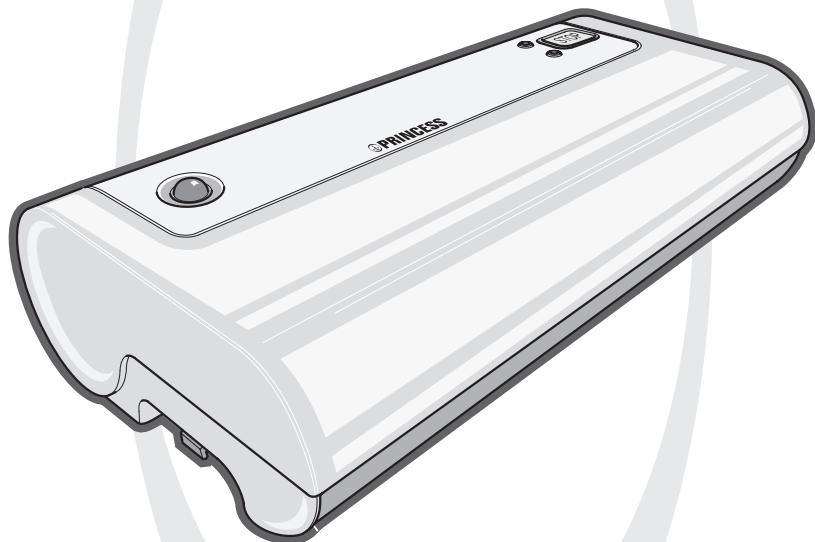




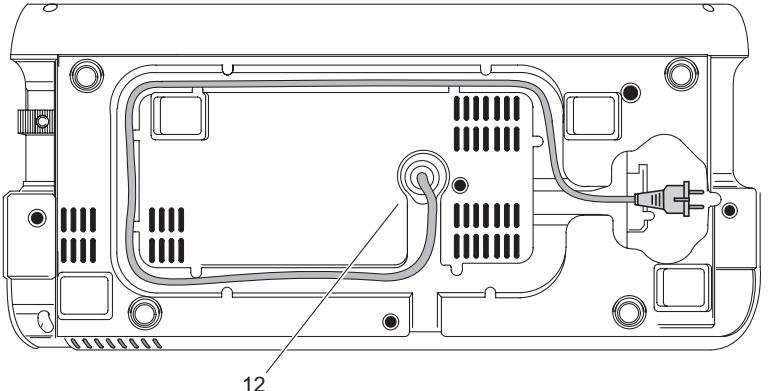
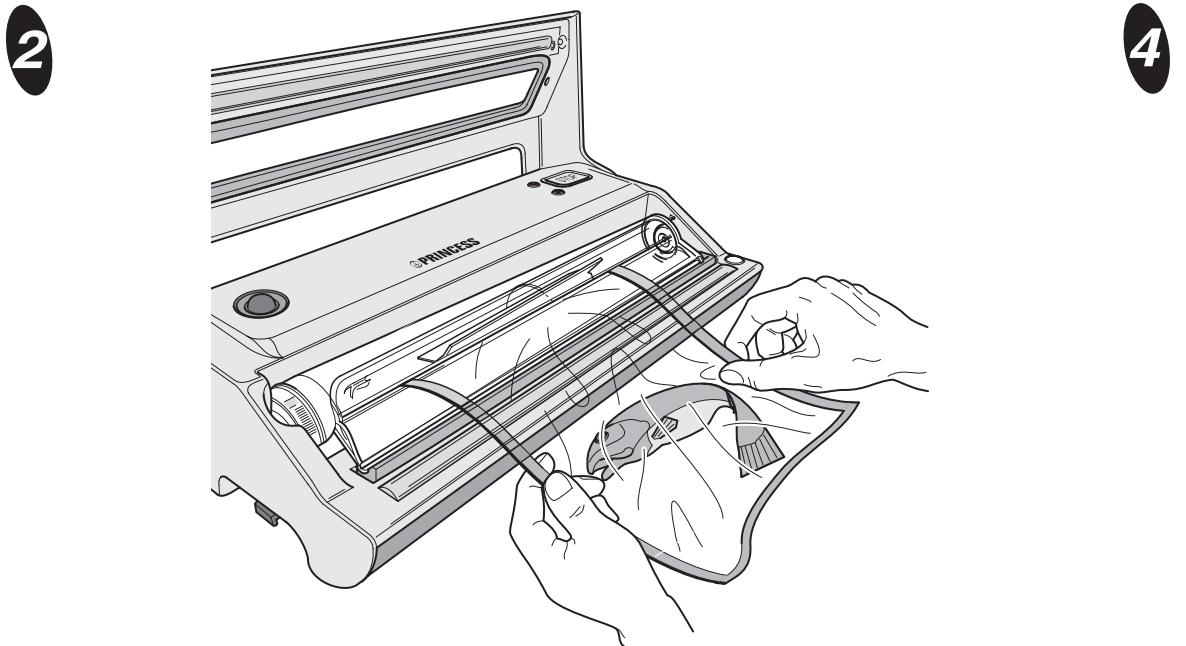
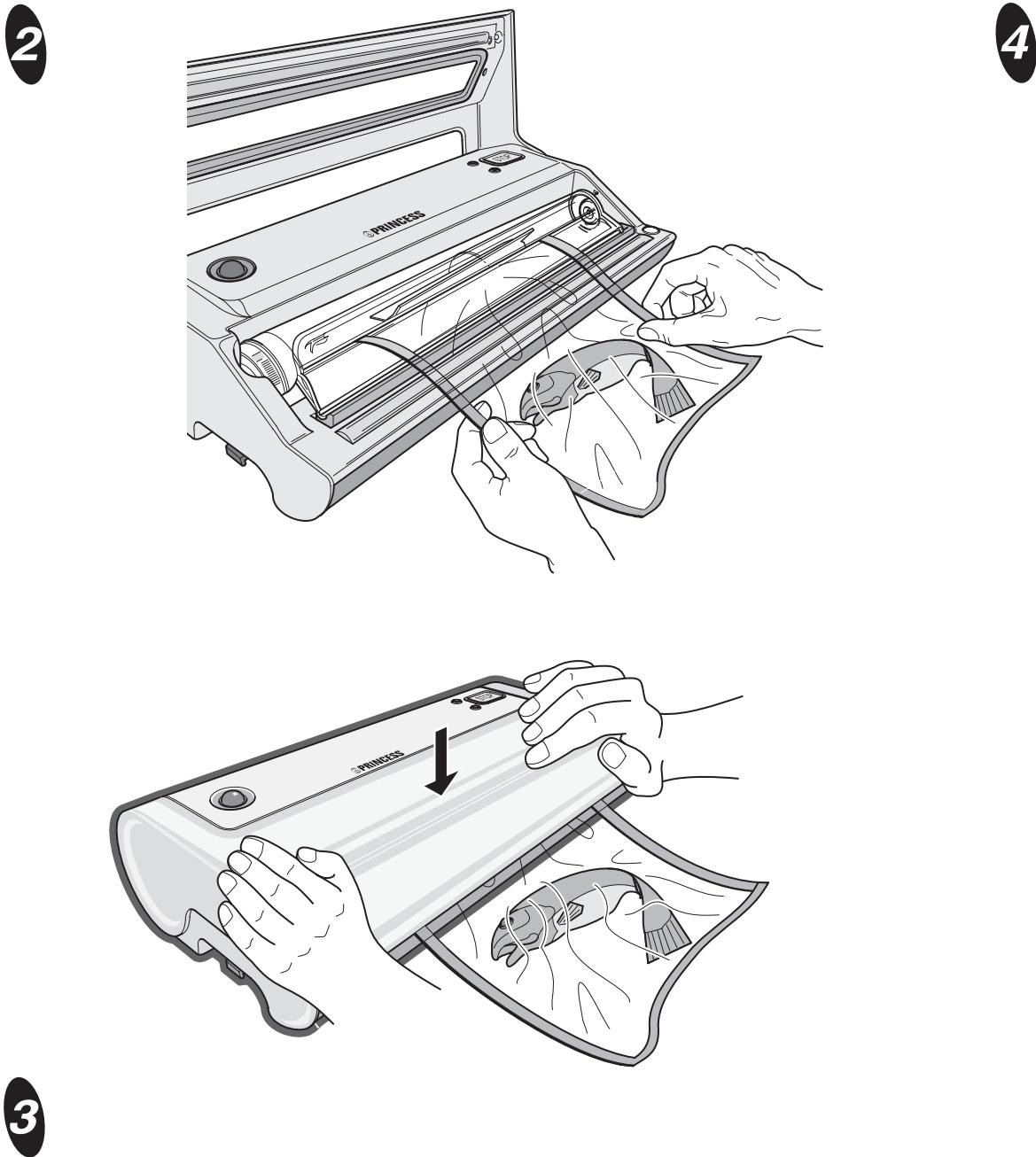
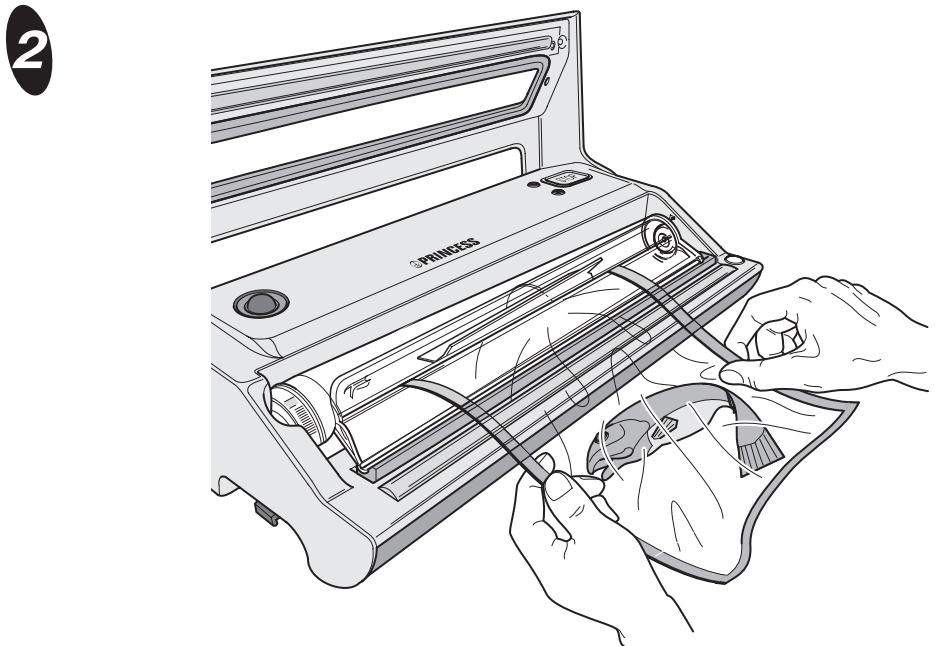
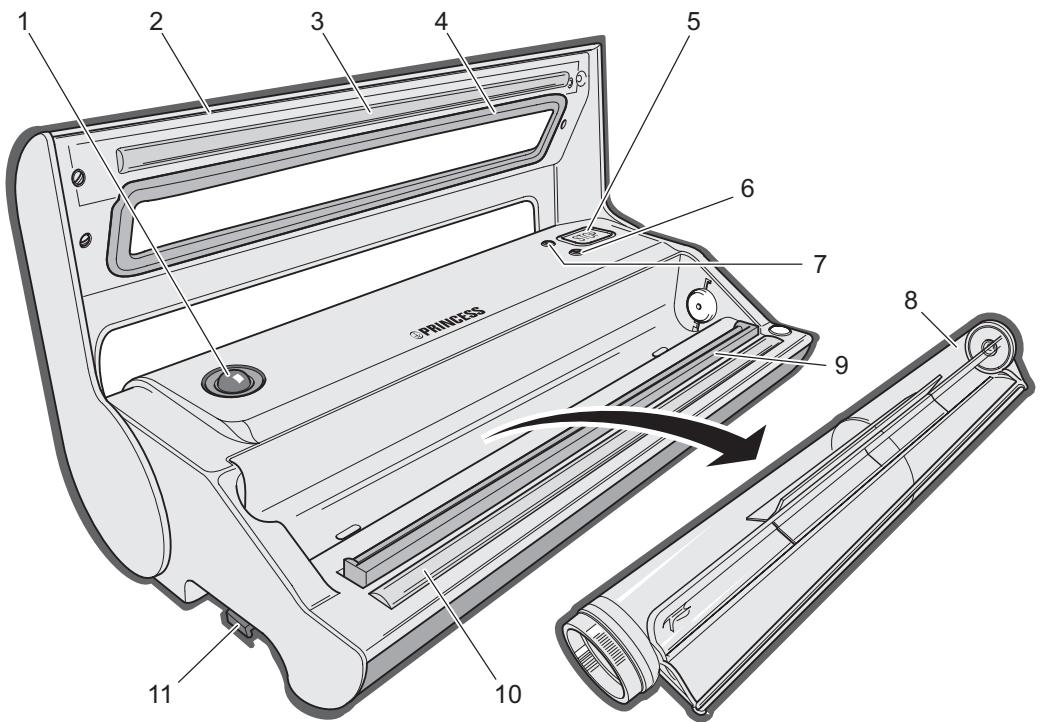
Silver Vacuum Sealer
Article 492966



- Gebruiksaanwijzing • User's instructions • Mode d'emploi
- Bedienungsanleitung • Instrucciones de uso • Istruzioni per l'uso
- Bruksanvisning • Brugsanvisning • Bruksanvisning • Käyttöohje
- Instruções de uso • Οδηγίες χρήσης • دليل المستخدم



| | |
|-----------------|----|
| Nederlands | 1 |
| English | 6 |
| Français | 11 |
| Deutsch | 16 |
| Español | 21 |
| Italiano | 26 |
| Svenska | 31 |
| Dansk | 35 |
| Norsk | 39 |
| Suomi | 43 |
| Português | 47 |
| Ελληνικά | 52 |
| المملكة المتحدة | 57 |





Algemeen

Deze fraaie Princess Silver Vacuum Sealer, uitgevoerd in zilverkleur, is ideaal om allerlei soorten voedsel vacuüm te verpakken, om daarna bijvoorbeeld te bewaren is de vriezer.

Met één druk op het apparaat wordt een zak met etenswaren vacuüm gezogen en daarna geseald. Hierdoor kunt u uw etenswaren veilig en handig bewaren of invriezen. Het apparaat is voorzien van indicatielampjes en een snoeropbergsysteem.

Gebruik voor de Princess Silver Vacuum Sealer bij voorkeur Princess zakken en rollen folie. Deze zijn verkrijgbaar bij uw normale Princess verkoopadres en bij het Princess Service Center.



Werking en bediening

Zie figuur 1.

Het apparaat bevat de volgende onderdelen:

- 1 Ontluchtingsknop
- 2 Deksel
- 3 Sealstrip boven
- 4 Schuimrubberen afdichting boven
- 5 Stopknop
- 6 Indicatielampje 'sealen'
- 7 Indicatielampje 'vacuüm trekken'
- 8 Verwijderbare vacuümbuis
- 9 Schuimrubberen afdichting onder
- 10 Sealstrip onder
- 11 Vergrendelingsschroef vacuümbuis
- 12 Onderkant met snoeropbergsysteem

Voor het eerste gebruik

- 1 Verwijder de beschermfolie.
- 2 Maak het apparaat schoon (zie hoofdstuk 'Onderhoud en reinigen').

Sealen en vacuüm trekken

Voor het verpakken etenswaren maakt u gebruik van een plastic zak of van buisfolie (rol plastic folie met gesloten zijkanten). U maakt hiervan een plastic zak door deze aan de onderkant te sealen.

Zorg dat de plastic zak altijd minstens 8 cm langer is dan het te verpakken voedsel.

Voorbereiding

- 1 Plaats het apparaat op een droge en stabiele ondergrond.
- 2 Zorg dat de vacuümbuis goed geplaatst is.
- 3 Steek de stekker in het stopcontact.

Gebruik van buisfolie

- 1 Knip, zonder te rafelen, een stuk folie af dat groot genoeg is voor het verpakken.
- 2 Open het deksel en plaats een van de open kanten van de folie met de gladde kant naar boven op de goudbruine sealstrip (10).

Zorg ervoor dat de folie de doorzichtige vacuümbuis niet raakt!

- 3 Sluit het deksel en druk met beide handen het deksel een aantal seconden dicht, totdat het indicatielampje 'sealen' begint te knipperen. Als het indicatielampje uitgaat, is de folie geseald.
- 4 Druk de ontluuchtingsknop in om weer lucht in het apparaat te laten stromen.
- 5 Open het deksel en haal de folie eruit. Nu heeft u een zak die u kunt gebruiken om het voedsel te verpakken.
- 6 Ga nu verder met de volgende stappen voor het gebruik van een plastic zak.

Gebruik van een plastic zak

- 1 Plaats het voedsel in de zak. Verwijder vloeistof of voedselresten op de plek waar u de zak wilt sealen.
- 2 Trek de bovenkant van de zak, waar u de zak wilt sealen, strak en plaats deze in de vacuümbuis (zie figuur 2).
- 3 Sluit het deksel en druk met beide handen het deksel een aantal seconden dicht (zie figuur 3). Het indicatielampje 'vacuüm trekken' gaat knipperen. Nu wordt de lucht uit de zak gezogen.
- 4 Als de lucht uit de zak is gezogen, wordt de zak geseald. Dan gaat ook het indicatielampje 'sealen' knipperen. Als de zak is geseald gaan beide indicatielampjes uit.



- 5 Druk de ontluchtingsknop in, zodat weer lucht in de vacuümbuis kan stromen.
- 6 Open het deksel en haal de zak uit het apparaat.

Als u het vacuüm trekken wilt onderbreken (als de zak bijvoorbeeld niet goed is geplaatst), druk dan eerst op de stopknop en daarna op de ontluchtingsknop, voordat u het deksel opent.

- 7 Controleer de gesealde naad van de zak, deze moet eruit zien als een gladde streep op het plastic. Als de naad niet glad is of rimpels vertoont, kan het zijn dat de zak niet goed geseald is.

Houdbaarheid

| | Houdbaarheid bij normale verpakking | Houdbaarheid bij vacuüm verpakking |
|--|-------------------------------------|------------------------------------|
| In de koelkast ($\pm 5^\circ$) | | |
| Rund-, varkens- en lamsvlees | 3 tot 4 dagen | 8 tot 9 dagen |
| Gevogelte | 2 tot 3 dagen | 6 tot 8 dagen |
| Vis | 1 tot 3 dagen | 4 tot 5 dagen |
| Vleeswaren (plakken) | 4 tot 6 dagen | 20 tot 25 dagen |
| Worst | 7 dagen | 25 dagen |
| Harde kazen | 15 dagen | 60 dagen |
| Zachte kazen | 5 tot 7 dagen | 20 dagen |
| Groente | 1 tot 3 dagen | 7 tot 10 dagen |
| Fruit | 5 tot 7 dagen | 14 tot 20 dagen |
| Soep | 2 tot 3 dagen | 8 tot 10 dagen |
| Pasta en rijst | 2 tot 3 dagen | 6 tot 8 dagen |
| Gestoofd of gebraden vlees | 3 tot 5 dagen | 10 tot 15 dagen |
| Gebak | 2 tot 3 dagen | 8 dagen |
| In de vriezer (-18°) | | |
| Vlees | 4 tot 6 maanden | 15 tot 20 maanden |
| Vis | 3 tot 4 maanden | 10 tot 12 maanden |
| Groente | 8 tot 10 maanden | 18 tot 24 maanden |

Op kamertemperatuur ($\pm 21^\circ$)

| | | |
|----------------|-----------------|-----------------------|
| Vers brood | 1 tot 3 dagen | 8 tot 10 dagen |
| Koekjes | 4 tot 6 maanden | 12 maanden |
| Pasta en rijst | 5 tot 6 maanden | 12 maanden |
| Bloem | 4 tot 5 maanden | 12 maanden |
| Noten | 3 tot 4 maanden | 12 maanden |
| Gemalen koffie | 2 tot 3 maanden | 12 maanden |
| Thee | 5 tot 6 maanden | 12 maanden |
| Melkpoeder | 1 tot 2 maanden | 12 maanden |



Onderhoud en reinigen

- Zorg ervoor dat het apparaat niet is aangesloten op de netvoeding en is afgekoeld als u het gaat schoonmaken.
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of scherpe voorwerpen (zoals messen of harde borstels) bij het reinigen.
- Dompel het apparaat nooit onder in water.
- Zet het apparaat nooit in een afwas-machine.
- Let er op dat geen vocht in het apparaat dringt.

