



## EN USER'S MANUAL Vacuum Sealer HP51

### Important Points for your Safety

Read and fully understand all instructions and warnings prior to using this machine. Your safety is most important!

Read the instructions carefully.

RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

Do not allow the machine to be used as a toy.

Do not operate the machine with a damaged USB cable.

Do not use the machine on a wet or hot surface, or near a heat source.

Always use the machine on a level surface.

Do not immerse any part of the machine or USB cable into water or other liquid.

To disconnect, unplug the USB cable from the electrical outlet. Do not disconnect by pulling on the cable. Always unplug the machine before cleaning and when not in use.

Close supervision is required when the machine is used near children. Use the machine only for its intended use. Use the USB cable supplied with this product or 2 pieces of AA 1.5V battery (not included).

Do not incinerate batteries or expose to high temperatures or liquids if you are using it with battery.

### Important Tips

Vacuum packaging is NOT a substitute for the heat process of canning. Perishables still need to be refrigerated.

When vacuum packaging zipper bags, small amounts of liquid, crumbs or food particles can be pulled inadvertently into the Valve, creating a possible air leak. To prevent this, follow these tips:

a. For soups, sauces, and liquids:

Use a container and then place in refrigerator. Sealing liquid in zipper bags is NOT recommended.

b. For powdery or fine-grained foods:

Avoid over filling bags or use a container. You can also place a coffee filter or paper towel on top of the food beneath the valve before vacuum packaging.

c. Ensure the zipper is closed securely and no food debris is trapped in the zipper. Food trapped in the zipper can create a leak, which may cause the bag to lose vacuum over time.

Connect the USB cable to the standard electrical outlet.

This machine is for household use only.

When using containers, remember to leave 25mm (1 inch) of space at the top of the container.

### Vacuum Packaging & Food Safety

The vacuum packaging process extends the life of foods by removing most of the air from sealed zipper bags and containers, thereby reducing oxidation, which affects nutritional value, flavour and overall quality. Removing air can also inhibit growth of micro-organisms, which can cause problems under certain conditions:

**Mould** – Easily identified by its fuzzy characteristic. Mould cannot grow in a low oxygen environment; therefore vacuum packaging can slow the growth of mould.

**Yeast** – Results in fermentation, which can be identified by smell and taste. Yeast needs water, sugar and a moderate temperature to grow. It can also survive with or without air. Slowing the growth of yeast requires refrigeration, while freezing stops it completely.

**Bacteria** – Results in an unpleasant odour, discoloration and/or soft or slimy texture. Under the right conditions, Clostridium botulinum (the organism that causes Botulism) can grow without air and sometimes cannot be detected by smell or taste. Although it is extremely rare, it can be very dangerous.

To preserve foods safely, it is critical that you maintain low temperatures.

It is important to note that vacuum packaging is NOT a substitute for canning and it cannot reverse the deterioration of foods. It can only slow down the changes in quality. It is difficult to predict how long foods will retain their top-quality flavour, appearance or texture because it depends on the age and condition of the food on the day it was vacuumed packaged.

### Food Safety Warning

Use fresh, perishable foods soon after purchase. Even under proper storage conditions, foods lose freshness and nutritive value if they are stored too long.

### Food Preparation Tips

**Hard Cheeses:**

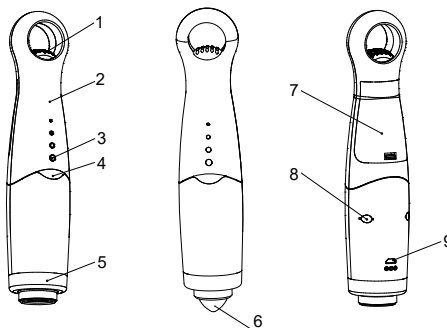
To keep cheese fresh, vacuum package it after each use.

**IMPORTANT:** Soft cheeses should never be vacuum packaged.

**Baked Goods:**

To vacuum package soft or airy baked goods, we recommend using our Container so they will hold their shape.

### Main Parts of Your New Handy Vacuum Sealer



1. ON/OFF Button
2. Front cover
3. Decorative buttons
4. Light Cover  
(Red indication light will be on when the vacuum seal is done.)
5. Flat suction mouth
6. Sharp suction mouth
7. Battery cover
8. Screw cover
9. USB power cable interface

### Remark:

You can use the handy vacuum sealer with the USB cable connected to the power. This is the best way to keep the machine with longer lifetime and the vacuum pressure will be higher.

You can also use the handy vacuum sealer with 2 x 1.5V AA batteries. If you plug in USB when there are batteries inside of the machine, the default power source will be USB.

Dimensions.....	231*50*50mm
USB Voltage.....	.....
DC 3-5V	.....
Battery Voltage.....	.....
2 x 1.5V AA batteries	.....
Power .....	.....
2-6W	.....

### Key Features of Handy Vacuum Sealer HP51

- \* Compact and stylish design
- \* Powered by 2 x 1.5V AA batteries (not included) or USB cable
- \* Low noise when working
- \* Ready light indicates when vacuum is sealed
- \* Easy and convenient to use, store and clean
- \* Not only use at home, you can take it anywhere.
- \* Just one hand operation
- \* Use with embossed zipper bags, containers, wine stoppers and more

## How to Vacuum with the Zipper Bags (Maku S 614531, M614532, L 614533)

### Step 1: Fill and Seal the Zipper Bag

Place food into the Zipper Bag.

Slide fingers across the zipper to close the bag, or using a zipper bag sealing clip.

Lay the Zipper Bag flat with the air valve facing upwards.



### Step 2: Remove Air from the Zipper Bag

Choose Sharp suction mouth. Make sure it is fixed properly to the machine.

Press the Suction mouth against the air valve on the Zipper Bag.

Then gently press the ON button on the machine with your thumb to start vacuuming.

When vacuum to the max pressure, the red indication light will be on. Remove the machine from the Zipper Bag, and then close the air valve with the silicone stopper.



### Step 3: Refrigerate

Place the bag with food into the refrigerator or pantry.

\* Bags are not intended for liquids.



## How to Vacuum Seal with the Containers (Maku 614530)

### Step 1: Fill and Close

With Container on a flat surface -- Place food in Container. Set lid on top (make sure it is in place) to prepare for vacuum sealing.

Step 2: Choose Flat suction mouth, press the suction mouth against the round area on the Container lid. Ensure a tight fit.



### Step 3: Evacuate Air

Gently press the ON button on the machine with your thumb to start vacuuming.

When vacuum to the max pressure, the red indication light will be on. Then it is safe to remove the machine from the Container lid.



### Step 4: Release Vacuum

To release the vacuum in the Container, simply release the air valve, by gently lifting the tab.



## Care & Cleaning

1. Always unplug appliance before cleaning.
2. Do not immerse appliance in water.
3. Avoid using abrasive products or materials to clean any appliance components.
4. Use mild dish washing soap and a warm, damp cloth to wipe away food residue inside or around components.
5. Empty the suction mouth after each use. Wash in warm soapy water if necessary. Air dry before using again.

## Troubleshooting

Vacuum sealer does not start when ON Button is pressed:

Ensure that the vacuum sealer is connected to the power by the USB cable or that it has batteries installed.

Vacuum Sealer starts but bag does not tighten around food:

1. Ensure zipper is firmly closed. Slide fingers across entire zipper.
2. Air valve is not on flat surface. Reposition bag so the Air Valve lies flat on counter with no food under Air Valve.
3. Do not overfill bag.
4. Do not use excessive force when opening the bag. This could damage the zipper.

Suction Mouth and Air Valve are not making secure contact:

Ensure Suction Mouth is centered over the air valve and placed flat on Air Valve. PRESS GENTLY, because pressing too hard will result in a failure to remove air from the bag.

Air was removed from the bag, but now air has re-entered:

Examine the zipper and valve of the bag. Food debris in the zipper or valve may cause a leakage and allow air to enter.

Sometimes moisture or food material along the sealed edges of the zipper or beneath the valve prevents the bag from sealing properly. Wipe the inside of the bag around the zipper and beneath the valve and then attempt to reseal.

If you are vacuum packaging sharp food items, the bag may have been punctured. Use a new bag if there is a hole. Cover sharp food items with a soft cushioning material, such as a paper towel, and reseal.

## Notes for disposal



This symbol on the product or in the instructions means that your electrical and electronic equipment should be disposed at the end of its life separately from your household waste.

There are separate collection systems for recycling in the EU.

For more information, please contact the local authority or your retailer where you purchased the product.



**FI KÄYTTÖOHJEET**  
**Tyhjiöpakkauslaite HP51**

**Tärkeää turvallisuustietoa**

Lue ohjeet ja varoitukset huolellisesti ennen laitteen käyttöä. Turvallisuus on kaikkein tärkeintä!  
Lue ohjeet huolellisesti.

**SÄILYTÄ TÄMÄ OHJE MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN.**

Laitetta ei saa käyttää leluuna.

Älä käytä laitetta vaurioituneen USB-kaapelin kanssa.

Älä käytä laitetta märällä tai kuumalla alustalla tai lämmönlähteen lähellä.

Käytä laitetta aina tasaisella alustalla.

Älä upota mitään laitteen osaa tai USB-kaapelia veteen tai muuhun nesteeseen.

Kytke laite pois päältä irrottamalla USB-kaapeli pistorasiasta. Älä vedä kaapelista. Irrota laite pistorasiasta aina ennen sen puhdistamista ja kun sitä ei käytetä.

Laitetta on valvottava tarkasti, kun sitä käytetään lasten lähellä. Laitetta saa käyttää vain sille määriteltyyn käyttötarkoitukseen. Käytä tuotteen mukana toimitettavaa USB-kaapelia tai kahta 1,5 V:n AA-paristoa (eivät sisälly pakkaukseen).

Jos laitteessa käytetään paristoja, älä sytytä paristoja tai altista niitä korkeille lämpötiloille tai nesteille.

**Tärkeitä vinkkejä**

Tyhjiöpakkauksella EI voi korvata säilönnän kuumennusvaihetta. Helposti pilaantuvia elintarvikkeita pitää aina säilyttää jääkaapissa myös tyhjiöpakkattuna.

