen Lebensmitteln wird durch die manuelle Absaugung das Ansaugen von Flüssigkeit aus saftigen Lebensmitteln vermieden.

1. Geben Sie das bereitgestellte Futter, um die Luft abzusaugen, in den Beutel. Wählen Sie den Beutel so, dass nach dem Einfüllen der Lebensmittel noch ca. 5 cm des Beutels zum Verschließen übrig sind.

BEMERKUNG! Die Stelle im Beutel, an der das Siegel angebracht wird, sollte trocken und sauber sein. Bei Verschmutzungen beim Einfüllen von Lebensmitteln in den Beutel den Siegelbereich mit einem Papiertuch reinigen.

2. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Das Display (2c) zeigt „00“ an.
3. Drücken Sie die Deckelsperrtasten (9) und heben Sie die Geräteabdeckung (1) an.
4. Drücken Sie die Deckelverriegelungstasten (9), heben Sie den Deckel (1) an und führen Sie das offene Ende des Beutels in die Luftansaugkammer (3) ein, jedoch so, dass sich die Folie in den Führungen (8)

befindet. Achten Sie gleichzeitig darauf, dass die Folie mit der geprägten (gerändelten) Seite nach oben gelegt wird.

5. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie ihn nach unten, so dass die Tasten (9) ein charakteristisches „Klicken“ machen.
6. Halten Sie die manuelle Luftansaugtaste „Pulse“ (2e) gedrückt. Eine Pumpe wird aktiviert, um die Luft aus dem Beutel zu saugen. Wenn die gewünschte Saugleistung nach dem Wind erreicht ist, lassen Sie die Taste „Pulse“ (2e) los.
7. Drücken Sie die Siegeltaste „Versiegeln“ (2b). Die Kontrollleuchte leuchtet unter der ausgewählten Taste auf und das Display (5) beginnt 12 Sekunden lang mit dem Countdown. Nach einer Weile erlischt die Hintergrundbeleuchtung, das Gerät gibt Tonsignale aus und das Display zeigt „00“ an, was bedeutet, dass der Schweißvorgang abgeschlossen ist. Der Versiegelungsvorgang kann jederzeit durch erneutes Drücken des Versiegelungsknopfes (2b) unterbrochen werden.
8. Öffnen Sie den Deckel des Schweißgeräts (1), indem Sie die Deckelverriegelungstasten (8) drücken, und entfernen Sie die versiegelte Folie.

BEMERKUNG! Öffnen Sie die obere Abdeckung immer sofort nach dem Versiegeln und schließen Sie sie erst, wenn die nächste Versiegelung vorgenommen wurde. Warten Sie mindestens 40 Sekunden, bevor Sie die nächste Schweißnaht durchführen.

BEMERKUNG! Berühren Sie nicht die Schweißschiene (6) – Verbrennungsgefahr.

9. Trennen Sie das Heißiegelgerät vom Stromnetz.

ABSAUGEN VON LUFT AUS BEHÄLTERN

Es ist möglich, die Luft aus den externen Behältern abzusaugen, vorausgesetzt, Sie haben einen entsprechenden Schlauch, der nicht Teil des MPZ-02-Geräts ist.

1. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Das Display (2c) zeigt „00“ an.
2. Schließen Sie den Abluftschlauch an die Steckdose (10) und das andere Ende an den entsprechenden Behälter an, indem Sie den entsprechenden Adapter auswählen.
3. Platzieren und halten Sie den Adapter gegen das Behälterventil, dann drücken Sie den Luftansaugknopf des Kanisters (2d) – der Vorgang des Absaugens von Luft aus dem Außenbehälter beginnt.
4. Sobald die Luft abgesaugt wurde, schaltet sich die Funktion automatisch aus. Sie können den Vorgang jederzeit stoppen, indem Sie die Taste (2d) erneut drücken.

BEMERKUNG! Wenn die Luftsaugpumpe länger als 45 Sekunden arbeitet, stoppen Sie den Vorgang – der Behälter ist undicht oder der Saugschlauch ist falsch angeschlossen. Korrigieren Sie die Unregelmäßigkeiten und versuchen Sie den Vorgang erneut.

5. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, ziehen Sie den Saugschlauch ab und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

PRAKTISCHE TIPPS

1. Packen Sie immer die frischesten Lebensmittel ein. Vakuumverpackungsanlagen können Lebensmittel bis zu fünfmal länger frisch halten als unter normalen Lagerbedingungen.
2. Lebensmittel mit einer empfindlichen Struktur, feucht oder leicht verformbar (Brot, Fleisch, Obst) müssen vorher eingefroren werden. Vor dem Vakuumverpacken müssen Sie die Lebensmittel für einige Stunden in den Gefrierschrank legen. Sobald die Härte erreicht ist, ist das Produkt bereit für die Vakuumverpackung.
3. Wenn Sie frisches Fleisch ohne Vorgefrieren verpacken, legen Sie ein gefaltetes Papiertuch zwischen das Fleisch und die Oberseite des Beutels. Dadurch wird Feuchtigkeit absorbiert und das Gerät vor dem Ansaugen von Flüssigkeit geschützt.

4. Bei Lebensmitteln mit scharfen Kanten sichern Sie die Ränder mit einem Papiertuch, um Einstiche im Beutel zu vermeiden.
5. Wenn Sie Lebensmittel verpacken, die für das SOUS-VIDE-Garen bestimmt sind, fügen Sie dem Gericht vor dem Verpacken die entsprechenden Zutaten und Gewürze hinzu.
6. Verwenden Sie Beutel nach Gebrauch nicht wieder.
7. Bevor Sie Gemüse verpacken, brühen Sie es in kochendem Wasser. Verpacken Sie Pilze und Knoblauch nicht für eine lange Lagerung, da die Gefahr anaerober Bakterien besteht.
8. Im Vakuumierer können Sie Eisbeutel vorbereiten. Gießen Sie Wasser in den Beutel und fügen Sie eine kleine Menge Alkohol hinzu, dann erhitzen Sie ihn, ohne die Luft herauszusaugen. Der auf diese Weise vorbereitete Beutel eignet sich perfekt als kalte Komresse nach dem Einfrieren im Gefrierschrank.
9. Sie können auch verschiedene Haushaltsgegenstände (Landkarten, Schmuck usw.) in den Packer packen.
10. Verwenden Sie nur Beutel oder Folien für die Versiegelung bis zu einer Breite von 300 mm. Eine Seite der Folie oder des Beutels muss geprägt (gerändelt) sein. Ist die Folie beidseitig gerändelt, spielt es keine Rolle, welche Seite der Folie auf die Schweißschiene gerichtet ist.
11. Produkte mit flüssiger Konsistenz können nur im Beutel verschlossen werden. SIE SOLLTEN NICHT VAKUUMVERPACKT WERDEN. Flüssigkeiten können mit einer Vakuumpumpe angesaugt werden. Verwenden Sie zum Versiegeln von Flüssigkeiten den Folienversiegelungsknopf (2c).

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Verursachen	Lösung
Das Gerät startet nicht	Kein Strom	Verbinden Sie das Gerät mit dem Netzwerk. Überprüfen Sie die Parameter Ihres Stromnetzes. Überprüfen Sie das Netzkabel, wenn der Verdacht auf eine Beschädigung besteht, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicecenter.
Das Gerät saugt die Luft nicht vollständig aus den Beuteln ab	Falsche Positionierung des Beutels im Gerät. Falsches Verschließen des Beutels. Verunreinigte Folie in der Versiegelung.	Stellen Sie sicher, dass sich das Ende des Beutels in der Saugkammer befindet. Verschließen Sie den vorbereiteten Beutel wieder. Reinigen Sie den Schweißpunkt.
Der Beutel wird nach dem Versiegeln mit Luft gefüllt.	Die scharfe Kante des Inhalts der Tasche durchbohrte ihn. Einige Produkte (Gemüse/Obst) geben beim Verpacken Gas ab.	Wickeln Sie die scharfen Kanten vor dem Versiegeln in ein Papiertuch. Gemüse vor dem Verpacken nicht überbrühen. Öffnen Sie die Tasche, überprüfen Sie die Frische des verpackten Lebens.

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz und lassen Sie es nach dem Versiegeln vollständig abkühlen.

BEMERKUNG! Tauchen Sie die Versiegelung nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

2. Wischen Sie das Äußere des Geräts mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel ab und wischen Sie es trocken.
3. Wischen Sie das Innere des Gerätefachs mit einem trockenen Tuch ab. Achten Sie besonders auf das Innere der Saugkammer.
4. Bei starken Verschmutzungen kann die Dichtbalkendichtung (7) entfernt und unter fließendem Wasser gewaschen werden. Trocknen Sie es gründlich ab, bevor Sie es wieder zusammenbauen.

LEISTUNGSBESCHREIBUNG

Die technischen Parameter sind auf dem Typenschild des Produkts angegeben.

Länge des Netzkabels: 0,95 m



BEMERKUNG! MPM agd S.A. behält sich das Recht vor, technische Änderungen vorzunehmen.

Dieses Handbuch wurde maschinell übersetzt.

Ornungsgemäße Entsorgung des Produkts (Elektro- und Elektronikmüll)



Die Kennzeichnung auf dem Produkt weist darauf hin, dass das Produkt nach Ablauf seiner Lebensdauer nicht zusammen mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Gebrauchte Geräte können sich wegen des potentiellen Gehalts gefährlicher Stoffe, Gemische und Bauteile nachteilig auf die Umwelt und menschliche Gesundheit auswirken. Das Vermischen von Elektromüll mit anderen Abfällen bzw. sein nicht sachgerechter Ausbau kann zur Freisetzung umwelt- und gesundheitsschädlicher Stoffe führen. Das gebrauchte Gerät ist bei einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronikschrott zu entsorgen. Für detaillierte Informationen zu Sammelstellen für Elektro- und Elektronikschrott wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Wertstoffsammelstelle oder Schrottbehandlungsanlage.

ÜLDISED OHUTUSJUHISED KASUTAMISEKS

- Enne kasutamist lugege hoolikalt juhiseid.
- Ärge hoidke seadet märgade kätega.
- Olge eriti ettevaatlik, kui lapsed on seadme lähedal.
- Ärge kasutage seadet muudel eesmärkidel kui need, milleks see on ette nähtud.
- Ärge jätke seadet töö ajal järelevalveta.
- Kui seadet ei kasutata või enne puhastamist tõmmake alati pistik pistikupesast välja.
- Ärge kasutage kahjustatud seadet, sealhulgas kahjustatud võrgukaabli või pistikuga seadet - sellisel juhul laske seadet parandada volitatud teeninduskeskuses.
- Ärge kasutage seadet väljas.
- Ärge riputage toitejuhet teravate servade külge ega laske sellel kokku puutuda kuumade pindadega.
- Seade tuleb ühendada maandusnõelaga pistikupesasse.
- Ärge asetage seadet kuumadele pindadele ega teiste elektriseadmete pliitide, ahjude jms lähedusse.

- Seade on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks.
- Enne tööde alustamist veenduge alati, et kõik seadme osad on õigesti paigaldatud.
- Tootja poolt mittesoovitatud tarvikute kasutamine võib põhjustada seadme kahjustusi, tulekahju või kehavigastusi.
- Seda seadet võivad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ja isikud, kelle füüsiline ja vaimne võimekus on vähenenud ning kellel puuduvad kogemused ja teadmised seadme kohta, kui on tagatud järelevalve või juhendamine seadme ohutu kasutamise kohta, et nad mõistaksid sellega kaasnevaid ohte. Järelevalveta lapsed ei tohiks seadmeid puhastada ega hooldada.
- Laste üle tuleb teostada järelevalvet, et nad ei mängiks seadmetega.
- Hoidke seade ja selle toitejuhe alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.
- Ärge eemaldage pistikut pistikupesast toitejuhtmest tõmmates.
- Seade ei ole ette nähtud välise taimeri või eraldi kaugureegularmisesüsteemi töötamiseks.
- Ärge ühendage pistikut pistikupessa märgade kätega.

- Laste ohutuse tagamiseks ärge jätke vabalt ligipääsetavaid pakendiosi (kilekotid, pappkarbid, polüstüreen jne).
- **HOIATUS! Ärge lubage lastel filmiga mängida. Hingamisoht!**



Töötamise ajal võib tihendusvarda temperatuur olla kõrgem. Põletusoht!

SEADME KIRJELDUS

1. Seadme kaas
2. Juhtpaneel
 - a. Õhu väljatõmbamise ja fooliumi tihendusnupp märgutulega "Vac"
 - b. fooliumist tihendusnupp märgutulega "Seal"
 - c. Kuvada
 - d. Konteineri õhu väljatõmbenupp märgutulega "Kanister"
 - e. käsitsi õhu väljatõmbamise nupp "Pulse" märgutulega
3. Õhu väljatõmbekamber
4. Ekstraheerimiskambri alumine pitser
5. Ekstraheerimiskambri ülemine tihend
6. Tihendusriba
7. Tihendusvarda tihend
8. Filmi juhendid
9. Kaaneluku nupud
10. Vooliku paigalduspesa õhu imemiseks mahutitest

MPZ-02 keevitusmasinal ei ole voolikut õhu imemiseks välisest mahutitest.

ÜLDINE TEAVE

Toiduainete vaakumpakendamise meetod pikendab nende säilivusaega. Õhu imemine plastpakenditest või spetsiaalsetest mahutitest pärsib mikroorganismide, seente ja bakterite kasvu. Toit säilitab oma loomuliku maitse, värvi ja struktuuri. Vaakumpakendit kasutatakse ka “Sous Vide” toiduvalmistamismeetodil.

Toidu liik	Vaakum hoidmine sügavkülmikus	Vaakum külmkapis säilitamine	Tavaline ladustamine
Värske vasika- ja veiseliha	1–3 aastat	1 kuu	1 kuni 2 nädalat
Hakitud	1 aasta	1 kuu	1 kuni 2 nädalat
Värske sealiha	2 kuni 3 aastat	2 kuni 4 nädalat	1 nädal
Värske kala	2 aastat	2 nädalat	3-4 päeva
Värsked kodulinnud	2 kuni 3 aastat	2 kuni 4 nädalat	1 nädal
Suitsutatud liha	3 aastat	6 kuni 12 nädalat	2 kuni 4 nädalat
Värsked köögiviljad, kuumtöödeldud	2 kuni 3 aastat	2 kuni 4 nädalat	1 kuni 2 nädalat
Värsked puuviljad	2 kuni 3 aastat	2 nädalat	3-4 päeva
Kõvad juustud	6 kuud	6-12 nädalat	2-4 päeva
Viilutatud liha	Ei ole soovitatav	6-12 nädalat	1 kuni 2 nädalat
Värske pasta	6 kuud	2-3 nädalat	1 nädal

ENNE ESIMEST KASUTAMIST

1. Eemaldage seade pakendist, eemaldage kõik kotid, kleeibised, polüstüreenist täiteained.

2. Kontrollige seadet transpordi ajal tekkida võivate kahjustuste suhtes – kahtluse korral võtke ühendust edasimüüjaga.
3. Veenduge, et teie elektrivõrgu parameetrid vastavad seadme and-meplaadil olevatele andmetele.
4. Asetage seade kõvale, stabiilsele, kuivale, tasasele ja tasasele pinnale.

SEADME KASUTAMINE

Vaakumpakendamise tehnika hõlmab toidu asetamist kotti, seejärel õhu imemist kotist välja ja selle sulgemist. Peaksite kasutama valmis kotte või tegema need ise fooliumiga rullil (varrukal). Koti ise valmistamine võimaldab teil ideaalselt sobitada selle pikkuse pakendatud toiduaine mõõtmetega. On oluline, et kasutatava fooliumi laius ei ületaks 300 mm ja et foolium oleks valmistatud reljeeftehnikat kasutades (sõtkutud). Ainult sellist fooliumit saab korralikult sulgeda.

TÄHELEPANU! Vaakumpakend EI asenda külmutamist ega külmutamist. Kiiresti riknevat toitu, mis vajab jahutamist, tuleb pärast vaakumpakendamist jätkuvalt hoida külmkapis või sügavkülmas.

KOTTIDE ETTEVALMISTAMINE

1. Ühendage seade vooluvõrku. Ekraanil (2c) kuvatakse "00".
2. Vajutage kaanelukustuse nuppe (9) ja tõstke seadme kaas üles (1).
3. Pakkige rullist lahti soovitud kile pikkus ja lõigake see.
4. Lõigatud fooliumitüki ots asetatakse tihendusvarda (6) tihendile, kuid nii, et foolium on juhikutes (8). Samuti asetage foolium reljeefse (sõtkutud) küljega ülespoole.
5. Sulgege kaas ja vajutage seda alla, nii et kaane lukustusnupud (9) eraldaksid iseloomuliku "klõpsu".
6. Vajutage juhtpaneelil (2) kile tihendamise nuppu "Seal" (2b). Kui see on valitud, süttib märgutuli ja ekraanil algab 12-sekundiline loendur

(5). Kui loendur lõpeb, lülitub taustvalgus välja, seade piiksub ja ekraanil kuvatakse "00", mis tähendab, et tihendamine on lõppenud. Vajadusel saab protsessi igal ajal katkestada, vajutades uuesti nuppu "Pitser" (2b).

7. Avage hermeetiku kaas (1), vajutades kaane lukustusnuppe (8) ja eemaldage suletud kile.

TÄHELEPANU! Avage ülemine kate alati kohe pärast tihendamist ja ärge sulgege seda enne, kui järgmine tihend on tehtud. Enne uue tihendi tegemist oodake vähemalt 30 sekundit.

TÄHELEPANU! Ärge puudutage tihendusriba (6) – põletusohu.

8. Kontrollige saadud keevitust. Kui pitser on ebaregulaarne, mittetäielik, kortsus, valge või piimjasvalge, lõigake see ja tehke protseduur uuesti.
9. Eemaldage seade vooluvõrgust.

VAAKUMPAKEND TIHENDIGA

1. Pange pakutav toit õhu imemiseks ja pitseerige see kotti kotti. Valige kott nii, et pärast toidu sisse panemist jääks kotist veel umbes 5 cm tihendamiseks. SOUS VIDE toiduvalmistamiseks toidu pakendamisel on soovitatav toit lõigata viiludeks või võrdseteks väikesteks tükkideks. See võimaldab sellel toiduvalmistamise ajal ühtlaselt kuumeneda.

TÄHELEPANU! Koht kotis, kus tihend tehakse, peaks olema kuiv ja puhas. Toidu kotti panemisel määratumise korral puhastage tihendusala paberrätikuga.

TÄHELEPANU! Kui õhk kotist eemaldatakse, ei tohi selles olla vedelikke.

2. Ühendage seade vooluvõrku. Ekraanil (2c) kuvatakse "00".
3. Vajutage kaane lukustusnuppe (9), tõstke kaas üles (1) ja sisestage koti avatud ots õhu imikambrisse (3), kuid nii, et kile on juhikutes (8). Sa-

mal ajal veenduge, et foolium asetatakse reljeefse (sõtkutud) küljega ülespoole.

4. Sulgege kaas ja vajutage seda alla, nii et nupud (9) teeksid iseloomuliku "klõpsu".
5. Vajutage "Vac" õhu imemise ja kile tihendamise nuppu (2a). Märgutuli süttib. Esiteks imetakse õhk kilekotist välja ja suletakse seejärel. Mõne aja pärast kustub taustvalgus, seade kiirgab helisignaale ja ekraanil kuvatakse "00", mis tähendab, et keevitusprotsess on lõppenud. Keevitusprotsessi saab igal ajal katkestada, vajutades uuesti keevitusnuppu (2a).
6. Õhu imemise ja kile tihendamise funktsioonid (2a) ja kile tihendamine (2b) peatuvad protsessi lõpus automaatselt. Vajutades uuesti funktsiooninuppu, saab protsessi igal ajal lõpetada.
7. Avage hermeetiku kaas (1), vajutades kaane lukustusnuppe (9) ja eemaldage suletud kile.

TÄHELEPANU! Kui imipump töötab kauem kui 45 sekundit ja märgutuli põleb endiselt, peatage protsess – kott lekib või on imikambri valesti paigutatud. Parandage ebakorrapärasused ja proovige protsessi uuesti.

8. Avage hermeetiku kaas (1), vajutades kaane lukustusnuppe (8) ja eemaldage suletud kott.

TÄHELEPANU! Avage ülemine kate alati kohe pärast tihendamist ja ärge sulgege seda enne, kui järgmine tihend on tehtud. Enne järgmise keevituse teostamist oodake vähemalt 40 sekundit.

TÄHELEPANU! Ärge puudutage tihendusriba (6) – põletusoht.

9. Kontrollige, kas õhk on korralikult välja imetud ja kas saadud keevisõmblus on õige. Defekti korral viige toit uude kotti ja korrake imemisprotsessi tihendamisega.
10. Eemaldage soojustihe voluvõrgust.

VAAKUMPAKENDAMINE (KÄSITSI)

Mõnedel toodetel on väga õrn struktuur ja need võivad vajada väljatõmmatava õhu taseme kontrollimist, nii et saate kasutada käsitsi õhu väljatõmbamise funktsiooni. Mahlakas toidu pakendamisel väldib käsitsi imemine mahlakasest toidust vedeliku imemist.

1. Pange pakutav toit kotti õhu imemiseks. Valige kott nii, et pärast toidu sisse panemist jääks kotist veel umbes 5 cm tihendamiseks.

TÄHELEPANU! Koht kotis, kus tihend tehakse, peaks olema kuiv ja puhas. Toidu kotti panemisel määrdumise korral puhastage tihendusala paberrätikuga.

2. Ühendage seade vooluvõrku. Ekraanil (2c) kuvatakse "00".
3. Vajutage kaanelukustuse nuppe (9) ja tõstke seadme kaas üles (1).
4. Vajutage kaane lukustusnuppe (9), tõstke kaas üles (1) ja sisestage koti avatud ots õhu imikambrisse (3), kuid nii, et kile on juhikutes (8). Samal ajal veenduge, et foolium asetatakse reljeefse (sõtkutud) küljega ülespoole.
5. Sulgege kaas ja vajutage seda alla, nii et nupud (9) teeksid iseloomuliku "klõpsu".
6. Vajutage ja hoidke all käsitsi "Pulse" õhu imemisnuppu (2e). Õhu kottist välja imemiseks aktiveeritakse pump. Kui soovitud imemistase on pärast tuule saavutamist saavutatud, vabastage nupp "Pulse" (2e).
7. Vajutage pitseri nuppu "Pitser" (2b). Valitud nupu all süttib märgutuli ja ekraan (5) hakkab 12 sekundiks loendama. Mõne aja pärast kustub taustvalgus, seade kiirgab helisignaale ja ekraanil kuvatakse "00", mis tähendab, et keevitusprotsess on lõppenud. Tihendusprotsessi saab igal ajal katkestada, vajutades uuesti pitseerimisnuppu (2b).
8. Avage hermeetiku kaas (1), vajutades kaane lukustusnuppe (8) ja eemaldage suletud kile.

TÄHELEPANU! Avage ülemine kate alati kohe pärast tihendamist ja ärge sulgege seda enne, kui järgmine tihend on tehtud. Enne järgmise keevituse teostamist oodake vähemalt 40 sekundit.

TÄHELEPANU! Ärge puudutage tihendusriba (6) – põletusoh.

9. Eemaldage soojustihte vooluvõrgust.

ÕHU IMEMINE MAHUTITEST

Välistest mahutitest on võimalik õhku välja imeda, kui teil on sobiv voolik, mis ei kuulu MPZ-02 seadmesse.

1. Ühendage seade vooluvõrku. Ekraanil (2c) kuvatakse "00".
2. Ühendage õhu väljatõmbevoolik pistikupesaga (10) ja teine ots spetsiaalse mahutiga, valides sobiva adapteri.
3. Asetage ja hoidke adapterit konteineri ventiili vastu, seejärel vajutage kanistri õhu imemisnuppu (2d) – algab õhu väljatõmbamise protsess välisanumast.
4. Kui õhk on välja imetud, lülitub funktsioon automaatselt välja. Saate protsessi igal ajal peatada, vajutades uuesti nuppu (2d).

TÄHELEPANU! Kui õhu imipump töötab kauem kui 45 sekundit, peatage protsess - konteiner lekib või imemisvoolik on valesti ühendatud. Parandage ebakorrapärasused ja proovige protsessi uuesti.

5. Kui protsess on lõppenud, ühendage imemisvoolik lahti ja ühendage seade vooluvõrgust lahti.

PRAKTILISED NÕUANDED

1. Paki alati võimalikult värske toit. Vaakumpakendamiseseadmed võivad hoida toitu värskena kuni viis korda kauem kui tavalistes ladustamistingimustes.
2. Õrna struktuuriga toit, niiske või kergesti deformeeruv (leib, liha, puuviljad) nõuab eelnevat külmutamist. Enne vaakumpakendamist peate

toidu mõneks tunniks sügavkülma panema. Kui kõvadus on saavutatud, on toode vaakumpakendamiseks valmis.

3. Värske liha pakendamisel ilma eelkülmutamiseta asetage liha ja koti ülaosa vahele volditud paberrätik. See neelab niiskust ja kaitseb sea-
det vedeliku imemise eest.
4. Teravate servadega toitude puhul kinnitage servad paberrätikuga, et
vältida torkeid kotis.
5. SOUS VIDE toiduvalmistamiseks mõeldud toidu pakkimisel lisage
enne pakendamist nõusse sobivad koostisosad ja vürtsid.
6. Ärge kasutage kotte pärast kasutamist uuesti.
7. Enne köögiviljade pakendamist põletage need keevas vees. Ärge
vaakumpakendage seeni ja küüslauku anaeroobsete bakterite ohu
tõttu pikaks ladustamiseks.
8. Vaakumpakendajas saate valmistada jääpakendeid. Valage kotti vett
ja lisage väike kogus alkoholi, seejärel kuumutage seda ilma õhku ime-
mata. Sel viisil valmistatud kott on täiuslik külma kompressina pärast
sügavkülmas külmutamist.
9. Pakkijasse saab pakkida ka erinevaid majapidamistarbeid (kaardid,
ehed jne).
10. Kasutage ainult kotte või fooliumi, mis on ette nähtud kuni 300 mm
laiuseks tihendamiseks. Fooliumi või koti üks külg peab olema reljeef-
ne (sõtkutud). Kui foolium on mõlemalt poolt sõtkutud, pole vahet,
milline fooliumi külg on suunatud tihendusvarda poole.
11. Vedela konsistentsiga tooteid saab sulgeda ainult kotis. NEID EI TO-
HIKS VAAKUMPAKENDADA. Vedelikke saab imeda vaakumpumba
abil. Vedelike tihendamisel kasutage fooliumtihendusnuppu (2c).

TÕRKEOTSING

Probleem	Põhjustada	Lahus
Seade ei käivitu	Ei mingit võimu	Ühendage seade võrguga. Kontrollige oma elektrivõrgu parameetreid. Kontrollige toitejuhet, kui kahtlustatakse kahjustusi, eemaldage see kohe pistikupesast ja võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
Seade ei eralda kottidest õhku täielikult	Koti vale paigutamine seadmesse. Koti vale pitseerimine. Saastunud foolium tihendi sees.	Veenduge, et koti ots oleks imikambri. Sulgege ettevalmistatud kott uuesti. Puhastage keevituspunkt.
Pärast tihendamist täidetakse kott õhuga.	Koti sisu terav serv läbistas teda. Mõned tooted (köögiviljad/ puuviljad) eraldavad pakendamisel gaasi.	Enne tihendamist mähkige teravad servad paberrätikusse. Ärge põletage köögivilju enne pakendamist. Avage kott, kontrollige pakitud elu värskest.

PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

1. Enne puhastamist eemaldage seade vooluvõrgust ja laske sellel pärast tihendamist täielikult jahtuda.

TÄHELEPANU! Ärge kastke hermeetikut vette ega muudesse vedelikesse.

2. Pühkige seadme välispinda niiske lapiga ja vähese pesuvahendiga ning pühkige see kuivaks.
3. Pühkige seadmeruumi sisemust kuiva lapiga. Pöörake erilist tähelepanu imikambri sisemusele.
4. Raske mustuse korral saab tihendusvarda tihendi (7) eemaldada ja pesta voolava vee all. Enne kokkupanekut kuivatage see põhjalikult.

TEHNILISED SPETSIFIKATSIOONID

Tehnilised andmed on esitatud toote tüübisildil.

Võrgukaabli pikkus: 0,95 m.



TÄHELEPANU! MPM agd S.A. jätab endale õiguse teha tehnilisi muudatusi.

Käesolev juhend on masintõlgitud.

Toote nõuetekohane kõrvaldamine (kasutatud elektri- ja elektroonikaseadmed)



Tootele paigutatud märgistus näitab, et toodet ei tohi selle kasutaja lõppedes visata ära koos muude olmejäätmetega. Kasutatud seadmed võivad potentsiaalselt ohtlike ainete, segude ja komponentide sisalduse tõttu avaldada negatiivset mõju keskkonnale ja inimeste tervisele. Elektri- ja jäätmete segamine muude jäätmetega või nende ebaprofessionaalne lahtivõtmine võib põhjustada tervisele ja keskkonnale kahjulike ainete eraldumist. Kasutatud seade tuleb toimetada kasutatud elektri- ja elektroonikaseadmete kogumispunkti. Üksikasjaliku teabe saamiseks elektri- ja elektroonikajäätmete tagastamise kohta tuleb kasutajal pöörduda kohalikku kasutatud seadmete kogumispunkti või jäätmekäitlusettevõttesse.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες λειτουργίας πριν από τη χρήση.
- Μην κρατάτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.
- Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν παιδιά βρίσκονται κοντά στη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε άλλο σκοπό από αυτόν για τον οποίο προορίζεται.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
- Βγάζετε πάντα το φισ από την πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή ή πριν από τον καθαρισμό.
- Μην χρησιμοποιείτε μια κατεστραμμένη συσκευή, ακόμη και αν το καλώδιο δικτύου ή το φισ έχει υποστεί ζημιά - σε αυτή την περίπτωση, αναθέστε την επισκευή της συσκευής σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Μην κρεμάτε το καλώδιο τροφοδοσίας σε αιχμηρές άκρες και μην το αφήνετε να έρθει σε επαφή με καυτές επιφάνειες.

- Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί σε πρίζα με ακίδα γείωσης.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε άλλες ηλεκτρικές συσκευές, καυστήρες, κουζίνες, φούρνους κ.λπ.
- Η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.
- Βεβαιώνετε πάντα ότι όλα τα εξαρτήματα της συσκευής έχουν τοποθετηθεί σωστά πριν ξεκινήσετε τις εργασίες.
- Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη μονάδα, πυρκαγιά ή τραυματισμό.
- Αυτός ο εξοπλισμός μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας τουλάχιστον 8 ετών και από άτομα με μειωμένες σωματικές και πνευματικές ικανότητες και άτομα με απειρία και έλλειψη εξοικείωσης με τον εξοπλισμό, εφόσον παρέχεται επίβλεψη ή οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση του εξοπλισμού, ώστε να γίνουν κατανοητοί οι σχετικοί κίνδυνοι. Τα παιδιά χωρίς επίβλεψη δεν πρέπει να καθαρίζουν και να συντηρούν τον εξοπλισμό.
- Προσέχετε τα παιδιά ώστε να μην παίζουν με τον εξοπλισμό/τη συσκευή.

- Φυλάξτε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- Μην βγάζετε το φισ από την πρίζα τραβώντας το καλώδιο.
- Ο εξοπλισμός δεν έχει σχεδιαστεί για να λειτουργεί με εξωτερικούς χρονοδιακόπτες ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- Μην συνδέετε το βύσμα στην πρίζα με βρεγμένα χέρια.
- Για την ασφάλεια των παιδιών, μην αφήνετε ελεύθερα προσβάσιμα μέρη της συσκευασίας (πλαστικές σακούλες, χαρτοκιβώτια, πολυστυρένιο κ.λπ.).
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην επιτρέπετε στα παιδιά να παίζουν με την ταινία. Κίνδυνος ασφυξίας!**



Η θερμοκρασία της ράβδου στεγανοποίησης μπορεί να είναι υψηλότερη κατά τη λειτουργία. Κίνδυνος εγκαυμάτων!

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- | | |
|---|--|
| 1. Κάλυμμα συσκευής | ενδεικτική λυχνία |
| 2. Πίνακας ελέγχου | «Pulse» |
| a. Κουμπί εξαγωγής αέρα και σφράγισης φιλμ με ενδεικτική λυχνία «Vac» | 3. Θάλαμος εξαγωγής αέρα |
| b. Κουμπί σφράγισης φιλμ με ενδεικτική λυχνία «Seal» (σφράγιση) | 4. Κάτω στεγανοποίηση του θαλάμου εξαγωγής |
| c. οθόνη | 5. Άνω στεγανοποίηση του θαλάμου εξαγωγής |
| d. κουμπί εξαγωγής αέρα από δοχείο με ενδεικτική λυχνία «Δοχείο» | 6. Μπάρα σφράγισης |
| e. χειροκίνητο κουμπί εξαγωγής αέρα με | 7. Φλάντζα στεγανοποιητικής ράβδου |
| | 8. Οδηγοί ταινιών |
| | 9. Κουμπιά κλειδώματος καλύμματος |
| | 10. Υποδοχή για την τοποθέτηση σωλήνα εξαγωγής αέρα από δοχεία |

Η συσκευή σφράγισης MPZ-02 δεν περιλαμβάνει εύκαμπτο σωλήνα για την εξαγωγή αέρα από εξωτερικά δοχεία.

ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Η μέθοδος συσκευασίας υπό κενό παρατείνει τη διάρκεια ζωής των τροφίμων. Η εξαγωγή αέρα από τις πλαστικές σακούλες συσκευασίας ή από ειδικά δοχεία εμποδίζει την ανάπτυξη μικροοργανισμών, μυκήτων και βακτηρίων. Το τρόφιμο διατηρεί τη φυσική του γεύση, το χρώμα και την υφή του. Η συσκευασία υπό κενό χρησιμοποιείται επίσης στη μέθοδο μαγειρέματος «Sous Vide».

Τύπος τροφίμου	Αποθήκευση υπό κενό στην κατάψυξη	Αποθήκευση υπό κενό στο ψυγείο	Κανονική αποθήκευση
Νωπό μοσχάρι και μοσχάρι	1 έως 3 χρόνια	1 μήνας	1 έως 2 εβδομάδες
Κιμάς	1 έτος	1 μήνας	1 έως 2 εβδομάδες
Φρέσκο χοιρινό κρέας	2 έως 3 χρόνια	2 έως 4 εβδομάδες	1 εβδομάδα
Φρέσκα ψάρια	2 χρόνια	2 εβδομάδες	3-4 ημέρες
Νωπά πουλερικά	2 έως 3 χρόνια	2 έως 4 εβδομάδες	1 εβδομάδα
Καπνιστό κρέας	3 χρόνια	6 έως 12 εβδομάδες	2 έως 4 εβδομάδες
Φρέσκα λαχανικά, ζεματισμένα	2 έως 3 χρόνια	2 έως 4 εβδομάδες	1 έως 2 εβδομάδες
Φρέσκα φρούτα	2 έως 3 χρόνια	2 εβδομάδες	3-4 ημέρες
Σκληρά τυριά	6 μήνες	6-12 εβδομάδες	2-4 ημέρες
Λουκάνικα σε φέτες	δεν συνιστάται	6-12 εβδομάδες	1 έως 2 εβδομάδες
Φρέσκα ζυμαρικά	6 μήνες	2-3 εβδομάδες	1 εβδομάδα

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Αφαιρέστε τη μονάδα από τη συσκευασία, αφαιρέστε τυχόν σακούλες, αυτοκόλλητα, υλικά πλήρωσης από πολυστυρένιο.
2. Ελέγξτε τη μονάδα για τυχόν ζημιές που μπορεί να έχουν προκληθεί κατά τη μεταφορά - αν έχετε αμφιβολίες, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό σας.

3. Βεβαιωθείτε ότι οι παράμετροι του ηλεκτρικού σας δικτύου αντιστοιχούν στα στοιχεία που αναγράφονται στην πινακίδα τύπου της συσκευής.
4. Τοποθετήστε τη μονάδα σε μια σκληρή, σταθερή, στεγνή, οριζόντια και ομοιόμορφη επιφάνεια.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Η τεχνική συσκευασίας υπό κενό περιλαμβάνει την τοποθέτηση του τροφίμου σε μια σακούλα και στη συνέχεια την εξαγωγή του αέρα από τη σακούλα και το σφράγισμά της. Χρησιμοποιήστε έτοιμες θήκες ή φτιάξτε τις μόνοι σας χρησιμοποιώντας φιλμ σε ρολό (μανίκι). Φτιάχνοντας μόνοι σας τη σακούλα, μπορείτε να προσαρμόσετε το μήκος της τέλεια στις διαστάσεις του προϊόντος που συσκευάζεται. Είναι σημαντικό το πλάτος του χρησιμοποιούμενου φιλμ να μην υπερβαίνει τα 300 mm και το φιλμ να είναι ανάγλυφο (με στίγματα). Μόνο ένα τέτοιο φιλμ μπορεί να σφραγιστεί σωστά.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ! Η συσκευασία υπό κενό ΔΕΝ υποκαθιστά την ψύξη ή την κατάψυξη. Όλα τα ευπαθή τρόφιμα που απαιτούν ψύξη πρέπει να συνεχίσουν να αποθηκεύονται στο ψυγείο ή στην κατάψυξη μετά τη συσκευασία υπό κενό.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΩΝ ΣΑΚΩΝ

1. Συνδέστε τη συσκευή στην παροχή ρεύματος. Στην οθόνη (2c) θα εμφανιστεί η ένδειξη «00».
2. Πατήστε τα κουμπιά ασφάλισης του καλύμματος (9) και ανασηκώστε το κάλυμμα της συσκευής (1).
3. Ξετυλίξτε το επιθυμητό μήκος φιλμ από το ρολό και κόψτε το.
4. Τοποθετήστε το άκρο του κομμένου κομματιού της μεμβράνης στο παρέμβυσμα της μπάρας στεγανοποίησης (6), αλλά με τέτοιο τρό-

πο ώστε η μεμβράνη να βρίσκεται στους οδηγούς (8). Φροντίστε επίσης να τοποθετήσετε το φιλμ με την ανάγλυφη (στικτή) πλευρά προς τα πάνω.

5. Κλείστε το κάλυμμα και πιέστε το προς τα κάτω, ώστε τα κουμπιά ασφάλισης του καλύμματος (9) να κάνουν ένα χαρακτηριστικό «κλικ».
6. Στον πίνακα ελέγχου (2), πατήστε το κουμπί σφράγισης φιλμ «Seal» (Σφράγιση) (2b). Μόλις επιλεγεί, η ενδεικτική λυχνία θα ανάψει και η οθόνη (5) θα ξεκινήσει μια αντίστροφη μέτρηση 12 δευτερολέπτων. Όταν ολοκληρωθεί η αντίστροφη μέτρηση, ο οπίσθιος φωτισμός θα σβήσει, η μονάδα θα ηχήσει και στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη «00», υποδεικνύοντας το τέλος της διαδικασίας συγκόλλησης. Εάν είναι απαραίτητο, η διαδικασία μπορεί να διακοπεί ανά πάσα στιγμή πατώντας ξανά το κουμπί «Σφράγιση» (2b).
7. Ανοίξτε το κάλυμμα της συσκευής σφράγισης (1) πιέζοντας τα κουμπιά ασφάλισης του καλύμματος (8) και αφαιρέστε το σφραγισμένο φιλμ.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ! Ανοίγεται πάντα το επάνω κάλυμμα αμέσως μετά την ολοκλήρωση της σφράγισης και μην το κλείνετε μέχρι να πραγματοποιηθεί η επόμενη σφράγιση. Περιμένετε τουλάχιστον 30 δευτερόλεπτα πριν συγκολλήσετε ξανά.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ! Μην αγγίζετε τη ράβδο στεγανοποίησης (6) - κίνδυνος εγκαυμάτων.