Reinigen apparaat

- 1 Haal de stekker uit het stopcontact.
- 2 Reinig de binnen- en buitenzijde van het apparaat alleen met een vochtige doek.
- 3 Droog het apparaat grondig af.

Reinigen vacuümbuis

Zie figuur 4.

- 1 Open het deksel van het apparaat.

- 2 Trek de vergrendelingsschuit aan de zijkant van het apparaat uit.
- 3 Houd de vergrendelingsschuit vast en trek de buis aan de linkerkant omhoog.
- 4 Neem de gehele buis uit het apparaat.
- 5 Was de vacuümbuis onder de kraan of in de vaatwasser. Droog het vervolgens grondig af.
- 6 Plaats de vacuümbuis terug door eerst de rechterkant in het apparaat te plaatsen en dan de buis voorzichtig naar beneden te duwen totdat hij op zijn plaats klikt.



Veiligheid

Algemeen

- Lees de gebruiksaanwijzing goed door en bewaar deze zorgvuldig.
- Gebruik dit apparaat alleen zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.
- Gebruik dit apparaat alleen voor huishoudelijke doeleinden.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen of personen die er niet goed mee om kunnen gaan.
- Laat reparaties uitvoeren door een gekwalificeerde monteur. Probeer nooit zelf het apparaat te repareren.

- Gebruik uitsluitend toebehoren die door de leverancier worden aanbevolen. Door gebruik van andere toebehoren kan schade optreden aan het apparaat waardoor gevaar voor de gebruiker kan ontstaan.

Warmte en elektriciteit

- Controleer voordat u het apparaat gebruikt of de netspanning overeenkomt met de aangegeven netspanning op het typeplaatje van het apparaat.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt.
- Als u de stekker uit het stopcontact neemt, trek dan aan de stekker, niet aan het snoer.
- Trek nooit aan het aansluitsnoer om het apparaat te verschuiven of om de stekker uit het stopcontact te nemen.
- Gebruik het apparaat niet als het apparaat of het snoer beschadigd is. Stuur het naar onze servicedienst om risico's te vermijden. Bij dit type apparaat kan een beschadigd snoer alleen door onze servicedienst worden vervangen met behulp van speciaal gereedschap.
- Zorg ervoor dat het apparaat en het snoer niet in aanraking komen met hittebronnen, zoals een hete kookplaat of open vuur.
- Zorg ervoor dat het snoer en de stekker niet in aanraking komen met water.

Tijdens gebruik

- Gebruik het apparaat nooit buiten.
- Plaats het apparaat op een stabiele en vlakke ondergrond, op een plaats waar het niet kan vallen.
- Laat het snoer niet over de rand van een aanrecht, werkblad of tafel hangen.
- Zorg ervoor dat het snoer volledig uitgerold wordt.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn als u het apparaat, het snoer of de stekker aanraakt.
- Gebruik het apparaat nooit in vochtige ruimten.
- Schakel het apparaat uit en verwijder de stekker uit het stopcontact als u tijdens het gebruik storingen ondervindt, het apparaat gaat reinigen, een accessoire aanbrengt of verwijdert, of klaar bent met het gebruik.
- Zorg dat kleine kinderen niet bij het apparaat kunnen. Bepaalde delen van het apparaat kunnen tijdens het gebruik heet worden.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van een warmtebron. Let er op dat de warme onderdelen van het apparaat niet in contact komen met licht ontvlambare stoffen zoals een handdoek.
- Bepaalde delen van het apparaat kunnen heet worden. Raak de warme delen van het apparaat niet aan om te voorkomen dat u zich verbrandt.
- Het apparaat mag alleen gebruikt worden voor het sealen van plastic zakken. Gebruik het nooit voor het sealen van andere materialen.
- Dompel het apparaat, het snoer en de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.

- Pak het apparaat niet op wanneer het in het water is gevallen. Neem direct de stekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet meer.
- Maak het apparaat na gebruik grondig schoon (zie hoofdstuk 'Onderhoud en reinigen'). Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het opruimt.



Milieu

Werp verpakkingsmateriaal zoals plastic en dozen in de daarvoor bestemde containers.

Wilt u het apparaat weg doen terwijl het nog goed functioneert of eenvoudig gerepareerd kan worden, zorg dan voor hergebruik van het apparaat.



Aan het einde van de levensduur moet u het apparaat op een verantwoorde wijze laten verwerken, zodat het apparaat of onderdelen daarvan kunnen worden hergebruikt. Zet het apparaat niet bij het ongesorteerde afval, maar lever het in bij de winkelier of bij een erkend inzamelpunt. Neem contact op met uw gemeente voor informatie over de beschikbare inleverings- en inzamelsystemen.



General information

This attractive Princess Silver Vacuum Sealer, with a silver finish, will enable you to vacuum package a wide range of foods before, for example, storing them in a freezer.

One push on the appliance is sufficient to draw a vacuum in a bag of food and then seal the bag. This offers you a safe and convenient means of storing or freezing your food. The appliance is equipped with indicator lights and a cord storage system.

Preference is given to the use of Princess bags and rolls of film with your Princess Silver Vacuum Sealer. These are available from your Princess sales outlet and the Princess Service Center.



Operation and controls

See Figure 1.

The appliance has the following features:

- 1 Air inlet button
- 2 Lid
- 3 Upper sealing strip
- 4 Upper foam-rubber seal
- 5 Stop button
- 6 'Sealing' indicator light
- 7 'Drawing vacuum' indicator light
- 8 Removable vacuum sleeve
- 9 Lower foam-rubber seal
- 10 Lower sealing strip
- 11 Vacuum-tube locking slide
- 12 Base with cord storage system

Before use for the first time

- 1 Remove the protective film.
- 2 Clean the appliance (see the 'Cleaning and maintenance' Section).

Sealing and drawing a vacuum

You can use plastic bags or tubular film (a roll of plastic film with closed sides) to package your food. You seal the base of a length of tubular film to make a bag.



Always make sure that the plastic bag is at least 8 cm longer than the food you wish to package.

Preparations

- 1 Put the appliance on a dry and stable surface.
- 2 Make sure that the vacuum sleeve is fitted correctly.
- 3 Put the plug in the wall socket.

Using tubular film

- 1 Cut off a length of film long enough to package the food. Make sure that the ends are straight.
- 2 Open the lid, and lay one end of the film on the golden-brown strip (10) with the smooth side facing upwards.



Make sure that the film does not contact the transparent vacuum sleeve!

- 3 Close the lid, and use both hands to press the lid closed for a couple of seconds until the 'Sealing' indicator light begins to flash. The film has been sealed once the indicator light extinguishes.
- 4 Press the air inlet button to allow air to enter the appliance.
- 5 Open the lid, and remove the film. You now have a bag you can use to package the food.
- 6 Continue with the following steps for the use of a plastic bag.

Use of a plastic bag

- 1 Put the food in the bag. Remove any liquid or food residues from the area of the seal.
- 2 Pull the upper end of the bag at the location of the seal taut and fit it in the vacuum sleeve (see Figure 2).
- 3 Close the lid, and use both hands to press the lid closed for a couple of seconds (see Figure 3). The 'Drawing vacuum' indicator light will begin to flash. The air will now be sucked from the bag.
- 4 Once the air has been sucked from the bag it will be sealed. The 'Sealing' indicator light will then also begin to

flash. Once the bag has been sealed both indicator lights will extinguish.

- 5 Press the air inlet button to allow air to enter the vacuum sleeve.
- 6 Open the lid and remove the bag from the appliance.



If you wish to stop whilst vacuum is being drawn (for example, because the bag is not fitted correctly) then press the stop button and press the air inlet button before you open the lid.

- 7 Check the bag's seal; the seal should be of the form of a smooth stripe along the end of the plastic. The bag may not be sealed properly if the seal is not continuous, or is rumpled.

Shelf life

| | Shelf life with normal packaging | Shelf life with vacuum packaging |
|---------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| In a refrigerator (approx. 5°) | | |
| Beef, pork and lamb | 3 to 4 days | 8 to 9 days |
| Poultry | 2 to 3 days | 6 to 8 days |
| Fish | 1 to 3 days | 4 to 5 days |
| Meat (sliced) | 4 to 6 days | 20 to 25 days |
| Sausage | 7 days | 25 days |
| Hard types of cheese | 15 days | 60 days |
| Soft types of cheese | 5 to 7 days | 20 days |
| Vegetables | 1 to 3 days | 7 to 10 days |
| Fruit | 5 to 7 days | 14 to 20 days |
| Soup | 2 to 3 days | 8 to 10 days |
| Pasta and rice | 2 to 3 days | 6 to 8 days |
| Stewed and roasted meat | 3 to 5 days | 10 to 15 days |
| Gateau | 2 to 3 days | 8 days |
| In a freezer (approx. -18°) | | |
| Meat | 4 to 6 months | 15 to 20 months |
| Fish | 3 to 4 months | 10 to 12 months |
| Vegetables | 8 to 10 months | 18 to 24 months |

At room temperature (approx. 21°)

| | | |
|----------------|---------------|---------------------|
| Fresh bread | 1 to 3 days | 8 to 10 days |
| Biscuits | 4 to 6 months | 12 months |
| Pasta and rice | 5 to 6 months | 12 months |
| Flour | 4 to 5 months | 12 months |
| Nuts | 3 to 4 months | 12 months |
| Ground coffee | 2 to 3 months | 12 months |
| Tea | 5 to 6 months | 12 months |
| Milk powder | 1 to 2 months | 12 months |



Maintenance and cleaning

- Before cleaning, make sure that the appliance is not connected to the power supply and that it has cooled down.
- Never use corrosive or scouring cleaning agents or sharp objects (such as knives or hard brushes) to clean the appliance.
- Never immerse the appliance in water.
- Never put the appliance in a dishwasher.
- Make sure that the interior of the appliance does not become damp.

Cleaning the appliance

- 1 Remove the plug from the wall socket.
- 2 Clean the interior and exterior of the appliance only with a damp cloth.
- 3 Dry the appliance thoroughly.

Cleaning the vacuum sleeve

See Figure 4.

- 1 Open the appliance's lid.
- 2 Pull the locking slide on the side of the appliance outwards.

- 3 Keep hold of the locking slide and lift up the left-hand side of the vacuum sleeve.
- 4 Take the entire tube out of the appliance.
- 5 Wash the vacuum sleeve under the tap, or in a dishwasher. Dry it thoroughly.
- 6 Return the vacuum sleeve by fitting the right-hand side in the appliance and then gently pressing down on the sleeve until it clicks into place.



Safety

General information

- Please read these instructions carefully, and retain them for future reference.
- Use this appliance only in accordance with the instructions.
- This appliance is intended solely for domestic use.
- Keep the appliance out of the reach of children, and of persons who may not be able to operate it safely.
- Have the appliance repaired only by a qualified electrician. Never try to repair the appliance yourself.
- Use solely accessories recommended by the supplier. The use of other accessories may result in damage to

the appliance, thereby creating hazards for the user.

Electricity and heat

- Verify that the mains voltage is the same as that indicated on the type plate on the appliance before use.
- Always remove the plug from the socket when the appliance is not in use.
- Always remove the plug from the wall socket by pulling on the plug, not the power cord.
- Never pull on the power cable to move the appliance or remove the plug from the wall socket.
- Do not use the appliance if the power cord or the appliance is damaged. For your safety return the appliance to our service department. A damaged power cord can be replaced solely by our service department, who have the special tools required for the repair.
- Make sure that the appliance and the power cord do not come in contact with sources of heat, such as a hot hob or naked flame.
- Make sure that the cord and the plug do not come in contact with water.

During use

- Never use the appliance outdoors.
- Place the appliance on a flat, stable surface where it cannot fall.
- Never allow the power cord to hang over the edge of the draining board, worktop or table.
- Always make sure that the cord is unwound completely.
- Make sure that your hands are dry when you touch the appliance, the power cord or the plug.

- Never use the appliance in humid rooms.
- Switch off the appliance and remove the plug from the wall socket in the event of a malfunction during use, and before cleaning the appliance, fitting or removing an accessory, or storing the appliance after use.
- Make sure that small children cannot reach the appliance. Certain parts of the appliance can become hot during use.
- Never use the appliance in the vicinity of sources of heat. Make sure that the hot parts of the appliance do not come into contact with flammable fabrics, such as tea towels.
- Certain parts of the appliance can become hot; Do not touch the warm parts of the appliance; these could cause burns.
- This appliance may be used solely to seal plastic bags. Never use it to seal other materials.
- Never immerse the appliance, the cord or the plug in water or any other liquid.
- Do not pick up the appliance if it falls into water. Remove the plug from the wall socket immediately. Do not use the appliance any more.
- Clean the appliance thoroughly after use (see the 'Cleaning and maintenance' Section). Allow the appliance to cool down completely before storage.



The Environment

Dispose of packaging material, such as plastic and boxes, in the appropriate waste containers.

You should ensure for the reuse of the appliance if you wish to dispose of it whilst it is still in good working order or needs only a minor repair.



When the appliance reaches the end of its useful life it must be disposed of in a responsible manner, thereby ensuring for the reuse of (parts of) the appliance. Do not dispose of the appliance with unsorted refuse; hand it in at the store, or take it to a recognized collection point. Contact your municipality for information about the reception and collection systems in your area.



Généralités

Votre Princess Silver Vacuum Sealer est une excellente soudeuse de sachets sous vide, au fini argenté, idéale pour emballer sous vide toutes sortes d'aliments et les conserver, par exemple au congélateur.

Il suffit d'appuyer une seule fois sur le couvercle, et le sachet d'aliments est mis sous vide et soudé. Vous conserverez ainsi les aliments de façon pratique et sûre, par réfrigération ou congélation. L'appareil comprend les témoins lumineux nécessaires et un système de rangement du cordon.

Avec votre Princess Silver Vacuum Sealer, vous utiliserez de préférence les sachets et rouleaux de feuille plastique Princess . Vous les trouverez chez votre revendeur Princess ordinaire, et auprès du service après-vente au Princess Service Center.



Fonctionnement et utilisation

Voir la figure 1.

Les composants de l'appareil sont :

- 1 Bouton d'admission d'air
- 2 Couvercle
- 3 Barre de soudure supérieure
- 4 Scellé caoutchouc mousse supérieur
- 5 Bouton d'arrêt
- 6 Témoin lumineux 'souder'
- 7 Témoin lumineux 'faire le vide'
- 8 Cloche à vide amovible
- 9 Scellé caoutchouc mousse inférieur
- 10 Barre de soudure inférieure
- 11 Verrou de la cloche à vide

12 Dessous avec système de rangement du cordon

Avant la première utilisation

- 1 Enlevez le film de protection.
- 2 Nettoyez l'appareil (voir 'Nettoyage et entretien').

Souder les sachets et les mettre sous vide

Vous emballez les aliments soit dans des sachets en plastique, soit dans du tube plastique (rouleau de feuille plastique tubulaire). Vous en coupez la longueur voulue et il suffit d'en souder un côté pour en faire un sachet.



Veillez à ce que le sachet soit toujours au moins 8 cm plus long que ce que vous mettez dedans.

Préparation

- 1 Installez l'appareil sur une surface sèche et stable.
- 2 Veillez à ce que la cloche à vide soit bien en place.
- 3 Branchez la fiche.

Utilisation du tube en plastique

- 1 Coupez, bien lisse, un morceau de feuille plastique tubulaire suffisant pour l'emballage voulu.
- 2 Ouvrez le couvercle et placez un des côtés ouverts de la feuille tubulaire, face lisse vers le haut, sur la barre de soudure marron (10).



Attention : la feuille plastique ne doit pas toucher la cloche à vide transparente !

- 3 Refermez le couvercle et appuyez dessus, des deux mains, pendant quelques secondes, jusqu'à ce que le témoin lumineux 'souder' clignote. Lorsque le témoin lumineux s'éteint, le plastique est soudé.

- 4 Appuyez sur le bouton d'admission d'air pour que l'air rentre dans l'appareil.
- 5 Ouvrez le couvercle et sortez le plastique. Vous pouvez maintenant utiliser le sachet ainsi fabriqué pour emballer vos aliments.
- 6 Pour la suite, procédez exactement comme avec tout autre sachet.

Utilisation d'un sachet en plastique

- 1 Placez les aliments dans le sachet. S'il y a de la nourriture ou du liquide à l'endroit où vous allez souder le sachet, nettoyez-le.
- 2 Lissez l'ouverture supérieure du sachet, là où vous allez le souder, et placez-le dans la cloche à vide (voir la figure 2).
- 3 Refermez le couvercle, et appuyez dessus, des deux mains, pendant quelques secondes (voir la figure 3). Le témoin lumineux 'faire le vide' clignote. L'air est aspiré hors du sachet.



- 4 Une fois que l'air est sorti du sachet, l'appareil le soudera. Le témoin lumineux 'souder' clignote alors également. Une fois le sachet soudé, les deux témoins lumineux s'éteignent.
- 5 Appuyez sur le bouton d'admission d'air, pour que l'air puisse rentrer dans la cloche à vide.
- 6 Ouvrez le couvercle et sortez le sachet de l'appareil.

Pour interrompre la mise sous vide (par exemple si le sachet est placé de travers), vous appuyez d'abord sur le bouton d'arrêt, puis sur le bouton d'admission d'air, avant d'ouvrir le couvercle.

- 7 Contrôlez la soudure du sachet ; elle doit se présenter comme une ligne droite et lisse sur le plastique. Si la soudure est bosselée ou ridée, il y a risque que le sachet est mal soudé.

Durée de conservation

| | Durée de conservation sous emballage normal | Durée de conservation sous emballage sous vide |
|--|---|--|
| Au réfrigérateur ($\pm 5^\circ$) | | |
| Viande de boeuf, porc et agneau | 3 à 4 jours | 8 à 9 jours |
| Volaille | 2 à 3 jours | 6 à 8 jours |
| Poisson | 1 à 3 jours | 4 à 5 jours |
| Charcuterie (tranchée) | 4 à 6 jours | 20 à 25 jours |
| Saucisse, saucisson | 7 jours | 25 jours |
| Fromages à pâte dure | 15 jours | 60 jours |
| Fromages à pâte molle | 5 à 7 jours | 20 jours |
| Légumes | 1 à 3 jours | 7 à 10 jours |
| Fruits | 5 à 7 jours | 14 à 20 jours |
| Soupe | 2 à 3 jours | 8 à 10 jours |
| Pâtes et riz | 2 à 3 jours | 6 à 8 jours |
| Viande cuite ou rôtie | 3 à 5 jours | 10 à 15 jours |
| Pâtisserie | 2 à 3 jours | 8 jours |

Au congélateur (-18°)

| | | |
|---------|-------------|---------------------|
| Viande | 4 à 6 mois | 15 à 20 mois |
| Poisson | 3 à 4 mois | 10 à 12 mois |
| Légumes | 8 à 10 mois | 18 à 24 mois |

À température ambiante (±21°)

| | | |
|----------------|-------------|---------------------|
| Pain frais | 1 à 3 jours | 8 à 10 jours |
| Biscuits | 4 à 6 mois | 12 mois |
| Pâtes et riz | 5 à 6 mois | 12 mois |
| Farine | 4 à 5 mois | 12 mois |
| Noix | 3 à 4 mois | 12 mois |
| Café moulu | 2 à 3 mois | 12 mois |
| Thé | 5 à 6 mois | 12 mois |
| Lait en poudre | 1 à 2 mois | 12 mois |



Entretien et nettoyage

- Pendant que vous le nettoyez, l'appareil doit être refroidi, et ne doit pas être branché sur le réseau électrique.
- N'utilisez pas de détergents agressifs ou décapants ni d'objets tranchants (tels que couteaux ou brosses dures) pour le nettoyage.
- N'immergez jamais l'appareil.
- Ne mettez jamais l'appareil au lave-vaisselle.
- Ne laissez pas d'humidité pénétrer à l'intérieur de l'appareil.

Nettoyage de l'appareil

- 1 Débranchez la fiche.
- 2 Nettoyez l'extérieur de l'appareil uniquement avec un chiffon humide.
- 3 Séchez bien à fond.

Nettoyage de la cloche à vide

Voir la figure 4.

- 1 Ouvrez le couvercle de l'appareil.
- 2 Débloquez le verrou sur le côté de l'appareil.
- 3 Maintenez le verrou, et tirez la cloche vers le haut, du côté gauche.
- 4 Retirez de l'appareil la cloche entière.
- 5 Nettoyez la cloche à vide sous le robinet ou au lave-vaisselle. Séchez bien à fond.
- 6 Remettez la cloche à vide en place ; vous mettez d'abord le côté droit dans l'appareil, puis vous enfoncez la cloche tout entière jusqu'à ce qu'elle se mette à sa place, avec un déclic audible.



