

KORONA[®]

Deutsch

Bedienungsanleitung

Vakuumierer

English

Instruction Manual

Vacuum Sealer

Nederlands

Handleiding

Vacuümmachine

Français

Manuel d'instructions

Machine scelleuse sous vide

Italiano

Manuale delle Istruzioni

Sigillatrice Sottovuoto

Español

Manual de instrucciones

Envasadora al vacío

Türkçe

Kullanma Kılavuzu

Vakum Makinesi (ev tipi)

Polski

Instrukcja obsługi

Zgrzewarka próżniowa

Český

Návod k použití

Vakuová balička

28000/28001



KORONA electric GmbH, Sundern/Germany
www.korona-electric.de



Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes die folgenden Sicherheitshinweise sowie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese Unterlagen auf. Bei Weitergabe des Gerätes an einen Dritten geben Sie auch diese Anleitung weiter.

Dieses Gerät ist für das Vakuumieren von Lebensmittel und anderen Kleingegenständen geeignet. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und birgt erhebliche Unfallgefahren für den Benutzer.

Das Gerät ist **nicht** für den gewerblichen Gebrauch bestimmt!

Lieferumfang

- Vakuumierer
- 5 Stck Vakuumierbeutel, Groesse: 20 cm x 30 cm
- 5 Stck Vakuumierbeutel, Grösse: size 28 cm x 40 cm

Sicherheit:

 Dieses Symbol warnt vor allgemeinen **Verletzungsgefahren / Beschädigungen** am Gerät!

 Dieses Symbol warnt vor heißen Oberflächen, **Verbrennungsgefahr!**

 Dieses Symbol warnt vor Gefahren vor **Stromschlag!**

 **Allgemeine Sicherheitshinweise**

- Bei nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch oder falscher Handhabung kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.

- Falsche Bedienung und unsachgemäße Behandlung können zu Störungen am Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.
- Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die Spannung Ihres Haushaltsstroms der Spannungsangabe auf dem Gerät entspricht, damit das Gerät bei Gebrauch nicht überhitzt und beschädigt wird.



Vorsicht! Lebensgefahr durch Stromschlag!

- Gerät, Netzkabel und Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Gerät nicht in der Nähe eines Wasch- oder Spülbeckens benutzen.
- Gerät nicht mit feuchten Händen benutzen.
- Gerät nicht im Freien benutzen.

Elektrische Geräte sind kein Spielzeug!

- Das Gerät während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt lassen.
- Erlauben Sie Kindern ab 8 Jahren und älter sowie Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis nur dann eine unbeaufsichtigte Benutzung des Gerätes, wenn diese eine umfangreiche Unterweisung erhalten haben, die ihnen eine gefahrlose Benutzung des Gerätes erlaubt und diese die Gefahren bei unsachgemäßer Benutzung verstehen. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass diese nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Pflege des Gerätes darf **nicht** von Kindern unter 8 Jahren vorgenommen werden, es sei denn, diese sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Gerät und Netzkabel vor Kindern unter 8 Jahren unzugänglich aufbewahren.

- **Ziehen Sie immer den Netzstecker**, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, oder bevor es gereinigt wird.
- Netzkabel nur am Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Gerät und Netzkabel dürfen nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen, damit es nicht zu Beschädigungen am Gerät kommt.
- Das Netzkabel sollte nicht über die Tischkante/Arbeitsfläche herunterhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern. Es darf nicht an scharfen Gegenständen scheuern.
- Das Netzkabel nicht knicken oder um das Gerät wickeln.

Das Gerät nicht verwenden,

- wenn das Netzkabel beschädigt ist.
- bei Funktionsstörungen.
- wenn das Gerät durch einen Sturz oder eine andere Ursache möglicherweise Schaden genommen hat.
Schäden an der Netzanschlussleitung müssen durch eine autorisierte Fachwerkstatt überprüft bzw. repariert werden. Nehmen Sie selbst niemals Veränderungen oder Reparaturen an dem Gerät vor.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehörteile.
- Keinerlei Gegenstände in das Innere des Gehäuses einführen.
- Niemals selbst versuchen, das Gehäuse zu öffnen!
- Verwenden Sie dieses Gerät **nicht** zusammen mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirsystem.

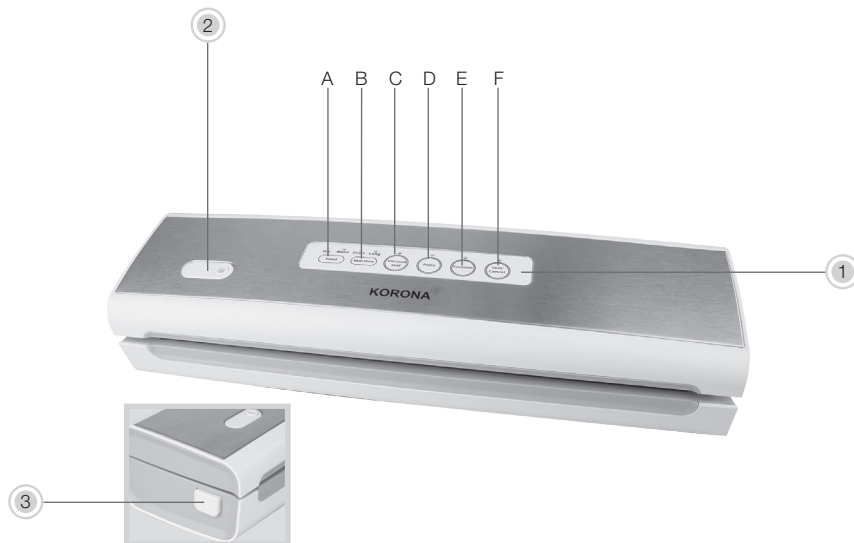
Gerätebezogene Sicherheitshinweise



Warnung! Zur Vermeidung von Verletzungen/ Beschädigungen des Gerätes, elektrischem Schock und Verbrennungen.

- Vakuumierbeutel und Rollen außerhalb der Reichweite von Kleinkindern und Babies aufbewahren, es besteht Erstickungsgefahr!
- Aus hygienischen Gründen empfehlen wir den Vakuumierbeutel nur einmal zu benutzen.
- **Nur** handelsübliche Vakuumierbeutel und Rollen verwenden. **Keinesfalls** normale Plastikbeutel verwenden, da diese schmelzen können.
- Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck benutzt werden.
- Das Gerät während des Betriebes nicht bewegen oder verschieben.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe entflammbarer Gegenstände auf.
- **Vorsicht!** Während des Betriebes wird das Gerät heiß. Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie während und nach der Benutzung des Gerätes nicht mit den aufgeheizten Teilen in Berührung kommen. **Verbrennungsgefahr!**

Produktbeschreibung



1. Bedienfeld

A. DRY / MOIST (Trocken / Feucht) Modus

Drücken und zwischen DRY (trocken) und MOIST (feucht) auswählen.

Die jeweilige Kontrollleuchte leuchtet auf.

Wählen Sie DRY für trockenes Vakuumiergut und MOIST für pochiertes, dampfgegartes und flüssiges Vakuumiergut aus.

B. SHORT / LONG SEAL TIME (Kurze / Lange Versiegelungszeit)

Zur Auswahl der Versiegelungszeit drücken. Die jeweilige Kontrollleuchte leuchtet auf.

Wir empfehlen beim Versiegeln von feuchten Lebensmitteln oder dickeren Vakuumierbeuteln, die lange Versiegelungszeit auszuwählen.

C. VACUUM SEAL (Vakuuieren und Versiegeln)

Drücken, um den Vakuumier- und Versiegelungsprozess zu starten. Sobald der Vakuumier- und Versiegelungsprozess beendet ist, stoppt das Gerät automatisch. Warten Sie bis die Kontrollleuchte erlischt, bevor das Gerät zum Entnehmen des Vakuumierbeutels geöffnet wird.

D. PULSE (Pulsfunktion)

Benutzen Sie diese Taste, wenn Sie den Vakuumiervorgang kontrollieren möchten, z.B. beim Vakuumieren von empfindlichen Lebensmitteln.

Solange Sie die Taste gedrückt halten, wird Luft entzogen, sobald Sie loslassen wird der Vakuumiervorgang gestoppt.

E. CANISTER

Drücken, zum Vakuumieren eines Vakuumierbehälters

F. SEAL (Versiegeln) / CANCEL (Abbrechen)

Drücken um zwischen **nur Versiegeln (SEAL)** - die Verpackung wird nur versiegelt und nicht vakuumiert. und

Abbrechen (CANCEL) auszuwählen.

Die jeweilige Kontrollleuchte leuchtet auf.

Beim Versiegeln den Beutel erst aus dem Gerät nehmen, wenn die Kontrollleuchte erlischt.

2. Anschluss für Vakuumierschlauch

Zum Anschliessen des Vakuumierschlauchs.

Nur zur Verwendung mit einem handelsüblichen Vakuumierbehälter.

3. Entriegelungstasten

Zum Öffnen des Gerätes drücken.



4. Beutel Cutter

5. Cutter Fach

6. Vakuumschlauch

Nur mit handelsüblichen Vakuumbehälter zu verwenden. Ein Ende des Vakuumschlauchs mit dem Anschluss am Gerät und das andere Ende mit dem Anschluss am Deckel des Vakuumbehälters verbinden.

7. Silikon Dichtung

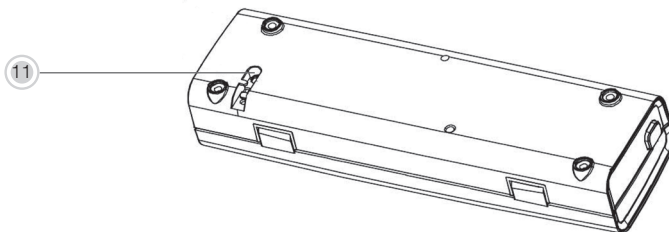
8. Vakuumkammer

9. Dichtung

10. Schweißbalken mit Teflonbeschichtung. Verhindert, dass der Beutel während des Versiegeln festklebt.



Die Teflonbeschichtung darf nicht entfernt werden.



11. Kabelführung

12. Netzkabel mit -stecker

Vor Erstgebrauch

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Überprüfen Sie das Gerät auf Vollständigkeit bzw. Unversehrtheit.
- **Falls das Gerät Schäden aufweist, unter keinen Umständen benutzen.**
- Wickeln Sie das Netzkabel (12) vollständig ab und legen es in die Kabelführung (11) auf der Unterseite des Gerätes ein.
- Reinigen Sie das Gerät gemäß **“Reinigung und Pflege”**.



Warnung: Plastiktüten können eine Gefahr darstellen, außerhalb der Reichweite von Kleinkindern und Babies aufbewahren.

Warum Vakuumieren?

Vakuumieren eignet sich hervorragend, zur Haltbarmachung von trockenem oder feuchtem Vakuumiergut, es verhindert dessen Austrocknung und vermindert Gefrierbrand. Es eignet sich auch hervorragend für Sous-Vide (Vakuumgaren).



Achtung: Vakuumieren ist kein Ersatz für das Kühlen oder Einfrieren von Lebensmitteln. Leicht verderbliche Lebensmittel sollten immer im Kühlschrank oder im Gefrierschrank aufbewahrt werden.

Tips und Hinweise fürs Vakuumieren

- Vor und nach der Handhabung von Lebensmitteln immer gründlich die Hände mit Seife waschen .
- Nur saubere Untensilien verwenden.
Wir empfehlen vorheriges Einfrieren für
 - Flüssigkeiten, z. B. Suppen, Sossen.
Flüssigkeit in den Vakuumierbeutel geben und aufrecht in einer Schüssel in den Gefrierschrank stellen. Sobald die Flüssigkeit gefroren ist, kann der Beutel vakuumiert und versiegelt werden.
 - Die Flüssigkeit kann auch in einem Eiswürfelbehälter eingefroren werden, und danach in den Vakuumierbeutel umgefüllt werden.
 - Beeren, z. B. Himbeeren, Heidelbeeren, etc.
- **Hinweis:** Gemüsesorten wie Brokkoli, Rosenkohl, Blumenkohl und andere Kohlsorten, geben Gase ab, wenn Sie vakuumiert werden, daher tiefgefroren aufbewahren.
- Vor dem Vakuumieren, frisch zubereitete Lebensmittel erst abkühlen lassen,
- Pudriges Vakuumiergut, z. B. Mehl, in der Originalverpackung in den Vakuumierbeutel geben. Da der feine Staub von dem Gerät angesaugt und Schäden am Gerät verursachen kann.



Einige Lebensmittel können anaerobe Bakterien enthalten, die sich auch ohne Sauerstoff bilden können. Dies Bakterien können sich im vakuumierten Zustand, ohne Sauerstoff, vermehren und zu einer Gefahr Ihrer Gesundheit werden.

Daher sollten

- rohe Pilze
- Knoblauch
- Weichkäse (Blauschimmelkäse, Brie, Camembert, Ricotta und andere nicht pasteurisierte Käsesorten) nicht vakuumiert werden.

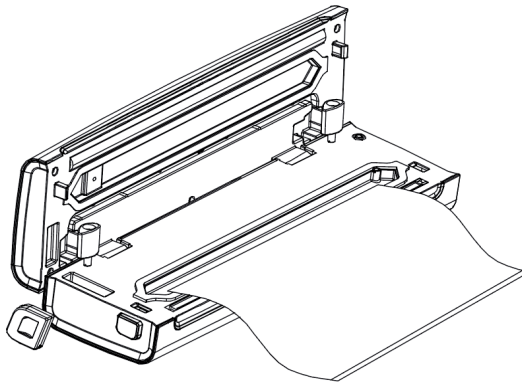
Bedienung



Achten Sie darauf, dass Sie während und kurz nach der Benutzung des Gerätes, nicht mit den aufgeheizten Teilen in Berührung kommen. Es besteht Verbrennungsgefahr!

Vakuuieren und Versiegeln

1. Stellen Sie das Gerät auf einen Tisch oder eine andere ebene, stabile, rutschfeste und hitzebeständige Arbeitsfläche.
2. Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte und frei zugängliche Steckdose an.
3. Geben Sie die jeweiligen Lebensmittel, etc. in einen Vakuumierbeutel. Reinigen und glätten Sie das offene Ende des Beutels und lassen mindestens einen Abstand von 5 cm zwischen Beutelinhalt und Beutelöffnung, so dass die Luft gut abgesaugt werden kann.
4. Öffnen Sie den Gerätedeckel und legen das offene Ende des Beutels in die Vakuumkammer (8).



5. Schließen Sie den Deckel des Gerätes, indem Sie ihn auf beiden Seiten fest nach unten drücken, bis dieser einrastet. Sie hören einen Klick-Ton.
6. Wählen Sie den DRY (trocken) oder MOIST (feucht) (A) Modus, abhängig vom Vakuumiergut, aus. Die jeweilige Kontrollleuchte leuchtet auf.



Fabrikeinstellung ist DRY (trocken).

7. Drücken Sie die VACUUM SEAL Taste (C), die Kontrollleuchte leuchtet auf und der Vakuumier- und Versiegelungsprozess beginnt. Sobald der Vakuumier- und Versiegelungsprozess beendet ist, erlischt die Kontrollleuchte.
8. Drücken Sie auf die Entriegelungstasten (3) zum Öffnen des Gerätes und entnehmen den Beutel.



Achtung : Bei Überlastung schaltet sich das Gerät automatisch aus. Netzstecker ziehen und für 5 Minuten abkühlen lassen, bevor Sie es wieder benutzen.

PULSE (Pulsfunktion)

Diese Taste ermöglicht Ihnen den Vakuumiervorgang zu kontrollieren, insbesondere wenn Sie empfindliche oder flüssige Lebensmittel vakuumieren möchten. Empfindliche Lebensmittel werden nicht zerdrückt und bei saftigen Lebensmitteln wird verhindert, dass Flüssigkeit angesaugt wird.

1. Befolgen Sie die Schritte 1 – 5

1. Drücken Sie kontinuierlich auf die "PULSE" Taste (D). Der Vakuumierprozess beginnt. Lassen Sie die Taste los, stoppt der Vorgang.
2. Sobald das gewünschte Vakuum erreicht ist, auf die SEAL (Versiegeln) Taste (F) drücken und der Versiegelungsprozess des Beutels beginnt.
3. Sobald die jeweilige Kontrollleuchte erlischt, die Entriegelungstasten (3) drücken, Gerät öffnen und den Beutel entnehmen.

Versiegelungszeit auswählen

Wir empfehlen bei trockenem Vakuumiergut eine kurze und bei feuchtem Vakuumiergut sowie bei dickeren Vakuumierbeuteln eine lange Versiegelungszeit.

Benutzung von Vakuumierbehälter (nicht im Lieferumfang erhalten)

Nur handelsübliche Vakuumierbehälter verwenden.

1. Geben Sie die Lebensmittel in den Vakuumierbehälter und verschliessen diesen mit dem Behälterdeckel. Lassen Sie ca. 3 – 4 cm zum Behälterrand frei.
2. Verbinden Sie ein Ende des Vakuumschlauchs (6) mit dem Anschluss am Gerät und das andere Ende des Vakuumschlauchs (6) mit dem Anschluss am Deckel des Vakuumbehälters verbinden.
3. Schließen Sie den Deckel des Gerätes, indem Sie ihn auf beiden Seiten fest nach unten drücken, bis dieser einrastet. Sie hören einen Klick-Ton.
4. Drücken Sie die **Canister** Taste (E), um den Vakuumiervorgang zu starten.
5. Sobald der Vorgang beendet ist, stoppt das Gerät automatisch.
6. Trennen Sie den Vakuumschlauch (6) vom Vakuumierbehälter und vom Gerät .
7. Verschliessen Sie das Ventil am Behälter. (Befolgen Sie den beigelegten Instruktionen der jeweiligen Behälter).



Sie können jederzeit die Cancel Taste (Abbrechen) drücken, um den Vakuumier- respective Versiegelungsvorgang zu beenden.

Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, immer den Netzstecker ziehen.

Vakuumierbeutel und Vakuumrollen

Wir empfehlen **nur handelsübliche** Vakuumierbeutel und Vakuumrollen zu verwenden. Diese sollten BPA-frei, Lebensmittelecht, zum Einfrieren, für die Mikrowelle, Sous-Vide geeignet sowie spülmaschinenfest sein.

Wenn Sie Vakuumrollen benutzen, nehmen Sie den Beutel Cutter (4) zum Zuschneiden der gewünschten Beutelgrösse. Achten Sie auf ein genaues Zuschneiden.

Gerät öffnen und ein Ende des Beutels über den Schweissbalken (10) legen.

Deckel des Gerätes ordnungsgemäß verschließen und auf die SEAL (Versiegeln) Taste (F) auf dem Bedienfeld (1) drücken.

Das Gerät stoppt automatisch, sobald der Versiegelungsprozess beendet ist,. Sobald die jeweilige Kontrollleuchte erlischt, die Entriegelungstasten (3) drücken, Gerät öffnen und den Beutel entnehmen.

Wir empfehlen strukturierte Vakuumierbeutel und Vakuumrollen zu verwenden.

Größe der Vakuumierbeutel und Vakuumierrollen: Breite Max 28 cm.

Fehlerbehebung

Keine Funktion, beim Drücken der Funktionstasten:

- Sicherstellen, dass das Netzkabel ordnungsgemäß eingesteckt ist.
- Sicherstellen, dass das Netzkabel nicht beschädigt ist.
- Sicherstellen, dass die Steckdose nicht beschädigt ist. Überprüfen von Leistungsschalter oder Sicherung in der Wohnung.
- Sicherstellen, dass der Beutel ordnungsgemäß in der Vakuumkammer positioniert ist.
- Sicherstellen, dass der Deckel des Gerätes ordnungsgemäß verschlossen ist.
- Gerät vor Wiederverwendung 5 Min abkühlen lassen.

Es wird kein Vakuum erzeugt / Luft dringt in den Beutel ein / Beutel kann nicht korrekt versiegelt werden.

- Überprüfen Sie, ob der Beutel defekt ist (Risse, Löcher, etc)
- Überprüfen Sie, ob die Dichtungen defekt bzw. verunreinigt sind.
- Lebensmittel mit einem hohen Feuchtigkeits- bzw. Fettanteil, können ein ordnungsgemäßes Versiegeln des Beutels verhindern.
- Beutel öffnen, die Ränder reinigen und erneut versiegeln.
- Überprüfen Sie, ob der Beutel ordnungsgemäß in die Vakuumkammer eingelegt wurde.
- Falls es sich um einen zugeschnittenen Beutel von einer Rolle handelt, sicherstellen, dass das Ende korrekt auf dem Schweissbalken aufliegt.
- Bei einem dickeren Beutelmateriale, die lange Versiegelungszeit auswählen.
- Benutzen Sie einen neuen Beutel.

Reinigung und Pflege

Aus hygienischen Gründen (Keimbildung), muss das Gerät regelmäßig entleert und gereinigt werden, am besten nach jeder Benutzung.

Vor der Reinigung unbedingt den Netzstecker des Gerätes ziehen und komplett abkühlen lassen. Gerät und Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen. **Elektrischer Schock!**

Das Gehäuse mit einem weichen, leicht feuchtem Tuch reinigen.

Zum Entfernen von Lebensmittelresten oder Flüssigkeit in der Vakuumkammer, kann Küchenpapier benutzt werden. Falls notwendig, die Vakuumkammer mit einem leicht feuchten Tuch reinigen.

Verwenden Sie **keine** aggressiven Reinigungs- bzw. Scheuermittel.

Danach alle Teile gründlich nachtrocknen.



Kinder sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen resp. reinigen.

Aufbewahrung

Bewahren Sie das Gerät, außer Reichweite von Kindern, an einem trockenen und sauberen Ort auf.

Deckel des Gerätes nicht verriegeln.

Entsorgungshinweis



Altgeräte, die mit dem abgebildeten Symbol gekennzeichnet sind, dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen fachgerecht entsorgt werden. Bitte geben Sie dieses Gerät am Ende seiner Verwendung zur Entsorgung an den dafür vorgesehenen öffentlichen Sammelstellen ab.



Ihr **Vakuuierer 28000 / 28001** befindet sich in einer Verpackung. Verpackungen sind Wertstoffe und somit wiederverwendungsfähig oder können in den Rohstoffkreislauf zurückgeführt werden.

Technische Daten:

Netzspannung:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Nennleistung:	130 Watt
Schutzklasse:	II



Technische Änderungen vorbehalten!

Garantie und Service:

Sie erhalten 2 Jahre Garantie ab Kaufdatum auf Material- und Fabrikationsfehler der Produkte.

Die Garantie gilt nicht:

- im Falle von Schäden, die auf unsachgemäßer Bedienung beruhen
- für Verschleißteile (z.B. Batterien)
- für Mängel, die dem Kunden bereits beim Kauf bekannt waren
- bei Eigenverschulden des Kunden

Die gesetzlichen Gewährleistungen des Kunden bleiben durch die Garantie unberührt. Für Geltendmachung eines Garantiefalles innerhalb der Garantiezeit ist durch den Kunden der Nachweis des Kaufes zu führen.

Die Garantie ist innerhalb eines Zeitraumes von 2 Jahren ab Kaufdatum gegenüber der

KORONA electric GmbH, Sundern.

Service Adresse:

KORONA Service, Am Steinbach 9, 59872 Meschede-Enste

Telefon Hotline: 02933 90284-80

Mail: service@korona-electric.de

web: www.korona-electric.de

geltend zu machen. Der Kunde hat im Garantiefall das Recht zur Reparatur der Ware bei unseren eigenen oder bei von uns autorisierten Werkstätten. Weitergehende Rechte werden dem Kunden (aufgrund der Garantie) nicht eingeräumt.

Intended Use

Before use, please read these instructions carefully and keep them in a safe place for future reference. When passing on the appliance to a third party, make sure to include these instructions for use.

This appliance is intended for preserving foods and other non-food items by vaccum packaging. **This appliance is only intended for private household use!**

Scope of Delivery:

- Vacuum Sealer
- 5 pcs vacuum bags, size 20 cm x 30 cm
- 5 pcs vacuum bags, size 28 cm x 40 cm

Safety:



This symbol identifies hazards which may cause injuries!