8. Επιθεωρήστε τη συγκόλληση που προκύπτει. Εάν η συγκόλληση είναι ακανόνιστη, ατελής, ρυτιδωμένη, λευκή ή γαλακτώδης λευκή, κόψτε την και επαναλάβετε τη διαδικασία.
9. Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΚΕΝΟΥ ΜΕ ΣΦΡΑΓΙΣΗ

1. Τοποθετήστε το τρόφιμο που προορίζεται να εξαχθεί από τον αέρα και να σφραγιστεί στη σακούλα. Επιλέξτε τη σακούλα με τέτοιο τρό-

πο ώστε, μετά την τοποθέτηση του τροφίμου, να απομένουν περίπου 5 εκατοστά σακούλας για να γίνει η σφράγιση. Όταν συσκευάζετε τρόφιμα για μαγείρεμα SOUS VIDE, συνιστάται να τα κόβετε σε φέτες ή σε ίσα μικρά κομμάτια. Αυτό θα επιτρέψει την ομοιόμορφη θέρμανση κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ! Η περιοχή του σάκου όπου πρόκειται να γίνει η σφράγιση πρέπει να είναι στεγνή και καθαρή. Καθαρίστε την περιοχή σφράγισης με μια χαρτοπετσέτα, εάν λερωθεί όταν τοποθετείτε τρόφιμα στη σακούλα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ! Εάν ο αέρας αφαιρεθεί από τη σακούλα, δεν πρέπει να υπάρχουν υγρά στη σακούλα.

2. Συνδέστε τη συσκευή στην παροχή ρεύματος. Στην οθόνη (2c) θα εμφανιστεί η ένδειξη «00».
3. Πατήστε τα κουμπιά ασφάλισης του καπακιού (9), ανασηκώστε το καπάκι (1) και εισάγετε το ανοιχτό άκρο της σακούλας στο θάλαμο εξαγωγής αέρα (3), αλλά με τέτοιο τρόπο ώστε η μεμβράνη να βρίσκεται στους οδηγούς (8). Ταυτόχρονα, φροντίστε να τοποθετήσετε το φιλμ με την ανάγλυφη (στικτή) πλευρά προς τα πάνω.
4. Κλείστε το κάλυμμα και πιέστε το προς τα κάτω, ώστε τα κουμπιά (9) να κάνουν ένα χαρακτηριστικό «κλικ».
5. Πατήστε το κουμπί «Vac» (2a) για την εξαγωγή αέρα και τη σφράγιση μεμβράνης. Η ενδεικτική λυχνία θα ανάψει. Πρώτα, ο αέρας θα αφαιρεθεί από την πλαστική σακούλα και στη συνέχεια θα σφραγιστεί. Μετά από λίγο, ο οπίσθιος φωτισμός θα σβήσει, η μονάδα θα ηχήσει και στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη «00» για να υποδείξει το τέλος της διαδικασίας συγκόλλησης. Η διαδικασία συγκόλλησης μπορεί να διακοπεί ανά πάσα στιγμή πατώντας ξανά το κουμπί συγκόλλησης (2a).
6. Οι λειτουργίες εξαγωγής αέρα και σφράγισης φιλμ (2a) και σφράγισης φιλμ (2β) σταματούν αυτόματα στο τέλος της διαδικασίας.

Πατώντας ξανά το κουμπί λειτουργίας, η διαδικασία μπορεί να τερματιστεί ανά πάσα στιγμή.

7. Ανοίξτε το κάλυμμα της συσκευής σφράγισης (1) πατώντας τα κουμπί ασφάλισης του καλύμματος (9) και αφαιρέστε το σφραγισμένο φιλμ.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ! Εάν η αντλία εξαγωγής αέρα λειτουργεί για περισσότερο από 45 δευτερόλεπτα και η ενδεικτική λυχνία εξακολουθεί να είναι αναμμένη, διακόψτε τη διαδικασία - η σακούλα έχει διαρροή ή έχει τοποθετηθεί λανθασμένα στο θάλαμο εξαγωγής. Διορθώστε τις ανωμαλίες και επαναλάβετε τη διαδικασία.

8. Ανοίξτε το καπάκι της συσκευής σφράγισης (1) πατώντας τα κουμπί ασφάλισης καπακιού (8) και αφαιρέστε τη σφραγισμένη σακούλα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ! Ανοίγεται πάντα το επάνω κάλυμμα αμέσως μετά την ολοκλήρωση της σφράγισης και μην το κλείνετε μέχρι να πραγματοποιηθεί η επόμενη σφράγιση. Περιμένετε τουλάχιστον 40 δευτερόλεπτα πριν συγκολλήσετε ξανά.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ! Μην αγγίζετε τη ράβδο στεγανοποίησης (6) - κίνδυνος εγκαυμάτων.

9. Ελέγξτε ότι ο αέρας έχει εξαχθεί σωστά και ότι η συγκόλληση που προκύπτει είναι σωστή. Σε περίπτωση ελαττώματος, μεταφέρετε το τρόφιμο σε νέα σακούλα και επαναλάβετε τη διαδικασία εξαγωγής με σφράγιση.
10. Αποσυνδέστε το μηχάνημα σφράγισης από την παροχή ρεύματος.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΥΠΟ ΚΕΝΟ (ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ)

Ορισμένα προϊόντα έχουν πολύ ευαίσθητη υφή και μπορεί να απαιτούν έλεγχο του επιπέδου του εξαγόμενου αέρα, οπότε μπορεί να θέλετε να χρησιμοποιήσετε τη χειροκίνητη λειτουργία εξαγωγής αέρα. Όταν συσκευάζετε ζουμερά τρόφιμα, η

χειροκίνητη εξαγωγή αποφεύγει την αναρρόφηση υγρών από τα ζουμερά τρόφιμα.

1. Τοποθετήστε τα τρόφιμα που προορίζονται για εξαγωγή αέρα μέσα στη σακούλα. Επιλέξτε τη σακούλα με τέτοιο τρόπο ώστε, μετά την τοποθέτηση του τροφίμου, να απομένουν περίπου 5 εκατοστά σακούλας για να γίνει η σφράγιση.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ! Η περιοχή του σάκου όπου πρόκειται να γίνει η σφράγιση πρέπει να είναι στεγνή και καθαρή. Καθαρίστε την περιοχή σφράγισης με μια χαρτοπετσέτα, εάν λερωθεί όταν τοποθετείτε τρόφιμα στη σακούλα.

2. Συνδέστε τη συσκευή στην παροχή ρεύματος. Στην οθόνη (2c) θα εμφανιστεί η ένδειξη «00».
3. Πατήστε τα κουμπιά ασφάλισης του καλύμματος (9) και ανασηκώστε το κάλυμμα της συσκευής (1).
4. Πατήστε τα κουμπιά ασφάλισης του καπακιού (9), ανασηκώστε το καπάκι (1) και εισάγετε το ανοιχτό άκρο της σακούλας στο θάλαμο εξαγωγής αέρα (3), αλλά με τέτοιο τρόπο ώστε η μεμβράνη να βρίσκεται στους οδηγούς (8). Ταυτόχρονα, φροντίστε να τοποθετήσετε το φιλμ με την ανάγλυφη (στικτή) πλευρά προς τα πάνω.
5. Κλείστε το κάλυμμα και πιέστε το προς τα κάτω, ώστε τα κουμπιά (9) να κάνουν ένα χαρακτηριστικό «κλικ».
6. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί χειροκίνητης εξαγωγής αέρα «Pulse» (2e). Μια αντλία ενεργοποιείται για την εξαγωγή του αέρα από τη σακούλα. Αφήστε το κουμπί «Pulse» (2e) όταν επιτευχθεί το κατάλληλο επίπεδο αναρρόφησης.
7. Πατήστε το κουμπί «Σφράγιση» (2b). Μια ενδεικτική λυχνία θα ανάψει κάτω από το επιλεγμένο κουμπί και η οθόνη (5) θα αρχίσει να μετρά αντίστροφα 12 δευτερόλεπτα. Μετά από λίγο, ο οπίσθιος φωτισμός θα σβήσει, η μονάδα θα ηχήσει και στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη «00» για να υποδείξει το τέλος της διαδικασίας

συγκόλλησης. Η διαδικασία συγκόλλησης μπορεί να διακοπεί ανά πάσα στιγμή πατώντας ξανά το κουμπί συγκόλλησης (2b).

8. Ανοίξτε το κάλυμμα της συσκευής σφράγισης (1) πιέζοντας τα κουμπί ασφάλισης του καλύμματος (8) και αφαιρέστε το σφραγισμένο φιλμ.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ! Ανοίγεται πάντα το επάνω κάλυμμα αμέσως μετά την ολοκλήρωση της σφράγισης και μην το κλείνετε μέχρι να πραγματοποιηθεί η επόμενη σφράγιση. Περιμένετε τουλάχιστον 40 δευτερόλεπτα πριν συγκολλήσετε ξανά.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ! Μην αγγίζετε τη ράβδο στεγανοποίησης (6) - κίνδυνος εγκαυμάτων.

9. Αποσυνδέστε το μηχάνημα σφράγισης από την παροχή ρεύματος.

ΕΞΑΓΩΓΗ ΑΕΡΑ ΑΠΟ ΔΟΧΕΙΑ

Είναι δυνατή η αναρρόφηση αέρα από εξωτερικά δοχεία, υπό την προϋπόθεση ότι υπάρχει κατάλληλος σωλήνας που δεν περιλαμβάνεται στον εξοπλισμό MPZ-02.

1. Συνδέστε τη συσκευή στην παροχή ρεύματος. Στην οθόνη (2c) θα εμφανιστεί η ένδειξη «00».
2. Συνδέστε τον εύκαμπτο σωλήνα εξαγωγής αέρα στην υποδοχή (10) και, με το άλλο άκρο, στο ειδικό δοχείο επιλέγοντας τον κατάλληλο προσαρμογέα.
3. Εφαρμόστε και κρατήστε τον προσαρμογέα στη βαλβίδα του δοχείου και, στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί εξαγωγής αέρα από το δοχείο (2d) - ξεκινά η διαδικασία εξαγωγής αέρα από το εξωτερικό δοχείο.
4. Μόλις εξαχθεί ο αέρας, η λειτουργία απενεργοποιείται αυτόματα. Μπορείτε να διακόψετε τη διαδικασία ανά πάσα στιγμή πατώντας ξανά το κουμπί (2d).

ΣΗΜΕΙΩΣΗ! Εάν η αντλία αναρρόφησης λειτουργεί για περισσότερο από 45 δευτερόλεπτα, σταματήστε τη διαδικασία - το δοχείο

έχει διαρροή ή ο σωλήνας αναρρόφησης είναι εσφαλμένα συνδεδεμένος. Διορθώστε τις ανωμαλίες και επαναλάβετε τη διαδικασία.

5. Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία, αποσυνδέστε τον εύκαμπτο σωλήνα αναρρόφησης και αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.

ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

1. Να συσκευάζετε πάντα όσο το δυνατόν πιο φρέσκα τρόφιμα. Ο εξοπλισμός συσκευασίας υπό κενό διατηρεί τα τρόφιμα φρέσκα έως και πέντε φορές περισσότερο απ' ό,τι σε κανονικές συνθήκες αποθήκευσης.
2. Τα τρόφιμα που έχουν ευαίσθητη υφή, είναι υγρά ή παραμορφώνονται εύκολα (ψωμί, κρέας, φρούτα) πρέπει να καταψύχονται εκ των προτέρων. Τοποθετήστε τα τρόφιμα στην κατάψυξη για αρκετές ώρες πριν τα συσκευάσετε σε κενό αέρος. Μόλις σταθεροποιηθεί, το προϊόν είναι έτοιμο για συσκευασία σε κενό αέρος.
3. Όταν συσκευάζετε φρέσκο κρέας χωρίς προκατάψυξη, τοποθετήστε μια διπλωμένη χαρτοπετσέτα ανάμεσα στο κρέας και το πάνω μέρος της σακούλας. Αυτό θα επιτρέψει την απορρόφηση της υγρασίας και θα προστατεύσει τη μονάδα από την αναρρόφηση υγρών.
4. Για τρόφιμα με αιχμηρές άκρες, προστατέψτε τις άκρες με μια χαρτοπετσέτα για να αποφύγετε τη διάτρηση της σακούλας.
5. Όταν συσκευάζετε τρόφιμα που πρόκειται να μαγειρευτούν με τη μέθοδο SOUS VIDE, προσθέστε τα κατάλληλα συστατικά και μπαχαρικά στο τρόφιμο πριν από τη συσκευασία.
6. Μην επαναχρησιμοποιείτε τις σακούλες που χρησιμοποιήσατε.
7. Ζεματίστε τα λαχανικά σε βραστό νερό πριν τα συσκευάσετε. Μην συσκευάζετε μανιτάρια και σκόρδα σε κενό αέρος για μακροχρόνια αποθήκευση λόγω των κινδύνων που σχετίζονται με αναερόβια βακτήρια.

8. Μπορείτε να ετοιμάσετε σακούλες με πάγο στον συσκευαστή κενού. Ρίξτε νερό στη σακούλα και προσθέστε μια μικρή ποσότητα αλκοόλ, και στη συνέχεια σφραγίστε τη σακούλα χωρίς να αφαιρέσετε καθόλου αέρα. Το σακουλάκι που ετοιμάζεται με αυτόν τον τρόπο θα λειτουργήσει καλά ως ψυχρή συσκευασία, αφού προηγουμένως καταψυχθεί στην κατάψυξη.
9. Μπορείτε επίσης να συσκευάσετε διάφορα αντικείμενα οικιακής χρήσης (χάρτες, κοσμήματα κ.λπ.) στον συσκευαστή.
10. Χρησιμοποιείτε μόνο σακούλες ή φιλμ που προορίζονται για σφράγιση πλάτους έως 300 mm. Η μία πλευρά της μεμβράνης ή της σακούλας πρέπει να είναι ανάγλυφη (με στίγματα). Εάν το φύλλο είναι διπλής όψης, δεν έχει σημασία ποια πλευρά του φύλλου είναι στραμμένη προς τη ράβδο σφράγισης.
11. Τα προϊόντα με υγρή σύσταση μπορούν να σφραγιστούν μόνο στη σακούλα. ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΣΥΣΚΕΥΑΖΟΝΤΑΙ ΣΕ ΚΕΝΟ ΑΕΡΟΣ. Τα υγρά μπορούν να αναρροφηθούν μέσω της αντλίας κενού. Κατά τη σφράγιση υγρών, χρησιμοποιήστε το κουμπί σφράγισης φιλμ (2c).

ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Η συσκευή δεν ξεκινάει	Δεν υπάρχει παροχή ρεύματος	Συνδέστε τη συσκευή στο δίκτυο. Ελέγξτε τις παραμέτρους του ηλεκτρικού σας δικτύου. Ελέγξτε το καλώδιο τροφοδοσίας- εάν υπάρχει υποψία βλάβης, αποσυνδέστε το αμέσως και επικοινωνήστε με εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

Η συσκευή δεν αφαιρεί πλήρως τον αέρα από τους σάκους	Λανθασμένη τοποθέτηση του σάκου στη μονάδα. Λανθασμένη σφράγιση της ολοκληρωμένης σακούλας. Μολυσμένο φίλμ στην περιοχή σφράγισης.	Βεβαιωθείτε ότι το άκρο του σάκου βρίσκεται στο θάλαμο αναρρόφησης. Σφραγίστε ξανά την προετοιμασμένη σακούλα. Καθαρίστε την περιοχή σφράγισης.
Η σακούλα γεμίζει με αέρα μετά το σφράγισμα.	Η αιχμηρή άκρη του περιεχομένου της σακούλας την τρύπησε. Ορισμένα προϊόντα (λαχανικά/φρούτα) εκπέμπουν αέρια κατά τη συσκευασία.	Τυλίξτε τις αιχμηρές άκρες με μια χαρτοπετσέτα πριν τις σφραγίσετε. Τα λαχανικά δεν ζεματίστηκαν πριν από τη συσκευασία. Ανοίξτε τη σακούλα, επιθεωρήστε τη φρεσκάδα της συσκευασμένης ζωής.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Αποσυνδέστε το μηχάνημα από την παροχή ρεύματος και περιμένετε μέχρι να κρυώσει εντελώς μετά τη συγκόλληση, προτού το καθαρίσετε.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ! Μην βυθίζετε το σφραγιστικό σε νερό ή άλλα υγρά.

2. Σκουπίστε το περίβλημα της μονάδας με ένα υγρό πανί και λίγο απορρυπαντικό και, στη συνέχεια, σκουπίστε το για να στεγνώσει.
3. Σκουπίστε το εσωτερικό του χώρου της συσκευής με ένα στεγνό πανί. Δώστε ιδιαίτερη προσοχή στο εσωτερικό του θαλάμου εξαγωγής.
4. Το παρέμβυσμα της μπάρας στεγανοποίησης (7) μπορεί να αφαιρεθεί και να πλυθεί κάτω από τρεχούμενο νερό σε περίπτωση έντονης ρύπανσης. Στεγνώστε το καλά πριν από την επανασυναρμολόγηση.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Οι τεχνικές προδιαγραφές αναγράφονται στην πινακίδα τύπου του προϊόντος.

Μήκος καλωδίου δικτύου: 0,95 m.



ΠΡΟΣΟΧΗ! Η MPM agd S.A. διατηρεί το δικαίωμα να προβαίνει σε τεχνικές αλλαγές.

Αυτό δήλωση μεταφράστηκε αυτόματα.

Ορθή διάθεση του προϊόντος (απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού)



Η σήμανση στο προϊόν υποδεικνύει ότι το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με άλλα οικιακά απορρίμματα στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του. Ο απόβλητος εξοπλισμός μπορεί να έχει επιβλαβείς επιπτώσεις στο περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία λόγω της πιθανής περιεκτικότητάς του σε επικίνδυνες ουσίες, μείγματα και συστατικά. Η ανάμειξη ηλεκτρολογικών αποβλήτων με άλλα απόβλητα ή η μη επαγγελματική αποσυναρμολόγησή τους μπορεί να οδηγήσει στην απελευθέρωση ουσιών επιβλαβών για την υγεία και το περιβάλλον. Μεταφέρετε τη χρησιμοποιημένη συσκευή σε ένα σημείο συλλογής αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Για λεπτομερέστερες πληροφορίες σχετικά με τον τόπο απόρριψης των αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού, ο χρήστης θα πρέπει να επικοινωνήσει με το δημοτικό σημείο συλλογής ή την εγκατάσταση επεξεργασίας αποβλήτων.

SAFETY INSTRUCTIONS FOR USE

- Please read the instruction manual carefully before use.
- Do not hold the device with wet hands.
- Be especially careful when children are near the appliance.
- Do not use the device for purposes other than its intended use.
- Do not leave the device unattended while operating.
- Always unplug the appliance from the wall outlet when not in use or before cleaning.
- Do not use a damaged device, even if the power cord or plug is damaged – in such a case, return the device to an authorised service centre for repair.
- Do not use the device outdoors.
- Do not hang the power cord over sharp edges or allow it to touch hot surfaces.
- The device should be connected to a power outlet with a grounding pin.
- Do not place the device near other electrical appliances, burners, stoves, ovens, etc.
- The appliance is intended for home use only.

- Before starting work, always make sure that all device components are properly installed.
- The use of accessories not recommended by the manufacturer may result in damage to the device, fire or personal injury.
- This equipment may be used by children of 8 years of age or older, persons with reduced physical, mental abilities and persons lacking experience and knowledge of the equipment, if supervision or instruction is provided regarding the safe use of the equipment so that the hazards involved are understood. Children should not perform cleaning or maintenance of the equipment without supervision.
- Please supervise children to ensure they do not play with the equipment/device.
- Keep the device and its cable out of the reach of children under 8 years of age.
- Do not remove the plug from the wall outlet by pulling on the cord.
- The equipment is not designed to operate using external time switches or a separate remote control system.
- Do not insert the plug into the wall outlet with wet hands.

- For children's safety, please do not leave any parts of the packaging freely accessible (plastic bags, cardboard, polystyrene, etc.).
- **WARNING! Do not allow children to play with foil. Danger of suffocation!**



The temperature of the sealing bar may be higher during operation. Risk of burns!

DEVICE DESCRIPTION

- | | |
|---|--|
| 1. Device cover | "Pulse" indicator light |
| 2. Control panel | |
| a. air suction and foil welding button with "Vac" indicator light | 3. Air suction chamber |
| b. foil sealing button with "Seal" indicator light | 4. Lower suction chamber seal |
| c. display | 5. Upper suction chamber seal |
| d. button for vacuuming air from containers with indicator light "Canister" | 6. Sealing strip |
| e. manual air extraction button with | 7. Sealing strip seal |
| | 8. Foil guides |
| | 9. Lid lock buttons |
| | 10. Socket for mounting a hose for sucking air out of containers |

The MPZ-02 welder does not include a hose for sucking air from external containers.

GENERAL INFORMATION

The method of vacuum packaging food products extends their shelf life. Sucking air out of plastic packaging bags or special containers inhibits the growth of microorganisms, fungi and bacteria. Food retains its natural flavour, colour and structure. Vacuum packaging is also used in the “Sous Vide” cooking method.

Type of food	Vacuum storage in the freezer	Vacuum storage in the refrigerator	Normal storage
Fresh veal and beef	from 1 to 3 years	1 month	from 1 to 2 weeks
Minced meat	1 year	1 month	from 1 to 2 weeks
Fresh pork	from 2 to 3 years	from 2 to 4 weeks	1 week
Fresh fish	2 years	2 weeks	3-4 days
Fresh poultry	from 2 to 3 years	from 2 to 4 weeks	1 week
Smoked meat	3 years	from 6 to 12 weeks	from 2 to 4 weeks
Fresh vegetables, steamed	from 2 to 3 years	from 2 to 4 weeks	from 1 to 2 weeks
Fresh fruit	from 2 to 3 years	2 weeks	3-4 days
Hard cheeses	6 months	6-12 weeks	2-4 days
Sliced cold cuts	not recommended	6-12 weeks	from 1 to 2 weeks
Fresh pasta	6 months	2-3 weeks	1 week

BEFORE FIRST USE

1. Remove the device from the packaging, remove any bags, stickers, and Styrofoam fillers.
2. Inspect the device for damage that may have occurred during transport – if in doubt, contact your dealer.
3. Make sure that the parameters of your electrical network correspond to the data on the device's rating plate.
4. Place the device on a hard, stable, dry, horizontal and even surface.

USE OF THE DEVICE

The vacuum packaging technique involves placing food in a bag, then sucking the air out of the bag and sealing it. You can use ready-made bags or make them yourself using foil on a roll (sleeve). Making the bag yourself allows you to perfectly adjust its length to the dimensions of the packaged food product. It is important that the width of the foil used does not exceed 300 mm and that the foil is made using the embossing technique (knurled). Only such foil can be welded properly.

ATTENTION! Vacuum packaging is NOT a substitute for refrigeration or freezing. Any perishable food that requires refrigeration must continue to be stored in the refrigerator or freezer after being vacuum packed.

PREPARING BAGS

1. Connect the device to the mains. The display (2c) will show "00".
2. Press the cover lock buttons (9) and lift the device cover (1).
3. Unwind the desired length of foil from the roll and cut it.
4. Place the end of the cut piece of foil on the seal of the sealing bar (6), but make sure that the foil is in the guides (8). Also make sure to place the foil with the embossed (knurled) side up.

5. Close the cover and press it until the cover lock buttons (9) make a characteristic “click”.
6. On the control panel (2), press the “Seal” film sealing button (2b). Once selected, the indicator light will come on and a 12-second countdown will start on the display (5). Once the countdown is complete, the backlight will turn off, the device will emit a beep and the display will show “00”, which indicates the end of the welding process. If necessary, the process can be interrupted at any time by pressing the “Seal” button (2b) again.
7. Open the sealer cover (1) by pressing the cover lock buttons (8) and remove the sealed foil.

ATTENTION! Always open the top cover immediately after welding and do not close it until the next weld is completed. Wait at least 30 seconds before making another weld.

ATTENTION! Do not touch the sealing bar (6) – risk of burns.

8. Inspect the obtained weld. If the seal is irregular, incomplete, wrinkled, white or milky white, cut it off and repeat the procedure.
9. Disconnect the device from the mains.

VACUUM PACKAGING WITH SEALING

1. Place the food intended to be sucked out and sealed in the bag into the bag. Select the bag so that after inserting the food there is approximately 5 cm of the bag left for sealing. When packaging food for SOUS VIDE cooking, it is advisable to cut the food into slices or small equal pieces. This will allow for even heating during cooking.

ATTENTION! The place in the bag where the seal will be made should be dry and clean. If it becomes dirty when putting food into the bag, clean the seal with a paper towel.

ATTENTION! When air is removed from the bag there must be no fluids in it.

2. Connect the device to the mains. The display (2c) will show “00”.

3. Press the lid lock buttons (9), lift the lid (1) and insert the open end of the bag into the air suction chamber (3), but make sure that the foil is in the guides (8). At the same time, make sure to place the foil with the embossed (knurled) side up.
4. Close the cover and press it until the buttons (9) make a characteristic “click”.
5. Press the “Vac” air suction and foil sealing button (2a). The indicator light will come on. First, the air is sucked out of the plastic bag and then it is sealed. After a while, the backlight will turn off, the device will emit beeps, and the display will show “00”, which means the welding process is complete. The welding process can be interrupted at any time by pressing the welding button (2a) again.
6. The air suction and film welding (2a) and film welding (2b) functions stop automatically after the process is completed. By pressing the function button again the process can be ended at any time.
7. Open the sealer cover (1) by pressing the cover lock buttons (9) and remove the sealed foil.

ATTENTION! If the air suction pump works for more than 45 seconds and the indicator light is still on, stop the process - the bag is leaking or incorrectly placed in the suction chamber. Correct any irregularities and retry the process.

8. Open the sealer cover (1) by pressing the cover lock buttons (8) and remove the sealed bag.

ATTENTION! Always open the top cover immediately after welding and do not close it until the next weld is completed. Wait at least 40 seconds before making another weld.

ATTENTION! Do not touch the sealing bar (6) – risk of burns.

9. Check whether the air has been extracted properly and whether the weld obtained is correct. In case of defect, transfer the food to a new bag and repeat the suction and sealing process.
10. Disconnect the welding machine from the power supply.

VACUUM PACKAGING (MANUAL)

Some products have a very delicate structure and may require control over the level of extracted air, so you can use the manual air extraction function. When packaging juicy foods, manual suction helps avoid sucking liquid out of juicy foods.

1. Place the food to be vacuumed into the bag. Select the bag so that after inserting the food there is approximately 5 cm of the bag left for sealing.

ATTENTION! The place in the bag where the seal will be made should be dry and clean. If it becomes dirty when putting food into the bag, clean the seal with a paper towel.

2. Connect the device to the mains. The display (2c) will show "00".
3. Press the cover lock buttons (9) and lift the device cover (1).
4. Press the lid lock buttons (9), lift the lid (1) and insert the open end of the bag into the air suction chamber (3), but make sure that the foil is in the guides (8). At the same time, make sure to place the foil with the embossed (knurled) side up.
5. Close the cover and press it until the buttons (9) make a characteristic "click".
6. Press and hold the manual air purge button "Pulse" (2e). The pump starts sucking air out of the bag. When the desired level of air suction is reached, release the "Pulse" button (2e).
7. Press the "Seal" sealing button (2b). The indicator light under the selected button will light up and the time on the display (5) will start counting down from 12 seconds. After a while, the backlight will turn off, the device will emit beeps, and the display will show "00", which means the welding process is complete. The welding process can be interrupted at any time by pressing the welding button (2b) again.
8. Open the sealer cover (1) by pressing the cover lock buttons (8) and remove the sealed foil.

ATTENTION! Always open the top cover immediately after welding and do not close it until the next weld is completed. Wait at least 40 seconds before making another weld.

ATTENTION! Do not touch the sealing bar (6) – risk of burns.

9. Disconnect the welding machine from the power supply.

AIR EXTRACTION FROM CONTAINERS

It is possible to suck air from external containers provided that you have a suitable hose that is not part of the MPZ-02 equipment.

1. Connect the device to the mains. The display (2c) will show “00”.
2. Connect the air extraction hose to the socket (10) and the other end to the dedicated container, selecting the appropriate adapter.
3. Place and hold the adapter on the canister valve, then press the Canister air extraction button (2d) to start the process of extracting air from the external canister.
4. Once the air has been extracted, the function will turn off automatically. You can interrupt the process at any time by pressing the button (2d) again.

ATTENTION! If the air suction pump works for more than 45 seconds, interrupt the process - the container is leaking or the suction hose is connected incorrectly. Correct any irregularities and retry the process.

5. Once the process is complete, disconnect the suction hose and unplug the device from the mains.

PRACTICAL ADVICE

1. Always pack food as fresh as possible. Vacuum packaging machines keep food fresh up to five times longer than under ordinary storage conditions.
2. Foods with a delicate structure, moist or easily deformed (bread, meat, fruit) require prior freezing. Before vacuum packaging, place food in the freezer for a few hours. Once hardened, the product is ready for vacuum packaging.
3. When packaging fresh meat without pre-freezing, place a folded paper towel between the meat and the top of the bag. This will absorb moisture and protect the device from sucking in liquids.
4. For foods with sharp edges, protect the edges with paper towels to prevent puncturing the bag.
5. When packaging food intended for SOUS VIDE cooking, add appropriate ingredients and spices to the food before packaging.
6. Do not reuse used bags.
7. Before packaging vegetables, blanch them in boiling water. Do not vacuum pack mushrooms or garlic for long-term storage due to the risk of anaerobic bacteria.
8. You can prepare bags of ice in a vacuum sealer. Pour water into the bag, add a small amount of alcohol, and then seal it without sucking out the air. A bag prepared in this way will work great as a cold compress after being previously frozen in the freezer.
9. You can also pack various household items (maps, jewelry, etc.) in the packing machine.
10. Only use bags or foil designed for sealing up to 300 mm wide. One side of the foil or bag must be embossed (knurled). If the foil is knurled on both sides, it does not matter which side of the foil is directed towards the sealing bar.
11. Products with a liquid consistency can only be sealed in the bag. THEY SHOULD NOT BE VACUUM PACKED. Fluids can be sucked

in by a vacuum pump. When welding liquids, use the foil welding button (2c).

PROBLEM SOLVING

Problem	Cause	Solution
The device does not start	No power.	Connect your device to the network. Check the parameters of your electrical network. Inspect the power cord, if damage is suspected, immediately disconnect it from the socket and contact an authorized service center.
The device does not completely extract the air from the bags	Incorrect positioning of the bag in the device. Incorrect sealing of the finished bag. Contaminated foil in the weld area.	Make sure the end of the bag is in the suction chamber. Re-seal the prepared bag. Clean the weld area.
After sealing, the bag fills with air.	The sharp edge of the bag's contents had punctured it. Some products (vegetables/fruits) emit gases after packaging.	Wrap sharp edges with paper towel before sealing. The vegetables were not scalded before packaging. Open the bag and check the freshness of the packed vitality.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning, disconnect the device from the power supply and wait until it cools down completely after welding.

ATTENTION! Do not immerse the welder in water or other liquids.

- Wipe the device casing with a damp cloth and a little detergent, then wipe dry.

3. Wipe the inside of the device chamber with a dry cloth. Pay special attention to the inside of the suction chamber.
4. If the sealing strip (7) is heavily soiled, you can dismantle it and wash it under running water. Dry it thoroughly before reassembling.

TECHNICAL DATA

Technical parameters are given on the product nameplate.

Length of power cord: 0.95m



ATTENTION! MPM agd SA reserves the right to make technical changes.

This manual has been translated automatically.

Proper disposal of the product (waste electrical and electronic equipment)



Marking on the product indicates that after the service-life of the product expires, it should not be disposed with other type of municipal waste. Used equipment may have a negative impact on the environment and health of people due to potentially containing hazardous substances, mixtures and components. Mixing electric waste with other types of waste or disassembling those in an unprofessional manner may cause a release of substances that are hazardous to the environment and health. Used equipment should be handed-over to a point for collection of electric waste. In order to obtain detailed information regarding the electric waste collection points, the user should contact the municipal point of electric waste collection or used equipment processing department.

CONSEJOS SOBRE LA SEGURIDAD DE USO

- Por favor, lee atentamente las instrucciones de funcionamiento antes de usarlo.
- No toque el dispositivo con las manos mojadas.
- Tenga especial cuidado cuando hay niños en las proximidades del dispositivo.
- No utilices el dispositivo para fines distintos a los previstos.
- No dejes el dispositivo sin supervisión mientras esté en uso.
- Siempre desenchufe el enchufe cuando no esté usando el dispositivo o antes de limpiarlo.
- No utilices el dispositivo si está dañado, tampoco si el cable de alimentación o el enchufe están dañados – en este caso, entrega el dispositivo para su reparación en un punto de servicio autorizado.
- No utilice el dispositivo al aire libre.
- No cuelgue el cable de alimentación sobre bordes afilados y no permites que toque superficies calientes.
- El dispositivo debe estar conectado a una toma de corriente con un pin de conexión a tierra.

- No coloques el dispositivo cerca de las cocinas eléctricas y de gas, quemadores, hornos, etc.
- El dispositivo está diseñado únicamente para uso doméstico.
- Antes de comenzar a trabajar, asegúrese siempre de que todas las partes del dispositivo estén instaladas correctamente.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede dañar el dispositivo, provocar un incendio o causar lesiones.
- Este dispositivo puede ser utilizado por niños de por lo menos 8 años de edad, por personas con capacidades físicas o mentales reducidas y por personas que no disponen de experiencia ni de conocimiento del dispositivo, siempre que se les supervise o se les proporcione instrucción para utilizar el equipo de manera segura, de modo que se puedan comprender los riesgos asociados a su uso. Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento del dispositivo sin supervisión.
- Debe vigilarse que los niños no jueguen con el equipo/dispositivo.
- Mantenga el dispositivo y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

- No desconectes el enchufe de la red tirando del cable.
- El equipo no está diseñado para funcionar con temporizadores externos o con un sistema de control remoto independiente.
- No conecte el enchufe a la toma de corriente con las manos mojadas.
- Por la seguridad de los niños, por favor no permitir su acceso a ninguna parte del embalaje (bolsas de plástico, cartones, poliestireno, etc.).
- **¡ADVERTENCIA! No dejes que los niños jueguen con el film de plástico. ¡Peligro de asfixia!**



Mientras el dispositivo está en funcionamiento, la temperatura de la barra selladora puede ser más alta. ¡Peligro de quemaduras!

DESCRIPCIÓN DEL DISPOSITIVO

- | | |
|---|---|
| 1. Cubierta del dispositivo | b. Botón de sellado de lámina con luz indicadora "Seal" |
| 2. Panel de control | c. mostrar |
| a. Botón de succión de aire y soldadura de láminas con luz indicadora "Vac" | d. Botón de succión de aire de contenedores con luz indicadora "Canister" |

- e. Botón de succión de aire manual con luz indicadora "Pulse"
3. Cámara de succión de aire
4. Junta inferior de la cámara de aspiración.
5. Sello superior de la cámara de succión.
6. tira de sellado
7. Junta de tira de sellado
8. Guías de láminas
9. Botones de bloqueo de la tapa
10. Toma para montar una manguera para aspirar aire de contenedores.

La soldadora MPZ-02 no incluye manguera para aspirar aire de contenedores externos.

INFORMACIÓN GENERAL

El método de envasado al vacío de productos alimenticios prolonga su vida útil. La aspiración de aire de bolsas de plástico o de contenedores especiales inhibe el crecimiento de microorganismos, hongos y bacterias. Los alimentos conservan su sabor, color y estructura naturales. El envasado al vacío también se utiliza en el método de cocción "Sous Vide".

tipo de comida	Almacenamiento al vacío en el congelador	Almacenamiento al vacío en el frigorífico	almacenamiento normal
Tenera y ternera frescas	de 1 a 3 años	1 mes	de 1 a 2 semanas
Carne picada	1 año	1 mes	de 1 a 2 semanas
cerdo fresco	de 2 a 3 años	de 2 a 4 semanas	1 semana
pescado fresco	2 años	2 semanas	3-4 días
Aves frescas	de 2 a 3 años	de 2 a 4 semanas	1 semana

carne ahumada	3 años	de 6 a 12 semanas	de 2 a 4 semanas
Verduras frescas, escaldadas	de 2 a 3 años	de 2 a 4 semanas	de 1 a 2 semanas
fruta fresca	de 2 a 3 años	2 semanas	3-4 días
Quesos duros	6 meses	6-12 semanas	2-4 días
carnes en rodajas	no recomendado	6-12 semanas	de 1 a 2 semanas
pasta fresca	6 meses	2-3 semanas	1 semana

ANTES DEL PRIMER USO

1. Saque el dispositivo del embalaje, retire las bolsas, pegatinas y rellenos de poliestireno.
2. Inspeccione el dispositivo para detectar cualquier daño que pueda ocurrir durante el transporte; en caso de duda, comuníquese con el vendedor.
3. Asegúrese de que los parámetros de su red eléctrica se correspondan con los datos de la placa de características del dispositivo.
4. Coloca el dispositivo sobre una superficie dura, plana, uniforme y nivelada.

USO DEL DISPOSITIVO

La técnica de envasado al vacío consiste en colocar los alimentos en una bolsa, luego aspirar el aire de la bolsa y sellarla. Debe utilizar bolsas ya preparadas o hacerlas usted mismo con papel de aluminio en rollo (manga). Realizar la bolsa usted mismo le permitirá ajustar perfectamente su longitud a las dimensiones del producto alimenticio envasado. Es importante que el ancho

de la lámina utilizada no supere los 300 mm y que la lámina esté realizada mediante la técnica de estampado (moleteado). Sólo este tipo de láminas se pueden soldar correctamente.

¡ATENCIÓN! El envasado al vacío NO sustituye a la refrigeración o la congelación. Cualquier alimento perecedero que requiera refrigeración debe seguir almacenándose en el frigorífico o congelador después del envasado al vacío.

PREPARACIÓN DE LAS BOLSAS

1. Conecta el dispositivo a la red. La pantalla (2c) mostrará "00".
2. Presione los botones de bloqueo de la cubierta (9) y levante la cubierta del dispositivo (1).
3. Desenrolle la longitud deseada de papel de aluminio del rollo y córtelo.
4. Coloque el extremo del trozo de lámina cortado sobre la junta de sellado (6), pero de manera que la lámina quede en las guías (8). También asegúrese de colocar el papel de aluminio con el lado en relieve (moleteado) hacia arriba.
5. Cierre la tapa y presiónela para que los botones de bloqueo de la tapa (9) hagan un "clic" característico.
6. En el panel de control (2), presione el botón de sellado de lámina "Seal" (2b). Tras seleccionarlo, el testigo se encenderá y en el display (5) comenzará una cuenta atrás de 12 segundos. Cuando finalice la cuenta atrás, la luz de fondo se apagará, el dispositivo emitirá un sonido y aparecerá "00" en la pantalla, lo que significa que el proceso de soldadura se ha completado. Si es necesario, el proceso se puede interrumpir en cualquier momento presionando nuevamente el botón "Sellar" (2b).
7. Abra la cubierta de la soldadora (1) presionando los botones de bloqueo de la cubierta (8) y retire la lámina soldada.

¡ATENCIÓN! Abra siempre la cubierta superior inmediatamente después de completar la soldadura y no la cierre hasta que se complete la siguiente soldadura. Espere al menos 30 segundos antes de realizar otra soldadura.

¡ATENCIÓN! No tocar la tira de sellado (6): peligro de quemaduras.

8. Verificar la soldadura obtenida. Si la soldadura es irregular, incompleta, arrugada, blanca o blanca lechosa, córtela y repita el procedimiento.
9. Conecta el dispositivo a la red.

ENVASADO AL VACÍO CON SELLADO

1. Coloque los alimentos que desea aspirar sin aire y sélloselos en la bolsa. Seleccione la bolsa de modo que después de agregar la comida, todavía queden unos 5 cm de bolsa para sellar. A la hora de envasar alimentos para cocción SOUS VIDE, es aconsejable cortarlos en rodajas o incluso en trozos pequeños. Esto permitirá un calentamiento uniforme durante la cocción.

¡ATENCIÓN! El lugar de la bolsa donde se realizará el sello debe estar seco y limpio. Si se ensucia al meter comida en la bolsa, limpia el sello con una toalla de papel.

