

guzzanti

**VAKUOVÝ SYSTÉM KONZERVACE
VÁKUOVÝ SYSTÉM KONZERVÁCIE
SYSTEM KONSERWACJI PRÓŻNIOWEJ
VÁKUUMOS TARTÓSÍTÓ RENDSZER
APARAT ZA VAKUUMSKO PAKIRANJE
VERTIKALES FOLIENSCHWEISSGERÄT
VACUUM PRESERVATION SYSTEM**

GZ-305



**Návod k obsluze
Návod na obsluhu
Instrukcja obsługi
Használati útmutató
Navodila za uporabo
Gebrauchsanleitung
Instruction manual**

Děkujeme za koupi Emiliya vakuového konzervačního systému.

K nejlepšímu využití tohoto spotřebiče a pro jeho bezpečné použití si přečtete tento návod před použitím a uschovejte si jej pro použití v budoucnosti.

VÍTEJTE...

Připravte se na potěšení z výhod Emiliya, nejlepší značce systémů vakuové konzervace. Během mnoha let vakuový systém konzervace Emiliya pomohl milionům domácností uchovat potraviny čerstvé delší dobu v chladničce, mrazničce nebo spíži. Systém Emiliya je navržený k odstranění vzduchu a prodloužit životnost až 7 násobně déle, než u běžných způsobů skladování. Ponechte si váš Emiliya spotřebič v domě a již brzy objevíte jeho snadné použití a všestrannost.

PROČ POTŘEBUJETE VAKUOVOU BALIČKU?

Vystavení pokrmů vzduchu způsobuje ztrátu jejich vůně a živin, také podporuje růst bakterií a kvasinek, které způsobují znehodnocení pokrmů. Vakuový systém balení Emiliya odstraňuje vzduch a zachová chuť a čerstvost. Se systémem balení Emiliya můžete uchovávat vaše pokrmy až 7 násobně delší dobu.

VAKUOVÁ BALIČKA ŠETŘÍ ČAS A PENÍZE

Šetří peníze:

Se systémem Emiliya můžete koupit větší množství potravin když jsou za výhodnou cenu a vakuově je zabalit v požadovaných porcích, bez plýtvání jídlem.

Šetří čas:

Uvařte si jídlo na týden předem, připravte si porce a uzavřete je vakuovým systémem Emiliya.

Rychlé marinování:

Vakuové balení otevírá póry pokrmu, proto můžete dosáhnout marinovanou chuť již během 20 minut, na rozdíl od marinování přes noc.

Usnadněte si společenské akce:

Připravte si oblíbené pokrmy v předstihu tak, že zbytek času můžete strávit s vašimi hosty.

Vychutnejte si sezónní pokrmy nebo speciality:

Uchovejte snadno kazivé nebo zřídka používané pokrmy delší dobu čerstvé.

Řízení porcí pro dietu:

Zabalte si vakuově potřebné porce a zapište si kalorie a/nebo obsah tuku na balení.

Chraňte nepotravinářské výrobky:

Uchovejte zásoby pro kempování a plavbu suché a roztříděné pro výlety, chraňte leštěné stříbro před ztmavnutím minimalizací vystavení vzduchu.

BEZPEČNOST A TIPY

Před použitím spotřebiče si přečtěte a dodržujte bezpečnostní pokyny.

1. Před použitím zkontrolujte, zda napětí v místní elektrické síti odpovídá napětí uvedenému na výrobním štítku spotřebiče.
2. Spotřebič nepoužívejte s poškozeným, přívodním kabelem nebo zástrčkou. Nepoužívejte poškozený nebo vadný spotřebič. Pokud je poškozený přívodní kabel spotřebiče, musí jej vyměnit autorizované servisní středisko.
3. K odpojení napájení odpojte zástrčku od síťové zásuvky. Neodpojujte tahem za přívodní kabel.
4. Pokud je poškozený přívodní kabel, musí jej vyměnit výrobce, servisní technik nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo nebezpečí.
5. Se spotřebičem nepoužívejte prodlužovací přívodní kabel.
6. Pokud spotřebič nebudete používat nebo před čištěním nejdříve odpojte zástrčku od síťové zásuvky.
7. Spotřebič nepoužívejte na vlhkém nebo horkém povrchu ani v blízkosti zdroje napájení.
8. Neponořujte žádnou z částí spotřebiče, přívodní kabel ani zástrčku do vody ani jiných tekutin.
9. Používejte pouze výrobcem doporučené příslušenství.
10. Spotřebič používejte pouze k určenému účelu. Spotřebič nepoužívejte venku.
11. Zvyšte pozornost při použití spotřebiče v blízkosti dětí. Spotřebič není hračka.
12. Po každém cyklu těsnění doporučujeme 40 sekundovou pauzu.

POPIS A FUNKCE



- 1- Tlačítko „Vac/Seal“: stisknutím tohoto tlačítka odsajete vzduch a uzavřete sáček (po každém cyklu doporučujeme 40 sekundovou pauzu)
- 2- Tlačítko „Seal“ (s LED): stisknutím tohoto tlačítka uzavřete sáček (po každém cyklu doporučujeme 40 sekundovou pauzu)
- 3- Tlačítko „Stop“: umožňuje kdykoliv uživateli přerušit činnost
- 4- Tlačítko „Food“: má dva režimy (Dry (suché) a Moist (mokrý)). Počáteční režim je Dry, po stisknutí tlačítka se změní na režim Moist. Režim zvolte dle typu pokrmu.
- 5- Tlačítko „Mode“: má dva režimy nastavení (Normal (normální) a Gentle (jemný)). Počáteční režim je Normal. Pokud je pokrm drobný, můžete stisknutím tlačítka změnit režim odsávání na Gentle. Manuálně můžete ovládat stupeň odsávání stisknutím tlačítka „Seal“, pokrm se utěsní automaticky. (Poznámka: v případě přerušení napájení se toto nastavení vrátí na předvolený standardní režim).
- 6- Tlačítko „Canister“ (s LED): stiskněte toto tlačítko, spotřebič zahájí odsávání balení nádoby až do konce procesu. (Poznámka: tato funkce se používá v spojení s nádobami Emiliya)



- Ⓐ Zápádka - stiskněte západky současně, zvuk cvaknutí označuje správné zajištění háků, následující krok je odsávání nebo utěsnění.
- Ⓑ Otvor k odsávání vzduchu - pokud odsáváte vzduch z nádoby, zátky na víno nebo jiného příslušenství, připojte jeden konec hadice k tomuto otvoru. Neblokujte tento otvor.
- Ⓒ Vakuová komora - vložte otvor sáčku ve správné pozici do vakuové komory, pak můžete odsávat vzduch.
- Ⓓ Tlačítko uvolnění - stisknutím tlačítka dolů otevřete spotřebič.
- Ⓔ Zásobník na tekutiny - při odsávání vzduchu, bude vytažena tekutina z objektu a pak proteče do zásobníku, tento zásobník vyčistěte dle potřeby. (Tento zásobník se nachází na zadní straně spotřebiče)

POKYNY K POUŽITÍ



Vložte otvor sáčku správně do vakuové komory (hloubka přibližně 2,5 cm)



Zatlačte najednou západky na obou stranách, spotřebič se zajistí, následujícím krokem je proces odsávání nebo utěsnění.



Po provedení výše uvedených kroků stiskněte tlačítka uvolnění a vyndejte uzavřený pokrm.

UZAVŘENÍ SÁČKŮ A NÁDOB

UTĚSNĚNÍ PLASTOVÝCH SÁČKŮ

- Spotřebič připojte k elektrické síti a zapněte.
- Vložte otvor sáčku do vakuové komory dle dříve uvedených obrázků.
- Stiskněte obě západky, až uslyšíte cvaknutí.
- Stiskněte tlačítko „Seal“ a rozsvítí se LED kontrolka. Když kontrolka zhasne, utěsnění je kompletní.
- Stisknutím tlačítka uvolnění otevřete spotřebič, pak vyjměte uzavřený sáček.

KONZERVACE POMOCÍ VAKUOVÉHO SÁČKU

- Připojte spotřebič k elektrické síti a zapněte.
- Vložte požadované pokrmy k uchování do sáčku.
- Vyčistěte a vyrovnejte otvor sáčku, ujistěte se, zda v otvoru nejsou žádné záhyby.
- Vložte otvor sáčku do vakuové komory dle obrázku.
- Stiskněte obě západky, až uslyšíte cvaknutí.
- Stiskněte tlačítko „Vacuum/Seal“ a rozsvítí se LED kontrolka, pak se automaticky odsaje vzduch ze sáčku a utěsní. Když LED zhasne, proces je kompletní.
- Stiskněte tlačítka uvolnění po obou stranách, pak vyjměte utěsněné položky.

Poznámka: pokud je pokrm příliš mokrá, zvolte režim Moist.

KONZERVACE POMOCÍ VAKUOVÝCH NÁDOB

- 1 Dejte pokrmy do nádoby a překryjte víkem, zasuňte jeden konec sací hadice do odsávacího otvoru na spotřebiči, pak druhý konec do otvoru ve víku.
- 2 Stiskněte tlačítko „Canister“, zahájí se odsávání vzduchu z nádoby a vytvoří se podtlak. Odsávání můžete kdykoliv přerušit stisknutím tlačítka „Stop“. Když je proces odsávání kompletní, spotřebič se automaticky zastaví.
- 3 Odpojte jeden konec hadice od nádoby, pak druhý konec od spotřebiče.
- 4 Když končí doba spotřeby potravin nebo potřebujete potraviny vyndat z nádoby, stiskněte tlačítko uprostřed víka k nasátí vzduchu, pak nádobu otevřete.

TIPY PRO POUŽITÍ NÁDOBY

Před vložením nádoby do mikrovlnné trouby sundejte víko.

Pro lepší konzervaci uložte nádobu do chladničky.

UŽITEČNÉ RADY

1. Nepřepřlňujte sáčky, nechte dostatečnou délku sáčku u otvoru tak, aby jej bylo možné snadno vložit do vakuové komory.
2. Zkontrolujte, zda není otvor sáčku mokrá. Mokrá sáček může být obtížné zatavit a vzduchotěsně uzavřít.
3. Vakuové utěsnění nemůže zcela nahradit chlazení a mražení. Potraviny podléhající zkáze je nutné zchladit nebo zmrazit.
4. Ujistěte se, zda je otvor v sáčku čistý a hladký, nesmí se v něm nacházet cizí předměty nebo záhyby, v opačném případě bude obtížné sáček utěsnit.
5. Abyste zabránili vrásnění ve spoji při zavírání objemných předmětů, jemně natáhněte spoj sáčku při vkládání do vakuové komory a držte jej, dokud se neaktivuje pumpa.
6. Když balíte předměty s ostrými okraji (suché těstoviny, stříbro apod.), chraňte sáček před propíchnutím zabalením předmětů do měkkého materiálu, jako je papírová utěrka. V tomto případě můžete použít nádobu namísto sáčku.
7. Pokud používáte příslušenství, ponechte 2,5 cm volného prostoru v horní části nádoby.
8. Pokud chcete uzavřít tekutiny, zmrazte je předem.
9. Mezi jednotlivými cykly vakuového balení doporučujeme 40 sekundovou pauzu.
10. Pokud nejste si jisti výsledkem vakuového balení, raději sáček opětovně přetěsněte.
11. Pro nejlepší výsledky používejte značkové sáčky, nádoby a příslušenství Emiliya.

TIPY K VAKUOVÉMU BALENÍ S PŘÍSLUŠENSTVÍM

Dbejte na následující body před použitím Emiliya příslušenství včetně nádob, zásobníků a zátek na láhve apod.

1. Ponechte nejméně 2,5 cm volného prostoru mezi objekty a okraji.
2. Utřete okraj nádoby, láhve nebo kanystru, aby byly čisté a suché.
3. Na nádobu dejte víko nebo do láhve vložte zátku.
4. Otočte knoflíkem na víku při odsávání vzduchu z nádoby, když je proces kompletní, knoflík uvolněte, pak sejměte hadici.

PÉČE A ČIŠTĚNÍ

Péče a čištění spotřebiče

1. Před čištěním spotřebič odpojte od elektrické sítě.
2. Neponořujte spotřebič do vody ani jiných tekutin.
3. K čištění nepoužívejte drsné čističe, protože můžete snadno poškrábat povrch spotřebiče.
4. Vnější část spotřebiče utřete vlhkou utěrkou nebo hubkou s jemným saponátem.
5. Pro čištění vakuové komory z něj odstraňte zbytky jídla pomocí papírové utěrky.
6. Před opětovným použitím důkladně vysušte.
7. Zásobník tekutin vyčistěte dle obrázku níže.



ODSTRANĚNÍ PŘÍPADNÝCH PROBLÉMŮ

Nic se nestane při pokusu o vakuové balení:

1. Zkontrolujte, zda je zástrčka připojená k síťové zásuvce.
2. Zkontrolujte, zda není přívodní kabel poškozený.
3. Pomocí jiného spotřebiče zkontrolujte, zda je síťová zásuvka funkční.
4. Ujistěte se, zda jsou západky v uzamčené pozici.
5. Ujistěte se, zda je sáček vložený správně ve vakuové komoře.
6. Před opětovným použitím nechte spotřebič 40 sekund vychladnout.

Poznámka: abyste zabránili přehřátí spotřebiče, mezi jednotlivými cykly jej nechte 40 sekund vychladnout a nechte kryt otevřený.

PO POUŽITÍ SE V SÁČKU STÁLE NACHÁZÍ VZDUCH

1. Ujistěte se, zda jste vložili celý konec sáčku do vakuové komory.
2. PO VAKUOVÉM ODSÁVÁNÍ JE V SÁČKU VZDUCH:
Zkontrolujte, zda sáček těsní. Uzavřete sáček se vzduchem, ponořte do vody a aplikujte tlak. Pokud se objeví unikající bublinky, použijte nový sáček.
3. Pokud používáte sáček s podobnou Emiliya velikostí, zkontrolujte utěsnění sáčku. Vrásnění na sáčku podél těsnění může způsobit vniknutí vzduchu. Konec sáčku odřízněte a opětovně utěsněte.

4. Nepokoušejte se provádět vlastní boční švy na sáčku Emiliya, sáčky jsou vyrobené se speciálními bočními švy, které jsou zcela utěsněné k vnějšímu okraji. Výroba vlastních švů může vést k netěsnostem.

ZE SÁČKU JSTE ODSTRANILI VZDUCH, ALE ZNOVU PRONIKNUL DO SÁČKU

1. Zkontrolujte utěsnění sáčku. Vrásnění podél švu může způsobit vniknutí vzduchu. Sáček jednoduše otevřete a opět utěsněte.
2. Někdy vlhkost nebo potravinářská látka (jako jsou šťávy, tuk, strouhanka, prášky apod.) podél těsnění brání ve správné utěsnění sáčku. Odřízněte sáček, utřete vnitřní okraj sáčku a opět utěsněte.
3. Pokud vakuové balení obsahuje ostré předměty, sáček se může propíchnout. V takovém případě použijte nový sáček. Ostré hrany překryjte měkkým materiálem, jako je papírová utěrka a opětovně přetěsněte.
4. Pokud je v sáčku stále vzduch, fermentace nebo uvolňování přirozených plynů z potravin, potravinářská látka se mohou kazit a je nutné je zlikvidovat.

SÁČEK SE TAVÍ:

Pokud se sáček taví, gumové těsnění je pravděpodobně příliš horké. Před vakuovým balením dalšího sáčku počkejte nejméně 5 minut k ochlazení spotřebiče.

KOMPLETNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ SYSTÉMU EMILIYA

KOMPLETNÍ SYSTÉM EMILIYA

Získejte maximum z vašeho spotřebiče Emiliya se sáčky, kanystry a příslušenství Emiliya.

EMILIYA SÁČKY A ROLKY

Design sáčků a rolek značky Emiliya obsahuje speciální kanály, které umožňují efektivní a kompletní odstranění vzduchu. Vícevrstvá konstrukce je předurčuje jako efektivní bariéru před kyslíkem a vlhkostí a brání spálení mrazem. Sáčky a rolky značky Emiliya jsou k dostání v různých velikostech.

DŮLEŽITÉ:

Abyste zabránili možným nemocím, nepoužívejte opětovně sáčky po uskladnění syrového masa, ryb nebo tučného jídla. Nepoužívejte opakovaně sáčky, které jste ohřívali v mikrovlnné troubě nebo po vaření.

EMILIYA VAKUOVÉ NÁDOBY

Emiliya nádoby se snadno používají a jsou ideální k vakuovému balení jemných pokrmů jako jsou muffiny a jiné pečené pokrmy, tekutiny a suché potraviny.

Kanystry jsou k dostání v různých stylech a velikostech a lze je uložit v kuchyňské lince, v chladničce nebo ve spíži. Quick Marinator je vyjímečný a rychlý způsob marinování pokrmů. Emiliya kanystry lze použít pro marinování, ale doporučujeme čtvercové nebo obdélníkové tvary, protože potřebujete méně marinády.

Kanystry nepoužívejte v mrazničce. Lehké a snadno skladovatelné nádoby jsou příjemnou volbou k uskladnění hotových pokrmů, zbytků a občerstvení.

Poznámka: před vakuovým balením nechte potraviny vychladnout na pokojovou teplotu, v opačném případě může dojít k vytečení z kanystru.

ZÁTKA NA LÁHVE EMILIYA

Použijte zátku na láhve Emiliya k vakuovému uzavření vína, nesycených tekutin a olejů. Prodloužíte tím životnost tekutin a zabráníte úniku vůní. Zátky nepoužívejte s plastovými láhvemi.

Poznámka: neuzavírejte vakuovým způsobem sycené nápoje, protože odstranění vzduchu způsobí jejich znehodnocení.

PŘÍRUČKA KE SKLADOVÁNÍ A TECHNICKÉ ÚDAJE

PŘÍRUČKA KE SKLADOVÁNÍ

V chladniče (5 ± 2°C)	Bez vakua	Emiliya VPS
Červené maso	3-4 dny	8-9 dní
Bílé maso	2-3 dny	6-8 dní
Ryby	1-3 dny	4-5 dní
Vařené maso	3-5 dní	10-15 dní
Měkký sýr	5-7 dní	20 dní
Tvrký/poloměkký sýr	1-5 dní	60 dní
Ovoce	5-7 dní	14-20 dní
Zelenina	1-3 dny	7-10 dní
Polévka	2-3 dny	8-10 dní
Těstoviny/Rýže	2-3 dny	6-8 dní
Krémové dezerty	2-3 dny	8 dní

Pokožová teplota (25 ± 2 °C)	Bez vakua	Emiliya VPS
Čerstvý chléb	1-2 dny	8-10 dní
Sušenky	4-6 měsíců	12 měsíců
Nevařené těstoviny/Rýže	5-6 měsíců	12 měsíců
Mouka	4-6 měsíců	12 měsíců
Sušené ovoce	3-4 měsíce	12 měsíců
Mletá káva	2-3 měsíce	12 měsíců
Sypaný čaj	5-6 měsíců	12 měsíců
Mléčný čaj	1-2 měsíce	12 měsíců

V mrazniče (-18 ± 2°C)	Bez vakua	Emiliya VPS
Maso	4-6 měsíců	15-20 měsíců
Ryby	3-4 měsíce	10-12 měsíců
Zelenina	8-10 měsíců	8-24 měsíců

TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovité napětí: 220 V AC

Jmenovitá frekvence: 50~60 Hz

Jmenovitý výkon: 110 W

Doba utěsnění: 6~10 sekund

Doba vakuování/utěsnění: 10~20 sekund

Výkon odsávání: -0,8 baru

Rozměry:

Délka: 445 mm

Šířka: 85 mm

Výška: 170 mm

Čistá hmotnost: 1,95 kg

Celková hmotnost: 2,6 kg

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Záruka na tento spotřebič představuje 24 měsíců od data zakoupení. Nárok na záruku je možné uplatnit pouze po předložení originálu dokladu o zakoupení výrobku (paragon, faktura) s typovým označením výrobku, datem prodeje a čitelným razítkem prodejce. Záruka zahrnuje výměnu nebo opravu částí spotřebiče, které se poškodí z důvodu poruch ve výrobě spotřebiče. Po uplynutí záruční doby bude spotřebič opraven za poplatek. Výrobce neodpovídá za poškození nebo úrazy osob, zvířat z důvodu nesprávného použití spotřebiče a nedodržení pokynů v návodu k použití. Výrobek je určen výhradně jako domácí spotřebič pro použití v domácnosti. Smluvní záruka je 6 měsíců, pokud je kupující podnikatel - fyzická osoba a spotřebič kupuje pro podnikatelskou činnost nebo komerční využití (§ 429 Obchodního zákoníku). Záruka se snižuje dle § 619 odst. 2 občanského zákoníku na 6 měsíců pro: žárovky, baterie, křemíkové a halogenové trubice.