This symbol warns of hot surfaces. Risk of burns!



This symbol identifies electric shock hazards!



General Safety Instructions

- Manufacturer takes no responsibility for any damage caused by incorrect use.
- Incorrect or improper use can damage the appliance and cause injuries to the user.
- Before connecting this appliance to the mains, make sure your local voltage matches the technical data of the appliance. Otherwise the appliance may overheat and get damaged.



Caution! Danger of electric shock!

- Never put the appliance, cord or plug into water or any other liquid.
- Do **not** use the appliance near a sink or wash basin.
- Do **not** use the appliance with wet hands.
- Do **not** use the appliance outdoors.

An electric appliance is not a toy!

- Never leave the appliance unattended during use.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- **Always unplug your appliance** when it is not in use, and before cleaning.
- Always pull the plug – not the cord.
- Keep the appliance and the cord well away from any hot surfaces to avoid any damage to the appliance.
- Make sure the cord may not inadvertently be pulled or cause anyone to trip when in use. Do not allow the cord to hang over sharp edges.
- Do not bend the cord or wind it round the appliance.

Do not use the appliance,

- if the cord is damaged.
- in case of malfunction.
- if the appliance was dropped or is damaged otherwise.
Have it checked and, if necessary, repaired by a qualified person/Customer Service. Never attempt to make any modifications to or repair the appliance yourself.
- Only use accessories evaluated for use with this appliance.
- Never attempt to drive any objects into the appliance.
- Never attempt to open the housing yourself!
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

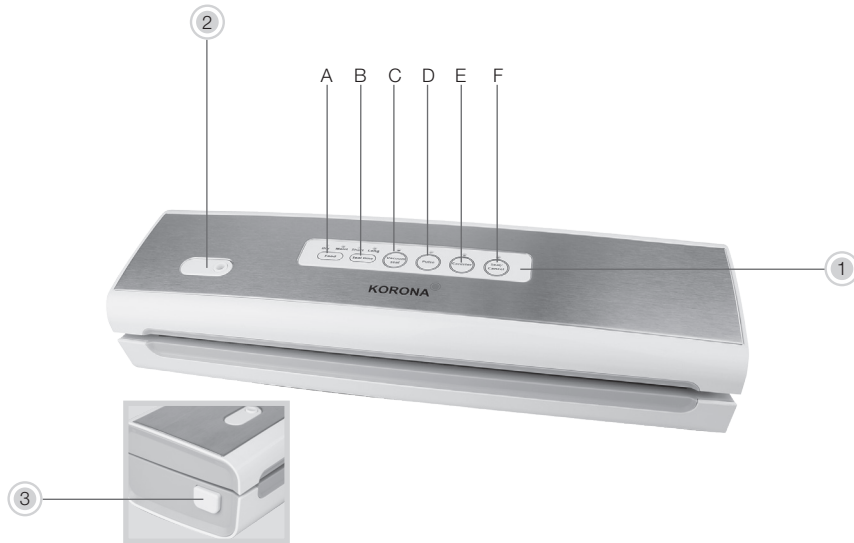
Special Safety Instructions



Warning! To avoid the possibility of injury/damage to the appliance, electric shock, and risk of burns.

- Keep the vacuum bags and vacuum rolls out of the reach of children. **Danger of suffocation!**
- Due to hygienic reasons, we recommend to **only** use the vacuum bags once.
- **Only** use commercially available vacuum bags and **no** regular plastic bags as those could melt.
- **Only** use the appliance for its intended purpose and as described in this manual.
- Do **not** move the appliance during operation.
- Do **not** place the appliance near any inflammable objects.
- The appliance can get very hot (sealing gasket, vacuum packing chamber) during use, **danger of serious burns!**

Product Description

**1. Control panel****A. DRY/MOIST FOOD**

Press and choose between dry and moist food setting. The respective indicator light lights up. Choose the dry setting for solid food items and the moist setting for poached simmered, steamed or liquid food.

B. SHORT/LONG SEAL TIME

Press this button to choose between short or long seal time. When vacuumizing moist food or thicker bags, long seal time is recommend.

C. VACUUM SEAL

Press this button to start the vacuum and sealing process. Once the vacuum and sealing process is done, the appliance will stop automatically. Wait until the indicator light goes off, before you open the appliance to remove the bag.

D. PULSE

Use this button (manually) when you wish to control the vacuum sealing process, e.g. delicate food. Press the button and the pump turns on, release the button and it shuts off.

E. CANISTER

Press this button if you wish to vacuum pack a vacuum food container.

F. SEAL/CANCEL

Press and choose between **SEAL ONLY** function. The bag is only sealed. Wait until the indicator light goes off, before you open the appliance to remove the bag.

OR

CANCEL, to **stop** the on-going process.

2. Port for vacuum hose

For connection of the vacuum hose. **Only** to be used when vacuum packing a vacuum food container.

3. Release Buttons

Press to open the appliance.



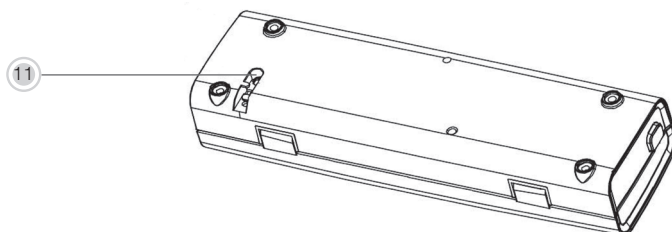
- 4. Bag cutter
- 5. Cutter storage
- 6. Vacuum Hose

Only to be used with a suitable vacuum food containers. Connect one end of the hose with the port of the appliance and the other end to the port of the vacuum container.

- 7. Sealing Silicone
- 8. Vakuum Kammer
- 9. Sealing gasket
- 10. Heating bar with TEFLON tape. Allows the bag to be sealed without sticking to the heating bar.



Do **not** remove the TEFLON tape.



- 11. Cable guide
- 12. Power cord and plug

Before First Use

- Remove all packaging material and check whether the appliance is complete and undamaged.
- Do **not** use the appliance if it shows any signs of damage.
- Completely unwind the power cord (12) and make sure that the power cord (12) is clamped into the cable guide (11) underneath the appliance.
- Clean the appliance as described under "Cleaning and Care".



Warning: Plastic bags are a danger to toddlers and babies, therefore keep them away to avoid suffocation.

Why vacuum pack?

Vacuum packaging is the perfect way to preserve your favourite food dry or moist, extend its shelf life and to protect it from dehydration and freezer burn. It's also ideal for sous-vide cooking, portion control, etc.



Warning: Vacuum packaging is **not** a substitute for refrigeration or freezing. Perishable foods still need to be refrigerated or frozen after vacuum packaging.

Tips and Hints for vacuum packaging

- Always wash hands thoroughly with soap and water before handling food.
- Use clean equipment and utensils.
- We recommend pre-freezing for
 - liquids, e.g. soups, sauces. Pour the liquid into the vacuum bag and place it upright into the freezer. Once the liquid is frozen, you can vacuum seal the bag. You can also freeze the liquid in an ice cube tray and then transfer to the vacuum bag.
 - berries, e.g. raspberries, blueberries, etc.
 - meat and fish (for approx. 1 – 2 hrs) to retain its shape and juices
- When vacuum packaging vegetables, cooking or steaming is recommended beforehand.
- **Note:** All Vegetables incl. broccoli, brussels sprouts, cabbage, cauliflower, kale, turnips emit gases during storage, therefore store them in the freezer.
- **Only** vacuum pack freshly cooked food and vegetables after they have cooled down.
- When vacuum packaging powdery food like flour, it's best to use their original packing inside the vacuum bag. As the fine powder could get sucked into the appliance and could cause damage to the appliance.



Some foods contain anaerobic bacteria, which can grow without the presence of air. Within a vacuum sealed pouch, with reduced oxygen, these bacteria will grow and may pose a risk to your health.

Therefore, do not vacuum seal:

- raw mushrooms
- garlic
- soft cheeses (blue cheese, brie, camembert, ricotta and other soft and unpasteurized cheeses)

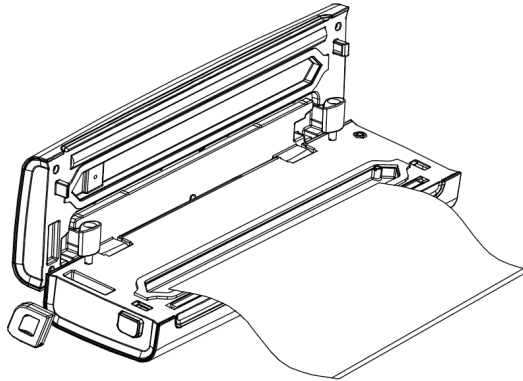
Operation



The temperature of accessible surfaces may be high during operation. Therefore, do not touch the appliance during and/or immediately after operation.

Vacuum Seal

1. Place the appliance on an even and heat-resistant surface.
2. Connect the appliance to the mains.
3. Place the items to be sealed into the vacuum bag. Clean and straighten the opening of the bag and leave at least 5 cm between the contents and the top of the bag to allow enough space for bag contraction.
4. Open the lid of the appliance and place the open end of the bag down into the vacuum chamber (8).



5. Press down the lid of the appliance on both sides until it clicks into place, a click sound is heard.
6. Choose the Dry or Moist food setting depending on the food you wish to vacuum pack by pressing the button repeatedly (A), the respective indicator light will light up.



Factory setting is DRY.

7. Press the Vacuum Seal button (C), the indicator light lights up and the vacuum and sealing process starts. The vacuum sealing process is completed once the indicator light goes off.
8. Press the release buttons (3) on each side of the appliance and remove the bag.



Attention : Under heavy usage, the appliance will shut off automatically to prevent overheating. Allow the appliance to cool down for 5 minutes before using it again.

How to use the PULSE Vacuum Button

This button helps you to control the strength of the vacuum function especially if you wish to vacuum pack delicate or liquid/juicy food.

Delicate food won't be crushed and when packing juicy food this function will prevent that liquid is being sucked out.

1. Follow steps 1 – 5
1. Press the "PULSE" button (D) continually and the vacuum process starts. Release the button and the vacuum process stops.
2. Once the desired vacuum result is reached press the SEAL button (F) to start the sealing process of the bag.
3. Once the indicator light goes off, press the release buttons (3) and remove the bag.

How to choose the sealing time?

We recommend to choose short seal time for dry food and long seal time for moist food or when using a thicker bag.

How to Vacuum a Food Container (not included)

Only use commercially available containers.

1. Place the food/product you wish to vacuum pack into the container and close the container with its lid.
2. Connect one end of the vacuum hose (6) to the port (2) of the appliance and the other end of the hose (6) to the port/valve of the container lid.
3. Press down the lid of the appliance on both sides until it clicks into place, a click sound is heard.
4. Press the **Canister** button (E) to start the vacuum function.
5. Once the process is finished the vacuum process stops automatically.
6. Disconnect the vacuum hose (6) from the food container and the appliance.
7. Select the close position of the container valve (best follow instructions of the vacuum food container).



You can always press the Cancel button to stop the vacuum process.

After, use always make sure that the appliance is shut off and disconnected from from the mains.

Vacuum Sealer Bags and vacuum bag rolls

We recommend to **only** use commercially available vacuum sealer bags and vacuum bag rolls that are BPA free, food, freezer, microwave and dishwasher safe as well as being suitable for sous vide cooking.

When using a vacuum bag roll, use the cutter (4) to cut the desired bag size from the bag roll. Make sure to cut in a straight line.

Open the appliance lid and insert one end of the bag onto the heating bar (10), close the lid properly and press the SEAL button (F) on the control panel (1).

Once the sealing process is finished, the appliance stops automatically. Once the indicator light goes off the customized bag can be removed and used for for vacuum packing.

We recommend to use embossed/textured vacuum bags and vacuum bag rolls.

Size for vacuum bags and vacuum bag roll : Max width 28 cm.

Troubling Shooting

Nothing happens when I press the "VACUUM" button:

- Make sure the power cord is correctly plugged into the electrical outlet.
- Make sure the power cord is not damaged in any way.
- Make sure the electrical outlet is operative by plugging in another appliance. If it's not, please check the circuit breakers or fuses in your home.
- Make sure the bag is positioned correctly down in the vacuum chamber.
- Press down on both sides of the lid and make sure it is locked in place.
- Wait 5 minutes to allow appliance to cool off, and then try using again.

Air is not vacuumed from the bag / Air has seeped back into the vacuumed bag / Bag will not seal:

- Check that there are no gaps, folds, or holes in the pre-sealed bags.
- Check for loose, worn or cracked upper and lower sealing gaskets.
- Foods with high liquid contents may prevent the bag from sealing properly.
- Cut the bag open and wipe the top inside the bag and reseal.
- Check to see if the bag is properly inserted into the vacuum chamber.
- When making a bag from a roll, make sure that the end of the cut piece is on the sealing strip.
- Thick bag will not seal properly, Press the "seal time + " button to increase the seal time, to seal thicker bags.
- Use a new bag.

Cleaning and Care

Due to hygienic reasons clean your appliance on a regular basis, best after each use. Not doing so could possibly result in a hazardous situation or could lead to health issues (germ formation).



Before cleaning, always switch off the appliance and disconnect it from the mains. Let it completely cool down.

Never immerse the appliance in water. **Danger! Electric Shock!**

Clean the body of the appliance with a moistened soft cloth.

Use a paper towel to remove any food residues or liquid from inside the vacuum chamber, if necessary use a moistened soft cloth.

Do **not** use any aggressive cleaning agents and/or other hard objects to clean the appliance.

Make sure that the appliance and all other resp. parts are properly dried.



Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Storage

Keep the appliance away from children and store it in a clean and dry place.

Keep the appliance unlocked, when not in use.

Disposal Instructions



Waste electrical devices marked with this sign must not be disposed of with your household waste, but are to be collected separately. Therefore, please return this device at the end of its life cycle to special collection points for disposal or your local dealer.



Your **Vacuum Sealer 28000 / 28001** is packed in a retail box. Such boxes are recyclable waste, i.e. they are reusable or recyclable.

Technical Data:

Voltage:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Rated Power:	130 W
Protection Class:	II

Technical data subject to change!



Guarantee:

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of 2 years.

This guarantee is not valid:

- if the appliance has not been used in accordance to the instructions
- for damages due to wear and tear (batteries, etc.)
- for damages known by customer at time of purchase
- for damages caused by owner

This guarantee does not affect your statutory right, nor any legal right you may have as a customer under applicable national legislation governing the purchase of goods.

In order to assert his/her right in a guarantee case during the guaranteed period, the customer must provide evidence of the date of purchase (receipt).

The guarantee is to be asserted against
KORONA electric GmbH, Sundern/Germany.
Telephone Hotline: +49 2933 90284-80
Mail: service@korona-electric.de
web: www.korona-electric.de

within 2 years after the date of purchase. In case of guarantee the customer is given the right to get the appliance repaired at our own or at an authorized shop. Further rights (due to guarantee case) are not given to the customer.

Beoogd gebruik

Lees deze handleiding aandachtig door vóór gebruik en bewaar de handleiding op een veilige plek, zodat u deze in de toekomst nog eens kunt doornemen. Als u het apparaat in de toekomst doorgeeft aan een derde partij, zorg er dan voor dat u deze handleiding bijvoegt.

Dit apparaat is bedoeld om voedsel en andere niet-voedselproducten te conserveren door ze vacuüm te verpakken. **Dit apparaat is alleen bedoeld voor privé-/huishoudelijk gebruik!**

Inhoud van de verpakking:

- Vacuümmachine
- 5 vacuümzakken, maat 20 cm x 30 cm
- 5 vacuümzakken, maat 28 cm x 40 cm

Veiligheid:



Dit symbool wijst op gevaren die tot letsel kunnen leiden!



Dit symbool waarschuwt voor hete oppervlakken. Gevaar voor brandwonden!



Dit symbool wijst op elektrische schokgevaaren!



Algemene veiligheidsinstructies

- De fabrikant aanvaardt geen enkele verantwoordelijkheid voor schade als gevolg van onjuist gebruik.
- Onjuist gebruik kan schade aan het apparaat veroorzaken en kan leiden tot letsel bij de gebruiker.

- Zorg er, voordat u het apparaat aansluit op het stopcontact, voor dat uw lokale spanning overeenkomt met de technische gegevens van het apparaat. Als dit niet het geval is, kan het apparaat oververhit en beschadigd raken.



Let op! Gevaar voor elektrische schokken!

- Plaats het apparaat, het netsnoer of de stekker nooit in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van een gootsteen of wastafel.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.

Een elektrische apparaat is geen speelgoed!

- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat op een veilige manier en de gevaren die samengaan met het gebruik begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij ouder zijn dan 8 en worden begeleid.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- **Haal de stekker van het apparaat altijd uit het stopcontact** wanneer het apparaat niet wordt gebruikt en vóór het reinigen.
- Trek altijd aan de stekker– niet het snoer.
- Houd het apparaat en netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken om schade aan het apparaat te voorkomen.

- Zorg ervoor dat er tijdens gebruik niet per ongeluk aan het netsnoer kan worden getrokken en dat er niemand over het netsnoer kan struikelen. Laat het snoer niet over scherpe randen hangen.
- Buig het netsnoer niet en wikkel het niet rond het apparaat.

Gebruik het apparaat niet,

- als het netsnoer is beschadigd.
- in geval van storing.
- als het apparaat is gevallen of anderszins beschadigd.
Laat het nakijken en, indien nodig, repareren door een gekwalificeerd persoon/de klantenservice. Probeer nooit zelf wijzigingen te maken of het apparaat te repareren.
- Gebruik alleen accessoires die zijn geëvalueerd voor gebruik met dit apparaat.
- Probeer nooit om voorwerpen in het apparaat te steken.
- Probeer nooit zelf de behuizing te openen!
- Dit apparaat is **niet** bedoeld om gebruikt te worden met een externe timer of apart afstandsbedieningssysteem.

SPECIALE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

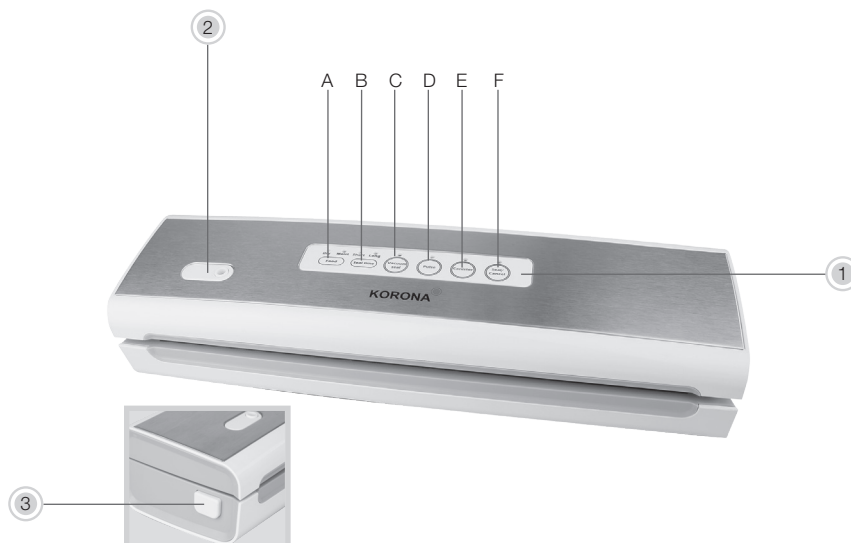


Waarschuwing! Om de kans op verwondingen/schade aan het apparaat, elektrische schokken, en brandwonden te voorkomen.

- Houd de vacuümzakken en vacuümrollen buiten het bereik van kinderen. **Verstikkingsgevaar!**
- Om hygiënische redenen raden wij aan om de vacuümzakken **slechts** één keer te gebruiken.
- Gebruik **alleen** in de handel verkrijgbare vacuümzakken en **geen** gewone plastic zakken, omdat deze kunnen smelten.

- Gebruik het apparaat **alleen** voor het beoogde doel en zoals beschreven in deze handleiding.
- Verplaats het apparaat **niet** tijdens gebruik.
- Plaats het apparaat **niet** in de buurt van brandbare voorwerpen.
- Het apparaat kan tijdens gebruik erg heet worden (afdichtingspakking, vacuümkamer), **gevaar voor ernstige brandwonden!**

Productbeschrijving



1. Bedieningspaneel

A. DROOG/VOCHTIG VOEDSEL

Druk en kies tussen de instelling voor droog en vochtig voedsel. Het bijbehorende indicatielampje licht op.
Kies de droge instelling voor vast voedsel en de vochtige instelling voor gepocheerd, gestoofd, gestoomd of vloeibaar voedsel.

B. KORTE/LANGE SEALTijd

Druk op deze knop om te kiezen tussen een korte en een lange sealtijd.
Bij het vacumeren van vochtig voedsel of dikkere zakken wordt een lange sealtijd aanbevolen.

C. VACUMEREN EN SEALEN

Druk op deze knop om het vacumeer- en sealproces te starten. Zodra het vacumeer- en sealproces is voltooid, stopt het apparaat automatisch. Wacht tot het indicatielampje uitschakelt voordat u het apparaat opent en de zak verwijder.

D. PULS

Gebruik deze knop (handmatig) wanneer u het vacumeer- en sealproces zelf wilt regelen, bijvoorbeeld bij delicaat voedsel. Druk op de knop om de pomp in te schakelen. Laat de knop los om de pomp uit te schakelen.

E. CONTAINER

Druk op deze knop voor het vacumeren van een vacuümcontainer voor voedsel.

F. SEALEN/ANNULEREN

Druk en kies uit

ALLEEN SEALEN. De zak wordt alleen geseald. Wacht tot het indicatielampje uitschakelt voordat u het apparaat opent en de zak verwijder.

OF

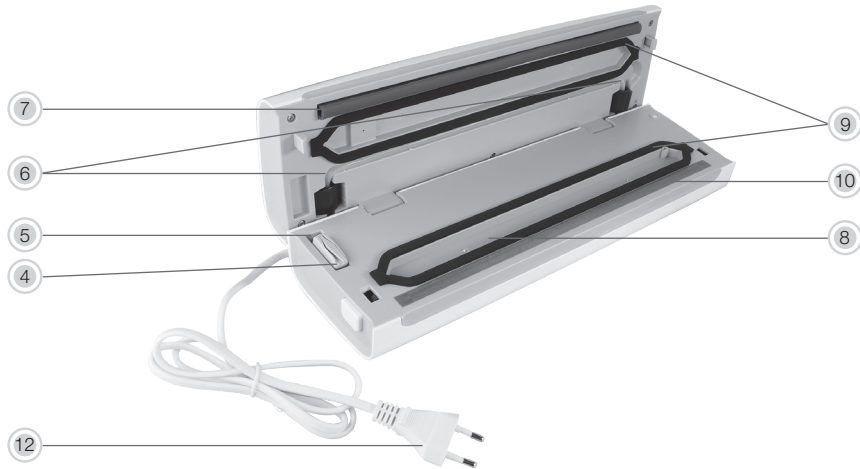
ANNULEREN om het lopende proces te **stoppen**.

2. Poort voor vacuümslang

Voor het aansluiten van de vacuümslang. Deze mag **alleen** worden gebruikt voor het vacumeren van een vacuümcontainer voor voedsel.

3. Ontgrendelknoppen

Druk om het apparaat te openen.



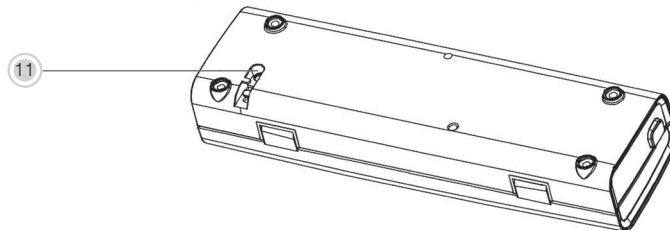
- 4. Zakkensnijder
- 5. Opslag zakkensnijder
- 6. Vacuümslang

Deze mag **alleen** worden gebruikt met geschikte vacuümcontainers voor voedsel. Sluit één uiteinde van de slang aan op de poort van het apparaat en het andere uiteinde op de vacuümcontainer.

