

EN	User's Manual	Vacuum box
EL	Τρόπος χρήσης	Αεροστεγές δοχείο
ES	Manual de utilización	Caja de envasado al vacío
PT	Guia de utilização	Caixa de vácuo
NL	Gebruikersgids	Vacuümdoos
DA	Betjeningsvejledning	Vakuum kasse
CS	Návod k použití	Vakuizační krabice



General recommendations

EN

- Please read the instructions in this manual carefully before using the vacuum storage system.
- Do not use the appliance if it is partially damaged.
- Do not put the receptacle in the oven.
- We strongly advise you to avoid direct contact between the box and particularly greasy foods.
- Only use the system to vacuum out the air in the receptacle.
- Do not use the appliance for any other purposes than those indicated in the manual.
- Ensure that children do not use the system.

Care instructions

- Do not use solvents to clean the receptacle.
- The transparent receptacle can be washed in a dishwasher.
- The lid must be washed by hand (the seal must be perfectly clean).
- Never dismantle the lid.

The vacuum conservation system

The present vacuum conservation system enables you to prolong the time you can store food. Without air, the oxidation process slows down and the usual conservation times can be multiplied by 5.

The system is incorporate into the structure of your fridge-freezer and consists of the following 3 main components:

- A vacuum generator (Fig. 1)
- A connection system (Fig. 2)
- A box (Fig. 3)

Fig. 1

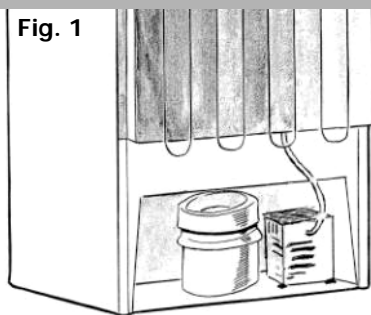
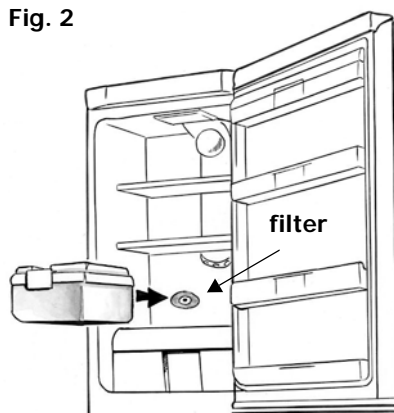


Fig. 2



The vacuum box

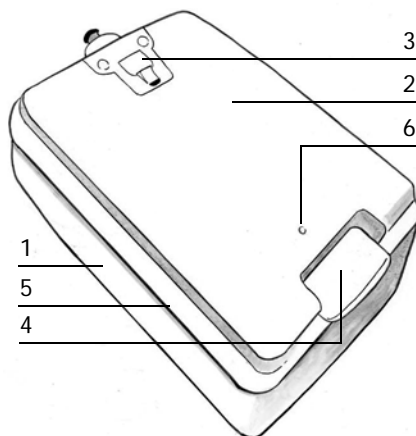
The box consists of:

1. A transparent container in which food can be placed.
2. A lid with a valve seal

The lid consists of:

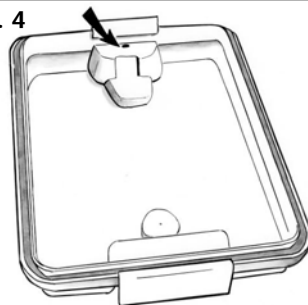
3. A system enabling a vacuum to be created, comprising a valve, a button to cancel the vacuum and a safety catch.
4. A handle to close and lock the lid.
5. A sealing joint.
6. A vacuum indicator on the outside.

Fig. 3



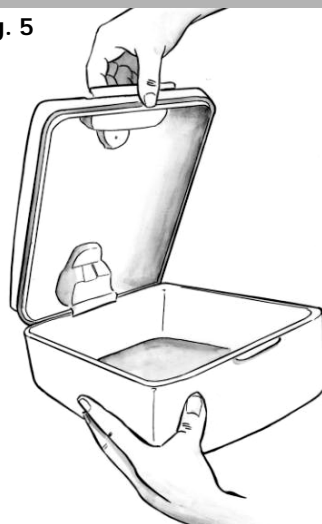
- Place the food in the container.
- Check that the hole inside the lid (Fig.4) is not blocked.
- Check that the lid's sealing joint (Fig. 4) is correctly positioned and that the contact surfaces between the container and the joint are perfectly dry.

Fig. 4



- It is important that the box is closed correctly.
- Place the lid on the container by folding down the lid from the back (Fig.5) and locking it using the handle on the front (Fig.5).
- Then check that the lid is adjusted correctly.

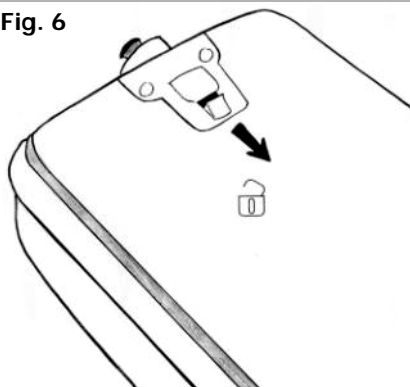
Fig. 5



Placing under vacuum

- Pull the valve's safety catch (Fig.6).
- Place the box on top of the left-hand vegetable compartment and push it in fully until the receptacle's valve is in contact with the connection system.
- The vacuum generator starts up automatically after a few seconds.
- Do not touch the box any longer and close the refrigerator.

Fig. 6



- Leave the box in this position until the vacuum has been created (the indicator at the bottom, Fig.7). The generator then stops automatically.
- The time required to create the vacuum depends on the amount of food in the box.
- The maximum operating time is 3 minutes and then the pump stops.
- Once the vacuum-creation process is complete, you can place the box on the refrigerator's shelves, in the drawers in the freezer compartment or even outside at ambient temperature.
- When you remove the box, you will notice some slight resistance owing to the low pressure.
- Push the safety catch (Fig.8).
- Once the vacuum has been created, the low pressure inside the box ensures that it is sealed. If the handle remains unlocked, it will not cause any loss of vacuum.

Fig. 7

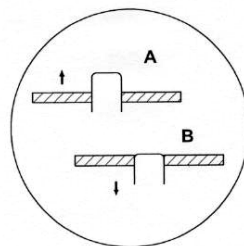


Fig. 8

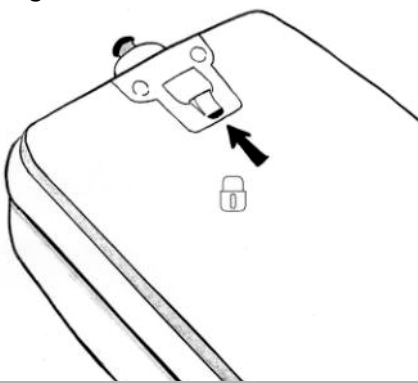


Fig. 9

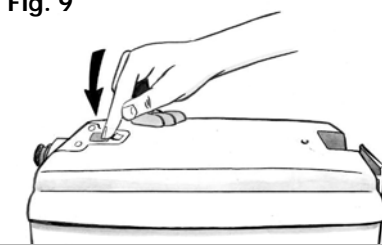
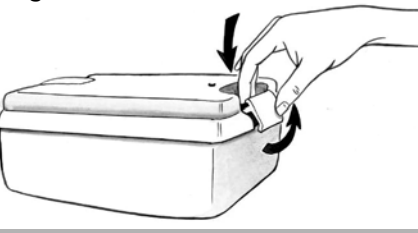


Fig. 10



Opening the box when under vacuum

- Pull the safety catch (Fig.6).
- Press the air injection button (Fig.9) until the box is completely filled with air.
- Unlock the handle and open the lid (Fig.10).

Instructions for using the vacuum conservation system **EN**

For the best results possible, it is important that the food is fresh, wholesome and in good condition.

Before putting the food under vacuum, check that it is completely frozen.

Defrosted food cannot be put under vacuum.

In the case of pre-packed food, comply with the expiry dates marked on the original packaging.

The preservation time depends on the medium in which the box is stored.

Preservation under vacuum and temperature

The proper combination for each foodstuff

In the refrigerator

- Fresh foods such as meat, fish, cheese, delicatessen meats, fresh pastry and dough, vegetables and desserts;
- Cooked food and soups.

In the refrigerator, placing items under vacuum prolongs the food's freshness by several days compared to storage at low temperature.

It protects the food from oxidising, drying out, fermenting and altering in taste, while preserving its organoleptic and nutritious properties .

In the freezer

- Food for long storage.

In the freezer, placing items under vacuum protects the food from drying out owing to very dry cold and prevents alteration in taste.

Certain conditions apply to preparing food for storage in the freezer:

- Fish must be cleaned, washed and wiped dry;
- Vegetables must be blanched and wiped dry.

Defrosted foodstuffs must be consumed within 24 hours of their being defrosted.

At ambient temperature

- Dry foodstuffs such as bread, flour, pastry, breadcrumbs, rice and vegetables. Placing the items under vacuum protects the foodstuffs from dampness. It enables their flavour and their smell to be kept intact.
- Foodstuffs such as jam, honey, grated cheese and vegetables preserved in oil. Placing the items under vacuum enables them to be kept longer and avoids their becoming stale.

Food under vacuum: table indicating the foodstuff's conservation time

The length of time foodstuffs can be kept under normal / vacuum conditions

	Normal conditions	Vacuum conditions
At ambient temperature (+20° / 25° C)		
Bread	2 days	8 days
Dry cakes	4 months	1 year
Pastry / Rice	6 months	1 year
Dried fruits	4 months	1 year
Flour / Tea / Coffee	4 months	1 year
Réfrigérés à +3° / +5° C		
Raw meat	2 - 3 days	6 - 9 days
Fresh fish	1 - 3 days	4 - 6 days
Delicatessen meats	4 - 6 days	20 - 25 days
Fresh cheese	5 - 7 days	14 - 20 days
Hard and refined cheese	2 - 3 weeks	1 - 2 months
Parmesan	3 weeks	2 months
Raw vegetables	1 - 5 days	1 - 3 weeks
Fresh fruits	5 - 10 days	2 - 3 weeks
Vegetable soupe / Minestrone	2 - 3 days	1 - 2 weeks
Pasta / Risotto / Lasagne	2 - 3 days	6 - 10 days
Cooked meat	3 - 5 days	10 - 15 days
Cream or fruit dessert	2 - 3 days	6 - 10 days
Other desserts	5 days	3 weeks
Frozen à -18° / -20° C		
Meat	4 months	16 months
Fish	3 months	1 year
Fruits and vegetables	10 months	2 years

WARNING

The maximum storage times are only given as an indication. These may vary according to the product's origin and its method of preparation.

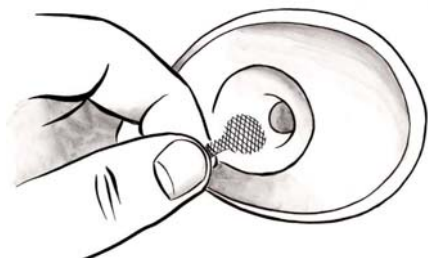
Pre-packed foodstuffs must necessarily be consumed before the expiry date indicated on the original packaging.

Cleaning the filter

EN

To maintain an optimum vacuum, we recommend that you carefully clean the filter at least once every two months or whenever you notice any problems with air passing through.

- Remove the filter from the connection system by pulling the little tongue with a set of small pliers.
- Rinse the filter under the tap.
- Re-insert the filter in its housing and check that it is correctly positioned.
- Fold up the tongue.



Operating problems

The vacuum does not form correctly:

Cause: the filter is dirty

- The filter has not been cleaned for a long time or is obstructed by a foreign body blocking the flow of air.
- If the problem persists, contact the After-Sales Service.

Deformation of the box :

- This is a normal occurrence: the box's lid deforms when the vacuum is created.