Záruka se nevztahuje

- jakékoliv mechanické poškození výrobku nebo jeho části
- na vady způsobené nevhodným zacházením nebo umístěním.
- je-li zařízení obsluhováno v rozporu s návodem, případně zásahem neoprávněné osoby.
- nesprávně používán, skladován nebo přenášen.
- na záruku 24 měsíců se nevztahují opravy, například: výměna žárovky, trubice, čištění a odvápnování kávovarů, žehliček, zvlhčovačů, atd. Zde bude účtováno servisem za smluvní cenu.
- pokud nebude při kontrole přístroje zjištěna žádná závada nebo nebudou splněny záruční podmínky, uhradí režijní náklady spojené s kontrolou nebo opravou výrobku kupující.
- zákazník ztrácí záruku při používání výrobků k profesionální či jiné výdělečné činnosti v provozovnách.
- závada byla způsobena vnějšími a živelními podmínkami (např. poruchami v elektrické síti nebo bytové instalaci)
- záruka se netýká poškození vnějšího vzhledu nebo jiných, které nebrání standardní obsluze.

Pokud zboží při uplatňování vady ze strany spotřebitele bude zasíláno poštou nebo přepravní službou musí být zabalen v obalu vhodném pro přepravu tak, aby se zabránilo poškození výrobku.

Zodpovědný zástupce za servis pro ČR na značky: ARDES, Guzzanti, Scarlett, Luxell, Graef

ČERTES spol. s r.o.

Donínská 83

463 34 Hrádek nad Nisou

Tel./fax 482771487 - příjem oprav- servis.

Tel./fax 4827718718 - náhradní díly

Mobil: 721018073, 731521116, 608719174

Pracovní doba 8 - 16,30

www: certes.info, e-mail: certes@certes.info



Záruční list

Tento oddíl vyplňte prosím hůlkovým písmem a přiložte k výrobku.

Odesílatel:

Příjmení/jméno:

Stát/PSČ/obec/ulice:

Telefonní číslo:

Číslo/označení (zbožní) položky:

Datum/místo prodeje:

Popis závady:

.....

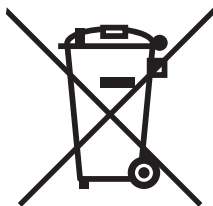
Datum/podpis:

Záruka se nevztahuje.

Zašlete prosím neopravený výrobek za cenu poštovného zpět.

Sdělte mi, kolik budou činit náklady. Opravte výrobek za úhradu.

Informace pro uživatele k likvidaci elektrických a elektronických zařízení (domácnosti)



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu.

Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci doručte tyto výrobky na určená sběrná místa, kde budou přijata zdarma. Alternativně v některých zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu.

Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa.

Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové uživatele v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Informace k likvidaci v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný jen v Evropské unii.

Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.

Dovozce:

PRIVEST s.r.o.

Na Zlatnici 301/2

Praha 4, PSČ 147 00

www: www.privest.cz

Email: info@privest.cz

Telefon: (+420) 241 410 819

Ďakujeme, že ste si kúpili Emiliya vákuový konzervačný systém.

Pre čo najlepšie využitie tohto spotrebiča a pre jeho bezpečné použitie si prečítajte tento návod pred použitím a uschovajte si ho pre použitie v budúcnosti.

VÍTAJTE...

Pripravte sa na potešenie z výhod Emiliya, najlepšej značky systémov vákuovej konzervácie. Počas mnohých rokov vákuový systém konzervácie Emiliya pomohol miliónom domácností uchovať potraviny čerstvé dlhý čas v chladničke, mrazničke alebo komore. Systém Emiliya je navrhnutý na odstránenie vzduchu a predĺženie životnosti až 7 násobne dlhšie, ako pri bežných spôsoboch skladovania. Ponechajte si váš Emiliya spotrebič a už skoro objavíte jeho jednoduché použitie a všestrannosť.

PREČO POTREBUJETE VÁKUOVÚ BALIČKU?

Vystavenie pokrmov vzduchu spôsobuje stratu ich vône a živín, taktiež podporuje rast baktérií a kvasiniek, ktoré spôsobujú znehodnotenie pokrmov. Vákuový systém balenia Emiliya odstraňuje vzduch a zachová chuť a čerstvosť. So systémom balenia Emiliya môžete uchovávať vaše pokrmy až 7 násobne dlhšie.

VÁKUOVÁ BALIČKA ŠETRÍ ČAS A PENIAZE

Šetrí peniaze:

So systémom Emiliya môžete kúpiť väčšie množstvo potravín keď sú za výhodnú cenu a vákuovo ich zabaliť v požadovaných porciách, bez plytvania jedlom.

Šetrí čas:

Uvarte si jedlo na týždeň vopred, pripravte si porcie a uzatvorte ich vákuovým systémom Emiliya.

Rýchle marinovanie:

Vákuové balenie otvára póry pokrmu, preto môžete dosiahnuť marinovanú chuť už počas 20 minút, na rozdiel od marinovania cez noc.

Uľahčíte si spoločenské akcie:

Pripravte si obľúbené pokrmy v predstihu tak, že zvyšok času môžete stráviť s vašimi hosťami.

Vychutnajte si sezónne pokrmy alebo špeciality:

Uchovajte ľahko sa kaziace alebo zriedka používané pokrmy dlhší čas čerstvé.

Riadenie porcií pre diétu:

Zabaľte si vákuovo potrebné porcie a zapíšte si kalórie a/alebo obsah tuku na balenie.

Chráňte nepotravinárske výrobky:

Uchovajte zásoby na kempovanie a plavbu suché a roztriedené na výlety, chráňte leštené striebro pred stmavnutím minimalizáciou vystavenia vzduchu.

BEZPEČNOSŤ A TIPY

Pred použitím spotrebiča si prečítajte a dodržiavajte bezpečnostné pokyny.

1. Pred použitím skontrolujte, či napätie v miestnej elektrickej sieti zodpovedá napätiu uvedenému na výrobnom štítku spotrebiča.
2. Spotrebič nepoužívajte s poškodeným, napájacím káblom alebo zástrčkou. Nepoužívajte poškodený alebo rozbitý spotrebič. Ak je poškodený napájací kábel spotrebiča, musí ho vymeniť autorizované servisné stredisko.
3. Pre odpojenie napájania vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky. Neodpájajte ťahom za napájací kábel.
4. Ak je poškodený napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.
5. So spotrebičom nepoužívajte predlžovací kábel.
6. Pokiaľ spotrebič nebudete používať alebo pred čistením najskôr odpojte zástrčku zo sieťovej zásuvky.
7. Spotrebič nepoužívajte na vlhkom alebo horúcom povrchu ani v blízkosti zdroja napájania.
8. Neponárajte žiadnu z častí spotrebiča, napájací kábel ani zástrčku do vody ani iných tekutín.
9. Používajte len výrobcom odporúčané príslušenstvo.
10. Spotrebič používajte iba na určený účel. Spotrebič nepoužívajte vonku.
11. Zvýšte pozornosť pri použití spotrebiča v blízkosti detí. Spotrebič nie je hračka.
12. Po každom cykle tesnenia odporúčame 40 sekundovú prestávku.

POPIS A FUNKCIE

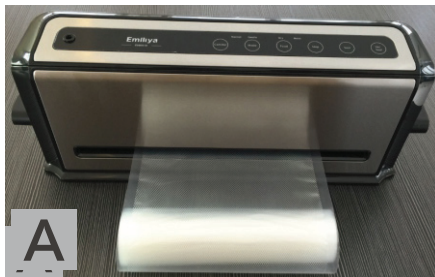


- 1- Tlačidlo „Vac/Seal“: stlačením tohto tlačidla odsajete vzduch a uzatvoríte vrecko (po každom cykle odporúčame 40 sekundovú prestávku)
- 2- Tlačidlo „Seal“ (s LED): stlačením tohto tlačidla uzatvoríte vrecko (po každom cykle odporúčame 40 sekundovú prestávku)
- 3- Tlačidlo „Stop“: umožňuje kedykoľvek používateľovi prerušiť činnosť
- 4- Tlačidlo „Food“: má dva režimy (Dry (suché) a Moist (mokrý)). Počiatočný režim je Dry, po stlačení tlačidla sa zmení na režim Moist.
Režim zvolte podľa typu pokrmu.
- 5- Tlačidlo „Mode“: má dva režimy nastavenia (Normal (normálne) a Gentle (jemné)). Počiatočný režim je Normal. Pokiaľ je pokrm drobný, môžete stlačením tlačidla zmeniť režim odsávania na Gentle. Manuálne môžete ovládať stupeň odsávania stlačením tlačidla „Seal“, pokrm sa utesní automaticky.
(Poznámka: v prípade prerušenia napájania sa toto nastavenie vráti na predvolený štandardný režim).
- 6- Tlačidlo „Canister“ (s LED): stlačte toto tlačidlo, spotrebič spustí odsávanie balenia nádoby až do konca procesu.
(Poznámka: táto funkcia sa používa v spojení s nádobami Emiliya)



- Ⓐ Zarážka - stlačte zarážky súčasne, zvuk cvaknutia označuje správne zaistenie hákov, nasledujúci krok je odsávanie alebo utesnenie.
- Ⓑ Otvor na odsávanie vzduchu - pokiaľ odsávate vzduch z nádoby, zátky na víno alebo iného príslušenstva, pripojte jeden koniec hadice k tomuto otvoru. Neblokujte tento otvor.
- Ⓒ Vákuová komora - vložte otvor vrecka v správnej pozícii do vákuovej komory, potom môžete odsávať vzduch.
- Ⓓ Tlačidlo uvoľnenia - stlačením tlačidla dole otvoríte spotrebič.
- Ⓔ Zásobník na tekutiny - pri odsávaní vzduchu, bude vytiahnutá tekutina z objektu a potom pretečie do zásobníka, tento zásobník vyčistite podľa potreby. (Tento zásobník sa nachádza na zadnej strane spotrebiča.)

POKYNY NA POUŽITIE



Vložte otvor vrecka správne do vákuovej komory (hĺbka približne 2,5 cm)



Súčasne zatlačte zarážky na obidvoch stranách, spotrebič sa zaistí, nasledujúcim krokom je proces odsávania alebo utesnenia.



Po vykonaní vyššie uvedených krokov stlačte tlačidlá uvoľnenia a vyberte uzatvorený pokrm.

UZATVORENIE VRECIEK A NÁDOB

UTESNENIE UMELOHMOTNÝCH VRECIEK

- Spotrebič pripojte k elektrickej sieti a zapnite.
- Vložte otvor vrecka do vákuovej komory podľa uvedených obrázkov na predošlých stranách.
- Stlačte obidve zarážky, pokým nebudete počuť cvaknutie.
- Stlačte tlačidlo „Seal“ a rozsvieti sa LED kontrolka. Keď kontrolka zhasne, utesnenie je kompletne.
- Stlačením tlačidla uvoľnenia otvorte spotrebič, potom vyberte uzatvorené vrečko.

KONZERVÁCIA POMOCOU VÁKUOVÉHO VRECKA

- Spotrebič pripojte k elektrickej sieti a zapnite.
- Vložte požadované pokrmy na uchovanie do vrecka.
- Vyčistite a vyrovnajte otvor vrecka, uistite sa, či v otvore nie sú žiadne záhyby.
- Vložte otvor vrecka do vákuovej komory podľa obrázka.
- Stlačte obidve zarážky, pokým nebudete počuť cvaknutie.
- Stlačte tlačidlo „Vacuum/Seal“ a rozsvieti sa LED kontrolka, potom sa automaticky odsaje vzduch z vrecka a utesní sa. Keď LED kontrolka zhasne, proces je kompletne.
- Stlačte tlačidlá uvoľnenia na oboch stranách, potom vyberte utesnené položky.

Poznámka: pokiaľ je pokrm veľmi mokrý, zvolte režim Moist.

KONZERVÁCIA POMOCOU VÁKUOVÝCH NÁDOB

- 1 Dajte pokrmy do nádoby a prekryte vrchnákom, zasuňte jeden koniec odsávacej hadice do odsávacieho otvoru na spotrebiči, potom druhý koniec do otvoru vo vrchnáku.
- 2 Stlačte tlačidlo „Canister“, spustí sa odsávanie vzduchu z nádoby a vytvorí sa podtlak. Odsávanie môžete kedykoľvek prerušiť stlačením tlačidla „Stop“. Keď je proces odsávania kompletne, spotrebič sa automaticky zastaví.
- 3 Odpojte jeden koniec hadice od nádoby, potom druhý koniec od spotrebiča.
- 4 Keď končí čas spotreby potravín alebo potrebujete potraviny vybrať z nádoby, stlačte tlačidlo v strede vrchnáka na nasatie vzduchu, potom nádobu otvoríte.

TIPY PRE POUŽITIE NÁDOBY

Pred vložením nádoby do mikrovlnnej rúry odoberte vrchnák.

Pre lepšiu konzerváciu uložte nádobu do chladničky.

UŽITOČNÉ RADY

1. Neprepĺňajte vrecká, nechajte dostatočnú dĺžku vrecka pri otvore tak, aby ho bolo možné ľahko vložiť do vákuovej komory.
2. Skontrolujte, či nie je otvor vrecka mokrý. Mokrý vrecko môže byť ťažké zataviť a vzduchotesne uzatvoriť.
3. Vákuové utesnenie nemôže celkom nahradiť chladenie a mrazenie. Potraviny, ktoré sa ľahko kazia je potrebné schladiť alebo zmraziť.
4. Uistite sa, či je otvor vo vrecku čistý a hladký, nesmú sa v ňom nachádzať cudzie predmety alebo záhyby, v opačnom prípade bude ťažké vrecko utesniť.
5. Aby ste zabránili vrásneniu v spoji pri zatváraní objemných predmetov, jemne natiahnite spoj vrecka pri vkladaní do vákuovej komory a držte ho, pokiaľ sa neaktivuje pumpa.
6. Keď balíte predmety s ostrými okrajmi (suché cestoviny, striebro a pod.), chráňte vrecko pred prepichnutím zabalením predmetov do mäkkšieho materiálu, ako je papierový obrúsok. V tomto prípade môžete použiť nádobu namiesto vrecka.
7. Pokiaľ používate príslušenstvo, ponechajte 2,5 cm voľného priestoru v hornej časti nádoby.
8. Pokiaľ chcete uzatvoriť tekutiny, vopred ich zmrazte.
9. Medzi jednotlivými cyklami vákuového balenia odporúčame 40 sekundovú prestávku.
10. Ak si nie ste istí výsledkom vákuového balenia, radšej vrecko opätovne utesnite.
11. Pre čo najlepšie výsledky používajte značkové vrecká, nádoby a príslušenstvá Emiliya.

TIPY NA VÁKUOVÉ BALENIE S PRÍSLUŠENSTVOM

Dbajte na nasledujúce body pred použitím Emiliya príslušenstva vrátane nádob, zásobníkov a zátok na fľaše a pod.

1. Ponechajte najmenej 2,5 cm voľného priestoru medzi objektmi a okrajmi.
2. Utrite okraj nádoby, fľaše alebo kanistra, aby boli čisté a suché.
3. Na nádobu dajte vrchnák alebo do fľaše vložte zátku.
4. Otočte ovládačom na vrchnáku pri odsávaní vzduchu z nádoby, keď je proces kompletný, ovládač uvoľnite, potom odpojte hadicu.

STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

Starostlivosť a čistenie spotrebiča

1. Pred čistením spotrebič odpojte od elektrickej siete.
2. Neponárajte spotrebič do vody ani iných tekutín.
3. Na čistenie nepoužívajte drsné čističe, pretože môžete ľahko poškrabať povrch spotrebiča.
4. Vonkajšie časti spotrebiča utrite vlhkou utierkou alebo špongiou s jemným saponátom.
5. Na čistenie vákuovej komory z nej odstráňte zvyšky jedla pomocou papierovej utierky.
6. Pred opätovným použitím dôkladne vysušte.
7. Zásobník tekutín vyčistite podľa obrázka nižšie.



ODSTRÁNENIE PRÍPADNÝCH PROBLÉMOV

Nič sa nestane pri pokuse o vákuové balenie:

1. Skontrolujte, či je zástrčka pripojená k sieťovej zásuvke.
2. Skontrolujte, či nie je napájací kábel poškodený.
3. Pomocou iného spotrebiča skontrolujte, či je sieťová zásuvka funkčná.
4. Uistite sa, či sú zárážky v uzamknutej pozícii.
5. Uistite sa, či je vrečko vložené správne vo vákuovej komore.
6. Pred opätovným použitím nechajte spotrebič 40 sekúnd vychladnúť.

Poznámka: aby ste zabránili prehriatiu spotrebiča, medzi jednotlivými cyklami ho nechajte 40 sekúnd vychladnúť a nechajte kryt otvorený.

PO POUŽITÍ SA VO VRECKU STÁLE NACHÁDZA VZDUCH

1. Uistite sa, či ste vložili celý koniec vrečka do vákuovej komory.
2. PO VÁKUOVOM ODSÁVANÍ JE VO VRECKU VZDUCH:
Skontrolujte, či vrečko tesní. Uzatvorte vrečko so vzduchom, ponorte do vody a aplikujte tlak. Pokiaľ sa objavia unikajúce bublinky, použite nové vrečko.
3. Pokiaľ používate vrečko Emiliya s podobnou veľkosťou, skontrolujte utesnenie vrečka. Vrásnenie na vrečku pozdĺž tesnenia môže spôsobiť vniknutie vzduchu. Koniec vrečka odrežte a opätovne utesnite.

4. Nepokúšajte sa vyrábať vlastné bočné švy na vrecku Emiliya, vrecká sú vyrobené so špeciálnymi bočnými švami, ktoré sú celkom utesnené k vonkajšiemu okraju. Výroba vlastných švov môže viesť k netesnostiam.

Z VRECKA STE ODSTRÁNILI VZDUCH, ALE OPĀŤ PRENIKOL DO VRECKA

1. Skontrolujte utesnenie vrecka. Vrásnenie pozdĺž švu môže spôsobiť vniknutie vzduchu. Vrečko jednoducho otvoríte a opäť utesníte.
2. Niekedy vlhkosť alebo potravina (ako sú šťavy, tuk, strúhanka, prášky a pod.) pozdĺž tesnenia bráni v správnom utesnení vrecka. Odrežte vrečko, utrite vnútorný okraj vrecka a opäť utesníte.
3. Pokiaľ vákuové balenie obsahuje ostré predmety, vrečko sa môže prepichnúť. V takom prípade použite nové vrečko. Ostré hrany prekryte mäkkým materiálom, ako je papierová utierka a opätovne utesníte.
4. Pokiaľ je vo vrecku stále vzduch, fermentácia alebo uvoľňovanie prirodzených plynov z potravín, potraviny sa môžu pokaziť a je potrebné ich zlikvidovať.