¡ATENCIÓN! Si se elimina el aire de la bolsa, no debe haber líquidos en ella.

2. Conecta el dispositivo a la red. La pantalla (2c) mostrará "00".
3. Presione los botones de bloqueo de la cubierta (9), levante la cubierta (1) e inserte el extremo abierto de la bolsa en la cámara de succión de aire (3), pero de tal manera que el papel de aluminio quede en las guías (8). Al mismo tiempo, asegúrese de colocar el papel de aluminio con el lado en relieve (moleteado) hacia arriba.
4. Cierre la tapa y presiónela para que los botones (9) hagan un característico "clic".

5. Presione el botón de succión de aire y sellado de lámina "Vac" (2a). La luz indicadora se encenderá. Primero, se succionará el aire de la bolsa de aluminio y luego se soldará. Después de un tiempo, la luz de fondo se apagará, el dispositivo emitirá señales de sonido y aparecerá "00" en la pantalla, lo que significa que el proceso de soldadura se ha completado. El proceso de soldadura se puede interrumpir en cualquier momento presionando nuevamente el botón de soldadura (2a).
6. Las funciones de succión de aire y soldadura de láminas (2a) y soldadura de láminas (2b) se detienen automáticamente cuando se completa el proceso. Pulsando de nuevo el botón de función se puede finalizar el proceso en cualquier momento.
7. Abra la cubierta de la soldadora (1) presionando los botones de bloqueo de la cubierta (9) y retire la lámina soldada.

¡ATENCIÓN! Si la bomba de succión de aire funciona por más de 45 segundos y la luz indicadora aún está encendida, detenga el proceso: la bolsa tiene fugas o está mal colocada en la cámara de succión. Corrija las irregularidades y repita el proceso.

8. Abra la tapa del sellador (1) presionando los botones de bloqueo de la tapa (8) y retire la bolsa sellada.

¡ATENCIÓN! Abra siempre la cubierta superior inmediatamente después de completar la soldadura y no la cierre hasta que se complete la siguiente soldadura. Espere al menos 40 segundos antes de realizar otra soldadura.

¡ATENCIÓN! No tocar la tira de sellado (6): peligro de quemaduras.

9. Compruebe si el aire ha sido aspirado correctamente y si la soldadura es correcta. En caso de defecto, transfiera el alimento a una bolsa nueva y repita el proceso de succión y sellado.
10. Desconecte la soldadora de la fuente de alimentación.

ENVASADO AL VACÍO (MANUAL)

Algunos productos tienen una estructura muy delicada y pueden requerir control sobre el nivel de aire aspirado, por lo que puedes utilizar la función de succión de aire manual. Al envasar alimentos jugosos, la succión manual ayuda a evitar que se succione líquido de los alimentos jugosos.

1. Coloque en la bolsa los alimentos destinados a succionar el aire. Seleccione la bolsa de modo que después de agregar la comida, todavía queden unos 5 cm de bolsa para sellar.

¡ATENCIÓN! El lugar de la bolsa donde se realizará el sellado debe estar seco y limpio. Si se ensucia al meter comida en la bolsa, limpia el sello con una toalla de papel.

2. Conecta el dispositivo a la red. La pantalla (2c) mostrará "00".
3. Presione los botones de bloqueo de la cubierta (9) y levante la cubierta del dispositivo (1).
4. Presione los botones de bloqueo de la cubierta (9), levante la cubierta (1) e inserte el extremo abierto de la bolsa en la cámara de succión de aire (3), pero de tal manera que el papel de aluminio quede en las guías (8). Al mismo tiempo, asegúrese de colocar el papel de aluminio con el lado en relieve (moleteado) hacia arriba.
5. Cierre la tapa y presiónela para que los botones (9) hagan un característico "clic".
6. Mantenga presionado el botón de extracción de aire manual "Pulse" (2e). La bomba comienza a aspirar el aire de la bolsa. Cuando se alcance el nivel adecuado de extracción de aire, suelte el botón "Pulse" (2e).
7. Presione el botón "Sellar" (2b). La luz indicadora debajo del botón seleccionado se encenderá y la pantalla (5) comenzará a contar 12 segundos. Después de un tiempo, la luz de fondo se apagará, el dispositivo emitirá señales de sonido y aparecerá "00" en la pantalla, lo que significa que el proceso de soldadura se ha completado. El

proceso de soldadura se puede interrumpir en cualquier momento presionando nuevamente el botón de soldadura (2b).

8. Abra la cubierta de la soldadora (1) presionando los botones de bloqueo de la cubierta (8) y retire la lámina soldada.

¡ATENCIÓN! Abra siempre la cubierta superior inmediatamente después de completar la soldadura y no la cierre hasta que se complete la siguiente soldadura. Espere al menos 40 segundos antes de realizar otra soldadura.

¡ATENCIÓN! No tocar la tira de sellado (6): peligro de quemaduras.

9. Desconecte la soldadora de la fuente de alimentación.

SUCCIÓN DE AIRE DE CONTENEDORES

Es posible aspirar aire de contenedores externos siempre que se disponga de una manguera adecuada que no esté incluida en los accesorios del MPZ-02.

1. Conecta el dispositivo a la red. La pantalla (2c) mostrará "00".
2. Conecte la manguera de aspiración de aire a la toma (10) y el otro extremo a un recipiente específico seleccionando el adaptador adecuado.
3. Coloque y sujete el adaptador a la válvula del recipiente, luego presione el botón de succión de aire del recipiente (2d); comienza el proceso de succión de aire del recipiente externo.
4. Después de succionar el aire, la función se apagará automáticamente. Puedes interrumpir el proceso en cualquier momento pulsando nuevamente el botón (2d).

¡ATENCIÓN! Si la bomba de succión de aire funciona durante más de 45 segundos, detenga el proceso: el recipiente tiene fugas o la manguera de succión está mal conectada. Corrija las irregularidades y repita el proceso.

5. Una vez finalizado el proceso, desconecte la manguera de succión y desconecte el dispositivo de la red eléctrica.

CONSEJOS PRÁCTICOS

1. Empaque siempre los alimentos más frescos posibles. Los equipos de envasado al vacío le permiten mantener los alimentos frescos hasta cinco veces más que en condiciones normales de almacenamiento.
2. Los alimentos de estructura delicada, húmedos o fácilmente deformables (pan, carne, fruta) requieren una congelación previa. Antes de envasar al vacío, coloque los alimentos en el congelador durante unas horas. Una vez alcanzada la dureza, el producto está listo para envasar al vacío.
3. Al envasar carne fresca sin precongelar, coloque una toalla de papel doblada entre la carne y la parte superior de la bolsa. Esto absorberá la humedad y protegerá el dispositivo de la succión de líquidos.
4. Para alimentos con bordes afilados, proteja los bordes con una toalla de papel para evitar agujeros en la bolsa.
5. Al envasar alimentos destinados a la cocción SOUS VIDE, agregue los ingredientes y especias adecuados a los alimentos antes de envasarlos.
6. No reutilice las bolsas una vez utilizadas.
7. Antes de envasar las verduras, escaldarlas en agua hirviendo. No envasar al vacío los champiñones y el ajo para almacenarlos a largo plazo debido al riesgo de bacterias anaeróbicas.
8. Puedes preparar bolsas de hielo en una máquina envasadora al vacío. Vierte agua en la bolsa y agrega una pequeña cantidad de alcohol, luego caliéntala sin succionar el aire. La bolsa preparada de esta manera funcionará muy bien como compresa fría después de congelarla en el congelador.
9. También puede envasar diversos artículos del hogar (mapas, joyas, etc.) en la máquina envasadora.
10. Utilice únicamente bolsas o láminas dedicadas al sellado, de hasta 300 mm de ancho. Un lado del papel de aluminio o de la bolsa debe estar grabado (moleteado). Si la lámina está moleteada por ambos

lados, no importa qué lado de la lámina esté orientado hacia la barra de sellado.

11. Los productos con consistencia líquida solo se pueden sellar en una bolsa. NO DEBEN SER ENVASADOS AL VACÍO. La bomba de vacío puede aspirar líquidos. Al sellar líquidos, utilice el botón de sellado de aluminio (2c).

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	SOLUCIÓN
El dispositivo no arranca	No hay corriente eléctrica	Conecte su dispositivo a la red. Compruebe los parámetros de tu red eléctrica. Verifique el cable de alimentación, si sospecha que está dañado, desconéctelo inmediatamente del tomacorriente y comuníquese con un centro de servicio autorizado.
El dispositivo no elimina completamente el aire de las bolsas.	Colocación incorrecta de la bolsa en el dispositivo. Sellado incorrecto de la bolsa confeccionada. Lámina contaminada en la zona de soldadura.	Asegúrese de que el extremo de la bolsa esté en la cámara de succión. Vuelve a sellar la bolsa preparada. Limpiar el área de soldadura.

Después del sellado, la bolsa se llena de aire.	El borde afilado del contenido de la bolsa la perforó. Algunos productos (verduras/frutas) emiten gases después del envasado.	Envuelva los bordes afilados con una toalla de papel antes de sellar. Las verduras no se escaldaron antes del envasado. Abra la bolsa y compruebe la frescura de los elementos esenciales empaquetados.
---	--	--

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Antes de limpiar, desenchufe el dispositivo y espere hasta que se enfríe por completo después de soldar.

¡ATENCIÓN! ¡No sumerjas el dispositivo en agua u otros líquidos!

2. Limpie la carcasa del dispositivo con un paño húmedo y un poco de detergente y luego séquela.
3. Limpie el interior de la cámara del dispositivo con un paño seco. Preste especial atención al interior de la cámara de succión.
4. Si está muy sucia, puede quitar la junta de estanqueidad (7) y lavarla con agua corriente. Séquelo bien antes de volver a montarlo.

DATOS TÉCNICOS

Los parámetros técnicos se presentan en la placa de identificación del producto.

Longitud del cable de red: 0,95 m



¡ATENCIÓN! La empresa MPM agd S.A. se reserva el derecho a realizar cambios técnicos.

Este manual ha sido traducido a máquina.

Eliminación correcta del producto (aparatos eléctricos y electrónicos usados)



La etiqueta colocada en el producto indica que el producto no debe desecharse después de la vida útil con otros residuos domésticos. El aparato usado puede tener efectos nocivos sobre el medio ambiente y la salud de personas, debido al posible contenido de sustancias, mezclas y componentes peligrosos. La mezcla de los desechos electrónicos con otros residuos o su desmontaje no profesional puede dar lugar a la liberación de sustancias nocivas para la salud y el medio ambiente. El aparato usado deberá entregarse al punto de recepción de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos usados. Con el fin de obtener información detallada sobre el lugar de entrega de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos, el usuario deberá ponerse en contacto con el punto de recogida municipal de aparatos usados o con la planta procesadora de aparatos usados.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lire attentivement le mode d'emploi avant toute utilisation.
- Ne manipulez pas l'appareil avec des mains mouillées.
- Faites particulièrement attention lorsque des enfants se trouvent à proximité de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lequel il a été conçu.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement !
- Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas ou avant de le nettoyer.
- N'utilisez pas l'appareil endommagé, de même si le cordon d'alimentation ou la prise sont endommagés, auquel cas faites-le réparer par un centre de service agréé.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- N'accrochez pas le cordon d'alimentation de l'appareil à des bords coupants et ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- L'appareil doit être branché à une prise de courant munie d'une broche de mise à la terre.

- Ne placez pas l'appareil à proximité d'autres appareils électriques, de brûleurs, de cuisinières, de fours, etc.
- L'appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Assurez-vous toujours que toutes les pièces de l'appareil sont correctement installées avant de commencer l'utilisation.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut endommager l'appareil, provoquer un incendie ou des blessures.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendées. Les enfants non surveillés ne doivent pas effectuer le nettoyage et l'entretien de l'équipement.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil ni avec son équipement.

- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation de l'appareil pour le débrancher.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
- Ne branchez pas la fiche à une prise de courant avec les mains mouillées.
- Pour la sécurité des enfants, veuillez ne pas laisser les parties de l'emballage librement accessibles (sacs en plastique, boîtes en carton, polystyrène, etc.).
- **AVERTISSEMENT ! Ne laissez pas les enfants jouer avec du film plastique. Risque d'asphyxie!**



La température de la barre de soudure peut être plus élevée pendant le fonctionnement. Risque de brûlure !

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- | | |
|---|--|
| 1. Couvercle de l'appareil | 3. Chambre d'extraction d'air |
| 2. Panneau de commande | 4. Joint inférieur de la chambre d'extraction |
| a. Bouton d'extraction d'air et de scellage du film avec témoin lumineux «Vac». | 5. Joint supérieur de la chambre d'extraction |
| b. Bouton de scellage du film avec témoin lumineux «Seal» (sceller) | 6. Barre d'étanchéité |
| c. affichage LED | 7. Joint de la barre d'étanchéité |
| d. bouton d'extraction de l'air des bidons avec témoin lumineux «bidon». | 8. Guides cinématographiques |
| e. bouton d'extraction manuelle de l'air avec témoin lumineux «Pulse | 9. Bouton de verrouillage du couvercle |
| | 10. Prise pour le montage d'un tuyau pour l'extraction de l'air des conteneurs |

La soudeuse MPZ-02 n'est pas équipée d'un tuyau permettant d'extraire l'air des conteneurs externes.

INFORMATIONS GENERALES

La méthode d'emballage sous vide permet de prolonger la durée de conservation des produits alimentaires. L'extraction de l'air des sacs d'emballage en plastique ou des conteneurs spéciaux empêche la croissance des micro-organismes, des champignons et des bactéries. Les aliments conservent leur saveur,

leur couleur et leur texture naturelles. L'emballage sous vide est également utilisé dans la méthode de cuisson «sous vide».

Aliment	Stockage sous vide dans le congélateur	Conservation sous vide dans le réfrigérateur	Stockage normal
Viande fraîche de veau et de bœuf	1 à 3 ans	1 mois	1 à 2 semaines
Viande hachée	1 an	1 mois	1 à 2 semaines
Porc frais	2 à 3 ans	2 à 4 semaines	1 semaine
Poisson frais	2 ans	2 semaines	3-4 jours
Volaille fraîche	2 à 3 ans	2 à 4 semaines	1 semaine
Viande fumée	3 ans	6 à 12 semaines	2 à 4 semaines
Légumes frais, ébouillantés	2 à 3 ans	2 à 4 semaines	1 à 2 semaines
Fruits frais	2 à 3 ans	2 semaines	3-4 jours
Fromages à pâte dure	6 mois	6-12 semaines	2-4 jours
Saucisses en tranches	non recommandé	6-12 semaines	1 à 2 semaines
Pâtes fraîches	6 mois	2-3 semaines	1 semaine

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez l'appareil de son emballage, enlevez les sachets, les autocollants et les éléments de remplissage en polystyrène.
2. Inspectez l'appareil pour vérifier qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport - en cas de doute, contactez votre revendeur.

3. Assurez-vous que les paramètres de votre installation électrique correspondent à ceux donnés dans le tableau fourni avec l'appareil.
4. Placez l'appareil sur une surface dure, sèche, horizontale et régulière.

UTILISATION DE L'APPAREIL

La technique de l'emballage sous vide consiste à placer les aliments dans un sachet, puis à extraire l'air du sachet et à le sceller. Utilisez des pochettes prêtes à l'emploi ou fabriquez-les vous-même à l'aide d'un film en rouleau (sleeve). Le fait de fabriquer soi-même le sachet permet d'adapter parfaitement sa longueur aux dimensions du produit alimentaire à emballer. Il est important que la largeur de la feuille utilisée ne dépasse pas 300 mm et que la feuille soit gaufrée (marbrée). Seul un tel film peut être correctement scellé.

ATTENTION! La mise sous vide ne remplace PAS la réfrigération ou la congélation. Tous les aliments périssables nécessitant une réfrigération doivent continuer à être conservés au réfrigérateur ou au congélateur après avoir été emballés sous vide.

PRÉPARATION DES SACS

1. Branchez la machine sur le réseau électrique. L'écran (2c) affiche «00».
2. Appuyez sur les boutons de verrouillage du couvercle (9) et soulevez le couvercle de l'appareil (1).
3. Déroulez la longueur de film souhaitée du rouleau et coupez-la.
4. Placer l'extrémité du morceau de film coupé sur le joint de la barre de soudure (6), mais de manière à ce que le film se trouve dans les guides (8). Veillez également à placer le film avec la face gaufrée (marbrée) vers le haut.
5. Fermer le couvercle et l'enfoncer de manière à ce que les boutons de verrouillage du couvercle (9) émettent un «clic» caractéristique.

6. Sur le panneau de contrôle (2), appuyez sur le bouton de scellage du film «Seal» (2b). Une fois sélectionné, le voyant s'allume et l'écran (5) entame un compte à rebours de 12 secondes. Lorsque le compte à rebours est terminé, le rétroéclairage s'éteint, l'appareil émet un bip et l'écran affiche «00», indiquant la fin du processus de soudage. Si nécessaire, le processus peut être interrompu à tout moment en appuyant à nouveau sur le bouton «Seal» (2b).
7. Ouvrez le couvercle de la soudeuse (1) en appuyant sur les boutons de verrouillage du couvercle (8) et retirez le film scellé.

ATTENTION! Ouvrez toujours le couvercle immédiatement après la fin du scellement et ne le refermez pas avant le scellement suivant.

Attendez au moins 30 secondes avant de souder à nouveau.

ATTENTION! Ne pas toucher la barre de soudure (6) - risque de brûlures.

8. Inspecter la soudure obtenue. Si la soudure est irrégulière, incomplète, ridée, blanche ou d'un blanc laiteux, la couper et recommencer la procédure.
9. Débrancher l'appareil de la prise d'alimentation.

EMBALLAGE SOUS VIDE AVEC SCELLAGE

1. Placer les aliments destinés à être extraits de l'air et scellés dans le sachet. Sélectionnez la poche de manière à ce qu'il reste environ 5 cm de poche pour réaliser le scellage après l'insertion de l'aliment. Lors du conditionnement des aliments pour la cuisson SOUS VIDE, il est conseillé de couper les aliments en tranches ou en petits morceaux égaux. Cela permettra de chauffer uniformément pendant la cuisson.

ATTENTION! La zone du sac où le scellage doit avoir lieu doit être sèche et propre. Nettoyez la zone de soudure avec une serviette en papier si elle est sale lorsque vous mettez des aliments dans le sac.

ATTENTION! Si l'air est éliminé de la poche, celle-ci ne doit contenir aucun liquide.

2. Branchez la machine sur le réseau électrique. L'écran (2c) affiche «00».
3. Appuyer sur les boutons de verrouillage du couvercle (9), soulever le couvercle (1) et insérer l'extrémité ouverte de la poche dans la chambre d'extraction d'air (3), mais de manière à ce que le film se trouve dans les guides (8). Dans le même temps, veillez à placer le film avec la face gaufrée (marbrée) vers le haut.
4. Fermer le couvercle et l'enfoncer de manière à ce que les boutons (9) émettent un «clac» caractéristique.
5. Appuyer sur la touche «Vac» d'extraction d'air et de scellage du film (2a). Le voyant s'allume. Tout d'abord, l'air est extrait du sac en plastique, puis le sac est scellé. Au bout d'un moment, le rétroéclairage s'éteint, l'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche «00» pour indiquer la fin du processus de soudage. Le processus de soudage peut être interrompu à tout moment en appuyant à nouveau sur le bouton de soudage (2a).
6. Les fonctions d'extraction d'air et de scellage de film (2a) et de scellage de film (2b) s'arrêtent automatiquement à la fin du processus. Une nouvelle pression sur le bouton de fonction permet d'interrompre le processus à tout moment.
7. Ouvrez le couvercle de la soudeuse (1) en appuyant sur les boutons de verrouillage du couvercle (9) et retirez le film scellé.

ATTENTION! Si la pompe d'extraction d'air fonctionne pendant plus de 45 secondes et que le témoin lumineux est toujours allumé, interrompez le processus - le sac fuit ou est mal placé dans la chambre d'extraction. Corrigez les anomalies et recommencez le processus.

8. Ouvrez le couvercle de la soudeuse (1) en appuyant sur les boutons de verrouillage du couvercle (8) et retirez le sac scellé.

ATTENTION! Ouvrez toujours le couvercle immédiatement après la fin du scellement et ne le refermez pas avant le scellement suivant.

Attendez au moins 40 secondes avant de souder à nouveau.

ATTENTION! Ne pas toucher la barre de soudure (6) - risque de brûlures.

9. Vérifier que l'air a été correctement extrait et que la soudure obtenue est correcte. En cas de défaut, transférer l'aliment dans un nouveau sac et répéter le processus d'extraction en le scellant.
10. Débranchez la machine à sceller du réseau électrique.

EMBALLAGE SOUS VIDE (MANUEL)

Certains produits ont une texture très délicate et peuvent nécessiter un contrôle du niveau d'extraction d'air, vous pouvez donc utiliser la fonction d'extraction d'air manuelle. Lors de l'emballage d'aliments juteux, l'extraction manuelle permet d'éviter l'aspiration du liquide contenu dans les aliments juteux.

1. Placez les aliments destinés à l'extraction d'air dans le sac. Sélectionnez la poche de manière à ce qu'il reste environ 5 cm de poche pour réaliser le scellage après l'insertion de l'aliment.

ATTENTION! La zone du sac où le scellage doit avoir lieu doit être sèche et propre. Nettoyez la zone de soudure avec une serviette en papier si elle est sale lorsque vous mettez des aliments dans le sac.

2. Branchez la machine sur le réseau électrique. L'écran (2c) affiche «00».
3. Appuyez sur les boutons de verrouillage du couvercle (9) et soulevez le couvercle de l'appareil (1).
4. Appuyer sur les boutons de verrouillage du couvercle (9), soulever le couvercle (1) et insérer l'extrémité ouverte de la poche dans la chambre d'extraction d'air (3), mais de manière à ce que le film se trouve dans les guides (8). Dans le même temps, veillez à placer le film avec la face gaufrée (marbrée) vers le haut.

5. Fermer le couvercle et l'enfoncer de manière à ce que les boutons (9) émettent un «clic» caractéristique.
6. Appuyer sur le bouton d'extraction manuelle d'air «Pulse» (2e) et le maintenir enfoncé. Une pompe est activée pour extraire l'air de la poche. Relâcher le bouton «Pulse» (2e) lorsque le niveau d'aspiration approprié est atteint.
7. Appuyer sur le bouton «Sceller» (2b). Un voyant s'allume sous le bouton sélectionné et l'écran (5) commence à décompter 12 secondes. Au bout d'un moment, le rétroéclairage s'éteint, l'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche «00» pour indiquer la fin du processus de soudage. Le processus de soudage peut être interrompu à tout moment en appuyant à nouveau sur le bouton de soudage (2b).
8. Ouvrez le couvercle de la soudeuse (1) en appuyant sur les boutons de verrouillage du couvercle (8) et retirez le film scellé.

ATTENTION! Ouvrez toujours le couvercle immédiatement après la fin du scellement et ne le refermez pas avant le scellement suivant.

Attendez au moins 40 secondes avant de souder à nouveau.

ATTENTION! Ne pas toucher la barre de soudure (6) - risque de brûlures.

9. Débranchez la machine à sceller du réseau électrique.

EXTRACTION DE L'AIR DES CONTENEURS

Il est possible d'extraire l'air de conteneurs externes, à condition de disposer d'un tube approprié non inclus dans l'équipement MPZ-02.

1. Branchez la machine sur le réseau électrique. L'écran (2c) affiche «00».
2. Raccorder le tuyau d'extraction d'air à la prise (10) et, avec l'autre extrémité, au conteneur prévu à cet effet en choisissant l'adaptateur approprié.

3. Appliquez et maintenez l'adaptateur sur la valve du conteneur, puis appuyez sur le bouton d'extraction d'air du conteneur (2d) - le processus d'extraction d'air du conteneur externe commence.
4. Une fois l'air extrait, la fonction s'arrête automatiquement. Vous pouvez interrompre le processus à tout moment en appuyant à nouveau sur le bouton (2d).

ATTENTION! Si la pompe d'aspiration fonctionne pendant plus de 45 secondes, arrêtez le processus - le récipient fuit ou le tuyau d'aspiration est mal raccordé. Corrigez les anomalies et recommencez le processus.

5. Lorsque le processus est terminé, débranchez le tuyau d'extraction et déconnectez l'appareil du réseau électrique.

CONSEILS PRATIQUES

1. Préparez toujours des aliments aussi frais que possible. Les équipements d'emballage sous vide permettent de conserver la fraîcheur des aliments jusqu'à cinq fois plus longtemps que dans des conditions de stockage normales.
2. Les aliments de texture délicate, humides ou facilement déformables (pain, viande, fruits) doivent être congelés à l'avance. Placez les aliments au congélateur pendant plusieurs heures avant de les mettre sous vide. Une fois ferme, le produit est prêt à être emballé sous vide.
3. Lorsque vous emballez de la viande fraîche sans la congeler au préalable, placez une serviette en papier pliée entre la viande et le haut du sac. Cela permet d'absorber l'humidité et de protéger l'appareil contre l'aspiration de liquides.
4. Pour les aliments à bords tranchants, protégez les bords avec une serviette en papier pour éviter que le sachet ne se perforé.
5. Lorsque vous emballez des aliments destinés à être cuits selon la méthode SOUS VIDE, ajoutez les ingrédients et les épices appropriés aux aliments avant de les emballer.

6. Ne pas réutiliser les sacs une fois qu'ils ont été utilisés.
7. Ébouillanter les légumes dans de l'eau bouillante avant de les emballer. Ne pas emballer sous vide les champignons et l'ail pour une conservation à long terme en raison des risques liés aux bactéries anaérobies.
8. Vous pouvez préparer des sacs de glace dans l'appareil de mise sous vide. Versez de l'eau dans le sac et ajoutez une petite quantité d'alcool, puis fermez le sac sans en extraire l'air. La poche ainsi préparée fonctionnera bien comme une poche froide après avoir été congelée au préalable dans le congélateur.
9. Vous pouvez également y ranger divers articles ménagers (cartes, bijoux, etc.).
10. N'utilisez que des sacs ou des films destinés à la soudure d'une largeur maximale de 300 mm. L'une des faces du film ou de la pochette doit être gaufrée (marbrée). Si la feuille est moletée sur les deux faces, le côté de la feuille qui fait face à la barre de soudure n'a pas d'importance.
11. Les produits de consistance liquide ne peuvent être scellés que dans le sac. ILS NE DOIVENT PAS ÊTRE EMBALLÉS SOUS VIDE. La pompe à vide permet d'aspirer des liquides. Pour sceller les liquides, utilisez le bouton de scellage du film (2c).

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	CAUSE	Solution
L'appareil ne démarre pas	Pas d'alimentation	Branchez l'appareil au secteur. Vérifiez les paramètres de votre réseau électrique. Inspectez le cordon d'alimentation ; si vous pensez qu'il est endommagé, débranchez-le immédiatement et contactez un centre de service agréé.

L'appareil n'aspire pas complètement l'air des sacs	Mauvais positionnement du sac dans l'appareil. Mauvaise fermeture du sachet. Film contaminé dans la zone de scellage.	Assurez-vous que l'extrémité de la poche se trouve dans la chambre d'aspiration. Refermer le sac préparé. Nettoyer la zone d'étanchéité.
Le sac se remplit d'air après avoir été scellé.	Le bord tranchant du contenu de la poche l'a perforé. Certains produits (légumes/fruits) émettent des gaz lors de leur conditionnement.	Envelopper les bords tranchants avec une serviette en papier avant de les sceller. Les légumes n'ont pas été ébouillantés avant d'être emballés. Ouvrez le sachet, vérifiez la fraîcheur de la vie emballée.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Avant de commencer le nettoyage débranchez l'appareil de l'alimentation et attendez qu'il refroidisse complètement.

ATTENTION! Ne pas immerger le scellant dans l'eau ou dans d'autres liquides.

2. Essuyez le boîtier de l'appareil avec un chiffon humide et un peu de détergent, puis essuyez-le.
3. Essuyez l'intérieur du compartiment de l'appareil avec un chiffon sec. Accordez une attention particulière à l'intérieur de la chambre d'extraction.
4. Le joint de la barre d'étanchéité (7) peut être retiré et lavé à l'eau courante en cas d'encrassement important. Séchez-le soigneusement avant de le remonter.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Les données techniques figurent sur la plaque signalétique située dans le fond de l'appareil.

Longueur du câble secteur : 0,95 m



ATTENTION ! L'entreprise MPM agd S.A. se réserve le droit d'apporter des modifications techniques.

Ce manuel a été traduit à la machine.

Mise au rebut (déchets d'équipements électriques et électroniques)



Le marquage sur le produit indique que le produit ne doit pas être jeté avec d'autres déchets ménagers à la fin de son utilisation. Les équipements usagés peuvent avoir un effet néfaste sur l'environnement et la santé humaine en raison de la teneur potentielle en substances, mélanges et composants dangereux. Le mélange de déchets électroniques avec d'autres déchets ou leur démontage non professionnel peut entraîner un rejet de substances nocives pour la santé et l'environnement. L'appareil usé doit être déposé dans un point de collecte des déchets d'équipements électriques et électroniques. Afin d'obtenir des informations détaillées sur des lieux de collecte des déchets électriques et électroniques, l'utilisateur doit contacter le point de collecte des déchets d'équipements municipaux ou l'usine de traitement des déchets d'équipements.

ÚTMUTATÓ A BIZTONSÁGOS HASZNÁLATHOZ

- Használat előtt figyelmesen olvasd el a használati utasítást.
- Ne fogd meg a készüléket nedves kézzel.
- Legyél különösen óvatos, ha gyermekek tartózkodnak a készülék közelében.
- Ne használd a készüléket a rendeltetésétől eltérő célokra.
- Ne hagyd a készüléket felügyelet nélkül működés közben.
- Mindig húzd ki a tápvezeték dugóját a hálózati aljzatból, ha nem használsz a készüléket, vagy annak tisztítása előtt.
- Ne használj sérült készüléket, még akkor sem, ha csak a hálózati kábel vagy a dugó sérült - ebben az esetben javíttasd meg a készüléket a hivatalos szervizközpontban.
- Ne használd a készüléket a szabadban.
- Ne akasszd a tápkábelt éles szélékre, és ne hagyd, hogy forró felületekkel érintkezzen.
- A készüléket egy földelőcsappal ellátott hálózati aljzatba kell csatlakoztatni.

- Ne helyezd a készüléket forró felületekre vagy más elektromos készülékek, égők, tűzhelyek, sütők stb. közelébe.
- A készülék kizárólag háztartási használatra alkalmas.
- A munka megkezdése előtt mindig győződj meg arról, hogy a készülék minden alkatrésze helyesen van-e felerősítve.
- A gyártó által nem ajánlott tartozékok használata a készülék károsodását, tüzet vagy sérülést okozhat.
- A berendezést legalább 8 éves korú gyermekek, valamint csökkent fizikai és szellemi képességű személyek, valamint a berendezéssel kapcsolatos tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek is használhatják, ha felügyeletet vagy oktatást biztosítanak a berendezés biztonságos használatára vonatkozóan, hogy a veszélyek megértésre kerüljenek. Felügyelet nélküli gyermekek nem végezhetnek tisztítást és karbantartást a berendezésen.
- Ügyelni kell arra, hogy gyermekek ne játsszanak a berendezéssel/eszközzel.
- Tartsd a készüléket és annak tápvezetékét 8 év alatti gyermekek elől elzárva.

- Ne húzd ki a dugót a konnektorból a zsinór meghúzásával.
- A készüléket nem alkalmas külső időzítővel vagy külön távirányítóval történő működtetésre.
- Ne csatlakoztasd nedves kézzel a tápvezeték dugóját a hálózati aljzathoz.
- A gyermekek biztonsága érdekében kérjük, ne hagyd szabadon hozzáférhető helyen a csomagolás elemet (műanyag zacskókat, kartondobozokat, polisztirolt stb.).
- **FIGYELMEZTETÉS! Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a fóliával. Fulladásveszély!**



A tömítőrúd hőmérséklete magasabb lehet működés közben. Égési sérülések veszélye!

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

- | | |
|--|--|
| 1. Készülékfedél | d. tartályos levegőel-szívó gomb „tartály” jelzőfénnel |
| 2. Vezérlőpanel | e. kézi légelszívó gomb „Pulse” jelzőfénnel |
| a. levegőelszívó és fóliabezáró gomb „Vac” jelzőfénnel | 3. Levegőelszívó kamra |
| b. Filmzáró gomb a „Seal” jelzőfénnel | 4. Az elszívókamra alsó tömítése |
| c. megjelenítés | 5. Az elszívókamra felső tömítése |

- | | |
|-----------------------|-------------------------------|
| 6. Tömítő rúd | 10. Tartályokból történő lég- |
| 7. Tömítő rúd tömítés | telenítésre szolgáló tömlő |
| 8. Filmkalauzok | rögzítésére szolgáló |
| 9. Fedélzár gombok | csatlakozóaljzat |

Az MPZ-02 tömítőgépet nem tartalmaz tömlőcsövet a külső tartályok levegőjének elszívásához.

ÁLTALÁNOS INFORMÁCIÓK

A vákuumcsomagolási módszer meghosszabbítja az élelmiszerek eltarthatósági idejét. A levegő elszívása a műanyag csomagolózsákokból vagy speciális tartályokból gátolja a mikroorganizmusok, gombák és baktériumok szaporodását. Az élelmiszer megőrzi természetes ízét, színét és állagát. A vákuumcsomagolást a „Sous Vide” főzési módszernél is alkalmazzák.

Élelmiszer típusa	Vákuumtárolás a fagyasztoóban	Vákuumos tárolás a hűtőszekrényben	Normál tárolás
Friss borjú- és marhahús	1-3 év	1 hónap	1-2 hét
Darált hús	1 év	1 hónap	1-2 hét
Friss sertéshús	2-3 év	2-4 hét	1 hét
Friss hal	2 év	2 hét	3-4 nap
Friss baromfi	2-3 év	2-4 hét	1 hét
Füstölt hús	3 év	6-12 hét	2-4 hét
Friss zöldség, leforrázva	2-3 év	2-4 hét	1-2 hét
Friss gyümölcs	2-3 év	2 hét	3-4 nap

Kemény sajtok	6 hónap	6-12 hét	2-4 nap
Szeletelt kolbászkok	nem ajánlott	6-12 hét	1-2 hét
Friss tészta	6 hónap	2-3 hét	1 hét

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTTI TEENDŐK

1. Vegye ki a készüléket a csomagolásból, távolítsa el a zacskókat, matricákat, polisztirol töltőanyagokat.
2. Ellenőrizze a készüléket a szállítás során esetlegesen keletkezett sérülések szempontjából - ha kétségei vannak, forduljon a kereskedőhöz.
3. Győződjön meg arról, hogy a hálózati áram paraméterei megfelelnek a készülék címtábláján szereplő adatoknak.
4. Helyezze a készüléket kemény, stabil, száraz, vízszintes és egyenletes felületre.

A BEREDEZÉS HASZNÁLATA

A vákuumcsomagolási technika során az élelmiszert egy tasakba helyezik, majd a levegőt kiszívják a tasakból, és lezárják azt. Használjon kész tasakokat, vagy készítse el azokat saját maga tekercselt fólia (hüvely) felhasználásával. A tasak saját készítése lehetővé teszi, hogy a tasak hossza tökéletesen igazodjon a csomagolandó élelmiszer méretéhez. Fontos, hogy a felhasznált fólia szélessége ne haladja meg a 300 mm-t, és a fólia dombornyomott (foltos) legyen. Csak egy ilyen filmet lehet megfelelően lezárni.

FIGYELEM! A vákuumcsomagolás NEM helyettesíti a hűtést vagy fagyasztást. Minden olyan romlandó élelmiszert, amely hűtést igényel, a vákuumcsomagolás után továbbra is a hűtőszekrényben vagy a fagyasztoóban kell tárolni.

ZSÁKOK ELŐKÉSZÍTÉSE

1. Csatlakoztassa a készüléket a hálózati tápegységhez. A kijelzőn (2c) „00” jelenik meg.
2. Nyomja meg a fedelet rögzítő gombokat (9), és emelje fel a készülék fedelét (1).
3. Tekerje le a kívánt hosszúságú fóliát a tekercsről, és vágja le.
4. Helyezze a levágott fóliadarab végét a tömítőrud tömítésére (6), de úgy, hogy a fólia a vezetőkben (8) legyen. Arra is ügyeljen, hogy a fóliát a dombornyomott (foltos) oldalával felfelé helyezze el.
5. Zárja be a fedelet, és nyomja le úgy, hogy a fedelet rögzítő gombok (9) jellegzetes „kattanást” adjanak ki.
6. A kezelőpanelen (2) nyomja meg a „Seal” (2b) fóliabezáró gombot. A kiválasztás után a jelzőfény kigyullad, és a kijelző (5) megkezdí a 12 másodperces visszaszámlálást. Amikor a visszaszámlálás befejeződik, a háttérvilágítás kialszik, a készülék hangjelzést ad, és a kijelzőn megjelenik a „00”, ami a hegesztési folyamat végét jelzi. Szükség esetén a folyamat bármikor megszakítható a „Pecsét” gomb (2b) ismételt megnyomásával.
7. Nyissa ki a lezáró fedelet (1) a fedelet rögzítő gombok (8) megnyomásával, és vegye ki a lezárt fóliát.

FIGYELEM! A felső fedelet mindig azonnal nyissa ki a tömítés befejezése után, és ne zárja be a következő tömítés elvégzéséig. Várjon legalább 30 másodpercet, mielőtt újra hegesztene.

FIGYELEM! Ne érintse meg a tömítőrudat (6) - égési sérülések veszélye.

8. Ellenőrizze a keletkező hegesztési varratot. Ha a varrat szabálytalan, hiányos, ráncos, fehér vagy tejfehér, vágja le, és végezze el újra az eljárását.
9. Csatlakoztassa a készüléket a hálózati tápegységhez.

VÁKUUMCSOMAGOLÁS LEZÁRÁSSAL

1. Helyezze a levegőtől elvonandó és lezárt élelmiszereket a tasakba. Válassza ki a zacskót úgy, hogy az élelmiszer behelyezése után még kb. 5 cm zacskó maradjon a lezáráshoz. Amikor az ételt SOUS VIDE főzéshez csomagolja, célszerű az ételt szeletekre vagy egyforma kis darabokra vágni. Ez lehetővé teszi az egyenletes melegítést a főzés során.

FIGYELEM! A zsák azon részének, ahol a lezárás történik, száraznak és tisztának kell lennie. Tisztítsa meg a lezárási területet egy papírtörölővel, ha szennyeződik, amikor ételt tesz a zacskóba.

FIGYELEM! Ha a tasakból eltávolítják a levegőt, a tasakban nem lehet folyadék.

2. Csatlakoztassa a készüléket a hálózati tápegységhez. A kijelzőn (2c) „00” jelenik meg.
3. Nyomja meg a fedélzáró gombokat (9), emelje fel a fedelet (1), és helyezze a tasak nyitott végét a légelszívó kamrába (3), de úgy, hogy a fólia a vezetőkben (8) legyen. Ugyanakkor ügyeljen arra, hogy a fóliát a dombornyomott (foltos) oldalával felfelé helyezze el.
4. Zárja be a fedelet, és nyomja le úgy, hogy a gombok (9) jellegzetes „kattanást” adjanak ki.
5. Nyomja meg a levegőelszívás és a fóliabezárás „Vac” gombját (2a). A jelzőfény kigyullad. Először a műanyag zacskóból kiszívják a levegőt, majd lezárják. Egy idő után a háttérvilágítás kialszik, a készülék hangjelzést ad, és a kijelzőn a „00” jelzi a hegesztési folyamat végét. A hegesztési folyamat bármikor megszakítható a hegesztőgomb (2a) újbóli megnyomásával.
6. A levegőelszívás és a fóliabezárás (2a), valamint a fóliabezárás (2b) funkciói a folyamat végén automatikusan leállnak. A funkciógomb ismételt megnyomásával a folyamat bármikor befejezhető.
7. Nyissa ki a lezáró fedelet (1) a fedelet rögzítő gombok (9) megnyomásával, és vegye ki a lezárt fóliát.

