



Instructions for use
VACUUM SEALER

Návod k obsluze
VAKUOVÁ SVÁŘEČKA FÓLIÍ

Návod na obsluhu
VÁKUOVÁ ZVÁRAČKA FÓLIÍ

Használati utasítás
VAKUUMOS FÓLIAHEGESZTŐ

Instrukcja obsługi
ZGRZEWARKA PRÓŻNIOWA
DO FOLII

Инструкции по эксплуатации
ВАКУУМНЫЙ УПАКОВЩИК

VACUUM SEALER

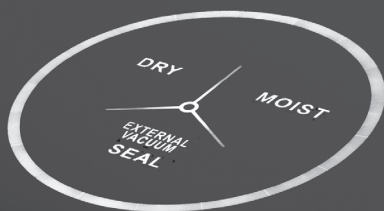


VS 812

**ZGRZEWARKA
PRÓŻNIOWA
DO FOLII**

SPIS TREŚCI

- 4 Twoje bezpieczeństwo na pierwszym miejscu
- 7 Zapoznaj się z nową próżniową zgrzewarką do folii VS 812
- 8 Funkcje próżniowej zgrzewarki do folii VS 812
- 9 Obsługa zgrzewarki próżniowej do folii VS 812
- 12 Wskazówki i rady
- 15 Konserwacja i czyszczenie



Catler

Gratulujemy

zakupu zgrzewarki próżniowej do folii VS 812.

TWOJE BEZPIECZEŃSTWO NA PIERWSZYM MIEJSCU

Wiemy, jak ważne jest bezpieczeństwo, i dlatego od samego początku projektowania do końca procesu produkcji zwracamy szczególną uwagę na bezpieczeństwo użytkownika. Pomimo to prosimy o zachowanie ostrożności podczas użytkowania urządzeń elektrycznych i przestrzeganie poniższych zaleceń:

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA OBSŁUGI PRÓŻNIOWEJ ZGRZEWARKI DO FOLII VS 812

- Z tego urządzenia mogą korzystać dzieci od 8 roku życia oraz osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych i umysłowych lub niewielkim doświadczeniu i wiedzy, o ile jest nad nimi sprawowany nadzór lub zostały one pouczone o korzystaniu z urządzenia w bezpieczny sposób i zdają sobie sprawę z ewentualnego niebezpieczeństwa.
- Urządzenie nie służy do zabawy.
- Dzieci nie powinny bez nadzoru wykonywać czyszczenia i konserwacji realizowanej przez użytkownika.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego jego wymianę należy zlecić wykwalifikowanemu serwisowi, aby zapobiec wystąpieniu zagrożenia. Zabrania się używania urządzenia z uszkodzonym kablem zasilającym.

- Dokładnie przeczytaj wszystkie instrukcje przed rozpoczęciem obsługi urządzenia i zachowaj je w bezpiecznym miejscu, by móc z nich skorzystać w przyszłości.
- Przed pierwszym użyciem upewnij się, że napięcie w gniazdku sieciowym odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej na spodzie urządzenia. W razie jakichkolwiek wątpliwości zwróć się do wykwalifikowanego elektryka.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia usuń i zutylizuj wszelkie elementy opakowania i naklejki reklamowe zgodnie z przepisami w zakresie ochrony środowiska. Skontroluj, czy urządzenie nie jest w żaden sposób uszkodzone. W przypadku uszkodzenia urządzenia należy zaprzestać korzystania z niego i skontaktować się z najbliższym autoryzowanym ośrodkiem serwisowym marki Catler. Nie naprawiaj urządzenia we własnym zakresie. Urządzenie nie zawiera części, które użytkownik mógłby sam naprawić.
- Używaj urządzenia na równej, czystej i suchej powierzchni. Ważne jest, aby urządzenie było umieszczone w pozycji poziomej. Nie używaj urządzenia w wilgotnym ani łatwopalnym środowisku, ani w środowisku, w którym umieszczone są materiały wybuchowe.
- Nie używaj ani nie umieszczaj urządzenia w pobliżu gorących powierzchni ani źródeł ciepła.
- Nie zanurzaj urządzenia, kabla zasilającego ani wtyczki kabla w wodzie ani innych cieczach.
- Używaj tylko wyposażenia zalecanego przez producenta.
- Jeśli urządzenie ma zostać przemieszczone, wyczyszczone lub nie będzie użytkowane, upewnij się, że urządzenie jest wyłączone i ostygnięte, a wtyczka kabla zasilającego jest odłączona z gniazdka sieciowego. Aby odłączyć urządzenie z gniazdka sieciowego, zawsze pociągaj za wtyczkę, a nie za kabel zasilający.
- Urządzenie to zostało zaprojektowane do użytku w gospodarstwie domowym. Nie należy korzystać z niego na dworze.
- Nie manipuluj urządzeniem, mając mokre ręce.
- Urządzenie zostało zaprojektowane do odsysania powietrza. Nie włączaj odsysania powietrza bez prawidłowo założonego worka na otworze odsysania.
- Między poszczególnymi cyklami odsysania powietrza należy odczekać przynajmniej 5 sekund, aby urządzenie ostygło. Nie używaj urządzenia dłużej niż przez kolejnych 25 cykli. Następnie przed następnym użyciem odczekaj około 30 minut aż urządzenie ostygnie.
- Nie dotykaj łączenia zaraz po jego stworzeniu. Istnieje ryzyko poparzenia.
- Nie dotykaj pasa uszczelniającego, aby go nie uszkodzić. Ta część rozgrzewa się podczas tworzenia mocnego łączenia. Nie dotykaj tej części zaraz po stworzeniu łączenia.
- Używając urządzenie, nie naciskaj zbyt na górną część urządzenia, aby go nie uszkodzić.
- Zapewnij, aby do łączenia uszczelniającego nie dostała się woda.

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZNEGO KORZYSTANIA ZE WSZYSTKICH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH

- Przed użyciem rozwiń całkowicie kabel zasilający. Urządzenie należy podłączać wyłącznie do gniazdka ze stykiem ochronnym.
- Nie przewieszaj kabla zasilającego przez krawędź stołu lub blatu roboczego. Zadbaj o to, aby nie dotykał gorących powierzchni ani się nie splątał.
- Ze względów bezpieczeństwa zaleca się podłączenie urządzenia do obwodu elektrycznego oddzielonego od innych urządzeń. Do podłączenia urządzenia do gniazdka sieciowego nie używaj rozdzielników ani przedłużaczy.