Kun käytetään suljettavia tyhjiöpusseja, venttiiliin voi päätyä pieniä määriä nesteitä, murusia tai ruokajäämiä, mikä voi aiheuttaa ilmapuodon. Vältä vuodot noudattamalla seuraavia ohjeita:

a. Keitot, kastikkeet ja muut nesteet:

Laita ruoka rasiaan ja laita rasia jääkaappiin. Nesteiden säilyttämistä pusseissa ei suositella.

b. Jauhemaiset tai hienorakeiset ruoat:

Älä täytä pusseja liian täyteen. Vaihtoehtoisesti käytä rasiaa. Ruoan päälle ja venttiiliin alle voi myös asettaa suodatinpussin tai talouspaperia ennen tyhjiöpakkaamista.

c. Varmista, että pussin sulkija on tiiviisti kiinni eikä siihen ole tarttunut ruokaa. Sulkijaan jäänyt ruoka voi aiheuttaa vuodon, jolloin tyhjiö voi purkautua ajan myötä.

Kytke USB-kaapeli vakiomalliseen pistorasiaan.

Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön.

Rasioita käytettäessä muista jättää rasian yläreunaan 25 mm tyhjää tilaa.

**Tyhjiöpakkaaminen ja elintarviketurvallisuus**

Tyhjiöpakkaaminen pidentää elintarvikkeiden käyttöikää poistamalla tyhjiöpusseista ja -rasioista suurimman osan ilmasta, jolloin hapettumisen vähenee. Tämä vaikuttaa ruoan ravintoarvoihin, makuun ja kokonaislaatuun. Ilman poistaminen voi myös ehkäistä mikrobin kasvua. Mikrobit saattavat aiheuttaa ongelmia tietyissä tilanteissa:

**Home** -- Helppo tunnistaa sen nukkaisesta rakenteesta. Home ei voi kasvaa matalahapissa tilassa, minkä vuoksi tyhjiöpakkaaminen saattaa hidastaa homeen kasvua.

**Hiiva** -- Käymisprosessin tuote, jonka tunnistaa hajusta ja mausta. Hiiva tarvitsee kasvaakseen vettä, sokeria ja sopivan leudon lämpötilan. Se voi elää myös ilmattomissa tiloissa. Hiivan kasvun hidastaminen vaatii kylmäsäilytystä, kun taas pakastaminen pysäyttää hiivan kasvun kokonaan.

**Bakteerit** -- Aiheuttavat pahaa hajua, värimuutoksia ja/tai ruoan rakenteen muuttumisen pehmeäksi tai limaiseksi. Sopivissa olosuhteissa Clostridium botulinum -bakteeri (botulismia aiheuttava bakteeri) voi kasvaa jopa ilmattomassa tilassa, eikä sitä voi aina havaita hajun tai maun perusteella. Vaikka tämä bakteeri on erittäin harvinainen, se voi olla myös hyvin vaarallinen. Ruokien turvallisen säilytyksen kannalta on ensiarvoisen tärkeää, että lämpötila pysyy matalana.

On tärkeää huomata, että tyhjiöpakkaamisella EI voi korvata säilöntää, eikä se estä ruoan pilaantumista. Tyhjiöpakkaaminen ainoastaan hidastaa ruoan laadun muutosta. On vaikea ennakoita, miten ruokien

maku, ulkonäkö tai rakenne säilyy, koska säilyvyys vaihtelee ruoan iän ja olotilan mukaan.

**Varoitukset elintarviketurvallisuudesta**

Käytä tuoreet ja helposti pilaantuvat elintarvikkeet pian ostamisen jälkeen. Ruoan tuoreus ja ravintoarvoit kärsivät aina pitkän säilytyksen aikana, vaikka säilytysolosuhteet olisivat oikeanlaiset.

**Vinkkejä ruoan esivalmisteluun**

Kovat juustot:

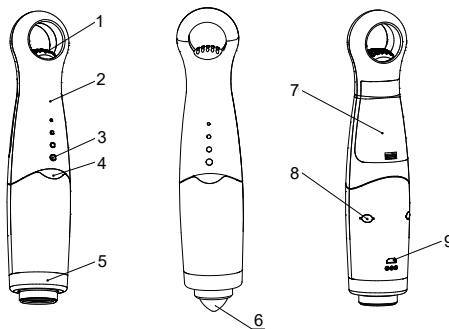
Jotta juusto pysyy tuoreena, tyhjiöpakkaa se aina käytön jälkeen.

**TÄRKEÄÄ:** Pehmeitä juustoja ei saa tyhjiöpakata.

Leivonnaiset:

Suosittellemme pehmeiden tai ilmavien leivonnaisten tyhjiöpakkaamiseen rasiasa, jotta leivonnaiset säilyttävät muotonsa.

**Uuden kätevän tyhjiöpakkauslaitteesi tärkeimmät osat**



1. Virtapainike
2. Etukansi
3. Koristepainikkeet
4. Valon suojus (Punainen merkkivalo syttyy, kun tyhjiöpakkaus on valmis.)
5. Litteä imusuulake
6. Terävä imusuulake
7. Paristokotolon kansi
8. Ruuvattava kansi
9. USB-virtakaapelin käyttöliittymä

**Huomio:**

Tyhjiöpakkauslaitetta voi käyttää verkkovirtaan kytketyn USB-kaapelin avulla. Tämä on paras tapa pidentää laitteen käyttöikää ja säävuttaa korkeampt tyhjiöpainia.

Laitetta voi käyttää myös kahdella 1,5 V:n AA-paristolla.

Jos USB-kaapeli kytketään, kun laitteessa on paristot, oletusvirtalähdeksi vaihtuu USB-kytkentä.

Mitat .....	231 *50*50 mm
USB:n jännite .....	DC 3-5 V
DC 3-5 V	Paristojännite .....
Kaksi 1,5 V:n AA-paristoa	Teho .....
2-6 W	

**Kätevän tyhjiöpakkauslaite HP51:n tärkeimmät ominaisuudet**

- \* Kompakti ja tyylikäs muotoilu
- \* Käyttö kahdella 1,5 V:n AA-paristolla (eivät sisälly pakkaukseen) tai USB-kaapeilla
- \* Hiljainen käyttöäänii
- \* Merkkivalo ilmoittaa, kun tyhjiö on suljettu

- \* Helppo ja kätevä käyttää, säilyttää ja puhdistaa
- \* Helppo ottaa mukaan myös kodin ulkopuolelle
- \* Käytettävissä yhdellä kädellä
- \* Voidaan käyttää tyhjiöpussien, säilytysrasioiden, viinipullon tulppien ym. kanssa

### Tyhjiöpakkaaminen tyhjiöpusseihin (Maku S 614531, M 614532, L 614533)

Vaihe 1: Täytä ja sulje tyhjiöpussi

Laita tyhjiöpussiin ruokaa.  
Sulje pussi painamalla suljentaa sormin tai pussinsulkimen avulla.  
Aseta pussi tasolle venttiili ylöspäin.



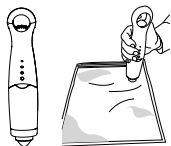
Vaihe 2: Poista ilma pussista

Valitse terävä imusuulake. Varmista, että se on kytketty laitteeseen oikein.

Paina imusuulake pussin ilmaventtiiliä vasten.  
Paina sitten laitteen virtapainiketta kevyesti peukalolla aloittaaksesi tyhjiöpakkaamisen.

Kun tyhjiöpakkaamisen enimmäispaine on saavutettu, punainen merkkivalo syttyy.

Irrota laite pussista ja sulje ilmaventtiili siilikonitulpalla.



Vaihe 3: Laita kylmään

Laita ruokapussi jääkaappiin tai ruokakameroon.  
\* Pusseja ei ole tarkoitettu nesteiden säilyttämiseen.



### Tyhjiöpakkaaminen rasioihin (Maku 614530)

Vaihe 1: Täytä ja sulje

Aseta rasia tasaiselle pinnalle ja laita ruoka rasiaan. Aseta rasian kansi tiiviisti paikalleen tyhjiöpakkaamista varten.

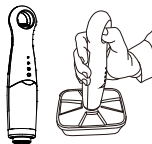


Vaihe 2: Valitse litteä imusuulake ja paina se rasian kannen pyöreää osaa vasten. Varmista, että suulake on tiiviisti kannta vasten.

Vaihe 3: Tyhjennä ilma

Paina laitteen virtapainiketta kevyesti peukalolla aloittaaksesi tyhjiöpakkaamisen.

Kun tyhjiöpakkaamisen enimmäispaine on saavutettu, punainen merkkivalo syttyy. Tämän jälkeen laitteen voi irrottaa rasian kannesta turvallisesti.



Vaihe 4: Vapauta tyhjiö

Vapauta rasian sisällä oleva tyhjiö avaamalla ilmaventtiili: nosta läppää varovasti.



### Huolto ja puhdistus

1. Irrota laite pistorasiasta aina ennen puhdistusta.
2. Älä upota laitetta veteen.
3. Älä käytä hankaaivia tuotteita tai aineita laitteen osien puhdistamiseen.
4. Puhdista ruokatahrat osien ulko- tai sisäpuolelta miedolla astianpesuaineella ja lämpimällä vedellä kostutettua liinalla.
5. Tyhjennä imusuulake jokaisen käyttökerran jälkeen. Pese lämpimällä vedellä ja pesuaineella tarvittaessa. Anna kuivua ennen seuraavaa käyttökertaa.

### Vianmääritys

Laitte ei käynnisty virtapainikkeesta painamalla:

*Varmista, että laitteen USB-kaapeli on kytketty pistorasiaan tai laitteeseen on asennettu paristot.*

Laitte käynnistyy, mutta tyhjiöpussi ei asetu tiiviisti ruoan ympärille:

1. Varmista, että pussi on suljettu tiiviisti. Tunnustele koko suljentaa sormilla.
2. Ilmaventtiili ei ole tasaisella pinnalla. Asettele pussi uudelleen siten, että ilmaventtiili asettuu tasaisesti eikä sen alla ole ruokaa.
3. Älä täytä pussia liian täyteen.
4. Älä käytä pussin avaamiseen liiallista voimaa, sillä pussi saattaa vaurioitua.

Imusuulake ja ilmaventtiili eivät asetu tiiviisti yhteen:

*Varmista, että imusuulake asettuu venttiiliin keskelle tasaisesti. PAINA KEVYESTI, sillä liian voimakkaasti painaminen estää ilman imemisen tyhjiöpussista.*

Ilma poistuu pussista, mutta pussiin tulee uudelleen ilmaa:

*Tarkasta pussin suljenta ja venttiili. Ruokajäämät suljennassa tai venttiilissä voivat aiheuttaa vuotoja ja päästää ilmaa sisälle.*

*Joskus kosteus tai ruokajäämät suljennan reunoissa tai venttiiliin alla estävät pussin tiiviin sulkeutumisen. Pyyhi pussin sisäpuoli suljennan ympäriltä tai venttiiliin alta ja yritä tyhjiöpakkaa pussi uudelleen.*

*Pussi on voinut rikkoutua terävänmuotoisia ruokia pakattaessa. Ota uusi pussi, jos pussissa on reikä. Peitä terävät ruoat pehmusteella, kuten talouspaperilla, ja tyhjiöpakkaa pussi uudelleen.*

### Tuotteen hävittäminen



Tämä merkintä tuotteessa tai käyttöohjeessa ilmaisee, että sähkölaitetta ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana, kun sen käyttöikä päättyy. EU:ssa käytetään erillisiä keräys- ja kierrätysjärjestelmiä.