- 7. Afdichtingssiliconen
- 8. Vacuümkamer
- 9. Afdichtingspakking
- 10. Verwarmingsbalk met TEFLON-tape. Hiermee kan de zak worden geseald zonder aan de verwarmingsbalk te blijven plakken.



Verwijder de TEFLON-tape **niet**



- 11. Kabelgeleider
- 12. Netsnoer en stekker

Voor het eerste gebruik

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer of het apparaat compleet en onbeschadigd is.
- Gebruik het apparaat **niet** als het tekenen van schade vertoont.
- Rol het netsnoer volledig uit en zorg ervoor dat het netsnoer (12) onder het apparaat in de kabelgeleider (11) is geklemd.
- Reinig het apparaat zoals beschreven onder 'Reiniging en onderhoud'.



Waarschuwing: Plastic zakken vormen een verstikkingsgevaar voor peuters en baby's en moeten daarom uit de buurt worden gehouden.

Waarom vacuümverpakken?

Vacuümverpakken is de perfecte manier om uw favoriete voedsel droog of vochtig te houden, de houdbaarheid te verlengen en het te beschermen tegen uitdroging en vriesbrand. Daarnaast is het ook ideaal voor sous-vide-koken, portiecontrole, enz.



Waarschuwing: Vacuümverpakken is **geen** vervanging voor koelen of vriezen. Bederfelijke voedsel moet na vacuüm verpakt te zijn nog steeds worden gekoeld of ingevroren.

Tips en hints voor vacuümverpakken

- Was uw handen altijd grondig met water en zeep voordat u met voedsel omgaat.
- Gebruik schone apparatuur en keukengerei.
Wij raden aan de volgende soort voedsel voor te vriezen
 - vloeistoffen, bijv. soepen, sauzen, enz. Giet de vloeistof in de vacuümzak en plaats deze rechtop in de vriezer. Zodra de vloeistof is bevroren, kunt u de zak vacumeren en sealen. U kunt de vloeistof ook invriezen in een ijsblokjesbakje en vervolgens overbrengen in de vacuümzak.
 - bessen, bijv. frambozen, bosbessen, enz.
 - vlees en vis (gedurende ca. 1 - 2 uur) om de vorm en sappen te behouden.
- Bij het vacuümverpakken van groenten wordt aanbevolen deze vooraf te koken of te stomen.
Opmerking: Alle groenten (incl. broccoli, spruitjes, kool, bloemkool, boerenkool en rapen) stoten gassen uit tijdens opslag. Bewaar deze daarom in de vriezer.
- Verpak vers gekookt voedsel en groenten pas vacuüm nadat ze zijn afgekoeld.
- Als u poedervormig voedsel zoals bloem vacuüm wilt verpakken, kunt u het beste de originele verpakking gebruiken in de vacuümzak. Dit voorkomt dat het fijne poeder in het apparaat wordt gezogen en het apparaat kan beschadigen.



Sommige voedingsmiddelen bevatten anaërobe bacteriën. Deze kunnen groeien zonder de aanwezigheid van lucht. In een vacuümzak, met een kleinere hoeveelheid zuurstof, zullen deze bacteriën nog altijd groeien en een risico vormen voor uw gezondheid.

Vacumeer en seal de volgende voedingsmiddelen daarom niet:

- rauwe paddenstoelen
- knoflook
- zachte kazen (blauwe kaas, brie, camembert, ricotta en andere zachte en ongepasteuriseerde kazen)

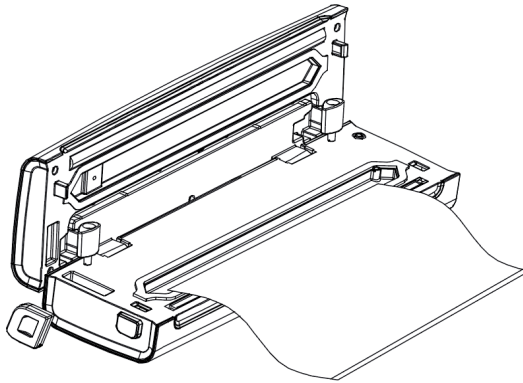
Bediening



De temperatuur van de bereikbare oppervlakken kan erg hoog zijn tijdens gebruik. Raak het apparaat daarom niet aan tijdens en/of onmiddellijk na gebruik.

Vacumeren en sealen

1. Plaats het apparaat op een vlak en hittebestendig oppervlak.
2. Steek de stekker in het stopcontact.
3. Plaats de producten die u wilt sealen in de vacuümzak. Maak de opening van de zak schoon, zorg ervoor dat de opening recht is en dat er minimaal 5 cm ruimte is tussen de inhoud en de bovenkant van de zak, zodat er voldoende ruimte is voor het samentrekken van de zak.
4. Open het deksel van het apparaat en plaats het open uiteinde van de zak in de vacuümkamer (8).



5. Druk het deksel van het apparaat aan beide kanten naar beneden tot het vastklikt. U hoort een kliekgeluid.
6. Kies, afhankelijk van het voedsel dat u wilt vacuüm wilt verpakken, de instelling Droog of Vochtig door herhaaldelijk op de knop (A) te drukken. Het bijbehorende indicatielampje gaat branden.



De fabrieksinstelling is DROOG.

7. Druk op de Vacumeren-knop (C), het indicatielampje gaat branden en het vacumeer- en sealproces start. Het vacumeer- en sealproces is voltooid zodra het indicatielampje uitschakelt.
8. Druk op de Ontgrendelknoppen (3) aan beide zijden van het apparaat en verwijder de zak.



Let op: Bij intensief gebruik wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld om oververhitting te voorkomen. Laat het apparaat 5 minuten afkoelen voordat u het weer gebruikt.

De PULS-knop gebruiken

Deze knop helpt u om de kracht van de vacumeerfunctie te regelen. Dit komt vooral van pas als u delicaat of vloeibaar/sappig voedsel vacuüm wilt verpakken. Delicaat voedsel wordt niet geplet en bij het verpakken van sappig voedsel voorkomt deze functie dat de vloeistof uit het voedsel wordt gezogen.

1. Volg stappen 1 – 5
1. Druk continu op de Puls-knop (D) en het vacumeerproces start. Laat de knop los en het vacumeerproces stopt.
2. Zodra het gewenste vacuümresultaat is bereikt, drukt u op de SEALEN-knop (F) om het sealproces te starten en de zak te sealen.
3. Zodra het indicatielampje uitschakelt, druk u op de Ontgrendelknoppen (3) en verwijdert u de zak.

Hoe kies ik de geschikte sealtijd?

We raden aan om te kiezen voor een korte sealtijd voor droog voedsel en een lange sealtijd voor vochtig voedsel of bij gebruik van een dikkere zak.

Een voedselcontainer vacumeren (niet inbegrepen)

Gebruik alleen in de handel verkrijgbare containers.

1. Plaats het voedsel / product dat u vacuüm wilt verpakken in de container en sluit de container met het deksel.
2. Sluit één uiteinde van de vacuümslang (6) aan op de poort (2) van het apparaat en het andere uiteinde van de slang (6) op de vacuümcontainer.
3. Druk het deksel van het apparaat aan beide kanten naar beneden tot het vastklikt. U hoort een klikgeluid.
4. Druk op de **Container**-knop (E) om de vacumeerfunctie te starten.
5. Het vacumeerproces stopt automatisch zodra het is voltooid.
6. Koppel de vacuümslang (6) los van de voedselcontainer en het apparaat.
7. Sluit het ventiel van de container (volg hiervoor de handleiding van de voedselcontainer).



U kunt op elk gewenst moment op de Annuleren-knop drukken om het vacumeerproces te stoppen.

Zorg er na gebruik altijd voor dat het apparaat is uitgeschakeld en dat de stekker uit het stopcontact is getrokken.

Vacuümszakken en vacuümrollen

We raden aan om **alleen** in de handel verkrijgbare vacuümszakken en vacuümrollen te gebruiken die BPA-vrij en voedsel-, vriezer-, magnetron- en vaatwasmachinebestendig zijn en die geschikt zijn voor sous-vide-koken.

Als u een vacuümrol gebruikt, gebruik dan de zakkensnijder (4) om een zak van het gewenste formaat van de rol te snijden. Zorg ervoor dat u in een rechte lijn snijdt.

Open het deksel van het apparaat, plaats één uiteinde van de zak op de verwarmingsbalk (10), sluit het deksel goed en druk op de SEALEN-knop (F) op het bedieningspaneel (1).

Zodra het sealproces is voltooid, stopt het apparaat automatisch. Zodra het indicatielampje uitschakelt, kan de op maat gemaakte zak worden verwijderd en worden gebruikt voor het vacuüm verpakken van voedsel.

We raden aan om vacuümszakken en vacuümrollen met reliëf/structuur te gebruiken.

Formaat voor vacuümszakken en vacuümrol: max. breedte 28 cm.

Problemen oplossen

Er gebeurt niets wanneer ik op de Vacumeren-knop druk:

- Zorg ervoor dat het netsnoer correct op het stopcontact is aangesloten.
- Zorg ervoor dat het netsnoer op geen enkele manier is beschadigd.
- Controleer of het stopcontact werkt door een ander apparaat aan te sluiten. Als het stopcontact niet werkt, controleer dan de stroomonderbrekers of zekeringen in uw huis.
- Zorg ervoor dat de zak correct in de vacuümkamer is geplaatst.
- Druk aan beide kanten van het deksel en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats is vergrendeld.
- Wacht 5 minuten om het apparaat af te laten koelen en probeer het vervolgens opnieuw.

Er wordt geen lucht uit de zak gezogen / er is lucht teruggesijpeld in de gevacumeerde zak / de zak wordt niet geseald:

- Controleer of er geen openingen, vouwen of gaten in de eerder gesealde zakken zitten.
- Controleer op losse, versleten of gebarsten afdichtingspakkingen aan de boven- en onderkant.
- Wanneer voedsel een hoog vloeistofgehalte heeft, kan dit voorkomen dat de zak goed wordt geseald.
- Snijd de zak open, veeg de bovenkant van de zak schoon en seal de zak opnieuw.
- Controleer of de zak correct in de vacuümkamer is geplaatst.
- Als u een zak uit een rol snijdt, controleer dan of het uiteinde van het afgesneden stuk zicht op de sealstrip bevindt.
- Een dikke zak is moeilijker om te sealen. Druk op de 'sealtijd +'-knop om de sealtijd te verlengen en dikkere zakken te sealen.
- Gebruik een nieuwe zak.

Reiniging en onderhoud

Reinig uw apparaat om hygiënische redenen regelmatig, bij voorkeur na elk gebruik. Als u dit niet doet, kan dit mogelijk leiden tot een gevaarlijke situatie of kan dit leiden tot gezondheidsproblemen (kiemvorming).



Schakel het apparaat altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact alvorens reinigingshandelingen uit te voeren. Laat het apparaat volledig afkoelen.

Dompel het apparaat **nooit** onder in water. **Gevaar! Elektrische schokken!**

Reinig de behuizing van het apparaat met een vochtige, zachte doek.

Gebruik een stuk keukenrol om voedselresten of vloeistof uit de vacuümkamer te verwijderen of gebruik indien nodig een vochtige, zachte doek.

Gebruik **geen** agressieve reinigingsmiddelen en/of harde voorwerpen om het apparaat te reinigen.

Zorg ervoor dat het apparaat en alle bijbehorende onderdelen goed zijn gedroogd.



Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden uitvoeren.

Opslag

Houd het apparaat uit de buurt van kinderen en bewaar het op een schone en droge plaats.

Houd het apparaat ontgrendeld als het niet wordt gebruikt.

Verwijderingsinstructies



Afgedankte elektrische apparaten die zijn gemarkeerd met dit symbool mogen niet met het huishoudelijk afval worden weggegooid, maar moeten apart worden ingezameld. Breng dit apparaat daarom aan het einde van zijn levensduur terug naar een speciaal inzamelpunt voor verwijdering of naar uw dealer.



Uw **Vacuümachine 28000 / 28001** is verpakt in een doos. Dergelijke dozen zijn recyclebaar afval, d.w.z. ze zijn herbruikbaar of recyclebaar.

Technische gegevens:

Spanning: 220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz

Nominaal vermogen: 130 W

Beschermingsklasse: II



Technische gegevens onderhevig aan verandering!

Garantie:

Er zit op dit product 2 jaar garantie tegen defecten in materialen en fabricagefouten.

Deze garantie is niet geldig:

- als het apparaat niet is gebruikt in overeenstemming met de instructies
- voor schade als gevolg van slijtage (batterijen, etc.)
- voor schade die bij de klant bekend was op het moment van aankoop
- voor schade veroorzaakt door de eigenaar

Deze garantie heeft geen invloed op de wettelijke rechten die u als klant kunt hebben onder de van kracht zijnde nationale wetgeving inzake de aankoop van goederen.

De klant moet, om zich tijdens de garantieperiode op zijn/haar garantierecht te beroepen, bewijs geven van de aankoopdatum (aankoopbon).

De garantie kan worden ingesteld tegen

KORONA electric GmbH, Sundern/Duitsland.

Telefoon: +49 2933 90284-80

Mail: service@korona-electric.de

web: www.korona-electric.de

binnen 2 jaar vanaf de aankoopdatum. De klant heeft in geval van garantie het recht om het apparaat te laten repareren in onze winkel of bij een andere erkende winkel. Er worden (op grond van de garantie) geen verdere rechten aan de klant gegeven.

Utilisation prévue

Avant toute utilisation, veuillez lire attentivement ces instructions et conservez-les dans un endroit sûr pour consultation ultérieure. Lorsque vous prêtez/donnez/vendez l'appareil à un tiers, veuillez y inclure ces instructions d'utilisation.

Cet appareil est destiné à la conservation des aliments et autres articles non alimentaires par conditionnement sous vide. **Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique privé !**

Contenu de la boîte :

- Machine scelleuse sous vide
- 5 sacs sous vide, taille 20 cm x 30 cm
- 5 sacs sous vide, taille 28 cm x 40 cm

Sécurité :



Ce symbole identifie les dangers qui peuvent causer des blessures !



Ce symbole met en garde contre les surfaces chaudes. Risque de brûlures !



Ce symbole identifie les risques de choc électrique !



Consignes générales de sécurité

- Le fabricant ne sera pas tenu responsable pour les dommages causés par une utilisation incorrecte du produit.
- Une utilisation incorrecte ou impropre peut endommager l'appareil et causer des blessures à l'utilisateur.

- Avant de brancher cet appareil sur le secteur, assurez-vous que la tension locale corresponde aux données techniques de l'appareil. Sinon, l'appareil risquera de surchauffer et d'être endommagé.



Attention ! Danger risque de choc électrique !

- Ne mettez jamais l'appareil, le cordon ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
- **N'utilisez pas** l'appareil près d'un évier ou d'un lavabo.
- **N'utilisez pas** l'appareil avec des mains mouillées.
- **N'utilisez pas** l'appareil à l'extérieur.

Un appareil électrique n'est pas un jouet !

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites voire même un manque d'expérience et de connaissances uniquement s'ils ont reçu une supervision ou une instruction concernant l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et comprennent les dangers qui y sont associés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectués par des utilisateurs ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et sous la surveillance d'un adulte.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- **Débranchez toujours l'appareil** lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
- Tirez toujours la fiche pour débrancher –et non pas le cordon.

- Gardez l'appareil et le cordon loin de toute surface chaude pour éviter tout dommage à l'appareil.
- Assurez-vous que le cordon ne peut pas être tiré par inadvertance ou faire trébucher quelqu'un lorsqu'il est utilisé. Ne laissez pas le cordon s'accrocher sur bords tranchants.
- Ne pliez pas le cordon ni ne l'enroulez autour de l'appareil.

N'utilisez pas l'appareil,

- si le cordon est endommagé.
- en cas de dysfonctionnement.
- si l'appareil est tombé ou s'il est endommagé.
Faites vérifier et, si nécessaire, réparé par une personne qualifiée/service à la clientèle. N'essayez jamais de modifier ou de réparer vous-même l'appareil.
- N'utilisez que des accessoires testés pour une utilisation avec cet appareil.
- N'essayez jamais d'enfoncer des objets dans l'appareil.
- N'essayez jamais d'ouvrir le boîtier vous-même !
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.

Consignes spéciales de sécurité

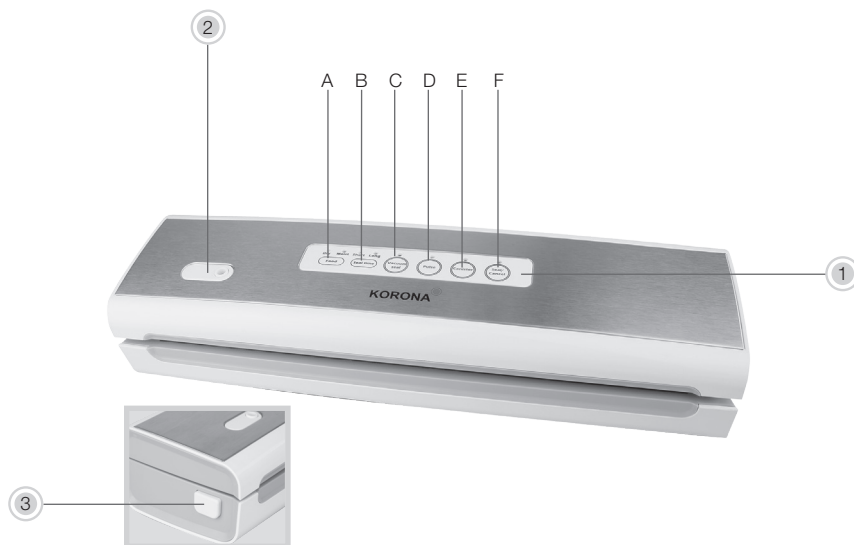


AVERTISSEMENT ! Pour éviter les risques de blessures/ dommages de l'appareil, de choc électrique et de brûlures.

- Gardez les sacs sous vide et les rouleaux sous vide hors de portée des enfants. **Danger, risque d'étouffement !**

- Pour des raisons d'hygiène, nous vous recommandons d'utiliser les sacs sous vide une seule fois **uniquement**.
- Utilisez **uniquement** des sacs sous vide disponibles dans le commerce et **aucun** sac en plastique ordinaire, car ils pourraient fondre.
- Utilisez l'appareil **uniquement** pour l'usage prévu et tel que décrit dans ce manuel.
- **Ne** déplacez **pas** l'appareil pendant son fonctionnement.
- **Ne** placez **pas** l'appareil à proximité d'objets inflammables.
- L'appareil peut devenir très chaud (barre de soudure, joint oval de la chambre à vide) pendant l'utilisation, **qui peut présenter un risque de brûlures graves !**

Description du produit



1. Panneau de contrôle

A. ALIMENTS SECS/HUMIDES

Appuyez et choisissez entre le réglage pour aliments secs ou humides. Le voyant correspondant s'allumera. Choisissez le réglage pour aliments secs lorsque les aliments sont solides et le réglage pour aliments humides lorsque les aliments sont pochés, mijotés, cuits à la vapeur ou liquides.

B. TEMPS DE SCELLAGE COURT / LONG

Appuyez sur ce bouton pour choisir entre un temps de scellage court ou long. Lors du scellage d'aliments humides ou de sacs plus épais, une longue durée de scellage est recommandée.

C. SCELLAGE SOUS VIDE

Appuyez sur ce bouton pour démarrer le processus de mise sous vide et de scellage. Une fois le processus de mise sous vide et de scellage terminé, l'appareil s'arrêtera automatiquement. Attendez que le voyant lumineux s'éteigne avant d'ouvrir l'appareil pour retirer le sac.

D. PULSE

Utilisez ce bouton (manuellement) lorsque vous souhaitez contrôler le processus de mise sous vide, par ex. nourriture délicate. Appuyez sur le bouton et la pompe s'allumera, relâchez le bouton et elle s'éteindra.

E. CANISTER (Récipient/boîte fraîcheur)

Appuyez sur ce bouton si vous souhaitez emballer sous vide un récipient/contenant alimentaire.

F. SEAL/CANCEL (SCELLER / ANNULER)

Appuyez et choisissez entre la fonction « **SEAL ONLY** » (sceller uniquement). Le sac est seulement scellé. Attendez que le voyant lumineux s'éteigne avant d'ouvrir l'appareil pour retirer le sac.

OU

CANCEL (ANNULER), pour arrêter le processus en cours.

2. Orifice pour tuyau d'aspiration

Pour le raccordement du tuyau d'aspiration. À utiliser **uniquement** lors de l'emballage sous vide d'un contenant/récipient alimentaire.

3. Boutons d'ouverture

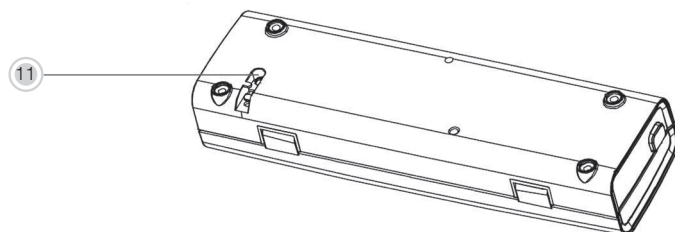
Appuyez pour ouvrir l'appareil.



- 4. Cutter/ découpeur de sac
- 5. Rangement du cutter
- 6. Tuyau d'aspiration
À utiliser **uniquement** avec des récipients alimentaires sous vide appropriés. Connectez une extrémité du tuyau à l'orifice de l'appareil et l'autre extrémité à l'orifice du récipient sous vide.
- 7. Silicone d'étanchéité
- 8. Chambre à vide
- 9. Bande de scellement
- 10. Barre chauffante avec bande TEFLON. Permet au sac d'être scellé sans coller à la barre chauffante.



Ne retirez pas la bande TEFLON



- 11. Guide range-câble
- 12. Cordon d'alimentation et fiche

Avant la première utilisation

- Retirez tout le matériel d'emballage et vérifiez que l'appareil est complet et non endommagé.
- **N'utilisez pas** l'appareil s'il présente des signes de dommages.
- Déroulez complètement le cordon d'alimentation (12) et assurez-vous que le cordon d'alimentation (12) soit inséré dans le guide range-câble (11) sous l'appareil.
- Nettoyez l'appareil comme décrit dans la section « Nettoyage et entretien ».



AVERTISSEMENT : les sacs en plastique sont un danger pour les tout-petits et les bébés, donc tenez-les éloignés pour éviter tout risque d'étouffement.

Pourquoi un conditionnement sous vide ?

L'emballage sous vide est le moyen idéal pour conserver vos aliments préférés secs ou humides, prolonger leur durée de conservation et les protéger de la déshydratation et des brûlures dues à la congélation. Il est également idéal pour la cuisson sous vide, le contrôle des portions, etc.



Avertissement : l'emballage sous vide ne remplace pas la réfrigération ou la congélation. Les denrées périssables doivent encore être réfrigérées ou congelées après un conditionnement sous vide.

Conseils et astuces pour réussir un conditionnement sous vide

- Lavez-vous toujours soigneusement les mains avec de l'eau et du savon avant de manipuler des aliments.
Utilisez du matériel et des ustensiles propres
Nous recommandons la précongélation pour :
 - liquides, par ex. soupes, sauces. Versez le liquide dans le sac sous vide et placez-le à la verticale dans le congélateur. Une fois que le liquide est congelé, vous pouvez sceller le sac sous vide. Vous pouvez également congeler le liquide dans un bac à glaçons puis le transférer dans le sac sous vide.
 - baies, par exemple framboises, myrtilles, etc.
 - viande et poisson (pendant environ 1 à 2 heures) pour conserver sa forme et son jus.
- Lors de l'emballage sous vide des légumes, la cuisson ou la cuisson à la vapeur est recommandée au préalable.
- **Remarque** : tous les légumes comprenant les brocolis, les choux de Bruxelles, les choux, les choux-fleurs, les choux frisés et les navets émettent des gaz pendant le stockage, donc stockez-les au congélateur.
- N'emballer sous vide les aliments et les légumes fraîchement cuits **qu'après** les avoir refroidis.
- Lorsque vous emballez sous vide des aliments en poudre comme de la farine, il est préférable d'utiliser leur emballage d'origine inséré à l'intérieure du sac sous vide, car la poudre fine pourrait être aspirée dans l'appareil et l'endommager.