- Πριν χρησιμοποιήσετε το αεροστεγές σύστημα διατήρησης, σας καλούμε να διαβάσετε προσεκτικά τις οδηγίες του παρόντος φυλλαδίου.
- Μη χρησιμοποιείτε το σύστημα αν αυτό έχει πάθει ζημιά.
- Μη βάζετε το δοχείο στο φούρνο.
- Σας συνιστούμε ιδιαίτερα να αποφεύγετε την άμεση επαφή μεταξύ του δοχείου και των πολύ λιπαρών τροφών.
- Χρησιμοποιείτε το σύστημα μόνο για να απορροφάτε τον αέρα που περιέχει το δοχείο.
- Αποφεύγετε οιαδήποτε άλλη χρήση εκτός από εκείνη για την οποία συνιστάται στις οδηγίες χρήσης.
- Προσέχετε το σύστημα να μη χρησιμοποιείται από παιδιά.

Οδηγίες συντήρησης

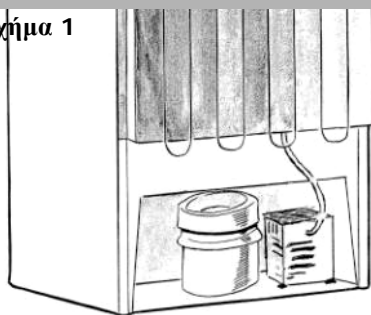
- Μη χρησιμοποιείτε διαλυτικά για να καθαρίσετε το δοχείο.
- Το διαφανές δοχείο μπορείτε να το πλύνετε στη βρύση.
- Το καπάκι πρέπει να το πλένετε στο χέρι (το λάστιχο στεγανοποίησης πρέπει να είναι τελείως καθαρό).
- Μην αποσυναρμολογείτε ποτέ το καπάκι.

Το αεροστεγές σύστημα διατήρησης

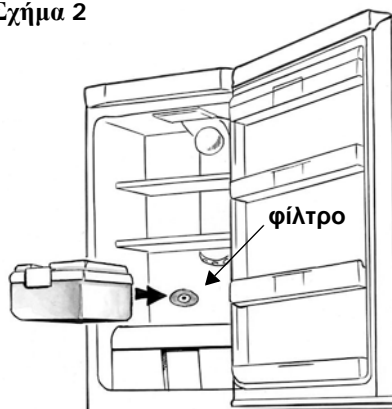
Το παρόν αεροστεγές σύστημα διατήρησης επιτρέπει την παράταση της διατήρησης των τροφίμων. Χωρίς αέρα, η διαδικασία οξείδωσης επιβραδύνεται ενώ η συνηθισμένη διάρκεια διατήρησης των τροφίμων μπορεί να πολλαπλασιαστεί επί 5. Το σύστημα ενσωματώνεται στη δομή του ψυγείοκαταψύκτη σας και περιλαμβάνει τα εξής κύρια στοιχεία:

- Μια γεννήτρια κενού (Σχήμα 1)
- Ένα σύστημα σύνδεσης (Σχήμα 2)
- Ένα δοχείο (Σχήμα 3)

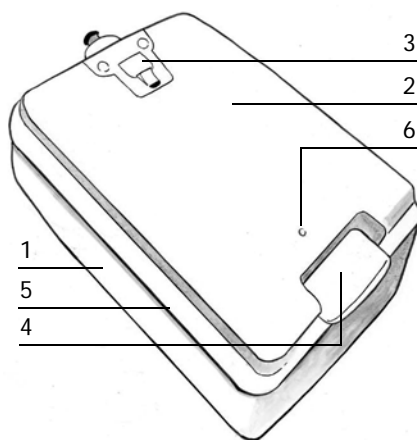
Σχήμα 1



Σχήμα 2



Σχήμα 3



Το αεροστεγές δοχείο

Το δοχείο αποτελείται από:

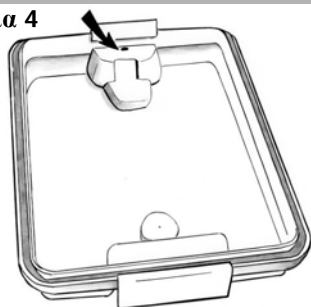
1. μια διαφανή λεκάνη στην οποία μπορείτε να τοποθετείτε τα τρόφιμά σας
2. ένα καπάκι που διαθέτει σύστημα κλεισίματος με βαλβίδα

Το καπάκι περιλαμβάνει:

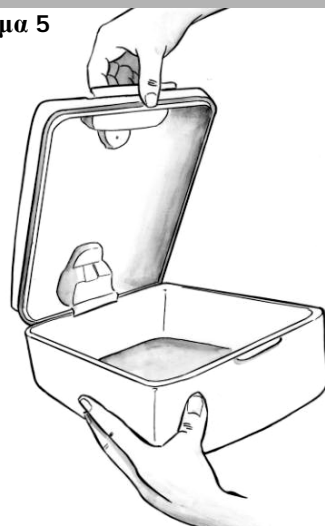
3. ένα σύστημα το οποίο δημιουργεί το κενό αέρα, με βαλβίδα, ένα πλήκτρο για ακύρωση του κενού αέρα και ένα μάνταλο ασφαλείας
4. μια λαβή για το άνοιγμα και το κλείσιμο του καπακιού
5. ένα λάστιχο στεγανοποίησης
6. ένα δείκτη κενού αέρα στο εξωτερικό μέρος.

- Εισάγετε τα τρόφιμα στη λεκάνη.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν έχει βουλώσει η οπή που βρίσκεται στο εσωτερικό του καπακιού (Σχήμα 4).
- Βεβαιωθείτε ότι είναι το λάστιχο στεγανοποίησης του καπακιού (Σχήμα 4) βρίσκεται στη θέση του, και ότι είναι τελειώς στεγνές οι επιφάνειες επαφής μεταξύ της λεκάνης και του λάστιχου.
- Το σωστό κλείσιμο του δοχείου είναι σημαντικό στοιχείο.
- Τοποθετήστε το καπάκι στο δοχείο γυρίζοντάς το προς τα εμπρός (Σχήμα 5), και κλείστε το με τη λαβή που βρίσκεται στο μπροστινό μέρος (Σχήμα 5).
- Στη συνέχεια, βεβαιωθείτε ότι το καπάκι εφαρμόζει καλά.

Σχήμα 4



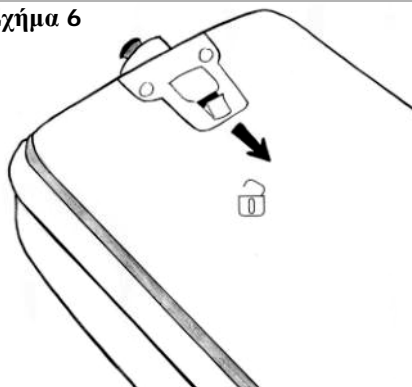
Σχήμα 5



Δημιουργία κενού αέρα

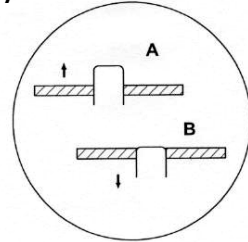
- Τραβήξτε το μάνταλο ασφαλείας της βαλβίδας (Σχήμα 6).
- Τοποθετήστε το δοχείο πάνω από τη φρουτολεκάνη αριστερά, και εισάγετέ το μέχρι τέρμα ούτως ώστε η βαλβίδα του δοχείου να έλθει σε επαφή με το σύστημα σύνδεσης.
- Μετά από μερικά δευτερόλεπτα, η γεννήτρια κενού αέρα μπαίνει αυτόματα σε λειτουργία.
- Μην αγγίζετε πια το δοχείο και κλείστε το ψυγείο.

Σχήμα 6

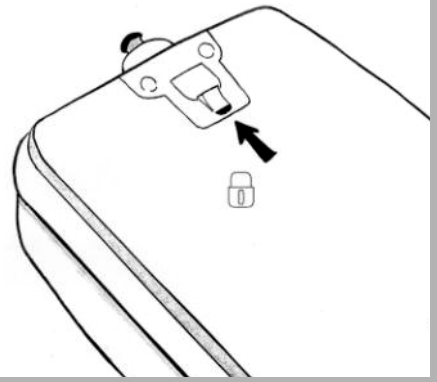


- Αφήστε το δοχείο στη θέση αυτή μέχρις ότου δημιουργηθεί το κενό αέρα (βλέπε δείκτη στο Σχέδιο 7). Η γεννήτρια κενού αέρα στάματά τότε αυτόματα.
- Ο απαραίτητος χρόνος για να δημιουργηθεί το κενό αέρα εξαρτάται από την ποσότητα τροφίμων που έχετε βάλει στο δοχείο.
- Η μέγιστη διάρκεια λειτουργίας είναι 3 λεπτά, μετά από τα οποία η αντλία σταματά.
- Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία δημιουργίας κενού αέρα, μπορείτε να τοποθετήσετε το δοχείο στα διάφορα ράφια του ψυγείου, στα συρτάρια του τμήματος καταψύκτης ή ακόμα και εκτός ψυγείου σε θερμοκρασία δωματίου.
- Τη στιγμή που πάτε να βγάλετε το δοχείο, θα διαπιστώσετε μια μικρή αντίσταση του δοχείου λόγω υποπίεσης.
- Σπρώξτε το μάνταλο ασφαλείας (Σχέδιο 8).
- Αφού δημιουργηθεί το κενό αέρα, η υποπίεση που προκαλείται στο εσωτερικό, αποτελεί απόδειξη ότι το δοχείο έχει κλείσει. Η λαβή, που μένει ανοικτή, δεν προκαλεί καμία απώλεια κενού αέρα.

Σχήμα 7



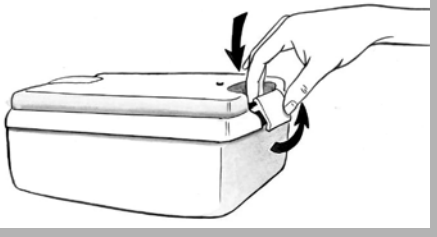
Σχήμα 8



Σχήμα 9



Σχήμα 10



Ανοιγμα του αεροστεγούς δοχείου

- Τραβήξτε το μάνταλο ασφαλείας (Σχέδιο 6).
- Πατήστε το πλήκτρο εισαγωγής αέρα (Σχέδιο 9) έως ότου γεμίσει τελείως το δοχείο.
- Ανοίξτε το καπάκι αφού ξεμπλοκάρετε τη λαβή (Σχέδιο 10).

Για να πετύχετε τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα, είναι σημαντικό τα τρόφιμα να είναι φρέσκα, υγιή και σε καλή κατάσταση.

Πριν βάλετε τροφές στο αεροστεγές δοχείο, βεβαιωθείτε ότι έχουν κρυώσει τελείως.

Τα ξεπαγωμένα τρόφιμα δεν κάνουν για το αεροστεγές δοχείο.

Για όλα τα προσσκευασμένα τρόφιμα, προσέχετε την ημερομηνία λήξης που αναγράφεται στην αρχική συσκευασία.

Ο χρόνος διατήρησης εξαρτάται από το χώρο στον οποίο αποθηκεύεται το αεροστεγές δοχείο.

Αεροστεγής διατήρηση και θερμοκρασία

Συνδυασμός ανάλογα με κάθε τρόφιμο

Στο ψυγείο

- Για τα φρέσκα τρόφιμα όπως κρέατα, ψάρια, τυριά, αλλαντικά, φρέσκα ζυμαρικά, λαχανικά και γλυκά.
- Τα ψημένα φαγητά και τις σούπες.

Στο ψυγείο, η αεροστεγής διατήρηση παρατείνει κατά πολλές ημέρες τη φρεσκάδα των τροφίμων σε σχέση με τη διατήρηση σε χαμηλή θερμοκρασία. Προφυλάσσει τα τρόφιμα από την οξείδωση, την αποξήρανση, τη ζύμωση και την αλλοίωση της γεύσης, συμβάλλοντας ταυτόχρονα στη διατήρηση των οργανοληπτικών και θρεπτικών τους ιδιοτήτων.

Στον καταψύκτη

- Για τα τρόφιμα μακράς διατήρησης.