Lisätietoja saa paikallisilta viranomaisilta tai tuotteen myyneestä liikkeestä.



## SV BRUKSANVISNING Vakuumförseglare HP51

### Viktiga säkerhetsanmärkningar

Läs och förstå alla instruktioner och varningar fullständigt innan du använder apparaten. Din säkerhet är viktigast!  
Läs igenom instruktionerna noggrant.  
FÖRVARA DESSA ANVISNINGAR FÖR FRAMTIDA REFERENS.  
Låt inte apparaten användas som en leksak.  
Använd inte apparaten tillsammans med en skadad USB-kabel.  
Använd inte apparaten på en våt eller varm yta eller i närheten av en värmekälla.  
Använd alltid apparaten på en jämn yta.  
Sänk inte ned någon del av apparaten eller USB-kabeln i vatten eller annan vätska.  
Koppla bort apparaten genom att ta bort USB-kabeln från eluttaget.  
Koppla inte bort kabeln genom att dra i den. Koppla alltid ur apparaten före rengöring och när den inte används.  
Det krävs noggrann övervakning när apparaten används i närheten av barn.  
Använd apparaten endast för dess avsedda användningsändamål.  
Använd den USB-kabel som medföljer denna produkt eller 2 stycken AA 1,5 V-batterier (ingår ej).  
Bränn inte batterierna och utsätt inte apparaten för höga temperaturer eller vätskor om du använder den med batterier.

### Viktiga anmärkningar

Vakuumförpackning ersätter INTE värmeprocessen vid konservering.  
Lättförstörbar mat måste fortfarande kylas ner.  
Vid vakuumförpackning av blixtlåspåsar kan små mängder vätska, smulor eller matpartiklar oavsiktligt dras in i ventilen och skapa ett eventuellt luftläckage. Följ dessa tips för att förhindra detta:  
a. Soppor, säser och vätskor:  
Lägg maten i en behållare och ställ den i kylskåpet. Det rekommenderas INTE att förseгла vätskor i blixtlåspåsar.  
b. Pulverformig eller finkornig mat:  
Undvik att fylla påsarna för mycket, eller använd en behållare. Du kan också lägga ett kaffefilter eller en pappershandduk ovanpå maten under ventilen innan du vakuumförpackar den.  
c. Kontrollera att blixtlåset är ordentligt stängt och att inga matrester har fastnat i blixtlåset. Mat som fastnar i blixtlåset kan skapa läckage, vilket kan leda till att påsen förlorar sitt vakuum med tiden.  
Anslut USB-kabeln till ett vanligt eluttag.  
Denna apparat är bara avsedd för hushållsbruk.  
När du använder behållare, kom ihåg att lämna 25 mm (1 tum) utrymme överst i behållaren.

### Vakuumförpackning och livsmedelssäkerhet

Vakuumförpackningsprocessen förlänger matens livslängd genom att avlägsna största delen av luften från förseglade blixtlåspåsar och behållare, vilket minskar oxidationen som påverkar matens smak, näringsvärde och allmänna kvalitet. Att avlägsna luft kan också hindra tillväxten av mikroorganismer som kan orsaka problem under vissa förhållanden:

**Mögel** – lätt att identifiera genom sin luddiga karaktär. Mögel kan inte växa i en syrefattig miljö, därför kan vakuumförpackning bromsa tillväxten av mögel.

**Jäst** – ger upphov till jäsnig, som identifieras genom lukt och smak. Jäst behöver vatten, socker och en måttligt hög temperatur för att växa. Den kan också överleva med eller utan luft. För att bromsa jästillväxten krävs nedkyllning, medan frysning stoppar den helt och hållet.

**Bakterier** – ger en obehaglig lukt, missfärgning och/eller en mjuk eller slemmig konsistens. Under rätt förhållanden kan Clostridium botulinum (den organism som orsakar botulism) växa utan luft och kan inte alltid upptäckas genom lukt eller smak. Även om den är ytterst sällsynt kan den vara mycket farlig.  
För att konservera mat på ett säkert sätt är det viktigt att upprätthålla en låg temperatur.

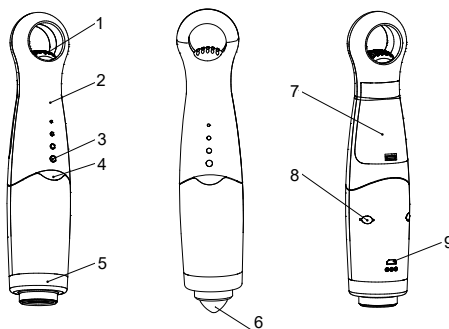
Tänk på att vakuumförpackning INTE är en ersättning för konservering och att den inte kan vända på matens försämring. Genom vakuumförpackning bromsas kvalitetsförsämringen endast upp. Att förutsäga hur länge maten behåller sin smak, sitt utseende eller sin konsistens av

bästa kvalitet är svårt, eftersom det beror på matens ålder och skick vid vakuumförpackningens datum.

### Varning om livsmedelssäkerhet

Använd alltid färsk, lättförstörbar mat så snart som möjligt efter inköpet Även under korrekta förvaringsförhållanden förlorar maten sin färskhet och sitt näringsvärde om de förvaras för länge.  
Tips för matberedning  
Hårda ostar:  
Vakuumförpacka efter varje användning för att hålla dem färska.  
VIKTIGT: Vakuumförpacka aldrig mjuka ostar.  
Bakverk:  
För att vakuumförpacka mjuka eller luftiga bakverk rekommenderar vi att du använder vår egen behållare så att de behåller sin form.

### Huvuddelarna av din nya Handy Vacuum Sealer



1. PÅ/AV-knapp
2. Framhölje
3. Dekorativa knappar
4. Ljusskydd
- (Den röda indikeringslampan lyser när vakuumförseglingen är klar.)
5. Platt sugmunstycke
6. Vass sugmunstycke
7. Batterilucka
8. Hölje med skruvar
9. Anslutning för USB-strömkabel

### Anmärkning:

Vakuumförseglaren kan användas med USB-kabeln ansluten till elnätet. Detta är det bästa sättet att ge apparaten längre livslängd, och vakuumtrycket kommer att vara högre.  
Vakuumförseglaren kan även användas med 2 x 1,5 V AA-batterier.  
Om du ansluter till USB medan det finns batterier i apparaten används USB som standardströmkälla.

Mått.....  
231 x 50 x 50 mm  
USB-spänning.....  
DC 3-5 V  
Batterispänning.....  
2 x 1,5 V AA-batterier  
Effekt:.....  
2-6 W

### Huvudegenskaper av Handy Vacuum Sealer HP51

- \* Kompakt och snygg design
- \* Drivs av 2 x 1,5 V AA-batterier (ingår ej) eller USB-kabel
- \* Låg ljudnivå vid drift
- \* Redo-lampa indikerar när vakuumet är förseglat
- \* Lätt och bekvämt att använda, förvara och rengöra
- \* Använd den inte bara hemma, ta med den överallt

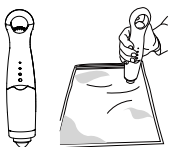
- \* Kan användas med bara en hand
- \* Använd med präglade blixtlåspåsar, behållare, vinkorkar osv.

### Hur man vakuumerar med blixtlåspåsar (Maku S 614531, M 614532, L 614533)

Steg 1: Fyll upp och försegla blixtlåspåsen  
Lägg maten i blixtlåspåsen.  
Dra fingrarna över blixtlåset för att stänga påsen, eller använd en förslutningsklämma för blixtlåspåsar.  
Lägg påsen platt med luftventilen uppåt.



Steg 2: Avlägsna luften från blixtlåset  
Välj det vassa sugmunstycket. Kontrollera att den sitter ordentligt fast på apparaten.  
Tryck fast sugmunstycket mot luftventilen på blixtlåset.  
Tryck sedan försiktigt på apparatens PÅ-knappen med tummen för att starta vakuumeringen.



Vid vakuumering med maximalt tryck tänds den röda indikeringslampan.  
Ta bort blixtlåspåsen från maskinen och stäng sedan luftventilen med silikonproppen.

Steg 3: Nedkyllning  
Ställ påsen med maten i kylskåpet eller skafferiet.

\* Påsarna är inte avsedda för vätskor.



### Hur man vakuumförseglar med behållarna (Maku 614530)

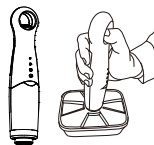
Steg 1: Fyll och stäng  
Ställ behållaren på en plan yta och lägg maten i behållaren. Lägg på locket (kontrollera att det sitter ordentligt) för att förbereda för vakuumförsegling.



Steg 2: Välj det platta sugmunstycket, tryck fast sugmunstycket mot det runda området på behållarens lock. Kontrollera att den sitter ordentligt.

Steg 3: Släpp ut luft  
Tryck försiktigt på apparatens ON-knapp med tummen för att starta vakuumeringen.

Vid vakuumering med maximalt tryck tänds den röda indikeringslampan. Därefter är det säkert att ta bort apparaten från behållarens lock.



Steg 4: Släpp ut vakuum  
För att släppa ut vakuumet från behållaren öppnar du helt enkelt



luftventilen genom att försiktigt lyfta på fliken.

### Skötsel och rengöring

1. Koppla alltid ur apparaten innan du rengör den.
2. Lägg inte apparaten i vatten.
3. Undvik slipande produkter eller slipande material vid rengöring av apparatens komponenter.
4. Använd ett mildt diskmedel och en varm, fuktig trasa för att torka bort matrester inuti och runt komponenterna.
5. Töm sugmunstycket efter varje användning. Tvätta i varmt tvålsvatten vid behov. Lufttorka före nästa användning.

### Felsökning

Vakuumförsegglaren startar inte när du trycker ner PÅ-knappen:  
Kontrollera att vakuumförpackaren är ansluten till strömmen via USB-kabeln eller att batterier har satts i.