Certains aliments contiennent des bactéries anaérobies, qui peuvent se développer sans présence d'air. Dans un sac scellé sous vide, avec une teneur réduite en oxygène, ces bactéries se développeront et peuvent présenter un risque pour votre santé.

Par conséquent, ne scellez pas sous vide :

- champignons crus
- ail
- fromages à pâte molle (fromage bleu, brie, camembert, ricotta et autres fromages à pâte molle et non pasteurisée)

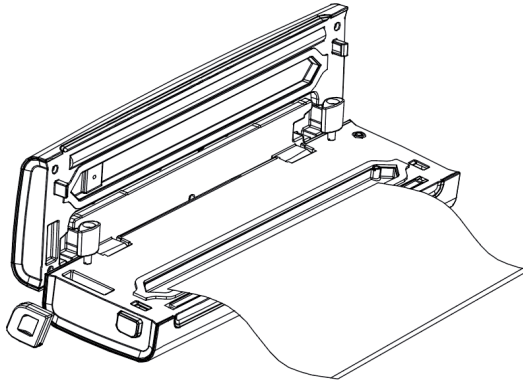
Fonctionnement



La température des surfaces accessibles peut être élevée pendant le fonctionnement. Par conséquent, ne touchez pas l'appareil pendant et/ou immédiatement après le fonctionnement.

Scellage sous vide

1. Placez l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur.
2. Branchez l'appareil sur une prise secteur.
3. Placez les articles à sceller dans le sac sous vide. Nettoyez et redressez l'ouverture du sac et laissez au moins 5 cm entre le contenu et le haut du sac pour laisser suffisamment d'espace pour la contraction du sac.
4. Ouvrez le couvercle de l'appareil et placez l'extrémité ouverte du sac dans la chambre à vide (8).



5. Appuyez sur le couvercle de l'appareil des deux côtés jusqu'à ce qu'il s'enclenche, un déclic se fera entendre.
6. Choisissez le réglage pour Aliments secs ou humides en fonction des aliments que vous souhaitez emballer sous vide en appuyant plusieurs fois sur le bouton (A), le voyant correspondant s'allumera.



Le réglage d'usine par défaut est sur DRY (sec).

7. Appuyez sur le bouton de scellage sous vide (C), le voyant lumineux s'allumera et le processus de mise sous vide et de scellage démarrera. Le processus de mise sous vide est terminé une fois que le voyant s'éteindra.
8. Appuyez sur les boutons d'ouverture (3) de chaque côté de l'appareil et retirez le sac.



Attention : en cas d'utilisation intensive, l'appareil s'éteindra automatiquement pour éviter toute surchauffe. Laissez refroidir l'appareil pendant 5 minutes avant de l'utiliser à nouveau.

Comment utiliser le bouton d'aspiration PULSE

Ce bouton vous aide à contrôler la force de la fonction d'aspiration, en particulier si vous souhaitez emballer sous vide des aliments délicats ou liquides / juteux.

Les aliments délicats ne seront pas écrasés et lors de l'emballage d'aliments juteux, cette fonction empêchera que le liquide ne soit aspiré.

1. Suivez les étapes 1 à 5
1. Appuyez continuellement sur le bouton «PULSE» (D) et le processus de mise sous vide démarrera. Relâchez le bouton et le processus de mise sous vide s'arrêtera.

2. Une fois que le résultat du conditionnement sous vide souhaité est atteint, appuyez sur le bouton SEAL (F) pour démarrer le processus de scellage du sac.
3. Once the indicator light goes off, press the release buttons (3) and remove the bag. Une fois que le voyant lumineux s'éteint, appuyez sur les boutons de déverrouillage (3) et retirez le sac.

Comment choisir le temps de scellage ?

Nous vous recommandons de choisir un temps de scellage court pour les aliments secs et un temps de scellage long pour les aliments humides ou lors de l'utilisation d'un sac plus épais.

Comment passer mettre sous vide un récipient/contenant alimentaire ? (non inclus)

N'utilisez que des contenants/récipient disponibles dans le commerce.

1. Placez les aliments / produits que vous souhaitez emballer sous vide dans le récipient et fermez le récipient avec son couvercle.
2. Connectez une extrémité du tuyau d'aspiration (6) à l'orifice (2) de l'appareil et l'autre extrémité du tuyau (6) à l'orifice / valve du couvercle du récipient.
3. Appuyez sur le couvercle de l'appareil des deux côtés jusqu'à ce qu'il s'enclenche, un déclic se fera entendre.
4. Appuyez sur le bouton **Canister** (E) pour démarrer la fonction d'aspiration pour la mise sous vide.
5. Une fois le processus terminé, le processus de mise sous vide s'arrêtera automatiquement.
6. Débranchez le tuyau d'aspiration (6) du récipient contenant les aliments et de l'appareil.
7. Sélectionnez la position de fermeture de l'orifice/valve du récipient (suivez au mieux les instructions du récipient sous vide)



Vous pouvez toujours appuyer sur le bouton Cancel (Annuler) pour arrêter le processus de mise sous vide.

Après chaque utilisation, assurez-vous toujours que l'appareil soit éteint et débranché de la prise secteur.

Sacs sous vide et rouleaux de sacs sous vide

Nous vous recommandons de n'utiliser **que** des sacs sous vide et des rouleaux de sacs sous vide disponibles dans le commerce qui sont sans BPA, compatibles avec les aliments, les congélateurs, les micro-ondes et les lave-vaisselle, ainsi que pour la cuisson sous vide.

Lorsque vous utilisez un rouleau de sac sous vide, utilisez le découpeur (4) pour couper la taille de sac désirée du rouleau de sac. Assurez-vous de couper en ligne droite.

Ouvrez le couvercle de l'appareil et insérez une extrémité du sac sur la barre chauffante (10), fermez correctement le couvercle et appuyez sur le bouton SEAL (F) sur le panneau de contrôle (1).

Une fois le processus de scellage terminé, l'appareil s'arrêtera automatiquement. Une fois que le voyant lumineux s'éteint, le sac de taille personnalisée peut être retiré et utilisé pour l'emballage sous vide.

Nous vous recommandons d'utiliser des sacs et des rouleaux de sacs sous vide gaufrés/texturés.

Dimensions des sacs sous vide et des rouleaux de sacs sous vide : largeur max de 28 cm.

Dépannage

Rien ne se passe lorsque j'appuie sur le bouton «VACUUM» (aspiration):

- Assurez-vous que le cordon d'alimentation soit correctement branché dans la prise électrique.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit pas endommagé.
- Assurez-vous que la prise électrique fonctionne en branchant un autre appareil. Si ce n'est pas le cas, vérifiez les disjoncteurs ou les fusibles de votre maison.
- Assurez-vous que le sac soit correctement positionné dans la chambre à vide.
- Appuyez sur les deux côtés du couvercle et assurez-vous qu'il est verrouillé en place.
- Attendez 5 minutes pour laisser refroidir l'appareil, puis réessayez de l'utiliser.

L'air n'est pas aspiré du sac / L'air s'est réinfiltré dans le sac / Le sac ne se scelle pas :

- Vérifiez qu'il n'y a pas d'espaces, plis ou trous dans les sacs préscellés.
- Vérifiez que les joints d'étanchéité supérieur et inférieur ne soient pas lâches, usés ou fissurés.
- Les aliments à forte teneur en liquide peuvent empêcher le sac de se sceller correctement.
- Coupez le sac, ouvrez et essuyez le haut à l'intérieur du sac et refermez-le.
- Vérifiez que le sac soit correctement inséré dans la chambre à vide.
- Lors de la fabrication d'un sac à partir d'un rouleau, assurez-vous que l'extrémité de la pièce coupée se trouve sur la bande de scellage.
- Un sac épais ne se scellera pas correctement, appuyez sur le bouton «temps de scellage +» pour augmenter le temps de scellage et sceller des sacs plus épais.
- Utilisez un nouveau sac.

Nettoyage et entretien

Pour des raisons d'hygiène, nettoyez régulièrement votre appareil, l'idéal est après chaque utilisation. Ne pas le faire pourrait entraîner une situation dangereuse ou entraîner des problèmes de santé (formation de germes).



Avant de nettoyer, éteignez toujours l'appareil et débranchez-le de la prise secteur. Laissez-le refroidir complètement.

Ne plongez **jamais** l'appareil dans l'eau. **Danger ! Risque d'électrocution !**

Nettoyez le corps de l'appareil avec un chiffon doux humidifié.

Utilisez une serviette en papier pour éliminer les résidus d'aliments ou de liquide à l'intérieur de la chambre à vide, si nécessaire, utilisez un chiffon doux humidifié.

N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs et / ou d'autres objets durs pour nettoyer l'appareil.

Assurez-vous que l'appareil et tous les autres pièces respectives sont correctement séchées.



Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans la surveillance d'un adulte.

Stockage

Gardez l'appareil hors de portée des enfants et rangez-le dans un endroit propre et sec.

Gardez l'appareil déverrouillé lorsqu'il n'est pas utilisé.

Instructions relatives à l'élimination

Les déchets d'appareils électriques marqués de ce signe ne doivent pas être éliminés avec vos déchets ménagers, mais sont à collecter séparément. Par conséquent, veuillez retourner cet appareil à la fin de son cycle de vie à des points de collecte spéciaux pour l'élimination ou à votre revendeur local.



Votre **Machine scelleuse sous vide 28000 / 28001** est emballé dans une boîte à la vente en détail. De telles boîtes sont des déchets recyclables, c'est-à-dire qu'elles sont réutilisables ou recyclables.

Données techniques :

Tension : 220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz

Puissance nominale : 130 W

Classe de protection : II



Les données techniques sont sujettes à modifications !

Garantie :

Ce produit est garanti contre les défauts de matériaux et de fabrication pour une période de 2 ans.

Cette garantie n'est pas valide :

- si l'appareil n'a pas été utilisé conformément aux instructions
- pour les dommages causés par l'usure (piles, etc.)
- pour les dommages connus du client au moment de l'achat
- pour les dommages causés par le propriétaire

Cette garantie n'affecte pas votre droit légal, ni aucun droit légal que vous pourriez avoir en tant que client en vertu de la législation nationale applicable régissant l'achat de biens.

Pour faire valoir son droit de garantie pendant la période de garantie, le client doit fournir la preuve de la date d'achat (reçu).

La garantie doit être demandé à

Ligne téléphonique : +49 2933 90284-80

E-mail : service@korona-electric.de

web : www.korona-electric.de

Dans les 2 ans suivant la date d'achat. En cas de garantie, le client a le droit de réparer l'appareil avec nous ou dans un magasin autorisé. Les droits supplémentaires (en raison du droit de garantie) ne sont pas donnés au client.

Destinazione d'Uso

Prima dell'uso, leggi attentamente queste istruzioni e conservale in un luogo sicuro per riferimento futuro. Quando si cede l'apparecchio a terzi, assicurati di includere queste istruzioni.

Questo apparecchio è destinato alla conservazione di cibi e altri articoli non alimentari mediante confezionamento sottovuoto.

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico privato!

Nella confezione:

- Sigillatrice sottovuoto
- 5 sacchetti per sottovuoto, dimensioni 20x30cm
- 5 sacchetti per sottovuoto, dimensioni 28x40cm

Sicurezza:



Questo simbolo avverte l'utente del rischio di infortuni!



Questo simbolo segnala la presenza di parti roventi.
Rischio di ustioni!



Questo simbolo avverte l'utente del rischio di folgorazioni!



Avvertenze Generali

- Il produttore non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni causati da un uso errato.
- L'uso errato o improprio può danneggiare l'apparecchio e causare lesioni all'utente.

- Prima di collegare questo apparecchio alla rete elettrica, accertati che la tensione disponibile corrisponda ai dati tecnici dell'apparecchio. In caso contrario, l'apparecchio potrebbe surriscaldarsi e danneggiarsi.



Attenzione! Rischio di scossa elettrica!

- Non immergere **mai** l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi.
- **Non** usare l'apparecchio nei pressi di vasche e lavandini.
- **Non** usare l'apparecchio con le mani bagnate.
- **Non** usare l'apparecchio in ambienti esterni.

Gli elettrodomestici non sono giocattoli!

- Non lasciare **mai** l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Questo apparecchio non è adatto ad essere usato da bambini di età inferiore agli 8 anni o da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive della necessaria esperienza e perizia, a meno che non supervisionate e istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e sui rischi ad esso connessi. I bambini **non devono** giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'utente **non devono** essere eseguite da bambini a meno che non maggiori di 8 anni e supervisionati.
- Tieni l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- **Stacca sempre la spina dell'apparecchio** quando non lo usi e prima di pulirlo.
- Tira sempre afferrando la spina e mai il cavo.
- Tieni l'apparecchio ed il cavo lontano da superfici calde, in modo che non si danneggi.
- Accertati che il cavo non sia causa d'inciampo e che non possa essere accidentalmente strattonato durante l'uso. Non far pendere il cavo da bordi spigolosi.

- Non piegare il cavo e non avvolgerlo attorno all'apparecchio.

Non usare l'apparecchio se...:

- ...il cavo è danneggiato.
- ...presenta guasti.
- ...è caduto o ha subito danni di alcun tipo.
Se necessario, consegna l'apparecchio a un riparatore professionista o al servizio clienti. Non tentare mai di apportare modifiche o riparare l'apparecchio da solo.
- Utilizza solo accessori approvati per l'uso con questo apparecchio.
- Non tentare mai di inserire oggetti all'interno dell'apparecchio.
- Non tentare mai di aprire l'apparecchio da solo!
- L'apparecchio **non** è progettato per essere utilizzato con un timer esterno od un telecomando separato.

Avvertenze Speciali

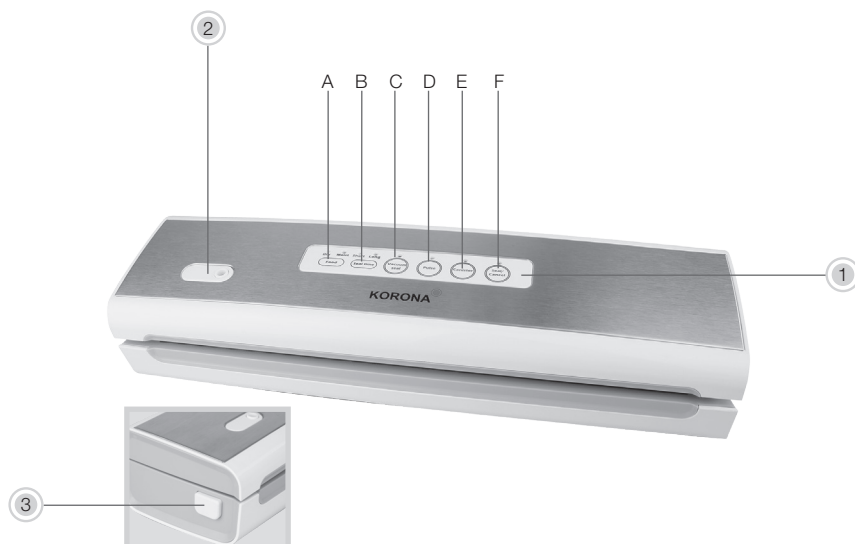


Avvertenza! Per evitare il rischio di lesioni, danni all'apparecchio, scosse elettriche e incendi.

- Tieni i sacchetti e i rotoli per sottovuoto fuori dalla portata dei bambini. **Pericolo di soffocamento!**
- Per motivi igienici, si consiglia di utilizzare i sacchetti per sottovuoto **una sola volta**.
- Utilizza **solo** i sacchetti per sottovuoto disponibili in commercio, e **non** normali sacchetti di plastica che potrebbero sciogliersi.
- Usa l'apparecchio **esclusivamente** per gli scopi previsti e come descritto nel presente manuale.

- **Non** spostare l'apparecchio durante il funzionamento.
- **Non** posizionare l'apparecchio vicino a oggetti infiammabili.
- Durante l'uso l'apparecchio può diventare molto caldo (guarnizione di tenuta, camera di confezionamento sottovuoto). **Pericolo di gravi ustioni!**

Descrizione del Prodotto



1. Pannello di controllo

A. CIBO SECCO / UMIDO

Premi per scegliere tra l'impostazione per cibo secco o umido. Il rispettivo indicatore si illumina. Scegli l'impostazione asciutta per gli alimenti solidi, e l'impostazione umida per i cibi bolliti, in camicia, al vapore o liquidi.

B. TEMPO DI SIGILLATURA BREVE/LUNGO

Premi il tasto per scegliere tra una sigillazione sottovuoto breve o lunga. Quando sigilli sottovuoto alimenti umidi o sacchetti più spessi, ti consigliamo di selezionare il tempo di sigillatura lungo.

C. GUARNIZIONE SOTTOVUOTO

Premi questo tasto per avviare l'operazione di sigillatura sottovuoto. Una volta terminata l'operazione di sigillatura sottovuoto, l'apparecchio si ferma automaticamente. Attendi lo spegnimento dell'indicatore prima di aprire l'apparecchio e rimuovere il sacchetto.

D. IMPULSO

Premi questo tasto se desideri controllare manualmente la sigillatura sottovuoto, ad esempio per i cibi delicati. Premi il tasto per attivare la pompa, e rilascialo per spegnerla.

E. CONTENITORE

Premi questo tasto se desideri confezionare sottovuoto un contenitore per alimenti.

F. SIGILLA/ANNULLA

Premi per selezionare la funzione SOLO SIGILLAZIONE. Il sacchetto verrà solo sigillato. Attendi fino a quando l'indicatore si spegne prima di aprire l'apparecchio e rimuovere il sacchetto.

O

premi **ANNULLA**, per **interrompere** l'operazione in corso.

2. Porta per tubo del sottovuoto

Per il collegamento del tubo del sottovuoto. Da utilizzare **solo** per confezionare sottovuoto i contenitori per alimenti.

3. Tasto di apertura

Premi per aprire l'apparecchio.



4. Taglia-sacchetti

5. Alloggio della taglierina

6. Tubo per sottovuoto

Da utilizzare **solo** con contenitori adatti per alimenti sottovuoto. Collega un'estremità del tubo alla porta dell'apparecchio e l'altra estremità alla porta del contenitore sottovuoto.

7. Silicone sigillante

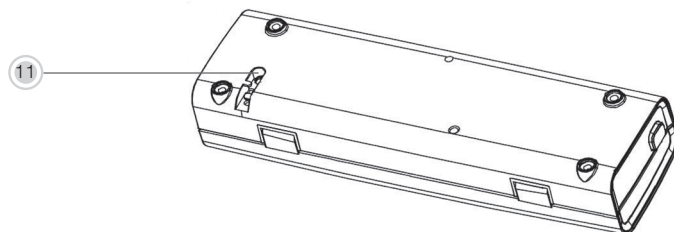
8. Camera sottovuoto

9. Guarnizione di tenuta

10. Barra riscaldante con nastro in TEFLON. Permette di sigillare il sacchetto senza che si attacchi alla barra riscaldante.



Non rimuovere il nastro in TEFLON.



11. Guida del cavo

12. Spina e cavo di alimentazione

Prima dell'uso iniziale

- Rimuovi tutto il materiale di imballaggio e verifica che l'apparecchio sia completo e integro.
- Non utilizzare l'apparecchio se presenta danni evidenti.
- Srotola completamente il cavo di alimentazione (12) e accertati che sia inserito nella guida del cavo (11) posta sotto l'apparecchio.
- Pulisci l'apparecchio come descritto nella sezione "Pulizia e cura".



Avvertenza: Le buste di plastica sono pericolose per i bambini, e vanno perciò tenute al di fuori della loro portata, per evitare il rischio di soffocamento.

Perché confezionare sottovuoto?

Il confezionamento sottovuoto è un metodo perfetto per conservare i tuoi cibi preferiti, asciutti o umidi, e prolungarne la durata proteggendoli dalla disidratazione e dalle bruciature da congelamento. È anche ideale per la cottura sottovuoto, il controllo delle porzioni, ecc.



Avvertenza: il confezionamento sottovuoto **non** sostituisce la refrigerazione o il congelamento. Gli alimenti deperibili devono essere comunque refrigerati o congelati anche dopo il confezionamento sottovuoto.

Suggerimenti per il confezionamento sottovuoto

- Lava sempre bene le mani con acqua e sapone prima di maneggiare i cibi.
- Usa attrezzature ed utensili puliti.
- Ti consigliamo il pre-congelamento per:
 - Liquidi, come zuppe e salse. Versa il liquido nel sacchetto sottovuoto e mettilo in verticale nel congelatore. Una volta che il liquido si sia congelato, sigilla il sacchetto sottovuoto. Puoi anche congelare i liquidi in vaschette per cubetti di ghiaccio, e poi trasferirli nei sacchetti sottovuoto.
 - Bacche, come lamponi, mirtilli, e simili.
 - Carne e pesce (per circa 1~2 ore) per mantenerne la forma e i succhi.
- Quando confezioni le verdure sottovuoto, ti consigliamo di prima cuocerle o cuocerle a vapore.
- **Nota:** tutte le verdure (incl. broccoli, cavoletti di Bruxelles, cavoli, cavolfiori, cavoli ricci, rape, ecc.) emettono gas durante la conservazione, ed è quindi preferibile conservarle nel congelatore.
- Confeziona sottovuoto cibi e verdure appena cotti **solo** dopo che si siano raffreddati.
- Quando confezioni sottovuoto alimenti in polvere, come le farine, inseriscili nel sacchetto sottovuoto con l'intera confezione originale, eviterai così che la polvere venga risucchiata nell'apparecchio, rischiando di danneggiarlo.



Alcuni alimenti contengono batteri anaerobici, che proliferano in assenza d'aria. Nei sacchetti sigillati sottovuoto, con ossigeno ridotto, questi batteri potrebbero moltiplicarsi e rappresentare un rischio per la salute.

Per questo motivo, non sigillare sottovuoto:

- funghi crudi
- aglio
- formaggi morbidi (come gorgonzola, brie, camembert, ricotta ed altri formaggi morbidi, erborinati o non pastorizzati).

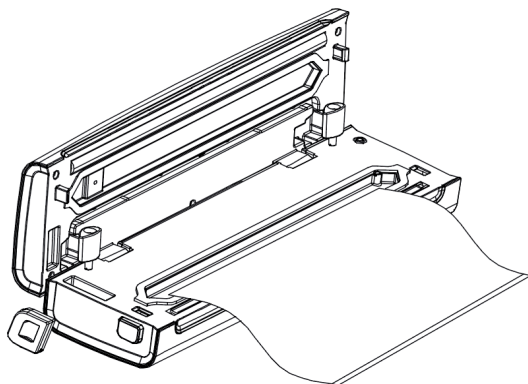
Funzionamento



La temperatura delle superfici esterne può essere elevata durante il funzionamento. Pertanto, non toccare l'apparecchio durante e/o immediatamente dopo l'uso.

Sigillatura Sottovuoto

1. Sistema l'apparecchio su una superficie piana e resistente al calore.
2. Collega la spina dell'apparecchio ad una presa elettrica.
3. Posiziona gli alimenti da sigillare nel sacchetto sottovuoto. Pulisci e rasetta l'apertura del sacchetto, lasciando almeno 5cm di spazio tra questa ed il contenuto, così da permettere la contrazione del sacchetto.
4. Apri il coperchio dell'apparecchio e colloca l'apertura del sacchetto nella camera sottovuoto (8).



5. Premi il coperchio dell'apparecchio su entrambi i lati, finché non scatta in posizione con un clic.
6. Premi più volte il tasto (A) per selezionare l'impostazione per cibo secco o umido, a seconda del cibo da confezionare sottovuoto, e la rispettiva spia si illuminerà.



L'impostazione predefinita è: SECCO.