VRECKO SA TAVÍ:

Pokiaľ sa vrečko taví, gumové tesnenie je pravdepodobne veľmi horúce.

Pred vákuovým balením ďalšieho vrecka počkajte najmenej 5 minút na ochladenie spotrebiča.

KOMPLETNÉ PRÍSLUŠENSTVO SYSTÉMU EMILIYA

KOMPLETNÝ SYSTÉM EMILIYA

Získajte maximum z vášho spotrebiča Emiliya s vreckami, kanistrami a príslušenstvom Emiliya.

EMILIYA VRECKÁ A ROLKY

Dizajn vreciek a roliek značky Emiliya obsahuje špeciálne kanály, ktoré umožňujú efektívne a kompletne odstránenie vzduchu. Viacvrstvomá konštrukcia ich predurčuje ako efektívnu bariéru pred kyslíkom a vlhkosťou a bráni popáleniu mrazom. Vrecká a rolky značky Emiliya sú k dispozícii v rôznych veľkostiach.

DÔLEŽITÉ:

Aby ste zabránili možným ochoreniam, nepoužívajte opätovne vrecká po uskladnení surového mäsa, rýb alebo tučného jedla. Nepoužívajte opakované vrecká, ktoré ste ohrievali v mikrovlnnej rúre alebo po varení.

EMILIYA VÁKUOVÉ NÁDOBY

Emiliya nádoby sa jednoducho používajú a sú ideálne na vákuové balenie jemných pokrmov ako sú muffiny a iné pečené pokrmy, tekutiny a suché potraviny.

Kanistre sú k dispozícii v rôznych štýloch a veľkostiach a môžete ich uložiť v kuchynskej linke, v chladničke alebo v komore. Quick Marinator je výnimočný a rýchly spôsob marinovania pokrmov. Emiliya kanistre môžete použiť na marinovanie, ale odporúčame štvorcové alebo obdĺžnikové tvary, pretože potrebujete menej marinády.

Kanistre nepoužívajte v mrazničke. Ľahké a jednoducho skladovateľné nádoby sú správnou voľbou na uskladnenie hotových pokrmov, zvyškov a občerstvenia.

Poznámka: pred vákuovým balením nechajte potraviny vychladnúť na izbovú teplotu, v opačnom prípade môže dôjsť k vytečeniu z kanistra.

ZÁTKA NA FĽAŠE EMILIYA

Použite zátku na fľaše Emiliya pre vákuové uzatvorenie vína, nesýtených tekutín a olejov. Predĺžite tým životnosť tekutín a zabránite úniku vône. Zátky nepoužívajte s umelohmotnými fľašami.

Poznámka: neuzatvárajte vákuovým spôsobom sýtené nápoje, pretože odstránenie vzduchu spôsobí ich znehodnotenie.

PRÍRUČKA NA SKLADOVANIE A TECHNICKÉ ÚDAJE

PRÍRUČKA NA SKLADOVANIE

V chladničke (5 ± 2°C)	Bez vákua	Emiliya VPS
Červené mäso	3-4 dni	8-9 dní
Biele mäso	2-3 dni	6-8 dní
Ryby	1-3 dni	4-5 dní
Varené mäso	3-5 dní	10-15 dní
Mäkký syr	5-7 dní	20 dní
Tvrдый/polomäkký syr	1-5 dní	60 dní
Ovocie	5-7 dní	14-20 dní
Zelenina	1-3 dni	7-10 dní
Polievka	2-3 dni	8-10 dní
Cestoviny/Ryža	2-3 dni	6-8 dní
Krémové dezerty	2-3 dni	8 dní

Izbová teplota (25 ± 2 °C)	Bez vákua	Emiliya VPS
Čerstvý chlieb	1-2 dni	8-10 dní
Sušienky	4-6 mesiacov	12 mesiacov
Nevarené cestoviny/Ryža	5-6 mesiacov	12 mesiacov
Múka	4-6 mesiacov	12 mesiacov
Sušené ovocie	3-4 mesiace	12 mesiacov
Mletá káva	2-3 mesiace	12 mesiacov
Sypaný čaj	5-6 mesiacov	12 mesiacov
Mliečny čaj	1-2 mesiace	12 mesiacov

V mrazničke (-18 ± 2°C)	Bez vákua	Emiliya VPS
Mäso	4-6 mesiacov	15-20 mesiacov
Ryby	3-4 mesiace	10-12 mesiacov
Zelenina	8-10 mesiacov	8-24 mesiacov

TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovité napätie: 220 V AC

Menovitá frekvencia: 50~60 Hz

Menovitý výkon: 110 W

Čas utesnenia: 6~10 sekúnd

Čas vákuovania/utesnenia: 10~20 sekúnd

Výkon odsávania: -0,8 barov

Rožmery:

Dĺžka: 445 mm

Šírka: 85 mm

Výška: 170 mm

Čistá hmotnosť: 1,95 kg

Celková hmotnosť: 2,6 kg

ZÁRUČNÉ PODMIENKY

Záruka na tento spotrebič predstavuje 24 mesiacov od dátumu zakúpenia. Nárok na záruku je možné uplatniť len po predložení originálu dokladu o zakúpení výrobku (paragón, faktúra) s typovým označením výrobku, dátumom predaja a čitateľnou pečiatkou predajcu. Záruka zahŕňa výmenu alebo opravu častí spotrebiča, ktoré sa poškodia z dôvodu porúch vo výrobe spotrebiča. Po uplynutí záručnej doby bude spotrebič opravený za poplatok. Výrobca nezodpovedá za poškodenia alebo úrazy osôb, zvierat z dôvodu nesprávneho použitia spotrebiča a nedodržania pokynov v návode na obsluhu. Výrobok je určený výhradne ako domáci spotrebič pre použitie v domácnosti. Zmluvná záruka je 6 mesiacov, ak je kupujúci podnikateľ - fyzická osoba a spotrebič kupuje pre podnikateľskú činnosť alebo komerčné využitie. Záruka sa znižuje podľa občianskeho zákonníka na 6 mesiacov pre: žiarovky, batérie, kremíkové a halogénové trubice.

Záruka sa nevzťahuje na

- akékoľvek mechanické poškodenie výrobku alebo jeho časti
- na chyby spôsobené nevhodným zaobchádzaním alebo umiestnením.
- ak je zariadenie obsluhované v rozpore s návodom, prípadne zásahom neoprávnenej osoby.
- nesprávne používaný, skladovaný alebo prenášaný.
- na záruku 24 mesiacov sa nevzťahujú opravy, napríklad: výmena žiarovky, trubice, čistenie a odvápnovanie kávovarov, žehličiek, zvlhčovačov, atď. Tu bude účtované servisom za zmluvnú cenu.
- ak nebude pri kontrole zariadenia zistená žiadna porucha alebo nebudú splnené záručné podmienky, uhradí režijné náklady spojené s kontrolou alebo opravou výrobku kupujúci.
- zákazník stráca záruku pri používaní výrobkov na profesionálnej alebo inej zárobkovej činnosti v prevádzkach.
- porucha bola spôsobená vonkajšími a živelnými podmienkami (napr. poruchami v elektrickej sieti alebo bytovej inštalácii).
- záruka sa netýka poškodenia vonkajšieho vzhľadu alebo iných, ktoré nebránia štandardnej obsluhu.

Ak tovar pri uplatňovaní poruchy zo strany spotrebiteľa bude zasielaný poštou alebo prepravnou službou, musí byť zabalený v obale vhodnom pre prepravu tak, aby sa zabránilo poškodeniu výrobku.

Zodpovedný zástupca za servis pre SR

ČERTES SK, s.r.o.

Pažite č. 42

010 09 Žilina

tel./fax: +421 41 5680 171, 5680 173

mobil: +421 905 259213

+421 907 241912

Pracovná doba Po-Pia. 9:00 - 15:00

e-mail: certes.sk@gmail.com

certes@eslovakia.sk



Záručný list

Tento oddiel vyplňte prosím paličkovým písmom a priložte k výrobku.

Odosielateľ:

Priezvisko/meno:

Štát/PSČ/obec/ulica:

Telefónne číslo:

Číslo/označenie (tovaru) položky:

Dátum/miesto predaja:

Popis poruchy:

Dátum/podpis:

Záruka sa nevzťahuje.

Zašlite prosím neopravený výrobok za cenu poštovného späť.

Informujte ma, koľko budú predstavovať náklady. Opravte výrobok za úhradu.

Informácie o likvidácii opotrebovaného elektrického zariadenia (súkromné domácnosti)



Tento symbol na produktoch a/alebo na priložených dokumentoch znamená, že sa pri likvidácii nesmú elektrické a elektronické zariadenia miešať so všeobecným domácim odpadom.

V záujme správneho obhospodarovania, obnovy a recyklácie odveďte, prosím, tieto produkty na určené zberné miesta, kde budú prijaté bez poplatku. V niektorých krajinách je možné tieto produkty vrátiť priamo miestnemu maloobchodu v prípade, ak si objednáte podobný nový výrobok.

Správna likvidácia týchto produktov pomôže ušetriť hodnotné zdroje a zabrániť možným negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a prostredie, ktoré môžu inak vzniknúť v dôsledku nesprávneho zaobchádzania s odpadom. Bližšie informácie o najbližšom zbernom mieste získate na miestnom úrade.

V prípade nesprávnej likvidácie odpadu môžu byť uplatnené pokuty v súlade s platnou legislatívou.

Pre právnické osoby v Európskej únii

Ak potrebujete zlikvidovať opotrebované elektrické a elektronické zariadenia, bližšie informácie získate od svojho miestneho predajcu alebo dodávateľa.

Informácie o likvidácii v krajinách mimo Európskej únie

Tento symbol je platný len v Európskej únii. Ak si želáte zlikvidovať toto zariadenie, obráťte sa na miestny úrad alebo predajcu a poinformujte sa o správnom spôsobe likvidácie tohto typu odpadu.

Dovozca:

PRIVEST s.r.o.
Na Zlatnici 301/2
Praha 4, PSČ 147 00
www: www.privest.cz
Email: info@privest.cz
Telefon: (+420) 241 410 819

Dziękujemy za zakup systemu konserwacji próżniowej Emiliya.

W celu jak najlepszego i bezpiecznego użytkowania urządzenia przeczytaj instrukcję przed użyciem i zachowaj instrukcję do użytku w przyszłości.

WITAMY...

Przygotuj się na radość z korzyści Emiliya, najlepszej marki systemów konserwacji próżniowej. Przez wiele lat system próżniowej konserwacji Emiliya pomógł w milionach domów zachować świeże pożywienie przez dłuższy czas w lodówce, zamrażarce lub spiżarni. System Emiliya jest przeznaczony do usunięcia powietrza i przedłużenia żywotności do 7 razy dłużej, niż przy zwykłych sposobach przechowywania. Urządzenie Emiliya zostanie z Tobą, jak tylko szybko odkryjesz jego proste użycie i wszechstronność.

DLACZEGO POTRZEBUJESZ PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO?

Wystawianie pożywienia na powietrze powoduje utratę ich zapachu i składników odżywczych, również sprzyja rozwojowi bakterii i drożdży, które są przyczyną utraty wartości pożywienia. System pakowania próżniowego Emiliya usuwa powietrze i zachowuje smak i świeżość. Z systemem pakowania Emiliya możesz przechowywać swoje pożywienie do 7 razy dłużej.

PAKOWANIE PRÓŻNIOWE OSZCZĘDZA CZAS I PIENIĄDZE

Oszczędza czas i pieniądze:

Z systemem Emiliya możesz kupić większą ilość pożywienia, kiedy ma dobrą cenę i zapakować je próżniowo w pożądanych porcjach, bez marnowania jedzenia.

Oszczędza czas:

Ugotuj jedzenie na tydzień, przygotuj porcje i zamknij je systemem próżniowym Emiliya.

Szybkie marynowanie:

Pakowanie próżniowe otwiera pory pożywienia, dlatego możesz osiągnąć smak marynowania już w 20 minut, w odróżnieniu od marynowania przez noc.

Uproszczenie wydarzeń społecznych:

Przygotuj sobie ulubione dania z wyprzedzeniem, tak by resztę czasu móc spędzić ze swoimi gośćmi.

Ciesz się daniami sezonowymi i specjalnościami:

Zachowaj łatwo psujące się lub rzadko używane pokarmy przez dłuższy czas świeże.

Kontrola porcji przy diecie:

Zapakuj próżniowo potrzebne porcje i zapisz sobie kalorie i/lub zawartość tłuszczu na opakowaniu.

Ochrona produktów innych niż spożywcze:

Przechowuj zapasy na biwakowanie i żeglowanie suche i podzielone na wycieczki, chroń polerowane srebro przed ciemnieniem, minimalizując dostęp powietrza.

BEZPIECZEŃSTWO I WSKAZÓWKI

Przed użyciem urządzenia przeczytaj i dotrzyмай wskazówek bezpieczeństwa.

1. Przed użyciem sprawdź, czy napięcie w sieci elektrycznej odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej urządzenia.
2. Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym lub wtyczką. Nie używaj uszkodzonego lub rozbitego urządzenia. Jeżeli przewód zasilający urządzenia jest uszkodzony, musi go wymienić autoryzowany serwis.
3. Aby odłączyć zasilanie wyciągnij wtyczkę z gniazdka. Nie odłączaj, ciągnąc za przewód zasilający.
4. Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, technik serwisowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach, aby zapobiec niebezpieczeństwu.
5. Nie używaj przedłużaczy z urządzeniem.
6. Jeżeli nie będziesz używać urządzenia lub przed czyszczeniem odłącz wtyczkę z gniazdka.
7. Nie używaj urządzenia na gorących lub wilgotnych powierzchniach ani w pobliżu źródła zasilania.
8. Nie zanurzaj żadnej z części urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie, ani innych cieczach.
9. Używaj tylko akcesoriów polecanych przez producenta.
10. Używaj urządzenia tylko w wyznaczonym celu. Nie używaj urządzenia na zewnątrz.
11. Zachowaj szczególną ostrożność używając urządzenia w pobliżu dzieci. Urządzenie nie służy do zabawy.
12. Po każdym cyklu uszczelniania zaleca się 40 sekundową przerwę.

OPIS I FUNKCJE



- 1- Przycisk „Vac/Seal“: naciskając przycisk odsysasz powietrze i zamykasz worek (po każdym cyklu polecamy 40 sekundową przerwę)
- 2- Przycisk „Seal“ (z LED): naciskając przycisk zamkniesz worek (po każdym cyklu polecamy 40 sekundową przerwę)
- 3- Przycisk „Stop“: umożliwia użytkownikowi kiedykolwiek zatrzymać czynność
- 4- Przycisk „Food“: ma dwa tryby (Dry (suche) i Moist (mokre)). Tryb początkowy to Dry, po naciśnięciu przycisku zmienia się na tryb Moist. Wybierz tryb według rodzaju pokarmu.
- 5- Przycisk „Mode“: ma dwa tryby ustawienia (Normal (normalne) i Gentle (delikatne)). Tryb początkowy to Normal. Jeżeli żywność jest sypka, możesz naciskając przycisk zmienić tryb odsysania na Gentle. Manulanie możesz zmienić stopień odsysania naciskając przycisk „Seal“, pokarm uszczelni się automatycznie. (Wskazówka: W przypadku przerwy w zasilaniu to ustawienie wróci do poprzedniego standardowego trybu).
- 6- Przycisk „Canister“ (z LED): naciśnij przycisk, urządzenie uruchomi odsysanie opakowania pojemnika do końca procesu. (Wskazówka: funkcji tej używa się z naczyniami Emiliya)



- Ⓐ Blokada - naciśnij blokady równocześnie, dźwięk kliknięcia oznacza odpowiednie zamocowanie haków, następnym krokiem jest odsysanie lub uszczelnianie.
- Ⓑ Otwór odsysania powietrza - jeżeli odsysasz powietrze z pojemnika, zatyczki do wina lub innych akcesoriów, podłącz jeden koniec węża do tego otworu. Nie blokuj tego otworu.
- Ⓒ Komora próżniowa - włóż otwór worka w odpowiedniej pozycji do komory próżniowej, następnie możesz odsysać powietrze.
- Ⓓ Przycisk zwalniający - naciskając przycisk na dole otworzysz urządzenie.
- Ⓔ Pojemnik na płyny - przy odsysaniu powietrza, z pokarmu zostaną odciągnięte płyny, a następnie przelane do pojemnika, pojemnik czyścić, gdy zajdzie potrzeba. (Pojemnik ten znajduje się na tylnej stronie urządzenia.)

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA



Włóż otwór worka odpowiednio do komory próżniowej (głębokość ok. 2,5 cm)



Równocześnie naciśnij blokady po obu stronach, urządzenie będzie zabezpieczone, następnym krokiem jest proces odsysania lub uszczelnienia.



Po wykonaniu wyżej wymienionych kroków naciśnij przycisk zwalniający i wyjmij zamknięty pokarm.

ZAMYKANIE WORKÓW I POJEMNIKÓW

USZCZELNIENIE PLASTIKOWYCH WORKÓW

- Urządzenie podłącz do sieci elektrycznej i włącz.
- Włóż otwór worka do komory próżniowej zgodnie z rysunkami na poprzednich stronach.
- Naciśnij obydwie blokady, dopóki nie usłyszysz kliknięcia.
- Naciśnij przycisk „Seal”, zaświeci się kontrolka LED. Kiedy kontrolka zgaśnie, uszczelnienie jest gotowe.
- Naciskając przycisk zwalniający, otwórz urządzenie, następnie wyjmij zamknięty worek.

KONSERWACJA ZA POMOCĄ WORKA PRÓŻNIOWEGO

- Urządzenie podłącz do sieci elektrycznej i włącz.
- Włóż pożywienie, które chcesz przechować, do worka.
- Wyczyść i wyrównaj otwór worka, upewnij się, czy w otworze nie ma zagięć.
- Włóż otwór worka do komory próżniowej zgodnie z rysunkiem.
- Naciśnij obydwie blokady, dopóki nie usłyszysz kliknięcia.
- Naciśnij przycisk „Vacuum/Seal”, zaświeci się kontrolka LED, następnie automatycznie zostanie odessane powietrze z worka i uszczelni się. Kiedy kontrolka LED zgaśnie, proces się zakończył.
- Naciśnij przyciski zwalniające po obu stronach, następnie wyjmij uszczelnione przedmioty.

Wskazówka: jeżeli pokarm jest bardzo mokry, wybierz tryb Moist.

KONSERWACJA ZA POMOCĄ NACZYŃ PRÓŻNIOWYCH

- 1 Włóż pożywienie do pojemników i przykryj pokrywką, włóż jeden koniec węża odsysającego do otworu odsysającego w urządzeniu, następnie drugi koniec do otworu w pokrywce.
- 2 Naciśnij przycisk „Canister”, uruchomi się odsysanie powietrza z naczynia i wytworzy się podciśnienie. Odsysanie możesz zatrzymać kiedykolwiek naciskając „Stop”. Kiedy proces odsysania jest kompletny, urządzenie automatycznie się zatrzyma.
- 3 Odłącz jeden koniec węża od naczynia, następnie drugi koniec od urządzenia.
- 4 Kiedy kończy się czas spożycia żywności lub potrzebujesz wyjąć pokarmy z pojemnika, naciśnij przycisk w środku pokrywki na zassanie powietrza, wtedy otworzysz pojemnik.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYWANIA POJEMNIKÓW

Przed włożeniem pojemnika do kuchenki mikrofalowej zdejmij pokrywkę.