Στο ψυγείο, η αεροστεγής διατήρηση προφυλάσσει τα τρόφιμα από την αποξήρανση λόγω πολύ ξηράς ψύξης και αποτρέπει την αλλοίωση της γεύσης τους.

Η προετοιμασία των τροφίμων που προορίζονται για διατήρηση στο ψυγείο υπόκειται σε ορισμένους όρους:

- Το ψάρι πρέπει να αδειάζεται, να πλένεται και να σκουπίζεται.
- Τα λαχανικά πρέπει να πλένονται και να σκουπίζονται.

Τα ξεπαγωμένα τρόφιμα πρέπει να καταναλώνονται εντός 24 ωρών μετά το ξεπάγωμα.

Σε θερμοκρασία δωματίου

- Για τις ξηρές τροφές όπως το ψωμί, τα μακαρόνια, το αλεύρι, οι φρυγανιές, το ρύζι και τα όσπρια.
Η αεροστεγής διατήρηση προφυλάσσει τα τρόφιμα από την υγρασία. Διατηρεί άθικτη τη γεύση και τα αρώματά τους.
- Για τρόφιμα όπως η μαρμελάδα, το μέλι, το τριμμένο τυρί και τα τουρσιά.
Η αεροστεγής διατήρηση τα διατηρεί περισσότερο καιρό και δεν τα αφήνει να ταγγίσουν.

Τρόφιμα υπό αεροστεγείς συνθήκες: ενδεικτικός πίνακας διατήρησης των τροφίμων
Διάρκεια διατήρησης των τροφίμων υπό κανονικές συνθήκες / αεροστεγείς συνθήκες

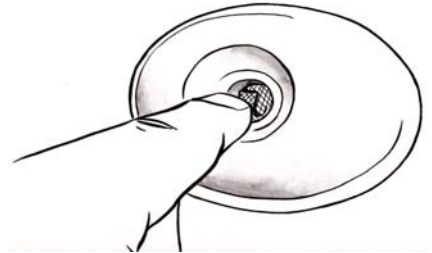
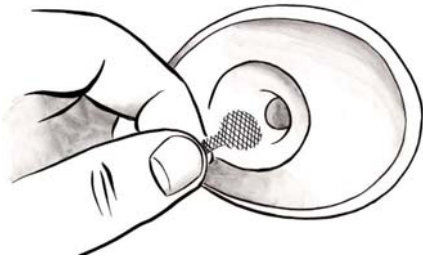
	Κανονικές συνθήκες	Αεροστεγείς συνθήκες
Θερμοκρασία δωματίου (+20°/+25° C)		
Ψωμί	2 ημέρες	8 ημέρες
Ξηρά γλυκά	4 μήνες	1 χρόνο
Μακαρόνια / Ρύζι	6 μήνες	1 χρόνο
Ξηροί καρποί	4 μήνες	1 χρόνο
Αλεύρι / Τσάι / Καφές	4 μήνες	1 χρόνο
Στη συντήρηση +3° / +5° C		
Ωμό κρέας	2 - 3 ημέρες	6 - 9 ημέρες
Φρέσκο ψάρι	1 - 3 ημέρες	4 - 6 ημέρες
Αλλαντικά	4 - 6 ημέρες	20 - 25 ημέρες
Τυριά κρέμα	5 - 7 ημέρες	14 - 20 ημέρες
Σκληρά και ωριμασμένα τυριά	2 - 3 εβδομάδες	1 - 2 μήνες
Παρμεζάνα	3 εβδομάδες	2 μήνες
Ωμά λαχανικά	1 - 5 ημέρες	1 - 3 εβδομάδες
Φρέσκα φρούτα	5 - 10 ημέρες	2 - 3 εβδομάδες
Λαχανόσους / Κρεατόσους	2 - 3 ημέρες	1 - 2 εβδομάδες
Ζυμαρικά / Ριζότο / Λαζάνια	2 - 3 ημέρες	6 - 10 ημέρες
Ψημένο κρέας	3 - 5 ημέρες	10 - 15 ημέρες
Γλυκά με κρέμα ή φρούτα	2 - 3 ημέρες	6 - 10 ημέρες
Αλλα γλυκά	5 ημέρες	3 εβδομάδες
Στην κατάψυξη -18° / -20° C		
Κρέας	4 μήνες	16 μήνες
Ψάρι	3 μήνες	1 χρόνο
Φρούτα και λαχανικά	10 μήνες	2 χρόνια

ΠΡΟΣΟΧΗ

Οι διάρκειες διατήρησης δίδονται απλώς ενδεικτικά. Στην πραγματικότητα, ποικίλουν ανάλογα με την αρχική κατάσταση των τροφίμων και τον τρόπο προετοιμασίας τους. Τα προσυσκευασμένα τρόφιμα πρέπει να καταναλώνονται οπωσδήποτε πριν την ημερομηνία λήξης που αναγράφεται στην αρχική συσκευασία.

Για να πετύχετε βέλτιστες συνθήκες κενού, σας συνιστούμε να καθαρίζετε με προσοχή το φίλτρο τουλάχιστον μία ή δύο φορές το μήνα ή κάθε φορά που διαπιστώνετε ότι παρεμποδίζεται η διέλευση αέρα.

- Βγάλτε το φίλτρο από το σύστημα σύνδεσης τραβώντας τη γλωττίδα με μια μικρή πένσα
- Ξεπλύνετε το φίλτρο στη βρύση
- Ξανατοποθετήστε το φίλτρο στην υποδοχή του και βεβαιωθείτε ότι έχει μπει κανονικά στη θέση του.
- Ξαναδιπλώστε τη γλωττίδα



Προβλήματα λειτουργίας

Ο κενό αέρα δεν γίνεται κανονικά:

Αιτία: Το φίλτρο είναι ακάθαρμο

- Το φίλτρο έχει να καθαριστεί πολύ καιρό ή έχει βουλώσει με ξένα σώματα που εμποδίζουν τη διέλευση αέρα.
- Αν το πρόβλημα εξακολουθεί να υπάρχει, επικοινωνήστε με την υπηρεσία σέρβις.

Παραμόρφωση του δοχείου :

- Το φαινόμενο αυτό είναι φυσιολογικό: με το κενό αέρα το καπάκι του δοχείου παραμορφώνεται.

Recomendaciones generales

ES

- Antes de utilizar el sistema de conservación al vacío, le invitamos a leer atentamente las facilitadas en el presente manual.
- No utilice el aparato si éste es parcialmente dañado.
- No introduzca el recipiente en el horno.
- Le aconsejamos vivamente evitar el contacto directo entre la caja y alimentos particularmente grasos.
- Sólo utilice el sistema para aspirar el aire contenido en el recipiente.
- Evite cualquier utilización otra que la indicada en el manual de instrucciones.
- Procure que el sistema no esté utilizado por los niños.

Instrucciones de mantenimiento

- No utilice solventes para limpiar el recipiente.
- El recipiente transparente puede lavarse en el lavavajillas.
- La tapa debe lavarse a mano (la junta debe estar perfectamente limpia).
- No desmonte nunca la tapa.

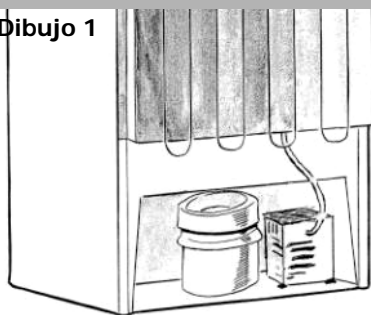
El sistema de conservación al vacío

El presente sistema de conservación al vacío permite prolongar la duración de conservación de los alimentos. Sin aire, el proceso de oxidación va más despacio y la duración de conservación habitual de los alimentos puede multiplicarse por 5.

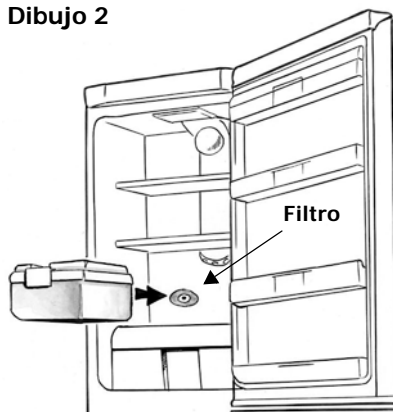
El sistema está integrado en la estructura de su frigorífico-congelador e incluye los 3 elementos principales siguientes:

- Un generador de vacío (Dibujo 1)
- Un dispositivo de conexión (Dibujo 2)
- Una caja (Dibujo 3)

Dibujo 1



Dibujo 2



La Caja de envasado al vacío

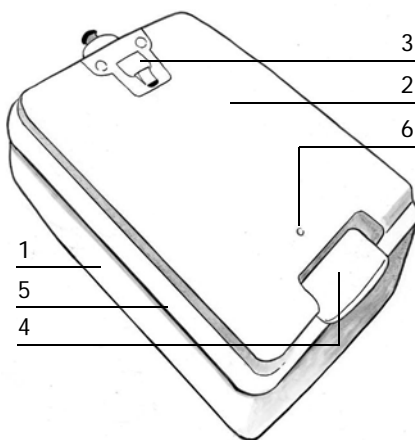
La caja está compuesta por:

1. un recipiente transparente en el cual pueden colocarse los alimentos
2. una tapa con dispositivo de cierre de válvula

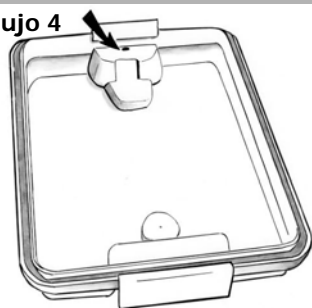
La tapa incluye:

3. un sistema que permite hacer el vacío que incluye una válvula, una tecla para anular el vacío y un pestillo de seguridad.
4. una empuñadura para cerrar y bloquear la tapa
5. una junta de estanqueidad
6. un indicador de vacío situado en el exterior.

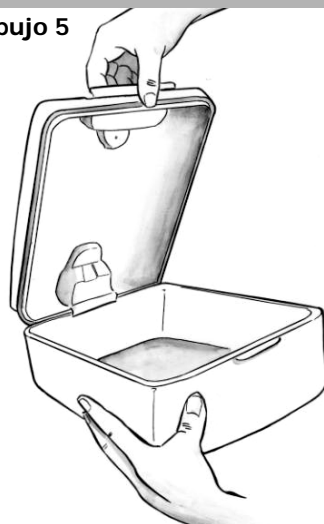
Dibujo 3



- Introduzca los alimentos en el recipiente.
- Verifique que el orificio situado en el interior de la tapa (Dibujo 4) no esté tapado.
- Verifique que la junta de la tapa (Dibujo 4) esté colocada correctamente y que las superficies de contacto entre el recipiente y la junta estén perfectamente secas.

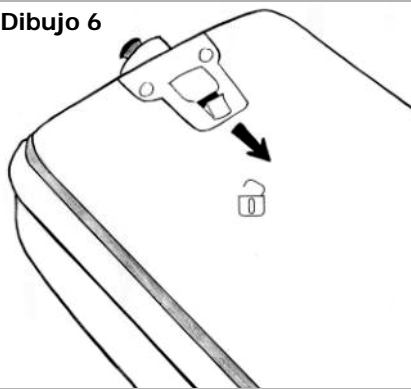
Dibujo 4

- El cierre correcto de la caja es un elemento importante.
- Coloque la tapa sobre el recipiente bajando la tapa hacia atrás (Dibujo 5) y ciérrelo mediante la empuñadura situada en la parte delantera (Dibujo 5).
- Verifique luego que la tapa esté bien ajustada.

Dibujo 5

Envasado al vacío

- Tire del pestillo de seguridad de la válvula (Dibujo 6).
- Coloque la caja en la parte superior del compartimento de legumbres a la izquierda e introdúzquela en el fondo para que la válvula del recipiente esté en contacto con el dispositivo de conexión.
- Al cabo de unos segundos, el generador de vacío se pone en marcha automáticamente.
- No toque más a la caja y vuelva a cerrar el frigorífico.

