

FR

EN

NL

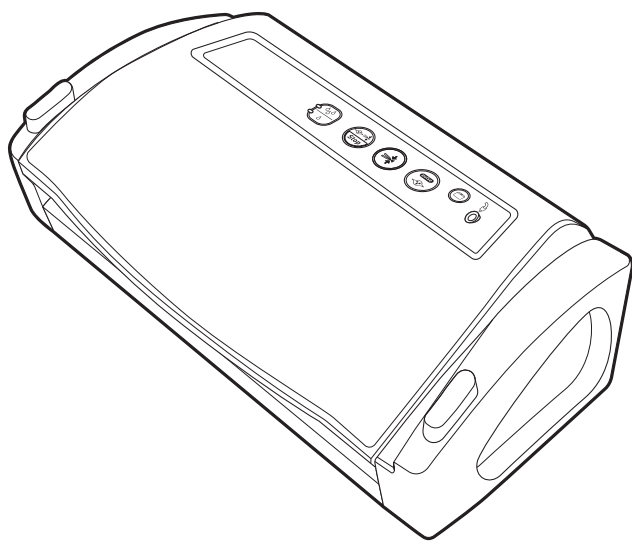
DE

IT

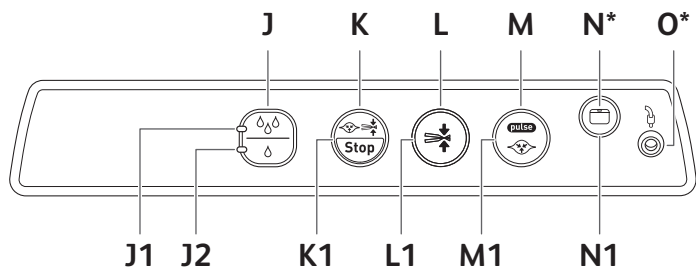
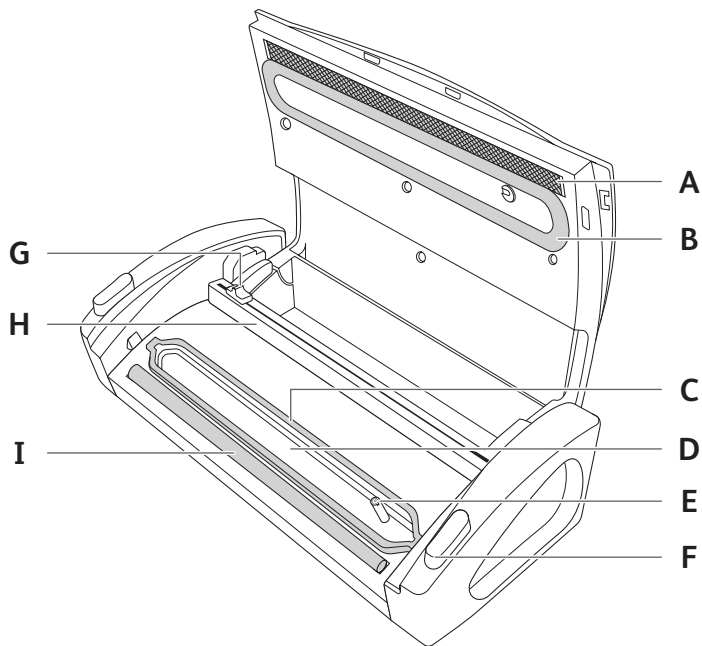
ES

PT

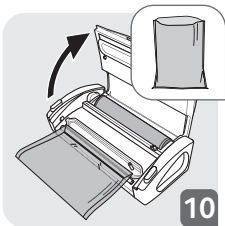
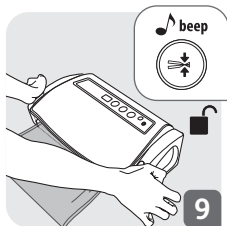
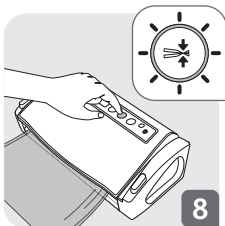
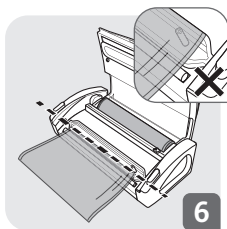
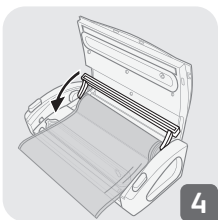
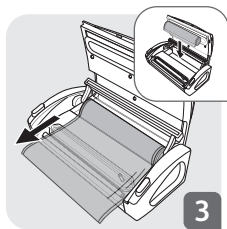
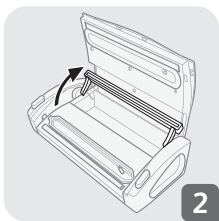
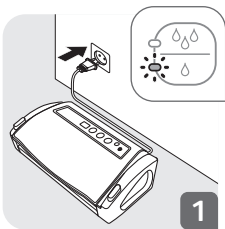
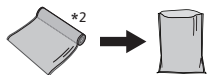
EL



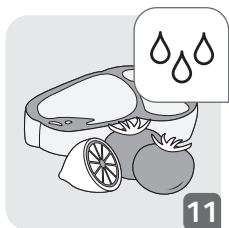
Vacupack Plus



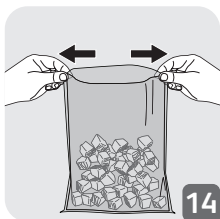
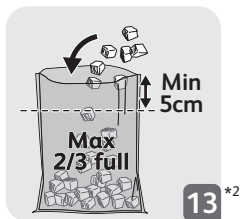
1