Dla lepszej konserwacji włóż pojemnik do lodówki.

UŻYTECZNE PORADY

1. Nie przepelniaj worków, pozostaw dostateczną długość worka przy otworze tak, aby można było go łatwo włożyć do komory próżniowej.
2. Sprawdź, czy otwór worka nie jest mokry. Mokry worek może być trudny do uszczelnienia i hermetycznego zamknięcia.
3. Uszczelnienie próżniowe nie może całkowicie zastąpić chłodzenia i mrożenia. Pokarmy, które łatwo się psują należy schłodzić lub zamrozić.
4. Upewnij się, czy otwór w worku jest czysty i gładki, nie mogą się w nim znajdować ciała obce lub zagięcia, w innym przypadku będzie trudno uszczelnić worek.
5. Aby zapobiec zagnieceniu w złączu przy zamykaniu dużych przedmiotów, delikatnie naciągnij złącze worka przy wkładaniu do komory próżniowej i przytrzymaj go, dopóki nie aktywuje się pompa.
6. Kiedy pakujesz przedmioty z ostrymi brzegami (suchy makaron, srebro itp.), chroń worek przedprzebicciem, pakując przedmioty w miękkie materiały, na przykład ręcznik papierowy. W tym przypadku możesz użyć naczynia zamiast worka.
7. Jeżeli używasz akcesoriów, zostaw 2,5 cm wolnej przestrzeni w górnej części pojemnika.
8. Jeżeli chcesz zamknąć płyny, najpierw je zamroź.
9. Pomiędzy poszczególnymi cyklami pakowania próżniowego zalecamy 40 sekundowe przerwy.
10. Jeżeli nie jesteś pewien efektów pakowania próżniowego, lepiej uszczelnij worek ponownie.
11. Dla najlepszych wyników używaj markowych worków, pojemników i akcesoriów Emiliya.

RADY DOTYCZĄCE PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO Z AKCESORIAMI

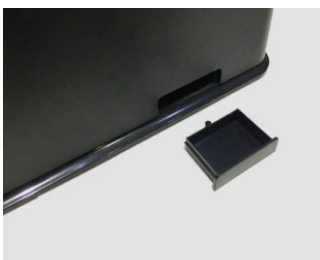
Weź pod uwagę poniższe punkty przed użyciem akcesoriów w tym naczyń Emiliya, pojemników i zatyczek na butelki itp.

1. Zostaw co najmniej 2,5 cm wolnej przestrzeni między obiektami a brzegami.
2. Wytrzyj brzegi naczynia, butelki lub kanistra, aby były suche i czyste.
3. Pojemnik zamknij pokrywką do butelki włóż zatyczkę.
4. Obróć pokrętłem na pokrywce przy odsysaniu powietrza z pojemnika, kiedy proces jest kompletny, zwolnij pokrętło, następnie odłącz węży.

PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

Pielęgnacja i czyszczenie urządzenia

1. Przed czyszczeniem urządzenie odłącz od sieci elektrycznej.
2. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych cieczach.
3. Do czyszczenia nie używaj ściernych środków czyszczących, ponieważ można łatwo podrapać powierzchnię urządzenia.
4. Zewnętrzne części urządzenia wytrzyj wilgotną ścierką lub gąbką z delikatnym detergentem.
5. Aby wyczyścić komorę próżniową usuń z niej pozostałości pożywienia za pomocą papierowej ścierki.
6. Przed ponownym użyciem dokładnie ją wysusz.
7. Pojemnik na płyny wyczyść zgodnie z rysunkiem poniżej.



ROZWIĄZANIE EWENTUALNYCH PROBLEMÓW

Nic się nie dzieje podczas próby pakowania próżniowego:

1. Sprawdź, czy wtyczka jest podłączona do gniazdka.
2. Sprawdź, czy przewód zasilający nie jest uszkodzony.
3. Za pomocą innego urządzenia sprawdź, czy gniazdko działa.
4. Sprawdź, czy blokady znajdują się w pozycji zamkniętej.
5. Upewnij się, czy worek jest odpowiednio włożony do komory próżniowej.
6. Przed ponownym użyciem pozostaw urządzenie na 40 sekund do wychłodzenia.

Wskazówka: aby zapobiec przegrzaniu urządzenia, między poszczególnymi cyklami pozostaw je na 40 sekund do wychłodzenia i pozostaw pokrywę otwartą.

PO UŻYCIU W WORKU NADAL ZNAJDUJE SIĘ POWIETRZE

1. Upewnij się, że włożyłeś cały koniec worka do komory próżniowej.
2. **PO ODSYSANIU PRÓŻNIOWYM W WORKU JEST POWIETRZE:**
Sprawdź, czy worek uszczelnia. Zamknij worek z powietrzem, zanurz do wody i zaaplikuj ciśnienie. Jeżeli pojawią się uciekające pęcherzyki, użyj nowego worka.
3. Jeżeli używasz worka Emiliya o podobnej wielkości, sprawdź uszczelnienie worka. Zagięcie na worku wzdłuż uszczelnienia może spowodować wnikięcie powietrza. Odetnij koniec worka i uszczelnij ponownie.

4. Nie próbuj robić własnych szwów bocznych na worku Emiliya, worki są wyprodukowane ze specjalnymi bocznymi szwami, które są całkowicie uszczelnione do zewnętrznej strony. Robienie własnych szwów może powodować nieszczelności.

USUNĄŁEŚ POWIETRZE Z WORKA, ALE PONOWNIE DO NIEGO PRZENIKNĘŁO

1. Sprawdź uszczelnienie worka. Pofałdowanie wzdłuż szwu może powodować wniknięcie powietrza. Worek łatwo otworzysz i znów uszczelnisz.
2. Czasem wilgoć lub pożywienie (takie jak soki, tłuszcz, bułka tarta, proszki itp.) wzdłuż uszczelnienia uniemożliwia właściwe uszczelnienie worka. Odetnij worek, wytrzyj wewnętrzny brzeg worka i ponownie uszczelnij.
3. Jeżeli opakowanie próżniowe zawiera ostre przedmioty, worek może się przebić. W takim przypadku użyj nowego worka. Ostre krawędzie przykryj miękkim materiałem, takim jak papierowa ściereka i ponownie uszczelnij.
4. Jeżeli w worku nadal jest powietrze, dojdzie do fermentacji lub uwalniania naturalnych gazów z pożywienia, pożywienie może się zepsuć i należy je wyrzucić.

WOREK SIĘ TOPI:

Jeżeli worek się topi, gumowe uszczelnienie jest prawdopodobnie bardzo gorące. Przed pakowaniem próżniowym kolejnego worka poczekaj co najmniej 5 minut na ochłodzenie urządzenia.

KOMPLETNE AKCESORIA SYSTEMU EMILIYA

KOMPLETNY SYSTEM EMILIYA

Korzystaj maksymalnie ze swojego urządzenia Emiliya z workami, kanistrami i akcesoriami Emiliya.

EMILIYA WORKI I ROLKI

Dizajn worków i rolek marki Emiliya zawiera specjalne kanały, które umożliwiają efektywne i kompletne usuwanie powietrza. Wielowarstwowa konstrukcja predysponuje je jako efektywną barierę przed tlenem i wilgocią i zapobiega oparzenia zamrażarka. Worki i rolki marki Emiliya są do dyspozycji w różnych rozmiarach.

WAŻNE:

Aby zapobiec możliwym chorobom, nie używaj ponownie worków po przechowywaniu surowego mięsa, ryb lub tłustych pokarmów. Nie używaj ponownie worków, które ogrzewałeś w mikrofalówce lub po gotowaniu.

POJEMNIKI PRÓŻNIOWE EMILIYA

Pojemniki Emiliya łatwo się używają i są idealne do pakowania próżniowego delikatnych pokarmów takich jak muffiny i inne pieczone pokarmy, płyny i suchy prowiant.

Kanistry są do dyspozycji w różnych stylach i rozmiarach, można je włożyć do szafki kuchennej, lodówki lub spizarki. Quick Marinator to znakomity i szybki sposób marynowania pokarmów. Kanistrów Emiliya można używać do marynowania, ale polecamy kwadratowe lub prostokątne kształty, zużyje się mniej marynaty.

Nie używaj kanistrów w zamrażarce. Lekkie i łatwe do przechowywania pojemniki są dobrym wyborem do przechowywania gotowych dań, pozostałości i przekąsek.

Wskazówka: przed pakowaniem próżniowym pozostaw pokarmy do ostygnięcia do temperatury pokojowej, w innym przypadku mogą one wyciec z kanistra.

KOREK DO BUTELEK EMILIYA

Użyj korka do butelek Emiliya, aby próżniowo zamknąć wino, niegazowane napoje i olej. Przedłużysz w ten sposób żywotność płynów i zapobiegiesz traceniu zapachu. Nie używaj korków z plastikowymi butelkami.

Wskazówka: nie zamykaj sposobem próżniowym napojów gazowanych, ponieważ usuwanie powietrza powoduje utratę ich wartości.

PRZEWODNIK PO MAGAZYNOWANIU I DANE TECHNICZNE

PRZEWODNIK PO MAGAZYNOWANIU

W lodówce ($5 \pm 2^{\circ}\text{C}$)	Bez próżni	Emiliya VPS
Mięso czerwone	3-4 dni	8-9 dni
Mięso białe	2-3 dni	6-8 dni
Ryby	1-3 dni	4-5 dni
Gotowane mięso	3-5 dni	10-15 dni
Miękki ser	5-7 dni	20 dni
Twardy/półmiękki ser	1-5 dni	60 dni
Owoce	5-7 dni	14-20 dni
Warzywa	1-3 dni	7-10 dni
Zupa	2-3 dni	8-10 dni
Makaron/Ryż	2-3 dni	6-8 dni
Kremowe desery	2-3 dni	8 dni

Temperatura pokojowa ($25 \pm 2^{\circ}\text{C}$)	Bez próżni	Emiliya VPS
Świeży chleb	1-2 dni	8-10 dni
Ciastka	4-6 miesięcy	12 miesięcy
Niegotowany makaron/Ryż	5-6 miesięcy	12 miesięcy
Mąka	4-6 miesięcy	12 miesięcy
Suszone owoce	3-4 miesiące	12 miesięcy
Kawa mielona	2-3 miesiące	12 miesięcy
Sypana herbata	5-6 miesięcy	12 miesięcy
Herbata mleczna	1-2 miesiące	12 miesięcy

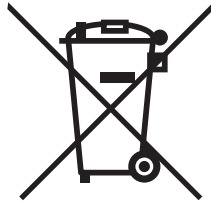
W zamrażarce ($-18 \pm 2^{\circ}\text{C}$)	Bez próżni	Emiliya VPS
Mięso	4-6 miesięcy	15-20 miesięcy
Ryby	3-4 miesiące	10-12 miesięcy
Warzywa	8-10 miesięcy	8-24 miesięcy

DANE TECHNICZNE

Napięcie znamionowe: 220 V AC
Częstotliwość znamionowa: 50~60 Hz
Moc znamionowa: 110 W
Czas uszczelnienia: 6~10 sekund
Czas pakowania próżniowego/
uszczelnienia: 10~20 sekund
Moc odsysania: -0,8 barów

Wymiary:
Długość: 445 mm
Szerokość: 85 mm
Wysokość: 170 mm
Waga netto: 1,95 kg
Waga całkowita: 2,6 kg

Informacje dotyczące sposobu likwidacji zużytego sprzętu elektrycznego (dla gospodarstw domowych)



Powyższy symbol umieszczony na produktach lub w załączonych dokumentach oznacza, że nie wolno likwidować zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego ze zwykłym odpadem komunalnym. W celu utylizacji należy odnieść tego typu odpad do punktu selektywnego zbioru, gdzie zostanie odebrany bez żadnych opłat. W niektórych państwach można zwrócić tego typu odpad bezpośrednio u sprzedawcy w momencie nabycia nowego produktu.

Prawidłowa likwidacja takich produktów zbytecznie nie obciąża środowiska naturalnego i nie ma negatywnego wpływu na ludzkie zdrowie. Szczegółowych informacji o najbliższym punkcie zbioru udzieli najbliższy urząd miejski.

W przypadku nieprawidłowej likwidacji odpadu właściciel może zostać obciążony karą grzywny zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Dla osób prawnych w Unii Europejskiej

Bliższych informacji dotyczących likwidacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego udzieli sprzedawca lub dystrybutor.

Informacje dotyczące likwidacji w państwach nie należących do Unii Europejskiej

Powyższy symbol obowiązuje wyłącznie w krajach Unii Europejskiej. Aby zlikwidować urządzenie, należy zwrócić się o pomoc do urzędu miejskiego lub dystrybutora w celu zasięgnięcia informacji o prawidłowym sposobie likwidacji tego typu odpadu.

Köszönjük, hogy megvásárolta az Emiliya vákuumos tartósító rendszert.

Kérjük, hogy az optimális és egyben biztonságos használat érdekében olvassa el az útmutatót a készülék első használata előtt. Őrizze meg az útmutatót későbbi használat esetére.

ÜDVÖZÖLJÜK

Az Emiliya márka a legjobb minőségű vákuumos tartósító rendszer, amely előnyeit hamarosan Ön is felfedezheti. Az Emiliya vákuumos tartósító rendszer már hosszú évek óta megtalálható a háztartások millióiban, és nagy segítséget nyújt az ételek frissességének megőrzésében a hűtőben, mélyhűtőben vagy a kamrában. Az Emiliya vákuumos tartósító rendszer elszívja a levegőt, és a hagyományos tárolási módszerekhez viszonyítva hétszeresen meghosszabbítja az élelmiszer eltarthatósági idejét. Reméljük, hogy az Ön tetszését is elnyeri az egyszerűen használható és sokoldalú Emiliya készülék.

MIÉRT VAN SZÜKSÉG EGY VÁKUUMCSOMAGOLÓRA?

A levegő csökkenti az élelmiszer aromáját és tápértékét, ezenkívül serkenti a baktériumok és élesztők szaporodását; ezáltal romlik az étel minősége. Az Emiliya vákuumcsomagoló rendszer a levegő eltávolításával hozzájárul az étel aromájának és ízének megőrzéséhez. Az Emiliya vákuumcsomagolóval az étel eltarthatósági ideje hétszeresen meghosszabbodik.

A VÁKUUMCSOMAGOLÓVAL IDŐT ÉS PÉNZT SPÓROLHAT

Pénztakarékosság:

Az Emiliya rendszernek köszönhetően nagy mennyiségű élelmiszert vásárolhat kedvező áron; a kisebb porciók vákuumcsomagolásával az étel megőrzi minőségét.

Időtakarékosság:

Főzze meg egy egész hétre előre az ételt, és csomagolja be az Emiliya vákuum tartósító rendszerrel.

Gyors pácolás:

A vákuumcsomagolás tágítja az étel pórusait, ezért 20 perc pácolással olyan eredményt lehet elérni, mint egy egész éjszakai hagyományos pácolással.

Megkönnyíti a társasági eseményeket:

Készítse el előre kedvenc ételeit, és töltsön több időt vendégeivel.

A szezonális ínyencségek és ételkülönlegességek élvezete:

Őrizze meg hosszabb ideig a könnyen romló vagy ritkán kapható ételek frissességét.

Az adagok beosztása diéta esetén:

Vákuumozza le az egyes porciókat; tüntesse fel a csomagon a kalóriát/zsírmentységet.

Nem élelmiszer jellegű tárgyak védelme:

Tartsa szárazan és használatra készen a kempingezéshez vagy hajózáshoz fontos tárgyakat, óvja az oxidálástól a fényezett ezüstöt azzal, hogy csak minimálisan teszi ki a levegő hatásának.

BIZTONSÁG ÉS TANÁCSOK

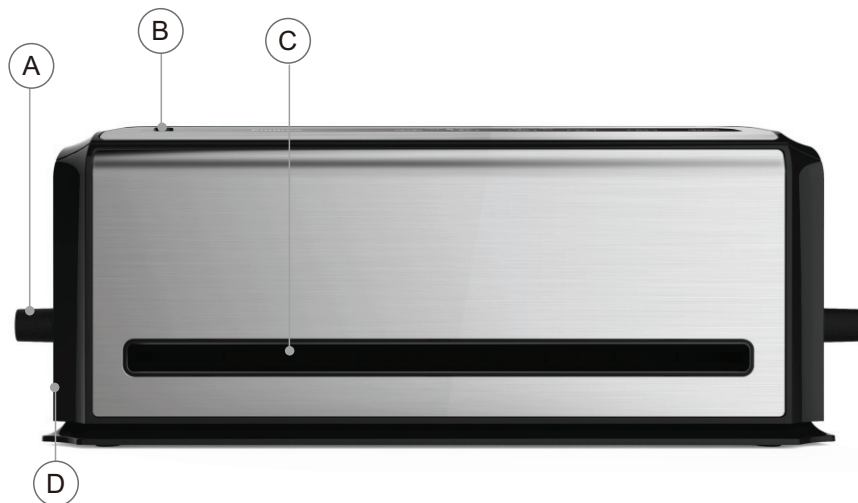
A készülék használata előtt olvassa el a biztonsági szabályokat, és tartsa be az utasításokat.

1. Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség értéke megegyezik-e az adatlapon feltüntetett értékkel.
2. Ne használja a készüléket, ha megsérült a tápkábel vagy a csatlakozódugasz. Ne használjon sérült vagy repedt készüléket. A sérült tápkábel kicserélését a márkaszervizben kell elvégezni.
3. Áramtalanításnál húzza ki a dugaszt a csatlakozóaljzatból. Ne húzza a kábelt a leválasztásnál.
4. Biztonsági okokból a sérült tápkábel kicserélését csak a gyártó, szerviz-technikus, vagy hasonlóan képzett személy végezheti el.
5. Ne használjon hosszabbító kábelt a készülékhez.
6. Válassza le a készüléket az áramkörről, ha nem használja, valamint tisztítás előtt is.
7. Ne használja a készüléket nedves vagy forró felületen, valamint tápforrások közelében.
8. Ne merítse vízbe vagy más folyadékba a készüléket, annak részeit vagy a tápkábelt.
9. Csak a gyártó által javasolt tartozékokat használja.
10. A készülék csak rendeltetésszerűen használható. Ne használja a szabadban.
11. Legyen óvatos, ha gyerekek vannak a készülék közelében. A készülék nem játékszer.
12. Minden szigetelő ciklus után tartson 40 másodperces szünetet.

RÉSZEI ÉS FUNKCIÓI



- 1- „Vac/Seal” gomb: a gomb megnyomása után a készülék elszívja a levegőt és lezárja a tasakot (minden ciklus után tartson 40 mp szünetet)
- 2- „Seal” gomb (LED fényvel): a zacskó lezárására szolgál (minden ciklus után tartson 40 mp szünetet)
- 3- „Stop” gomb: lenyomásával bármikor meg lehet szakítani a működést
- 4- „Food” gomb: két üzemmóddal (Dry (száraz) és Moist (nedves)). A kiinduló mód a Dry, a gomb megnyomása után átkapcsol a Moist módra. Válassza ki az üzemmódot az élelmiszer fajtája szerint.
- 5- „Mode” gomb: két beállítással (Normal (normális) és Gentle (kímélő)). A kiinduló mód a Normal. Törékeny élelmiszer esetén válassza a Gentle módot a gomb megnyomásával. A vákuumszintet manuálisan a „Seal” gombbal lehet beállítani, a hegesztés automatikusan zajlik. (Megjegyzés: az áramszolgáltatás megszakítása esetén ez a beállítás visszaáll a kiinduló standard üzemmódra.)
- 6- „Canister” gomb (LED fényvel): a gomb megnyomása után elkezdődik a tartályok vákuumozása, egészen a folyamat befejezéséig. (Megjegyzés: ez a funkció csak az Emiliya tartályokkal használható.)