- Nie używaj tego urządzenia w poruszających się pojazdach ani na statkach, nie używaj go na zewnątrz, nie używaj go do innych celów niż ten, do którego zostało przeznaczone. W przeciwnym razie może dojść do obrażeń.
- Jakąkolwiek konserwację wykraczającą poza zwykłe czyszczenie należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi Catler. Aby zapobiec porażeniu prądem, nie naprawiaj ani modyfikuj urządzenia we własnym zakresie.
- Zaleca się zainstalowanie ochronnika przepięciowego (standardowy włącznik w gniazdku), aby zagwarantować zwiększoną ochronę podczas użytkowania urządzenia. Zaleca się, aby w obwodzie elektrycznym, w którym urządzenie będzie użytkowane, zainstalowany był ochronnik przepięciowy (z nominalnym prądem szczytkowym max. 30 mA). Zwróć się do swego elektryka o specjalistyczną pomoc.

Instrukcja dostępna jest również na stronie www.catler.cz.



**WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO.
NIE ZANURZAJ W WODZIE ANI
W INNEJ CIECZY.
PRZED UŻYCIEM ROZWIŃ
CAŁKOWICIE KABEL ZASILAJĄCY.**



**TEN SYMBOL OZNACZA,
ŻE URZĄDZENIE POSIADA
PODWÓJNĄ IZOLACJĘ POMIĘDZY
NIEBEZPIECZNYM NAPIĘCIEM
Z SIECI I CZĘŚCIAMI DOSTĘPNYMI
DLA UŻYTKOWNIKA. W PRZYPADKU
SERWISOWANIA NALEŻY KORZYSTAĆ
WYŁĄCZNIE Z IDENTYCZNYCH CZĘŚCI
ZAMIENNYCH.**

WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO.

ZAPOZNAJ SIĘ Z NOWĄ PRÓŻNIOWĄ ZGRZEWARKĄ DO FOLII VS 812



1. Przycisk DRY

Służy do odprowadzania powietrza i tworzenia łączenia dla względnie suchych produktów.

2. Przycisk MOIST

Służy do odsysania powietrza i tworzenia łączenia dla produktów o większej zawartości wody.

3. Przycisk SEAL /EXTERNAL VACUUM

Służy do tworzenia łączenia bez odsysania powietrza.

Służy do odsysania powietrza przy użyciu końcówki próżniowej.

4. Wskaźnik zakończenia cyklu odsysania / tworzenia łączenia

5. Korpus urządzenia

6. Wyjmowany ociekacz

7. Kontrolka świetlna opróżniania ociekacza

8. Otwór na worek

9. Miejsce na kabel sieciowy (znajduje się w dolnej części urządzenia)

10. Końcówka próżniowa

Umożliwia odsysanie powietrza z pojemnika lub worka z zamkiem.

FUNKCJE PRÓŻNIOWEJ ZGRZEWARKI DO FOLII VS 812

ZACHOWANIE ŚWIEŻOŚCI PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH

Skorzystaj z zalet próżniowej zgrzewarki do folii Catler VS 812. Urządzenia te już od kliku lat pomagają na całym świecie utrzymywać świeżość produktów spożywczych, bez względu na to, czy przechowywane są one w lodówce, zamrażarce czy spiżarni. Zgrzewarka próżniowa do folii Catler VS 812 nawet pięciokrotnie przedłuży żywotność produktów spożywczych w porównaniu ze zwykłymi metodami przechowywania. Umieść zgrzewarkę próżniową do folii na blacie kuchennym, aby była zawsze pod ręką. W ten sposób z łatwością docenisz jej niezawodność i praktyczność. Zostanie najlepszym pomocnikiem w kuchni.

PRZEDŁUŻONA ŻYWOTNOŚĆ PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH

Zwykle metody przechowywania produktów spożywczych wystawiają je na działanie powietrza, co może z czasem powodować utratę przez produkty smaku i wartości. Ponadto w powietrzu roznoszone są bakterie, spory pleśni lub drożdże, które mogą bardzo szybko zepsuć produkty spożywcze. Celem zgrzewarki próżniowej do folii jest wyssanie powietrza i stworzenie łączy uszczelniającego na worku, przez które do środka nie dostanie się powietrze, a więc także bakterie, które mogłyby zepsuć produkty. Produkty spożywcze zachowają smak i jakość i pozostaną świeże nawet 5 razy dłużej.

OSZCZĘDNOŚĆ

Dzięki próżniowej zgrzewarce do folii można po powrocie z zakupów bezpiecznie zmagazynować produkty spożywcze, które w innym przypadku należałoby szybko spożyć. Można więc z góry zaplanować tygodniowe menu.

Wygodnie i szybko przygotujesz do przechowania łatwo psujące się produkty spożywcze lub przedłużysz żywotność rzadko używanych produktów.

MARYNOWANIE

Podczas procesu odsysania powietrza otwierają się pory. Włóż do worka mięso z marynatą i w ciągu 20 minut mięso będzie zamarynowane i nie trzeba będzie czekać całą noc.

PRZYGOTOWANIE DO URLOPU

Przygotuj jedzenie wcześniej, odessij powietrze i oszczędź cenny czas, który możesz spędzić z rodziną i przyjaciółmi.

ZASTOSOWANIE NIE TYLKO DO PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH

W worku można w ten sposób przechowywać także srebro, które na powietrzu może z czasem tracić połysk. Włóż do worka dokumenty lub inne ważne rzeczy, wybierając się na kajaki lub biwak na łonie natury. Pozostaną suche i gotowe do użycia. Zaoszczędzisz także miejsce w walizce.

OBSŁUGA ZGRZEWARKI PRÓŻNIOWEJ DO FOLII VS 812

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem zdejmij z urządzenia wszystkie elementy opakowania i naklejki/etykiety reklamowe. Upewnij się, że z opakowania wyjęto wszystkie akcesoria. Skontroluj, czy urządzenie lub któreś z części nie są uszkodzone. Wytrzyj powierzchnię miękką gąbką zwilżoną w ciepłej wodzie z odrobiną płynu do mycia naczyń.

SPOSÓB UŻYCIA

Umieść urządzenie na równej i twardej powierzchni w wystarczającej odległości od gniazdka elektrycznego.

Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazda sieciowego, a podświetlenie wszystkich przycisków włączy się.

Umieść produkty spożywcze w worku odpowiednim do użycia w próżniowej zgrzewarce do folii. Nie wypełniaj worka po brzegi. Pozostaw wystarczająco dużo miejsca (ok. 8 cm w przypadku suchych produktów, ok. 10 cm w przypadku produktów o większej zawartości wody), aby utworzyć połączenie.

PRZYCISK DRY

Przycisk **DRY** służy do odprowadzania powietrza i tworzenia łączenia dla względnie suchych produktów.

- Włóż worek na żywność do otworu w urządzeniu. Worek należy włożyć na tyle głęboko, aby spoina nie znajdowała się zbyt blisko krawędzi worka.
- Wciśnij przycisk **DRY**, aby rozpocząć proces odsysania powietrza. Podczas tego procesu przycisk **DRY** będzie migać.
- Gdy tylko powietrze zostanie wypompowane z worka, automatycznie zaczyna się tworzyć uszczelnienie. Podczas tego procesu przycisk **SEAL** będzie migać.
- Gdy zaświeci się wskaźnik zakończenia pełnego cyklu, proces odsysania powietrza i tworzenia łączenia jest

zakończony.

