



EasyVac

vacuum sealer

NL | EN | DE | FR | IT | ES | CZ



Geachte klant

Met de aankoop van dit apparaat heeft u een juiste keuze gemaakt. Met periodiek onderhoud en de juiste zorg zult u er vele jaren plezier van hebben. Lees de gebruikershandleiding goed door voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt en neem de veiligheidsinstructies in acht die hieronder beschreven worden.

Personen die de gebruiksaanwijzing van dit apparaat niet kennen moeten het niet gebruiken. Bewaar de verpakking voor later gebruik, maar gooi alle plastic verpakkingsmateriaal weg. Het kan gevaarlijk zijn voor kinderen die er mee gaan spelen.

TIP: uw Ziva EasyVac is geschikt voor speciale accessoires met de meegeleverde slang (pag. 7) en dry-aging! **Dry-aging maakt uw vleesproducten verbluffend smakelijk! Lees hier alles over op pagina 8.**



Met de juiste aandacht en zorg heeft u jarenlang plezier van dit apparaat!

Lees daarom deze handleiding alstublieft goed door en volg de instructies op zodat u schade kunt voorkomen en zo lang mogelijk plezier hebt van uw apparaat. Schade die ontstaat door het niet opvolgen van de instructies valt niet onder garantie of enige aansprakelijkheid.

INHOUDSOPGAVE

CONTACTINFORMATIE	2
TECHNISCHE GEGEVENS	2
GARANTIE & REPARATIE	2
CONFORMITEITSVERKLARING	2
VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	3
BEDIENINGSINSTRUCTIES	4
ONDERHOUDSINSTRUCTIES	10
STORINGEN: OORZAKEN & OPLOSSINGEN	11
AFVAL & RECYCLING	11

CONTACTINFORMATIE

Voor meer informatie over Ziva funcooking producten kunt u de **veilige** QR-code hieronder scannen.

Vragen en opmerkingen? Neem contact met ons op:



+31 (0)85 301 2306



info@ziva.cooking



Ziva™ is een handelsmerk van Kenners BV.

TECHNISCHE GEGEVENS

Maximale onderdruk:	- 0,7 bar
Pompsnelheid:	12 liter/ minuut
Vacumeertijd*:	< 30 seconden
Sealtijd*:	8 - 10 seconden
Afkoeltijd:	tenminste 40 seconden
Vermogen:	150W (220-230V AC @ 50-60Hz)
Afmetingen:	370 x 150 x 59mm
Gewicht:	1,34 kg

* Werkelijke tijd hangt af van afmetingen, vorm, product en verpakking.

GARANTIE & REPARATIE

De garantietermijn voor dit apparaat is **twee jaar**.

Is uw apparaat defect geraakt? Neem dan contact op met de verkoper of de fabrikant om het probleem snel en efficiënt op te lossen.

CONFORMITEITSVERKLARING

**Fabrikant**

Kenners BV, Nieuwveen, Nederland

Gecertificeerd conform Europese richtlijnen

- 2014/30/EU (EMC)
- 2014/35/EU (LVD)
- 2011/65/EU (RoHS)

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



Dit apparaat mag alleen bediend worden door personen ouder dan 8 jaar.

Kinderen en personen met verminderde zintuiglijke, fysieke of mentale capaciteiten en/of zonder kennis van de veiligheidsinstructies of ervaring met de bediening moeten onder toezicht worden gehouden en worden geïnstrueerd over de bediening, veiligheid en risico's van dit apparaat.



WEES VOORZICHTIG: RISICO OP BRANDWONDEN!

Dit product bevat onderdelen die zeer heet worden en brandwonden kunnen veroorzaken bij aanraking. Bijzondere aandacht en supervisie wordt dringend aanbevolen bij bediening door kinderen of personen met verminderende zintuiglijke, fysieke en mentale capaciteiten.

- Wacht tenminste 40 seconden tussen het vacumeren van zakken om oververhitting van en schade aan de vacuümmachine te voorkomen!
- Bewaar het product nooit met dicht / vergrendeld deksel. Dit beschadigt de afdichtingen.
- Dit product is uitsluitend geschikt voor vacuümszakken met reliëf. Wanneer u "gladde" vacuümszakken zonder reliëf gebruikt zullen deze op zichzelf afdichten en niet vacumeren.
- Het apparaat is niet waterdicht. Voorkom dat het nat wordt en sluit het niet aan op stroom als het apparaat nat is geworden.
- Voorkom dat vocht uit de vacuümszak in de machine wordt gezogen. Dit leidt tot schade buiten garantie. Tips om dit te voorkomen vindt u in de bedieningsinstructies.
- Gebruik geen verlengkabel met dit apparaat.
- Kinderen niet laten spelen met het apparaat.
- Schoonmaken en onderhoud door kinderen alleen onder toezicht van een volwassene.
- De sealstrip van het apparaat wordt heet en kan brandwonden veroorzaken.
- Houd het apparaat altijd in de gaten tijdens gebruik.
- Let op kinderen in de buurt van het apparaat.
- Verkeerd gebruik van dit apparaat kan letsel en schade veroorzaken.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor letsel of schade door verkeerd gebruik van dit apparaat. Gebruik het uitsluitend voor het beoogde doel.
- Uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Niet geschikt voor commercieel gebruik of gebruik buitenshuis.
- Verwijder alle verpakings- en transportmaterialen van het apparaat vóór gebruik.
- Controleer het apparaat op zichtbare schade en ontbrekende onderdelen.
- Gebruik alleen het meegeleverde stroomsnoer.
- Controleer tijdens gebruik dat het niet mogelijk is om over het stroomsnoer te struikelen of er onbedoeld aan te trekken.
- Voorkom dat het apparaat volledig ondergedompeld wordt in water.
- Schakel het apparaat uit en verwijder de stekker uit het stopcontact voordat u begint met reinigen of onderhoud en wanneer u het apparaat niet gebruikt.
- Trek niet aan de stroomkabel tijdens het verwijderen van de stekker uit het stopcontact, maar pak de stekker vast.
- Houd dit apparaat en de stroomkabel uit de buurt van hittebronnen, hete objecten en open vlammen.
- Zorg dat de stroomkabel volledig is uitgerold tijdens gebruik van het apparaat.
- De stroomkabel mag niet gedraaid of om het apparaat zijn gewikkeld.

- Controleer voor ieder gebruik of de stroomkabel en stekker onbeschadigd en droog zijn.
- Wanneer het apparaat, stroomkabel of stekker beschadigd zijn laat dan altijd het apparaat controleren en eventueel vervangen of repareren door een geautoriseerde reparateur.
- Uitsluitend geschikt voor gebruik met 220-230V, 50-60Hz. Gebruik met andere voltages leidt tot verlies van de garantie.
- Ongeautoriseerde reparatie of modificaties van het apparaat leidt tot verlies van garantie op het apparaat.

BEDIENINGSINSTRUCTIES

De EasyVac vacuümmachine heeft veel mogelijkheden maar is eenvoudig te bedienen. In dit hoofdstuk leggen we uit welke knoppen en functies de machine heeft, uit welke onderdelen de machine bestaat en hoe u de machine gebruikt (werkwijze en bediening).

Uitleg knoppen en functies

In de afbeelding hieronder vindt u een verklaring van de verschillende (touch) knoppen en displays.



Start: start het vacumeren en sealt daarna de vacuümzak. Zorg dat het open einde van de zak correct is aangebracht in de vacuümkamer.

Stop: onderbreekt onmiddellijk het proces op dat moment. Bijvoorbeeld wanneer u een probleem opmerkt.

Moisture: wisselt tussen “Dry” (droog) en “Wet” (vochtig). De LED onder de gekozen modus zal oplichten. In Wet modus zal de machine iets langer sealen omdat vocht in de zak het sealen kan vertragen.

Seal (druk ½ seconde): als u kort deze knop ingedrukt houdt wordt de sealstrip heet en begint de machine met het sealen (lassen) van de zak. U kunt op deze knop drukken om het vacumeren te stoppen en de zak direct te sealen. Met deze knop kunt u ook vacuümfolie aan één zijde sealen om zo een vacuümzak te vormen die u kunt vacumeren. De vertraging van 0,5 seconde voorkomt dat u deze automatische functie per ongeluk kunt activeren.

Manual: houdt deze knop ingedrukt om handmatig te vacumeren, zonder te sealen. Hierdoor heeft u optimale controle over het vacuüm en kunt u voorkomen dat zachte producten plat worden gedrukt.

Onderdelen van de machine



1. **Sluitingen:** deze houden de deksel vergrendeld tijdens het vacumeren. Druk op de deksel om deze te sluiten. U hoort aan elke zijde een klik als het deksel is vergrendeld. Bewaar het apparaat nooit met vergrendelde deksel. Dit zal de afdichtingen onherstelbaar beschadigen.
2. **Bedieningspaneel:** hiermee bedient u het apparaat eenvoudig en snel.
3. **Deksel:** eenvoudig te reinigen met een vochtige doek. Gebruik geen stromend water!
4. **Bodem:** eenvoudig te reinigen met een vochtige doek. Gebruik geen stromend water!
5. **Seal rubber:** deze rubber strip zorgt ervoor dat de lasnaad glad en vlak wordt en drukt op de sealstrip (11).
6. **Afdichting vacuümkamer:** deze seal zorgt dat er een vacuüm opgebouwd kan worden. Als de seal beschadigd is zal de machine mogelijk niet goed werken. Neem in dat geval contact op met uw verkoper of de fabrikant.
7. **Vacuümkamer:** hier wordt het vacuüm in gecreëerd (binnen de afdichting rondom). Het open uiteinde van de zak moet in deze kamer liggen voor een correcte werking van de machine. Vormt een luchtdichte eenheid met de kamer in de bodem van het apparaat wanneer het deksel gesloten en vergrendeld is.
8. **Veiligheidsschakelaar:** voorkomt dat het apparaat gebruikt kan worden als de deksel geopend is.
9. **Afdichting vacuümkamer:** deze seal zorgt dat er een vacuüm opgebouwd kan worden. Als de seal beschadigd is zal de machine mogelijk niet goed werken. Neem in dat geval contact op met uw verkoper of de fabrikant.

10. **Luchtinlaat:** via deze opening wordt de lucht uit de vacuümkamer gezogen. Deze inlaat mag geen vocht aanzuigen; dit kan de pomp beschadigen en valt niet onder garantie. Vervuiling van deze poort met etensresten kan leiden tot defecten of het niet functioneren van het apparaat. Reparatie (schoonmaken) van deze inlaat valt niet onder garantie.
11. **Seal strip:** onder deze teflon strip zit een metalen strip van 2,5mm breed die heet wordt en de zak dicht last. **Let op:** deze strip wordt zéér heet tijdens het sealen en kan brandwonden veroorzaken wanneer u deze aanraakt na het openen van de deksel.

**Risico op brandwonden!**

De seal strip wordt zeer heet tijdens het sealen van zakken en kan brandwonden veroorzaken wanneer deze wordt aangeraakt direct na het sealen.

12. **Vacuümkamer:** hier wordt het vacuüm in gecreëerd (binnen de afdichting rondom). Het open uiteinde van de zak moet in deze kamer liggen voor een correcte werking van de machine. Vormt een luchtdichte eenheid met de kamer in het deksel van het apparaat wanneer het deksel gesloten en vergrendeld is.

Werkwijze en bediening

Voorkom dat vocht uit de zak in de machine wordt gezogen!



Wanneer vocht wordt opgezogen kan dit leiden tot schade buiten garantie. Hang de zak over het werkblad zodat de zwaartekracht helpt of stop de gevulde vacuümzak voor het vacumeren kort in de vriezer zodat eventueel vocht minder vloeibaar wordt.

Wanneer toch enig vocht in de vacuümkamer terecht komt dient u direct op Stop te drukken en het vocht in de vacuümkamer te verwijderen.



Plaats de vacuümzak met reliëf met de opening in de vacuümkamer tussen de randen van de ovale afdichting. U legt de opening over de rubber strip en eerste rand van de afdichting, maar niet over de tweede rand van de ovale afdichting. Als de opening niet in de vacuümkamer ligt zal de zak niet vacumeren.

Zorg dat de vacuümzak de vacuümopening aan de rechterzijde niet bedekt.

Sluit de deksel door deze stevig aan te drukken tot beide sluishaken van de deksel op hun plaats zitten (u hoort in dat geval een klik aan beide zijden).

U kunt nu het vacuüm- of sealproces starten.



Stel het apparaat eventueel in naar wens met de knop "Moisture". Wanneer uw product vochtig is gebruikt u de stand "Wet". Voor droge producten gebruikt u "Dry".

Wanneer de cyclus of het sealen is voltooid drukt u de beide knoppen aan weerszijden van de machine stevig in waardoor de deksel ontgrendeld wordt. U kunt de gevacumeerde zak nu uit de machine halen.

**Niet te snel achter elkaar vacumeren!**

Wacht minimaal 40 seconden tussen het vacumeren van zakken om oververhitting en schade aan het apparaat te voorkomen.

Een vacuümzak maken van vacuümfolie op rol

U kunt vacuümfolie op rol gebruiken om een (veel langere) vacuümzak te maken.

**Voorkom lekkage met een dubbele seal**

Trek na de vacumeercyclus de zak iets terug uit de machine en druk nogmaals op Seal (zorg ervoor dat de zak nog wel onder de sealstrip ligt) voor een veiligere dubbele seal.

U gaat als volgt te werk:

1. Snijd de folie af op de gewenste lengte.
2. Leg deze met één uiteinde minimaal 10 mm (1 cm) over het seal rubber (onderdeel, pagina 5)
3. Sluit de deksel door deze stevig aan te drukken tot u deze hoort klikken.
4. Druk ½ **seconde** op de “Seal” knop en wacht tot het proces voltooid is.
5. U kunt nu de deksel openen en de vacuümzak als dusdanig gebruiken.

Vacuümzakken of -folie nodig?

*Bestel direct vacuümzakken en -folie door deze **veilige** QR-code te scannen. Onze hoge kwaliteit vacuümzakken zijn geoptimaliseerd voor deze machine en sous-vide koken.*

TIP: dry-aging voor verbluffend lekker vlees

De nieuwste rage “dry-aging” is ook mogelijk met uw Ziva EasyVac. U kunt hiervoor speciale dry-aging vacuümzakken gebruiken die u kunt vacumeren en sealen met deze vacuümmachine. Mis dit niet, want dry-aging is fenomenaal en eenmaal geproefd wilt u nooit meer anders.

Wat is dry-aging?

Sommige soorten rundvlees moeten eerst rijpen (besterven) of ‘adellijk’ worden om het **meest smakelijk** te worden voor consumptie. Tijdens het droog en koud laten besterven verliest het vleesproduct veel vocht en gewicht en breken enzymen het bindweefsel af. Het vlees wordt malser én smakelijker, vooral in combinatie met **sous-vide koken**.

Met de **veilige** QR code hiernaast om direct online informatie te vinden en producten te bestellen voor om aan de slag te kunnen met dry aging.