- Ⓐ Zárak – nyomja meg egyszerre a zárat, egy kattanás jelzi a kampók helyes rögzítését; a következő lépés a vákuumozás vagy hegesztés.
- Ⓑ Elszívó nyílás – tartály, borosüveg dugó vagy más tartozék vákuumozása esetén rögzítse a tömlő egyik végét ehhez a nyíláshoz. Ne blokkolja le ezt a nyílást.
- Ⓒ Vákuumkamra – helyezze a tasak nyílását a megfelelő helyzetben a vákuumkamrába, és kezdődhet a vákuumozás.
- Ⓓ Nyitógomb – a gomb megnyomása után megnyílik a készülék alsó része.
- Ⓔ Folyadéktartály – a levegő elszívásánál a folyadék is távozik. Ez a folyadék a tartályba folyik, amelyet szükség esetén meg kell tisztítani.
(A tartály a készülék hátsó részében található.)

KEZELÉSI UTASÍTÁSOK



Helyezze megfelelően a tasak nyílását a vákuumkamrába (kb. 2,5 cm mélyen)



Nyomja le egyszerre mindét zárat a készülék két oldalán, a készülék lezárul. A következő lépés a vákuumozás vagy hegesztés.



A fenti lépések elvégzése után nyomja meg a nyitógombot, és vegye ki a lezárt tasakot.

TASAKOK ÉS TARTÁLYOK LEZÁRÁSA

MŰANYAG TASAKOK VÁKUUMOZÁSA

- Csatlakoztassa a készüléket az áramkörhöz, és kapcsolja be.
- Az előző oldalakon található ábrák szerint helyezze a tasak nyílását a vákuumkamrába.
- Nyomja le mindét zárat, amíg egy kattánás lesz hallható.
- Nyomja meg a „Seal” gombot, felvilágít a LED lámpa. Amikor a lámpa kialszik, a hegesztés befejeződött.
- A nyitógomb megnyomásával nyissa ki a készüléket, és vegye ki a lezárt zacskót.

TARTÓSÍTÁS VÁKUUMTASAKKAL

- Csatlakoztassa a készüléket az áramkörhöz és kapcsolja be.
- Helyezze a tárolásra szánt élelmiszert a tasakba.
- Tisztítsa meg és simítsa ki a tasak szélét, ellenőrizze, nincsenek-e gyűrődések a nyílásnál.
- Az ábra szerint helyezze a tasak nyílását a vákuumkamrába.
- Nyomja meg a két zárat, amíg egy kattánás lesz hallható.
- Nyomja meg a „Vacuum/Seal” gombot, felvilágít a LED lámpa, s készülék automatikusan elszívja a levegőt és lehegeszti a tasakot. A folyamat befejezése után kialszik a LED lámpa.
- Nyomja meg kétoldalt a nyitógombokat, és vegye ki a lehegesztett tárgyakat.

Megjegyzés: Nagyon nedves étel esetén válassza a Moist módot.

TARTÓSÍTÁS VÁKUUMTARTÁLYBAN

- 1 Tegye a tartályba az ételt, és helyezze fel a fedelet. A szívótömlő egyik végét tegye a készülék elszívó nyílásába, a másikat pedig a fedél nyílásába.
- 2 Nyomja meg a „Canister” gombot, megkezdődik a levegő elszívása, és vákuum képződik. A vákuumozás bármikor megszakítható a „Stop” gomb megnyomásával. A vákuumozási ciklus befejezése után a készülék automatikusan leáll.
- 3 Válassza le a tömlő egyik végét a tartályról, a másikat pedig a készülékről.
- 4 Az étel szavatossági idejének lejárásnál, illetve fogyasztás előtt nyomja meg a levegő beeresztő gombot a fedél tetején, és nyissa ki a tartályt.

TIPPEK A TARTÁLY HASZNÁLATÁHOZ

Vegye le a tartály fedelét, mielőtt behelyezné a mikrohullámú sütőbe. A minőség megőrzése érdekében tárolja a tartályt a hűtőszekrényben.

HASZNOS TANÁCSOK

1. Ne töltse túl a tasakokat, a nyílásnál hagyjon akkora üres részt, hogy könnyen be lehessen helyezni a tasakokat a vákuumkamrába.
2. Győződjön meg arról, hogy a tasak nyílása nem nedves. A nedves tasakok hegesztése és vákuumozása esetleg nem lesz kielégítő.
3. A vákuumcsomagolás nem tudja teljes mértékben helyettesíteni a hűtést vagy fagyasztást. A gyors romló élelmiszert le kell hűteni vagy fagyasztani.
4. Győződjön meg arról, hogy a tasaknyílás tiszta és sima, ne legyenek rajta idegen anyagok vagy gyűrődések, különben a hegesztés nem lesz tökéletes.
5. Hogy a nagyobb tárgyak vákuumozásánál ne képződjenek gyűrődések a zacskó szélén, a vákuumkamrába való behelyezésnél finoman húzza szét a széleket és tartsa addig, amíg a pumpa aktiválódik.
6. Éles szélű tárgyak csomagolása esetén (száraz tészta, ezüst, stb.) csomagolja be a tárgyakat egy puha anyagba, például egy papír törülközőbe, különben a tasak kilyukadhat. Ilyen esetekben tasak helyett tartály is használható.
7. A tartozékok használatánál hagyjon 2,5 cm üres helyet a tartály felső részében.
8. A folyadékokat le kell fagyasztani a vákuumozás előtt.
9. A vákuumcsomagolás ciklusai között 40 másodperces szünetek beiktatását javasoljuk.
10. Ha nincs meggyőződve arról, hogy sikerült a vákuumozás, hegesse le még egyszer a zacskót.
11. A legjobb eredmények az Emiliya márkatasakok, tartályok és tartozékok felhasználásával érhetők el.

VÁKUUMCSOMAGOLÁS A TARTOZÉKOKKAL - TIPPEK

Ügyeljen az alábbi pontok betartására az Emiliya tartozékok, tartályok, tárolók és dugók használata előtt.

1. Hagyjon legalább 2,5 cm üres teret a tárgyak és a tasak pereme között.
2. Törölje tisztára és szárazra a tartályok, üvegek vagy tárolók szélét.
3. Tegye fel a tartály fedelét, vagy helyezze be a dugót a palackba.
4. A levegő elszívásánál fordítsa meg a szabályozót a fedélen, a folyamat befejezése után engedje el a szabályozót és válassza le a tömlőt.

ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

A készülék ápolása és tisztítása

1. Tisztítás előtt válassza le a készüléket az áramkörről.
2. Ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba.
3. Ne használjon agresszív tisztítószeret, amelyek könnyen megkarcolhatják a készülék felületét.
4. A külső vázat törölje meg egy nedves ronggyal vagy egy szivaccsal és némi mosogatószerrel.
5. Távolítsa el minden ételmaradékot a vákuumkamrából egy papír törlőkendő segítségével.
6. Az újabb használat előtt gondosan szárítsa meg.
7. A folyadéktartályt tisztítsa meg a lenti ábra szerint.



HIBAEELHÁRÍTÁS

A készülék nem reagál az első csomagolási kísérletre:

1. Ellenőrizze a készülék csatlakoztatását az elektromos aljzathoz.
2. Ellenőrizze a tápkábel sértetlenségét.
3. Egy másik készülék segítségével ellenőrizze le a fali aljzatot.
4. Győződjön meg arról, hogy a zárok zárt helyzetben vannak.
5. Győződjön meg arról, hogy a tasakot jól helyezte a vákuumkamrába.
6. A két használat közé iktasson be 40 mp szünetet, hogy a készülék kihűljön.

Megjegyzés: a túlhevülés megelőzése miatt két ciklus között hagyja 40 másodpercig lehűlni a készüléket, és hagyja nyitva a fedelet.

HASZNÁLAT UTÁN IS LEVEGŐ VAN A TASAKBAN

1. Győződjön meg arról, hogy a tasak egész pereme a vákuumkamrában van.
2. VÁKUUMOZÁS UTÁN LEVEGŐ VAN A TASAKBAN:
Ellenőrizze a tasak tömítését. Zárja le a zacskót levegővel együtt, nyomja víz alá és tartsa lenyomva. Buborékok megjelenése esetén új tasakot kell használni.
3. Amennyiben hasonló nagyságú Emiliya tasakot használ, ellenőrizze a tasak tömítését. Ha a hegesztés szegélyén gyűrődések vannak, levegő szivároghat a tasakba. Vágja le a tasak szélét, és ismétlje meg a hegesztést.

4. Ne próbálja meg személyesen oldalvarrásokat kialakítani az Emiliya tasakokon. A tasakokon speciális oldalvarrások vannak, melyek tömítése egészen a tasak külső széléig húzódik. A saját készítésű oldalvarrások szivárgást okozhatnak.

VÁKUUMOZÁS UTÁN ISMÉT LEVEGŐ JUTOTT A TASAKBA

1. Ellenőrizze a tömítést. Ha a varrás mentén gyűrődések vannak, levegő szivároghat a tasakba. Nyissa ki a zacskót, és hegesse le újra.
2. Néhány esetben a nedvesség vagy az élelmiszer (gyümölcslé, zsír, zsemlemorzsza, porok stb.) a tömítés mentén meggátolja a helyes hegesztést. Vágja le a tasak szélét, törölje meg a belső széleket, és ismétlje meg a hegesztést.
3. Az éles tárgyak a vákuumcsomagban lyukakat okozhatnak. Ebben az esetben használjon új tasakot. Az éles széleket csomagolja be egy puha anyagba, pl. papír törülközőbe, és ismét hegesse le a tasakot. Amennyiben még mindig levegő van a tasakban, az erjedés vagy a természetes gázok képződése miatt az élelmiszer elromolhat, és ki kell dobni.

OLVAD A TASAK:

A tasak olvadása esetén valószínűleg nagyon forró a gumitömítés. A következő tasak vákuumcsomagolása előtt várjon legalább 5 percet.

AZ EMILIYA RENDSZER TELJES TARTOZÉKTÁRA

TELJES EMILIYA RENDSZER

Emiliya tasakok, tárolók és tartozékok használata esetén maximálisan kihasználhatók a készülék funkciói.

EMILIYA TASAKOK ÉS TEKERECSEK

Az Emiliya márkatasakok – és tekercek speciális csatornákat tartalmaznak, amelyek lehetővé teszik a levegő tökéletes és hatékony eltávolítását. A többréteges szerkezet egy hatékony gátat képez az oxigén és nedvesség előtt, és megvédi a fagyási sérülésektől. Az Emiliya márkatasakok – és tekercek különböző nagyságokban kaphatók.

FONTOS:

Higiéniiai okokból ne használja fel kétszer az olyan tasakokat, amelyekbe nyers húst, halat vagy zsíros ételeket csomagolt. Ne használja többször azokat a tasakokat, amelyeket mikrohullámú sütőben melegített, vagy forró vízbe tett.

EMILIYA VÁKUUMTARTÁLYOK

Az Emiliya tartályok könnyen használhatók, és ideálisak törekeny ételek, pl. muffinok vagy más sült ételek, folyadékok és száraz élelmiszer csomagolásához.

A tartályok különböző stílusúak és nagyságúak, és könnyen tárolhatók a konyhaszekrényben, hűtőben vagy kamrában. A Quick Marinator egy rendkívüli és gyors pácolási módszer. Az Emiliya tartályok pácoláshoz is használhatók; ilyenkor a négyzet vagy téglalap alakú tartályok használatát javasoljuk, mivel így kevesebb pácra lesz szükség.

Ne tárolja a fagyasztoóban a tartályokat. A könnyű és egyszerűen tárolható edények egy nagyon jó választásnak bizonyulnak a készételek, maradékok és frissítők tárolásához.

Megjegyzés: vákuumcsomagolás előtt hagyja szobahőmérsékletűre hűlni az ételt, különben kifolyhat a tartályból.

EMILIYA DUGÓK ÜVEGEKHEZ

Használjon Emiliya dugókat borok, szénsavmentes folyadékok és olajok vákuumos palackozásához. Így meghosszabbodik a folyadék tárolhatási ideje és megőrződik az illata. Ne használja a dugókat műanyag palackok lezárásához.

Megjegyzés: ne használja a vákuumos módszert szénsavas italok palackozására, mert a levegő eltávolítása tönkreteszi az italt.

TÁROLÁSI KÉZIKÖNYV ÉS MŰSZAKI ADATOK

TÁROLÁSI KÉZIKÖNYV

Hűtőszekrényben ($5 \pm 2^\circ\text{C}$)	Vákuum nélkül	Emiliya VPS
Vörös hús	3-4 nap	8-9 nap
Világos hús	2-3 nap	6-8 nap
Halak	1-3 nap	4-5 nap
Főtt hús	3-5 nap	10-15 nap
Lágy sajtok	5-7 nap	20 nap
Kemény/félpuha sajtok	1-5 nap	60 nap
Gyümölcs	5-7 nap	1 4-20 nap
Zöldség	1-3 nap	7-10 nap
Leves	2-3 nap	8-10 nap
Tészta/Rizs	2-3 nap	6-8 nap
Krémess Desszert	2-3 nap	8 nap

Szobahőmérséklet ($25 \pm 2^\circ\text{C}$)	Vákuum nélkül	Emiliya VPS
Friss kenyér	1-2 nap	8-10 nap
Kekszek	4-6 hónap	12 hónap
Nyers tészta/Rizs	5-6 hónap	12 hónap
Liszt	4-6 hónap	12 hónap
Aszalt gyümölcs	3-4 hónap	12 hónap
Darált kávé	2-3 hónap	12 hónap
Nem filteres tea	5-6 hónap	12 hónap
Tejes tea	1-2 hónap	12 hónap

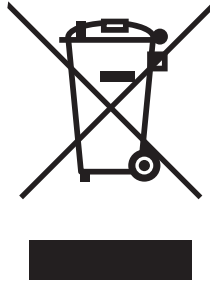
Mélyhűtőben ($-18 \pm 2^\circ\text{C}$)	Vákuum nélkül	Emiliya VPS
Hús	4-6 hónap	15-20 hónap
Halak	3-4 hónap	10-12 hónap
Zöldség	8-10 hónap	8-24 hónap

MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültség: 220 V AC
Névleges frekvencia: 50~60 Hz
Névleges teljesítmény: 110 W
Hegesztési idő: 6~10 mp
Vákuumozás/hegesztés idő: 10~20 mp
Elszívó teljesítmény: -0,8 bar

Méretetek:
Hossz: 445 mm
Szélesség: 85 mm
Magasság: 170 mm
Tiszta súly: 1,95 kg
Teljes súly: 2,6 kg

Információk a használt elektromos készülékek likvidálásáról (magánháztartások)



Ez az ikon a készüléken vagy a mellékelt iratokon arra figyelmeztet, hogy az elektrikus és elektronikus készülékek nem likvidálhatók a háztartási hulladékkal együtt.

A helyes feldolgozás, újítás és recikláció érdekében kérjük, szállítsa az ilyen készüléket egy megfelelő gyűjtőhelyre, ahol ingyen leadható. Néhány országban ezek a készülékek az eladónál is leadhatók, amennyiben egy új, hasonló terméket vásárol ott. A termékek helyes likvidálása értékes nyersanyagokat spórolhat meg, és megelőzheti az emberi egészségre és a környezetre való negatív khatásokat, amelyek a hulladék helytelen likvidálása esetében következhetnek be. A helyi hivatal részletes információkkal szolgálhat a legközelebbi gyűjtőhelyet illetően.

A helytelen likvidálás az érvényes szabályok értelmében büntetendő.

Jogi személyek az EU keretén belül

Amennyiben használt elektrikus és elektromos készülékeket szeretne likvidálni, forduljon részletes információkért a helyi eladóhoz vagy közvetítőhöz.

Információk a likvidálásról az EU tagállamokon kívül

Ez az ikon csak az Európai Unióban érvényes. Amennyiben likvidálni szeretné ezt a készüléket, forduljon a helyi hivatalhoz vagy az eladóhoz, és kérjen tőle információkat a termék helyes likvidálásáról.

Zahvaljujemo se vam za nakup aparata za vakuumsko pakiranje Emiliya.

Da bi kar najbolje izkoristili aparat in ga varno uporabljali, pred uporabo preberite navodila in jih shranite za poznejšo uporabo.

DOBRODOŠLI...

Želimo vam veliko veselja z uporabo znamke Emiliya, najboljše znamke za vakuumsko shranjevanje živil. Vakuumski sistem shranjevanja živil Emiliya že vrsto let pomaga milijonom gospodinjstev obdržati živila daljši čas sveža tako v hladilniku, zamrzovalniku kot v shrambi. Sistem Emiliya je zasnovan tako, da odstrani zrak in podaljša življenjsko dobo do 7-krat dlje, kot je to pri običajnih načinih shranjevanja. Pri uporabi vašega aparata Emiliya boste kmalu presenečeni nad enostavnostjo in vsestranskostjo uporabe.

ZAKAJ POTREBUJETE APARAT ZA VAKUUMSKO PAKIRANJE?

Če so živila izpostavljena zraku, se izgubita njihov okus in hranilna vrednost, hitreje se razmnožujejo bakterije in kvasovke, ki povzročijo, da se hrana pokvari. Vakuumsko pakiranje Emiliya odstrani zrak in ohrani hrano okusno in svežo. Z vakuumskim pakiranjem Emiliya lahko shranjujete do 7-krat dlje.

Z APARATOM ZA VAKUUMSKO PAKIRANJE PRIHRANITE ČAS IN DENAR

Prihranek denarja:

Če uporabljate vakuumsko pakiranje Emiliya, lahko kupite več živil, ko so ugodne cene, in jih vakuumsko zapakirate v zelenih količinah, s čimer se izognete metanju hrane stran.

Prihranek časa:

Skuhajte hrano za teden vnaprej, pripravite porcije in zaprite jih z vakuumskim pakiranjem Emiliya.

Hitro mariniranje:

Vakuumsko pakiranje odpre pore živil, tako da lahko rezultat mariniranja dosežete že v 20 minutah namesto mariniranja čez noč.

Poenostavitev družabnih dogodkov:

Pripravite svoje priljubljene jedi vnaprej, tako da lahko preostali čas preživite s svojimi gosti.

Privoščite si sezonske jedi in specialitete:

Hitro pokvarljive ali redko uporabljene jedi ostanejo dalj časa sveže.

Načrtovanje porcij pri dieti:

Želene porcije vakuumsko zapakirajte in na embalažo zapišite kalorije in/ali vsebnost maščobe.

Zaščitite neživilske stvari:

Vzdržujte opremo za kampiranje in plovbo suho in urejeno, zaščitite polirano srebro pred oksidacijo.

VARNOST IN NASVETI

Pred uporabo aparata preberite varnostne napotke in jih upoštevajte.