2

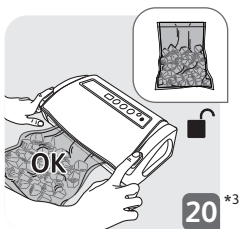
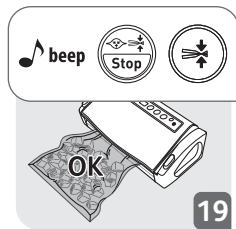
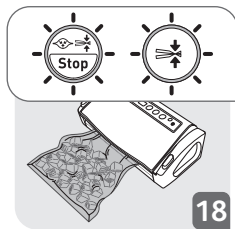
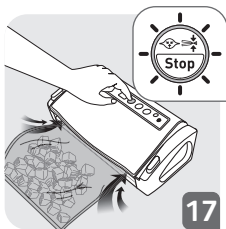


3

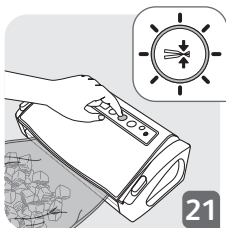


4

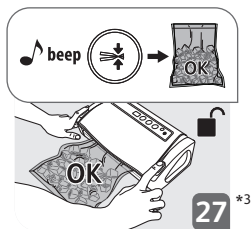
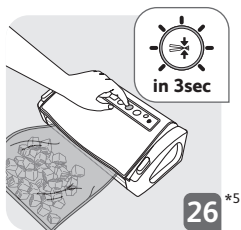
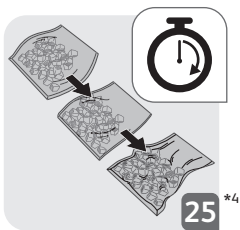
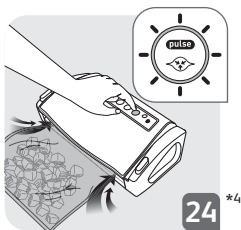
4



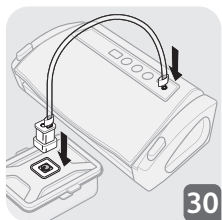
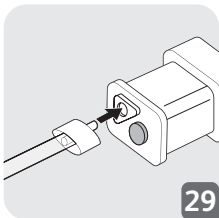
5

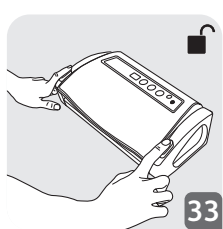
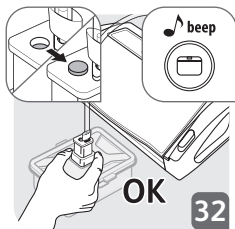
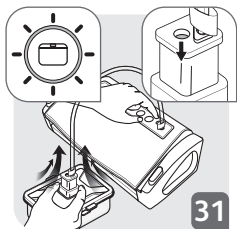


6

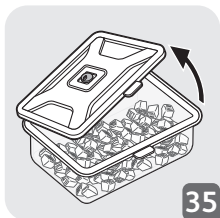


7

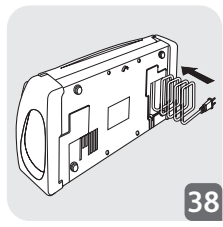
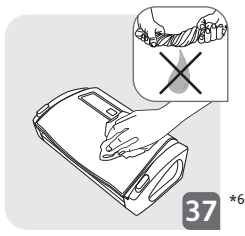
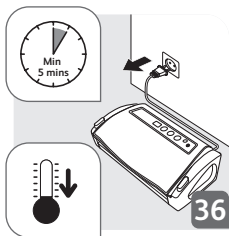


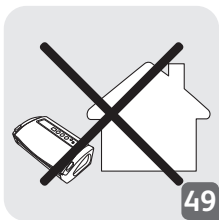
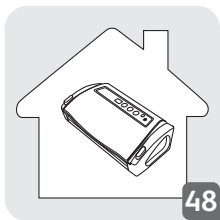
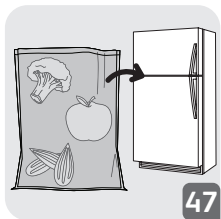
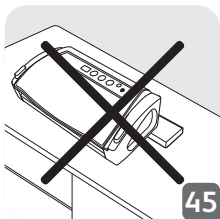
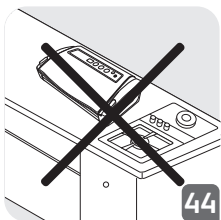
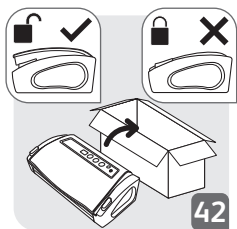
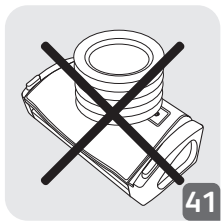
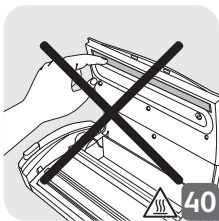
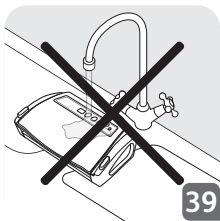