ONDERHOUDSINSTRUCTIES

- Ontkoppel de machine van het stroom door de stekker uit het stopcontact te halen.
- Dompel de machine niet onder water, spoel deze niet af onder (stromend) water.
- Gebruik geen abrasieve schoonmaakmiddelen of schuursponzen.
- Gebruik een vochtige zachte doek of spons met milde zeep om de buitenkant van de machine schoon te maken.
- Maak de vacuümkamer van de machine schoon door eventuele voedselresten of vloeistoffen weg te vegen met een droge doek of papier.
- Zorg dat de machine volledig droog is voordat u deze weer aansluit op het stroomnet.

**Dit product is niet waterbestendig!**

Gebruik tijdens het reinigen niet te veel water, spoel de machine niet af onder (stromend) water en dompel deze niet onder water. Voorkom dat water in de machine terecht komt. Dit kan leiden tot schade buiten garantie.

STORINGEN: OORZAKEN & OPLOSSINGEN

Probleem	Mogelijk oorzaak & oplossing
Het apparaat wil niet inschakelen	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer of de stekker in het stopcontact is gestoken. • Controleer of de stroomkabel of stekker is beschadigd. • Controleer of het stopcontact werkt.
Het apparaat wil niet vacumeren	<ul style="list-style-type: none"> • Zorg dat de deksel correct en volledig is gesloten. • Controleer dat de zak op de juiste wijze is ingebracht. • Laat de machine tenminste 40 seconden afkoelen als u kort daarvoor nog heeft gevacumeerd.
Het apparaat maakt wel geluid maar vacumeert niet	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer of de vacuümopening wordt afgedekt door de vacuümzak. Trek de zak iets terug. • Controleer of de vacuümopening verstopt is geraakt door voedingsresten. • Controleer of er lucht wordt aangezogen door de vacuümopening door op de vacuüm accessoires knop te drukken (onderdeel H, pagina 5).
Na vacumeren komt er (na enige tijd) weer lucht in de vacuümzak	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer de zak op schade / lekkage • Controleer de seal / las van de zak op schade of onvolkomenheden. De seal hoort transparant en vrij van onregelmatigheden te zijn. Wanneer de zak aan de binnenzijde nat was tijdens het lassen kunt u beter de Food > Moist stand gebruiken of de zak van binnen droog maken. • Sommige producten (bv fruit) ontgassen onder vacuüm waardoor de zak zich vult met gas. • De voeding is bedorven of gaan fermenteren en is mogelijk niet langer geschikt voor consumptie.

AFVAL & RECYCLING



Deze markering geeft aan dat dit product binnen de gehele EU niet via het huishoudelijke afval mag worden afgevoerd. Recycle, om mogelijke schade aan het milieu of de gezondheid van mensen door ongecontroleerde afvoer van afval te voorkomen, het apparaat op een verantwoorde manier ter bevordering van duurzaam hergebruik van materialen. Retourneer het gebruikte apparaat via de retour- en verzamelvoorzieningen of neem contact op met de verkoper bij wie u het product heeft gekocht. Deze kan het product innemen en milieuvriendelijk recycleren.

Dear customer

You have made the right choice by purchasing this device. With periodic maintenance and proper care, you will enjoy it for many years to come. Read the user manual carefully before using the device for the first time and observe the safety instructions described below.

Persons who are not familiar with the operating instructions of this device should not use it. Save the packaging for later use, but throw away all plastic packaging materials. It can be dangerous for children who play with it.

TIP: your Ziva EasyVac is suitable for special accessories with the supplied hose (page 7) and dry-aging! **Dry-aging makes your meat products stunningly tasty! Read all about this on page 8.**



With the right attention and care, you will enjoy this device for years to come!

Therefore, please read this manual carefully and follow the instructions so that you can prevent damage and enjoy your device for as long as possible. Damage caused by failure to follow the instructions is not covered by the warranty or any liability.

TABLE OF CONTENTS

CONTACT INFORMATION	13
TECHNICAL DATA.....	13
WARRANTY & REPAIR.....	13
DECLARATION OF CONFORMITY	13
SAFETY INSTRUCTIONS	14
OPERATING INSTRUCTIONS.....	15
MAINTENANCE INSTRUCTIONS	21
FAULTS: CAUSES & SOLUTIONS	22
WASTE & RECYCLING.....	22

CONTACT INFORMATION

For more information about Ziva fun cooking products, you can scan the **secure** QR code below.

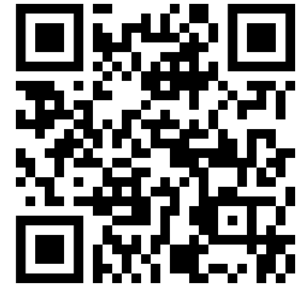
Questions and comments? Contact us:



+31 (0)85 301 2306



info@ziva.cooking



Ziva [™] is a trademark of Kenners BV.

TECHNICAL DATA

Maximum negative pressure:	- 0.7 bar
Pump speed:	10 liters/minute
Vacuumping time *:	< 30 seconds
Sealing time*:	8 - 10 seconds
Cooling time:	> 40 seconds
Power:	150W (220-230V AC @ 50-60Hz)
Dimensions:	3 70 x 150 x 59mm
Weight:	1.34 kg

* Actual time depends on size, shape, product and packaging.

WARRANTY & REPAIR

The warranty period for this device is **two years**.

Has your device broken down? Please contact the seller or manufacturer to resolve the problem quickly and efficiently.

DECLARATION OF CONFORMITY



Manufacturer

Kenners BV, Nieuwveen, The Netherlands

Certified in accordance with European guidelines

- 2014/30/EU (EMC)
- 2014/35/EU (LVD)
- 2011/65/EU (RoHS)

SAFETY INSTRUCTIONS



This device may only be operated by persons over 8 years of age.

Children and persons with reduced sensory, physical or mental capabilities and/or without knowledge of the safety instructions or experience in its operation must be supervised and instructed in the operation, safety and hazards of this appliance.



BE CAREFUL: RISK OF BURNS!

This product contains parts that become very hot and may cause burns if touched. Special attention and supervision are strongly recommended when operated by children or persons with diminishing sensory, physical and mental capabilities.

- Wait at least 40 seconds between vacuuming bags to prevent overheating and damage to the vacuum machine!
- Never store the product with the lid closed/ locked. This damages the seals.
- This product is only suitable for embossed vacuum bags. If you use “smooth” vacuum bags without relief, they will seal on themselves and not vacuum.
- The device is not waterproof. Avoid getting it wet and do not connect it to electricity if the device has become wet.
- Prevent moisture from the vacuum bag from being sucked into the machine. This leads to damage outside the warranty. Tips to prevent this can be found in the operating instructions.
- Do not use an extension cable with this device.
- Do not allow children to play with the appliance.
- Cleaning and maintenance by children should only be carried out under adult supervision.
- The sealing strip of the device becomes hot and can cause burns.
- Always keep an eye on the device during use.
- Pay attention to children near the device.
- Improper use of this device can cause injury and damage.
- The manufacturer is not liable for injury or damage resulting from misuse of this device. Use it only for its intended purpose.
- Intended for household use only.
- Not suitable for commercial or outdoor use.
- Remove all packaging and shipping materials from the device before use.
- Check the device for visible damage and missing parts.
- Only use the supplied power cord.
- During use, check that it is not possible to trip over or unintentionally pull the power cord.
- Avoid completely immersing the device in water.
- Switch the appliance off and remove the plug from the socket before cleaning or maintenance and when not in use.
- Do not pull on the power cable when removing the plug from the socket, but grasp the plug.
- Keep this device and the power cord away from heat sources, hot objects and open flames.
- Make sure the power cable is fully unrolled when using the device.
- The steam cable must not be twisted or wrapped around the appliance.
- Before each use, check that the power cable and plug are undamaged and dry.
- If the device, power cable or plug are damaged, always have the device checked and, if necessary, replaced or repaired by an authorized repairer.
- Only suitable for use with 220-230V, 50-60Hz. Use with other voltages will void the warranty.
- Unauthorized repair or modification of the device will void the device warranty.

OPERATING INSTRUCTIONS

The Ziva EasyVac vacuum machine has many options but is easy to operate. In this chapter we explain which buttons and functions the machine has, which parts the machine consists of and how to use the machine (method and operation).

Explanation of buttons and functions

In the image below you will find an explanation of the different (touch) buttons and displays.



Start: start vacuuming, and afterwards seal the vacuum bag. Make sure the open end of the bag is correctly positioned in the vacuum chamber.

Stop: immediately interrupts the process at that moment. For example, when you notice a problem.

Moisture: alternates between “Dry” (dry) and “Wet” (moist). The LED under the selected mode will light up. In Wet mode the machine will seal slightly longer because moisture in the bag can delay sealing.

Seal: if you briefly press this button, the seal strip becomes hot and the machine starts sealing (welding) the bag. You can press this button to stop vacuuming and seal the bag immediately. This button also allows you to seal vacuum film on one side to form a vacuum bag that you can vacuum seal. The 0.5 second delay prevents you from accidentally activating this automatic function.

Manual: keep this button pressed to vacuum manually, without sealing. This gives you optimal control over the vacuum and prevents soft products from being crushed.

Parts of the machine



1. **Lid locks:** these keep the lid locked during vacuuming. Press the lid to close it. You will hear a click on each side when the lid is locked. Never store the device with the lid locked. This will irreparably damage the seals.
2. **Control panel:** allows you to operate the device quickly and easily.
3. **Lid:** easy to clean with a damp cloth. Do not use running water!
4. **Bottom:** easy to clean with a damp cloth. Do not use running water!
5. **Seal rubber:** this rubber strip ensures that the weld seam becomes smooth and flat and presses on the seal strip (11).
6. **Vacuum chamber seal:** this seal ensures that a vacuum can be built up. If the seal is damaged the machine may not work properly. In that case, please contact your seller or manufacturer.
7. **Vacuum chamber:** this is where the vacuum is created (within the surrounding seal). The open end of the bag must be in this chamber for proper machine operation. Forms an airtight unit with the chamber in the bottom of the appliance when the lid is closed and locked.
8. **Safety switch:** prevents the device from being used when the lid is open.
9. **Vacuum chamber seal:** this seal ensures that a vacuum can be built up. If the seal is damaged the machine may not work properly. In that case, please contact your seller or manufacturer.
10. **Air inlet:** the air is sucked out of the vacuum chamber through this opening. This inlet must not suck in moisture; this may damage the pump and is not covered by the warranty. Contamination of this port with food residues can lead to malfunctions or malfunction of the device. Repair (cleaning) of this inlet is not covered by the warranty.
11. **Seal strip:** underneath this Teflon strip is a metal strip of 2.5 mm wide that becomes hot and seals the bag closed. **Please note:** this strip becomes very hot during sealing and can cause burns if you touch it after opening the lid.

**Risk of burns!**

The seal strip becomes very hot during bag sealing and can cause burns if touched immediately after sealing.

12. **Vacuum chamber:** this is where the vacuum is created (within the surrounding seal). The open end of the bag must be in this chamber for proper machine operation. Forms an airtight unit with the chamber in the lid of the device when the lid is closed and locked.

Method and operation



Prevent moisture from the bag from being sucked into the machine!

If moisture is absorbed, this can lead to damage outside the warranty. Hang the bag over the work surface so that gravity helps or put the filled vacuum bag briefly in the freezer before vacuuming so that any moisture becomes less liquid.

If any moisture ends up in the vacuum chamber, you must immediately press Stop and remove the moisture in the vacuum chamber.



Place the embossed vacuum bag with the opening in the vacuum chamber between the edges of the oval seal. You place the opening over the rubber strip and first edge of the seal, but not over the second edge of the oval seal. If the opening is not in the vacuum chamber, the bag will not vacuum.

Make sure the vacuum bag does not cover the vacuum opening on the right side.

Close the lid by pressing it firmly until both closing hooks of the lid are in place (in which case you will hear a click on both sides).

You can now start the vacuum or sealing process.



If necessary, adjust the device as desired with the “Moisture” button. If your product is damp, use the “Wet” setting. For dry products use “Dry”.

When the cycle or sealing is complete, firmly press both buttons on either side of the machine to unlock the lid. You can now remove the vacuum-sealed bag from the machine.

**Do not vacuum too quickly!**

Wait at least 40 seconds between vacuuming bags to prevent overheating and damage to the device.

Making a vacuum bag from vacuum foil on a roll

You can use vacuum foil on a roll to make a (much longer) vacuum bag.

**Prevent leakage with a double seal**

After the vacuum cycle, pull the bag slightly back from the machine and press Seal again (make sure the bag is still under the seal strip) for a more secure double seal.

You proceed as follows:

1. Cut the foil to the desired length.
2. Place this with one end at least 10 mm (1 cm) over the seal rubber (part, page 5)
3. Close the lid by pressing it firmly until you hear it click.
4. Press the “Seal” button **and wait for the process to complete.**
5. You can now open the lid and use the vacuum bag as such.

Need vacuum bags or foil?

*Order vacuum bags and foil, which are optimized for this machine and sous-vide, directly by scanning this **secure** QR code.*

TIP: dry-aging for stunningly delicious meat

The latest craze “dry-aging” is also possible with your Ziva EasyVac vacuum sealer. You can use special dry-aging vacuum bags for this that you can vacuum and seal with this vacuum machine. Don't miss this, because dry-aging is phenomenal and once you taste it you will never want anything else.

What is dry aging?

Some types of beef must first mature (cure) or become 'noble' to become the **most tasty for consumption**. During dry and cold drying, the meat product loses a lot of moisture and weight and enzymes break down the connective tissue. The meat becomes more tender and tastier, especially in combination with **sous-vide cooking**.

With the **safe one** QR code on the right to immediately find information online and order products to get started with dry aging.



MAINTENANCE INSTRUCTIONS

- Disconnect the machine from the power supply by removing the plug from the socket.
- Do not immerse the machine in water or rinse it under (running) water.
- Do not use abrasive cleaning agents or scouring pads.
- Use a damp soft cloth or sponge with mild soap to clean the outside of the machine.
- Clean the machine's vacuum chamber by wiping away any food residue or liquid with a dry cloth or paper.
- Make sure the machine is completely dry before reconnecting it to the mains.

**This product is not water resistant!**

Do not use too much water during cleaning, do not rinse the machine under (running) water or immerse it in water. Prevent water from entering the machine. This may lead to damage outside the warranty.

FAULTS: CAUSES & SOLUTIONS

Problem	Possible cause & solution
The device will not switch on	<ul style="list-style-type: none"> • Check whether the plug is plugged into the socket. • Check whether the power cable or plug is damaged. • Check whether the socket is working.
The device does not want to vacuum	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure the lid is closed correctly and completely. • Check that the bag is inserted correctly. • Allow the machine to cool down for at least 40 seconds if you have vacuumed recently.
The device makes noise but does not vacuum	<ul style="list-style-type: none"> • Check whether the vacuum opening is covered by the vacuum bag. Pull the bag back slightly. • Check whether the vacuum opening is clogged with food residue. • Check whether air is being sucked in through the vacuum opening by pressing the vacuum accessories button (part H, page 5).
After vacuuming, air enters the vacuum bag again (after some time).	<ul style="list-style-type: none"> • Check the bag for damage/ leakage • Check the seal/ weld of the bag for damage or imperfections. The seal should be transparent and free of irregularities. If the inside of the bag was wet during welding, it is better to use the Food > Moist setting or dry the inside of the bag. • Some products (e.g. fruit) degas under vacuum, causing the bag to fill with gas. • The food has spoiled or fermented and may no longer be suitable for consumption.