Vakuumförsegglaren startar men påsen dras inte åt runt maten:

1. Kontrollera att blixtlåset är ordentligt stängt. Dra fingrarna längs hela blixtlåset.
2. Luftventilen ligger inte på en plan yta. Placera om påsen så att luftventilen ligger plant på bänken utan mat under luftventilen.
3. Undvik att överfylla påsen.
4. Använd inte för mycket kraft när du öppnar påsen. Detta kan skada blixtlåset.

Sugmunstycket och luftventilen har inte säker kontakt:  
Kontrollera att sugmunstycket ligger centrerat över luftventilen och placera platt på luftventilen. TRYCK FÖRSIKTIGT, om du trycker för hårt kan det leda till att luften inte avlägsnas från påsen.

Luft har avlägsnats från påsen, men nu har luft kommit in igen:  
Undersök påsens blixtlås och ventil. Matrester i blixtlåset eller ventilen kan orsaka ett läckage och låta luft komma in.  
Ibland hindrar fukt eller matrester längs de förseglade kanterna på blixtlåset eller under ventilen att påsen förseglas ordentligt. Torka av insidan av påsen runt blixtlåset och under ventilen och försök sedan försegla den på nytt.  
Om du vakuumförpackar vassa matvaror kan påsen ha punkterats. Använd en ny påse om det finns ett hål. Täck vassa matvaror med ett mjukt material, t.ex. en pappershandduk, och förslut den på nytt.

### Anmärkningar om bortskaflande



Den här symbolen på produkten eller i anvisningarna betyder att din elektriska och elektroniska utrustning i slutet av sin livslängd ska kasseras separat från ditt hushållsavfall. Det finns separata insamlingsssystem för återvinning i EU.

För mer information kan du kontakta dina lokala myndigheter eller den återförsäljare som sålde produkten.



## ET KASUTUSJUHEND Vaakumpump HP51

### Tähtis ohutusteave

Lugege kasutusjuhend ja ohutusteave enne seadme kasutamist hoolikalt läbi. Teie ohutus on kõige tähtsam.

Lugege hoolikalt juhiseid.

**HOIDKE SEE JUHEND EDASPIDISEKS KASUTAMISEKS ALLES.**

Ärge lubage seadmega mängida.

Ärge kasutage seadet kahjustatud USB-juhtmega.

Ärge kasutage seadet märjal või kuumal pinnal ega soojusallika lähedal.

Kasutage seadet alati tasasel pinnal.

Ärge sukeldage seadme ühtki osa ega USB-juhet vette ega muusse vedelikku.

Vooluvõrgust eemaldamiseks tõmmake USB-juhe pistikupesast välja.

Ärge tõmmake juhtmest. Enne puhastamist ja kui seadet ei kasutata, eemaldage see alati vooluvõrgust.

Olge äärmiselt tähelepanelik, kui kasutate seadet laste lähedal.

Kasutage seadet ainult otstarbekohaselt. Kasutage komplektis sisalduvat USB-juhet või kaht 1,5 V AA-patareid (ei sisaldu komplektis).

Ärge põletage patareid ega laske seadmel puutuda kokku kõrge temperatuuriga või vedelikega, kui kasutate seda patareidega.

### Tähtsaid näpunäiteid

Vakumeerimine EI ASEENDA kuumtöötlemist konserveerimisel. Kiiresti riknevad toiduained tuleb ikkagi külmutada.

Kui vakumeerite tõmblukuga kotte, võib väike kogus vedelikku või toidupuru sattuda kogemata klapi vahele, tekitades võimaliku õhulekke. Selle ennetamiseks toimige järgmiselt.

a. Supid, kastmed ja vedelikud.

Kasutage karpi ja hoidke seda külmikus. Vedelikku säilitamine tõmblukuga kotis ei ole soovitatav.

b. Pulberjad või peeneks hakitud toiduained.

Ärge täitke kotti liigselt või kasutage karpi. Enne vakumeerimist võite klapi all oleva toiduaine kohvifiltri või papberrätiga katta.

c. Veenduge, et tõmbluk oleks korralikult suletud ja selle vahel ei oleks toidupuru. Toidupuru võib põhjustada õhulekke, nii et kott kaotab aja jooksul vaakumi.

Ühendage USB-juhe pistikupesasse.

Seade on ainult kodus kasutamiseks.

Karbi kasutamisel jätkake see pealt 25 mm ulatuses tühjaks.

### Vakumeerimine ja toiduohutus

Vakumeerimine pikendab toiduaine säilivusaega, sest eemaldab suletud tõmblukuga kotist või karbist enamiku õhust, vähendades seeläbi oksüdeerimist, mis mõjutab toiteväärtust, maitset ja üldist kvaliteeti. Õhu eemaldamine aitab takistada ka mikroorganismide kasvu, kes võivad teatud tingimustel põhjustada probleeme põhjustada.

Hallitus – karvasuse tõttu kergesti äratuntav. Hallitus ei saa vähese happnikuga keskkonnas kasvada, mistõttu vakumeerimine aeglustab selle teket.

Pärmseen – tekib käärimise tulemusel, äratuntav lõhna ja maitse järgi. Pärmseen vajab kasvamiseks vett, suhkrut ja mõõdukat temperatuuri. See jääb ellu ka ilma õhuta. Külmutamine aeglustab pärmseene kasvu, aga sügavkülmutamine lõpetab selle täielikult.

Bakterid – tekitavad ebameeldivat lõhna, värvimuutust ja/või pehmet või limast tekstuurit. Sobivatel tingimustel võib Clostridium botulinum (organism, kes tekitab botulismi) kasvada ilma õhuta, kusjuures vahel ei ole teda võimalik lõhna ega maitse järgi ära tunda. Kuigi äärmiselt harv, võib see olla väga ohtlik.

Toiduainete ohutuks säilitamiseks on tähtis hoida madalat temperatuuri.

Pidage meeles, et vakumeerimine EI ASEENDA konserveerimist ja selle-ga ei saa toiduainete riknemist peatada. See võib üksnes aeglustada nende kvaliteedi halvenemist. On raske prognoosida, kui kaua toiduained oma parima kvaliteedi, maitse, välimuse või tekstuurit säilitavad, sest see on olemas nende vanusest ja seisundist vakumeerimise päeval.

### Hoiatus seoses toiduohutusega

Kasutage värsked kiirestiriknevad toiduained kohe pärast nende ostmist ära. Isegi kui säilitustingimused on õiged, kaotavad toiduained

liiga pika säilitamise korral värskuse ja toiteväärtuse.

Toiduainete ettevalmistamise näpunäiteid

Kõvad juustud

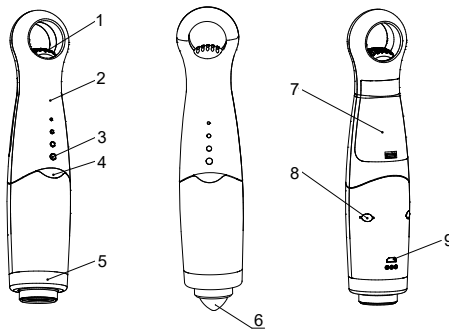
Juustu värskena hoidmiseks vakumeerige see pärast iga kasutuskorda.

**TÄHTIS TEAVE!** Pehmet juustu ei tohi vakumeerida.

Küpsetised

Pehmete või õhuliste küpsetiste vakumeerimiseks soovitame kasutada meie karpe, sest need säilitavad toidu kuju.

### Vaakumpumba osad



1. Nupp „ON/OFF“ (sees/väljas)
2. Eesmine kate
3. Dekoratiivsed nupud
4. Lambikate  
(Kui vakumeerimine on valmis, süttib punane märgutuli.)
5. Lame imiotsak
6. Terav imiotsak
7. Patareikate
8. Kruvikate
9. USB-juhtme liides

### Märkus.

Vaakumpumpa saab kasutada vooluvõrku ühendatud USB-juhtmega. See on parim viis, sest säilib seadme pikk kasutusiga ja vaakumrõhk on suurem.

Vaakumpumpa saab kasutada ka kahe 1,5 V AA-patareiga.

Kui ühendate USB-juhtme ajal, mil seadmes on patareid, valitakse vaikimisi toiteallikaks USB.

### Mõõtmed.....

231 × 50 × 50 mm

USB toitepinge .....

DC 3–5 V

Patarei toitepinge.....

2 × 1,5 V AA-patareid

Võimsus.....

2–6 W

### Vaakumpumba HP51 põhiomadused

- \* Kompaktna ja maitsekas disain
- \* Töötab kahe 1,5 V AA-patareiga (ei kuulu komplekti) või USB-juhtmega
- \* Madal määratase
- \* Märgutuli vakumeerimise lõpetamisel
- \* Lihtne ja mugav kasutamine, säilitamine ning puhastamine
- \* Kodus kasutamiseks ja kaasaskantav
- \* Ühekäekasutus
- \* Võimalik kasutada reljeefsete tõmblukuga kottide, karpide, veinipudelide sulgurite jms-ga

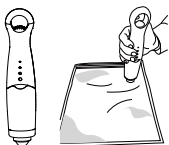
## Tõmblukuga koti vakumeerimine (Maku S 614531, M 614532, L 614533)

1. Täitke ja sulgege tõmblukuga kott  
Tõstke toiduaine kotti.  
Tõmmake tõmbluk kinni.  
Asetage kott lamedalt lauale, vaakumklapp üleval.



2. Eemaldage tõmblukuga kotist õhk  
Valige terav imiotsak. Veenduge, et see oleks korralikult seadme küljes.  
Vajutage otsak tõmblukuga koti õhuklapi vastu.  
Seejärel vajutage vakumeerimise alustamiseks seadmel pöidlaga nuppu „ON“.

Kui vakumeerimine on lõppenud, süttib punane märgutuli.  
Eemaldage seade koti küljest, seejärel sulgege õhuklapp silikoonkor-  
giga.



3. Külmutage  
Tõstke kott külmikusse või sahvrisse.

\* Kotid ei sobi vedelike säilitamiseks.



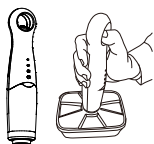
## Karptide (Maku 614530) vakumeerimine

1. Täitke ja sulgege  
Tõstke karp tasasele pinnale ja toit karpi. Pange kaas peale (veenduge, et see oleks korralikult peal).



2. Valige lame imiotsak, suruge see vastu karbikaane ümarat ava.  
Veenduge, et otsak oleks tihedalt vastu ava.

3. Vakumeerige  
Vajutage vakumeerimise alustamiseks seadmel ettevaatlikult pöidlaga nuppu „ON“.  
Kui vakumeerimine on lõppenud, süttib punane märgutuli. Seejärel on ohutu seade karbikaane küljest eemaldada.