Sécurité

Généralités

- Lisez soigneusement le mode d'emploi et conservez-le précieusement.
- Utilisez cet appareil uniquement suivant les instructions décrites dans le mode d'emploi.

- L'appareil est destiné uniquement à l'utilisation domestique.
- Tenez l'appareil hors de la portée des enfants ou des personnes incapables de l'utiliser correctement.
- Faites effectuer les réparations par un technicien qualifié. Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil.
- Utilisez uniquement des accessoires que recommande le fabricant de l'appareil. L'utilisation d'autres accessoires peut endommager l'appareil, ce qui peut entraîner un danger pour l'utilisateur.

Électricité et chaleur

- Avant d'utiliser cet appareil, assurez-vous que la tension du réseau correspond à la tension du réseau indiquée sur la plaquette type de l'appareil.
- Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Lorsque vous débranchez la fiche, saisissez la fiche elle-même; ne tirez pas sur le cordon.
- Ne tirez jamais sur le cordon de l'appareil pour le déplacer ou pour le débrancher.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou l'appareil lui-même est endommagé. Pour éviter une électrocution, le renvoyer à notre service de réparation. La réparation du cordon sur ce type d'appareils nécessite des outils spéciaux et ne peut donc être effectuée que par notre service de réparation.
- Assurez-vous que ni l'appareil, ni le cordon n'entre en contact avec une source de chaleur telle qu'une plaque électrique chaude ou une flamme.
- Assurez-vous que ni le cordon, ni la fiche n'entre en contact avec de l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur.
- Installez l'appareil sur une surface plane et stable, à un endroit où il ne risque pas de tomber.
- Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord du plan de travail ou de la table.
- Le cordon doit être entièrement déroulé.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de toucher l'appareil, le cordon ou la fiche.
- N'utilisez jamais l'appareil dans une pièce humide.
- Éteignez l'appareil et débranchez la fiche en cas de problème durant l'utilisation, pour le nettoyage, le montage ou le démontage d'un accessoire, et dès que vous avez fini de l'utiliser.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants. Certaines parties de cet appareil peuvent s'échauffer fortement durant l'utilisation.
- N'utilisez pas l'appareil trop près d'une source de chaleur. Assurez-vous qu'aucun matériau inflammable (tel qu'un linge) n'est en contact avec les parties de l'appareil qui s'échauffent beaucoup.
- Certaines parties de cet appareil peuvent s'échauffer fortement. Évitez de toucher les parties échauffées, pour ne pas vous brûler.
- Utilisez l'appareil exclusivement pour souder des sachets en plastique. Ne l'utilisez jamais pour d'autres matériaux.
- N'immergez jamais l'appareil, le cordon ni la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Si l'appareil est tombé à l'eau, ne le ratrarez pas. Débranchez

Pendant l'utilisation

immédiatement la fiche. Cessez d'utiliser l'appareil.

- Nettoyez soigneusement l'appareil après l'utilisation (voir 'Nettoyage et entretien'). Avant de ranger l'appareil, laissez-le refroidir complètement.



Environnement

Jetez le matériel d'emballage, tel que le plastique et les boîtes, dans les conteneurs prévus à cet effet.

Si vous désirez vous débarrasser de l'appareil alors qu'il fonctionne encore bien, ou est facilement réparable, ne le mettez pas au rebut mais recyclez-le.



Lorsque l'appareil ne peut plus servir, il doit être retraité, de façon à pouvoir être recyclé au moins partiellement. Ne le mettez pas aux ordures ménagères, mais portez-le chez le vendeur ou dans un centre de collecte agréé. Pour plus d'informations sur les possibilités de retraitement, contactez les autorités communales.



Allgemein

Dieser schöne Princess Silver Vacuum Sealer in silberfarbener Ausführung ist ideal zum Vakuumverpacken von vielen Lebensmittelsorten, um sie anschließend zum Beispiel im Gefrierschrank aufzubewahren.

Mit einem Druck auf das Gerät wird ein Beutel mit Lebensmitteln vakuum gezogen und anschließend verschweißt. Dadurch können Sie Ihre Lebensmittel sicher und praktisch aufbewahren oder einfrieren. Das Gerät ist mit Kontrolllampen und einem praktischen Kabelaufbewahrungssystem ausgestattet.

Verwenden Sie für den Princess Vacuum Sealer vorzugsweise Princess Folienbeutel und –rollen. Diese sind bei den gängigen Princess Verkaufsstellen und beim Princess Service Center erhältlich.



Funktion und Bedienung

Siehe Abbildung 1.

Das Gerät besteht aus den folgenden Teilen:

- 1 Entlüftungstaste
- 2 Deckel
- 3 Verschlussstreifen oben
- 4 Schaumgummidichtung oben
- 5 Stopptaste
- 6 Kontrolllampe „verschweißen“
- 7 Kontrolllampe „Vakuum ziehen“
- 8 Abnehmbares Vakuumrohr
- 9 Schaumgummidichtung unten
- 10 Verschlussstreifen unten
- 11 Verriegelungsschieber d. Vakuumrohrs

12 Unterseite mit
Kabelaufbewahrungssystem

Vor der ersten Verwendung

- 1 Entfernen Sie die Schutzfolie.
- 2 Reinigen Sie das Gerät (siehe Kapitel „Reinigung und Wartung“).

Verschweißen und Vakuum ziehen

Zum Verpacken von Lebensmitteln verwenden Sie einen Kunststoffbeutel oder Schlauchfolie (eine Rolle Kunststofffolie mit geschlossenen Seiten). Durch Verschweißen der Unterseite stellen Sie hieraus einen Kunststoffbeutel her.



Sorgen Sie dafür, dass der Kunststoffbeutel immer mindestens 8 cm länger ist als die zu verpackenden Nahrungsmittel.

Vorbereitung

- 1 Stellen Sie das Gerät gerade auf einen trockenen und stabilen Untergrund.
- 2 Achten Sie darauf, dass das Vakuumrohr richtig angebracht ist.
- 3 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

Verwendung der Schlauchfolie

- 1 Schneiden Sie ein Stück Folie ab, das groß genug zum Verpacken ist. Fransen Sie die Folie dabei nicht aus.
- 2 Öffnen Sie den Deckel und legen Sie eine der offenen Seiten der Folie mit der glatten Seite nach oben auf den goldbraunen Verschlussstreifen (10).



Sorgen Sie dafür, dass die Folie nicht mit dem transparenten Vakuumrohr in Berührung kommt!

- 3 Schließen Sie den Deckel und drücken Sie ihn mit beiden Händen einige Sekunden zu, bis die Kontrolllampe „verschweißen“ zu blinken beginnt.

- Wenn die Kontrolllampe erlischt, ist die Folie verschweißt.
- 4 Drücken Sie auf die Entlüftungstaste, um wieder Luft in das Gerät strömen zu lassen.
 - 5 Öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie die Folie heraus. Jetzt haben Sie einen Beutel, den Sie zur Verpackung von Lebensmitteln verwenden können.
 - 6 Fahren Sie mit den folgenden Schritten fort, wenn Sie einen Kunststoffbeutel verwenden.

Verwendung eines Kunststoffbeutels

- 1 Legen Sie die Lebensmittel in den Beutel. Entfernen Sie Flüssigkeit oder Lebensmittelsreste von der Stelle, an der Sie den Beutel verschweißen wollen.
- 2 Ziehen Sie die Oberseite des Beutels, wo sie ihn verschweißen wollen, stramm und bringen Sie ihn im Vakuumrohr an (siehe Abbildung 2).
- 3 Schließen Sie den Deckel und drücken Sie ihn mit beiden Händen einige Sekunden zu (siehe Abbildung 3). Die Kontrolllampe „Vakuum ziehen“ blinkt.

Jetzt wird die Luft aus dem Beutel gezogen.

- 4 Wenn die Luft aus dem Beutel gezogen wurde, wird der Beutel verschweißt. Dann blinkt auch die Kontrolllampe „verschweißen“. Wenn der Beutel verschweißt ist, gehen beide Kontrolllampen aus.
- 5 Drücken Sie auf die Entlüftungstaste, sodass wieder Luft in das Vakuumrohr strömen kann.
- 6 Öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie den Beutel aus dem Gerät heraus.

Wenn Sie das Vakuum ziehen unterbrechen wollen (wenn der Beutel beispielsweise nicht richtig platziert wurde), dann drücken Sie zuerst auf die Stopptaste und anschließend auf die Entlüftungstaste, bevor Sie den Deckel öffnen.

- 7 Kontrollieren Sie die verschweißte Naht des Beutels; diese muss aussehen als verliefe ein glatter Strich auf dem Kunststoff. Wenn die Naht nicht glatt ist oder Falten aufweist, kann es sein, dass der Beutel nicht richtig verschweißt ist.

Haltbarkeit

| | Haltbarkeit bei normaler Verpackung | Haltbarkeit bei Vakuumverpackung |
|--|-------------------------------------|----------------------------------|
| Im Kühlschrank ($\pm 5^\circ$) | | |
| Rind-, Schweine- und Lammfleisch | 3 – 4 Tage | 8 – 9 Tage |
| Geflügel | 2 – 3 Tage | 6 – 8 Tage |
| Fisch | 1 – 3 Tage | 4 – 5 Tage |
| Fleischwaren (Scheiben) | 4 – 6 Tage | 20 – 25 Tage |
| Wurst | 7 Tage | 25 Tage |
| Hartkäse | 15 Tage | 60 Tage |
| Weichkäse | 5 – 7 Tage | 20 Tage |
| Gemüse | 1 – 3 Tage | 7 – 10 Tage |
| Obst | 5 – 7 Tage | 14 – 20 Tage |
| Suppe | 2 – 3 Tage | 8 – 10 Tage |
| Nudeln und Reis | 2 – 3 Tage | 6 – 8 Tage |

| | | |
|-------------------------------------|---------------|-----------------------|
| Geschmortes oder gebratenes Fleisch | 3 – 5 Tage | 10 – 15 Tage |
| Gebäck | 2 – 3 Tage | 8 Tage |
| Im Gefrierschrank (-18°) | | |
| Fleisch | 4 – 6 Monate | 15 – 20 Monate |
| Fisch | 3 – 4 Monate | 10 – 12 Monate |
| Gemüse | 8 – 10 Monate | 18 – 24 Monate |
| Bei Zimmertemperatur (± 21°) | | |
| frisches Brot | 1 – 3 Tage | 8 – 10 Tage |
| Kekse | 4 – 6 Monate | 12 Monate |
| Nudeln und Reis | 5 – 6 Monate | 12 Monate |
| Mehl | 4 – 5 Monate | 12 Monate |
| Nüsse | 3 – 4 Monate | 12 Monate |
| gemahlener Kaffee | 2 – 3 Monate | 12 Monate |
| Tee | 5 – 6 Monate | 12 Monate |
| Milchpulver | 1 – 2 Monate | 12 Monate |



Pflege und Reinigung



- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät bei der Reinigung nicht an die Netzspannung angeschlossen und abgekühlt ist.**
- Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel oder scharfen Gegenstände (wie Messer oder harte Bürsten).**
- Tauchen Sie das Gerät nie unter Wasser.**
- Stellen Sie das Gerät keinesfalls in einen Geschirrspüler.**
- Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit ins Gerät gelangt.**

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Reinigen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts nur mit einem feuchten Tuch.
- Trocknen Sie das Gerät gründlich ab.

Reinigung des Vakuumrohrs

Siehe Abbildung 4.

- Öffnen Sie den Deckel des Geräts.
- Ziehen Sie den Verriegelungsschieber an der Seite des Geräts heraus.
- Halten Sie den Verriegelungsschieber fest und ziehen Sie das Rohr an der linken Seite nach oben.
- Nehmen Sie das ganze Rohr aus dem Gerät heraus.
- Waschen Sie das Vakuumrohr unter dem Wasserhahn ab oder im Geschirrspüler. Trocknen Sie es danach gründlich ab.
- Setzen Sie das Vakuumrohr wieder ein, indem Sie erst die rechte Seite im Gerät anbringen und dann das Rohr vorsichtig nach unten drücken, bis es einrastet.

Reinigen des Geräts



Sicherheit

Allgemein

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung gut durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf.
- Verwenden Sie dieses Gerät nur so wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.
- Verwenden Sie dieses Gerät nur für den Hausgebrauch.
- Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern oder Personen, die dieses nicht richtig bedienen können.
- Lassen Sie Reparaturen von einem qualifizierten Mechaniker ausführen. Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren.
- Verwenden Sie nur vom Lieferanten empfohlene Zubehörteile. Bei Verwendung anderer Zubehörteile können am Gerät Schäden entstehen. Dies kann zu einer Gefahr für den Benutzer führen.

Wärme und Elektrizität

- Bevor Sie das Gerät verwenden, prüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Stromstärke übereinstimmt.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Ziehen Sie beim Entfernen des Steckers aus der Steckdose am Stecker und nicht am Kabel.
- Ziehen Sie nie am Anschlusskabel, um das Gerät zu verschieben oder um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.

• Beschädigte Geräte oder Geräte mit einem defekten Kabel nicht mehr verwenden, sondern zur Reparatur an unseren Kundendienst schicken, um Gefahren zu vermeiden. Bei diesem Gerätetyp darf ein defektes Kabel nur von unserem Kundendienst und mit Spezialwerkzeug ausgetauscht werden.

- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät und das Kabel nicht mit Hitzequellen wie heißen Kochplatten oder offenem Feuer in Berührung kommen.
- Sorgen Sie dafür, dass das Kabel und der Stecker nicht mit Wasser in Berührung kommen.

Bei der Benutzung

- Benutzen Sie das Gerät nie im Freien.
- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen und ebenen Untergrund und an eine Stelle, wo es nicht herunterfallen kann.
- Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand einer Anrichte, der Arbeitsplatte oder eines Tisches hängen.
- Sorgen Sie dafür, dass das Kabel komplett ausgerollt wird.
- Sorgen Sie dafür, dass Ihre Hände trocken sind, wenn Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker berühren.
- Benutzen Sie das Gerät nie in feuchten Räumen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn bei der Benutzung Störungen auftreten, Sie das Gerät reinigen, Zubehör anbringen oder abnehmen oder Sie das Gerät nicht mehr benutzen.
- Sorgen Sie dafür, dass kleine Kinder nicht an das Gerät kommen. Bestimmte Teile des Geräts können während der Benutzung heiß werden.

- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle. Achten Sie darauf, dass die warmen Teile des Geräts nicht in Kontakt mit leicht entflammhbaren Stoffen wie Handtücher kommen.
- Bestimmte Teile des Geräts können heiß werden. Berühren Sie die warmen Teile des Geräts nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Das Gerät darf nur zum Verschweißen von Kunststoffbeuteln verwendet werden. Verwenden Sie es nie für das Verschweißen anderer Materialien.
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel und den Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Nehmen Sie das Gerät nicht auf, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr.
- Reinigen Sie das Gerät nach der Benutzung gründlich (siehe Kapitel „Reinigung und Wartung“). Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es verstauen.



Umwelt

Werfen Sie Verpackungsmaterial wie Kunststoff und Kartons in die dafür vorgesehenen Container.

Wollen Sie das Gerät entsorgen, obwohl es noch richtig funktioniert und problemlos repariert werden kann, dann sorgen Sie für eine Wiederverwendung des Geräts.



Am Ende der Nutzungsdauer müssen Sie das Gerät auf verantwortungsvolle Weise aufbereiten lassen, sodass das Gerät und dessen Teile wiederverwendet werden können. Stellen Sie das Gerät nicht zum unsortierten Abfall, sondern bringen Sie es zum Händler oder zu einem anerkannten Sammelpunkt. Setzen Sie sich mit Ihrer Stadt in Verbindung, um Informationen über die verfügbaren Abgabe- und Sammelsysteme zu erhalten.



Generalidades

Esta hermosa selladora al vacío Silver Vacuum Sealer de Princess, con acabado en color plata, es ideal para envasar al vacío toda clase de alimentos y llevarlos luego al congelador, por ejemplo.

Con solo pulsar un botón el aparato aspira al vacío la bolsa con los alimentos, sellándola herméticamente. Así, usted puede guardar o congelar sus alimentos en forma segura y con gran comodidad. El aparato está equipado con indicadores luminosos y un sistema para guardar el cable.

Use, de preferencia, bolsas y rollos de película Princess para la selladora al vacío Silver Vacuum Sealer. Estos se consiguen donde su distribuidor acostumbrado de Princess y en el centro de servicios de Princess.



Funcionamiento y manejo

Véase la figura 1.

- El aparato está compuesto por las siguientes partes:
- 1 Botón de purga de aire
 - 2 Tapa
 - 3 Banda superior de sellado
 - 4 Sellante superior en caucho espumado
 - 5 Botón de parada
 - 6 Indicador luminoso 'sellár'
 - 7 Indicador luminoso 'extraer el aire'
 - 8 Tubo de vacío extraíble
 - 9 Sellante inferior en caucho espumado
 - 10 Banda inferior de sellado
 - 11 Perno de cierre del tubo de vacío

12 Parte inferior con sistema para guardar el cable

Antes del primer uso

- 1 Retire la película protectora.
- 2 Limpie bien el aparato (véase el apartado 'Mantenimiento y limpieza').

Sellado y aspirado al vacío

Para envasar los alimentos, use bolsas plásticas o película tubular (rollo de película plástica cerrada por los lados). Haga una bolsa plástica sellando la parte inferior de la película.

Asegúrese de que la bolsa plástica sea como mínimo 8 cm más larga que el alimento que va a envasar.



Preparación

- 1 Coloque el aparato sobre una superficie seca y estable.
- 2 Asegúrese de haber colocado bien el tubo de vacío.
- 3 Introduzca el enchufe en la toma de pared.

Uso de la película tubular

- 1 Corte, sin rasgar, un trozo de película que sea lo suficientemente grande para envasar el producto.
- 2 Abra la tapa y coloque uno de los lados abierto de la película, con la parte lisa hacia arriba, sobre la banda de sellado dorada (10).



¡Asegúrese de que la película no haga contacto con el tubo de vacío transparente!

- 3 Cierre la tapa y presiónela con ambas manos durante unos segundos hasta que el indicador luminoso 'sellár' empiece a parpadear. El indicador se apaga cuando la película ha quedado sellada.
- 4 Pulse el botón de purga de aire para que vuelva a entrar aire en el aparato.

- 5 Abra la tapa y retire la película. Ahora dispone de una bolsa que puede usar para envasar alimentos.
- 6 Para hacer uso de la bolsa plástica, proceda según las instrucciones que se indican a continuación.

Uso de una bolsa plástica

- 1 Coloque el alimento en la bolsa. Elimine toda clase de líquidos y restos de alimentos de la zona donde va a sellar la bolsa.
- 2 Tome con firmeza la parte superior de la bolsa, por donde desea sellarla, y colóquela en el tubo de vacío (véase la figura 2).
- 3 Cierre la tapa y presiónela con ambas manos durante unos segundos (véase la figura 3). El indicador luminoso 'extraer el aire' empieza a parpadear. En este momento se aspira el aire de la bolsa.



- 4 Una vez aspirado el aire se sella la bolsa. El indicador luminoso 'sellar' empieza a parpadear. Una vez ha quedado sellada la bolsa, se apagan ambos indicadores.
- 5 Pulse el botón de purga de aire para que vuelva a entrar aire en el tubo de vacío.
- 6 Abra la tapa y retire la bolsa del aparato.

Si desea interrumpir el proceso de extracción del aire (cuando no haya colocado bien la bolsa, por ejemplo), pulse entonces primero el botón de parada y luego el botón de purga del aire antes de abrir la tapa.

- 7 Revise el sellado de la bolsa, éste debe verse como una línea lisa sobre el plástico. La bolsa puede no haber quedado bien sellada si el borde no es liso o presenta arrugas.