WASTE & RECYCLING



This marking indicates that this product should not be disposed of with household waste throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle the device responsibly to promote the sustainable reuse of materials. Please return the used device via the return and collection facilities or contact the retailer from whom you purchased the product. This can take the product and recycle it in an environmentally friendly way.

Lieber Kunde

Mit dem Kauf dieses Gerätes haben Sie die richtige Wahl getroffen. Bei regelmäßiger Wartung und richtiger Pflege werden Sie viele Jahre lang Freude daran haben. Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, und beachten Sie die nachfolgend beschriebenen Sicherheitshinweise.

Personen, die mit der Bedienungsanleitung dieses Geräts nicht vertraut sind, sollten es nicht verwenden. Bewahren Sie die Verpackung für den späteren Gebrauch auf, werfen Sie jedoch alle Verpackungsmaterialien aus Kunststoff weg. Für Kinder, die damit spielen, kann es gefährlich sein.

TIPP: Ihr Ziva EasyVac ist mit dem mitgelieferten Schlauch (Seite 7) für Sonderzubehör und Dry-Aging geeignet! **Durch die Trockenreifung werden Ihre Fleischprodukte umwerfend lecker! Lesen Sie alles dazu auf Seite 8.**



Mit der richtigen Aufmerksamkeit und Pflege werden Sie viele Jahre lang Freude an diesem Gerät haben!

Bitte lesen Sie daher dieses Handbuch sorgfältig durch und befolgen Sie die Anweisungen, damit Sie Schäden vorbeugen und möglichst lange Freude an Ihrem Gerät haben. Schäden, die durch Nichtbeachtung der Anweisungen entstehen, fallen nicht unter die Garantie oder Haftung.


INHALTSVERZEICHNIS

KONTAKTINFORMATIONEN.....	24
TECHNISCHE DATEN	24
GARANTIEREPARATUR	24
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG	24
SICHERHEITSHINWEISE.....	25
BEDIENUNGSANLEITUNG	26
WARTUNGSHINWEISE	32
FEHLER: URSACHEN & LÖSUNGEN	33
ABFALL & RECYCLING	33

KONTAKTINFORMATIONEN

Für weitere Informationen zu Ziva Fun-Cooking-Produkten können Sie den **sicheren** QR-Code unten scannen.

Fragen und Kommentare? Kontaktiere uns:

 +31 (0)85 301 2306

 info@ziva.cooking



Ziva™ ist eine Marke von Kenners BV.

TECHNISCHE DATEN

Maximaler Unterdruck:	- 0,7 bar
Pumpengeschwindigkeit:	12 Liter/Minute
Vakuumierzeit*:	< 30 Sekunden
Versiegelungszeit*:	8 - 10 Sekunden
Kühlzeit:	> 40 Sekunden
Leistung:	150 W (220–230 V AC bei 50–60 Hz)
Abmessungen :	3 70 x 150 x 59 mm
Gewicht:	1,34 kg

* Die tatsächliche Zeit hängt von Größe, Form , Produkt und Verpackung ab.

GARANTIEREPARATUR

Die Garanzzeit für dieses Gerät beträgt **zwei Jahre** .

Ihr Gerät ist kaputt? Bitte wenden Sie sich an den Verkäufer oder Hersteller, um das Problem schnell und effizient zu lösen.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

**Hersteller**

Kenners BV, Nieuwveen, Niederlande

Zertifiziert nach europäischen Richtlinien

- 2014/30/EU (EMV)
- 2014/35/EU (LVD)
- 2011/65/EU (RoHS)

SICHERHEITSHINWEISE



Dieses Gerät darf nur von Personen über 8 Jahren bedient werden.

Kinder und Personen mit eingeschränkten sensorischen, körperlichen oder geistigen Fähigkeiten und/oder ohne Kenntnis der Sicherheitshinweise oder ohne Erfahrung im Betrieb müssen beaufsichtigt und in die Bedienung, Sicherheit und Gefahren dieses Geräts eingewiesen werden.



VORSICHT: VERBRENNUNGSGEFAHR!

Dieses Produkt enthält Teile, die sehr heiß werden und bei Berührung zu Verbrennungen führen können. Bei der Bedienung durch Kinder oder Personen mit nachlassenden sensorischen, körperlichen und geistigen Fähigkeiten wird besondere Aufmerksamkeit und Aufsicht dringend empfohlen.

- Warten Sie zwischen dem Vakuumieren der Beutel mindestens 40 Sekunden, um eine Überhitzung und Schäden am Vakuumiergerät zu vermeiden!
- Lagern Sie das Produkt niemals mit geschlossenem/ verriegeltem Deckel. Dadurch werden die Dichtungen beschädigt.
- Dieses Produkt ist nur für geprägte Vakuumbbeutel geeignet. Wenn Sie „glatte“ Vakuumbbeutel ohne Entlastung verwenden, verschließen diese sich selbst und saugen nicht.
- Das Gerät ist nicht wasserdicht. Vermeiden Sie Nässe und schließen Sie es nicht an das Stromnetz an, wenn das Gerät nass geworden ist.
- Verhindern Sie, dass Feuchtigkeit aus dem Vakuumbbeutel in die Maschine gesaugt wird. Dies führt zu Schäden außerhalb der Garantie. Tipps, um dies zu verhindern, finden Sie in der Bedienungsanleitung.
- Verwenden Sie für dieses Gerät kein Verlängerungskabel.
- Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen.
- Die Reinigung und Wartung durch Kinder sollte nur unter Aufsicht eines Erwachsenen erfolgen.
- Der Dichtungsstreifen des Gerätes wird heiß und kann zu Verbrennungen führen.
- Behalten Sie das Gerät während des Gebrauchs stets im Auge.
- Achten Sie auf Kinder in der Nähe des Geräts.
- Eine unsachgemäße Verwendung dieses Geräts kann zu Verletzungen und Schäden führen.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Verletzungen oder Schäden, die durch Missbrauch dieses Geräts entstehen. Benutzen Sie es nur für den vorgesehenen Zweck.
- Nur für den Hausgebrauch bestimmt.
- Nicht für den gewerblichen Gebrauch oder den Außenbereich geeignet.
- Entfernen Sie vor dem Gebrauch sämtliche Verpackungs- und Versandmaterialien vom Gerät.
- Überprüfen Sie das Gerät auf sichtbare Schäden und fehlende Teile.
- Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Netzkabel.
- Stellen Sie sicher, dass Sie während des Gebrauchs nicht darüber stolpern oder versehentlich am Netzkabel ziehen können.
- Vermeiden Sie es, das Gerät vollständig in Wasser einzutauchen.
- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung oder Wartung sowie bei Nichtgebrauch aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Ziehen Sie beim Herausziehen des Steckers aus der Steckdose nicht am Netzkabel, sondern fassen Sie den Stecker an.

- Halten Sie dieses Gerät und das Netzkabel von Wärmequellen, heißen Gegenständen und offenen Flammen fern.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel vollständig abgerollt ist, wenn Sie das Gerät verwenden.
- Das Dampfkabel darf nicht verdreht oder um das Gerät gewickelt werden.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob das Netzkabel und der Stecker unbeschädigt und trocken sind.
- Wenn das Gerät, das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, lassen Sie das Gerät immer von einem autorisierten Reparaturbetrieb überprüfen und ggf. ersetzen oder reparieren .
- Nur für den Einsatz mit 220–230 V, 50–60 Hz geeignet. Bei Verwendung mit anderen Spannungen erlischt die Garantie.
- Durch unbefugte Reparaturen oder Änderungen am Gerät erlischt die Gerätegarantie.

BEDIENUNGSANLEITUNG

Die EasyVac- Vakuumaschine bietet viele Optionen, ist aber einfach zu bedienen. In diesem Kapitel erklären wir, welche Tasten und Funktionen die Maschine hat, aus welchen Teilen die Maschine besteht und wie man die Maschine benutzt (Methode und Bedienung).

Erklärung der Tasten und Funktionen

Im Bild unten finden Sie eine Erklärung der verschiedenen (Touch-)Tasten und Anzeigen.



Start : Beginnen Sie mit dem Vakuumieren und verschließen Sie dann den Vakuumbutel. Stellen Sie sicher, dass das offene Ende des Beutels richtig in der Vakuumkammer positioniert ist.

Stop : Unterbricht den Vorgang in diesem Moment sofort. Zum Beispiel, wenn Sie ein Problem bemerken.

Feuchtigkeit : wechselt zwischen „Dry“ (trocken) und „Wet“ (feucht). Die LED unter dem ausgewählten Modus leuchtet auf. Im Nassmodus verschweißt die Maschine etwas länger, da Feuchtigkeit im Beutel die Versiegelung verzögern kann.

Versiegeln (*½ Sekunde drücken*) : Wenn Sie diese Taste kurz drücken, wird der Versiegelungsstreifen heiß und die Maschine beginnt, den Beutel zu versiegeln (zu verschweißen). Sie können diese Taste drücken, um das Staubsaugen zu beenden und den Beutel sofort zu verschließen. Mit dieser Taste können Sie auch Vakuumfolie auf einer Seite verschweißen, um einen Vakuumbutel zu bilden, den

Sie vakuumieren können. Die Verzögerung von 0,5 Sekunden verhindert, dass Sie diese automatische Funktion versehentlich aktivieren.

Manuell : Halten Sie diese Taste gedrückt, um manuell zu saugen, ohne zu versiegeln. Dadurch haben Sie eine optimale Kontrolle über das Vakuum und verhindern, dass weiche Produkte zerdrückt werden.

Teile der Maschine



1. **Verschlüsse** : Diese halten den Deckel während des Staubsaugens verschlossen. Drücken Sie auf den Deckel, um ihn zu schließen. Wenn der Deckel verriegelt ist, hören Sie auf jeder Seite ein Klicken. Bewahren Sie das Gerät niemals mit geschlossenem Deckel auf. Dadurch werden die Dichtungen irreparabel beschädigt.
2. **Bedienfeld** : ermöglicht eine schnelle und einfache Bedienung des Geräts.
3. **Deckel** : leicht mit einem feuchten Tuch zu reinigen. Kein fließendes Wasser verwenden!
4. **Unterseite** : leicht mit einem feuchten Tuch zu reinigen. Kein fließendes Wasser verwenden!
5. **Dichtungsgummi** : Dieser Gummistreifen sorgt dafür, dass die Schweißnaht glatt und flach wird und auf den Dichtungsstreifen (11) drückt.
6. **Vakuumkammerdichtung** : Diese Dichtung sorgt dafür, dass ein Vakuum aufgebaut werden kann. Wenn die Dichtung beschädigt ist, funktioniert die Maschine möglicherweise nicht richtig. Wenden Sie sich in diesem Fall bitte an Ihren Verkäufer oder Hersteller.
7. **Vakuumkammer** : Hier wird das Vakuum erzeugt (innerhalb der umgebenden Dichtung). Damit die Maschine ordnungsgemäß funktioniert, muss sich das offene Ende des Beutels in dieser Kammer befinden. Bildet bei geschlossenem und verriegeltem Deckel eine luftdichte Einheit mit der Kammer im Geräteboden.

8. **Sicherheitsschalter** : Verhindert die Verwendung des Geräts bei geöffnetem Deckel.
9. **Vakuumkammerdichtung** : Diese Dichtung sorgt dafür, dass ein Vakuum aufgebaut werden kann. Wenn die Dichtung beschädigt ist, funktioniert die Maschine möglicherweise nicht richtig. Wenden Sie sich in diesem Fall bitte an Ihren Verkäufer oder Hersteller.
10. **Lufteinlass** : Durch diese Öffnung wird die Luft aus der Vakuumkammer angesaugt. Dieser Einlass darf keine Feuchtigkeit ansaugen; Dies kann zu Schäden an der Pumpe führen und ist nicht durch die Garantie abgedeckt. Eine Verunreinigung dieses Anschlusses durch Speisereste kann zu Fehlfunktionen oder Fehlfunktionen des Gerätes führen. Die Reparatur (Reinigung) dieses Einlasses ist nicht durch die Garantie abgedeckt.
11. **Siegelstreifen** : Unter diesem Teflonstreifen befindet sich ein 2,5 mm breiter Metallstreifen, der heiß wird und den Beutel versiegelt. **Bitte beachten Sie:** Dieser Streifen wird beim Versiegeln sehr heiß und kann zu Verbrennungen führen, wenn Sie ihn nach dem Öffnen des Deckels berühren.

**Verbrennungsgefahr!**

Der Siegelstreifen wird beim Verschließen des Beutels sehr heiß und kann bei Berührung unmittelbar nach dem Verschließen zu Verbrennungen führen.

12. **Vakuumkammer** : Hier wird das Vakuum erzeugt (innerhalb der umgebenden Dichtung). Damit die Maschine ordnungsgemäß funktioniert, muss sich das offene Ende des Beutels in dieser Kammer befinden. Bildet bei geschlossenem und verriegeltem Deckel eine luftdichte Einheit mit der Kammer im Gerätedeckel.

Methode und Betrieb

Vermeiden Sie, dass Feuchtigkeit aus dem Beutel in die Maschine gesaugt wird!



Bei Aufnahme von Feuchtigkeit kann es zu Schäden außerhalb der Garantie kommen. Hängen Sie den Beutel über die Arbeitsfläche, damit die Schwerkraft hilft, oder stellen Sie den gefüllten Vakuumbbeutel vor dem Vakuumieren kurz in den Gefrierschrank, damit eventuelle Feuchtigkeit weniger flüssig wird.

Wenn Feuchtigkeit in die Vakuummkammer gelangt, müssen Sie sofort Stopp drücken und die Feuchtigkeit in der Vakuummkammer entfernen.



Platzieren Sie den geprägten Vakuumbbeutel mit der Öffnung in der Vakuummkammer zwischen den Rändern der ovalen Versiegelung. Platzieren Sie die Öffnung über dem Gummistreifen und der ersten Kante der Dichtung, jedoch nicht über der zweiten Kante der ovalen Dichtung. Befindet sich die Öffnung nicht in der Vakuummkammer, saugt der Beutel nicht.

Stellen Sie sicher, dass der Vakuumbbeutel die Vakuümöffnung auf der rechten Seite nicht verdeckt.

Schließen Sie den Deckel, indem Sie ihn fest drücken, bis beide Verschlusshebel des Deckels einrasten (in diesem Fall ist auf beiden Seiten ein Klicken zu hören).

Sie können nun mit dem Vakuumieren bzw. Versiegeln beginnen.



Passen Sie das Gerät bei Bedarf mit der Taste „Feuchte“ wie gewünscht an. Wenn Ihr Produkt feucht ist, verwenden Sie die Einstellung „Nass“. Für trockene Produkte verwenden Sie „Trocken“.

Wenn der Zyklus oder die Versiegelung abgeschlossen ist, drücken Sie fest auf beide Tasten auf beiden Seiten der Maschine, um den Deckel zu entriegeln. Nun können Sie den vakuumversiegelten Beutel aus der Maschine entnehmen.



Nicht zu schnell!

Warten Sie zwischen dem Staubsaugen der Beutel mindestens 40 Sekunden, um eine Überhitzung und Schäden am Gerät zu vermeiden.