4. Vabastage vaakum  
Vaakumi kotist vabastamiseks keerake lihtsalt õhuklapp lahti. Pöörake ettevaatlikult lapatsit.



## Hooldus ja puhastus

1. Eemaldage seade enne puhastamist alati vooluvõrgust.
2. Ärge sukeldage seadet vette.
3. Vältige seadme osade puhastamisel abrasiivseid tooteid või materjale.
4. Kasutage toidujätmete pühkimiseks õrnatoimelist nõudepesuainet ja sooja veega niisutatud lappi.
5. Tühjendage imiotsak pärast iga kasutuskorda. Vajaduse korral peske seda soojas seebivees. Kuivatage otsak enne järgmist kasutamist õhu käes.

## Veatsing

Vaakumpump ei hakka tööle, kui nupp „ON“ on alla vajutatud.  
Veenduge, et vaakumpump oleks ühendatud USB-juhtme abil vooluvõrku või seadmes oleksid patareid.

Vaakumpump hakkab tööle, aga kott ei tõmbu toiduaine ümber kokku.

1. Veenduge, et tõmbluk oleks tihedalt suletud. Libistage sõrmedega täispikkuses üle tõmbluku.
2. Õhuklapp ei ole lamedal pinnal. Säätige kotti, et õhuklapp oleks lamedalt vastu lauda ja selle alla ei jääks toitu.
3. Ärge täitke kotti liialt.
4. Ärge kasutage koti avamisel liigset jõudu. See võib tõmblukku kahjustada.

Imiotsak ja õhuklapp ei ole korralikult teineteise vastas.  
Veenduge, et imiotsak on õhuklapi keskel ja tihedalt vastu seda. VAJUTAGE ÕRNALT, sest liigne surve võib takistada õhu kotist eemaldamist.

Eemaldasid õhu kotist, aga see sisenes uuesti.  
Kontrollige koti tõmblukku ja klappi. Kui koti tõmbluku või klapi vahel on toidupuru, võib see põhjustada lekke ja lasta õhul siseneda.

Vahel ei lase toiduainest eralduv niiskus tõmbluku või klapi vahel kotti korralikult sulgeda. Pühkige kotti seestpoolt tõmbluku ümbert ja klapi alt ning proovige uuesti.

Kui vakumeerite midagi torkivat, võib kott olla läbistatud. Kui leiate augu, kasutage uut kotti. Katke torkivad toiduained millegi pehme, nt paberrätiga ja sulgege kott uuesti.

## Jäätmekäitlus



See sümbol tootel või kasutusjuhendis tähendab, et peate hävitama oma elektrilise või elektroonilise seadme kasutusea lõpus olmejäätmetest eraldi. EL-is on ringlussevõtutes eraldi kogumissüsteemid.

Lisateabe saamiseks võtke ühendust kohaliku omavalitsuse või edasimüüjaga, kelle käest te toote soetasite.



DC: 3-5V  
2-6W

## LV LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA Hermetizētājs HP51

### Svarīgas norādes jūsu drošībai

Pirms iekārtas lietošanas izlasiet un pilnībā izprotiet visus norādījumus un brīdinājumus. Jūsu drošība ir pats svarīgākais! Rūpīgi izlasiet norādījumus. SAGLABĀJIET ŠO INSTRUKCIJU TURPMĀKAI ATSAUCEI. Nepieļaujiet, ka iekārta tiek izmantota kā rotaļlieta. Nedarbiniet iekārtu ar bojātu USB kabeli. Neizmantojiet iekārtu uz slāpjas vai karstas virsmas vai karstuma avota tuvumā.

Vienmēr izmantojiet iekārtu uz līdzenas virsmas. Neiegremdējiet nevienu iekārtas vai USB kabeļa daļu ūdenī vai citā šķidrumā.

Lai iekārtu atvienotu, izņemiet USB kabeli no strāvas kontaktligzdas. Neatvienojiet, raujot aiz kabeli. Vienmēr atvienojiet iekārtu pirms tās tīrīšanas un kad tā netiek izmantota.

Ja iekārtas tuvumā atrodas bērni, jāievēro liela piesardzība. Izmantojiet iekārtu tikai tās paredzētajam lietojumam. Izmantojiet iekārtas komplektācijā iekļauto USB kabeli vai divas AA 1,5V baterijas (nav iekļautas).

Nedezziniet baterijas un nepakļaujiet tās augstai temperatūrai vai šķidrumiem, ja iekārtu izmantojat ar baterijām.

### Svarīgi padomi

Hermetizēšana NAV alternatīva konservēšanai ar karstumu. Ārbrīojīgiem produktiem joprojām jātiec atdzesētiem. Hermetizējot maisījumus ar aizdari, vārstā var tikt nejausi ierautas neliels šķidrums, drupaču vai ēdiena daļiņu daudzums, kas rada iespējamu gaisa noplūdi. Lai to novērstu, ievērojiet tālāk sniegtos padomus.

a. Zupas, mērces un šķidrumi:

izmantojiet tvertni un pēc tam ievietojiet ledusskapī. Šķidrums NAV ieteicams hermetizēt maisījumos ar aizdari.

b. Pulverveida pārtika vai ēdieni ar smalkām daļiņām:

nepārpildiet maisījumus vai izmantojiet tvertni. Pirms hermetizēšanas uz pārtikas vai zem vārsta varat novietot kafijas filtru vai papīra dvieli.

c. Gādājiet, lai aizdare tiktu cieši aizvērta un tajā neiestrēgtu pārtikas daļiņas. Aizdarē iestrēgušas pārtikas daļiņas var radīt noplūdi, tādēļ maisījū laika gaitā var zaudēt vakuuma stāvokli.

Savienojiet USB kabeli ar parastu strāvas kontaktligzdu.

Iekārta ir paredzēta lietošanai tikai mājāsaimniecībā.

Izmantojot tvertnes, neaizmirstiet tvertnes augšdaļā atstāt 25 mm (1 collu) brīvas vietas.

### Hermetizēšana un pārtikas drošība

Hermetizēšanas process pagarina pārtikas produktu derīguma termiņu, no maisījumiem ar aizdari un tvertnēm izsūknējot lielāko daļu gaisa un tādējādi samazinot oksidāciju, kas ietekmē uzturvērtību, garšu un kopējo kvalitāti. Gaisa izsūkšana var novērst arī mikroorganismu rašanos, kas noteiktos apstākļos var radīt problēmas.

Peļējums – viegli atpazīstams pūkainā izskata dēļ. Peļējums nespēj augt vidē ar zemu skābekļa līmeni, tādā hermetizēšana palēnina peļējuma izplatību.

Raugis – fermentācijas rezultāts, ko var atpazīt pēc smaržas un garšas. Rauga augšana ir nepieciešams ūdens, cukurs un vidēja temperatūra. Tas var izdzīvot gan vidē ar gaisu, gan bez tā. Rauga augšana palēnina augšanu nepieciešama atdzesēšana, savukārt sasaldēšana to pilnībā pārtrauc.

Baktērijas – rodas nepatīkama smaka, mainās krāsa un/vai rodas miksta vai gluma tekstūra. Pareizos apstākļos Clostridium botulinum (organisms, kas izraisa botulismu) var augt bez gaisa, un dažkārt to nevar atklāt ar smaržas vai garšas palīdzību. Kaut arī tas ir ļoti reti sastopams, tas var būt ļoti bīstams.

Lai pārtiku uzglabātu drošā veidā, ir būtiski uzturēt zemu temperatūru. Noteikti jāatceras, ka hermetizēšana nav alternatīva konservēšanai un nevar novērst pārtikas bojāšanos. Tā var tikai palēnināt kvalitātes izmaiņas. Grūti paredzēt, cik ilgi pārtikai saglabāsies labākas kvalitātes garša, izskats vai tekstūra, jo tas ir atkarīgs no pārtikas vecuma un stāvokļa brīdī, kad tā tika hermetizēta.

### Pārtikas drošības brīdinājums

Svaigus, ārbrīojīgus pārtikas produktus izmantojiet drīz pēc to iegādes. Pat pareizos uzglabāšanas apstākļos pārtikas produkti zaudē svaigumu un uzturvērtību, ja tiek uzglabāti pārāk ilgi.

### Pārtikas pagatavošanas padomi

Cietie sieri

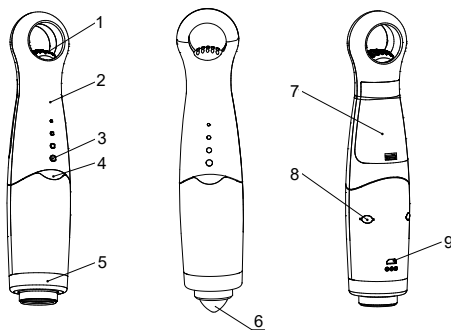
Lai nodrošinātu siera svaigumu, hermetizējiet to pēc katras lietošanas reizes.

SVARĪGI! Mikstos sierus nedrīkst hermetizēt.

Konditorejas izstrādājumi

Lai hermetizētu mikstus vai gaisīgus produktus, iesakām izmantot mūsu tvertni, kas ļaus tiem saglabāt savu formu.

### Jūsu jaunā hermetizētāja galvenās daļas



1. Ieslēgšanas/izslēgšanas poga
2. Priekšējais pārsegis
3. Dekoratīvas pogas
4. Indikatora pārsegis
5. Līdzens iesūkšanas uzgalis
6. Spīcs iesūkšanas uzgalis
7. Bateriju pārsegis
8. Skrūvējams pārsegis
9. USB strāvas kabeļa pieslēguma vieta

### Piezīme!

Parocīgo hermetizētāju varat izmantot ar USB kabeli, to pievienojot strāvas kontaktligzdai. Tas ir labāks veids, kā gādāt, lai iekārta kalpotu ilgāk un vakuuma spiedienu būtu lielāks. Hermetizētāju var izmantot arī ar divām 1,5 V AA baterijām. Ja pievienojat USB kabeli, kamēr iekārta ir ievietotas baterijas, tiks izmantots USB savienojums.

Izmēri .....	231 * 50 * 50 mm
USB spriegums .....	līdzstrāva 3-5 V
Bateriju spriegums .....	divas 1,5 V AA baterijas
Jauda .....	2-6 W

### Galvenās parocīgā hermetizētāja HP51 īpašības

- \* Kompakts un stilīgs dizains.
- \* Elektrobarošana ar divām 1,5 V AA baterijām (nav iekļautas) vai USB kabeli.
- \* Zems trokšņa līmenis darba laikā.
- \* Gatavības indikators norāda, kad hermetizēšana ir pabeigta.
- \* Viegla un ērta izmantošana, glabāšana un tīrīšana.
- \* Lietojams jebkur, ne vien mājās.