7. Premi il tasto (C) per avviare la sigillatura sottovuoto, la spia si illuminerà e l'operazione avrà inizio. La sigillatura sottovuoto sarà completata una volta che l'indicatore luminoso si spegne.
8. Premi il tasto di rilascio (3) su entrambi i lati dell'apparecchio e rimuovi il sacchetto.



Attenzione: In caso di utilizzo intenso, l'apparecchio si spegne automaticamente per evitare il surriscaldamento. Lascia raffreddare l'apparecchio per cinque minuti prima di riutilizzarlo.

Utilizzo del tasto IMPULSO

Questo tasto permette il controllo manuale del confezionamento sottovuoto, necessario soprattutto per i cibi delicati o liquidi e succhi.

In questo modo il cibo delicato non verrà schiacciato e i liquidi non verranno aspirati.

1. Segui i passi 1-5
1. Premi più volte il tasto "IMPULSO" (D) per avviare il processo di aspirazione. Rilascia il tasto per interrompere l'operazione.
2. Una volta completata l'aspirazione sottovuoto, premi il tasto SIGILLA (F) per eseguire la sigillatura del sacchetto.
3. Quando la spia si spegne, premi i pulsanti di rilascio (3) e rimuovi il sacchetto.

Come scegliere il tempo di sigillatura?

Si consiglia di scegliere un tempo di sigillatura breve per i cibi secchi, ed uno lungo per i cibi umidi o quando si utilizza un sacchetto più spesso.

Come sigillare sottovuoto un contenitore pr cibo (non incluso)**Utilizzare solo contenitori disponibili in commercio.**

1. Posiziona l'alimento o prodotto che desideri mettere sottovuoto nel contenitore e chiudi il contenitore con il suo coperchio.
2. Collega un'estremità del tubo per sottovuoto (6) alla porta (2) dell'apparecchio e l'altra estremità del tubo (6) alla porta/valvola sul coperchio del contenitore.
3. Premi il coperchio dell'apparecchio su entrambi i lati finché non scatta in posizione con un clic.
4. Premi il tasto Contenitore (E) per avviare la funzione di aspirazione.
5. Al termine del processo, l'apparecchio si disattiva automaticamente.
6. Scollega il tubo di aspirazione (6) dal contenitore degli alimenti e dall'apparecchio.
7. Seleziona la posizione di chiusura della valvola del contenitore (segui le istruzioni del contenitore per alimenti sottovuoto).



È sempre possibile premere il tasto Annulla per interrompere il processo di aspirazione.

Dopo l'uso, accertati sempre che l'apparecchio sia spento e la sua spina staccata.**Sacchetti e rotoli di sacchetti per sottovuoto**

Si consiglia di utilizzare **solo** i sacchetti e rotoli di sacchetti per sottovuoto disponibili in commercio, privi di BPA, adatti per cibo, congelatore, microonde e lavastoviglie, oltre che alla cottura sottovuoto.

Quando utilizzi un rotolo di sacchetti per sottovuoto, utilizza la taglierina (4) per tagliare un sacchetto della dimensione desiderata. Accertati di tagliare in linea retta.

Apri il coperchio dell'apparecchio e inserisci un'estremità del sacchetto sulla barra riscaldante (10), chiudi bene il coperchio e premi il tasto SIGILLA (F) sul pannello di controllo (1).

Al termine del processo di sigillatura, l'apparecchio si disattiva automaticamente. Una volta che la spia si spegne, il sacchetto personalizzato può essere rimosso e utilizzato per il confezionamento sottovuoto.

Si consiglia di utilizzare sacchetti sottovuoto e rotoli per sacchetti sottovuoto goffrati o testurizzati.

Dimensioni sacchetti e rotoli di sacchetti per sottovuoto: Larghezza massima 28 cm.**Soluzione dei problemi****Premendo il tasto "SOTTOVUOTO" non succede niente:**

- Verifica che il cavo di alimentazione sia correttamente collegato alla presa.
- Verifica che il cavo di alimentazione non sia danneggiato in alcun modo.
- Accertati che la presa elettrica sia funzionante collegandovi un altro dispositivo. In caso contrario, controlla gli interruttori automatici o i fusibili della tua abitazione.
- Accertati che il sacchetto sia posizionato correttamente nella camera per sottovuoto.
- Premi verso il basso su entrambi i lati del coperchio e accertati che sia ben bloccato in posizione.
- Attendi cinque minuti per consentire all'apparecchio di raffreddarsi, quindi riprova ad utilizzarlo.

Impossibile aspirare l'aria dal sacchetto / Una volta aspirata, l'aria filtra nuovamente nel sacchetto / Il sacchetto non si sigilla:

- Verifica che non vi siano spazi vuoti, pieghe o fori nelle buste pre-sigillate.
- Controlla che le guarnizioni superiori e inferiori non siano allentate, usurate o incrinatesi.
- Gli alimenti con un alto contenuto di liquidi possono impedire la corretta chiusura del sacchetto.
- Apri il sacchetto tagliandolo e puliscilo bene all'interno in corrispondenza dell'apertura, quindi richiudilo.
- Verifica che il sacchetto sia correttamente inserito nella camera a vuoto.
- Quando usi un sacchetto staccato da un rotolo, accertati che il lato appena staccato si trovi sulla striscia sigillante.

- I sacchetti più spessi potrebbero non sigillarsi correttamente, premi il tasto “tempo di sigillatura +” per aumentare il tempo di sigillatura quando sigilli i sacchetti più spessi.
- Usa un nuovo sacchetto.

Pulizia e Manutenzione

Per motivi di igiene, pulisci regolarmente l'apparecchio, meglio se dopo ogni sessione. In caso contrario, potresti favorire il proliferare di germi e batteri dannosi alla salute.



Prima di procedere alla pulizia, spegni sempre l'apparecchio e staccane la spina. Lascia raffreddare completamente.

Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua. **Pericolo! Scossa Elettrica!**

Pulisci le parti esterne dell'apparecchio con un panno morbido inumidito.

Usa una salvietta di carta per rimuovere eventuali residui di cibo o liquidi dall'interno della camera del sottovuoto, se necessario usa un panno morbido inumidito.

Non utilizzare detergenti aggressivi e/o altri oggetti duri per la pulizia dell'apparecchio.

Accertati che l'apparecchio e tutti le altre parti siano bene asciutte.



La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.

STOCCAGGIO

Tieni l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini e riponilo in un luogo pulito e asciutto.

Tieni l'apparecchio sbloccato quando non è in uso.

Istruzioni per lo smaltimento



I dispositivi elettrici di scarto contrassegnati da questo simbolo non vanno smaltiti insieme ai rifiuti domestici, ma raccolti separatamente. Pertanto, alla fine del suo ciclo di servizio, questo dispositivo va consegnato ad un punto di raccolta differenziata o al tuo rivenditore locale.



Il **Sigillatrice Sottovuoto 28000 / 28001** è confezionato in una scatola per la vendita al dettaglio.

Queste scatole sono riciclabili, ovvero possono essere riusate.

DATI TECNICI:

Voltaggio: 220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Alimentazione: 130 W
Classe di protezione: II



I dati tecnici sono soggetti a modifiche.

Garanzia:

Questo prodotto è garantito per un periodo di 2 anni contro difetti nei materiali e nella lavorazione.

Questa garanzia non è valida:

- se l'apparecchio non è stato utilizzato secondo le istruzioni;
- per danni causati da usura (batterie, ecc.);
- per danni noti al cliente al momento dell'acquisto;
- per danni causati dal proprietario.

Questa garanzia non pregiudica i diritti legali dell'utente, né alcun diritto legale garantito all'utente dalla vigente legislazione nazionale sull'acquisto di beni.

Al fine di inviare una richiesta di garanzia durante il periodo valido, il cliente dovrà produrre la prova della data di acquisto (ricevuta o fattura).

La richiesta di garanzia deve essere fatta valere inviandola a

KORONA electric GmbH, Sundern / Germania.

Hotline telefonica: +49 2933 90284-80

Mail: service@korona-electric.de

web: www.korona-electric.de

entro 2 anni dalla data di acquisto. In caso di garanzia, il cliente ha il diritto di far riparare l'apparecchio presso la nostra azienda o presso un rivenditore autorizzato. Il cliente non detiene altri diritti relativi alla garanzia.

Uso previsto

Antes de su uso, lea cuidadosamente estas instrucciones y guárdelas en un lugar seguro para futuras consultas. Al darle el dispositivo a un tercero, asegúrese de incluir estas instrucciones de uso.

Este aparato está diseñado para conservar alimentos y otros artículos no alimentarios envasados al vacío. **Este dispositivo está destinado únicamente al uso doméstico privado.**

Contenido del paquete:

- Envasadora al vacío
- 5 bolsas para envasar al vacío de 20 cm x 30 cm de tamaño
- 5 bolsas para envasar al vacío de 28 cm x 40 cm de tamaño

Seguridad:



Este símbolo identifica peligros que pueden causar lesiones.



Este símbolo advierte sobre superficies calientes. Peligro de quemaduras.



Este símbolo identifica peligros de descarga eléctrica.



Instrucciones generales de seguridad

- El fabricante no se hace responsable de los daños causados por un uso incorrecto.
- Un uso incorrecto o inadecuado puede dañar el dispositivo y causar lesiones al usuario.

- Antes de conectar el dispositivo a la red eléctrica, asegúrese de que el voltaje local coincida con los datos técnicos del dispositivo. De lo contrario, el dispositivo podría sobrecalentarse y dañarse.



Precaución. Peligro de descarga eléctrica.

- **Nunca** coloque el aparato, el cable o el enchufe en agua o en cualquier otro líquido.
- **No** use el aparato cerca de un fregadero o lavamanos.
- **No** use el aparato con las manos mojadas.
- **No** use el aparato en exteriores.

Un aparato eléctrico no es un juguete.

- **Nunca** deje el aparato desatendido durante su uso.
- Este aparato puede ser usado por niños de 8 años en adelante, y por personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o por personas que carezcan de experiencia y conocimiento, si son supervisadas o han sido instruidas sobre el uso seguro del dispositivo y entienden los peligros involucrados. Los niños **no deben** jugar con el aparato. Las tareas de limpieza y mantenimiento **no deben** ser realizadas por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Cuando no esté en uso y antes de limpiarlo, **desenchufe el aparato siempre.**
- Tire siempre del enchufe no del cable.
- Mantenga el aparato y el cable alejados de cualquier superficie caliente para evitar daños al aparato.

- Asegúrese de no se pueda tirar del cable o tropezarse involuntariamente con él mientras esté en uso. No permita que el cable cuelgue sobre bordes afilados.
- No doble ni enrolle el cable alrededor del aparato.

No use el aparato,

- si el cable está dañado.
- en caso de mal funcionamiento.
- si el aparato se ha caído o está dañado de alguna manera. Haga que lo revise y, si fuera necesario, lo repare una persona o servicio de atención al cliente cualificado. Nunca intente realizar modificaciones o reparar el aparato usted mismo.
- Use solo los accesorios evaluados para su uso con este aparato.
- Nunca trate de introducir objetos en el aparato.
- Nunca trate de abrir la carcasa usted mismo.
- Este aparato **no** está diseñado para ser usado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

Instrucciones especiales de seguridad

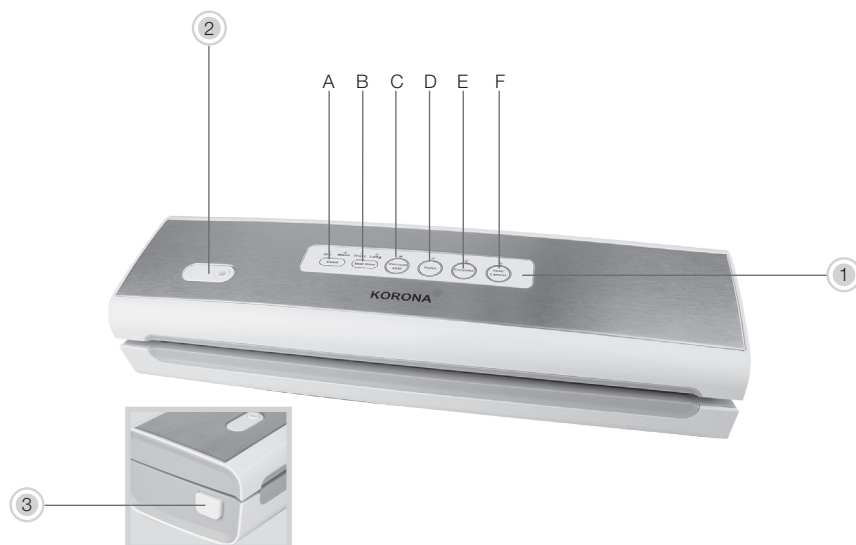


Advertencia! Para evitar la posibilidad de lesiones o daños al aparato, descargas eléctricas y riesgo de incendio.

- Mantenga las bolsas y los rollos para envasar al vacío fuera del alcance de los niños. **Peligro de asfixia.**
- Por razones higiénicas, recomendamos usar las bolsas para envasar al vacío **solo** una vez.

- Use **solo** bolsas para envasar al vacío disponibles comercialmente y **no** bolsas de plástico normales ya que podrían derretirse.
- Use el dispositivo **solo** para su uso previsto y tal y como se describe en este manual.
- **No** mueva el aparato durante el funcionamiento.
- **No** coloque el aparato cerca de objetos inflamables.
- El aparato puede calentarse mucho (la junta de sellado, la cámara de envasado al vacío) durante el uso, **hay peligro de quemaduras graves**.

Descripción del producto



1. Panel de control

A. ALIMENTOS SECOS/HÚMEDOS

Presione y elija entre el ajuste de alimentos secos y húmedos. La luz indicadora respectiva se encenderá. Elija el ajuste de secos para alimentos sólidos y el de húmedos para alimentos escalfados, hervidos a fuego lento, al vapor o líquidos.

B. TIEMPO DE ENVASADO CORTO/LARGO

Presione este botón para elegir entre un tiempo de envasado corto o largo.

Al envasar alimentos húmedos o bolsas más gruesas, se recomienda un tiempo de envasado largo.

C. ENVASADO AL VACÍO

Presione este botón para iniciar el proceso de envasado y sellado. Una vez que el proceso de envasado y sellado se haya completado, el aparato se detendrá automáticamente. Espere hasta que la luz indicadora se apague antes de abrir el aparato para retirar la bolsa.

D. PULSE

Use este botón (manualmente) cuando desee controlar el proceso de envasado al vacío, por ejemplo con alimentos delicados. Presione el botón y la bomba se encenderá, suéltelo y se apagará.

E. BOTE

Presione este botón si desea envasar al vacío un recipiente para envasar alimentos al vacío.

F. SELLAR/CANCELAR

Presione y seleccione entre la función de **SOLO SELLAR** (la bolsa solo se sellará. Espere hasta que la luz indicadora se apague antes de abrir el aparato para retirar la bolsa.)

o

CANCELAR (para **detener** el proceso en curso).

2. Puerto para manguera para envasar al vacío

Para conectar una manguera para envasar al vacío. **Solo** debe usarse para envasar al vacío un recipiente para envasar alimentos al vacío.

3. Botones de liberación

Presione para abrir el aparato.



4. Cortador de bolsas

5. Almacenamiento de cortadores

6. Manguera para envasar al vacío

Solo debe usarse con recipientes para envasar alimentos al vacío adecuados. Conecte un extremo de la manguera al puerto del aparato y el otro al puerto del recipiente para envasar al vacío.

7. Silicona de sellado

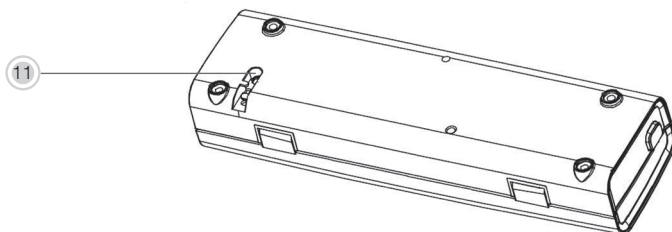
8. Vakuu Kammer

9. Junta de sellado

10. Barra calefactora con cinta de teflón. Permite sellar la bolsa sin que se pegue a la barra calefactora.



No retire la cinta de teflón.



11. Guía de cable

12. Cable de alimentación y enchufe

Antes del primer uso

- Retire todo el material de embalaje y compruebe si el dispositivo está completo y sin daños.
- **No** use el dispositivo si muestra signos de daños.
- Desenrolle completamente el cable de alimentación (12) y asegúrese de que el cable de alimentación (12) esté sujeto a la guía de cable (11) debajo del aparato.
- Limpie el aparato tal y como se describe en la sección de "Limpieza y cuidado".



Advertencia: Las bolsas de plástico son un peligro para niños pequeños y bebés, por lo tanto, manténgalas alejadas de ellos para evitar riesgos de asfixia.

Por qué envasar al vacío?

El envasado al vacío es la manera perfecta de conservar sus alimentos secos o húmedos favoritos, prolongar su fecha de caducidad y protegerlos de la deshidratación y quemaduras por la congelación. También es ideal para la cocción sous-vide, control de porciones, etc.



Advertencia: el envasado al vacío **no** es un sustituto para la refrigeración o congelación. Los alimentos perecederos aún deben refrigerarse o congelarse después del envasado al vacío.

Consejos y sugerencias para el envasado al vacío

- Antes de manipular los alimentos, lávese siempre bien las manos con agua y jabón.
- Use un equipo y utensilios de limpieza.
- Recomendamos precongelar:
 - líquidos, como sopas, salsas. Vierta el líquido en la bolsa para envasar al vacío y colóquela en posición vertical en el congelador. Cuando el líquido esté congelado, puede envasar al vacío la bolsa. También puede congelar el líquido en una cubitera y luego transferirlo a la bolsa para envasar al vacío.
 - bayas, como frambuesas, arándanos, etc.
 - carne y pescado (durante aproximadamente de 1 a 2 horas) para conservar su forma y jugos.
- Al envasar verduras al vacío, se recomienda cocinarlas o cocerlas al vapor de antemano.
- **Nota:** todas las verduras, incluidas el brócoli, las coles de Bruselas, el repollo, la coliflor, la col rizada o los nabos, emiten gases durante el almacenamiento, por lo tanto, guárdelas en el congelador.
- Envase al vacío los alimentos y verduras recién cocidas **solo** después de que se hayan enfriado.
- Al envasar al vacío alimentos en polvo como la harina, es mejor usar su embalaje original dentro de la bolsa para envasar al vacío, ya que el polvo fino podría ser absorbido por el aparato y dañarlo.



Algunos alimentos contienen bacterias anaeróbicas, las cuales pueden crecer sin la presencia de aire. Dentro de una bolsa envasada al vacío, con oxígeno reducido, estas bacterias crecerán y podrían representar un riesgo para su salud.

Por lo tanto, no envase al vacío:

- champiñones crudos
- ajo
- quesos blandos (queso azul, brie, camembert, requesón y otros quesos blandos y no pasteurizados)

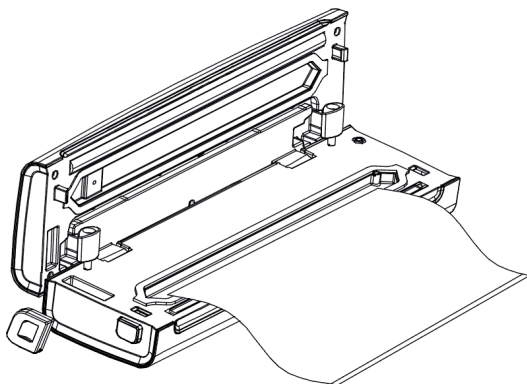
Uso



La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta durante el uso. Por lo tanto, no toque el dispositivo durante o inmediatamente después de su uso.

Envasar al vacío

1. Coloque el aparato en una superficie uniforme y resistente al calor.
2. Conecte el aparato a la red eléctrica.
3. Coloque los elementos a envasar dentro de las bolsas para envasar al vacío. Limpie y endurezca la abertura de la bolsa y deje al menos 5 centímetros entre el contenido y la parte superior de la bolsa para dejar espacio suficiente para su contracción.
4. Abra la tapa del aparato y coloque el extremo abierto de la bolsa en la cámara de envasado (8).



5. Presione hacia abajo la tapa del aparato en ambos lados hasta que encaje en su sitio, escuchará un clic.
6. Elija el ajuste de alimentos secos o húmedos según los alimentos que desee envasar al vacío presionando repetidamente el botón (A). La luz indicadora respectiva se encenderá.



El ajuste de fábrica es SECO.

7. Presione el botón de envasado al vacío (C), la luz indicadora se encenderá y el proceso de envasado y sellado comenzará. El proceso de envasado al vacío se habrá completado una vez que la luz indicadora se apague.
8. Presione los botones de liberación (3) en cada lado del aparato y retire la bolsa.



Atención: en condiciones de uso intensivo, el aparato se apagará automáticamente para evitar el sobrecalentamiento. Permite que el aparato se enfríe durante 5 minutos antes de volver a usarlo.

Cómo usar el botón de PULSE

Este botón le permite controlar la fuerza de la función de envasado al vacío, especialmente si desea envasar al vacío alimentos delicados o líquidos/jugosos.

Los alimentos delicados no se machacarán y al envasar al vacío alimentos jugosos, esta función evita que se succionen los líquidos.

1. Siga los pasos del 1 al 5
1. Presione el botón "PULSE" (D) de forma continua y el proceso de envasado al vacío comenzará. Suelte el botón y el proceso se detendrá.

2. Una vez que se alcance el resultado de envasado al vacío deseado, presione el botón de SELLAR (F) para comenzar el proceso de sellado de la bolsa.
3. Cuando la luz indicadora se apague, presione los botones de liberación (3) y retire la bolsa.

Cómo elegir el tiempo de envasado?

Le recomendamos elegir un tiempo de sellado corto para alimentos secos y uno largo para alimentos húmedos o cuando se use una bolsa gruesa.

Cómo envasar al vacío un recipiente de comida (no incluido)

Use únicamente recipientes disponibles comercialmente.

1. Coloque el alimento/producto que desee envasar al vacío en el recipiente y cierre el recipiente con su tapa.
2. Conecte un extremo de la manguera para envasar al vacío (6) al puerto (2) del aparato y el otro extremo de la manguera (6) al puerto/válvula de la tapa del recipiente.
3. Presione hacia abajo la tapa del aparato en ambos lados hasta que encaje en su sitio, escuchará un clic.
4. Presione el botón de **Bote** (E) para iniciar la función de envasado al vacío.
5. Una vez que el proceso haya finalizado, el proceso de envasado al vacío se detendrá automáticamente.
6. Desconecte la manguera para envasar al vacío (6) del recipiente de alimentos y del aparato.
7. Seleccione la posición de cerrado en la válvula del recipiente (mejor siga las instrucciones del recipiente para envasar alimentos al vacío).



Siempre puede presionar el botón de Cancelar para detener el proceso de envasado al vacío.

Después del uso, asegúrese de que el aparato esté apagado y desconectado de la red eléctrica.

Bolsas y rollos para envasar al vacío

Recomendamos usar **solo** bolsas y rollos para envasar al vacío disponibles comercialmente que no contengan BPA y que sean aptas para alimentos, congeladores, microondas, lavavajillas y cocción sous-vide.

Al usar un rollo para envasar al vacío, use el cortador (4) para cortar el tamaño de bolsa deseado del rollo. Asegúrese de cortar en línea recta.

Abra la tapa del aparato e inserte un extremo de la bolsa en la barra calefactora (10), cierre la tapa correctamente y presione el botón de SELLAR (F) en el panel de control (1).

Una vez que el proceso de sellado haya finalizado, el aparato se detendrá automáticamente. Cuando la luz indicadora se apague, puede retirar la bolsa personalizada y usarla para envasar al vacío.

Recomendamos usar bolsas y rollos para envasar al vacío con relieve/texturadas.

Tamaño de las bolsas y rollos para envasar al vacío: ancho máximo 28 centímetros.