8



9





- A** Fils de soudure
- B** Joint supérieur
- C** Joint inférieur
- D** Chambre de mise sous vide
- E** Buse d'extraction
- F** Boutons de déverrouillage
- G** Découpeur
- H** Rail de découpeur
- I** Bande de soudure
- J** Touche Aliments
 - J1** Voyant d'aliments humides
 - J2** Voyant d'aliments secs
- K** Touche Mise sous vide et Soudure / Stop
 - K1** Voyant des fonctions Mise sous vide et Soudure / Stop
- L** Manual Seal button
 - L1** Voyant de la fonction Soudure Manuelle
- M** Touche Extraction manuelle
 - M1** Voyant de la fonction Extraction Manuelle
- N** Touche de mise sous vide pour les boites de conservation*¹
 - N1** Voyant de la fonction mise sous vide de boites de conservation
- O** Raccord du tuyau d'aspiration*¹

*¹ - La fonction boite de conservation ne peut être utilisée qu'avec le kit vendu séparément (VACUPACK KIT SOUS VIDE DE 2 BOITES DE CONSERVATION - XA258010).

*² - Pour obtenir des soudures parfaites, utilisez des films plastiques de la marque TEFAL (Sacs en Rouleau Vacupack - XA256010).

*³ - Après avoir soudé un sac, attendez 1 minute avant d'en souder un autre.

*⁴ - Vous devez appuyer sur la touche « Extraction Manuelle » et la maintenir appuyée jusqu'à ce que le niveau d'extraction désiré de l'air soit atteint.

*⁵ - Appuyez sur la touche « Soudure Manuelle » dans les 3 s après avoir relâché la touche « Extraction Manuelle ».

*⁶ - Essorez le chiffon jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau qui s'en égoutte avant de nettoyer l'appareil.

DÉPANNAGE

	Problème	Causes
Après la mise sous vide, il n'y a pas de soudure automatique.	Vérifiez que le joint n'est pas déformé.	S'il est déformé, remplacez-le, puis réessayez.
	Vérifiez si le bord du sac recouvre la buse d'aspiration.	Si c'est le cas, positionnez correctement le sac.
	Vérifiez s'il n'y a pas trop d'aliments dans le sac, ce qui empêche le couvercle de l'appareil d'enfermer les aliments.	S'il y a trop d'aliments, retirez-en une partie et nettoyez le bord du sac, puis réessayez.
	Vérifiez si le sac est percé et fuit.	S'il fuit, utilisez un sac neuf et réessayez.
Il n'y a pas de mise sous vide, mais la fonction de soudure fonctionne.	Vérifiez si le sac est placé dans la chambre d'aspiration.	Si ce n'est pas le cas, placez le bord du sac dans la chambre d'aspiration.
	Vérifiez si le bord du sac recouvre la buse d'aspiration.	Si c'est le cas, positionnez correctement le sac.
	Vérifiez s'il y a du liquide, de l'huile ou des miettes sur le bord du sac.	S'il y en a, nettoyez le bord du sac, puis réessayez.
	Vérifiez si le bord du sac est plissé.	Si c'est le cas, retirez une partie des aliments pour qu'il y ait un espace libre suffisant dans le sac pour la soudure et lissez l'ouverture du sac, puis réessayez.
	Vérifiez si les aliments emballés comportent des parties pointues/coupantes.	Enveloppez d'abord les parties pointues/coupantes des aliments avec du papier alimentaire avant de les mettre dans les sacs sous vide.
Le sac se gonfle après la mise sous vide.	Vérifiez si les aliments emballés sont des aliments facilement périssables.	Tous les aliments facilement périssables doivent être congelés ou réfrigérés après leur emballage sous vide pour prolonger leur durée de conservation. Mais la mise sous vide ne garantit pas que les aliments ne s'abîmeront pas.
	Vérifiez si vous avez emballé des graines, fruits ou légumes frais.	Les fruits, légumes et graines frais ne peuvent pas tous être conservés à température ambiante après emballage sous vide. Il peut y avoir des phénomènes de photosynthèse et de respiration. Il est conseillé de les conserver au réfrigérateur.

DESCRIPTION

- A** Sealing wires
- B** Upper gasket
- C** Lower gasket
- D** Vacuum channel
- E** Extraction nozzle
- F** Release buttons
- G** Cutter
- H** Cutter rack
- I** Sealing Strip
- J** Food button
 - J1** Indicator light for Moist food
 - J2** Indicator light for Dry food
- K** Vacuum Seal/Stop button
 - K1** Indicator light for Vacuum Seal/Stop functions
- L** Manual Seal button
 - L1** Indicator light for Manual Seal function
- M** Manual Pulse button
 - M1** Indicator light for Manual Pulse function
- N** Canister button*¹
 - N1** Indicator light for Canister function
- O** Hose port*¹

EN

*¹ - Canister function can be used only with the kit which one is sold separately (VACUPACK CANISTER - XA258010).

*² - To achieve first-class sealing results, you should use our company's original plastic foils (Vacupack Roll Bags - XA256010).

*³ - After sealing a bag, please wait for 1 minute before sealing another one.

*⁴ - You should press the "Manual Pulse" button and hold it until the desired air extraction status is reached.

*⁵ - Press the "Manual Seal" button within 3 seconds after releasing the "Manual Pulse" button.

*⁶ - Wring the cloth until no water drops before cleaning the appliance.