FIGYELEM! Ha a levegőelszívó szivattyú több mint 45 másodpercig működik, és a jelzőfény még mindig világít, szakítsa meg a folyamatot - a zsák szivárog, vagy rosszul helyezte be a zsákot az elszívókamrába. Javítsa ki a rendellenességeket, és ismételje meg a folyamatot.

8. Nyissa ki a lezárófedelelet (1) a fedélzáró gombok (8) megnyomásával, és vegye ki a lezárt zacskót.

FIGYELEM! A felső fedelet mindig azonnal nyissa ki a tömítés befejezése után, és ne zárja be a következő tömítés elvégzéséig. Várjon legalább 40 másodpercet, mielőtt újra hegesztene.

FIGYELEM! Ne érintse meg a tömítőrudat (6) - égési sérülések veszélye.

9. Ellenőrizze, hogy a levegőt megfelelően elszívták-e, és hogy a keletkező hegesztési varrat megfelelő-e. Hiba esetén tegye át az élelmiszert egy új zacskóba, és ismételje meg az extrakciós folyamatot lezárással.

10. Húzza ki a tömítőgépet a hálózati áramforrásból.

VÁKUUMCSOMAGOLÁS (KÉZI)

Egyes termékek nagyon finom textúrájúak, és szükség lehet az elszívott levegő mennyiségének szabályozására, ezért érdemes lehet a kézi légelszívás funkciót használni. Lédús ételek csomagolásakor a kézi kivonással elkerülhető a folyadék kiszívása a lédús ételből.

1. Helyezze a zacskóba a levegő elszívására szánt élelmiszert. Válassza ki a zacskót úgy, hogy az élelmiszer behelyezése után még kb. 5 cm zacskó maradjon a lezáráshoz.

FIGYELEM! A zsák azon részének, ahol a lezárás történik, száraznak és tisztának kell lennie. Tisztítsa meg a lezárási területet egy papírtörülővel, ha szennyeződik, amikor ételt tesz a zacskóba.

2. Csatlakoztassa a készüléket a hálózati tápegységhez. A kijelzőn (2c) „00” jelenik meg.

3. Nyomja meg a fedelet rögzítő gombokat (9), és emelje fel a készülék fedelét (1).
4. Nyomja meg a fedélzáró gombokat (9), emelje fel a fedelet (1), és helyezze a tasak nyitott végét a légelszívó kamrába (3), de úgy, hogy a fólia a vezetőkben (8) legyen. Ugyanakkor ügyeljen arra, hogy a fóliát a dombornyomott (foltos) oldalával felfelé helyezze el.
5. Zárja be a fedelet, és nyomja le úgy, hogy a gombok (9) jellegzetes „kattanást” adjanak ki.
6. Nyomja meg és tartsa lenyomva a „Pulse” (Impulzus) kézi légelszívó gombot (2e). Egy szivattyú aktiválódik a levegő kiszívására a tasakból. Engedje el a „Pulse” gombot (2e), amikor a megfelelő szívási szintet elérte.
7. Nyomja meg a „Pecsét” gombot (2b). A kiválasztott gomb alatt világít egy jelzőfény, és a kijelző (5) elkezd visszaszámolni 12 másodpercet. Egy idő után a háttérvilágítás kialszik, a készülék hangjelzést ad, és a kijelzőn a „00” jelzi a hegesztési folyamat végét. A hegesztési folyamat bármikor megszakítható a hegesztőgomb (2b) újbóli megnyomásával.
8. Nyissa ki a lezáró fedelet (1) a fedelet rögzítő gombok (8) megnyomásával, és vegye ki a lezárt fóliát.

FIGYELEM! A felső fedelet mindig azonnal nyissa ki a tömítés befejezése után, és ne zárja be a következő tömítés elvégzéséig. Várjon legalább 40 másodpercet, mielőtt újra hegesztene.

FIGYELEM! Ne érintse meg a tömítőrudat (6) - égési sérülések veszélye.

9. Húzza ki a tömítőgépet a hálózati áramforrásból.

LEVEGŐ ELSZÍVÁSA TARTÁLYOKBÓL

Lehetőség van külső tartályokból is levegőt szívni, feltéve, hogy rendelkezésre áll egy megfelelő, az MPZ-02 berendezéshez nem tartozó cső.

1. Csatlakoztassa a készüléket a hálózati tápegységhez. A kijelzőn (2c) „00” jelenik meg.
 2. Csatlakoztassa a légelszívó tömlőt a csatlakozóaljzathoz (10), a másik végével pedig a megfelelő adapter kiválasztásával az erre a célra szolgáló tartályhoz.
 3. Alkalmazza és tartsa az adaptert a tartály szelepéhez, majd nyomja meg a tartály levegőelszívó gombját (2d) - a külső tartályból történő levegőelszívás folyamata megkezdődik.
 4. A levegő elszívása után a funkció automatikusan kikapcsol. A folyamatot bármikor megszakíthatja a gomb (2d) ismételt megnyomásával.
- FIGYELEM! Ha a szívószivattyú 45 másodpercnél tovább fut, állítsa le a folyamatot - a tartály szivárog, vagy a szívótömlő rosszul van csatlakoztatva. Javítsa ki a rendellenességeket, és ismételje meg a folyamatot.**
5. Ha a folyamat befejeződött, húzza ki az elszívótömlőt, és válassza le a készüléket a hálózatról.

PRAKTIKAI TANÁCSOK

1. Mindig csomagoljon minél frissebb élelmiszert. A vákuumcsomagoló berendezések akár ötször hosszabb ideig tartják frissen az élelmiszereket, mint normál tárolási körülmények között.
2. Az érzékeny állagú, nedves vagy könnyen deformálódó élelmiszereket (kenyér, hús, gyümölcs) előre le kell fagyasztani. A vákuumcsomagolás előtt tegye az ételt néhány órára a fagyasztóba. Ha megszilárdult, a termék készen áll a vákuumcsomagolásra.
3. Ha a friss húst előfagyasztás nélkül csomagolja, helyezzen egy összehajtogatott papírtörülőt a hús és a zacskó teteje közé. Ez lehetővé teszi a nedvesség felszívódását, és megvédi a készüléket a folyadékok beszívásától.
4. Éles szelű ételek esetén védje a széleket papírtörülővel, hogy a tasak ne lyukadjon ki.

5. Ha a SOUS VIDE módszerrel elkészítendő ételt csomagolja, a csomagolás előtt adjon hozzá megfelelő összetevőket és fűszereket az ételhez.
6. Az egyszer már használt zsákokat ne használja újra.
7. A zöldségeket csomagolás előtt forró vízben leforrázzuk. A gomba és a fokhagyma hosszú távú tárolásához ne vákuumcsomagoljon, az anaerob baktériumokkal kapcsolatos kockázatok miatt.
8. A vákuumcsomagolóban jégzsákokat készíthet. Öntsön vizet a zacskóba, és adjon hozzá egy kis alkoholt, majd zárja le anélkül, hogy levegőt szívna ki. Az így elkészített tasak jól használható hidegcsomagolásként, miután előzőleg a fagyasztoóban lefagyasztották.
9. A csomagolóba különféle háztartási cikkeket (térképek, ékszerek stb.) is csomagolhat.
10. Csak 300 mm szélességig használjon lezárásra szánt zsákokat vagy fóliát. A fólia vagy tasak egyik oldalának dombornyomottnak (petytyezettnek) kell lennie. Ha a fólia kétoldalasan molyhos, akkor nem számít, hogy a fólia melyik oldala néz a zárórúd felé.
11. A folyékony állagú termékek csak a zacskóba zárhatók. NEM SZABAD VÁKUUMCSOMAGOLNI. A folyadékok a vákuumszivattyúval szívhatók be. Folyadékok lezárásakor használja a filmzáró gombot (2c).

PROBLÉMA MEGOLDÁS

Probléma	Ok	Megoldás
A készülék nem indul	Nincs tápegység.	Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz. Ellenőrizze az elektromos hálózat paramétereit. Ellenőrizze a tápkábelt; ha sérülés gyanúja merül fel, azonnal húzza ki a csatlakozót, és forduljon hivatalos szervizközponthoz.

A készülék nem szívja ki teljesen a levegőt a zsákokból.	A tasák helytelen elhelyezése a készülékben. Az elkészült tasák helytelen lezárása. Szennyezett fólia a lezárási területen belül.	Győződjön meg róla, hogy a tasak vége a szívókamrában van. Zárja le újra az előkészített zacskót. Tisztítsa meg a tömitési területet.
A zacskó lezárás után megtelik levegővel.	A tasak tartalmának éles széle kilyukasztotta azt. Egyes termékek (zöldségek/gyümölcsök) csomagoláskor gázokat bocsátanak ki.	Az éles széleket lezárás előtt tekerje be papírtörölővel. A zöldségeket csomagolás előtt nem forralták le. Nyissa ki a zacskót, ellenőrizze a csomagolt étel frissességét.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. A tisztítás előtt húzza ki a gépet az áramforrásból, és várja meg, amíg a hegesztés után teljesen lehűl.

FIGYELEM! Ne merítse a tömitőanyagot vízbe vagy más folyadékba.

2. A készülék házát nedves ruhával és egy kevés mosószerrel törölje át, majd törölje szárazra.
3. Törölje át a készüléktér belsejét száraz ruhával. Fordítson különös figyelmet az elszívókamra belsejére.
4. A tömitőrúd tömitése (7) eltávolítható és folyó víz alatt kimosható, ha erősen szennyezett. Az összeszerelés előtt alaposan szárítsa meg.

MŰSZAKI ADATOK

A műszaki paraméterek a termék adattábláján található.

A hálózati kábel hossza: 0,95 m.



FIGYELEM! Az MPM agd S.A. fenntartja a technikai változtatások jogát.

Ezt a kézikönyvet gépi fordításra került.

A termék helyes megsemmisítése (elektromos és elektronikus berendezések hulladéka)



A terméken található jelölés arra utal, hogy a hasznos élettartam végén nem szabad a készüléket más háztartási hulladékkal együtt kidobni. Az elhasznált berendezések a potenciálisan veszélyes anyagok, keverékek és komponensek miatt negatív hatással lehetnek a környezetre és az emberi egészségre. Az elektronikai hulladékok más hulladékokkal való keverése vagy szakszerűtlen szétszerelése az egészségre és a környezetre káros anyagok kibocsátásához vezethet. Az elhasznált készüléket adja le elektromos és elektronikus hulladékokat gyűjtő pontban. Az elektromos és elektronikai hulladékok visszaküldési helyére vonatkozó részletes információk megszerzése érdekében a felhasználónak fel kell vennie a kapcsolatot az adott helyiség elektromos hulladékokat gyűjtő helyével vagy hulladékfeldolgozó üzemével.

INDICAZIONI RELATIVE ALLA SICUREZZA DI UTILIZZO

- Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare il prodotto.
- Non tenere il dispositivo con le mani bagnate.
- Adottare particolare prudenza quando i bambini sono vicini al dispositivo.
- Non utilizzare il dispositivo per scopi diversi da quelli per i quali è destinato.
- Non lasciare il dispositivo incustodito mentre è in funzione.
- Rimuovere sempre la spina dalla presa di corrente quando il dispositivo non è utilizzato o prima delle operazioni di pulizia.
- Non utilizzare mai un apparecchio danneggiato, anche quando è danneggiato il cavo o la spina. In questo caso, affidare la riparazione a un centro di assistenza autorizzato.
- Non utilizzare il dispositivo all'aperto.
- Non appendere il cavo di alimentazione a spigoli vivi e non permettere che entri in contatto con superfici calde.
- Il dispositivo deve essere collegato a una presa di corrente provvista di messa a terra!

- Non posizionare l'apparecchio vicino ad altri apparecchi elettrici, fornelli, cucine, forni, ecc.
- Il dispositivo è destinato ad uso domestico.
- Assicurarsi sempre che tutte le parti dell'apparecchio siano montate correttamente prima di iniziare le attività.
- L'uso di accessori non raccomandati dal produttore può causare danni al dispositivo, incendi o lesioni.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in poi o da persone con capacità fisiche e mentali ridotte e con mancanza di esperienza e conoscenza dell'attrezzatura, qualora venga fornita una supervisione o un'istruzione sull'uso sicuro dell'attrezzatura, in modo tale che i pericoli correlati siano chiaramente compresi. I bambini senza la supervisione di un adulto non possono eseguire la pulizia o la manutenzione dell'attrezzatura.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'attrezzatura/apparecchio.
- Tenere il dispositivo e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con meno di 8 anni.

- Non estrarre la spina dalla presa di corrente tirando il cavo.
- Il dispositivo non è progettato per il funzionamento con i timer esterni o un separato sistema di controllo da remoto.
- Non collegare la spina alla presa di corrente con le mani bagnate.
- Per la sicurezza dei bambini, si prega di non lasciare parti dell'imballaggio liberamente accessibili (sacchetti di plastica, scatole di cartone, polistirolo, ecc.).
- **AVVERTENZA! Non permettere ai bambini di giocare con la pellicola. Pericolo di soffocamento!**



Durante il funzionamento del dispositivo la temperatura della barra saldante potrebbe essere più elevata. Rischio di ustioni!

DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO

- | | |
|------------------------------|---|
| 1. Copertura del dispositivo | a. Pulsante aspirazione aria e saldatura foil con spia "Vac". |
| 2. Pannello di controllo | b. pulsante di sigillatura della pellicola con |

- indicatore luminoso "Seal".
- c. Display a LED
- d. Pulsante aspirazione aria dai contenitori con spia "Canister".
- e. pulsante aspirazione aria manuale con spia "Pulse".
- 3. Camera di aspirazione dell'aria
- 4. Guarnizione inferiore della camera di aspirazione
- 5. Guarnizione superiore della camera di aspirazione
- 6. Striscia di tenuta
- 7. Guarnizione a striscia di tenuta
- 8. Guide in lamina
- 9. Pulsanti di blocco del coperchio
- 10. Presa per il montaggio di un tubo per l'aspirazione dell'aria dai contenitori

La saldatrice MPZ-02 non è dotata di tubo per l'aspirazione dell'aria dai contenitori esterni.

INFORMAZIONI GENERALI

Il metodo di confezionamento sottovuoto dei prodotti alimentari ne prolunga la durata di conservazione. L'aspirazione dell'aria dai sacchetti di plastica o dai contenitori speciali inibisce la crescita di microrganismi, funghi e batteri. Il cibo conserva il suo gusto, colore e struttura naturali. Il confezionamento sottovuoto viene utilizzato anche nel metodo di cottura "Sous Vide".

Tipo di cibo	Conservazione sottovuoto nel congelatore	Conservazione sottovuoto in frigorifero	Conservazione normale
Vitello e manzo freschi	da 1 a 3 anni	1 mese	da 1 a 2 settimane

Carne macinata	1 anno	1 mese	da 1 a 2 settimane
Maiale fresco	da 2 a 3 anni	da 2 a 4 settimane	1 settimana
Pesce fresco	2 anni	2 settimane	3-4 giorni
Pollame fresco	da 2 a 3 anni	da 2 a 4 settimane	1 settimana
Carne affumicata	3 anni	dalle 6 alle 12 settimane	da 2 a 4 settimane
Verdure fresche, scottate	da 2 a 3 anni	da 2 a 4 settimane	da 1 a 2 settimane
Frutta fresca	da 2 a 3 anni	2 settimane	3-4 giorni
Formaggi a pasta dura	6 mesi	6-12 settimane	2-4 giorni
Affettati	non raccomandato	6-12 settimane	da 1 a 2 settimane
Pasta fresca	6 mesi	2-3 settimane	1 settimana

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Estrarre il dispositivo dall'imballaggio, rimuovere eventuali sacchetti, adesivi e riempitivi di polistirolo.
2. Ispezionare il dispositivo per eventuali danni che potrebbero verificarsi durante il trasporto - in caso di dubbi, contattare il venditore.
3. Assicurarsi che i parametri della propria rete elettrica corrispondano ai dati della targhetta dell'apparecchio.
4. Posizionare il dispositivo su una superficie dura, stabile, asciutta, orizzontale e piana.

USO DEL DISPOSITIVO

La tecnica del confezionamento sottovuoto prevede di mettere il cibo in un sacchetto, quindi aspirare l'aria dal sacchetto e si-

gillarlo. Dovresti usare sacchetti già pronti o realizzarli tu stesso usando un foglio di alluminio su un rotolo (manica). Realizzare da soli la borsa consente di adattare perfettamente la sua lunghezza alle dimensioni del prodotto alimentare confezionato. È importante che la larghezza della lamina utilizzata non superi i 300 mm e che la lamina sia realizzata con la tecnica dell'embossing (zigrinata). Solo tale lamina può essere saldata correttamente.

ATTENZIONE! Il confezionamento sottovuoto NON sostituisce la refrigerazione o il congelamento. Qualsiasi alimento deperibile che richieda refrigerazione deve continuare a essere conservato nel frigorifero o nel congelatore dopo il confezionamento sottovuoto.

PREPARAZIONE DELLE BORSE

1. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Il display (2c) visualizzerà "00".
2. Premere i pulsanti di blocco del coperchio (9) e sollevare il coperchio del dispositivo (1).
3. Srotolare la lunghezza desiderata della pellicola dal rotolo e tagliarla.
4. Posizionare l'estremità del pezzo di pellicola tagliato sulla guarnizione della striscia di tenuta (6), ma in modo che la pellicola si trovi nelle guide (8). Assicurati inoltre di posizionare la pellicola con il lato in rilievo (zigrinato) rivolto verso l'alto.
5. Chiudere il coperchio e premerlo in modo che i pulsanti di bloccaggio coperchio (9) emettano un caratteristico "click".
6. Sul pannello di controllo (2), premere il pulsante di sigillatura della pellicola "Seal" (2b). Dopo averlo selezionato, la spia si accenderà e sul display (5) inizierà un conto alla rovescia di 12 secondi. Al termine del conto alla rovescia, la retroilluminazione si spegnerà, il dispositivo emetterà un suono e sul display apparirà "00", il che significa che il processo di saldatura è completato. Se necessario, il processo può

essere interrotto in qualsiasi momento premendo nuovamente il pulsante "Seal" (2b).

7. Aprire il coperchio della saldatrice (1) premendo i pulsanti di bloccaggio del coperchio (8) e rimuovere la pellicola saldata.

ATTENZIONE! Aprire sempre il coperchio superiore immediatamente dopo il completamento della saldatura e non chiuderlo fino al completamento della saldatura successiva. Attendere almeno 30 secondi prima di effettuare un'altra saldatura.

ATTENZIONE! Non toccare la striscia di tenuta (6) - pericolo di ustioni.

8. Controllare la saldatura ottenuta. Se la saldatura risulta irregolare, incompleta, rugosa, bianca o bianco latte, tagliarla e ripetere l'operazione.
9. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

CONFEZIONE SOTTOVUOTO CON SIGILLATURA

1. Posizionare nel sacchetto il cibo da aspirare e sigillare. Selezionare il sacchetto in modo che, dopo aver aggiunto il cibo, rimangano ancora circa 5 cm del sacchetto per la chiusura. Quando si confezionano alimenti per la cottura SOUS VIDE è consigliabile tagliare gli alimenti a fette o anche a pezzetti. Ciò consentirà un riscaldamento uniforme durante la cottura.

ATTENZIONE! Il punto del sacchetto in cui verrà effettuata la sigillatura deve essere asciutto e pulito. Se si sporca quando si inserisce il cibo nel sacchetto, pulire la chiusura con un tovagliolo di carta.

ATTENZIONE! Se l'aria viene rimossa dal sacchetto, non devono esserci liquidi al suo interno.

2. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Il display (2c) visualizzerà "00".
3. Premere i pulsanti di bloccaggio del coperchio (9), sollevare il coperchio (1) e inserire l'estremità aperta del sacchetto nella camera di

aspirazione dell'aria (3), ma in modo tale che la pellicola si trovi nelle guide (8). Allo stesso tempo, assicurati di posizionare la pellicola con il lato in rilievo (zigrinato) rivolto verso l'alto.

4. Chiudere il coperchio e premerlo in modo che i pulsanti (9) emettano un caratteristico "click".
5. Premere il pulsante di aspirazione aria e sigillatura pellicola "Vac" (2a). La spia si accenderà. Innanzitutto, l'aria verrà aspirata dal sacchetto di alluminio e quindi saldata. Dopo un po', la retroilluminazione si spegnerà, il dispositivo emetterà segnali acustici e sul display verrà visualizzato "00", il che significa che il processo di saldatura è completato. Il processo di saldatura può essere interrotto in qualsiasi momento premendo nuovamente il pulsante di saldatura (2a).
6. Le funzioni di aspirazione dell'aria, saldatura della lamina (2a) e saldatura della lamina (2b) si arrestano automaticamente al termine del processo. Premendo nuovamente il pulsante funzione è possibile terminare il processo in qualsiasi momento.
7. Aprire il coperchio della saldatrice (1) premendo i pulsanti di bloccaggio del coperchio (9) e rimuovere la pellicola saldata.

ATTENZIONE! Se la pompa di aspirazione dell'aria funziona per più di 45 secondi e la spia è ancora accesa, interrompere il processo: il sacchetto perde o non è posizionato correttamente nella camera di aspirazione. Correggere le irregolarità e ripetere il processo.

8. Aprire il coperchio della sigillatrice (1) premendo i pulsanti di blocco del coperchio (8) e rimuovere il sacchetto sigillato.

ATTENZIONE! Aprire sempre il coperchio superiore immediatamente dopo il completamento della saldatura e non chiuderlo fino al completamento della saldatura successiva. Attendere almeno 40 secondi prima di effettuare un'altra saldatura.

ATTENZIONE! Non toccare la striscia di tenuta (6) - pericolo di ustioni.

9. Controllare se l'aria è stata aspirata correttamente e se la saldatura è corretta. In caso di difetto, trasferire l'alimento in un nuovo sacchetto e ripetere il processo di aspirazione e sigillatura.
10. Scollegare la saldatrice dall'alimentazione.

CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO (MANUALE)

Alcuni prodotti hanno una struttura molto delicata e potrebbero richiedere il controllo del livello dell'aria aspirata, quindi è possibile utilizzare la funzione di aspirazione manuale dell'aria. Quando si confezionano cibi succosi, l'aspirazione manuale aiuta a evitare che il liquido venga risucchiato dal cibo succoso.

1. Collocare nel sacchetto gli alimenti destinati a far fuoriuscire l'aria. Selezionare il sacchetto in modo che, dopo aver aggiunto il cibo, rimangano ancora circa 5 cm del sacchetto per la chiusura.

ATTENZIONE! Il punto del sacchetto in cui verrà effettuata la sigillatura deve essere asciutto e pulito. Se si sporca quando si inserisce il cibo nel sacchetto, pulire la chiusura con un tovagliolo di carta.

2. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Il display (2c) visualizzerà "00".
3. Premere i pulsanti di blocco del coperchio (9) e sollevare il coperchio del dispositivo (1).
4. Premere i pulsanti di bloccaggio del coperchio (9), sollevare il coperchio (1) e inserire l'estremità aperta del sacchetto nella camera di aspirazione dell'aria (3), ma in modo tale che la pellicola si trovi nelle guide (8). Allo stesso tempo, assicurati di posizionare la pellicola con il lato in rilievo (zigrinato) rivolto verso l'alto.
5. Chiudere il coperchio e premerlo in modo che i pulsanti (9) emettano un caratteristico "click".
6. Tenere premuto il pulsante di estrazione manuale dell'aria "Pulse" (2e). La pompa inizia ad aspirare l'aria dal sacchetto. Una volta rag-

giunto il livello appropriato di estrazione dell'aria, rilasciare il pulsante "Pulse" (2e).

7. Premere il pulsante "Sigillo" (2b). La spia sotto il pulsante selezionato si accenderà e il display (5) inizierà il conto alla rovescia di 12 secondi. Dopo un po', la retroilluminazione si spegnerà, il dispositivo emetterà segnali acustici e sul display verrà visualizzato "00", il che significa che il processo di saldatura è completato. Il processo di saldatura può essere interrotto in qualsiasi momento premendo nuovamente il pulsante di saldatura (2b).
8. Aprire il coperchio della saldatrice (1) premendo i pulsanti di bloccaggio del coperchio (8) e rimuovere la pellicola saldata.

ATTENZIONE! Aprire sempre il coperchio superiore immediatamente dopo il completamento della saldatura e non chiuderlo fino al completamento della saldatura successiva. Attendere almeno 40 secondi prima di effettuare un'altra saldatura.

ATTENZIONE! Non toccare la striscia di tenuta (6) - pericolo di ustioni.

9. Scollegare la saldatrice dall'alimentazione.

ASPIRAZIONE ARIA DA CONTENITORI

È possibile aspirare l'aria da contenitori esterni purché si disponga di un tubo apposito che non è compreso negli accessori MPZ-02.

1. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Il display (2c) visualizzerà "00".
2. Collegare il tubo di aspirazione aria alla presa (10) e l'altra estremità ad un contenitore dedicato selezionando l'apposito adattatore.
3. Posizionare e tenere l'adattatore sulla valvola del contenitore, quindi premere il pulsante di aspirazione dell'aria del contenitore (2d): inizia il processo di aspirazione dell'aria dal contenitore esterno.

4. Una volta aspirata l'aria, la funzione si spegnerà automaticamente. È possibile interrompere il processo in qualsiasi momento premendo nuovamente il pulsante (2d).

ATTENZIONE! Se la pompa di aspirazione dell'aria funziona per più di 45 secondi, interrompere il processo: il contenitore perde o il tubo di aspirazione non è collegato correttamente. Correggere le irregolarità e ripetere il processo.

5. Al termine del processo, scollegare il tubo di aspirazione e scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

CONSIGLI PRATICI

1. Prepara sempre il cibo più fresco possibile. Le apparecchiature per il confezionamento sottovuoto consentono di mantenere gli alimenti freschi fino a cinque volte più a lungo rispetto alle normali condizioni di conservazione.
2. Gli alimenti con struttura delicata, umidi o facilmente deformabili (pane, carne, frutta) necessitano di un congelamento preventivo. Prima del confezionamento sottovuoto riporre gli alimenti nel congelatore per alcune ore. Raggiunta la durezza il prodotto è pronto per il confezionamento sottovuoto.
3. Quando si confeziona carne fresca senza precongelo, posizionare un tovagliolo di carta piegato tra la carne e la parte superiore del sacchetto. Ciò assorbirà l'umidità e proteggerà il dispositivo dall'aspirazione di liquidi.
4. Per gli alimenti con bordi taglienti, proteggere i bordi con un tovagliolo di carta per evitare buchi nel sacchetto.
5. Quando si confezionano alimenti destinati alla cottura SOUS VIDE, aggiungere gli ingredienti e le spezie appropriati al cibo prima del confezionamento.
6. Non riutilizzare i sacchetti una volta utilizzati.

7. Prima di confezionare le verdure, scottatele in acqua bollente. Non confezionare sottovuoto funghi e aglio per la conservazione a lungo termine a causa del rischio di batteri anaerobici.
8. Puoi preparare i sacchetti del ghiaccio in una macchina confezionatrice sottovuoto. Versare l'acqua nella busta e aggiungere una piccola quantità di alcol, quindi scaldarla senza aspirare l'aria. La busta così preparata funzionerà benissimo come impacco freddo dopo averla congelata nel congelatore.
9. Nella confezionatrice è anche possibile imballare vari articoli per la casa (cartine geografiche, gioielli, ecc.).
10. Utilizzare solo sacchetti o fogli dedicati alla sigillatura, larghi fino a 300 mm. Un lato della pellicola o del sacchetto deve essere in rilievo (zigrinato). Se la pellicola è zigrinata su entrambi i lati, non ha importanza quale lato della pellicola è rivolto verso la barra saldante.
11. I prodotti dalla consistenza liquida possono essere sigillati solo in un sacchetto. **NON DEVONO ESSERE CONFEZIONATI SOTTOVUOTO.** I liquidi possono essere aspirati dalla pompa a vuoto. Quando si sigillano liquidi, utilizzare il pulsante di sigillatura della pellicola (2c).

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	CAUSA	Soluzione
Il dispositivo non si avvia	Nessuna alimentazione	Collegare la macchina da caffè alla rete elettrica. Controlla i parametri della tua rete elettrica. Controllare il cavo di alimentazione, se si sospetta un danno scollegarlo immediatamente dalla presa e contattare un centro assistenza autorizzato.

Il dispositivo non rimuove completamente l'aria dai sacchetti	Posizionamento errato della sacca nel dispositivo. Sigillatura errata del sacchetto realizzato. Foglio contaminato nell'area di saldatura.	Assicurarsi che l'estremità del sacchetto sia nella camera di aspirazione. Sigillare nuovamente la busta preparata. Pulire l'area di saldatura.
Dopo la sigillatura, il sacchetto viene riempito d'aria.	Il bordo tagliente del contenuto della borsa l'ha perforata. Alcuni prodotti (verdura/frutta) emettono gas dopo il confezionamento.	Avvolgere i bordi taglienti con un tovagliolo di carta prima di sigillarli. Le verdure non sono state scottate prima del confezionamento. Apri la borsa e controlla la freschezza degli elementi essenziali confezionati.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Scollegare il dispositivo dall'alimentazione e attendere che si sia raffreddato completamente prima di iniziare la pulizia.

ATTENZIONE! Non immergere la saldatrice in acqua o altri liquidi.

2. Pulisci l'involucro del dispositivo con un panno umido e un po' di detersivo, quindi asciugalo.
3. Pulisci l'interno della camera del dispositivo con un panno asciutto. Prestare particolare attenzione all'interno della camera di aspirazione.
4. Se è molto sporco è possibile rimuovere la striscia di tenuta (7) e lavarla sotto l'acqua corrente. Asciugarlo accuratamente prima di rimontarlo.

DATI TECNICI

I parametri tecnici sono riportati sulla targhetta nominale del prodotto.

Lunghezza del cavo di alimentazione:

0,95 m



ATTENZIONE! L'azienda MPM agd S.A. si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche.

Questo manuale è stato tradotto a macchina.

Smaltimento corretto del prodotto (rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche)



Il marchio apposto sul prodotto indica che il dispositivo non può essere smaltito con gli altri rifiuti domestici alla fine della sua vita tecnica. Per evitare effetti dannosi sull'ambiente e sulla salute umana, derivanti dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti, si prega di portare il dispositivo usato in un punto di raccolta per apparecchiature elettriche ed elettroniche usate o di richiedere il ritiro da casa. Per informazioni più dettagliate su dove e come smaltire in modo sicuro i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche, contattare il proprio rivenditore locale o il dipartimento ambientale locale. Il prodotto non può essere smaltito con gli altri rifiuti domestici.

NURODYMAI SAUGIAM APTARNAVIMUI

- Prieš pradėdami naudoti tiksliai perskaitykite aptarnavimo instrukciją.
- Nelaikykite įrenginio drėgnomis rankomis.
- Būkite itin atsargūs, kai artį įrenginio yra vaikų.
- Nenaudokite prietaiso kitiems tikslams, nei jis sukurtas.
- Nepalikite dirbančio įrenginio be priežiūros.
- Visuomet ištraukite kištuką iš elektros lizdo, kai nenaudojate įrenginio arba prieš jo valymą.
- Nenaudokite pažeisto įrenginio, net ir tuomet, kai pažeistas maitinimo laidas ar kištukas – tokiu atveju jį reikia atiduoti remontui į įgaliotą serviso punktą.
- Nenaudokite įrenginio lauke.
- Nekabinkite laido ant aštrių briaunų ir neleiskite, kad liestų karštus paviršius.
- Įrenginys turėtų būti įjungtas į elektros lizdą su įžeminimo sraigto.
- Draudžiama įrenginį statyti šalia kitų elektros įrenginių, degiklių, viryklių, orkaitių ir pan.
- Įrenginys skirtas naudoti tik namų ūkyje.
- Visada prieš pradėdami dirbą įsitikinkite, ar visi įrenginio elementai yra teisingai sumontuoti.

- Aksesuarų, kurių gamintojas nerekomenduoja, panaudojimas gali sugadinti įrenginį, sukelti gaisrą arba kūno sužalojimus.
- Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir asmenys su fizine bei psichine negalia, taip pat neturintys prietaiso naudojimo patirties arba žinių asmenys gali naudoti prietaisą, tik jei juos prižiūri kiti asmenys arba anksčiau minėti asmenys išklause saugaus prietaiso naudojimo instruktažą bei jie buvo informuoti apie su prietaiso naudojimu susijusius pavojus ir minėtą informaciją suprato. Vaikai be priežiūros neturėtų atlikti įrenginio valymo ir priežiūros darbų.
- Reikia atkreipti dėmesį į vaikus, kad nežaistų su įranga/prietaisu.
- Laikykite įrenginį ir jo laidą vaikams iki 8 metų nepasiekiamoje vietoje.
- Traukdami už laido neištraukite kištuko iš elektros lizdo.
- Įranga nėra skirta darbui su išoriniais laikmačiais ar atskirais nuotolinio valdymo pultais.
- Nekiškite kištuko į elektros lizdą drėgnomis rankomis.

- Vaikų saugumui nepalikite laisvai prieinamų pakuotės sudedamųjų dalių (plastmasinių maišų, kartonų, putų polistirolo ir t. t.).
- **ĮSPĖJIMAS! Neleiskite vaikams žaisti su folija. Pavojus uždusti!**



Eksploatacijos metu sandarinimo juostos temperatūra gali būti aukštesnė. Nudegimų rizika!

ĮRENGINIO APRAŠYMAS

1. Prietaiso dangtis
2. Valdymo skydelis
 - a. Oro ištraukimo ir plėvelės sandarinimo mygtukas su „Vac“ indikatoriumi
 - b. Plėvelės sandarinimo mygtukas su „Sandarinimo“ indikatoriumi
 - c. rodyti
 - d. oro ištraukimo iš kanistro mygtukas su indikatoriumi „Canister“
 - e. rankinio oro ištraukimo mygtukas su „Pulse“ indikatoriumi
3. Oro ištraukimo kamera
4. Apatinis ištraukimo kameros sandariklis
5. Ištraukimo kameros viršutinė plomba
6. Sandarinimo juosta
7. Sandarinimo juostos tarpiklis
8. Filmų gidas
9. Korpuso blokavimo mygtukas
10. Kištukinis lizdas žarnai, skirtai orui iš talpyklų ištraukti, montuoti

MPZ-02 sandarinimo įrenginyje nėra žarnos orui iš išorinių talpyklų ištraukti.

BENDRA INFORMACIJA

Vakuuminio pakavimo metodas prailgina maisto produktų galiojimo laiką. Oro ištraukimas iš plastikinių pakavimo maišelių arba specialių talpyklų stabdo mikroorganizmų, grybelių ir bakterijų augimą. Maistas išlaiko natūralų skonį, spalvą ir tekstūrą. Vakuuminė pakuotė taip pat naudojama „Sous Vide“ gaminimo metodui.

Maisto produktų tipas	Vakuuminis laikymas šaldiklyje	Vakuuminis laikymas šaldytuve	Įprastas saugojimas
Šviežia veršiena ir jautiena	1-3 metai	1 mėnuo	1-2 savaitės
Malta mėsa	1 metai	1 mėnuo	1-2 savaitės
Šviežia kiauliena	2-3 metai	2-4 savaitės	1 savaitė
Šviežia žuvis	2 metai	2 savaitės	3-4 dienos
Šviežia paukštiena	2-3 metai	2-4 savaitės	1 savaitė
Rūkyta mėsa	3 metai	6-12 savaitių	2-4 savaitės
Šviežios daržovės, nuplikytos	2-3 metai	2-4 savaitės	1-2 savaitės
Švieži vaisiai	2-3 metai	2 savaitės	3-4 dienos
Kietieji sūriai	6 mėnesiai	6-12 savaitių	2-4 dienos
Dešros griežinėliais	nerekomenduojama	6-12 savaitių	1-2 savaitės
Švieži makaronai	6 mėnesiai	2-3 savaitės	1 savaitė

PRIEŠ PIRMĄ PANAUDOJIMĄ

1. Išimkite įrenginį iš pakuotės, pašalinkite visus maišelius, lipdukus, polistireno užpildus.
2. Patikrinkite, ar įrenginys nebuvo pažeistas transportavimo metu - jei abejojate, kreipkitės į pardavėją.
3. Įsitikinkite, kad jūsų elektros tinklo parametrai atitinka prietaiso vardinėje plokštelėje nurodytus duomenis.
4. Padėkite įrenginį ant kieto, stabilaus, sauso, horizontalaus ir lygaus paviršiaus.

ĮRENGINIO NAUDOJIMAS

Naudojant vakuuminio pakavimo metodą maistas dedamas į maišelį, iš jo ištraukiamas oras ir jis uždaromas. Naudokite paruoštus maišelius arba pasigaminkite juos patys, naudodami plėvelę ritinyje (rankovėje). Patys gamindami maišelį galite puikiai pritaikyti jo ilgį prie pakuojamo maisto produkto matmenų. Svarbu, kad naudojamos plėvelės plotis neviršytų 300 mm ir kad plėvelė būtų reljefinė (taškuota). Tik tokią plėvelę galima tinkamai užklijuoti.

DĖMESIO! Vakuuminė pakuotė NĖRA šaldymo ar užšaldymo pakaitalas. Visus greitai gendančius maisto produktus, kuriuos reikia laikyti šaldytuve, po vakuuminio pakavimo reikia toliau laikyti šaldytuve arba šaldiklyje.

MAIŠELIŲ PARUOŠIMAS

1. Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo. Ekrane (2c) bus rodoma „00“.
2. Paspauskite dangčio užrakto mygtukus (9) ir pakelkite prietaiso dangtį (1).
3. Išvyniokite norimo ilgio plėvelę iš ritinio ir ją nukirpkite.

4. Uždėkite nupjauto plėvelės gabalo galą ant sandarinimo juostos tarpiklio (6), bet taip, kad plėvelė atsidurtų kreipiančiosiose (8). Taip pat stenkitės, kad plėvelė būtų dedama reljefine (dėmėtąja) puse į viršų.
5. Uždarykite dangtį ir nuspauskite jį žemyn, kad dangčio užrakto mygtukai (9) pasigirstų būdingas „spragtelėjimas“.
6. Valdymo skydelyje (2) paspauskite plėvelės sandarinimo mygtuką „Seal“ (2b). Pasirinkus, užsidegs indikatorius lemputė ir ekrane (5) prasidės 12 sekundžių atgalinis skaičiavimas. Baigus skaičiuoti laiką, užges foninis apšvietimas, prietaisas pasigirs garsiniu signalu, o ekrane pasirodys „00“, rodantis suvirinimo proceso pabaigą. Jei reikia, procesą galima bet kuriuo metu nutraukti dar kartą paspaudus mygtuką „Sandarinimas“ (2b).
7. Atidarykite sandariklio dangtį (1) paspausdami dangčio užrakto mygtukus (8) ir nuimkite užklijuotą plėvelę.

DĖMESIO! Visada atidarykite viršutinį dangtį iš karto po sandarinimo ir neuždarykite jo tol, kol nebus atliktas kitas sandarinimas. Prieš vėl virindami palaukite bent 30 sekundžių.

DĖMESIO! Nelieskite sandarinimo juostos (6) - gresia nudegimų pavojus.

8. Apžiūrėkite gautą suvirinimo siūlę. Jei suvirinimo siūlė yra netaisyklinė, neišbaigta, susiraukšlėjusi, balta arba pieno baltumo, nupjaukite ją ir pakartokite procedūrą.
9. Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.

VAKUUMINIS PAKAVIMAS SU SANDARINIMU

1. Į maišelį įdėkite iš oro ištraukiamą ir sandariai uždaromą maistą. Pasirinkite tokį maišelį, kad įdėjus maisto produktus liktų apie 5 cm maišelio, kurį reikia užklijuoti. Pakuojant maistą SOUS VIDE maisto gaminimui, patartina maistą supjaustyti griežinėliais arba vienodais mažais gabalėliais. Tai padės tolygiai įkaisti kepant.

DĖMESIO! Maišelio vieta, kurioje turi būti užklijuota, turi būti sausa ir švari. Jei dedant maistą į maišelį užsandarinimo vieta susitepa, nuvalykite ją popieriniu rankšluosčiu.

DĖMESIO! Jei iš maišelio pašalinamas oras, jame neturi būti skysčių.

2. Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo. Ekrane (2c) bus rodoma „00“.
3. Paspauskite dangčio užrakto mygtukus (9), pakelkite dangtį (1) ir įkiškite atvirą maišelio galą į oro ištraukimo kamerą (3), bet taip, kad plėvelė būtų kreipiančiosiose (8). Tuo pačiu metu stenkitės, kad plėvelė būtų uždėta reljefine (taškuota) puse į viršų.
4. Uždarykite dangtelį ir paspauskite jį žemyn, kad mygtukai (9) pasigirstų būdingas „spragtelėjimas“.
5. Paspauskite oro ištraukimo ir plėvelės sandarinimo mygtuką „Vac“ (2a). Užsidegs kontrolinė lemputė. Pirmiausia iš plastikinio maišelio ištraukiamas oras, po to jis užklijuojamas. Po kurio laiko foninis apšvietimas užges, prietaisas pasigirs, o ekrane pasirodys „00“, rodantis suvirinimo proceso pabaigą. Suvirinimo procesą galima bet kada nutraukti dar kartą paspaudus suvirinimo mygtuką (2a).
6. Oro ištraukimo ir plėvelės užklavimo (2a) bei plėvelės užklavimo (2b) funkcijos automatiškai sustoja proceso pabaigoje. Dar kartą paspaudus funkcinį mygtuką, procesą galima bet kada nutraukti.
7. Atidarykite sandariklio dangtį (1) paspausdami dangčio užrakto mygtukus (9) ir nuimkite užklijuotą plėvelę.

DĖMESIO! Jei oro ištraukimo siurblys veikia ilgiau nei 45 sekundes, o kontrolinė lemputė vis dar dega, nutraukite procesą - maišelis yra nesandarus arba neteisingai įdėtas į ištraukimo kamerą. Ištaisykite anomalijas ir pakartokite procesą.

8. Atidarykite sandariklio dangtį (1) paspausdami dangčio užrakto mygtukus (8) ir išimkite sandarų maišelį.

DĖMESIO! Visada atidarykite viršutinį dangtį iš karto po sandarinimo ir neuždarykite jo tol, kol nebus atliktas kitas sandarinimas. Prieš vėl virindami palaukite bent 40 sekundžių.

DĖMESIO! Nelieskite sandarinimo juostos (6) - gresia nudegimų pavojus.

9. Patikrinkite, ar oras buvo tinkamai ištrauktas ir ar gauta suvirinimo siūlė yra tinkama. Jei atsiranda defektų, perkeltite maistą į naują maišelį ir pakartokite ištraukimo procesą su sandarinimu.
10. Atjunkite sandarinimo mašiną nuo elektros tinklo.

VAKUUMINIS PAKAVIMAS (RANKINIS)

Kai kurių produktų tekstūra yra labai švelni, todėl gali reikėti kontroliuoti ištraukiamo oro kiekį, todėl galite naudoti rankinio oro ištraukimo funkciją. Pakuojant sultingą maistą, rankiniu būdu ištraukiant išvengiama skysčio siurbimo iš sultingo maisto.

1. Į maišelį įdėkite oro ištraukimui skirtą maistą. Pasirinkite tokį maišelį, kad įdėjus maisto produktus liktų apie 5 cm maišelio, kurį reikia užklijuoti.

DĖMESIO! Maišelio vieta, kurioje turi būti užklijuota, turi būti sausa ir švari. Jei dedant maistą į maišelį užsandarinimo vieta susitapa, nuvalykite ją popieriniu rankšluosčiu.

2. Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo. Ekrane (2c) bus rodoma „00“.
3. Paspauskite dangčio užrakto mygtukus (9) ir pakelkite prietaiso dangtį (1).
4. Paspauskite dangčio užrakto mygtukus (9), pakelkite dangtį (1) ir įkiškite atvirą maišelio galą į oro ištraukimo kamerą (3), bet taip, kad plėvelė būtų kreipiančiosiose (8). Tuo pačiu metu stenkitės, kad plėvelė būtų uždėta reljefine (taškuota) puse į viršų.
5. Uždarykite dangtelį ir paspauskite jį žemyn, kad mygtukai (9) pasigirstų būdingas „spragtelėjimas“.

6. Paspauskite ir palaikykite rankinio oro ištraukimo mygtuką „Pulse“ (2e). Įjungiamas siurblys, kuris iš maišelio ištraukia orą. Pasiekus reikiamą siurbimo lygį, atleiskite „Pulse“ mygtuką (2e).
7. Paspauskite mygtuką „Plomba“ (2b). Po pasirinktu mygtuku užsidegs indikatoriaus lemputė, o ekrane (5) bus pradėta skaičiuoti 12 sekundžių. Po kurio laiko foninis apšvietimas užges, prietaisas pasigirs, o ekrane pasirodys „00“, rodantis suvirinimo proceso pabaigą. Suvirinimo procesą galima bet kada nutraukti dar kartą paspaudus suvirinimo mygtuką (2b).
8. Atidarykite sandariklio dangtį (1) paspausdami dangčio užrakto mygtukus (8) ir nuimkite užklijuotą plėvelę.

DĖMESIO! Visada atidarykite viršutinį dangtį iš karto po sandarinimo ir neuždarykite jo tol, kol nebus atliktas kitas sandarinimas. Prieš vėl virindami palaukite bent 40 sekundžių.

DĖMESIO! Nelieskite sandarinimo juostos (6) - gresia nudegimų pavojus.

9. Atjunkite sandarinimo mašiną nuo elektros tinklo.

ORO IŠTRAUKIMAS IŠ TALPYKLŲ

Galima ištraukti orą iš išorinių talpyklų, jei yra tinkamas vamzdelis, neįtrauktas į MPZ-02 įrangą.

1. Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo. Ekrane (2c) bus rodoma „00“.
2. Prijunkite oro ištraukimo žarną prie lizdo (10), o kitą galą - prie tam skirto konteinerio, pasirinkę atitinkamą adapterį.
3. Pridėkite ir laikykite adapterį prie talpyklos vožtuvo, tada paspauskite oro ištraukimo iš talpyklos mygtuką (2d) - pradedamas oro ištraukimo iš išorinės talpyklos procesas.
4. Kai oras ištraukiamas, funkcija automatiškai išsijungia. Procesą galite bet kada nutraukti dar kartą paspausdami mygtuką (2d).

DĖMESIO! Jei siurbimo siurblys veikia ilgiau nei 45 sekundes, sustabdykite procesą - talpa nesandari arba netinkamai prijungta siurbimo žarna. Ištaisykite anomalijas ir pakartokite procesą.

5. Baigę procesą, atjunkite ištraukimo žarną ir atjunkite įrenginį nuo elektros tinklo.

PRAKTINIAI PATARIMAI

1. Visada pakuokite kuo šviežesnę maistą. Vakuuminio pakavimo įranga maistas išlieka šviežias iki penkių kartų ilgiau nei įprastomis laikymo sąlygomis.
2. Maistą, kuris yra švelnios tekstūros, drėgnas arba lengvai deformuojasi (duona, mėsa, vaisius), reikia užšaldyti iš anksto. Prieš vakuuminį pakavimą maisto produktus kelioms valandoms įdėkite į šaldiklį. Su tvirtėjęs produktas yra paruoštas vakuuminiam pakavimui.
3. Pakuodami šviežią mėsą be išankstinio užšaldymo, tarp mėsos ir maišelio viršaus įdėkite sulankstytą popierinį rankšluostį. Tai leis sugerti drėgmę ir apsaugos įrenginį nuo skysčių įsiurbimo.
4. Jei maistas turi aštrius kraštus, apsaugokite kraštus popieriniu rankšluosčiu, kad maišelis nebūtų pradurtas.
5. Pakuodami maistą, skirtą gaminti SOUS VIDE metodu, prieš pakavimą į maistą įdėkite atitinkamų ingredientų ir prieskonių.
6. Panaudotų maišelių pakartotinai nenaudokite.
7. Prieš pakuodami daržoves nuplikykite verdančiu vandeniu. Dėl anaerobinių bakterijų keliamo pavojaus nelaikykite grybų ir česnakų vakuuminėje pakuotėje.
8. Vakuuminėje pakuotėje galite paruošti ledo maišelius. Į maišelį supilkite vandenį, įpilkite nedidelį kiekį alkoholio ir užkimškite, neišleisdami oro. Taip paruoštas maišelis, prieš tai jį užšaldžius šaldiklyje, puikiai tiks kaip šaltasis paketas.
9. Į pakuotę taip pat galite supakuoti įvairius namų apyvokos daiktus (žemėlapius, papuošalus ir kt.).

10. Naudokite tik iki 300 mm pločio sandarinimo maišelius arba plėvelę. Viena plėvelės ar maišelio pusė turi būti reljefinė (dėmėta). Jei folija yra dvipusė, nesvarbu, kuri folijos pusė yra nukreipta į sandarinimo juostą.
11. Skystos konsistencijos produktai gali būti uždaromi tik į maišelį. JIE NETURĖTŲ BŪTI PAKUOJAMI VAKUUMINIŲ BŪDU. Skysčius galima įsiurbti naudojant vakuuminį siurblį. Sandarindami skysčius naudokite plėvelės sandarinimo mygtuką (2c).

PROBLEMŲ SPRENDIMAS

Problema	Priežastis	Sprendimas
Įrenginys neįsijungia	Nėra maitinimo šaltinio.	Prijunkite įrenginį prie elektros. Patikrinkite savo elektros tinklo parametrus. Apžiūrėkite maitinimo laidą; jei įtariama, kad jis pažeistas, nedelsdami ištraukite kištuką ir kreipkitės į įgaliojimą techninės priežiūros centrą.
Prietaisas ne visiškai ištraukia orą iš maišelių	Neteisingai įdėtas maišelis į įrenginį. Netinkamai užklijuotas užpildytas maišelis. Užteršta plėvelė sandarinimo srityje.	Įsitikinkite, kad maišelio galas yra įsiurbimo kameroje. Paruoštą maišelį vėl užklijuokite. Išvalykite sandarinimo vietą.
Uždarius maišelį, jis prisipildo oro.	Aštri maišelio turinio briauna jį pradūrė. Kai kurie produktai (daržovės ir vaisiai) pakuojami išskiria dujas.	Prieš užklijuodami aštirus kraštus apvyniokite popieriniu rankšluosčiu. Daržovės prieš pakavimą nebuvo nuplikytos. Atidarykite maišelį, patikrinkite, ar supakuota gyvybė yra šviežia.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

1. Prieš valydami atjunkite įrenginį nuo elektros tinklo ir palaukite, kol jis visiškai atvės po sandarinimo.

DĖMESIO! Nemerkite sandariklio į vandenį ar kitus skysčius.

2. Įrenginio korpusą nuvalykite drėgnu skudurėliu su trupučiu ploviklio ir nušluostykite sausai.
3. Sausu skudurėliu nuvalykite prietaiso skyriaus vidų. Ypatingą dėmesį skirkite ištraukimo kameros vidui.
4. Jei sandarinimo juostos tarpiklis (7) yra stipriai suteptas, jį galima nuimti ir nuplauti po tekančiu vandeniu. Prieš montuodami vėl kruopščiai išdžiovinkite.

TECHNINIAI DUOMENYS

Techniniai parametrai nurodyti produkto informacinėje lentelėje.

Maitinimo laido ilgis: 0,95 m.



DĖMESIO! Įmonė MPM agd S.A. pasilieka teisę keisti techninius parametrus.

Šis vadovas buvo išverstas mašininiu būdu.

Taisyklingas gaminio atliekų šalinimas (elektrinės ir elektroninės įrangos atliekos)



Ant gaminio pavaizduotas simbolis reiškia, kad šio gaminio atliekų negalima šalinti su kitomis namų ūkyje generuojamomis atliekomis. Siekiant išvengti kenksmingo poveikio aplinkai ir žmonių sveikatai, kurį kelia nekontroliuojamas atliekų šalinimas, panaudotą gaminį reikia pristatyti į buitinės technikos atliekų priėmimo vietą arba kreiptis dėl atliekų paėmimo iš namų. Dėl išsamesnės informacijos apie saugaus elektrinės ir elektroninės įrangos atliekų šalinimo būdus ir vietas naudotojas turi kreiptis į mažmeninės prekybos vietą arba vietos valdžios organo aplinkos apsaugos skyrių. Šios gaminio atliekų negalima šalinti kartu su komunalinėmis atliekomis.

VISPĀRĪGI LIETOŠANAS DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

- Pirms lietošanas rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju.
- Neturiet ierīci ar mitrām rokām.
- Esiet īpaši uzmanīgs, ja ierīces tuvumā atrodas bērni.
- Neizmantojiet ierīci citiem mērķiem, izņemot paredzēto lietojumu.
- Neatstājiet ierīci bez uzraudzības tās darbības laikā.
- Vienmēr atvienojiet kontaktdakšu no tīkla kontaktligzdas, kad ierīce netiek lietota, vai pirms tīrīšanas.
- Neizmantojiet bojātu ierīci, pat ja ir bojāts tīkla vads vai kontaktdakša – šādā gadījumā iesniedziet ierīci salabot autorizētā servisa punktā.
- Neizmantojiet ierīci ārpus telpām.
- Nekariet barošanas vadu uz asām malām un neļaujiet tam pieskarties karstām virsmām.
- Ierīcei jābūt savienotai ar strāvas kontaktligzdu ar zemējuma tapu.

- Nenovietojiet ierīci uz karstām virsmām vai citu elektrisko ierīču, degļu, plīšu, cepeškrāšņu utt. tuvumā.
- Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājās.
- Pirms darba sākšanas vienmēr pārliedzinieties, vai visas ierīces sastāvdaļas tika pareizi uzstādītas.
- Ražotāja neieteiktu piederumu izmantošana var izraisīt ierīces bojājumus, aizdegšanos vai miesas bojājumus.
- Šo ierīci drīkst lietot bērni, kas ir vismaz 8 gadus veci, kā arī personas ar ierobežotām fiziskajām, garīgajām spējām un personas bez pieredzes vai zināšanām par iekārtu, ja tiks nodrošināta uzraudzība vai viņi tiks instruēti par ierīces drošu lietošanu, lai ar to saistīts risks būtu saprotams. Bērni nedrīkst tīrīt vai veikt ierīces apkopi bez uzraudzības.
- Pievērsiet uzmanību bērniem, ar nespēlējas ar aprīkojumu/ierīci.
- Glabājiet ierīci un tās vadu bērniem līdz 8 gadu vecumam nepieejamā vietā.
- Neizņemiet kontaktdakšu no tīkla kontaktligzdas, velkot aiz vada.

- Iekārta nav paredzēta darbībai, izmantojot ārējos slēdžu taimerus vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Nepievienojiet kontaktdakšu tīkla kontaktligzdai ar mitrām rokām.
- Bērnu drošības nolūkos, lūdzu, neatstājiet iepakojuma daļas (plastmasas maisiņi, kartona kastes, polistirols utt.) brīvi pieejamas.
- **BRĪDINĀJUMS! Neļaujiet bērniem spēlēties ar foliju. Noslaukšanas briesmas!**



Ierīces darbības laikā metināšanas sloksnes temperatūra var būt augstāka. Apdegumu risks!

IERĪCES APRAKSTS

1. Ierīces vāks
2. Vadības panelis
 - a. gaisa iesūkšanas un plēves blīvēšanas poga ar indikatoru "Vac"
 - b. folijas blīvēšanas poga ar indikatoru "Seal"
 - c. displejs
 - d. poga gaisa izvadīšanai no konteineriem ar indikatoru "Kanister"
 - e. manuāla gaisa izplūdes poga ar indikatoru "Pulse"
3. Gaisa sūkšanas kamera
4. Iesūkšanas kameras apakšējā blīve

- | | |
|---|-----------------------------------|
| 5. Sūkšanas kameras augšējais blīvējums | 9. Vāka bloķēšanas pogas |
| 6. Metināšanas sloksne | 10. Šļūtenes montāžas ligzda |
| 7. Blīvējuma sloksnes blīve | gaisa izvadīšanai no konteineriem |
| 8. Filmu ceļveži | |

Metināšanas iekārta MPZ-02 neietver šļūteni gaisa izvadīšanai no ārējiem konteineriem.

VISPĀRĪGA INFORMĀCIJA

Pārtikas produktu vakuuma iepakojšanas metode pagarina to glabāšanas laiku. Gaisa iesūkšana no plastmasas iepakojuma maisiņiem vai no īpašiem traukiem kavē mikrobu, sēnīšu un baktēriju augšanu. Pārtika saglabā savu dabisko garšu, krāsu un struktūru. Vakuuma iepakojums tiek izmantots arī "Sous Vide" gatavošanas metodē.

Pārtikas veids	Vakuuma uzglabāšana saldētavā	Vakuuma uzglabāšana ledusskapī	Normāla uzglabāšana
Svaiga teļa un liellopu gaļa	no 1 līdz 3 gadiem	1 mēnesis	no 1 līdz 2 nedēļām
Maltā gaļa	1 gads	1 mēnesis	no 1 līdz 2 nedēļām
Svaiga cūkgaļa	no 2 līdz 3 gadiem	no 2 līdz 4 nedēļām	1 nedēļa
Svaigas zivis	2 gadi	2 nedēļas	3-4 dienas
Svaigi mājputni	no 2 līdz 3 gadiem	no 2 līdz 4 nedēļām	1 nedēļa
Kūpināta gaļa	3 gadi	no 6 līdz 12 nedēļām	no 2 līdz 4 nedēļām

Svaigi dārzeņi, applaucēti	no 2 līdz 3 gadiem	no 2 līdz 4 nedēļām	no 1 līdz 2 nedēļām
Svaigi augļi	no 2 līdz 3 gadiem	2 nedēļas	3-4 dienas
Cietie siēri	6 mēneši	6-12 nedēļas	2-4 dienas
Sagriezta kūpināta gaļa	nav ieteicams	6-12 nedēļas	no 1 līdz 2 nedēļām
Svaigi makaroni	6 mēneši	2-3 nedēļas	1 nedēļa

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

1. Noņemiet ierīci no iepakojuma, noņemiet visus maisiņus, uzlīmes, polistirola pildvielas.
2. Pārbaudiet, vai ierīcē nav bojājumu, kas var rasties transportēšanas laikā — ja rodas šaubas, sazinieties ar izplatītāju.
3. Pārļiecinieties, vai jūsu elektriskā tīkla parametri atbilst datiem ierīces datu plāksnītē.
4. Novietojiet ierīci uz cietas, stabilas, sausas, horizontālas un līdzenas virsmas.

IERĪCES IZMANTOŠANA

Vakuuma iepakojuma paņēmiens ir ievietot ēdienu maisā un pēc tam izsūkt gaisu no maisa un metināt to. Izmantojiet gatavus maisiņus vai pagatavojiet tos pats, izmantojot foliju uz ruļļa (piedurknes). Maisa izgatavošana pats ļauj perfekti pielāgot tā garumu iesaiņotā pārtikas produkta izmēriem. Ir svarīgi, lai izmantotās plēves platums nepārsniegtu 300 mm, un plēve tiktu izgatavota ar štancēšanas tehniku (griezta). Tikai šādu plēvi var pareizi metināt.

UZMANĪBU! Vakuuma iepakojums NEAIZSTĀJ saldēšanu vai sasaldēšanu. Jebkura ātri bojājoša pārtika, kurai nepieciešama atdzesēšana, pēc vakuuma iesaiņošanas jāturpina uzglabāt ledusskapī vai saldētavā.

MAISIŅU SAGATAVOŠANA

1. Pievienojiet ierīci elektrotīklam. Displejā (2c) tiks parādīts "00".
2. Nospiediet vāka bloķēšanas pogas (9) un paceliet ierīces vāku (1).
3. Atvelciet vēlamo plēves garumu no rullļa un sagrieziet to.
4. Novietojiet sagrieztā folijas gabala galu uz blīvējuma sloksnes blīves (6), bet tā, lai plēve būtu vadotnēs (8). Pievērsiet uzmanību arī folijas novietošanai ar reljefu (grieztu) pusi uz augšu.
5. Aizveriet vāku un nospiediet to tā, lai vāka bloķēšanas pogas (9) izstarotu raksturīgu "klikšķi".
6. Vadības panelī (2) nospiediet folijas blīvēšanas pogu "Seal" (2b). Pēc tā atlasīšanas iedegas indikators, un displejā sāksies 12 sekunžu atpakaļskaitīšana (5). Pēc atpakaļskaitīšanas pabeigšanas fona apgaismojums izdziest, ierīce pīkstienos, un displejā parādīsies "00", kas nozīmē metināšanas procesa beigas. Ja nepieciešams, procesu var pārtraukt jebkurā laikā, vēlreiz nospiežot pogu "Blīvējums" (2b).
7. Atveriet metināšanas iekārtas vāku (1), nospiežot vāka bloķēšanas pogas (8) un noņemiet metināto plēvi.

UZMANĪBU! Vienmēr atveriet augšējo vāku tūlīt pēc metināšanas pabeigšanas un neaizveriet to, kamēr nav pabeigta nākamā metināšana. Pirms nākamās metināšanas veikšanas pagaidiet vismaz 30 sekundes.

UZMANĪBU! Nepieskarieties blīvējuma sloksnei (6) — apdegumu risks.

8. Pārbaudiet iegūto metinājumu. Ja metināšana ir neregulāra, nepilnīga, saburzīta, balta vai piena balta, sagrieziet to un veiciet procedūru vēlreiz.

9. Atvienojiet ierīci no elektrotikla.

VAKUUMA IEPAKOJUMS AR SILTUMA BLĪVĒJUMU

1. Maisā ievietojiet maisā gaisa ieguvei un metināšanai paredzēto pārtiku. Izvēlieties maisu tā, lai pēc ēdiena ievietošanas vēl paliktu apmēram 5 cm maiss aizzīmogošanai. Iepakojot ēdienu gatavošanai ar SOUS VIDE metodi, ieteicams ēdienu sagriezt šķēlēs vai vienādās mazās daļās. Tas ļaus tai vienmērīgi uzsildīt gatavošanas laikā.

UZMANĪBU! Vietai maisiņā, kur tiks izgatavota metināšana, jābūt sausai un tīrai. Ja, ievietojot pārtiku maisiņā, ir netīrumi, notīriet aizzīmogošanas vietu ar papīra dvieli.

UZMANĪBU! Noņemot gaisu no maisa, tajā nedrīkst būt šķidrumu.

2. Pievienojiet ierīci elektrotiklam. Displejā (2c) tiks parādīts "00".
3. Nospiediet vāka bloķēšanas pogas (9), paceliet vāku (1) un ievietojiet maisa atvērto galu iesūkšanas kamerā (3), bet tā, lai plēve būtu vadotnēs (8). Tajā pašā laikā pievērsiet uzmanību folijas novietošanai ar reljefu (grieztu) pusi uz augšu.
4. Aizveriet vāku un nospiediet to tā, lai pogas (9) izstarotu raksturīgu "klikšķi".
5. Nospiediet gaisa iesūkšanas un plēves blīvēšanas pogu "Vac" (2a). Iedegas indikators. Pirmkārt, gaiss tiek izsūkts no plastmasas maisiņa, kam seko aizzīmogošana. Pēc kāda laika apgaismojums izdziest, ierīce pikstienos, un displejā parādīsies "00", kas nozīmē metināšanas procesa beigas. Metināšanas procesu jebkurā laikā var pārtraukt, vēlreiz nospiežot metināšanas pogu (2a).
6. Gaisa iesūkšanas un plēves blīvēšanas (2a) un plēves blīvēšanas (2b) funkcijas automātiski apstājas pēc procesa pabeigšanas. Vēlreiz nospiežot funkciju pogu, procesu var pabeigt jebkurā laikā.
7. Atveriet metināšanas iekārtas vāku (1), nospiežot vāka bloķēšanas pogas (9) un noņemiet metināto plēvi.

UZMANĪBU! Ja iesūkšanas sūknis darbojas ilgāk par 45 sekundēm un indikators joprojām ieslēdz, pārtrauciet procesu — maiss noplūst vai nepareizi novietots sūkšanas kamerā. Labojiet pārkāpumus un atkārtojiet procesu.

8. Atveriet blīvētāja vāku (1), nospiežot vāka bloķēšanas pogas (8), un noņemiet metināto maisiņu.

UZMANĪBU! Vienmēr atveriet augšējo vāku tūlīt pēc metināšanas pabeigšanas un neaizveriet to, kamēr nav pabeigta nākamā metināšana. Pirms nākamās metināšanas veikšanas pagaidiet vismaz 40 sekundes.

UZMANĪBU! Nepieskarieties blīvējuma sloksnei (6) — apdegumu risks.

9. Pārbaudiet, vai gaiss ir pareizi iesūkts un vai iegūtā metināšana ir pareiza. Defekta gadījumā pārvietojiet pārtiku uz jaunu maisiņu un atkārtojiet sūkšanas procesu ar aizzīmogošanu.

10. Atvienojiet metināšanas mašīnu no elektrotīkla.

VAKUUMA IEPAKOJUMS (MANUĀLS)

Dažiem izstrādājumiem ir ļoti smalka struktūra, un tiem var būt nepieciešama sūktā gaisa līmeņa kontrole, tāpēc jūs varat izmantot manuālo gaisa izplūdes funkciju. Iepakojot sulīgu pārtiku, manuāla sūkšana ļauj izvairīties no šķidruma sūkšanas no sulīga ēdiena.

1. Maisā ielieciet ēdienu, kas paredzēts gaisa izsūkšanai. Izvēlieties maisu tā, lai pēc ēdiena ievietošanas vēl paliktu apmēram 5 cm maiss aizzīmogošanai.

UZMANĪBU! Vietai maisiņā, kur tiks izgatavota metināšana, jābūt sausai un tīrai. Ja, ievietojot pārtiku maisiņā, ir netīrumi, notīriet aizzīmogošanas vietu ar papīra dvieli.

2. Pievienojiet ierīci elektrotīklam. Displejā (2c) tiks parādīts "00".

3. Nospiediet vāka bloķēšanas pogas (9) un paceliet ierīces vāku (1).

4. Nospiediet vāka bloķēšanas pogas (9), paceliet vāku (1) un ievietojiet maisa atvērto galu iesūkšanas kamerā (3), bet tā, lai plēve būtu vadotnēs (8). Tajā pašā laikā pievērsiet uzmanību folijas novietošanai ar reljefu (grieztu) pusi uz augšu.
5. Aizveriet vāku un nospiediet to tā, lai pogas (9) izstarotu raksturīgu “klikšķi”.
6. Nospiediet un turiet manuālo gaisa izplūdes pogu “Pulse” (2e). Slēdzas sūknis, kas izsūc gaisu no maisa. Atlaidiet pogu “Pulse” (2e) brīdī, kad pēc vēja tiek iegūts atbilstošs sūkšanas līmenis.
7. Nospiediet blīvēšanas pogu “Seal” (2b). Zem atlasītās pogas iedegas indikators, un displejs (5) sāks skaitīt 12 sekundes. Pēc kāda laika apgaismojums izdziest, ierīce pīkstienos, un displejā parādīsies “00”, kas nozīmē metināšanas procesa beigas. Metināšanas procesu jebkurā laikā var pārtraukt, vēlreiz nospiežot metināšanas pogu (2b).
8. Atveriet metināšanas iekārtas vāku (1), nospiežot vāka bloķēšanas pogas (8) un noņemiet metināto plēvi.

UZMANĪBU! Vienmēr atveriet augšējo vāku tūlīt pēc metināšanas pabeigšanas un neaizveriet to, kamēr nav pabeigta nākamā metināšana. Pirms nākamās metināšanas veikšanas pagaidiet vismaz 40 sekundes.

UZMANĪBU! Nepieskarieties blīvējuma sloksnei (6) — apdegumu risks.

9. Atvienojiet metināšanas mašīnu no elektrotīkla.

GAISA IEGUVE NO KONTEINERiem

Ir iespējams ievilkāt gaisu no ārējiem konteineriem, ja ir piemērota šļūtene, kas nav daļa no MPZ-02 aprīkojuma.

1. Pievienojiet ierīci elektrotīklam. Displejā (2c) tiks parādīts “00”.
2. Pievienojiet iesūkšanas šļūteni kontaktlīgzdai (10) un otru galu ar speciālo tvertni, izvēloties atbilstošo adapteri.

3. Uzklājiet un turiet adapteri pie konteinera vārsta, pēc tam nospiediet tvertnes gaisa ekstrakcijas pogu (2d), lai sāktu gaisa izņemšanas procesu no ārējā trauka.
4. Kad gaiss tiek iesūkts, funkcija automātiski izslēdzas. Jūs varat apturēt procesu jebkurā laikā, vēlreiz nospiežot pogu (2d).

UZMANĪBU! Ja iesūkšanas sūknis darbojas ilgāk par 45 sekundēm, pārtrauciet procesu - tvertne noplūst vai iesūkšanas šļūtene ir nepareizi pievienota. Labojiet pārkāpumus un atkārtojiet procesu.

5. Kad process ir pabeigts, atvienojiet sūkšanas šļūteni un atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

PRAKTISKI PADOMI

1. Vienmēr iesaiņojiet pēc iespējas svaigāku pārtiku. Vakuuma iepakojšanas ierīces ļauj uzturēt pārtiku svaigu līdz piecām reizēm ilgāk nekā parastos uzglabāšanas apstākļos.
2. Pārtikas produkti ar maigu struktūru, mitri vai viegli deformēti (maize, gaļa, augļi) prasa iepriekšēju sasaldēšanu. Pirms vakuuma iesaiņošanas ēdiens vairākas stundas jāievieto saldētavā. Kad cietība ir sasniegta, produkts ir gatavs vakuuma iesaiņošanai.
3. Iepakojot svaigu gaļu bez iepriekšējas sasaldēšanas, starp gaļu un maisa augšdaļu novietojiet salocītu papīra dvieli. Tas ļaus absorbēt mitrumu un pasargās ierīci no šķidruma sūkšanas.
4. Pārtikas produktiem ar asu malu nostipriniet malas ar papīra dvieli, lai maisiņš netiktu caurdurts.
5. Iepakojot ēdienu gatavošanai ar SOUS VIDE metodi, pirms iepakojšanas pievienojiet traukam atbilstošās sastāvdaļas un garšvielas.
6. Nelietojiet atkārtoti lietotus maisiņus.
7. Pirms dārzeņu iesaiņošanas tos applaucējiet verdošā ūdenī. Nelietojiet vakuuma iepakojumu sēņu un ķīpoku ilgstošai uzglabāšanai, anarobo baktēriju riska dēļ.

8. Vakuuma iesaiņotājā jūs varat sagatavot ledus maisiņus. Ielejiet ūdeni maisā un pievienojiet nelielu daudzumu alkohola, pēc tam to uzkaršējiet, neizsūcot gaisu. Šādi sagatavotais maiss būs lielisks kā auksts iesaiņojums pēc iepriekšējas sasaldēšanas saldētavā.
9. Iepakojuma mašīnā varat arī iesaiņot dažādus sadzīves priekšmetus (kartes, rotaslietas utt.)
10. Izmantojiet tikai maisiņus vai foliju, kas paredzēti blīvēšanai ar platumu līdz 300 mm. Vienai plēves vai maisa pusei jābūt iespiestai (sašūtai). Ja folija ir sasmalcināta no abām pusēm, nav svarīgi, kura plēves puse ir vērsta uz blīvējuma sloksni.
11. Produkti ar šķidru konsistenci var tikt aizzīmogoti tikai maisiņā. TOS NEDRĪKST IESAĪNOT VAKUUMĀ. Šķidrumus var iesūkt ar vakuuma sūkni. Šķidruma blīvēšanai izmantojiet folijas blīvēšanas pogu (2c).

PROBLĒMU RISINĀŠANA

problēma	Cēlonis	Risinājums
Ierīce nedarbojas	Nav barošanas avota.	Pievienojiet ierīci tīklam. Pārbaudiet sava elektriskā tīkla parametrus. Pārbaudiet strāvas vadu, ja rodas aizdomas par bojājumiem, nekavējoties atvienojiet kontaktligzdu no kontaktligzdas un sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
Ierīce pilnībā neizvelk gaisu no maisiņiem	Nepareizs maisa izvietojums ierīcē. Nepareiza maisa metināšana. Piesārņota plēve metinājumā.	Pārliedcinieties, ka maisa gals atrodas sūkšanas kamerā. Vēlreiz sametiniet sagatavoto maisu. Notīriet metināšanas vietu.

Maiss pēc metināšanas ir piepildīts ar gaisu.	Maiss satura asu malu to caurdurja. Daži produkti (dārzeņi/augļi) iesaiņojot izdala gāzes.	Pirms metināšanas aptiniet asas malas ar papīra dvieli. Pirms iesaiņošanas neaplaucējiet dārzeņus. Atveriet maisiņu, pārbaudiet iesaiņotās vitalitātes svaigumu.
---	--	--

TĪRĪŠANA UN APKOPE

1. Pirms tīrīšanas atvienojiet ierīci no barošanas avota un pagaidiet, līdz tā pilnībā atdziest pēc metināšanas.

UZMANĪBU! Neiegremdējiet blīvētāju ūdenī vai citos šķidrumos.

2. Noslaukiet ierīces korpusu ar mitru drānu ar nelielu mazgāšanas līdzekli un pēc tam noslaukiet.
3. Noslaukiet ierīces nodalījuma iekšpusi ar sausu drānu. Pievērsiet īpašu uzmanību sūkšanas kameras iekšpusei.
4. Blīvējuma sloksnes blīvi (7) smagu netīrumu gadījumā var izjaukt un mazgāt zem tekoša ūdens. Pirms atkārtotas montāžas rūpīgi nosusiniet.

TEHNISKIE DATI

Tehniskie parametri ir norādīti uz produkta datu plāksnītes.

Tīkla vada garums: 0,95 m.



UZMANĪBU! MPM agd S.A. patur tiesības veikt tehniskas izmaiņas.

Šī rokasgrāmata ir mašintulkota.

Pareiza izstrādājuma utilizācija (elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumi)



Markējums uz izstrādājuma norāda, ka pēc tā lietošanas beigām to nedrīkst izmest ar citiem mājāsaimniecības atkritumiem. Elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumi var negatīvi ietekmēt apkārtējo vidi un cilvēku veselību bīstamu vielu, maisījumu un sastāvdaļu potenciāla saturs dēļ. Elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu sajaukšana ar citiem atkritumiem vai to neprofesionāla demontāža var izraisīt veselībai un apkārtējai videi bīstamu vielu noplūdi. Nogādājiet nolietoto ierīci elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu savākšanas punktā. Lai saņemtu sīkāku informāciju par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu nogādāšanas vietu, lietotājam ir jāsazinās ar vietējo elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu savākšanas punktu vai vietējo elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu pārstrādes iekārtu.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Lees voor gebruik de gebruiksaanwijzing aandachtig door.
- Houd het apparaat niet met natte handen vast.
- Streng toezicht is noodzakelijk wanneer het apparaat in de buurt van kinderen gebruikt wordt.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het bedoeld is.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht achter terwijl het in gebruik is.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is of voordat u het gaat schoonmaken.
- Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is - moet het worden vervangen door de fabrikant, een gekwalificeerde service of een gekwalificeerde elektricien.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Hang het netsnoer niet over scherpe randen en laat het niet in aanraking met hete oppervlakken komen.
- Het apparaat moet op een stopcontact met een aardingspen worden aangesloten.

- Plaats het apparaat niet op hete oppervlakken of in de buurt van andere elektrische apparaten, branders, fornuizen, ovens, enz.
- Het apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- Zorg er altijd voor dat alle apparaat componenten correct zijn geïnstalleerd voordat u met de werkzaamheden begint.
- Het gebruik van accessoires die niet worden aanbevolen door de fabrikant, kan verwondingen of brand veroorzaken of tot beschadiging van het apparaat leiden.
- Het apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke of mentale vermogens of met gebrek aan ervaring of kennis, wanneer zij het apparaat onder toezicht gebruiken of zijn geïnstrueerd over het veilige gebruik ervan en zij de daaruit voortkomende gevaren begrijpen. Het apparaat mag niet door kinderen zonder toezicht worden gereinigd of onderhouden.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

- Wanneer u de stekker uit het stopcontact haalt, trek dan aan de stekker, niet aan het snoer.
- Het apparaat is niet bedoeld om met externe timers of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem worden te bediend.
- Steek de stekker niet in het stopcontact met natte handen.
- Laat voor de veiligheid van kinderen de verpakkingsonderdelen niet vrij toegankelijk achter (plastic zakken, kartonnen dozen, polystyreen enz.).
- **WAARSCHUWING! Laat kinderen niet met de plastic zakken spelen. Verstikkingsgevaar! Terwijl het apparaat in werking is, kan de temperatuur van de sealbalk hoger zijn. Gevaar voor brandwonden!**

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

- | | |
|--|---|
| 1. Apparaatafdekking | b. Foliesluitknop met indicatielampje „Seal”. |
| 2. Bedieningspaneel | c. LCD-display |
| a. luchtaanzuig- en folielasknop met „Vac”-indicatielampje | d. luchtaanzuigknop van containers met „Canister”-indicatielampje |

- e. handmatige lucht-aanzuigknop met indicatielampje „Pulse”.
3. Luchtaanzuigkamer
4. Onderste afdichting van de zuigkamer
5. Bovenste afdichting van de zuigkamer
6. Afdichtingsstrip
7. Afdichtingsstripafdichting
8. Foliegeleiders
9. Dekselvergrendelingsknop
10. Aansluiting voor het monteren van een slang voor het aanzuigen van lucht uit containers

Het MPZ-02-lasapparaat wordt niet geleverd met een slang voor het aanzuigen van lucht uit externe containers.

ALGEMENE INFORMATIE

De vacuümverpakkingsmethode van voedingsmiddelen verlengt de houdbaarheid ervan. Het aanzuigen van lucht uit plastic verpakkingszakken of speciale containers remt de groei van micro-organismen, schimmels en bacteriën. Voedsel behoudt zijn natuurlijke smaak, kleur en structuur. Vacuümverpakkingen worden ook gebruikt bij de „Sous Vide” kookmethode.

Soort eten	Vacuümopslag in de vriezer	Vacuümopslag in de koelkast	Normale opslag
Vers kalfs- en rundvlees	van 1 tot 3 jaar	1 maand	van 1 tot 2 weken
Gehakt	Stap 1.	1 maand	van 1 tot 2 weken
Vers varkensvlees	van 2 tot 3 jaar	van 2 tot 4 weken	1 week
Verse vis	2 jaar	2 weken	3-4 dagen
Vers gevogelte	van 2 tot 3 jaar	van 2 tot 4 weken	1 week

Gerookt vlees	3 jaar	van 6 tot 12 weken	van 2 tot 4 weken
Verse groenten, gebroeid	van 2 tot 3 jaar	van 2 tot 4 weken	van 1 tot 2 weken
Vers fruit	van 2 tot 3 jaar	2 weken	3-4 dagen
Harde kazen	6 maanden	6-12 weken	2-4 dagen
Gesneden vlees	niet aanbevolen	6-12 weken	van 1 tot 2 weken
Verse pasta	6 maanden	2-3 weken	1 week

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Haal het apparaat uit de verpakking, verwijder eventuele zakjes, stickers en piepschuimvullers.
2. Inspecteer het apparaat op eventuele schade die tijdens het transport kan optreden. Neem bij twijfel contact op met de verkoper.
3. Zorg ervoor dat de parameters van uw netvoeding overeenkomen met de gegevens op het typeplaatje van het apparaat.
4. Zet het apparaat op een harde, droge, horizontale en vlakke ondergrond.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Bij de vacuümverpakkingstechniek wordt voedsel in een zak geplaatst, vervolgens lucht uit de zak gezogen en gesloten. Gebruik kant-en-klare zakjes of maak deze zelf met folie op rol (hoes). Door de zak zelf te maken, kunt u de lengte perfect aanpassen aan de afmetingen van het verpakte voedingsproduct. Het is belangrijk dat de breedte van de gebruikte folie niet groter is dan 300 mm en dat de folie is gemaakt met behulp van de embossingtechniek (gekarteld). Alleen dergelijke folie kan goed worden gelast.

WAARSCHUWING! Vacuümverpakking is GEEN vervanging voor koelen of invriezen. Al het bederfelijke voedsel dat moet worden gekoeld, moet na het vacuüm verpakken in de koelkast of vriezer worden bewaard.