- Wyjmij worek z produktami spożywczymi.
- Jeśli chcesz zatrzymać proces, naciśnij przycisk **DRY**.

PRZYCISK MOIST

Przycisk **MOIST** służy do odsysania powietrza i tworzenia łączenia dla produktów o większej zawartości wody.

- Włóż worek na żywność do otworu w urządzeniu. Worek należy włożyć na tyle głęboko, aby spoina nie znajdowała się zbyt blisko krawędzi worka.
- Wciśnij przycisk **MOIST**, aby rozpocząć proces odsysania powietrza. Podczas tego procesu przycisk **MOIST** będzie migać.
- Gdy tylko powietrze zostanie wypompowane z worka, automatycznie zaczyna się tworzyć uszczelnienie. Podczas tego procesu przycisk **SEAL** będzie migać.
- Gdy zaświeci się wskaźnik zakończenia pełnego cyklu, proces odsysania powietrza i tworzenia łączenia jest zakończony.
- Wyjmij worek z produktami spożywczymi.
- Jeśli chcesz zatrzymać proces, naciśnij przycisk **MOIST**.
- Jeśli zapali się lampka kontrolna nad ociekaczem, należy ostrożnie wyjąć ociekacz i opróżnić go z zawartości.

PRZYCISK SEAL

Przycisk **SEAL** jest używany tylko do tworzenia połączenia.

- Włóż worek na żywność do otworu w urządzeniu. Worek należy włożyć na tyle głęboko, aby spoina nie znajdowała się zbyt blisko krawędzi worka.
- Wciśnij przycisk **SEAL**, aby rozpocząć proces tworzenia szczelnego łączenia.

Podczas tego procesu przycisk **SEAL** będzie migać.

- Gdy zaświeci się wskaźnik zakończenia pełnego cyklu, proces tworzenia łączy jest zakończony.
- Wyjmij worek z produktami spożywczymi.
- Jeśli chcesz zatrzymać proces, naciśnij przycisk **SEAL**.

KOŃCÓWKA PRÓŻNIOWA

Końcówka próżniowa służy do odsysania powietrza z pojemników lub worków strunowych, które są przeznaczone do stosowania z próżniową zgrzewarką do folii.

- Wyjmij końcówkę próżniową. Przycisk **EXTERNAL VACUUM** się zapali.
- Włóż przezroczystą końcówkę nasadki próżniowej do złącza w pojemniku.
- Wciśnij przycisk **EXTERNAL VACUUM**, aby rozpocząć proces odsysania powietrza. Podczas tego procesu przycisk **EXTERNAL VACUUM** będzie migać.
- Po zakończeniu procesu odsysania powietrza zaświeci się przycisk **EXTERNAL VACUUM**.
- Jeśli chcesz zatrzymać proces, naciśnij przycisk **EXTERNAL VACUUM**.

ODSYSANIE POWIETRZA Z BUTELKI

Przystawka próżniowa jest również używana do odsysania powietrza z butelki, np. z butelki wina. Aby odessać powietrze z butelki, należy włożyć do szyjki butelki specjalne zamknięcie, które jest do tego przeznaczone. Specjalne zamknięcie nie jest dołączone do zestawu.

Włóż specjalne zamknięcie do szyjki butelki.

- Zdejmij przezroczystą zaślepkę z końcówki próżniowej i włóż wąską końcówkę końcówki próżniowej do zamknięcia.
- Wciśnij przycisk **EXTERNAL VACUUM**, aby rozpocząć proces odsysania powietrza. Podczas tego procesu przycisk **EXTERNAL VACUUM** będzie migać.

- Po zakończeniu procesu odsysania powietrza zaświeci się przycisk **EXTERNAL VACUUM**.
- Jeśli chcesz zatrzymać proces, naciśnij przycisk **EXTERNAL VACUUM**.



UWAGA!
MIĘDZY
POSZCZEGÓLNYMI
CYKLAMI
ODSYSANIA
POWIETRZA
NALEŻY ODCZEKAĆ
PRZYNAJMNIEJ
5 SEKUND, ABY
URZĄDZENIE
OSTYGŁO.
NIE UŻYWAJ
URZĄDZENIA
DŁUŻEJ NIŻ PRZEZ
KOLEJNYCH 25
CYKLI. NASTĘPNIE
PRZED NASTĘPNYM
UŻYCIEM
ODCZEKAJ OKOŁO
30 MINUT AŻ
URZĄDZENIE
OSTYGNIE.

TRYB CZUWANIA

Próżniowa zgrzewarka przełączy się automatycznie na tryb gotowości po 10 minutach bezczynności. W trybie czuwania świeci tylko przycisk **SEAL**, podświetlenie pozostałych przycisków jest wyłączone. Aby wyjść z trybu czuwania, należy nacisnąć przycisk **SEAL**.

Jeśli nie będziesz korzystać ze zgrzewarki, odłącz wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka i przemieść ją w dobrze wentylowane miejsce.

WSKAZÓWKI I RADY

- Nie wkładaj do worka zbyt dużej ilości produktów. Napełniaj worek maksymalnie w 2/3, pozostaw wystarczającą przestrzeń między produktami a łączeniem worka.
- Upewnij się, że otwarty koniec worka jest suchy. Jeśli otwarty koniec worka jest wilgotny lub mokry, bardzo trudno będzie stworzyć łączenie.
- Odsysanie powietrza z worka z produktami spożywczymi nie zastępuje procesu pasteryzacji termicznej. Po odessaniu powietrza należy przechowywać produkty spożywcze w zależności od ich rodzaju, tj. włożyć do zamrażarki lub lodówki.
- Upewnij się, że otwarty koniec worka jest czysty, że nie znajdują się w nim żadne przedmioty obce, zagięcia ani ewentualne fałdy worka, które przeszkadzałyby w stworzeniu łączenia.
- Opracowując większe kawałki i chcąc zapobiec pofałdowaniu worka, ostrożnie wyrównuj worek podczas wkładania do pasa do odsysania.
- Wkładając do worka spaghetti, sztućce lub inne ostre przedmioty i chcąc zapobiec przekłuciu worka, zapakuj je na przykład w papierową serwetkę. Zamiast worka można użyć pojemnika.
- Jeśli korzystasz z pojemnika, pozostaw około 2,5 cm miejsca w górnej części pojemnika.
- Najlepsze rezultaty osiągniesz, na chwilę zamrażając owoce lub lekko blanszując warzywa przed odessaniem powietrza.
- Przed kolejnym użyciem zgrzewarki odczekaj na jej ostygnięcie przez około 30 sekund.
- Jeśli masz wątpliwości, czy łączenie jest mocne, stwórz nowe łączenie.
- Aby osiągnąć optymalne rezultaty, korzystaj tylko z worków i pojemników zalecanych przez producenta.
- Nie podgrzewaj produktów w worku w kuchenke mikrofalowej. To niebezpieczne.