TROUBLESHOOTING TABLE

Problem	Reasons Caused	
Vacuuming but not turn to Seal automatically	Check if the gasket is deformed?	If deformed, replace it and try again.
	Check if the edge of bag covered the suction hole?	If yes, please put the bags into the correct position.
	Check if the foods is too much in the bags so that the machine cover locked the foods?	If yes, take out some foods and clean the bags edge, try again.
	Check if the bags is break so that it leaking?	If yes, Use a new bag and try again.
Can't vacuuming but Seal function is good	Check if the bags is placed into the vacuum chamber?	If no, please put the edge of bags into the vacuum chamber.
	Check if the edge of bag covered the suction hole?	If yes, please put the bags into the correct position.
	Check if the edge of the bags has liquid, Oil stain or any crumbler?	If yes, please clean the edge of bags and try again.
	Check if the edge of bags has wrinkled?	If yes, please take out some foods so that the bags have enough space for sealing, and smooth the bag mouth and try again.
	Check if the packed foods with sharp edge?	Please use the food safety paper pack the sharp edge foods firstly before put into the vacuum bags.
Bag inflation after vacuuming	Check if packed food is belong to easy corrosion food?	All the easy corrosion food are need to be frozen or refrigerated after vacuuming so that it can prolong it's shelf life. But vacuuming doesn't guarantee the foods will never spoil.
	Check if you packed the fresh vegetables or fruit and seed food?	All fresh vegetables, fruit and seed are not suitable to storage under room temperature after vacuumed, They have photosynthesis and respiration. Suggest to storage them in refrigerated.

BESCHRIJVING

- A** Afdichtingsdraden
- B** Bovenste pakking
- C** Onderste pakking
- D** Vacuümkanaal
- E** Afzuigmondstuk
- F** Vrijgaveknoppen
- G** Mes
- H** Mesrek
- I** Afdichtingsband
- J** Voedsel knop
 - J1** Controlelampje voor vochtig voedsel
 - J2** Controlelampje voor droog voedsel
- K** Vacuüm verpakken/Stop knop
 - K1** Controlelampje voor Vacuüm verpakken/Stop-functie
- L** Handmatig verpakken knop
 - L1** Controlelampje voor Handmatig verpakken-functie
- M** Handmatige puls knop
 - M1** Controlelampje voor Handmatige puls-functie
- N** Blik knop*¹
 - N1** Controlelampje voor blik-functie
- O** Slangaansluiting*¹

*¹ - De blik-functie kan alleen worden gebruikt met de set die afzonderlijk wordt verkocht (VACUPACK BLIK - XA258010).

*² - Voor het beste afdichtingsresultaat, gebruik de originele plastic folie van ons bedrijf (Vacupack zakjes op rol - XA256010).

*³ - Na het afdichten van een zakje, wacht 1 minuut voordat u het volgende zakje afdicht.

*⁴ - Druk op de "Handmatige puls" knop en houd ingedrukt totdat de gewenste luchtextractiestatus wordt bereikt.

*⁵ - Druk binnen de 3 seconden op de "Handmatige verpakken" knop na het loslaten van de "Handmatige puls" knop.

*⁶ - Gebruik een vochtige, goed uitgewrongen doek om het apparaat schoon te maken.

PROBLEEMOPLOSSING

	Probleem	Oplossing
Wordt vacuüm getrokken, maar dicht niet automatisch af	Controleer of de pakking vervormd is	Indien vervormd, vervang en probeer opnieuw.
	Controleer of de rand van het zakje het zuig gat afdekt	Indien ja, breng het zakje in de juiste positie aan.
	Controleer of er zich te veel voedsel in het zakje bevindt, zodat het juist afdichten van het zakje wordt belemmerd	Indien ja, haal een hoeveelheid voedsel uit, reinig de rand van het zakje en probeer opnieuw.
	Controleer of het zakje gescheurd is, waardoor het lekt	Indien ja, gebruik een nieuw zakje en probeer opnieuw.
Kan niet vacuüm trekken, maar het afdichten werkt goed	Controleer of het zakje in de vacuümkamer is geplaatst	Indien nee, plaats de rand van het zakje in de vacuümkamer.
	Controleer of de rand van het zakje het zuig gat afdekt	Indien ja, breng het zakje in de juiste positie aan.
	Controleer of de rand van het zakje niet is bedekt met een vloeistof, olie of kruimels	Indien ja, reinig de rand van het zakje en probeer opnieuw.
	Controleer of de rand van het zakje niet gekreukt is	Indien ja, haal een hoeveelheid voedsel uit zodat het zakje mooi afgedicht kan worden, maak de rand volledig vlak en probeer opnieuw.
	Controleer of er voedsel met scherpe uitsteeksels verpakt wordt	Wikkel het voedsel met scherpe uitsteeksels eerst goed in voordat u het in het vacuümzakje doet.
Zakje blaast op na het vacuüm trekken	Controleer of het te verpakken voedsel snel bederfelijk is	Alle snel bederfelijke levensmiddelen moeten na het vacuüm trekken worden ingevroren of gekoeld voor een langere levensduur. Vacuüm trekken betekent niet dat het voedsel niet zal bederven.
	Controleer of u verse groente, fruit of zaden hebt verpakt	Verse groente, fruit en zaden mogen na het vacuüm trekken niet op kamertemperatuur worden bewaard. Deze levensmiddelen doen aan fotosynthese en ademen. Het wordt aanbevolen om deze in de koelkast te bewaren.