\* Lietojams ar vienu roku.

\* Izmantojams ar gofrētiem maisiņiem ar aizdari, tvirtnēm, pudeļu aizbāžņiem un citiem priekšmetiem.

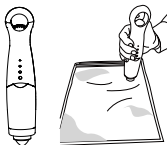
### Maisiņu ar aizdari hermetizēšana (Maku S 614531, M 614532, L 614533)

1. darbība. Piepildiet un aizveriet maisiņu. Ievietojiet maisiņā ar aizdari pārtikas produktus. Ar pirkstiem vai aizvēršanas rīku aizveriet maisiņa aizdari. Nolieciet maisiņu līdzeni uz virsmas ar gaisa vārstu uz augšu.



2. darbība. Izsūknējiet gaisu no maisiņa ar aizdari. Izvēlieties spīco iesūkšanas uzgali. Pārliecinieties, ka tas ir pareizi piespiņināts iekārtai. Piespiediet iesūkšanas uzgali gaisa vārstam, kas atrodas uz maisiņa ar aizdari. Pēc tam saudzīgi ar ikšķi piespiediet iekārtas ieslēgšanas pogu, lai sāktu hermetizēšanu.

Kad vakuums sasniegs maksimālo spiedienu, iedegsies sarkans indikators. Atvienojiet iekārtu no maisiņa ar aizdari un aizveriet gaisa vārstu ar silikona aizbāžni.



3. darbība. Atzdesējiet. Ievietojiet maisiņu ar pārtiku ledusskapī vai pieliekamajā.

\* Maisiņi nav paredzēti šķidrumiem.



### Tvrtņu (Maku 614530) hermetizēšana

1. darbība. Piepildiet un aizveriet. Novietojiet tvirtni uz līdzenas virsmas un ievietojiet tajā pārtikas produktus. Novietojiet vāku virsū (gādājot, ka tas ir novietots pareizi), lai sagatavotos hermetizēšanai.

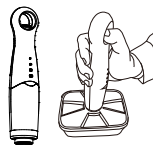


2. darbība. Izvēlieties līdzeno iesūkšanas uzgali, piespiediet iesūkšanas uzgali tvirtnes vāka apakšējai daļai. Pārbaudiet, vai iekārta ir novietota pareizi.

3. darbība. Izsūciet gaisu. Ar ikšķi saudzīgi piespiediet iekārtas ieslēgšanas pogu, lai sāktu hermetizēšanu.

Kad vakuums sasniegs maksimālo spiedienu, iedegsies sarkans indika-

tors. Pēc tam iekārtu var droši noņemt no tvirtnes vāka.



4. darbība. Samaziniet vakuuma līmeni. Lai tvirtne vairs nebūtu vakuuma, vienkārši atveriet gaisa vārstu, saudzīgi paceļot mēlīti.



### Kopšana un tīrīšana

1. Pirms tīrīšanas vienmēr atvienojiet iekārtu no strāvas.
2. Neiegremdējiet iekārtu ūdenī.
3. Nevienu iekārtas daļu netīriet ar abrazīviem līdzekļiem vai materiāliem.
4. Izmantojiet saudzīgu trauku mazgāšanas līdzekli un siltu, mitru drānu, lai notīrītu iekārtas detaļās vai uz tām esošas pārtikas atliekas.
5. Pēc katras lietošanas reizes iztukšojiet iesūkšanas uzgali. Ja nepieciešams, izmāzgājiet to ar siltu ziepjūdeni. Pirms atkārtotas lietošanas ļaujiet tam nožūt.

### Problēmu novēršana

Hermetizētājs pēc ieslēgšanas pogas nospiešanas neieslēdzas. Pārliecinieties, ka hermetizētājs ir savienots ar strāvas avotu, izmantojot USB kabeli, vai baterijas ir ievietotas.

Hermetizētājs sāk darbu, bet maisiņš ap pārtikas produktiem nesauraujas.

1. Pārbaudiet, vai aizdare ir cieši aizvērta. Velciet ar pirkstiem visas aizdares garuma.
2. Gaisa vārsts neatrodas uz līdzenas virsmas. Pārvietojiet maisiņu tā, lai gaisa vārsts atrastos līdzeni uz virsmas un zem tā nebūtu pārtikas.
3. Nepārpildiet maisiņu.
4. Neatveriet maisiņu ar pārmērīgu spēku. Pretējā gadījumā aizdare var tikt sabojāta.

Iesūkšanas uzgali uz gaisa vārsts cieši nesavienojas. Gādājiet, lai iesūkšanas uzgala vidus atrastos tieši virs gaisa vārsta un būtu novietots līdzeni uz tā. PIESPIEDIET SAUDZĪGI, jo pārāk spēcīga spiediena rezultātā gaiss var netikt izsūkts no maisiņa.

Gaiss tika izsūkts, bet atkal iekļuva maisiņā. Pārbaudiet aizdari un maisiņa vārstu. Aizdarē vai vārstā iestrēgušas pārtikas daļiņas var izraisīt noplūdi un ļaut maisiņā iekļūt gaisam. Dažkārt mitrums vai pārtika pie aizvērtas aizdares malām vai zem vārsta neļauj maisiņu pareizi hermetizēt. Noslaukiet maisiņa iekšpusi pie aizdares un zem vārsta un mēģiniet hermetizēt vēlreiz. Ja hermetizējāt spīcus pārtikas produktus, maisinām, iespējams, ir izdurts caurums. Ja maisinām ir caurums, izmantojiet jaunu maisiņu. Pārklājiet spīcus pārtikas produktus ar mikstu materiālu, piemēram, papīra dvieli, un hermetizējiet vēlreiz.

### Piezīmes par likvidēšanu



Šis simbols uz izstrādājuma vai norādījumiem nozīmē, ka elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumi iekārtu kalpošanas laika beigās jālikvidē atsevišķi no sadzīves atkritumiem. ES pastāv atsevišķas nodošanas sistēmas atkritumu pārstrādei.

Lai iegūtu vairāk informācijas, lūdzu, sazinieties ar vietējām varas iestādēm vai pārdevēju, pie kura iegādājāties izstrādājumu.



DC: 3-5V  
2-6W

## LT NAUDOTOJO VADOVAS Vakuumavimo aparatas HP51

### Svarbūs saugumo aspektai

Prieš naudodami šį įrenginį, perskaitykite ir visiškai išsiaiškinkite visus nurodymus bei įspėjimus. Jūsų saugumas – svarbiausia! Atidžiai perskaitykite instrukciją. SAUGOKITE ŠIĄ INSTRUKCIJĄ, KAD ATEITŲY PRIREIKUS GALĖTUMĖTE PERŽIURĖTI.

Neleiskite žaisti su įrenginiu.  
Nenaudokite įrenginio, jei pažeistas USB laidas.  
Nenaudokite įrenginio ant šlapio ar karšto paviršiaus, arba netoli šilumos šaltinių.

Įrenginį naudokite tik ant lygaus paviršiaus.  
Jokios įrenginio ar USB laido dalies nemerkite į vandenį ar kitą skystį.  
Norėdami atjungti įrenginį, atjunkite USB laidą nuo elektros lizdo.  
Neatjunkite traukdami už laido. Prieš valydami ar padėdami į vietą, įrenginį visada atjunkite.

Jei naudojant įrenginį netoliese yra vaikų, reikia būti itin atidiems.  
Įrenginį naudokite tik pagal numatytąją paskirtį. Naudokite prie šio gamtinio pridėdamą USB laidą arba 2 vnt. AA 1,5 V maitinimo elementų (nepridedami).

Maitinimo elementų nedeginkite, su maitinimo elementais naudojamą įrenginį saugokite nuo aukštos temperatūros ir skysčių.

### Svarbūs patarimai

Vakuumavimas NĖRA konservavimo kaitinant proceso pakaitalas. Greitai gendančius produktus vis tiek reikia laikyti šaldytuve.

Kai vakuumuojant naudojami užtraukiami maišeliai, šiek tiek skysčių, trupinių ar maisto dalelių gali būti įtraukta į vožtuvą, dėl to gali būti praleidžiamas oras. Norėdami to išvengti, laikykites šių patarimų:

a. Sriubos, padažai ir skysčiai:

Naudokite indą, kurį laikykite šaldytuve. Skysčių NEREKOMENDUOJAMA vakuumuoti užtraukiamuose maišeliuose.

b. Miltų ar smulkių grūdelių konsistencijos produktai:

Maišelių nepripildykite per daug arba naudokite indą. Taip pat prieš vakuumuodami po vožtuvu ant maisto galite uždėti kavos filtrą ar popierinį rankšluostį.

c. Įsitikinkite, kad užtrauktukas gerai uždarytas ir jame nėra įstrigusių maisto likučių. Užtrauktuke įstrigus maistui gali pratekėti oras ir bergant laikui maišelyje gali nebebūti vakuomo.

USB laidąjunkite prie standartinio elektros lizdo.

Šis įrenginys skirtas naudoti tik butyje.

Naudodami indus nepamirškite indo viršuje palikti 25 mm laisvos vietos.

### Pakavimas vakuumuojant ir maisto sauga

Vakuuminio pakavimo procesas pailgina maisto tinkamumo vartoti trukmę, nes iš sandarių užtraukiamų maišelių bei indų pašalinama didžioji dalis oro, dėl to sumažėja oksidacija, kuri paveikia maistinę vertę, skonį ir bendrą kokybę. Pašalinus orą taip pat galima slopinti tam tikromis sąlygomis problemas keliančių mikroorganizmų augimą:

Pelėsiai – lengvai atpažįstami dėl būdingų pūkelių. Pelėsiai negali augti aplinkoje, kur mažai deguonies; dėl to vakuuminis pakavimas gali sulėtinti pelėsio augimą.

Mielės – sukelia fermentaciją, kurią galima atpažinti pagal skonį ir kvapą. Mielėms augti reikia vandens, cukraus ir vidutinės temperatūros. Jos gali gyvuoti ir ore, ir be oro. Mielių augimą sulėtina šaldymas, o šaldiklyje jis visiškai sustoja.

Bakterijos – sukelia nemalonų kvapą, spalvos pokyčius, tekstūra gali tapti minkšta ir gliuti. Tinkamomis sąlygomis be oro gali daugintis bakterijos Clostridium botulinum (botulizmą sukeliantys mikroorganizmai), kartais jų buvimas negalima nustatyti pagal kvapą ar skonį. Nors tai papildoma labai retai, tačiau gali būti labai pavojinga.