Conservación

| | Conservación en embalaje normal | Conservación en embalaje al vacío |
|--|---------------------------------|-----------------------------------|
| En la nevera ($\pm 5^\circ$) | | |
| Carnes (res, cerdo y cordero) | 3 a 4 días | 8 a 9 días |
| Aves | 2 a 3 días | 6 a 8 días |
| Pescado | 1 a 3 días | 4 a 5 días |
| Embutidos (lonchas) | 4 a 6 días | 20 a 25 días |
| Salchichón | 7 días | 25 días |
| Quesos duros | 15 días | 60 días |
| Quesos blandos | 5 a 7 días | 20 días |
| Legumbres | 1 a 3 días | 7 a 10 días |
| Frutas | 5 a 7 días | 14 a 20 días |
| Sopa | 2 a 3 días | 8 a 10 días |
| Pasta y arroz | 2 a 3 días | 6 a 8 días |
| Carne (guisada o cocida) | 3 a 5 días | 10 a 15 días |
| Tartas | 2 a 3 días | 8 días |
| En el congelador (-18°) | | |
| Carne | 4 a 6 meses | 15 a 20 meses |
| Pescado | 3 a 4 meses | 10 a 12 meses |

| | | |
|---|--------------|----------------------|
| Legumbres | 8 a 10 meses | 18 a 24 meses |
| A temperatura ambiente ($\pm 21^\circ$) | | |
| Pan fresco | 1 a 3 días | 8 a 10 días |
| Galletas | 4 a 6 meses | 12 meses |
| Pasta y arroz | 5 a 6 meses | 12 meses |
| Harina | 4 a 5 meses | 12 meses |
| Nueces | 3 a 4 meses | 12 meses |
| Café molido | 2 a 3 meses | 12 meses |
| Té | 5 a 6 meses | 12 meses |
| Leche en polvo | 1 a 2 meses | 12 meses |



Mantenimiento y limpieza



- Asegúrese de que el aparato no está conectado a la red de suministro eléctrico y que está completamente frío cuando vaya a limpiarlo.
- No use limpiadores abrasivos o agresivos, ni objetos afilados (como cuchillos o cepillos de cerda dura) para limpiar el aparato.
- No sumerja nunca el aparato en agua.
- No lave nunca el aparato en el lavaplatos eléctrico.
- Asegúrese de que ningún líquido penetra en el aparato.

Limpieza del aparato

- 1 Retire el enchufe de la toma de pared.
- 2 Limpie la parte interna y externa del aparato únicamente con un paño húmedo.
- 3 Seque muy bien el aparato.

Limpieza del tubo de vacío

Véase la figura 4.

- 1 Abra la tapa del aparato.

- 2 Retire el perno de cierre que viene a un costado del aparato.
- 3 Sostenga el perno y tire del tubo de vacío, del costado izquierdo, hacia arriba.
- 4 Saque completamente el tubo del aparato.
- 5 Lave el tubo de vacío con agua del grifo o en el lavaplatos eléctrico. A continuación, séquelo bien.
- 6 Vuelva a colocar el tubo de vacío introduciendo primero el costado derecho en el aparato, a continuación presione con cuidado el tubo hacia abajo hasta que haya quedado introducido en su lugar.



Seguridad

Generalidades

- Lea las instrucciones de uso con detenimiento y guárdelas cuidadosamente.
- Utilice este aparato únicamente en la forma que se describe en las instrucciones.
- Use este aparato únicamente para fines domésticos.
- Manténgalo fuera del alcance de los niños o de personas que no sepan utilizarlo en la forma correcta.

- Haga reparar el aparato únicamente por personal cualificado. No intente nunca repararlo usted mismo.
- Utilice sólo los accesorios recomendados por el proveedor. El uso de otros accesorios diferentes puede ocasionar daños al aparato y poner en peligro al usuario.

Electricidad y fuentes de calor

- Antes de utilizar el aparato, verifique que el voltaje de la red corresponda al voltaje indicado en la placa.
- Retire siempre el enchufe de la toma de alimentación cuando no esté utilizando el aparato.
- Al retirar el enchufe de la toma, asegúrese de tirar del enchufe y no del cable.
- No tire nunca del cable para desplazar el aparato de un lugar a otro o para desconectar el enchufe de la toma de alimentación eléctrica.
- No use el aparato si éste o el cable están averiados. Llévelo a nuestro servicio técnico para evitar riesgos. Los cables dañados de este tipo de aparatos sólo debe repararlos nuestro servicio técnico mediante herramientas especiales.
- Asegúrese de que ni el aparato, ni el cable están en contacto con fuentes de calor, por ejemplo, con una placa caliente de la estufa o con una llama.
- Asegúrese de que ni el cable, ni el enchufe están en contacto con el agua.

Durante el uso

- No use nunca este aparato fuera del hogar.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable, en un lugar donde no pueda caerse.
- No deje que el cable quede colgando por el borde del fregadero, la encimera o la mesa.
- Asegúrese de desenrollar completamente el cable.
- Asegúrese de tener las manos secas cuando manipule el aparato, el cable o el enchufe.
- No use el aparato en lugares húmedos.
- Apague el aparato y retire el enchufe de la toma de alimentación si se presentan fallos durante el uso, cuando quiera limpiarlo, cuando vaya a colocar o a retirar un accesorio o cuando haya terminado de usarlo.
- No deje que los niños se acerquen al aparato. Algunos componentes del aparato pueden calentarse mucho.
- No use nunca el aparato cerca a otra fuente de calor. Asegúrese de que las partes calientes del aparato no estén en contacto con materiales levemente inflamables como por ejemplo una toalla.
- Algunos componentes del aparato pueden calentarse mucho. No toque las partes calientes del aparato para evitar quemaduras.
- El aparato se debe usar únicamente para el sellado de bolsas plásticas. No lo use para sellar otra clase de materiales.
- No sumerja nunca el aparato, ni el cable, ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- No coja el aparato cuando haya caído en el agua. Retire inmediatamente el

**enchufe de la toma de alimentación.
No vuelva a utilizar más el aparato.**

- **Limpie bien el aparato después de usarlo (véase el apartado 'Mantenimiento y limpieza'). Deje que el aparato se enfríe completamente antes de guardarlo.**



Medio ambiente

Tire el material de embalaje, como plástico y cajas, en los contenedores destinados para ello.

Si desea desprendérse del aparato estando todavía en buen estado, o si puede repararse fácilmente, por favor, asegúrese de que pueda volver a utilizarse.



Al final de la vida útil debe hacer procesar el aparato de forma responsable de manera que éste o sus partes puedan ser reutilizadas. No tire el aparato junto con los residuos domésticos no clasificados; en su lugar llévelo a la tienda donde lo adquirió o a un lugar de recolección autorizado. Póngase en contacto con las autoridades municipales para solicitar información acerca de los lugares de recolección autorizados.



Caratteristiche generali

Il prodotto Princess Silver Vacuum Sealer, dal design moderno ed elegante e di colore argento, consente di imballare sottovuoto tutti i tipi di alimenti, ad esempio per una successiva conservazione nel congelatore.

Mediante una pressione sull'apparecchio, il sacchetto contenente i cibi viene aspirato e sigillato sottovuoto. In tal modo, i cibi possono essere conservati in modo sicuro e pratico oppure congelati. L'apparecchio è dotato di una spia luminosa e di un meccanismo raccoglicavo.

Per il prodotto Princess Silver Vacuum Sealer, si consiglia di utilizzare sacchetti e pellicola a rullo Princess, disponibili presso il rivenditore Princess abituale e presso il centro servizi Princess.



Funzionamento e utilizzo del prodotto

Vedi la figura 1.

L'apparecchio è costituito dai seguenti componenti:

- 1 Tasto di disaerazione
- 2 Coperchio
- 3 Nastro sigillante superiore
- 4 Chiusura ermetica in gomma piuma superiore
- 5 Tasto di arresto
- 6 Spia luminosa di "sigillatura"
- 7 Spia luminosa di "aspirazione sottovuoto"
- 8 Tubo di aspirazione rimovibile

- 9 Chiusura ermetica in gomma piuma inferiore
- 10 Nastro sigillante inferiore
- 11 Dispositivo di chiusura del tubo di aspirazione
- 12 Lato inferiore con meccanismo raccoglicavo

Operazioni preliminari al primo utilizzo

- 1 Rimuovere la pellicola protettiva.
- 2 Pulire l'apparecchio (vedere la sezione "Manutenzione e pulizia").

Sigillatura e aspirazione sottovuoto

Per l'imballaggio di cibi vengono utilizzati dei sacchetti di plastica realizzati in pellicola a rullo (pellicola di plastica a rullo con lati chiusi). Sigillando il lato inferiore viene creato un sacchetto di plastica.



Assicurarsi che il sacchetto di plastica sia sempre almeno 8 cm più lungo del cibo da imballare.

Operazioni preliminari

- 1 Posizionare l'apparecchio su una superficie asciutta e stabile.
- 2 Assicurarsi che il tubo di aspirazione sia posizionato correttamente.
- 3 Inserire la spina nella presa.

Utilizzo della pellicola a rullo

- 1 Tagliare una parte di pellicola senza sfilacciarla verificando che sia sufficientemente grande per l'imballaggio.
- 2 Aprire il coperchio e posizionare uno dei lati aperti della pellicola con la superficie liscia verso l'alto sul nastro sigillante dorato (10).



Accertarsi che la pellicola non entri in contatto con il tubo di aspirazione trasparente.

- 3 Chiudere il coperchio e con entrambe le mani tenerlo premuto per alcuni secondi finché la spia luminosa di "sigillatura" non inizierà a lampeggiare. Quando si spegne la spia luminosa, significa che la pellicola è stata sigillata.
- 4 Premere il tasto di disaerazione per fare passare di nuovo l'aria nell'apparecchio.
- 5 Aprire l'apparecchio ed estrarre la pellicola. Ora si dispone di un sacchetto da utilizzare per l'imballaggio dei cibi.
- 6 Procedere con le fasi successive per l'utilizzo del sacchetto di plastica.

Utilizzo di un sacchetto di plastica

- 1 Posizionare il cibo nel sacchetto. Eliminare liquidi o residui di cibo nel punto in cui si desidera eseguire la sigillatura del sacchetto.
- 2 Tirare il lato superiore del sacchetto nel punto in cui si desidera eseguire la sigillatura e posizionarlo nel tubo di aspirazione (vedere la figura 2).
- 3 Chiudere il coperchio e con entrambe le mani tenerlo premuto per alcuni secondi (vedere la figura 3). La spia luminosa di "aspirazione sottovuoto" inizia a lampeggiare. A questo punto,

viene eseguita l'aspirazione dell'aria all'interno del sacchetto.

- 4 Una volta aspirata l'aria al suo interno, il sacchetto viene sigillato. A questo punto, lampeggerà anche la spia luminosa di "sigillatura". Una volta sigillato il sacchetto, le due spie luminose si spegneranno.
- 5 Premere il tasto di disaerazione in modo da fare passare di nuovo aria nel tubo di aspirazione.
- 6 Aprire il coperchio ed estrarre il sacchetto dall'apparecchio.



Per interrompere l'operazione di aspirazione sottovuoto (ad esempio se il sacchetto non è stato posizionato in modo corretto), prima di aprire il coperchio, premere il tasto di arresto e quindi il tasto di disaerazione.

- 7 Verificare che la sigillatura del sacchetto abbia l'aspetto di una striscia liscia sulla plastica. Se la sigillatura non dovesse risultare liscia o levigata, è possibile che il sacchetto non sia stato sigillato correttamente.

Conservazione

| | Conservazione con imballaggio normale | Conservazione con imballaggio sottovuoto |
|---|---------------------------------------|--|
| Nel frigorifero ($\pm 5^\circ$) | | |
| Carne di manzo, maiale e agnello | Da 3 a 4 giorni | Da 8 a 9 giorni |
| Volatili | Da 2 a 3 giorni | Da 6 a 8 giorni |
| Pesce | Da 1 a 3 giorni | Da 4 a 5 giorni |
| Insaccati (a fette) | Da 4 a 6 giorni | Da 20 a 25 giorni |
| Salsiccia | 7 giorni | 25 giorni |
| Formaggi a pasta dura | 15 giorni | 60 giorni |
| Formaggi a pasta morbida | Da 5 a 7 giorni | 20 giorni |
| Verdure | Da 1 a 3 giorni | Da 7 a 10 giorni |
| Frutta | Da 5 a 7 giorni | Da 14 a 20 giorni |
| Zuppa | Da 2 a 4 giorni | Da 8 a 10 giorni |
| Pasta e riso | Da 2 a 3 giorni | Da 6 a 8 giorni |

| | | |
|---------------------------------------|-----------------|--------------------------|
| Carne stufata o arrosto | Da 3 a 5 giorni | Da 10 a 15 giorni |
| Dolci | Da 2 a 3 giorni | 8 giorni |
| Nel congelatore (-18°) | | |
| Carne | Da 4 a 6 mesi | Da 15 a 20 mesi |
| Pesce | Da 3 a 4 mesi | Da 10 a 12 mesi |
| Verdure | Da 8 a 10 mesi | Da 18 a 24 mesi |
| A temperatura ambiente (± 21°) | | |
| Pane fresco | Da 1 a 3 giorni | Da 8 a 10 giorni |
| Biscotti | Da 4 a 6 mesi | 12 mesi |
| Pasta e riso | Da 5 a 6 mesi | 12 mesi |
| Farina | Da 4 a 5 mesi | 12 mesi |
| Noci | Da 3 a 4 mesi | 12 mesi |
| Caffé macinato | Da 2 a 3 mesi | 12 mesi |
| Tè | Da 5 a 6 mesi | 12 mesi |
| Latte in polvere | Da 1 a 2 mesi | 12 mesi |



Manutenzione e pulizia



- Assicurarsi che l'apparecchio non sia collegato all'alimentazione elettrica e si sia raffreddato completamente prima di procedere alla sua pulizia.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi né utensili acuminati (come coltelli o spazzole dure) per eseguire la pulizia.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua.
- Non lavare mai l'apparecchio in lavastoviglie.
- Assicurarsi che non penetrino liquidi nell'apparecchio.

Pulizia dell'apparecchio

- 1 Disinserire la spina dalla presa di corrente.

- 2 Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio esclusivamente con un panno umido.
- 3 Asciugare l'apparecchio a fondo.

Pulizia del tubo di aspirazione

Vedere la figura 4.

- 1 Aprire il coperchio dell'apparecchio.
- 2 Estrarre il dispositivo di chiusura laterale dell'apparecchio.
- 3 Tenendo fermo in posizione il dispositivo di chiusura sollevare il tubo sul lato sinistro.
- 4 Estrarre l'intero tubo dall'apparecchio.
- 5 Lavare il tubo di aspirazione nel lavandino o nella lavastoviglie, quindi asciugarlo a fondo.
- 6 Riposizionare il tubo di aerazione partendo dal lato destro, quindi spingere con cautela il tubo verso il basso finché non si blocca in posizione.



Norme di sicurezza

Caratteristiche generali

- Leggere attentamente le istruzioni d'uso e conservarle con cura.
- Utilizzare questo apparecchio unicamente secondo le modalità descritte nelle presenti istruzioni.
- Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per l'impiego domestico.
- Tenere l'apparecchio fuori della portata dei bambini o di persone non in grado di utilizzarlo adeguatamente.
- Fare eseguire le riparazioni da personale qualificato. Non cercare di riparare da soli l'apparecchio.
- Utilizzare esclusivamente gli accessori o i ricambi raccomandati dal rivenditore. Qualora si utilizzino ricambi o accessori di altro tipo, l'apparecchio potrebbe infatti danneggiarsi con la conseguente insorgenza di eventuali pericoli per l'utente.

Elettricità e calore

- Prima di utilizzare l'apparecchio, verificare che la tensione di rete corrisponda alla tensione di esercizio indicata sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio.
- Collegare sempre la spina dalla presa quando non si utilizza l'apparecchio.
- Quando si disinserisce la spina dalla presa, esercitare la trazione sulla spina stessa e non sul cavo.
- Evitare di spostare l'apparecchio o di collegare la spina dalla presa elettrica tirando il cavo elettrico.

• Non utilizzare l'apparecchio se è danneggiato o se il cavo risulta danneggiato, ma inviatelo al nostro Centro di Assistenza per evitare situazioni pericolose. Il cavo di alimentazione di questo tipo di apparecchio può essere sostituito unicamente dal nostro centro di assistenza mediante l'uso di attrezzi speciali

- Assicurarsi che l'apparecchio e il cavo non entrino a contatto con fonti di calore quali per es. un piano di cottura caldo o fiamme libere.
- Accertarsi che il cavo e la spina non entrino a contatto con acqua.

Durante l'uso

- Non utilizzare mai l'apparecchio in ambienti esterni.
- Posizionare l'apparecchio su di una superficie piana e stabile, in un punto in cui esso non possa cadere o ribaltarsi.
- Assicurarsi che il cavo non pendga dal bordo del piano di lavoro, di mensole o di tavoli.
- Accertarsi che il cavo sia sempre completamente srotolato.
- Assicurarsi di avere le mani asciutte prima di toccare l'apparecchio, il cavo o la spina.
- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti umidi.
- Spegnere l'apparecchio e disinserirne la spina dalla presa se durante l'uso si verificano malfunzionamenti e quando si pulisce l'apparecchio, si monta o smonta un accessorio o si è terminato di utilizzarlo.
- Assicurarsi di tenere l'apparecchio al di fuori dalla portata dei bambini piccoli: Alcune parti dell'apparecchio possono surriscaldarsi durante l'utilizzo.

- Evitare di utilizzare l'apparecchio nelle vicinanze di fonti di calore.
- Assicurarsi che le parti calde dell'apparecchio non entrino in contatto con sostanze o materiali facilmente infiammabili, quali per es. un asciugamano.
- Alcune parti dell'apparecchio possono riscaldarsi. Non toccare le parti calde dell'apparecchio per evitare di ustionarsi.
- L'apparecchio può essere usato soltanto per la sigillatura di sacchetti di plastica. Non utilizzarlo mai per la sigillatura di altri tipi di materiale.
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo e la presa nell'acqua o in altri liquidi.
- Non tentare di recuperare l'apparecchio qualora esso sia caduto in acqua. In tal caso, scollegare immediatamente la spina dalla presa elettrica e non utilizzarlo più.
- Dopo l'uso, pulire sempre a fondo l'apparecchio (vedere la sezione "Manutenzione e pulizia"). Assicurarsi di lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di riporlo.



Tutela dell'ambiente

Gettare il materiale di imballaggio, come plastica e cartone nei contenitori appositi.



Se si desidera smaltire l'apparecchio, anche se funziona ancora correttamente o può essere riparato facilmente, assicurarsi che venga riutilizzato.

Al termine del ciclo della sua vita economica, l'apparecchio deve essere smaltito in modo ecologicamente corretto, in maniera tale che l'apparecchio stesso o i suoi componenti possano essere riutilizzati. Non mettere l'apparecchio fra i rifiuti generali, ma consegnatelo al negoziante o presso un punto riconosciuto di raccolta. Contattare la propria amministrazione comunale per ulteriori informazioni sulle modalità disponibili di consegna e di raccolta.



Allmänt

Denna snygga Princess Silver Vacuum Sealer, utförd i silverfärg, är perfekt för att vakuumförpacka alla typer av mat, för att sedan till exempel förvara den i frysen.

Med en enda tryckning på apparaten dras luften ur en påse med livsmedel som sedan försluts. På så sätt kan du säkert och praktiskt förvara eller fryska in livsmedel. Apparaten har indikatorlampor och ett snörförvaringssystem.

Användning av Princesspåsar och -folierullar rekommenderas tillsammans med Princess Silver Vacuum Sealer. Dessa finns hos din vanliga Princess-återförsäljare samt hos Princess Service Center.



Drift och användning

Se figur 1.

Apparaten innehåller följande delar:

- 1 Luftningsknapp
- 2 Lock
- 3 Övre förslutningsremsa
- 4 Övre skumgummitätning
- 5 Stoppknapp
- 6 Indikatorlampa "förslutning"
- 7 Indikatorlampa "vakuuförslut"
- 8 Avtagbart vakuumrör
- 9 Nedre skumgummitätning
- 10 Nedre förslutningsremsa
- 11 Låsregel vakuumrör
- 12 Bas med snörförvaringssystem

Innan användning

- 1 Avlägsna skyddsplasten.
- 2 Rengör apparaten (se avsnittet "Underhåll och rengöring").

Försluta och vakuumförpacka

När du ska förpacka livsmedel behöver du en plastpåse eller rullfolie (ulle med plastfolie med förseglade sidokanter). Du gör en enkelt plastpåse av rullfolien genom att försluta nederkanten.

Kontrollera att plastpåsen alltid är minst 8 cm längre än livsmedlet som ska förpackas.



Förberedelse

- 1 Placera apparaten på ett torrt och stabilt underlag.
- 2 Se till att vakuumrören sitter ordentligt.
- 3 Sätt kontakten i vägguttaget.

Användning av rullfolie

- 1 Klipp, utan att fransa, av en bit folie som är tillräckligt stor för en förpackning.
- 2 Öppna locket och placera en av de öppna foliesidorna med den slätta sidan uppåt på den guldbruna förslutningsremsan (10).



Se till att folien inte kommer i kontakt med det genomskinliga vakuumrören!