BESCHREIBUNG

- A Schweißdrähte
- B Obere Dichtung
- C Untere Dichtung
- D Vakuumkanal
- E Saugdüse
- F Entriegelungstasten
- G Messer
- H Messer-Rahmen
- I Schweißleiste
- J Lebensmittel-Taste
 - J1 Anzeigeleuchte für feuchte Lebensmittel
 - J2 Anzeigeleuchte für trockene Lebensmittel
- K Vakuumverschluss-/Stopp-Taste
 - K1 Anzeigeleuchte für Vakuumverschluss-/Stopp-Funktionen
- L Taste für den manuellen Schweißvorgang
 - L1 Anzeigeleuchte für den manuellen Schweißvorgang
- M Taste für die manuelle Pulse-Funktion
 - M1 Anzeigeleuchte für die manuelle Pulse-Funktion
- N Behältertaste*¹
 - N1 Anzeigeleuchte für Behälterfunktion
- O Schlauchanschluss*¹

*¹ - Die Behälterfunktion kann nur mit dem separat erhältlichen Set benutzt werden (VACUPACK CANISTER - XA258010).

*² - Für optimale Schweißergebnisse empfehlen wir unsere Original-Plastikfolien (Vacupack-Beutelrollen - XA256010).

*³ - Nachdem Sie einen Beutel verschweißt haben, warten Sie 1 Minute bevor Sie einen weiteren Beutel verschweißen.

*⁴ - Sie sollten die Taste für die manuelle Pulse-Funktion gedrückt halten, bis die gewünschte Menge Luft abgesaugt wurde.

*⁵ - Drücken Sie die Taste für den manuellen Schweißvorgang innerhalb von 3 Sekunden, nachdem Sie die Taste für die manuelle Pulse-Funktion losgelassen haben.

*⁶ - Verwenden Sie ein feuchtes, gut ausgedrücktes Tuch, um das Gerät zu reinigen.

STÖRUNGSBEHEBUNG

	Problem	Mögliche Ursachen
Kein automatisches Verschweißen nach der Vakuumierung	Sitzt die Dichtung korrekt auf?	Falls ja, setzen Sie die Dichtung korrekt auf und versuchen Sie es danach erneut.
	Sind die Beutlränder richtig in der Saugöffnung eingefasst?	Falls ja, legen Sie die Beutel korrekt ein.
	Ist der Beutel zu stark befüllt und daher durch die Abdeckung des Geräts blockiert?	Falls ja, befüllen Sie den Beutel weniger stark, reinigen Sie die Beutlränder und versuchen Sie es erneut.
	Ist der Beutel beschädigt?	Falls ja, tauschen Sie den Beutel aus und versuchen Sie es erneut.
Gerät verschweißt, aber die Vakuumierung lässt sich nicht starten	Sind die Beutel in der Vakuumierkammer eingelegt?	Falls nicht, legen Sie die Beutlränder in Vakuumierkammer ein.
	Sind die Beutlränder richtig in der Saugöffnung eingefasst?	Falls ja, legen Sie die Beutel korrekt ein.
	Befinden sich Flüssigkeiten, Fettreste oder Krümel an den Beutlrändern?	Falls ja, reinigen Sie die Beutlränder und versuchen Sie es erneut.
	Sehen Sie Falten an den Beutlrändern?	Falls ja, befüllen Sie die Beutel weniger stark, damit ausreichend Platz zum Verschweißen des Beutels bleibt, streichen Sie den Beutel glatt und versuchen Sie es erneut.
	Ist der Beutel mit scharfkantigen Lebensmitteln befüllt?	Bevor Sie scharfkantige Lebensmittel in die Vakuumbbeutel geben, wickeln Sie sie zum Schutz zunächst in Sicherheitspapier ein.
Der Beutel hält das Vakuum nicht	Ist der Beutel mit empfindlichen, korrosionsunbeständigen Lebensmitteln befüllt?	Korrosionsunbeständige Lebensmittel müssen nach der Vakuumierung grundsätzlich eingefroren oder gekühlt werden, damit sie länger haltbar bleiben. Auch nach einer Vakuumierung sind Lebensmittel nicht unbegrenzt haltbar.
	Ist der Beutel mit frischem Gemüse, Obst oder Meeresfrüchten befüllt?	Frisches Gemüse, Obst und Meeresfrüchte geben Sauerstoff und Flüssigkeit ab und eignen sich deshalb nach der Vakuumierung nicht zur Aufbewahrung bei normaler Raumtemperatur. Wir empfehlen Ihnen eine Aufbewahrung im Kühlschrank.

DESCRIZIONE

- A** Griglia sigillante
- B** Guarnizione superiore
- C** Guarnizione inferiore
- D** Canale di aspirazione
- E** Ugello di estrazione
- F** Pulsanti di rilascio
- G** Lama
- H** Supporto della lama
- I** Striscia sigillante
- J** Pulsante alimento
 - J1** Spia per Alimenti umidi
 - J2** Spia per Alimenti secchi
- K** Pulsante Sigillatura/Stop
 - K1** Spia delle funzioni Sigillatura/Stop
- L** Pulsante Sigillatura manuale
 - L1** Spia della funzione Sigillatura manuale
- M** Pulsante Impulso manuale
 - M1** Spia della funzione Impulso manuale
- N** Pulsante Barattolo*¹
 - N1** Spia della funzione Barattolo
- O** Porta del tubo*¹

*1 - La funzione Barattolo può essere usata esclusivamente con il kit venduto separatamente (VACUPACK CANISTER - XA258010).

*2 - Per ottenere i massimi risultati di sigillatura, utilizzare i nostri sacchetti in plastica originali (Vacupack Roll Bags - XA256010).

*3 - Dopo aver sigillato un sacchetto, attendere 1 minuto prima di sigillarne un altro.