Resolución de problemas

No sucede nada al presionar el botón de "ENVASAR":

- Asegúrese de que el cable de alimentación esté correctamente enchufado a la toma de corriente.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no esté dañado de ninguna manera.
- Asegúrese de que la toma de corriente esté operativa enchufando otro aparato. Si no es así, compruebe los disyuntores o fusibles de su casa.
- Asegúrese de que la bolsa esté colocada correctamente en la cámara de envasado.
- Presione hacia abajo ambos lados de la tapa y asegúrese de que esté encajada en su sitio.
- Espere 5 minutos para dejar que el aparato se enfríe y, a continuación, trate de usarlo de nuevo.

El aire no se aspira de la bolsa/el aire se filtra de nuevo en la bolsa para envasar al vacío/la bolsa no se sella:

- Compruebe que no haya espacios, pliegues o agujeros en las bolsas preselladas.
- Compruebe si las juntas de sellado superiores o inferiores están sueltas, desgastadas o agrietadas.
- Los alimentos con alto contenido de líquido pueden impedir que la bolsa se selle correctamente.
- Abra la bolsa y limpie la parte superior de su interior y vuelva a sellarla.

- Compruebe si la bolsa está correctamente insertada en la cámara de envasado.
- Al hacer una bolsa a partir de un rollo, asegúrese de que el extremo de la pieza cortada esté en la tira de sellado.
- Una bolsa gruesa no se sellará correctamente. Presione el botón "tiempo de sellado +" para incrementar el tiempo de sellado y sellar bolsas gruesas.
- Use una nueva bolsa.

Limpieza y cuidado

Debido a razones higiénicas, limpie su dispositivo regularmente, mejor después de cada uso. No hacerlo podría provocar una situación peligrosa o problemas de salud (formación de gérmenes).



Antes de limpiarlo, apague siempre el aparato y desconéctelo de la red eléctrica. Deje que se enfríe completamente.

Nunca sumerja el aparato en agua. **Peligro. Descarga eléctrica.**

Limpie la carcasa del aparato con un paño suave humedecido.

Use una toalla de papel para eliminar cualquier resto de alimentos o líquidos del interior de la cámara de envasado. Si fuera necesario, use un paño humedecido.

No use productos de limpieza agresivos u otros objetos duros para limpiar el dispositivo.

Asegúrese de que el dispositivo y todas las otras piezas se secan adecuadamente.



Las tareas de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños no supervisados.

ALMACENAMIENTO

Mantenga el aparato lejos del alcance de los niños y guárdelo en un lugar limpio y seco

Mantenga el aparato abierto cuando no esté en uso.

Instrucciones de eliminación



Los dispositivos eléctricos marcados con esta imagen no deben desecharse junto con la basura doméstica, sino que deben recogerse por separado. Por lo tanto, al final de su vida útil, lleve este dispositivo a un punto de recogida especial o al distribuidor local.



Su **Envasadora al vacío 28000 / 28001** viene empaquetado en una caja de minorista. Dichas cajas son basura reciclable, es decir, son reutilizables o reciclables.

DATOS TÉCNICOS:

Voltaje: 220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Potencia: 130 W
Clase de protección: II



Datos técnicos sujetos a cambios!

Garantía:

Este producto está garantizado contra defectos en materiales y de mano de obra por un periodo de 2 años.

Esta garantía no es válida:

- si el aparato no se ha usado según las instrucciones.
- por daños debidos al desgaste (baterías, etc.).
- por daños conocidos por el cliente en el momento de la compra.
- por daños causados por el propietario.

Esta garantía no afecta su derecho estatutario, ni ningún derecho legal que pueda tener como cliente bajo la legislación nacional aplicable que rija la compra de bienes.

Para hacer valer su derecho de garantía durante el periodo garantizado, el cliente debe proporcionar una evidencia de la fecha de compra (recibo).

La garantía debe presentarse contra

KORONA electric GmbH, Sundern/Alemania.

Línea telefónica directa: +49 2933 90284-80

Correo electrónico: service@korona-electric.de

Página web: www.korona-electric.de

dentro de los 2 años posteriores a la fecha de compra. En caso de hacer valer la garantía, el cliente tiene derecho a tener su aparato reparado en nuestra tienda o en una tienda autorizada. No se otorgan más derechos (por la garantía) al consumidor.

Kullanım Amacı

Kullanmadan önce lütfen bu talimatları dikkatlice okuyun ve güvenli bir yerde, ileride okumak üzere saklayın. Cihazı üçüncü taraf kullanıcılara verirken bu kullanma kılavuzunun da cihazla birlikte verildiğinden emin olun.

Bu cihaz, yiyecekleri ve farklı malzemeleri vakumlu paket yapıp korumak içindir.

Cihaz, yalnızca özel ev kullanımı için tasarlanmıştır!

Teslimat kapsamı:

- Vakum Makinesi
- 5 adet vakum torbası, boyut 20 cm x 30 cm
- 5 adet vakum torbası, boyut 28 cm x 40 cm

Güvenlik:



Bu sembol yaralanmalara neden olabilecek tehlikeleri tanımlar!



Bu sembol sıcak yüzey tehlikesine karşı uyarır. Yanma tehlikesi!



Bu sembol elektrik çarpması tehlikelerini belirtir!



Önemli Güvenlik Talimatları

- Üretici yanlış kullanımından kaynaklanan herhangi bir zarar için hiçbir sorumluluk kabul etmez.
- Hatalı ya da uygunsuz kullanım, cihazın zarar görmesine ve kullanıcının yaralanmasına neden olabilir.
- Bu cihazı ana şebekeye bağlamadan önce yerel voltaj değerlerinizin cihazın teknik verileriyle eşleştiğinden emin olun. Aksi takdirde cihaz aşırı ısınır ve zarar görebilir.



Dikkat! Elektrik çarpması tehlikesi!

- Cihazı, kablosunu veya fişini **hiç bir zaman** su veya başka bir sıvı içerisine koymayın.
- Cihazı lavabo yakınında **kullanmayın**.
- Cihazı ıslak elle **kullanmayın**.
- Cihazı açık havada **kullanmayın**.

Elektrikli cihaz oyuncak değildir!

- Cihazı kullanım sırasında **hiç bir zaman** kendi başına bırakmayın.
- Bu cihaz, kullanıma ilişkin olarak uygun bir biçimde gerekli gözetim ve talimatlar verilmiş ve cihazın güvenli bir şekilde kullanımıyla ilgili tüm tehlikeler anlaşılmış ise, 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duyuşal veya zihinsel kabiliyetleri sınırlı veya deneyimsiz ve bilgisi olmayan kişiler tarafından da kullanılabilir. Çocuklar cihazla **oynamamalıdır**. 8 yaşından büyük ve gözetim altında olmadıkları sürece temizleme ve kullanım bakımları çocuklar tarafından **yapılmamalıdır**.
- Cihazı ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların ulaşamayacağı bir yerde tutun.
- Kullanılmadığında ve temizlemeden önce **her zaman cihazınızın fişini çekin**.
- Her zaman fişi çekin – kabloyu değil.
- Cihaza herhangi bir zarar gelmesini önlemek için cihazı ve kablosunu sıcak yüzeylerden yeterince uzakta tutun.
- Kullanım sırasında kablonun yanlışlıkla çekilmediğinden veya birisinin ayağına dolaşmadığından emin olun. Kablonun keskin kenarlardan asılmasına izin vermeyin.
- Kabloyu bükmeyin veya cihazın etrafına sarmayın.

Cihazı řu durumlarda kullanmayın,

- kablosunun hasarlı olması durumunda.
- arızalı olması durumunda.
- cihazın düşürölmesi veya başka řekilde hasar görmesi durumunda.

Cihazın kontrolölünün ve gerektiğinde tamirinin nitelikli bir kiři/Müşteri Hizmetleri tarafından yapılmasını sağılayın. Cihazda kendi başınıza herhangi bir modifikasyon veya onarım yapmaya kalkmayın.

- Yalnızca bu cihazla kullanıma uygun aksesuarlar kullanın.
- Cihazın için herhangi bir cisim sokmaya çalışmayın.
- Cihaz muhafazasını kendi başınıza açmaya çalışmayın!
- Cihaz harici bir zamanlayıcı veya ayrı uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılmak için TASARLANMAMIŞTIR.

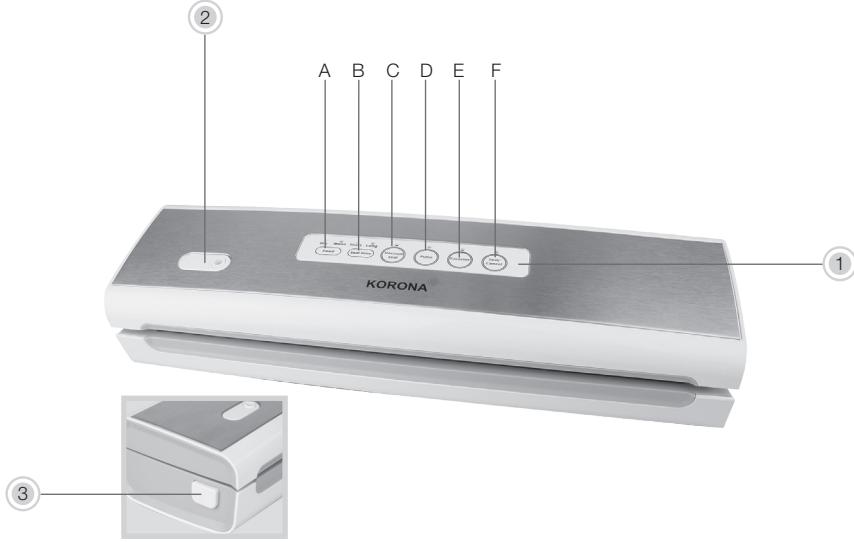
Özel Güvenlik Talimatları



Uyarı! Yaralanmalar, cihazın hasar görmesi, elektrik çarpması ve yangın riski olasılığını önlemek için.

- Vakum torbaları ve rulolar çocukların erişemeyeceğı yerde saklanmalı. Boğıulma tehlikesi!
- Hijyenik nedenlerden dolayı vakumlu poşetleri sadece bir kez kullanmanızı öneririz.
- Sadece piyasada satılan vakum poşetlerini kullanın. Eriyebileceğinden ötürü normal plastik poşetler kullanmayın.
- Cihazı yalnızca amacına uygun ve bu kılavuzda belirtildiğı řekilde kullanın, örn.
- Çalışma sırasında cihazı hareket **ettirmeyin**.
- Cihaz yanıcı nesnelerin yanında **olmasın**.
- Cihaz çok ısınabilir (kilitleme fitili, vakumlu paketleme bölmesi), kullanımda **ciddi yanma tehlikesi vardır!**

Ürün Açıklaması



1. Kontrol paneli

A. KURU / NEMLİ GIDA

Bu düğmeye basarak kuru ve nemli yiyecek seçimi yapılır. Gösterge ışığı yanacaktır. Katı yiyecekler için kuru ayar; buharda pişirilmiş ya da sulu yiyecekler için nemli ayar seçin.

B. KISA / UZUN KAPATMA SÜRESİ

Kısa ya da uzun mühürleme süresi arasında seçim yapmak için bu düğmeye basılır. Sulu yiyecekleri ya da daha kalın poşetleri vakumlarken, sürenin uzun tutulması önerilir.

C. VAKUMLAMA

Vakum işlemini başlatmak için bu düğmeye basılır. Vakumlama işlemi tamamlandıktan sonra cihaz otomatik olarak durur. Torbayı çıkarmak için cihazı açmadan önce gösterge ışığının sönmelerini bekleyin.

D. VURUŞ

Örneğin yumuşak yiyeceklerin vakumlama kontrol edilmek istenirse bu düğmeyi (elle) kullanın. Düğmeye basınca pompa açılır, düğmeyi bırakınca kapanır.

E. METAL KAP

Vakumlama için bu düğmeye basın.

F. YAPIŞTIRMA/ İPTAL

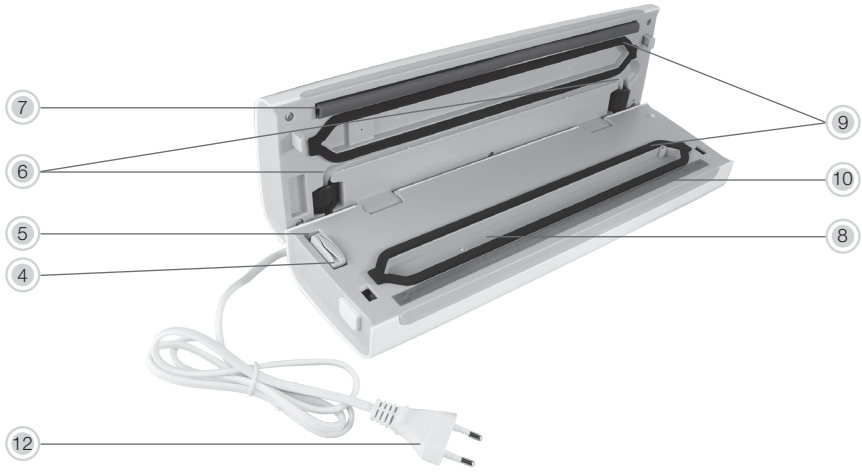
Bu düğmeye basarak SADECE YAPIŞTIRMA işlevi seçilir. Poşeti çıkarmak için cihazı açmadan önce gösterge ışığının sönmelerini bekleyin. İPTAL ET (CANCEL) de süreci durdurur.

2. Vakum hortumu için bağlantı noktası

Vakum hortumunun bağlanması içindir. Sadece bir gıda paketini vakumlarken kullanılır.

3. Cihazı Serbest Bırakma Düğmeleri

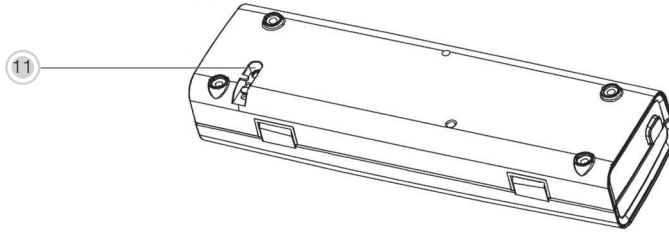
Yanlardaki düğmelere basarak cihaz açılır.



- 4. Torba kesicisi
- 5. Kesim bölgesi
- 6. Vakum Hortumu
Yalnızca uygun vakum gıda saklama kapları ile kullanılmalıdır. Hortumun bir ucunu cihazın girişine ve diğer ucunu vakum kabının girişine bağlayın.
- 7. Yapıştırma Silikonu
- 8. Vakum Odası
- 9. Yapıştırma fitili
- 10. TEFLON bantlı ısıtma çubuğu. Torbanın ısıtma çubuğuna yapışmadan mühürlenmesini sağlar.



Teflon bandı çıkartmayın!



- 11. Kablo kılavuzu
- 12. Elektrik kablosu ve fiş

İlk Kullanımdan Önce

- Tüm ambalaj malzemelerini sökün ve cihazın tam ve hasarsız olup olmadığını kontrol edin.
- Cihazın herhangi bir hasar belirtisi göstermesi durumunda cihazı kullanmayın.
- Elektrik kablосunu (12) tamamen açın ve kablосun (12) cihazın altındaki kablo çıkıntısının içinden (11) tam olarak geçirildiğinden emin olun.
- Cihazı "Temizlik ve Bakım" bölümünde açıklandığı gibi temizleyin.



Uyarı: Plastik torbalar, küçük çocuklar ve bebekler için bir tehlike yaratabilir, bu nedenle boğulmayı önlemek için onları uzak tutun.

Neden vakum paketi?

Vakumlu paketleme gıdaları kuru ya da nemli tutmanın, raf ömrünü uzatmanın ve ayrıca kurumasından ve don yanıklarından korumanın mükemmel bir yoludur.

Ayrıca uzun süreli koruma, gıdayı porsiyonlayarak koruma vb. için de idealdir.



Uyarı: Vakumlu paketleme, soğutmanın ya da dondurmanın yerini tutmaz. Bozulabilir yiyeceklerin vakumla paketlenildikten sonra da soğutulması ya da dondurulması gerekir.

Vakum paketleme için İpuçları ve Püf Noktaları

- Yiyeceklere dokunmadan önce daima ellerinizi su ve sabunla iyice yıkayın.
- Temiz mutfak eşyaları kullanın.
- Aşağıdakiler için ön dondurma öneririz:
 - Sulu yiyecekler; (ör; çorbalar, soslar.) yiyeceği vakum torbasına dökün ve dik olarak dondurucuya koyun. Sıvı donduktan sonra, torbayı vakumlayarak kapatabilirsiniz. Ayrıca çok sulu gıdaları bir buz kabında dondurduktan sonra da vakum torbasına döküp vakumlayabilirsiniz.
 - Ahududu, yaban mersini vb. meyveler.
 - Şeklini ve kendi sularını korumak için et ve balık (yaklaşık 1 - 2 saat).
- Sebzeleri vakumla paketlenmeden önce, pişirme ya da buharda pişirme önerilir.
- Not: Brokoli, brüksel lahanası, lahana, karnabahar, şalgam dahil olmak üzere tüm sebzeler depolamada gaz çıkarır, bu nedenle bu tür sebzeler dondurucuda saklanmalı.
- Taze gıdaları ve sebzeleri soğuduktan sonra vakumlayın.
- Un gibi toz yiyecekleri vakumlarken, orijinal ambalajlarını vakum torbasının içinde vakumlamak daha iyidir. İnce toz cihazın içine girebilir ve cihaza zarar verebilir.



Bazı yiyecekler, hava olmadan gelişebilen anaerobik bakteriler içerir. Oksijeni azaltılmış vakumlu kapalı bir poşet içinde bu bakteriler büyür ve sağlığınız için risk oluşturabilir.

Bu nedenle, şu yiyecekleri vakumlamayın:

- Çiğ mantarlar
- Sarımsak
- Blue cheese, brie, camembert, ricotta ve benzeri yumuşak ve pastörize edilmemiş yumuşak peynirler

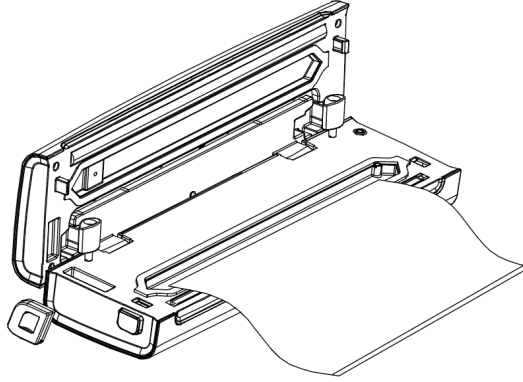
Çalıştırma



Çalışma sırasında erişilebilir yüzeylerin sıcaklığı yüksek olabilir. Bu nedenle, çalışma sırasında ve/veya çalışmadan hemen sonra cihaza dokunmayın.

Vakumlama

1. Cihazı düz ve ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin.
2. Cihazı elektrığe bağlayın.
3. Vakumlanacak maddeyi vakum torbasına yerleştirin. Torbanın ağız açıklığını temiz ve düz tutun. Poşetin işlevini tam yapabilmesi için torbanın içindekiler ile torbanın üstü arasında en az 5 cm mesafe bırakın.
4. Cihazın kapağını açın ve torbanın açık ucunu vakum bölgesine (8) yerleştirin.



5. Cihazın kapağını yerine oturana kadar her iki taraftan aşağı bastırın, bir klik sesi duyulur.
6. Düğmeye (A) tekrar tekrar basarak vakumlamak istediğiniz yiyeceğe göre kuru ya da sulu yiyecek ayarını seçin, ilgili gösterge ışığı yanacaktır.



Fabrika ayarı KURU'dadır.

7. Vakum düğmesine (C) basın, gösterge ışığı yanar ve vakumlama işlemi başlar. Gösterge ışığı söndüğünde vakumlama tamamlanır.
8. Cihazın her iki yanındaki açma düğmelerine (3) basın ve torbayı çıkarın.



Dikkat: Yoğun kullanımda, aşırı ısınmayı önlemek için cihaz otomatik olarak kapanır. Tekrar kullanmadan önce cihazı 5 dakika soğumaya bırakın.

PULSE Vakum Düğmesi nasıl kullanılır

Bu düğme, özellikle hassas ya da sıvı / sulu yiyecekleri vakumla paketlenmek istiyorsanız, vakum işlevinin gücünü kontrol etmenize yardımcı olur.
Sulu yiyecekleri vakumlarken bu sayede sıvının dışarı çıkması önlenir ve hassas yiyecekler ezilmez.

1. 1 - 5 arasındaki adımları izleyin

Sürekli olarak "PULSE" düğmesine (D) basıldığında vakumlama başlar. Düğme bırakıldığında vakumlama durur.

Vakumlama bittikten sonra, poşeti yapıştırma için SEAL düğmesine (F) basın. Gösterge ışığı söndüğünde açma düğmelerine (3) basın ve poşeti çıkarın.

Yapıştırma/Kapatma süresi nasıl seçilir?

Kuru yiyecekler için kısa yapıştırma süresi, nemli yiyecekler için ya da kalın bir torba kullanıldığında da uzun yapıştırma/kapatma süresini seçmenizi öneririz.

Gıda Kabı Nasıl Vakumlanır (içermez)

Yalnızca piyasada satılan kapları kullanın.

1. Vakumla paketlenmek istediğiniz gıdayı / ürünü kabın içine koyun ve kabı kapağıyla kapayın.
2. Vakum hortumunun (6) bir ucunu cihazın girişine (2) ve hortumun (6) diğer ucunu kap kapağının girişine / valfine bağlayın.
3. Cihaz kapağını yerine oturana kadar her iki taraftan aşağı bastırın, bir klik sesi duyulur.
4. Vakum işlevini başlatmak için Canister (Metal kap) düğmesine (E) basın.
5. İşlem bittiğinde vakum işlemi otomatik olarak durur.

6. Vakum hortumunu (6) yemek kabından ve cihazdan ayırın.
7. Kap valfinin kapalı konumunu seçin (en iyisi vakumlu gıda kabının talimatlarını izleyin).



Vakumlamayı durdurmak için her zaman Cancel (İptal) düğmesine basılabilir.

Kullanımdan sonra, cihazın kapatıldığından ve elektrik bağlantısının kesildiğinden her zaman emin olun.

Vakum poşetleri ve vakumlu poşet ruloları

Sadece piyasada satılan vakum poşetlerini ve BPA (bisphenol A) içermeyen, gıda, dondurucu, mikrodalga fırın ve bulaşık makinesinde yıkanabilen ve ayrıca vakumda pişirme için uygun vakumlu poşet rulolarını kullanmanızı öneririz.

Vakumlu torba rulosu kullanırken, torba rulosundan istenen torba boyutunu kesmek için kesiciyi (4) kullanın. Düz bir çizgide kestiğinizden emin olun.

Cihaz kapağını açın ve torbanın bir ucunu ısıtma çubuğuna (10) yerleştirin, kapağı düzgün bir şekilde kapatın ve kontrol panelindeki SEAL düğmesine (F) basın (1).

Yapıştırma işlemi bittiğinde cihaz otomatik olarak durur. Gösterge ışığı söndüğünde, poşet çıkarılabilir ve vakumlu paketleme için kullanılabilir.

Kabartmalı / dokulu vakum poşetleri ve vakumlu poşet rulolarını kullanmanızı tavsiye ederiz.

Vakumlu torbalar ve vakumlu torba rulosu için boyut: Maksimum genişlik 28 cm.

Sorun yaşanıldığında

“VACUUM” düğmesine bastığınızda hiçbir şey olmuyor:

- Elektrik kablusunun elektrik prizine doğru şekilde takıldığından emin olun.
- Elektrik kablusunda herhangi hasar olup olmadığından görmediğinden emin olun.
- Başka bir cihazı fişe takarak elektrik prizinin çalışır durumda olduğundan emin olun. Değilse, lütfen evinizdeki sigortaları vs. kontrol edin.
- Torbanın vakum bölmesine doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olun.
- Kapağın her iki tarafına bastırın ve yerine tam kilitlendiğinden emin olun.
- Cihazın soğuması için 5 dakika bekleyin ve ardından tekrar kullanın.