- 3 Stäng locket och tryck ned det med båda händerna ett par sekunder, tills indikatorlampa "förslutning" börjar blinka. När indikatorlampa släcknar är folien försluten.
- 4 Tryck in luftningsknappen för att låta luft strömma in i apparaten igen.
- 5 Öppna locket och ta bort folien. Nu har du en påse som du kan använda för att förpacka livsmedel i.
- 6 Gå nu vidare med nästa steg för användningen av plastpåsen.

Användning av en plastpåse

- Lägg livsmedel i påsen. Avlägsna vätska eller matrester från det ställe där du vill försluta påsen.
- Håll påsens ovanskant utsträckt, där du vill försluta den, och placera påsen i vakuummörret (se figur 2).
- Stäng locket och tryck ned det med båda händerna ett par sekunder (se figur 3). Indikatorlampen "vakuumförslutning" börjar blinka. Nu sugs luften ut ur påsen.
- När luften sugits ut ur påsen försluts den. Då börjar indikatorlampen "förslutning" att blinka. När påsen är förslutet släcks båda indikatorlampor.



- Tryck in luftningsknappen för att låta luft strömma in i vakuummörret igen.
- Öppna locket och ta bort påsen.

Om du vill avbryta vakuummörförslutningen (om till exempel påsen inte ligger bra), tryck då först på stoppknappen och därefter på luftningsknappen innan du öppnar locket.

- Kontrollera påsens förslutna kant. Denna ska se ut som ett slätt streck på plasten. Om kanten inte är slät eller är veckad, kanske påsen inte är ordentligt förslutet.

Hållbarhet

| | Hållbarhet vid normal förpackning | Hållbarhet vid vakuummörförpackning |
|---|-----------------------------------|-------------------------------------|
| I kylnskåpet ($\pm 5^\circ$) | | |
| Nöt-, fläsk- och lammkött | 3 till 4 dagar | 8 till 9 dagar |
| Fågel | 2 till 3 dagar | 6 till 8 dagar |
| Fisk | 1 till 3 dagar | 4 till 5 dagar |
| Charkuterivaror (skivor) | 4 till 6 dagar | 20 till 25 dagar |
| Korv | 7 dagar | 25 dagar |
| Hårdost | 15 dagar | 60 dagar |
| Mjukost | 5 till 7 dagar | 20 dagar |
| Grönsaker | 1 till 3 dagar | 7 till 10 dagar |
| Frukt | 5 till 7 dagar | 14 till 20 dagar |
| Soppa | 2 till 3 dagar | 8 till 10 dagar |
| Pasta och ris | 2 till 3 dagar | 6 till 8 dagar |
| Kokat eller stekt kött | 3 till 5 dagar | 10 till 15 dagar |
| Bakverk | 2 till 3 dagar | 8 dagar |
| I frysen (-18°) | | |
| Kött | 4 till 6 månader | 15 till 20 månader |
| Fisk | 3 till 4 månader | 10 till 12 månader |
| Grönsaker | 8 till 10 månader | 18 till 24 månader |
| I rumstemperatur ($\pm 21^\circ$) | | |
| Färskt bröd | 1 till 3 dagar | 8 till 10 dagar |
| Kakor | 4 till 6 månader | 12 månader |
| Pasta och ris | 5 till 6 månader | 12 månader |

| | | |
|-------------|------------------|-------------------|
| Mjöl | 4 till 5 månader | 12 månader |
| Nötter | 3 till 4 månader | 12 månader |
| Malt kaffe | 2 till 3 månader | 12 månader |
| Te | 5 till 6 månader | 12 månader |
| Mjölkpulver | 1 till 2 månader | 12 månader |

apparaten och där efter försiktigt trycka ned röret tills det klickar fast.



Underhåll och rengöring



- Kontrollera att apparaten inte är ansluten till elnätet och att den är kall när du rengör den.
- Använd inga aggressiva eller slipande rengöringsmedel eller vassa föremål (t.ex. knivar eller hårdare borstar) vid rengöring.
- Sänk aldrig ned apparaten i vatten.
- Diska aldrig apparaten i diskmaskinen.
- Kontrollera att fukt inte tränger in i apparaten.

Rengöring av apparat

- Drag ur kontakten ur vägguttaget.
- Rengör endast apparatens in- och utsida med en fuktig trasa.
- Torka där efter av apparaten ordentligt.

Rengöring av vakuumrör

Se figur 4.

- Öppna apparatens lock.
- Drag ut låsregeln på apparatens ena sida.
- Håll fast låsregeln och drag upp röret på vänstersidan.
- Avlägsna hela röret från apparaten.
- Diska vakuumrören under rinnande vatten eller i såvpatten. Torka där efter av det ordentligt.
- Sätt tillbaka vakuumrören genom att först sätta tillbaka högersidan i



Säkerhet

Allmänt

- Läs igenom bruksanvisningen ordentligt och förvara den på en säker plats.
- Använd endast denna apparat så som beskrivs i denna bruksanvisning.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.
- Håll apparaten utom räckhåll för barn och personer som inte klarar av den.
- Reparationer ska utföras av en kvalificerad reparatör. Reparera aldrig apparaten själv!
- Använd endast de tillbehör som rekommenderas av tillverkaren. Om andra tillbehör används kan apparaten skadas och fara kan uppstå för användaren.

Värme och elektricitet

- Kontrollera att nätspänningen överensstämmer med angiven nätspänning på apparatens märkplatta innan den används.
- Drag alltid ur kontakten ur vägguttaget när apparaten inte används.
- När du drar ur kontakten ur vägguttaget ska du dra i själva kontakten och inte i sladden.

- Drag aldrig i nätsladden för att flytta apparaten eller för att dra ur kontakten ur vägguttaget.
- Använd inte apparaten om apparaten eller sladden är skadad. Skicka den till vår serviceavdelning för att undvika fara. Skadade sladdar hos den här typen av apparat får endast bytas av vår serviceavdelning med hjälp av speciella verktyg.
- Kontrollera att apparaten och sladden inte kommer i kontakt med värmekällor, t.ex. en varm kokplatta eller öppen eld.
- Kontrollera att sladden och kontakten inte kommer i kontakt med vatten.

Vid användning

- Använd aldrig apparaten utomhus.
- Placera apparaten på ett stadigt och plant underlag, på en plats där den inte kan ramla ned.
- Sladden får inte hänga över diskbänkens, arbetsytans eller bordets kant.
- Kontrollera att sladden rullats ut helt.
- Kontrollera att dina händer är torra när du tar i apparaten, sladden eller kontakten.
- Använd aldrig apparaten i fuktiga utrymmen.
- Stäng av apparaten och avlägsna kontakten från vägguttaget om fel uppstår under användning, om apparaten ska rengöras, om ett tillbehör ska sättas på eller avlägsnas eller när du är klar med den.
- Se till att små barn inte kan nå apparaten. Vissa delar på apparaten kan bli varma när den används.
- Använd inte apparaten i närheten av en värmekälla. Var uppmärksam så att apparatens varma delar inte kommer i kontakt med brännbara material, t.ex. en handduk.

- Vissa delar på apparaten kan bli varma. Tag inte i apparatens varma delar för att förhindra brännskador.
- Apparaten får endast användas för att försluta plastpåsar. Använd den aldrig till att försluta andra material.
- Sänk aldrig apparaten, sladden och kontakten i vatten eller annan vätska.
- Tag inte upp apparaten om den ramlat ned i vatten. Drag ur kontakten ur vägguttaget direkt. Använd aldrig apparaten mer.
- Rengör apparaten ordentligt efter användning (se avsnittet "Underhåll och rengöring"). Låt apparaten kallna helt innan du rengör den.



Miljö

Kasta förpackningsmaterial som plast och kartong i containrar avsedda för detta.

Om apparaten kasseras när den ännu är funktionsduglig skall den återvinnas.



Apparaten ska kasseras på ett ansvarsfullt sätt, så att apparaten eller delarna kan återanvändas. Apparaten får inte kasseras som osorterat avfall. Lämna in den hos återförsäljaren eller på en miljöstation. Tag kontakt med kommunen för information om tillgängliga inlämnings- och återvinningssystem.



Generelt

Denne lækkre Princess Silver Vacuum Sealer, udført i sølvfarve, er ideel til vakuumindpakning af alle slags madvarer, før de opbevares i fx fryseren.

Med ét tryk på apparatet suges der vakuum i en pose med madvarer og posen bliver derefter forseglet. På denne måde kan De sikret og let opbevare og indfryse madvarer. Apparatet er forsynet med indikatorlamper og et opbevaringssystem til ledningen.

Til Princess Silver Vacuum Sealer skal De helst bruge Princess-poser og folieruller. Disse kan De få hos Deres normale Princess-forhandler og i Princess Service Center.



Funktion og betjening

Se afbild. 1.

Apparatet er forsynet med følgende:

- 1 Udluftningsknap
- 2 Låg
- 3 Forseglingsskinne top
- 4 Skumgummiisolering top
- 5 Stopknap
- 6 Indikatorlampe 'forsegling'
- 7 Indikatorlampe 'vakumsug'
- 8 Aftageligt vakuumrør
- 9 Skumgummiisolering under
- 10 Forseglingsskinne under
- 11 Lås vakuumrør
- 12 Underside med opbevaringssystem til ledning

Før apparatet tages i brug

- 1 Fjern beskyttelsesfolien.
- 2 Rengør apparatet (se kapitlet 'Vedligeholdelse og rengøring')

Forsegling og vakuumsugning

Til indpakningen af madvarerne bruger De plastikposer eller rørfolie (plastikfolie med lukkede sider på rulle). De laver en plastikpose heraf ved at forsegle den i bunden.

Sørg for at plastikposen altid er mindst 8 cm længere end de madvarer, der pakkes ind.

Forberedelse

- 1 Stil apparatet på en tør og stabil undergrund.
- 2 Sørg for at vakuumrøret er placeret rigtigt.
- 3 Sæt stikket i stikkontakten.

Brugen af rørfolie

- 1 Klip uden at lave revner et stykke folie af, der er stort nok til indpakningen.
- 2 Åbn låget og læg en af de åbne ender af folien med den glatte side opad på den guldbrune forseglingsskinne (10).

Sørg for at folien ikke rører ved det gennemsigtige vakuumrør!

- 3 Luk låget og tryk låget til med begge hænder i nogle sekunder indtil indikatorlampen 'forsegling' begynder at blinke. Når indikatorlampen slukkes er folien forseglet.
- 4 Tryk udluftningsknappen ind for at lukke luft ind i apparatet igen.
- 5 Åbn låget og tag folien ud. Nu har De en pose som De kan bruge til at lægge madvarer i.
- 6 Gå nu videre med de følgende trin som gælder brugen af en plastikpose.

Brug af plastikpose

- Læg madvarerne i posen. Fjern væske eller madrester fra det sted hvor De vil forsegle posen.
- Glat overkanten af posen, der hvor De vil forsegle den, helt ud, og læg vakuumrøret ind (se figur 2).
- Luk låget, og tryk låget til med begge i hænder nogle sekunder (se figur 3). Indikatorlampen 'vakuumsug' begynder at blinke. Nu bliver der suget luft ud af posen.
- Når luften er suget ud af posen bliver posen forseglet. Indikatorlampen 'forsegling' begynder nu også at blinke.



Når posen er forseglet slukkes begge indikatorlamper.

- Tryk udluftningsknappen ind, for at lukke luft ind i vakuumrøret igen.
- Åbn låget og tag posen ud af apparatet.

Hvis De vil afbryde vakuumudsugningen (hvis posen fx ikke er placeret rigtigt), tryk da først på stopknappen og derefter på udluftningsknappen før De åbner låget.

- Kontroller den forseglede rand på posen. Den skal se ud som en glat streg i plastikken. Hvis randen ikke er glat eller har rynker, kan det være, at posen ikke er rigtigt forseglet.

Holdbarhed

| | Holdbarhed ved normal indpakning | Holdbarhed ved vakuumindpakning |
|---|-------------------------------------|------------------------------------|
| I køleskabet ($\pm 5^\circ$) | | |
| Okse-, svine- og lammekød | 3 til 4 dage | 8 til 9 dage |
| Fjerkræ | 2 til 3 dage | 6 til 8 dage |
| Fisk | 1 til 3 dage | 4 til 5 dage |
| Kødprodukter (skiver) | 4 til 6 dage | 20 til 25 dage |
| Pølse | 7 dage | 25 dage |
| Faste oste | 15 dage | 60 dage |
| Bløde oste | 5 til 7 dage | 20 dage |
| Grønsager: | 1 til 3 dage | 7 til 10 dage |
| Frugt | 5 til 7 dage | 14 til 20 dage |
| Suppe | 2 til 3 dage | 8 til 10 dage |
| Pasta og ris | 2 til 3 dage | 6 til 8 dage |
| Kogt eller stegt kød | 3 til 5 dage | 10 til 15 dage |
| Bagværk | 2 til 3 dage | 8 dage |
| I fryseren (-18°) | | |
| Kød | 4 til 6 måneder | 15 til 20 måneder |
| Fisk | 3 til 4 måneder | 10 til 12 måneder |
| Grønsager: | 8 til 10 måneder | 18 til 24 måneder |
| Ved stuetemperatur ($\pm 21^\circ$) | | |
| Frisk brød | 1 til 3 dage | 8 til 10 dage |
| Småkager | 4 til 6 måneder | 12 måneder |

| | | |
|--------------|-----------------|-------------------|
| Pasta og ris | 5 til 6 måneder | 12 måneder |
| Mel | 4 til 5 måneder | 12 måneder |
| Nødder | 3 til 4 måneder | 12 måneder |
| Malet kaffe | 2 til 3 måneder | 12 måneder |
| Te | 5 til 6 måneder | 12 måneder |
| Mælkepulver | 1 til 2 måneder | 12 måneder |



Vedligeholdelse og rengøring



- Sørg for at apparatet ikke er tilsluttet til lysnettet, og at det er kølet af, når De begynder rengøringen.
- Brug ingen aggressive eller skurende rengøringsmidler eller skarpe genstande (som fx knive og hårdé børster) ved rengøringen.
- Sænk aldrig apparatet ned i vand.
- Sæt aldrig apparatet i en opvaskemaskine.
- Pas på at der ikke trænge fugtighed ind i apparatet.

Rengøring af apparatet

- 1 Træk stikket ud af stikkontakten.
- 2 Rengør apparatets inder- og yderside side kun med en fugtig klud.
- 3 Tør den apparatet grundigt af.

Rengøring af vakuumrør

Se afdild. 4.

- 1 Åbn låget på apparatet.
- 2 Træk låsen på siden af apparatet ud.
- 3 Hold låsen fast og træk røret op i venstre side.
- 4 Tag hele røret ud af apparatet.
- 5 Vask vakuumrøret under vandhanen eller i opvaskemaskinen. Tør det derefter godt efter.

- 6 Sæt røret tilbage på plads ved først at sætte det i højre side af apparatet og derefter forsigtigt trykke røret ned, indtil det klikker på plads.



Sikkerhed

Generelt

- Læs brugsanvisningen grundigt igennem og opbevar den omhyggeligt.
- Brug dette apparat kun således, som det er beskrevet i brugsanvisningen.
- Brug kun apparatet til husholdningsmæssige formål.
- Hold apparatet udenfor rækkevidden af børn og andre personer, der ikke kan omgås det på en god måde.
- Lad reparationer udføre af en kvalificeret montør. Prøv aldrig selv at reparere apparatet.
- Brug kun tilbehør, der bliver anbefalet af leverandøren. Ved brug af andet tilbehør kan der opstå skader på apparatet, hvorved der kan opstå fare for brugerne.

Varme og elektricitet

- Kontroller før De bruger apparatet om strømstyrken i lysnettet stemmer overens med den strømstyrke, der er opgivet på apparatets typeskilt.
- Træk altid stikket ud af stikkontakten når De ikke bruger apparatet.

- Når De trækker stikket ud af stikkontakten, træk da i selve stikket og ikke i ledningen.
- Træk aldrig i ledningen for at flytte apparatet eller for at trække stikket ud af stikkontakten.
- Brug ikke apparatet, hvis apparatet eller ledningen er beskadiget. For at undgå nogen risiko kan De sende den til vores serviceafdeling. På denne type apparat bør en beskadiget ledning kun udskiftes af vores serviceafdeling og med specielt værktøj.
- Sørg for at maskinen og ledningen ikke kommer i kontakt med varmekilder, som fx en varm kogeplade eller åben ild.
- Sørg for at ledningen og stikket ikke kommer i berøring med vand.

Under brugen

- Brug aldrig apparatet udendørs.
- Stil apparatet på en stabil og flad undergrund på et sted hvor det ikke kan falde om.
- Lad ikke ledningen hænge ud over kanten på bordet.
- Sørg for at ledningen bliver ruller helt ud.
- Sørg for at Deres hænder er tørre, når De rører ved apparatet, ledningen eller stikket.
- Brug aldrig apparatet i fugtige rum.
- Sluk apparatet og træk stikket ud af stikkontakten, hvis De under brugen opdager at der er funktionsforstyrrelser, når De rengør apparatet, anbringer eller fjerner tilbehør eller er færdig med at bruge apparatet.
- Sørg for at små børn ikke kan komme i nærheden af apparatet. Enkelte dele af apparatet kan under brugen blive meget varme.



Miljø

Smid indpakningsmaterialet som fx plastik og æsker væk i de dertil bestemte containere.

Vil De kassere apparatet mens det stadig fungerer godt eller let kan repareres, sorg da for at apparatet bliver genbrugt.



Ved afslutningen af apparatets levetid skal De sørge for at apparatet bliver behandlet på forsvarlig måde, således at dele af apparatet kan genbruges. Sæt aldrig apparatet ned sammen med restaffald, men lever det ind hos forhandleren eller til et godkendt indsamlingssted. Tag kontakt med Deres kommune og få informationer om de indleverings-indsamlingssteder, der er til rådighed.



Generelt

Denne flotte, sølvfargete Princess Silver Vacuum Sealer, er ideell for vakuumpakkning av alle typer matvarer. Deretter kan maten oppbevares for eksempel i fryseren.

Med ett trykk på apparatet suges en pose med matvarer tom for luft før deretter å forsegles (sveisnes). På denne måten kan du sikkert og praktisk ta vare på eller fryse inn matvarer. Apparatet er utstytt med indikatorlamper og oppkveilingsrom for ledningen.

Til Princess Silver Vacuum Sealer bør du helst bruke vakuumper eller folieruller fra Princess. Disse kan fås fra din vanlige Princess forhandler og fra Princess servicesenter.



Virkemåte og betjening

Se figur 1.

Apparatet inneholder følgende deler:

- 1 Lufteknappt
- 2 Lakk
- 3 Øvre sveiselst
- 4 Øvre skumgummitetting
- 5 Stoppknapp
- 6 Indikatorlampe 'sveising'
- 7 Indikatorlampe 'vakuumering'
- 8 Avtakbart vakuumkammer
- 9 Nedre skumgummitetting
- 10 Nedre sveiselst
- 11 Sperreanordning vakuumkammer
- 12 Underside med oppkveilingsrom for ledningen

Før første gangs bruk

- 1 Fjern beskyttelsesfolien.
- 2 Rengjør apparatet (se avsnittet 'Vedlikehold og rengjøring').

Sveising og vakuumering

Til pakking av matvarer bruker du en plastpose eller rørfilm (rull plastfolie med lukkede sider). Ved hjelp av denne lager du en plastpose ved å sveise den på undersiden.

Se til at plastposen alltid er minst 8 cm lenger enn maten som skal pakkes.

Forberedelse

- 1 Plasser apparatet på et tørt og stabilt underlag.
- 2 Se til at vakuumkammeret sitter riktig.
- 3 Sett støpslet i stikkontakten.

Bruk av rørfilm

- 1 Klipp av et stykke film uten at det frynser. Plaststykket må være stort nok for det som skal pakkes.
- 2 Åpne lokket og plasser en av filmens åpne sider, med den glatte siden opp, på den gullbrune sveislisten (10).

Pass på så ikke filmen kommer borti det gjennomsiktige vakuumkammeret!

- 3 Lukk lokket og trykk med begge hender på lokket i noen sekunder, inntil indikatorlampen 'sveising' begynner å blinke. Når indikatorlampen slukker er filmen ferdig sveiset.
- 4 Trykk på lufteknappen for å la ny luft strømme inn i apparatet.
- 5 Åpne lokket og ta ut filmen. Nå har du en pose som du kan bruke til å pakke mat i.
- 6 Fortsett nå med de følgende trinn for bruk av plastpose.