*4 - Premere il pulsante "Impulso manuale" e tenerlo premuto fino al raggiungimento del livello di estrazione dell'aria desiderato.

*5 - Premere il pulsante "Sigillatura manuale" entro 3 secondi dal rilascio del pulsante "Impulso manuale".

*6 - Prima di pulire l'apparecchio, strizzare il panno finché non sgocciola più.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema		Cause
L'apparecchio aspira ma non sigilla automaticamente	La guarnizione è deformata?	Se sì, sostituirla e riprovare.
	Il bordo del sacchetto copre il foro di aspirazione?	Se sì, posizionare i sacchetti correttamente.
	Il sacchetto è così pieno che il coperchio dell'apparecchio tocca gli alimenti?	Se sì, rimuovere parte degli alimenti e pulire il bordo del sacchetto, quindi riprovare.
	Il sacchetto è forato quindi perde?	Se sì, usare un sacchetto nuovo e riprovare.
L'apparecchio sigilla ma non aspira	Il sacchetto è posizionato nella camera di aspirazione?	Se no, posizionare il bordo del sacchetto nella camera di aspirazione.
	Il bordo del sacchetto copre il foro di aspirazione?	Se sì, posizionare i sacchetti correttamente.
	Il bordo del sacchetto presenta tracce di liquido, olio o briciole?	Se sì, pulire il bordo del sacchetto e riprovare.
	Il bordo del sacchetto è stropicciato?	Se sì, rimuovere parte degli alimenti affinché nel sacchetto ci sia abbastanza spazio per la sigillatura, appianare l'apertura del sacchetto e riprovare.
	Gli alimenti nel sacchetto hanno bordi affilati?	Ricoprire i bordi affilati degli alimenti con della carta per alimenti prima di inserirli nel sacchetto.
Il sacchetto si gonfia dopo l'aspirazione	Gli alimenti nel sacchetto sono soggetti a rapida corrosione?	Tutti gli alimenti soggetti a rapida corrosione devono essere conservati in congelatore o in frigorifero dopo l'aspirazione per prolungarne la durata. L'aspirazione non garantisce che gli alimenti non si rovinino.
	Sono stati sigillati alimenti con semi, frutta o verdura fresca?	Semi, verdura e frutta non devono essere conservati a temperatura ambiente dopo averli sigillati. Sono soggetti a fotosintesi e ossidazione. Conservarli in frigorifero.

DESCRIPCIÓN

- A** Alambres de sellado
- B** Junta superior
- C** Junta inferior
- D** Canal de vacío
- E** Boquilla de extracción
- F** Botones de liberación
- G** Dispositivo de corte
- H** Soporte del dispositivo de corte
- I** Tira de sellado
- J** Botón de alimentos
 - J1** Indicador luminoso de alimento húmedo
 - J2** Indicador luminoso de alimento seco
- K** Botón de sellado al vacío/parada
 - K1** Indicador luminoso de las funciones de sellado al vacío/parada
- L** Botón de sellado manual
 - L1** Indicador luminoso de la función de sellado manual
- M** Botón de impulso manual
 - M1** Indicador luminoso de la función de impulso manual
- N** Botón de botes*¹
 - N1** Indicador luminoso de la función de botes
- O** Conexión para tubo flexible*¹

*¹ - La función de botes solo se puede utilizar con el kit que se vende por separado (VACUPACK BOTES - XA258010).

*² - Para conseguir unos resultados de sellado excelentes, debe utilizar bolsas de plástico originales de nuestra empresa (bolsas en rollo Vacupack - XA256010).

*³ - Después de sellar una bolsa, espere 1 minuto antes de sellar otra.

*⁴ - Debe mantener pulsado el botón de "Impulso manual" hasta que se haya extraído la cantidad de aire deseada.

*⁵ - Pulse el botón de "Sellado manual" en el transcurso de 3 segundos después de soltar el botón de "Impulso manual".

*⁶ - Antes de limpiar el aparato, escurra el paño hasta que no gotee nada de agua.

TABLA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

	Problema	Causas
<p>Hace el vacío, pero no cambia automáticamente a la función de sellado</p>	<p>Compruebe si la junta está deformada.</p>	<p>Si está deformada, cámbiela y pruebe de nuevo.</p>
	<p>Compruebe si el borde de la bolsa cubre el orificio de succión.</p>	<p>Si es así, ponga la bolsa en la posición correcta.</p>
	<p>Compruebe si hay demasiados alimentos en la bolsa, de modo que la tapa de la máquina bloquea los alimentos.</p>	<p>En ese caso, saque algunos alimentos, limpie el borde de la bolsa y pruebe de nuevo.</p>
	<p>Compruebe si la bolsa está rota y tiene una fuga.</p>	<p>Si es así, utilice una bolsa nueva.</p>
<p>No hace vacío, pero el sellado funciona correctamente</p>	<p>Compruebe si la bolsa está colocada en la cámara de vacío.</p>	<p>De lo contrario, coloque el extremo de la bolsa en la cámara de vacío.</p>
	<p>Compruebe si el extremo de la bolsa cubre el orificio de succión.</p>	<p>Si es así, ponga la bolsa en la posición correcta.</p>
	<p>Compruebe si el borde de la bolsa tiene líquido, manchas de aceite o migas.</p>	<p>En ese caso, limpie el borde de la bolsa y pruebe de nuevo.</p>
	<p>Compruebe si el borde de la bolsa está arrugado.</p>	<p>Si es así, saque algunos alimentos para que haya suficiente espacio en la bolsa para el sellado. Alise el borde de la bolsa y pruebe de nuevo.</p>
	<p>Compruebe si los elementos envasados tienen bordes afilados.</p>	<p>Utilice el papel de seguridad para envolver los bordes afilados de los alimentos antes de introducirlos en la bolsa para envasar al vacío.</p>
<p>La bolsa se hincha después de hacer el vacío</p>	<p>Compruebe si los alimentos envasados se deterioran fácilmente.</p>	<p>Los alimentos que se deterioran fácilmente deben congelarse o refrigerarse después de envasarse al vacío, para prolongar su duración. El envasado al vacío no garantiza que los alimentos no se estropeen nunca.</p>
	<p>Compruebe si ha envasado verduras frescas, o semillas.</p>	<p>Las verduras frescas, frutas y semillas no son adecuadas para almacenarlas a temperatura ambiente después de envasarlas al vacío. realizan la fotosíntesis y la respiración. Se recomienda guardarlas en el frigorífico.</p>