1. Pred uporabo preverite, ali omrežna napetost ustreza napetosti na napisni tablici naprave.
2. Ne uporabljajte aparata s poškodovanim napajalnim kablom ali vtičem. Ne uporabljajte poškodovanega aparata. Iz varnostnih razlogov mora poškodovan napajalni kabel zamenjati pooblaščen servisni center.
3. Aparat izključite tako, da vtič izvlečete iz omrežne vtičnice. Pri tem ne vlecite za napajalni kabel.
4. Iz varnostnih razlogov mora poškodovan napajalni kabel zamenjati proizvajalec, serviser ali enako usposobljena oseba.
5. Za aparat ne uporabljajte podaljška.
6. Če aparata dalj časa ne nameravate uporabljati, oz. pred čiščenjem izvlecite vtič iz omrežne vtičnice.
7. Aparata ne uporabljajte na mokri, vroči površini in v bližini virov električne energije.
8. Ne potaplajte aparata, napajalnega kabla ali vtiča v vodo ali katerokoli drugo tekočino.
9. Uporabljajte ga le z deli, ki jih priporoča proizvajalec.
10. Aparat uporabljajte samo za predvideni namen. Aparata ne uporabljajte na prostem.
11. Bodite posebej previdni pri uporabi aparata v bližini otrok. Aparat ni igrača.
12. Priporočamo, da med posameznimi cikli varjenja počakate 40 sekund.

OPIS IN FUNKCIJE



- 1- Tipka „Vac/Seal“: s pritiskom na to tipko dosežete, da se zrak izsesa in vrečka zavari (po vsakem ciklu priporočamo 40 sekund premora).
- 2- Tipka „Seal“ (z LED): s pritiskom na to tipko dosežete, da se vrečka zavari (po vsakem ciklu priporočamo 40 sekund premora).
- 3- Tipka „Stop“: omogoča, da kadarkoli prekinete postopek.
- 4- Tipka „Food“: ima dva načina (Dry (suhi) in Moist (mokri)). Začetni način je Dry, s pritiskom na tipko se spremeni na način Moist. Način izberete glede na vrsto živila.
- 5- Tipka „Mode“: ima dva načina nastavitve (Normal (normalno) in Gentle (nežno)). Začetni način delovanja je Normal. Če je hrana krhka, lahko s pritiskom na to tipko spremenite način izsesavanja na Gentle. Stopnjo izsesavanja lahko določite sami s pritiskom na gumb „Seal“, s čimer se vrečka zavari. (Opomba: v primeru izpada električne energije se nastavev vrne na vnaprej nastavljeni normalni način).
- 6- Tipka „Canister“ (z LED): s pritiskom na to tipko začne aparat izsesavati zrak iz posode do konca procesa. (Opomba: ta funkcija se uporablja s posodami Emiliya)



- Ⓐ Jeziček - pritisnite na jezička hkrati, zvok pomeni, da sta se kavljata pravilno zaskočila, naslednji korak je izsesavanje ali varjenje.
- Ⓑ Odprtina za izsesavanje zraka - če izsesavate zrak iz posode, skozi zamašek za steklenico ali iz drugega dodatka, povežite en konec cevi s to odprtino. Ne mašite te odprtine.
- Ⓒ Vakuumska komora - vstavite odprto stran vrečke v pravilnem položaju v vakuumsko komoro, nato lahko izsesate zrak.
- Ⓓ Gumb za sprostitvev - s pritiskom na gumb odprete aparat.
- Ⓔ Zbiralnik tekočine - pri izsesavanju zraka se iz živila utegne izsesati tudi tekočina, ki nato steče v zbiralnik, ki ga je treba po potrebi očistiti. (Zbiralnik se nahaja na zadnji strani aparata.)

NAVODILA ZA UPORABO



Vstavite odprto stran vrečke pravilno v vakuumsko komoro (globina približno 2,5 cm)



Hkrati pritisnite na jezička na obeh straneh, aparat je fiksiran, naslednji korak je postopek izsesavanja ali varjenja.



Ko je proces končan, pritisnite na gumb za sprostitvev in odstranite zaprto vrečko z živilom.

ZAPIRANJE VREČ IN POSOD

VARJENJE PLASTIČNIH VREČK

- Priključite aparat na električno omrežje in vklopite.
- Vstavite odprto stran vrečke v vakuumsko komoro, kot je prikazano na slikah na prejšnjih straneh.
- Pritisnite na oba jezička, da zaslišite zvok zaskočitve.
- Pritisnite na tipko „Seal“ in prižge se LED indikator. Ko indikator ugasne, je varjenje končano.
- S pritiskom na gumb za sprostitvev odprite aparat, nato pa odstranite zaprto vrečko.

SHRANJEVANJE S POMOČJO VAKUUMSKE VREČKE

- Priključite aparat na električno omrežje in vklopite.
- Živilo, ki ga želite shraniti, dajte v vrečko.
- Očistite in poravnajte odprtino vrečke, prepričajte se, da na strani odprtine ni gub.
- Vstavite odprto stran vrečke v vakuumsko komoro, kot kaže slika.
- Pritisnite na oba jezička, da zaslišite zvok zaskočitve.
- Pritisnite na tipko „Vacuum/Seal“, prižge se LED indikator, nato se zrak iz vrečke samodejno izsesa in vrečka se zavari. Ko LED indikator ugasne, je postopek končan.
- Pritisnite na gumba za sprostitvev na obeh straneh in odstranite zaprto vrečko z živilom.

Opomba: če je hrana zelo mokra, izberite način Moist.

SHRANJEVANJE S POMOČJO VAKUUMSKIH POSOD

- 1 Hrano dajte v posodo in pokrijte jo s pokrovom, en konec cevi za izsesavanje vtaknite v odprtino za izsesavanje na aparatu, drugi konec pa v odprtino na pokrovu.
- 2 Pritisnite na tipko „Canister“, zrak se začne izsesavati iz posode in ustvari se vakuum. Izsesavanje lahko kadarkoli prekinete s pritiskom na tipko „Stop“. Ko je izsesavanje končano, se aparat samodejno izklopi.
- 3 Odklopite en konec cevi iz posode, nato pa drugi konec iz aparata.
- 4 Ko želite vzeti hrano iz posode, pritisnite na gumb v sredini pokrova, da se v posodo vsesa zrak, in odprite posodo.

NASVETI ZA UPORABO POSOD

Preden daste posodo v mikrovalovno pečico, odstranite pokrov.

Za daljše shranjevanje dajte posodo v hladilnik.

KORISTNI NASVETI

1. Ne dajajte v vrečke preveč hrane, pustite dovolj prostora na odprtem koncu vrečke, tako da ga lahko položite v vakuumsko komoro.
2. Preverite, če ni odprtina vrečke mokra. V tem primeru bi bilo vrečko težko zavariti in neprodušno zapreti.
3. Vakuumsko pakiranje ne more popolnoma nadomestiti hlajenja in zamrzovanja. Hitro pokvarljiva živila je treba ohladiti ali zamrzniti.
4. Poskrbite, da je odprta stran vrečke čista in gladka, da v njej ni tujih predmetov ali gub, sicer bi bilo vrečko težko zavariti.
5. Da bi preprečili nagubanje pri zapiranju velikih predmetov, nežno nategnite odprto stran vrečke, ko jo vstavljate v vakuumsko komoro, in držite, dokler se črpalka ne aktivira.
6. Ko shranjujete v vrečki ostre predmete (suhe špagete, srebro itd.), zaščitite vrečko, da se ne predre, tako da zavijete predmete z mehkim materialom, npr. s papirnato brisačo. Lahko pa namesto vrečke uporabite posodo.
7. Pri uporabi posode pustite v zgornjem delu posode 2,5 cm prostora.
8. Če želite zapreti tekočine, jih vnaprej zamrznite.
9. Priporočamo, da med posameznimi cikli vakuumskega pakiranja počakate 40 sekund.
10. Če niste prepričani, da je vrečka dobro zavarjena, raje postopek ponovite.
11. Za čim boljše rezultate uporabite vrečke, posode in dodatke blagovne znamke Emiliya.

NASVETI ZA VAKUUMIRANJE S POMOČJO DODATKOV

Pred uporabo dodatkov Emiliya, vključno s posodami, dozami in zamaški za steklenice, upoštevajte naslednje nasvete.

1. Vedno pustite najmanj 2,5 cm prostora med vsebino in robom.
2. Obrišite rob posode, steklenice ali doze, prepričajte se, da je suh.
3. Na posodo dajte pokrov, v steklenico vstavite zamašek.
4. Obrnite gumb na pokrovu, ko se zrak izsesava iz posode, ko je postopek končan, gumb sprostite, nato pa odklopite cev.

VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

Vzdrževanje in čiščenje aparata

1. Pred čiščenjem aparat izključite iz električnega omrežja.
2. Ne potaplajte naprave v vodo ali druge tekočine.
3. Ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev, ker se lahko površina poškoduje.
4. Zunanost aparata obrišite z vlažno krpo ali gobo in blagim detergentom.
5. Vakuumsko komoro očistite tako, da iz nje odstranite ostanke živil s papirnato brisačo.
6. Pred ponovno uporabo temeljito posušite.
7. Zbiralnik tekočine očistite, kot prikazuje spodnja slika.



ODPRAVLJANJE TEŽAV

Če ste poskusili vakuumsko pakirati, toda nič ne deluje:

1. Prepričajte se, da je napajalni kabel priključen v električno vtičnico.
2. Preverite, če ni poškodovan napajalni kabel.
3. Preverite omrežno vtičnico s pomočjo drugega aparata.
4. Prepričajte se, da sta jezička v zaklenjenem položaju.
5. Prepričajte se, da je vrečka pravilno vložena v vakuumski komori.
6. Pred ponovno uporabo aparat pustite 40 sekund, da se ohladi.

Opomba: da ne bi prišlo do pregrevanja, med posameznimi cikli vakuumskega pakiranja počakate 40 sekund, da se aparat ohladi v odprtem stanju.

PO UPORABI JE V VREČKI ŠE VEDNO V ZRAK.

1. Prepričajte se, da ste v vakuumsko komoro vstavili celo odprto stran vrečke.
2. **PO IZSEŠAVANJU JE V VREČKI ZRAK:**
Preverite, ali vrečka ne pušča. Napolnite jo z zrakom, potopite v vodo in rahlo stisnite. Če se pojavijo mehurčki, uporabite drugo vrečko.
3. Če uporabljate vrečko Emiliya podobne velikosti, preverite, če vrečka ne pušča. Gube na mestu varjenja lahko povzročijo vdor zraka. Konec vrečke odrežite in ponovno zavarite.
4. Ne poskušajte variti lastne stranske šive na vrečki Emiliya, vrečke so namreč narejene z posebnimi stranskimi šivi, ki so na zunanjem robu popolnoma zaprte. Če skušate delati lastne šive, utegne vrečka puščati.

ZRAK SE JE IZ VREČKE ODSTRANIL, TODA KASNEJE JE SPET VDRL V VREČKO.

1. Preverite, ali je vrečka dobro zavarjena. Gube na mestu varjenja lahko povzročijo vdor zraka. Vrečko odprite in ponovno zavarite.
2. Včasih vlaga ali živila (sok, maščoba, drobtine, moka ipd.) vzdolž mesta varjenja preprečuje dobro tesnjenje. Odrežite vrečko, obrišite notranji rob vrečke in ponovno zavarite.
3. Če shranjujete ostre predmete, se lahko vrečka preluknja.
V tem primeru uporabite novo. Ostre robove zavijte z mehkim materialom, npr. s papirnato brisačo, in ponovno zaprite.
4. Če imate še vedno težave z zrakom v vrečki, je lahko vzrok fermentacija ali sproščanje naravnih plinov iz hrane, hrana se lahko pokvari in jo je treba zavreči.

VREČKA SE TALI:

Če se vrečka tali, je gumijasto tesnilo verjetno zelo vroče.

Pred vakuumskim pakiranjem naslednje vrečke počakajte vsaj 5 minut, da se aparat ohladi.

DODATKI APARATA ZA VAKUUMIRANJE EMILIYA

KOMPLET EMILIYA

Aparat lahko najbolje izkoristite z uporabo vrečk, posod in dodatkov Emiliya.

VREČKE IN ZVITKI EMILIYA

Vrečke in zvitki Emiliya vsebujejo posebne kanalčke, ki omogočajo učinkovito in popolno odstranitev zraka. Večslojna zgradba ustvarja učinkovito zaščito pred kisikom in vlago ter preprečuje poškodbe živil zaradi mraza. Vrečke in zvitki Emiliya so na voljo v različnih velikostih.

POMEMBNO:

Da bi se izognili nevarnosti bolezni, ne uporabljajte ponovno vrečk, v katerih ste hranili surovo meso, ribe ali mastne jedi. Ne uporabljajte ponovno vrečk, ki ste jih predtem segrevali v mikrovalovni pečici ali v vreli vodi.

VAKUUMSKE POSODE EMILIYA

Posode Emiliya se enostavno uporabljajo in so idealne za vakuumsko pakiranje rahlih predmetov, npr. mafinov ali podobnega peciva, tekočin in sušene hrane.

Na voljo so doze različnih oblik in velikosti, ki jih lahko shranite v kuhinjskih elementih, hladilniku ali shrambi. Quick Marinator je edinstven pripomoček za hitro mariniranje jedi. Za mariniranje lahko uporabite katerokoli posodo Emiliya, priporočljive so štirikotne posode oz. posode s pravilnimi oblikami, ker v njih potrebujete manj marinade.

Doz ne uporabljajte v zamrzovalniku. Posode, ki se zelo lahko in enostavno shranjujejo, so dobra izbira za shranjevanje gotovih jedi, ostankov in prigrizkov.

Opomba: pred vakuumskim pakiranjem pustite hrano, da se ohladi na sobno temperaturo, sicer lahko pride do uhajanja iz posode.

ZAMAŠEK ZA STEKLENICE EMILIYA

Uporabite zamašek za steklenice Emiliya, da vakuumsko zaprete vino, negazirane tekočine in olja. S tem podaljšate življenjsko dobo tekočin in preprečite uhajanje vonja. Ne uporabljajte zamaškov s plastenkami.

Opomba: gaziranih pijač ne smete vakuumsko zapreti, saj bi se z odstranitvijo zraka pokvarile.

TABELA SHRANJEVANJA IN TEHNIČNI PODATKI

TABELA SHRANJEVANJA

V hladilniku ($5 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$)	Brez vakuuma	Emiliya VPS
Rdeče meso	3-4 dni	8-9 dni
Belo meso	2-3 dni	6-8 dni
Ribe	1-3 dni	4-5 dni
Kuhano meso	3-5 dni	10-15 dni
Mehki sir	5-7 dni	20 dni
Trdi/poltrdi sir	1-5 dni	60 dni
Sadje	5-7 dni	14-20 dni
Zelenjava	1-3 dni	7-20 dni
Juha	2-3 dni	8-20 dni
Testenine/Riž	2-3 dni	6-8 dni
Kremni deserti	2-3 dni	8 dni

Temperatura v prostoru ($25 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$)	Brez vakuuma	Emiliya VPS
Svež kruh	1-2 dni	8-20 dni
Keksi	4-6 mesecev	12 mesecev
Surove testenine/Riž	5-6 mesecev	12 mesecev
Moka	4-6 mesecev	12 mesecev
Sušeno sadje	3-4 mesece	12 mesecev
Mleta kava	2-3 mesece	12 mesecev
Razsuti čaj	5-6 mesecev	12 mesecev
Mlečni čaj	1-2 mesece	12 mesecev

V zamrzovalniku ($-18 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$)	Brez vakuuma	Emiliya VPS
Meso	4-6 mesecev	15-20 mesecev
Ribe	3-4 mesece	10-12 mesecev
Zelenjava	8-10 mesecev	8-24 mesecev

TEHNIČNI PODATKI

Nazivna napetost: 220 V AC

Nazivna frekvenca: 50~60 Hz

Nazivna moč: 110 W

Čas varjenja: 6~10 sekund

Čas vakuumiranja/varjenja: 10~20 sekund

Moč izsesavanja: -0,8 bar

Mere:

Dolžina: 445 mm

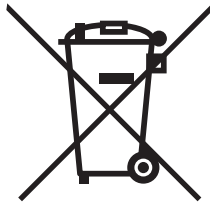
Širina: 85 mm

Višina: 170 mm

Neto teža: 1,95 kg

Skupna teža: 2,6 kg

Informacije o odlaganju odpadne električne opreme (zasebna gospodinjstva)



Ta simbol na izdelkih in/ali spremnih dokumentih pomeni, da rabljene električne in elektronske opreme ne smemo zavreči skupaj z drugimi gospodinjskimi odpadki. Za pravilno ravnanje, predelavo in reciklažo vas prosimo, da te izdelke brezplačno vrnete na določena zbirna mesta. V nekaterih državah je te izdelke mogoče vrniti neposredno prodajalcu ob nakupu podobnega novega izdelka.

S pravilnim odlaganjem teh izdelkov pomagata hraniti dragocene vire in preprečiti morebitne negativne učinke na zdravje ljudi in okolje, do katerih bi sicer zaradi nepravilnega ravnanja z odpadki lahko prišlo. Za več informacij o najbližjem zbirnem mestu se obrnite na lokalni urad. Za nepravilno odlaganje odpadkov so možne kazni v skladu z veljavno zakonodajo.

Za poslovne uporabnike v Evropski uniji

Če želite zavreči električno in elektronsko opremo, se za več informacij obrnite na lokalnega prodajalca ali dobavitelja.

Informacije o odlaganju v državah izven Evropske unije

Ta simbol velja samo v Evropski uniji. Če želite odstraniti to napravo, se obrnite na ustrezne organe lokalne skupnosti ali prodajalca in povprašajte po ustreznem načinu odstranitve.

Wir bedanken uns für den Einkauf des Folienschweißgerätes Emiliya.

Lesen Sie vor der Verwendung diese Gebrauchsanleitung, um dieses Gerät effektiv und sicher zu benutzen, und bewahren Sie sie auf einem sicheren Platz für eventuelle Verwendung in der Zukunft auf.

WILLKOMMEN...

Genießen Sie die Vorteile des Emiliya-Vakuumiersystems, der besten Marke der Vakuumiersysteme. Das Emiliya-Vakuumiersystem hilft seit vielen Jahren Millionen von Haushalten beim Aufbewahren von frischen Lebensmitteln für eine längere Zeit als im Kühlschrank, in der Tiefkühltruhe oder Speisekammer. Das Emiliya-System ist zum Luftabsaugen entworfen und verlängert die Lebensmittelhaltbarkeit siebenmal im Vergleich mit üblichen Aufbewahrungsarten. Schon bald entdecken Sie eine einfache Verwendung des Emiliya-Vakuumierers und seine Vielseitigkeit.

WARUM SIE DEN VAKUUMIERER BRAUCHEN?

Die Luft verursacht bei den Speisen den Verlust von Aroma und Nährstoffen, außerdem unterstützt sie den Wuchs von Bakterien und Hefepilzen, welche die Speisen wertlos machen. Das Emiliya-Vakuumiersystem beseitigt Luft und bewahrt Geschmack und Frische. Mit dem Emiliya-Vakuumiersystem können Sie Ihre Speisen sogar siebenmal länger aufbewahren.

DER VAKUUMIERER SPART ZEIT UND GELD

Sparen Sie Geld:

Mit dem Emiliya-System können Sie eine größere Lebensmittelmenge zu günstigem Preis kaufen und in Portionen zu vakuumieren, ohne das Essen zu verschwenden.

Sparen Sie Zeit:

Bereiten Sie die Speisen für eine Woche im Voraus zu und vakuumieren Sie einzelne Portionen mit dem Emiliya-System.

Marinieren Sie schnell:

Die Vakuumverpackung öffnet die Poren, deshalb können Sie eine wunderbar marinierte Speise in bloßen 20 Minuten zubereiten, im Unterschied zum Marinieren über Nacht.

Erleichtern Sie sich das Leben:

Bereiten Sie die Speisen für das Wochenende vorher, sodass Sie dann mehr Zeit mit Ihren Gästen verbringen können.

Genießen Sie Saison- oder Spezial Speisen:

Schnell verderbende oder selten gebrauchte Speisen bleiben länger frisch.