VOORBEREIDING VAN DE ZAKKEN

1. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact. Op het display (2c) verschijnt „00”.
2. Druk op de dekselvergrendelknoppen (9) en til de apparaatafdekking op (1).
3. Wikkel de gewenste lengte folie van de rol en snijd deze af.
4. Plaats het uiteinde van het afgesneden stuk folie op de sealstripafdicthting (6), maar zo dat de folie in de geleiders (8) ligt. Zorg er ook voor dat u de folie met de reliëfzijde (gekartelde) naar boven plaatst.
5. Sluit het deksel en druk het zo in dat de dekselvergrendelknoppen (9) een karakteristieke „klik” maken.
6. Druk op het bedieningspaneel (2) op de folieverzegelingsknop „Seal” (2b). Nadat u deze hebt geselecteerd, gaat het indicatielampje branden en begint er een aftelling van 12 seconden op het display (5). Wanneer het aftellen eindigt, gaat de achtergrondverlichting uit, geeft het apparaat een geluid en verschijnt „00” op het display, wat betekent dat het lasproces is voltooid. Indien nodig kan het proces op elk moment worden onderbroken door nogmaals op de knop „Verzegelen” (2b) te drukken.
7. Open het lasapparaatdeksel (1) door op de dekselvergrendelknoppen (8) te drukken en verwijder de gelaste folie.

WAARSCHUWING! Open de bovenklep altijd onmiddellijk nadat het lassen is voltooid en sluit deze pas wanneer de volgende las is voltooid. Wacht minimaal 30 seconden voordat u opnieuw las.

WAARSCHUWING! Raak de afdichtstrip (6) niet aan - risico op brandwonden.

8. Controleer de verkregen las. Als de las onregelmatig, onvolledig, gerimpeld, wit of melkachtig wit is, knip deze dan af en herhaal de procedure.
9. trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact

VACUÛMVERPAKKING MET AFDICHTING

1. Plaats het te zuigen voedsel uit de lucht en sluit het in de zak. Kies de zak zo dat er na het toevoegen van het voedsel nog ongeveer 5 cm van de zak overblijft voor de seal. Bij het verpakken van voedsel voor SOUS VIDE-koken is het raadzaam om het voedsel in plakjes of zelfs kleine stukjes te snijden. Dit zorgt voor een gelijkmatige verwarming tijdens het koken.

WAARSCHUWING! De plaats in de zak waar de verzegeling wordt aangebracht, moet droog en schoon zijn. Als het vuil wordt wanneer u voedsel in de zak doet, maak dan de afdichting schoon met keukenpapier.

WAARSCHUWING! Als de lucht uit de zak wordt verwijderd, mogen er geen vloeistoffen in zitten.

2. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact. Op het display (2c) verschijnt „00”.
3. Druk op de vergrendelknoppen van het deksel (9), til het deksel op (1) en plaats het open uiteinde van de zak in de luchtaanzuigkamer (3), maar zodanig dat de folie in de geleiders (8) zit. Zorg er tegelijkertijd voor dat u de folie met de reliëfzijde (gekartelde) naar boven plaatst.
4. Sluit het deksel en druk erop zodat de knoppen (9) een karakteristieke „klik” maken.
5. Druk op de luchtaanzuig- en foliesluitknop „Vac” (2a). Het indicatielampje gaat branden. Eerst wordt er lucht uit de foliezak gezogen en vervolgens gelast. Na een tijdje wordt de achtergrondverlichting uitgeschakeld, geeft het apparaat geluidssignalen af en verschijnt

„00” op het display, wat betekent dat het lasproces is voltooid. Het lasproces kan op elk moment worden onderbroken door opnieuw op de lasknop (2a) te drukken.

6. De functies luchtaanzuiging en foliessen (2a) en foliessen (2b) stoppen automatisch wanneer het proces is voltooid. Door nogmaals op de functieknop te drukken, kan het proces op elk moment worden beëindigd.
7. Open het lasapparaatdeksel (1) door op de dekselvergrendelknoppen (9) te drukken en verwijder de gelaste folie.

WAARSCHUWING! Als de luchtaanzuigpomp langer dan 45 seconden werkt en het indicatielampje brandt nog steeds, stop dan het proces - de zak lekt of is verkeerd in de aanzuigkamer geplaatst. Corrigeer de onregelmatigheden en herhaal het proces.

8. Open het deksel van de sealer (1) door op de dekselvergrendelingsknoppen (8) te drukken en verwijder de verzegelde zak.

WAARSCHUWING! Open de bovenklep altijd onmiddellijk nadat het lassen is voltooid en sluit deze pas wanneer de volgende las is voltooid. Wacht minimaal 40 seconden voordat u nog een las maakt.

WAARSCHUWING! Raak de afdichtstrip (6) niet aan - risico op brandwonden.

9. Controleer of de lucht goed is afgezogen en of de las correct is. Als er een defect is, doe het voedsel dan in een nieuwe zak en herhaal het zuig- en sluitproces.
10. Koppel het lasapparaat los van de stroomvoorziening.

VACUÛM VERPAKKEN (HANDMATIG)

Sommige producten hebben een zeer delicate structuur en vereisen mogelijk controle over het niveau van de aangezogen lucht. Daarom kunt u de handmatige luchtaanzuigfunctie gebruiken. Bij het verpakken van sappig voedsel voorkomt

het handmatig afzuigen dat er vloeistof uit het sappige voedsel wordt gezogen.

1. Plaats het voedsel dat bedoeld is om de lucht naar buiten te zuigen in de zak. Kies de zak zo dat er na het toevoegen van het voedsel nog ongeveer 5 cm van de zak overblijft voor de seal.

WAARSCHUWING! De plaats in de zak waar de verzegeling wordt aangebracht, moet droog en schoon zijn. Als het vuil wordt wanneer u voedsel in de zak doet, maak dan de afdichting schoon met keukenpapier.

2. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact. Op het display (2c) verschijnt „00”.
3. Druk op de dekselvergrendelknoppen (9) en til de apparaatafdekking op (1).
4. Druk op de vergrendelknoppen van het deksel (9), til het deksel op (1) en plaats het open uiteinde van de zak in de luchtaanzuigkamer (3), maar zodanig dat de folie in de geleiders (8) zit. Zorg er tegelijkertijd voor dat u de folie met de reliëfzijde (gekartelde) naar boven plaatst.
5. Sluit het deksel en druk erop zodat de knoppen (9) een karakteristieke „klik” maken.
6. Houd de handmatige luchtafvoerknop „Pulse” (2e) ingedrukt. De pomp begint de lucht uit de zak te zuigen. Wanneer het juiste niveau van luchtafvoer is bereikt, laat u de „Pulse”-knop (2e) los.
7. Druk op de knop „Verzegelen” (2b). Het indicatielampje onder de geselecteerde knop gaat branden en het display (5) begint 12 seconden af te tellen. Na een tijdje wordt de achtergrondverlichting uitgeschakeld, geeft het apparaat geluidssignalen af en verschijnt „00” op het display, wat betekent dat het lasproces is voltooid. Het lasproces kan op elk moment worden onderbroken door opnieuw op de lasknop (2b) te drukken.

- Open het lasapparaatdeksel (1) door op de dekselvergrendelknoppen (8) te drukken en verwijder de gelaste folie.

WAARSCHUWING! Open de bovenklep altijd onmiddellijk nadat het lassen is voltooid en sluit deze pas wanneer de volgende las is voltooid. Wacht minimaal 40 seconden voordat u nog een las maakt. WAARSCHUWING! Raak de afdichtstrip (6) niet aan - risico op brandwonden.

- Koppel het lasapparaat los van de stroomvoorziening.

AANZUIGEN VAN LUCHT UIT CONTAINERS

Het is mogelijk om lucht uit externe containers te zuigen, op voorwaarde dat u over een geschikte slang beschikt die niet bij de MPZ-O2-accessoires is inbegrepen.

- Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact. Op het display (2c) verschijnt „00”.
- Sluit de luchtaanzuigslang aan op de aansluiting (10) en het andere uiteinde op een speciale container door de juiste adapter te selecteren.
- Plaats de adapter op het containerventiel en houd deze vast, druk vervolgens op de luchtaanzuigknop (2d) - het proces van luchtaanzuiging uit de externe container begint.
- Nadat de lucht is weggezogen, wordt de functie automatisch uitgeschakeld. U kunt het proces op elk moment onderbreken door nogmaals op de knop (2d) te drukken.

WAARSCHUWING! Als de luchtaanzuigpomp langer dan 45 seconden werkt, stop dan het proces - het reservoir lekt of de aanzuigslang is verkeerd aangesloten. Corrigeer de onregelmatigheden en herhaal het proces.

- Nadat het proces is voltooid, koppelt u de zuigslang los en koppelt u het apparaat los van het elektriciteitsnet.

PRAKTIJK ADVIES

1. Verpak altijd het meest verse voedsel dat mogelijk is. Met vacuümverpakkingsapparatuur kunt u voedsel tot vijf keer langer vers houden dan onder normale bewaaromstandigheden.
2. Voedsel met een delicate structuur, vochtig of gemakkelijk vervormbaar (brood, vlees, fruit) moet vooraf worden ingevroren. Voordat u het vacuüm verpakt, plaatst u het voedsel een paar uur in de vriezer. Nadat de hardheid is bereikt, is het product klaar voor vacuümverpakking.
3. Wanneer u vers vlees verpakt zonder voorvriezen, plaatst u een opgevouwen papieren handdoek tussen het vlees en de bovenkant van de zak. Dit absorbeert vocht en beschermt het apparaat tegen het aanzuigen van vloeistoffen.
4. Bescherm bij voedsel met scherpe randen de randen met keukenpapier om gaten in de zak te voorkomen.
5. Wanneer u voedsel verpakt dat bedoeld is voor SOUS VIDE-koken, dient u vóór het verpakken de juiste ingrediënten en kruiden aan het voedsel toe te voegen.
6. Gebruik zakken die eenmaal zijn gebruikt niet opnieuw.
7. Voordat u groenten verpakt, verbrandt u ze in kokend water. Paddestoelen en knoflook niet vacuümverpakken voor langdurige opslag vanwege het risico op anaerobe bacteriën.
8. IJszakken maak je klaar in een vacuümemachine. Giet water in de zak en voeg een kleine hoeveelheid alcohol toe, verwarm het vervolgens zonder lucht eruit te zuigen. De op deze manier bereide zak zal uitstekend werken als koud kompres nadat deze in de vriezer is ingevroren.
9. Ook kunt u diverse huishoudelijke artikelen (kaarten, sieraden etc.) in de verpakkingsmachine verpakken.
10. Gebruik alleen zakken of folie speciaal voor het sealen, tot een breedte van 300 mm. Eén zijde van de folie of zak moet voorzien zijn van

reliëf (gekarteld). Als de folie aan beide zijden gekarteld is, maakt het niet uit welke zijde van de folie naar de sealbalk gericht is.

11. Producten met een vloeibare consistentie kunnen alleen in een zak worden geseald. ZE MOETEN NIET VACUÛM VERPAKT WORDEN. Vloeistoffen kunnen door de vacuümpomp worden aangezogen. Gebruik bij het sealen van vloeistoffen de foliesealknop (2c).

PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem	OORZAAK	Oplossing
Het apparaat start niet	Geen stroom.	Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact. Controleer de parameters van uw elektrische netwerk. Controleer het netsnoer. Als u schade vermoedt, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en neem contact op met een erkend servicecentrum.
Het apparaat verwijdert de lucht niet volledig uit de zakken	Verkeerde plaatsing van de tas in het apparaat. Onjuiste afdichting van de gemaakte zak. Verontreinigde folie in het lasgebied.	Zorg ervoor dat het uiteinde van de zak zich in de zuigkamer bevindt. Sluit de voorbereide zak opnieuw. Maak het lasgebied schoon.
Na het sealen wordt de zak gevuld met lucht.	De scherpe rand van de inhoud van de tas prikt erin. Sommige producten (groenten/fruit) stoten na het verpakken gassen uit.	Wikkel scherpe randen in met keukenpapier voordat u ze verzegelt. Groenten werden vóór het verpakken niet gebroeid. Open de zak en controleer de versheid van de verpakte benodigdheden.

REINIGING EN ONDERHOUD

1. Haal vóór het reinigen de stekker van het apparaat uit het stopcontact en wacht tot het na het lassen volledig is afgekoeld.

WAARSCHUWING! Dompel het lasapparaat niet onder in water of andere vloeistoffen.

2. Veeg de behuizing van het apparaat af met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel en veeg het vervolgens droog.
3. Veeg de binnenkant van de apparaatkamer af met een droge doek. Besteed speciale aandacht aan de binnenkant van de zuigkamer.
4. Als deze erg vuil is, kunt u de afdichtstripafdicthting (7) verwijderen en onder stromend water wassen. Droog het grondig af voordat u het weer in elkaar zet.

TECHNISCHE GEGEVENS

De technische parameters staan vermeld op het typeplaatje van het product.

Lengte van het netsnoer: 0,95 m



LET op! MPM agd S.A. behoudt zich het recht voor om technische wijzigingen aan te brengen.

Deze handleiding is machinaal vertaald.

Correcte verwijdering van dit product (elektrische en elektronische afvalapparatuur)



De markering op het product geeft aan dat het product aan het einde van zijn levensduur niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden weggegooid. Afgedankte apparatuur kan een nadelig effect hebben op het milieu en de menselijke gezondheid vanwege het mogelijke gehalte aan gevaarlijke stoffen, mengsels en componenten. Het mengen van elektronisch afval met ander afval of het onprofessioneel demonteren daarvan kan leiden tot het vrijkomen van stoffen die schadelijk zijn voor de gezondheid en het milieu. Een afgedankt apparaat moet worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur. Om gedetailleerde informatie te verkrijgen over de plaats van het inleveren van elektrisch en elektronisch afval, dient de gebruiker contact op te nemen met het gemeentelijk inzamelpunt voor afval of de verwerkingspunt voor afgedankte apparatuur.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- Przed użyciem przeczytaj dokładnie instrukcję obsługi.
- Nie trzymaj urządzenia wilgotnymi rękoma.
- Zachowaj szczególną ostrożność, gdy w pobliżu urządzenia znajdują się dzieci.
- Nie wykorzystuj urządzenia do innych celów, niż zostało przeznaczone.
- Nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka sieciowego, gdy nie używasz urządzenia lub przed rozpoczęciem czyszczenia.
- Nie używaj uszkodzonego urządzenia, również wtedy, gdy uszkodzony jest przewód sieciowy lub wtyczka – w takim wypadku oddaj urządzenie do naprawy w autoryzowanym punkcie serwisowym.
- Nie korzystaj z urządzenia na wolnym powietrzu.
- Nie wieszaj przewodu zasilania na ostrych krawędziach i nie pozwól aby się stykał z gorącymi powierzchniami.

- Nie stawiaj urządzenia w pobliżu innych urządzeń elektrycznych, palników, kuchenek, piekarników itp.
- Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego.
- Zawsze przed przystąpieniem do pracy upewnij się, czy wszystkie elementy urządzenia są prawidłowo zamontowane.
- Użycie akcesoriów niepolecanych przez producenta może spowodować uszkodzenie urządzenia, pożar lub obrażenia ciała.
- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 lat.

- Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
- Sprzęt nie jest przeznaczony do pracy z użyciem zewnętrznych wyłączników czasowych lub oddzielnego układu zdalnej regulacji.
- Nie podłączaj wtyczki do gniazdka sieci mokrymi rękami.
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).
- **OSTRZEŻENIE! Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!**



Podczas pracy urządzenia temperatura listwy grzewącej może być wyższa. Ryzyko poparzeń!

OPIS URZĄDZENIA

- | | |
|-----------------------|---------------------------------|
| 1. Pokrywa urządzenia | b. przycisk grzewania |
| 2. Panel sterowania | folii z lampką kontrolną „Seal” |
| a. przycisk odsysania | c. wyświetlacz |
| powietrza i grze- | d. przycisk odsysania |
| wania folii z lampką | powietrza z po- |
| kontrolną „Vac” | jemników z lampką |
| | kontrolną „Canister” |

- e. przycisk ręcznego odsysania powietrza z lampką kontrolną „Pulse”
3. Komora odsysająca powietrze
4. Dolna uszczelka komory odsysającej
5. Górna uszczelka komory odsysającej
6. Listwa zgrzewająca
7. Uszczelka listwy zgrzewającej
8. Prowadnice folii
9. Przyciski blokady pokryw
10. Gniazdo montażu wężyka do odsysania powietrza z pojemników

Zgrzewarka MPZ-02 nie posiada w zestawie wężyka do odessania powietrza z zewnętrznych pojemników.

INFORMACJE OGÓLNE

Metoda próżniowego pakowania produktów spożywczych przedłuża ich termin przydatności do spożycia. Odessanie powietrza z foliowych woreczków do pakowania lub ze specjalnych pojemników hamuje wzrost drobnoustrojów, grzybów i bakterii. Żywność zachowuje swój naturalny smak, kolor i strukturę. Pakowanie próżniowe jest wykorzystywane także w metodzie gotowania „Sous Vide”.

Rodzaj żywności	Przechowywanie próżniowe w zamrażarce	Przechowywanie próżniowe w lodówce	Przechowywanie normalne
Świeża cielęcina i wołowina	od 1 do 3 lat	1 miesiąc	od 1 do 2 tygodni
Mięso mielone	1 rok	1 miesiąc	od 1 do 2 tygodni

Świeża wieprzowina	od 2 do 3 lat	od 2 do 4 tygodni	1 tydzień
Świeże ryby	2 lata	2 tygodnie	3-4 dni
Świeży drób	od 2 do 3 lat	od 2 do 4 tygodni	1 tydzień
Mięso wędzone	3 lata	od 6 do 12 tygodni	od 2 do 4 tygodni
Świeże warzywa, sparzone	od 2 do 3 lat	od 2 do 4 tygodni	od 1 do 2 tygodni
Świeże owoce	od 2 do 3 lat	2 tygodnie	3-4 dni
Twarde sery	6 miesięcy	6-12 tygodni	2-4 dni
Wędliny w plasterkach	nie zalecane	6-12 tygodni	od 1 do 2 tygodni
Świeży makaron	6 miesięcy	2-3 tygodnie	1 tydzień

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Wyjmij urządzenie z opakowania, usuń wszelkie torebki, naklejki, styropianowe wypełniacze.
2. Skontroluj urządzenie pod kątem uszkodzeń mogących powstać podczas transportu – w przypadku wątpliwości skontaktuj się ze sprzedawcą.
3. Upewnij się, że parametry Twojej sieci elektrycznej odpowiadają danym na tabliczce znamionowej urządzenia.
4. Ustaw urządzenie na twardej, stabilnej, suchej, poziomej i równej powierzchni.

UŻYCIE URZĄDZENIA

Technika pakowania próżniowego polega na umieszczeniu żywności w woreczku, a następnie odessaniu powietrza z woreczka i zgrzaniu go. Korzystać należy z gotowych woreczków lub też wykonać je samodzielnie przy użyciu folii na rolce (rękaw). Samodzielne wykonanie woreczka pozwala na idealne dopasowanie jego długości do gabarytów pakowanego produktu żywnościowego. Ważnym jest aby szerokość użytej folii nie przekraczała 300 mm oraz folia została wykonana techniką tłoczenia (moletowana). Tylko taka folia może być prawidłowo zgrzewana.

UWAGA! Pakowanie próżniowe NIE zastępuje chłodzenia lub zamrażania. Wszelka żywność łatwo psująca się, która wymaga chłodzenia, po pakowaniu próżniowym musi być w dalszym ciągu przechowywana w lodówce lub zamrażarce.

PRZYGOTOWANIE WORECZKÓW

1. Podłącz urządzenie do sieci zasilającej. Na wyświetlaczu (2c) wyświetli się „00”.
2. Wciśnij przyciski blokady pokrywy (9) i podnieś pokrywę urządzenia (1).
3. Odwiń z rolki pożądaną długość folii i utnij ją.
4. Koniec uciętego kawałka folii umieść na uszczelce listwy zgrzewającej (6), ale w ten sposób, aby folia znajdowała się w prowadnicach (8). Zwróć też uwagę, aby folię umieścić stroną tłoczoną (moletowaną) do góry.
5. Zamknij pokrywę i dociśnij ją tak, aby przyciski blokady pokrywy (9) wydały charakterystyczne „kliknięcie”.
6. Na panelu sterowania (2) naciśnij przycisk zgrzewania folii „Seal” (2b). Po jego wybraniu zaświeci się lampka kontrolna, a na wyświetlaczu

(5) rozpocznie się odliczanie 12 sekund. Po zakończeniu odliczania podświetlenie zgaśnie, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „00”, co oznacza zakończenie procesu zgrzewania. W razie potrzeby proces można przerwać w dowolnym momencie, ponownie naciskając przycisk „Seal” (2b).

7. Otwórz pokrywę zgrzewarki (1) naciskając przyciski blokady pokrywy (8) i usuń zgrzaną folię.

UWAGA! Zawsze otwieraj pokrywę górną bezzwłocznie po zakończeniu zgrzewania i nie zamykaj jej do momentu wykonania kolejnego zgrzewu. Przed wykonaniem kolejnego zgrzewu odczekaj przynajmniej 30 sekund.

UWAGA! Nie dotykaj listwy zgrzewającej (6) – ryzyko poparzenia.

8. Skontroluj uzyskany zgrzew. Jeśli zgrzew jest nieregularny, niepełny, pomarszczony, biały lub mlecznobiały to utnij go i wykonaj procedurę od nowa.
9. Odłącz urządzenie od sieci zasilającej.

PAKOWANIE PRÓŻNIOWE ZE ZGRZEWANIEM

1. Do woreczka włóż żywność przewidzianą do odessania powietrza i zgrzania w woreczku. Tak dobieraj woreczek, aby po włożeniu żywności pozostało jeszcze około 5 cm woreczka na wykonanie zgrzewu. Przy pakowaniu żywności pod kątem gotowania metodą SOUS VIDE wskazane jest pokrojenie żywności w plastry lub równe niewielkie części. Pozwoli to na równomierne ogrzanie podczas gotowania.

UWAGA! Miejsce w woreczku, gdzie będzie dokonany zgrzew powinno być suche i czyste. W przypadku zabrudzenia podczas wkładania żywności do woreczka wyczyść miejsce zgrzewu papierowym ręcznikiem.

UWAGA! W przypadku usuwania powietrza z woreczka nie mogą znajdować się w nim płyny.

2. Podłącz urządzenie do sieci zasilającej. Na wyświetlaczu (2c) wyświetli się „00”.
3. Wciśnij przyciski blokady pokrywy (9), podnieś pokrywę (1) i włóż otwarty koniec woreczka do komory odsysającej powietrze (3), ale w ten sposób, aby folia znajdowała się w prowadnicach (8). Jednocześnie zwróć uwagę, aby folię umieścić stroną tłoczoną (moletowaną) do góry.
4. Zamknij pokrywę i dociśnij ją tak, aby przyciski (9) wydały charakterystyczne „kliknięcie”.
5. Naciśnij przycisk odsysania powietrza i zgrzewania folii „Vac” (2a). Zaświeci się lampka kontrolna. Najpierw nastąpi odsysanie powietrza z worka foliowego, a następnie zgrzewanie. Po chwili podświetlenie zgaśnie, urządzenie wyda sygnały dźwiękowe, a na wyświetlaczu pojawi się „00” co oznacza zakończenie procesu zgrzewania. Proces zgrzewania można przerwać w dowolnym momencie naciskając ponownie przycisk zgrzewania (2a).
6. Funkcje odsysania powietrza i zgrzewania folii (2a) oraz zgrzewania folii (2b) zatrzymują się automatycznie po zakończeniu procesu. Po ponowne naciśnięcie przycisku funkcyjnego proces można zakończyć w dowolnym momencie.
7. Otwórz pokrywę zgrzewarki (1) naciskając przyciski blokady pokrywy (9) i usuń zgrzaną folię.

UWAGA! Jeżeli pompka odsysająca powietrze pracuje dłużej niż 45 sekund, a lampka kontrolna nadal świeci to przerwij proces – woreczek jest nieuszczelny lub źle umieszczony w komorze odsysającej. Skoryguj nieprawidłowości i ponów proces.

8. Otwórz pokrywę zgrzewarki (1) naciskając przyciski blokady pokrywy (8) i usuń zgrzany woreczek.

UWAGA! Zawsze otwieraj pokrywę górną bezzwłocznie po zakończeniu zgrzewania i nie zamykaj jej do momentu wykonania kolejnego zgrzewu. Przed wykonaniem kolejnego zgrzewu odczekaj przynajmniej 40 sekund.

UWAGA! Nie dotykaj listwy grzewczej (6) – ryzyko poparzenia.

9. Skontroluj czy powietrze zostało odessane w należyтым stopniu oraz czy uzyskany grzew jest prawidłowy. W przypadku defektu przełoż żywność do nowego woreczka i powtórz proces odsysania ze grzewaniem.
10. Odłącz grzewarkę od sieci zasilającej.

PAKOWANIE PRÓŻNIOWE (RĘCZNE)

Niektóre produkty mają bardzo delikatną strukturę i mogą wymagać kontroli nad poziomem odessanego powietrza, dlatego też możesz skorzystać z funkcji ręcznego odsysania powietrza. Podczas pakowania soczystej żywności ręczne odsysanie pozwala uniknąć zassania cieczy z soczystej żywności.

1. Do woreczka włóż żywność przewidzianą do odessania powietrza. Tak dobieraj woreczek, aby po włożeniu żywności pozostało jeszcze około 5 cm woreczka na wykonanie grzewu.

UWAGA! Miejsce w woreczku gdzie będzie dokonany grzew powinno być suche i czyste. W przypadku zabrudzenia podczas wkładania żywności do woreczka wyczyść miejsce grzewu papierowym ręcznikiem.

2. Podłącz urządzenie do sieci zasilającej. Na wyświetlaczu (2c) wyświetli się „00”.
3. Wciśnij przyciski blokady pokryw (9) i podnieś pokrywę urządzenia (1).
4. Wciśnij przyciski blokady pokryw (9), podnieś pokrywę (1) i włóż otwarty koniec woreczka do komory odsysającej powietrze (3), ale w ten sposób, aby folia znajdowała się w prowadnicach (8). Jednocześnie zwróć uwagę, aby folię umieścić stroną tłoczoną (moletowaną) do góry.
5. Zamknij pokrywę i dociśnij ją tak, aby przyciski (9) wydały charakterystyczne „kliknięcie”.

6. Wciśnij i przytrzymaj przycisk ręcznego odsysania powietrza „Pulse” (2e). Uruchamia się pompka odsysająca powietrze z woreczka. W momencie uzyskania odpowiedniego poziomu odessania po powietrza zwolnij przycisk „Pulse” (2e).
7. Wciśnij przycisk zgrzewania „Seal” (2b). Pod wybranym przyciskiem zaświeci się lampka kontrolna, a na wyświetlaczu (5) zacznie się odliczać czas 12 sekund. Po chwili podświetlenie zgaśnie, urządzenie wyda sygnały dźwiękowe, a na wyświetlaczu pojawi się „00” co oznacza zakończenie procesu zgrzewania. Proces zgrzewania można przerwać w dowolnym momencie naciskając ponownie przycisk zgrzewania (2b).
8. Otwórz pokrywę zgrzewarki (1) naciskając przyciski blokady pokryw (8) i usuń zgrzaną folię.

UWAGA! Zawsze otwieraj pokrywę górną bezzwłocznie po zakończeniu zgrzewania i nie zamykaj jej do momentu wykonania kolejnego zgrzewu. Przed wykonaniem kolejnego zgrzewu odczekaj przynajmniej 40 sekund.

UWAGA! Nie dotykaj listwy zgrzewającej (6) – ryzyko poparzenia.

9. Odłącz zgrzewarkę od sieci zasilającej.

ODSYSANIE POWIETRZA Z POJEMNIKÓW

Istnieje możliwość odessania powietrza z zewnętrznych pojemników pod warunkiem, posiadania odpowiedniego wężyka nie stanowiącego wyposażenia MPZ-02.

1. Podłącz urządzenie do sieci zasilającej. Na wyświetlaczu (2c) wyświetli się „00”.
2. Podłącz wężyk do odsysania powietrza do gniazda (10) oraz drugim końcem do dedykowanego pojemnika wybierając odpowiedni adapter.

3. Przyłóż i przytrzymaj adapter do zaworu pojemnika, następnie naciśnij przycisk odsysania powietrza Canister (2d) – rozpoczyna się proces odsysania powietrza z zewnętrznego pojemnika.
4. Po odessaniu powietrza funkcja wyłączy się automatycznie. Proces możesz przerwać w dowolnym momencie naciskając ponownie przycisk (2d).

UWAGA! Jeżeli pompka odsysająca powietrze pracuje dłużej niż 45 sekund to przerwij proces – pojemnik jest nieszczelny lub źle podłączony jest wężyk odsysający. Skoryguj nieprawidłowości i ponów proces.

5. Po zakończonym procesie odłącz wężyk odsysający oraz odłącz urządzenie z sieci.

PORADY PRAKTYCZNE

1. Pakuj zawsze jak najświeższą żywność. Urządzenia do pakowania próżniowego pozwalają utrzymać świeżość żywności do pięciu razy dłużej niż w zwykłych warunkach przechowywania.
2. Żywność o delikatnej strukturze, wilgotna lub łatwo odkształcająca się (pieczywo, mięso, owoce) wymaga wcześniejszego zmrożenia. Przed pakowaniem próżniowym należy umieścić żywność w zamrażarce na kilka godzin. Po osiągnięciu twardości, produkt jest gotowy do pakowania próżniowego.
3. Podczas pakowania świeżego mięsa bez wstępnego zamrażania umieść złożony ręcznik papierowy pomiędzy mięso oraz górną część torebki. Pozwoli to wchłonąć wilgoć i zabezpieczy urządzenie przed zassaniem cieczy.
4. Dla żywności o ostrych krawędziach zabezpiecz krawędzie ręcznikiem papierowym, aby zapobiec przedziurawieniu woreczka.
5. Przy pakowaniu żywności przewidzianej do gotowania metodą SOUS VIDE przed zapakowaniem dodaj do potrawy stosowne składniki oraz przyprawę.

6. Nie używaj ponownie raz użytych woreczków.
7. Przed pakowaniem warzyw sparz je we wrzątku. Nie pakuj próżniowo w celu długiego przechowywania grzybów oraz czosnku ze względu na ryzyko związane z działaniem bakterii beztlenowych.
8. W pakowarce próżniowej możesz przygotować woreczki z lodem. Do woreczka wlej wodę i dodaj niewielką ilość alkoholu, po czym zgrzej go bez odsysania powietrza. Przygotowany w ten sposób woreczek świetnie sprawdzi się jako zimny okład po wcześniejszym zmrożeniu w zamrażarce.
9. W pakowarce możesz pakować także różne artykuły gospodarstwa domowego (mapy, biżuterię, itp.)
10. Używaj tylko woreczków lub folii dedykowanej do zgrzewania o szerokości do 300 mm. Jedna strona folii lub woreczka musi być tłoczona (moletowana). Jeżeli folia jest moletowana dwustronnie to nie ma znaczenia która strona folii zostanie skierowana w kierunku listwy zgrzewającej.
11. Produkty o płynnej konsystencji można w torebce tylko zgrzewać. **NIE NALEŻY ICH PAKOWAĆ PRÓŻNIOWO.** Płynny mogą zostać zassane przez pompkę próżniową. W przypadku zgrzewania płynów korzystaj z przycisku zgrzewania folii (2c).

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie uruchamia się	Brak zasilania.	Podłącz urządzenie do sieci. Sprawdź parametry Twojej sieci elektrycznej. Skontroluj przewód zasilający, w przypadku podejrzenia uszkodzenia, bezzwłocznie odłącz z gniazda i skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

Urządzenia nie wyciąga całkowicie powietrza z torebek	Nieprawidłowe ułożenie torebki w urządzeniu. Nieprawidłowy zgrzew wykonanego woreczka. Zanieczyszczona folia w obrębie zgrzewu.	Upewnij się, że koniec woreczka znajduje się w komorze odsysającej. Zgrzej ponownie przygotowany woreczek. Oczyszć miejsce zgrzewu.
Woreczek po zgrzaniu napętnia się powietrzem.	Ostra krawędź zawartości woreczka przedziurawiła go. Niektóre produkty (warzywa/owoce) wydzielają gazy po zapakowaniu.	Owiń ostre krawędzie papierowym ręcznikiem przed zgrzaniem. Nie sparzono warzyw przed zapakowaniem. Otwórz woreczek, skontroluj świeżość spakowanej żywności.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od zasilania i odczekaj aż całkowicie ostygnie po zgrzewaniu.

UWAGA! Nie zanurzaj zgrzewarki w wodzie, ani innych płynach.

2. Obudowę urządzenia przetrzyj wilgotną szmatką z odrobiną detergentu po czym wytrzyj do sucha.
3. Wnętrze komory urządzenia przecieraj suchą szmatką. Zwróć szczególną uwagę na wnętrze komory odsysania.
4. Uszczelkę listwy zgrzewającej (7) w przypadku dużych zabrudzeń możesz zdemonstować i umyć pod bieżącą wodą. Przed ponownym montażem osusz ją dokładnie.

DANE TECHNICZNE

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej produktu.

Długość przewodu sieciowego: 0,95 m



UWAGA! Firma MPM agd S.A. zastrzega sobie możliwość zmian technicznych.

AKCESORIA

I CZĘŚCI ZAMIENNE KUPISZ NA

mpmstrefa.pl



**KULINARNYCH
INSPIRACJI**

SZUKAJ NA
PYSZNEGOTUJ.PL



Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



Oznaczenie umieszczane na produkcie wskazuje, że produktu po upływie okresu użytkowania nie należy wyrzucać z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Mieszanie elektroodpadów z innymi odpadami lub ich nieprofesjonalny demontaż może prowadzić do uwolnienia substancji szkodliwych dla zdrowia i środowiska. Zużyte urządzenie należy dostarczyć do punktu odbioru zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat miejsca oddawania odpadów elektrycznych i elektronicznych użytkownik powinien skontaktować się z gminnym punktem zbierania zużytego sprzętu lub zakładem przetwarzania zużytego sprzętu.

INSTRUCȚIUNI GENERALE PRIVIND SIGURANȚA DE UTILIZARE

- Înainte de utilizare citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare.
- Nu țineți dispozitivul cu mâinile ude.
- Păstrați prudență deosebită, când în apropierea dispozitivului se găsesc copii.
- Nu folosiți acest dispozitiv în alte scopuri decât cele pentru care este destinat.
- Nu lăsați dispozitivul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Întotdeauna scoateți ștecherul din priză, când nu folosiți dispozitivul sau înainte de a începe curățarea.
- Nu utilizați un dispozitiv defect, mai ales atunci când cablul de alimentare sau ștecherul sunt deteriorate - în acest caz, solicitați repararea dispozitivului la un centru de serviciu autorizat.
- Utilizarea dispozitivului în aer liber este interzisă.
- Nu agățați cablul de alimentare peste muchii ascuțite și nu lăsați cablul de alimentare să atingă suprafețe fierbinți.
- Aparatul trebuie să fie conectat la o priză de rețea cu un pin de împământare.

- Nu așezați dispozitivul pe suprafețe fierbinți sau în apropierea altor aparate electrice, arzătoare, aragazuri, cuptoare etc.
- Dispozitivul este destinat numai pentru uz casnic.
- Asigurați-vă întotdeauna că toate componentele dispozitivului sunt instalate corect înainte de a începe lucrul.
- Utilizarea accesoriilor nerecomandate de producător poate cauza deteriorarea dispozitivului, incendiu sau vătămare corporală.
- Prezentul dispozitiv poate fi utilizat de către copii cu vârsta cel puțin 8 ani și de persoanele cu abilități fizice, mentale, senzoriale reduse precum și persoanele fără experiență și cunoașterea dispozitivului numai dacă este asigurată supraveghere sau instrucțiunile cu privire la utilizarea dispozitivului în condiții de siguranță, astfel încât riscurile asociate sunt înțelese. Operațiunile de curățare și întreținere nu pot fi efectuate de copii nesupravegheați.
- Trebuie să fiți atenți la copii, pentru ca aceștia să nu se joace cu echipamentul/dispozitivul.

- Dispozitivul și cablul acestuia păstrați într-un loc care nu se află la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8.
- Nu scoateți ștecărul din priza electrică trăgând de cablul de alimentare.
- Echipamentul nu este destinat pentru a funcționa folosind temporizatoare externe sau un sistem separat de reglare de la distanță.
- Nu conectați ștecherul la priză cu mâinile ude.
- Pentru siguranța copiilor, vă rugăm să nu lăsați piese ușor accesibile ale ambalajului (pungi de plastic, cartoane, polistiren, etc.).
- **AVERTIZARE! Nu lăsați copii să se joace cu folia. Pericol de sufocare!**



**Temperatura barei de etanșare poate fi mai ridicată în timpul funcționării.
Risc de arsuri!**

DESCRIEREA DISPOZITIVULUI

- | | |
|--|--|
| 1. Capacul aparatului | cu indicator luminos |
| 2. Panou de control | „Pulse” |
| a. Buton de extragere a aerului și de etanșare a filmului cu indicator luminos „Vac” | 3. Cameră de extracție a aerului |
| b. Buton de sigilare a filmului cu indicator luminos „Sigilare” | 4. Garnitura inferioară a camerei de extracție |
| c. afișare | 5. Garnitura superioară a camerei de extracție |
| d. buton de extragere a aerului din canistră cu indicator luminos „Canister” | 6. Bară de etanșare |
| e. buton de extragere manuală a aerului | 7. Garnitura barei de etanșare |
| | 8. Ghiduri de film |
| | 9. Butoane de blocare a capacului |
| | 10. Priză pentru montarea unui furtun pentru extragerea aerului din containere |

Sigilatorul MPZ-02 nu include un furtun pentru extragerea aerului din recipientele externe.

INFORMAȚII GENERALE

Metoda de ambalare în vid prelungeste durata de valabilitate a produselor alimentare. Extragerea aerului din pungile de ambalaj din plastic sau din recipientele speciale inhibă dezvoltarea microorganismelor, ciupercilor și bacteriilor. Alimentele își păstrează aroma, culoarea și textura naturale. Ambalarea în vid este utilizată și în metoda de gătit „Sous Vide”.

Tip de alimente	Păstrarea în vid în congelator	Păstrarea în vid în frigider	Stocare normală
Carne proaspătă de vițel și vită	1 până la 3 ani	1 lună	1 până la 2 săptămâni
Carne tocată	1 an	1 lună	1 până la 2 săptămâni
Carne proaspătă de porc	2 până la 3 ani	2 până la 4 săptămâni	1 săptămână
Pește proaspăt	2 ani	2 săptămâni	3-4 zile
Păsări proaspete	2 până la 3 ani	2 până la 4 săptămâni	1 săptămână
Carne afumată	3 ani	6 până la 12 săptămâni	2 până la 4 săptămâni
Legume proaspete, scaldate	2 până la 3 ani	2 până la 4 săptămâni	1 până la 2 săptămâni
Fructe proaspete	2 până la 3 ani	2 săptămâni	3-4 zile
Brânzeturi tari	6 luni	6-12 săptămâni	2-4 zile
Cârnați feliați	nu se recomandă	6-12 săptămâni	1 până la 2 săptămâni
Paste proaspete	6 luni	2-3 săptămâni	1 săptămână

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Scoateți unitatea din ambalaj, îndepărtați toate pungile, autocolantele, umpluturile din polistiren.
2. Inspectați unitatea pentru a depista eventualele deteriorări apărute în timpul transportului - dacă aveți îndoieli, contactați distribuitorul.

3. Asigurați-vă că parametrii rețelei dvs. electrice corespund cu datele de pe plăcuța de identificare a aparatului.
4. Așezați unitatea pe o suprafață dură, stabilă, uscată, orizontală și uniformă.