Torbadaki hava vakumlanmadı / Hava, vakumlanmış torbaya geri sızdı / Torba kapanmayacak:

- Poşetlerde boşluk, katlama ya da delik olmadığını kontrol edin.
- Gevşemiş, aşınmış ya da çatlamış üst ve alt kilitleme fitillerini kontrol edin.
- Çok sulu içerikli yiyecekler, poşetin düzgün şekilde kapanmasını engelleyebilir.
- Torbayı kesin açın ve torbanın üstünü silin ve yeniden kapatın.
- Torbanın vakum bölümüne doğru şekilde yerleştirilip yerleştirilmediğini kontrol edin.
- Bir rulodan torba yaparken, kesilen parçanın ucunun kilitleme şeridi üzerinde olduğundan emin olun.
- Kalın torba düzgün bir şekilde kapanmaz. Kalın poşetleri kapatmak için tam kapanma için “SEAL TIME +” düğmesine basın.
- Yeni bir poşet kullanın.

Buharda Pişirme

Pirinç pişirirken, buhar tepsisini (3) sebze, balık, vb ürünleri buharda pişirmek için kullanabilirsiniz. Yapmanız gereken sadece buhar tepsisini (3) pirinç kabının (2) üstüne takmak.



Temizlemeden önce daima cihazı kapatın ve elektrik şebekesi bağlantısını kesin. Tamamen soğumaya bırakın.

Cihazı asla suya sokmayın. **Tehlike! Elektrik Çarpması!**

Makinenin gövdesini nemli yumuşak bir bezle temizleyin

Vakum bölmesindeki yiyecek kalıntılarını ya da kalmış suları çıkarmak için bir kâğıt havlu kullanın, gerekirse nemli yumuşak bir bez kullanın.

Cihazı temizlemek için herhangi bir tahriş edici temizlik maddeleri ve/veya başka sert cisimler kullanmayın.

Cihazın ve diğer tüm ilgili parçaların düzgün bir şekilde kurduğundan emin olun.



Gözetim altında olmadıkları sürece temizleme ve kullanım bakımları çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

MUHAFAZA

Cihazı çocuklardan uzak tutun ve temiz, kuru bir yerde muhafaza edin.

Kullanılmadığı zaman cihazın kilitini açık tutun.

Atma Talimatları



Bu işaretli işaretlenmiş elektrikli cihaz atıkları ev atıklarınızla birlikte atılmamalı, bunun yerine ayrı ayrı toplanmalıdır. Bu nedenle, lütfen bu cihazı ömrünün sonunda özel toplama noktalarına veya yerel bayinize iade edin.



Vakum Makinesi (ev tipi) 28000/28001 cihazınız perakende kutuda paketlenmiştir. Bu kutular geri dönüştürülebilir atıklardır, yani, tekrar kullanılabilir ya da geri dönüştürülebilir.

TEKNİK VERİLER:

Voltaj:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Güç:	130 W
Koruma sınıfı:	II



Teknik veriler değişiklik gösterebilir!

Garanti:

Bu ürün 2 yıl süreyle malzeme ve işçilik hatalarına karşı garantilidir.

Bu garanti şu durumlarda geçerli değildir:

- Cihazın talimatlara uygun olarak kullanılmadığı durumlarda
- aşınma ve yıpranma (piller, vb.) nedeniyle oluşacak hasarlar için
- satın alma sırasında müşteri tarafından bilinen hasarlar için
- ürün sahibinin neden olduğu hasarlar için

Bu garanti, ulusal mevzuat uyarınca müşteri olarak sahip olabileceğiniz herhangi bir yasal hakkı veya kanunlarla size verilen müşteri haklarınızı etkilemez.

Garanti süresi boyunca, bir garanti durumunda hak iddia edebilmek için müşterinin satın alma tarihini belgeleyen bir kanıt (makbuz) sunmalıdır.

Garanti kapsamında hak iddiaları aşağıdaki şirkete yöneltilecektir

KORONA electric GmbH, Sundern/Almanya.

Müşteri Hattı: +49 2933 90284-80

E-posta service@korona-electric.de

web: www.korona-electric.de

satın alma tarihinden itibaren 2 yıl içinde. Garanti durumunda müşteriye cihazı masraflar kendisinden olmak üzere veya yetkili bir mağazada tamir ettirme hakkı verilir. Müşteriye başka ekstra haklar (garanti durumu nedeniyle) verilmez.

Przeznaczenie

Przed użyciem należy uważnie przeczytać instrukcję i przechowywać ją w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości. W przypadku przekazywania urządzenia osobom trzecim, należy koniecznie dołączyć do niego tę instrukcję obsługi.

Urządzenie to jest przeznaczone do konserwowania żywności i innych produktów niespożywczych poprzez pakowanie próżniowe. **To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego!**

Zakres dostawy:

- Zgrzewarka próżniowa
- 5 szt. woreczków próżniowych, rozmiar 20 cm x 30 cm
- 5 szt. woreczków próżniowych, rozmiar 28 cm x 40 cm

Bezpieczeństwo:



Ten symbol wskazuje na zagrożenia, które mogą powodować obrażenia!



Ten symbol ostrzega przed gorącymi powierzchniami.
Ryzyko poparzeń!



Ten symbol wskazuje na ryzyko porażenia prądem!



Ogólne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia spowodowane nieprawidłowym użytkowaniem.
- Nieprawidłowe lub niewłaściwe użycie może spowodować uszkodzenie urządzenia i obrażenia ciała użytkownika.

- Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej należy upewnić się, że lokalne napięcie jest zgodne z danymi technicznymi urządzenia. W przeciwnym razie urządzenie może się przegrzać i ulec uszkodzeniu.



Uwaga! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

- Nigdy **nie należy** wkładać urządzenia, przewodu lub wtyczki do wody lub jakiegokolwiek innego płynu.
- **Nie należy** używać urządzenia w pobliżu zlewu lub umywalki.
- **Nie należy** używać urządzenia mokrymi rękami.
- **Nie należy używać** urządzenia na wolnym powietrzu.

Urządzenie elektryczne nie jest zabawką!

- **Nigdy nie należy** pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze, a także osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub o niewystarczającym doświadczeniu i wiedzy, wyłącznie jeśli są pod nadzorem lub otrzymały instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci **nie powinny** bawić się urządzeniem. Dzieci **nie powinny** czyścić ani konserwować urządzenia, chyba że mają więcej niż 8 lat i są pod nadzorem.
- Przechowuj urządzenie i przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- **Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania**, gdy nie jest używane oraz przed przystąpieniem do czyszczenia.
- Zawsze ciągnij za wtyczkę - nie za przewód.

- Trzymaj urządzenie i przewód z dala od gorących powierzchni, aby uniknąć uszkodzenia urządzenia.
- Upewnij się, że przewód nie może zostać przypadkowo pociągnięty ani spowodować potknięcia się podczas użytkowania. Nie pozwól, aby przewód zwisał nad ostrymi krawędziami.
- Nie należy zginać przewodu, ani owijać go wokół urządzenia.

Nie należy używać urządzenia,

- jeśli przewód jest uszkodzony.
- w przypadku awarii.
- jeśli zostało upuszczone lub uszkodzone w inny sposób. Należy zlecić sprawdzenie i, w razie potrzeby, naprawę wykwalifikowanej osobie/obsłudze klienta. Nigdy nie próbuj samodzielnie modyfikować ani naprawiać urządzenia.
- Używaj tylko akcesoriów przeznaczonych do użytku z tym urządzeniem.
- Nigdy nie próbuj wbijać żadnych przedmiotów w urządzenie.
- Nigdy nie próbuj otwierać obudowy samodzielnie!
- Urządzenie **nie** jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

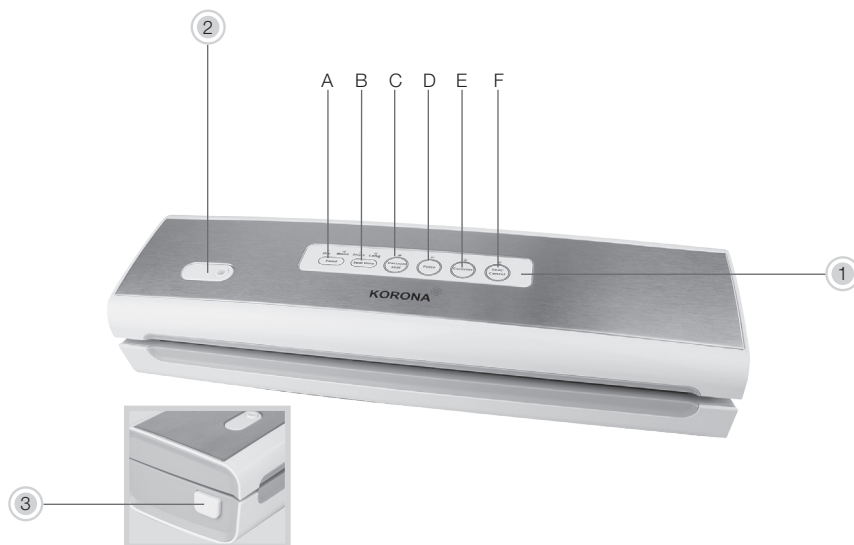
Specjalne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa



Ostrzeżenie! Aby uniknąć możliwości zranienia/ uszkodzenia urządzenia, porażenia prądem i ryzyka pożaru.

- Przechowywać woreczki próżniowe i rolki próżniowe w miejscu niedostępnym dla dzieci. **Niebezpieczeństwo uduszenia!**
- Ze względów higienicznych zalecamy używanie woreczków próżniowych **tylko** raz.
- **Używaj tylko** dostępnych na rynku woreczków próżniowych, a **nie** zwykłych plastikowych woreczków, ponieważ mogłyby się stopić.
- Należy używać urządzenia **tylko** zgodnie z przeznaczeniem i zgodnie z opisem zawartym w niniejszej instrukcji.
- **Nie** przesuwaj urządzenia podczas pracy.
- **Nie** umieszczaj urządzenia w pobliżu łatwopalnych przedmiotów.
- Urządzenie może się bardzo rozgrzać (listwa zgrzewająca, komora do pakowania próżniowego) podczas użytkowania, **niebezpieczeństwo poważnych oparzeń!**

Opis produktu



1. Panel sterowania

A. SUCHA/WILGOTNA ŻYWNOŚĆ

Naciśnij i wybierz ustawienie suchej lub wilgotnej żywności. Zaświeci się odpowiednia lampka kontrolna. Wybierz ustawienie suche dla stałych produktów spożywczych i ustawienie wilgotne dla żywności gotowanej na wolnym ogniu, gotowanej na parze lub płynnej.

B. KRÓTKI/DŁUGI CZAS ZGRZEWANIA

Naciśnij ten przycisk, aby wybrać krótki lub długi czas zgrzewania.

Podczas zgrzewania wilgotnej żywności lub grubszych woreczków zaleca się długi czas zgrzewania.

C. ZGRZEWANIE PRÓŻNIOWE

Naciśnij ten przycisk, aby rozpocząć proces zasysania i zgrzewania. Po zakończeniu procesu zasysania i zgrzewania, urządzenie zatrzyma się automatycznie. Zaczekaj, aż lampka kontrolna zgaśnie zanim otworzysz urządzenie, aby wyjąć woreczek.

D. PULSOWANIE

Użyj tego przycisku (ręcznie), gdy chcesz kontrolować proces zgrzewania próżniowego, np. w przypadku delikatnej żywności. Naciśnij przycisk, a pompa się włączy, zwolnij przycisk, aby wyłączyć.

E. POJEMNIK

Naciśnij ten przycisk, jeśli chcesz zapakować próżniowo pojemnik na żywność.

F. ZGRZEWANIE/ANULUJ

Naciśnij i wybierz pomiędzy.

Funkcją **TYLKO ZGRZEWANIE**. Woreczek jest tylko zgrzewany. Zaczekaj, aż lampka kontrolna zgaśnie zanim otworzysz urządzenie, aby wyjąć woreczek.

LUB

ANULUJ, aby **zatrzymać** trwający proces.

2. Gniazdo wężyka próżniowego

Do podłączenia wężyka próżniowego. Do stosowania **tylko** przy pakowaniu próżniowym pojemnika próżniowego na żywność.

3. Przyciski zwalniania

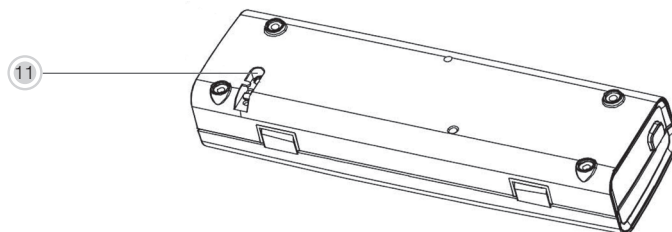
Naciśnij, aby otworzyć urządzenie.



4. Gilotyna do woreczków
5. Schowek na gilotynę
6. Wąż próżniowy
Do stosowania **tylko** z odpowiednimi pojemnikami próżniowymi na żywność. Podłącz jeden koniec wężyka do gniazda urządzenia, a drugi koniec do gniazda pojemnika próżniowego.
7. Silikon zgrzewający
8. Komora próżniowa
9. Listwa zgrzewająca
10. Pasek grzewczy z taśmą TEFLONOWĄ. Pozwala na zgrzewanie woreczka bez przyklejania się do paska grzewczego.



Nie zdejmuj taśmy teflonowej.



11. Prowadnica przewodu
12. Przewód zasilający i wtyczka

Przed pierwszym użyciem

- Wyjmij wszystkie elementy z opakowania i sprawdź, czy urządzenie jest kompletne i nieuszkodzone.
- **Nie** należy używać urządzenia, jeśli wykazuje ono jakiegokolwiek oznaki uszkodzenia.
- Całkowicie odwiń przewód zasilający (12) i upewnij się, że przewód zasilający (12) jest zaciśnięty w prowadnicy kabla (11) pod urządzeniem.
- Wyczyść urządzenie zgodnie z opisem w sekcji „Czyszczenie i pielęgnacja”.



Ostrzeżenie: Plastikowe torby stanowią zagrożenie dla małych dzieci i niemowląt, dlatego trzymaj je z daleka, aby uniknąć zadławienia.

Dlaczego pakować próżniowo?

Pakowanie próżniowe to doskonały sposób na konserwowanie ulubionej żywności w stanie suchym lub wilgotnym, przedłużenie jej przydatności do spożycia oraz zabezpieczenie przed odwodnieniem i odmrożeniem.

Jest również idealne do gotowania sous-vide, kontroli porcji itp.



Ostrzeżenie: Pakowanie próżniowe **nie** zastępuje chłodzenia lub zamrażania. Łatwo psujące się produkty spożywcze muszą być nadal schłodzone lub zamrożone po pakowaniu próżniowym.

Porady i wskazówki dotyczące pakowania próżniowego

- Zawsze dokładnie myj ręce mydłem i wodą przed kontaktem z żywnością.
- Używaj czystego sprzętu i przyborów. Zalecamy wstępne zamrażanie płynów, np. zup, sosów. Wlej płyn do woreczka próżniowego i umieść go pionowo w zamrażarce. Po zamrożeniu płynu można zgrzać woreczek próżniowy. Możesz również zamrozić płyn w tacy do kostek lodu, a następnie przenieść do woreczka próżniowego.
- - jagody, np. maliny, borówki itp.
- - mięso i ryby (na ok. 1-2 godz.), aby zachować swój kształt i soki
- Podczas pakowania warzyw próżniowo zaleca się wcześniejsze ugotowanie lub ugotowanie na parze.
- **Uwaga:** Wszystkie warzywa w tym. brokuły, brukselka, kapusta, kalafior, jarmuż, rzepa wydzielają gazy podczas przechowywania, dlatego przechowuj je w zamrażarce.
- Świeżo ugotowaną żywność i warzywa pakuj próżniowo **dopiero** po ostygnięciu.
- Podczas pakowania próżniowego żywności w proszku, takiej jak mąka, najlepiej użyć oryginalnego opakowania w woreczku próżniowym. Ponieważ drobny proszek może zostać wessany do urządzenia i może spowodować uszkodzenie urządzenia.



Niektóre produkty spożywcze zawierają bakterie beztlenowe, które mogą rosnąć bez obecności powietrza. W próżniowo zgrzanym woreczku o zmniejszonej zawartości tlenu bakterie te będą rosły i mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia.

Dlatego nie należy zgrzewać próżniowo:

- surowych grzybów
- czosnku
- miękkich serów (sera pleśniowego, brie, camembert, ricotta i innych sery miękkich i niepasteryzowanych)

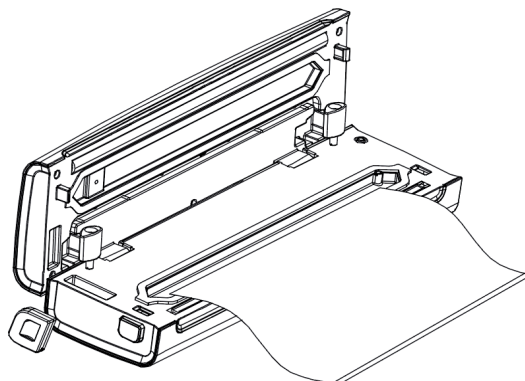
Działanie



Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka w czasie pracy. Dlatego nie należy dotykać urządzenia podczas i / lub bezpośrednio po jego użyciu.

Zgrzewanie próżniowe

1. Umieść urządzenie na równej i odpornej na ciepło powierzchni.
2. Podłącz urządzenie do zasilania.
3. Umieścić produkty, które mają być zgrzane w woreczku próżniowym. Oczyszć i wyrównaj otwór woreczka i pozostaw co najmniej 5 cm pomiędzy zawartością a górną częścią woreczka, aby zapewnić wystarczającą ilość miejsca na zgrzanie woreczka.
4. Otwórz pokrywę urządzenia i włóż otwarty koniec woreczka do komory próżniowej (8).



5. Naciśnij pokrywę urządzenia po obu stronach, aż zatrzaśnie się i usłyszysz dźwięk kliknięcia.
6. Wybierz ustawienie suchej lub wilgotnej żywności w zależności od żywności, którą chcesz zgrzać, naciskając przycisk kilkukrotnie (A), zaświeci się odpowiednia lampka kontrolna.



Ustawienie fabryczne to SUCHE.

7. Naciśnij przycisk zgrzewania próżniowego (C), zaświeci się lampka kontrolna i rozpocznie się proces zasysania i zgrzewania. Proces zgrzewania próżniowego zakończy się po zgaszeniu się lampki kontrolnej.
8. Naciśnij przyciski zwalniające (3) po obu stronach urządzenia i wyjmij woreczek.



Uwaga: Przy intensywnym użytkowaniu urządzenie wyłączy się automatycznie, aby zapobiec przegrzaniu. Pozostawić urządzenie do ostygnięcia na 5 minut przed ponownym użyciem.

Jak używać przycisku PULSUJĄCEGO zasysania

Ten przycisk pomaga kontrolować siłę funkcji zasysania, zwłaszcza jeśli chcesz pakować próżniowo delikatną lub płynną/soczystą żywność.

Delikatna żywność nie zostanie zgnieciona, a podczas pakowania soczystej żywności funkcja ta zapobiega wysysaniu płynu.

1. Wykonaj kroki 1-5
1. Naciskaj przycisk „PULSE” (D) i rozpocznie się proces zasysania. Zwolnij przycisk i proces zasysania zostanie zatrzymany.
2. Po osiągnięciu pożądanego wyniku zasysania naciśnij przycisk zgrzewania (F), aby rozpocząć proces zgrzewania woreczka.
3. Gdy lampka kontrolna zgaśnie, naciśnij przyciski zwalniające (3) i wyjmij woreczek.

Jak wybrać czas zgrzewania?

Zalecamy wybór krótkiego czasu zgrzewania dla suchej żywności i długiego czasu zgrzewania dla wilgotnej żywności lub przy użyciu grubszego woreczka.

Jak zgrzewać pojemniki na żywność (brak w zestawie)

Używaj wyłącznie pojemników dostępnych na rynku.

1. Umieść żywność/produkt, który chcesz zapakować próżniowo w pojemniku i zamknij pojemnik pokrywką.
2. Podłącz jeden koniec wężyka (6) do gniazda (2) urządzenia, a drugi koniec wężyka (6) do gniazda/zaworu pokrywy pojemnika próżniowego.

3. Naciśnij pokrywę urządzenia po obu stronach, aż zatrzasknie się i usłyszysz dźwięk kliknięcia.
4. Naciśnij przycisk **Canister** (E), aby uruchomić funkcję zasysania.
5. Po zakończeniu procesu zasysania zatrzymuje się automatycznie.
6. Odłącz wężyk próżniowy (6) od pojemnika na żywność i urządzenia.
7. Wybierz pozycję zamknięcia zaworu pojemnika (najlepiej postępować zgodnie z instrukcjami pojemnika próżniowego na żywność)



Zawsze możesz nacisnąć przycisk Anuluj, aby zatrzymać proces zasysania.

Po zakończeniu użytkowania zawsze upewnij się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od zasilania.

Woreczki próżniowe i rolki próżniowe

Zalecamy używanie **tylko** dostępnych na rynku woreczków próżniowych i rolek próżniowych, które nie zawierają Bisfenolu A, nadają się do żywności, zamrażarek, kuchenek mikrofalowych i zmywarki, a także są odpowiednie do gotowania metodą sous-vide.

Podczas używania rolki próżniowej użyj gilotyny (4), aby przyciąć żądany rozmiar woreczka z rolki. Pamiętaj, aby ciąć w linii prostej.

Otwórz pokrywę urządzenia i nałóż jeden koniec woreczka na pasek grzewczy (10), prawidłowo zamknij pokrywę i naciśnij przycisk SEAL (F) na panelu sterowania (1).

Po zakończeniu procesu zgrzewania, urządzenie zatrzymuje się automatycznie. Gdy lampka kontrolna zgaśnie, dostosowany woreczek można wyjąć i wykorzystać do pakowania próżniowego.

Zalecamy używanie wytłaczanych/teksturowanych woreczków próżniowych i rolek próżniowych.

Rozmiar woreczków próżniowych i rolek woreczków próżniowych: maksymalna szerokość 28 cm.

Rozwiązywanie problemów

Nic się nie dzieje po naciśnięciu przycisku „VACUUM”:

- Upewnij się, że przewód zasilający jest prawidłowo podłączony do gniazdka elektrycznego.
- Upewnij się, że przewód zasilający nie jest w żaden sposób uszkodzony.
- Upewnij się, że gniazdko elektryczne działa, podłączając inne urządzenie. Jeśli tak nie jest, sprawdź wyłączniki lub bezpieczniki w swoim domu.
- Upewnij się, że woreczek jest prawidłowo umieszczony w komorze próżniowej.
- Dociśnij po obu stronach pokrywy i upewnij się, że jest zablokowana na miejscu.
- Odczekaj 5 minut, aż urządzenie ostygnie, a następnie spróbuj użyć ponownie.

Powietrze nie jest wysysane z woreczka / Powietrze przesiąkło z powrotem do zasysanego woreczka / Woreczek nie grzewa się:

- Sprawdź, czy nie ma luk, fałd lub otworów we wstępnie uszczelnionych woreczkach.
- Sprawdź, czy górne i dolne uszczelki zgrzewające nie są luźne, zużyte lub pęknięte.
- Żywność o wysokiej zawartości cieczy może uniemożliwić prawidłowe zgrzewanie woreczka.
- Rozetnij woreczek, wytrzyj wewnątrz górnej części woreczka i ponownie zamknij.
- Sprawdź, czy woreczek jest prawidłowo włożony do komory próżniowej.
- Wykonując woreczek z rolki, upewnij się, że koniec ciętego elementu znajduje się na taśmie zgrzewającej.
- Gruby woreczek nie zgrzeje się prawidłowo. Aby zgrzać grubsze woreczki, naciśnij przycisk „Czas zgrzewania +”, aby wydłużyć czas zgrzewania.
- Użyj nowego woreczka.