Herstellung eines Vakuumbeutels aus Vakuumfolie auf einer Rolle

Sie können Vakuumfolie auf einer Rolle verwenden, um einen (viel längeren) Vakuumbbeutel herzustellen.



Verhindern Sie Leckagen mit einer doppelten Dichtung

Ziehen Sie den Beutel nach dem Vakuumzyklus leicht aus der Maschine zurück und drücken Sie erneut auf „Versiegeln“ (stellen Sie sicher, dass sich der Beutel noch unter dem Siegelstreifen befindet), um eine sicherere Doppelversiegelung zu erzielen.

Gehen Sie wie folgt vor:

1. Schneiden Sie die Folie auf die gewünschte Länge.
2. Platzieren Sie dieses mit einem Ende mindestens 10 mm (1 cm) über dem Dichtungsgummi (Teil, Seite 5).
3. Schließen Sie den Deckel, indem Sie ihn fest drücken, bis Sie ein Klicken hören.
4. Drücken Sie $\frac{1}{2}$ Sekunde lang die Taste „Versiegeln“ und warten Sie, bis der Vorgang abgeschlossen ist.
5. Sie können nun den Deckel öffnen und den Vakuumbbeutel als solchen verwenden.

Brauchen Sie Vakuumbbeutel oder Folie?



*Bestellen Sie Vakuumbbeutel und -folie, die für dieses Gerät und Sous-Vide optimiert sind, direkt durch Scannen dieses **sicheren** QR-Codes.*

TIPP: Trockenreifung für umwerfend leckeres Fleisch

Auch der neueste Trend „Dry-Aging“ ist mit Ihrem Ziva EasyVac möglich. Hierfür können Sie spezielle Dry-Aging-Vakuumbbeutel verwenden, die Sie mit dieser Vakuumiermaschine vakuumieren und verschließen können. Lassen Sie sich das nicht entgehen, denn die Trockenreifung ist phänomenal und wenn Sie sie einmal probiert haben, werden Sie nie wieder etwas anderes wollen.

Was ist Trockenalterung?

Einige Rindfleischsorten müssen zunächst reifen (pökeln) oder „edel“ werden, damit sie für den Verzehr am **schmackhaftesten** sind. Beim Trocken- und Kaltsterben verliert das Fleischprodukt viel Feuchtigkeit und Gewicht und Enzyme bauen das Bindegewebe ab. Besonders in Kombination mit **dem Sous-Vide-Garen** wird das Fleisch zarter und schmackhafter.

Mit dem **Safe** QR-Code rechts, um sofort online Informationen zu finden und Produkte zu bestellen, um mit der Trockenreifung zu beginnen.



WARTUNGSHINWEISE

- Trennen Sie die Maschine vom Stromnetz , indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Tauchen Sie die Maschine nicht in Wasser und spülen Sie sie nicht unter (fließendem) Wasser ab.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Außenseite der Maschine ein feuchtes, weiches Tuch oder einen Schwamm mit milder Seife.
- Reinigen Sie die Vakuumkammer der Maschine, indem Sie alle Speisereste oder Flüssigkeiten mit einem trockenen Tuch oder Papier abwischen.
- Stellen Sie sicher, dass die Maschine vollständig trocken ist, bevor Sie sie wieder an das Stromnetz anschließen.

**Dieses Produkt ist nicht wasserbeständig!**

Verwenden Sie beim Reinigen nicht zu viel Wasser, spülen Sie die Maschine nicht unter (fließendem) Wasser ab und tauchen Sie sie nicht in Wasser. Verhindern Sie, dass Wasser in die Maschine eindringt. Dies kann zu Schäden außerhalb der Garantie führen.

FEHLER: URSACHEN & LÖSUNGEN

Problem	Mögliche Ursache und Lösung
Das Gerät lässt sich nicht einschalten	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfen Sie, ob der Stecker in der Steckdose steckt. • Überprüfen Sie, ob das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist. • Überprüfen Sie, ob die Steckdose funktioniert.
Das Gerät will nicht saugen	<ul style="list-style-type: none"> • Stellen Sie sicher, dass der Deckel richtig und vollständig geschlossen ist. • Überprüfen Sie, ob die Tasche richtig eingesetzt ist. • Lassen Sie das Gerät mindestens 40 Sekunden lang abkühlen, wenn Sie kürzlich gesaugt haben.
Das Gerät macht Geräusche, saugt aber nicht	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfen Sie, ob die Vakuumeröffnung durch den Vakuumerbeutel abgedeckt ist. Ziehen Sie den Beutel leicht zurück. • Überprüfen Sie, ob die Vakuumeröffnung durch Speisereste verstopft ist. • Prüfen Sie, ob Luft durch die Saugöffnung angesaugt wird, indem Sie die Saugzubehörtaste drücken (Teil H, Seite 5).
Nach dem Vakuumieren gelangt (nach einiger Zeit) wieder Luft in den Vakuumerbeutel.	<ul style="list-style-type: none"> • Überprüfen Sie den Beutel auf Beschädigungen/ Leckagen • Überprüfen Sie die Versiegelung/ Schweißnaht des Beutels auf Beschädigungen oder Mängel. Die Versiegelung sollte transparent und frei von Unregelmäßigkeiten sein. Wenn die Innenseite des Beutels beim Schweißen nass war, ist es besser, die Einstellung „Lebensmittel > Feucht“ zu verwenden oder die Innenseite des Beutels zu trocknen. • Einige Produkte (z. B. Obst) entgasen unter Vakuum, wodurch sich der Beutel mit Gas füllt. • Das Lebensmittel ist verdorben oder fermentiert und möglicherweise nicht mehr zum Verzehr geeignet.

ABFALL & RECYCLING



Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt in der gesamten EU nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie das Gerät verantwortungsvoll, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialien zu fördern. Bitte geben Sie das Altgerät über die Rückgabe- und Sammelstellen zurück oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben. Dadurch kann das Produkt umweltfreundlich recycelt werden.

Cher client

Vous avez fait le bon choix en achetant cet appareil. Avec un entretien périodique et des soins appropriés, vous en profiterez pendant de nombreuses années. Lisez attentivement le manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et respectez les consignes de sécurité décrites ci-dessous.

Les personnes qui ne connaissent pas le mode d'emploi de cet appareil ne doivent pas l'utiliser. Conservez l'emballage pour une utilisation ultérieure, mais jetez tous les matériaux d'emballage en plastique. Cela peut être dangereux pour les enfants qui jouent avec.

CONSEIL : votre Ziva EasyVac est adapté aux accessoires spéciaux avec le tuyau fourni (page 7) et au vieillissement à sec ! **Le vieillissement à sec rend vos produits carnés incroyablement savoureux !**

Découvrez tout cela à la page 8.



Avec l'attention et les soins appropriés, vous profiterez de cet appareil pendant des années !

Par conséquent, veuillez lire attentivement ce manuel et suivre les instructions afin d'éviter tout dommage et de profiter de votre appareil le plus longtemps possible. Les dommages causés par le non-respect des instructions ne sont pas couverts par la garantie ni par aucune responsabilité.


TABLE DES MATIÈRES


COORDONNÉES	35
DONNÉES TECHNIQUES.....	35
GARANTIE ET RÉPARATION	35
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ	35
CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	36
MODE D'EMPLOI	37
CONSIGNES D'ENTRETIEN.....	43
DEFAUTS : CAUSES ET SOLUTIONS	44
LE RECYCLAGE DES DÉCHETS.....	44

COORDONNÉES

Pour plus d'informations sur les produits de cuisine amusants Ziva, vous pouvez scanner le code QR sécurisé ci-dessous.

Des questions et des commentaires ? Contactez-nous:

 +31 (0)85 301 2306

 info@ziva.cooking



Ziva™ est une marque commerciale de Kenners BV.

DONNÉES TECHNIQUES

Pression négative maximale :	- 0,7 bar
Vitesse de la pompe :	10 litres/minute
Temps de mise sous vide * :	< 30 secondes
Temps de scellage* :	8 - 10 secondes
Temps de refroidissement :	au moins 40 secondes
Puissance :	150 W (220-230 V AC @ 50-60 Hz)
Dimensions :	3 70 x 150 x 59 mm
Poids :	1,34 kg

* Le temps réel dépend de la taille, de la forme, du produit et de l'emballage.

GARANTIE ET RÉPARATION

La période de garantie de cet appareil est **de deux ans**.

Votre appareil est en panne ? Veuillez contacter le vendeur ou le fabricant pour résoudre le problème rapidement et efficacement.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ



Fabricant

Kenners BV, Nieuwveen, Pays-Bas

Certifié selon les directives européennes

- 2014/30/UE (CEM)
- 2014/35/UE (LVD)
- 2011/65/UE (RoHS)

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



Cet appareil ne peut être utilisé que par des personnes de plus de 8 ans.

Les enfants et les personnes ayant des capacités sensorielles, physiques ou mentales réduites et/ou sans connaissance des consignes de sécurité ou sans expérience de son fonctionnement doivent être surveillés et instruits sur le fonctionnement, la sécurité et les dangers de cet appareil.



ATTENTION : RISQUE DE BRÛLURES !

Ce produit contient des pièces qui deviennent très chaudes et peuvent provoquer des brûlures si elles sont touchées. Une attention et une surveillance particulières sont fortement recommandées lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités sensorielles, physiques et mentales diminuent.

- Attendez au moins 40 secondes entre les sacs sous vide pour éviter une surchauffe et des dommages à la machine sous vide !
- Ne stockez jamais le produit avec le couvercle fermé/ verrouillé. Cela endommage les joints.
- Ce produit convient uniquement aux sacs sous vide gaufrés. Si vous utilisez des sacs sous vide « lisses » sans relief, ils se scelleront sur eux-mêmes et ne passeront pas sous vide.
- L'appareil n'est pas étanche. Évitez de le mouiller et ne le connectez pas à l'électricité si l'appareil est devenu mouillé.
- Empêchez l'humidité du sac sous vide d'être aspirée dans la machine. Cela entraîne des dommages hors garantie. Des conseils pour éviter cela peuvent être trouvés dans le mode d'emploi.
- N'utilisez pas de câble d'extension avec cet appareil.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par les enfants ne doivent être effectués que sous la surveillance d'un adulte.
- La bande d'étanchéité de l'appareil devient chaude et peut provoquer des brûlures.
- Gardez toujours un œil sur l'appareil pendant son utilisation.
- Faites attention aux enfants à proximité de l'appareil.
- Une mauvaise utilisation de cet appareil peut provoquer des blessures et des dommages.
- Le fabricant n'est pas responsable des blessures ou des dommages résultant d'une mauvaise utilisation de cet appareil. Utilisez-le uniquement aux fins prévues.
- Destiné à un usage domestique uniquement.
- Ne convient pas à un usage commercial ou extérieur.
- Retirez tous les matériaux d'emballage et d'expédition de l'appareil avant utilisation.
- Vérifiez l'appareil pour déceler tout dommage visible ou toute pièce manquante.
- Utilisez uniquement le cordon d'alimentation fourni.
- Pendant l'utilisation, vérifiez qu'il n'est pas possible de trébucher ou de tirer involontairement sur le cordon d'alimentation.
- Évitez de plonger complètement l'appareil dans l'eau.
- Éteignez l'appareil et retirez la fiche de la prise avant le nettoyage ou l'entretien et lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation lorsque vous retirez la fiche de la prise, mais saisissez la fiche.
- Gardez cet appareil et le cordon d'alimentation à l'écart des sources de chaleur, des objets chauds et des flammes nues.

- Assurez-vous que le câble d'alimentation est entièrement déroulé lorsque vous utilisez l'appareil.
- Le câble vapeur ne doit pas être tordu ou enroulé autour de l'appareil.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que le câble d'alimentation et la fiche sont intacts et secs.
- Si l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, faites toujours vérifier l'appareil et, si nécessaire, remplacez-le ou réparez-le par un réparateur agréé.
- Convient uniquement pour une utilisation avec 220-230 V, 50-60 Hz. L'utilisation avec d'autres tensions annulera la garantie.
- Une réparation ou une modification non autorisée de l'appareil annulera la garantie de l'appareil.

MODE D'EMPLOI

La machine sous vide EasyVac propose de nombreuses options mais est facile à utiliser. Dans ce chapitre, nous expliquons quels boutons et fonctions la machine possède, de quelles pièces la machine se compose et comment utiliser la machine (méthode et fonctionnement).

Explication des boutons et des fonctions

Dans l'image ci-dessous, vous trouverez une explication des différents boutons et affichages (tactiles).



Démarrer : commencez à passer l'aspirateur puis fermez le sac sous vide. Assurez-vous que l'extrémité ouverte du sac est correctement positionnée dans la chambre à vide.

Stop : interrompt immédiatement le processus à ce moment. Par exemple, lorsque vous remarquez un problème.

Humidité : alterne entre « Dry » (sec) et « Wet » (humide). La LED sous le mode sélectionné s'allumera. En mode humide, la machine scellera légèrement plus longtemps car l'humidité présente dans le sac peut retarder la fermeture.

Sceller (*appuyer ½ seconde*) : si vous appuyez brièvement sur ce bouton, la bande de scellage devient chaude et la machine commence à sceller (souder) le sachet. Vous pouvez appuyer sur ce bouton pour arrêter de passer l'aspirateur et sceller le sac immédiatement. Ce bouton permet également de sceller du film sous vide sur une face pour former un sac sous vide que vous pourrez mettre sous vide. Le délai de 0,5 seconde vous évite d'activer accidentellement cette fonction automatique.

Manuel : maintenez ce bouton enfoncé pour aspirer manuellement, sans sceller. Cela vous donne un contrôle optimal du vide et évite que les produits mous ne soient écrasés.

Pièces de la machine



1. **Fermetures** : celles-ci maintiennent le couvercle verrouillé pendant la mise sous vide. Appuyez sur le couvercle pour le fermer. Vous entendrez un clic de chaque côté lorsque le couvercle est verrouillé. Ne rangez jamais l'appareil avec le couvercle verrouillé. Cela endommagerait irrémédiablement les joints.
2. **Panneau de commande** : permet de faire fonctionner l'appareil rapidement et facilement.
3. **Couvercle** : facile à nettoyer avec un chiffon humide. N'utilisez pas d'eau courante !
4. **Dessous** : facile à nettoyer avec un chiffon humide. N'utilisez pas d'eau courante !
5. **Caoutchouc d'étanchéité** : cette bande de caoutchouc assure que le cordon de soudure devienne lisse et plat et appuie sur la bande d'étanchéité (11).
6. **Joint de chambre à vide** : ce joint permet de créer un vide. Si le joint est endommagé, la machine risque de ne pas fonctionner correctement. Dans ce cas, veuillez contacter votre vendeur ou fabricant.
7. **Chambre à vide** : c'est ici que le vide est créé (au sein du joint environnant). L'extrémité ouverte du sac doit se trouver dans cette chambre pour le bon fonctionnement de la machine. Forme une unité hermétique avec la chambre au fond de l'appareil lorsque le couvercle est fermé et verrouillé.
8. **Interrupteur de sécurité** : empêche l'utilisation de l'appareil lorsque le couvercle est ouvert.
9. **Joint de chambre à vide** : ce joint permet de créer un vide. Si le joint est endommagé, la machine risque de ne pas fonctionner correctement. Dans ce cas, veuillez contacter votre vendeur ou fabricant.

