



**ROYAL**  
c a t e r i n g

---

## **USER MANUAL**

Bedienungsanleitung

Instrukcja obsługi

Návod k použití

Manuel d'utilisation

Istruzioni per l'uso

Manual de instrucciones

Használati útmutató

Brugsanvisning

**VACUUM PACKING MACHINE**



<b>Deutsch</b>	3
<b>English</b>	10
<b>Polski</b>	16
<b>Česky</b>	23
<b>Français</b>	30
<b>Italiano</b>	37
<b>Español</b>	44
<b>Magyar</b>	51
<b>Dansk</b>	58

PRODUKTNAME PRODUCT NAME NAZWA PRODUKTU NÁZEV VÝROBKU NOM DU PRODUIT NOME DEL PRODOTTO NOMBRE DEL PRODUCTO TERMÉK NEVE PRODUKTNAVN	VAKUUMIERGERÄT VACUUM PACKING MACHINE PAKOWARKA PRÓZNIOWA LISTWOWA VAKUOVAČKA MACHINE SOUS VIDE ALIMENTAIRE MACCHINA PER SOTTOVUOTO MÁQUINA DE ENVASADO AL VACÍO VÁKUUMOS CSOMAGOLÓGÉP VAKUUMPAKKER
MODELL PRODUCT MODEL MODEL PRODUKTU MODEL VÝROBKU MODÈLE MODELLO MODELO MODELL MODEL	RCVG-40 RCVG-41
HERSTELLER MANUFACTURER PRODUCENT VÝROBCE FABRICANT PRODUTTORE FABRICANTE TERMÉLŐ PRODUCENT	EXPONDO POLSKA SP. Z O.O. SP. K.
ANSCHRIFT DES HERSTELLERS MANUFACTURER ADDRESS ADRES PRODUCENTA ADRESA VÝROBCE ADRESSE DU FABRICANT INDIRIZZO DEL PRODUTTORE DIRECCIÓN DEL FABRICANTE A GYÁRTÓ CÍME PRODUCENTENS ADRESSE	UL. NOWY KISIELIN-INNOWACYJNA 7, 66-002 ZIELONA GÓRA   POLAND, EU

TECHNISCHE DATEN

Beschreibung des Parameters	Wert des Parameters	
Produktname	VAKUUMIERGERÄT	
Modell	RCVG-40	RCVG-41
Versorgungsspannung [V~/] Frequenz [Hz]	230/50	
Nennleistung [W]	475	
Schutzklasse	I	
Abmessungen [Breite x Länge x Höhe; mm]	275x390x130	
Gewicht [kg]	6,3	
Vakuumdruk [mbar]	-942 (Doppel-Vakuumpumpe mit Motor)	-968 (Doppel-Vakuumpumpe mit Motor)
Maximale Breite der Rolle/Folie/Schweißnaht [mm]	310	

1. ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

Diese Gebrauchsanweisung soll Ihnen helfen, das Gerät sicher und zuverlässig zu benutzen. Das Produkt wurde streng nach den technischen Spezifikationen unter Verwendung der neuesten Technologien und Komponenten und Einhaltung höchster Qualitätsstandards entwickelt und hergestellt.

**VOR DEM GEBRAUCH DIE GEBRAUCHSANWEISUNG SORGFÄLTIG LESEN UND VERSTEHEN.**

Um einen langen und zuverlässigen Betrieb des Geräts zu gewährleisten, ist darauf zu achten, dass es gemäß dieser Gebrauchsanweisung sachgemäß bedient und gewartet wird. Die in dieser Gebrauchsanweisung enthaltenen technischen Daten und Spezifikationen sind aktuell. Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen zum Zwecke der Qualitätsverbesserung vorzunehmen. Unter Berücksichtigung des technischen Fortschritts und der Möglichkeiten zur Lärminderung wurde das Gerät so entwickelt und gebaut, dass das Risiko durch Lärmmissionen auf ein Minimum reduziert wird.

SYMBOLERKLÄRUNG

	Das Produkt erfüllt die Anforderungen der einschlägigen Sicherheitsnormen.
	Lesen Sie vor der Verwendung unbedingt die Gebrauchsanweisung.
	Recycelbares Produkt.
	ACHTUNG! oder WARNUNG! oder BEACHTEN! zur Beschreibung der jeweils eingetretenen Situation
	ACHTUNG! Warnung vor Stromschlag!

	Nur für internen Gebrauch.
	ACHTUNG! Quetschgefahr der Hand!
	Achtung! Heiße Oberfläche kann Verbrennungen verursachen!
	Geräte der Schutzklasse I.

**ACHTUNG!** Die Abbildungen in dieser Gebrauchsanweisung dienen nur der Veranschaulichung und können in einigen Details vom tatsächlichen Aussehen des Produkts abweichen.

Das Original der Gebrauchsanweisung ist die deutsche Fassung. Die anderen Sprachversionen sind Übersetzungen aus dem Deutschen.

2. BETRIEBSSICHERHEIT

**ACHTUNG!** Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und alle Anweisungen. Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise und Anweisungen kann zu Stromschlag, Brand und/oder schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

Der Begriff „Gerät“ oder „Produkt“ in den Warnhinweisen und in der Gebrauchsanweisung bezieht sich auf die Vakuumpackmaschine.

2.1. ELEKTRISCHE SICHERHEIT

- Der Stecker des Gerätes muss an die Steckdose angepasst sein. Modifizieren Sie den Stecker in keiner Weise. Original-Stecker und passende Steckdosen verringern das Risiko eines Stromschlags.
- Vermeiden Sie Körperkontakt mit geerdeten Teilen wie Rohren, Heizkörpern, Herden und Kühlschränken. Es besteht ein erhöhtes Risiko eines Stromschlags, wenn der Körper geerdet ist und das Gerät direktem Regen, nassem Straßenbelag und dem Betrieb in einer feuchten Umgebung ausgesetzt ist. In das Gerät eindringendes Wasser erhöht das Risiko von Beschädigungen und Stromschlag.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen.
- Verwenden Sie das Kabel nicht unsachgemäß. Verwenden Sie es niemals, um das Gerät zu tragen oder den Stecker aus der Steckdose zu ziehen. Halten Sie das Kabel von Hitze, Öl, scharfen Kanten oder beweglichen Teilen fern. Beschädigte oder verwickelte Kabel erhöhen das Risiko eines Stromschlags.
- Lässt sich der Einsatz des Gerätes in feuchter Umgebung nicht vermeiden, muss eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung (RCD) verwendet werden. Die Verwendung von RCD verringert das Risiko eines Stromschlags.
- Es ist verboten, das Gerät zu benutzen, wenn das Netzkabel beschädigt ist oder sichtbare Verbrauchsspuren aufweist. Ein beschädigtes Netzkabel sollte von einem qualifizierten Elektriker oder dem Kundendienst des Herstellers ersetzt werden.
- VORSICHT – LEBENSGEFAHR!** Tauchen Sie das Gerät beim Reinigen oder Verwenden niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

## 2.2. SICHERHEIT AM ARBEITSPLATZ

- Sorgen Sie für Ordnung am Arbeitsplatz und gute Beleuchtung. Unordnung oder schlechte Beleuchtung können zu Unfällen führen. Seien Sie vorausschauend, passen Sie darauf auf, was Sie machen und nutzen Sie Ihren gesunden Menschenverstand, wenn Sie das Gerät verwenden.
- Wenn Sie Zweifel haben, ob das Gerät ordnungsgemäß funktioniert, wenden Sie sich an den Kundendienst des Herstellers.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur vom Kundendienst des Herstellers durchgeführt werden. Führen Sie keine Reparaturen selbst durch!
- Bei unbeabsichtigter Feuerentzündung oder im Brandfall dürfen nur Trockenpulverlöscher oder Kohlendioxid (CO<sub>2</sub>)-Feuerlöscher verwendet werden, um das Gerät unter Spannung zu löschen.
- Am Arbeitsplatz dürfen sich keine Kinder (unter 8 Jahren) oder Unbefugte aufhalten. Kinder über 8 Jahren sollten bei der Verwendung des Geräts unter ständiger Aufsicht von Erwachsenen stehen.
- Die Sicherheitsaufkleber sind regelmäßig auf ihren Zustand zu prüfen. Wenn die Aufkleber unleserlich sind, müssen sie ersetzt werden.
- Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf. Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ist auch die Gebrauchsanweisung mitzugeben.
- Verpackungselemente und kleine Montageelemente sind für Kinder unzugänglich aufzubewahren.
- Halten Sie das Gerät von Kindern und Haustieren fern.
- Beachten Sie bei Verwendung dieses Geräts mit anderen Geräten auch die einschlägigen Gebrauchsanweisungen.

**! IMMER BEACHTEN!** Schützen Sie Kinder und herumstehende Personen während Sie die Maschine bedienen.

## 2.3. EIGENSCHUTZ

- Es ist verboten, das Gerät in einem Zustand von Müdigkeit, Krankheit, unter Einfluss von Alkohol, Drogen oder Medikamenten zu betreiben, die die Wahrnehmungsfähigkeit bei der Bedienung des Geräts erheblich einschränken.
- Das Gerät darf von Personen bedient werden, die körperlich fit und in der Lage sind, mit dem Gerät umzugehen, und die entsprechend geschult wurden, die diese Gebrauchsanweisung gelesen haben und über Sicherheit und Gesundheitsschutz unterwiesen wurden.
- Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten geistigen, sensorischen oder intellektuellen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Seien Sie vorsichtig und nutzen Sie Ihren gesunden Menschenverstand, wenn Sie das Gerät bedienen. Ein Moment der Unachtsamkeit beim Betrieb des Gerätes kann zu schweren Verletzungen führen.
- Das Gerät ist kein Spielzeug. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Stecken Sie Ihre Hände oder Gegenstände nicht in das Gerät im Betrieb!

## 2.4. SICHERER UMGANG MIT DEM GERÄT

- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der EIN / AUS-Schalter nicht richtig funktioniert (er lässt sich weder ein- und noch ausschalten). Geräte, die mit dem Schalter nicht angesteuert werden können, sind gefährlich, dürfen nicht in Betrieb gesetzt werden und müssen repariert werden.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Einstellungen, Reinigungen und Wartungen vornehmen. Diese vorbeugende Maßnahme verringert das Risiko einer versehentlichen Aktivierung.
- Bewahren Sie nicht verwendete Geräte außerhalb der Reichweite von Kindern und Personen auf, die mit dem Gerät oder dieser Bedienungsanleitung nicht vertraut sind. Die Geräte sind in den Händen unerfahrener Benutzer gefährlich.
- Halten Sie das Gerät in einem guten technischen Zustand.
- Das Gerät sollte außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.
- Reparatur und Wartung von Geräten dürfen nur von qualifizierten Personen unter Verwendung von Original-Ersatzteilen durchgeführt werden. Dadurch wird eine sichere Nutzung gewährleistet.
- Um die geplante Funktionstüchtigkeit des Geräts zu gewährleisten, entfernen Sie weder werkseitig installierte Abdeckungen noch lösen Sie die Schrauben.
- Es ist verboten, das Gerät während des Betriebs zu schieben, umzustellen oder zu drehen.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine dauerhafte Schmutzablagerung zu vermeiden.
- Nicht zwei Gegenstände gleichzeitig bearbeiten.
- Das Gerät ist kein Spielzeug. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.
- Es ist verboten, in die Konstruktion des Geräts einzugreifen, um seine Parameter oder Konstruktion zu ändern.
- Halten Sie die Geräte von Feuer- und Wärmequellen fern.
- Die Lüftungsöffnungen des Geräts nicht blockieren!
- Dennoch sollten vakuumverpackte Lebensmittel vor dem Verzehr auf Verderb geprüft werden. Die sichere Lagerung von Lebensmitteln erfolgt bei niedrigen Temperaturen (empfohlene Lagertemperatur: <4 °C). Für die langfristige Lagerung von Lebensmitteln sollten diese nach dem Verpacken eingefroren werden.
- Verfallene Lebensmittel nicht vakuumverpacken und aufbewahren
- Schließen Sie das Gerät nur an geerdete Stromquellen an. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, um das Gerät anzuschließen.
- Verwenden Sie für die Vakuumverpackung Beutel und Zubehör, die für diesen Zweck bestimmt sind.
- Produkte mit kurzer Haltbarkeitsdauer sollten eingefroren werden, eine Vakuumverpackung wird nicht empfohlen.

- Es wird empfohlen, zwischen jeder Benutzung des Geräts eine 20-sekündige Pause einzulegen.
- Berühren Sie nicht die Schweißleiste! Seien Sie beim Einsetzen/Entfernen des Vakuumbuteils besonders vorsichtig.
- Um sich nicht die Hände zu verbrennen, drücken Sie die Taste „Seal“. In diesem Modus heizt das Gerät nicht auf.
- Öffnen Sie den Deckel nicht gewaltsam. Wenn Sie beim Öffnen des Deckels auf Widerstand stoßen, warten Sie, bis sich der Druck stabilisiert hat.



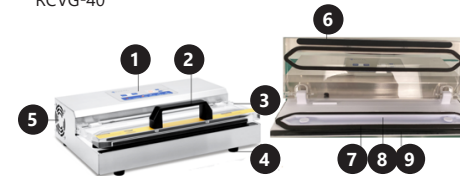
**ACHTUNG!** Obwohl das Gerät so konstruiert wurde, dass es sicher und mit angemessenen Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet ist, und trotz der Verwendung von zusätzlichen Sicherheitsmaßnahmen des Benutzers, besteht beim Betrieb des Geräts dennoch ein geringes Unfall- oder Verletzungsrisiko. Während der Verwendung werden Vorsicht und gesunder Menschenverstand empfohlen.

## 3. BESTIMMUNGSGEMÄSSER GEBRAUCH

Das Gerät ist für die Vakuumverpackung von Lebensmitteln bestimmt, bei dem Verfahren wird die Luft aus einem dichten Beutel abgesaugt und der Beutel versiegelt.

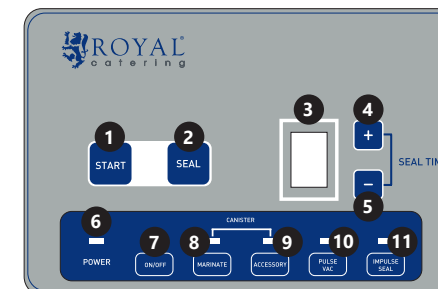
**Für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen, haftet der Anwender.**

### 3.1. BESCHREIBUNG DES GERÄTS RCVG-40



- Bedienungsfield
- Griff
- Abdeckung
- Fuß
- Ventilator
- Abdichtungsband
- Abdichtung der Vakuumkammer
- Vakuumkammer
- Schweißleiste

### BEDIENFELD

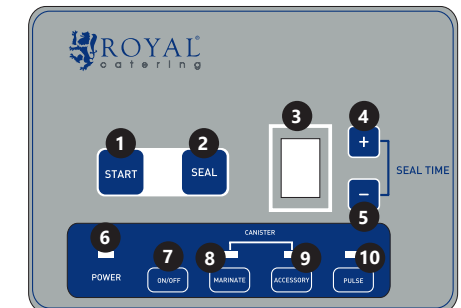


- Automatische Vakuumverpackung
- Beutelversiegelung
- Anzeige des Prozessfortschritts
- Verlängerung der Schweißzeit
- Verkürzung der Schweißzeit
- Betriebskontrollleuchte
- ON/ OFF-Taste
- Marinieren:
- Ansaugmodus für Nebenluft aus dem Zubehör
- Impulsverpackungsmodus
- Normaler Schweißmodus



- Bedienungsfield
- Ventilator
- Fuß
- Abdeckung
- Abdichtungsband
- Verriegelung
- Abdichtung der Vakuumkammer
- Vakuumkammer
- Buchse mit Schnappschluss
- Schweißleiste

### BEDIENFELD



- Automatische Vakuumverpackung
- Beutelversiegelung
- Anzeige des Prozessfortschritts
- Verlängerung der Schweißzeit
- Verkürzung der Schweißzeit
- Betriebskontrollleuchte
- ON/ OFF-Taste
- Marinieren:
- Ansaugmodus für Nebenluft aus dem Zubehör
- Impulsverpackungsmodus

### 3.2. EINRICHTUNG VOR INBETRIEBNAHME

#### 3.2.1. AUFSTELLUNG DES GERÄTS

Die Umgebungstemperatur sollte 40°C und die relative Luftfeuchtigkeit 85% nicht übersteigen. Stellen Sie das Gerät so auf, dass eine gute Luftzirkulation gewährleistet ist. Halten Sie einen Mindestabstand von 10 cm zu jeder Wand des Geräts ein. Halten Sie das Gerät von heißen Oberflächen fern. Betreiben Sie das Gerät stets auf einer ebenen, stabilen, sauberen, feuerfesten und trockenen Fläche und außerhalb der Reichweite von Kindern und Personen mit eingeschränkten geistigen, sensorischen und intellektuellen Fähigkeiten. Stellen Sie das Gerät so auf, dass der Netzstecker jederzeit erreichbar ist. Vergewissern Sie sich, dass die Stromversorgung des Geräts mit der auf dem Typenschild angegebenen übereinstimmt!

#### 3.2.2. BLANCHIEREN

Gemüse sollte vor der Vakuumverpackung blanchiert werden. Dieser Prozess stoppt die Wirkung von Enzymen, die den Verlust von Geschmack, Farbe und Textur verursachen.

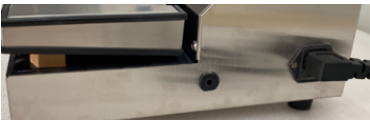
Blanchieren:

- Das Gemüse in kochendes Wasser geben oder in der Mikrowelle kochen, bis es gar, aber noch knackig ist.
- Das Gemüse in kaltes Wasser eintauchen, um den Kochvorgang zu stoppen.
- Das Gemüse (z. B. mit einem Papiertuch) trocknen, bevor Sie es vakuumverpacken.
- Kohlgewächse (Brokkoli, Sprossen, Kohl, Blumenkohl, Grünkohl, Rüben) erzeugen während der Lagerung natürlich Gase. Daher sollten sie nach dem Blanchieren nur im Gefrierschrank aufbewahrt werden.

#### 3.3. ARBEITEN MIT DEM GERÄT

##### 3.3.1. INBETRIEBSETZUNG DES GERÄTS

- Das Netzkabel anschließen.
  - Entfernen Sie die Folie vom Kabel.
  - Stecken Sie den 3-poligen Stecker in die Buchse an der Seite des Geräts [1] ein.



- Schließen Sie das Gerät an Stromversorgung an.
  - Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose.
- Drücken Sie die Taste ON/OFF. Es wird die zuletzt gespeicherte Schweißzeit angezeigt. Der Ventilator wird eingeschaltet. Nach 10 Minuten Inaktivität schaltet sich das Display aus und der Ventilator hört auf zu arbeiten.
- Wählen Sie die gewünschte Funktion.

### 3.3.2. GERÄTEFUNKTIONEN

#### 3.3.2.1. VAKUUMVERPACKUNG MIT FOLIE:

- Wählen Sie eine Folienrolle mit der entsprechenden Breite.
- Legen Sie den Anfang der Folie entlang der Schweißleiste und schließen den Deckel.
- Drücken Sie die Taste „Seal“. Das Gerät zählt die Schritte von 9 bis 0 herunter, wobei 0 das Ende des Schweißvorgangs anzeigt.
- Drücken Sie die Taste ON/OFF, um den Vorgang zu beenden (falls erforderlich).
- Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, öffnet sich der Deckel automatisch. Die Folienrolle sollte dann entfernt und die Qualität der Versiegelung überprüft werden.
- Wenn die Versiegelung korrekt ist, passen Sie die Größe der Folie an das darin zu verpackende Produkt an. Lassen Sie 4,5 cm frei und schneiden die Folie ab.
- Sobald das Produkt in die Folie eingelegt ist, verfahren Sie wie bei der Vakuumverpackung (Punkt 2 unten).

#### 3.3.2.2. VAKUUMVERPACKUNG MIT VAKUUMBEUTELN

- Wählen Sie einen geeigneten Vakuumbeutel.
- Legen Sie das Produkt in den Beutel.
- Lassen Sie im Beutel einen Freiraum von 4,5 cm.
- Legen Sie ein Ende des Beutels entlang der Dichtung der Vakuumkammer.
- Schließen Sie den Deckel.
- Drücken Sie die Taste „Start“. Die Maschine startet den Vakuumverpackungszyklus. Die Anzeige zählt die Schritte von 9 bis 0 herunter, wobei 0 das Ende des Vorgangs anzeigt.
- Nach Abschluss schaltet sich das Gerät selbständig in den Versiegelungszyklus um.
- Nach Abschluss der Vorgangs öffnet sich der Deckel. Der Beutel sollte dann entfernt und die Qualität der Versiegelung überprüft werden. Führen Sie den Versiegelungszyklus erneut durch (mit der Taste „Seal“), falls dies noch erforderlich ist.

#### 3.3.2.3. IMPULSVERPACKUNGSMODUS

Vakuumverpackung und hoher Druck können zerbrechliche Produkte beschädigen. Für solche Produkte empfiehlt sich die Impuls-Vakuumverpackungsfunktion, mit der Sie die Zeit und den Vakuumwert steuern können, um zu verhindern, dass das Produkt zerdrückt wird. Die Funktion kann zum Verpacken saftiger Produkte verwendet werden, um zu verhindern, dass Flüssigkeiten herausgedrückt werden und das Produkt austrocknet.

- Wählen Sie einen geeigneten Vakuumbeutel.
- Legen Sie das Produkt in den Beutel.
- Lassen Sie im Beutel einen Freiraum von 4,5 cm.
- Legen Sie ein Ende des Beutels entlang der Dichtung der Vakuumkammer.
- Schließen Sie den Deckel.
- Drücken Sie die Taste „Pulse“. Die Maschine startet den Vakuumverpackungszyklus.
- Drücken Sie erneut die Taste „Pulse“, um den Zyklus zu stoppen, wodurch das Vakuum reduziert und der Vorgang verlangsamt wird. Drücken Sie die Taste „Pulse“ erneut, um den Betrieb wieder aufzunehmen. Wiederholen Sie den Vorgang, bis der gewünschte Effekt erreicht ist. Je empfindlicher das Produkt ist, desto häufiger muss der Prozess gestoppt und neu gestartet werden.

- Wenn das gewünschte Ergebnis erreicht ist, drücken Sie die Taste „Seal“, um den Beutel zu verschließen.
- Nach Abschluss der Vorgangs öffnet sich der Deckel. Der Beutel sollte dann entfernt und die Qualität der Abdichtung überprüft werden. Führen Sie den Versiegelungszyklus erneut durch, falls dies noch erforderlich ist.

#### 3.3.2.4. VAKUUMVERPACKUNG IN BEHÄLTERN

- Legen Sie das Produkt in den Vakuumbehälter.
- Vergewissern Sie sich, dass der Deckel des Behälters trocken ist und die Schlitze in der Nähe des Deckels und oben auf dem Behälter frei von Krümel und Ablagerungen sind. Schließen Sie den Behälter.
- Am Deckel des Behälters befindet sich ein Drehknopf. Drehen Sie ihn in die Position, in der die Luft abgesaugt wird (je nach Art des Behälters).
- Verlegen Sie ein zusätzliches Kabel von der Gerätebuchse [1] zur Behälterbuchse.



- Drücken Sie die Taste „Accessory“. Drücken Sie leicht auf den Deckel des Behälters. Das Gerät beginnt, Luft abzusaugen.
- Nach Abschluss schaltet das Gerät selbständig in den Stand-by-Modus zurück.
- Drehen Sie den Drehknopf am Deckel des Behälters in die Position, die für die Verriegelung des Lufteinlasses/-auslasses verantwortlich ist.
- Trennen Sie das Kabel.
- Bewahren Sie den Behälter im Kühlschrank auf.
- Zum Öffnen des Behälters drehen Sie den Drehknopf am Deckel des Behälters in die für das Öffnen vorgesehene Position.

**ACHTUNG!** Nach dem Entleeren des Behälters diesen gründlich auswaschen. Ein gut gewarteter Vakuumbehälter kann viele Male wiederverwendet werden.

#### 3.3.2.5. MARINIEREN

Das Marinieren der Produkte mit Hilfe des Vakuumbehälters erfolgt in zwei Zyklen: schnelles Marinieren (15 Min.) und normales Marinieren (27 Min.). Die Funktion beruht darauf, abwechselnd den Zyklus der Luftabsaugung und der anschließenden Entlüftung des Behälters zu wiederholen, so dass der optimale Sättigungsgrad der Marinade in kürzester Zeit erreicht wird.

- Legen Sie das Produkt in den Vakuumbehälter.
- Vergewissern Sie sich, dass der Deckel des Behälters trocken ist und die Schlitze in der Nähe des Deckels und oben auf dem Behälter frei von Krümel und Ablagerungen sind. Schließen Sie den Behälter.
- Am Deckel des Behälters befindet sich ein Drehknopf. Drehen Sie ihn in die Position, die für die Öffnung des Lufteinlasses zuständig ist.
- Verlegen Sie ein zusätzliches Kabel von der Gerätebuchse [1] zur Behälterbuchse.



- Drücken Sie die Taste „Marinate“. Wählen Sie den gewünschten Zyklus aus: schnell (einmaliges Drücken der Taste), normal (zweimaliges Drücken der Taste). Der gewählte Zyklus wird auf dem Display angezeigt: 1 - schnelles Marinieren, 2 - normales Marinieren.
- Drücken Sie die Taste „Start“. Drücken Sie leicht auf den Deckel des Behälters.
- Das Gerät zählt die Schritte der Luftabsaugung von 5 bis 0 herunter, wobei 0 das Ende des Vorgangs anzeigt. Die Absaugung stoppt nach 4 Minuten im Falle des schnellen Marinierens und nach 8 Minuten im Falle des normalen Marinierens.
- Nach Beendigung des Absaugens fließt die abgesaugte Luft, d.h. der Marinadenaufguss, in den Behälter. Die Anzeige zählt die Schritte von 5 bis 1 herunter. Nach 30 Sekunden ist der Vorgang beendet. Das Gerät erneut beginnt, Luft anzusaugen.
- Die oben beschriebenen Zyklen werden wiederholt, bis der Mariniervorgang abgeschlossen ist.
- Wenn der Mariniervorgang abgeschlossen ist, zeigt das Display 0 an.
- Der Drehknopf am Deckel des Behälters in die Position drehen, die für die Geschlossen des Lufteinlasses/-auslasses verantwortlich ist.
- Trennen Sie das Kabel.

#### 3.3.2.6. VERSCHLIESSEN OFFENER FLASCHEN MIT EINEM VAKUUMVERSCHLUSS

Eine nützliche Funktion zum Öffnen von Weinflaschen, Speiseöl, Saft usw.

- Verschließen Sie die Flasche mit einem Vakuumverschluss. Lassen Sie einen Freiraum von mindestens 2,5 cm zwischen dem Boden des Korkens und der Oberfläche der Flüssigkeit in der Flasche.
- Verlegen Sie ein zusätzliches Kabel von der Gerätebuchse [1] zur Korkenbuchse.
- Drücken Sie die Taste „Accessory“. Das Gerät beginnt, Luft aus der Flasche abzusaugen.
- Nach Abschluss schaltet das Gerät selbständig in den Stand-by-Modus zurück.
- Trennen Sie das Kabel.
- Lagern Sie die Flasche in aufrechter Position. Achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit in der Flasche nicht mit dem Korken in Berührung kommt.
- Um die Flasche zu öffnen, entfernen Sie den Korken.

#### 3.3.2.7. GEWÖHNLICHES SCHWEISSEN

Eine nützliche Funktion, wenn keine Vakuumversiegelung erforderlich ist.

- Stellen Sie die Schweißzeit mit + und - ein.
- Drücken Sie die Taste „Impulse seal“.
- Legen Sie das Ende des Beutels entlang der Schweißleiste.
- Schließen Sie den Deckel und drücken Sie ihn vorsichtig herunter.



- e) Das Gerät startet den Schweißvorgang automatisch. Die Anzeige beginnt, von der zu Beginn eingestellten Zeit auf 0 herunterzuzählen, was das Ende des Prozesses anzeigt.
- f) Öffnen Sie den Deckel und prüfen Sie die Qualität der Schweißnaht.
- g) Drücken Sie die Taste ON/OFF, um den normalen Versiegelungsmodus zu verlassen.  
**ACHTUNG:** Bei einer großen Anzahl von zu verschweißenden Beuteln empfiehlt es sich, die kürzeste mögliche Schweißzeit einzustellen, um eine Überhitzung oder ein Auflösen des Beutels zu vermeiden.

3.3.3. INFORMATIONEN ÜBER VAKUUMZUBEHÖR

3.3.3.1. VAKUUMBEHÄLTER:

- a) Es dürfen nur Behälter verwendet werden, die für die Verwendung mit Vakuum ausgelegt sind. Andere nichtkonforme Behälter können beschädigt werden.
- b) Kühlen Sie das Produkt ab, bevor Sie es in den Behälter legen.
- c) Behälter dürfen nicht zusammen mit ihrem Inhalt eingefroren werden. Die niedrigste empfohlene Lagertemperatur für Lebensmittel in einem Vakuumbehälter ist -18 °C.
- d) Einige Sekunden, bevor Sie mit dem Ansaugen der Luft aus dem Behälter beginnen, drücken Sie den Behälterdeckel vorsichtig nach unten, um ein besseres Ergebnis zu erzielen.
- e) Der Deckel des Behälters darf weder in der Mikrowelle verwendet noch in der Spülmaschine gereinigt werden. Er sollte mit der Hand gewaschen werden. Der Behälter selbst ist spülmaschinenfest und kann in die Mikrowelle gestellt werden, wenn die Temperatur keine 100°C überschreitet.
- f) Wenn Flüssigkeit oder Produktkrümel in den Anschlusschlauch der Vakuumverpackungsmaschine gelangen, sollte dieser mit warmem Wasser gespült werden. Vergewissern Sie sich, dass der Schlauch dann nicht mit dem Gerät oder dem Behälter verbunden ist.
- g) Pulverförmige oder granuliert Produkte sollten vor dem Absaugen mit einem Papiertuch abgedeckt werden, um zu verhindern, dass Produktpartikel in das System gelangen.
- h) Ein Vakuumbehälter darf nicht zum Eindosen von Erzeugnissen verwendet werden.

3.3.3.2. VAKUUMBEUTEL:

- a) Für die Vakuumverpackung sind möglichst frische Produkte zu verwenden.
- b) Zerbrechliche und feuchte Produkte sollten vor der Vakuumverpackung eingefroren werden. Produkte wie Fleisch, Beeren oder Brot können 24 Stunden vor dem Verpacken eingefroren werden. Es wird empfohlen, dass das Produkt fest eingefroren ist, bevor es vakuumverpackt wird.
- c) Nicht gefrorenes Fleisch muss vor dem Verpacken in ein Papiertuch eingewickelt werden. Dadurch wird ein Austrocknen des Produkts verhindert.
- d) Flüssige Produkte wie Suppen, Eintöpfe oder Schmorgerichte sollten vor dem Verpacken in einer Schale oder Eisschale gekühlt und leicht gefroren werden.

- e) Erzeugnisse mit scharfen Kanten, wie Knochen, Reis oder Nudeln, sollten vor dem Verpacken in ein Papiertuch eingewickelt werden, um ein Durchstechen des Beutels zu verhindern.
- f) Vakuumbeutel sind wiederverwendbar. Sie können in kochendes Wasser oder in die Mikrowelle gelegt werden, aber solche Beutel sollten nicht wieder zum Vakuumieren verwendet werden, wie z. B. Beutel, die zur Aufbewahrung von Fisch oder glitschigen und öligen Produkten verwendet wurden.
- g) Denken Sie daran, das Gemüse vor dem Vakuumieren zu blanchieren.