Siekiant maistą išlaikyti saugų, būtina palaikyti žemą temperatūrą. Svarbu atkreipti dėmesį, kad vakuumavimas NĖRA konservavimo pakaitalas, be to, šis procesas pradėjusio gesti maisto nepadaro vėl tinkamo vartoti. Jis gali tik sulėtinti kokybės pokyčius. Sudėtinga nuspti, kiek laiko maistas išlaikys geriausią skonį, išvaizdą ar tekstūrą, nes tai priklauso nuo maisto šviežumo ir būklės tuo metu, kai jis buvo vakuumuojamas.

Įspėjimai dėl maisto saugos

Greitai gendančius šviežius produktus naudokite netrukus po to, kai nusipirkote. Per ilgai laikomas maistas net tinkamomis sąlygomis praranda šviežumą ir maistinę vertę.

### Maisto ruošimo patarimai

Kietasis sūris:

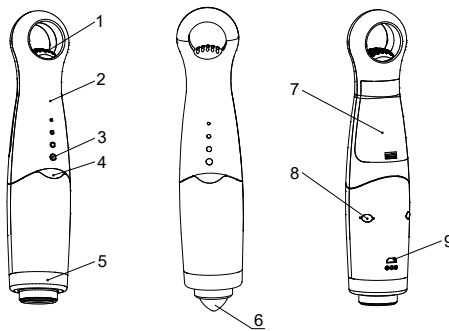
po kiekvieno naudojimo sūrį supakuokite vakuuminiu būdu, kad jis liktų šviežias.

SVARBU Minkštųjų sūrių niekada nereikėtų pakuoti vakuuminiu būdu.

Kepiniai:

minkštus ir purius kepinus rekomenduojame vakuumuoti mūsų inde, kad jie neprarastų formos.

### Pagrindinės jūsų naujojo rankinio vakuumavimo aparato dalys



1. Įjungimo / išjungimo mygtukas
2. Priekinis dangtelis
3. Dekoratyviniai mygtukai
4. Lemputės dangtelis  
(Raudona lemputė įsižiebia, kai vakuumavimas baigtas.)
5. Plokščias siurbimo antgalis
6. Smailus siurbimo antgalis
7. Maitinimo elementų skyrelio dangtelis
8. Varžtu prisukamas dangtelis
9. USB maitinimo laido jungtis

### Pastaba:

Rankinį vakuumavimo aparatą galite naudoti su prie elektros tinklo prijungtu USB laidu. Taip įrenginio eksploatacijos trukmė bus ilgesnė, o vakuumavimo slėgis didesnis.

Taip pat rankinį vakuumavimo aparatą galite naudoti su 2 vnt. 1,5 V AA maitinimo elementu.  
Jei prijungsite USB laidą, kai įdėti maitinimo elementai, USB bus numatytasis maitinimo šaltinis.

Matmenys.....	231 x 50 x 50 mm
USB įtampa .....	3–5 V NS
Maitinimo elementų įtampa .....	2 x 1,5 V AA maitinimo elementai
Galia .....	2–6 W

### Pagrindinės rankinio vakuumavimo aparato HP51 charakteristikos

- \* Kompaktiškas ir stilingas dizainas
- \* Maitinamas iš 2 vnt. 1,5 V AA maitinimo elementų (nepridėti) arba USB laido
- \* Veikia tyliai
- \* Parengties lemputė nurodo, kai užbaigiamas vakuumavimas
- \* Lengva ir patogus naudoti, laikyti ir valyti
- \* Galite naudoti ne tik namie, bet ir pasiimti bet kur
- \* Valdomas vos viena ranka

\* Tinka naudoti su gofruotais užtraukiamais maišeliais, indais, vyno butelių kamščiais ir kt.

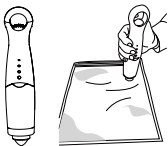
### Kaip vakuuoti naudojant užtraukiamus maišelius (Maku S 614531, M 614532, L 614533)

1 žingsnis: pripildykite ir uždarykite užtraukiamą maišelį. Sudėkite maistą į užtraukiamą maišelį. Pirmasis ar užtrauktuko spausdą perbraukite per užtrauktuką, kad uždarytumėte maišelį. Užtraukiamą maišelį paguldykite, kad oro vožtuvas būtų viršuje.



2 žingsnis: iš užtraukiamo maišelio pašalinkite orą. Pasirinkite smailų siurbimo antgalį, įsitikinkite, kad jis tinkamai pritaisytas prie įrenginio. Siurbimo antgalį prispauskite prie užtraukiamo maišelio oro vožtuvo. Tada nykščiu švelniai paspauskite įrenginio įjungimo mygtuką, kad pradėtųmėte vakuuoti.

Vakuumuojant pasiekus maksimalų slėgį, įsiziėbia raudona indikacinė lemputė. Nuimkite įrenginį nuo užtraukiamo maišelio ir užkimškite oro vožtuvą silikoniniu kamščiu.



3 žingsnis: padėkite šaltai. Maišelį su maistu padėkite į šaldytuvą ar maisto sandėliuką.

\* Maišeliai nėra skirti skysčiams.



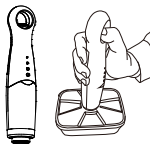
### Kaip vakuuoti induose (Maku 614530)

1 žingsnis: pripildykite ir uždarykite. Indą padėkite ant lygaus paviršiaus ir sudėkite maistą. Uždėkite dangtelį, pasiruošdami vakuuoti.



2 žingsnis: pasirinkite platų siurbimo antgalį ir prispauskite jį prie indo dangtelio apskritos sritys. Įsitikinkite, kad jis gerai priguldu.

3 žingsnis: išsiurbkite orą. Nykščiu švelniai paspauskite įrenginio įjungimo mygtuką, kad pradėtųmėte vakuuoti. Vakuumuojant pasiekus maksimalų slėgį, įsiziėbia raudona indikacinė lemputė. Tuomet įrenginį saugu nuimti nuo indo dangtelio.



4 žingsnis: išleiskite vakuumą. Norėdami iš indo išleisti vakuumą, tiesiog atleiskite oro vožtuvą, švelniai pakeldami ašelę.



### Priežiūra ir valymas

1. Prieš valydami prietaisą visada atjunkite nuo elektros tinklo.
2. Prietaiso nemeikite į vandenį.
3. Prietaiso dalių nevalykite abrazyviniais produktais ar medžiagomis.
4. Viduje ar aplink komponentus esančius maisto likučius valykite šilta, drėgna šluoste, naudodami švelnų indų ploviklį.
5. Kaskart baigę naudoti ištuštinkite siurbimo antgalį. Jei reikia, nuplaukite šiltu muiliniu vandeniu. Prieš vėl naudodami palikite nudžiūti.

### Trikčių šalinimas

Paspaudus įjungimo mygtuką vakuavimo aparatas neįsijungia: įsitikinkite, kad vakuavimo aparatas prijungtas prie elektros tinklo USB laidu arba jame įdėti maitinimo elementai.

Vakuavimo aparatas veikia, bet maišelis aplink maistą nesuistraukia:

1. Įsitikinkite, kad užtrauktukas tvirtai užtrauktas. Perbraukite pirmasis per visą užtrauktuką.
2. Oro vožtuvas yra ant nelygaus paviršiaus. Pakeiskite maišelio padėtį, kad oro vožtuvas gulėtų lygiai ant stalviršio, o po juo nebūtų maisto.
3. Maišelio nepripildykite per daug.
4. Atidarydami maišelį nenaudokite didelės jėgos. Taip galite sugadinti užtrauktuką.

Siurbimo antgalio ir oro vožtuvo sąlytis nėra glaudus: įsitikinkite, kad siurbimo antgalis yra ties oro vožtuvo viduriu ir tiesiai priglaustas prie oro vožtuvo. SPAUSKITE ŠVELNIAI, nes spaudžiant per stipriai nepavyks oro ištraukti iš maišelio.

Oras buvo pašalintas iš maišelio, bet jo vėl yra viduje: apžiūrėkite maišelio užtrauktuką ir vožtuvą. Jei užtrauktuke ar vožtuve bus maisto likučių, maišelis gali būti uždarytas nesandariai ir į vidų pateks oro. Kartais maišelis tinkamai neužsidaro todėl, kad palei užtrauktuko kraštus ar po vožtuvu yra drėgmės ar maisto. Iššluostykite maišelio vidų aplink užtrauktuką ir po vožtuvu, tada bandykite uždaryti dar kartą. Jei vakuuojate aštrius maisto produktus, maišelis galėjo būti pradrutas. Jei jis kiuras, naudokite naują maišelį. Aštrius maisto produktus pridenkite minkšta medžiaga, pavyzdžiui, popieriniu rankšluosčiu, tada sandarininkite iš naujo.

### Pastabos dėl išmetimo



Šis ant gaminio ar jo instrukcijoje esantis simbolis reiškia, kad pasibaigus eksploatacijos laikotarpiui elektros ir elektroninės įrangos negalima išmesti kartu su buitineis atliekomis. ES yra atskiros perdirbamų atliekų surinkimo sistemos.

Dėl išsamesnės informacijos galite kreiptis į vietos valdžios instituciją ar pardavėją, iš kurio įsigijote gaminį.



## RU ИНСТРУКЦИЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ Вакуумный упаковщик HP51

### Важная информация для вашей безопасности

Внимательно полностью прочитайте инструкции и предупреждения перед использованием этого устройства. Ваша безопасность важнее всего!

Внимательно прочитайте инструкции.

**СОХРАНИТЕ РУКОВОДСТВО НА БУДУЩЕЕ.**

Не разрешайте детям играть с аппаратом.

Не используйте аппарат, если поврежден USB-кабель.

Не используйте аппарат на влажной или горячей поверхности или вблизи источника тепла.

Используйте аппарат только на ровной поверхности.

Не погружайте аппарат или USB-кабель полностью или частично в воду или другую жидкость.

Для отключения отсоедините USB-кабель от электрической розетки. Не тяните за кабель. Всегда отключайте аппарат от сети перед чистой и когда он не используется.

Использование аппарата рядом с детьми допускается только при условии тщательного надзора.

Используйте аппарат только по назначению. Используйте USB-кабель, поставляемый с аппаратом, или 2 батарейки типа AA 1,5 В (не входят в комплект).

Не сжигайте батарейки и не подвергайте их воздействию высокой температуры или жидкостей, если вы используете для питания аппарата батарейки.