10. **Entrée d'air** : l'air est aspiré hors de la chambre à vide par cette ouverture. Cette entrée ne doit pas aspirer d'humidité ; cela pourrait endommager la pompe et n'est pas couvert par la garantie. La contamination de ce port par des résidus alimentaires peut entraîner des dysfonctionnements ou un dysfonctionnement de l'appareil. La réparation (nettoyage) de cette entrée n'est pas couverte par la garantie.
11. **Bande de scellage** : sous cette bande de téflon se trouve une bande métallique de 2,5 mm de large qui devient chaude et scelle le sac fermé. **Attention** : cette bande devient très chaude lors du scellage et peut provoquer des brûlures si vous la touchez après avoir ouvert le couvercle.

**Risque de brûlures !**

La bande de scellage devient très chaude pendant le scellage du sac et peut provoquer des brûlures si elle est touchée immédiatement après le scellage.

12. **Chambre à vide** : c'est ici que le vide est créé (au sein du joint environnant). L'extrémité ouverte du sac doit se trouver dans cette chambre pour le bon fonctionnement de la machine. Forme une unité hermétique avec la chambre dans le couvercle de l'appareil lorsque le couvercle est fermé et verrouillé.

Méthode et fonctionnement

Évitez que l'humidité du sac ne soit aspirée dans la machine !



Si de l'humidité est absorbée, cela peut entraîner des dommages hors garantie. Suspendez le sac sur la surface de travail pour que la gravité aide ou mettez brièvement le sac sous vide rempli au congélateur avant de passer l'aspirateur afin que l'humidité devienne moins liquide.

Si de l'humidité se retrouve dans la chambre à vide, vous devez immédiatement appuyer sur Stop et éliminer l'humidité dans la chambre à vide.



Placez le sac sous vide gauffré avec l'ouverture dans la chambre à vide entre les bords du joint ovale. Placez l'ouverture sur la bande de caoutchouc et le premier bord du joint, mais pas sur le deuxième bord du joint ovale. Si l'ouverture n'est pas dans la chambre à vide, le sac ne passera pas l'aspirateur.

Assurez-vous que le sac sous vide ne recouvre pas l'ouverture sous vide sur le côté droit.

Fermez le couvercle en appuyant fermement dessus jusqu'à ce que les deux crochets de fermeture du couvercle soient en place (auquel cas vous entendrez un clic des deux côtés).

Vous pouvez maintenant démarrer le processus de mise sous vide ou de scellage.



Si nécessaire, réglez l'appareil comme vous le souhaitez avec le bouton « Humidité ». Si votre produit est humide, utilisez le réglage « Wet ». Pour les produits secs, utilisez « Dry ».

Une fois le cycle ou le scellage terminé, appuyez fermement sur les deux boutons de chaque côté de la machine pour déverrouiller le couvercle. Vous pouvez maintenant retirer le sachet sous vide de la machine.

**N'aspirez pas trop vite !**

Attendez au moins 40 secondes entre les sacs sous vide pour éviter toute surchauffe et tout dommage à l'appareil.

Fabriquer un sac sous vide à partir d'une feuille sous vide en rouleau

Vous pouvez utiliser du film sous vide en rouleau pour fabriquer un sac sous vide (beaucoup plus long).

**Prévenir les fuites grâce à un double joint**

Après le cycle de mise sous vide, retirez légèrement le sac de la machine et appuyez à nouveau sur Seal (assurez-vous que le sac est toujours sous la bande de soudure) pour une double soudure plus sûre.

Vous procédez comme suit :

1. Coupez le papier d'aluminium à la longueur désirée.
2. Placez-le avec une extrémité à au moins 10 mm (1 cm) sur le caoutchouc d'étanchéité (pièce, page 5).
3. Fermez le couvercle en appuyant fermement dessus jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
4. Appuyez sur le bouton « Sceller » pendant **½ seconde et attendez la fin du processus.**
5. Vous pouvez maintenant ouvrir le couvercle et utiliser le sac sous vide tel quel.

Besoin de sacs sous vide ou de papier aluminium ?

Commandez des sacs et des films sous vide optimisés pour cette machine et sous vide, directement en scannant ce code QR sécurisé .

CONSEIL : vieillissez à sec pour une viande incroyablement délicieuse

Le dernier engouement pour le « vieillissement à sec » est également possible avec votre Ziva EasyVac . Pour cela, vous pouvez utiliser des sacs sous vide spéciaux de vieillissement à sec que vous pouvez aspirer et sceller avec cette machine sous vide. Ne manquez pas cela, car le vieillissement à sec est phénoménal et une fois que vous l'aurez goûté, vous ne voudrez plus rien d'autre.

Qu'est-ce que le vieillissement à sec ?

Certains types de bœuf doivent d'abord mûrir (saucer) ou devenir « nobles » pour devenir les **plus savoureux à la consommation**. Lors de la teinture à sec et à froid, le produit carné perd beaucoup d'humidité et de poids et les enzymes décomposent le tissu conjonctif. La viande devient plus tendre et plus savoureuse, surtout en combinaison avec **la cuisson sous vide** .

Avec le **coffre-fort** QR code à droite pour s'informer immédiatement en ligne et commander des produits pour s'initier au vieillissement à sec.



CONSIGNES D'ENTRETIEN

- Débranchez la machine de l'alimentation électrique en retirant la fiche de la prise.
- Ne plongez pas la machine dans l'eau et ne la rincez pas sous l'eau (courante).
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni de tampons à récurer.
- Utilisez un chiffon doux et humide ou une éponge avec du savon doux pour nettoyer l'extérieur de la machine.
- Nettoyez la chambre à vide de la machine en essuyant tout résidu alimentaire ou liquide avec un chiffon ou du papier sec.
- Assurez-vous que la machine est complètement sèche avant de la rebrancher au secteur.

**Ce produit n'est pas résistant à l'eau !**

N'utilisez pas trop d'eau pendant le nettoyage, ne rincez pas la machine sous l'eau (courante) et ne la plongez pas dans l'eau. Empêchez l'eau de pénétrer dans la machine. Cela peut entraîner des dommages hors garantie.

DEFAUTS : CAUSES ET SOLUTIONS

Problème	Cause possible et solution
L'appareil ne s'allume pas	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez si la fiche est branchée dans la prise. • Vérifiez si le câble d'alimentation ou la fiche est endommagé. • Vérifiez si la prise fonctionne.
L'appareil ne veut pas aspirer	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous que le couvercle est correctement et complètement fermé. • Vérifiez que le sac est correctement inséré. • Laissez la machine refroidir pendant au moins 40 secondes si vous avez passé l'aspirateur récemment.
L'appareil fait du bruit mais n'aspire pas	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez si l'ouverture sous vide est couverte par le sac sous vide. Tirez légèrement le sac vers l'arrière. • Vérifiez si l'ouverture du vide est obstruée par des résidus alimentaires. • Vérifiez si de l'air est aspiré par l'ouverture d'aspiration en appuyant sur le bouton des accessoires d'aspiration (partie H, page 5).
Après avoir passé l'aspirateur, l'air pénètre à nouveau dans le sac sous vide (après un certain temps).	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez le sac pour déceler tout dommage/ fuite • Vérifiez le joint/ soudure du sac pour déceler tout dommage ou imperfection. Le sceau doit être transparent et exempt d'irrégularités. Si l'intérieur du sac a été mouillé pendant le soudage, il est préférable d'utiliser le réglage Aliments > Humide ou de sécher l'intérieur du sac. • Certains produits (par exemple les fruits) dégagent sous vide, provoquant le remplissage du sac de gaz. • La nourriture est gâtée ou fermentée et peut ne plus être propre à la consommation.

LE RECYCLAGE DES DÉCHETS



Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères dans toute l'UE. Pour éviter d'éventuels dommages à l'environnement ou à la santé humaine dus à une élimination incontrôlée des déchets, recyclez l'appareil de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des matériaux. Veuillez retourner l'appareil usagé via les services de retour et de collecte ou contacter le détaillant auprès duquel vous avez acheté le produit. Celui-ci peut récupérer le produit et le recycler de manière respectueuse de l'environnement.

Gentile Cliente

Hai fatto la scelta giusta acquistando questo dispositivo. Con la manutenzione periodica e la cura adeguata, potrai godertelo per molti anni a venire. Leggere attentamente il manuale utente prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta e osservare le istruzioni di sicurezza descritte di seguito.

Le persone che non hanno familiarità con le istruzioni per l'uso di questo dispositivo non dovrebbero utilizzarlo. Conservare l'imballaggio per un uso successivo, ma buttare via tutti i materiali di imballaggio in plastica. Può essere pericoloso per i bambini che ci giocano.

CONSIGLIO: il vostro Ziva EasyVac è adatto per accessori speciali con il tubo in dotazione (pagina 7) e invecchiamento a secco! **La frollatura a secco rende i tuoi prodotti a base di carne straordinariamente gustosi! Leggi tutto a pagina 8.**



Con la giusta attenzione e cura, potrai goderti questo dispositivo per gli anni a venire!

Pertanto, leggere attentamente questo manuale e seguire le istruzioni in modo da poter prevenire danni e godersi il dispositivo il più a lungo possibile. I danni causati dalla mancata osservanza delle istruzioni non sono coperti dalla garanzia né da alcuna responsabilità.


SOMMARIO


INFORMAZIONI SUI CONTATTI	46
DATI TECNICI	46
GARANZIA E RIPARAZIONE	46
DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ	46
ISTRUZIONI DI SICUREZZA	47
ISTRUZIONI PER L'USO	48
ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE	55
DIFETTI: CAUSE E SOLUZIONI	56
RICICLO DEI RIFIUTI	56

INFORMAZIONI SUI CONTATTI

Per ulteriori informazioni sui prodotti Ziva fun cooking, puoi scansionare il codice QR sicuro di seguito.

Domande e commenti? Contattaci:

 +31 (0)85 301 2306

 info@ziva.cooking



Ziva™ è un marchio di Kenners BV.

DATI TECNICI

Pressione negativa massima:	- 0,7 bar
Velocità della pompa:	10 litri/minuto
Tempo di vuoto*:	< 30 secondi
Tempo di sigillatura*:	8 - 10 secondi
Tempo di raffreddamento:	almeno 40 secondi
Potenza:	150 W (220-230 V CA @ 50-60 Hz)
Dimensioni :	370 x 150 x 59 mm
Peso:	1,34 kg

* Il tempo effettivo dipende dalle dimensioni, dalla forma , dal prodotto e dall'imballaggio.

GARANZIA E RIPARAZIONE

Il periodo di garanzia per questo dispositivo è **di due anni** .

Il tuo dispositivo si è rotto? Contatta il venditore o il produttore per risolvere il problema in modo rapido ed efficiente.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ



Produttore

Kenners BV, Nieuwveen, Paesi Bassi

Certificato secondo le linee guida europee

- 2014/30/UE (EMC)
- 2014/35/UE (LVD)
- 2011/65/UE (RoHS)

ISTRUZIONI DI SICUREZZA



Questo dispositivo può essere utilizzato solo da persone di età superiore a 8 anni.

I bambini e le persone con ridotte capacità sensoriali, fisiche o mentali e/o senza conoscenza delle istruzioni di sicurezza o esperienza nel suo funzionamento devono essere supervisionati e istruiti sul funzionamento, sulla sicurezza e sui pericoli di questo apparecchio.



ATTENZIONE: RISCHIO DI USTIONI!

Questo prodotto contiene parti che diventano molto calde e possono causare ustioni se toccate. Si consiglia vivamente un'attenzione e una supervisione speciali quando l'apparecchio viene utilizzato da bambini o persone con ridotte capacità sensoriali, fisiche e mentali.

- Tra una messa sottovuoto e l'altra, attendere almeno 40 secondi per evitare surriscaldamenti e danni alla macchina per sottovuoto!
- Non conservare mai il prodotto con il coperchio chiuso/ bloccato. Ciò danneggia le guarnizioni.
- Questo prodotto è adatto solo per sacchetti sottovuoto goffrati. Se si utilizzano sacchetti sottovuoto "lisci" senza rilievo, si chiuderanno su se stessi e non aspireranno.
- Il dispositivo non è impermeabile. Evitare di bagnarlo e non collegarlo all'elettricità se il dispositivo si è bagnato.
- Evitare che l'umidità del sacchetto dell'aspirapolvere venga aspirata all'interno della macchina. Ciò porta a danni al di fuori della garanzia. Suggestioni per evitare ciò si trovano nelle istruzioni per l'uso.
- Non utilizzare un cavo di prolunga con questo dispositivo.
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione da parte dei bambini devono essere effettuate solo sotto la supervisione di un adulto.
- La striscia di tenuta dell'apparecchio diventa calda e può provocare ustioni.
- Tieni sempre d'occhio il dispositivo durante l'uso.
- Prestare attenzione ai bambini nelle vicinanze del dispositivo.
- L'uso improprio di questo dispositivo può causare lesioni e danni.
- Il produttore non è responsabile per lesioni o danni derivanti dall'uso improprio di questo dispositivo. Usarlo solo per lo scopo previsto.
- Destinato esclusivamente all'uso domestico.
- Non adatto per uso commerciale o esterno.
- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e spedizione dal dispositivo prima dell'uso.
- Controllare il dispositivo per danni visibili e parti mancanti.
- Utilizzare solo il cavo di alimentazione in dotazione.
- Durante l'uso verificare che non sia possibile inciampare o tirare involontariamente il cavo di alimentazione.
- Evitare di immergere completamente il dispositivo in acqua.
- Spegnerlo l'apparecchio e rimuovere la spina dalla presa prima della pulizia o della manutenzione e quando non viene utilizzato.
- Non tirare il cavo di alimentazione quando si stacca la spina dalla presa, ma afferrare la spina.
- Tenere questo dispositivo e il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore, oggetti caldi e fiamme libere.

- Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia completamente srotolato quando si utilizza il dispositivo.
- Il cavo vapore non deve essere attorcigliato o avvolto attorno all'apparecchio.
- Prima di ogni utilizzo verificare che il cavo di alimentazione e la spina siano integri e asciutti.
- Se il dispositivo, il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, far sempre controllare il dispositivo e, se necessario, sostituirlo o ripararlo da un riparatore autorizzato.
- Adatto solo per l'uso con 220-230 V, 50-60 Hz. L'uso con altre tensioni annullerà la garanzia.
- Riparazioni o modifiche non autorizzate del dispositivo annulleranno la garanzia del dispositivo.

ISTRUZIONI PER L'USO

La macchina sottovuoto EasyVac ha molte opzioni ma è facile da usare. In questo capitolo spieghiamo quali pulsanti e funzioni ha la macchina, da quali parti è composta e come utilizzare la macchina (metodo e funzionamento).

Spiegazione dei pulsanti e delle funzioni

Nell'immagine seguente troverai una spiegazione dei diversi pulsanti e display (touch).



Inizio : inizia l'aspirazione e poi sigilla il sacchetto sottovuoto. Assicurarsi che l'estremità aperta del sacchetto sia posizionata correttamente nella camera del vuoto.

Stop : interrompe immediatamente il processo in quel momento. Ad esempio, quando noti un problema.