KATALOG PRZECHOWYWANIA ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH

PRZECHOWYWANIE W LODÓWCE (TEMPERATURA 5°C ± 3°C)

Produkty	Zwykły czas przechowywania	Czas przechowywania od odessania powietrza
Surowe mięso	2–3 dni	12-13 dni
Ryby i owoce morza	1–3 dni	6-8 dni
Mięso po obróbce termicznej	3-5 dni	10-18 dni
Warzywa – surowe	3-5 dni	7-10 dni
Owoce	4-6 dni	14-20 dni
Jajka	10-15 dni	30-50 dni

PRZECHOWYWANIE W ZAMRAŻARCE (TEMPERATURA -16°C ± -20°C)

Produkty	Zwykły czas przechowywania	Czas przechowywania od odessania powietrza
Mięso	2–3 miesiące	1 rok
Ryby i owoce morza	1–3 miesiące	1 rok

PRZECHOWYWANIE W TEMPERATURZE POKOJOWEJ (TEMPERATURA 25°C ± 2°C)

Produkty	Zwykły czas przechowywania	Czas przechowywania od odesłania powietrza
Ryż/mąka	2–4 miesiące	1 rok i więcej
Orzeszki ziemne / rośliny strączkowe / herbata	2–3 miesiące	1 rok i więcej

UWAGA:

Powyższe wartości są zalecanymi wartościami i ich długość może różnić się w zależności od warunków przechowywania.

WAŻNE OSTRZEŻENIA

Po rozmrożeniu produktów zapakowanych próżniowo należy przechowywać je w lodówce.

Zaleca się rozmrażanie produktów pakowanych próżniowo w lodówce, nie w temperaturze pokojowej.

RADY DOTYCZĄCE PRZYGOTOWYWANIA PRODUKTÓW PRZED PAKOWANIEM PRÓŻNIOWYM

MIĘSO I RYBY

Mięso i ryby należy rozporcjować i pokroić według potrzeby. Zaleca się dokładne schłodzenie mięsa i ryb przed pakowaniem próżniowym, ewentualnie włożenie ich na ok.

1 godzinę do zamrażarki. W ten sposób mięso i ryby zachowają soczystość i kształt. Jeśli włożysz mięso lub ryby do zamrażarki, podczas pakowania próżniowego należy postępować szybko.

WARZYWA

Aby zachować kolor, teksturę i smak warzyw, należy je przed pakowaniem próżniowym zblanszować. Proces blanszowania polega na krótkim obgotowaniu warzyw w gorącej wodzie i włożeniu ich do bardzo zimnej wody (może być z kostkami lodu). W ten sposób zatrzymasz proces gotowania i produkty zatrzymają kolor, teksturę i smak.

Warzywa	Czas gotowania
Szparagi	4 minuty
Brokuły	3 minuty
Marchew – cała	5 minut
Marchew – pokrojona w plasterki	3 minuty
Brukselka, kalafior (podzielony na różyczki)	3 minuty
Cukinia	3 minuty
Fasolka szparagowa	3 minuty
Groszek	1,5 minuty
Ziemniaki – młode	3 – 5 minut

UWAGA:

Grzyby, cebula i czosnek nie nadają się do pakowania próżniowego.

OWOCE

Zaleca się, aby owoce, zwłaszcza drobne, takie jak maliny, jagody itp., całkiem zamrozić przed pakowaniem próżniowym. Włóż owoce na około 2 godziny do zamrażarki, a następnie zapakuj je próżniowo.

SERY

Przez pakowanie próżniowe zachowasz świeżość sera, jednak nie wszystkie rodzaje sera można pakować próżniowo. Miękkie sery, świeże sery, sery z pleśnią na powierzchni i wewnątrz nie nadają się do pakowania próżniowego.

SYPKIE SKŁADNIKI

Na krawędź worka z sypkimi produktami zaleca się włożenie kawałka papieru do pieczenia, aby zapobiec wydostaniu się sypkich produktów podczas odsysania powietrza. Zwłaszcza drobne sypkie produkty, takie jak mąka lub cukier puder, mogłyby zostać zassane do środka zgrzewarki próżniowej i mogłyby dojść do jej uszkodzenia.

PŁYNY

Do pakowania próżniowego płynów używaj wyłącznie pojemników. Worki nie nadają się do pakowania próżniowego płynów.

PRODUKTY INNE NIŻ SPOŻYWCZE

Pakować próżniowo można także inne produkty, jeśli chcesz je ochronić:

- przed utlenianiem, korozją lub wilgocią;
- przed zanieczyszczeniami lub pleśniami;
- przed uszkodzeniem, np. podczas transportu, w podróży (np. na statku).

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Przed czyszczeniem sprawdź, czy przewód sieciowy jest odłączony z gniazdka sieciowego.



**UWAGA!
NIE ZANURZAJ
URZĄDZENIA, KABLA
ZASILAJĄCEGO ANI
WTYCZKI KABLA
W WODZIE ANI
INNYCH CIECZACH.**

Wytrzyj powierzchnię miękką gąbką zwilżoną w ciepłej wodzie z odrobiną płynu do mycia naczyń.

Przy pomocy ręcznika papierowego zetrzyj produkty spożywcze lub płyny z otworu do odsysania.

Jeśli zapali się lampka kontrolna nad ociekaczem, należy ostrożnie wyjąć ociekacz i opróżnić go z zawartości.

Do czyszczenia nie należy używać ostrych środków czyszczących, mogłyby zarysować powierzchnię.

PRZECHOWYWANIE

Przechowuj próżniową zgrzewarkę do folii w suchym, dobrze wentylowanym miejscu w pozycji pionowej.

Nie kładź na zgrzewarce żadnych przedmiotów.

WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE GOSPODARKI ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

Zużyte opakowanie należy przekazać na miejsce wyznaczone do składowania odpadu przez lokalny urząd.

UTYLIZACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol umieszczony na produkcie lub w jego dokumentacji przewodniej oznacza, że zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne nie mogą być wyrzucane wraz ze zwykłym odpadem komunalnym. Aby je prawidłowo zutylizować, odnowić lub poddać recyklingowi, przekaż te wyroby do właściwych punktów zbiórki odpadów. W niektórych państwach Unii Europejskiej lub innych krajach europejskich można zwrócić produkt lokalnemu sprzedawcy przy zakupie nowego produktu będącego jego odpowiednikiem. Prawidłowo utylizując produkt, pomagasz zachować cenne źródła surowców naturalnych i przeciwdziałasz ich negatywnemu wpływowi na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, który mógłby być wynikiem nieodpowiedniej utylizacji odpadów. Szczegółowych informacji udzieli najbliższy lokalny urząd lub najbliższy punkt zbiórki odpadów. Za nieprawidłową utylizację tego rodzaju odpadów mogą być nakładane kary zgodne z lokalnymi przepisami.