3.3.4. LEBENSMITTELAUFBEWAHRUNG

Produkt	Lagerung vakuumverpackter Produkte im Gefrierschrank	Lagerung vakuumverpackter Produkte im Kühlschrankschrank	Normale Lagerung
Rindfleisch und Kalbfleisch	1-3 Jahre	1 Monat	1-2 Wochen
Hackfleisch	1 Jahr		
Schweinefleisch	2-3 Jahre	2-4 Wochen	1 Woche
Fisch	2 Jahre	2 Wochen	3-4 Tage
Geflügel	2-3 Jahre	2-4 Wochen	1 Woche
Geräucher-tes Fleisch	3 Jahre	6-12 Wochen	2-4 Wochen
Frisch blanchierte Produkte	2-3 Jahre	2-4 Wochen	1-2 Wochen
Früchte	2-3 Jahre	2 Wochen	3-4 Tage
Hartkäse	6 Monate		2-4 Tage
Wurst	Nicht empfohlen	6-12 Wochen	1-2 Wochen
Nudeln	6 Monate	2-3 Wochen	1 Woche

3.3.5. ANDERE ANWENDUNGEN VON VAKUUMIERMASCHINEN

3.3.5.1. KÜHLPACKUNG

- a) Füllen Sie den Vakuumbeutel bis zur Hälfte mit Wasser.
- b) Fügen Sie einige Esslöffel Alkohol hinzu.
- c) Verschließen Sie den Beutel (nicht ansaugen!)
- d) In den Gefrierschrank legen.
- e) Alkohol verhindert, dass Wasser einfriert. Das Ergebnis ist eine flexible Kühlpackung für schmerzhafte Verletzungen, wenn sie aus dem Gefrierschrank genommen wird.

3.3.5.2. ORGANIZER

Auch Kleinteile wie Schrauben, Kappen usw. können vakuumverpackt werden, was z. B. in der Garage für Ordnung sorgt und verhindert, dass Kleinteile verloren gehen.

3.3.5.3. VERHINDERUNG VON OXIDATION

Dadurch bleibt Silber, z. B. vakuumverpackter Schmuck, in gutem Zustand und wird vor Schneefall geschützt.

3.3.5.4. PRAKTISCHES AUSRÜSTUNGSSET FÜR DIE REISE

Vor einer langen Reise können Sie Fertiggerichte zum Mitnehmen sowie kleine nützliche Dinge wie Streichhölzer oder eine Landkarte einpacken, die vakuumverpackt nicht nass werden.

3.4. REINIGUNG UND WARTUNG

- a) Ziehen Sie den Netzstecker vor jeder Reinigung und wenn das Gerät nicht benutzt wird.
- b) Verwenden Sie zur Reinigung der Oberfläche nur nicht-korrosive Mittel.
- c) Zur Reinigung des Geräts dürfen nur milde, für die Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, vorgesehene Reinigungsmittel verwendet werden.
- d) Lagern Sie das Gerät an einem trockenen und kühlen Ort, geschützt vor Feuchtigkeit und direkter Sonneneinstrahlung.
- e) Spritzen Sie das Gerät nicht mit Wasserstrahl ab und tauchen Sie es nicht in Wasser.
- f) Achten Sie darauf, dass kein Wasser durch die Lüftungsöffnungen des Gehäuses eindringt.
- g) Überprüfen Sie das Gerät regelmäßig auf Funktionsfähigkeit und eventuelle Schäden.
- h) Verwenden Sie zur Reinigung ein weiches Tuch und milde Seife.
- i) Verwenden Sie zur Reinigung keine scharfen und/oder metallischen Gegenstände (z. B. eine Drahtbürste oder einen Metallschaber), da diese die Oberfläche des Geräts beschädigen können.
- j) Reinigen Sie das Gerät nicht mit säurehaltigen Substanzen, medizinischen Produkten, Verdünnern, Kraftstoff, Öl oder anderen Chemikalien, da dies zu Schäden am Gerät führen kann.
- k) Beim RCVG-41 ist es möglich, die Dichtung an der Kammer zu entfernen, um Flüssigkeiten und Rückstände abzuwischen, die beim Verpacken aus dem Vakuumsack ausgetreten sein könnten.

3.5. FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MASSNAHME
Auf dem Display erscheint „E“ („E2“ oder „E3“ im Falle des RCVG-41)	Überhitzung des Geräts	Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung. Warten Sie mindestens 20 Minuten, bevor Sie das System neu starten.

Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Keine Verbindung zur Stromquelle oder defektes Stromkabel	Überprüfen Sie den Zustand und den Anschluss des Netzkabels. Drücken Sie den Stecker fest in die Steckdose ein oder tauschen Sie das Kabel aus, je nach der Fehlerursache.
Das Gerät lässt sehr viel Luft im Vakuumbeutel übrig	Das Ende des Vakuumbeutels befindet sich nicht in der Vakuumkammer oder ist ungleichmäßig positioniert; Gerät oder Beutel verschmutzt.	Stellen Sie sicher, dass der Beutel richtig eingesetzt ist; reinigen Sie das Gerät oder tauschen Sie den Beutel aus.
Undichter Beutel	Die scharfen Kanten des Produkts im Beutel konnten den Beutel durchgestochen haben	Tauschen Sie den Beutel aus und wiederholen Sie das Vakuumieren.
Obst/Gemüse verdirbt	Die Produkte wurden nicht richtig blanchiert oder eingefroren (Gasbildung)	Öffnen Sie den Beutel und verzehren Sie die Produkte, wenn sie noch genießbar sind, oder werfen Sie sie weg. Packen Sie sie nicht um.
Das Gerät saugt keine Luft aus Vakuumbehältern an	<ul style="list-style-type: none"> <li>• fehlerhafter Kabelanschluss;</li> <li>• fehlerhafte Einstellung des Drehknopfes am Behälterdeckel;</li> <li>• im Behälter ist kein erforderlicher Freiraum vorhanden;</li> <li>• beschädigter Behälter/Deckel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• überprüfen Sie die Kabelverbindung und ziehen Sie sie ggf. fest;</li> <li>• bringen Sie den Drehknopf in die richtige Position;</li> <li>• entleeren Sie den Behälter, bis der erforderliche freie Raum erreicht ist;</li> <li>• tauschen Sie den Behälter/Deckel aus</li> </ul>

## TECHNICAL DATA

Parameter description	Parameter value	
Name of the product	VACUUM PACKING MACHINE	
Model	RCVG-40	RCVG-41
Supply voltage [V~]/ Frequency [Hz]	230/50	
Rated power [W]	475	
Protection class	I	
Dimensions [Width x Length x Height; mm]	275x390x130	
Weight [kg]	6.3	
Vacuum pressure [mbar]	-942 (double vacuum pump with motor)	-968 (double vacuum pump with motor)
Maximum roll/foil/ seal width [mm]	310	

## 1. GENERAL DESCRIPTION

These instructions are intended to assist you in safe and reliable use. The product is designed and manufactured strictly according to technical specifications using the latest technology and components and maintaining the highest quality standards.

**READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY AND UNDERSTAND THEM BEFORE USE.**

To ensure long and reliable operation of the device, care should be taken to operate and maintain the device correctly in accordance with the instructions. The technical data and specifications contained in these instructions are up-to-date. The manufacturer reserves the right to make changes for the purpose of quality improvement. Taking technological progress and the possibility to reduce noise into account, the device is designed and built so that risks resulting from noise emissions are reduced to the lowest possible level.

## EXPLANATION OF SYMBOLS

	The product meets the requirements of relevant safety standards.
	Read the instructions before use.
	Recyclable product.
	CAUTION! or WARNING! or REMEMBER! describing a given situation (general warning sign).
	CAUTION! Risk of electric shock!
	For indoor use only.
	CAUTION! Risk of crushing hands!
	Caution! Touching hot surfaces may lead to burns!



A protection class I device.



**CAUTION!** The illustrations in this manual are for illustrative purposes only and may differ in some details from the actual product appearance.

The original version of the instructions is the German version. Other language versions are translations from German.

## 2. SAFE USE



**CAUTION!** Read all safety warnings and all instructions. Failure to follow the warnings and instructions may result in electric shock, fire and/or serious injury or death.

The term „device“ or „product“ in the warnings and instructions refers to the vacuum packing machine.

## 2.1. ELECTRICAL SAFETY

- The device plug must fit into the socket. Do not modify the plug in any way. Original plugs and matching sockets reduce the risk of electric shock.
- Avoid touching earthed items such as tubes, radiators, heaters and refrigerators. There is an increased risk of electric shock if your body is earthed and touches the device exposed to direct rain, wet floor and humid environment. If water penetrates into the device, there is an increased risk of damage to the device and electric shock.
- Do not touch the device with wet or damp hands.
- Do not use the cable in a wrong way. Never use it to carry the device or to pull the plug out of the socket. Keep the cable away from heat sources, oil, sharp edges or moving parts. Damaged or tangled cables increase the risk of electric shock.
- If you cannot avoid using the device in a wet environment, use a residual current device (RCD). Using an RCD reduces the risk of electric shock.
- Do not use the device if the power cable is damaged or shows clear signs of wear. A damaged power cable should be replaced by a qualified electrician or the manufacturer's service.
- CAUTION - DANGER TO LIFE! When cleaning or using the device, never immerse it in water or other liquids.

## 2.2. SAFETY IN THE WORK AREA

- Keep the work area tidy and well lit. Disorder or poor lighting can lead to accidents. Be careful, watch what you are doing and use common sense when working with the device.
- If in doubt as to whether the device is working properly, contact the manufacturer's service.
- Repairs to the device may only be carried out by the manufacturer's service. Do not carry out repairs yourself!
- In the event of fire or fire, use only powder or snow (CO<sub>2</sub>) extinguishers to extinguish fire in the device where there is voltage.
- No children under the age of 8 or unauthorised persons are allowed in the work area. Children over 8 years of age should be under constant adult supervision when using the device.
- Check the condition of the safety stickers regularly. Replace them if they are illegible.
- Keep these instructions for future reference. If the device is to be passed on to third parties, the instructions for use must be handed over together with the device.

- Keep packaging parts and small assembly parts out of the reach of children.
- Keep the device away from children and animals
- When using this device together with other devices, the other instructions for use must also be followed.



**REMEMBER!** Keep children and other bystanders safe while operating the device.

## 2.3. PERSONAL SAFETY

- Do not operate the device if you are tired, ill or under the influence of alcohol, drugs or medication which might impair your ability to operate the device.
- The device may only be operated by persons who are physically fit, capable of handling the device and who have been adequately trained, who have read these instructions and have received training in health and safety.
- The device is not intended to be used by persons (including children) with reduced mental, sensory or intellectual functions or lack of experience and/or knowledge, unless they are supervised by a person responsible for their safety or have been given instructions by them on how to operate the device.
- Be careful and use common sense when operating the device. A short moment of distraction during operation may lead to serious personal injury.
- The device is not a toy. Children should be supervised to ensure that they do not play with the device.
- Do not put your hands or objects inside the working device!

## 2.4. SAFE USE OF THE DEVICE

- Do not use the device if the ON/OFF switch does not function properly (does not switch on and off). Devices that cannot be controlled by the switch are dangerous, must not be operated and must be repaired.
- The device must be disconnected from the power supply before adjustment, cleaning and maintenance. This preventive measure reduces the risk of accidental activation.
- Keep unused devices out of the reach of children and anyone not familiar with the device or these instructions. Devices are dangerous in the hands of inexperienced users.
- Keep the device in good working order.
- Keep the device out of the reach of children.
- Repair and maintenance of the device should be carried out by qualified persons using only original spare parts. This will ensure a safe use of the device.
- To ensure the designed operational integrity of the device, do not remove factory-installed covers or loosen any screws.
- Do not move, shift or rotate the device during operation.
- Do not leave the switched on device unattended.
- Clean the device regularly to prevent the permanent accumulation of dirt.
- Do not work with two objects at the same time.
- The device is not a toy. Cleaning and maintenance must not be performed by children without adult supervision.
- It is forbidden to tamper with the device in order to change its parameters or construction.

- Keep the device away from sources of fire and heat.
- Do not cover the vents of the device!
- Before consuming a vacuum packed food check if it is not spoiled despite the packaging.
- Safe food storage takes place in low temperatures (recommended storage temperature <40C). For long-term storage food must be frozen after packaging.
- Do not pack using vacuum and store out of date food.
- The device shall be connected only to grounded power supply sources. Do not use extension cords to connect the device.
- Use bags and accessories intended for vacuum packing.
- Products with short shelf life should be frozen, it is not recommended to vacuum pack them.
- It is recommended to make 20-second breaks between each use of the device.
- Do not touch the sealing strip! Take special caution during inserting/removing a vacuum bag.
- In order to avoid hand burns, press the "seal" button. The device does not get hot in this mode.
- Do not open the cover with force. If resistance is encountered when attempting to open the lid, wait for the pressure to stabilize.



**CAUTION!** Although the device has been designed to be safe and has been equipped with adequate safeguards, and despite the use of additional safety measures, there is still a small risk of accident or injury when operating the device. Caution and common sense are advised when using the device.

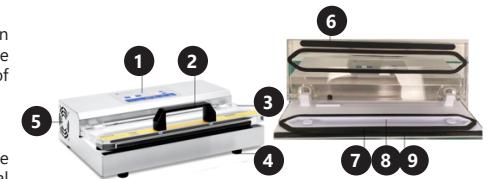
## 3. RULES OF USE

The device is intended for vacuum packing food by means of air suction from a tight bag and after its sealing.

**The user is responsible for any damage caused by improper use.**

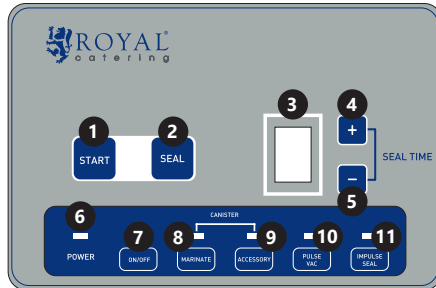
## 3.1. DESCRIPTION OF THE DEVICE

RCVG-40



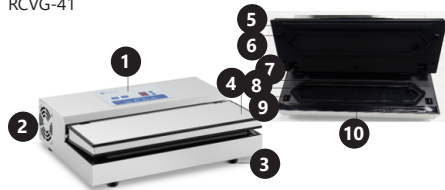
- control panel
- handle
- cover
- leg
- fan
- tightening strip
- vacuum chamber gasket
- vacuum chamber
- sealing strip

## CONTROL PANEL



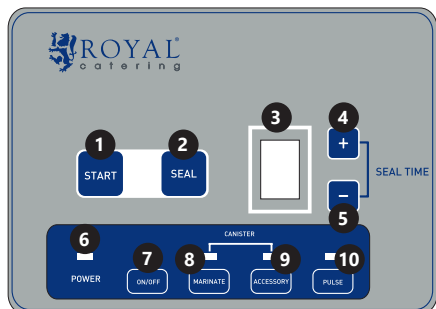
1. automatic vacuum packaging
2. bag sealing
3. process progress display
4. sealing time increase
5. sealing time decrease
6. operation signalling light
7. ON/OFF button
8. marination mode
9. air suction from accessories
10. pulsation packing mode
11. normal sealing mode

## RCVG-41



1. control panel
2. fan
3. leg
4. cover
5. tightening strip
6. clasp
7. vacuum chamber gasket
8. vacuum chamber
9. clasp socket
10. sealing strip

## CONTROL PANEL



1. automatic vacuum packaging
2. bag sealing
3. process progress display
4. sealing time increase
5. sealing time decrease
6. operation signalling light
7. ON/OFF button
8. marination mode
9. air suction from accessories
10. pulsation packing mode

## 3.2. PREPARATION FOR WORK

## 3.2.1. LOCATION OF THE DEVICE

The ambient temperature should not exceed 40°C and the relative humidity should not exceed 85%. Position the device in a way that allows for good air circulation. Maintain a minimum distance of 10 cm from any wall. Keep the device away from any hot surfaces. Always operate the device on a level, stable, clean, fireproof and dry surface and out of the reach of children and persons with reduced mental, sensory and intellectual abilities. Position the device in such a way that the power supply plug can be reached at any time. Make sure that the device's power supply corresponds to the data on the rating plate!

## 3.2.2. SCALDING

Vegetables should be scalded prior to vacuum packing. This process stops the effect of the enzymes affecting the loss of flavour, colour and texture.

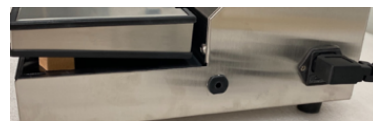
## Scalding:

1. Put the vegetables in boiling water or in a microwave oven until they are cooked but still crunchy.
2. Immerse the vegetables in cold water to stop the cooking process.
3. Dry the vegetables (e.g. with a paper towel) prior to vacuum packing.
4. Cabbage vegetables (broccoli, sprouts, cabbage, cauliflower, kale, turnips) naturally emit gases during storage. That is why after scalding they must be stored only in a freezer.

## 3.3. WORKING WITH THE DEVICE

## 3.3.1. STARTING THE DEVICE

1. Connect the power supply cord.
  - a) Remove film from the cord.
  - b) Insert the 3 Pin end in the socket on the side of the device [1].



2. Connect the device to the power supply.
  - a) Insert the power supply cord in a socket.
3. Press the ON/OFF button. The last saved sealing time will be displayed. Fan will start. After 10 minutes of idle operation the display will switch off, and the fan will stop working.
4. Select the desired function.

## 3.3.2. DEVICE FUNCTIONS

## 3.3.2.1. VACUUM PACKING WITH FOIL:

- a) Select a roll with foil with appropriate width.
- b) Place the beginning of the foil along the sealing strip and close the cover.
- c) Push the "Seal" button. The device will count stages from 9 to 0, where 0 means sealing is completed.
- d) Push the ON/OFF button, to stop the process (if necessary).
- e) After the process is completed the cover will open automatically. Then remove the foil roll and check the seal quality.
- f) If the seal is correct, adjust the foil size to the product to be packed. Leave 4.5 cm free space and cut the foil.
- g) After placing the product in the foil, proceed as in vacuum packing with bags (item 2 below).

## 3.3.2.2. VACUUM PACKING WITH VACUUM BAGS:

- a) Select appropriate vacuum bag.
- b) Place the product in a bag.
- c) Leave 4.5 cm free space inside the bag.
- d) Place one end of the bag along the vacuum chamber gasket.
- e) Close the cover.
- f) Press the "Start" button. The device will start vacuum packing cycle. The display will start counting stages from 9 to 0, where 0 means end of the process.
- g) After the process is complete, the device will start sealing cycle automatically.
- h) After completion the cover will open. Then, remove the bag and check the seal quality. Repeat the sealing cycle (with the "Seal" button) if still necessary.

## 3.3.2.3. PULSATION VACUUM PACKING FUNCTION.

Vacuum packing and high pressure can lead to destruction of delicate products. For such products, pulsation vacuum packing function is recommended, because it allows to control the time and vacuum value, preventing product crushing. This function can be used to pack juicy products to prevent squeezing the liquids and drying of the product.

- a) Select appropriate vacuum bag.
- b) Place the product in a bag.
- c) Leave 4.5 cm free space inside the bag.
- d) Place one end of the bag along the vacuum chamber seal.
- e) Close the cover.
- f) Press the "Pulse" button. The device will start vacuum packing cycle.
- g) Press the "Pulse" button again to stop the cycle, which will enable underpressure reduction and will slow down the process. Press the "Pulse" button again to restore operation. Repeat until desired effect is obtained. The more delicate the product, the more frequent process stop and restoration is required.
- h) After the desired effect is obtained, press the "Seal" button to seal the bag.

- i) After completion the cover will open. Then, remove the bag and check the seal quality. Repeat the sealing cycle if still necessary.

## 3.3.2.4. VACUUM PACKING IN CONTAINERS

- a) Place the product in the vacuum bag.
- b) Make sure that the lid of the container is dry and that the slots in the lid and on the top of the container do not contain any crumbs or debris. Close the container.
- c) A knob is located on the container lid. Turn it to the position for air removal (varies between containers).
- b) Connect an additional hose from the socket in the device [1] to the socket in the container.



- c) Push the "Accessory" button. Press the container lid gently. The device will start air removal.
- d) After the process is complete, the device will move to standby mode automatically.
- e) Turn the knob on the container lid to the position responsible for blocking the air inlet/outlet.
- e) Disconnect the hose.
- f) Keep the container in a refrigerator.
- g) In order to open the container, turn the knob on the container cover to the position responsible for opening.
 

**CAUTION!** Clean the container thoroughly after emptying it of the product. A clean vacuum container can be used again many times.

## 3.3.2.5. MARINATING MODE

The food product marinating mode with the help of a vacuum container is carried out in two cycles: quick marinating (15 min.) and normal marinating (27 min.). The function consists in alternately repeating the air suction cycle and then releasing air into the container, thus ensuring the optimal level of marinade saturation in the shortest possible time.

- a) Place the product in the vacuum bag.
- b) Make sure that the lid of the container is dry and that the slots in the lid and on the top of the container do not contain any crumbs or debris. Close the container.
- c) A knob is located on the container lid. Turn it to the position responsible for opening the air inlet.
- d) Connect an additional hose from the socket in the device [1] to the socket in the container.





- e) Press the "Marinate" button. Select the desired cycle: fast (press the button only once), normal (press the button twice). The selected cycle will appear on the display: 1 – fast marinating, 2 – normal marinating.
- f) Press the "Start" button. Press the container lid gently.
- g) The device will start counting stages from 5 to 0, where 0 means end of the process. Suction will end after 4 minutes in the case of fast marinating cycle, and after 8 min. in the case of normal marinating cycle.
- h) After the suction is completed, the air sucked out in the form of marinate infusion will enter the container. The display will start counting stages from 5 to 1. It will finish after 30 s.
- i) The device will restart air suction.
- j) The cycles described above will be repeated until the marinating mode is completed.
- k) After marinating is completed, the display will show value 0.
- l) Turn the knob on the lid of the container to the position responsible for closing the air inlet/outlet.
- m) Disconnect the hose.

**3.3.2.6. CLOSING OPEN BOTTLES WITH VACUUM CAP**

A function useful for open bottles with wine, edible oil, juice etc.

- a) Close the bottle with the vacuum cap. Leave a minimum space of 2.5 cm between the bottom of the cap and the surface of the liquid in the bottle.
- b) Connect an additional hose from the socket in the device [1] to the socket in the cap.
- c) Push the "Accessory" button. The device will start air removal from the bottle.
- d) After the process is complete the device will move to standby mode automatically.
- e) Disconnect the hose.
- f) Store the bottle in vertical position. Make sure that the liquid in the bottle does not come into contact with the cap.
- g) To open the bottle, remove the cap.

**3.3.2.7. NORMAL SEALING**

Function useful when vacuum sealing is not necessary.

- a) Set the sealing time using + and –.
- b) Press the "Impulse seal" button.
- c) Place the end of the bag along the sealing strip.
- d) Close the cover and press gently.
- e) The device will start sealing automatically. The display will start counting down the time from the beginning to 0, which means the end of the process.
- f) Open the cover and check the seal quality.
- g) Press the ON/OFF button, to exit the normal sealing mode.

NOTE: In the case of a large number of sealing bags, it is recommended to set the sealing time as short as possible to prevent the bag from overheating or melting.

**3.3.3. INFORMATION ON VACUUM ACCESORIES**

**3.3.3.1. VACUUM CONTAINERS:**

- a) Only containers intended for operation in underpressure are allowed. Other incompatible containers can be damaged.
- b) Cool the product before placing it in the container.

- c) Do not freeze containers with contents. The lowest recommended temperature of food storage in a vacuum container is -18oC.
- d) A few seconds before starting to draw air from the container, gently press down on the container lid for better effect.
- e) Container lid cannot be placed in a microwave oven or in a dishwasher. It must be washed manually. The container itself can be washed in a dishwasher and placed in a microwave oven if the set temperature does not exceed 100oC.
- f) If liquid or product crumbs enter the connecting hose with the vacuum packer, rinse it with warm water. Before cleaning make sure that the hose is not connected to the device or the container.
- g) Powdered or granular products should be covered with a paper towel prior to suction to prevent product particles from entering the system.
- h) Do not use a vacuum container for product canning.

**3.3.3.2. VACUUM BAGS:**

- a) Products intended for packing into vacuum bags should be as fresh as possible.
- b) Delicate and products humid products should be frozen prior to vacuum packing. Products such as meat, berries or bread can be frozen 24 hours prior packing. It is recommended that the product is hard before it is vacuum packed.
- c) Unfrozen meat should be placed in a paper towel prior packing. This will prevent product drying.
- d) Liquid products, such as soups, goulash or stew meals should be cooled and freeze slightly in a bowl or on an ice cube tray prior to packing.
- e) Sharp edged products such as bones, rice and pasta should be wrapped in a paper towel before packing to prevent holes in the bag.
- f) Vacuum bags are reusable products. They can be placed in boiling water or in a microwave oven, but such bags should no longer be used for vacuum repackaging, as are bags that have been used to store fish or slippery and oily products.
- g) Remember to scald vegetables prior to vacuum packing.

**3.3.4. FOOD STORAGE**

Product	Storage of vacuum packed product in a freezer	Storage of vacuum packed product in a refrigerator	Normal storage
Beef and veal	1-3 years	1 month	1-2 weeks
Minced meat	1 year		
Pork	2-3 years	2-4 weeks	1 week
Fish	2 years	2 weeks	3-4 days
Poultry	2-3 years	2-4 weeks	1 week
Smoked meat	3 years	6-12 weeks	2-4 weeks

Fresh scalded products	2-3 years	2-4 weeks	1-2 weeks
Fruit	2-3 years	2 weeks	3-4 days
Hard cheese	6 months	6-12 weeks	2-4 days
Cold cuts	Not recommended		1-2 weeks
Pasta	6 months	2-3 weeks	1 week

**3.3.5. OTHER APPLICATIONS OF VACUUM PACKAGING MACHINE**

**3.3.5.1. COLD COMPRESS**

- a) Fill vacuum bag half with water.
- b) Add several spoons of alcohol.
- c) Seal the bag (without air suction!)
- d) Place in the freezer.
- e) Alcohol prevents water freezing. As a result, when removed from the freezer, you can get a flexible cooling compress for painful injuries.

**3.3.5.2. ORGANIZER**

Small items such as screws, covers etc. can also be vacuum packed, which will enable keeping order e.g. in the garage and prevent losing small parts.

**3.3.5.3. PREVENTS OXIDATION**

This feature will keep silver, such as vacuum-packed jewellery, in good condition and prevent tarnish.

**3.3.5.4. Traveller's companion**

Before going on a longer trip, you can pack ready-made take-out meals, as well as small useful items such as matches or a map, which will not get wet when vacuum-packed.

**3.4. CLEANING AND MAINTENANCE**

- a) Before cleaning and when the device is not in use, pull the power supply plug.
- b) Use only non-corrosive agents for cleaning the surface.
- c) Only mild cleaning agents designed for cleaning surfaces which come into contact with food may be used to clean the device.
- d) Store the device in a dry and cool place protected from moisture and direct sunlight.
- e) Do not spray the device with a stream of water and do not immerse it in water.
- f) Ensure that no water enters through the ventilation openings in the housing.
- g) Regularly inspect the device for technical failure and damage.
- h) Use a soft cloth and mild soap for cleaning.
- i) Do not use sharp and/or metal objects for cleaning (e.g. a wire brush or metal scraper) as these may damage the surface of the device.
- j) Do not clean the unit with acidic substances, medical products, thinners, fuel, oil or other chemicals as they may damage it.
- k) In the case of the RCVG-41 model, it is possible to remove the gasket next to the chamber in order to wipe away liquids and residues that may have escaped from the vacuum bag during packing.

**3.5. TROUBLESHOOTING**

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	ACTION
The display shows "E" ("E2" or "E3" for RCVG-41 model)	Device overheated	Switch the device off and unplug from the power supply. Wait at least 20 min. before restarting the device.
The device does not turn on	No connection to power source or damaged power cord	Check the condition and connection of the power cord. Tighten the plug or replace the cable, depending on the fault.
The machine leaves a lot of air in the vacuum bag	Vacuum bag end is not in vacuum chamber or is not evenly placed; dirty device or bag.	Make sure the bag is inserted correctly; clean the device or replace the bag.
Bag not tight	Sharp edges of the product could perforate the bag	Replace the bag and repeat vacuum packing process.
Fruit/vegetables are spoiled	Food not scalded or frozen properly (producing gas)	Open the bag and consume the products if they are suitable for consumption, or dispose of the products. Do not pack them again.
The device does not withdraw air from vacuum containers	<ul style="list-style-type: none"> <li>• erroneous hose connection;</li> <li>• erroneous setting of the knob in the container lid;</li> <li>• no free space in the container;</li> <li>• damaged container/lid</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• check hose connection and press in if necessary;</li> <li>• set the knob in the correct position;</li> <li>• empty the container until the necessary free space is obtained;</li> <li>• replace the container/lid</li> </ul>



## DANE TECHNICZNE

Opis parametru	Wartość parametru	
Nazwa produktu	PAKOWARKA PRÓŻNIOWA LISTWOWA	
Model	RCVG-40	RCVG-41
Napięcie zasilania [V~]/Częstotliwość [Hz]	230/50	
Moc znamionowa [W]	475	
Klasa ochronności	I	
Wymiary [szerokość x długość x wysokość; mm]	275x390x130	
Ciężar [kg]	6,3	
Ciśnienie próżni [mbar]	-942 (podwójna pompa próżniowa z silnikiem)	-968 (podwójna pompa próżniowa z silnikiem)
Maksymalna szerokość rolki/folii/zgrzewu [mm]	310	

## 1. OGÓLNY OPIS

Instrukcja przeznaczona jest do pomocy w bezpiecznym i niezawodnym użytkowaniu. Produkt jest zaprojektowany i wykonany ściśle według wskazań technicznych przy użyciu najnowszych technologii i komponentów oraz przy zachowaniu najwyższych standardów jakości.

**PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO PRACY NALEŻY DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ I ZROZUMIEĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ.**

Dla zapewnienia długiej i niezawodnej pracy urządzenia należy dbać o jego prawidłową obsługę oraz konserwację zgodnie ze wskazówkami zawartymi w tej instrukcji. Dane techniczne i specyfikacje zawarte w tej instrukcji obsługi są aktualne. Producent zastrzega sobie prawo dokonywania zmian związanych z podwyższeniem jakości. Uwzględniając postęp techniczny i możliwość ograniczenia hałasu, urządzenie zaprojektowano i zbudowano tak, aby ryzyko jakie wynika z emisji hałasu ograniczyć do najniższego poziomu.

## OBJAŚNIENIE SYMBOLI

	Produkt spełnia wymagania odpowiednich norm bezpieczeństwa.
	Przed użyciem należy zapoznać się z instrukcją.
	Produkt podlegający recyklingowi.
	UWAGA! lub OSTRZEŻENIE! lub PAMIĘTAJ! opisująca daną sytuację (ogólny znak ostrzegawczy).
	UWAGA! Ostrzeżenie przed porażeniem prądem elektrycznym!

	Do użytku tylko wewnątrz pomieszczeń.
	UWAGA! Niebezpieczeństwo zgniecenia dłoni!
	Uwaga! Gorąca powierzchnia może spowodować oparzenia!
	Urządzenie I klasy ochronności.

**UWAGA!** Ilustracje w niniejszej instrukcji obsługi mają charakter poglądowy i w niektórych szczegółach mogą różnić się od rzeczywistego wyglądu produktu.

Instrukcją oryginalną jest niemiecka wersja instrukcji. Pozostałe wersje językowe są tłumaczeniami z języka niemieckiego.

## 2. BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWNIA

**UWAGA!** Przeczytać wszystkie ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa oraz wszystkie instrukcje. Niezastosowanie się do ostrzeżeń i instrukcji może spowodować porażenie prądem, pożar i/lub ciężkie obrażenia ciała lub śmierć.