Umidità : alterna tra "Dry" (secco) e "Wet" (umido). Il LED sotto la modalità selezionata si accenderà. Nella modalità Bagnato la macchina sigillerà leggermente più a lungo perché l'umidità nel sacchetto può ritardare la sigillatura.

Saldatura (*pressione ½ secondo*) : se si preme brevemente questo pulsante, la striscia saldante si riscalda e la macchina inizia a sigillare (saldare) il sacchetto. È possibile premere questo pulsante per interrompere l'aspirazione e sigillare immediatamente il sacchetto. Questo pulsante consente inoltre di sigillare la pellicola sottovuoto su un lato per formare un sacchetto sottovuoto che è possibile sigillare sottovuoto. Il ritardo di 0,5 secondi impedisce di attivare accidentalmente questa funzione automatica.

Manuale : tenere premuto questo pulsante per aspirare manualmente, senza sigillare. Ciò offre un controllo ottimale del vuoto e impedisce la frantumazione di prodotti morbidi.

Parti della macchina



1. **Chiusure** : mantengono il coperchio bloccato durante l'aspirazione. Premere il coperchio per chiuderlo. Si sentirà un clic su ciascun lato quando il coperchio è bloccato. Non conservare mai l'apparecchio con il coperchio bloccato. Ciò danneggerebbe irreparabilmente le guarnizioni.
2. **Pannello di controllo** : consente di utilizzare il dispositivo in modo rapido e semplice.
3. **Coperchio** : facile da pulire con un panno umido. Non utilizzare acqua corrente!
4. **Fondo** : facile da pulire con un panno umido. Non utilizzare acqua corrente!
5. **Gomma di tenuta** : questa striscia di gomma assicura che il cordone di saldatura diventi liscio e piatto e preme sulla striscia di tenuta (11).
6. **Guarnizione della camera del vuoto** : questa guarnizione garantisce la creazione del vuoto. Se il sigillo è danneggiato la macchina potrebbe non funzionare correttamente. In tal caso, contattare il venditore o il produttore.
7. **Camera del vuoto** : è qui che viene creato il vuoto (all'interno della guarnizione circostante). L'estremità aperta del sacchetto deve trovarsi in questa camera per il corretto funzionamento della macchina. Forma un'unità ermetica con la camera sul fondo dell'apparecchio quando il coperchio è chiuso e bloccato.
8. **Interruttore di sicurezza** : impedisce l'utilizzo del dispositivo quando il coperchio è aperto.
9. **Guarnizione della camera del vuoto** : questa guarnizione garantisce la creazione del vuoto. Se il sigillo è danneggiato la macchina potrebbe non funzionare correttamente. In tal caso, contattare il venditore o il produttore.

10. **Ingresso aria** : attraverso questa apertura l'aria viene aspirata dalla camera a vuoto. Questa entrata non deve aspirare umidità; ciò potrebbe danneggiare la pompa e non è coperto dalla garanzia. La contaminazione di questa porta con residui di cibo può portare a malfunzionamenti o malfunzionamenti del dispositivo. La riparazione (pulizia) di questo ingresso non è coperta dalla garanzia.
11. **Striscia di tenuta** : sotto questa striscia di Teflon c'è una striscia di metallo larga 2,5 mm che si scalda e sigilla il sacchetto chiuso. **Nota:** questa striscia diventa molto calda durante la sigillatura e può causare ustioni se la si tocca dopo aver aperto il coperchio.

**Pericolo di ustioni!**

La striscia sigillante diventa molto calda durante la sigillatura del sacchetto e può causare ustioni se toccata immediatamente dopo la sigillatura.

12. **Camera del vuoto** : è qui che viene creato il vuoto (all'interno della guarnizione circostante). L'estremità aperta del sacchetto deve trovarsi in questa camera per il corretto funzionamento della macchina. Forma un'unità ermetica con la camera nel coperchio del dispositivo quando il coperchio è chiuso e bloccato.

Metodo e funzionamento

Evitare che l'umidità del sacchetto venga aspirata nella macchina!



Se viene assorbita umidità, ciò può causare danni al di fuori della garanzia. Appendere il sacchetto sul piano di lavoro in modo che la gravità sia d'aiuto oppure riporre brevemente il sacchetto per sottovuoto pieno nel congelatore prima di passare l'aspirapolvere in modo che l'umidità diventi meno liquida.

Se nella camera a vuoto finisce dell'umidità, è necessario premere immediatamente Stop e rimuovere l'umidità dalla camera a vuoto.



Posizionare il sacchetto per sottovuoto in rilievo con l'apertura nella camera del sottovuoto tra i bordi della guarnizione ovale. Posiziona l'apertura sulla striscia di gomma e sul primo bordo della guarnizione, ma non sul secondo bordo della guarnizione ovale. Se l'apertura non è nella camera del vuoto, il sacchetto non aspira.

Assicurarsi che il sacchetto dell'aspirapolvere non copra l'apertura dell'aspirapolvere sul lato destro.

Chiudere il coperchio premendolo con decisione fino a quando entrambi i ganci di chiusura del coperchio saranno in posizione (in tal caso si sentirà un clic su entrambi i lati).

Ora puoi avviare il processo di sottovuoto o di sigillatura.



Se necessario, regolare il dispositivo come desiderato con il pulsante "Umidità". Se il prodotto è umido, utilizzare l'impostazione "Bagnato". Per i prodotti secchi utilizzare "Dry".

Una volta completato il ciclo o la sigillatura, premere con decisione entrambi i pulsanti su entrambi i lati della macchina per sbloccare il coperchio. Ora puoi rimuovere il sacchetto sottovuoto dalla macchina.

**Non aspirare troppo velocemente!**

Attendere almeno 40 secondi tra un'operazione di aspirazione e l'altra per evitare il surriscaldamento e danni al dispositivo.

Realizzare un sacchetto per sottovuoto utilizzando un foglio di alluminio su un rotolo

Puoi usare la pellicola sottovuoto su un rotolo per creare un sacchetto sottovuoto (molto più lungo).

**Prevenire le perdite con una doppia guarnizione**

Dopo il ciclo di vuoto, tirare leggermente indietro il sacchetto dalla macchina e premere nuovamente Seal (assicurarsi che il sacchetto sia ancora sotto la striscia di chiusura) per una doppia sigillatura più sicura.

Procedi come segue:

1. Tagliare la pellicola alla lunghezza desiderata.
2. Posizionarlo con un'estremità ad almeno 10 mm (1 cm) sopra la gomma di tenuta (parte, pagina 5)
3. Chiudere il coperchio premendolo con decisione finché non si sente un clic.
4. Premere il pulsante "Seal" per **½ secondo e attendere il completamento del processo.**
5. Ora è possibile aprire il coperchio e utilizzare il sacchetto per sottovuoto così com'è.

Hai bisogno di sacchetti sottovuoto o di pellicola?

Ordina i sacchetti sottovuoto e la pellicola, ottimizzati per questa macchina e per il sottovuoto, direttamente scansionando questo codice QR sicuro .

CONSIGLIO: frollatura a secco per una carne straordinariamente deliziosa

L'ultima mania del "dry-aging" è possibile anche con il tuo Ziva EasyVac . A tale scopo è possibile utilizzare speciali sacchetti sottovuoto per invecchiamento a secco che è possibile aspirare e sigillare con questa macchina sottovuoto. Non perdetelo, perché il dry-aging è fenomenale e una volta assaggiato non vorrete più nient'altro.

Cos'è l'invecchiamento a secco?

Alcuni tipi di carne bovina devono prima maturare (curare) o diventare "nobili" per diventare i **più gustosi per il consumo**. Durante la morte a secco e a freddo, il prodotto a base di carne perde molta umidità e peso e gli enzimi scompongono il tessuto connettivo. La carne diventa più tenera e saporita, soprattutto in abbinamento alla **cottura sottovuoto** .

Con **quello sicuro** Codice QR a destra per trovare subito informazioni online e ordinare prodotti per iniziare la frollatura.



ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE

- Scollegare la macchina dalla rete elettrica staccando la spina dalla presa.
- Non immergere la macchina in acqua né sciacquarla sotto l'acqua (corrente).
- Non utilizzare detergenti abrasivi o pagliette.
- Utilizzare un panno morbido umido o una spugna con sapone neutro per pulire l'esterno della macchina.
- Pulisci la camera del vuoto della macchina rimuovendo eventuali residui di cibo o liquidi con un panno o carta asciutti.
- Assicurarsi che la macchina sia completamente asciutta prima di ricollegarla alla rete elettrica.

**Questo prodotto non è resistente all'acqua!**

Non utilizzare troppa acqua durante la pulizia, non sciacquare la macchina sotto l'acqua (corrente) né immergerla in acqua. Evitare che l'acqua entri nella macchina. Ciò potrebbe causare danni al di fuori della garanzia.

DIFETTI: CAUSE E SOLUZIONI

Problema	Possibile causa e soluzione
Il dispositivo non si accende	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare se la spina è inserita nella presa. • Controllare se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati. • Controlla se la presa funziona.
L'apparecchio non vuole aspirare	<ul style="list-style-type: none"> • Assicurarsi che il coperchio sia chiuso correttamente e completamente. • Verificare che la borsa sia inserita correttamente. • Lasciare raffreddare la macchina per almeno 40 secondi se si è passato l'aspirapolvere di recente.
L'apparecchio fa rumore ma non aspira	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare se l'apertura del vuoto è coperta dal sacchetto del vuoto. Tirare leggermente indietro la borsa. • Controllare se l'apertura del vuoto è ostruita da residui di cibo. • Controllare se l'aria viene aspirata attraverso l'apertura di aspirazione premendo il pulsante degli accessori di aspirazione (parte H, pagina 5).
Dopo l'aspirazione, l'aria entra nuovamente nel sacchetto per sottovuoto (dopo un po' di tempo).	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare la borsa per eventuali danni/ perdite • Controllare la tenuta/ saldatura del sacchetto per eventuali danni o imperfezioni. Il sigillo deve essere trasparente e privo di irregolarità. Se l'interno del sacchetto era bagnato durante la saldatura, è meglio utilizzare l'impostazione Cibo > Umido o asciugare l'interno del sacchetto. • Alcuni prodotti (ad esempio la frutta) degassano sotto vuoto, provocando il riempimento di gas nel sacchetto. • Il cibo è andato a male o ha fermentato e potrebbe non essere più adatto al consumo.

RICICLO DEI RIFIUTI



Questo marchio indica che questo prodotto non deve essere smaltito con i rifiuti domestici in tutta l'UE. Per prevenire possibili danni all'ambiente o alla salute umana derivanti dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclare il dispositivo in modo responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile dei materiali. Si prega di restituire il dispositivo usato tramite i centri di restituzione e ritiro o di contattare il rivenditore da cui è stato acquistato il prodotto. Questo può prendere il prodotto e riciclarlo in modo rispettoso dell'ambiente.

Estimado cliente

Ha tomado la decisión correcta al comprar este dispositivo. Con un mantenimiento periódico y un cuidado adecuado, podrás disfrutarlo durante muchos años. Lea atentamente el manual del usuario antes de utilizar el dispositivo por primera vez y observe las instrucciones de seguridad que se describen a continuación.

Las personas que no estén familiarizadas con las instrucciones de funcionamiento de este dispositivo no deben utilizarlo. Guarde el embalaje para usarlo más adelante, pero deseche todos los materiales de embalaje de plástico. Puede resultar peligroso para los niños que juegan con él.

CONSEJO: ¡ su Ziva EasyVac es adecuado para accesorios especiales con la manguera suministrada (página 7) y envejecimiento en seco! **¡El envejecimiento en seco hace que sus productos cárnicos sean increíblemente sabrosos! Lea todo sobre esto en la página 8.**



¡Con la atención y el cuidado adecuados, podrá disfrutar de este dispositivo durante muchos años!

Por lo tanto, lea atentamente este manual y siga las instrucciones para evitar daños y disfrutar de su dispositivo el mayor tiempo posible. Los daños causados por no seguir las instrucciones no están cubiertos por la garantía ni por ninguna responsabilidad.


TABLA DE CONTENIDO


INFORMACIÓN DEL CONTACTO	58
DATOS TÉCNICOS.....	58
REPARACIÓN DE GARANTÍA	58
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD.....	58
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	59
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN.....	60
INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO	67
FALLAS: CAUSAS Y SOLUCIONES.....	68
RECICLAJE DE RESIDUOS.....	68

INFORMACIÓN DEL CONTACTO

Para obtener más información sobre los productos de cocina divertidos de Ziva, puede escanear el código QR **seguro** a continuación.

¿Preguntas y comentarios? Contáctenos:

 +31 (0)85 301 2306

 info@ziva.cocina



Ziva™ es una marca comercial de Kenners BV.

DATOS TÉCNICOS

Presión negativa máxima:	- 0,7 bar
Velocidad de la bomba:	10 litros/minuto
Tiempo de aspirado*:	< 30 segundos
Tiempo de sellado*:	8 - 10 segundos
Tiempo de enfriamiento:	al menos 40 segundos
Potencia:	150W (220-230V AC @ 50-60Hz)
Dimensiones :	370 x 150 x 59 mm
Peso:	1,34 kg

* El tiempo real depende del tamaño, la forma , el producto y el embalaje.

REPARACIÓN DE GARANTÍA

El período de garantía de este dispositivo es **de dos años** .

¿Se ha averiado tu dispositivo? Comuníquese con el vendedor o fabricante para resolver el problema de manera rápida y eficiente.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD



Fabricante

Kenners BV, Nieuwveen, Países Bajos

Certificado según las directrices europeas.

- 2014/30/UE (CEM)
- 2014/35/UE (LVD)
- 2011/65/UE (RoHS)

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

**Este dispositivo sólo puede ser utilizado por personas mayores de 8 años.**

Los niños y las personas con capacidades sensoriales, físicas o mentales reducidas y/o sin conocimiento de las instrucciones de seguridad o experiencia en su funcionamiento deben ser supervisados e instruidos sobre el funcionamiento, la seguridad y los peligros de este aparato.

**CUIDADO: ¡RIESGO DE QUEMADURAS!**

Este producto contiene piezas que se calientan mucho y pueden provocar quemaduras si se tocan. Se recomienda encarecidamente prestar especial atención y supervisión cuando lo utilicen niños o personas con capacidades sensoriales, físicas y mentales disminuidas.