Dotyczy podmiotów gospodarczych z krajów Unii Europejskiej

Chcąc zutylizować urządzenia elektryczne i elektroniczne, zwróć się o potrzebne informacje do sprzedawcy lub dostawcy wyrobu.

Utylizacja wyrobów w krajach spoza Unii Europejskiej

Ten symbol obowiązuje w Unii Europejskiej. Chcąc zutylizować ten wyrób, zwróć się o potrzebne informacje dotyczące prawidłowego sposobu utylizacji do lokalnych urzędów lub sprzedawcy.



Ten produkt spełnia wszelkie podstawowe wymogi dyrektyw UE, które go dotyczą.

Zastrzegamy sobie możliwość dokonywania zmian tekstu, designu i danych technicznych wyrobu bez uprzedzenia.

Językiem oryginału jest język czeski.

Adres producenta: FAST ČR, a.s., U Sanitatu 1621, Říčany CZ-251 01

ВАКУУМНЫЙ УПАКОВЩИК

СОДЕРЖАНИЕ

4	Для Catler безопасность прежде всего
7	Знакомство с вакуумным упаковщиком VS 812
8	Функции вакуумного упаковщика VS 812
9	Эксплуатация вакуумного упаковщика VS 812
12	Советы и рекомендации
15	Уход и очистка



Catler

Поздравляем

с приобретением нового вакуумного упаковщика VS 812.

Мы понимаем значение безопасности, и поэтому, начиная с первоначальной концепции дизайна до непосредственно готовой продукции мы ориентируемся прежде всего на вашу безопасность. Тем не менее, мы просим вас проявлять осторожность и соблюдать следующие инструкции при использовании электроприборов:

ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ВАКУУМНОГО УПАКОВЩИКА VS 812

- Дети старше 8 лет и люди с ограниченными физическими или умственными возможностями или люди, не имеющие знаний и опыта использования подобных устройств, могут использовать это устройство только под присмотром человека, отвечающего за их безопасность, или после того, как они будут соответствующим образом проинструктированы о безопасном использовании устройства и поймут потенциальную опасность неправильного использования.
- Детям запрещается играть с этим устройством.
- Детям запрещается выполнять чистку и обслуживание устройства без присмотра взрослых.
- В случае повреждения кабеля питания устройства, для того, чтобы устранить связанные с этим опасности, необходимо обратиться в официальный сервисный центр или к квалифицированному специалисту для замены кабеля. Запрещается использовать устройство с поврежденным кабелем питания.

- Перед эксплуатацией устройства внимательно прочитайте все инструкции и храните их в надежном месте для возможного использования в будущем.
- Перед включением устройства убедитесь, что напряжение в розетке соответствует напряжению, указанному на заводской табличке на нижней стороне устройства. При любых сомнениях обратитесь к квалифицированному электрику.
- Перед первым использованием устройства, пожалуйста, удалите упаковку и все рекламные наклейки и утилизируйте их экологически безопасным способом. Проверьте устройство на наличие неисправностей. Если устройство повреждено, прекратите его использование и обратитесь в ближайший авторизованный центр Catler. Не пытайтесь отремонтировать устройство самостоятельно. Устройство не содержит частей, которые может обслуживать пользователь.
- Установите устройство на ровную, чистую и сухую поверхность. Важно установить устройство в горизонтальном положении. Не используйте устройство во влажной, горячей или взрывоопасной среде.
- Не используйте и не устанавливайте устройство на горячие поверхности и источники тепла или поблизости от них.
- Не погружайте устройство, кабель питания или штепсельную вилку в воду или какую-либо иную жидкость.
- Используйте только дополнительные принадлежности, рекомендованные производителем.
- Если устройство необходимо передвинуть или очистить или если оно вам не понадобится в течение длительного периода времени, убедитесь, что оно выключено, остыло и отключено от розетки. Чтобы отключить устройство от электрической розетки, когда тянете, всегда держитесь за штепсельную вилку, а не за кабель.
- Данное устройство предназначено только для домашнего пользования. Не пользуйтесь устройством за пределами помещения.
- Не касайтесь устройства мокрыми руками.
- Устройство предназначена для откачки воздуха. Не включайте откачку воздуха, если пакет не закреплен должным образом на отверстии для откачки воздуха.
- Выжидайте по крайней мере 5 с между отдельными циклами откачки воздуха, чтобы позволить устройству остыть. Не используйте устройство дольше 25 последовательных циклов. Дайте устройству хотя бы 30 мин на остывание после такого использования, прежде чем использовать его снова.
- Не прикасайтесь к шву сразу по завершении работы. Риск ожогов.
- Не прикасайтесь к уплотнительной полосе, чтобы не повредить ее. Эта деталь нагревается при запайке шва. Не прикасайтесь к этой детали сразу после запайки шва.
- Не применяйте излишнее давление к крышке устройства, чтобы не повредить его.
- Убедитесь, что в шов не могут попасть какие-либо жидкости.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ

- Перед эксплуатацией полностью размотайте кабель питания. Подключайте устройство только к соответствующим образом заземленной розетке.
- Не оставляйте кабель питания висющим над краем стола или столешницы, не позволяйте ему касаться горячей поверхности или запутываться.

- В целях безопасности рекомендуется подключать устройство к независимой электрической цепи, отдельно от других устройств. Не используйте переходники или удлинители для подключения устройства к сети питания.
- Запрещается использовать данное устройство в транспортных средствах, на судах, вне помещений, а также для любых целей, кроме тех, для которых устройство предназначено. В противном случае существует риск получения травм.
- Любое обслуживание помимо стандартной очистки должно выполняться в уполномоченном сервисном центре Catler. Во избежание риска поражения электрическим током запрещается самостоятельно ремонтировать или выполнять регулировку устройства.
- Для обеспечения безопасности во время эксплуатации устройства рекомендуется использовать устройство защитного отключения (стандартные защитные переключатели в розетках). В электрической цепи, к которой будет подключаться устройство, рекомендуется применение устройства защитного отключения (с номинальным остаточным рабочим током не более 30 мА). Для получения дополнительной консультации, обратитесь к квалифицированному электрику.

Данное руководство пользователя также доступно на сайте www.catler.eu.



**ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НЕ ПОГРУЖАЙТЕ
В ВОДУ ИЛИ ЛЮБЫЕ ДРУГИЕ
ЖИДКОСТИ. ПЕРЕД ЭКСПЛУАТАЦИЕЙ
ПОЛНОСТЬЮ РАЗМОТАЙТЕ КАБЕЛЬ
ПИТАНИЯ.**



**ЭТОТ СИМВОЛ ОЗНАЧАЕТ, ЧТО
В УСТРОЙСТВЕ ПРЕДУСМОТРЕНА
ДВОЙНАЯ ИЗОЛЯЦИЯ МЕЖДУ
ОПАСНЫМ СЕТЕВЫМИ НАПРЯЖЕНИЕМ
И ДЕТАЛЯМИ, К КОТОРЫМ ИМЕЕТ
ДОСТУП ПОЛЬЗОВАТЕЛЬ. ПРИ
РЕМОНТЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТОЛЬКО
ИДЕНТИЧНЫЕ ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ.**

ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

ЗНАКОМСТВО С ВАКУУМНЫМ УПАКОВЩИКОМ VS 812



1. Кнопка DRY (сухие)

Предназначена для вакуумирования и запаивания относительно сухих продуктов.

2. Кнопка MOIST (влажные)

Предназначена для вакуумирования и запаивания относительно влажных продуктов.

3. Кнопка SEAL/EXTERNAL VACUUM (запаивание/внешнее вакуумирование)

Предназначена для запаивания пакета без вакуумирования.

Предназначена для вакуумирования с помощью вакуумного шланга.

4. Шкала готовности цикла откачки/запаивания

5. Корпус устройства

6. Съёмный поддон

7. Индикатор очистки каплесборника

8. Отверстие для запечатываемого пакета

9. Место для хранения кабеля питания (находится снизу устройства)

10. Вакуумный шланг

Предназначен для вакуумирования контейнеров или закрывающихся пакетов.

ФУНКЦИИ ВАКУУМНОГО УПАКОВЩИКА VS 812

СОХРАНЕНИЕ СВЕЖЕСТИ ПРОДУКТОВ

Воспользуйтесь своим новым вакуумным упаковщиком Catler VS 812. Данные устройства по всему миру уже несколько лет сохраняют продукты свежими вне зависимости от конкретного места хранения — в холодильнике, морозильнике или шкафу. Вакуумный упаковщик Catler VS 812 увеличивает срок годности продуктов на период вплоть до 5 раз дольше обычных методов хранения. Поставьте свой вакуумный упаковщик на кухню, чтобы он всегда был готов к использованию. Он всегда будет под рукой и вы наверняка оцените его надежность. Он станет наилучшим помощником на кухне.

УВЕЛИЧЕННЫЙ СРОК ГОДНОСТИ ПРОДУКТОВ

Обычные методы хранения подвергают продукты воздействию воздуха, что приводит к постепенной потере вкуса и ценности. Кроме того, по воздуху распространяются бактерии, плесень и дрожжевой грибок, которые приводят к быстрому разложению продуктов. Вакуумный упаковщик работает на принципе откачки воздуха и герметичного запаивания пакета швом, что предотвращает попадание воздуха и бактерий внутрь. Продукты в пакетах сохраняют свои вкусовые и питательные качества и останутся свежими на срок вплоть до 5 раз дольше обычного.

ПРЕДУСМОТРИТЕЛЬНОСТЬ

По возвращении из магазина, вакуумный упаковщик позволит безопасно хранить продукты, которые в противном случае пришлось бы быстро употребить в пищу. Таким образом, вы сможете заранее распланировать меню на всю неделю.

Вы сможете быстро и удобно убирать на хранение скоропортящиеся продукты или продлить срок годности продуктов, которые редко используете.

МАРИНОВАНИЕ

Избегайте риска создания пустот и открытия емкости в процессе откачки. Положите мясо вместе с маринадом в пакет и выполните маринование всего лишь за 20 минут, без необходимости оставлять его на ночь.

ПОДГОТОВКА К ПРАЗДНИКАМ

Приготовьте свое блюдо заранее, откачайте воздух и сэкономьте ценное время, которое можно провести с семьей или друзьями.

ПОДХОДИТ ДЛЯ ПРОДУКТОВ И НЕ ТОЛЬКО

Этот способ хранения также подходит для хранения серебра, которое может со временем потускнеть из-за воздействия воздуха. Положите документы или другие ценные вещи в пакет, если планируете отправиться в плавание на байдарке или в поход. Они останутся сухими и готовыми к использованию. Это также позволит сэкономить ценное место для багажа.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ВАКУУМНОГО УПАКОВЩИКА VS 812

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед первым использованием, снимите с устройства все рекламные этикетки/наклейки. Убедитесь, что вы доставили все принадлежности из упаковки. Проверьте устройство и все дополнительные принадлежности на предмет наличия повреждений.

Протрите внешнюю поверхность мягкой губкой, слегка смоченной в теплой воде с небольшим количеством моющего средства для посуды.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Установите устройство на сухую, плоскую и твердую поверхность на достаточном расстоянии от розетки.

Вставьте вилку кабеля питания в розетку, после чего должна загореться подсветка всех кнопок.

Поместите продукты в пакет, подходящий для использования в вакуумном упаковщике. Не заполняйте пакет до краев. Оставьте достаточно места (примерно 8 см для сухих продуктов, примерно 10 см для продуктов с повышенным содержанием воды), чтобы сделать шов.

КНОПКА DRY (СУХИЕ)

Кнопка **DRY** (сухие) предназначена для вакуумирования и запаивания относительно сухих продуктов.

- Положите пакет с продуктами в отверстие в устройстве. Пакет необходимо положить внутрь достаточно глубоко, чтобы шов не проходил по краю пакета.
- Нажмите кнопку **DRY** (сухие), чтобы начать процесс запаивания. При этом будет мигать кнопка **DRY** (сухие).
- По завершении откачки воздуха, упаковщик начнет создавать шов. При этом будет мигать кнопка **SEAL**

(запаивание).

- Шкала процесса полностью заполнится, когда процесс вакуумирования и запаивания будет полностью завершен.
- Извлеките пакет с продуктами.
- Если процесс в какой-то точке понадобится отменить, нажмите кнопку **DRY** (сухие).

КНОПКА MOIST (ВЛАЖНЫЕ)

Кнопка **MOIST** (влажные) предназначена для вакуумирования и запаивания относительно влажных продуктов.

- Положите пакет с продуктами в отверстие в устройстве. Пакет необходимо положить внутрь достаточно глубоко, чтобы шов не проходил по краю пакета.
- Нажмите кнопку **MOIST** (влажные), чтобы начать процесс запаивания. При этом будет мигать кнопка **MOIST** (влажные).
- По завершении откачки воздуха, упаковщик начнет создавать шов. При этом будет мигать кнопка **SEAL** (запаивание).
- Шкала процесса полностью заполнится, когда процесс вакуумирования и запаивания будет полностью завершен.
- Извлеките пакет с продуктами.
- Если процесс в какой-то точке понадобится отменить, нажмите кнопку **MOIST** (влажные).
- Если загорелся индикатор очистки каплесборника, то каплесборник необходимо аккуратно извлечь и опорожнить.