Kontrollieren Sie Portionen, wenn Sie Diät halten:

Vakuumieren Sie die richtige Portion und beschriften Sie die Verpackung mit Kalorien und/oder Fettgehalt.

Schützen Sie nicht nur Lebensmittel, sondern auch vieles andere:

Halten Sie Camping- und Schiffvorräte trocken und sortiert, um Ausflüge zu machen. Schützen Sie poliertes Silber vor der Beschädigung durch Oxidation.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Verwendung des Gerätes diese Sicherheitshinweise und halten Sie sie ein.

1. Prüfen Sie vor der Verwendung, ob die Spannung im örtlichen Stromnetz den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes entspricht.
2. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es zur Beschädigung des Netzkabels oder Netzsteckers gekommen ist. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es zu seiner Beschädigung gekommen ist. Das beschädigte Netzkabel darf nur in einer autorisierten Servicestelle ausgetauscht werden.
3. Wenn Sie das Gerät vom Stromnetz trennen wollen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Ziehen Sie am Netzstecker, nicht am Netzkabel.
4. Das beschädigte Netzkabel darf nur vom Hersteller, einen Servicetechniker oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahr zu verhindern.
5. Verwenden Sie das Gerät nie mit einem Verlängerungskabel.
6. Wenn Sie das Gerät nicht verwenden wollen oder wenn Sie es reinigen wollen, ziehen Sie zuerst den Netzstecker aus der Steckdose.
7. Verwenden Sie das Gerät nie auf einer feuchten oder heißen Oberfläche oder in der Nähe einer Stromversorgungsquelle.
8. Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
9. Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör.

10. Verwenden Sie das Gerät nur zum angegebenen Zweck. Verwenden Sie das Gerät nie draußen.
11. Passen Sie gut auf, wenn Sie das Gerät in der Nähe der Kinder verwenden. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
12. Wir empfehlen Ihnen, eine 40 Sekunden dauernde Pause nach jedem Dichtungszyklus zu machen.

BESCHREIBUNG UND FUNKTIONEN

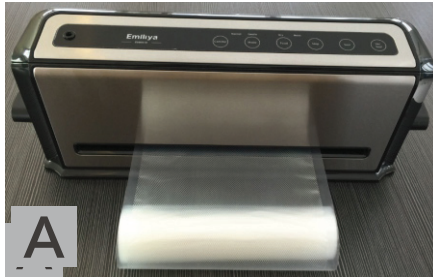


- 1- Taste „Vac/Seal“: Mit dem Drücken dieser Taste saugen Sie Luft ab und verschweißen Sie den Beutel (wir empfehlen Ihnen, eine 40 Sekunden dauernde Pause nach jedem Zyklus zu machen).
- 2- Taste „Seal“ (mit LED): Mit dem Drücken dieser Taste verschweißen Sie den Beutel (wir empfehlen Ihnen, eine 40 Sekunden dauernde Pause nach jedem Zyklus zu machen).
- 3- Taste „Stop“: Sie ermöglicht dem Benutzer, die Tätigkeit des Gerätes jederzeit zu unterbrechen.
- 4- Taste „Food“: Sie verfügt über zwei Betriebsarten (Dry [trocken] und Moist [Flüssigkeit enthaltend]). Voreingestellt ist die Betriebsart Dry, mit dem Drücken der Taste aktiviert sich die Betriebsart Moist.
Wählen Sie die passende Betriebsart je nach Typ der Speise.
- 5- Taste „Mode“: Sie verfügt über zwei Betriebsarten (Normal [normal] und Gentle [fein]). Voreingestellt ist die Betriebsart Normal. Wenn die Speise krümelig ist, können Sie mit dem Drücken der Taste den Absaugmodus ändern und Gentle auswählen. Die Absaugstufe kann manuell mit dem Drücken der Taste „Seal“ eingestellt werden, die Speise wird automatisch abgedichtet.
(Anmerkung: Bei Unterbrechung der Stromversorgung kehrt diese Einstellung zum voreingestellten Standardmodus zurück.)
- 6- Taste „Canister“ (mit LED): Wenn Sie diese Taste drücken, wird die Luft aus dem Behälter bis zum Ende des Prozesses abgesaugt.
(Anmerkung: Diese Funktion wird in Verbindung mit den Emiliya-Behältern verwendet.)



- Ⓐ Sperrmechanismus - drücken Sie beide Verschlussicherungen gleichzeitig, bis sie einrasten; dann folgt das Absaugen oder Abdichten.
- Ⓑ Absaugöffnung - wenn Sie die Luft aus einer Weinflasche, einem Behälter oder einem anderen Zubehör absaugen, schließen Sie ein Ende des Schlauchs an diese Öffnung an. Blockieren Sie diese Öffnung nicht.
- Ⓒ Vakuunkammer - legen Sie den Beutel mit der offenen Seite in die Vakuunkammer, um Luft absaugen zu können.
- Ⓓ Absperrtaste - mit dem Drücken der Taste nach unten öffnen Sie das Gerät.
- Ⓔ Flüssigkeitsbehälter - beim Luftabsaugen wird die Flüssigkeit aus dem Objekt gezogen, die dann in den Behälter fließt; reinigen Sie diesen Behälter je nach Bedarf. (Dieser Behälter befindet sich auf der Hinterseite des Gerätes.)

VERWENDUNGSHINWEISE



Legen Sie den Beutel mit der offenen Seite in die Vakuummkammer (ca. 2,5 cm tief).



Drücken Sie beide Verschlussicherungen gleichzeitig; das Gerät wird gesperrt und es folgt der Absaug- oder Dichtungsprozess.



Drücken Sie nach der Durchführung der oben genannten Schritte beide Absperrtasten und nehmen Sie die vakuumierte Speise heraus.

VAKUUMIEREN DER BEUTELN UND BEHÄLTERN

ABDICHTUNG DER PLASTIKTÜTEN

- Schließen Sie das Gerät ans Stromnetz an und schalten Sie es ein.
- Legen Sie die Tüte mit der offenen Seite in die Vakuumkammer und wiederholen Sie die oben angegebene Vorgehensweise.
- Legen Sie beide Hände auf Verschlusssicherungen und drücken Sie sie gleichzeitig nach unten, bis sie einrasten.
- Drücken Sie die Taste „Seal“. Der LED-Indikator beginnt zu leuchten. Wenn der LED-Indikator erlischt, ist die Tüte abgedichtet.
- Mit dem Drücken der Absperrtaste öffnen Sie das Gerät und nehmen Sie die vakuumierte Tüte heraus.

VAKUUMIEREN DER SPEISEN IN BEUTELN

- Schließen Sie das Gerät ans Stromnetz an und schalten Sie es ein.
- Legen Sie die gewünschte Speise in den Beutel.
- Reinigen Sie und richten Sie die Beutelöffnung. Prüfen Sie, dass die Öffnung glatt ist.
- Legen Sie den Beutel mit der offenen Seite in die Vakuumkammer und wiederholen Sie die oben angegebene Vorgehensweise.
- Legen Sie beide Hände auf Verschlusssicherungen und drücken Sie sie gleichzeitig nach unten, bis sie einrasten.
- Drücken Sie die Taste „Vacuum/Seal“. Der LED-Indikator beginnt zu leuchten. Wenn der LED-Indikator erlischt, ist der Beutel abgedichtet.
- Mit dem Drücken der Absperrtaste öffnen Sie das Gerät und nehmen Sie den vakuumierten Beutel heraus.

Anmerkung: Wenn die Speise zu nass ist, wählen Sie den Modus Moist.

VAKUUMIEREN DER SPEISEN IN BEHÄLTERN

- 1 Legen Sie die Speise in den Behälter und schließen Sie den Deckel. Verbinden Sie den Ansatz mit der Vakuumierdüse und setzen Sie den Ansatz auf den Deckel des Behälters auf.
- 2 Drücken Sie die Taste „Canister“, aus dem Behälter wird die Luft abgesaugt und es entsteht der Unterdruck. Das Absaugen kann mit dem Drücken der Taste „Stop“ jederzeit unterbrochen werden. Sobald der Absaugprozess fertig ist, hält sich das Gerät automatisch an.
- 3 Ziehen Sie den Ansatz aus der Vakuumierdüse und trennen Sie den Schlauch vom Gerät.
- 4 Wenn die Haltbarkeit der Lebensmittel endet oder wenn Sie die Lebensmittel aus dem Behälter herausnehmen wollen, drücken Sie die Taste in der Mitte des Deckels, um Luft anzusaugen, und öffnen Sie dann den Behälter.

TIPPS ZUR VERWENDUNG DES BEHÄLTERS

Nehmen Sie den Deckel ab, bevor Sie den Behälter in die Mikrowelle geben. Bewahren Sie den Behälter im Kühlschrank auf, um die Lebensmittel besser zu konservieren.

NÜTZLICHE RATSCHLÄGE

1. Überfüllen Sie die Beutel nicht. Lassen Sie genügend Freiraum am geöffneten Ende des Beutels, damit man den Beutel leicht ins Gerät legen kann.
2. Prüfen Sie, ob die Beutelöffnung nicht nass ist. Ein nasser Beutel lässt sich nur schwer verschweißen.
3. Das Vakuumieren ersetzt nie den Kühl- oder Gefrierprozess. Lebensmittel, die leicht verderben, müssen gekühlt oder eingefroren werden.
4. Prüfen Sie, ob die Öffnung im Beutel sauber und glatt ist. Es dürfen sich dort keine Fremdgegenstände oder Falten befinden, ansonsten lässt sich der Beutel nur schwer verschweißen.
5. Um Faltenbildung in der Nahtstelle beim Vakuumieren umfangreicher Gegenstände zu vermeiden, ziehen Sie sanft an der Nahtstelle des Beutels beim Legen in die Vakuumkammer und halten Sie sie, bis sich die Pumpe aktiviert.
6. Wenn Sie Gegenstände mit scharfen Kanten vakuumieren (trockene Teigwaren, Silber usw.) schützen Sie den Beutel vor der Beschädigung, indem Sie die Gegenstände in ein weiches Material einpacken, z.B. in Papierküchentuch. Eventuell können Sie einen Behälter anstelle von Beutel verwenden.
7. Lassen Sie 2,5 cm Freiraum in oberen Teil des Behälters, wenn Sie das Zubehör verwenden.
8. Wenn Sie Flüssigkeiten vakuumieren wollen, lassen Sie sie zuerst einfrieren.
9. Wir empfehlen Ihnen, eine 40 Sekunden dauernde Pause zwischen den einzelnen Zyklen des Vakuumierens zu machen.
10. Wenn Sie nicht sicher sind, ob der Beutel gut abgedichtet ist, wiederholen Sie den Prozess lieber nochmals.
11. Um die besten Ergebnisse zu erreichen, verwenden Sie nur Beutel, Behälter und Zubehör der Marke Emiliya.

TIPPS ZUM VAKUUMIEREN MIT ZUBEHÖR

Achten Sie vor der Verwendung des Emiliya-Zubehörs inklusive Behältern, Dosen und Flaschenstößeln usw.

1. Lassen Sie mindestens 2,5 cm Freiraum zwischen dem Gegenstand und dem Beutelrand.
2. Wischen Sie den Rand des Behälters, der Flasche oder der Kanisters ab, damit sie sauber und trocken sind.
3. Schließen Sie den Behälter mit Deckel oder die Flasche mit Stößel.
4. Drehen Sie mit dem Knopf auf dem Deckel beim Absaugen der Luft aus dem Behälter. Wenn der Prozess komplett ist, lösen Sie den Knopf und demontieren Sie den Schlauch.

REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigung und Wartung des Gerätes

1. Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz.
2. Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
3. Verwenden Sie zur Reinigung keine abrasiven Reinigungsmittel, ansonsten könnten Sie die Oberfläche des Gerätes leicht zerkratzen.
4. Wischen Sie die Oberfläche des Gerätes mit einem feuchten Tuch oder Schwamm und etwas Spülmittel ab.
5. Beseitigen Sie mit einem Papierküchentuch Speisereste aus der Vakuumkammer.
6. Wischen Sie das Gerät vor der Verwendung gründlich trocken.
7. Reinigen Sie den Flüssigkeitsbehälter nach der folgenden Abbildung.



BESEITIGUNG MÖGLICHER PROBLEME

Das Gerät vakuumiert nicht:

1. Prüfen Sie, ob der Netzstecker an die Steckdose fest angeschlossen ist.
2. Prüfen Sie, ob das Netzkabel nicht beschädigt ist.
3. Prüfen Sie mit einem anderen Gerät, ob die Steckdose funktioniert.
4. Prüfen Sie, ob die Verschlusssicherungen geschlossen sind.
5. Prüfen Sie, ob der Beutel in die Vakuumkammer richtig gelegt wurde.
6. Lassen Sie das Gerät vor weiterer Verwendung 40 Sekunden abkühlen.

Anmerkung: Um die Überhitzung des Gerätes zu vermeiden, lassen Sie es zwischen den einzelnen Zyklen 40 Sekunden mit einem geöffneten Deckel abkühlen.

IM BEUTEL GIBT ES IMMER NOCH LUFT

1. Vergewissern Sie sich, dass sich die offene Beutelseite in der Vakuumkammer befindet.
2. NACH DEM VAKUUMIEREN BLEIBT IMMER NOCH LUFT IM BEUTEL:
Prüfen Sie, ob der Beutel dicht ist. Schließen Sie ihn mit der Luft, tauchen Sie ihn ins Wasser und drücken Sie ihn sanft. Eventuelle Blasen signalisieren, dass der Beutel beschädigt ist. In solchem Fall verwenden Sie einen neuen Beutel.

3. Wenn Sie andere als originale Emiliya-Beutel verwenden, prüfen Sie, ob die Beutel dicht sind. Falten in der Nähe des Verschlusses können zur Undichtheit und zum Eindringen von Luft führen. Öffnen Sie den Beutel in solchem Fall und schließen Sie ihn wieder.
4. Versuchen Sie nicht, die Emiliya-Beutel auf anderen Seiten zu verschweißen. Die Beutel haben auf der Seite, die zum Verschweißen bestimmt ist, spezielle Nähte. Das Verschweißen auf einer anderen Beutelseite kann undicht sein.

AUS DEM BEUTEL WURDE LUFT ABGESAUGT, SIE IST JEDOCH IN DEN BEUTEL WIEDER EINGEDRUNGEN

1. Prüfen Sie, ob der Beutel dicht ist. Die Falten in der Nähe des Schweißrandes können zur Undichtheit führen. Öffnen Sie den Beutel und schließen Sie ihn wieder.
2. Manchmal verhindert die Lebensmittelfeuchtigkeit (wie Saft, Fett, Brösel, Mehl usw.) in der Nähe der Schweißnaht das richtige Vakuumieren. Öffnen Sie den Beutel, wischen Sie den Beutelrand ab und vakuumieren Sie ihn nochmals.
3. Wenn Sie scharfe Gegenstände vakuumieren, kann es zur Beschädigung des Beutels kommen. Verwenden Sie ihn solchem Fall einen neuen Beutel. Bedecken Sie scharfe Kanten mit weichem Material, z.B. mit Papierküchentuch, und vakuumieren Sie den Beutel erneut.
4. Wenn die Luft im Beutel trotzdem auftaucht, kann es durch Fermentierung oder Lösen natürlicher Gase aus den Lebensmitteln verursacht werden. Falls es dazu kommt, können die Lebensmittel verderben, deshalb müssen Sie sie entsorgen.

DER BEUTEL SCHMILZT:

Falls der Beutel schmilzt, ist die Schweißzone zu heiß. Warten Sie mindestens 5 Minuten, bis sich das Gerät abkühlt, und erst dann vakuumieren Sie einen weiteren Beutel.

KOMPLETTZUBEHÖR DES EMILIYA-SYSTEMS

KOMPLETTES EMILIYA-SYSTEM

Gewinnen Sie aus Ihrem Emiliya-Gerät so viel wie nur möglich mit praktischen Beuteln, Behältern und Zubehör der Marke Emiliya.

BEUTEL UND FOLIEN DER MARKE EMILIYA

Das Design der Vakuumierbeutel und -folien der Marke Emiliya enthält spezielle Rillen, die ein effektives und komplettes Vakuumieren ermöglichen. Eine mehrschichtige Konstruktion bildet eine effektive Barriere vor Sauerstoff und Feuchtigkeit. Beutel und Rollen werden in verschiedenen Größen geliefert.

WICHTIG:

Um eventuelle Erkrankung zu vermeiden, verwenden Sie Beutel zur Aufbewahrung von Rohfleisch, Fischen oder Fleischgerichten nie wiederholt. Verwenden Sie Beutel, die in der Mikrowelle oder im kochenden Wasser erwärmt wurden, nie erneut.

EMILIYA-VAKUUMIERBEHÄLTER

Die Emiliya-Behälter sind leicht zu verwenden und eignen sich hervorragend zum Vakuumieren zarter Lebensmittel wie z.B. Muffins und anderer Backspeisen, Flüssigkeiten und trockener Speisen.

Die Kanister sind in verschiedenen Formen und Größen zu kaufen und man kann sie auf einer Arbeitsfläche, im Kühlschrank oder in der Speisekammer aufbewahren. Quick Marinator ist eine ausgezeichnete Art, wie man die Lebensmittel schnell marinieren kann. Zum marinieren kann man beliebigen Emiliya-Behälter verwenden, wir empfehlen Ihnen jedoch quadratische Behälter oder Behälter mit regelmäßigen Formen, den Sie verbrauchen in solchem Fall weniger Marinade.

Verwenden Sie die Kanister nicht in der Tiefkühltruhe. Diese spatelfähigen, leichten Behälter stellen eine praktische Wahl beim Aufbewahren von bereits zubereiteten Speisen, Speiseresten und Leckereien dar.

Anmerkung: Lassen Sie heiße Lebensmittel auf die Zimmertemperatur abkühlen, bevor Sie sie vakuumieren, ansonsten kann der Inhalt aus dem Behälter auslaufen.

EMILIYA-FLASCHENSTÖPSEL

Verwenden Sie Flaschenstöpsel, um Wein, kohlenensäurelose Getränke und Öl zu vakuumieren. Sie verlängern auf diese Weise die Haltbarkeit der Flüssigkeiten und bewahren Sie Geschmack und Aroma. Verwenden Sie solche Stöpsel bei Plastikflaschen.

Anmerkung: Vakuumieren Sie keine kohlenensäurehaltigen Getränke, denn das enthaltene Gas verursacht den Vakuumverlust.