Bruk av plastpose

- Plasser maten i posen. Fjern fuktighet og matrester fra det stedet der du vil sveise posen.
- Stram oversiden av posen der du vil sveise posen og plasser denne i vakuumkammeret (se figur 2).
- Lukk lokket og trykk med begge hender på lokket i noen sekunder (se figur 3). Indikatorlampen 'vakuumering' begynner å blinke. Nå suges luften ut av plastposen.
- Når luften er sugd ut av plastposen, sveises posen. Da begynner også indikatorlampen 'sveising' å blinke. Når



posen er sveiset, slukkes begge indikatorlampene.

- Trykk på luftekappen for å la ny luft strømme inn i vakuumkammeret.
- Åpne lokket og ta posen ut av apparatet.

Hvis du vil avbryte vakuumeringen (for eksempel hvis posen sitter feil), trykker du først på stoppknappen og deretter på luftekappen før du åpner lokket.

- Kontroller den ferdige sveisen på posen. Den må se ut som en glatt stripe på plasten. Hvis sveisen ikke er glatt eller er skrukkete, kan det hende at posen ikke er godt forseglet.

Holdbarhet

| | Holdbarhet ved vanlig pakking | Holdbarhet ved vakumppakking |
|--|-------------------------------|------------------------------|
| I kjøleskap ($\pm 5^\circ$) | | |
| Storfe-, svine- og lammekjøtt | 3 til 4 dager | 8 til 9 dager |
| Fjørfekjøtt | 2 til 3 dager | 6 til 8 dager |
| Fisk | 1 til 3 dager | 4 til 5 dager |
| Pålegg i skiver | 4 til 6 dager | 20 til 25 dager |
| Pølse | 7 dager | 25 dager |
| Harde øster | 15 dager | 60 dager |
| Myke øster | 5 til 7 dager | 20 dager |
| Grønnsaker | 1 til 3 dager | 7 til 10 dager |
| Frukt | 5 til 7 dager | 14 til 20 dager |
| Suppe | 2 til 3 dager | 8 til 10 dager |
| Pasta og ris | 2 til 3 dager | 6 til 8 dager |
| Kokt eller stekt kjøtt | 3 til 5 dager | 10 til 15 dager |
| Kaker | 2 til 3 dager | 8 dager |
| I fryseboks (-18°) | | |
| Kjøtt | 4 til 6 måneder | 15 til 20 måneder |
| Fisk | 3 til 4 måneder | 10 til 12 måneder |
| Grønnsaker | 8 til 10 måneder | 18 til 24 måneder |
| Ved romtemperatur ($\pm 21^\circ$) | | |
| Ferskt brød | 1 til 3 dager | 8 til 10 dager |
| Småkaker | 4 til 6 måneder | 12 måneder |

| | | |
|--------------|-----------------|-------------------|
| Pasta og ris | 5 til 6 måneder | 12 måneder |
| Mel | 4 til 5 måneder | 12 måneder |
| Nøtter | 3 til 4 måneder | 12 måneder |
| Malt kaffe | 2 til 3 måneder | 12 måneder |
| Te | 5 til 6 måneder | 12 måneder |
| Tørrmelk | 1 til 2 måneder | 12 måneder |



Vedlikehold og rengjøring



- Se til at apparatet ikke er koplet til strømnettet og at det er avkjølt før du begynner med rengjøringen.
- Ikke bruk skuremidler, aggressive rengjøringsmidler eller skarpe gjenstander (for eksempel kniver eller harde børster) under rengjøringen.
- Senk aldri apparatet ned i vann.
- Vask aldri apparatet i oppvaskmaskin.
- Pass på så det ikke kommer fuktighet inn i apparatet.

Rengjøring av apparatet

- 1 Trekk støpslet ut av stikkontakten.
- 2 Rengjør inn- og utsiden av apparatet kun med en fuktig klut.
- 3 Tørk deretter apparatet grundig.

Rengjøring av vakuumkammeret

Se figur 4.

- 1 Åpne lokket på apparatet.
- 2 Trekk sperreanordningen ut på siden av apparatet.
- 3 Hold sperreanordningen fast og trekk kammeret opp på venstre side.
- 4 Ta hele kammeret ut av apparatet.
- 5 Vask vakuumkammeret under springen eller i oppvaskmaskinen. Tørk det deretter grundig av.

- 6 Sett vakuumkammeret på plass ved først å plassere høyre side i apparatet og deretter forsiktig trykke kammeret nedover til det klikker på plass.



Sikkerhet

Generelt

- Les bruksanvisningen nøyde og ta godt vare på den.
- Apparatet må bare brukes slik det beskrives i denne bruksanvisningen.
- Apparatet må bare brukes til husholdningsformål.
- Oppbevar apparatet utilgjengelig for barn og personer som ikke kan bruke apparatet riktig.
- Reparasjoner må bare utføres av kvalifisert montør. Forsøk aldri å reparere apparatet selv.
- Bruk kun tilbehør som anbefales av leverandøren. Ved bruk av annet tilbehør kan apparatet skades, noe som i sin tur kan innebære fare for brukeren.

Varme og elektrisitet

- Kontroller før bruk at nettspenningen på stedet stemmer overens med den nettspenningen som oppgis på apparatets typeskilt.
- Trekk alltid støpslet ut av stikkontakten når apparatet ikke er i bruk.

- Trekk alltid i selve støpslet når du tar det ut av stikkontakten, og aldri i ledningen.
- Trekk aldri i ledningen for å flytte på apparatet eller for å trekke støpslet ut av stikkontakten.
- Ikke bruk apparatet hvis apparatet eller ledningen er skadet. Send apparatet inn til vår servicetjeneste for å unngå risiko. Ved denne type apparat kan en skadet ledning bare byttes ut av vår servicetjeneste ved hjelp av spesialverktøy.
- Se til at apparatet og ledningen ikke kommer i kontakt med varmekilder, som for eksempel kokeplate eller åpen ild.
- Se til at ledningen og støpselet ikke kommer i kontakt med vann.

Under bruk

- Bruk aldri apparatet utendørs.
- Plasser apparatet på et stabilt, jevnt underlag et sted der det ikke kan falle.
- Ikke la ledningen henge over kanten på kjøkkenbenken, bordet eller liknende.
- Se til at ledningen er rullet helt ut.
- Se til at du ikke har våte hender når du berører apparatet, ledningen eller støpslet.
- Bruk aldri apparatet i våtrrom.
- Slå av apparatet og trekk støpslet ut av stikkontakten hvis du oppdager feil under bruk, hvis du skal rengjøre apparatet, skal sette på eller ta av et tilbehør eller er ferdig med å bruke apparatet.
- Pass på så ikke småbarn kan komme til apparatet. Bestemte deler av apparatet kan bli varme under bruk.
- Ikke bruk apparatet i nærheten av en annen varmekilde. Pass på så de varme delene av apparatet ikke

kommer i kontakt med lettantennelige stoffer, som for eksempel et håndkle.

- Bestemte deler av apparatet kan bli varme. For å unngå at du brenner deg, må du ikke berøre de varme delene av apparatet.
- Apparatet må bare brukes til å sveise/forsegle plastposer. Bruk det aldri til å sveise andre materialer.
- Senk aldri apparatet, ledningen eller støpslet ned i vann eller en annen væske.
- Ikke ta tak i apparatet hvis det har falt i vann. Trekk straks støpslet ut av stikkontakten. Apparatet må ikke brukes mer.
- Rengjør apparatet grundig etter bruk (se avsnittet 'Vedlikehold og rengjøring'). La apparatet avkjøle seg helt før du rydder det bort.



Miljø

Kast emballasjemateriell som plast og pappesker i containere beregnet på slikt avfall.

Ønsker du å kvitte deg med apparatet selv om det fremdeles virker som det skal, eller lett kan repareres, bør du sørge for gjenbruk av apparatet.



Når apparatet har gjort sin nytte og skal kasseres, må det håndteres på en ansvarlig måte slik at apparatet eller deler av det kan gjenvinnes. Ikke kast apparatet sammen med usortert husholdningsavfall, men lever det til butikken der det ble kjøpt eller til en offentlig miljøstasjon. Ta kontakt med lokale myndigheter for informasjon om de innleverings- eller innsamlingsmuligheter som fins.



Yleistä

Hopeanvärisen Princess Silver Vacuum Sealer -tyhjiöpakkauslaite on siisti ja ihanteellinen ratkaisu ruokien tyhjiöpakkaukseen. Ruokia voi näin säilyttää esimerkiksi pakastimessa.

Yksi napinpainallus Princess Silver Vacuum Sealerissa riittää, ja laite tyhjiöpakkaa ruokasi. Tällä tavoin ruokasi säilyy tuoreena, ja voit säilyttää sitä kättevästi tai pakastaa sen. Princess Silver Vacuum Sealerissä on merkkivalot ja letkuluuukkujärjestelmä.

Suosittelemme tyhjiöpakkauslaitteeseen Princess-pusseja ja -kelmurullia. Voit ostaa näitä materiaaleja Princess-kaupastasi tai Princess Service Center -palvelun kautta.



Toiminta ja käyttö

Katso kuva 1.

Laitteessa on seuraavat osat:

- 1 Ilmanpoistopainike
- 2 Kansi
- 3 Tiivisteliuska ylhäällä
- 4 Vaahtokumitiiviste ylhäällä
- 5 Pysäytyspainike
- 6 Merkkivalo 'Sulje'
- 7 Merkkivalo 'Tyhjiöpakkaa'
- 8 Suurennettava alipaineputki
- 9 Vaahtokumitiiviste alhaalla
- 10 Tiivisteliuska alhaalla
- 11 Alipaineputken lukitsemispalkki
- 12 Alapuoli, jossa letkuluuukkujärjestelmä

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- 1 Poista suojakelmu.
- 2 Puhdista tyhjiöpakkauslaite (katso luku 'Huolto ja puhdistus').

Sulkeminen ja tyhjiöpakkaaminen

Käytä ruoan pakkaamiseen muovipussia tai putkikelmua (muovikelmurulla, jonka sivut suljettu). Putkikelmusta saat muovipussin sulkemalla sen pohjasta.

Varmista, että muovipussi on aina vähintään 8 cm pidempi kuin ruoka, jonka aiot pakata.



Alkuvalmistelut

- 1 Aseta tyhjiöpakkauslaite kuivalle ja tukkevalle alustalle.
- 2 Tarkista, että alipaineputki on hyvin paikallaan.
- 3 Liitä pistotulppa pistorasiaan.

Putkikelmun käyttö

- 1 Leikkaa kelmosta pala, johon pakattava ruoka mahtuu; leikkaa pala suoraan ja vältä hapsuttavaa reunaan.
- 2 Avaa kansi ja laita toinen kelmu avoimaisista päästä tasaisesti kullanruskealle sulkemisliuskalle.

Tarkista, että kelmu ei koske läpinäkyvään alipaineputkeen!

- 3 Sulje kansi ja paina sitä tiukasti molemmin käsin useita sekunteja, kunnes merkkivalo 'Sulje' alkaa vilkkuu. Kun merkkivalo lopettaa vilkkuisen, kelmu on sulkeutunut.
- 4 Paina ilmanpoistopainiketta, jotta laitteeseen pääsee taas ilmaa.
- 5 Avaa kansi ja ota kelmu pois. Nyt sinulla on pussi, joka käy ruoan pakkaamiseen.
- 6 Jatka muovipussin käyttöä käsitlevien ohjeiden mukaan.

Muovipussin käyttö

- Laita ruoka pussiin. Vältä nesteitä tai ruoan osia kohdassa, josta haluat sulkea pussin.
- Vedä pussin yläreuna suoraksi sulkemiskohdalta ja laita se alipaineputkeen (katso kuva 2).
- Sulje kansi ja paina sitä tiukasti molemmin käsin useita sekunteja (katso kuva 3). Merkkivalo 'Tyhjiöpakkaa' alkaa vilkkua. Nyt ilma poistuu pussista.
- Kun ilma on poistunut pussista, laite sulkee pussin. Silloin myös merkkivalo 'Sulje' alkaa vilkkua. Kun pussi on

kiinni, molemmat merkkivalot sammuvat.

- Paina ilmanpoistopainiketta, jotta laitteeseen pääsee taas ilmaa.
- Aavaa kansi ja ota pussi.



Jos haluat keskeyttää tyhjiöpakkauksen (jos pussi ei esimerkiksi ole kunnolla paikallaan), paina ensin stop-painiketta ja sen jälkeen ilmanpoistopainiketta ja avaa sitten kansi.

- Tarkista pussin sulkemissauma; sen pitää näyttää litteltä raidalta muovipussissa. Jos sulkemissauma ei ole litteä tai pussissa on ryppyyjä, pussi saattaa olla sulkeutunut huonosti.

Säilyvyys

| | Säilyvyys tavallisia pakkausmenetelmiä käytettäen | Säilyvyys tyhjiöpakkauksissa |
|--|---|------------------------------|
| Jääkaapissa ($\pm 5^\circ$) | | |
| Naudan-, sian- ja lampaanliha | 3-4 päivää | 8-9 päivää |
| Siipikarja | 2-3 päivää | 6-8 päivää |
| Kala | 1-3 päivää | 4-5 päivää |
| Lihatuotteet (paloina) | 4-6 päivää | 20-25 päivää |
| Makkara | 7 päivää | 25 päivää |
| Kova juusto | 15 päivää | 60 päivää |
| Pehmeä juusto | 5-7 päivää | 20 päivää |
| Vihannekset | 1-3 päivää | 7-10 päivää |
| Hedelmät | 5-7 päivää | 14-20 päivää |
| Keitto | 2-3 päivää | 8-10 päivää |
| Pasta ja riisi | 2-3 päivää | 6-8 päivää |
| Haudutettu tai paistettu liha | 3-5 päivää | 10-15 päivää |
| Leivonnaiset | 2-3 päivää | 8 päivää |
| Pakastimessa (-18°) | | |
| Liha | 4-6 kuukautta | 15-20 kuukautta |
| Kala | 3-4 kuukautta | 10-12 kuukautta |
| Vihannekset | 8-10 kuukautta | 18-24 kuukautta |
| Huoneenlämmössä ($\pm 21^\circ$) | | |
| Tuore leipä | 1-3 päivää | 8-10 päivää |
| Leivonnaiset | 4-6 kuukautta | 12 kuukautta |

| | | |
|----------------|---------------|---------------------|
| Pasta ja riisi | 5-6 kuukautta | 12 kuukautta |
| Jauhot | 4-5 kuukautta | 12 kuukautta |
| Pähkinät | 3-4 kuukautta | 12 kuukautta |
| Jauhettu kahvi | 2-3 kuukautta | 12 kuukautta |
| Tee | 5-6 kuukautta | 12 kuukautta |
| Maitojauhe | 1-2 kuukautta | 12 kuukautta |



Huolto ja puhdistaminen

- Tarkista, että tyhjiöpakkauslaite on irrotettu verkkovirrasta ja että laite on jäähtynyt ennen puhdistamista.
- Älä käytä puhdistukseen hankaavia tai voimakkaita puhdistusaineita tai teräviä esineitä (kuten veitsiä tai kovia harjoja).
- Älä koskaan upota laitetta veteen.
- Älä koskaan laita laitetta astianpesukoneeseen.
- Huolehdi siitä, ettei laitteen sisäosiin pääse kosteutta.

Puhdistaa tyhjiöpakkauslaite

- 1 Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- 2 Puhdistaa laite kostealla kankaalla sisä- ja ulkopuolelta.
- 3 Kuivaa laite huolellisesti.

Puhdistaa alipaineputki

Katso kuva 4.

- 1 Avaa laitteen kansi.
- 2 Vedä lukkotappi ulos laitteen reunasta.
- 3 Pidä kiinni lukitsemispalkista ja vedä putki ylös vasemmalta reunalta.
- 4 Ota koko putki pois laitteesta.
- 5 Huuhtele alipaineputki tai pese se tiskivedessä. Kuivaa laite huolellisesti.
- 6 Pane putki takaisin asettamalla laitteeseen ensin oikea reuna, paina

sitten putkea alas varovaisesti, kunnes se napsahtaa oikealle paikalleen.



Turvallisuus

Yleistä

- Lue käyttöohje huolellisesti ja säilytä se.
- Käytä tästä laitetta vain käyttöohjeessa kuvattulla tavalla.
- Käytä tästä laitetta vain kotitaloustarkoituksiin.
- Säilytä laite lasten ja sellaisten henkilöiden ulottumattomissa, jotka eivät osaa käsitellä sitä kunnolla.
- Tee tästä korjaukset hyväksyttyillä asentajalla. Älä koskaan yritykset korjata laitetta itse.
- Käytä vain valmistajan suosittelemia lisävarusteita. Muiden lisävarusteiden käyttö voi vahingoittaa laitetta ja aiheuttaa vaaraa käyttäjälle.

Lämpö ja sähkö

- Tarkista ennen laitteen käyttöä, että verkkojännite vastaa laitteen typpikilvessä ilmoitettua verkkojännitettä.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta aina, kun laitetta ei käytetä.
- Kun irrotat pistotulpan pistorasiasta, vedä pistotulpasta, älä koskaan liitosjohdosta.

- Älä koskaan siirrä laitetta tai irrota pistotulppaa pistorasiasta johdosta vetämällä.
- Älä käytä laitetta, jos johdossa on vaurioita. Riskien väittämiseksi lähetä laite huoltopalveluumme. Tällaisen laitteen vahingoittuneen johdon saa korvata ainoastaan huoltopalvelu. Siihen tarvitaan erityistyökaluja.
- Varmista, ettei laite tai johto joudu kosketuksiin lämmönlähteen, kuten kuuman keittonlevyn tai avotulen kanssa.
- Varmista, ettei johto tai pistotulppa joudu kosketuksiin veden kanssa.

Käytön aikana

- Älä koskaan käytä laitetta ulkona.
- Sijoita laite vakaalle ja tasaiselle alustalle paikkaan, josta se ei pääse putoamaan.
- Älä jätä johtoa roikkumaan työtason tai pöydän laidalta.
- Vedä johto kokonaan ulos.
- Ennen kuin kosketat laitetta, johtoa tai pistotulppaa, varmista, että kätesi ovat kuivat.
- Älä koskaan käytä laitetta kosteissa tiloissa.
- Jos havaitset laitteessa toimintahäiriön, haluat puhdistaa laitteen, kiinnittää tai poistaa lisävarusteen tai lopettaa käytön, sammuta laite ja irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Varmista, etteivät pienet lapset pääse koskemaan laitetta. Jotkut laitteen osat voivat kuumentua, kun laite on käytössä.
- Älä käytä laitetta minkään lämmönlähteen lähellä. Älä päästää laitteen lämpimiä osia kosketukseen helposti sytytysten aiheiden, kuten pyyhkeiden kanssa.

- Selvitä, mitkä laitteen osat voivat kuumentua. Älä koske laitteen kuumia osia palovamman väittämiseksi.
- Käytä tyhjiöpakkaukselaitetta vain muovipussien sulkemiseen. Älä sulje laitteella muita materiaaleja.
- Älä koskaan upota laitetta, johtoa tai pistotulppaa veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä tarttu veteen pudonneeseen laitteeseen. Irrota välittömästi pistotulppa. Älä käytä laitetta enää tämän jälkeen.
- Puhdista tyhjiöpakkaukselaite huolellisesti käytön jälkeen (katso luku 'Huolto ja puhdistus'). Anna laitteen jäähytä täysin ennen säilytykseen laittamista.



Ympäristö

Lajittele asianmukaisesti pakausmateriaalit, esimerkiksi muovit ja laatikot.

Jos et enää halua käyttää laitetta, vaikka se toimii hyvin tai sen voi korjata helposti, huolehdi laitteen kierrätyksestä.



Laite on käytöän päätyttyä hävitettävä asianmukaisesti, jotta laite tai sen osat voidaan käyttää uudelleen. Älä hävitä laitetta lajitelemattoman jätteen mukana, vaan toimita se myyjälle tai keräyspisteesseen. Lisätietoja keräysjärjestelmästä saa kunnan jäteviranomaisilta.



Geral

Este Princess Silver Vacuum Sealer prateado é ideal para embalar todo o tipo de alimentos em vácuo, para, por exemplo, guardar no congelador.

Com um toque no aparelho é formado vácuo num saco com alimentos que depois é selado. Isto permite-lhe guardar os alimentos e congelá-los com segurança. O aparelho está munido de luzes de indicação e dum sistema de arrumação do fio.

De preferência use no Princess Silver Vacuum Sealer sacos e rolos de fólio da Princess. Estes podem ser adquiridos nos postos de venda normais da Princess e no Princess Service Center.