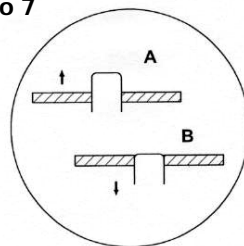
Dibujo 6

- Deje la caja en esta posición hasta que se haga el vacío (indicador abajo, Dibujo 7). El generador se para entonces automáticamente.
- El tiempo necesario para hacer el vacío depende de la cantidad de alimentos introducidos en la caja.
- La duración máxima de funcionamiento es de 3 minutos, luego se para la bomba.
- Una vez terminado el proceso de puesta al vacío, puede colocar la caja sobre las diferentes bandejas del frigorífico, en los cajones del compartimento congelador, o en el exterior, a temperatura ambiente.
- En el momento de quitar la caja, podrá constatar una ligera resistencia de la caja debida a la depresión.
- Empuje el pestillo de seguridad (Dibujo 8).
- Tras haber hecho el vacío, la depresión que se produce en el interior garantiza el cierre de la caja. La empuñadura que sigue abierta no provoca ninguna pérdida de vacío.

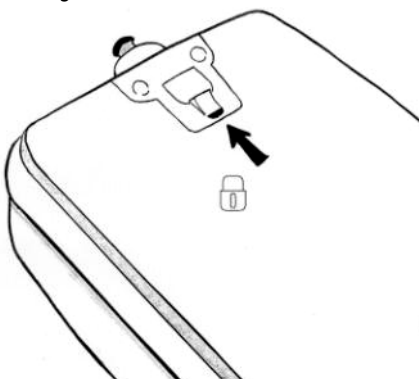
Apertura de la caja de envasado al vacío

- Tire del pestillo de seguridad (Dibujo 6).
- Apriete sobre la tecla de introducción de aire (Dibujo 9) hasta que la caja esté completamente llena.
- Abra la tapa tras haber desbloqueado la empuñadura (Dibujo 10).

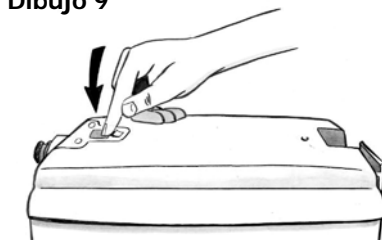
Dibujo 7



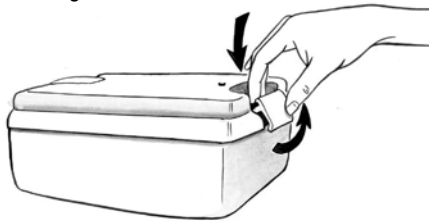
Dibujo 8



Dibujo 9



Dibujo 10



Para obtener los mejores resultados posibles, es importante que los alimentos estén frescos, sanos, y en buen estado.

Antes de poner los alimentos al vacío, controle que estén completamente enfriados.

Los alimentos descongelados no pueden meterse al vacío.

Para todos los alimentos preembalados, respete la fecha límite de caducidad indicada en el embalaje de origen.

Los tiempos de conservación dependen del entorno en el cual se ha almacenado la caja al vacío.

Conservación al vacío y temperatura

Combinación propia a cada alimento

En el frigorífico

- Los alimentos frescos como carnes, pescados, quesos, embutido, pastas frescas, legumbres y postres ;
- Los alimentos cocidos y las sopas.

En el frigorífico, el envase al vacío prolonga de varios días el frescor de los alimentos en relación con una conservación a baja temperatura.

Protege los alimentos de la oxidación, de la desecación, de la fermentación y de una alteración de sabor mientras conserva sus propiedades organolépticas y nutritivas.

En el congelador

- Los alimentos de larga conservación.

En el congelador, la puesta al vacío protege los alimentos de la desecación debida al frío muy seco e impide la alteración del sabor.

La preparación de los alimentos destinados a ser conservados en el congelador se somete a ciertas condiciones:

- El pescado debe ser vaciado, lavado y secado;
- Los legumbres deben ser blanqueados y limpiados.

Los alimentos descongelados deben consumirse dentro de las 24 horas después de la congelación.

A temperatura ambiente

- Los alimentos secos como el pan, la harina, las pastas, el pan rallado, el arroz y los legumbres. La puesta al vacío protege los alimentos de la humedad. Permite conservar intactos su sabor y sus aromas.
- Los alimentos como las mermeladas, la miel, el queso rallado y los legumbres conservados en aceite. La puesta al vacío permite conservarlos más tiempo evitando que se pongan rancios.

Alimentos al vacío : cuadro indicativo de la duración de conservación de los alimentos

Duración de conservación de los alimentos en condiciones normales / al vacío

	Condiciones normales	Condiciones de envasado al vacío
A temperatura ambiente (+20°/+25° C)		
Pan	2 días	8 días
Galletas	4 meses	1 año
Pastas / Arroz	6 meses	1 año
Frutos secos	4 meses	1 año
Harina / Té / Café	4 meses	1 año
Refrigerados a +3° / +5° C		
Carne cruda	2 - 3 días	6 - 9 días
Pescado fresco	1 - 3 días	4 - 6 días
Charcutería	4 - 6 días	20 - 25 días
Quesos frescos	5 - 7 días	14 - 20 días
Quesos duros y afinados	2 - 3 semanas	1 - 2 meses
Parmesano	3 semanas	2 meses
Legumbres crudos	1 - 5 días	1 - 3 semanas
Frutos frescos	5 - 10 días	2 - 3 semanas
Sopas de legumbres / Minestrone	2 - 3 días	1 - 2 semanas
Pastas / Risotto / Lasañas	2 - 3 días	6 - 10 días
Carne cocida	3 - 5 días	10 - 15 días
Postres con crema o de frutas	2 - 3 días	6 - 10 días
Otros postres	5 días	3 semanas
Congelados a -18° / -20° C		
Carne	4 meses	16 meses
Pescado	3 meses	1 año
Frutos y legumbres	10 meses	2 años

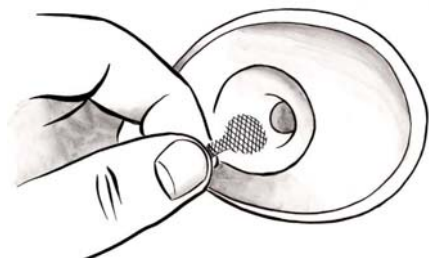
ATENCIÓN

Las fechas límites de conservación sólo se dan a título indicativo. Varían en efecto según el estado de origen de los productos y de los modos de preparación.

Los alimentos preembalados deben imperativamente ser consumidos antes de la fecha de caducidad indicada en el embalaje de origen.

Para mantener condiciones de vida óptimas, le aconsejamos limpiar el filtro con precaución por lo menos cada dos meses o cuando constate que algo molesta el paso del aire.

- Quite el filtro del dispositivo de conexión tirando de la lengüeta mediante una pinza pequeña
- Aclare el filtro debajo del agua
- Vuelva a colocar el filtro en su emplazamiento y verifique que esté bien posicionado
- Vuelva a doblar la lengüeta



Problemas de funcionamiento

El vacío no se efectúa muy bien

Causa: El filtro está sucio

- El filtro no ha sido limpiado desde hace mucho tiempo o ha sido tapado por cuerpos extraños que molestan el paso del aire.
- Si persiste el problema, contacte con el servicio postventa.

Deformación de la caja:

- Este fenómeno es normal: cuando se hace el vacío, la tapa de la caja se deforma.

- Antes de utilizar o sistema de conservação em vácuo, é favor ler atentamente as instruções fornecidas no presente manual.
- Não utilize o aparelho se este estiver parcialmente danificado.
- Não introduza o recipiente no forno.
- Recomenda-se veemente de evitar o contacto directo entre a caixa e os alimentos especialmente gordos.
- Apenas utilize o sistema para aspirar o ar contido no recipiente.
- Evite qualquer utilização além da indicada no manual de instruções.
- Certifique de que o sistema não é utilizado pelas crianças.

Instruções de manutenção

- Não utilize solventes para limpar o recipiente.
- O recipiente transparente pode ser lavado à máquina de lavar louça.
- A tampa deve ser lavada à mão (a junta deve ficar perfeitamente limpa).
- Nunca desmonte a tampa.

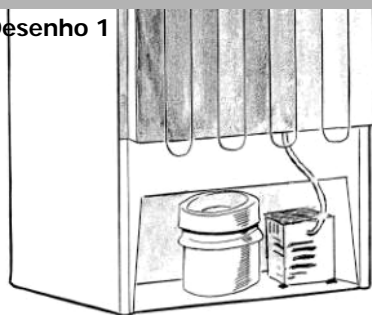
O sistema de conservação em vácuo

O presente sistema de conservação em vácuo permite aumentar a duração de conservação dos alimentos. Sem ar, o processo de oxidação abrande e a duração de conservação habitual dos alimentos pode ser multiplicada por 5.

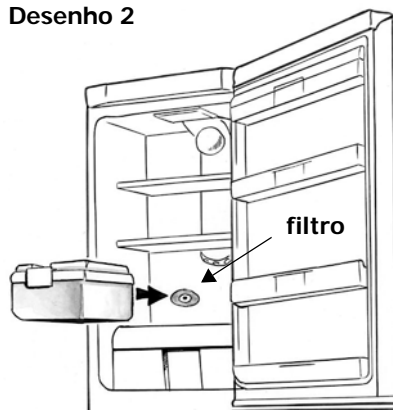
O sistema é integrado à estrutura do seu frigorífico-congelador e possui os 3 principais elementos:

- Um gerador de vácuo (Desenho 1)
- Um dispositivo de ligação (Desenho 2)
- Uma caixa (Desenho 3)

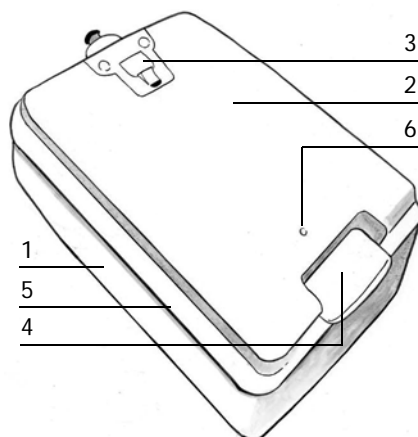
Desenho 1



Desenho 2



Desenho 3



A caixa de vácuo

A caixa é constituída por:

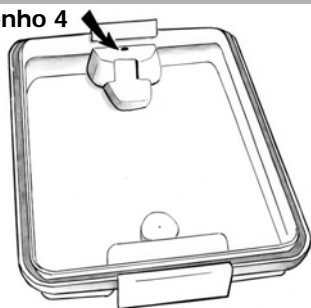
1. um recipiente transparente no qual podem ser colocados os alimentos
2. uma tampa com dispositivo de fecho com válvula

A tampa é constituída por:

3. um sistema permitindo fazer o vácuo composto por uma válvula, uma tecla para anular o vácuo e um fecho de segurança.
4. uma pega para fechar e bloquear a tampa
5. uma junta de impermeabilidade
6. um indicador de vácuo situado no exterior.

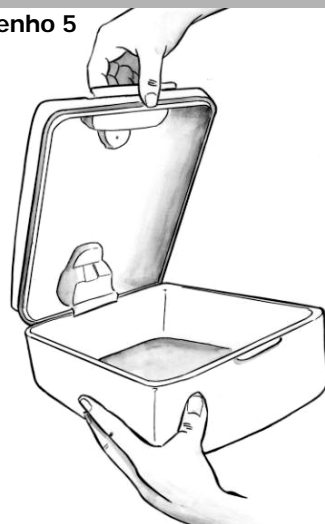
- Introduza os alimentos no recipiente.
- Verifique se o orifício colocado no interior da tampa (Desenho 4) não está obstruído.
- Verifique se a junta da tampa (Desenho 4) está correctamente colocado e se as superfícies de contacto entre o recipiente e a junta estão perfeitamente secas.

Desenho 4



- É importante fechar correctamente a caixa.
- Coloque a tampa no recipiente pondo a tampa para trás (Desenho 5) e feche-a com a pega situada na parte frontal (Desenho 5).
- Verifique de seguida se a tampa está correctamente ajustada.