DESCRIÇÃO

- A Fios de selagem
- B Junta superior
- C Junta inferior
- D Câmara de vácuo
- E Orifício de extração
- F Botões de desbloqueio
- G Cortador
- H Guia do cortador
- I Tira de selagem
- J Botão Alimentos
 - J1 Indicador luminoso para alimentos húmidos
 - J2 Indicador luminoso para alimentos secos
- K Botão para vácuo e selagem/Stop
- K1 Indicador luminoso para as funções de vácuo e selagem/stop
- L Botão de selagem manual
- L1 Indicador luminoso para a função de selagem manual
- M Botão de extração manual
- M1 Indicador luminoso para a função de extração manual
- N Botão de vácuo para as latas de conserva*¹
- N1 Indicador luminoso para a função de vácuo das latas de conserva
- O Entrada do tubo de aspiração*¹

*¹ - A função para as latas de conserva só pode ser usada com o kit vendido à parte (VACUPACK LIT PARA LATAS DE CONSERVA - XA258010).

*² - Para obter uma selagem perfeita, utilize películas de plástico originais da nossa TEFAL (sacos de rolo Vacupack - XA256010).

*³ - Após selar um saco, espere 1 minuto antes de selar outro.

*⁴ - Deve premir o botão de "Extração manual" e mantê-lo premido até obter a extração de ar desejada.

*⁵ - Prima o botão de "Selagem manual" no espaço de 3 segundos após deixar de premir o botão de "Extração manual".

*⁶ - Esprema bem o pano para que não deixe escorrer água antes de proceder à limpeza do aparelho.

TABELA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa	
O vácuo ocorre, mas não há selagem automática	A junta está deformada?	Se estiver deformada, substitua-a e tente de novo.
	Verifique se a extremidade do saco cobre o orifício de aspiração.	Se for o caso, coloque o saco na posição correta.
	Verifique se não há demasiados alimentos no saco, o que impede a tampa do aparelho de cobrir os alimentos.	Se houver demasiados alimentos, retire uma parte e limpe o rebordo do saco, e volte a tentar.
	Verifique se o saco está roto e a verter.	Se for o caso, use um saco novo e tente de novo.
Não consigo efetuar o vácuo, mas a selagem funciona	Verifique se o saco está na câmara de vácuo.	Se não for o caso, coloque a extremidade do saco na câmara de vácuo.
	Verifique se a extremidade do saco cobre o orifício de aspiração.	Se for o caso, coloque o saco na posição correta.
	Verifique se a extremidade do saco tem líquido, manchas de óleo ou migalhas.	Se for o caso, limpe a extremidade do saco e tente de novo.
	A extremidade do saco está vincada?	Se for o caso, retire uma parte dos alimentos, para que o saco tenha espaço suficiente para a selagem. Alise a abertura do saco e tente de novo.
	Verifique se os alimentos embalados comportam partes pontiagudas ou cortantes.	Envolva primeiro as partes pontiagudas ou cortantes dos alimentos com papel alimentar antes colocar os alimentos nos sacos.
O saco incha após o vácuo	Verifique se os alimentos embalados são facilmente perecíveis	Todos os alimentos facilmente perecíveis devem ser congelados ou colocados no frigorífico após a embalagem à vácuo por forma a prolongar o tempo de conservação. Mas o vácuo não garante que os alimentos não se estraguem.
	Colocou vegetais frescos, fruta ou sementes dentro do saco?	Todos os vegetais frescos, fruta e sementes não podem ser conservados à temperatura ambiente após o vácuo. Pode haver fenómenos de fotosíntese e respiração. Aconselhamos a guardar os alimentos no frigorífico. .

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- A** Καλώδια σφράγισης
- B** Επάνω παρέμβυσμα
- C** Κάτω παρέμβυσμα
- D** Κανάλι σφράγισης σε κενό αέρα
- E** Στόμιο αναρρόφησης αέρα
- F** Κουμπιά απελευθέρωσης
- G** Κόφτης
- H** Σχάρα κόφτη
- I** Ταινία σφράγισης
- J** Κουμπί τροφίμων
 - J1** Ενδεικτική λυχνία για Υγρά τρόφιμα
 - J2** Ενδεικτική λυχνία για Ξηρά τρόφιμα
- K** Κουμπί αφαίρεσης αέρα και σφράγισης/STOP
 - K1** Κουμπί αφαίρεσης αέρα και σφράγισης/STOP
- L** Κουμπί χειροκίνητης σφράγισης
 - L1** Ενδεικτική λυχνία για τη λειτουργία χειροκίνητης σφράγισης
- M** Κουμπί χειροκίνητης ανακίνησης
 - M1** Ενδεικτική λυχνία για τη λειτουργία χειροκίνητης ανακίνησης
- N** Κουμπί σφράγισης δοχείου*¹
 - N1** Ενδεικτική λυχνία για τη λειτουργία σφράγισης δοχείου
- O** Υποδοχή εύκαμπτου σωλήνα*¹

EL

*¹ - Η λειτουργία σφράγισης δοχείων μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο με το ξεχωριστά πωλούμενο κιτ (VACUPACK CANISTER - XA258010).

*² - Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιείτε τις αυθεντικές σακούλες της εταιρείας μας (Ρολό σακούλες για συσκευασία σε κενό αέρος - XA256010).

*³ - Μετά τη σφράγιση μιας σακούλας, περιμένετε 1 λεπτό, προτού σφραγίσετε την επόμενη.

*⁴ - Πιέστε το κουμπί «Χειροκίνητη ανακίνηση» και διατηρήστε το πιεσμένο, μέχρι να επιτευχθεί το επιθυμητό επίπεδο αφαίρεσης αέρα.

*⁵ - Πιέστε το κουμπί «Χειροκίνητη σφράγιση» εντός 3 δευτερολέπτων, κατόπιν αποδέσμευσης του κουμπιού «Χειροκίνητη ανακίνηση».

*⁶ - Στύψτε το πανί μέχρι να μη στάξει καθόλου νερό, προτού καθαρίσετε τη συσκευή.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗΣ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

	Πρόβλημα	Αιτίες
Αφαίρεση αέρα, χωρίς αυτόματη σφράγιση	Μήπως έχει παραμορφωθεί το παρέμβυσμα;	Σε περίπτωση παραμόρφωσης, αντικαταστήστε και ξαναδοκιμάστε.
	Ελέγξτε μήπως η άκρη της σακούλας έχει καλύψει την οπή αναρρόφησης.	Σε περίπτωση που συμβαίνει αυτό, τοποθετήστε τη σακούλα στη σωστή θέση.
	Ελέγξτε μήπως οι σακούλα είναι παραγεμισμένη και δεν αφήνει το καπάκι να κλείσει.	Σε περίπτωση που συμβαίνει αυτό, αφαιρέστε λίγο από το περιεχόμενο, καθαρίστε τις άκρες της σακούλας και ξαναδοκιμάστε.
	Ελέγξτε μήπως έχει σκιστεί η σακούλα και υπάρχει διαρροή.	Σε περίπτωση παραμόρφωσης, αντικαταστήστε τη σακούλα και ξαναδοκιμάστε.
Αδυναμία αφαίρεσης αέρα, ωστόσο με καλή σφράγιση	Ελέγξτε εάν η σακούλα έχει τοποθετηθεί στο θάλαμο αφαίρεσης αέρα.	Σε περίπτωση που δεν συμβαίνει αυτό, τοποθετήστε τις άκρες της σακούλας στο θάλαμο αφαίρεσης αέρα.
	Ελέγξτε μήπως η άκρη της σακούλας έχει καλύψει την οπή αναρρόφησης.	Σε περίπτωση που συμβαίνει αυτό, τοποθετήστε τη σακούλα στη σωστή θέση.
	Ελέγξτε μήπως οι άκρες της σακούλας έχουν υγρασία, λιπαρότητα ή ψίχουλα.	Σε περίπτωση που συμβαίνει αυτό, καθαρίστε τις άκρες της σακούλας και ξαναδοκιμάστε.
	Ελέγξτε μήπως υπάρχουν πτυχώσεις στις άκρες της σακούλας.	Σε περίπτωση που συμβαίνει αυτό, αφαιρέστε λίγο από το περιεχόμενο, ώστε να υπάρχει χώρος για τη σφράγιση, ισιώστε στη σακούλα και ξαναδοκιμάστε.
	Ελέγξτε μήπως τα συσκευασμένα τρόφιμα έχουν αιχμηρά άκρα.	Χρησιμοποιήστε τη χάρτινη σακούλα για να καλύψετε τα αιχμηρά άκρα, προτού τοποθετήσετε τα τρόφιμα στις σακούλες συσκευασίας σε κενό αέρα.
Φούσκωμα τη σακούλας μετά την αφαίρεση αέρα	Ελέγξτε εάν τα τρόφιμα ανήκουν στην κατηγορία των ευπαθών τροφίμων.	Τα ευπαθή τρόφιμα πρέπει να διατηρούνται στο ψυγείο ή την κατάψυξη μετά τη συσκευασία τους σε κενό αέρος. Ωστόσο, η συσκευασία σε κενό αέρος δεν σημαίνει ότι δεν θα χαλάσουν ποτέ.
	Ελέγξτε εάν έχετε συσκευάσει τα φρέσκα λαχανικά ή φρούτα και τους σπόρους.	Τα φρέσκα φρούτα και λαχανικά, όπως και οι σπόροι, δεν είναι κατάλληλα για φύλαξη σε θερμοκρασία δωματίου, μετά τη συσκευασία τους σε κενό αέρος, λόγω φωτοσύνθεσης και αναπνοής. Συνιστάται η φύλαξή τους στο ψυγείο.

FR p.9 - 10

EN p.11 - 12

NL p.13 - 14

DE p.15 - 16

IT p.17 - 18

ES p.19 - 20

PT p.21 - 22

EL p.23 - 24