- Espere al menos 40 segundos entre cada bolsa de aspiración para evitar el sobrecalentamiento y daños a la máquina aspiradora.
- Nunca guarde el producto con la tapa cerrada/ bloqueada. Esto daña las juntas.
- Este producto sólo es apto para bolsas de vacío gofradas. Si utilizas bolsas de vacío "lisas" sin relieve, se sellarán solas y no aspirarán.
- El dispositivo no es resistente al agua. Evite mojarlo y no lo conecte a la electricidad si el dispositivo se ha mojado.
- Evite que la máquina absorba la humedad de la bolsa de la aspiradora. Esto provoca daños fuera de la garantía. En el manual de instrucciones encontrará consejos para evitarlo.
- No utilice un cable de extensión con este dispositivo.
- No permita que los niños jueguen con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento por parte de niños sólo deben realizarse bajo la supervisión de un adulto.
- La tira selladora del aparato se calienta y puede provocar quemaduras.
- Esté siempre atento al dispositivo durante su uso.
- Preste atención a los niños que se encuentren cerca del dispositivo.
- El uso inadecuado de este dispositivo puede causar lesiones y daños.
- El fabricante no es responsable de lesiones o daños resultantes del mal uso de este dispositivo. Úselo sólo para el propósito previsto.
- Diseñado únicamente para uso doméstico.
- No apto para uso comercial o exterior.
- Retire todos los materiales de embalaje y envíe del dispositivo antes de usarlo.
- Compruebe el dispositivo en busca de daños visibles y piezas faltantes.
- Utilice únicamente el cable de alimentación suministrado.
- Durante el uso, verifique que no sea posible tropezar o tirar involuntariamente del cable de alimentación.
- Evite sumergir completamente el dispositivo en agua.
- Apague el aparato y desconéctelo de la toma de corriente antes de limpiarlo o realizarle mantenimiento y cuando no esté en uso.
- No tire del cable de alimentación al desconectar el enchufe de la toma de corriente, sino agarre el enchufe.
- Mantenga este dispositivo y el cable de alimentación alejados de fuentes de calor, objetos calientes y llamas abiertas.

- Asegúrese de que el cable de alimentación esté completamente desenrollado cuando utilice el dispositivo.
- El cable de vapor no debe estar retorcido ni enrollado alrededor del aparato.
- Antes de cada uso, verifique que el cable de alimentación y el enchufe estén intactos y secos.
- Si el dispositivo, el cable de alimentación o el enchufe están dañados, haga que un reparador autorizado revise siempre el dispositivo y, si es necesario, lo reemplace o lo repare.
- Sólo apto para uso con 220-230V, 50-60Hz. El uso con otros voltajes anulará la garantía.
- La reparación o modificación no autorizada del dispositivo anulará la garantía del dispositivo.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

La máquina de vacío EasyVac tiene muchas opciones pero es fácil de operar. En este capítulo explicamos qué botones y funciones tiene la máquina, de qué piezas consta y cómo utilizar la máquina (método y funcionamiento).

Explicación de botones y funciones.

En la imagen a continuación encontrará una explicación de los diferentes botones (táctiles) y pantallas.



Inicio : comience a aspirar y luego selle la bolsa de la aspiradora. Asegúrese de que el extremo abierto de la bolsa esté colocado correctamente en la cámara de vacío.

Stop : interrumpe inmediatamente el proceso en ese momento. Por ejemplo, cuando notas un problema.

Humedad : alterna entre “Dry” (seco) y “Wet” (húmedo). El LED del modo seleccionado se iluminará. En el modo húmedo, la máquina sellará un poco más porque la humedad en la bolsa puede retrasar el sellado.

Sellar (*presionar ½ segundo*) : si presiona brevemente este botón, la tira de sellado se calienta y la máquina comienza a sellar (soldar) la bolsa. Puede presionar este botón para dejar de aspirar y sellar la bolsa inmediatamente. Este botón también le permite sellar la película al vacío en un lado para formar una bolsa al vacío que puede sellar al vacío. El retraso de 0,5 segundos evita que se active accidentalmente esta función automática.

Manual : mantenga pulsado este botón para aspirar manualmente, sin sellar. Esto le proporciona un control óptimo sobre el vacío y evita que los productos blandos se aplasten.

Partes de la maquina



1. **Cierres** : mantienen la tapa bloqueada durante la aspiración. Presione la tapa para cerrarla. Escuchará un clic en cada lado cuando la tapa esté cerrada. Nunca guarde el dispositivo con la tapa cerrada. Esto dañará irreparablemente las juntas.
2. **Panel de control** : permite operar el dispositivo de forma rápida y sencilla.
3. **Tapa** : fácil de limpiar con un paño húmedo. ¡No utilices agua corriente!
4. **Fondo** : fácil de limpiar con un paño húmedo. ¡No utilices agua corriente!
5. **Goma de sellado** : esta tira de goma asegura que la costura de soldadura quede lisa y plana y presiona la tira de sellado (11).
6. **Junta de la cámara de vacío** : esta junta garantiza que se pueda crear un vacío. Si el sello está dañado, es posible que la máquina no funcione correctamente. En ese caso, comuníquese con su vendedor o fabricante.
7. **Cámara de vacío** : aquí es donde se crea el vacío (dentro del sello circundante). El extremo abierto de la bolsa debe estar en esta cámara para que la máquina funcione correctamente. Forma una unidad hermética con la cámara en la parte inferior del aparato cuando la tapa está cerrada y bloqueada.
8. **Interruptor de seguridad** : impide el uso del dispositivo cuando la tapa está abierta.
9. **Junta de la cámara de vacío** : esta junta garantiza que se pueda crear un vacío. Si el sello está dañado, es posible que la máquina no funcione correctamente. En ese caso, comuníquese con su vendedor o fabricante.

10. **Entrada de aire** : el aire se aspira fuera de la cámara de vacío a través de esta abertura. Esta entrada no debe aspirar humedad; Esto puede dañar la bomba y no está cubierto por la garantía. La contaminación de este puerto con residuos de alimentos puede provocar fallos de funcionamiento o un mal funcionamiento del dispositivo. La reparación (limpieza) de esta entrada no está cubierta por la garantía.
11. **Tira de sellado** : debajo de esta tira de teflón hay una tira de metal de 2,5 mm de ancho que se calienta y sella la bolsa. **Tenga en cuenta:** esta tira se calienta mucho durante el sellado y puede provocar quemaduras si la toca después de abrir la tapa.



¡Peligro de quemaduras!

La tira de sellado se calienta mucho durante el sellado de la bolsa y puede provocar quemaduras si se toca inmediatamente después del sellado.

12. **Cámara de vacío** : aquí es donde se crea el vacío (dentro del sello circundante). El extremo abierto de la bolsa debe estar en esta cámara para que la máquina funcione correctamente. Forma una unidad hermética con la cámara en la tapa del dispositivo cuando la tapa está cerrada y bloqueada.

Método y funcionamiento

¡Evite que la máquina absorba la humedad de la bolsa!



Si se absorbe humedad, esto puede provocar daños fuera de la garantía. Cuelgue la bolsa sobre la superficie de trabajo para que la gravedad ayude o coloque la bolsa de vacío llena brevemente en el congelador antes de aspirar para que la humedad se vuelva menos líquida.

Si termina humedad en la cámara de vacío, debe presionar inmediatamente Detener y eliminar la humedad de la cámara de vacío.



Coloque la bolsa de vacío estampada con la abertura en la cámara de vacío entre los bordes del sello ovalado. Coloque la abertura sobre la tira de goma y el primer borde del sello, pero no sobre el segundo borde del sello ovalado. Si la abertura no está en la cámara de vacío, la bolsa no aspirará.

Asegúrese de que la bolsa de la aspiradora no cubra la abertura de la aspiradora en el lado derecho.

Cierre la tapa presionándola firmemente hasta que ambos ganchos de cierre de la tapa estén en su lugar (en cuyo caso escuchará un clic en ambos lados).

Ahora puedes iniciar el proceso de vacío o sellado.



Si es necesario, ajuste el dispositivo como desee con el botón "Humedad". Si su producto está húmedo, use la configuración "Mojado". Para productos secos utilice "Dry".

Cuando se complete el ciclo o el sellado, presione firmemente ambos botones a cada lado de la máquina para desbloquear la tapa. Ahora puedes retirar la bolsa sellada al vacío de la máquina.

**¡No aspire demasiado rápido!**

Espere al menos 40 segundos entre bolsas de aspiradora para evitar el sobrecalentamiento y daños al dispositivo.

Hacer una bolsa de vacío con papel de aluminio en rollo

Puedes usar papel de aluminio en rollo para hacer una bolsa de vacío (mucho más larga).

**Evite fugas con un doble sello**

Después del ciclo de vacío, retire ligeramente la bolsa de la máquina y presione Sellar nuevamente (asegúrese de que la bolsa todavía esté debajo de la tira de sellado) para obtener un sellado doble más seguro.

Procedes de la siguiente manera:

6. Corta el papel de aluminio al largo deseado.
7. Colóquelo con un extremo al menos 10 mm (1 cm) sobre la goma del sello (parte, página 5)
8. Cierra la tapa presionándola firmemente hasta que escuches un clic.
9. Presione el botón "Sellar" durante $\frac{1}{2}$ **segundo y espere a que se complete el proceso.**
10. Ahora puedes abrir la tapa y utilizar la bolsa de vacío como tal.

¿Necesita bolsas de vacío o papel de aluminio?

*Solicite bolsas y láminas de vacío, optimizadas para esta máquina y sous-vide, directamente escaneando este código QR **seguro**.*

CONSEJO: envejecimiento en seco para obtener una carne increíblemente deliciosa

La última moda "envejecimiento en seco" también es posible con su Ziva EasyVac . Para ello puedes utilizar bolsas de vacío especiales de envejecimiento en seco que puedes aspirar y sellar con esta máquina de vacío. No te lo pierdas, porque el envejecimiento en seco es fenomenal y una vez que lo pruebas no querrás nada más.

¿Qué es el envejecimiento en seco?

Algunos tipos de carne de vacuno primero deben madurar (curarse) o volverse "nobles" para convertirse en los **más sabrosos para el consumo**. Durante el teñido en seco y en frío, el producto cárnico pierde mucha humedad y peso y las enzimas descomponen el tejido conectivo. La carne se vuelve más tierna y sabrosa, especialmente en combinación con **la cocción al vacío** .

Con el **seguro** Código QR a la derecha para encontrar información en línea de inmediato y solicitar productos para comenzar con el envejecimiento en seco.



INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

- Desconecte la máquina de la fuente de alimentación quitando el enchufe de la toma de corriente.
- No sumerja la máquina en agua ni la enjuague con agua (corriente).
- No utilice agentes de limpieza abrasivos ni estropajos.
- Utilice un paño suave húmedo o una esponja con jabón suave para limpiar el exterior de la máquina.
- Limpie la cámara de vacío de la máquina limpiando cualquier residuo de comida o líquido con un paño o papel seco.
- Asegúrese de que la máquina esté completamente seca antes de volver a conectarla a la red eléctrica.

**¡Este producto no es resistente al agua!**

No utilice demasiada agua durante la limpieza, no enjuague la máquina con agua (corriente) ni la sumerja en agua. Evite que entre agua en la máquina. Esto puede provocar daños fuera de la garantía.

FALLAS: CAUSAS Y SOLUCIONES

Problema	Posible causa y solución
El dispositivo no se enciende	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe si el enchufe está enchufado en la toma de corriente. • Compruebe si el cable de alimentación o el enchufe están dañados. • Compruebe si el enchufe funciona.
El aparato no quiere aspirar.	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que la tapa esté cerrada correcta y completamente. • Compruebe que la bolsa esté insertada correctamente. • Deje que la máquina se enfríe durante al menos 40 segundos si ha aspirado recientemente.
El aparato hace ruido pero no aspira	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe si la abertura de la aspiradora está cubierta por la bolsa de la aspiradora. Tire ligeramente la bolsa hacia atrás. • Compruebe si la abertura de la aspiradora está obstruida con residuos de comida. • Compruebe si se está aspirando aire a través de la abertura de la aspiradora presionando el botón de accesorios de la aspiradora (parte H, página 5).
Después de aspirar, el aire vuelve a entrar en la bolsa de la aspiradora (después de un tiempo).	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe la bolsa en busca de daños o fugas. • Compruebe el sellado/ soldadura de la bolsa en busca de daños o imperfecciones. El sello debe ser transparente y libre de irregularidades. Si el interior de la bolsa se mojó durante la soldadura, es mejor usar la configuración Comida > Húmedo o secar el interior de la bolsa. • Algunos productos (por ejemplo, frutas) se desgasifican al vacío, lo que hace que la bolsa se llene de gas. • La comida se ha echado a perder o fermentado y es posible que ya no sea apta para el consumo.

RECICLAJE DE RESIDUOS



Esta marca indica que este producto no debe desecharse con la basura doméstica en toda la UE. Para evitar posibles daños al medio ambiente o la salud humana debido a la eliminación incontrolada de desechos, recicle el dispositivo de manera responsable para promover la reutilización sostenible de materiales. Devuelva el dispositivo usado a través de los servicios de devolución y recogida o comuníquese con el minorista donde compró el producto. Este puede tomar el producto y reciclarlo de forma respetuosa con el medio ambiente.

Vážený zákazníku,

zakoupením tohoto zařízení jste učinili správné rozhodnutí. Díky pravidelné údržbě a správné péči si jeho funkcí budete užívat po mnoho let. Před prvním použitím zařízení si pozorně přečtěte uživatelskou příručku a dodržujte níže popsané bezpečnostní pokyny.

Osoby, které nejsou obeznámeny s návodem k obsluze tohoto zařízení, by jej neměly používat. Uschovejte obal pro pozdější použití, ale vyhodte všechny plastové obalové materiály. Mohou být nebezpečné pro děti, pokud by si s nimi hrály.

TIP: Ziva EasyVac je díky dodané hadici (strana 7) vhodný i pro použití na speciálním příslušenství a pro suché zrání! **Díky suchému zrání budou vaše masné výrobky úžasně chutné! To vše si přečtěte na straně 8.**



Se správně věnovanou pozorností a péčí si budete funkcí tohoto zařízení užívat po mnoho let!

Proto si prosím pečlivě přečtěte tento návod a dodržujte pokyny, abyste zabránili poškození zařízení a mohli si jej užívat co nejdéle. Na škody způsobené nedodržáním pokynů se nevztahuje záruka ani odpovědnost.

OBSAH

KONTAKTNÍ INFORMACE	70
TECHNICKÉ ÚDAJE	70
ZÁRUKA A OPRAVA.....	70
PROHLÁŠENÍ O SHODĚ	70
BEZPEČNOSTNÍ INSTRUKCE	71
NÁVOD K OBSLUZE	72
POKYNY K ÚDRŽBĚ.....	78
ZÁVADY: PŘÍČINY A ŘEŠENÍ	79
ODPADY A RECYKLACE.....	79

KONTAKTNÍ INFORMACE

Pro více informací o produktech pro zábavné vaření Ziva můžete naskenovat **bezpečný** QR kód níže.

Otázky a komentáře? Kontaktujte nás:



+31 (0)85 301 2306



info@ziva.cooking



Ziva™ je ochranná známka společnosti Kenners BV.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Maximální podtlak:	- 0,7 bar
Rychlost čerpadla:	12 litrů/minutu
Doba vakuování*:	< 30 sekund
Doba utěšňování*:	8-10 sekund
Doba chlazení:	alespoň 40 sekund
Výkon:	150 W (220-230 V AC @ 50-60 Hz)
Rozměry :	370 x 150 x 59 mm
Hmotnost:	1,34 kg

* Skutečný čas závisí na velikosti, tvaru , produktu a balení.

ZÁRUKA A OPRAVA

Záruční doba na toto zařízení je **dva roky**.

Porouchalo se vám zařízení? Chcete-li problém rychle a efektivně vyřešit, kontaktujte prodejce nebo výrobce.

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ



Výrobce

Kenners BV, Nieuwveen, Nizozemsko

Certifikováno v souladu s evropskými směrnici

- 2014/30/EU (EMC)
- 2014/35/EU (LVD)
- 2011/65/EU (RoHS)

BEZPEČNOSTNÍ INSTRUKCE



Toto zařízení mohou obsluhovat pouze osoby starší 8 let.