### Важно!

Вакуумная упаковка НЕ заменяет тепловой обработки для консервирования. Скоропортящиеся продукты также необходимо хранить в холодильнике.

При вакуумной упаковке в пакеты на гибкой молнии под клапан может случайно попасть небольшое количество жидкости, крошек или частиц пищи, из-за чего, возможно, создастся утечка воздуха.

Для предотвращения таких ситуаций, воспользуйтесь следующими советами:

а. Для супов, соусов и жидких продуктов:

Используйте контейнер, а затем поместите в холодильник.

Жидкости, требующие герметичной упаковки, НЕ рекомендуется упаковывать в пакеты на гибкой «молнии».

б. Для порошкообразных или мелкозернистых продуктов:

Избегайте переполнения пакетов или используйте контейнер. Перед вакуумной упаковкой можно также поместить фильтр для кофе или бумажное полотенце поверх продуктов питания под клапан.

с. Убедитесь, что застежка-молния надежно закрыта, и в ней нет остатков пищевых продуктов. Застывшие остатки могут привести к утечке, что со временем может привести к потере вакуума в пакете.

Подключите кабель USB к стандартной электрической розетке.

Аппарат предназначен только для домашнего использования.

При использовании контейнеров оставьте 25 мм (1 дюйм) свободного пространства в верхней части контейнера.

### Вакуумная упаковка и безопасность пищевых продуктов

Вакуумная упаковка продлевает срок службы пищевых продуктов за счет удаления большей части воздуха из герметичных пакетов на гибкой молнии и контейнеров, тем самым уменьшая процесс окисления, который влияет на пищевую ценность, вкус и общее качество продуктов. Удаление воздуха также может препятствовать росту микроорганизмов, которые могут стать причиной появления проблем при определенных условиях:

Плесень – легко обнаружить по ее ворсистой структуре. Плесень не может образовываться в среде с низким содержанием кислорода, поэтому вакуумная упаковка поможет замедлить рост плесени. Дрожжи – приводят к брожению, которое можно определить по запаху и вкусу. Для роста дрожжам нужна вода, сахар и умеренная температура. Они могут жить и развиваться как в воздушной среде, так и без воздуха. Замедление роста дрожжей требует охлаждения, в то время как замораживание полностью останавливает его.

Бактерии – приводят к неприятному запаху, обезцвечиванию и/или образованию мягкой или слизистой текстуры. При определенных условиях анаэробная грамположительная бактерия (*Clostridium botulinum*) может расти без воздуха и иногда не может быть обнаружена по запаху или вкусу. Несмотря на то, что такие случаи крайне редки, это может быть очень опасно.

Для безопасного хранения продуктов крайне важно поддерживать низкие температуры.

Помните, что вакуумная упаковка НЕ заменяет консервирования и не может обратить процесс ухудшения качества пищевых продуктов. Она может только замедлить качественные изменения.

Предсказать, как долго продукты сохраняют свой вкус, высокое качество, внешний вид или структуру – трудно, так как это зависит от их свежести и состояния на момент упаковки в вакуум.

### Предупреждение о безопасности пищевых продуктов

Используйте свежие, скоропортящиеся продукты вскоре после покупки. Даже при надлежащих условиях хранения продукты теряют свежесть и питательную ценность при долгосрочном хранении.

Советы по приготовлению продуктов к вакуумной упаковке

**Твердый сыр:**

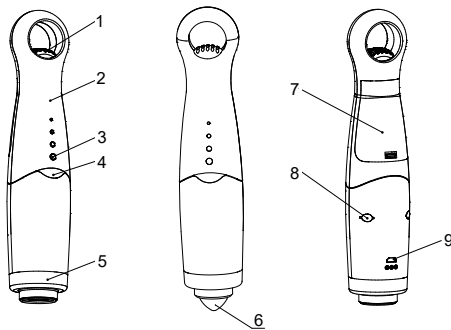
Чтобы сыр оставался свежим, после каждого использования его следует упаковывать в вакуумную упаковку.

**ВАЖНО:** Мягкий сыр не следует хранить в вакуумной упаковке.

**Хлебобулочные изделия:**

Для вакуумной упаковки мягких или воздушных хлебобулочных изделий мы рекомендуем использовать наш контейнер, чтобы изделия сохраняли форму.

### Основные детали вашего нового портативного вакуумного упаковщика



1. Включение/выключение питания
2. Лицевая крышка
3. Декоративные кнопки
4. Крышка с индикаторами (Красный индикатор загорится после завершения процесса вакуумной упаковки.)
5. Плоская насадка на всасывающее отверстие
6. Острая насадка на всасывающее отверстие
7. Крышка отсека для батареек
8. Винтовая крышка
9. Гнездо для зарядного USB-кабеля

### Внимание:

Портативный вакуумный упаковщик можно использовать с USB-кабелем, подключенным к источнику питания. Это лучший способ продлить срок службы аппарата, при этом давление вакуума будет выше.

Для использования портативного вакуумного упаковщика на батарейках необходимы батарейки AA 1,5, 2 шт.

Если подключить USB-кабель при установленных батарейках, питание по умолчанию будет осуществляться через USB.

Размеры .....	231*50*50мм
Напряжение USB .....	DC 3-5 В
DC 3-5 В .....	Напряжение элементов питания
2 x 1,5 В батарейки типа AA .....	2 x 1,5 В батарейки типа AA
Питание .....	2-6 Вт

### Основные характеристики портативного вакуумного упаковщика HP51

\*Компактный и стильный дизайн

\* Питание от 2 x 1,5 В батарейки типа AA (не входят в комплект) или USB-кабеля

- \* Низкий уровень шума при работе
- \* Световая индикация завершения процесса вакуумной упаковки
- \* Прост и удобен в использовании, хранении и чистке
- \* Не только для домашнего использования, вы можете взять его с собой куда угодно.
- \* Можно использовать одной рукой
- \* Используйте с пакетами с гибкой молнией, контейнерами, винными пробками и многим другим

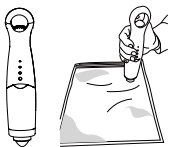
**Вакуумная упаковка при помощи пакетов с гибкой молнией (Maku S 614531, M 614532, L 614533)**

**Шаг 1:** Заполните пакет и застегните застежку-молнию. Положите продукты в пакет с гибкой молнией. Проведите пальцами по молнии, чтобы закрыть пакет, или используйте зажим для запечатывания. Расположите пакет горизонтально так, чтобы воздушный клапан был направлен вверх.



**Шаг 2:** Удалите воздух из пакета. Используйте острую насадку на всасывающее отверстие. Убедитесь, что она правильно закреплена на аппарате. Прижмите всасывающий конец к воздушному клапану на пакете. Затем осторожно нажмите кнопку включения на аппарате большим пальцем, чтобы начать процесс всасывания воздуха.

Когда вакуум достигнет максимального давления, загорится красный индикатор. Извлеките аппарат из пакета, а затем закройте воздушный клапан силиконовой пробкой.



**Шаг 3:** Положите в холодильник. Поместите пакет с едой в холодильник или кладовку.

\* Пакеты не предназначены для жидкостей.



**Вакуумная упаковка с помощью контейнеров (Maku 614530)**

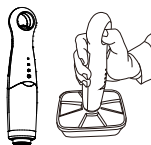
**Шаг 1:** Наполните и закройте. Поместите контейнер на плоскую поверхность – поместите продукты в контейнер. Установите крышку (убедитесь, что она установлена правильно), и начните вакуумную упаковку.



**Шаг 2:** Выберите плоскую насадку, прижмите вакууматор всасывающим концом к отверстию на крышке контейнера. Убедитесь, что соединение плотно.

**Шаг 3:** Извлеките воздух. Осторожно нажмите кнопку включения на аппарате большим пальцем, чтобы начать процесс всасывания воздуха.

Когда вакуум достигнет максимального давления, загорится красный индикатор. Затем можно безопасно снять аппарат с крышки контейнера.



**Шаг 4:** Впустите воздух. Для того, чтобы впустить воздух в контейнер, просто отпустите воздушный клапан, осторожно приподняв язычок.

**Обслуживание и чистка**

1. Всегда отключайте аппарат от сети перед чисткой.
2. Не погружайте аппарат в воду.
3. Избегайте использования абразивных изделий или материалов для чистки компонентов прибора.
4. Используйте мягкое средство для мытья посуды и теплую влажную ткань, чтобы вытереть остатки пищи с деталей.



5. Опрóżорайте всасывающее отверстие после каждого использования. При необходимости промойте теплой мыльной водой. Перед использованием аппарат следует высушить.

**Поиск неисправностей**

Вакуумный упаковщик не запускается при нажатии кнопки ВКЛ: Убедитесь, что вакуумный упаковщик подключен к источнику питания с помощью кабеля USB, или что в нем установлены батареи.

Вакуумный упаковщик запускается, но пакет не обтягивает вокруг пищу:

1. Убедитесь, что молния плотно закрыта. Проведите пальцами по всей длине молнии.
2. Воздушный клапан не находится на плоской поверхности. Переместите пакет так, чтобы воздушный клапан лежал ровно на поверхности, и под воздушным клапаном не было пищи.
3. Не переполняйте пакет.
4. Не прилагайте усилий при открывании пакета. Это может повредить молнию.

Нет надежного контакта между всасывающим концом аппарата и воздушным клапаном: Убедитесь, что всасывающий конец расположен по центру воздушного клапана и ровно прижат к воздушному клапану. ПРИЖИМАЙТЕ ОСТОРОЖНО, так как при слишком сильном нажатии удалить воздух из пакета невозможно.

Воздух был удален из пакета, но затем снова попал в пакет: Осмотрите молнию и клапан пакета. Остатки пищи в застежке-молнии или клапане могут привести к утечке и попаданию воздуха.

Влага или пища на краях молнии или под клапаном могут препятствовать герметизации пакета. Протрите внутреннюю часть пакета вокруг молнии и под клапаном и попытайтесь снова закрыть.

При вакуумной упаковке продуктов питания, имеющих острые края, они могут проколоть или прорвать пакет. Если пакет порван, используйте новый. Накройте острые края мягким материалом, например бумажным полотенцем, и снова закройте пакет.

**Примечания по утилизации**



Этот символ на изделии или в инструкции означает, что данное электрическое и электронное оборудование следует утилизировать по истечении срока его службы отдельно от бытовых отходов. В ЕС существует система сортировки отходов для вторичной переработки.

За дополнительной информацией обращайтесь в местные органы власти или по месту приобретения изделия.