Funcionamento e manuseamento

Veja a figura 1.

O aparelho contém os seguintes componentes:

- 1 Botão do ar
- 2 Tampa
- 3 Barra de selagem superior
- 4 Vedante superior
- 5 Botão de paragem
- 6 Luz indicadora de "selar"
- 7 Luz indicadora de "formação de vácuo"
- 8 Tubo de vácuo removível
- 9 Vedante inferior
- 10 Barra de selagem inferior
- 11 Deslizador de bloqueio do tubo de vácuo.
- 12 Lado inferior com sistema de arrumação do fio

Antes da primeira utilização

- 1 Remova o fólio de protecção.
- 2 Limpe o aparelho (veja o capítulo "Manutenção e limpeza").

Formar vácuo e selar

Para embalar alimentos usa um saco de plástico ou um tubo de fólio (rolo de fólio plástico com os lados fechados). Faz deste fólio um saco de plástico fazendo a vedação do fundo do fólio.

Tenha o cuidado de fazer um saco de plástico que seja 8 cm mais longo que o alimento a embalar.



Preparação

- 1 Coloque o aparelho numa superfície seca e resistente.
- 2 Tenha o cuidado de ter o tubo de vácuo devidamente colocado.
- 3 Introduza a ficha na tomada.

Use o tubo de fólio.

- 1 Corte, sem rasgar, um bocado do fólio com tamanho suficiente para o que vai embalar.
- 2 Abra a tampa e coloque o lado aberto do fólio com a parte lisa para cima na tira de selagem em castanho-dourado (10).



Tenha o cuidado de não deixar o fólio tocar no tubo de vácuo transparente!

- 3 Feche a tampa e carregue com ambas as mãos durante alguns segundos para a manter fechada, até a luz indicadora "selar" começar a piscar. Quando a luz indicadora se apagar, o fólio está selado.
- 4 Carregue no botão do ar para o ar voltar a entrar no aparelho.
- 5 Abra a tampa e tire o fólio para fora. Agora tem um saco que pode ser utilizado para embalar alimentos.
- 6 Vá para os passos seguintes para utilizar um saco de plástico.

Utilizar um saco de plástico

- Coloque o alimento no saco. Retire líquido ou restos de alimentos do local onde vai selar o saco.
- Estique o lado de cima do saco onde vai selar e coloque o saco no tubo de vácuo (veja a figura 2).
- Fechue a tampa e carregue com ambas as mãos durante alguns segundos para a manter fechada (veja a figura 3). A luz indicadora "formar vácuo" começa a piscar. Agora é extraído o ar do saco.
- Quando o ar tiver sido tirado do saco, o saco é selado. Então a luz indicadora "selar" começa a piscar. Quando o saco

estiver selado apagam-se ambas as luzes indicadoras.

- Carregue no botão do ar para o ar voltar a entrar no tubo de vácuo.
- Abra a tampa e tire o saco do aparelho.



Se pretender interromper a formação de vácuo (por exemplo, porque o saco não foi bem colocado), carregue então primeiro no botão de paragem e depois no botão do ar, antes de abrir a tampa.

- Controle a ranhura selada no saco, esta deve ter a aparência duma tira lisa no saco. Se a costura não ficar lisa ou amostrar rugas, pode ser que o saco não esteja bem selado.

Validade

| | Validade numa embalagem normal | Validade numa embalagem com vácuo |
|---|--------------------------------|-----------------------------------|
| No frigorífico ($\pm 5^\circ$) | | |
| Carne de vaca, porco e cordeiro | 3 a 4 dias | 8 a 9 dias |
| Aves | 2 a 3 dias | 6 a 8 dias |
| Peixe | 1 a 3 dias | 4 a 5 dias |
| Produtos de carne (fatiadas) | 4 a 6 dias | 20 a 25 dias |
| Salsichas | 7 dias | 25 dias |
| Queijos duros | 15 dias | 60 dias |
| Queijos macios | 5 a 7 dias | 20 dias |
| Verduras | 1 a 3 dias | 7 a 10 dias |
| Fruta | 5 a 7 dias | 14 a 20 dias |
| Sopa | 2 a 3 dias | 8 a 10 dias |
| Massa e arroz | 2 a 3 dias | 6 a 8 dias |
| Carne guisada e estufada | 3 a 5 dias | 10 a 15 dias |
| Bolos | 2 a 3 dias | 8 dias |
| No congelador (-18°) | | |
| Carne | 4 a 6 meses | 15 a 20 meses |
| Peixe | 3 a 4 meses | 10 a 12 meses |
| Verduras | 8 a 10 meses | 18 a 24 meses |
| À temperatura ambiente ($\pm 21^\circ$) | | |
| Pão fresco | 1 a 3 dias | 8 a 10 dias |
| Bolachas | 4 a 6 meses | 12 meses |

| | | |
|---------------|-------------|-----------------|
| Massa e arroz | 5 a 6 meses | 12 meses |
| Farinha | 4 a 5 meses | 12 meses |
| Nozes | 3 a 4 meses | 12 meses |
| Café moído | 2 a 3 meses | 12 meses |
| Chá | 5 a 6 meses | 12 meses |
| Leite em pó | 1 a 2 meses | 12 meses |



Manutenção e limpeza



- Quando for efectuar a limpeza desligue o aparelho da rede eléctrica e deixe-o arrefecer.
- Na limpeza não utilize produtos de limpeza agressivos ou ásperos ou objectos afiados (como facas ou escovas duras).
- Nunca mergulhe o aparelho em água.
- Nunca coloque o aparelho numa máquina de lavar loiça.
- Tenha atenção para que não entre humidade para o aparelho.

Limpar o aparelho

- 1 Tire a ficha da tomada.
- 2 Limpe o lado interior e exterior do aparelho apenas com um pano húmido.
- 3 Depois seque-o completamente.

Limpar o tubo de vácuo

Veja a figura 4.

- 1 Abra a tampa do aparelho.
- 2 Tire do aparelho puxando para fora o deslize de bloqueio para o lado.
- 3 Segure o deslize de bloqueio e puxe o tubo no lado esquerdo para cima.
- 4 Tire completamente o tubo do aparelho.

- 5 Lave o tubo de vácuo na torneira ou na máquina de lavar loiça. Depois seque-o bem.
- 6 Coloque de volta o tubo de vácuo colocando primeiro o lado direito no aparelho e depois carregue para baixo o tubo transparente até este entrar para o seu lugar.



Segurança

Geral

- Leia bem as instruções de uso e guarde-as cuidadosamente.
- Utilize este aparelho apenas como descrito nestas instruções de uso.
- Apenas utilize este aparelho para fins domésticos.
- Mantenha o aparelho fora do alcance de crianças ou de pessoas que não sabem lidar bem com o aparelho.
- No caso de reparações, mande efectuar as reparações a um técnico qualificado. Nunca tente você próprio reparar o aparelho.
- Apenas use acessórios aconselhados pelo fornecedor. A utilização de outros acessórios pode provocar danos no aparelho pelo que pode surgir perigo para o utilizador.

Calor e electricidade

- Antes de ligar o aparelho à rede eléctrica verifique se a voltagem indicada na chapa de tipo do aparelho corresponde à voltagem da rede eléctrica.
- Retire sempre a ficha da tomada quando não utilizar o aparelho.
- Quando tirar a ficha da tomada, puxe pela ficha, não puxe pelo cabo.
- Nunca puxe pelo cabo de ligação para deslocar o aparelho ou para retirar a ficha da tomada.
- Não utilize o aparelho se o aparelho ou o cabo estiver danificado. Envie-o para os nossos serviços técnicos para evitar perigo. Neste tipo de aparelho, um cabo de alimentação danificado deve ser unicamente substituído pelos nossos serviços de assistência que dispõem de ferramentas adequadas.
- Tenha atenção para que o aparelho e o cabo não toquem em fontes de calor como, por exemplo, uma placa ou chamas.
- Tenha cuidado para que o cabo e a ficha não entrem em contacto com água.

Durante a utilização

- Nunca utilize o aparelho na rua.
- Coloque o aparelho numa superfície plana e estável num local de onde não possa cair.
- Não deixe o cabo ficar suspenso num forno, numa bancada ou numa mesa.
- Faça com que o cabo seja completamente desenrolado.
- Tenha as mãos secas quando tocar no aparelho, no cabo ou na ficha.
- Nunca use o aparelho em áreas húmidas.

- Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada se detectar alguma anomalia durante a utilização, quando limpa o aparelho, quando aplica um acessório ou quando terminar a utilização.
- Tenha cuidado para que crianças pequenas não toquem no aparelho. Determinados componentes do aparelho podem ficar muito quentes durante o uso.
- Nunca use o aparelho junto de fontes de calor. Tenha atenção para que os componentes quentes do aparelho não entrem em contacto com produtos facilmente inflamáveis como, por exemplo, um pano.
- Determinados componentes do aparelho podem ficar muito quentes. Não toque nos componentes quentes do aparelho para evitar queimaduras.
- O aparelho apenas pode ser utilizado para selar sacos de plástico. Nunca o use para selar outro tipo de materiais.
- Nunca mergulhe o aparelho, o cabo e a ficha em água ou noutro líquido.
- Não pegue no aparelho se este caiu na água. Primeiro retire a ficha da tomada. Não utilize mais o aparelho.
- Depois da utilização limpe completamente o aparelho (veja o capítulo “Manutenção e limpeza”). Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de o arrumar.



Ambiente

Coloque o material de embalagem, como plástico e caixas, no contentor de lixo apropriado.

Se pretender desfazer-se do aparelho, mesmo que este funcione bem ou possa ser facilmente reparado, então arranje maneira de este ser reutilizado.



No fim de vida do aparelho desfaça-se do aparelho de modo responsável, para que os componentes possam ser reutilizados. Não coloque o aparelho no lixo doméstico mas entregue-o na loja ou num ponto de recolha apropriado. Entre em contacto com a sua câmara para obter informação acerca dos sistemas de recolha e de recepção de lixo.



Γενικές πληροφορίες

Αυτή η κομψή συσκευή ώριμη ήδη από την παραγωγή σας δίνει τη δυνατότητα να συσκευάζετε αεροστεγών διάφορα τρόφιμα, π.χ. πριν τα τοποθετήσετε στον καταψύκτη.

Πιέζοντας απλώς τη συσκευή μπορείτε να δημιουργήσετε κενό στην σακούλα με τα τρόφιμα και κατόπιν να την σφραγίζετε. Έτσι έχετε στη διάθεσή σας έναν ασφαλή και βολικό τρόπο για την συσκευασία των τροφίμων πριν από την αποθήκευση ή την κατάψυξή τους. Η συσκευή διαθέτει ενδεικτικές λυχνίες και σύστημα αποθήκευσης του καλωδίου της.

Με την συσκευή ώριμη ήδη από την παραγωγή σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε σακούλες και ρολά φίλμ ώριμη ήδη από την παραγωγή σας. Για να δημιουργήσετε μία σακούλα, σφραγίζετε τη βάση (το ένα άκρο) ενός μήκους κυλινδρικού φίλμ.

- 7 Φωτεινή ένδειξη 'Αναρρόφησης'
- 8 Αφαιρούμενος κύλινδρος κενού
- 9 Κάτω αφρώδες ελαστικό εξάρτημα σφράγισης
- 10 Κάτω ταινία σφράγισης
- 11 Ασφάλεια κυλινδρου κενού
- 12 Βάση με σύστημα αποθήκευσης του καλωδίου

Πριν από την πρώτη χρήση

- 1 Αφαιρέστε το προστατευτικό φίλμ.
- 2 Καθαρίστε την συσκευή (ανατρέξτε στην Ενότητα 'Συντήρηση και καθαρισμός').

Σφράγιση και δημιουργία κενού

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε πλαστικές σακούλες ή κυλινδρικό φίλμ (ένα ρολό πλαστικού φίλμ με κλειστές πλευρές) για την συσκευασία των τροφίμων σας. Για να δημιουργήσετε μία σακούλα, σφραγίζετε τη βάση (το ένα άκρο) ενός μήκους κυλινδρικού φίλμ.

Θα πρέπει πάντα να διασφαλίζετε ότι η πλαστική σακούλα έχει μήκος τουλάχιστον 8 εκ. μεγαλύτερο από το τρόφιμο που θέλετε να συσκευάσετε.



Προετοιμασία

- 1 Τοποθετήστε την συσκευή σε μία στεγνή και σταθερή επιφάνεια.
- 2 Βεβαιωθείτε ότι ο κύλινδρος κενού είναι τοποθετημένος σωστά.
- 3 Εισάγετε το φίς του καλωδίου ρεύματος στην πρίζα.

Χρήση κυλινδρικού φίλμ

- 1 Κόψτε ένα μήκος φίλμ, όσο χρειάζεται για τη συσκευασία του τροφίμου. Βεβαιωθείτε ότι τα άκρα του είναι ίσια.
- 2 Ανοίξτε το κάλυμμα και τοποθετήστε το ένα άκρο του φίλμ στην χρυσαφί-καφέ ταινία (10), με την λεία πλευρά προς τα επάνω.



Λειτουργία και χειριστήρια

Ανατρέξτε στην Εικόνα 1.

- Τα μέρη της συσκευής είναι τα ακόλουθα:
- 1 Πλήκτρο εισαγωγής αέρα
 - 2 Καπάκι
 - 3 Επάνω ταινία σφράγισης
 - 4 Επάνω αφρώδες ελαστικό εξάρτημα σφράγισης
 - 5 Πλήκτρο ήγιο (Στοπ)
 - 6 Φωτεινή ένδειξη 'Σφράγισης'

Βεβαιωθείτε ότι το φιλμ δεν έρχεται σ' επαφή με το διαφανή κύλινδρο κενού!

- 3 Κλείστε το καπάκι και κρατήστε το πατημένο με τα δύο σας χέρια για μερικά δευτερόλεπτα, μέχρι ν' αρχίσει ν' αναβοσβήνει η ένδειξη 'Σφράγισης'. Όταν σβήσει η ένδειξη, το φιλμ έχει σφραγιστεί.
- 4 Πατήστε το πλήκτρο εισαγωγής αέρα για να επιτρέψετε την είσοδο αέρα στην συσκευή.
- 5 Ανοίξτε το καπάκι και αφαιρέστε το φιλμ. Τώρα έχετε μία σακούλα, την οποία μπορείτε να χρησιμοποιήσετε για την συσκευασία του τροφίμου.
- 6 Συνεχίστε με τα επόμενα βήματα, τα οποία περιγράφουν τη χρήση μιας πλαστικής σακούλας.

Χρήση μιας πλαστικής σακούλας

- 1 Τοποθετήστε το τρόφιμο μέσα στη σακούλα. Αφαιρέστε οποιαδήποτε υγρά ή υπολείμματα του τροφίμου από την περιοχή σφράγισης.
- 2 Τεντώστε το επάνω άκρο της σακούλας, στη θέση σφράγισης, και προσαρμόστε το μέσα στον κύλινδρο κενού (δείτε την Εικόνα 2).
- 3 Κλείστε το καπάκι και κρατήστε το πατημένο με τα δύο σας χέρια για μερικά δευτερόλεπτα (δείτε την

Εικόνα 3). Θ' αρχίσει ν' αναβοσβήνει η ένδειξη 'Αναρρόφησης'. Τώρα, η συσκευή θ' αφαιρέσει τον αέρα από την σακούλα.

- 4 Αφού αφαιρεθεί ο αέρας, η σακούλα θα σφραγιστεί. Κατόπιν θ' αρχίσει ν' αναβοσβήνει και η ένδειξη 'Σφράγισης'. Όταν σφραγιστεί η σακούλα, θα σβήσουν και οι δύο ενδείξεις.
- 5 Πατήστε το πλήκτρο εισαγωγής αέρα για να επιτρέψετε την είσοδο αέρα στον κύλινδρο κενού.
- 6 Ανοίξτε το καπάκι και αφαιρέστε την σακούλα από την συσκευή.

Εάν θέλετε να σταματήσετε τη διαδικασία κατά τη διάρκεια της αναρρόφησης (για παράδειγμα, εάν η σακούλα δεν έχει τοποθετηθεί σωστά), πατήστε το πλήκτρο ήχιο και κατόπιν πατήστε το πλήκτρο εισαγωγής αέρα πριν ανοίξετε το καπάκι.

- 7 Ελέγξτε το σφράγισμα της σακούλας. Η περιοχή σφράγισης θα πρέπει να είναι μία ομαλή λωρίδα κατά μήκος του άκρου του πλαστικού. Εάν η περιοχή σφράγισης δεν είναι συνεχής ή έχει πτυχές, η σακούλα μπορεί να μην έχει σφραγιστεί σωστά.

Διάρκεια αποθήκευσης

| Σε ψυγείο (περίπου 5°) | Διάρκεια αποθήκευσης με συμβατική συσκευασία | Διάρκεια αποθήκευσης με συσκευασία κενού |
|-------------------------------|---|---|
| Μοσχάρι, χοιρινό και αρνί | 3 έως 4 ημέρες | 8 έως 9 ημέρες |
| Πουλερικά | 2 έως 3 ημέρες | 6 έως 8 ημέρες |
| Ψάρι | 1 έως 3 ημέρες | 4 έως 5 ημέρες |
| Κρέας (φέτες) | 4 έως 6 ημέρες | 20 έως 25 ημέρες |
| Λουκάνικα | 7 ημέρες | 25 ημέρες |
| Σκληρά τυριά | 15 ημέρες | 60 ημέρες |
| Μαλακά τυριά | 5 έως 7 ημέρες | 20 ημέρες |

| | | |
|------------------------------------|----------------|-------------------------|
| Λαχανικά | 1 έως 3 ημέρες | 7 έως 10 ημέρες |
| Φρούτα | 5 έως 7 ημέρες | 14 έως 20 ημέρες |
| Σούπερες | 2 έως 3 ημέρες | 8 έως 10 ημέρες |
| Ζυμαρικά και ρύζι | 2 έως 3 ημέρες | 6 έως 8 ημέρες |
| Μαγειρεμένο και ψητό κρέας | 3 έως 5 ημέρες | 10 έως 15 ημέρες |
| Γλυκά | 2 έως 3 ημέρες | 8 ημέρες |
| Σε καταψύκτη (περίπου -18°) | | |
| Κρέας | 4 έως 6 μήνες | 15 έως 20 μήνες |
| Ψάρι | 3 έως 4 μήνες | 10 έως 12 μήνες |
| Λαχανικά | 8 έως 10 μήνες | 18 έως 24 μήνες |

| | | |
|--|----------------|------------------------|
| Σε θερμοκρασία δωματίου (περίπου 21°) | | |
| Φρέσκο ψωμί | 1 έως 3 ημέρες | 8 έως 10 ημέρες |
| Μπισκότα | 4 έως 6 μήνες | 12 μήνες |
| Ζυμαρικά και ρύζι | 5 έως 6 μήνες | 12 μήνες |
| Αλεύρι | 4 έως 5 μήνες | 12 μήνες |
| Καρύδια | 3 έως 4 μήνες | 12 μήνες |
| Αλεσμένος καφές | 2 έως 3 μήνες | 12 μήνες |
| Τσάι | 5 έως 6 μήνες | 12 μήνες |
| Γάλα σε σκόνη | 1 έως 2 μήνες | 12 μήνες |



Συντήρηση και καθαρισμός

- Πριν από τον καθαρισμό, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα, καθώς και ότι έχει κρυώσει.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ διαβρωτικά ή “σκληρά” καθαριστικά, ή αιχμηρά αντικείμενα (όπως π.χ. μαχαίρια ή σκληρές βούρτσες) για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μην βυθίζετε ποτέ την συσκευή σε νερό.
- Μην τοποθετείτε ποτέ την συσκευή στο πλυντήριο πιάτων.

• Βεβαιωθείτε ότι το εσωτερικό της συσκευής δεν είναι υγρό.

Καθαρισμός της συσκευής

- 1 Αποσυνδέστε το φίς από την πρίζα ρεύματος.
- 2 Καθαρίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής χρησιμοποιώντας μόνο ένα υγρό πανί.
- 3 Στεγνώστε πλήρως την συσκευή.

Καθαρισμός του κυλίνδρου κενού

Ανατρέξτε στην Εικόνα 4.

- 1 Ανοίξτε το κάλυμμα της συσκευής.
- 2 Τραβήξτε προς τα έξω την ασφάλεια στα πλάγια της συσκευής.
- 3 Κρατήστε τραβηγμένη την ασφάλεια και σηκώστε την αριστερή πλευρά του κυλίνδρου κενού προς τα επάνω.