КНОПКА SEAL (ЗАПАИВАНИЕ)

Кнопка **SEAL** (запаивание) предназначена исключительно для запаивания пакета.

- Положите пакет с продуктами

в отверстие в устройстве. Пакет необходимо положить внутрь достаточно глубоко, чтобы шов не проходил по краю пакета.

- Нажмите кнопку **SEAL** (запаивание), чтобы начать запаивание. При этом будет мигать кнопка **SEAL** (запаивание).
- Шкала процесса полностью заполнится, когда процесс запаивания будет полностью завершен.
- Извлеките пакет с продуктами.
- Если процесс в какой-то точке понадобится отменить, нажмите кнопку **SEAL** (запаивание).

ВАКУУМНЫЙ ШЛАНГ

Вакуумный шланг служит для вакуумирования контейнеров или закрывающихся пакетов, предназначенных для использования с вакуумным упаковщиком.

- Вытяните вакуумный шланг. При этом загорится кнопка **EXTERNAL VACUUM** (внешнее вакуумирование).
- Снимите прозрачную пробку с конца вакуумного шланга и вставьте его разъем в контейнере.
- Нажмите кнопку **EXTERNAL VACUUM** (внешнее вакуумирование), чтобы начать вакуумирование. При этом будет мигать кнопка **EXTERNAL VACUUM** (внешнее вакуумирование).
- По завершении процесса вакуумирования загорится **EXTERNAL VACUUM** (внешнее вакуумирование).
- Если процесс в какой-то точке понадобится отменить, нажмите кнопку **EXTERNAL VACUUM** (внешнее вакуумирование).

ВАКУУМИРОВАНИЕ БУТЫЛОК

Вакуумный шланг также подходит для вакуумирования бутылок, например, винных. Чтобы вакуумировать бутылку, в ее горлышко сначала необходимо

вставить специально предназначенную для этого пробку. Специальная пробка в комплект поставки не входит.

Вставьте специальную пробку в горлышко бутылки.

- Снимите прозрачную пробку с конца вакуумного шланга и вставьте штуцер вакуумного шланга в пробку.
- Нажмите кнопку **EXTERNAL VACUUM** (внешнее вакуумирование), чтобы начать вакуумирование. При этом будет мигать кнопка **EXTERNAL VACUUM** (внешнее вакуумирование).
- По завершении процесса вакуумирования загорится **EXTERNAL VACUUM** (внешнее вакуумирование).
- Если процесс в какой-то точке понадобится отменить, нажмите кнопку **EXTERNAL VACUUM** (внешнее вакуумирование).



**ОСТОРОЖНО!
ВЫЖИДАЙТЕ
ПО КРАЙНЕЙ МЕРЕ
5 С МЕЖДУ ОТДЕЛЬ-
НЫМИ ЦИКЛАМИ
ОТКАЧКИ ВОЗДУ-
ХА, ЧТОБЫ ПО-
ЗВОЛИТЬ УСТРОЙ-
СТВУ ОСТЫТЬ. НЕ
ИСПОЛЬЗУЙТЕ
УСТРОЙСТВО ДОЛЬ-
ШЕ 25 ПОСЛЕДОВА-
ТЕЛЬНЫХ ЦИКЛОВ.
ДАЙТЕ УСТРОЙСТВУ
ХОТЯ БЫ 30 МИН НА
ОСТЫВАНИЕ ПОСЛЕ
ТАКОГО ИСПОЛЬ-
ЗОВАНИЯ, ПРЕЖДЕ
ЧЕМ ИСПОЛЬЗО-
ВАТЬ ЕГО СНОВА.**

РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ

Вакуумный упаковщик автоматически перейдет в режим ожидания приблизительно через 10 мин бездействия. Гореть будет только кнопка **SEAL** (запаивание), подсветка всех остальных кнопок погаснет. Чтобы выйти из режима ожидания, нажмите кнопку **SEAL** (запаивание).

Если вы не планируете использовать вакуумный упаковщик, извлеките вилку из розетки и уберите вакуумный упаковщик в хорошо проветриваемое место.

СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

- Не кладите в пакет слишком много продуктов. Заполняйте пакет не более, чем на 2/3 от его объема, оставляя достаточно места между продуктами и швом, запечатывающим пакет.
- Убедитесь, что открытый конец пакета сух. Если открытый конец пакета влажен или содержит жидкость, то запайка шва будет значительно затруднена.
- Откачка воздуха из пакетов с продуктами не снимает необходимость хранения при правильной температуре. После откачки воздуха, продукты следует положить в подходящее для них место, например, в морозильник или холодильник.
- Убедитесь, что открытый конец пакета чист и свободен от посторонних предметов, деформаций, перегибов или складок, которые могут помешать запайке шва.
- Если вы кладете внутрь крупные куски и хотите предотвратить образование складок на пакете, аккуратно выровняйте пакет по горизонтали, когда кладете его на полосу откачки воздуха.
- Если вы кладете внутрь пакета спагетти, кухонные приборы или другие острые предметы, то оберните их, например, в бумажные салфетки, чтобы не дать им проколоть пакет. Также вместо пакета можно использовать контейнер.
- Если вы используете контейнер, оставьте примерно 2,5 см свободного места в верхней части контейнера.
- Для достижения наилучших результатов, перед откачкой воздуха замораживайте на некоторое время фрукты и немного обваривайте овощи.
- Дайте упаковщику хотя бы 30 с на остывание, прежде чем использовать его снова.
- Если в прочности получившегося шва имеются сомнения, выполните запаивание еще раз.
- Для достижения наилучших результатов, используйте только пакеты и емкости, рекомендуемые производителем.
- Не разогревайте продукты в пакетах в микроволновой печи. Это представляет опасность.

ОБЗОР ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ

ХРАНЕНИЕ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ (ТЕМПЕРАТУРА 5 °C ± 3 °C)

Продукт	Обычное время хранения	Время хранения в вакууме
Сырое мясо	2–3 дня	12–13 дней
Рыба и морепродукты	1–3 дня	6–8 дней
Приготовленное мясо	3–5 дней	10–18 дней
Свежие овощи	3–5 дней	7–10 дней
Фрукты	4–6 дней	14–20 дней
Яйца	10–15 дней	30–50 дней

ХРАНЕНИЕ В МОРОЗИЛЬНИКЕ (ТЕМПЕРАТУРА ОТ -16 °С ДО -20 °С)

Продукт	Обычное время хранения	Время хранения в вакууме
Мясо	2–3 месяца	1 г.
Рыба и морепродукты	1–3 месяца	1 г.