Czyszczenie i pielęgnacja

Ze względów higienicznych należy regularnie czyścić urządzenie, najlepiej po każdym użyciu. Niezastosowanie się do tego może doprowadzić do niebezpiecznej sytuacji lub może prowadzić do problemów zdrowotnych (powstawanie zarasków).



Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania. Pozostaw urządzenie do całkowitego wystygnięcia.

Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie. **Niebezpieczeństwo! Porażenie prądem!**

Wyczyść obudowę urządzenia zwilżoną miękką ściereczką.

Użyj ręcznika papierowego, aby usunąć resztki żywności lub płyn z wewnątrz komory próżniowej, jeśli to konieczne, użyj zwilżonej miękkiej ściereczki.

Nie używaj agresywnych środków czyszczących i/lub innych twardych przedmiotów do czyszczenia urządzenia.

Upewnij się, że urządzenie i wszystkie pozostałe części są odpowiednio wysuszone.



Dzieci nie mogą dokonywać czyszczenia i konserwacji bez nadzoru.

PRZECHOWYWANIE

Trzymaj urządzenie z dala od dzieci i przechowuj je w czystym i suchym miejscu.

Pozostaw urządzenie odblokowane, gdy nie jest używane.

Instrukcje dotyczące utylizacji



Zużytych urządzeń elektrycznych oznaczonych tym znakiem nie wolno wyrzucać wraz z odpadami domowymi, lecz należy je utylizować osobno. Dlatego proszę zwrócić to urządzenie pod koniec cyklu życia do specjalnych punktów zbiórki do utylizacji lub do lokalnego dystrybutora.



Zgrzewarka próżniowa 28000 / 28001 jest zapakowany w pudełko detaliczne. Takie pudełko nadają się do ponownego użycia lub recyklingu.

DANE TECHNICZNE:

Napięcie: 220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz

Moc: 130 W

Klasa ochrony: II



Dane techniczne mogą ulec zmianie!

Gwarancja:

Ten produkt jest objęty gwarancją na wady materiałowe i produkcyjne przez okres 2 lat.

Niniejsza gwarancja nie jest ważna, jeśli:

- urządzenie nie był używany zgodnie z instrukcją
- uszkodzenia spowodowane są zużyciem (baterie, itp.)
- uszkodzenia znane były klientowi podczas zakupu
- szkody wyrządzone zostały przez właściciela

Niniejsza gwarancja nie ma wpływu na twoje ustawowe prawo, ani żadne prawo, które Ci przysługuje jako klientowi zgodnie z obowiązującym ustawodawstwem krajowym, dotyczącym zakupu towarów.

Aby dochodzić swojego prawa do gwarancji w okresie gwarancyjnym, klient musi przedstawić dowód daty zakupu (paragon).

Gwarancji należy dochodzić w

KORONA electric GmbH, Sundern/Niemcy.

Infolinia: +49 2933 90284-80

e-mail: service@korona-electric.de

strona internetowa: www.korona-electric.de

w ciągu 2 lat od daty zakupu. W przypadku gwarancji klientowi przysługuje prawo do naprawy urządzenia u producenta lub w autoryzowanym sklepie. Dalsze prawa (w związku z gwarancją) klientowi nie przysługują.

Zamýšlené použití

Před použitím si pozorně přečtěte tyto pokyny a uschovejte je na bezpečném místě pro budoucí použití. Při předávání zařízení třetí osobě nezapomeňte přiložit tento návod k použití.

Tento spotřebič je určen k konzervování potravin a jiných nepotravinářských předmětů vakuovým balením. **Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti!**

Dodávka obsahuje:

- Vakuová balička
- 5 ks vakuových sáčků, velikost 20 cm x 30 cm
- 5 ks vakuových sáčků, velikost 28 cm x 40 cm

Bezpečnost:



Tento symbol označuje nebezpečí, která mohou způsobit zranění!



Tento symbol varuje před horkými povrchy. Nebezpečí popálení!



Tento symbol označuje nebezpečí úrazu elektrickým proudem!



Všeobecné bezpečnostní pokyny

- Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným použitím.
- Nesprávné nebo nevhodné použití může poškodit spotřebič a způsobit zranění uživatele.
- Před připojením tohoto spotřebiče k síti se ujistěte, že vaše místní napětí odpovídá technickým údajům spotřebiče. V opačném případě se může přístroj přehřát a poškodit.



Upozornění! Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- **Nikdy** nedávejte spotřebič, kabel, nebo zástrčku do vody, nebo jiné kapaliny.
- **Nepoužívejte** spotřebič v blízkosti dřezu, nebo umyvadla.
- **Nepoužívejte** spotřebič mokřma rukama.
- **Nepoužívejte** spotřebič venku.

Elektrické zařízení není hračka!

- Během používání **nikdy** nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi, nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jim byl poskytnut dohled nebo poučení o používání spotřebiče bezpečným způsobem a porozuměly jim související rizika. Děti se se zařízením **nesmí** hrát. Čištění a údržbu uživatelů **nesmí** provádět děti, pokud nejsou starší než 8 let a nejsou pod dozorem.
- Udržujte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
- **Vždy spotřebič odpojte**, pokud se nepoužívá, a před čištěním.
- Vždy vytáhněte zástrčku - ne kabel.
- Udržujte spotřebič a kabel v dostatečné vzdálenosti od horkých povrchů, aby nedošlo k poškození spotřebiče.
- Dbejte na to, aby se kabel při používání nechtěně netáhl, nebo aby o něj někdo nezakopl. Nenechávejte kabel viset přes ostré hrany.
- Kabel neohýbejte, ani jej nenavíjejte kolem spotřebiče.

Nepoužívejte spotřebič,

- pokud je kabel poškozen.
- v případě poruchy.
- pokud přístroj spadl nebo je jinak poškozen.
Nechte jej zkontrolovat a v případě potřeby opravit kvalifikovanou osobou/zákaznickým servisem. Nikdy se nepokoušejte sami provádět žádné úpravy nebo opravy spotřebiče.
- Používejte pouze příslušenství určené k použití s tímto zařízením.
- Nikdy se nepokoušejte vnést do zařízení žádné předměty.
- Nikdy se sami nepokoušejte otevřít kryt!
- Zařízení **není** určeno k provozu pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.

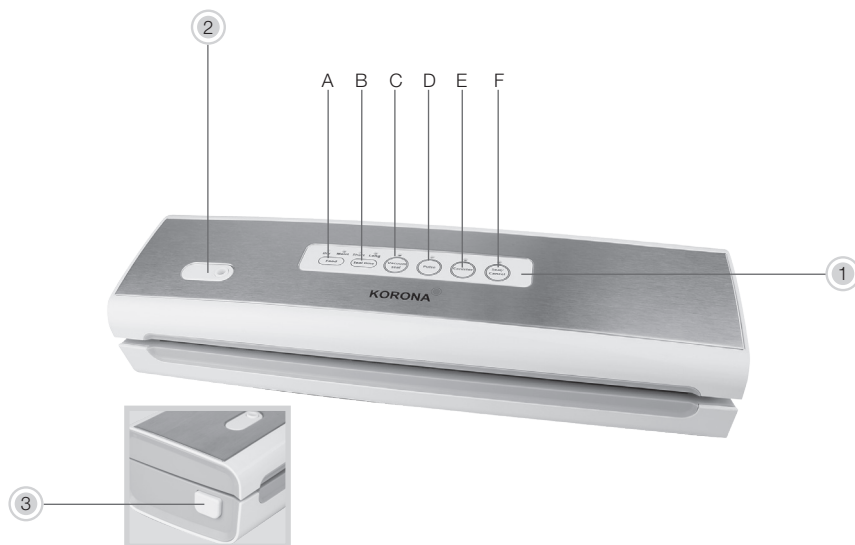
Zvláštní bezpečnostní pokyny



Výstraha! Abyste předešli možnému zranění/poškození zařízení, úrazu elektrickým proudem a nebezpečí požáru.

- Sáčky a vakuové vaky uchovávejte mimo dosah dětí.
Nebezpečí udušení!
- Z hygienických důvodů doporučujeme vakuové vaky použít **pouze** jednou.
- Používejte **pouze** komerčně dostupné vakuové sáčky a žádné běžné plastové sáčky, protože by se mohly roztavit.
- Spotřebič používejte **pouze** k zamýšlenému účelu a tak, jak je popsáno v této příručce.
- Během provozu se zařízením **nepohybujte**.
- **Neumísťujte** spotřebič do blízkosti hořlavých předmětů.
- Spotřebič se může během používání velmi zahřát (těsnění, vakuová ucpávka), **nebezpečí vážných popálenin!**

Popis výrobku



1. Ovládací panel

A. SUCHÉ/VLHKÉ POTRAVINY

Stiskněte a vyberte mezi nastavením suchého a vlhkého jídla. Příslušná kontrolka se rozsvítí. Zvolte suché nastavení pro pevné potraviny a vlhké pro pošírované, dušené nebo tekuté jídlo.

B. KRÁTKÉ/DLOUHÉ VAKUOVÁNÍ

Stisknutím tohoto tlačítka můžete volit mezi krátkou a dlouhou dobou vakuování.

Při vakuování vlhkých potravin nebo silnějších sáčků je vhodné použít dlouhou dobu vakuování.

C. VAKUOVÉ UTĚSNĚNÍ

Stisknutím tohoto tlačítka zahájíte proces vakuování a svařování. Jakmile jsou procesy vakuování a svařování dokončeny, spotřebič se automaticky zastaví. Než zařízení otevřete, počkejte, až kontrolka zhasne a následně můžete vyjmout sáček ze zařízení.

D. PULZ

Toto tlačítko (ručně) použijte, pokud chcete mít proces vakuového balení pod kontrolou, např. při balení delikátního (jemného) jídla. Stiskněte tlačítko a čerpadlo se zapne, uvolníte tlačítko a vypne se.

E. KANYSTR

Stiskněte toto tlačítko, pokud chcete vakuově zabalit vakuovou nádobu na potraviny.

F. UTĚSNĚNÍ/ZRUŠENÍ

Stiskněte a vyberte mezi funkcí **POUZE UTĚSNIT (SEAL ONLY)**. Sáček je pouze zapečetěn. Počkejte, až rozsvícená kontrolka zhasne, předtím než otevřete přístroj a sundáte sáček.

NEBO

ZRUŠIT, zastavit probíhající proces.

2. Port pro vakuovou hadici

Pro připojení vakuové hadice. Používá se **pouze** při vakuovém balení vakuové nádoby na potraviny.

3. Uvolněte tlačítka

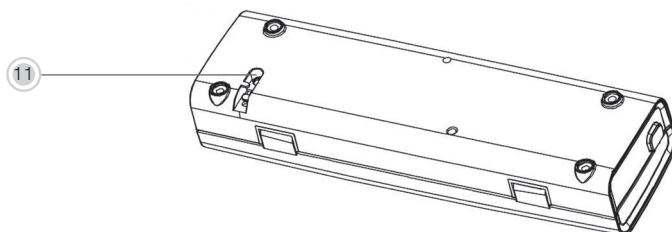
Stisknutím otevřete spotřebič.



4. Řezačka sáčků
5. Úložný prostor řezačky
6. Vakuová hadice
Používat **pouze** s vhodnými vakuovými nádobami na potraviny. Připojte jeden konec hadice k portu spotřebiče a druhý konec k portu vakuové nádoby.
7. Utěsnění silikonu
8. Vakuum Kammer
9. Těsnění
10. Topná tyč s TEFLONOVOU páskou. Umožňuje utěsnění vaku bez přilepení k topné tyči.



Neodstraňujte TEFLONOVOU pásku.



11. Vedení kabelu
12. Napájecí kabel a zástrčka

Před prvním použitím

- Odstraňte veškerý obalový materiál a zkontrolujte, zda je spotřebič úplný a nepoškozený.
- **Nepoužívejte** spotřebič, pokud vykazuje známky poškození.
- Úplně odvíňte napájecí kabel (12) a ujistěte se, že je napájecí kabel (12) zasunut do vodícího kabelu (11) pod přístrojem.
- Vyčistěte spotřebič podle popisu v části „Čištění a péče“.



Varování: Plastové sáčky představují nebezpečí pro batolata a kojence, proto je udržujte mimo dosah, aby nedošlo k udušení.

Proč použít vakuové balení?

Vakuové balení je dokonalým způsobem, jak uchovat vaše oblíbené jídlo (suché nebo vlhké), prodloužit jeho trvanlivost a chránit ho před dehydratací a spálením v mrazničce. Je také ideální pro vaření sous-vide, kontrolu porcí atd.



Varování: Vakuové balení nenahrazuje chlazení, ani zmrazování. Potraviny podléhající rychlému kažení musí být po vakuovém balení stále chlazeny, nebo zmrazeny.

Tipy a rady pro vakuové balení

- Před manipulací s jídlem si vždy důkladně umyjte ruce mýdlem a vodou.
- Používejte čisté vybavení a náčiní.
- Doporučujeme předmrazení pro:
 - kapaliny, např. polévky, omáčky. Nalijte kapalinu do vakuového sáčku a umístěte jej svisle do mrazničky. Jakmile je kapalina zmrzlá, můžete sáček vakuově uzavřít. Kapalinu můžete také zmrazit v tácku na kostky ledu a poté přenést do vakuového sáčku.
 - bobule, např. maliny, borůvky atd.
 - maso a ryby (přibližně 1 - 2 hodiny), aby si udržely svůj tvar a šťávu.
- Při vakuovém balení zeleniny se předem doporučuje vaření nebo vaření v páře.
- **Poznámka:** Všechny druhy zeleniny vč. brokolice, růžičkové kapusty, zelí, květáku, kadeřavé kapusty, tuřinu během skladování uvolňují plyny, proto je skladujte v mrazáku.
- Čerstvě uvařené jídlo a zeleninu vakuově zabalte **pouze** až po vychladnutí.
- Při vakuovém balení práškových potravin, jako je mouka, je nejlepší použít jejich originální obal uvnitř vakuového vaku. Jemný prášek by se mohl nasát do spotřebiče a způsobit jeho poškození.



Některá jídla obsahují anaerobní bakterie, které mohou růst bez přítomnosti vzduchu. Ve vakuově uzavřeném sáčku se sníženým obsahem kyslíku budou tyto bakterie růst a mohou představovat riziko pro vaše zdraví.

Nevakuujte proto:

- syrové houby
- česnek
- měkké sýry (nivu, brie, camembert, ricottu a jiné měkké a nepasterizované sýry)

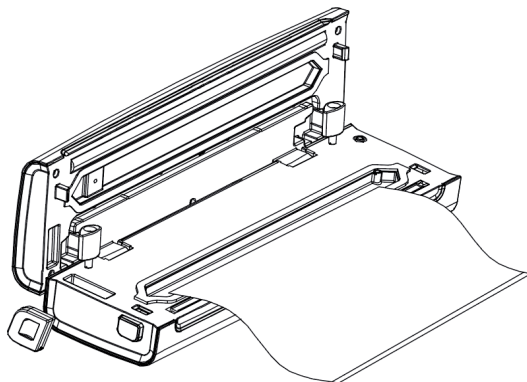
Použití



Teplota přístupných povrchů může být během provozu vysoká. Během provozu a / nebo bezprostředně po něm se proto nedotýkejte spotřebiče.

Vakuové těsnění

1. Umístěte spotřebič na rovný a tepelně odolný povrch.
2. Připojte spotřebič k elektrické síti.
3. Vložte předměty, které mají být zavakuovány/zabaleny, do vakuového sáčku. Vyčistěte a narovnejte otvor sáčku a mezi obsahem a horní částí sáčku ponechte alespoň 5 cm, aby byl dostatek prostoru pro zavakuování sáčku.
4. Otevřete víko přístroje a vložte otevřený konec sáčku dolů do vakuové komory (8).



5. Stiskněte víko spotřebiče na obou stranách, dokud nezaklapne na místo, uslyšíte cvaknutí.
6. Opakovaným stisknutím tlačítka (A) zvolte nastavení Suché nebo Vlhké jídlo v závislosti na jídle, které chcete vakuovat, rozsvítí se příslušná kontrolka.



Tovární nastavení je SUCHÉ (jídlo).

7. Stiskněte tlačítko vakuového utěsnění (C), rozsvítí se kontrolka a začne proces vakua a utěsnění. Jakmile zhasne kontrolka, je vakuové svařování dokončeno.
8. Stiskněte uvolňovací tlačítka (3) na obou stranách zařízení a sundejte sáček.



Upozornění: Při nadměrném používání se zařízení automaticky vypne, aby nedošlo k přehřátí. Před dalším použitím nechte přístroj 5 minut vychladnout.

Jak používat vakuové tlačítko PULSE

Toto tlačítko vám pomůže kontrolovat sílu funkce vakua, zejména pokud chcete vakuově zabalit jemné nebo tekuté/šťavnaté jídlo.

Jemné jídlo nebude rozdrceno a při balení šťavnatého jídla tato funkce zabrání odsávání tekutiny.

1. Postupujte podle kroků 1 - 5
1. Stiskněte a držte tlačítko „PULSE“ (D), spustí se tak vakuovací proces. Uvolněte tlačítko a vakuový proces se zastaví.
2. Jakmile je dosaženo požadovaného výsledku vakua, stiskněte tlačítko SEAL (F) pro zahájení procesu utěsnění vaku.
3. Jakmile kontrolka zhasne, stiskněte uvolňovací tlačítka (3) a sundejte sáček.

Jak zvolit dobu utěsnění?

Doporučujeme zvolit krátkou dobu utěsnění pro suché jídlo a dlouhou dobu utěsnění pro vlhké jídlo nebo při použití silnějšího sáčku.

Jak vakuovat nádobu na potraviny (není součástí dodávky)

Používejte pouze komerčně dostupné nádoby.

1. Vložte do nádoby jídlo/produkt, který chcete vakuovat a uzavřete nádobu víkem.
2. Připojte jeden konec vakuové hadice (6) k otvoru (2) spotřebiče a druhý konec hadice (6) k portu/ventilu víka nádoby.
3. Zatlačte na obě strany víka spotřebiče, dokud nezapadne na místo, uslyšíte cvaknutí.
4. Stisknutím tlačítka **Kanystr** (E) spustíte funkci vakuování.

5. Jakmile je proces dokončen, vakuový proces se automaticky zastaví.
6. Odpojte vakuovou hadici (6) od nádoby na potraviny a spotřebiče.
7. Vyberte uzavírací pozici ventilu nádoby (nejlépe postupujte podle pokynů vakuové nádoby na potraviny)



Proces vakua můžete kdykoli zastavit stisknutím tlačítka Storno (Cancel).

Poté se vždy ujistěte, že je spotřebič vypnutý a odpojený od elektrické sítě.

Vakuové uzavírací sáčky a vakuové sáčky na roli

Doporučujeme používat **pouze** komerčně dostupné vakuové uzavírací sáčky a role vakuových sáčků, které jsou bez BPA, bezpečné pro potraviny, mrazničky, mikrovlnné trouby a myčky nádobí a jsou vhodné pro vaření sous vide.

Při použití vakuových sáčků na roli odstříhnete pomocí nože (4) požadovanou velikost sáčku z role sáčků. Ujistěte se, že stříháte rovně.

Otevřete víko spotřebiče a vložte jeden konec vaku na topnou tyč (10), řádně zavřete víko a stiskněte tlačítko SEAL (UTĚSNIT) (F) na ovládacím panelu (1).

Po dokončení procesu utěsnění se spotřebič automaticky zastaví. Jakmile kontrolka zhasne, lze upravený sáček vyjmout a použít pro vakuové balení.

Doporučujeme používat vysávané/texturované vakuové sáčky a vakuové sáčky na roli.

Velikost vakuových sáčků a vakuové sáčky na roli: Max. šířka 28 cm.

Odstraňování problémů

Po stisknutí tlačítka „VACUUM“ se nic nestane:

- Zkontrolujte, zda je napájecí kabel správně zapojen do elektrické zásuvky.
- Ujistěte se, že napájecí kabel není poškozen jakýmkoli způsobem.
- Zkontrolujte, zda je elektrická zásuvka funkční připojením jiného spotřebiče. Pokud tomu tak není, zkontrolujte doma jističe nebo pojistky.
- Ujistěte se, že je sáček ve vakuové komoře umístěn správně směrem dolů.
- Zatlačte na obě strany víka a ujistěte se, že je zajištěn na svém místě.
- Počkejte 5 minut, než zařízení vychladne, a zkuste to znovu.

Ze sáčku není vysáván vzduch / Vzduch prosákl zpět do vakuovaného sáčku / Sáček se nezapečetí:

- Zkontrolujte, zda v předem uzavřených sáčcích nejsou žádné mezery, záhyby nebo otvory.
- Zkontrolujte uvolněná, opotřebovaná nebo prasklá horní a dolní těsnění.
- Potraviny s vysokým obsahem tekutin mohou bránit správnému utěsnění sáčku.
- Otevřete sáček, otřete horní část sáčku a znovu jej uzavřete.
- Zkontrolujte, zda je vak správně zasunut do vakuové komory.
- Při stříhání sáčku z role se ujistěte, že konec řezaného kusu je na těsnící liště.
- Silný sáček nebude správně utěsněn. Stisknutím tlačítka „čas utěsnění +“ (seal time +) prodloužíte čas utěsnění a utěsníte silnější sáčky.
- Použijte nový sáček.

Čištění a péče

Z hygienických důvodů čistěte spotřebič pravidelně, nejlépe po každém použití. Pokud tak neučiníte, může to mít za následek nebezpečnou situaci nebo vést ke zdravotním problémům (tvorba zárodků).



Před čištěním, spotřebič vždy vypněte a odpojte od sítě. Nechte úplně vychladnout.

Nikdy neponořujte spotřebič do vody. **Nebezpečí! Elektrický šok!**

Očistěte tělo spotřebiče navlhčeným měkkým hadříkem.

Pomocí papírové utěrky odstraňte zbytky potravin nebo kapaliny z vakuové komory, v případě potřeby použijte navlhčený měkký hadřík.

K čištění **nepoužívejte** žádné agresivní čisticí prostředky a / nebo jiné tvrdé předměty.

Ujistěte se, že spotřebič a všechny ostatní resp. díly jsou řádně vysušeny.



Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.

SKLADOVÁNÍ

Udržujte spotřebič mimo dosah dětí a skladujte jej na čistém a suchém místě

Pokud spotřebič nepoužíváte, nechte jej odemčený/otevřený.

Pokyny k likvidaci



Odpadní elektrická zařízení označená tímto symbolem nesmí být likvidována s domovním odpadem, ale musí být sbírána odděleně. Proto prosím na konci životnosti produktu, vraťte toto zařízení na speciální sběrná místa k likvidaci nebo místnímu prodejci.



Váš **Vakuová balička 28000 / 28001** je zabalen v maloobchodní krabici. Takové krabice jsou recyklovatelné odpady, tj. jsou opakovaně použitelné nebo recyklovatelné.

TECHNICKÁ DATA:

Napětí:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Výkon:	130 W
Třída ochrany:	II



Technické údaje se mohou změnit!

Záruka:

Tento produkt je po dobu 2 let v záruce na vady materiálu a zpracování.

Tato záruka nemůže být uplatněna:

- pokud nebyl spotřebič používán podle pokynů
- za škody způsobené opotřebením (baterie atd.)
- za škody známé zákazníkem v době nákupu
- za škody způsobené majitelem

Tato záruka nemá vliv na vaše zákonné parvo, ani na žádné zákonné právo, které můžete mít jako zákazník podle platných vnitrostátních právních předpisů upravujících nákup zboží.

Aby mohl zákazník během záruční doby uplatnit své právo v záručním případě, musí zákazník předložit doklad o datu nákupu (fakturu/stvrzenku).

Záruka musí být uplatněna za

KORONA electric GmbH, Sundern / Německo.

Telefonní horká linka: +49 2933 90284-80

Mail: service@korona-electric.de

web: www.korona-electric.de

do 2 let od data nákupu. V případě záruky má zákazník právo na opravu spotřebiče u nás nebo v autorizovaném obchodě. Další práva (z důvodu záruky) nejsou zákazníkovi udělena.

KORONA 

Ref: 28000/28001/2021.03