Termin „urządzenie” lub „produkt” w ostrzeżeniach i w opisie instrukcji odnosi się do PAKOWARKI PRÓŻNIOWEJ LISTWOWEJ.

## 2.1. BEZPIECZEŃSTWO ELEKTRYCZNE

- Wtyczka urządzenia musi pasować do gniazda. Nie modyfikować wtyczki w jakikolwiek sposób. Oryginalne wtyczki i pasujące gniazda zmniejszają ryzyko porażenia prądem.
- Unikać dotykania uziemionych elementów, takich jak rury, grzejniki, piece i lodówki. Istnieje zwiększone ryzyko porażenia prądem, jeśli ciało jest uziemione i dotyka urządzenia narażonego na bezpośrednie działanie deszczu, mokrej nawierzchni i pracy w wilgotnym otoczeniu. Przedostanie się wody do urządzenia zwiększa ryzyko jego uszkodzenia oraz porażenia prądem.
- Nie wolno dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękoma.
- Nie należy używać przewodu w sposób niewłaściwy. Nigdy nie używać go do przenoszenia urządzenia lub do wyciągania wtyczki z gniazda. Trzymać przewód z dala od źródeł ciepła, oleju, ostrych krawędzi lub ruchomych części. Uszkodzone lub poplątane przewody zwiększają ryzyko porażenia prądem.
- Jeśli nie można uniknąć używania urządzenia w środowisku wilgotnym, należy stosować wyłącznik różnicowo-prądowy (RCD). Używanie RCD zmniejsza ryzyko porażenia prądem.
- Zabrania się używania urządzenia, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony lub nosi wyraźne oznaki zużycia. Uszkodzony przewód zasilający powinien być wymieniony przez wykwalifikowanego elektryka lub serwis producenta
- UWAGA – ZAGROŻENIE ŻYCIA! Podczas czyszczenia lub użytkowania urządzenia nigdy nie wolno zanurzać go w wodzie lub innych cieczach.

## 2.2. BEZPIECZEŃSTWO W MIEJSCU PRACY

- Utrzymywać porządek w miejscu pracy i dobre oświetlenie. Nieporządek lub złe oświetlenie może prowadzić do wypadków. Należy być przewidującym, obserwować co się robi i zachowywać rozsądek podczas używania urządzenia.

- W razie wątpliwości czy urządzenie działa poprawnie, należy skontaktować się z serwisem producenta.
- Naprawy urządzenia może wykonać wyłącznie serwis producenta. Nie wolno dokonywać napraw samodzielnie!
- W przypadku zaproszenia ognia lub pożaru, do gaszenia urządzenia pod napięciem należy używać wyłącznie gaśnic proszkowych lub śniegowych (CO<sub>2</sub>). Na stanowisku pracy nie mogą przebywać dzieci (poniżej 8. roku życia) ani osoby nieupoważnione. Dzieci powyżej 8. roku życia powinny znajdować się pod stałą obserwacją dorosłych, gdy korzystają z urządzenia.
- Należy regularnie sprawdzać stan naklejek z informacjami dotyczącymi bezpieczeństwa. W przypadku gdy, naklejki są nieczytelne należy je wymienić.
- Zachować instrukcję użytkowania w celu jej późniejszego użycia. W razie, gdyby urządzenie miało zostać przekazane osobom trzecim, to wraz z nim należy przekazać również instrukcję użytkowania.
- Elementy opakowania oraz drobne elementy montażowe należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenie trzymać z dala od dzieci i zwierząt.
- W trakcie użytkowania tego urządzenia wraz z innymi urządzeniami należy zastosować się również do pozostałych instrukcji użytkowania.

**PAMIĘTAJ!** Należy chronić dzieci i inne osoby postronne podczas pracy urządzeniem.

## 2.3. BEZPIECZEŃSTWO OSOBISTE

- Niedozwolone jest obsługiwanie urządzenia w stanie zmęczenia, choroby, pod wpływem alkoholu, narkotyków lub leków, które ograniczają w istotnym stopniu zdolności obsługi urządzenia.
- Maszyny mogą obsługiwać osoby sprawne fizycznie, zdolne do jej obsługi i odpowiednio wyszkolone, które zapoznały się z niniejszą instrukcją oraz zostały przeszkolone w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy.
- Maszyna nie jest przeznaczona do tego, by była użytkowana przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych funkcjach psychicznych, sensorycznych i umysłowych lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, chyba że są one nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej wskazówki dotyczące tego, jak należy obsługiwać maszynę.
- Należy być uważnym, kierować się zdrowym rozsądkiem podczas pracy urządzeniem. Chwila nieuwagi podczas pracy, może doprowadzić do poważnych obrażeń ciała.
- Urządzenie nie jest zabawką. Dzieci powinny być pilnowane, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Nie wkładać rąk, przedmiotów do wnętrza pracującego urządzenia!

## 2.4. BEZPIECZNE STOSOWANIE URZĄDZENIA

- Nie należy używać urządzenia, jeśli przełącznik ON/OFF nie działa sprawnie (nie załącza i nie wyłącza się). Urządzenia, które nie mogą być kontrolowane za pomocą przełącznika są niebezpieczne, nie mogą pracować i muszą zostać naprawione.
- Przed przystąpieniem do regulacji, czyszczenia i konserwacji urządzenie należy odłączyć od zasilania. Taki środek zapobiegawczy zmniejsza ryzyko przypadkowego uruchomienia.
- Nie używane urządzenia należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci oraz osób nieznających urządzenia lub tej instrukcji obsługi. Urządzenia są niebezpieczne w rękach niedoświadczonych użytkowników.
- Utrzymywać urządzenie w dobrym stanie technicznym.
- Urządzenie należy chronić przed dziećmi.
- Naprawa oraz konserwacja urządzeń powinna być wykonywana przez wykwalifikowane osoby przy użyciu wyłącznie oryginalnych części zamiennych. Zapewnić to bezpieczeństwo użytkownika.
- Aby zapewnić zaprojektowaną integralność operacyjną urządzenia, nie należy usuwać zainstalowanych fabrycznie osłon lub odkręcać śrub.
- Zabrania się przesuwania, przestawiania i obracania urządzenia będącego w trakcie pracy.
- Nie należy pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Należy regularnie czyścić urządzenie, aby nie dopuścić do trwałego osadzenia się zanieczyszczeń.
- Nie wolno obrabiać dwóch przedmiotów jednocześnie.
- Urządzenie nie jest zabawką. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru osoby dorosłej.
- Zabrania się ingerowania w konstrukcję urządzenia celem zmiany jego parametrów lub budowy.
- Trzymać urządzenia z dala od źródeł ognia i ciepła.
- Nie wolno zasłaniać otworów wentylacyjnych urządzenia!
- Przed spożyciem żywności zapakowanej próżniowo należy mimo wszystko sprawdzić, czy nie uległa zepsuciu.
- Bezpieczne przechowywanie żywności odbywa się w niskich temperaturach (zalecana temperatura przechowywania to <40°C). W celu długoterminowego przechowywania żywności należy ją zamrozić po zapakowaniu.
- Nie należy pakować próżniowo i przechowywać przeterminowanej żywności.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do uziemionych źródeł zasilania. Nie wolno korzystać z przedłużaczy, aby podłączyć urządzenie.
- Do pakowania próżniowego należy używać worków i akcesoriów przeznaczonych do tego celu.
- Produkty z krótkim terminem przydatności powinny być zamrożone, nie zaleca się pakowania ich próżniowo.
- Zaleca się robić 20-sekundowe przerwy pomiędzy każdym użyciem urządzenia.
- Nie wolno dotykać listwy zgrzewającej! Należy zachować szczególną ostrożność podczas wkładania/wyjmowania worka próżniowego.

- x) Aby uniknąć poparzenia dłoni, należy nacisnąć przycisk „Seal”. Urządzenie nie nagrzewa się w tym trybie.
- y) Nie otwierać pokrywy z użyciem siły. Jeśli podczas próby otwarcia pokrywy zostanie napotkany opór, należy zaczekać, aż ciśnienie się ustabilizuje.

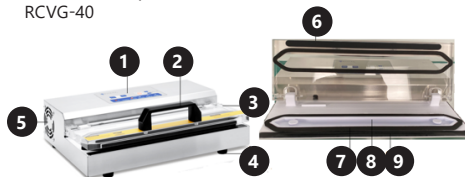
**UWAGA!** Pomimo iż urządzenie zostało zaprojektowane tak aby było bezpieczne, posiadało odpowiednie środki ochrony oraz pomimo użycia dodatkowych elementów zabezpieczających użytkownika, nadal istnieje niewielkie ryzyko wypadku lub odniesienia obrażeń w trakcie pracy z urządzeniem. Zaleca się zachowanie ostrożności i rozsądku podczas jego użytkowania.

### 3. ZASADY UŻYTKOWANIA

Urządzenie przeznaczone jest do pakowania próżniowego żywności poprzez odessanie powietrza ze szczelnego worka oraz jego zgrzaniu.

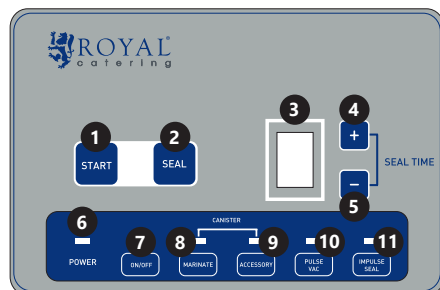
**Odpowiedzialność za wszelkie szkody powstałe w wyniku użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem ponosi użytkownik.ponosi użytkownik.**

#### 3.1. OPIS URZĄDZENIA RCVG-40



1. panel sterowania
2. rączka
3. pokrywa
4. nóżka
5. wentylator
6. pasek uszczelniający
7. uszczelka komory próżniowej
8. komora próżniowa
9. listwa zgrzewająca

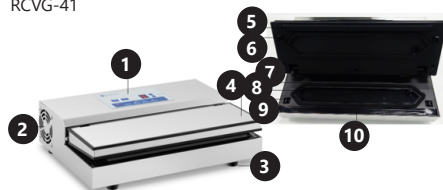
#### PANEL STEROWANIA



1. automatyczne pakowanie próżniowe
2. zgrzewanie worka
3. wyświetlacz postępu procesu
4. zwiększanie czasu zgrzewania
5. zmniejszanie czasu zgrzewania

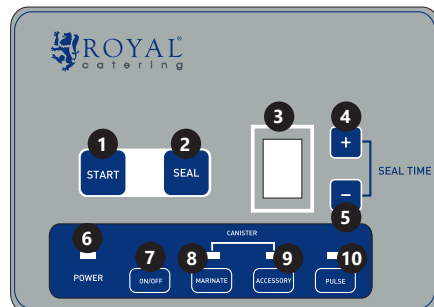
6. lampka sygnalizująca działanie
7. przycisk ON/OFF
8. tryb marynowania
9. tryb zasysania powietrza z akcesoriów
10. tryb pakowania pulsacyjnego
11. tryb zwyczajnego zgrzewania

#### RCVG-41



1. panel sterowania
2. wentylator
3. nóżka
4. pokrywa
5. pasek uszczelniający
6. zatrzask
7. uszczelka komory próżniowej
8. komora próżniowa
9. gniazdo na zatrzask
10. listwa zgrzewająca

#### PANEL STEROWANIA



1. automatyczne pakowanie próżniowe
2. zgrzewanie worka
3. wyświetlacz postępu procesu
4. zwiększanie czasu zgrzewania
5. zmniejszanie czasu zgrzewania
6. lampka sygnalizująca działanie
7. przycisk ON/OFF
8. tryb marynowania
9. tryb zasysania powietrza z akcesoriów
10. tryb pakowania pulsacyjnego

### 3.2. PRZYGOTOWANIE DO PRACY

#### 3.2.1. UMIEJSCOWIENIE URZĄDZENIA

Temperatura otoczenia nie może przekraczać 40°C a wilgotność względna nie powinna przekraczać 85%. Urządzenie należy ustawić w sposób zapewniający dobrą cyrkulację powietrza. Należy utrzymać minimalny odstęp 10 cm od każdej ściany urządzenia. Urządzenie należy trzymać z dala od wszelkich gorących powierzchni. Urządzenie

należy zawsze użytkować na równej, stabilnej, czystej, ognioodpornej i suchej powierzchni i poza zasięgiem dzieci oraz osób ograniczonych funkcjach psychicznych, sensorycznych i umysłowych. Urządzenie należy umiejscowić w taki sposób, by w dowolnej chwili można się było dostać do wtyczki sieciowej. Należy pamiętać o tym, by zasilanie urządzenia energią odpowiadało danym podanym na tabliczce znamionowej!

#### 3.2.2. BLANSZOWANIE

Warzywa należy blanszować przed pakowaniem próżniowym. Proces ten zatrzymuje działanie enzymów wpływających na utratę smaku, koloru i tekstury.

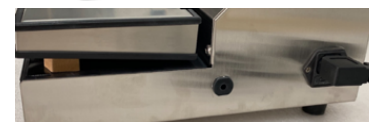
#### Blanszowanie:

1. Umieścić warzywa we wrzącej wodzie lub w kuchenke mikrofalowej, aż będą ugotowane, ale nadal chrupiące.
2. Zanurzyć warzywa w zimnej wodzie, aby zatrzymać proces gotowania.
3. Osuszyć warzywa (np. ręcznikiem papierowym) przed zapakowaniem próżniowym.
4. Warzywa kapustne (brokuły, kiełki, kapusta, kalafior, jarmuż, rzepa) w naturalny sposób wydzielają gazy podczas przechowywania. Dlatego po blanszowaniu należy je przechowywać wyłącznie w zamrażarce.

### 3.3. PRACA Z URZĄDZENIEM

#### 3.3.1. URUCHAMIANIE URZĄDZENIA

1. Podłączyć kabel zasilający.
  - a) Zdjąć folię z kabla.
  - b) Umieścić końcówkę 3 Pin w gnieździe z boku urządzenia [1].



2. Podłączyć urządzenie do zasilania.
  - a) Umieścić wtyczkę kabla zasilającego w gnieździe sieci elektrycznej.
3. Nacisnąć przycisk ON/OFF. Wyświetli się ostatnio zapisany czas zgrzewania. Uruchomi się wentylator. Po 10 minutach bezczynności zgaśnie wyświetlacz, a wentylator przestanie działać.
4. Wybrać żądaną funkcję.

#### 3.3.2. FUNKCJE URZĄDZENIA

##### 3.3.2.1. Pakowanie próżniowe za pomocą folii:

- a) Wybrać rolkę z folią o odpowiedniej szerokości.
- b) Początek folii ułożyć wzdłuż listwy zgrzewającej i zamknąć pokrywę.

- c) Nacisnąć przycisk „Seal”. Urządzenie będzie odliczać etapy od 9 do 0, gdzie 0 oznacza zakończenie zgrzewania.
- d) Nacisnąć przycisk ON/OFF, aby zatrzymać proces (jeśli konieczne).
- e) Po zakończeniu procesu pokrywa automatycznie się otworzy. Należy wtedy wyjąć rolkę z folią i sprawdzić jakość zgrzewu.
- f) Jeśli zgrzew jest prawidłowy, należy dopasować rozmiar folii do produktu, który ma być w niej zapakowany. Zostawić 4,5 cm wolnej przestrzeni i uciąć folię.
- g) Po umieszczeniu produktu w folii postępować jak przy pakowaniu próżniowym za pomocą worków (pkt 2 poniżej).

##### 3.3.2.2. PAKOWANIE PRÓŻNIOWE ZA POMOCĄ WORKÓW PRÓŻNIOWYCH

- a) Wybrać odpowiedni worek próżniowy.
- b) Umieścić produkt w worku.
- c) Pozostawić 4,5 cm wolnej przestrzeni w worku.
- d) Umieścić jeden koniec worka wzdłuż uszczelki komory próżniowej.
- e) Zamknąć pokrywę.
- f) Nacisnąć przycisk „Start”. Urządzenie rozpocznie cykl pakowania próżniowego. Wyświetlacz zacznie odmierzać etapy od 9 do 0, gdzie 0 oznacza zakończenie.
- g) Po zakończeniu urządzenie automatycznie przejdzie do cyklu zgrzewania.
- h) Po zakończeniu pokrywa otworzy się. Należy wtedy wyjąć worek i sprawdzić jakość zgrzewu. Wykonać ponownie cykl zgrzewania (za pomocą przycisku „Seal”), jeśli to nadal konieczne.

##### 3.3.2.3. FUNKCJA PULSACYJNEGO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

Pakowanie próżniowe oraz wysokie ciśnienie mogą doprowadzić do zniszczenia delikatnych produktów. Dla takich produktów zalecana jest funkcja pulsacyjnego pakowania próżniowego, która pozwala kontrolować czas oraz wartość podciśnienia, co zapobiegnie zmięczeniu produktu. Funkcja może być wykorzystywana do pakowania soczystych produktów, aby zapobiec wyciśnięciu płynów i wysuszeniu produktu.

- a) Wybrać odpowiedni worek próżniowy.
- b) Umieścić produkt w worku.
- c) Pozostawić 4,5 cm wolnej przestrzeni w worku.
- d) Umieścić jeden koniec worka wzdłuż uszczelki komory próżniowej.
- e) Zamknąć pokrywę.
- f) Nacisnąć przycisk „Pulse”. Urządzenie rozpocznie cykl pakowania próżniowego.
- g) Nacisnąć ponownie przycisk „Pulse”, aby zatrzymać cykl, co pozwoli na redukcję podciśnienia i spowolni proces. Nacisnąć ponownie przycisk „Pulse”, aby wznowić pracę. Powtarzać, aż do uzyskaniażądanego efektu. Im delikatniejszy produkt, tym częściej należy zatrzymywać i wznowiać proces.
- h) Po uzyskaniużądanego efektu, nacisnąć przycisk „Seal”, aby zgrzać worek.
- i) Po zakończeniu pracy pokrywa otworzy się. Należy wtedy wyjąć worek i sprawdzić uszczelnienie. Wykonać ponownie cykl zgrzewania, jeśli to nadal konieczne.

### 3.3.2.4. PAKOWANIE PRÓŻNIOWE W POJEMNIKACH

- Umieścić produkt w pojemniku próżniowym.
- Upewnić się, że pokrywka pojemnika jest sucha, a szczeliny przy pokrywce i na górze pojemnika nie zawierają okruszków i resztek. Zamknąć pojemnik.
- Na pokrywie pojemnika znajduje się pokrętko. Przekręcić je na pozycję odpowiedzialną za wysysanie powietrza (zależna od rodzaju pojemnika).
- Poprowadzić dodatkowy przewód od gniazda w urządzeniu [1] do gniazda w pojemniku.



- Nacisnąć przycisk „Accessory”. Delikatnie przycisnąć pokrywę pojemnika. Urządzenie rozpocznie wysysanie powietrza.
- Po zakończeniu, urządzenie automatycznie przejdzie w tryb czuwania.
- Przekręcić pokrętko na pokrywie pojemnika na pozycję odpowiedzialną za zablokowanie wlotu/wylotu powietrza.
- Odłączyć przewód.
- Pojemnik przechowywać w lodówce.
- Aby otworzyć pojemnik, przekręcić pokrętko na pokrywie pojemnika na pozycję odpowiedzialną za otwarcie.

UWAGA! Po opróżnieniu pojemnika należy go dokładnie umyć. Zadbany pojemnik próżniowy może być ponownie wykorzystywany wiele razy.

### 3.3.2.5. TRYB MARYNOWANIA

Tryb marynowania produktów z pomocą pojemnika próżniowego odbywa się w dwóch cyklach: szybkiego marynowania (15 min.) i normalnego marynowania (27 min.). Funkcja polega na naprzemiennym powtarzaniu cyklu odsysania powietrza, a następnie uwalniania powietrza do pojemnika, zapewniając w ten sposób uzyskanie optymalnego poziomu nasycenia produktów marynatą w najkrótszym możliwym czasie.

- Umieścić produkt w pojemniku próżniowym.
- Upewnić się, że pokrywka pojemnika jest sucha, a szczeliny przy pokrywce i na górze pojemnika nie zawierają okruszków i resztek. Zamknąć pojemnik.
- Na pokrywie pojemnika znajduje się pokrętko. Przekręcić je na pozycję odpowiedzialną za otwarcie wlotu powietrza.
- Poprowadzić dodatkowy przewód od gniazda w urządzeniu [1] do gniazda w pojemniku.



- Nacisnąć przycisk „Marinate”. Wybrać żądany cykl: szybki (nacisnąć przycisk tylko raz), normalny (nacisnąć przycisk dwa razy). Wybrany cykl pojawi się na wyświetlaczu: 1 – szybkie marynowanie, 2 – normalne marynowanie.
- Nacisnąć przycisk „Start”. Delikatnie przycisnąć pokrywę pojemnika.
- Urządzenie zacznie odmierzać etapy odsysania od 5 do 0, gdzie 0 oznacza zakończenie procesu. Zасыsanie zakończy się po 4 min. w przypadku cyklu szybkiego marynowania, oraz po 8 min. w przypadku cyklu normalnego marynowania.
- Po zakończeniu zasyssania do pojemnika wleci zassane powietrze, czyli napar marynaty. Wyświetlacz zacznie odmierzać etapy od 5 do 1. Po 30 s. proces zakończy się.
- Urządzenie ponownie rozpocznie zasyssanie powietrza.
- Opisane powyżej cykle będą się powtarzały, aż do zakończenia trybu marynowania.
- Po zakończeniu marynowania wyświetlacz wskaże wartość 0.
- Pokrętko na pokrywie pojemnika należy przekręcić na pozycję odpowiedzialną za zamknięcie wlotu/wylotu powietrza.
- Odłączyć przewód.

### 3.3.2.6. ZAMYKANIE OTWARTYCH BUTELEK ZA POMOCĄ KORKA PRÓŻNIOWEGO

Funkcja przydatna przy otwartych butelkach z winem, olejem jadalnym, sokiem itp.

- Przytknąć butelkę korkiem próżniowym. Pozostawić minimum 2,5 cm wolnej przestrzeni pomiędzy spodem korka a powierzchnią płynu w butelce.
- Poprowadzić dodatkowy przewód od gniazda w urządzeniu [1] do gniazda w korku.
- Nacisnąć przycisk „Accessory”. Urządzenie rozpocznie zasyssanie powietrza z butelki.
- Po zakończeniu urządzenia automatycznie przejdzie w tryb czuwania.
- Odłączyć przewód.
- Przechowywać butelkę w pionowej pozycji. Upewnić się, że płyn w butelce nie ma styczności z korkiem.
- Aby otworzyć butelkę, należy usunąć korek.

### 3.3.2.7. ZWYCZAJNE ZGRZEWANIE

Funkcja przydatna, gdy uszczelnianie próżniowe nie jest potrzebne.

- Ustawić czas zgrzewania za pomocą + i –.
  - Nacisnąć przycisk „Impulse seal”.
  - Koniec worka umieścić wzdłuż listwy zgrzewającej.
  - Zamknąć pokrywę i delikatnie przycisnąć.
  - Urządzenie automatycznie rozpocznie zgrzewanie. Wyświetlacz rozpocznie odmierzenie czasu od ustawionego na początku do 0, co oznacza zakończenie procesu.
  - Otworzyć pokrywę i sprawdzić jakość zgrzewu.
  - Nacisnąć przycisk ON/OFF, aby wyjść z trybu zwyczajnego zgrzewania.
- UWAGA: W przypadku dużej ilości worków do zgrzewania zaleca się ustawianie możliwie najkrótszego czasu zgrzewania, aby zapobiec przegrzaniu lub rozpuczeniu worka.

### 3.3.3. INFORMACJE DOTYCZĄCE AKCESORIÓW PRÓŻNIOWYCH

#### 3.3.3.1. POJEMNIKI PRÓŻNIOWE:

- Dozwolone jest korzystanie wyłącznie z pojemników przeznaczonych do pracy z podciśnieniem. Inne niekompatybilne pojemniki mogą ulec zniszczeniu.
- Ostudzić produkt przed umieszczeniem go w pojemniku.
- Nie wolno zamrażać pojemników wraz z zawartością. Najniższa zalecana temperatura przechowywania żywności w pojemniku próżniowym to -18oC.
- Kilka sekund przed rozpoczęciem zasyssania powietrza z pojemnika należy delikatnie wcisnąć pokrywę pojemnika, aby uzyskać lepszy efekt.
- Pokrywy pojemnika nie można umieszczać w mikrofalówce ani w zmywarce. Należy myć ją ręcznie. Sam pojemnik można myć w zmywarce oraz umieszczać w mikrofalówce, jeśli ustawiona temperatura nie przekracza 100oC.
- Jeśli do przewodu łączącego z pakowarką próżniową dostanie się płyn lub okruszki produktu należy go przepłukać ciepłą wodą. Należy upewnić się, że przewód nie jest wtedy podłączony do urządzenia ani do pojemnika.
- Produkty sproszkowane lub granulowane powinny być przykryte papierowym ręcznikiem przed rozpoczęciem zasyssania, aby zapobiec przedostaniu się cząstek produktu do systemu.
- Nie można używać pojemnika próżniowego do puszkania produktów.

#### 3.3.3.2. WORKI PRÓŻNIOWE:

- Do pakowania w workach próżniowych należy używać możliwie najbardziej świeżych produktów.
- Produkty delikatne i wilgotne należy zmrozić przed pakowaniem próżniowym. Produkty takie jak mięso, jagody czy chleb można zamrozić na 24 h wcześniej przed pakowaniem. Zaleca się, aby produkt był twardy zanim zostanie zapakowany próżniowo.
- Niezamrożone mięso przed pakowaniem należy umieścić w ręczniku papierowym. Zapobiegnie to wysuszeniu produktu.
- Produkty płynne, takie jak zupy, gulasze czy potrawy duszone, należy ostudzić i delikatnie zmrozić w misce lub tacce na lód przed pakowaniem.
- Produkty o ostrych krawędziach, takie jak kości, ryż czy makarony, należy owinać ręcznikiem papierowym przed pakowaniem, aby zapobiec przedziurawieniu worka.
- Worki próżniowe są wielokrotnego użytku. Można je umieszczać we wrzątku lub mikrofalówce, jednak takich worków nie należy już stosować do ponownego zapakowania próżniowego, tak jak worków, które były użyte do przechowywania ryb czy produktów śliskich i tłustych.
- Należy pamiętać, aby zblanszować warzywa przed zapakowaniem próżniowym.

### 3.3.4. PRZECHOWYWANIE ŻYWNOSCI

Produkt	Przecho- wywanie produktu za- pakowanego próżniowo w zamrażarce	Przecho- wywanie produktu za- pakowa- wanego próżniowo w lodówce	Nor- malne przecho- wywanie
Wołowina i cielęcina	1-3 lata	1 miesiąc	1-2 tygodnie
Mięso mielone	1 rok		
Wieprzowina	2-3 lata	2-4 tygodnie	1 tydzień
Ryby	2 lata	2 tygodnie	3-4 dni
Drób	2-3 lata	2-4 tygodnie	1 tydzień
Mięsa wędzone	3 lata	6-12 tygodni	2-4 tygodnie
Produkty świeże zblanszowane	2-3 lata	2-4 tygodnie	1-2 tygodnie
Owoce	2-3 lata	2 tygodnie	3-4 dni
Twarde sery	6 miesięcy	6-12 tygodni	2-4 dni
Wędlina	Nie zalecane		1-2 tygodnie
Makarony	6 miesięcy	2-3 tygodnie	1 tydzień

### 3.3.5. INNE ZASTOSOWANIA PAKOWARKI PRÓŻNIOWEJ

#### 3.3.5.1. Okład chłodzący

- Wypełnić worek próżniowy wodą do połowy.
- Dodać kilka łyżek alkoholu.
- Zgrzać worek (nie zasycać!).
- Umieścić w zamrażarce.
- Alkohol zapobiega zamarznięciu wody. W rezultacie, po wyciągnięciu z zamrażarki, można otrzymać elastyczny okład chłodzący na bolesne kontuzje.

#### 3.3.5.2. Organizer

Drobne przedmioty, takie jak śrubki, nakładki itd. także można zapakować próżniowo, co pozwoli utrzymać porządek np. w garażu i zapobiega zagubieniu drobnych części.

#### 3.3.5.3. Zapobiega utlenianiu

Ta cecha pozwoli utrzymać srebro, np. biżuterię zapakowaną próżniowo w dobrym stanie i zapobiegnie śniedzeniu.

#### 3.3.5.4. Niezbędnik podróżnika

Przed wybraniem się na dłuższą wycieczkę można zapakować gotowe potrawy na wynos, a także drobne przydatne rzeczy, takie jak zapalki czy mapa, które zapakowane próżniowo nie ulegną zamoczeniu.



## 3.4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed każdym czyszczeniem, a także jeżeli urządzenie nie jest używane, należy wyciągnąć wtyczkę sieciową.
- Do czyszczenia powierzchni należy stosować wyłącznie środki niezawierające substancji żrących.
- Do czyszczenia urządzenia wolno stosować tylko łagodne środki czyszczące przeznaczone do czyszczenia powierzchni mających styczność z żywnością.
- Urządzenie należy przechowywać w suchym i chłodnym miejscu chronionym przed wilgocią i bezpośrednim promieniowaniem słonecznym.
- Zabrania się spryskiwania urządzenia strumieniem wody lub zanurzania urządzenia w wodzie.
- Należy pamiętać, aby przez otwory wentylacyjne znajdujące się w obudowie nie dostała się woda.
- Należy wykonywać regularne przeglądy urządzenia pod kątem jego sprawności technicznej oraz wszelkich uszkodzeń.
- Do czyszczenia należy używać miękkiej ściereczki i łagodnego mydła.
- Do czyszczenia nie wolno używać ostrych i/lub metalowych przedmiotów (np. drucianej szczotki lub metalowej łopatki) ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię materiału, z którego wykonane jest urządzenie.
- Nie czyścić urządzenia substancją o odczynie kwasowym, środkami przeznaczenia medycznego, rozcieńczalnikami, paliwem, olejami lub innymi substancjami chemicznymi może to spowodować uszkodzenie urządzenia.
- W przypadku modelu RCVG-41 możliwe jest zdjęcie uszczelki przy komorze w celu wytarcia płynów i pozostałości, które mogły wydostać się z worka próżniowego podczas pakowania.