LEITFADEN ZUR AUFBEWAHRUNG UND TECHNISCHE DATEN

LEITFADEN ZUR AUFBEWAHRUNG

Im Kühlschrank ($5 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$)	Ohne Vakuum	Emiliya-System
Rotes Fleisch	3-4 Tage	8-9 Tage
Weißes Fleisch	2-3 Tage	6-8 Tage
Fische	1-3 Tage	4-5 Tage
Gekochtes Fleisch	3-5 Tage	10-15 Tage
Weicher Käse	5-7 Tage	20 Tage
Harter/halbharter Käse	1-5 Tage	60 Tage
Obst	5-7 Tage	14-20 Tage
Gemüse	1-3 Tage	7-10 Tage
Suppe	2-3 Tage	8-10 Tage
Teigwaren/Reis	2-3 Tage	6-8 Tage
Desserts mit Creme	2-3 Tage	8 Tage

Zimmertemperatur ($25 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$)	Ohne Vakuum	Emiliya-System
Frisches Brot	1-2 Tage	8-10 Tage
Kekse	4-6 Monate	12 Monate
Ungekochte Teigwaren/Reis	5-6 Monate	12 Monate
Mehl	4-6 Monate	12 Monate
Trockenobst	3-4 Monate	12 Monate
Gemahlener Kaffee	2-3 Monate	12 Monate
Looser Tee	5-6 Monate	12 Monate
Tee mit Milch	1-2 Monate	12 Monate

In Tiefkühltruhe ($-18 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$)	Ohne Vakuum	Emiliya-System
Fleisch	4-6 Monate	15-20 Monate
Fische	3-4 Monate	10-12 Monate
Gemüse	8-10 Monate	8-24 Monate

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung: 220 V AC

Nennfrequenz: 50~60 Hz

Nennleistung: 110 W

Abdichtungszeit: 6~10 Sekunden

Vakuuier-/Abdichtungszeit: 10~20

Sekunden

Absaugleistung: -0,8 bar

Maße:

Länge: 445 mm

Breite: 85 mm

Höhe: 170 mm

Nettogewicht: 1,95 kg Gesamtgewicht:

2,6 kg

Benutzerhinweise zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Altgeräten (im Haushalt)



Dieses Symbol auf Produkten oder in begleitenden Dokumenten besagt, dass elektrische und elektronische Altgeräte nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen. Bringen Sie diese Altgeräte zu den eigens vom Staat eingerichteten Sammelstellen, wo sie kostenlos angenommen und ökologisch entsorgt werden. Alternativ in einigen Ländern können Sie die Altgeräte Ihrem lokalen Fachhändler beim Kauf eines neuen äquivalenten Produktes zurückgeben. Durch die sachgemäße Entsorgung dieses Produktes helfen Sie bei der Vermeidung möglicher Umwelt- und Gesundheitsgefahren durch unkontrollierte Entsorgung. Weitere Hinweise zur Entsorgung erhalten Sie bei Ihrer Ortsverwaltung, dem Entsorgungsunternehmen oder Ihrem Fachhändler. Eine unsachgemäße Entsorgung dieser Art von Müll kann gemäß den nationalen Vorschriften bestraft werden.

Für Unternehmen in den EU-Ländern

Wenn Sie elektrische und elektronische Altgeräte entsorgen wollen, verlangen Sie erforderliche Informationen von Ihrem Fachhändler oder Lieferanten.

Hinweise zur Entsorgung in anderen Ländern außerhalb der EU

Dieses Symbol gilt nur in der EU.

Wenn Sie dieses Gerät entsorgen wollen, verlangen Sie erforderliche Informationen über die sachgemäße Entsorgung von Ihrer Ortsverwaltung oder Ihrem Fachhändler.

Thank you for buying the Emiliya vacuum preservation system.

In order to make the best use of this appliance and use it safely, please read these introductions carefully before use and keep it for future reference.

WELCOME...

You are about to enjoy the freshness benefits of Emiliya, the Best –selling Brand of Vacuum Preservation System. For years, the Emiliya Vacuum Preservation System has helped millions of households keep food fresh longer in the refrigerator, freezer and pantry. The Emiliya system is designed to remove air and extend freshness up to 7 times longer than conventional storage methods. Keep your Emiliya appliance at home,, and you will soon discover its convenience and versatility.

WHY DO YOU NEED A VACUUM SEALER ?

Exposure to air can cause food to lose flavour and nutrition, it can also encourage the growth of bacteria, mucedine and yeast which will cause the food to spoil. The Emiliya vacuum packaging system removes air and seals flavour and freshness. With the Emiliya vacuum packaging system, you can keep your food fresh for up to 7 times longer.

THE VACUUM SEALER SAVES TIME AND MONEY

Save money:

With the Emiliya vacuum sealing system, you can buy in bulk or when food is on sale and vacuum package your food in your desired portions size without wasting food.

Save time:

Cook ahead for the week, prepare meals and save them in Emiliya vacuum bags.

Marinate in minutes:

Vacuum packaging opens up the pores of food so you can get that great-marinated flavour in just 20 minutes instead of overnight.

Make entertaining easy:

Prepare your favorite dishes and festival feast in advance so you can spend quality time with your guests.

Enjoy seasonal or specialty foods:

Keep highly perishable or infrequently used items fresh longer.

Control portions for dieting:

Vacuum package sensible portions and write calories and/or fat content on the bag.

Protect non-food items:

Keep camping and boating supplies dry and organized for outings, protect polished silver from tarnishing by minimizing exposure to air.

SAFEGUARDS & TIPS

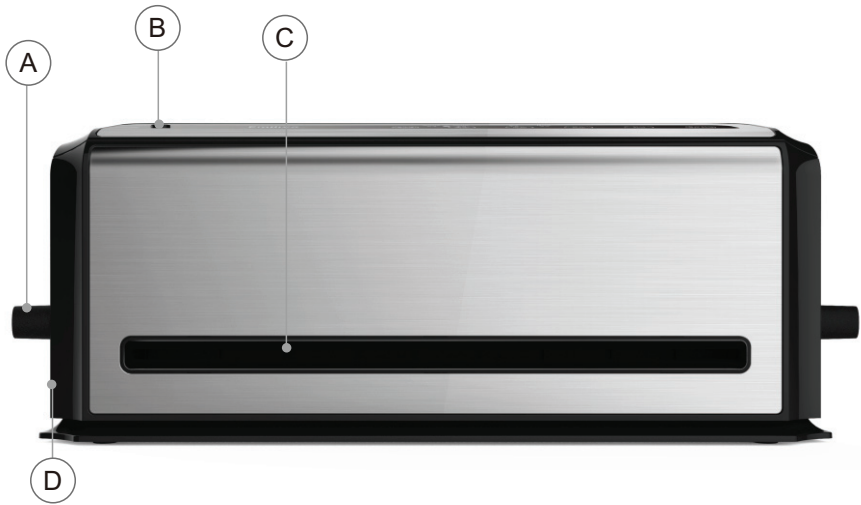
Please read and follow the safety instruction carefully before you use Emiliya vacuum preservation system.

1. Please check if the local power supply voltage matches the voltage indicated on this appliance before use.
2. Do not operate the appliance with a damaged power cord or plug. Do not operate the appliance if there's any malfunctions or damage of the product . if the cord or the appliance is damaged ,it must be returned to an authorized service center.
3. To disconnect the power, unplug the power cord from the electrical outlet. Do not disconnect by pulling on the power cord.
4. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, or it's service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
5. Do not use an extension cord with the appliance.
6. When the appliance is not in use or need to be clean, please unplug cord from the power outlet first.
7. Do not use the appliance on wet or hot surfaces, or near a power source.
8. Do not immerse any part of the appliance, power cord or plug in water or other liquid.
9. Use only accessories or attachments recommended by the manufacture.
10. Use the appliance only for it's intended use. Don't use the product outside the work area.
11. Close supervision is required when children use the appliance. Do not play with the appliance as a toy.
12. Intervals for 40 seconds is recommended every time after seal.

STRUCTURE AND FUNCTIONS

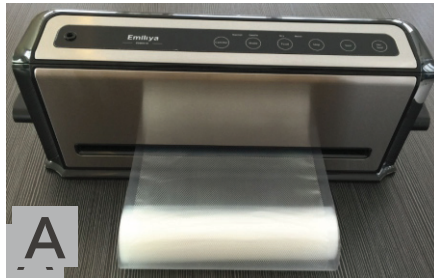


- 1- "Vac/Seal" button: Press this button to vacuum and seal bag (intervals for 40 seconds is recommended each time)
- 2- "Seal" button (with LED): Press this button to seal bag (intervals for 40 seconds is recommended each time)
- 3- "Stop" button: allow user to stop working anytime
- 4- "Food" button: it has two setting mode (Dry and Moist). The default mode is Dry, when you press the button, it change to Moist model. You can choose the model according to the food type.
- 5- "Mode" button: it has two setting mode (Normal and Gentle). The default mode is Normal. When the food is crumbly , you can press the button, then the vacuum mode is changed to Gentle. You can manually control the degree of vacuum by pressing "Seal" button at any time, the food will be sealed automatically. (Note: if the power is interrupted, this setting will return to a preset standard mode).
- 6- "Canister" button (with LED): Press this button, the appliance begins to vacuum package the canister until the process is completed. (Note: This function is used together with the Emilia canister)



- Ⓐ Latch - press the latches down at same time, click sound indicate the locking hooks locks correctly, then the next step is the vacuum or seal process.
- Ⓑ Air Sucking Hole - when you vacuum package the canister, wine stopper or other accessories, please insert one end of the hose into this air hole. Do not block this hole.
- Ⓒ Vacuum Chamber - Insert the opening of bag into right position in the vacuum chamber, then you can do vacuum package.
- Ⓓ Release Button - press the buttons down at same time to open the appliance.
- Ⓔ Liquid Box - When suck air, liquid of the object will be pulled out and they will flow to liquid box, please clean this box termly according to your use condition. (This Liquid Box is on the back of the appliance)

OPERATING INSTRUCTION



Insert the opening of the bag into right position in the vacuum chamber(depth around 2,5 cm)



Press down the latches of two sides at the same time, the appliance will be locked, then the next step is the vacuum or seal process.



After above steps, then press the release buttons and take out the sealed food.

SEAL VACUUM BAGS AND VACUUM CANISTER

SEAL PLASTIC BAGS

- Plug the appliance in and switch it on.
- Insert the opening of the bag into the vacuum chamber as the above pictures.
- Press down the latches of two sides at the same time until two click sounds heard.
- Press the “Seal” button and you will find the LED will light, When the
- Led light disappears ,the seal is done.
- Press “Release Button to open the appliance, then take out the sealed bag

PRESERVATION WITH VACUUM BAG

- Plug the appliance in and switch it on.
- Put the items that you want to preserve inside the bag.
- Clean and straighten the opening of the bag ,make sure there are no wrinkle on the opening.
- Insert the opening of the bag into the vacuum chamber as the above pictures
- Press down the latches of two sides at the same time until two click sounds heard.
- Press the “Vacuum/Seal” button and the LED will light, then the bag will be automatically vacuumed and sealed. When the LED light disappears ,the process is completed.
- Press the release buttons at two sides, then take out the sealed items.

Note: If the food is wet, please choose Moist mode.

PRESERVATION WITH VACUUM CANISTERS

- 1 Put the items inside the canister and cover it with lid, insert one end of the hose into the Suck Air Hole on the appliance, then insert the otherend into the hole on the top of the canister lid.
- 2 Press „Canister“ button, it begins to draw the air from the canister and createa tight seal. You can press “Stop” button to stop working anytime.When the vacuum process is completed,the appliance will automatically stop.
- 3 Unplug one end of the hose from the canister first, then unplug the other end from the appliance.
- 4 When the stored items expires or need to be removed from the canister, please press down the button in the center of the canister lid to deflate air, then open the canister in a few seconds

TIPS ON USING CANISTER

Please remove the lid before you put the canister in microwave oven.

Place the canister in refrigerator for better preservation.

HELPFUL HINTS

1. Do not overfull the bags, leave enough length at the opening of the bag so that it can be placed in the vacuum chamber easily.
2. Ensure that the opening the bag is not wet. A wet bag may be difficult to melt and seal tightly.
3. Vacuum seal can not completely replace the refrigeration and freeze, Perishable foods still need to be refrigerated or frozen.
4. Make the opening of plastic bags clean and flat, no foreign objects or folds allowed, otherwise it will cause difficulty or leak during seal.
5. To prevent wrinkles in a seal when vacuum sealing bulky items, gently stretch bag flat while inserting into the vacuum chamber and hold it until the pump begins to work.
6. When you are vacuum sealing items with sharp edges(dry spaghetti, silverware etc.), protect the bag from punctures by wrapping item in soft cushioning material, such as tissue paper, you may need a canister or container instead of a bag.
7. When using accessories, remember to leave 2.5CM(1-inch) of space at top of canister or container.
8. Pre-freeze fruits and blanch vegetables before vacuum sealing for the best results.
9. Intervals for 40 seconds after seal or vacuum is recommended.
10. If you are unsure whether your bag was sealed properly, just reseal the bag.
11. For best results, please use Emiliya brand Bags, Canisters, Containers and Accessories.

TIPS ON VACUUM SEALING WITH ACCESSORIES

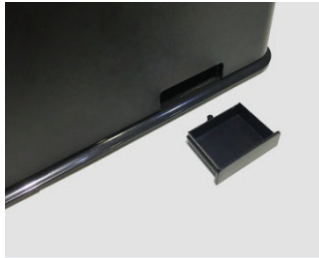
Please pay attention to the following points before using Emiliya accessories including canister, container and wine stopper etc.

1. Make sure to leave at least 2.5cm(1 inch) space between objects and edge.
2. Wipe the edge of the jar, container or bottle to make sure it is clean and dry.
3. Put the lid on the canister or container, or insert the wine stopper into the bottle.
4. Turn the knob to vacuum the canister/container with a large knob on the lid, when the process is completed, turn the knob off, then remove the hose.

CARE AND CLEANING

VACUUM SEALERS Care and Cleaning

1. Make Always unplug the unit before cleaning.
2. Don't immerse the appliance in water or other liquid for cleaning.
3. Do not use abrasive cleaners to clean, because it is easy to scratch the surface of the appliance.
4. Wipe the outside of the appliance with a damp cloth or sponge with mild soap if necessary.
5. To clean the vacuum chamber, wipe away any food or liquid with a tissue paper.
6. Dry thoroughly before using again.
7. Clean the liquid box termly as the picture below.



TROUBLESHOOTING

Nothing happens when you try to vacuum package:

1. Check if the power cord is tightly plugged into electrical outlet.
2. Check if the power cord is damaged.
3. Check if electrical outlet is working by plugging in another appliance.
4. Make sure the latch is in the locked position.
5. Make sure bag is placed correctly inside Vacuum Chamber.
6. Allow the appliance to cool for 40 seconds before using it again.

Note: To prevent overheating of the appliance, allow the appliance to cool for 40 seconds before using it again, and keep the cover open.

AIR IS STILL IN THE BAG AFTER

1. Make sure the opening of the bag is placed entirely inside Vacuum Chamber.
2. AIR IS STILL IN THE BAG AFTER VACUUM:
Examine the bag if it leaks. Seal bag with air, then immerse it in water and apply pressure, Bubbles indicate a leak, use a new bag if bubbles appear.
3. If you use a Bag with customized s Emiliya ize, check the seal of bag. A wrinkle in the bag along the seal may cause leakage and allow air to re-enter, just cut bag and reseal.

4. Do not attempt to make your own side seams for an Emiliya Bag, the bags are manufactured with special side seams , which are sealed all the way to the outer edge. Making your own side seams may cause leakage and allow air to re-enter.

AIR WAS REMOVED FROM THE BAG, BUT NOW AIR HAS RE-ENTERED

1. Examine seal of bag. A wrinkle along the seal may cause leakage and allow air to enter, Simply cut bag and reseal.
2. Sometimes moisture or food material (such as juices, grease, crumbs, powders, etc.) along seal prevents bag from sealing properly. Cut bag, wipe top inside of bag and reseal.
3. If you vacuum package sharp food items ,bag may have been punctured, use a new bag if there is a hole. Cover sharp food items with a soft cushioning material, such as a tissue paper, and reseal.
4. If there's air still in the bag, fermentation or the release of natural gases from inside the foods may have occurred, when this happens ,food may have begun to spoil and should be discarded.

THE BAG MELTS:

If the bag melts, rubber lip may have become too hot, always wait at least 5 minutes for appliance to cool down before you vacuum package another item.

THE COMPLETE EMILIYA SYSTEM'S ACCESSORIES

THE COMPLETE EMILIYA SYSTEM

Get the most out of your Emiliya appliance with easy-to-use Emiliya Bags, Canisters and Accessories.

EMILIYA BAGS AND ROLLS

The design of Emiliya Bags and Rolls features special channels that enable the efficient and complete removal of air, The multi-ply construction makes them an especially effective barrier to oxygen and moisture, preventing freezer burn. Emiliya Bags and Rolls can be provided with a variety of sizes.

IMPORTANT:

To avoid possible illness, do not reuse bags after storing raw meats, raw fish or greasy foods, Do not reuse bags that have been micro waved or simmered.

EMILIYA VACUUM PACKAGING CANISTERS

Emiliya Canisters are simple to use and ideal for vacuum packaging delicate items such as muffins and other baked goods, liquids and dry goods.

The canisters can be provided with a variety of styles and sizes and can be used on the countertop, in the refrigerator or in the pantry. The Quick Marinator is an excellent way to marinate foods in minutes instead of hours. Any Emiliya Canisters can be used for marinating, but we recommend the square or rectangular shapes because less marinade is needed.

Don't use the canister in the freezer. The stackable, lightweight containers are a convenient option to store make-ahead meals, leftovers and snacks.

Note: Allow hot foods to cool to room temperature before vacuum packaging, otherwise, contents may bubble up out of canister.

EMILIYA BOTTLE STOPPER

Use Emiliya Bottle Stoppers to vacuum package wine, non-carbonated liquids and oils. This will extend the life of the liquid and preserve the flavor. Don't use the Bottle Stopper on plastic bottles.

Note: Do not vacuum package carbonated or sparkling beverages as gas removal will cause them to go flat.

STORAGE GUIDE AND TECHNICAL DATA

STORAGE GUIDE

In the fridge ($5 \pm 2^{\circ}\text{C}$)	No vacuum	Emiliya VPS
Red Meat	3-4 days	8-9 days
White Meat	2-3 days	6-8 days
Fish	1-3 days	4-5 days
Cooked Meat	3-5 days	10-15 days
Soft Cheese	5-7 days	20 days
Hard/Semi Hard Cheese	1-5 days	60 days
Fruits	5-7 days	1 4-20 days
Vegetables	1-3 days	7-10 days
Soup	2-3 days	8-10 days
Pasta/Rice leftover	2-3 days	6-8 days
Cream Desserts	2-3 days	8 days

Room Temperature ($25 \pm 2^{\circ}\text{C}$)	No vacuum	Emiliya VPS
Fresh Bread	1-2 days	8-10 days
Biscuits	4-6 months	12 months
Uncooked Pasta/Rice	5-6 months	12 months
Flour	4-6 months	12 months
Dry Fruits	3-4 months	12 months
Ground Coffee	2-3 months	12 months
Loose Tea	5-6 months	12 months
Milk Tea	1-2 months	12 months

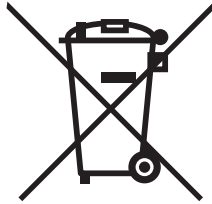
In the Freezer ($-18 \pm 2^{\circ}\text{C}$)	No vacuum	Emiliya VPS
Meat	4-6 months	15-20 months
Fish	3-4 months	10-12 months
Vegetables	8-10 months	8-24 months

TECHNICAL DATA

Rated Voltage: 220V AC
Rated Frequency: 50~60Hz
Rated Power: 110W
Sealing Time: 6~10 Seconds
VAC/Sealing Time: 10~20 Seconds
Vacuum Power: -0.8 bar

Dimensions:
Length: 445 mm
Width: 85 mm
Height: 170 mm
NW: 1,95 kg
GW: 2,6 kg

DISPOSAL OF USED ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT



This symbol on products or original documents means that used electric or electronic products must not be added to ordinary municipal waste. For proper disposal, renewal and recycling hand over these appliances to determined collection points. Alternatively, in some European Union states or other European countries you may return your appliances to the local retailer when buying an equivalent new appliance. Correct disposal of this product helps save valuable natural resources and prevents potential negative effects on the environment and human health, which could result from improper waste disposal. Ask your local authorities or collection facility for more details. In accordance with national regulations penalties may be imposed for the incorrect disposal of this type of waste.

For business entities in European Union states

If you want to dispose of electric or electronic appliances, ask your retailer or supplier for the necessary information.

Disposal in other countries outside the European Union.

This symbol is valid in the European Union. If you wish to dispose of this product, request the necessary information about the correct disposal method from the local council or from your retailer.