Děti a osoby se sníženými smyslovými, fyzickými nebo duševními schopnostmi a/nebo bez znalosti bezpečnostních pokynů nebo zkušeností s jeho ovládním musí být pod dozorem a musí být poučeny o obsluze, bezpečnosti a nebezpečích tohoto spotřebiče.



POZOR: NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!

Tento výrobek obsahuje části, které jsou velmi horké a při dotyku mohou způsobit popáleniny. Pokud jej obsluhují děti nebo osoby se sníženými smyslovými, fyzickými a duševními schopnostmi, důrazně doporučujeme dávat výjimečný pozor a dohlížet na ně.

- Mezi vakuováním sáčků počkejte alespoň 40 sekund, aby nedošlo k přehřátí a poškození vakuovacího přístroje!
- Nikdy neskladujte výrobek se zavřeným/ zamčeným víkem. Poškozuje to těsnění.
- Tento produkt je vhodný pouze pro embosované vakuové sáčky. Pokud použijete „hladké“ vakuové sáčky bez reliéfu, přilnou k sobě a neodsají vzduch.
- Zařízení není vodotěsné. Zabraňte jeho namočení a nepřipojujte jej k elektrické síti, pokud je vlhké.
- Zabraňte nasávání vlhkosti z vakuového sáčku do stroje. Vede to k poškození, na které se nevztahuje záruka. Tipy, jak tomu předejít, naleznete v návodu k obsluze.
- S tímto zařízením nepoužívejte prodlužovací kabel.
- Nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály.
- Čištění a údržba prováděné dětmi by měla probíhat pouze pod dohledem dospělé osoby.
- Těsnicí páska přístroje se zahřívá a může způsobit popáleniny.
- Během používání zařízení vždy sledujte.
- Jsou-li v blízkosti zařízení děti, dávejte na ně pozor.
- Nesprávné použití tohoto zařízení může způsobit zranění a poškození.
- Výrobce neručí za zranění nebo škody způsobené nesprávným použitím tohoto zařízení. Používejte jej pouze k určenému účelu.
- Určeno pouze pro použití v domácnosti.
- Nevhodné pro komerční nebo venkovní použití.
- Před použitím odstraňte ze zařízení veškerý obalový a přepravní materiál.
- Zkontrolujte zařízení, zda není viditelně poškozeno a zda nechybí některé části.
- Používejte pouze dodaný napájecí kabel.
- Během používání kontrolujte, zda není možné za napájecí kabel zakopnout nebo neúmyslně zatáhnout.
- Zabraňte úplnému ponoření zařízení do vody.
- Před čištěním nebo údržbou a když spotřebič nepoužíváte, jej vypněte a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Při vytahování kabelu ze zásuvky netahejte za napájecí kabel, ale uchopte jej za zástrčku.
- Zařízení a napájecí kabel udržujte mimo dosah zdrojů tepla, horkých předmětů a otevřeného ohně.
- Při používání zařízení se ujistěte, že je napájecí kabel zcela rozvinutý.
- Parní kabel nesmí být zkroucený nebo omotaný kolem spotřebiče.
- Před každým použitím zkontrolujte, zda jsou napájecí kabel a zástrčka nepoškozené a suché.

- Pokud dojde k poškození zařízení, napájecího kabelu nebo zástrčky, vždy nechte zařízení zkontrolovat a v případě potřeby vyměnit nebo opravit autorizovaným opravcem.
- Vhodné pouze pro použití pro 220-230 V, 50-60 Hz. Použití pro jiné napětí zruší platnost záruky.
- Neautorizovaná oprava nebo úprava zařízení ruší platnost záruky na zařízení.

NÁVOD K OBSLUZE

Vakuovač EasyVac má mnoho funkcí, ale snadno se ovládá. V této kapitole vysvětlíme, jaká tlačítka a funkce stroj má, ze kterých částí se skládá a jak jej používat (způsob a provoz).

Vysvětlení tlačítek a funkcí

Na obrázku níže najdete vysvětlení různých (dotykových) tlačítek a displejů.



Start: spustí se vakuování a poté se vakuový sáček utěsní. Ujistěte se, že je otevřený konec sáčku ve vakuové komoře správně umístěn.

Stop: v daný okamžik se okamžitě přeruší proces. Například, když si všimnete problému.

Moisture (vlhkost): střídá se mezi „Dry“ (suchým) a „Wet“ (vlhkým). LED kontrolka pod zvoleným režimem se rozsvítí. V mokřím režimu bude stroj zatavovat o něco déle, protože vlhkost v sáčku může dobu utěsnění prodloužit.

Seal (tavení): pokud krátce stisknete toto tlačítko, zatavovací proužek se zahřeje a stroj začne uzavírat (svažovat) sáček. Stisknutím tohoto tlačítka zastavíte vakuování a okamžitě spustíte zatavování sáčku. Toto tlačítko vám také umožňuje zatavit vakuovou fólii na jedné straně a vytvořit vakuový sáček, který můžete vakuově uzavřít. Zpoždění 0,5 sekundy zabraňuje náhodné aktivaci této automatické funkce.

Manual (ručně): chcete-li vakuovat ručně, bez těsnění, podržte toto tlačítko stisknuté. Nad vakuováním tak získáte optimální kontrolu a zabráníte rozdrčení měkkých produktů.



14. **Uzávěry:** udržují víko během vysávání uzamčené. Stisknutím víka jej zavřete. Když je víko zajištěno, uslyšíte na každé straně cvaknutí. Nikdy neskladujte přístroj se zavřeným víkem, protože se tím nenávratně poškodí těsnění.
15. **Ovládací panel:** umožňuje rychlé a snadné ovládání zařízení.
16. **Víko:** snadno se čistí vlhkým hadříkem. Nepoužívejte tekoucí vodu!
17. **Spodní část:** snadno se čistí vlhkým hadříkem. Nepoužívejte tekoucí vodu!
18. **Těsnící pryž:** tento pryžový pásek zajišťuje hladký a plochý svar a tlačí na těsnicí pásek (11).
19. **Těsnění vakuové komory:** toto těsnění zajišťuje vytvoření vakua. Pokud je těsnění poškozené, stroj nemusí správně fungovat. V takovém případě kontaktujte svého prodejce nebo výrobce.
20. **Vakuová komora:** zde se vytváří vakuum (uvnitř okolního těsnění). Aby stroj správně fungoval, musí být otevřený konec sáčku v této komoře. Když je víko zavřené a zajištěné, vytvoří vzduchotěsnou jednotku s komorou ve spodní části spotřebiče.
21. **Bezpečnostní spínač:** zabraňuje použití zařízení, pokud je víko otevřené.
22. **Těsnění vakuové komory:** toto těsnění zajišťuje vytvoření vakua. Pokud je těsnění poškozené, stroj nemusí správně fungovat. V takovém případě kontaktujte svého prodejce nebo výrobce.
23. **Přívod vzduchu:** tímto otvorem je vzduch nasáván z vakuové komory. Tento přívod nesmí nasávat vlhkost; mohlo by dojít k poškození čerpadla a nevztahuje se na něj záruka. Znečištění tohoto portu zbytky jídla může vést k poruchám nebo nesprávné funkci zařízení.

Na opravu (čištění) tohoto přívodu se nevztahuje záruka.

24. **Těsnící pásek:** pod tímto teflonovým páskem je kovový pásek o šířce 2,5 mm, který se zahřívá a uzavírá sáček. **Upozornění:** tento proužek se během zatavování silně zahřeje, a pokud se ho po otevření víka dotknete, může způsobit popáleniny.



Nebezpečí popálení!

Těsnící proužek se během uzavírání sáčku velmi zahřívá a při dotyku bezprostředně po uzavření může způsobit popáleniny.

25. **Vakuová komora:** zde se vytváří vakuum (uvnitř okolního těsnění). Aby stroj správně fungoval, musí být otevřený konec sáčku v této komoře. Když je víko zavřené a zajištěné, vytvoří vzduchotěsnou jednotku s komorou ve víku zařízení.

Způsob a provoz

Zabraňte nasávání vlhkosti ze sáčku do stroje!



Absorpce vlhkosti může vést k poškození přístroje, na které se nevztahuje záruka. Nechte sáček volně viset na pracovní ploše, aby pomohla gravitace, nebo dejte naplněný vakuový sáček před vakuováním krátce do mrazáku, aby byla případná vlhkost méně tekutá.

Pokud se vlhkost dostane do vakuové komory, musíte okamžitě stisknout tlačítko Stop a odstranit ji z ní.



Umístěte embosovaný vakuový sáček s otvorem do vakuové komory mezi okraje oválného těsnění. Otvor umístíte přes pryžový proužek a první okraj těsnění, ale ne přes druhý okraj oválného těsnění. Pokud není otvor ve vakuové komoře, ze sáčku se nevysaje vzduch.

Ujistěte se, že vakuový sáček nezakrývá vakuový otvor na pravé straně.

Zavřete víko tak, že na něj budete pevně tlačít, dokud nebudou oba uzavírací háčky víka na svém místě (v tom případě uslyšíte cvaknutí na obou stranách).

Nyní můžete zahájit proces vakuování nebo utěsnění.



Zařízení lze podle potřeby upravit pomocí tlačítka „Moisture“. Pokud je produkt vlhký, použijte nastavení „Wet“. Pro suché produkty použijte tlačítko „Dry“.

Po dokončení cyklu nebo zapečetění pevně stiskněte obě tlačítka na obou stranách stroje, abyste odemkli víko. Nyní můžete vakuově uzavřený sáček vyjmout ze stroje.



Nevakuujte příliš rychle!

Mezi jednotlivými vakuováními sáčků počkejte alespoň 40 sekund, aby nedošlo k přehřátí a poškození zařízení.

Výroba vakuového sáčku z role vakuové fólie

Na výrobu (mnohem delšího) vakuového sáčku můžete použít roli vakuové fólie.



Zabraňte úniku pomocí dvojitěho utěsnění

Po vakuovém cyklu vytáhněte sáček mírně zpět ze stroje a znovu stiskněte Seal (ujistěte se, že je sáček stále pod těsnícím proužkem), čímž získáte dvojitě a bezpečnější utěsnění.

Postupujte následovně:

6. Fólii odřízněte na požadovanou délku.
7. Umístěte ji jedním koncem alespoň 10 mm (1 cm) přes těsnicí pryž (část, strana 5)
8. Zavřete víko tak, že na něj pevně zatlačíte, dokud neuslyšíte cvaknutí.
9. Stiskněte tlačítko „Seal“ a **počkejte na dokončení procesu.**
10. Nyní můžete otevřít víko a používat vakuový sáček jako takový.

Potřebujete vakuové sáčky nebo fólie?



*Objednejte si vakuové sáčky a fólie, které jsou pro tento přístroj a sous-vide optimalizovány, přímo naskenováním tohoto **bezpečného** QR kódu.*

TIP: Suché zrání pro úžasně lahodné maso

S vakuovačem Ziva EasyVac je možné vyzkoušet i nejnovější šílenství zvané „suché zrání“. K tomu lze použít speciálně určené vakuové sáčky, které můžete tímto vakuovým strojem vakuovat a uzavřít. Nenechte si tuto příležitost ujít, protože suché zrání je fenomenální, a jakmile takto uložené maso jednou ochutnáte, už nikdy nebudete chtít nic jiného.

Co je suché zrání?

Některé druhy hovězího masa musí nejprve dozrát a „vyšlechtit se“, aby byly **při konzumaci co možná nejchutnější**. Masný výrobek ztrácí během suchého a studeného sušení hodně vlhkosti a hmotnosti a enzymy rozkládají pojivovou tkáň. Maso tak začne být křehčí a chutnější, zvláště v kombinaci s **vařením typu sous-vide**.

S tímto **bezpečným** QR kódem na pravé straně získáte přístup k okamžitému vyhledání informací online a možnosti objednat si zvolené produkty, abyste mohli se suchým zráním rovnou začít.



POKYNY K ÚDRŽBĚ

- Odpojte stroj od napájení vytažením zástrčky ze zásuvky.
- Neponořujte stroj do vody ani jej neoplachujte pod (tekoucí) vodou.
- Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani drátěnky.
- K čištění vnější části přístroje použijte měkký navlhčený hadřík nebo houbu s jemným mýdlem.
- Vakuovou komoru přístroje očistěte od všech zbytků jídla nebo kapaliny otřením suchým hadříkem nebo papírem.
- Před opětovným připojením k síti se ujistěte, že je stroj zcela suchý.

**Tento výrobek není odolný vůči vodě!**

Při čištění nepoužívejte příliš mnoho vody, neoplachujte stroj pod (tekoucí) vodou ani jej do ní neponořujte. Zabraňte vniknutí vody do stroje. Může to vést k poškození, na které se nevztahuje záruka.

ZÁVADY: PŘÍČINY A ŘEŠENÍ

Problém	Možná příčina a řešení
Zařízení se nezapíná	<ul style="list-style-type: none"> • Zkontrolujte, zda je zástrčka zapojena do zásuvky. • Zkontrolujte, zda není poškozen napájecí kabel nebo zástrčka. • Zkontrolujte, zda zásuvka funguje.
Přístroj nechce vakuovat	<ul style="list-style-type: none"> • Ujistěte se, že je víko správně a úplně uzavřeno. • Zkontrolujte, zda je sáček správně vložen. • Pokud jste právě vakuovali, nechte stroj vychladnout alespoň 40 sekund.
Zařízení vydává hluk, ale nevakuuje	<ul style="list-style-type: none"> • Zkontrolujte, zda je vakuovací otvor zakrytý vakuovým sáčkem. Sáček mírně povytáhněte zpět. • Zkontrolujte, zda není vakuovací otvor ucpaný zbytky jídla. • Stisknutím tlačítka vakuového příslušenství (část H, strana 5) zkontrolujte, zda je vzduch nasáván sacím otvorem.
Po vakuování se do vakuového sáčku opět dostane vzduch (po nějaké době).	<ul style="list-style-type: none"> • Zkontrolujte sáček, zda není poškozený/ neprosakuje • Zkontrolujte těsnění/ svar sáčku, zda není poškozený nebo nedokonalý. Těsnění by mělo být průhledné a bez nepravidelností. Pokud byl vnitřek sáčku při svařování mokrá, je lepší použít nastavení Food (jídlo) > Moist (vlhké) nebo vnitřek sáčku vysušit. • Některé produkty (např. ovoce) se pod vakuem odplyňují, což způsobí, že se sáček naplní plynem. • Potraviny se zkazily nebo zkvasily a již nemusí být vhodné ke konzumaci.

ODPADY A RECYKLACE



Toto označení znamená, že tento produkt by v celé EU neměl být likvidován s domovním odpadem. Abyste předešli možnému poškození životního prostředí nebo lidského zdraví v důsledku nekontrolované likvidace odpadu, recyklujte zařízení zodpovědně. Podpořte tím udržitelné opětovné použití materiálů. Použité zařízení prosím vraťte prostřednictvím sběrných míst nebo se obraťte na prodejce, u kterého jste výrobek zakoupili. Ten může produkt převzít a recyklovat jej způsobem šetrným k životnímu prostředí.