## 3.5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	DZIAŁANIE
Wyświetlacz pokazuje „E” („E2” lub „E3” w przypadku modelu RCVG-41)	Przegrzanie urządzenia	Wyłączyć urządzenie i odłączyć od źródła zasilania. Odczekać minimum 20 min. przed ponownym uruchomieniem.
Urządzenie nie włącza się	Brak podłączenia do źródła zasilania lub uszkodzony kabel zasilający	Sprawdzić stan oraz podłączenie kabla zasilającego. Docisnąć wtyczkę lub wymienić kabel, w zależności od usterki.
Urządzenie pozostawia dużo powietrza w worku próżniowym	Końcówka worka próżniowego nie znajduje się w komorze próżniowej lub jest nierówno ułożona; zabrudzone urządzenie lub worek.	Upewnić się, że worek jest prawidłowo włożony; wyczyścić urządzenie lub wymienić worek.
Nieszczelny worek	Ostre krawędzie produktu w worku mogły go przedziurawić	Wymienić worek i przeprowadzić ponownie proces pakowania próżniowego.
Owoce/warzywa ulegają zepsuciu	Produkty nie zostały prawidłowo zbalansowane lub zmrożone (wytwarzają gaz)	Otworzyć worek i spożyć produkty, jeśli nadal nadają się do spożycia, lub wyrzucić. Nie pakować ich ponownie.
Urządzenie nie zasysa powietrza z pojemników próżniowych	<ul style="list-style-type: none"> <li>• błędne podłączenie przewodu;</li> <li>• błędne ustawienie pokrętki na pokrywie pojemnika;</li> <li>• brak niezbędnej wolnej przestrzeni w pojemniku;</li> <li>• uszkodzony pojemnik/pokrywa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sprawdzić podłączenie przewodu i docisnąć w razie potrzeby;</li> <li>• ustawić pokrętkę w odpowiedniej pozycji;</li> <li>• opróżnić pojemnik do momentu, aż niezbędną wolną przestrzeń zostanie uzyskana;</li> <li>• wymienić pojemnik/pokrywę</li> </ul>

## TECHNICKE ÚDAJE

Popis parametru	Hodnota parametru	
Název výrobku	VAKUOVAČKA	
Model	RCVG-40	RCVG-41
Napájecí napětí [V~]/Kmitočet [Hz]	230/50	
Jmenovitý výkon [W]	475	
Třída ochrany elektrických spotřebičů	I	
Rozměry [šířka x délka x výška; mm]	275x390x130	
Hmotnost [kg]	6,3	
Podtlak vakua [mbar]	942 (dvojitá vývěva s motorem)	968 (dvojitá vývěva s motorem)
Maximální šířka role/fólie/svaru [mm]	310	

## 1. OBECNÝ POPIS

Návod je určen jako pomůcka pro bezpečné a spolehlivé používání. Výrobek je navržen a vyroben striktně podle technických pokynů s použitím nejnovějších technologií a komponent a také za dodržení nejvyšších standardů kvality.

**PŘED ZAHÁJENÍM PRÁCE SI DŮKLADNĚ A S POROZUMĚNÍM PŘEČTĚTE TENTO NÁVOD.**

Abyste zajistili dlouhodobou a spolehlivou práci tohoto zařízení, musíte zajistit jeho správnou obsluhu a údržbu, a to v souladu s pokyny, jež jsou obsaženy v tomto návodu. Technické údaje a specifikace obsažené v tomto návodu jsou aktuální. Výrobce si vyhrazuje právo provádět změny, které souvisí se zvyšováním kvality. S ohledem na technický pokrok a možnost omezení hluku bylo zařízení navrženo a vyrobeno tak, aby bylo riziko, které vyplývá z hlukových emisí, omezeno na nejnižší úroveň.

## VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ

	Výrobek splňuje požadavky odpovídajících bezpečnostních norem.
	Před použitím se seznamte s návodem.
	Recyklovatelný výrobek.
	POZNÁMKA! nebo VÝSTRAHA! nebo ZAPAMATUJTE SI! popisující danou situaci (obecný výstražný symbol).
	POZOR! Výstraha před úrazem elektrickým proudem!
	K použití pouze uvnitř místnosti.
	POZOR! Nebezpečí zmoždění rukou!
	Pozor! Horký povrch může způsobit popáleniny!
	Zařízení I. třídy ochrany elektrických spotřebičů.

**POZOR!** Obrázky v tomto návodu k obsluze mají pouze ilustrativní charakter a v některých detailech se mohou lišit od skutečného vzhledu výrobku.

Originálním návodem je německá verze návodu. Ostatní jazykové verze jsou překlady z němčiny.

## 2. BEZPEČNOST POUŽÍVÁNÍ

**POZOR!** Přečte se všechny výstrahy, které se týkají bezpečnosti, a také všechny návody. Nerespektování výstrah a nedodržování návodů může způsobit úraz elektrickým proudem, požár a/nebo vážná zranění nebo být příčinou smrti.

Termín „zařízení“ nebo „výrobek“ ve výstrahách a v popisu se týká vakuovačka.

## 2.1. ELEKTRICKÁ BEZPEČNOST

- Zástrčka zařízení musí odpovídat elektrické zásuvce. Zástrčku žádným způsobem neupravujte. Originální zástrčka a jím odpovídající zásuvky snižují riziko úrazu elektrickým proudem.
- Vyhnete se dotyku uzemněným prvků, jako jsou trubky, topení, kotle a ledničky. Pokud je lidské tělo uzemněno a dotýká se zařízení, které je vystaveno přímému působení deště, mokrého povrchu a práce ve vlhkém prostředí, existuje zvýšené riziko úrazu elektrickým proudem. Průnik vody do zařízení zvyšuje riziko jeho poškození a úrazu elektrickým proudem.
- Je zakázáno dotýkat se zařízení mokřma nebo vlhkými rukama.
- Nepoužívejte elektrický vodič nesprávným způsobem. Nikdy jej nepoužívejte pro přenášení zařízení nebo k vytahování zástrčky ze zásuvky. Dodržujte dostatečnou vzdálenost elektrického vodiče od tepelných zdrojů, oleje, ostrých hran nebo pohyblivých částí. Poškozené nebo zamotané elektrické vodiče zvyšují riziko úrazu elektrickým proudem.
- Pokud se nelze vyhnout používání zařízení ve vlhkém prostředí, musí být použito jištění proudovým chráničem (RCD). Použití RCD snižuje riziko úrazu elektrickým proudem.
- Je zakázáno používat zařízení, pokud je napájecí vodič poškozen nebo jeví známky opotřebení. Poškozený napájecí vodič musí být vyměněn kvalifikovaným elektrotechnikem nebo servisní organizací výrobce.
- POZOR – OHROŽENÍ ŽIVOTA! Během čištění nebo používání zařízení je nikdy nepoňujte do vody nebo jiných tekutin.

## 2.2. BEZPEČNOST NA PRACOVÍŠTI

- Na pracovišti udržujte pořádek a zajistěte dobré osvětlení. Nepořádek, nebo špatné osvětlení může být příčinou nehod. Během používání zařízení sledujte, co se děje, předpokládejte vývoj události a řiďte se zdravým rozumem.
- Pokud máte pochybnosti, zda zařízení pracuje správně, kontaktujte servis výrobce.
- Opravy zařízení může provádět pouze výrobce. Je zakázáno provádět opravy svépomocně!
- V případě vzniku ohně nebo požáru použijte pro hašení zařízení, které je pod napětím, výhradně práškové nebo sněhové (CO<sub>2</sub>) hasicí přístroje.
- Zákaz setrvávání dětí (mladších 8 let) a nepovolaných osob na pracovišti. Pokud děti starší 8 let toto zařízení používají, musí být pod neustálým dohledem dospělých osob.



- f) Pravidelně kontrolujte stav nálepek s bezpečnostními pokyny a informacemi. Pokud jsou nálepky nečitelné, vyměňte je.
- g) Ušchovávejte návod na použití zařízení za účelem jeho dalšího použití v budoucnu. Pokud bude zařízení předáno třetí osobě, musí být společně s ním předán také návod na jeho použití.
- h) Části obalu a malé montážní prvky musí být uskladněny v místě, které je mimo dosah dětí.
- i) Uchovávejte zařízení mimo dosah dětí a zvířat.
- j) Během používání tohoto zařízení společně s jinými zařízeními musí být při jejich používání zohledněny také jejich návody k použití.

**⚠ ZAPAMATUJTE SI!** Během práce se zařízením chraňte děti a jiné, okolní osoby.

### 2.3. OSOBNÍ BEZPEČNOST

- a) Zařízení je zakázáno používat, pokud jste unaven, nemocen, pod vlivem alkoholu, omamných návykových látek nebo léků, které v podstatné míře omezují schopnost toto zařízení obsluhovat.
- b) Stroj mohou obsluhovat pouze osoby, které jsou fyzicky způsobilé, schopné jeho obsluhy a odpovídajícím způsobem proškolené, které se seznámily s tímto návodem a byly proškoleny v rozsahu bezpečnosti a hygieny práce.
- c) Stroj není určen k tomu, aby byl používán osobami (včetně dětí), které mají omezené psychické, senzorické a duševní funkce nebo nemají odpovídající zkušenosti a/nebo znalosti, pokud nejsou hlídány osobou, která je zodpovědná za jejich bezpečnost nebo od ní tyto osoby nedostaly pokyny, jak je nutné tento stroj obsluhovat.
- d) Během práce se zařízením musí obsluha udržovat pozornost a řídit se zdravým rozumem. Chvilková nepozornost během práce se zařízením může vést k vážným úrazům.
- e) Toto zařízení není hračka. Je nutné dohlížet na děti, aby si se zařízením nehrály.
- f) Nevkládejte ruce dovnitř pracujícího zařízení!

### 2.4. BEZPEČNÉ POUŽÍVÁNÍ ZAŘÍZENÍ

- a) Nepoužívejte zařízení, pokud vypínač ON/OFF nepracuje správně (nezapíná a nevypíná). Zařízení, která nelze ovládat pomocí vypínače, jsou nebezpečná, nemohou pracovat a musí být opravena.
- b) Před zahájením nastavování, čištění a údržby je nutné zařízení odpojit od napájení. Takovéto bezpečnostní opatření snižuje riziko náhodného uvedení zařízení do provozu.
- c) Nepoužívaná zařízení musí být skladována v místě, které není přístupné dětem a také osobám, které neznají samotné zařízení nebo tento návod. V rukou nezkušených uživatelů jsou tato zařízení nebezpečná. Udržujte zařízení v dobrém technickém stavu.
- d) Udržujte zařízení před dětmi.
- e) Opravy a údržba zařízení musí být prováděna kvalifikovanými osobami s použitím výhradně originálních náhradních dílů. To zajistí bezpečnost při používání zařízení.
- f) Pro zajištění navržené provozní integrity zařízení neodstraňujte továrně nainstalované kryty a nepovolujte šrouby.

- h) Zařízení, které je v provozu, je zakázáno posouvat, přemísťovat a otáčet.
- i) Nenechávejte zapnuté zařízení bez dozoru.
- j) Zařízení pravidelně čistěte, aby nedocházelo k trvalému usazování špíny.
- k) Je zakázáno zpracovávat/obsluhovat dva předměty současně.
- l) Toto zařízení není hračka. Čištění a údržba nemohou být prováděny dětmi bez dohledu dospělé osoby.
- m) Je zakázáno zasahovat do konstrukce zařízení za účelem změny jeho parametrů nebo složení.
- n) Uchovávejte zařízení mimo dosah zdrojů otevřeného ohně a tepla.
- o) Je zakázáno zakrývat větrací otvory zařízení!
- p) Před konzumací potravin, které byly vakuově zabalené, v každém případě zkontrolujte, zda se nezkažily.
- q) Potravinu jsou bezpečně uchovávány v nízkých teplotách (doporučená teplota uchovávání potravin je <4 °C). Pokud chcete potraviny uchovávat delší dobu, musíte je po zabalení zmrazit.
- r) Potraviny po době použitelnosti nesmí být vakuově baleny a zmrazovány.
- s) Zařízení připojujte pouze k uzemněným napájecím zdrojům. K připojení zařízení nepoužívejte prodlužovací kabely.
- t) Pro vakuové balení používejte sáčky a příslušenství, určené k tomuto účelu.
- u) Výrobky s krátkou dobou použitelnosti doporučujeme zmrazit přímo, nedoporučujeme je vakuovat.
- v) Mezi každým použitím zařízení doporučujeme udělat 20vteřinové přestávky.
- w) Je zakázáno dotýkat se svařovací lišty! Zvláštní opatrnost věnujte vkládání/vytahování vakuovacího sáčku.
- x) Abyste se vyhnuli popálení dlaní, stiskněte tlačítko „Seal“. Zařízení se v tomto režimu nezahřívá.
- y) Neotvírejte kryt násilím. Pokud během otvírání krytu narazíte na zvýšený odpor, počkejte, až se vyrovná tlak.



**POZOR!** I když bylo zařízení navrženo tak, aby bylo bezpečné, bylo vybaveno odpovídajícími bezpečnostními prostředky a také kromě použití dodatečných prvků pro ochranu uživatele, existuje během práce s tímto zařízením stále vysoká pravděpodobnost nehody nebo způsobení úrazu. Doporučujeme během jeho používání dodržovat bezpečnost a používat zdravý rozum.

### 3. PRAVIDLA POUŽÍVÁNÍ

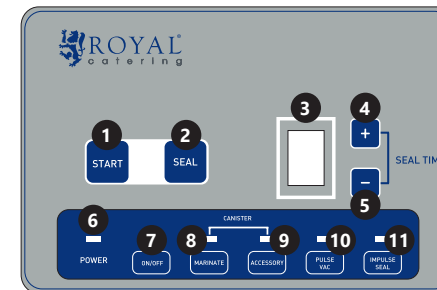
Zařízení je určeno pro vakuové balení potravin odsáváním vzduchu z těsného sáčku a jeho následným svařením. **Zodpovědnost za veškeré škody, které vzniknou jako důsledek používání zařízení způsobem, který není v souladu s jeho určením, je na straně uživatele.**

### 3.1. POPIS ZAŘÍZENÍ RCVG-40



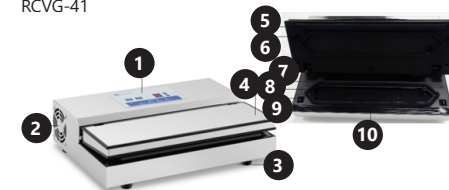
1. ovládací panel
2. madlo
3. kryt
4. nožička
5. ventilátor
6. těsnící proužek
7. těsnění vakuové komory
8. vakuová komora
9. svařovací lišta

### OVLÁDACÍ PANEĽ



1. automatické vakuové balení
2. svařování sáčku
3. displej pro zobrazení postupu procesu
4. prodloužení doby svařování
5. zkrácení doby svařování
6. indikátor provozu
7. tlačítko ON/ OFF
8. režim marinování
9. režim odsávání vzduchu z příslušenství
10. režim pulzního balení
11. režim obyčejného svařování

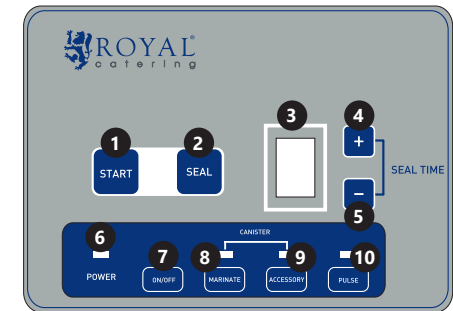
### RCVG-41



1. ovládací panel
2. ventilátor
3. nožička
4. kryt
5. těsnící proužek
6. zářezka

7. těsnění vakuové komory
8. vakuová komora
9. protikus zářezky
10. svařovací lišta

### OVLÁDACÍ PANEĽ



1. automatické vakuové balení
2. svařování sáčku
3. displej pro zobrazení postupu procesu
4. prodloužení doby svařování
5. zkrácení doby svařování
6. indikátor provozu
7. tlačítko ON/ OFF
8. režim marinování
9. režim odsávání vzduchu z příslušenství
10. režim pulzního balení

### 3.2. PŘÍPRAVA K PRÁCI

#### 3.2.1. UMÍSTĚNÍ ZAŘÍZENÍ

Teplota okolí nesmí překračovat 40°C a relativní vlhkost nesmí překračovat 85%. Zařízení postavte tak, aby byla zaručena dobrá cirkulace vzduchu. Dodržujte minimální odstup 10 cm od každé strany zařízení. Udržujte zařízení mimo jakékoliv horké plochy. Zařízení musí být používáno vždy na rovném, stabilním, čistém a suchém povrchu, který je odolný proti požáru, musí být mimo dosah dětí a také osob, které mají omezené psychické, senzorické a duševní funkce. Zařízení umístěte tak, abyste měli kdykoliv přístup k síťové zásuvce. Zapamatujte si, že napájení elektrickou energií musí odpovídat jmenovitým hodnotám uvedeným na výrobním/typovém štítku!

#### 3.2.2. BLANŠÍROVÁNÍ

Zeleninu před vakuovým balením blanširujte. Tento proces zastavuje působení enzymů, které ovlivňují ztrátu chuti, barvy a textury.

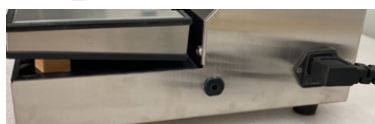
Blanšírování:

1. Ponořte zeleninu do vařící vody nebo ji dejte do mikrovlnné trouby do okamžiku, kdy bude uvařená, ale stále ještě křupavá.
2. Následně zeleninu ponořte do studené vody, tím zastavíte proces vaření.
3. Před vakuovým balením zeleninu osušte (např. kuchyňskou papírovou utěrkou).
4. Košťálová zelenina (brokolice, klíčky, zelí, květák, kadeřavá kapusta) během uchovávání přirozeným způsobem uvolňuje plyn. A proto je nutné je po blanšírování uchovávat výhradně v mrazničce.

### 3.3. PRÁCE SE ZAŘÍZENÍM

#### 3.3.1. SPOUŠTĚNÍ ZAŘÍZENÍ

1. Připojte napájecí vodič.
  - a) Sejměte fólii z vodiče.
  - b) Vložte 3pinový konektor do zásuvky na boku zařízení [1].



2. Připojte zařízení k napájení.
  - a) Vložte zástrčku napájecího vodiče do zásuvky elektrické sítě.
3. Stiskněte tlačítko ON/OFF. Zobrazí se naposledy uložení čas svařování. Spustí se ventilátor. Po 10 minutách nečinnosti displej zhasne a ventilátor se vypne.
4. Zvolte požadovanou funkci.

#### 3.3.2. FUNKCE ZAŘÍZENÍ

##### 3.3.2.1. VAKUOVÉ BALENÍ POMOCÍ FÓLIE:

- a) Vybte si roli fólie vhodné šířky.
- b) Začátek fólie položte podél svařovací lišty a zavřete víko.
- c) Stiskněte tlačítko „Seal“. Zařízení začne odpočítávat etapy od 9 do 0, kde 0 znamená dokončení svařování.
- d) Pro zastavení procesu (pokud je to nutné) stiskněte tlačítko ON/OFF.
- e) Po dokončení svařování se kryt automaticky otevře. V tom případě vytáhněte roli s fólií a zkontrolujte kvalitu svaru.
- f) Pokud je svar v pořádku, přizpůsobte rozměr fólie výrobku, který do ní chcete zabalit. Nechte 4,5 cm fólie navíc a ustráhněte fólii.
- g) Po umístění výrobku do fólie postupujte stejným způsobem, jako při vakuovém balení pomocí sáčků (níže uvedený bod č. 2).

##### 3.3.2.2. VAKUOVÉ BALENÍ POMOCÍ VAKUOVACÍCH SÁČKŮ

- a) Vybte vhodný vakuovací sáček.
- b) Umístěte výrobek v sáčku.
- c) Nechte v sáčku 4,5 cm volného prostoru.
- d) Umístěte jeden konec sáčku podél těsnění vakuové komory.
- e) Zavřete víko.
- f) Stiskněte tlačítko „Start“. Zařízení zahájí cyklus vakuového balení. Displej začne odpočítávat etapy od 9 do 0, kde 0 znamená dokončení.
- g) Po dokončení zařízení přejde automaticky do cyklu svařování.

- h) Po dokončení se kryt otevře. Vytáhněte sáček a zkontrolujte kvalitu svaru. Pokud je to nutné, proveďte znovu cyklus svařování (pomocí tlačítka „Seal“).

##### 3.3.2.3. FUNKCE PULZNÍHO VAKUOVÉHO BALENÍ

Vakuové balení a vysoký podtlak mohou jemné výrobky zničit. K balení takových jemných výrobků doporučujeme použít funkci pulzního vakuového balení, která umožňuje ovládat dobu a hodnotu podtlaku, což pomůže předejít rozdrčení výrobku. Tato funkce může být používána také pro balení štávnatých výrobků, aby se předešlo vytlačení šťávy a jejich vysušení.

- a) Vybte vhodný vakuovací sáček.
- b) Umístěte výrobek v sáčku.
- c) Nechte v sáčku 4,5 cm volného prostoru.
- d) Umístěte jeden konec sáčku podél těsnění vakuové komory.
- e) Zavřete víko.
- f) Stiskněte tlačítko „Pulse“. Zařízení zahájí cyklus vakuového balení.
- g) Pro zastavení cyklu znovu stiskněte tlačítko „Pulse“, což umožní redukcii podtlaku a celý proces zpomalí. Pro obnovu činnosti zařízení znovu stiskněte tlačítko „Pulse“. Opakujte tak dlouho, až dosáhnete požadovaného účinku. Čím jemnější výrobek balíte, tím častěji zastavujte a zapínáte proces balení. Když dosáhnete požadovaného účinku, stiskněte tlačítko „Seal“, abyste sáček svařili.
- h) Po dokončení práce se kryt otevře. Vytáhněte sáček a zkontrolujte, zda je svařen dostatečně těsně. Pokud je to nutné, proveďte znovu cyklus svařování.

##### 3.3.2.4. VAKUOVÉ BALENÍ V NÁDOBÁCH

- a) Umístěte výrobek do vakuovací nádoby.
- b) Zkontrolujte, zda je víko nádoby suché a zda jsou kontaktní plochy víka a nádoby čisté, bez zbytků a drobků. Zavřete nádobu.
- c) Na víku nádoby je otočný knoflík. Otočte jej do polohy pro odsávání vzduchu (v závislosti na duhu nádoby).
- b) Spojte konektor na zařízení [1] s konektorem na nádobě pomocí přídavné hadičky.



- c) Stiskněte tlačítko „Accessory“. Jemně přitlačte víko nádoby. Zařízení začne odsávat vzduch.
- d) Po dokončení, zařízení přejde automaticky do pohotovostního režimu.
- e) Otočte otočný knoflík na víku nádoby do polohy uzavření vstupu/výstupu vzduchu.
- f) Odpojte hadičku.
- g) Takto zavakuovanou nádobu uchovávejte v ledničce.
- g) Pro otevření nádoby otočte otočný knoflík na víku nádoby do polohy pro otevření nádoby. POZOR! Po vyprázdnění nádoby ji pečlivě umyjte. Nádoba, které je věnována důkladná péče, může být mnohokrát opakovaně použita.

##### 3.3.2.5. Režim marinování

Režim marinování výrobků pomocí vakuovací nádoby je prováděn ve dvou cyklech: rychlého marinování (15 min.) a standardního marinování (27 min.). Funkce marinování je založena na střídavém opakování cyklu odsávání vzduchu a následného uvolňování vzduchu do nádoby, čímž se dosáhne optimální úrovně nasycení výrobku marinádou, a to v nejkratší možné době.

- a) Umístěte výrobek do vakuovací nádoby.
- b) Zkontrolujte, zda je víko nádoby suché a zda jsou kontaktní plochy víka a nádoby čisté, bez zbytků a drobků. Zavřete nádobu.
- c) Na víku nádoby je otočný knoflík. Otočte jej do polohy otevření přívodu vzduchu.
- d) Spojte konektor na zařízení [1] s konektorem na nádobě pomocí přídavné hadičky.



- e) Stiskněte tlačítko „Marinate“. Zvolte požadovaný cyklus: rychlý (stiskněte tlačítko pouze jednou), standardní (stiskněte tlačítko dvakrát). Zvolený cyklus se objeví na displeji: 1 – rychlé marinování, 2 – standardní marinování.
- f) Stiskněte tlačítko „Start“. Jemně přitlačte víko nádoby.
- g) Zařízení začne odpočítávat etapy od 5 do 0, kde 0 znamená dokončení procesu. Odsávání vzduchu bude ukončeno v případě rychlého marinování po 4 min. a v případě standardního marinování po 8 min.
- h) Po dokončení odsávání se do nádoby dostane odsátý vzduch, tedy odvar marinády. Displej začne odpočítávat etapy od 5 do 1. Po 30 vteřinách bude proces dokončen.
  - i) Zařízení opět začne odsávat vzduch.
  - j) Výše popsané cykly se budou opakovat do doby dokončení režimu marinování.
  - k) Po dokončení marinování se na displeji zobrazí hodnota 0.
  - l) Otočný knoflík na víku nádoby otočte do polohy uzavření vstupu/výstupu vzduchu.
  - m) Odpojte hadičku.

##### 3.3.2.6. ZAVÍRÁNÍ OTEVŘENÝCH LAHVÍ POMOCÍ VAKUOVÉHO UZÁVĚRU LAHVÍ

Tuto funkci je vhodné použít pro otevřené lahve s vínem, jedlým olejem, šťávou apod.

- a) Zavřete lahev vakuovým uzávěrem. Mezi spodní částí uzávěru a hladinou tekutiny v lahvi musí být minimálně 2,5 cm volného prostoru.
- b) Spojte konektor na zařízení [1] s konektorem vakuového uzávěru pomocí přídavné hadičky.
- c) Stiskněte tlačítko „Accessory“. Zařízení začne odsávat vzduch lahve.
- d) Po dokončení zařízení přejde automaticky do pohotovostního režimu.
- e) Odpojte hadičku.

- f) Lahev uchovávejte ve svíslé poloze. Zkontrolujte, zda se hladina kapaliny nedotýká vakuového uzávěru.
- g) Pokud chcete lahev otevřít, odstraňte vakuový uzávěr.

##### 3.3.2.7. OBYČEJNÉ SVAŘOVÁNÍ

Tuto funkci můžete použít, když nepotřebujete potraviny balit vakuově.

- a) Nastavte dobu svařování pomocí tlačítek „+“ a „-“.
- b) Stiskněte tlačítko „Impulse seal“.
- c) Konec sáčku umístěte podél svařovací lišty.
- d) Zavřete kryt a jemně jej přitlačte.
- e) Zařízení začne automaticky svařovat. Na displeji se začne odpočítávat čas od předem nastavené doby do 0, která znamená dokončení procesu.
- f) Otevřete kryt a zkontrolujte kvalitu svaru.
- g) Pro ukončení režimu obvyčejného svařování stiskněte tlačítko ON/OFF. POZOR: V případě velkého množství sáčků ke svařování doporučujeme nastavit co možná nejkratší dobu svařování, abyste předešli přehřátí nebo roztavení sáčku.

#### 3.3.3. INFORMACE K VAKUOVACÍMU PŘÍSLUŠENSTVÍ

##### 3.3.3.1. VAKUOVACÍ NÁDOBY:

- a) Je dovoleno používat výhradně nádoby, které jsou určeny pro práci s podtlakem. Jiné, nekompatibilní nádoby mohou být zničeny.
- b) Před umístěním výrobku do nádoby jej zchladte.
- c) Je zakázáno mrazit nádoby společně s jejich obsahem. Nejnižší doporučená teplota uchovávání potravin ve vakuovací nádobě je -18 °C.
- d) Několik vteřin před zahájením odsávání vzduchu z nádoby jemně stiskněte její víko, dosáhnete tím lepšího výsledku.
- e) Víko vakuovací nádoby neohřívajte v mikrovlnné troubě, ani nemýjte v myčce. Mýjte jej ručně. Samotnou vakuovací nádobu lze mýt v myčce i ohřívát v mikrovlnné troubě, pokud nastavená teplota nepřekračuje 100 °C.
- f) Pokud se do odsávací hadičky mezi vakuovací nádobou a balíčkovou dostane tekutina nebo drobků výrobku, je nutné ji propláchnout teplou vodou. Zkontrolujte, zda hadička není při proplachování připojena k zařízení nebo k nádobě.
- g) Práškové nebo granulované výrobky musí být před zahájením odsávání vzduchu přikryty papírovým ubrouskem, aby se předešlo jejich nasání do systému.
- h) Vakuovací nádobu nepoužívejte ke konzervaci potravin.

##### 3.3.3.2. VAKUOVACÍ SÁČKY:

- a) Pro balení ve vakuovacích sáčcích používejte co nejčerstvější potraviny.
- d) Jemné a vlhké výrobky před vakuovým balením zmrazte. Takové výrobky, jako maso, jemné ovoce nebo chléb je možné zmrazit 24 h před balením. Než je výrobek vakuově zabalen, doporučujeme, aby byl tvrdý.
- c) Nezmrázené maso obalte před vakuovým balením do papírové kuchyňské utěrky. Předejde to jeho vysušení.
- d) Tekuté potraviny, jako polévky, guláše nebo dušené potraviny před vakuovým balením zchladte a jemně zmrazte v misce nebo nádobce na led.

- e) Výrobky s ostrými hranami, jako kosti, rýže nebo těstoviny před vakuovým balením obalte papírovou kuchyňskou utěrkou, abyste předešli proderávání sáčku.
- f) Vakuovací sáčky jsou určeny pro opakované použití. Můžete je dát do vařící vody nebo do mikrovlnné trouby, nicméně takto použité sáčky už nesmí být použity pro vakuové balení, stejně jako sáčky, v nichž byly uchovávány masné nebo slizké výrobky.
- g) Zapamatujte si, že zeleninu musíte před vakuovým balením blanširovat.

### 3.3.4. UCHOVÁVÁNÍ POTRAVIN

Výrobek	Uchovávání vakuově zabaleného výrobku v mrazničce	Uchovávání vakuově zabaleného výrobku v ledničce	Standardní uchovávání
Hovězí a telecí maso	1–3 roky	1 měsíc	1–2 týdny
Mleté maso	1 rok		
Vepřové maso	2–3 roky	2–4 týdny	1 týden
Ryby	2 roky	2 týdny	3–4 dny
Drůbež	2–3 roky	2–4 týdny	1 týden
Uzené maso	3 roky	6–12 týdnů	2–4 týdny
Čerstvě blanširované výrobky	2–3 roky	2–4 týdny	1–2 týdny
Ovoce	2–3 roky	2 týdny	3–4 dny
Tvrdé sýry	6 měsíců	6–12 týdnů	2–4 dny
Uzeniny	Nedoporučuje se		
Těstoviny	6 měsíců	2–3 týdny	1 týden

### 3.3.5. JINÉ POUŽITÍ VAKUOVÉ BALIČKY

#### 3.3.5.1. CHLADIVÝ OBKLAD

- a) Naplňte vakuovací sáček vodou do poloviny.
- b) Přidejte několik lžic alkoholu.
- c) Ohřejte sáček (neodsávejte!).
- d) Dejte sáček do mrazničky.
- e) Alkohol brání zmrazení vody. Výsledkem je, že po vyjmutí z mrazničky máte k dispozici pružný chladivý obklad na bolestivá poranění.

#### 3.3.5.2. ORGANIZÉR

Drobné předměty, jako šroubky, podložky apod. lze také vakuově zabalit, což možná udržet pořádek např. v garáži, a předchází to postráčení drobného materiálu.

#### 3.3.5.3. PŘEDCHÁZÍ OXIDACI

Tato vlastnost pomůže udržet např. vakuově zabalené stříbro nebo šperky v dobrém stavu a předchází vzniku patiny.

### 3.3.5.4. POVINNÝ NÁSTROJ PRO CESTOVATELE

Předtím, než vycestujete na delší výlet, si můžete vakuově zabalit hotová jídla, která si berete s sebou a také drobné potřebné věci, jako zápalky nebo mapu, které, pokud jsou vakuově zabaleny, nezmoknou.

### 3.4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- a) Před každým čištěním a také pokud zařízení není používáno, vytáhněte síťovou zástrčku.
- b) K čištění povrchu používejte výhradně prostředky, které neobsahují žíravé látky.
- c) K čištění zařízení používejte pouze jemné čisticí prostředky, které jsou určené pro mytí povrchů, které mají kontakt s potravinami.
- d) Zařízení je nutno skladovat na suchém a chladném místě, které je chráněno proti vlhkosti a přímému slunečnímu záření.
- e) Je zakázáno čistit zařízení proudem vody nebo ponořovat zařízení do vody.
- f) Mějte na paměti a dbejte, aby se přes větrací otvory, které jsou na krytu zařízení, nedostala dovnitř voda.
- g) Je nutné provádět pravidelné prohlídky zařízení s ohledem na jeho technickou funkčnost a také jeho veškerá poškození.
- h) K čištění používejte měkký hadřík a jemné mýdlo.
- i) K čištění je zakázáno používat ostré a/nebo kovové předměty (např. drátěný kartáč nebo kovovou lopatku), protože tyto předměty mohou poškodit povrch materiálu, ze kterého je zařízení vyrobeno.
- j) Nečistěte zařízení látkami s kyselým pH, prostředky určenými pro použití v lékařství, ředidly, palivy, oleji nebo jinými chemickými látkami, může to vést k poškození zařízení.
- k) V případě modelu RCVG-41 je možné těsnění u komory demontovat, abyste ji mohli vyčistit od tekutin a zbytků, které se mohly z vakuovacího sáčku během balení dostat ven.