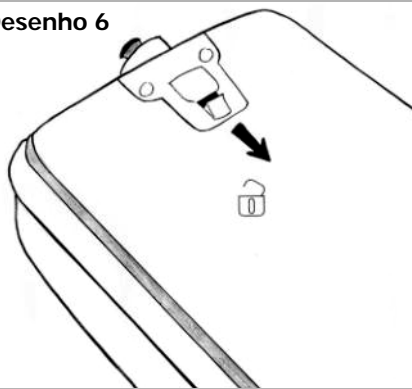
Desenho 5



Colocação em vácuo

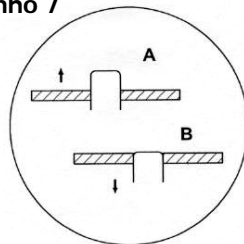
- Puxe o fecho de segurança da válvula (Desenho 6).
- Coloque a caixa na parte superior do recipiente para legumes à esquerda e insira a fundo de forma a que a válvula do recipiente esteja em contacto com o dispositivo de ligação.
- Passado alguns segundos, o gerador de vácuo coloca-se em funcionamento automaticamente.
- Não toque mais na caixa e feche o frigorífico.

Desenho 6

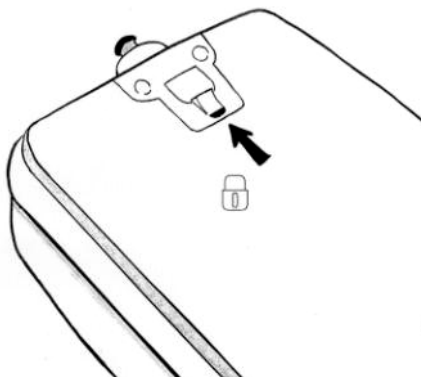


- Deixe a caixa nesta posição até se produzir o vácuo (indicador em baixo, Desenho 7). O gerador pára então automaticamente.
- O tempo necessário para fazer o vácuo depende da quantidade de alimentos introduzidos na caixa.
- A duração máxima de funcionamento é de 3 minutos, e a seguir a bomba pára.
- Quando o processo de colocação em vácuo está terminado, pode colocar a caixa nas diferentes prateleiras do frigorífico, nas gavetas do compartimento congelador, ou então na parte exterior, em temperatura ambiente.
- Quando tirar a caixa, pode notar uma leve resistência da caixa provocada pela depressão.
- Empurre o fecho de segurança (Desenho 8).
- Após ter feito o vácuo, a depressão que se produz no interior garante o fecho da caixa. A pega que ficou aberta não provoca nenhuma perda de vácuo.

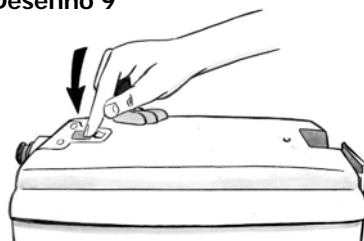
Desenho 7



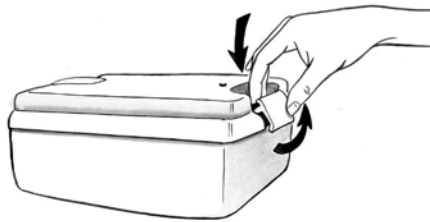
Desenho 8



Desenho 9



Desenho 10



Abertura da caixa de vácuo

- Puxe o fecho de segurança (Desenho 6).
- Prima a tecla de introdução de ar (Desenho 9) até a caixa estar completamente preenchida.
- Abra a tampa após ter desbloqueado a pega (Desenho 10).

Conselhos de utilização do sistema de conservação em vácuo

Para obter os melhores resultados possíveis, é importante que os alimentos sejam frescos, saudáveis e em bom estado.

Antes de colocar os alimentos em vácuo, verifique se estes arrefeceram completamente.

Os alimentos descongelados não podem ser colocados em vácuo.

Para todos os alimentos pré-embalados, respeite a data limite de validade que se encontra na embalagem de origem.

Os tempos de conservação dependem do meio no qual a caixa de vácuo está armazenada.

Conservação em vácuo e temperatura

Combinação própria para cada alimento

No frigorífico

- Os alimentos frescos como carnes, peixes, queijos, charcutaria, massas frescas, legumes e sobremesas;
- Os alimentos cozidos e as sopas.

No frigorífico, a colocação em vácuo prolonga de vários dias a frescura dos alimentos em relação a uma conservação em baixa temperatura.

Protege os alimentos da oxidação, do ressecamento, da fermentação e de uma alteração do sabor conservando simultaneamente as suas propriedades organolépticas e nutritivas.

No congelador

- Os alimentos de longa conservação.

No congelador, a colocação em vácuo protege os alimentos do ressecamento provocado pelo frio muito seco e impede a alteração do sabor.

A preparação dos alimentos destinados para serem conservados no congelador está submetida a certas condições.

- O peixe deve ser arranjado, lavado e enxaguado;
- Os legumes devem ser branqueados e enxaguados.

Os alimentos descongelados devem ser consumidos nas 24 horas a seguir a descongelação.

Em temperatura ambiente

- Os alimentos secos tais como o pão, a farinha, as massas, o pão ralado, o arroz e os legumes.

A colocação em vácuo protege os alimentos da humidade. Permite guardar intactos o seu sabor e os seus aromas.

- Os alimentos tais como os doces, o mel, o queijo ralado e os legumes conservados no azeite. A colocação em vácuo permite conservá-los durante muito tempo evitando que estes se rançam.

Alimentos em vácuo: tabela indicativa da duração de conservação dos alimentos

Duração de conservação dos alimentos em condições normais / em vácuo

	Condições normais	Condições em vácuo
Em temperatura ambiente (+20° / +25° C)		
Pão	2 dias	8 dias
Bolos secos	4 meses	1 ano
Massas / Arroz	6 meses	1 ano
Frutas secas	4 meses	1 ano
Farinha / Chá / Café	4 meses	1 ano
Frigoríficos à +3° / +5° C		
Carne crua	2 - 3 dias	6 - 9 dias
Peixe fresco	1 - 3 dias	4 - 6 dias
Charcutaria	4 - 6 dias	20 - 25 dias
Queijos frescos	5 - 7 dias	14 - 20 dias
Queijos duros e afinados	2 - 3 semanas	1 - 2 meses
Parmesan	3 semanas	2 meses
Legumes crus	1 - 5 dias	1 - 3 semanas
Frutas fresca	5 - 10 dias	2 - 3 semanas
Sopas de legumes / Minestrone	2 - 3 dias	1 - 2 semanas
Massas / Risotto / Lasanhas	2 - 3 dias	6 - 10 dias
Carne cozida	3 - 5 dias	10 - 15 dias
Sobremesas com creme ou frutas	2 - 3 dias	6 - 10 dias
Outras sobremesas	5 dias	3 semanas
Congelados à -18° / -20° C		
Carne	4 meses	16 meses
Peixe	3 meses	1 ano
Frutas e legumes	10 meses	2 anos

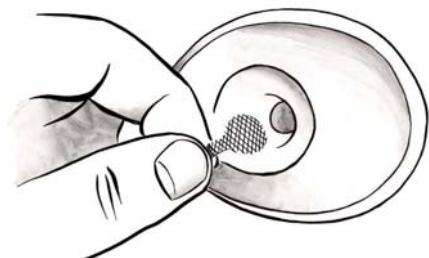
AVISO

As datas limites de conservação apenas são fornecidas a título indicativo. Variam efectivamente em função do estado de origem dos produtos e dos modos de preparação.

Os alimentos pré-embalados devem obrigatoriamente ser consumidos antes da data de validade indicada na embalagem de origem.

Para manter óptimas condições de vida, recomenda-se de limpar com precaução o filtro pelo menos uma vez de dois em dois meses ou quando detectar que a passagem do ar está obstruída.

- Remova o filtro do dispositivo de ligação removendo a lingueta com uma pinça pequena.
- Passe o filtro por água .
- Volte a colocar o filtro no seu lugar e verifique se ficou bem posicionado.
- Volte a dobrar a lingueta.



Problemas de funcionamento

Não se cria o vazio:

Causa: O filtro está sujo

- O filtro não foi limpo desde há muitos anos ou ficou obstruído por corpos estranhos que impedem a passagem do ar.
- Se o problema persistir, contacte o serviço pós venda.

Deformação da caixa :

- Este fenómeno é normal: quando se produz o vácuo, a tampa da caixa fica deformada.

- Alvorens het vacuümbewaarsysteem te gebruiken, verzoeken wij u de in deze handleiding gegeven instructies aandachtig te lezen.
- Het apparaat niet gebruiken als het deels beschadigd is.
- De doos niet in de oven plaatsen.
- Wij raden u ten sterkste aan ieder rechtstreeks contact tussen de doos en bijzonder vette voedingsmiddelen te vermijden.
- Het systeem alleen gebruiken om de lucht in de doos op te zuigen.
- Deze doos uitsluitend en alleen gebruiken voor het doel vermeld in de handleiding.
- Ervoor zorgen dat het systeem niet door kinderen kan worden gebruikt.

Onderhoudsinstructies

- Geen oplosmiddelen gebruiken om de doos schoon te maken.
- De doorzichtige bak mag in de vaatwasser schoongemaakt worden.
- Het deksel moet met de hand worden schoongemaakt (de afdichting moet perfect schoon zijn).
- Het deksel nooit demonteren.

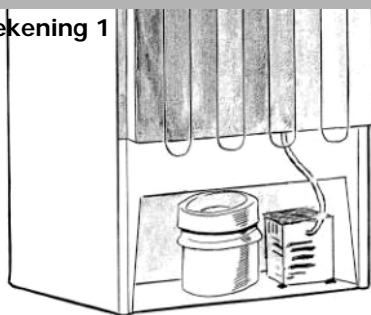
Vacuüm bewaarsysteem

Dit vacuüm bewaarsysteem maakt het mogelijk de bewaarduur van voedingsmiddelen te verlengen. Zonder lucht, gaat het oxidatieproces langzamer en kan de gebruikelijke bewaarduur van voedingsmiddelen met 5 worden vermenigvuldigd.

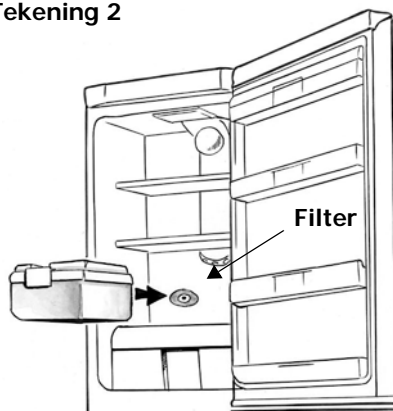
Het systeem maakt deel uit van de structuur van uw koelkast / vrieskast en omvat de drie volgende hoofdonderdelen :

- Een vacuüm generator (Tekening 1)
- Een aansluitinrichting (Tekening 2)
- Een doos (Tekening 3)

Tekening 1



Tekening 2



De vacuüm doos

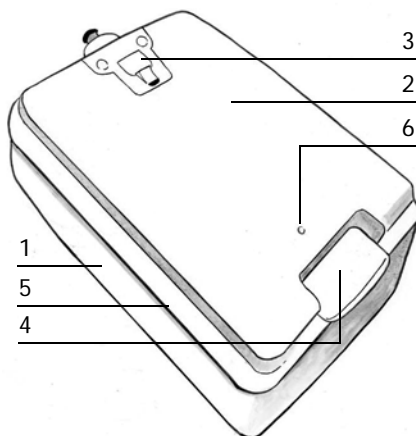
De doos is samengesteld uit :

1. Een doorzichtige bak waarin de voedingsmiddelen kunnen worden geplaatst
2. Een deksel met sluitinrichting met klep.

Het deksel omvat :

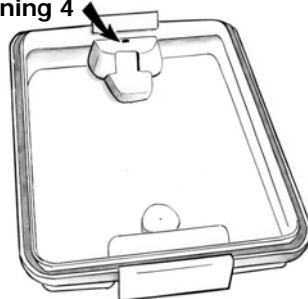
3. Een systeem om het vacuüm te maken met een klep, een toets om het vacuüm op te heffen en een veiligheidspal
4. Een handvat om het deksel te sluiten en te vergrendelen
5. Een afdichting
6. Een vacuüm verklikker aan de buitenzijde.