UTILIZAREA DISPOZITIVULUI

Tehnica de ambalare în vid presupune plasarea alimentelor într-o pungă și apoi extragerea aerului din pungă și sigilarea acesteia. Folosiți pungi gata făcute sau confecționați-le singuri folosind o folie pe rolă (manșon). Fabricarea pungii de către dumneavoastră vă permite să adaptați perfect lungimea acesteia la dimensiunile produsului alimentar ambalat. Este important ca lățimea foliei utilizate să nu depășească 300 mm și ca folia să fie ștanțată (pestriță). Numai un astfel de film poate fi sigilat corespunzător.

ATENȚIE! Ambalarea în vid NU este un substitut pentru refrigerare sau congelare. Toate alimentele perisabile care necesită refrigerare trebuie păstrate în continuare în frigider sau congelator după ambalarea în vid.

PREGĂTIREA SACILOR

1. Conectați dispozitivul la rețeaua de alimentare. Afișajul (2c) va indica „00”.
2. Apăsați butoanele de blocare a capacului (9) și ridicați capacul aparatului (1).
3. Desfășurați lungimea dorită de film din rolă și tăiați-o.
4. Așezați capătul bucății tăiate de folie pe garnitura barei de etanșare (6), dar astfel încât folia să fie în ghidaje (8). De asemenea, aveți grijă să plasați filmul cu partea în relief (pestriță) în sus.

5. Închideți capacul și apăsați-l în jos astfel încât butoanele de blocare a capacului (9) să emită un „clic” caracteristic.
6. Pe panoul de control (2), apăsați butonul de sigilare a filmului „Seal” (2b). Odată selectat, indicatorul luminos se va aprinde, iar afișajul (5) va începe o numărătoare inversă de 12 secunde. Când numărătoarea inversă este completă, lumina de fundal se va stinge, unitatea va emite un bip și afișajul va indica „00”, indicând sfârșitul procesului de sudare. Dacă este necesar, procesul poate fi întrerupt în orice moment prin apăsarea din nou a butonului „Seal” (2b).
7. Deschideți capacul sigilatorului (1) prin apăsarea butoanelor de blocare a capacului (8) și scoateți folia sigilată.

ATENȚIE! Deschideți întotdeauna capacul superior imediat după terminarea sigilării și nu îl închideți până când nu a fost efectuată următoarea sigilare. Așteptați cel puțin 30 de secunde înainte de a suda din nou.

ATENȚIE! Nu atingeți bara de etanșare (6) - risc de arsuri.

8. Inspectați sudura rezultată. Dacă sudura este neregulată, incompletă, încrețită, albă sau alb lăptos, tăiați-o și refaceți procedura.
9. Deconectați dispozitivul de la rețea.

AMBALARE ÎN VID CU SIGILARE

1. Așezați alimentele destinate a fi extrase din aer și sigilate în pungă. Selectați punga astfel încât să mai rămână aproximativ 5 cm de pungă pentru a face sigiliul după introducerea alimentelor. Atunci când ambalați alimentele pentru gătitul SOUS VIDE, este recomandabil să le tăiați în felii sau în bucăți mici egale. Acest lucru va permite încălzirea uniformă în timpul gătitului.

ATENȚIE! Zona din pungă în care urmează să aibă loc sigilarea trebuie să fie uscată și curată. Curățați zona de închidere cu un prosop de hârtie dacă se murdărește atunci când puneți alimente în pungă.

ATENȚIE! Dacă aerul este eliminat din pungă, nu trebuie să existe lichide în pungă.

2. Conectați dispozitivul la rețeaua de alimentare. Afișajul (2c) va indica „00”.
3. Apăsați butoanele de blocare a capacului (9), ridicați capacul (1) și introduceți capătul deschis al pungii în camera de extragere a aerului (3), dar în așa fel încât folia să se afle în ghidaje (8). În același timp, aveți grijă să plasați filmul cu partea în relief (pestriță) în sus.
4. Închideți capacul și apăsați-l în jos astfel încât butoanele (9) să emită un „clic” caracteristic.
5. Apăsați butonul „Vac” de extragere a aerului și de etanșare a foliei (2a). Indicatorul luminos se va aprinde. Mai întâi, aerul va fi extras din punga de plastic, urmat de sigilare. După un timp, lumina de fundal se va stinge, unitatea va emite un semnal sonor, iar afișajul va indica „00” pentru a indica sfârșitul procesului de sudare. Procesul de sudare poate fi întrerupt în orice moment prin apăsarea din nou a butonului de sudare (2a).
6. Funcțiile de extragere a aerului și de sigilare a foliei (2a) și de sigilare a foliei (2b) se opresc automat la sfârșitul procesului. Prin apăsarea din nou a butonului de funcție, procesul poate fi întrerupt în orice moment.
7. Deschideți capacul sigilatorului (1) prin apăsarea butoanelor de blocare a capacului (9) și scoateți folia sigilată.

ATENȚIE! Dacă pompa de extragere a aerului funcționează mai mult de 45 de secunde și indicatorul luminos este încă aprins, întrerupeți procesul - sacul are scurgeri sau este amplasat incorect în camera de extragere. Corectați anomaliiile și repetați procesul.

8. Deschideți capacul sigilatorului (1) prin apăsarea butoanelor de blocare a capacului (8) și scoateți punga sigilată.

ATENȚIE! Deschideți întotdeauna capacul superior imediat după terminarea sigilării și nu îl închideți până când nu a fost efectuată

următoarea sigilare. Așteptați cel puțin 40 de secunde înainte de a suda din nou.

ATENȚIE! Nu atingeți bara de etanșare (6) - risc de arsuri.

9. Verificați dacă aerul a fost extras corect și dacă sudura rezultată este corectă. În cazul unui defect, transferați alimentele într-o pungă nouă și repetați procesul de extracție cu sigilarea.
10. Deconectați mașina de etanșat de la rețeaua de alimentare.

AMBALARE ÎN VID (MANUAL)

Unele produse au o textură foarte delicată și pot necesita controlul asupra nivelului de aer extras, astfel încât este posibil să doriți să utilizați funcția de extragere manuală a aerului. La ambalarea alimentelor succulente, extragerea manuală evită aspirarea lichidului din alimentele succulente.

1. Puneți alimentele destinate extragerii aerului în pungă. Selectați pun-ga astfel încât să mai rămână aproximativ 5 cm de pungă pentru a face sigiliul după introducerea alimentelor.

ATENȚIE! Zona din pungă în care urmează să aibă loc sigilarea tre-buie să fie uscată și curată. Curățați zona de închidere cu un prosop de hârtie dacă se murdărește atunci când puneți alimente în pungă.

2. Conectați dispozitivul la rețeaua de alimentare. Afișajul (2c) va indica „00”.
3. Apăsați butoanele de blocare a capacului (9) și ridicați capacul apa-ratului (1).
4. Apăsați butoanele de blocare a capacului (9), ridicați capacul (1) și introduceți capătul deschis al pungii în camera de extragere a aerului (3), dar în așa fel încât folia să se afle în ghidaje (8). În același timp, aveți grijă să plasați filmul cu partea în relief (pestriță) în sus.
5. Închideți capacul și apăsați-l în jos astfel încât butoanele (9) să emită un „clic” caracteristic.

6. Apăsați și mențineți apăsat butonul de extragere manuală a aerului „Pulse” (2e). O pompă este activată pentru a extrage aerul din pungă. Eliberați butonul „Pulse” (2e) atunci când este atins nivelul adecvat de aspirație.
7. Apăsați butonul „Sigilare” (2b). Un indicator luminos se va aprinde sub butonul selectat, iar afișajul (5) va începe numărătoarea inversă de 12 secunde. După un timp, lumina de fundal se va stinge, unitatea va emite un semnal sonor, iar afișajul va indica „00” pentru a indica sfârșitul procesului de sudare. Procesul de sudare poate fi întrerupt în orice moment prin apăsarea din nou a butonului de sudare (2b).
8. Deschideți capacul sigilatorului (1) prin apăsarea butoanelor de blocare a capacului (8) și scoateți folia sigilată.

ATENȚIE! Deschideți întotdeauna capacul superior imediat după terminarea sigilării și nu îl închideți până când nu a fost efectuată următoarea sigilare. Așteptați cel puțin 40 de secunde înainte de a suda din nou.

ATENȚIE! Nu atingeți bara de etanșare (6) - risc de arsuri.

9. Deconectați mașina de etanșat de la rețeaua de alimentare.

EXTRAGEREA AERULUI DIN CONTAINERE

Este posibilă extragerea aerului din recipiente externe, cu condiția să fie disponibil un tub adecvat care nu este inclus în echipamentul MPZ-02.

1. Conectați dispozitivul la rețeaua de alimentare. Afișajul (2c) va indica „00”.
2. Conectați furtunul de extragere a aerului la mufa (10) și, cu celălalt capăt, la recipientul dedicat, selectând adaptorul corespunzător.
3. Aplicați și mențineți adaptorul la supapa recipientului, apoi apăsați butonul de extragere a aerului din canistră (2d) - începe procesul de extragere a aerului din recipientul extern.

4. Odată ce aerul a fost extras, funcția se oprește automat. Puteți întrerupe procesul în orice moment prin apăsarea din nou a butonului (2d).

ATENȚIE! Dacă pompa de aspirație funcționează mai mult de 45 de secunde, opriți procesul - recipientul are scurgeri sau furtunul de aspirație este conectat incorect. Corectați anomaliile și repetați procesul.

5. Când procesul este finalizat, scoateți furtunul de extracție și deconectați aparatul de la rețea.

SFATURILE PRACTICE

1. Împachetați întotdeauna alimente cât mai proaspete posibil. Echipamentul de ambalare în vid păstrează alimentele proaspete de până la cinci ori mai mult decât în condiții normale de depozitare.
2. Alimentele cu textură delicată, umede sau ușor deformabile (pâine, carne, fructe) trebuie să fie congelate în avans. Puneți alimentele în congelator timp de câteva ore înainte de a le ambala în vid. Odată întărit, produsul este gata pentru ambalarea în vid.
3. Atunci când ambalați carne proaspătă fără congelare prealabilă, puneți un prosop de hârtie împăturit între carne și partea superioară a pungii. Acest lucru va permite absorbția umidității și va proteja unitatea de absorbția lichidelor.
4. Pentru alimentele cu margini ascuțite, protejați marginile cu un prosop de hârtie pentru a preveni perforarea pungii.
5. Atunci când ambalați alimente destinate a fi gătite prin metoda SOUS VIDE, adăugați ingredientele și condimentele potrivite alimentelor înainte de ambalare.
6. Nu reutilizați pungile odată folosite.
7. Legumele se scaldă în apă clocotită înainte de ambalare. Nu ambalați în vid pentru depozitarea pe termen lung a ciupercilor și usturoiului din cauza riscurilor asociate bacteriilor anaerobe.

8. Puteți pregăti pungi de gheață în ambalatorul în vid. Turnați apă în pungă și adăugați o cantitate mică de alcool, apoi sigilați-o fără a scoate aerul. Punga pregătită în acest fel va funcționa bine ca un pachet rece după ce a fost congelată în prealabil în congelator.
9. De asemenea, puteți împacheta diverse obiecte de uz casnic (hărți, bijuterii etc.) în pachet.
10. Utilizați numai pungi sau folii destinate sigilării cu lățimea de până la 300 mm. O parte a filmului sau a pungii trebuie să fie în relief (pestriță). Dacă folia este moleasă pe două fețe, nu contează care parte a foliei este orientată spre bara de sigilare.
11. Produsele cu o consistență lichidă pot fi sigilate numai în pungă. **NU TREBUIE AMBALATE ÎN VID.** Lichidele pot fi aspirate prin intermediul pompei de vid. Atunci când sigilați lichide, utilizați butonul de sigilare a filmului (2c).

REZOLVAREA PROBLEMELOR

Problema	Cauza	Soluție
Dispozitivul nu pornește	Nu există sursă de alimentare.	Conectați dispozitivul la rețea. Verificați parametrii rețelei dvs. electrice. Inspectați cablul de alimentare; dacă se suspectează o deteriorare, deconectați imediat și contactați un centru de service autorizat.
Dispozitivul nu extrage complet aerul din saci	Poziționarea incorectă a sacului în unitate. Sigilarea incorectă a pungii completate. Folie contaminată în zona de sigilare.	Asigurați-vă că capătul pungii este în camera de aspirație. Reînchideți punga pregătită. Curățați zona de etanșare.

Punga se umple cu aer după închidere.	Marginea ascuțită a conținutului pungii a perforat-o. Unele produse (legume/fructe) emit gaze atunci când sunt ambalate.	Înfășurați marginile ascuțite cu un prosop de hârtie înainte de sigilare. Legumele nu au fost scaldate înainte de ambalare. Deschideți punga, inspectați prospețimea vieții ambalate.
---------------------------------------	---	--

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINERE

1. Deconectați mașina de la sursa de alimentare și așteptați să se răcească complet după sudare înainte de curățare.

ATENȚIE! Nu scufundați etanșatorul în apă sau alte lichide.

2. Ștergeți carcasa unității cu o cârpă umedă și puțin detergent și apoi uscați.
3. Ștergeți interiorul compartimentului aparatului cu o cârpă uscată. Acordați o atenție deosebită interiorului camerei de extracție.
4. Garnitura barei de etanșare (7) poate fi îndepărtată și spălată cu apă curentă în caz de murdărie abundentă. Uscați-l bine înainte de reasamblare.

DATE TEHNICE

Parametrii tehnici sunt înscriși pe plăcuța de fabricație a produsului.

Lungimea cablului de rețea: 0,95 m.



ATENȚIE! MPM agd S.A. își rezervă dreptul de a face modificări tehnice.

Acest manual a fost tradus automat.

Eliminarea corectă a produsului (deșeuri de echipamente electrice și electronice)



Marcajul de pe produs indică faptul că produsul nu trebuie aruncat împreună cu alte deșeuri menajere la sfârșitul duratei sale de viață. Echipamentele uzate pot avea un efect dăunător asupra mediului și sănătății umane datorită conținutului potențial de substanțe, amestecuri și componente periculoase. Amestecarea deșeurilor electronice cu alte deșeuri sau dezasamblarea lor neprofesională poate duce la eliberarea de substanțe dăunătoare sănătății și mediului. Dispozitivul folosit trebuie livrat la punctul de colectare a deșeurilor de echipamente electrice și electronice. Pentru a obține informații detaliate despre locul de eliminare a deșeurilor electrice și electronice, utilizatorul trebuie să contacteze punctul municipal de colectare a deșeurilor echipamentelor sau instalația de prelucrare a deșeurilor echipamentelor.

СОВЕТЫ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ

- Внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации перед использованием.
- Не держите устройство мокрыми руками.
- Будьте особенно осторожны, когда рядом с прибором есть дети.
- Не используйте прибор ни для каких целей, кроме предназначения по назначению.
- Не оставляйте устройство без присмотра во время работы.
- Всегда вынимайте штекер из розетки, когда он не используется или перед чисткой.
- Не используйте поврежденное устройство, даже если сетевой шнур или штекер повреждены — в этом случае верните устройство в авторизованный сервисный центр для ремонта.
- Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Не вешайте шнур питания на острые края и не допускайте его контакта с горячими поверхностями.

- Устройство должно быть подключено к электрической розетке с помощью заземляющего штыря.
- Не размещайте прибор рядом с другими электроприборами, горелками, плитами, духовыми шкафами и т. д.
- Устройство предназначено только для домашнего использования.
- Всегда перед началом работы убедитесь, что все компоненты устройства установлены правильно.
- Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем, может привести к повреждению устройства, возгоранию или травмам.
- Это оборудование может использоваться детьми в возрасте не менее 8 лет и лицами с ограниченными физическими, умственными и умственными недостатками и знаниями оборудования при условии надзора или инструктажа по безопасному использованию оборудования с целью понимания связанных с ним опасностей. Дети без присмотра не должны проводить чистку и обслуживание оборудования.

- Следует уделять внимание детям, чтобы они не играли с оборудованием/устройством.
- Храните устройство и его шнур в недоступном для детей младше 8 лет месте.
- Не вытаскивайте штекер из розетки, дергая за шнур.
- Оборудование не предназначено для работы с внешними таймерами или отдельной системой дистанционного управления.
- Не подключайте штекер к сетевой розетке мокрыми руками.
- В целях безопасности детей, пожалуйста, не оставляйте части упаковки в свободном доступе (полиэтиленовые пакеты, картонные коробки, пенополистирол и т. д.).
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не разрешайте детям играть с фольгой. Опасность удушья!**



Во время работы устройства температура сварочной ленты может быть выше. Риск ожогов!

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

- | | |
|--|---|
| 1. Крышка устройства | с индикатором |
| 2. Панель управления | «Pulse» |
| а. кнопка всасывания воздуха и герметизации пленки с индикатором «Vac» | 3. Камера всасывания воздуха |
| б. кнопка запечатывания фольгой с индикатором «Seal» | 4. Нижняя прокладка всасывающей камеры |
| в. показать | 5. Верхнее уплотнение камеры всасывания |
| г. кнопка для удаления воздуха из контейнеров с индикатором «Canister» | 6. Сварочная лента |
| д. кнопка ручной вытяжки воздуха | 7. Уплотнительная лента и прокладка |
| | 8. Киногиды |
| | 9. Кнопки блокировки крышки |
| | 10. Гнездо в сборе шланга для удаления воздуха из контейнеров |

В комплект сварочного аппарата MPZ-02 не входит шланг для отвода воздуха из внешних емкостей.

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Метод вакуумной упаковки пищевых продуктов продлевает срок их хранения. Всасывание воздуха из пластиковых упаковочных пакетов или из специальных контейнеров подавляет рост микробов, грибов и бактерий. Еда сохраняет свой естественный вкус, цвет и структуру. Вакуум-

ная упаковка также используется в методе приготовления «Sous Vide».

Тип еды	Вакуумное хранение в морозильной камере	Вакуумное хранение в холодильнике	Обычное хранилище
Свежая телятина и говядина	от 1 до 3 лет	1 месяц	от 1 до 2 недель
Мясной фарш	1 год	1 месяц	от 1 до 2 недель
Свежая свинина	от 2 до 3 лет	от 2 до 4 недель	1 неделя
Свежая рыба	2 года	2 недели	3-4 дня
Свежая птица	от 2 до 3 лет	от 2 до 4 недель	1 неделя
Копченое мясо	3 года	от 6 до 12 недель	от 2 до 4 недель
Свежие овощи, ошпаренные	от 2 до 3 лет	от 2 до 4 недель	от 1 до 2 недель
Свежие фрукты	от 2 до 3 лет	2 недели	3-4 дня
Твердые сыры	6 месяцев	6-12 недель	2-4 дня
Нарезанное копченое мясо	не рекомендуется	6-12 недель	от 1 до 2 недель
Свежая паста	6 месяцев	2-3 недели	1 неделя

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Извлеките устройство из упаковки, удалите все пакеты, наклейки, полистирольные наполнители.
2. Осмотрите устройство на предмет повреждений, которые могут возникнуть во время транспортировки. В случае сомнений обратитесь к дилеру.
3. Убедитесь, что параметры вашей электрической сети соответствуют данным на паспортной табличке устройства.
4. Поместите устройство на твердую, устойчивую, сухую, горизонтальную и ровную поверхность.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

Техника вакуумной упаковки заключается в том, чтобы поместить продукты в пакет, а затем высасывать воздух из пакета и сваривать его. Используйте готовые пакеты или сделайте их самостоятельно, используя фольгу в рулоне (рукаве). Изготовление пакета своими руками позволяет идеально подобрать его длину к размерам упакованного пищевого продукта. Важно, чтобы ширина используемой пленки не превышала 300 мм, а пленка была изготовлена методом штамповки (накатки). Только такую пленку можно правильно сварить.

ВНИМАНИЕ! Вакуумная упаковка НЕ заменяет охлаждение или заморозку. Любые скоропортящиеся продукты, требующие охлаждения, должны по-прежнему храниться в холодильнике или морозильной камере после вакуумной упаковки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЕШОЧКОВ

1. Подключите устройство к электросети. На дисплее (2с) отобразится «00».

2. Нажмите кнопки блокировки крышки (9) и поднимите крышку прибора (1).
3. Отмотайте пленку нужной длины от рулона и нарежьте ее.
4. Поместите конец отрезанного куска фольги на уплотнительную прокладку (6), но таким образом, чтобы пленка оказалась в направляющих (8). Также обратите внимание на размещение фольги тисненой (рифленой) стороной вверх.
5. Закройте крышку и нажмите на нее так, чтобы кнопки блокировки крышки (9) издали характерный «щелчок».
6. На панели управления (2) нажмите кнопку герметизации фольгой «Seal» (2b). После его выбора загорится индикатор, и на дисплее начнется 12-секундный обратный отсчет (5). После завершения обратного отсчета подсветка погаснет, устройство подаст звуковой сигнал, а на дисплее появится «00», что означает окончание процесса сварки. При необходимости процесс можно прервать в любое время, снова нажав кнопку «Seal» (2b).
7. Откройте крышку сварочного аппарата (1), нажав кнопки блокировки крышки (8), и снимите сварную пленку.

ВНИМАНИЕ! Всегда открывайте верхнюю крышку сразу после завершения сварки и не закрывайте ее до следующей сварки. Подождите не менее 30 секунд, прежде чем выполнять следующий сварной шов.

ВНИМАНИЕ! Не прикасайтесь к уплотнительной ленте (6) — опасность ожога.

8. Проверьте полученный сварной шов. Если сварной шов получился неровным, неполным, морщинистым, белым или молочно-белым, вырежьте его и повторите процедуру.
9. Отключите устройство от сети.

ВАКУУМНАЯ УПАКОВКА С ТЕРМОСВАРКОЙ

1. В пакет положите в пакет продукты, предназначенные для вытяжки воздуха и сварки. Выберите пакет так, чтобы после вставки продуктов осталось еще около 5 см пакета для запечатывания. При упаковке продуктов для приготовления методом SOUS VIDE рекомендуется нарезать продукты ломтиками или равными небольшими частями. Это позволит ему равномерно нагреваться во время приготовления.

ВНИМАНИЕ! Место в пакете, где будет производиться сварной шов, должно быть сухим и чистым. В случае попадания грязи при кладке продуктов в пакет очистите место запечатывания бумажным полотенцем.

ВНИМАНИЕ! При удалении воздуха из мешка в нем не должно быть жидкостей.

2. Подключите устройство к электросети. На дисплее (2с) отобразится «00».
3. Нажмите кнопки блокировки крышки (9), поднимите крышку (1) и вставьте открытый конец пакета во всасывающую камеру (3), но так, чтобы пленка оказалась в направляющих (8). При этом обратите внимание на размещение фольги тисненой (рифленной) стороной вверх.
4. Закройте крышку и нажмите на нее так, чтобы кнопки (9) издали характерный «щелчок».
5. Нажмите кнопку всасывания воздуха и герметизации пленки «Vac» (2a). Загорится индикатор. Сначала воздух высасывается из полиэтиленового пакета с последующей герметизацией. Через некоторое время подсветка погаснет, устройство подаст звуковой сигнал, а на дисплее появится «00», что означает окончание процесса сварки. Процесс сварки можно прервать в любое время, снова нажав кнопку сварки (2a).

6. Функции всасывания воздуха и герметизации пленки (2a) и пленочного уплотнения (2b) автоматически прекращаются после завершения процесса. Повторное нажатие функциональной кнопки позволяет завершить процесс в любое время.
7. Откройте крышку сварочного аппарата (1), нажав кнопки блокировки крышки (9), и снимите сварную пленку.

ВНИМАНИЕ! Если всасывающий насос работает более 45 секунд, а индикатор все еще горит, остановите процесс — мешок протекает или потерян во всасывающей камере. Исправьте неравноности и повторите процесс.

8. Откройте крышку уплотнителя (1), нажав кнопки блокировки крышки (8), и снимите сварной пакет.

ВНИМАНИЕ! Всегда открывайте верхнюю крышку сразу после завершения сварки и не закрывайте ее до следующей сварки. Подождите не менее 40 секунд, прежде чем выполнять следующий сварной шов.

ВНИМАНИЕ! Не прикасайтесь к уплотнительной ленте (6) — опасность ожога.

9. Проверьте правильность всасывания воздуха и правильность полученного сварного шва. В случае дефекта переложите продукты в новый пакет и повторите процесс всасывания с герметизацией.
10. Отключите сварочный аппарат от сети.

ВАКУУМНАЯ УПАКОВКА (РУЧНАЯ)

Некоторые продукты имеют очень тонкую структуру и могут потребовать контроля уровня всасываемого воздуха, поэтому вы можете использовать функцию ручной вытяжки воздуха. При упаковке сочных продуктов ручное всасывание позволяет избежать высасывания жидкости из сочной пищи.

1. В пакет положите еду, предназначенную для высасывания воздуха. Выберите пакет так, чтобы после вставки продуктов осталось еще около 5 см пакета для запечатывания.

ВНИМАНИЕ! Место в пакете, где будет производиться сварной шов, должно быть сухим и чистым. В случае попадания грязи при кладке продуктов в пакет очистите место запечатывания бумажным полотенцем.

2. Подключите устройство к электросети. На дисплее (2с) отобразится «00».
3. Нажмите кнопки блокировки крышки (9) и поднимите крышку прибора (1).
4. Нажмите кнопки блокировки крышки (9), поднимите крышку (1) и вставьте открытый конец пакета во всасывающую камеру (3), но так, чтобы пленка оказалась в направляющих (8). При этом обратите внимание на размещение фольги тисненой (рифленой) стороной вверх.
5. Закройте крышку и нажмите на нее так, чтобы кнопки (9) издали характерный «щелчок».
6. Нажмите и удерживайте кнопку ручной вытяжки воздуха «Pulse» (2e). Запускается насос, высасывающий воздух из мешка. Отпустите кнопку «Pulse» (2e) в момент достижения соответствующего уровня всасывания после ветра.
7. Нажмите кнопку уплотнения «Seal» (2b). Под выбранной кнопкой загорится индикатор, а дисплей (5) начнет обратный отсчет 12 секунд. Через некоторое время подсветка погаснет, устройство подаст звуковой сигнал, а на дисплее появится «00», что означает окончание процесса сварки. Процесс сварки можно прервать в любое время, снова нажав кнопку сварки (2b).
8. Откройте крышку сварочного аппарата (1), нажав кнопки блокировки крышки (8), и снимите сварную пленку.

ВНИМАНИЕ! Всегда открывайте верхнюю крышку сразу после завершения сварки и не закрывайте ее до следующей сварки. Подождите не менее 40 секунд, прежде чем выполнять следующий сварной шов.

ВНИМАНИЕ! Не прикасайтесь к уплотнительной ленте (6) — опасность ожога.

9. Отключите сварочный аппарат от сети.

ВЫТЯЖКА ВОЗДУХА ИЗ КОНТЕЙНЕРОВ

Забор воздуха из внешних емкостей возможен при наличии подходящего шланга, не входящего в состав оборудования МПЗ-02.

1. Подключите устройство к электросети. На дисплее (2с) отобразится «00».
2. Подключите всасывающий шланг к разъему (10), а другой конец к специальному контейнеру, выбрав соответствующий адаптер.
3. Приложите адаптер к клапану контейнера и удерживайте его, затем нажмите кнопку вытяжки воздуха из канистры (2d), чтобы начать процесс удаления воздуха из внешнего контейнера.
4. Когда воздух всасывается, функция автоматически отключится. Процесс можно остановить в любое время, снова нажав кнопку (2d).

ВНИМАНИЕ! Если всасывающий насос работает более 45 секунд, остановите процесс — контейнер протекает или всасывающий шланг неправильно подключен. Исправьте неровности и повторите процесс.

5. После завершения процесса отсоедините всасывающий шланг и отсоедините устройство от сети.

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

1. Всегда упаковывайте как можно больше свежих продуктов. Устройства вакуумной упаковки позволяют сохранять продукты свежими в пять раз дольше, чем при обычных условиях хранения.
2. Продукты с нежной структурой, влажные или легко деформируемые (хлеб, мясо, фрукты) требуют предварительного замораживания. Перед вакуумной упаковкой нужно положить продукты в морозильную камеру на несколько часов. Как только твердость достигнута, продукт готов к вакуумной упаковке.
3. При упаковке свежего мяса без предварительной заморозки положите сложенное бумажное полотенце между мясом и верхней частью пакета. Это позволит впитать влагу и защитит устройство от всасывания жидкости.
4. Для продуктов с острыми краями закрепите края бумажным полотенцем, чтобы пакет не прокололся.
5. При упаковке продуктов, предназначенных для приготовления методом SOUS VIDE, перед упаковкой добавьте в блюдо соответствующие ингредиенты и специи.
6. Не используйте повторно использованные пакеты.
7. Перед упаковкой овощей ошпарьте их в кипящей воде. Не используйте вакуумную упаковку для длительного хранения грибов и чеснока из-за риска появления анаэробных бактерий.
8. В вакуумном упаковщике можно приготовить пакеты со льдом. Налейте в пакет воду и добавьте небольшое количество спирта, после чего нагрейте его, не высасывая воздух. Приготовленный таким образом пакет отлично подойдет в качестве холодной упаковки после предварительного замораживания в морозильной камере.
9. В упаковочную машину вы также можете упаковать различные предметы домашнего обихода (карты, украшения и т. д.)

10. Используйте только пакеты или фольгу, предназначенные для запечатывания, шириной до 300 мм. Одна сторона пленки или пакета должна быть тисненая (рифленая). Если фольга накатана с обеих сторон, не имеет значения, какая сторона пленки направлена к уплотнительной ленте.
11. Продукты с жидкой консистенцией можно запечатывать только в пакет. ИХ НЕЛЬЗЯ УПАКОВЫВАТЬ В ВАКУУМНУЮ УПАКОВКУ. Жидкости можно всасывать вакуумным насосом. Для герметизации жидкостью используйте кнопку запечатывания фольгой (2с).

РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ

проблема	Причина	Решение
Устройство не запускается	Нет источника питания.	Подключите устройство к сети. Проверьте параметры вашей электрической сети. Осмотрите шнур питания, в случае предполагаемого повреждения немедленно отключите его от розетки и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Устройство не полностью вытягивает воздух из пакетов	Неправильное расположение сумки в устройстве. Произведена неправильная сварка пакета. Загрязненная пленка в сварном шве.	Убедитесь, что конец мешка находится во всасывающей камере. Снова сварите подготовленный пакет. Очистите место сварки.

Пакет после сварки заполняется воздухом.	Острый край содержимого пакета пронзил его. Некоторые продукты (овощи/фрукты) при упаковке выделяют газы.	Перед сваркой оберните острые края бумажным полотенцем. Не ошпаривайте овощи перед упаковкой. Откройте пакет, проверьте свежесть упакованного продукта.
---	---	---

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Перед очисткой отключите прибор от источника питания и дождитесь полного остывания после сварки.

ВНИМАНИЕ! Не погружайте герметик в воду или другие жидкости.

2. Протрите корпус устройства влажной тканью с небольшим количеством моющего средства, а затем вытрите насухо.
3. Протрите внутреннюю часть отсека устройства сухой тканью. Обратите особое внимание на внутреннюю часть всасывающей камеры.
4. Уплотнительную ленту (7) в случае сильного загрязнения можно разобрать и промыть под проточной водой. Тщательно высушите его перед повторной сборкой.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Технические параметры указаны на паспортной табличке изделия.

Длина сетевого кабеля: 0,95 м



ВНИМАНИЕ! MPM agd S.A. оставляет за собой право вносить технические изменения.

Данное руководство было переведено машинным способом.

Правильная утилизация продукта (изношенное электрическое и электронное оборудование)



Маркировка на продукте указывает на то, что продукт не следует выбрасывать вместе с другими бытовыми отходами по окончании срока службы. Изношенное оборудование может оказывать вредное воздействие на окружающую среду и здоровье человека из-за потенциального содержания опасных веществ, смесей и компонентов. Смешивание отходов в виде изношенного электронного и электрического оборудования с другими отходами или их непрофессиональная разборка может привести к выбросу веществ, вредных для здоровья и окружающей среды. Изношенное устройство необходимо сдать на пункт сбора отработанного электрического и электронного оборудования. Чтобы получить подробную информацию о месте сдачи электрических и электронных отходов, пользователь должен обратиться в местный пункт сбора оборудования для утилизации или на завод по переработке изношенного оборудования.

POKYNY TÝKAJÚCE SA BEZPEČNÉHO PO- UŽÍVANIA

- Pred použitím sa dôkladne oboznámte s používateľskou príručkou.
- Zariadenie nedržte vlhkými rukami.
- Zachovávajte mimoriadnu opatrnosť, keď sa v blízkosti zariadenia nachádzajú deti.
- Zariadenie nepoužívajte na iné účely, než na aké je určené.
- Keď zariadenie používate, neoponechávajte ho bez náležitého dohľadu.
- Keď zariadenie nepoužívate, ako aj pred čistením, vždy vytiahnite zástrčku z el. zásuvky.
- Zariadenie v žiadnom prípade nepoužívajte keď je poškodené, ani vtedy, keď je poškodený napájací kábel alebo zástrčka – v takom prípade zariadenie odovzdajte na opravu do autorizovaného servisu.
- Zariadenie nepoužívajte vonku, na voľnom priestranstve.
- Napájací kábel nevešajte na ostrých hranách, a zabráňte, aby sa dotýkal horúcich povrchov.
- Zariadenie musí byť pripojené k el. zásuvke s ochranným, uzemňovacím kolíkom.

- Zariadenie neklad'te v blízkosti iných elektrických spotrebičov a zariadení, horákov, sporákov, rúr ap.
- Zariadenie je určené iba na domáce použitie.
- Vždy pred začatím používania zariadenia skontrolujte, či sú všetky prvky zariadenia správne namontované.
- Používanie príslušenstva, ktoré výrobca nedodal a neodporúča, môže viesť k poškodeniu zariadenia, požiaru alebo k úrazu.
- Toto zariadenie môžu používať deti vo veku od 8 rokov, ako aj osoby s obmedzenými fyzickými, senzorickými a rozumovými schopnosťami, ako aj osoby, ktoré nemajú príslušné vedomosti a skúsenosti, ak budú pod neustálym dohľadom, alebo ak boli predtým príslušne zaškolené o spôsobe používania zariadenia bezpečným spôsobom, a pochopili riziko, ktoré súvisí s používaním tohto zariadenia. Deti bez dozoru dospelaj osoby nesmú zariadenie čistiť, ani vykonávať jeho údržbu.
- Deti sa v žiadnom prípade nesmú so zariadením hrať.
- Zariadenie a jeho kábel uchovávajte na mieste mimo dosahu detí vo veku menej ako 8 rokov.

- Nevytahujte zástrčku zo zásuvky ťahaním za napájací kábel.
- Zariadenie nie je určené na používanie s použitím vonkajších časových spínačov, alebo osobitného systému diaľkového ovládania.
- Zástrčku nevsúvajte do el. zásuvky mokrými rukami.
- Kvôli bezpečnosti detí, nenechávajte časti balenia/obalu (plastové vrecia, kartóny polystyrén ap.) voľne dostupné.
- **VAROVANIE! Nedovoľte, aby sa deti hrali fóliami. Nebezpečenstvo udusenía!**



Ked' sa zariadenie používa, zväčša líšta môže mať vyššiu teplotu. Riziko popálenia!

POPIS ZARIADENIA

- | | |
|--|--|
| 1. Pokrievka zariadenia | c. LED displej |
| 2. Ovládací panel | d. Tlačidlo odsávania vzduchu v nádobe s kontrolkou „Canister“ |
| a. Tlačidlo odsávania vzduchu a utesnenia fólie s kontrolkou „Vac“ | e. tlačidlo manuálneho odsávania vzduchu s kontrolkou „Pulse“ |
| b. tlačidlo tesnenia fólie s kontrolkou „Tesnenie“ | 3. Odsávací komora |

- | | |
|------------------------------------|---|
| 4. Dolné tesnenie odsávacej komory | 8. Sprievodcovia filmom |
| 5. Horné tesnenie odsávacej komory | 9. Tlačidlá blokády pokrievky |
| 6. Zváracia lišta | 10. Zásuvka na montáž hadice na nasávanie vzduchu z nádob |
| 7. Tesnenie zváracej lišty | |

Zvárací stroj MPZ-02 nemá hadicu na odsávanie vzduchu z vonkajších nádob.

VŠEOBECNÉ INFORMÁCIE

Používanie vákuového balenia potravín pomáha predĺžiť ich trvanlivosť. Odsatie vzduchu z fóliových vreciek alebo zo špeciálnych nádob, pomáha zabrzdiť rozvoj mikroorganizmov, húb a baktérií. Potraviny si uchovávajú svoju prirodzenú chuť, farbu a štruktúru. Vákuové balenie sa používa aj pri varení metódou „Sous Vide”.

Typ potraviny	Uchovávanie vákuovo zabalených potravín v mrazničke	Uchovávanie vákuovo zabalených potravín v chladničke	Normálne uchovávanie
Čerstvé teľacie a hovädzie mäso	1 až 3 roky	1 mesiac	1 až 2 týždne
Mleté mäso	1 rok	1 mesiac	1 až 2 týždne
Čerstvé bravčové mäso	2 až 3 roky	2 až 4 týždne	1 týždeň
Čerstvé ryby	2 roky	2 týždne	3 až 4 dni

Čerstvé hydínové mäso	2 až 3 roky	2 až 4 týždne	1 týždeň
Údené mäso	3 roky	6 až 12 týždne	2 až 4 týždne
Čerstvá, parená zelenina	2 až 3 roky	2 až 4 týždne	1 až 2 týždne
Čerstvé ovocie	2 až 3 roky	2 týždne	3 až 4 dni
Tvrde syry	6 mesiacov	6 až 12 týždňov	2 až 4 dni
Krájané údeniny	neodporúčané	6 až 12 týždňov	1 až 2 týždne
Čerstvé cestoviny	6 mesiacov	2 až 3 týždne	1 týždeň

PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Vytiahnite zariadenie z obalu, odstráňte všetky vrecká, nálepky, polystyrénové výplne.
2. Skontrolujte zariadenie ohľadne poškodení, ktoré mohli vzniknúť pri preprave – ak máte pochybnosti, obráťte sa na predajcu.
3. Skontrolujte, či parametre používaného elektrického obvodu sa zhodujú s parametrami, ktoré sú uvedené na výrobnom štítku zariadenia.
4. Zariadenie položte na tvrdý stabilný suchý vodorovný a rovný povrchu.

POUŽÍVANIE ZARIADENIA

Princíp vákuové balenia je jednoduchý: potravina sa umiestňuje vo vrecku, následne sa z vrecka odsáva vzduch a následne sa tesne uzatvára zvarením. Môžete používať hotové vrecká alebo vytvárať potrebné obaly zo zvinutej fólie (rukáv). Samostatne

vytvárané obaly majú ideálne rozmery so správnou veľkosťou (dĺžkou), príslušne podľa rozmerov balenej potraviny. Dôležité je, aby používaná fólia nebola širšia než 300 mm, a aby bola vykonaná technikou lisovania (vrúbkovania). Iba taká fólia môže byť správne zvarená.

POZOR! Vákuové balenie NENAHRADZUJE chladenie alebo mrazenie. Všetky potraviny, ktoré sa ľahko kazia, musia byť náležite chladené, aj po vákuovom zabalení musia byť uchovávané v chladničke alebo mrazničke.

PRÍPRAVA VRECIK

1. Zariadenie zapojte do elektrickej siete. Na displeji (2c) sa zobrazí „00“.
2. Stlačte tlačidlá blokády pokrievky (9) a zdvihnite pokrievku zariadenia (1).
3. Odviňte z rolky požadovanú dĺžku fólie a odrežte ju.
4. Koniec odrezaného kusa fólie umiestnite na tesnení zvárackej lišty (6) tak, aby sa fólia nachádzala zvonka zariadenia. Dávajte pozor, aby ste fóliu umiestnili lisovanou (vrúbkovanou) stranou dohora.
5. Zatvorte pokrievku a pritlačte tak, aby tlačidlá (9) zapadli, tzn. bude počuť charakteristický zvuk zacvaknutia.
6. Na ovládacom paneli (2) stlačte tlačidlo tesnenia fólie „Seal“ (2b). Po výbere sa rozsvieti kontrolka a na displeji sa spustí 12-sekundové odpočítavanie (5). Po skončení odpočítavania sa podsvietenie vypne, zariadenie pípne a na displeji sa zobrazí „00“, čo znamená, že proces tesnenia je dokončený. V prípade potreby je možné proces kedykoľvek prerušiť opätovným stlačením tlačidla „Tesniť“ (2b).
7. Otvorte veko tmeľovača (1) stlačením tlačidiel zámku veka (8) a odstráňte utesnenú fóliu.