### 3.5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	ČINNOST
Displej zobrazuje „E“ („E2“ nebo „E3“ v případě modelu RCVG-41)	Přehřátí zařízení	Vypněte zařízení a odpojte od zdroje napájení. Před dalším zapnutím počkejte minimálně 20 min.
Zařízení nelze zapnout	Zařízení není připojeno ke zdroji napájení nebo je poškozen napájecí vodič	Zkontrolujte stav napájecího vodiče. V závislosti na poruše zatlačte zástrčku nebo vyměňte vodič.
Zařízení nechává ve vakuovacím sáčku příliš mnoho vzduchu	Koncovka vakuovacího sáčku není ve vakuové komoře nebo není vyrovnaná; je zašpiněné zařízení nebo vakuovací sáček.	Zkontrolujte, zda je vakuovací sáček správně vložen; vyčistěte zařízení nebo vyměňte vakuovací sáček.
Netěsný vakuovací sáček	Ostré hrany výrobku jej mohly proděravět	Vyměňte vakuovací sáček a proveďte vakuové balení znovu.
Ovoce/zelenina se kazí	Výrobky nebyly správně blanširované nebo zmrazené (vytvářejí plyny)	Otevřete sáček, pokud jsou ještě výrobky vhodné ke konzumaci, snězte je, v opačném případě je vyhodte. Už je podruhé nebalte.
Zařízení neodsává vzduch z vakuovacích nádob	<ul style="list-style-type: none"> <li>• špatně připojená hadička;</li> <li>• špatně nastavený otočný knoflík na víku nádoby;</li> <li>• v nádobě není dostatečné množství volného prostoru;</li> <li>• poškozená vakuovací nádoba nebo její víko;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zkontrolujte připojení hadičky, pokud je to nutné, dotlačte ji do konektoru;</li> <li>• nastavte otočný knoflík do správné polohy;</li> <li>• vyprázdněte vakuovací nádobu do té míry, aby v ní bylo dostatečné množství volného prostoru;</li> <li>• vyměňte vakuovací nádobu nebo její víko;</li> </ul>

Zařízení neodsává vzduch z vakuovacích nádob	<ul style="list-style-type: none"> <li>• špatně připojená hadička;</li> <li>• špatně nastavený otočný knoflík na víku nádoby;</li> <li>• v nádobě není dostatečné množství volného prostoru;</li> <li>• poškozená vakuovací nádoba nebo její víko;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zkontrolujte připojení hadičky, pokud je to nutné, dotlačte ji do konektoru;</li> <li>• nastavte otočný knoflík do správné polohy;</li> <li>• vyprázdněte vakuovací nádobu do té míry, aby v ní bylo dostatečné množství volného prostoru;</li> <li>• vyměňte vakuovací nádobu nebo její víko;</li> </ul>
--	---	--

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Désignation du paramètre	Valeur du paramètre	
Nom de produit	MACHINE SOUS VIDE ALIMENTAIRE	
Modèle	RCVG-40	RCVG-41
Tension d'alimentation [V~]/ Fréquence [Hz]	230/50	
Puissance nominale [W]	475	
Classe de protection	I	
Dimensions [largeur x profondeur x hauteur; mm]	275x390x130	
Poids [kg]	6,3	
Pression de vide [mbar]	-942 (double pompe à vide avec moteur)	-968 (double pompe à vide avec moteur)
Largeur maximale de rouleau/ film/ soudure [mm]	310	

## 1. DESCRIPTION GÉNÉRALE

Ce mode d'emploi a pour but de vous aider à utiliser l'appareil en sécurité et de manière fiable. Le produit est conçu et fabriqué dans un respect stricte des spécifications techniques, avec les technologies et les composants les plus récents et conformément aux normes de qualité les plus élevées.

**AVANT TOUTE UTILISATION, CE MODE D'EMPLOI DOIT ÊTRE LU ET COMPRIS.**

Pour assurer un fonctionnement durable et fiable de l'appareil, veillez à l'utiliser et à l'entretenir correctement, conformément aux instructions de ce mode d'emploi. Les caractéristiques techniques et les spécifications contenues dans ce mode d'emploi sont à jour. Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications pour améliorer la qualité. Compte tenu du progrès technique et de la possibilité de réduire le bruit, l'appareil a été conçu et construit de manière à réduire au niveau le plus bas le risque résultant des émissions sonores.

## SIGNIFICATION DES SYMBOLES

	Le produit répond aux exigences des normes de sécurité correspondantes.
	Avant toute utilisation, lisez attentivement le mode d'emploi.
	Le produit est recyclable.
	ATTENTION ! ou AVERTISSEMENT ! ou RAPPEL ! décrivant la situation (icône d'avertissement générale).
	ATTENTION ! Risque d'électrisation !

	N'utilisez qu'à l'intérieur des locaux.
	ATTENTION ! Risque d'écrasement de la main !
	Attention ! La surface chaude peut provoquer des brûlures !
	Appareil de Ière Classe de protection

**ATTENTION !** Les illustrations de ce mode d'emploi ne sont données qu'à titre indicatif et peuvent différer dans certains détails de l'aspect réel du produit.

C'est la version allemande de ce mode d'emploi qui est sa version originale. Les autres versions linguistiques sont des traductions de l'allemand.

## 2. SÉCURITÉ D'UTILISATION

**ATTENTION !** Lisez tous les avertissements de sécurité et toutes les instructions. Le non-respect des avertissements et des instructions peut entraîner une électrisation, un incendie et/ou des blessures graves ou la mort.

Le terme « appareil » ou « produit » utilisé dans les avertissements et dans le mode d'emploi désigne la machine sous vide alimentaire.

## 2.1. SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

- La fiche de l'appareil doit être compatible avec la prise de courant. Ne modifiez pas la fiche de quelque manière que ce soit. Les fiches d'origine et les prises correspondantes réduisent le risque d'électrisation.
- Évitez de toucher les éléments mis à la terre tels que les tuyaux, les radiateurs, les cuisinières et les réfrigérateurs. Il existe un risque accru d'électrisation si le corps est mis à la terre en touchant l'appareil qui est exposé à l'action directe de la pluie, d'un sol humide ou qui est mis en marche dans un environnement humide. La pénétration d'eau dans l'appareil augmente le risque de son endommagement et d'électrisation.
- Ne touchez pas l'appareil avec des mains mouillées ou humides.
- N'utilisez pas le câble à mauvais escient. Ne l'utilisez jamais pour déplacer l'appareil ou pour retirer la fiche de la prise. Gardez le câble à l'écart des sources de chaleur, de l'huile, des arêtes tranchantes et des pièces mobiles. Les fils endommagés ou emmêlés augmentent le risque d'électrisation.
- Si vous ne pouvez pas éviter d'utiliser l'appareil dans un environnement humide, employez un dispositif à courant différentiel-résiduel (RCD). L'emploi d'un RCD réduit le risque d'électrisation.
- Il est interdit d'utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé ou présente des signes évidents d'usure. Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié ou par le service après-vente du fabricant
- ATTENTION - DANGER DE MORT ! Lorsque vous nettoyez ou utilisez l'appareil, ne l'immergez jamais dans l'eau ou dans d'autres liquides.

## 2.2. SÉCURITÉ SUR LE LIEU DE TRAVAIL

- Veillez à ce que le lieu de travail soit bien rangé et bien éclairé. Tout désordre ou mauvais éclairage risquent d'entraîner des accidents. Soyez prévoyant et raisonnable, faites attention à ce que vous faites lors de l'utilisation de l'appareil.

- En cas de doute quant au bon fonctionnement de l'appareil, contactez le service après-vente du fabricant.
- Le produit ne peut être réparé que par le service après-vente du fabricant. N'effectuez pas les réparations vous-même !
- En cas d'incendie ou de départ de feu, n'utilisez que les extincteurs à poudre ou à neige (CO2) pour éteindre l'appareil sous tension.
- Aucun enfant (de moins de 8 ans) ou personne non autorisée ne peut rester sur le lieu de travail. Lors de l'utilisation de l'appareil, les enfants de plus de 8 ans doivent être sous surveillance constante des adultes. Vérifiez régulièrement l'état des autocollants portant les informations sur la sécurité. Remplacez les autocollants s'ils sont illisibles.
- Conservez ce mode d'emploi pour tout usage ultérieur. Si l'appareil doit être transmis à un tiers, ce mode d'emploi sera livré avec l'appareil.
- Gardez les pièces d'emballage et les petites pièces d'assemblage hors de portée des enfants.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants et des animaux.
- En utilisant cet appareil avec d'autres appareils, les instructions d'utilisation de ces derniers doivent également être respectées.

**IMPORTANT!** Protégez les enfants et les autres personnes présentes lors de l'utilisation de l'appareil.

## 2.3. SÉCURITÉ PERSONNELLE

- N'utilisez pas l'appareil si vous êtes fatigué, malade ou sous l'influence de l'alcool, de drogues ou de médicaments qui limitent considérablement votre capacité à l'utiliser.
  - Seules les personnes physiquement aptes, capables de l'utiliser, correctement formées, qui ont pris connaissance de ce mode d'emploi et qui ont été formée en matière de la santé et de sécurité au travail peuvent utiliser cette machine.
  - La machine n'est pas conçue pour être utilisée par des personnes (dont les enfants) dont les facultés psychiques, sensorielles et mentales sont limitées ou sans expérience et/ou connaissances adéquates, à moins qu'elles se trouvent sous la supervision et la protection d'une personne responsable ou qu'une telle personne leur ait transmis des consignes appropriées relatives à une bonne utilisation de l'appareil.
  - Soyez vigilant et raisonnable lorsque vous utilisez le l'appareil. Tout moment d'inattention lors de son utilisation peut entraîner des dommages corporels graves.
  - Cet appareil n'est pas un jouet. Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Ne mettez pas vos mains ou tout autre objet à l'intérieur de l'appareil en fonctionnement !
- L'appareil doit être débranché de l'alimentation électrique avant tout réglage, nettoyage ou entretien. Cela réduit le risque de démarrage accidentel.
  - Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, tenez-le hors de portée des enfants et de toute personne ne connaissant pas l'appareil ou ce mode d'emploi. Tout appareil est dangereux s'il est manipulé par un utilisateur inexpérimenté.
  - Maintenez l'appareil en bon état de marche.
  - Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
  - La réparation et l'entretien des appareils doivent être effectués par un personnel qualifié, n'utilisant que des pièces de rechange d'origine. Cela garantira la sécurité d'utilisation.
  - Pour assurer l'intégrité opérationnelle de l'appareil, ne retirez pas les protections installées en usine ni ne desserrez les vis.
  - Il est interdit de faire glisser, de déplacer ou de faire tourner l'appareil en fonctionnement.
  - Ne laissez pas l'appareil allumé sans surveillance.
  - Nettoyez régulièrement l'appareil afin d'éviter une accumulation permanente de saletés.
  - Il est interdit de traiter deux objets simultanément.
  - Cet appareil n'est pas un jouet. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans la surveillance d'un adulte.
  - Il est interdit d'intervenir sur la structure de l'appareil afin de la modifier ou modifier les caractéristiques de l'appareil.
  - Gardez les appareils éloignés des sources de chaleur.
  - Ne pas obstruer les ouvertures de ventilation de l'appareil !
  - Avant de consommer les produits alimentaires emballés sous vide, vérifiez s'il ne sont pas pourris.
  - La conservation sécurisée des denrées alimentaires est assurée à basses températures (température de conservation recommandée est <40C). Pour une conservation des denrées alimentaires de longue durée il faut les congeler après emballage.
  - Il est important de ne pas emballer sous vide ni conserver les denrées alimentaires périmées.
  - Branchez l'appareil uniquement à l'installation électrique mise à la terre. N'utilisez pas les rallonges pour brancher l'appareil.
  - Pour emballer les produits sous vide, utilisez les sacs et les accessoires prévus à cet effet.
  - Il n'est pas recommandé d'emballer sous vide les produits à court terme de conservation, ils doivent être congelés.
  - Après chaque utilisation, il est recommandé de laisser reposer l'appareil pendant 20 secondes
  - Ne touchez pas la barre de soudure ! Prenez des précautions particulières quand vous mettez/sortez le sac sous vide.
  - Pour ne pas vous brûler les mains, appuyez sur le bouton « Seal ». L'appareil ne se réchauffe pas en ce mode.
  - N'ouvrez pas le couvercle par la force. Si le couvercle résiste lors de l'ouverture, attendez la stabilisation de pression.

## 2.4. UTILISATION DE L'APPAREIL EN SÉCURITÉ

- N'utilisez pas l'appareil si l'interrupteur ON/OFF ne fonctionne pas correctement (ne se met pas en marche ou ne s'arrête pas). Tout appareil qui ne peut pas être contrôlé par un interrupteur est dangereux, ne doit pas être utilisé et doit être réparé.



**ATTENTION !** Bien que l'appareil soit conçu de manière à assurer son utilisation sûre et d'offrir des dispositifs de protection convenables et malgré la mise en place d'éléments visant la protection de l'utilisateur, il existe toujours un faible risque de blessure lors de son utilisation. Soyez donc prudent et raisonnable lors de son utilisation.

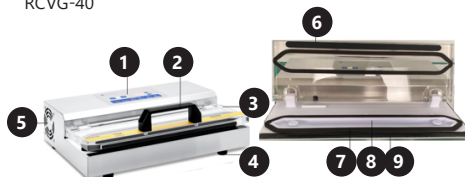
### 3. RÈGLES D'UTILISATION

L'appareil est prévu pour l'emballage sous vide des denrées alimentaires par l'aspiration de l'air d'un sac étanche et son soudure.

**L'utilisateur est responsable de tout dommage résultant d'une utilisation non conforme du produit.**

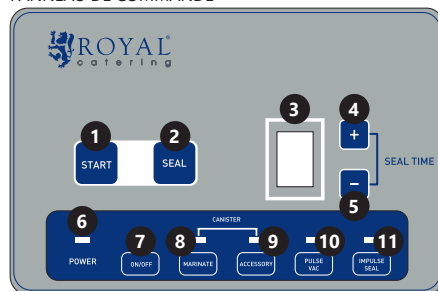
#### 3.1. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

RCVG-40



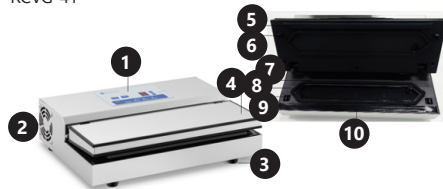
1. panneau de commande
2. poignée
3. couvercle
4. pied
5. ventilateur
6. bande d'étanchéité
7. jointe d'étanchéité de la chambre sous vide
8. chambre sous vide
9. barre de soudure

#### PANNEAU DE COMMANDE



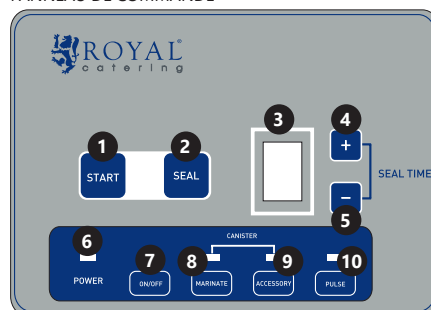
1. emballage automatique sous vide
2. soudage de sac
3. afficheur de progression de processus
4. augmentation de temps de soudage
5. diminution de temps de soudage
6. voyant de fonctionnement
7. bouton ON/OFF
8. mode de marinage
9. mode d'aspiration de l'air des accessoires
10. mode d'emballage par impulsion
11. mode de soudage standard

RCVG-41



1. panneau de commande
2. ventilateur
3. pied
4. couvercle
5. bande d'étanchéité
6. loquet
7. jointe d'étanchéité de la chambre sous vide
8. chambre sous vide
9. siège à loquet
10. barre de soudure

#### PANNEAU DE COMMANDE



1. emballage automatique sous vide
2. soudage de sac
3. afficheur de progression de processus
4. augmentation de temps de soudage
5. diminution de temps de soudage
6. voyant de fonctionnement
7. bouton ON/OFF
8. mode de marinage
9. mode d'aspiration de l'air des accessoires
10. mode d'emballage par impulsion

### 3.2. PRÉPARATION AU FONCTIONNEMENT

#### 3.2.1. EMBALLAGE DE L'APPAREIL

La température ambiante ne doit pas être supérieure à 40 °C et le taux d'humidité relative ne doit pas dépasser 85 %. Placez l'appareil de manière à assurer une bonne circulation d'air. Respectez une distance minimale de 10 cm de chaque paroi de l'appareil. Gardez l'appareil à l'écart de toute surface chaude. Utilisez toujours l'appareil sur une surface plane, stable, propre, ignifuge et sèche et gardez toujours l'appareil hors de portée des enfants et des personnes aux capacités mentales, sensorielles ou intellectuelles réduites. Placez l'appareil de manière à ce que la prise de courant soit accessible à tout moment. Assurez-vous que l'alimentation électrique de l'appareil correspond aux informations indiquées sur la plaque signalétique !

### 3.2.2. BLANCHIMENT

Avant d'emballer les légumes sous vide, il faut les faire blanchir. Ce processus permet d'arrêter l'action des enzymes qui entraînent la perte de goût, de couleur et de texture.

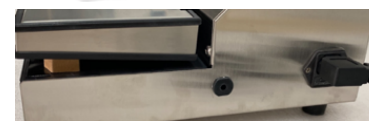
Blanchiment :

1. Mettez les légumes dans l'eau bouillante ou dans un four à micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient cuits mais toujours croquants.
2. Plongez les légumes dans l'eau froide pour arrêter le processus de cuisson.
3. Avant d'emballer sous vide, égouttez les légumes (p.ex. avec une serviette en papier).
4. Les légumes choux (brocolis, graines germées, chou, chou-fleur, chou-frisé, navet) libèrent les gaz naturellement lors de leur conservation. Pour cette raison, après leur blanchiment, il est recommandé de les conserver dans un congélateur.

### 3.3. UTILISATION DU DISPOSITIF

#### 3.3.1. MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

1. Branchez le câble d'alimentation.
  - a) Enlevez le film en plastique du câble.
  - b) Mettez la fiche 3 pins dans la prise à côté de l'appareil [1].



2. Connectez l'appareil à l'alimentation.
  - a) Mettez la fiche du câble d'alimentation dans la prise électrique.
3. Appuyez sur le bouton ON/OFF. La durée de soudage récemment sauvegardée s'affiche. Le ventilateur est mis en service. Après 10 minutes d'inactivité, l'afficheur s'éteint et le ventilateur cesse de fonctionner.
4. Sélectionnez la fonction souhaitée.

#### 3.3.2. FONCTIONS DE L'APPAREIL

##### 3.3.2.1. EMBALLAGE SOUS VIDE AVEC DU FILM EN PLASTIQUE :

- a) Sélectionnez le rouleau de film d'une largeur convenable.
- b) Mettez l'extrémité du film le long de la barre de soudure et fermez le couvercle.
- c) Appuyez sur le bouton « Seal ». L'appareil compte les étapes de 9 à 0 où 0 signifie la fin du processus de soudage.
- d) Appuyez sur le bouton ON/OFF pour arrêter le processus (si nécessaire).

- e) Une fois le processus terminé, le couvercle s'ouvre automatiquement. Faites sortir le rouleau de film et vérifiez la qualité de soudage.
- f) Si le soudage est conforme, ajustez la taille de film au produit à emballer. Laissez une marge de 4,5 cm et coupez le film.
- g) Après avoir inséré le produit dans le film, procédez comme lors de l'emballage sous vide avec des sacs (point 2 ci-dessous).

##### 3.3.2.2. EMBALLAGE SOUS VIDE AVEC DES SACS SOUS VIDE

- a) Sélectionnez un sac sous vide convenable.
- b) Mettez le produit dans le sac.
- c) Laissez une marge de 4,5 cm dans le sac.
- d) Mettez l'un des embouts du sac le long de la jointe de la chambre sous vide.
- e) Fermez le couvercle.
- f) Appuyez sur le bouton « Start ». L'appareil commence le cycle d'emballage sous vide. L'afficheur compte les étapes de 9 à 0 où 0 signifie la fin du processus.
- g) Une fois le processus terminé, l'appareil passe au cycle de soudage.
- h) Après avoir terminé le processus, le couvercle s'ouvre automatiquement. Faites sortir le sac en plastique et vérifiez la qualité de soudage. Répétez le cycle de soudage (en appuyant sur le bouton « Seal ») si nécessaire.

##### 3.3.2.3. FONCTION D'EMBALLAGE SOUS VIDE PAR IMPULSION

L'emballage sous vide et une pression élevée peuvent endommager les produits fragiles. Pour ce type de produits, il est recommandé d'utiliser la fonction d'emballage sous vide par impulsion qui permet de contrôler la durée et la valeur de dépression pour éviter l'écrasement du produit. Cette fonction permet d'emballer les produits juteux et empêche la fuite des liquides et le dessèchement de produit.

- a) Sélectionnez un sac sous vide convenable.
- b) Mettez le produit dans le sac.
- c) Laissez une marge de 4,5 cm dans le sac.
- d) Mettez l'un des embouts du sac le long de la jointe de la chambre sous vide.
- e) Fermez le couvercle.
- f) Appuyez sur le bouton « Pulse ». L'appareil commence le cycle d'emballage sous vide.
- g) Appuyez de nouveau sur le bouton « Pulse » pour arrêter le cycle ce qui permet de réduire la dépression et ralentir le processus. Appuyez de nouveau sur le bouton « Pulse » pour relancer l'appareil. Répétez jusqu'à obtenir l'effet souhaité. Plus le produit est fragile, plus souvent le processus doit être arrêté et relancé.
- h) Une fois l'effet souhaité obtenu, appuyez sur le bouton « Seal » pour souder le sac.
- i) Après avoir terminé le processus, le couvercle s'ouvre automatiquement. Faites sortir le sac en plastique et vérifiez la qualité de scellage. Répétez le cycle de soudage si nécessaire.

##### 3.3.2.4. EMBALLAGE SOUS VIDE DANS LES BOÎTES

- a) Mettez le produit dans une boîte sous vide.
- b) Assurez-vous si le couvercle de la boîte est sèche et il n'y a pas de miettes ou de restes de produits dans les fentes de la couvercle. Fermez la boîte.

- c) Le couvercle de la boîte est dotée d'un bouton rotatif. Tournez vers la position d'aspiration de l'air (selon le type de la boîte).
- b) Branchez le câble supplémentaire de la prise de l'appareil [1] vers la prise de la boîte.



- c) Appuyez sur le bouton « Accessory ». Pressez légèrement le couvercle de la boîte. L'appareil entame l'aspiration de l'air.
- d) Une fois le processus terminé, l'appareil passe au mode de veille.
- e) Tournez le bouton rotatif du couvercle en position de verrouillage de l'entrée/ la sortie de l'air.
- e) Débranchez le câble.
- f) Conservez la boîte dans le réfrigérateur.
- g) Pour ouvrir la boîte, tournez le bouton rotatif du couvercle en position d'ouverture. ATTENTION ! Après avoir vidé la boîte, lavez-la soigneusement. La boîte sous vide lavée peut être réutilisée plusieurs fois.

### 3.3.2.5. MODE DE MARINAGE

Le mode de marinage des produits dans la boîte sous vide se fait en deux cycles : marinage rapide (15 minutes) et marinage standard (27 minutes). Cette fonction consiste à une répétition alternée du cycle d'aspiration de l'air et du cycle de libération de l'air dans la boîte en assurant un niveau optimal de saturation de produit de la marinade le plus rapidement possible.

- a) Mettez le produit dans une boîte sous vide.
- b) Assurez-vous si le couvercle de la boîte est sèche et il n'y a pas de miettes ou de restes de produits dans les fentes de le couvercle. Fermez la boîte.
- c) Le couvercle de la boîte est dotée d'un bouton rotatif. Tournez sur la position d'ouverture l'entrée de l'air.
- d) Branchez le câble supplémentaire de la prise de l'appareil [1] vers la prise de la boîte.



- e) Appuyez dur le bouton « Marinate ». Sélectionnez le cycle souhaité : rapide (appuyez sur le bouton une seule fois), standard (appuyez sur le bouton deux fois). Le cycle sélectionné sera affiché sur l'afficheur : 1 – marinage rapide 2 – marinage standard.
- f) Appuyez sur le bouton « Start ». Pressez légèrement le couvercle de la boîte.
- g) L'afficheur compte les étapes d'aspiration de l'air de 5 à 0 où 0 signifie la fin du processus. L'aspiration finit après 4 minutes en cas du cycle de marinage rapide et après 8 minutes en cas du marinage standard.

- h) Une fois l'aspiration de l'air terminée, l'air aspiré est inséré dans la boîte, à savoir l'infusé de marinade. L'afficheur compte les étapes de 5 à 1. Après 30 secondes, le processus est terminé.
- i) L'appareil recommence l'aspiration de l'air.
- j) Les cycles présentés ci-dessus seront répétés jusqu'à la terminaison du mode de marinage.
- k) Après avoir terminé le marinage, l'afficheur indiquera 0.
- l) Tournez le bouton rotatif du couvercle en position de verrouillage de l'entrée/ la sortie de l'air.
- m) Débranchez le câble.

### 3.3.2.6. FERMETURE DES BOUTEILLES OUVERTES AVEC UN BOUCHON SOUS VIDE

Cette fonction permet de fermer les bouteilles entamées de vin, d'huile alimentaire, de jus etc.

- a) Fermez la bouteille avec le bouchon sous vide. Laissez au minimum 2,5 cm d'espace au-dessous du bouchon.
- b) Branchez le câble supplémentaire de la prise de l'appareil [1] vers la prise du bouchon.
- c) Appuyez sur le bouton « Accessory ». L'appareil entame l'aspiration de l'air de la bouteille.
- d) Une fois le processus terminé l'appareil passe automatiquement au mode de veille.
- e) Débranchez le câble.
- f) Conservez la bouteille en position verticale. Assurez-vous si le liquide dans la bouteille n'est pas en contact avec le bouchon.
- g) Enlevez le bouchon pour ouvrir la bouteille.

### 3.3.2.7. SOUDAGE STANDARD

Cette fonction est utile en particulier quand un scellage sous vide n'est pas obligatoire.

- a) Fixez la durée de soudage avec les boutons + et –.
- b) Appuyez sur le bouton « Impulse seal ».
- c) Mettez l'un des embouts du sac le long de la barre de soudure.
- d) Fermez le couvercle en pressant légèrement.
- e) L'appareil entame la soudure automatiquement. L'afficheur commence à mesurer le temps de la valeur fixée à 0 qui signifie la fin du processus.
- f) Ouvrir le couvercle et contrôlez la qualité de soudage.
- g) Appuyez sur le bouton ON/OFF pour quitter le mode de soudage standard.

ATTENTION : En cas d'une quantité élevée de sacs à souder, il est recommandé de fixer la durée de soudage la plus courte pour éviter la surchauffe ou la dissolution de sac.

### 3.3.3. INFORMATIONS RELATIVES AUX ACCESSOIRES SOUS VIDE

#### 3.3.3.1. Boîtes sous vide :

- a) N'utilisez que les boîtes prévues pour l'utilisation sous dépression. Les boîtes non compatibles peuvent être endommagées.
- b) Refroidissez le produit avant de le mettre dans la boîte.
- c) Ne congélez pas les boîtes avec leur contenu. La température la plus basse recommandée pour conserver les denrées alimentaires dans la boîte sous vide est de -18°C.
- d) Quelques secondes avant de commencer à aspirer l'air de la boîte, pressez légèrement le couvercle pour un meilleur effet.
- e) Il est interdit de mettre le couvercle du récipient dans le four à micro-ondes ou dans la machine à laver. Lavez à la main. La boîte peut être lavée dans la machine à laver ou mise dans le four à micro-ondes si la température fixée est inférieure à 100°C.
- f) Si dans la conduite raccordant la machine à emballer il y a un liquide ou des miettes de produit, il faut la rincer avec de l'eau chaude. Assurez-vous si la conduite n'est pas raccordée à la machine ou à la boîte.
- g) Avant de commencer l'aspiration de l'air, couvrez les produits en poudre ou granulé d'une serviette en papier afin d'éviter la pénétration des particules de produit dans le système.
- h) Il est interdit d'utiliser la boîte sous vide pour conserverie de produits.

#### 3.3.3.2. SACS SOUS VIDE :

- a) Pour emballer les produits dans les sacs sous vide, utilisez les produits les plus frais possible.
- b) Congelez les produits fragiles et humides avant de les emballer sous vide. Congelez 24 heures avant l'emballage sous vide les produits comme la viande, les baies ou le pain. Il est recommandé que le produit soit dur avant de l'emballer sous vide.
- c) Avant d'emballer sous vide, mettez la viande non congelée dans une serviette en papier. Ceci permet d'éviter le séchage de produit.
- d) Refroidissez et congélez doucement dans un bol ou sur un plat les produits liquides comme les soupes, les goulaches ou les plat mijotés.
- e) Enveloppez dans des serviettes en papier les produits aux arêtes vives, telles que les os, le riz et les pâtes, afin d'empêcher la perforation du sac.
- f) Les sacs sous vide sont réutilisables. Vous pouvez les mettre dans l'eau bouillante ou dans le four à micro-ondes, mais ne les réutilisez pas pour en emballage sous vide ; ceci concerne également les sacs utilisés pour conserver les poissons ou les produits glissants ou gras.
- g) Blanchissez les légumes avant de les emballer sous vide.

### 3.3.4. CONSERVATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES

Produit	Conservation du produit emballé sous vide dans un congélateur	Conservation du produit emballé sous vide dans un réfrigérateur	Conservation standard
Viande bovine	1-3 ans	1 mois	1-2 semaines
Viande hachée	1 année		
Viande porcine	2-3 ans	2-4 semaines	1 semaine
Poissons	2 ans	2 semaines	3-4 jours
Volaille	2-3 ans	2-4 semaines	1 semaine
Viande fumée	3 ans	6-12 semaines	2-4 semaines
Produits frais blanchis	2-3 ans	2-4 semaines	1-2 semaines
Fruits	2-3 ans	2 semaines	3-4 jours
Fromages durs	6 mois	6-12 semaines	2-4 jours
Charcuterie	Non recommandé		
Pâtes	6 mois	2-3 semaines	1 semaine

### 3.3.5. AUTRES UTILISATIONS DE LA MACHINE D'EMBALLAGE SOUS VIDE

#### 3.3.5.1. COUSSINS RÉFRIGÉRANTS

- a) Remplissez avec de l'eau la moitié de sac sous vide.
- b) Ajoutez plusieurs cuillères d'alcool.
- c) Soudez le sac (n'aspirez pas l'air !)
- d) Mettez le sac dans le réfrigérateur.
- e) L'alcool empêche la congélation de l'eau. En effet, après avoir sorti du congélateur, vous pouvez l'utiliser en tant qu'un coussins réfrigérants élastique pour les blessures douloureuses.

#### 3.3.5.2. ORGANISATEUR

Emballer sous vide de petits objets comme vis, écrous etc. pour maintenir l'ordre et empêcher la perte de petites pièces.

#### 3.3.5.3. EMPÊCHE L'OXYDATION

Cette fonction permet de maintenir l'argent p.ex. le bijou emballé sous vide dans un bon état et permet d'éviter le ternissement.