Tekening 3



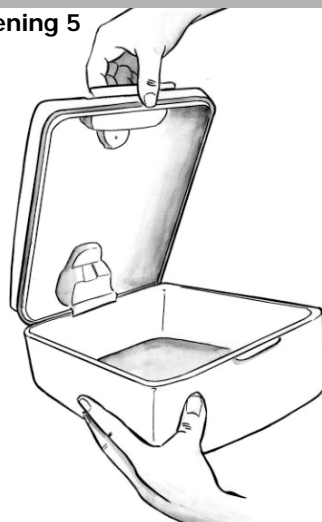
- Plaats de voedingsmiddelen in de doos.
- Controleren of de opening aan de binnenzijde van het deksel (tekening 4) niet is verstopt.
- Controleren of de afdichting van het deksel (tekening 4) naar behoren op zijn plaats is aangebracht en of de contactvlakken tussen de doos en de afdichting helemaal droog zijn.

Tekening 4



- Het is heel belangrijk de doos naar behoren dicht te doen.
- Plaats het deksel op de bak door het aan de achterzijde vast te klikken (tekening 5) en sluit het vervolgens met behulp van het handvat aan de voorzijde (tekening 5).
- Dan controleren of het deksel goed op zijn plaats zit.

Tekening 5



Vacuüm maken

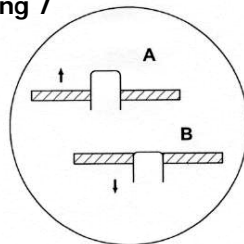
- Aan de veiligheidspal van de klep trekken (tekening 6).
- De doos op de groentebak zetten en helemaal naar achteren duwen zodat de klep van de bak in contact komt met de aansluiting.
- Na enkele seconden treedt de vacuüm generator automatisch in werking.
- Niet meer aan de doos komen en de koelkast sluiten.

Tekening 6

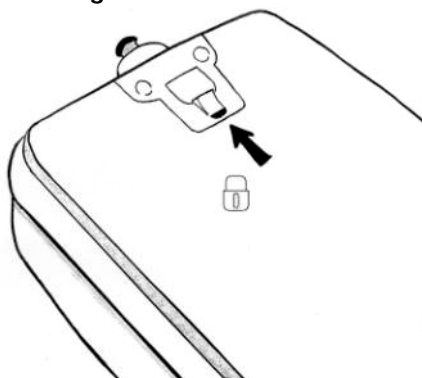


- De doos in deze stand laten staan totdat het vacuüm tot stand is gekomen (verklikker beneden aan, tekening 7). De generator gaat dan automatisch uit.
- De tijdsduur nodig om het vacuüm tot stand te brengen hangt af van de hoeveelheid voedingsmiddelen die in de doos is geplaatst.
- De maximale werkingsduur bedraagt 3 minuten, dan stopt de pomp.
- Als het vacuüm proces is afgelopen, kunt u de doos op een ander rekje in de koelkast plaatsen of in de laden van de vrieskast, of buiten de koelkast, op omgevingstemperatuur.
- Op het moment dat u de doos beetpakt kan het zijn dat u een lichte weerstand voelt vanwege de onderdruk.
- Duw tegen de veiligheidspal (tekening 8)
- Na het tot stand komen van het vacuüm, zorgt de onderdruk die in de doos is gemaakt ervoor dat de doos gesloten blijft. Als het handvat open is blijven staan, heeft dit geen enkele invloed op het vacuüm.

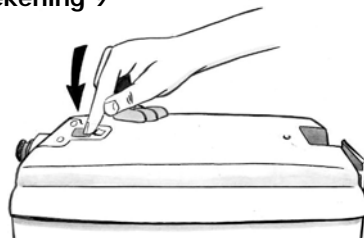
Tekening 7



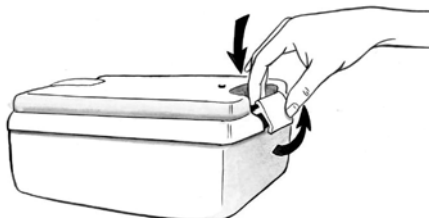
Tekening 8



Tekening 9



Tekening 10



Openen van de vacuüm doos

- Trek aan de veiligheidspal (tekening 6).
- Druk op de toets luchtinvoer (tekening 9) totdat de doos weer helemaal is gevuld.
- Doe het deksel open na het handvat te hebben ontgrendeld (tekening 10).

Om optimale resultaten te verkrijgen, is het belangrijk dat de voedingsmiddelen vers, onaangetast en in goede staat zijn.

Alvorens de voedingsmiddelen in de vacuüm te plaatsen, controleren of ze wel helemaal zijn afgekoeld.

Ontdooide voedingsmiddelen mogen niet in de vacuümdoos worden geplaatst.

Wat betreft vooringepakte voedingsmiddelen, moet u de uiterste houdbaarheidsdatum vermeld op de verpakking in acht nemen.

De bewaarduur hangt af van de omgeving waarin de vacuüm doos wordt opgeslagen.

Bewaren bij vacuüm en temperatuur

Aparte combinatie voor ieder voedingsmiddel

In de koelkast

- Voedingsmiddelen zoals vlees, vis, kaas, koude vleeswaren, verse pasta, groente en toetjes;
- Gekookte voedingsmiddelen en soep.

In de koelkast blijven dankzij de vacuüm doos voornoemde voedingsmiddelen meerdere dagen langer vers ten opzichte van bewaring bij lage temperatuur. Het vacuüm proces beschermt de voedingsmiddelen tegen oxidatie, uitdroging, gisting en aantasting van de smaak en zorgt ervoor dat zij hun organoleptische en voedingseigenschappen behouden.

In de vrieskast

- Lang houdbare voedingsmiddelen

In de vrieskast beschermt de vacuüm doos de voedingsmiddelen tegen uitdroging ten gevolge van zeer droge kou en tegen aantasting van de smaak.

De bereiding van voedingsmiddelen die in de vrieskast worden bewaard is onderworpen aan bepaalde voorwaarden:

- Vis moet worden schoongemaakt, gewassen en gedroogd;
- Groente moet worden geblancheerd en gedroogd.

Ontdooide voedingsmiddelen moeten worden opgegeten binnen de 24 uur.

Bij omgevingstemperatuur

- Droge voedingsmiddelen zoals brood, meel, pasta, paneermeel, rijst en groente. Het vacuüm proces beschermt deze voedingsmiddelen tegen vochtigheid en zorgt ervoor dat hun smaak en hun aroma's niet worden aangetast.
- Voedingsmiddelen zoals jam, honing, geraspte kaas en groente in olie. Het vacuüm proces zorgt ervoor dat u deze voedingsmiddelen langer kunt bewaren zonder dat zij ranzig worden.

Voedingsmiddelen bij vacuüm: indicatieve tabel van de bewaarduur van de voedingsmiddelen

Bewaarduur van voedingsmiddelen bij normale omstandigheden / vacuüm

	Normale voorwaarden	Vacuüm
Bij omgevingstemperatuur (+20° / +25° C)		
Brood	2 dagen	8 dagen
Kaakjes en koekjes	4 maanden	1 jaar
Pasta / Rijst	6 maanden	1 jaar
Gedroogde vruchten	4 maanden	1 jaar
Meel / Thee / Koffie	4 maanden	1 jaar
Gekoeld bij +3° / +5° C		
Rauw vlees	2 - 3 dagen	6 - 9 dagen
Verse vis	1 - 3 dagen	4 - 6 dagen
Koude vleeswaren	4 - 6 dagen	20 - 25 dagen
Verse kaas	5 - 7 dagen	14 - 20 dagen
Harde en fijne kaas	2 - 3 weken	1 - 2 maanden
Parmesan kaas	3 weken	2 maanden
Rauwe groente	1 - 5 dagen	1 - 3 weken
Vers fruit	5 - 10 dagen	2 - 3 weken
Groentesoep / Minestrone	2 - 3 dagen	1 - 2 weken
Pasta / Risotto / Lasagna	2 - 3 dagen	6 - 10 dagen
Gekookt vlees	3 - 5 dagen	10 - 15 dagen
Crème of vruchten desserts	2 - 3 dagen	6 - 10 dagen
Overige desserts	5 dagen	3 weken
Diepgevroren bij -18° / -20° C		
Vlees	4 maanden	16 maanden
Vis	3 maanden	1 jaar
Fruit en groente	10 maanden	2 jaar

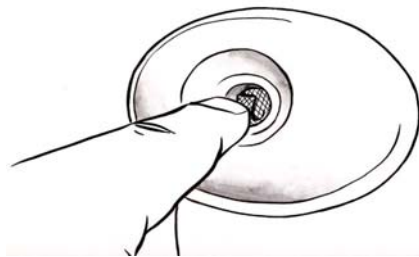
LET OP

De uiterste houdbaarheidsdata worden slechts ter indicatie gegeven. Zij variëren naar gelang de oorspronkelijke staat van de producten en de manier van bereiding.

Vooringepakte voedingsmiddelen moeten altijd gebruikt worden voor het verstrijken van de uiterste houdbaarheidsdatum vermeld op de oorspronkelijke verpakking.

Om een optimaal vacuüm te behouden, raden wij u aan de filter op zijn minst één keer in de twee maanden heel voorzichtig schoon te maken zodra u opmerkt dat de lucht minder goed doorstroomt.

- Haal de filter uit de aansluitinrichting door met een klein tangetje aan het tongetje te trekken.
- Spoel de filter schoon onder de kraan.
- Breng de filter terug op zijn plaats en kijk of hij goed zit.
- Vouw het tongetje terug.



Storingen

Het vacuüm komt niet goed tot stand:

Oorzaak : de filter is vuil

- De filter is lange tijd niet schoongemaakt of is verstopt door vreemde voorwerpen die de luchtdoorvoer hinderen.
- Als de storing niet verdwijnt, contact opnemen met de servicedienst.

Vervorming van de doos :

- Dit is normaal : als het vacuüm tot stand komt, wordt het deksel van de doos vervormd.

- Inden vakuum opbevaringssystemet benyttes, bedes De læse denne manual grundigt.
- Brug ikke apparatet, hvis det er delvist beskadiget.
- Kom ikke kassen i ovnen.
- Det tilrådes indtrængende at undgå direkte berøring mellem kassen og meget fedtholdige madvarer.
- Systemet må kun bruges til at suge luft ud af kassen.
- Undgå anden benyttelse af apparatet, end den der anvises i manualen.
- Sørg for, at systemet ikke bliver brugt af børn.

Vedligeholdelsesanvisninger

- Brug ikke opløsningsmidler til rengøring af kassen.
- Den gennemsigtige kasse kan vaskes i opvaskemaskinen.
- Låget skal vaskes i hånden (tætningslisten skal være helt ren).
- Låget må aldrig afmonteres.

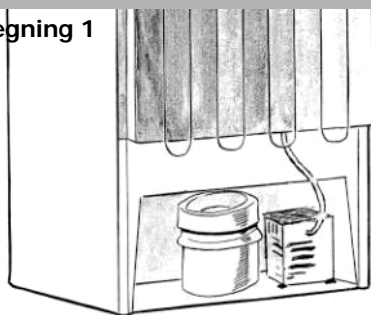
Vakuum opbevaringssystemet

Vakuum opbevaringssystemet gør det muligt at opbevare madvarer i længere tid. Uden luft går iltningssproessen langsommere, og madvarernes sædvanlige opbevaringstid kan blive 5 gange længere.