- 4 Αφαιρέστε πλήρως τον κύλινδρο από την συσκευή.
- 5 Πλύνετε τον κύλινδρο κενού με νερό, ή στο πλυντήριο πιάτων. Στεγνώστε τον σχολαστικά.
- 6 Τοποθετήστε ξανά τον κύλινδρο κενού στην συσκευή. Εισάγετε τη δεξιά πλευρά του στην συσκευή και κατόπιν πιέστε τον προσεκτικά προς τα κάτω μέχρι ν' ασφαλίσει στη θέση του μ' ένα κλικ.



Ασφάλεια

Γενικές πληροφορίες

- Παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και φυλάξτε τες για μελλοντική αναφορά.
- Η χρήση αυτής της συσκευής πρέπει να γίνεται μόνο σύμφωνα με τις παρεχόμενες οδηγίες.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση.
- Φυλάξτε την συσκευή μακριά από μέρη στα οποία μπορούν να φτάσουν παιδιά ή άνθρωποι που δεν μπορούν να την χειρίστούν με ασφάλεια.
- Η επισκευή της συσκευής πρέπει να γίνεται μόνο από ειδικευμένους ηλεκτρολόγους. Μην προσπαθήσετε ποτέ να επισκευάσετε μόνοι σας την συσκευή.
- Θα πρέπει να χρησιμοποιείτε μόνο αξεσουάρ συνιστώμενα από τον προμηθευτή. Η χρήση άλλων αξεσουάρ μπορεί να προκαλέσει βλάβες ή φθορές στην συσκευή, οι οποίες μπορεί να ενέχουν κίνδυνο για τον χρήστη.

Ηλεκτρισμός και θερμότητα

- Πριν χρησιμοποιήσετε την συσκευή, βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου ηλεκτρικού ρεύματος στον χώρο σας

είναι ίδια μ' αυτήν που αναφέρεται στην ετικέτα τύπου της συσκευής.

- Όταν δεν χρησιμοποιείτε την συσκευή, θα πρέπει πάντα να αποσυνδέετε το φίς από την πρίζα ρεύματος.
- Για ν' αποσυνδέσετε το φίς από την πρίζα ρεύματος, θα πρέπει πάντα να πάνετε το φίς – μην τραβάτε το καλώδιο ρεύματος.
- Μην μετακινείτε την συσκευή και μην αποσυνδέετε το φίς του καλωδίου από την πρίζα τραβώντας το καλώδιο ρεύματος.
- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή εάν το καλώδιο ρεύματος ή η ίδια η συσκευή έχουν φθορές ή βλάβες. Για την ασφάλειά σας, επιστρέψτε την συσκευή στην τεχνική υπηρεσία της εταιρείας. Η αντικατάσταση του φθαρμένου καλωδίου ρεύματος μπορεί να γίνει μόνο από την τεχνική υπηρεσία της εταιρείας μας, η οποία διαθέτει τα ειδικά εργαλεία που απαιτούνται γι' αυτή την επισκευή.
- Προσέξτε να μην έρθει η συσκευή ή το καλώδιο ρεύματος σε επαφή με πηγές θερμότητας, όπως π.χ. ένα καυτό σκεύος ή φλόγα.
- Προσέξτε να μην έρθει το καλώδιο ρεύματος και το φίς σε επαφή με νερό.

Κατά την χρήση

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ την συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Τοποθετήστε την συσκευή σε μία επίπεδη, σταθερή επιφάνεια, έτσι ώστε να μην κινδυνεύει να πέσει.
- Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο ρεύματος να κρέμεται πάνω από την ακμή του νεροχύτη, του πάγκου εργασίας της κουζίνας, ή ενός τραπεζιού.
- Το καλώδιο ρεύματος θα πρέπει να είναι πάντα πλήρως ξετυλιγμένο.

- Όταν αγγίζετε την συσκευή, το καλώδιο ρεύματος, ή το φίς, βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι στεγνά.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ την συσκευή σε χώρους με υψηλή υγρασία.
- Σβήστε την συσκευή και αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα εάν διαπιστώσετε κάποιο πρόβλημα ή βλάβη της συσκευής κατά την χρήση, καθώς και πριν καθαρίσετε την συσκευή, τοποθετήστε ή αφαιρέστε ένα αξεσουάρ, ή αποθηκεύστε την συσκευή μετά από την χρήση.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή βρίσκεται μακριά από μέρη στα οποία μπορούν να φτάσουν μικρά παιδιά. Ορισμένα εξαρτήματα της συσκευής μπορεί να είναι καυτά κατά την χρήση.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ την συσκευή κοντά σε πηγές θερμότητας. Προσέξτε ώστε τα καυτά τμήματα της συσκευής να μην έρθουν σε επαφή με εύφλεκτα υφάσματα, όπως π.χ. πετσέτες.
- Ορισμένα εξαρτήματα της συσκευής μπορεί να είναι καυτά. Μην αγγίζετε τα θερμά εξαρτήματα της συσκευής – μπορεί να προκληθούν εγκαύματα.
- Αυτή η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται αποκλειστικά για την σφράγιση πλαστικών σακουλών. Μην την χρησιμοποιείτε ποτέ για την σφράγιση άλλων υλικών.
- Μην βυθίζετε ποτέ την συσκευή, το καλώδιο ρεύματος, ή το φίς σε νερό ή άλλα υγρά.
- Εάν η συσκευή πέσει μέσα σε νερό, μην την αγγίζετε. Αποσυνδέστε αμέσως το φίς από την πρίζα ρεύματος. Μην χρησιμοποιείτε πλέον την συσκευή.
- Καθαρίστε προσεκτικά την συσκευή μετά από την χρήση (ανατρέξτε στην ενότητα 'Συντήρηση και

καθαρισμός'). Πριν αποθηκεύσετε την συσκευή, αφήστε την να κρυώσει πλήρως.



Περιβάλλον

Πετάξτε τα υλικά συσκευασίας, όπως π.χ. τα πλαστικά και τα κιβώτια, στα κατάλληλα σημεία συλλογής απορριμμάτων.

Εάν δεν χρειάζεστε πλέον την συσκευή αλλά αυτή λειτουργεί κανονικά, ή χρειάζεται μόνο μικρής έκτασης επισκευή, σας συνιστούμε να φροντίσετε για την επαναχρησιμοποίησή της.



Όταν η συσκευή φτάσει στο τέλος της ωφέλιμης ζωής της, η απόρριψή της πρέπει να γίνει με υπεύθυνο τρόπο, έτσι ώστε να μπορούν να χρησιμοποιηθούν ξανά τα εξαρτήματά της (ή ολόκληρη η συσκευή). Μην πετάξετε την συσκευή μαζί με τα συνηθισμένα οικιακά απορρίμματα τα οποία δεν υπόκεινται σε διαλογή. Επιστρέψτε την στο σημείο αγοράς, ή παραδώστε την σ' ένα εξουσιοδοτημένο σημείο συλλογής. Για πληροφορίες σχετικά με τα συστήματα υποδοχής και συγκέντρωσης τέτοιων απορριμμάτων στην περιοχή σας, επικοινωνήστε με τις τοπικές αρχές.



سيمكثت عدا الدهار والتي لا إمكانية للمسندة النهائيات إليه بالاستخدام تكون الفرسن من وضع عده كبير من الأعتمدة في شروطه مفرطة من الدهار قبل تحديدها في حفارة التجميد منها

لكي يتحقق سلامة واحدة على الدهار لتغليف كيس الطعام من الدهار ثم إحكام سداد الكيس ويغير ذلك طريق أمنة و Yasasive لك لتغذين أو تحفيز الأعتمدة تم تجهيزه بالصواري بمنشرة ونظام لتغذين السلك

أو إعطاء الأولوية لاستخدام الأكياس والختلف من نوع Princess مع الدهار وهي متوفرة من أو منفذ مع Princess ومركز حمدة لمنتجات Princess

العمل وعنصر التحكم

انظر الشكل ١



- ١ يحتوي الدهار على المكونات التالية:
- ٢ يحتوي الدهار على المكونات التالية:
- ٣ عصارة
- ٤ قصاصة الإنعاش الطبية
- ٥ عصارة الإنعاش الطبية
- ٦ زر الإنلاق
- ٧ صورة مؤشر الإنلاق "Sealing"
- ٨ صورة مؤشر رسم التغليف من الدهار
- ٩ زراغ التغليف من الدهار القابل للإزالة
- ١٠ عصارة الإنعاش الطبي
- ١١ منزلاً قفل أنبوب التغليف من الدهار
- ١٢ قاعدة مع نظام تغذين السلك

قبل الاستخدام للمرة الأولى

- ١ قبل الاستخدام للمرة الأولى
- ٢ قم بتنظيف الدهار (انظر قسم "التنظيف والصيانة")

إحكام الإنلاق وتغليف الدهار

- ١ يمكنك استخدام أكبر بلاستيكية أو شريحة أنيون (أمانة) من شريحة بلاستيك بمواصفات مختلفة لتجعل الأعتمدة
- ٢ بعد إحكام الإنلاق الفاسدة يغسل شريحة أنيون عمل كيس

- ٣ تأكد بأنماض لأن الكيس البلاستيكى أطول بقدر
- ٤ سعى على الأقل من الطعام المطلوب تغليفه

التجهيزات

- ١ ضع الدهار على سطح جاف ونظيف
- ٢ تأكد من تنبيت زراع تغليف الدهار في الكبار الصحيح
- ٣ ضع الناسف في مقبض المطر

استخدام شريط أنيون

- ٤ اقطع قطعة كافية من الشريط لتجعله الطعام تأكد بالأشراف مستقيمة
- ٥ افتح العصارة ووضع أحد أطراف الشريط فوق الصنفية باللون النهضي النبي (١٠) بحيث ينبع الماء الأبيض إلى الأرض

تأكد بأن الشريط لا يتصل بزراع تغليف الدهار الشفاف

- ٦ انزل العصارة واستخدم كلاب الدين للمضخطة على العصارة والملاحة لعدة ثوان حتى يبدأ ضوء مؤشر الإنلاق "Sealing" بالظهور يتم إحكام الإنلاق الشفاف بعد أن يظهر ضوء المؤشر
- ٧ انزل العصارة واستخدم كلاب الدين للمضخطة على العصارة والملاحة لعدة ثوان حتى يبدأ ضوء مؤشر الإنلاق "Sealing" بالظهور يتم إحكام الإنلاق الشفاف بعد أن يظهر ضوء المؤشر
- ٨ انفتح العصارة وأزال الشريط تحت الأزر كيس يمكن استخدامه لتجعل الطعام
- ٩ استمر في إعطاء التغذيات التالية لاستخدام الكيس البلاستيكى

- استخدام الكيس البلاستيكى
- أضع الطعام فى الكيس. قم بإزالة أي سوائل أو بقايا الطعام من منطقة الشكل.
 - احبب الطرف العلوي من الكيس حيث مكان إكمال الإغلاق وقم بثنيه بارز تفريغ الهواء (انظر الشكل ٢)
 - أغلق الخزان واستخدم كلا اليدين للضغط على الخزان والملاقط لعدة ثوان (انظر الشكل ٣) بما يسمى بـ"فاشر تفريغ الهواء" Drawing ٣، فيما يسمى بـ"فاشر تفريغ الهواء" "VACUUM" بالموسيخ، سيتم إغلاق سحب الهواء من الكيس.
 - ويمكن إغلاق الهواء من الكيس سبيكة إلسايد "Seal"، حيث أكملت صورة مقبض الإغلاق "ling" بالمؤشر.
 - اسمحط على زر محلل الهواء لتسماح الهواء بالدخول إلى فراغ تفريغ الهواء.

٤ افتح الخزان وقم بإزالة الكيس من الجهاز

إذا لم تتحقق أتمتة تفريغ الهواء (عذر سهل التخلص منه)
عدم تثبيت الكيس بالشكل الصحيح) فالضغط على زر إلغاء التشغيل والضغط على زر محلل الهواء قبل فتح الخزان

٧ انحرف إلغاقي الكيس، يجب أن يكون الإغلاق على شكل خط أليس يطول طرف الكيس قد لا يكون الكيس مغلقا بالشكل الصحيح إذا لم يكن الإغلاق مستمرا أو كان متهدما

| فترة الصلاحية | فترة الصلاحية مع تعليمات عالية | فترة الصلاحية مع تعليمات غير ملائمة عن الهواء |
|--|-----------------------------------|--|
| في الثلاجة (غير آلة برجمان) | | |
| اللحوم الباردة واللحوم | ٢ إلى ٤ أيام | ٨ إلى ٩ أيام |
| المواجن | ١ إلى ٣ أيام | ١ إلى ٨ أيام |
| السمك | ١ إلى ٣ أيام | ٤ إلى ٦ أيام |
| اللحوم (مقطعة) | ١ إلى ١٥ يوم | ٢٠ إلى ٢٥ يوم |
| البطاطس | ٧ يوم | ٢٥ يوم |
| الأطعمة المسلطة من الأجبان | ٦ يوم | ١٠ يوم |
| الأطعمة الصلبة من الأجبان | ٢ إلى ٧ أيام | ٢٠ يوم |
| المكسرات | ١ إلى ٣ أيام | ٧ إلى ١٠ أيام |
| الدواجن | ٢ إلى ٧ أيام | ١٢ إلى ٢٠ أيام |
| الخضروات | ١ إلى ٣ أيام | ٨ إلى ١٠ أيام |
| الحساء | ١ إلى ٣ أيام | ١ إلى ٨ أيام |
| المعجنات والبر | ١ إلى ٣ أيام | ١ إلى ٨ أيام |
| اللحوم المقطوية بالفلفل الحارقة والمشوية | ٢ إلى ٤ أيام | ١٠ إلى ١٥ أيام |
| الكعك | ١ إلى ٣ أيام | ٨ يوم |
| في حمامة التجميد (غير آلة برجمان ثبت الصفر) | | |
| اللحوم | ١ إلى ٦ شهور | ١٤ إلى ٢٠ شهور |
| السمك | ٢ إلى ٤ شهور | ١٠ إلى ١٢ شهور |
| المكسرات | ٨ إلى ١٠ شهور | ١٨ إلى ٢٠ شهور |

| | | | |
|-------------------------------------|--------------|---------------|--|
| في درجة حرارة الغرفة (شريحة 1 درجة) | | | |
| غير مطهّر | ١ إلى ٣ أيام | ٨ إلى ١٠ أيام | |
| مسكوت | ١ إلى ١ شهر | ١١ شهر | |
| المحبّات والز | ٤ إلى ١ شهر | ١٢ شهر | |
| المطحون | ٤ إلى ٢ شهر | ١٢ شهر | |
| المسوب | ٣ إلى ١ شهر | ١٢ شهر | |
| الفوود المطحونة | ٤ إلى ٣ أشهر | ١٢ شهر | |
| الشار | ٥ إلى ١ شهر | ١٢ شهر | |
| مسحوق الخب | ١ إلى ١ شهر | ١٢ شهر | |



التخلص والتبيّنة

- * قبل التخلص، تأكّد بأنّ المجهار غير متصل بمحرك الشبار وبأنّه قد يبرد.
- * لا تستخدّم مواد تخلصيّة أكلالية أو مواد حادة مثل السكاكين أو الفرس الخشنّة للتخلص المجهار.
- * لا تُقمع المجهار في الماء.
- * لا تُضع المجهار في غسالة الصحون.
- * يجب التأكّد بأنّا لا يتعرّض داخل المجهار لترطّبة.

السلامة



عام

- * لا تفرّج هذه التخلصيات بغير رخص واحتفلّ بها واستخدّها كمرجع.
- * استخدم هذا المجهار وفقاً للتخلصيات فقط.
- * هذا المجهار لا يستخدّم المترافق فقط.
- * احتفظ بالمجهار بعيداً عن متناول الأطفال وعن الأشخاص الذين لا يملكون من تشغيله بامان.
- * لا تصلح المجهار إلا لدى كهربائي مؤهل للقيام بذلك لا ظلول إصلاح المجهار بنفسك.
- * استخدم التخلصيات التي نصح بها المورّد قد ينبع عن استخدّام مخلّفات أخرى سمّوّت ضرر للمجهار، وبالتالي تعرض المستخدّم لأضرار ممّنه.

تلطيف المجهار

١. قلل الفاكس من مجلس المدار.
٢. تكثّف داخل وخارج المجهار بالاستخدام فتحده قماش زطّية فقط.
٣. عقّد المجهار جيداً.

تلطيف ذراع تفريغ الهواء

انظر الشكل ١

١. اسحب مذرّل التخلّل من جانب المجهار إلى الخارج.
٢. اسحب مذرّل التخلّل من جانب المجهار إلى الخارج.
٣. استدرّ في الإحساس مذرّل التخلّل وارفع الماس.

الكهرباء والخبراء

- تحقق بأن الجهد الكهربائي هو ذاته الموضح في لوحة النوع على الجهاز قبل الاستخدام.
- فك قابس الجهاز من المقابس دائمًا عندما لا يكون الجهاز قيد الاستخدام.
- فك قابس الجهاز من مقابس الخانط بإمساك القابس وسحبه. وليس بسحب سلك التيار لا تنزع سلك التيار لتحرير الجهاز أو تنزع القابس من المقابس الجدار.
- لا تستخدم الجهاز إذا تعرض أي من سلك التيار أو الجهاز لضرر أحد الجهاز إلى قسم الصيانة لدينا حرصاً على سلامتك.
- تأكد بأن الجهاز وسلك التيار لا يلامس مصادر الحرارة، مثل موقد ساخن أو لهب مكشوف.
- تأكد بأن السلك والقابس لا يلامس الماء.
- يجب توخي الحذر عند ملامسة الجهاز وأجزاءه. اترك الجهاز يبرد بعد استخدامه.
- يجب توفير مساحة للمساعدة في تسريب الحرارة من الجهاز. وبالتالي منع احتمال نشوء حريق. تأكد من وجود مساحة كافية حول الجهاز وعدم اتصاله بمواد سريعة الاشتعال. لا تغطي الجهاز أو فتحات التهوية الموجودة على الجانب.

أثناء الاستخدام

- لا تستخدم الجهاز في الأماكن المكشوفة.
- ضع الجهاز على سطح مستو وثابت حيث لا يمكنه السقوط.
- لا تنسج بندلي سلك التيار من حافة لوح التصريف أو الرف أو الطاولة.
- تأكد دائمًا بأن السلك خال من شقوق بالكامل.
- تأكد بأن يديك جافة قبل ملامسة الجهاز أو سلك التيار أو القابس.

- لا تستخدم الجهاز في غرفة رطبة.
- أوقف تشغيل الجهاز وأزل القابس من مقبس الجدار في حالة حدوث عطل أثناء الاستخدام. وقبل تنظيف الجهاز أو تركيب ملحق أو إزالته. أو تخزين الجهاز بعد الاستخدام.
- تأكد بأن الجهاز بعيد عن متناول الأطفال. يمكن أن يصبح الجهاز وأجزاءه ساخنة أثناء استخدام الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز بالقرب من مصادر حرارة أخرى. تأكد بأن الأجزاء الدافئة من الجهاز نلامس مواد سريعة الاشتعال مثل المنشف.
- يمكن أن تصبح بعض الأجزاء ساخنة. تلامس الأجزاء الساخنة من الجهاز؛ يمكن أن تتسبب هذه الأجزاء في حدوث حروق.
- يجب استخدام هذا الجهاز بمفرده لدافئة أو تبريد الزجاجات. لا تستخدم الجهاز لدافئة أو تبريد الزجاجات البلاستيكية.
- لا تغمر الجهاز أو السلك أو القابس في الماء أو أي سائل آخر.
- لا تمسك بالجهاز إذا سقط في المياه. فك القابس من مقابس الجدار على الفور. لا تستخدم الجهاز مرة أخرى.
- انظر قسم "التنظيف والصيانة." اترك الجهاز يبرد بالكامل قبل تخزينه.



تخلص من مواد التغليف، مثل البلاستيك والعلب، في حاويات النفايات المناسبة.

يجب التأكد من إعادة استخدام الجهاز إذا أردت التخلص منه في حين أنه لا يزال يعمل بشكل جيد أو يحتاج إلى إصلاحات طفيفة.

عندما يصل الجهاز إلى نهاية عمره الافتراضي، يجب التخلص منه بطريقة مسؤولة، وذلك بالتأكد من إعادة استخدام الجهاز أو أجزاء منه. لا تخلص من الجهاز في نفايات غير مصنفة؛ بل سلمها إلى محل أو إلى موقع تجميع معروف. اتصل بال مجلس المحلي للحصول على معلومات حول أنظمة التلقي والتجميع في منطقتك.