## 3.3.5.4. INCONTORNABLE D'UN VOYAGEUR

Avant de faire un long voyage, emballez les repas prêts à emporter, de petits objets utiles comme allumettes ou un plan pour les protéger de l'humidité.

## 3.4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Retirez la fiche avant chaque nettoyage ou lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Pour nettoyer la surface, n'utilisez que des produits libres de substances caustiques.
- Seuls les produits de nettoyage doux conçus pour le nettoyage des surfaces en contact avec les aliments peuvent être utilisés pour nettoyer l'appareil.
- Conservez l'appareil dans un endroit sec et frais, à l'abri de l'humidité et des rayons directs du soleil.
- Il est interdit de tremper l'appareil avec un jet d'eau ou de l'immerger dans l'eau.
- Assurez-vous que de l'eau ne pénètre pas dans les ouvertures de ventilation du boîtier.
- Effectuez des inspections régulières de l'appareil pour vous assurer qu'il est en bon état de fonctionnement et qu'aucun dommage n'est survenu.
- Utilisez un chiffon doux et un savon doux pour le nettoyage.
- N'utilisez pas d'objets tranchants et/ou métalliques (par exemple, une brosse métallique ou une spatule en métal) pour le nettoyage car ils risquent d'endommager la surface du matériau dont l'appareil est fabriqué.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des substances acides, des produits médicaux, des diluants, du carburant, de l'huile ou d'autres produits chimiques, car cela pourrait endommager l'appareil.
- En cas du modèle RCVG-41, il est possible d'enlever le joint d'étanchéité de la chambre sous vide pour nettoyer les liquides et les résidus coulant du sac sous vide lors de l'emballage.

## 3.5. RÉOLUTION DES PROBLÈMES

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	OPÉRATIONS
L'afficheur indique « E » (« E2 » ou « E3 » pour le modèle RCVG-41)	L'appareil surchauffé	Éteignez l'appareil et débranchez de l'alimentation. Attendez au minimum 20 minutes avant de relancer.
L'appareil ne s'allume pas	Défaut de branchement à la source d'alimentation ou le câble d'alimentation endommagé.	Contrôlez l'état et le branchement du câble d'alimentation. Pressez la fiche ou remplacez le câble selon le défaut.

L'appareil laisse beaucoup d'air dans le sac sous vide	L'embout du sac sous vide est hors de la chambre sous vide ou n'est pas mis convenablement ; l'appareil ou le sac sont salis.	Assurez-vous si le sac est mis convenablement ; nettoyez l'appareil ou remplacez le sac.
Sac non étanché	Les arêtes vives du produit ont perforé le sac	Remplacez le sac ou répétez le processus d'emballage sous vide.
Fruits/légumes sont pourris	Le produit n'a pas été blanchi ou congelé de manière convenable (libération de gaz)	Ouvrez le sac et consommez le produit s'il est approprié à la consommation, sinon jetez. N'emballer pas de nouveau.
L'appareil n'aspire pas l'air des boîtes sous vide	<ul style="list-style-type: none"> <li>mauvais raccordement de câble ;</li> <li>mauvais positionnement du bouton rotatif de la boîte ;</li> <li>aucun espace nécessaire dans la boîte ;</li> <li>boîte/ couvercle endommagés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>contrôlez le raccordement du câble et pressez si nécessaire ;</li> <li>positionnez le bouton rotatif dans la position convenable ;</li> <li>videz la boîte jusqu'à obtenir l'espace libre ;</li> <li>remplacez la boîte/ le couvercle</li> </ul>

## DATI TECNICI

Descrizione del parametro	Valore del parametro	
Nome del prodotto	MACCHINA PER SOTTOVUOTO	
Modello	RCVG-40	RCVG-41
Tensione di alimentazione [V~] / Frequenza [Hz]	230/50	
Potenza nominale [W]	475	
Grado di protezione	I	
Dimensioni [larghezza x profondità x altezza; mm]	275x390x130	
Peso [kg]	6,3	
Pressione sottovuoto [mbar]	-942 (doppia pompa sottovuoto con motore)	-968 (doppia pompa sottovuoto con motore)
Larghezza massima del rotolo/sacchetti a rotolo continuo/ saldatura [mm]	310	

## 1. DESCRIZIONE GENERALE

Le istruzioni servono come supporto nell'utilizzo sicuro ed efficace. Il prodotto è progettato e realizzato secondo precise indicazioni tecniche con l'utilizzo di tecnologie e componenti più innovativi ed elevati standard di qualità.

**PRIMA DI INIZIARE AD UTILIZZARE IL PRODOTTO, LEGGERE ATTENTAMENTE E COMPNDERE LE PRESENTI ISTRUZIONI.**

Per assicurare il funzionamento duraturo ed efficace dell'apparecchio, occorre utilizzarlo in modo corretto e conservarlo conformemente alle indicazioni comprese nelle presenti istruzioni. I dati tecnici e le caratteristiche incluse nelle presenti istruzioni d'utilizzo sono aggiornate. Il produttore si riserva il diritto di apportare modifiche relative all'aumento della qualità. Tenendo conto del progresso tecnico e della possibilità di ridurre il rumore, l'apparecchio è stato progettato e costruito in modo tale che il rischio derivante dall'emissione di rumore sia limitato al livello più basso.

## SIGNIFICATO DEI SIMBOLI

	Il prodotto soddisfa i requisiti delle apposite norme di sicurezza.
	Prima dell'utilizzo, leggere attentamente le istruzioni.
	Prodotto soggetto al riciclaggio.
	ATTENZIONE! o AVVERTENZA! o RICORDATI! che descrive una determinata situazione (segnale di avvertimento generale).
	ATTENZIONE! Tensione elettrica pericolosa!

	Da utilizzare esclusivamente all'interno dei locali.
	ATTENZIONE! Pericolo di schiacciamento delle mani!
	Attenzione! La superficie bollente può causare ustioni!
	1 grado di protezione IP.

**ATTENZIONE!** Le illustrazioni incluse nelle istruzioni d'utilizzo sono a carattere illustrativo e in alcuni dettagli possono differenziarsi dall'aspetto reale del prodotto.

Le istruzioni originali sono le istruzioni in versione tedesca. Le altre versioni linguistiche sono traduzioni dalla lingua tedesca.

## 2. SICUREZZA D'UTILIZZO

**ATTENZIONE!** Leggere tutti gli avvertimenti relativi alla sicurezza e tutte le istruzioni. L'inosservanza delle avvertenze e delle istruzioni può provocare scosse elettriche, incendio e/o causare gravi danni corporei o morte.

La parola "apparecchio" o "prodotto" utilizzata nelle avvertenze e nella descrizione delle istruzioni, si riferisce alla macchina per sottovuoto.

## 2.1. SICUREZZA ELETTRICA

- La spina dell'apparecchio deve essere compatibile con la presa. Non modificare in alcun modo la spina. Le spine originali e le prese compatibili, ridurranno il rischio di scosse elettriche.
- Evitare di toccare gli elementi collegati a massa, quali tubi, radiatori, cucine e frigoriferi. C'è un rischio maggiore di scosse elettriche se il corpo è collegato a massa e viene a contatto con l'apparecchio esposto all'azione diretta della pioggia, con la superficie bagnata e che lavora in un ambiente umido. L'ingresso di acqua nell'apparecchio aumenta il rischio di danneggiamenti e scosse elettriche.
- Non toccare l'apparecchio con le mani bagnate o umide.
- Non utilizzare il cavo in modo improprio. Non utilizzarlo mai per trasportare l'apparecchio o per rimuovere la spina dalla presa. Tenere il cavo lontano da fonti di calore, olio, bordi taglienti o parti mobili. I cavi danneggiati o intrecciati aumentano il rischio di scosse elettriche.
- Se è inevitabile utilizzare l'apparecchio in un ambiente umido, è necessario utilizzare l'interruttore differenziale (RCD). L'utilizzo di un RCD riduce il rischio di scosse elettriche.
- È vietato utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione è danneggiato o mostra segni visibili di usura. Un cavo di alimentazione danneggiato deve essere sostituito da un elettricista qualificato o dall'assistenza tecnica del produttore.
- ATTENZIONE - PERICOLO DI MORTE! Durante la pulizia o l'utilizzo dell'apparecchio, non immergerlo mai in acqua o altri liquidi.

## 2.2. SICUREZZA NEL LUOGO DI LAVORO

- Tenere il luogo di lavoro ordinato e pulito e assicurare la giusta illuminazione. Il disordine o una cattiva illuminazione possono essere causa di incidenti. Occorre prevedere gli eventi, badare a quello che si fa e usare il buon senso durante l'utilizzo dell'apparecchio.
- In caso di dubbi relativi al corretto funzionamento dell'apparecchio, occorre contattare l'assistenza tecnica del produttore.
- Le riparazioni devono essere eseguite solo dall'assistenza del produttore. È vietato eseguire le riparazioni in modo autonomo!
- In caso di accensione di fuoco o incendio, per estinguere l'attrezzo sotto tensione, occorre utilizzare estintori a polvere o ad anidride carbonica (CO<sub>2</sub>).
- Sulla postazione di lavoro non possono sostare bambini (al di sotto di 8 anni) e persone non autorizzate. I bambini al di sotto di 8 anni devono essere sempre sorvegliati da una persona adulta, mentre l'apparecchio è in funzione.
- Controllare regolarmente lo stato degli adesivi con le informazioni relative alla sicurezza. Se gli adesivi sono illeggibili, occorre sostituirli.
- Conservare le istruzioni per il loro successivo utilizzo. Se l'apparecchio dovesse essere dato ad estranei, occorre fornirgli anche le istruzioni d'uso.
- Gli elementi dell'imballaggio e i piccoli elementi di montaggio devono essere tenuti fuori dalla portata dei bambini.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini e degli animali.
- Durante l'utilizzo di questo apparecchio con altri dispositivi, occorre rispettare anche le istruzioni d'uso degli altri dispositivi.

**RICORDATI!** Proteggere i bambini e gli estranei mentre l'apparecchio è in funzione.

## 2.3. SICUREZZA PERSONALE

- È vietato utilizzare l'apparecchio quando si è stanchi, malati, sotto l'effetto di alcool, droga o medicinali che riducono in modo significativo le capacità relative alla gestione dell'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere utilizzato da persone fisicamente idonee, capaci di utilizzarlo e che sono state adeguatamente istruite, che conoscono le istruzioni e che sono state formate in materia di sicurezza ed igiene sul luogo di lavoro.
- L'apparecchio non è destinato all'utilizzo da parte di persone (bambini compresi) con funzioni psichiche, sensoriali e mentali ridotte o prive di un'adeguata esperienza e/o conoscenza, a meno che non siano supervisionate da una persona responsabile della loro sicurezza o che abbiano ricevuto istruzioni su come usare l'apparecchio.
- Occorre essere attenti, usare il buon senso durante l'utilizzo dell'apparecchio. Un attimo di distrazione durante il lavoro, può essere causa di serie lesioni corporee.
- L'apparecchio non è un giocattolo. I bambini devono essere sorvegliati affinché non giochino con l'apparecchio.
- Non mettere le mani né oggetti all'interno dell'apparecchio in funzione!

## 2.4. UTILIZZO SICURO DELL'APPARECCHIO

- Non utilizzare l'apparecchio se l'interruttore ON/OFF non funziona correttamente (non si accende e non si spegne). Gli apparecchi che non possono essere controllati con l'interruttore sono pericolosi, non devono essere utilizzati e devono essere riparati.
- Prima di eseguire la regolazione, pulizia e manutenzione, staccare l'apparecchio dalla corrente. Questa misura preventiva riduce il rischio di attivazione accidentale.
- Conservare gli apparecchi inattivi fuori dalla portata dei bambini e delle persone che non conoscono l'apparecchio o queste istruzioni d'uso. Gli apparecchi sono pericolosi se utilizzati da persone senza esperienza.
- Mantenere l'apparecchio in buono stato tecnico.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- La riparazione e la manutenzione degli apparecchi devono essere eseguite da persone qualificate utilizzando solo pezzi di ricambio originali. Ciò garantirà un utilizzo sicuro.
- Per garantire l'integrità operativa progettata dell'apparecchio, non rimuovere le protezioni o le viti montate in fabbrica.
- È vietato spostare, cambiare la posizione e girare l'apparecchio mentre è in funzione.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è acceso.
- Pulire regolarmente l'apparecchio per prevenire l'accumulo permanente di impurità.
- È vietato lavorare due oggetti contemporaneamente. L'apparecchio non è un giocattolo. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza la supervisione di un adulto.
- È vietato apportare modifiche alla struttura dell'apparecchio per modificarne i parametri o la costruzione.
- Tenere l'apparecchio lontano da fonti di fuoco e calore.
- È vietato coprire i fori di aerazione dell'apparecchio!
- Prima di consumare gli alimenti sottovuoto, occorre sempre controllare che non si siano deteriorati.
- La conservazione sicura degli alimenti avviene a basse temperature (la temperatura di conservazione raccomandata è <40°C). Per la lunga conservazione degli alimenti, essi devono essere congelati dopo il confezionamento.
- Non confezionare sottovuoto né conservare alimenti scaduti.
- L'apparecchio deve essere collegato esclusivamente a fonti di alimentazione con messa a terra. Non utilizzare prolunghe per collegare l'apparecchio.
- Utilizzare sacchetti ed accessori adatti per il confezionamento sottovuoto.
- I prodotti con una data di scadenza breve devono essere congelati, si sconsiglia di confezionarli sottovuoto.
- Si consiglia di fare una pausa di 20 secondi tra ogni utilizzo dell'apparecchio.
- Non toccare la barra saldante! Prestare molta attenzione durante l'inserimento/la rimozione del sacchetto sottovuoto.
- Per evitare le scottature delle mani, premere il tasto "Seal". L'apparecchio non si riscalda in questa modalità.

- Non aprire il coperchio con forza. Se si avverte resistenza durante l'apertura del coperchio, attendere che la pressione si stabilizzi.

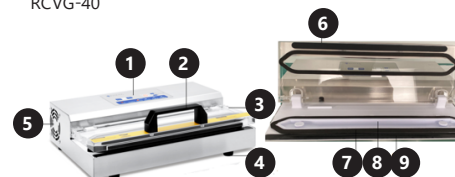


**ATTENZIONE!** Nonostante l'apparecchio sia stato progettato per essere sicuro, disponga di adeguati dispositivi di protezione e nonostante l'utilizzo di ulteriori elementi di sicurezza per l'utente, esiste ancora un piccolo rischio di incidenti o lesioni durante l'utilizzo dell'apparecchio. Si raccomanda di essere cauti e usare il buon senso durante il suo utilizzo.

- REGOLE D'UTILIZZO**  
L'apparecchio è adatto al confezionamento sottovuoto degli alimenti tramite l'aspirazione dell'aria dal sacchetto sottovuoto e la sua saldatura.

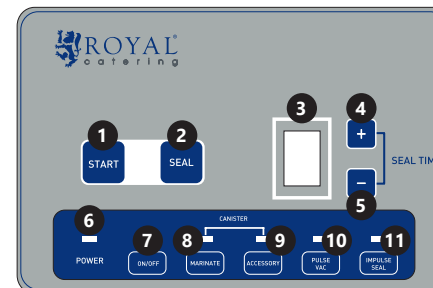
**L'utente è responsabile per eventuali danni derivanti da un uso improprio.**

### 3.1. DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO RCVG-40



- pannello di controllo
- impugnatura
- coperchio
- pedino
- ventola
- guarnizione
- guarnizione della camera sottovuoto
- camera sottovuoto
- barra saldante

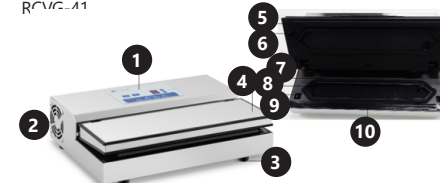
### PANNELLO DI CONTROLLO



- confezionamento sottovuoto automatico
- saldatura del sacchetto
- display avanzamento processo
- aumento della durata di saldatura
- riduzione della durata di saldatura
- spia di segnalazione funzionamento
- tasto ON/OFF
- modalità di marinatura
- modalità di aspirazione aria dagli accessori

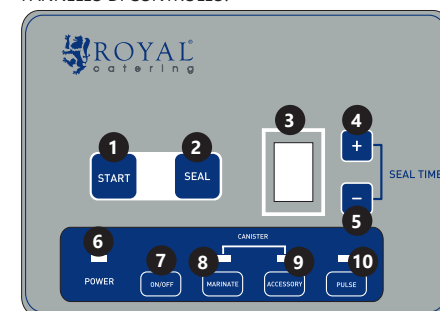
- modalità di confezionamento ad impulsi
- modalità di saldatura ordinaria

RCVC-41



- pannello di controllo
- ventola
- pedino
- coperchio
- guarnizione
- serratura
- guarnizione della camera sottovuoto
- camera sottovuoto
- alloggiamento serratura
- barra saldante

### PANNELLO DI CONTROLLO:



- confezionamento sottovuoto automatico
- saldatura del sacchetto
- display avanzamento processo
- aumento della durata di saldatura
- riduzione della durata di saldatura
- spia di segnalazione funzionamento
- tasto ON/OFF
- modalità di marinatura
- modalità di aspirazione aria dagli accessori
- modalità di confezionamento ad impulsi



### 3.2. PREPARAZIONE ALL'UTILIZZO

#### 3.2.1. POSIZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO

La temperatura ambiente non deve superare i 40°C e l'umidità relativa non deve superare l'85%. Posizionare l'apparecchio in modo da garantire una buona circolazione dell'aria. Mantenere una distanza minima di 10 cm da ciascuna parte dell'apparecchio. Tenere l'apparecchio lontano da superfici calde. L'apparecchio deve essere sempre utilizzato su una superficie piana, stabile, pulita, ignifuga ed asciutta e fuori dalla portata dei bambini e delle persone con funzioni psichiche, sensoriali e mentali ridotte. L'apparecchio deve essere posizionato in modo tale che la spina di rete sia sempre raggiungibile. Ricordarsi che l'alimentazione dell'apparecchio deve corrispondere ai dati riportati sulla targhetta identificativa!

#### 3.2.2. SCOTTATURA

Le verdure devono essere scottate prima del confezionamento sottovuoto. Questo processo arresta l'azione degli enzimi che influiscono sulla perdita di gusto, colore e struttura.

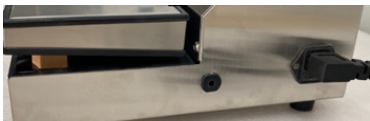
##### Scottatura:

1. Mettere le verdure in acqua bollente o nel forno a microonde finché non saranno cotte ma ancora croccanti.
2. Immergere le verdure in acqua fredda per fermare il processo di cottura.
3. Asciugare le verdure (ad esempio con carta da cucina) prima di metterle sottovuoto.
4. Le verdure crocifere (broccoli, germogli, cavoli, cavolfiori, cavolo riccio, rape) emettono naturalmente dei gas durante la conservazione. Perciò, dopo averli sbollentati, devono essere conservati solo nel congelatore.

### 3.3. UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

#### 3.3.1. ATTIVAZIONE DELL'APPARECCHIO

- 1 Collegare il cavo di alimentazione.
  - a) Rimuovere la pellicola dal cavo.
  - b) Posizionare il connettore 3 Pin nella sua sede sul lato dell'apparecchio [1].



2. Collegare l'apparecchio alla corrente.
  - a) Mettere la spina del cavo di alimentazione nella presa di corrente.

3. Premere il tasto ON/OFF. Apparirà l'ultima durata di saldatura memorizzata. Si metterà in moto la ventola. Dopo 10 minuti di inattività, il display si spegnerà e la ventola si fermerà.
4. Selezionare la funzione desiderata.

#### 3.3.2. FUNZIONI DELL'APPARECCHIO

##### 3.3.2.1. CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO CON LA PELLICOLA:

- a) Selezionare il rotolo con la pellicola della giusta larghezza.
- b) Posizionare la pellicola lungo la barra saldante e chiudere il coperchio.
- c) Premere il tasto "Seal". L'apparecchio indicherà le fasi da 9 a 0, dove 0 indica la fine della saldatura.
- d) Premere il tasto ON/OFF per fermare il processo (se necessario).
- e) Al termine del processo, il coperchio si aprirà automaticamente. Occorre rimuovere il rotolo con la pellicola e controllare la qualità della saldatura.
- f) Se la saldatura è giusta, adattare la misura della pellicola al prodotto da confezionare. Lasciare 4,5 cm di spazio libero e tagliare la pellicola.
- g) Dopo aver messo il prodotto nella pellicola, seguire le regole del confezionamento sottovuoto con i sacchetti (successivo punto 2).

##### 3.3.2.2. CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO CON I SACCHETTI SOTTOVUOTO

- a) Selezionare il giusto sacchetto sottovuoto.
- b) Mettere il prodotto nel sacchetto.
- c) Lasciare 4,5 cm di spazio libero nel sacchetto.
- d) Posizionare il lato aperto del sacchetto lungo la guarnizione della camera sottovuoto.
- e) Chiudere il coperchio.
- f) Premere il tasto "Start". L'apparecchio avvierà il ciclo di confezionamento sottovuoto. Il display indicherà le fasi da 9 a 0, dove 0 indica la fine della saldatura.
- g) Al termine, l'apparecchio passerà automaticamente alla fase di saldatura.
- h) Al termine, il coperchio si aprirà. Occorre rimuovere il sacchetto e controllare la qualità della saldatura. Rifare la saldatura (con il tasto "Seal", se necessario).

##### 3.3.2.3. FUNZIONE DEL CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO AD IMPULSI

Il confezionamento sottovuoto e l'alta pressione, possono danneggiare i prodotti delicati. Per tali prodotti si consiglia di utilizzare la funzione di confezionamento sottovuoto ad impulsi, che consente di controllare la durata e il valore del vuoto, evitando che il prodotto venga schiacciato. La funzione può essere utilizzata per confezionare prodotti succosi per evitare che i liquidi fuoriescano e il prodotto si secchi.

- a) Selezionare il giusto sacchetto sottovuoto.
- b) Mettere il prodotto nel sacchetto.
- c) Lasciare 4,5 cm di spazio libero nel sacchetto.
- d) Posizionare il lato aperto del sacchetto lungo la guarnizione della camera sottovuoto.
- e) Chiudere il coperchio.
- f) Premere il tasto "Pulse". L'apparecchio avvierà il ciclo di confezionamento sottovuoto.

- g) Premere di nuovo il tasto "Pulse" per arrestare il ciclo per ridurre il vuoto e rallentare il processo. Premere di nuovo il tasto "Pulse" per riprendere il processo. Ripetere fino a raggiungere il risultato desiderato. Più il prodotto è delicato, più spesso occorre arrestare e riprendere il processo.
- h) Al raggiungimento del risultato desiderato, premere il tasto "Seal" per saldare il sacchetto.
- i) Al termine, il coperchio si aprirà. Occorre rimuovere il sacchetto e controllare la saldatura. Rifare la saldatura, se necessario.

##### 3.3.2.4. CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO NEI CONTENITORI

- a) Mettere il prodotto in un contenitore sottovuoto.
- b) Assicurarsi che il coperchio del contenitore sia asciutto e che le fessure sul coperchio e sulla parte superiore del contenitore non contengano briciole o residui. Chiudere il contenitore.
- c) Sul coperchio del contenitore c'è una manopola. Ruotarla nella posizione responsabile dell'aspirazione dell'aria (a seconda del tipo di contenitore).
- d) Collegare il tubo aggiuntivo dalla sede sull'apparecchio [1] alla sede del contenitore.



- e) Premere il tasto "Accessory". Premere delicatamente il coperchio del contenitore. L'apparecchio inizierà ad aspirare l'aria.
- f) Al termine, l'apparecchio passerà automaticamente in modalità standby.
- g) Posizionare la manopola sul coperchio del contenitore in posizione di blocco entrata/uscita aria.
- h) Staccare il tubo.
- g) Conservare il contenitore in frigo.
- i) Per aprire il contenitore, posizionare la manopola sul coperchio del contenitore in posizione di apertura. ATTENZIONE! Dopo aver svuotato il contenitore, lavarlo accuratamente. Un contenitore sottovuoto ben tenuto può essere riutilizzato molte volte.

##### 3.3.2.5. MODALITÀ DI MARINATURA

La modalità di marinatura dei prodotti con l'utilizzo di un contenitore sottovuoto, viene eseguita in due cicli: marinatura rapida (15 minuti) e marinatura normale (27 minuti). La funzione consiste nel ripetere alternativamente il ciclo di aspirazione dell'aria e poi il rilascio dell'aria nel contenitore, garantendo così il livello ottimale di saturazione della marinata nel più breve tempo possibile.

- a) Mettere il prodotto in un contenitore sottovuoto.
- b) Assicurarsi che il coperchio del contenitore sia asciutto e che le fessure sul coperchio e sulla parte superiore del contenitore non contengano briciole o residui. Chiudere il contenitore.
- c) Sul coperchio del contenitore c'è una manopola. Posizionarla sull'apertura entrata aria.
- d) Collegare il tubo aggiuntivo dalla sede sull'apparecchio [1] alla sede del contenitore.



- e) Premere il tasto "Marinate". Selezionare il ciclo desiderato: rapido (premere il tasto una sola volta), normale (premere il tasto due volte). Il ciclo selezionato verrà illustrato sul display: 1 – marinatura rapida, 2 – marinatura normale.
- f) Premere il tasto "Start". Premere delicatamente il coperchio del contenitore.
- g) L'apparecchio indicherà le fasi di aspirazione da 5 a 0, dove 0 indica la fine del processo. L'aspirazione terminerà dopo 4 minuti in modalità di marinatura rapida e dopo 8 minuti in modalità di marinatura normale.
- h) Al termine dell'aspirazione, l'aria aspirata entrerà nel contenitore, ossia l'infusione del marinato. Il display indicherà le fasi da 5 a 1. Dopo 30 secondi terminerà il processo.
- i) L'apparecchio inizierà ad aspirare l'aria.
- j) Le fasi sopra descritte si ripeteranno fino al termine della modalità di marinatura.
- k) Al termine della marinatura, sul display appare il valore 0.
- l) Posizionare la manopola sul coperchio del contenitore in posizione di blocco entrata/uscita aria.
- m) Staccare il tubo.

##### 3.3.2.6. CHIUSURA DELLE BOTTIGLIE CON IL TAPPO SOTTOVUOTO

Funzione utile per bottiglie di vino aperte, olio da cucina, succhi, ecc.

- a) Chiudere la bottiglia con il tappo sottovuoto. Lasciare uno spazio minimo di 2,5 cm tra il fondo del tappo e la superficie del liquido nella bottiglia.
- b) Collegare il tubo aggiuntivo dalla sede sull'apparecchio [1] alla sede sul tappo.
- c) Premere il tasto "Accessory". L'apparecchio inizierà ad aspirare l'aria dalla bottiglia.
- d) Al termine l'apparecchio passerà automaticamente in modalità standby.
- e) Staccare il tubo.
- f) Conservare la bottiglia in posizione verticale. Assicurarsi che il liquido nella bottiglia non tocchi il tappo.
- g) Per aprire la bottiglia, togliere il tappo.

##### 3.3.2.7. SALDATURA ORDINARIA

Funzione utile quando il sottovuoto non è necessario.

- a) Impostare la durata della saldatura con + e -.
- b) Premere il tasto "Impulse seal".
- c) Posizionare il lato aperto del sacchetto lungo la barra saldante.
- d) Chiudere il coperchio e premerlo leggermente.
- e) L'apparecchio inizierà automaticamente la saldatura. Il display inizierà il conto alla rovescia del tempo impostato a 0, che indica la fine del processo.
- f) Aprire il coperchio e controllare la qualità della saldatura.

- g) Premere il tasto ON/OFF per uscire dalla normale modalità di saldatura.

ATTENZIONE: In caso di un numero elevato di sacchetti da saldare, si consiglia di impostare la durata di saldatura più breve possibile per evitare che il sacchetto si surriscaldi o si scioglia.

### 3.3.3. INFORMAZIONI SUGLI ACCESSORI SOTTOVUOTO

#### 3.3.3.1. CONTENITORI SOTTOVUOTO:

- a) Possono essere utilizzati solo contenitori per il sottovuoto. Altri contenitori incompatibili possono essere danneggiati.
- b) Lasciar raffreddare il prodotto prima di riporlo nel contenitore.
- c) È vietato congelare i contenitori ed il loro contenuto. La temperatura minima consigliata per la conservazione degli alimenti in un contenitore sottovuoto è di -18°C.
- d) Alcuni secondi prima di iniziare ad aspirare l'aria dal contenitore, premere delicatamente sul coperchio del contenitore per ottenere un migliore risultato.
- e) Il coperchio del contenitore non deve essere messo nel microonde o nella lavastoviglie. Deve essere lavato a mano. Il contenitore stesso può essere lavato in lavastoviglie e inserito in un forno a microonde se la temperatura impostata non supera i 100°C.
- f) Se un liquido o le briciole del prodotto entrano nel tubo di collegamento con la confezionatrice sottovuoto, sciacquarlo con acqua calda. Assicurarsi che il tubo non sia collegato all'apparecchio o al contenitore in quel momento.
- g) I prodotti in polvere o granulari devono essere coperti con carta da cucina prima dell'aspirazione per evitare che le particelle del prodotto entrino nel sistema.
- h) Non è possibile utilizzare un contenitore sottovuoto per inscatolare i prodotti.

#### 3.3.3.2. SACCHETTI SOTTOVUOTO:

- a) Utilizzare prodotti freschi per il confezionamento nei sacchetti sottovuoto.
- b) I prodotti delicati e umidi devono essere congelati prima del confezionamento sottovuoto. I prodotti come carne, mirtillo o pane possono essere congelati 24 ore prima del confezionamento. Si consiglia di far indurire il prodotto prima di confezionarlo sottovuoto.
- c) Avvolgere la carne non congelata con carta da cucina prima del confezionamento. Ciò eviterà che il prodotto si secchi.
- d) I prodotti liquidi quali zuppe, gulasch e stufati, devono essere raffreddati e congelati delicatamente in una ciotola o in un vassoio per il ghiaccio prima del confezionamento.
- e) I prodotti con bordi taglienti quali ossa, riso o pasta, devono essere avvolti con carta da cucina prima del confezionamento per evitare che il sacchetto si buchi.
- f) I sacchetti per il sottovuoto possono essere riutilizzati. Possono essere messi in acqua bollente o nel forno a microonde, ma tali sacchetti non devono più essere utilizzati per il riconfezionamento sottovuoto, come anche i sacchetti che sono stati utilizzati per conservare il pesce o prodotti scivolosi e oleosi.
- g) Ricordarsi di sbollentare le verdure prima di metterle sottovuoto.

### 3.3.4. CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

Prodotto	Conservazione del prodotto confezionato sottovuoto nel congelatore	Conservazione del prodotto confezionato sottovuoto nel frigo	Conservazione ordinaria
Carne bovina e di vitello	1-3 anni	1 mese	1-2 settimane
Carne macinata	1 anno		
Carne di maiale	2-3 anni	2-4 settimane	1 settimana
Pesce	2 anni	2 settimane	3-4 giorni
Pollame	2-3 anni	2-4 settimane	1 settimana
Carne affumicata	3 anni	6-12 settimane	2-4 settimane
Prodotti freschi sbollentati	2-3 anni	2-4 settimane	1-2 settimane
Frutta	2-3 anni	2 settimane	3-4 giorni
Formaggi a pasta dura	6 mesi	6-12 settimane	2-4 giorni
Salumi	Non raccomandato		
Pasta	6 mesi	2-3 settimane	1 settimana

### 3.3.5. ALTRE APPLICAZIONI DELLA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO

#### 3.3.5.1. IMPACCO RINFRESCANTE

- a) Riempire a metà il sacchetto sottovuoto con acqua.
- b) Aggiungere qualche cucchiaino di alcool.
- c) Saldare il sacchetto (non aspirare!).
- d) Metterlo nel congelatore.
- e) L'alcool impedisce il congelamento dell'acqua. Di conseguenza, quando viene rimosso dal congelatore, è possibile ottenere un impacco rinfrescante flessibile per contusioni dolorose.