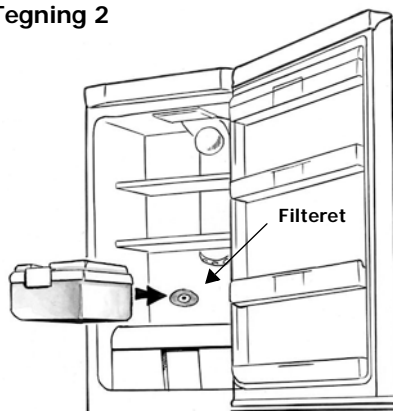
Systemet er integreret i køle-/fryseskabets struktur og består af følgende 3 hovedbestanddele:

- En vakuum generator (Tegning 1)
- En tilslutningsanordning (Tegning 2)
- En kasse (Tegning 3)

Tegning 1



Tegning 2



Vakuum kassen

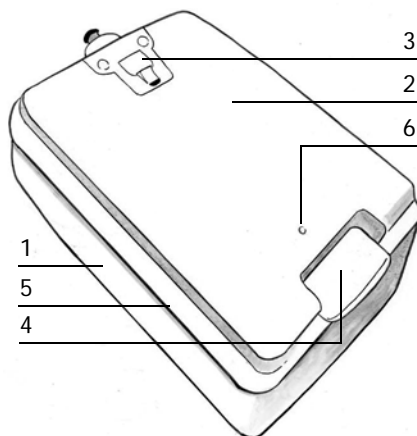
Kassen består af:

1. En gennemsigtig kasse til at anbringe madvarer i.
2. Et låg med ventil lukning.

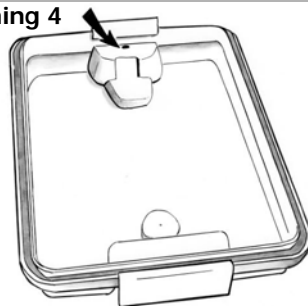
Låget består af:

3. Et system til at skabe vakuum bestående af en ventil, en knap til at annullere vakuumfunktionen og en sikkerhedslås.
4. Et håndtag til at lukke og blokere låget.
5. En tætningsliste.
6. En vakuum kontrollampe uden på.

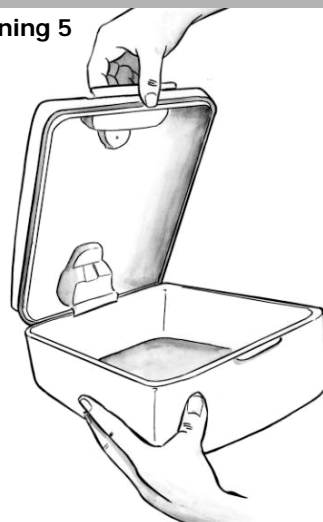
Tegning 3



- Kom madvarerne i kassen.
- Kontrollér, at hullet inde i låget ikke er stoppet til (Tegning 4).
- Kontrollér, at lågets tætningsliste (Tegning 4) er anbragt rigtigt, og at kontaktoverfladerne mellem kassen og listen er helt tørre.

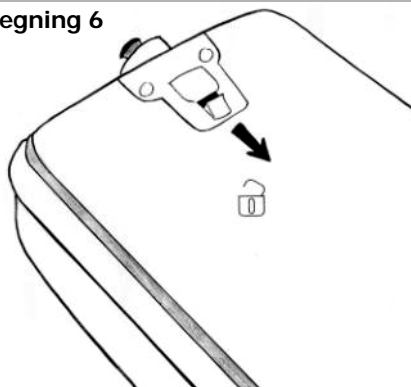
Tegning 4

- Det er vigtigt, at kassen lukkes rigtigt.
- Anbring låget på kassen ved at holde det bagud (Tegning 5), og luk det med håndtaget forpå (Tegning 5).
- Kontrollér derefter, om låget er justeret rigtigt.

Tegning 5

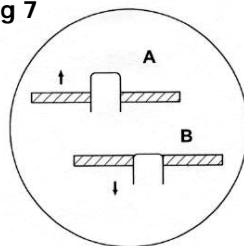
Skabelse af vakuum

- Træk i ventilens sikkerhedslås (Tegning 6).
- Anbring kassen over grøntsagsskuffen i venstre side, og tryk den i bund, så kassens ventil er i kontakt med tilslutnings anordningen.
- Et par sekunder senere går vakuum generatoren automatisk i gang.
- Rør ikke mere ved kassen, og luk køleskabet.

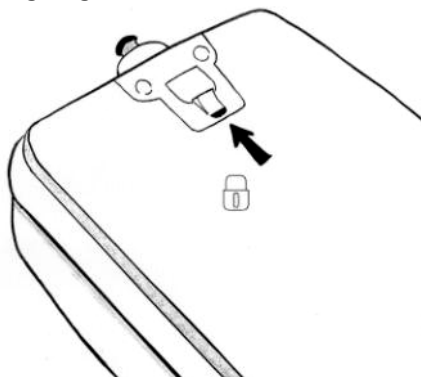
Tegning 6

- Lad kassen stå sådan, indtil der er skabt vakuum (Med viseren helt nede, Tegning 7). Generatoren standser automatisk.
- Den tid der skal bruges til at skabe vakuum afhænger af, hvor mange madvarer der er kommet i kassen.
- Der kan højst gå 3 minutter. Derefter standser pumpen.

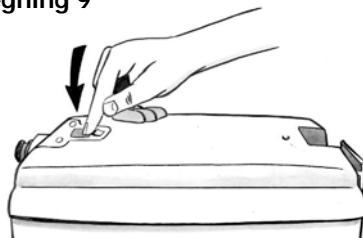
Tegning 7



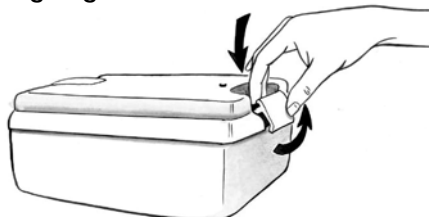
Tegning 8



Tegning 9



Tegning 10



- Når der er skabt vakuum, kan kassen anbringes på de forskellige hylder i køleskabet, i skufferne i fryseren eller udenfor ved stuetemperatur.
- Når kassen tages ud, mærkes der en let modstand, der er skabt af undertrykket.
- Skub sikkerhedslåsen ind (Tegning 8).
- Efter at der er skabt vakuum, sikrer undertrykket i kassen, at den forbliver lukket. Selv om håndtaget er lukket op, forsvinder trykket ikke.

Åbning af vakuumkassen

- Træk i sikkerhedslåsen (Tegning 6).
- Tryk på luftknappen (Tegning 9), indtil kassen er helt fyldt med luft.
- Låget åbnes efter at have løsnet håndtaget (Tegning 10).

Gode råd om anvendelse af vakuum opbevaringssystemet **DA**

For at opnå de bedst mulige opbevarings resultater er det vigtigt, at madvarerne er friske, rene og i god tilstand, når de kommes i vakuum kassen.

Inden der skabes vakuum, skal det sikres, at madvarerne er kølet helt af.

Optøede madvarer kan ikke opbevares i vakuum.

Når der opbevares madvarer købt i emballage, skal der holdes godt øje med holdbarhedsdatoen.

Opbevaringstiden afhænger af, hvor vakuum kassen bliver anbragt.

Vakuum opbevaring og temperatur

Kombination for hver madvare type

I køleskabet

- Friske madvarer som f.eks. kød, fisk, ost, pålæg, frisk pasta, grøntsager og desserter;
- Kogte/stegte madvarer eller supper.

I køleskabet vil vakuum opbevaringen forlænge madvarernes friskhed flere dage i forhold til almindelig opbevaring ved lav temperatur. De beskyttes mod iltning, udtørring, gæring og smagsforandringer, samtidig med at madvarernes smags- og ernæringsmæssige egenskaber bevares.

I fryseren

- Madvarer egnet til langvarig opbevaring.

Opbevaring i vakuum kassen i fryseren beskytter madvarerne mod udtørring forårsaget af den tørre kulde i fryseren, og forhindrer smagsforandringer.

For madvarer, som skal opbevares i fryseren, gælder en vis forberedning:

- Fisk skal tømmes, renses med vand og tørres;
- Grøntsager skal blanches og tørres .

Optøs madvarerne, skal de spises i løbet af de 24 efterfølgende timer.

Ved stuetemperatur

- Tørre madvarer som f.eks. brød, mel, pasta, rasp, ris og grøntsager. Vakuum opbevaring beskytter disse madvarer mod fugt. Smag og konsistens bevares uforandret.
- Madvarer såsom marmelade, honning, revet ost og grøntsager opbevaret i olie. I vakuum kan disse madvarer opbevares i længere tid, og det undgås, at de bliver harske.

Vakuum opbevaring: Oversigt over forskellige madvarers opbevaringstid

Madvarers opbevaringstid under normale forhold og i vakuum

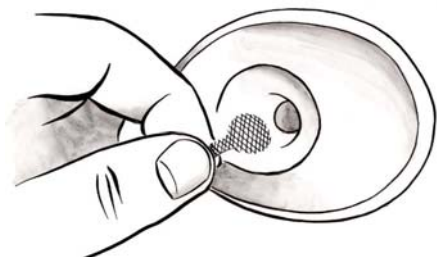
	Opbevaring under normale forhold	Vakuum opbevaring
Ved stuetemperatur (+20° / + 25°)		
Brød	2 dage	8 dage
Tørkager	4 mdr	1 år
Pasta / Ris	6 mdr	1 år
Tørret frugt	4 mdr	1 år
Mel / te / kaffe	4 mdr	1 år
Køling ved +3° / +5° C		
Råt kød	2 - 3 dage	6 - 9 dage
Frisk fisk	1 - 3 dage	4 - 6 dage
Pålæg	4 - 6 dage	20 - 25 dage
Frisk ost	5 - 7 dage	14 - 20 dage
Fast og lagret ost	2 - 3 uger	1 - 2 mdr
Parmesan ost	3 uger	2 mdr
Friske grøntsager	1 - 5 dage	1 - 3 uger
Frisk frugt	5 - 10 dage	2 - 3 uger
Grøntsags supper / Minestrone	2 - 3 dage	1 - 2 uger
Pasta / Risotto / Lasagne	2 - 3 dage	6 - 10 dage
Tilberedt kød	3 - 5 dage	10 - 15 dage
Desserter med fløde eller frugt	2 - 3 dage	6 - 10 dage
Andre desserter	5 dage	3 uger
Frosset ved -18° / -20° C		
Kød	4 mdr	16 mdr
Fisk	3 mdr	1 år
Frugt og grøntsager	10 mdr	2 år

ADVARSEL

Opbevaringstiderne er kun vejledende. De kan variere afhængigt af madvarernes oprindelige tilstand og tilberednings form. Madvarer købt i emballage skal spises inden den holdbarhedsdato, der står på emballagen.

For at bevare optimale vakuum betingelser tilrådes det at rengøre filteret omhyggeligt hver anden måned, eller når det konstateres, at luftpassagen er mindsket.

- Tag filteret ud af tilslutningsanordningen ved at trække i tappen med en lille pincet
- Skyl filteret under vandhanen
- Sæt filteret på plads igen, og kontrollér, om det sidder rigtigt
- Skub tappen ind igen



Funktionsproblemer

Der skabes ikke korrekt vakuum

Årsag: Filteret er snavset

- Filteret har ikke været vasket længe, eller det er stoppet til af fremmedlegemer, som generer luftpassagen.
- Hvis problemet fortsætter, kontakt venligst serviceafdelingen

Deformering af kassen:

- Det er normalt: Når der skabes vakuum, deformeres kassens låg.

- Před použitím systému uchovávání potravin ve vakuu si pečlivě prostudujte informace uvedené v tomto návodu k použití.
- Zařízení nepoužívejte, pokud je částečně poškozené.
- Nádobu nekládejte do trouby.
- Doporučujeme Vám, abyste zamezili přímému kontaktu mezi krabicí a velmi mastnými potravinami.
- Systém používejte pouze k odsávání vzduchu v nádobě.
- Zařízení nepoužívejte za jiným účelem, než jak je uvedeno v návodu k použití.
- Dbejte, aby systém nepoužívaly děti.

Pokyny k údržbě zařízení

- Pro čištění nádoby nepoužívejte rozpouštědla
- Pruhlednou nádobu lze mýt v myčce.
- Víko umývejte v ruce (tesnění musí být dokonale čisté).
- Víko nikdy nedemontujte.