POZOR! Hornú pokrievku vždy otvorte hneď po skončení zvárania, a nezatvárajte ju, kým nebudete opäť zvärať. Pred vykonaním ďalšieho zvaru počkajte aspoň 30 sekúnd.

POZOR! Nedotýkajte sa zváracej lišty (6) – riziko popálenia.

8. Skontrolujte vytvorený zvar. Ak je zvar nepravidelný, neplný, zvlnený, biely alebo mliečnobiely, odstrihnite ho a celú procedúru zopakujte.
9. Odpojte zariadenie od el. napätia.

VÁKUOVÉ BALENIE SO ZVÁRANÍM

1. Do vrečka vložte potraviny, ktoré chcete v ňom chcete vákuovo zabaliť, a vrečko zvariť. Vrečka vyberte tak, aby po vložení potraviny zostali ešte cca 5 cm okraje, potrebné na vytvorenie zvaru. Pri balení potravín, ktoré budú pripravované metódou SOUS VIDE, odporúčame, aby ste danú potravinu pokrájali na plátky alebo rovné nevelké časti. Vďaka tomu sa pri varení budú variť rovnomernejšie.

POZOR! Miesta vrečka, kde bude vykonaný zvar, musia byť suché a čisté. V prípade, ak sa tieto miesta pri vkladaní potraviny zašpinia, miesta zvaru pred zváraním vyčistite papierovou utierkou.

POZOR! Ak je vzduch odstránený z vrečka, nesmú v ňom byť žiadne tekutiny.

2. Zariadenie zapojte do elektrickej siete. Na displeji (2c) sa zobrazí „00“.
3. Stlačte zaistovacie tlačidlá veka (9), zdvihnite veko (1) a vložte otvorený koniec vrečka do komory na nasávanie vzduchu (3), ale tak, aby fólia bola vo vodidlách (8). Súčasne dávajte pozor, aby ste fóliu umiestnili lisovanou (vrúbkovanou) stranou dohora.
4. Zatvorte pokrievku a pritlačte tak, aby tlačidlá (9) zapadli, tzn. bude počuť charakteristický zvuk zacvaknutia.
5. Stlačte tlačidlo nasávania vzduchu a utesnenia fólie „Vac“ (2a). Kontrolka sa rozsvieti. Najskôr sa vzduch nasaje z plastového vrečka a potom sa uzavrie. Po chvíli podsvietenie zhasne, zariadenie vydá zvukové signály a na displeji sa zobrazí „00“, čo znamená, že proces zvárania je dokončený. Proces zvárania je možné kedykoľvek prerušiť opätovným stlačením zváracieho tlačidla (2a).

6. Funkcie nasávania vzduchu a utesnenia fólie (2a) a utesnenie fólie (2b) sa na konci procesu automaticky zastavia. Opätovným stlačením funkčného tlačidla je možné proces kedykoľvek ukončiť.
7. Otvorte veko tmeľovača (1) stlačením tlačidiel zámku veka (9) a odstráňte zapečatenú fóliu.

POZOR! Ak je odsávacie čerpadlo nepretržite spustené dlhšie než 45 sekúnd, prerušte proces – vrečko nie je tesné alebo je zle umiestnené v odsávacej komore. Napravte to a opäť vykonajte proces.

8. Otvorte veko tmeľovača (1) stlačením tlačidiel zámku veka (8) a vyberte zapečatené vrečko.

POZOR! Hornú pokrievku vždy otvorte hneď po skončení zvárania, a nezatvárajte ju, kým nebudete opäť zvärať. Pred vykonaním ďalšieho zvaru počkajte aspoň 40 sekúnd.

POZOR! Nedotýkajte sa zváracej lišty (6) – riziko popálenia.

9. Skontrolujte, či je vzduch v náležitej miere odsatý, a či je vytvorený zvar urobený správne. V prípade, ak balenie nie je správne, potravinu preložte do nového vrečka a opäť vykonajte proces odsávania a zvárania.
10. Odpojte vákuovačku od el. napätia.

VÁKUOVÉ BALENIE (MANUÁLNE)

Niektoré produkty majú veľmi jemnú štruktúru a môžu vyžadovať kontrolu nad úrovňou odsávaného vzduchu, takže môžete použiť funkciu manuálneho odsávania vzduchu. Pri balení štavnatých potravín sa ručným odsávaním zabráni nasávaniu tekutiny zo štavnatých potravín.

1. Do vrečka vložte potraviny, ktoré chcete v ňom chcete vákuovo zabaliť, a vrečko zvariť. Vrečka vyberte tak, aby po vložení potraviny zostali ešte cca 5 cm okraje, potrebné na vytvorenie zvaru.

POZOR! Miesta vrecka, kde bude vykonaný zvar, musia byť suché a čisté. V prípade, ak sa tieto miesta pri vkladaní potraviny zašpinia, miesta zvaru pred zváraním vyčistíte papierovou utierkou.

2. Zariadenie zapojte do elektrickej siete. Na displeji (2c) sa zobrazí „00“.
3. Stlačte tlačidlá blokády pokrievky (9) a zdvihnite pokrievku zariadenia (1).
4. Stlačte zaistovacie tlačidlá veka (9), zdvihnite veko (1) a vložte otvorený koniec vrecka do komory na nasávanie vzduchu (3), ale tak, aby fólia bola vo vodidlách (8). Súčasne dávajte pozor, aby ste fóliu umiestnili lisovanou (vrúbkovanou) stranou dohora.
5. Zatvorte pokrievku a pritlačte tak, aby tlačidlá (9) zapadli, tzn. bude počuť charakteristický zvuk zacvaknutia.
6. Stlačte a podržte manuálne tlačidlo nasávania vzduchu „Pulse“ (2e). Aktivuje sa pumpa na odsávanie vzduchu z vaku. Po dosiahnutí požadovanej úrovne sania po dosiahnutí vetra uvoľnite tlačidlo „Pulse“ (2e).
7. Stlačte tesniace tlačidlo „Tesnenie“ (2b). Pod zvoleným tlačidlom sa rozsvieti kontrolka a displej (5) začne odpočítavať 12 sekúnd. Po chvíli podsvietenie zhasne, zariadenie vydá zvukové signály a na displeji sa zobrazí „00“, čo znamená, že proces zvárania je dokončený. Proces zvárania je možné kedykoľvek prerušiť opätovným stlačením tesniaceho tlačidla (2b).
8. Otvorte veko tmeľovača (1) stlačením tlačidiel zámku veka (8) a odstráňte utesnenú fóliu.

POZOR! Hornú pokrievku vždy otvorte hneď po skončení zvárania, a nezatvárajte ju, kým nebudete opäť zvärať. Pred vykonaním ďalšieho zvaru počkajte aspoň 40 sekúnd.

POZOR! Nedotýkajte sa zväracej lišty (6) – riziko popálenia.

9. Odpojte vákuovačku od el. napätia.

NASÁVANIE VZDUCHU Z KONTAJNEROV

Vzduch môžete odsávať aj z externých nádob (ktoré sú na to určené), s tým, že je potrebná príslušná hadička, ktorá nie je vo vybavení výrobku MPZ-02.

1. Zariadenie zapojte do elektrickej siete. Na displeji (2c) sa zobrazí „00“.
2. Pripojte hadicu na odsávanie vzduchu k zásuvke (10) a druhý koniec k vyhradenej nádobe výberom vhodného adaptéra.
3. Umiestnite a pridržiťte adaptér k ventilu nádoby, potom stlačte tlačidlo nasávania vzduchu v nádobe (2d) – začne sa proces odsávania vzduchu z vonkajšej nádoby.
4. Čerpadlo sa po odsatí vzduchu automaticky vypne. Proces môžete kedykoľvek zastaviť opätovným stlačením tlačidla (2d).

POZOR! Ak je odsávacie čerpadlo nepretržite spustené dlhšie než 45 sekúnd, prerušte proces – nádoba nie je tesná alebo je zle pripojená odsávací hadička. Napravte to a opäť vykonajte proces.

5. Keď sa skončí proces odsávania, odpojte hadičku a zariadenie od el. napätia.

PRAKTICKÉ RADY

1. Vždy balte čo najčerstvejšie potraviny. Zariadenie na vákuové balenie umožňuje uchovať čerstvosť potravín až päťkrát dlhšie v porovnaní s uchovávaním v normálnych podmienkach.
2. Potraviny s jemnou štruktúrou, vlhké alebo také, ktoré sa ľahko deformujú (pečivo, mäso, ovocie), pred balením najprv zmrazte. Potraviny predtým, než ich vákuovo zabalíte, vložte na niekoľko hodín do mrazničky. Keď sú dostatočne tvrdé, sú pripravené na vákuové zabalenie.
3. Pri balení čerstvého mäsa, ktoré nie je vstupne zmrazené, medzi mäso a hornú časť vrečka vložte papierovú utierku. Utierka pohltí vlhkosť a tiež ochráni zariadenie pred nasatím kvapaliny.

4. Ak má potraviny ostré hrany, tieto hrany zabezpečte papierovými utierkami, aby ste predišli prederaveniu vrecka.
5. Pri balení potravín, ktoré budete variť metódou SOUS VIDE, pred zabalením pridajte potrebné zložky a koreniny.
6. Raz použité vrecká opäť nepoužívajte.
7. Zeleninu pred zabalením najprv obarte vriacou vodou/parou. Nebalte vákuovo, na dlhodobé uskladnenie, hríby, huby a cesnak, kvôli riziku, ktoré predstavujú anaeróbne baktérie (rozvíjajúce sa bez kyslíka).
8. Vo vákuovačke môžete tiež pripraviť vrecká s ľadom. Do vrecka nalejte vodu a pridajte nevelké množstvo alkoholu, potom vrecko bez odsávania vzduchu zvaríte. Takto pripravené vrecko je po predchádzajúcom zmrazení v mrazničke vynikajúce ako studený obklad.
9. Vákuovačku môžete používať aj na balenie rôznych iných domácich predmetov (máp, bižutérie ap.).
10. Používajte iba vrecká alebo fólie, ktoré sú určené na zváranie, so šírkou max. 300 mm. Jedna strana fólie alebo vrecka musí byť lisovaná (vrúbkovaná). Ak je fólia vrúbkovaná na oboch stranách, potom nie je podstatné, ktorou stranou bude vložená do zváracej lišty.
11. Vrecká s tekutými výrobkami môžete iba zvariť. V TOMTO PRÍPADE V ŽIADNOM PRÍPADE NEPOUŽÍVAJTE VÁKUOVÉ BALENIE. Vákuové čerpadlo môže tieto kvapalina nasať. Pri zváraní vreciek s kvapalinami používajte tlačidlo SEAL.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Príčina	Riešenie
Zariadenie sa nespúšťa	Žiadne el. napätie.	Pripojte zariadenie k el. sieti. Skontrolujte parametre používaného el. obvodu. Skontrolujte napájací kábel, v prípade, ak je poškodený, okamžite ho vytriahnite z el. zásuvky, a obráťte sa na autorizovaný servis.
Zariadenie neodsáva z vreciek úplne všetok vzduch.	Nesprávne umiestnené vrecko v zariadení. Nesprávny zvar urobeného vrecka. Znečistená fólia na mieste zvaru.	Skontrolujte, či je koniec vrecka v odsávacej komore. Opäť zvarte pripravené vrecko. Očistite miesta zvaru.
Vrecko sa bo zvarení naplní vzduchom.	Ostrá hrana obsahu prederavila vrecko. Niektoré potraviny (zelenina/ovocie) aj po zabalení uvoľňujú plyny.	Ostré hrany pred zvarením zabezpečte papierovou utierkou. Zeleninu ste pred zabalením neobarili. Otvorte vrecko, kontrolujte, či sú zabalené potraviny čerstvé.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

1. Zariadenie pred čistením odpojte od el. napätia a počkajte, kým po zváraní úplne vychladne.

POZOR! Vákuovačku neponárajte do vody ani do iných kvapalín.

2. Plášť zariadenia utierajte vlhkou handričkou s nevelkým množstvo čistiaceho prostriedku, a potom poutierajte dosucha.
3. Vnútro komory zariadenia utierajte suchou handričkou. Dávajte predovšetkým pozor na vnútro odsávacej komory.

4. Ak je tesnenie zvaracej lišty (7) príliš silno znečistené, môžete ho zdemontovať a umyť pod tečúcou vodou. Pred montážou dôkladne vysušte.

TECHNICKÉ PARAMETRE

Technické parametre sú uvedené na výrobnom štítku výrobku.

Dĺžka napájacieho kábla: 0,95 m



POZOR! Spoločnosť „MPM agd S.A.“ si vyhradzuje právo zavádzať technické

Táto príručka bola strojovo preložená.

Správne odstraňovanie výrobku (opotrebované elektrické a elektronické zariadenia)



Označenie umiestnené na výrobku informuje, že výrobok sa po použití nesmie vyhodiť ako komunálny, netriedený odpad. Opatrebované zariadenie môže mať negatívny vplyv na životné prostredie a ľudské zdravie vzhľadom na potenciálny obsah nebezpečných látok, zmesí a komponentov. Miešanie odpadov z elektrických a elektronických zariadení s inými odpadmi, ako aj neprofesionálne vykonaná demontáž, môže viesť k úniku nebezpečných látok škodlivých pre ľudské zdravie a životné prostredie. Opatrebované zariadenie odovzdajte do príslušného zberného miesta, ktoré sa zaoberá zberom opotrebovaných elektrických a elektronických zariadení. Blížšie informácie o mieste a spôsobe bezpečného odstraňovania elektrických a elektronických odpadov vám poskytne miestna samospráva, maloobchodné predajné miesta, zberné miesta alebo príslušná pobočka úradu pre ochranu životného prostredia.

ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Перед початком використання уважно прочитайте інструкцію з експлуатації.
- Не тримайте пристрій мокрими руками.
- Будьте особливо обережні, коли поблизу пристрою знаходяться діти.
- Не використовуйте пристрій не за його призначенням.
- Не залишайте пристрій без нагляду, доки він працює.
- Завжди вимикайте вилку з розетки, коли прилад не використовується, або перед очищенням.
- Не використовуйте пошкоджений пристрій, зокрема, коли кабель живлення або штепсель пошкоджені – у цьому випадку зверніться до сертифікованого сервісного центру для ремонту пристрою.
- Не використовуйте пристрій на відкритому повітрі.
- Не вішайте кабель живлення на гострі краї та не допускайте контакту з гарячими поверхнями.
- Пристрій повинен бути підключений до розетки з заземленням!

- Не розміщуйте пристрій поблизу інших електроприладів, конфорок, плит, духовок тощо.
- Пристрій призначений виключно для домашнього користування.
- Перед початком роботи завжди перевіряйте, чи всі компоненти пристрою правильно встановлені.
- Використання аксесуарів, не рекомендованих виробником, може призвести до пошкодження пристрою, пожежі або травм.
- Пристрій можуть використовувати діти віком від 8 років, а також особи з фізичною та розумовою обмеженістю, як і люди, які не мають досвіду та знань щодо поводження з пристроєм, за умови, що користування відбуватиметься під наглядом або буде проведено інструктаж щодо безпечного використання пристрою, щоб користувачі усвідомлювали пов'язані з використанням ризики. Діти без нагляду не повинні проводити очищення та технічне обслуговування пристрою.
- Необхідно слідкувати за тим, щоб діти не гралися обладнанням/пристроєм.

- Пристрій і кабель живлення зберігайте в місці, недоступному для дітей віком до 8 років.
- Не витягайте вилку з розетки, тягнучи за провід.
- Пристрій не призначений для роботи з використанням зовнішніх таймерів або окремої системи дистанційного керування.
- Не вставляйте вилку в розетку мокрими руками.
- Задля безпеки дітей не залишати частини упаковки у вільному доступі (поліетиленові пакети, картонні коробки, полістирол тощо).
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Не дозволяти дітям гратися плівкою. НЕБЕЗПЕКА УДУШЕННЯ!**



ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Під час роботи температура ущільнювальної планки може бути вищою. Небезпека опіків!

ОПИС ПРИСТРОЮ

- | | |
|---|--|
| 1. Кришка приладу | вітря з індикатором |
| 2. Панель керування | «Пультс» |
| a. Кнопка відсмоктування повітря та запечатування плівки з індикатором «Vac» | 3. Камера для витяжки повітря |
| b. Кнопка запаювання плівки з індикатором «Запаювання» | 4. Нижнє ущільнення витяжної камери |
| c. Дисплей | 5. Верхнє ущільнення витяжної камери |
| d. кнопка відкачування повітря з каністри зі світловим індикатором «Каністра» | 6. Ущільнювальна планка |
| e. кнопка ручного відсмоктування по- | 7. Прокладка ущільнювальної планки |
| | 8. Путівники по фільмам |
| | 9. Кнопки блокування кришки |
| | 10. Гніздо для кріплення шланга для відкачування повітря з контейнерів |

Зварювач MPZ-02 не має шланга для відведення повітря із зовнішніх контейнерів.

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ

Метод вакуумного пакування подовжує термін зберігання харчових продуктів. Витягування повітря з пластикових пакувальних пакетів або зі спеціальних контейнерів пригнічує ріст мікроорганізмів, грибків і бактерій. Їжа зберігає

свій природний смак, колір і текстуру. Вакуумна упаковка також використовується при приготуванні «Sous Vide».

Тип їжі	Вакуумне зберігання в морозильній камері	Вакуумне зберігання в холодильнику	Звичайне зберігання
Свіжа телятина та яловичина	Від 1 до 3 років	1 місяць	Від 1 до 2 тижнів
М'ясний фарш	Крок 1.	1 місяць	Від 1 до 2 тижнів
Свіжа свинина	Від 2 до 3 років	Від 2 до 4 тижнів	1 тиждень
Свіжа риба	2 роки	2 тижні	3-4 дні
Свіже м'ясо птиці	Від 2 до 3 років	Від 2 до 4 тижнів	1 тиждень
Копчене м'ясо	3 роки	Від 6 до 12 тижнів	Від 2 до 4 тижнів
Свіжі овочі, ошпарені	Від 2 до 3 років	Від 2 до 4 тижнів	Від 1 до 2 тижнів
Свіжі фрукти	Від 2 до 3 років	2 тижні	3-4 дні
Тверді сири	6 місяців	6-12 тижнів	2-4 дні
Нарізані сосиски	не рекомендується	6-12 тижнів	Від 1 до 2 тижнів
Свіжі макарони	6 місяців	2-3 тижні	1 тиждень

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Розпакуйте пристрій з картонної коробки, видаліть усі пакети, етикетки, картон та наповнювачі.
2. Перевірте пристрій на наявність пошкоджень, які можуть виникнути під час транспортування – якщо сумнівається, зв'яжіться з продавцем.

3. Переконайтеся, що параметри вашої електричної мережі відповідають даним на заводській табличці пристрою.
4. Поставте пристрій на тверду, стійку, суху, горизонтальну та рівну поверхню.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ

Техніка вакуумного пакування полягає в тому, що продукт поміщається в пакет, а потім з нього видачується повітря і пакет запаюється. Використовуйте готові пакети або зробіть їх самостійно, використовуючи плівку в рулоні (рукав). Самостійне виготовлення пакета дозволяє ідеально адаптувати його довжину до розмірів харчового продукту, що пакується. Важливо, щоб ширина використовуваної плівки не перевищувала 300 мм і щоб плівка була рельєфною (крапчастою). Тільки така плівка може бути правильно запечатана.

УВАГА! Вакуумна упаковка НЕ замінює охолодження або заморожування. Усі швидкопсувні продукти, які потребують охолодження, після вакуумного пакування необхідно продовжувати зберігати в холодильнику або морозильній камері.

ПІДГОТОВКА МІШКІВ

1. Підключіть пристрій до електромережі. На дисплеї (2с) відобразиться «00».
2. Натисніть кнопки фіксації кришки (9) і підніміть кришку приладу (1).
3. Відмотайте від рулону плівку потрібної довжини та відріжте її.
4. Покладіть кінець відрізаного шматка плівки на прокладку ущільнювальної планки (6), але так, щоб плівка була в напрям-

них (8). Також подбайте про те, щоб покласти плівку рельєфною (строкатою) стороною догори.

5. Закрийте кришку і натисніть на неї так, щоб кнопки фіксації кришки (9) видали характерне «клацання».
6. На панелі керування (2) натисніть кнопку запаювання плівки «Seal» (2b). Після вибору загориться індикатор, а на дисплеї (5) почнеться 12-секундний зворотний відлік. Після завершення зворотного відліку підсвічування згасне, пристрій подасть звуковий сигнал, а на дисплеї відобразиться «00», що означає завершення процесу зварювання. За необхідності процес можна перервати в будь-який момент, повторно натиснувши кнопку «Запечатати» (2b).
7. Відкрийте кришку герметика (1), натиснувши на кнопки фіксації кришки (8), і зніміть герметичну плівку.

УВАГА! Завжди відкривайте верхню кришку відразу після завершення запаювання і не закривайте її до наступного запаювання. Зачекайте щонайменше 30 секунд перед повторним зварюванням.

УВАГА! Не торкайтеся ущільнювальної планки (6) - ризик опіків.

8. Огляньте отриманий зварний шов. Якщо зварювальний шов нерівний, неповний, зморшкуватий, білий або молочно-білий, відріжте його і повторіть процедуру.
9. Від'єднайте пристрій від електромережі

ВАКУУМНА УПАКОВКА З ГЕРМЕТИЗАЦІЄЮ

1. Помістіть їжу, призначену для вилучення з повітря, і запечатайте її в пакет. Вибирайте пакет таким чином, щоб після того, як ви покладете їжу, залишилося ще близько 5 см пакета для запечатування. При пакуванні продуктів для приготування SOUS VIDE бажано нарізати їх скибочками або однаковими невели-

кими шматочками. Це забезпечить рівномірний нагрів під час приготування.

УВАГА! Місце в мішку, де буде відбуватися запаювання, має бути сухим і чистим. Якщо під час укладання їжі в пакет забруднилася область ущільнення, протріть її паперовим рушником. УВАГА! Якщо з пакета видалити повітря, в ньому не повинно бути рідини.

2. Підключіть пристрій до електромережі. На дисплеї (2с) відобразиться «00».
3. Натисніть кнопки фіксації кришки (9), підніміть кришку (1) і вставте відкритий кінець пакета в камеру для відсмоктування повітря (3), але так, щоб плівка опинилася в напрямних (8). При цьому слідкуйте за тим, щоб покласти плівку рельєфною (строкатою) стороною догори.
4. Закрийте кришку і натисніть на неї так, щоб кнопки (9) видали характерне «клацання».
5. Натисніть кнопку відсмоктування повітря і запаювання плівки «Vac» (2a). Загориться індикаторна лампочка. Спочатку з поліетиленового пакета буде викачане повітря, після чого він буде запааний. Через деякий час підсвічування згасне, пристрій подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться «00», що означає завершення процесу зварювання. Процес зварювання можна перервати в будь-який момент, повторно натиснувши кнопку зварювання (2a).
6. Функції відсмоктування повітря та запаювання плівки (2a) і запаювання плівки (2b) автоматично зупиняються в кінці процесу. Повторним натисканням функціональної кнопки процес можна перервати в будь-який момент.
7. Відкрийте кришку герметика (1), натиснувши на кнопки фіксації кришки (9), і зніміть герметичну плівку.

УВАГА! Якщо насос для відсмоктування повітря працює більше 45 секунд, а індикатор все ще горить, перервіть процес - мішок негерметичний або неправильно розміщений у витяжній камері. Виправте аномалії і повторіть процес.

8. Відкрийте кришку запаювача (1), натиснувши на кнопки фіксації кришки (8), і вийміть запааний пакет.

УВАГА! Завжди відкривайте верхню кришку відразу після завершення запаювання і не закривайте її до наступного запаювання. Зачекайте щонайменше 40 секунд перед повторним зварюванням.

УВАГА! Не торкайтеся ущільнювальної планки (6) - ризик опіків.

9. Переконайтеся, що повітря було видалено належним чином і що отриманий зварювальний шов є правильним. У разі виявлення дефекту перекладіть їжу в новий пакет і повторіть процес екстракції із запечатуванням.

10. Відключіть запаювальну машину від електромережі.

ВАКУУМНЕ ПАКУВАННЯ (ІНСТРУКЦІЯ)

Деякі продукти мають дуже делікатну текстуру і можуть потребувати контролю рівня витягування повітря, тому ви можете скористатися функцією ручного витягування повітря. При пакуванні соковитих продуктів ручне виїмання дозволяє уникнути всмоктування рідини з соковитих продуктів.

1. Помістіть продукти, призначені для витягування повітря, в пакет. Вибирайте пакет таким чином, щоб після того, як ви покладете їжу, залишилося ще близько 5 см пакета для запечатування.

УВАГА! Місце в мішку, де буде відбуватися запаювання, має бути сухим і чистим. Якщо під час укладання їжі в пакет забруднилася область ущільнення, протріть її паперовим рушником.

2. Підключіть пристрій до електромережі. На дисплеї (2с) відобразиться «00».
3. Натисніть кнопки фіксації кришки (9) і підніміть кришку приладу (1).
4. Натисніть кнопки фіксації кришки (9), підніміть кришку (1) і вставте відкритий кінець пакета в камеру для відсмоктування повітря (3), але так, щоб плівка опинилася в напрямних (8). При цьому слідкуйте за тим, щоб покласти плівку рельєфною (строкатою) стороною догори.
5. Закрийте кришку і натисніть на неї так, щоб кнопки (9) видали характерне «клацання».
6. Натисніть і утримуйте кнопку ручного відсмоктування повітря «Імпульс» (2е). Вмикається насос, який викачує повітря з мішка. Відпустіть кнопку «Імпульс» (2е), коли буде досягнутий відповідний рівень всмоктування.
7. Натисніть кнопку «Запечатати» (2b). Під вибраною кнопкою загориться індикатор, а на дисплеї (5) почнеться зворотний відлік 12 секунд. Через деякий час підсвічування згасне, пристрій подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться «00», що означає завершення процесу зварювання. Процес зварювання можна перервати в будь-який момент, повторно натиснувши кнопку зварювання (2b).
8. Відкрийте кришку герметика (1), натиснувши на кнопки фіксації кришки (8), і зніміть герметичну плівку.

УВАГА! Завжди відкривайте верхню кришку відразу після завершення запаювання і не закривайте її до наступного запаювання. Зачекайте щонайменше 40 секунд перед повторним зварюванням.

УВАГА! Не торкайтеся ущільнювальної планки (6) – ризик опіків.

9. Відключіть запаювальну машину від електромережі.

ВІДСМОКТУВАННЯ ПОВІТРЯ З КОНТЕЙНЕРІВ

Можна забирати повітря із зовнішніх контейнерів, за умови наявності відповідної трубки, яка не входить до складу обладнання MPZ-02.

1. Підключіть пристрій до електромережі. На дисплеї (2с) відобразиться «00».
2. Підключіть шланг для відведення повітря до гнізда (10), а іншим кінцем - до спеціального контейнера, вибравши відповідний перехідник.
3. Прикладіть і утримуйте адаптер до клапана контейнера, потім натисніть кнопку відкачування повітря з каністри (2d) - почнеться процес відкачування повітря із зовнішнього контейнера.
4. Після видалення повітря функція автоматично вимикається. Ви можете перервати процес у будь-який момент, повторно натиснувши кнопку (2d).

УВАГА! Якщо всмоктувальний насос працює більше 45 секунд, зупиніть процес - контейнер протікає або всмоктувальний шланг неправильно під'єднаний. Виправте аномалії і повторіть процес.

5. Після завершення процесу від'єднайте витяжний шланг і відключіть пристрій від мережі.

ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

1. Завжди пакуйте якомога свіжіші продукти. Вакуумне пакувальне обладнання зберігає продукти свіжими до п'яти разів довше, ніж за звичайних умов зберігання.
2. Продукти, які мають ніжну текстуру, вологі або легко деформуються (хліб, м'ясо, фрукти), потрібно заморозити заздалегідь. Перед вакуумним пакуванням покладіть продукти в морозиль-

- ну камеру на кілька годин. Після застигання продукт готовий до вакуумного пакування.
3. При пакуванні свіжого м'яса без попереднього заморожування покладіть складений паперовий рушник між м'ясом і верхньою частиною пакета. Це дозволить поглинати вологу і захистить пристрій від всмоктування рідини.
 4. Для їжі з гострими краями захистіть краї паперовим рушником, щоб запобігти перфорації пакета.
 5. При пакуванні продуктів, призначених для приготування методом SOUS VIDE, додайте до них відповідні інгредієнти та спеції перед пакуванням.
 6. Не використовуйте пакети повторно після використання.
 7. Перед пакуванням ошпарити овочі окропом. Не пакуйте гриби та часник у вакуумну упаковку для тривалого зберігання через ризику, пов'язані з анаеробними бактеріями.
 8. Ви можете приготувати пакети з льодом у вакуумному пакувальнику. Налийте в пакет воду і додайте невелику кількість спирту, а потім закрийте його, не випускаючи повітря. Приготований таким чином мішечок буде добре працювати як холодний пакет, якщо його попередньо заморозити в морозильній камері.
 9. У пакувальник також можна пакувати різні побутові речі (карти, прикраси тощо).
 10. Використовуйте тільки пакети або плівку, призначені для запакування шириною до 300 мм. Одна сторона плівки або пакета повинна бути рельєфною (крапчастою). Якщо фольга двостороння, не має значення, якою стороною вона звернена до пломбувальної планки.
 11. Продукти з рідкою консистенцією можна запечатувати тільки в пакет. **ВОНИ НЕ ПОВИННІ БУТИ УПАКОВАНІ У ВАКУУМ.** Рідина можна всмоктувати за допомогою вакуумного насоса. Для

запаювання рідин використовуйте кнопку запаювання плівки (2с).

ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ

Проблема	ПРИЧИНА	Вирішення
Пристрій не запускається	Немає живлення	Підключіть пристрій до мережі живлення. Перевірте параметри вашої електричної мережі. Перевірте шнур живлення; якщо є підозра на пошкодження, негайно відключіть його від мережі та зверніться до авторизованого сервісного центру.
Пристрій не повністю витягує повітря з мішків	Неправильне розташування мішка в пристрої. Неправильне запечатування заповненого пакета. Забруднена плівка в зоні запаювання.	Переконайтеся, що кінець мішечка знаходиться у всмоктувальній камері. Знову закрийте підготовлений пакет. Очистіть зону ущільнення.
Після запаювання мішок наповнюється повітрям.	Гострий край вмісту пакета продірявив його. Деякі продукти (овочі/фрукти) виділяють гази при пакуванні.	Перед герметизацією оберніть гострі краї паперовим рушником. Овочі не ошпарювали перед пакуванням. Відкрийте пакет, перевірте свіжість упакованого життя.

ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

1. Перед чищенням відключіть машину від електромережі та зачекайте, поки вона повністю охолоне після запаювання.

УВАГА! Не занурюйте пристрій у воду чи інші рідини.

2. Протріть корпус пристрою вологою ганчіркою з невеликою кількістю миючого засобу, а потім витріть насухо.
3. Протріть внутрішню частину відділення для приладів сухою ганчіркою. Зверніть особливу увагу на внутрішню частину виjectної камери.
4. У разі сильного забруднення прокладку ущільнювальної планки (7) можна зняти і промити під проточною водою. Перед складанням ретельно просушіть його.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технічні параметри наведено на заводській табличці виробу.

Довжина кабелю живлення: 0,95 м



УВАГА! Фірма MPM agd S.A. залишає за собою право вносити технічні зміни.

Цей посібник було перекладено машиною.

Правильная утилизация продукта (изношенное электрическое и электронное оборудование)



Маркировка на продукте указывает на то, что продукт не следует выбрасывать вместе с другими бытовыми отходами по окончании срока службы. Изношенное оборудование может оказывать вредное воздействие на окружающую среду и здоровье человека из-за потенциального содержания опасных веществ, смесей и компонентов. Смешивание отходов в виде изношенного электронного и электрического оборудования с другими отходами или их непрофессиональная разборка может привести к выбросу веществ, вредных для здоровья и окружающей среды. Изношенное устройство необходимо сдать на пункт сбора отработанного электрического и электронного оборудования. Чтобы получить подробную информацию о месте сдачи электрических и электронных отходов, пользователь должен обратиться в местный пункт сбора оборудования для утилизации или на завод по переработке изношенного оборудования.

Szanowny Kliencie!

Dziękujemy za zakup naszego produktu. Mamy nadzieję, że spełni on Twoje oczekiwania i będzie służył Ci przez wiele lat.

W przypadku jakichkolwiek wątpliwości na temat funkcjonowania lub awarii produktu prosimy o kontakt z Serwisem Centralnym. Dołożyliśmy starań, aby procedury reklamacyjne były maksymalnie uproszczone.

Karta gwarancyjna/Warranty card

Data sprzedaży/

Date of sale

Podpis sprzedawcy/

Signature of Seller

Pieczętka sklepu/

Stamp shop

JAK POSTĘPOWAĆ W PRZYPADKU REKLAMACJI

1. ZADZWOŃ

W razie awarii urządzenia skontaktuj się z naszym Serwisem Centralnym pod numerem telefonu +48 (22) 380 52 40 od poniedziałku do piątku w godzinach 7.00-15.00.

2. ZAPAKUJ

Po uwzględnieniu reklamacji zapakuj uszkodzony produkt w oryginalne lub zastępcze opakowanie, które jest niezbędne w czasie transportu. Dołącz kartę gwarancyjną, dowód zakupu oraz krótką notatkę na temat ujawnionej usterki wraz z podaniem numeru kontaktowego.

W przypadku pytań lub wątpliwości prosimy o kontakt z Serwisem Centralnym:

12-100 Szczytno,
Korpele 71,
+48 (89) 623 11 00
+48 501 79 00 11

serwis@mpm.pl
www.mpm.pl

3. PRZEKAŻ KURIEROWI

Przesyłki są odbierane i dostarczane do Serwisu Centralnego na adres: Korpele 71, 12-100 Szczytno na nasz koszt (dotyczy napraw gwarancyjnych) **za pośrednictwem firmy kurierskiej wskazanej przez Serwis Centralny.**

Przed zgłoszeniem reklamacji prosimy o zapoznanie się z warunkami gwarancji.

Zapoznałem się i akceptuję warunki niniejszej gwarancji.

Czytelny podpis kupującego/
Legible signature of the buyer

OŚWIADCZENIE GWARANCYJNE

1. W przypadku braku zgodności rzeczy sprzedanej z umową kupującemu z mocy prawa przysługują środki ochrony prawnej ze strony i na koszt sprzedawcy. Gwarancja, której warunki określa niniejsze oświadczenie gwarancyjne nie ma wpływu na te środki ochrony prawnej.
2. Gwarancji określonej w niniejszym oświadczeniu gwarancyjnym udziela gwarant – MPM AGD Spółka Akcyjna (KRS nr 0000399132, ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek).
3. Gwarancja dotyczy produktu, do którego niniejsze oświadczenie jest dołączone (nazwa, typ i model produktu widnieją obok).
4. GWARANCJĄ NIE SĄ OBJĘTE:
 - a) sznury połączeniowe, wtyki, gniazda, węże ssące, baterie, akumulatory, termizmy itp.;
 - b) uszkodzenia mechaniczne, termiczne, chemiczne i wszystkie inne spowodowane działaniem bądź zaniechaniem użytkownika albo działaniem siły zewnętrznej (przepięcia w sieci, przekroczone temperatury otoczenia, wyładowania atmosferyczne, używanie niezgodnych z instrukcją obsługi środków eksploatacyjnych lub czyszczących, uszkodzenia spowodowane przez obce przedmioty, które dostały się do wnętrza, np.: wilgoć, korozja, pył, itp.);
 - c) uszkodzenia powstałe wskutek naturalnego częściowego lub całkowitego zużycia zgodnie z właściwościami albo przeznaczeniem produktu; żarówki;
 - d) uszkodzenia wynikłe na skutek:
 - przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonywanych przez użytkownika lub osoby trzecie;
 - okoliczności, za które nie odpowiada ani wytwórca, ani sprzedawca, a w szczególności na skutek niewłaściwej lub niezgodnej z instrukcją instalacji, użytkowania albo innych przyczyn leżących po stronie użytkownika lub osób trzecich (używania NIEORYGINALNYCH materiałów lub akcesoriów);
 - nieprawidłowego transportu;
 - e) celowe uszkodzenie sprzętu;
 - f) uszkodzenia elementów ze szkła, ceramiki;
 - g) czynności konserwacyjne;
 - h) gwarancja nie obejmuje dokonywania czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt, np.: zainstalowanie, sprawdzenie działania, itp.
5. Gwarancji udziela się na okres 24 miesięcy od daty zakupu. Okres gwarancyjny przedłuża się o czas trwania naprawy. Gwarancja jest ważna na terytorium Polski.
6. Objęty gwarancją produkt, którego wada ujawni się w okresie gwarancji podlega, w terminie 30 dni, bezpłatnej naprawie lub wymianie na nowy, wolny od wad. Reklamujący ma prawo żądania wymiany produktu na nowy, w przypadku gdy:
 - a) naprawa nie zostanie wykonana w terminie 30 dni od dnia udostępnienia gwarantowi wadliwego produktu lub innym terminie, uzgodnionym z reklamującym,
 - b) w produkcie ujawni się wada uniemożliwiająca jego używanie zgodnie z przeznaczeniem, w sytuacji, gdy uprzednio produkt już pięciokrotnie podlegał naprawie przez gwaranta.
7. Uprawnienia z tytułu gwarancji mogą być realizowane jedynie po przedstawieniu przez reklamującego ważnej karty gwarancyjnej wraz z dowodem zakupu. Samowolne zmiany wpisów w karcie gwarancyjnej lub dokonywanie napraw we własnym zakresie powoduje utratę gwarancji. Karta gwarancyjna bez wpisanej nazwy urządzenia, typu, modelu, daty sprzedaży, czytelnego stempla sklepu, (w przypadku kuchni gazowej lub elektrycznej, gwarancja musi posiadać adnotację o podłączeniu do instalacji przez osobę o odpowiednich uprawnieniach) a także bez czytelnego podpisu kupującego jest nieważna.
8. Urządzenia firmy MPM przeznaczone są do używania wyłącznie w gospodarstwie domowym do celów niezwiązanych z działalnością gospodarczą. Używanie produktu niezgodnie z takim przeznaczeniem powoduje utratę gwarancji.
9. Uszkodzenie lub usunięcie tabliczki znamionowej z produktu powoduje utratę gwarancji
10. Procedura korzystania z gwarancji jest następująca:

W razie ujawnienia się wady produktu reklamujący może – jeżeli nie generuje to dla niego kosztów – dostarczyć produkt do autoryzowanego punktu serwisowego MPM (wykaz punktów serwisowych znajduje się na stronie www.mpm.pl) przekazując przy tym dane kontaktowe umożliwiające komunikację z reklamującym. Ewentualnie reklamujący może skontaktować się z Serwisem Centralnym MPM w Szczytnie (12-100 Szczytno, Korpele 71) w pod numerem telefonu: +48 (89) 623 11 00 lub +48 501 79 00 11 w godzinach 7:00-15:00 (numer dostępny od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy) lub mailowo: serwis@mpm.pl, celem uzgodnienia sposobu odebrania produktu od reklamującego (na koszt gwaranta) – to rozwiązanie jest szczególnie zalecane w przypadku, gdy produkt wymaga fachowego demontażu.

Produkt przekazywany gwarantowi powinien być czysty. Gwarant może odmówić przyjęcia do naprawy sprzętu brudnego lub oczyścić go na koszt reklamującego.
11. Gwarant poświadczając w karcie gwarancyjnej datę naprawy gwarancyjnej.

Data naprawy/
Date of repair

Numer naprawy/
Number repair

**Opis wykonywanych czynności oraz
wymienionych części/**
*Description of activities performed and
specific parts*

**Pieczętka punktu
serwisowego/**
Stamp service point

Numer seryjny/
Serial number