#### 3.3.5.2. ORGANIZER

Piccoli oggetti quali viti, dadi ecc. possono anche essere confezionati sottovuoto, permettendo di mantenere l'ordine, ad esempio in garage, ed evitare la perdita di piccole parti.

#### 3.3.5.3. PREVIENE L'OSSIDAZIONE

Questa caratteristica manterrà l'argento, ad esempio i gioielli confezionati sottovuoto, in buone condizioni e preverrà l'ossidazione.

### 3.3.5.4. INDISPENSABILE PER I VIAGGIATORI

Prima di intraprendere un viaggio più lungo, è possibile mettere in valigia piatti pronti da asporto, oltre a piccoli oggetti utili quali fiammiferi o una mappa, che non si bagneranno una volta confezionati sottovuoto.

### 3.4. PULIZIA E MANUTENZIONE

- a) Prima di ogni pulizia e anche quando l'apparecchio non viene utilizzato, staccare la spina di alimentazione.
- b) Per pulire la superficie utilizzare solo agenti senza sostanze corrosive.
- c) Per pulire l'apparecchio, possono essere utilizzati solo detergenti delicati adatti alla pulizia delle superfici che vengono a contatto con gli alimenti.
- d) Conservare l'apparecchio in luogo asciutto e fresco, protetto dall'umidità e dall'azione diretta dei raggi solari.
- e) È vietato spruzzare l'apparecchio con un getto d'acqua o immergere l'apparecchio in acqua.
- f) Ricordarsi di non far entrare l'acqua nelle prese d'aria presenti sulla parte esterna dell'apparecchio.
- g) È necessario eseguire revisioni regolari dell'apparecchio per quanto riguarda l'efficienza tecnica ed eventuali danneggiamenti.
- h) Per pulire l'apparecchio, utilizzare un panno morbido e un sapone delicato.
- i) Per pulire, non utilizzare oggetti appuntiti e/o metallici (ad esempio spazzole metalliche o spatole metalliche), in quanto possono danneggiare la superficie del materiale con cui è realizzato l'apparecchio.
- j) Non pulire l'apparecchio con sostanze acide, agenti ad uso medico, diluenti, carburante, oli o altre sostanze chimiche per evitare di danneggiare l'apparecchio.
- k) Nel modello RCVG-41 è possibile rimuovere la guarnizione in prossimità della camera per rimuovere i liquidi ed i residui eventualmente fuoriusciti dal sacchetto sottovuoto durante il confezionamento.

### 3.5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	PROBABILE CAUSA	AZIONE
Il display mostra "E" ("E2" o "E3" nel modello RCVG-41)	Surriscaldamento dell'apparecchio	Spegner l'apparecchio e scollegarlo dalla fonte di alimentazione. Attendere almeno 20 minuti prima di riaccendere l'apparecchio.
L'apparecchio non si accende	Nessun collegamento alla fonte di alimentazione o cavo di alimentazione danneggiato	Verificare lo stato e il collegamento del cavo di alimentazione. Collegare bene la spina o sostituire il cavo, a seconda del guasto.
L'apparecchio lascia molta aria nel sacchetto sottovuoto	Il lato aperto del sacchetto sottovuoto non è nella camera sottovuoto o non è posizionato uniformemente; apparecchio o sacchetto sporchi.	Assicurarsi che il sacchetto sia inserito correttamente; pulire l'apparecchio o sostituire il sacchetto.
Sacchetto bucato	I bordi taglienti del prodotto nel sacchetto potrebbero averlo bucato	Sostituire il sacchetto e rifare il processo di confezionamento sottovuoto.
La frutta/verdura si guasta	I prodotti non sono stati sbollentati o congelati correttamente (producono gas)	Aprire il sacchetto e mangiare i prodotti, se sono ancora commestibili, altrimenti buttarli via. Non riconfezionarli un'altra volta.
L'apparecchio non aspira l'aria dai contenitori sottovuoto	<ul style="list-style-type: none"> <li>collegamento del tubo errato;</li> <li>impostazione errata della manopola sul coperchio del contenitore;</li> <li>manca di spazio libero necessario nel contenitore;</li> <li>contenitore/coperchio danneggiato</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>controllare il collegamento del tubo e serrare se necessario;</li> <li>posizionare la manopola nella giusta posizione;</li> <li>svuotare il contenitore fino ad ottenere lo spazio libero necessario;</li> <li>sostituire il contenitore/coperchio</li> </ul>

## DATOS TÉCNICOS

Descripción del parámetro	Valor del parámetro	
Nombre del producto	MÁQUINA DE ENVASADO AL VACÍO	
Modelo	RCVG-40	RCVG-41
Tensión de alimentación [V~/Frecuencia [Hz]	230/50	
Potencia nominal [W]	475	
Grado de protección	I	
Dimensiones [anchura x profundidad x altura; mm]	275x390x130	
Peso [kg]	6,3	
Presión de vacío [mbar]	-942 (doble bomba de vacío con motor)	-968 (doble bomba de vacío con motor)
Anchura máxima de rollo/plástico/soldadura [mm]	310	

## 1. DESCRIPCIÓN GENERAL

El manual se ha elaborado como material de ayuda para un uso seguro y fiable del producto. El producto ha sido diseñado y fabricado en estricto cumplimiento de las indicaciones técnicas, con el uso de las últimas tecnologías y componentes, así como cumpliendo con los más altos estándares de calidad.

**ANTES DE COMENZAR EL TRABAJO, LEA DETENIDAMENTE EL PRESENTE MANUAL Y ENTIENDA SUS INDICACIONES.**

Para garantizar una larga vida útil del equipo sin averías, procede asegurar su manejo y mantenimiento adecuados, siguiendo las indicaciones de este manual. Los datos técnicos y las especificaciones que se presentan en este manual son vigentes. El fabricante se reserva el derecho a introducir modificaciones encaminadas a la mejora de calidad. Teniendo en cuenta el avance tecnológico y las posibilidades de reducir el ruido producido, el equipo ha sido diseñado y construido para reducir el riesgo relacionado con las emisiones de ruido al mínimo.

## EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS

	El producto cumple los requisitos de las normas de seguridad pertinentes.
	Lea el manual de uso antes de utilizar el producto.
	Producto apto para el reciclaje.
	¡ATENCIÓN! o ¡ADVERTENCIA! o ¡RECUERDE! con una descripción de la situación en cuestión (señal de advertencia general).

	¡ATENCIÓN! ¡Riesgo de choque eléctrico!
	Solo para el uso en interiores.
	¡ATENCIÓN! ¡Peligro de aplastamiento de la mano!
	¡Atención! ¡La superficie caliente puede provocar quemaduras!
	Equipo con el grado de protección I.

**¡ATENCIÓN!** Las representaciones gráficas incluidas en el presente manual tienen un carácter ilustrativo, pudiendo diferir en algunos detalles del aspecto real del producto.

El manual original se ha redactado en alemán. Las demás versiones lingüísticas son traducciones del idioma alemán.

## 2. SEGURIDAD DE USO

**¡ATENCIÓN!** Lea todas las advertencias relativas a la seguridad y todas las instrucciones pertinentes. La inobservancia de las advertencias y las instrucciones puede resultar en un choque eléctrico, lesiones corporales graves o la muerte.

El término „equipo“ o „producto“ utilizado en las advertencias y la descripción del manual hace referencia a la máquina de envasado al vacío.

## 2.1. SEGURIDAD ELÉCTRICA

- El enchufe del equipo tiene que corresponderse con la toma eléctrica disponible. No modificar el enchufe de ninguna manera. Los enchufes originales y las tomas eléctricas correspondientes reducen el riesgo de choque eléctrico.
- Evitar el contacto con los elementos conectados a tierra, como tuberías, radiadores, hornos y frigoríficos. Existe un mayor riesgo de choque eléctrico, si el cuerpo está conectado a tierra y toca un equipo expuesto al contacto directo con la lluvia o la humedad, o el usuario opera el equipo en un entorno húmedo. La penetración del agua en el interior del equipo incrementa el riesgo de su deterioro y el choque eléctrico.
- No tocar el equipo con las manos mojadas.
- No utilizar el cable de una manera distinta del uso previsto. Nunca se debe utilizar para transportar el equipo o retirar el enchufe de la toma eléctrica. Mantener el cable lejos de las fuentes de calor, aceites, superficies puntiagudas o piezas móviles. Los cables dañados o enredados incrementan el riesgo de choque eléctrico.
- Si no se puede evitar el uso del equipo en un entorno húmedo, se debe emplear un interruptor diferencial (RCD). El uso del RCD reducirá el riesgo de choque eléctrico.
- Está prohibido utilizar el equipo si el cable de alimentación presenta daños o indicios de desgaste. Un cable de alimentación dañado se debe entregar a un electricista cualificado o el servicio técnico del fabricante para su sustitución.
- ¡ATENCIÓN: PELIGRO PARA LA VIDA! Nunca sumergir el equipo en el agua ni otros líquidos durante su limpieza o utilización.

## 2.2. SEGURIDAD EN EL TRABAJO

- Mantener el lugar de trabajo ordenado y bien iluminado. El desorden o la iluminación inadecuada pueden dar lugar a accidentes. Se tiene que ser previsor, prestar atención a las actividades en curso y guiarse por el sentido común a la hora de operar el equipo.
- En caso de dudas acerca del funcionamiento correcto del equipo, contactar con el servicio técnico del fabricante.
- Solo el servicio técnico del fabricante se puede encargar de la reparación del equipo. ¡No reparar el equipo por cuenta propia!
- En caso de aparición de chispas o fuego, utilizar solamente extintores de polvo químico y CO<sub>2</sub>.
- Está prohibida la presencia de niños (menores de 8 años) o terceros en la estación de trabajo. Los niños menores de 8 años deben estar siempre vigilados por adultos a la hora de utilizar el equipo.
- Comprobar periódicamente el estado de las pegatinas con información de seguridad. Si las pegatinas quedan ilegibles, sustituir las por pegatinas nuevas.
- Guardar el manual de uso para futuras consultas. Si el equipo se va a entregar a terceros, adjuntar el manual de uso.
- Los elementos del embalaje y pequeños elementos de montaje se deben guardar fuera del alcance de los niños.
- Mantener el equipo fuera del alcance de los niños y animales.
- Si el equipo se utiliza conjuntamente con otros equipos, se deben observar también las indicaciones de los demás manuales de uso pertinentes.

**¡RECUERDE!** Durante la operación del equipo es imperativo proteger a los niños y otras personas que se encuentren cerca del área de trabajo.

## 2.3. SEGURIDAD PERSONAL

- Está prohibido manejar el equipo cansado, enfermo, bajo los efectos del alcohol, estupefacientes o medicamentos que reduzcan sustancialmente la capacidad de manejo del equipo.
- Pueden operar el equipo las personas en buena forma física, capaces de manejar el equipo y que han recibido la formación necesaria, han leído el presente manual y han recibido las instrucciones pertinentes en materia de seguridad e higiene en el trabajo.
- No pueden operar el equipo las personas (incluidos los niños) con funciones psicológicas, sensoriales y mentales deficientes, o que no tengan la experiencia o los conocimientos necesarios, a no ser que estén supervisadas por una persona responsable de su seguridad o hayan sido instruidas por la misma acerca del uso correcto del equipo.
- Prestar atención y guiarse por el sentido común a la hora de operar el equipo. Un momento de distracción durante el trabajo puede resultar en lesiones corporales graves.
- El equipo no es un juguete. Los niños se deben vigilar para que no jueguen con el equipo.
- ¡No introducir las manos ni objetos en el equipo en marcha!

## 2.4. USO SEGURO DEL EQUIPO

- No utilizar el equipo si el interruptor de ENCENDIDO/APAGADO no funciona correctamente (no se enciende o no se apaga). Los equipos que no se pueden controlar con un interruptor son peligrosos, no pueden manejarse y necesitan reparación.
- Antes de realizar ajustes, trabajos de limpieza o mantenimiento, desconectar el equipo de la fuente de alimentación. Esta medida preventiva reducirá el riesgo de puesta en marcha involuntaria.
- En caso de no utilizar el equipo, guardarlo fuera del alcance de los niños y las personas que no conozcan el equipo y no hayan leído el presente manual. Los equipos son peligrosos en manos de usuarios sin experiencia.
- Mantener el equipo en buen estado técnico.
- Proteger el equipo de los niños.
- La reparación y el mantenimiento de los equipos se deben realizar por personas cualificadas y solo con el uso de piezas de recambio originales. Esto garantizará la seguridad de uso del equipo.
- Para proteger la integridad operativa según el diseño del equipo, no retirar los protectores preinstalados y no desenroscar los tornillos.
- Está prohibido arrastrar, desplazar ni girar el equipo en marcha.
- No dejar el equipo encendido sin supervisión.
- Limpiar periódicamente el equipo para no permitir la acumulación permanente de impurezas.
- No mecanizar dos objetos al mismo tiempo.
- El equipo no es un juguete. La limpieza y el mantenimiento del equipo no se pueden dejar en manos de niños sin supervisión de un adulto.
- Está prohibido manipular la integridad estructural del equipo con el fin de modificar sus parámetros o construcción.
- Mantener el equipo lejos de las fuentes de fuego y calor.
- ¡No tapar las aberturas de ventilación del equipo!
- Antes de consumir los alimentos envasados al vacío, conviene siempre comprobar su aptitud para el consumo.
- El almacenamiento seguro de los alimentos se realiza a temperaturas bajas (la temperatura de almacenamiento recomendada son <40°C). Para el almacenamiento de alimentos a largo plazo, el producto envasado se debe congelar.
- No envasar al vacío ni almacenar alimentos caducados.
- El equipo se debe conectar únicamente a las fuentes de alimentación conectadas a tierra. No emplear alargadores para la conexión del equipo.
- Para el envasado al vacío se deben utilizar bolsas y accesorios indicados para dicho fin.
- Los productos con una fecha de caducidad temprana se deben congelar, no se recomienda su envasado al vacío.
- Se recomiendan unas pausas de 20 segundos entre cada siguiente uso del equipo.
- ¡No tocar la barra de soldadura! Extremar las precauciones a la hora de introducir/retirar la bolsa de vacío.
- Para evitar quemaduras de las manos, presionar el botón „Seal“. El equipo no se calienta en ese modo de trabajo.

- y) No forzar la apertura de la tapa. Si durante la apertura de la tapa el equipo se resiste, es necesario esperar hasta la estabilización de la presión.

**⚠ ¡ATENCIÓN!** Aunque el equipo ha sido diseñado para garantizar su seguridad y proporcionar las medidas de seguridad adecuadas, y a pesar del empleo de elementos de protección adicional del usuario, siempre existe un pequeño riesgo de accidentes o lesiones durante el manejo del equipo. Se recomienda tener cuidado y guiarse por el sentido común a la hora de manejar el producto.

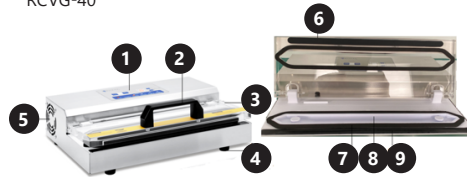
**3. REGLAS DE USO**

El equipo está indicado para el envasado de alimentos al vacío aspirando el aire del interior de la bolsa hermética y sellando la misma en un proceso de soldadura.

**La responsabilidad de todos los daños resultantes de un uso distinto al indicado recae sobre el usuario.**

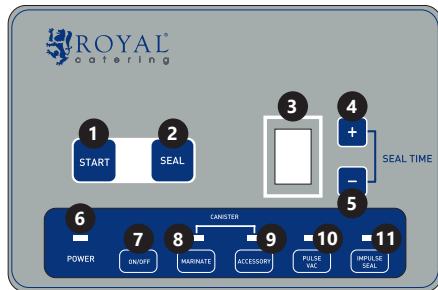
**3.1. DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO**

RCVG-40



1. panel de control
2. mango
3. tapa
4. pata
5. ventilador
6. correa de sellado
7. junta de la cámara de vacío
8. cámara de vacío
9. barra de soldadura

**PANEL DE CONTROL**



1. envasado al vacío automático
2. sellado de la bolsa
3. pantalla de visualización del avance del proceso
4. aumento del tiempo de soldadura
5. reducción del tiempo de soldadura
6. diodo indicador del funcionamiento
7. botón de ENCENDIDO/APAGADO
8. modo de marinado
9. modo de aspiración del aire de los accesorios

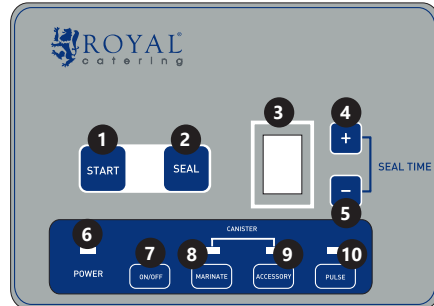
10. modo de envasado por pulsos
11. modo de soldadura normal

RCVG-41



1. panel de control
2. ventilador
3. pata
4. tapa
5. correa de sellado
6. cierre de clic
7. junta de la cámara de vacío
8. cámara de vacío
9. alojamiento del cierre de clic
10. barra de soldadura

**PANEL DE CONTROL**



1. envasado al vacío automático
2. sellado de la bolsa
3. pantalla de visualización del avance del proceso
4. aumento del tiempo de soldadura
5. reducción del tiempo de soldadura
6. diodo indicador del funcionamiento
7. botón de ENCENDIDO/APAGADO
8. modo de marinado
9. modo de aspiración del aire de los accesorios
10. modo de envasado por pulsos

**3.2. PREPARACIÓN PARA EL TRABAJO**

**3.2.1. COLOCACIÓN DEL EQUIPO**

La temperatura ambiente no debe exceder los 40°C y la humedad relativa debe ser inferior al 85%. El equipo se debe colocar de una manera que garantice una buena circulación del aire. Mantener una distancia mínima de 10 cm desde cada lateral del equipo. Mantener el equipo lejos de cualquier superficie caliente. El equipo siempre se debe utilizar sobre un soporte liso, estable, limpio, ignífugo y seco, fuera del alcance de los niños y las personas con funciones psicológicas, sensoriales y mentales deficientes. Colocar el equipo de una manera que siempre permita el acceso al enchufe eléctrico. ¡Tener presente que la tensión de alimentación debe corresponderse con los datos de la placa de características!

**3.2.2. ESCALDADO**

Antes del envasado al vacío, las verduras se deben escaldar. Este proceso inhibe la acción de las enzimas que influyen en la pérdida de sabor, color y textura.

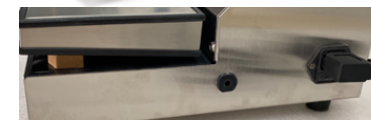
**Escaldado:**

1. Colocar las verduras en agua hirviendo o en el microondas hasta que estén cocidas, pero sigan crujientes.
2. Sumergir las verduras en agua fría para detener el proceso de cocción.
3. Secar las verduras (por ejemplo, con papel de cocina) antes de envasarlas al vacío.
4. Las verduras crucíferas (brócoli, brotes, col, coliflor, col rizada, nabo) emiten gases naturales durante el almacenamiento. Por tanto, una vez escaldadas, se deben almacenar siempre en el congelador.

**3.3. MANEJO DEL EQUIPO**

**3.3.1. PUESTA EN MARCHA**

1. Conectar el cable de alimentación.
  - a) Retirar el plástico del cable.
  - b) Insertar el extremo de 3 pines en el alojamiento lateral del equipo [1].



2. Conectar el equipo a una fuente de alimentación.
  - a) Introducir el enchufe del cable de alimentación en la toma eléctrica.
3. Accionar el Botón de ENCENDIDO/APAGADO. Se presentará la última duración de soldadura guardada. Se accionará el ventilador. Tras 10 minutos de inactividad, la pantalla se apagará y el ventilador dejará de funcionar.
4. Elegir la función deseada.

**3.3.2. FUNCIONES DEL EQUIPO**

**3.3.2.1. Envasado al vacío con lámina de plástico:**

- a) Elegir un rollo de plástico de la anchura adecuada.
- b) Colocar el borde del plástico a lo largo de la barra de soldadura y cerrar la tapa.
- c) Presionar el botón „Seal“. El equipo empezará un recuento de 9 a 0, donde 0 significa que la soldadura ha terminado.
- d) Presionar el botón de ENCENDIDO/APAGADO para detener el proceso (en caso de necesidad).
- e) Una vez finalizado el proceso, la tapa se abrirá automáticamente. Entonces, retirar el rollo del plástico y comprobar la calidad de la soldadura.
- f) Si la soldadura se ha realizado correctamente, ajustar el tamaño del plástico al producto a envasar. Dejar 4,5 cm de espacio vacío y cortar el plástico.
- g) Una vez colocado el producto en el plástico, seguir el proceso igual que en el caso del envasado al vacío con bolsas (ver punto 2 a continuación).

**3.3.2.2. ENVASADO AL VACÍO CON BOLSAS DE VACÍO**

- a) Elegir la bolsa de vacío adecuada.
- b) Colocar el producto en la bolsa.
- c) Dejar 4,5 cm de espacio vacío en la bolsa.
- d) Colocar un extremo de la bolsa a lo largo de la junta de la cámara de vacío.
- e) Cerrar la tapa.
- f) Presionar el botón „Start“. El equipo empezará el ciclo de envasado al vacío. La pantalla empezará un recuento 9 a 0, donde 0 significa que el proceso ha terminado.
- g) Una vez finalizado el proceso, el equipo pasará automáticamente al ciclo de soldadura.
- h) Una vez finalizado, se abrirá la tapa. Entonces, retirar la bolsa y comprobar la calidad de la soldadura. Volver a realizar el ciclo de soldadura (con el botón „Seal“) en caso de necesidad.

**3.3.2.3. FUNCIÓN DE ENVASADO AL VACÍO POR PULSOS**

El envasado al vacío y la alta presión pueden llegar a destruir los productos frágiles. Para envasar este tipo de productos, se recomienda el uso de la función de envasado al vacío por pulsos que permite controlar el tiempo y el valor de la presión negativa para evitar el aplastamiento del producto. Esta función se puede utilizar para el envasado de productos jugosos para evitar el escape del líquido y la resecación del producto.

- a) Elegir la bolsa de vacío adecuada.
- b) Colocar el producto en la bolsa.
- c) Dejar 4,5 cm de espacio vacío en la bolsa.
- d) Colocar un extremo de la bolsa a lo largo de la junta de la cámara de vacío.
- e) Cerrar la tapa.
- f) Presionar el botón „Pulse“. El equipo empezará el ciclo de envasado al vacío.
- g) Volver a presionar el botón „Pulse“ para detener el ciclo y reducir la presión negativa para ralentizar el proceso. Volver a presionar el botón „Pulse“ para reanudar el trabajo. Repetir hasta conseguir el efecto deseado. Cuanto más frágil sea el producto a envasar, tanto más a menudo hay que detener y reanudar el proceso.
- h) Una vez conseguido el efecto deseado, accionar el botón „Seal“ para sellar la bolsa.



- l) Una vez finalizado el trabajo, se abrirá la tapa. Entonces, retirar la bolsa y comprobar el sellado. Volver a realizar el ciclo de soldadura en caso de necesidad.

**3.3.2.4. ENVASADO AL VACÍO EN RECIPIENTES DE CIERRE AL VACÍO**

- a) Colocar el producto en un recipiente de cierre al vacío.
- b) Asegurarse de que la tapa del recipiente está seca y los espacios junto a la tapa y en la parte superior del recipiente están libres de migas y restos. Cerrar el recipiente.
- c) La tapa del recipiente tiene una rueda giratoria. Girarla hasta la posición de aspiración del aire (en función del tipo de recipiente).
- b) Conectar un cable adicional uniendo la toma del equipo [1] con el alojamiento del recipiente.



- c) Presionar el botón „Accessory“. Presionar ligeramente la tapa del recipiente. El equipo empezará a aspirar el aire.
- d) Una vez finalizado el proceso, el equipo pasará automáticamente al modo de espera.
- e) Girar la rueda de la tapa del recipiente hasta la posición de bloqueo de entrada/salida de aire.
- e) Desconectar el cable.
- f) Guardar el recipiente en la nevera.
- g) Para abrir el recipiente, girar la rueda de la tapa del recipiente hasta la posición de apertura. ¡ATENCIÓN! Tras vaciar el recipiente, es necesario lavarlo bien. Un recipiente de vacío bien mantenido se puede volver a utilizar múltiples veces.

**3.3.2.5. MODO DE MARINADO**

El modo de marinado de productos en un recipiente de vacío se ofrece en dos ciclos: marinado rápido (15 min.) y marinado normal (27 min.). La función consiste en alternar entre el ciclo de aspiración de aire y liberación del aire en el interior del recipiente, asegurando un nivel óptimo de saturación de los productos del escabeche lo antes posible.

- a) Colocar el producto en un recipiente de cierre al vacío.
- b) Asegurarse de que la tapa del recipiente está seca y los espacios junto a la tapa y en la parte superior del recipiente están libres de migas y restos. Cerrar el recipiente.
- c) La tapa del recipiente tiene una rueda giratoria. Girarla hasta la posición de apertura de la entrada de aire.
- d) Conectar un cable adicional uniendo la toma del equipo [1] con el alojamiento del recipiente.



- e) Presionar el botón „Marinate“. Elegir el ciclo deseado: rápido (una pulsación), normal (dos pulsaciones). El ciclo elegido se presentará en la pantalla: 1 – marinado rápido, 2 – marinado normal.
- f) Presionar el botón „Start“. Presionar ligeramente la tapa del recipiente.
- g) El equipo empezará un recuento 5 a 0, donde 0 significa que el proceso ha terminado. La aspiración de aire terminará al cabo de 4 minutos, en caso de marinado rápido, o al cabo de 8 minutos, en caso de marinado normal.
- h) Una vez terminada la aspiración, el recipiente se volverá a llenar con el aire aspirado, es decir, la infusión del escabeche. La pantalla empezará un recuento de las etapas de 5 a 1. El proceso finalizará después de 30 s.
- i) El equipo volverá a aspirar el aire.
- j) Los ciclos anteriormente descritos se irán repitiendo hasta la finalización del modo de marinado.
- k) Una vez finalizado el marinado, la pantalla indicará el valor 0.
- l) La rueda de la tapa del recipiente se debe girar hasta la posición de cierre de entrada/salida de aire.
- m) Desconectar el cable.

**3.3.2.6. CIERRE DE BOTELLAS ABIERTAS CON UN TAPÓN DE VACÍO**

Una función útil para manejar botellas abiertas de vino, aceite, zumo, etc.

- a) Cerrar la botella con el tapón de vacío. Dejar al menos 2,5 cm de espacio vacío entre la parte inferior del tapón y el nivel de líquido en la botella.
- b) Conectar un cable adicional uniendo la toma del equipo [1] con el alojamiento del tapón.
- c) Presionar el botón „Accessory“. El equipo empezará a aspirar el aire de la botella.
- d) Una vez finalizado el proceso, el equipo pasará automáticamente al modo de espera.
- e) Desconectar el cable.
- f) Guardar la botella en la posición vertical. Asegurarse de que el líquido de la botella no toca el tapón.
- g) Para abrir la botella, retirar el tapón.

**3.3.2.7. SOLDADURA NORMAL**

Una función útil si no se necesita sellar el producto al vacío.

- a) Fijar el tiempo de soldadura con los botones + y –.
- b) Presionar el botón „Impulse seal“.
- c) Colocar el extremo de la bolsa a lo largo de la barra de soldadura.
- d) Cerrar la tapa y presionarla ligeramente.
- e) El equipo empezará el proceso de soldadura automático. La pantalla empezará un recuento del tiempo preestablecido hasta llegar a 0, lo cual significa que el proceso ha finalizado.
- f) Abrir la tapa y comprobar la calidad de la soldadura.
- g) Presionar el botón de ENCENDIDO/APAGADO para salir del modo de soldadura normal. ATENCIÓN: En caso de muchas bolsas a sellar, se recomienda fijar un tiempo de soldadura lo más breve posible para evitar el sobrecalentamiento o la disolución de la bolsa.

**3.3.3. INFORMACIÓN ACERCA DE LOS ACCESORIOS DE VACÍO**

**3.3.3.1. RECIPIENTES DE CIERRE AL VACÍO:**

- a) Se permite el uso solamente de los recipientes indicados para el trabajo con la presión negativa. Otros recipientes incompatibles pueden sufrir daños.
- b) Enfriar el producto antes de colocarlo en el recipiente.
- c) No congelar los recipientes con contenido dentro. La temperatura de almacenamiento de alimentos más baja recomendada para los recipientes de cierre al vacío son -18oC.
- d) Para mejores resultados, presionar ligeramente la tapa del recipiente unos segundos antes del comienzo de la aspiración del aire del interior.
- e) No colocar la tapa del recipiente en microondas ni lavaplatos. Siempre lavarla a mano. El propio recipiente se puede lavar en el lavaplatos y colocar en el microondas, si la temperatura establecida no excede los 100oC.
- f) Si en el cable de conexión de la envasadora al vacío entran líquidos o migas, lavarla con agua caliente. Durante el lavado, el cable no debe estar conectado al equipo ni al recipiente.
- g) Los productos en polvo o granulados se deben cubrir con papel de cocina antes del comienzo de la aspiración del aire para evitar la entrada de partículas del producto en el sistema.
- h) No utilizar el recipiente de cierre al vacío para el enlatado de productos.

**3.3.3.2. BOLSAS DE VACÍO:**

- a) Utilizar los productos más frescos posible para envasarlos en las bolsas de vacío.
- b) Los productos frágiles y húmedos se deben congelar antes del envasado al vacío. Los productos como la carne, las bayas o el pan se pueden congelar 24 horas antes del envasado. Se recomienda que el producto esté duro antes de su envasado al vacío.
- c) La carne sin congelar se debe colocar en papel de cocina antes de su envasado. Esto evitará la resecación del producto.
- d) Los productos líquidos, tales como sopas, estofados o guisos, se deben enfriar y congelar ligeramente en un bol o en una bandeja de hielo antes de su envasase.
- e) Los productos de bordes afilados, como huesos, arroz o pasta, se deben envolver en papel de cocina antes de su envasado para evitar la perforación de la bolsa. Las bolsas de vacío son reutilizables. Se pueden introducir en agua hirviendo o en el microondas, pero en caso de hacerlo, no se deben volver a usar para el envasado al vacío, igual que las bolsas utilizadas anteriormente para el almacenamiento de pescado, productos babosos o grasos.
- g) Siempre acordarse de escaldar las verduras antes de su envasado al vacío.

**3.3.4. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS**

Producto	Almacenamiento del producto envasado al vacío en el congelador	Almacenamiento del producto envasado al vacío en la nevera	Almacenamiento normal
Carne de vaca y ternera	1-3 años	1 mes	1-2 semanas
Carne picada	1 año		
Carne de cerdo	2-3 años	2-4 semanas	1 semana
Pescado	2 años	2 semanas	3-4 días
Carne de ave	2-3 años	2-4 semanas	1 semana
Carne ahumada	3 años	6-12 semanas	2-4 semanas
Productos frescos escaldados	2-3 años	2-4 semanas	1-2 semanas
Fruta	2-3 años	2 semanas	3-4 días
Quesos duros	6 meses	6-12 semanas	2-4 días
Charcutería	No recomendado		1-2 semanas
Pasta	6 meses	2-3 semanas	1 semana

**3.3.5. OTROS USOS DE LA ENVASADORA AL VACÍO**

**3.3.5.1. COMPRESA FRÍA**

- a) Llenar media bolsa de vacío con agua.
- b) Añadir unas cucharas de alcohol.
- c) Sellar la bolsa (¡sin aspirar el aire!).
- d) Colocar la bolsa en el congelador.
- e) El alcohol previene la congelación del agua. Por tanto, tras sacarla del congelador, se obtiene una compresa fría para colocar en las partes del cuerpo lesionadas.