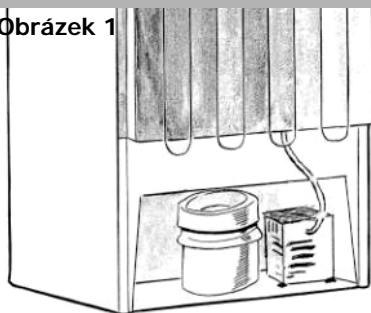
Systém konzervace potravin ve vakuu

Tento systém konzervace potravin ve vakuu umožňuje prodloužení doby jejich konzervace. V nádobě není přítomen vzduch, což má za důsledek zpomalení procesu oxidace, a běžná doba konzervace potravin může být až sedminásobná.

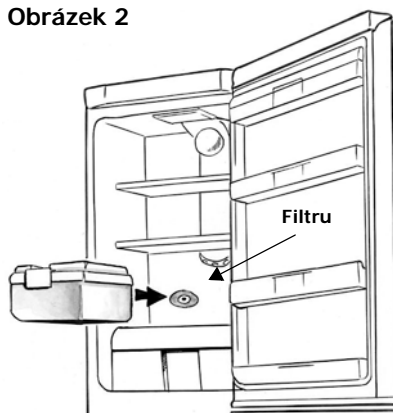
Systém je součástí ledničky s mrazničkou a skládá se ze 3 hlavních součástí:

- Vakuový generátor (obrázek 1)
- Přípojka (obrázek 2)
- Krabice (obrázek 3).

Obrázek 1



Obrázek 2



Vakuizační krabice

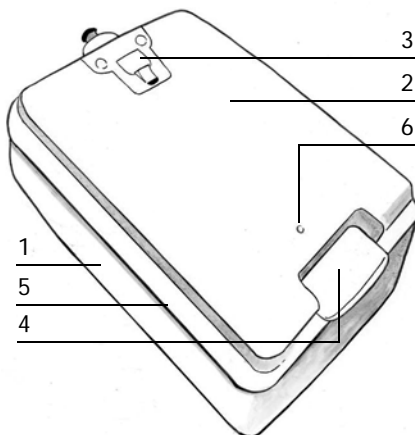
Krabice se skládá:

1. z průhledné nádoby, do níž se vkládají potraviny
2. z víka s uzavíracím ventilovým systémem

Víko se skládá:

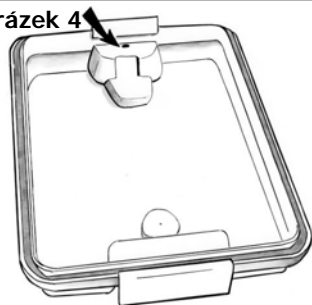
3. ze vakuizačního systému s ventilem, s tlačítkem pro zrušení vakua a s bezpečnostní západkou.
4. z páčky pro uzavření a zajištění víka těsnění
5. ukazatele vakua, který je umístěn na vnější straně víka.

Obrázek 3



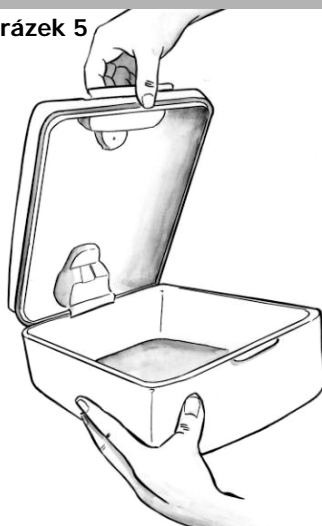
- Vložte potraviny do nádoby.
- Zkontrolujte, zda není ústí na vnitřní straně víka (obrázek 4) ucpané.
- Zkontrolujte, zda je tesnění víka (obrázek 4) správně nasazeno a zda jsou dosedací plochy mezi nádobou a tesněním dokonale suché.

Obrázek 4



- Správné uzavření krabice je velmi důležité.
- Nasadte víko na nádobu tak, že je sklopíte směrem dopředu (obrázek 5) a uzavřete pomocí páčky na přední straně (obrázek 5).
- Zkontrolujte, zda je víko dobře upevněno.

Obrázek 5



Odsátí vzduchu

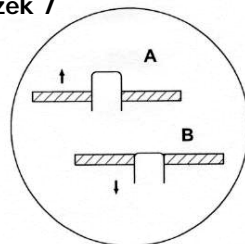
- Zatáhnete bezpečnostní západku ventilu (obrázek 6).
- Nasadte krabici na horní část nádoby na zeleninu (vlevo) a pritlačte ji na doraz, aby ventil nádoby dosedl k systému zapojení.
- Po uplynutí několika sekund se automaticky spustí odsávání vzduchu.
- Na krabici již nesahejte a ledničku uzavřete.

Obrázek 6

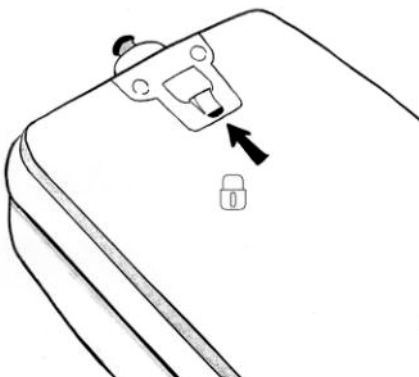


- Nechejte krabici v této poloze, dokud nevznikne vakuum (viz spodní ukazatel, obrázek 7). Potom se generátor automaticky vypne.
- Čas potřebný k vytvoření vakua závisí na množství potravin, které jste vložili do krabice.
- Maximální čas fungování je 3 minuty, potom se výveva zastaví.
- Jakmile je odsávání vzduchu skončeno, můžete krabici uložit do různých oddelení ledničky, do zásuvek mrazničky, nebo ji nechat venku za okolní teploty.
- Při snímání krabice můžete cítit lehký odpor krabice, který je důsledkem podtlaku.
- Pritlačte bezpečnostní západku (obrázek 8).
- Po odsátí vzduchu z krabice zajišťuje podtlak vzniklý v krabici její uzavření. Pokud zůstane páčka otevřená, nedojde ke ztrátám vakua.

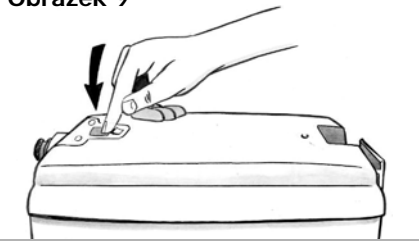
Obrázek 7



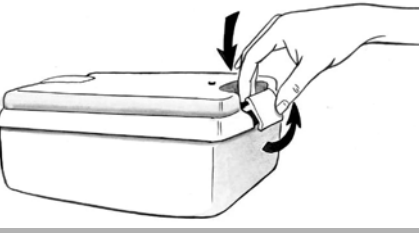
Obrázek 8



Obrázek 9



Obrázek 10



Otevření krabice s vakuem

- Zatáhnete bezpečnostní západku (obrázek 6).
- Stisknete tlačítko přívodu vzduchu (obrázek 9), dokud se krabice zcela nenaplní vzduchem.
- Odblokujete páčku (obrázek 10) a otevřete víko.

Jak používat vakuový systém konzervace potravin **CS**

Abyste dosáhli co nejlepších výsledků, je důležité, aby byly potraviny čerstvé, bez vady a v dobrém stavu.

Než potraviny zakonzervujete ve vakuu, zkontrolujte, zda jsou úplně vychlazené.

Rozmražené potraviny nelze konzervovat ve vakuu.

U balených potravin dodržujte datum spotřeby uvedeném na původním obalu.

Doba konzervace závisí na prostředí, v němž je vakuovaná krabice uložena.

Konzervace potravin ve vakuu a teplota

Kombinace jednotlivých potravin

V ledničce

- Čerstvé potraviny jako masa, ryby, sýry, uzeniny, čerstvé testoviny, zelenina a dezerty;
- Varené potraviny a polévky.

Při uchovávání potravin v ledničce prodlužuje jejich vakuizace dobu, po níž zstanou čerstvé, než kdybyste je uskladnili při nízké teplotě. Potraviny jsou tak chráněny před oxidací, vysycháním, kvašením a ztrátou chuti, a přitom si uchovávají vůni a výživnou hodnotu.

V mrazničce

- Potraviny s dlouhou konzervační dobou.

Při uchovávání potravin v mrazničce je vakuizace chrání před nežádoucím vysycháním, k němuž dochází v důsledku velmi suchého mrazu, a zabranuje ztrátě chuti.

Příprava potravin, které jsou určeny k uchovávání v mrazničce, vyžaduje dodržení určitých podmínek:

- Ryby vykuchejte, omyjte a osušte;
- Zeleninu sparte a osušte.

Rozmražené potraviny spotřebujte do 24 hodin po rozmražení.

Za okolní teploty

- Suché potraviny typu chléb, mouka, testoviny, strouhanka, rýže a zelenina. Vakuizace potraviny chrání před vlhkostí. Umožňuje uchování jejich chuti a vůně.
- Potraviny typu džemy, med, strouhaný sýr a zelenina konzervovaná v oleji. Vakuizace umožňuje delší dobu uchování potravin a zabranuje jejich žluknutí.

Vakuované potraviny: tabulka uvádí přibližnou dobu uchování potravin

Doba uchování potravin za běžných podmínek / ve vakuu

	Bežné podmínky uchovávání	Uchování ve vakuu
Za okolní teploty (+20° / +25° C)		
Chleba	2 dny	8 dní
Sušenky	4 měsíce	1 rok
Testoviny / Ryže	6 měsíců	1 rok
Suché ovoce	4 měsíce	1 rok
Mouka / Caj / Káva	4 měsíce	1 rok
V chladničce při teplotě +3° / +5° C		
Syrové maso	2 - 3 dny	6 - 9 dní
Cerstvé ryby	1 - 3 dny	4 - 6 dní
Uzeniny	4 - 6 dní	20 - 25 dní
Cerstvé sýry	5 - 7 dnu	14 - 20 dní
Tvrdé a zrající sýry	2 - 3 týdny	1 - 2 měsíce
Parmezán	3 týdny	2 měsíce
Syrová zelenina	1 - 5 dní	1 - 3 týdny
Cerstvé ovoce	5 - 10 dní	2 - 3 týdny
Zeleninová polévka / Minestrone	2 - 3 dny	1 - 2 týdny
Testoviny / Rizoto / Lasagne	2 - 3 dny	6 - 10 dní
Varené a pečené maso	3 - 5 dnu	10 - 15 dní
Dezerty s krémy nebo s ovocem	2 - 3 dny	6 - 10 dní
Jiné dezerty	5 dnu	3 týdny
Hluboce zmrazené potraviny při teplotě -18° / -20° C		
Maso	4 měsíce	16 měsíců
Ryby	3 měsíce	1 rok
Ovoce a zelenina	10 měsíců	2 roky

POZNÁMKA

Uvedená data spotřeby jsou pouze informativní. Skutečná doba spotřeby se mení v závislosti na druhu potravin a způsobu jejich přípravy.

Balené výrobky spotřebujte před datem spotřeby, které je uvedeno na původním obalu.

Pro udržení optimálních podmínek vakua doporučujeme šetrné čištění filtru alespon jednou za dva měsíce nebo v případě, kdy zjistíte obtížný průchod vzduchu.

- Vyjmete filtr ze zařízení tak, že pinzetou vytáhnete jazýček filtru.
- Filtr promyjte pod proudem vody.
- Nainstalujte filtr zpět na místo a zkontrolujte, zda je ustaven do správné polohy.
- Ohnete jazýček do původní polohy.



Funkční problémy

Problémy při tvorbě vakua

Prčina: Znečištěný filtr

- Již dlouho nebylo prováděno čištění filtru, nebo došlo k jeho ucpání cizími tělesy, která brání průchodu vzduchu.
- Jestliže problém přetrvává, obraťte se na naše poprodejní služby

Deformace krabice:

- Tento jev je normální. Při vzniku vakua dochází k deformaci krabice.

Notes

Brandt Appliances - SAS au capital de 4.000.000 euros, RCS Nanterre sous le n 440 302 347

174.5935.1