ХРАНЕНИЕ ПРИ КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ (ТЕМПЕРАТУРА 25 °С ± 2 °С)

Продукт	Обычное время хранения	Время хранения в вакууме
Рис/мука	2–4 месяца	1 год или дольше
Орехи/бобы/чай	2–3 месяца	1 год или дольше

ПРИМЕЧАНИЕ.

Приведенные выше значения являются только рекомендациями и их длина может отличаться в зависимости от условий хранения.

ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ

Продукты в вакууме после размораживания следует хранить в холодильнике.

Мы рекомендуем размораживать продукты в вакууме в холодильнике, а не при комнатной температуре.

СОВЕТЫ ПО ОБРАБОТКЕ ПРОДУКТОВ ПЕРЕД ОТКАЧКОЙ ВОЗДУХА

МЯСО И РЫБА

Нарежьте мясо и рыбу по необходимости. Мы рекомендуем тщательно охладить или поместить мясо и рыбу в морозильник примерно на 1 ч перед вакуумированием. Это позволит мясу и рыбе сохранить свои соки и форму.

После извлечения мяса или рыбы из морозильника, вакуумирование следует выполнить как можно быстрее.

ОВОЩИ

Чтобы сохранить цвет, поверхность и вкус овощей, перед откачкой воздуха не будет лишним их обварить. Процесс обваривания состоит в кратковременном погружении овощей в кипящую воду с последующим перекадыванием их в очень холодную воду (в которую можно даже добавить льда). Это остановит процесс кипячения и позволит продуктам сохранить цвет, поверхность и вкус.

Овощи	Время приготовления
Спаржа	4 мин
Брокколи	3 мин
Морковка, целиком	5 мин
Морковка, нарезанная кружками	3 мин
Брюссельская капуста, цветная капустная (ростками)	3 мин
Цукини	3 мин
Зеленая фасоль	3 мин
Горох	1,5 мин
Молодой картофель	3–5 минуты

ПРИМЕЧАНИЕ.

Грибы, лук и чеснок не подходят для хранения в вакууме.

Жидкости

Для вакуумирования жидкостей, их следует сначала поместить в контейнер. Пакеты не подходят для откачки воздуха из жидких продуктов.

Фрукты

Перед вакуумированием мы рекомендуем полностью замораживать фрукты, особенно ягоды наподобие малины, черники и т. п. Положите фрукты в морозильник приблизительно на 2 ч и затем откачайте воздух.

Непищевые продукты

Вы также можете откачивать воздух из пакетов с другими изделиями, что позволяет защитить их от следующего:

- окисление, коррозия или влага,
- грязь или плесень,
- повреждение в ходе транспортировке или в походе (на судне и т. п.).

Сыры

Вакуумирование сохранит свежесть сыра, но не все типы сыров подходят для хранения в вакууме. Мягкие и свежие сыры, а также сыры наружной или внутренней плесенью не подходят для хранения в вакууме.

Излишки исходных продуктов

Мы рекомендуем положить лист пищевой бумаги под край пакета с продуктами, чтобы не дать излишкам исходных продуктов выйти наружу при вакуумировании. Особенно мелкие исходные продукты наподобие муки или сахарной пудры могут попасть внутрь вакуумного упаковщика и повредить его.

УХОД И ОЧИСТКА

Перед очисткой убедитесь, что кабель питания отключен от розетки.



**ОСТОРОЖНО!
НЕ ПОГРУ-
ЖАЙТЕ УСТРОЙ-
СТВО, КАБЕЛЬ
ПИТАНИЯ ИЛИ
ШТЕПСЕЛЬНУЮ
ВИЛКУ В ВОДУ
ИЛИ КАКУЮ-ЛИБО
ИНУЮ ЖИДКОСТЬ.**

Протрите внешнюю поверхность мягкой губкой, слегка смоченной в теплой воде с небольшим количеством моющего средства для посуды.

Протирайте всасывающее отверстие от продуктов и жидкостей бумажным полотенцем.

Если загорелся индикатор очистки каплесборника, то необходимо аккуратно извлечь и опорожнить каплесборник.

Для предотвращения возникновения царапин на поверхности во время чистки, не используйте абразивные чистящие средства.

ХРАНЕНИЕ

Храните вакуумный упаковщик в горизонтальном положении в сухом и хорошо проветриваемом месте.

Не ставьте какие-либо предметы на упаковщик.

ИНСТРУКЦИИ И ИНФОРМАЦИЯ ОБ УТИЛИЗАЦИИ ИСПОЛЬЗОВАННОЙ УПАКОВКИ

Утилизируйте упаковочные материалы только в специальных местах сбора мусора.

УТИЛИЗАЦИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ



Наличие данного символа на изделии, дополнительном оборудовании или упаковке означает, что его нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами. Его необходимо утилизировать в соответствующем пункте повторной переработки отходов электрического и электронного оборудования. В качестве альтернативы, в некоторых странах ЕС и других государствах Европы предоставляется возможность вернуть старые приборы поставщику при покупке нового аналогичного изделия. Правильная утилизация данного изделия позволит сохранить ценные природные ресурсы и предотвратить отрицательное воздействие на окружающую среду и здоровье человека в результате неправильной переработки отходов. Для получения дополнительной информации обращайтесь в местные органы власти или в ближайший пункт сбора отходов. Неправильная утилизация данного прибора может являться нарушением местных законов.

Для юридических лиц в странах ЕС

При необходимости утилизировать электрическое или электронное оборудование обратитесь к продавцу или поставщику для получения необходимой информации.

Утилизация в странах, не входящих в состав ЕС

При необходимости утилизации данного изделия обратитесь для получения необходимой информации в местные органы власти или к поставщику.



Изделие отвечает всем законодательным требованиям ЕС.

Текст, дизайн и технические характеристики могут изменяться, и мы оставляем за собой право вносить такие изменения без предварительного уведомления.

Оригинальная версия составлена на чешском языке.

Адрес производителя: FAST ČR, a.s., U Sanitasu 1621, Říčany CZ-251 01

Because of continuous improvement of design and other properties, your product may slightly differ from the one shown on the pictures in this manual.

Z důvodu neustálého zdokonalování designu a dalších vlastností se může vámi zakoupený výrobek mírně lišit od výrobku uvedeného na obrázcích v tomto návodu.

Z dôvodu neustáleho zdokonalovania dizajnu a ďalších vlastností sa môže vami kúpený výrobok mierne líšiť od výrobku uvedeného na obrázkoch v tomto návode.

A kivitel és más jellemzők állandó fejlesztése miatt a megvásárolt termék enyhén eltérhet az ezen útmutatóban található képeken mutatott terméktől.

Ze względu na ciągle udoskonalanie designu i innych właściwości, zakupiony produkt może się nieznacznie różnić od produktu przedstawionego na rysunkach w niniejszej instrukcji.

Из-за постоянного улучшения дизайна и других свойств ваш продукт может немного отличаться от представленного на рисунках в данном руководстве.



WWW.CATLER.EU