**3.3.5.2. ORGANIZADOR**

Los pequeños objetos, tipo tornillos, tuercas, etc., se pueden envasar al vacío para guardarlos en orden (por ejemplo, en el garaje) y evitar su pérdida.

**3.3.5.3. EVITA LA OXIDACIÓN**

Esta propiedad permite mantener la plata envasada al vacío en buen estado impidiendo su oscurecimiento, por ejemplo en caso de joyería.

**3.3.5.4. PREPARACIÓN PARA EL VIAJE**

Antes de salir de una excursión más prolongada, se pueden envasar alimentos listos para el consumo, así como pequeños útiles, como las cerillas o un mapa para evitar su contacto con el agua gracias al envasado al vacío.

## 3.4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de cada limpieza, así como si el equipo no se va a utilizar, desconectar el enchufe de la alimentación eléctrica.
- Realizar la limpieza utilizando solamente productos sin sustancias corrosivas.
- La limpieza solamente se puede efectuar con agentes de limpieza suaves, indicados para la limpieza de superficies en contacto con los alimentos.
- Almacenar el equipo en un lugar seco y fresco, protegido de la humedad y la exposición solar directa.
- Está prohibido limpiar el equipo con un chorro de agua o sumergirlo en el agua.
- Vigilar que el agua no penetre en el interior de la carcasa a través de las aberturas de ventilación.
- Inspeccionar periódicamente el equipo para confirmar su aptitud técnica y comprobar la ausencia de daños.
- Utilizar un paño blando y un jabón suave para la limpieza.
- No emplear objetos puntiagudos ni metálicos para la limpieza (cepillos de alambre, espátulas metálicas, etc.) debido al riesgo de deterioro del revestimiento del equipo.
- No limpiar el equipo con agentes ácidos, productos para fines médicos, diluyentes, combustibles, aceites ni otras sustancias químicas debido al riesgo de deterioro del equipo.
- En caso del modelo RCVG-41, se puede retirar la junta de la cámara para secar los líquidos y restos que hayan podido escaparse de la bolsa de vacío durante el envasado.

Bolsa no hermética	Los bordes afilados del producto envasado han podido perforar la bolsa	Cambiar la bolsa y volver a realizar el proceso de envasado al vacío.
Las frutas/verduras se estropean	Los productos no se escaldaron o congelaron bien (producen gases)	Abrir la bolsa y consumir los productos, si todavía están aptos para el consumo, o desecharlos en caso contrario. No volver a envasarlos.
El equipo no aspira el aire de los recipientes de cierre al vacío	<ul style="list-style-type: none"> <li>• conexión inadecuada del cable;</li> <li>• posición incorrecta de la rueda de la tapa del recipiente;</li> <li>• ausencia del espacio vacío necesario en el recipiente;</li> <li>• deterioro del recipiente / la tapa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• comprobar la conexión del cable y, en caso de necesidad, presionar;</li> <li>• colocar la rueda en la posición adecuada;</li> <li>• vaciar el recipiente hasta conseguir el espacio vacío necesario;</li> <li>• sustituir el recipiente / la tapa</li> </ul>

## 3.5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	ACCIÓN
La pantalla muestra "E" ("E2" o "E3" en caso del modelo RCVG-41)	Sobrecalentamiento del equipo	Apagar el equipo y desconectarlo de la fuente de alimentación. Esperar al menos 20 minutos antes de volver a encenderlo.
El equipo no se enciende	El equipo no está conectado a una fuente de alimentación o el cable de alimentación está deteriorado	Comprobar el estado y la conexión del cable de alimentación. Empujar el enchufe o reemplazar el cable, en función del fallo.
El equipo deja mucho aire dentro de la bolsa de vacío.	El extremo de la bolsa de vacío no se encuentra dentro de la cámara de vacío o no está alineado; equipo o bolsa sucios.	Asegurar que la bolsa esté bien colocada; limpiar el equipo o cambiar la bolsa.

## MÚSZAKI ADATOK

Paraméter leírása	Paraméter értéke	
Termék megnevezése	VÁKUUMOS CSOMAGOLÓGÉP	
Típus	RCVG-40	RCVG-41
Hálózati feszültség [V~]/Frekvencia [Hz]	230/50	
Névleges teljesítmény	475	
Érintésvédelmi osztály	I	
Méreték [szélesség x hosszúság x magasság; mm]	275x390x130	
Tömeg [kg]	6,3	
Vákuumnyomás	-942 (dupla vákuum-szivattyú motorral)	-968 (dupla vákuum-szivattyú motorral)
Tekercs/fólia/hőzáró bevonat maximum szélessége [mm]	310	

## 1. ÁLTALÁNOS LEÍRÁS

Az utasítás célja, hogy segítse a biztonságos és megbízható használatot. A termék tervezése és kivitelezése szigorúan a műszaki előírások szerint, a legmodernebb technológiák és komponensek használatával, a legmagasabb minőségi normák betartása mellett történt.

**A MUNKA MEGKEZDÉSE ELŐTT GONDOSAN OLVASSA ÁT ÉS ÉRTELMEZZE A JELEN UTASÍTÁST!**

A berendezés hosszú és megbízható működésének biztosítása céljából ügyelni kell annak megfelelő kezelésére és karbantartására, a jelen utasítás útmutatásainak megfelelően. A jelen kezelési utasításban megadott műszaki adatok és specifikációk naprakészek. A gyártó fenntartja magának a minőség javításával kapcsolatos változtatások jogát. Figyelembe véve a műszaki fejlődést és a zajszint korlátozásának lehetőségét, a készülék tervezése és felépítése a zajkibocsátásból eredő kockázat minimálisra csökkentésével valósult meg.

## JELMAGYARÁZAT

	A termék megfelel a vonatkozó biztonsági szabványoknak.
	Használat előtt olvassa el a használati útmutatót!
	A termék újrahasznosítható.
	A FIGYELEM! a VIGYÁZAT! vagy a NE FELEDJE! az adott helyzetre figyelmeztet (általános figyelmeztető jel).
	VIGYÁZAT! Áramütés veszélye!

	Beltéri használatra.
	VIGYÁZAT! Kéz sérülésének veszélye!
	Figyelem! Forró tárgy vagy felület!
	I. érintésvédelmi osztályba tartozó berendezés.

**VIGYÁZAT!** A jelen utasítás illusztrációi szemléltető jellegűek, és esetenként eltérhetnek a termék tényleges kinézetétől.

Eredeti utasításnak a német változat tekintendő. A többi nyelvi változat a német eredeti fordítása.

## 2. BIZTONSÁGOS HASZNÁLAT

**VIGYÁZAT!** Olvasson el minden biztonsági figyelmeztetést és útmutatót! A figyelmeztetések és az útmutató előírásainak megszegése áramütést, tüzesetet és/vagy súlyos testi sérülést vagy halált okozhat.

A figyelmeztetésben és az útmutatóban használt „eszköz” vagy „termék” kifejezés alatt vákuumsomagoló értendő.

## 2.1. ELEKTROMOS BIZTONSÁG

- Az eszköz elektromos csatlakozójának illenie kell a hálózati dugaljba. A csatlakozón semmilyen módosítást nem szabad végrehajtani. Eredeti csatlakozó és megfelelő dugalj használatával csökken az áramütés veszélye.
- Kerülje az érintkezést földelt tárggyal, pl. csövel, fűtőtesttel, sütővel vagy hűtővel! Megnövekszik az áramütés veszélye, ha a test földelve van és olyan tárggyal érintkezik, amely eső, vizes felület vagy nedves környezet közvetlen hatásának van kitéve. Az eszközbe került víz növeli az eszköz rongálódásának és az áramütésnek a kockázatát.
- Az eszközt tilos vizes vagy nedves kézzel megérinteni.
- A vezeték tilos helytelenül használni. Sose használja az eszköz áthelyezéséhez vagy a csatlakozó hálózati dugaljából való kihúzásához! A vezeték tartsa távol hőforrástól, olajtól, éles peremtől és mozgó alkatrésztől! A sérült vagy összegabalyodott vezeték növeli az áramütés kockázatát.
- Ha nem kerülhető el az eszköz nedves környezetben történő használata, áramvédő kapcsolót (RCD) kell alkalmazni. Az áramvédő kapcsoló használata csökkenti az áramütés kockázatát.
- Tilos az eszköz használata, ha a tápvezeték sérült vagy elhasználódás nyilvánvaló jeleit mutatja. A sérült tápvezeték szakképzett villanyszerelőnek vagy a gyártó szakszervizének kell kicserélnie.
- VIGYÁZAT – ÉLETVESZÉLY! Az eszközt tisztítás vagy használat közben sosem szabad vízbe vagy más folyadékba meríteni.

## 2.2. MUNKAHELYI BIZTONSÁG

- A munkavégzés helyén tartson rendet és biztosítson megfelelő világítást! A rendetlenség és a gyér világítás balesetveszélyt okozhat. Az eszköz használata közben legyen előrelátó és körültekintő, és cselekedjen megfontoltan!
- Ha kétsége merül fel, hogy a berendezés megfelelően működik-e, lépjen kapcsolatba a gyártó szervizével!
- Az eszköz javítását kizárólag a gyártó szervize végezheti. Tilos a javítást saját kezűleg elvégezni!

- d) Ha tűz vagy láng lépne fel, a feszültség alatti berendezés oltására kizárólag poroltót vagy szénsavhóval (CO2) oltót használjon!
- e) A munkaállomáson nem tartózkodhat (8 év alatti) gyermekek, sem illetéktelen személy. 8 év feletti gyermekek felnőtt állandó felügyelete mellett használhatják a berendezést.
- f) Rendszeresen ellenőrizze a biztonsági tudnivalókat tartalmazó címkék állapotát! Ha a címke nem olvasható, újat kell felragasztani.
- g) A használati útmutatót őrizze meg, hogy később is segítségére legyen! Amennyiben az eszköz harmadik személynek kerül átadásra, az eszközzel együtt a használati útmutatót is oda kell adni.
- h) A csomagolás részei és az apró szerkezeti elemek gyermekek előtt elzárva tartandók.
- i) Gyermekektől és állatoktól távol tartandó.
- j) Ha az eszközt más eszközzel egyidejűleg használja, a többi használati útmutatót is be kell tartania.

**⚠ NE FELEDJE!** Használat közben fokozottan ügyeljen a gyermekek és a közelben tartózkodók testi épségére!

**2.3. SZEMÉLYES BIZTONSÁG**

- a) Önnek tilos az eszközt használnia, ha fáradt, beteg, vagy alkohol, kábítószer, illetve olyan gyógyszer befolyása alatt áll, amely lényegesen korlátozza az ön képességeit az eszköz használatában.
- b) A gépet csak fizikailag erre alkalmas, megfelelően képzett személyek használhatják, akik megismerkedtek e használati útmutatóval, és részesültek munkavédelmi képzésben.
- c) A gépet úgy tervezték, hogy azt nem használhatja korlátozott mentális, érzékszervi vagy szellemi képességű személy (ideértve a gyerekeket is), sem olyan, aki nem rendelkezik megfelelő tapasztalattal és/vagy ismerettel, kivéve, ha egy biztonságáért felelős személy felügyelete alatt áll, vagy ha e felelős személytől útmutatást kapott a gép kezelésére vonatkozólag.
- d) Az eszköz használata közben legyen körültekintő, és döntsön józan megfontolások alapján! A munka közben megengedett pillanatnyi figyelmetlenség komoly testi sérülésekkel járhat.
- e) Az eszköz nem játékszer. Ügyeljen rá, hogy gyermekek ne játszanak az eszközzel!
- f) Ne nyúljon se kézzel, se tárggyal a működésben lévő eszközbe!

**2.4. AZ ESZKÖZ BIZTONSÁGOS HASZNÁLATA**

- a) Ne használja az eszközt, ha az ON/OFF kapcsoló hibásan működik (nem kapcsol be vagy ki)! Ha az eszköz a bekapcsolóval nem vezérelhető, akkor az eszköz veszélyes, nem használható munkára, hanem javítandó.
- b) Az eszközt beállítás, tisztítás vagy karbantartás előtt áramtalanítani kell. Ezzel az óvintézkedéssel csökkenthető a véletlen működtetés kockázata.
- c) Ha az eszköz használaton kívül tartja a gyermekek, képzetlen vagy jelen használati útmutatót nem ismerő személyek előtt elzárt helyen! Képzetlenek kezében az eszköz veszélyt jelent.
- d) Tartsa az eszközt jó műszaki állapotban!
- e) Az eszközt óvja gyermekektől!

- f) Az eszköz karbantartását csak szakképzett személy végezheti, és kizárólag eredeti pótalkatrészek felhasználásával. Ez biztosítja a felhasználó biztonságát.
- g) Az eszköz rendeltetés szerinti helyes működésének megóvása érdekében nem szabad eltávolítani a gyárilag beépített védőlemezeket vagy csavarokat.
- h) Tilos az eszközt működés közben odébb tolni, áthelyezni vagy megfordítani.
- i) A bekapcsolt eszközt tilos örízetlenül hagyni.
- j) Az eszközt rendszeresen tisztítani kell a tartós lerakódások megelőzése érdekében.
- k) Tilos egyidejűleg két munkadarabon dolgozni.
- l) Az eszközt rendszeresen tisztítani és karbantartásait felnőtt felügyelete nélkül nem végezhetik gyermekek.
- m) Tilos az eszközt szerkezetébe bármit beépíteni az eszköz működési paramétereinek javítása érdekében.
- n) Az eszközt óvni kell tűz- és hőforrástól.
- o) Tilos elfedni az eszköz szellőzőnyílásait!
- p) Vákuumsomagolt élelmiszer fogyasztása előtt mindenképpen ellenőrizze, nem romlott-e meg az élelmiszer!
- q) Az élelmiszer biztonságos tárolása alacsony hőmérsékleten történik (ajánlott tárolási hőmérséklet <40°C). Hosszan tartó élelmiszer tárolás előtt az élelmiszert csomagolás után le kell fagyasztani.
- r) Lejárat szavatosságú élelmiszert tilos vákuumsomagolni és tárolni.
- s) A berendezést kizárólag földelt áramforráshoz csatlakoztassa! A berendezés csatlakoztatásához tilos hosszabbítót használni.
- t) Vákuumsomagoláshoz megfelelő, erre szánt tasakokat és kiegészítőket kell használni.
- u) Rövid lejárati idejű élelmiszert le kell fagyasztani, nem ajánlott vákuumsomagolni.
- v) A berendezés egyes használati között 20 másodperces szüneteket ajánlott tartani.
- w) Tilos a forrasztócsíkot megérinteni! Vákuumtasak betételekor/kivételekor különös óvatossággal kell eljárni.
- x) A kéz égési sérülésének elkerülése érdekében nyomja le a „Seal” gombot! A készülék ebben az üzemmódban felmelegszik.
- y) Ne nyissa fel a fedelet erővel! Ha a fedél felnyitásakor ellenállást tapasztal, várja meg, amíg a nyomás stabilizálódik!

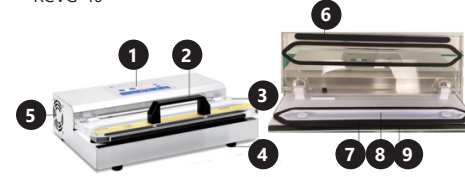
**⚠ VIGYÁZAT!** Bár a berendezést úgy terveztük, hogy biztonságos legyen, rendelkezzen megfelelő védelmi eszközökkel, továbbá a felhasználót védő kiegészítő elemek használata ellenére fennáll annak a kismértékű kockázata, hogy a berendezés használata közben baleset vagy sérülés éri. Használata közben fokozott óvatossággal és körültekintéssel kell eljárni.

**3. A HASZNÁLAT SZABÁLYAI**

A berendezés élelmiszerek légmentesen záródó tasakból való levegőelvezetésével és a tasak hegesztésével történő vákuumsomagolására lett tervezve.

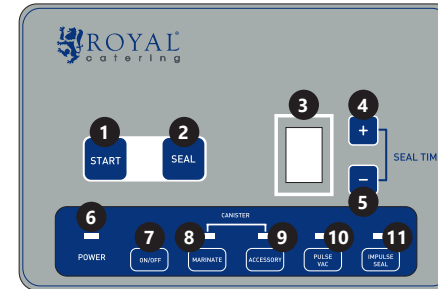
**A nem rendeltetészerű használatból eredő minden kárért a felhasználó viseli a felelősséget.**

**3.1. BERENDEZÉS LEÍRÁSA**  
RCVG-40



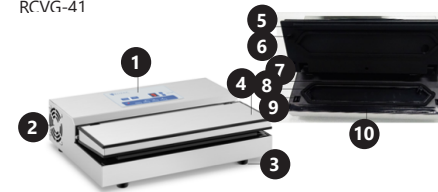
- 1. vezérlőpanel
- 2. fogantyú
- 3. fedél
- 4. láb
- 5. ventilátor
- 6. szigetelőcsík
- 7. vákuumkamra tömítése
- 8. vákuumkamra
- 9. hegesztőcsík

**VEZÉRLŐPANEL**



- 1. automata vákuumsomagolás
- 2. tasak hegesztése
- 3. folyamat előrehaladásának a kijelzője
- 4. hevítési idő növelése
- 5. hevítési idő csökkentése
- 6. működési jelzőfény
- 7. ON/OFF gomb
- 8. pácolási üzemmód
- 9. levegőelvezetés a kiegészítőkből üzemmód
- 10. impulzus csomagolás üzemmód
- 11. általános hevítési üzemmód

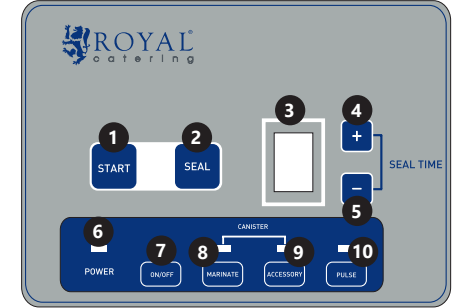
**RCVG-41**



- 1. vezérlőpanel
- 2. ventilátor
- 3. láb
- 4. fedél
- 5. szigetelőcsík

- 6. retesz
- 7. vákuumkamra tömítése
- 8. vákuumkamra
- 9. retesz foglalat
- 10. hegesztőcsík

**VEZÉRLŐPANEL**



- 1. automata vákuumsomagolás
- 2. tasak hegesztése
- 3. folyamat előrehaladásának a kijelzője
- 4. hegesztési idő növelése
- 5. hegesztési idő csökkentése
- 6. működési jelzőfény
- 7. ON/OFF gomb
- 8. pácolási üzemmód
- 9. levegőelvezetés a kiegészítőkből üzemmód
- 10. impulzus csomagolás üzemmód

**3.2. MUNKÁRA VALÓ ELŐKÉSZÍTÉS**

**3.2.1. BERENDEZÉS ELHELYEZÉSE**

A környezeti hőmérséklet nem haladhatja meg a 40°C hőmérsékletet, a relatív páratartalom pedig nem lehet 85%-nál magasabb. A berendezést úgy kell elhelyezni, hogy garantált legyen a jó légáramlás. A berendezés minden falától minimum 10 cm távolságot kell hagyni. A berendezést tartsa távol forró felületektől! A berendezést mindig egyenletes, stabil, tiszta, tűzálló és száraz felületen üzemeltesse, gyermekektől és korlátozott pszichikai, érzékelési és szellemi funkciókkal rendelkező személyektől távol! A berendezést úgy kell elhelyezni, hogy a hálózati csatlakozó bármikor hozzáférhető legyen. Ne feledje, hogy a berendezés áramellátásának meg kell felelnie az adattáblában szereplő értékeknek!

**3.2.2. BLANSÍROZÁS**

A zöldséget vákuumsomagolás előtt blansírozni kell. Ez a folyamat leállítja az íz-, szín és állagvesztést okozó enzimek működését.

**Blansírozás:**

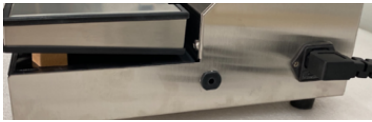
- 1. Tegye a zöldséget forró vízbe vagy mikrohullámú sütőbe, és főzze meg úgy, hogy ropogós maradjon!
- 2. A főzési folyamat megállításához merítse a zöldséget hideg vízbe!
- 3. Vákuumsomagolás előtt szárítsa meg a zöldséget (pl. papírtörölvél)!
- 4. A káposztafélék (brokkoli, csírák, káposzta, karfiol, kelkáposzta) természetes módon bocsátanak ki tárolás során gázokat. Ezért blansírozás után kizárólag fagyasztozóban tárolja őket!



### 3.3. MUNKAÉVGÉZÉS A BERENDEZÉSSSEL

#### 3.3.1. A BERENDEZÉS BEINDÍTÁSA

1. Csatlakoztassa a tápvezetékét!
  - a) Távoltítsa el a vezetékéről a fóliát!
  - b) Helyezze a 3 pin végét a berendezés oldalán található foglalatba [1]!



2. Csatlakoztassa a készüléket áramforráshoz!
  - a) Helyezze a tápkábel csatlakozóját az elektromos hálózat csatlakozójába!
3. Nyomja meg az ON/OFF gombot! Megjelenik az utójára elmentett hevítési idő. Beindul a ventilátor. 10 perc inaktivitás után a kijelző kialszik, a ventilátor működése leáll.
4. Válassza ki a kívánt funkciót!

#### 3.3.2. A BERENDEZÉS FUNKCIÓI

##### 3.3.2.1. VÁKUUMCSOMAGOLÁS FŐLIÁVAL:

- a) Válassza ki a megfelelő szélességű fóliatekeresztet!
- b) A fólia elejét helyezze fel a hegesztőcsík mentén, és csukja le a fedelet!
- c) Nyomja meg a „Seal” gombot! A berendezés 9-től 0-ig fogja visszaszámolni a fázisokat, a 0 a hegesztés végét jelenti.
- d) A folyamat leállításához (szükség esetén) nyomja meg az ON/OFF gombot!
- e) A folyamat befejezése után a fedél automatikusan kinyílik. Ekkor vegye ki a fóliatekeresztet, és nézze meg a hegesztés minőségét!
- f) Megfelelő hegesztés esetén igazítsa a fólia méretét a csomagolni kívánt termékhez! Hagyjon 4,5 cm szabad teret, és vágja le a fóliát!
- g) A termék fóliába való helyezését követően úgy járjon el, ahogyan tasakos vákuumcsomagolásnál szokott (ld. fenti 2. pont)!

##### 3.3.2.2. VÁKUUMCSOMAGOLÁS VÁKUUMTASAKKAL

- a) Válassza ki a megfelelő vákuumtasakot!
- b) Tegye a terméket a tasakba!
- c) Hagyjon 4,5 cm szabad teret a tasakban!
- d) Helyezze el a tasak egyik végét a vákuumkamra tömítése mentén!
- e) Csukja le a fedelet!
- f) Nyomja meg a „Start” gombot! A készülék elindítja a vákuumcsomagolási ciklust. A kijelző 9-től 0-ig fogja visszaszámolni a fázisokat, a 0 a befejezést jelenti.
- g) Befejezés után a készülék automatikusan a hegesztési ciklusra lép.

- h) Befejezés után a fedél kinyílik. Ekkor vegye ki a tasakot, és nézze meg a hegesztés minőségét! Szükség esetén végezze el újra a hegesztési ciklust (a „Seal” gomb segítségével)!

##### 3.3.2.3. PULZUS VÁKUUMCSOMAGOLÁS FUNKCIÓ

Vákuumcsomagolás és magas nyomás következtében az érzékeny élelmiszerek megsemmisülhetnek. Ilyen termékekhez a pulzus vákuumcsomagolás ajánlott, amely során ellenőrizhető a negatív nyomás ideje és értéke, így megelőzhető a termék összezsúzása. Ez a funkció használható lédús termékek csomagolására a folyadékok kinyomásának és a termék kiszáradásának megelőzése érdekében.

- a) Válassza ki a megfelelő vákuumtasakot!
- b) Tegye a terméket a tasakba!
- c) Hagyjon 4,5 cm szabad teret a tasakban!
- d) Helyezze el a tasak egyik végét a vákuumkamra tömítése mentén!
- e) Csukja le a fedelet!
- f) Nyomja meg a „Pulse” gombot! A készülék elindítja a vákuumcsomagolási ciklust.
- g) A ciklus leállításához nyomja meg újra a „Pulse” gombot, így csökkentve a negatív nyomást és lelassítva a folyamatot! A munka folytatásához nyomja meg újra a „Pulse” gombot! Ismétlje addig, amíg el nem éri a kívánt hatást! Minél érzékenyebb a termék, annál gyakrabban állítsa le és indítsa újra a folyamatot!
- h) A kívánt hatás elérése után nyomja meg a „Seal” gombot a tasak hegesztéséhez!
- h) A munka befejezése után a fedél kinyílik. Ekkor vegye ki a tasakot, és nézze meg a szigetelést! Szükség esetén végezze el újra a hegesztési ciklust!

##### 3.3.2.4. VÁKUUMCSOMAGOLÁS TARTÁLYBAN

- a) Tegye a terméket a tartályba!
- b) Ellenőrizze le, hogy a tartály fedele száraz, a fedél melletti és a tartály tetején lévő hézagokban pedig nincs morzsa vagy maradék! Zárja le a tartályt!
- c) A tartály fedelén tekerőgomb van. Forgassa el levegőelszívási helyzetbe (a tartály típusától függően)! Vezessen el még egy vezetékét a berendezés csatlakozójától [1] a tartály csatlakozójához!



- c) Nyomja meg az „Accessory” gombot! Óvatosan nyomja meg a tartály fedelét! A készülék megkezdí a levegőelszívást.
- d) Befejezés után a készülék automatikusan készenléti üzemmódba lép.
- e) Csavarja el a tartály fedelén lévő tekerőgombot a légbemenet/légkimenet elzárása pozícióba!
- e) Csatlakoztassa le a vezetékét!
- f) Tárolja a tartályt a hűtőben!
- g) A tartály kinyitásához csavarja el a tartály fedelén lévő tekerőgombot nyitási pozícióba! FIGYELEM! A tartályt kiürítése után alaposan mossa el! Egy jól karbantartott vákuumtartály sokszor újrahasználható.

##### 3.3.2.5. PÁCOLÁSI ÜZEMMÓD

Az élelmiszer pácolása a vákuumtartály segítségével két ciklusban zajlik: gyorspácolás (15 perc) és hagyományos pácolás (27 perc). A funkció a levegőelszívási és a tartályba történő levegőbocsátási ciklusok váltakozásából áll, így biztosítva az élelmiszerek kellő mértékű pácolódását a lehető legrövidebb idő alatt.

- a) Tegye a terméket a tartályba!
- b) Ellenőrizze le, hogy a tartály fedele száraz, a fedél melletti és a tartály tetején lévő hézagokban pedig nincs morzsa vagy maradék! Zárja le a tartályt!
- c) A tartály fedelén tekerőgomb van. Forgassa el levegőbemenet nyitási pozícióba!
- d) Vezessen el még egy vezetékét a berendezés csatlakozójától [1] a tartály csatlakozójához!



- e) Nyomja meg a „Marinate” (=pácolás) gombot! Válassza ki a kívánt ciklust: gyors (csak egyszer nyomja meg a gombot), hagyományos (kétszer nyomja meg a gombot)! A kiválasztott ciklus megjelenik a kijelzőn: 1 – gyorspácolás, 2 – hagyományos pácolás.
- f) Nyomja meg a „Start” gombot! Óvatosan nyomja meg a tartály fedelét!
- g) A készülék 5-től 0-ig fogja visszaszámolni az elszívási fázisokat, a 0 a folyamat befejezését jelenti. Az elszívás gyorspácolási ciklus esetén 4 perc után fejeződik be, hagyományos pácolási ciklus esetén 8 perc után.
- h) Az elszívás befejezése után a tartályba kerül az elszívott levegő, azaz a pác forrázata. A kijelző 5-től 1-ig fogja visszaszámolni a fázisokat. A folyamat 30 másodperc után befejeződik.
- i) A készülék újból elkezdí a levegőelszívást.
- j) A fent leírt ciklusok fognak ismétlődni a pácolási üzemmód befejeződéséig.
- k) A pácolás befejezése után a kijelző 0 értéket mutat.
- l) Csavarja el a tartály fedelén lévő tekerőgombot a légbemenet/légkimenet elzárása pozícióba!
- m) Csatlakoztassa le a vezetékét!

##### 3.3.2.6. NYITOTT PALACKOK BEZÁRÁSA VÁKUUMDUGÓVAL

Praktikus funkció nyitott boros, étolajos, szörpös stb. üvegek esetén.

- a) Zárja le az üveget vákuumdugóval! Hagyjon minimum 2,5 cm szabad teret a dugó alja és a folyadék felülete között az üvegben!
- b) Vezessen el még egy vezetékét a berendezés csatlakozójától [1] a dugó csatlakozójához!
- c) Nyomja meg az „Accessory” gombot! A készülék megkezdí a levegő elszívását az üvegből.
- d) Befejezés után a készülék automatikusan készenléti üzemmódba lép.
- e) Csatlakoztassa le a vezetékét!
- f) Az üveget függőleges helyzetben tárolja! Ellenőrizze le, hogy az üvegben lévő folyadék ne érintkezzen a dugóval!
- g) Az üveg kinyitásához távolítsa el a dugót!

##### 3.3.2.7. ÁLTALÁNOS HEGESZTÉS

Praktikus funkció, amikor nincs szükség vákuumszigetelésre.

- a) Állítsa be a hegesztési időt a +, - gombok segítségével!
- b) Nyomja meg az „Impulse seal” (impulzus csomagolás) gombot!
- c) A tasak végét helyezze el a hegesztőcsík mentén!
- d) Csukja le a fedelet, és óvatosan nyomja meg!
- e) A készülék automatikusan megkezdí a hegesztést. A kijelző a kezdetben beállított kezdőértékről 0-ig számol vissza, 0-val jelezve a folyamat befejezését.
- f) Nyissa fel a fedelet, és nézze meg a hegesztés minőségét!
- g) A hagyományos hegesztési üzemmódból való kilépéshez nyomja meg az ON/OFF gombot! FIGYELEM: Nagyobb mennyiségű tasak hegesztése esetén ajánlott a lehető legrövidebb hegesztési időt beállítani a zacskó túlhevülésének és szétmállásának elkerülése érdekében.

##### 3.3.3. VÁKUUMKIEGÉSZÍTŐKRE VONATKOZÓ INFORMÁCIÓK

###### 3.3.3.1. VÁKUUMTARTÁLYOK:

- a) Kizárólag negatív nyomás alatti munkavégzésre tervezett tartályok használata megengedett. Más, nem kompatibilis tartályok sérülés veszélyének vannak kitéve.
- b) Az élelmiszert hűtse le, mielőtt a tartályba helyezi!
- c) Tilos a tartályt a tartalmával együtt lefagyasztani! Vákuumtartályban történő élelmiszer tárolás legalacsonyabb ajánlott hőmérséklete -180C.
- d) A levegő tartályból történő elszívásának megkezdése előtt néhány másodperccel jobb hatás elérése érdekében óvatosan nyomja meg a tartály fedelét!
- e) A tartály fedelét tilos mikrohullámú sütőbe, illetve fagyasztóba tenni! Kézzel kell elmosni. A tartály mosható mosogatógépbén, és betehető mikrohullámú sütőbe, amennyiben a beállított hőmérséklet nem haladja meg a 100C értéket.
- f) Ha a vákuumcsomagoló csatlakozócsövébe folyadék vagy termékmorzsa kerül, öblítse ki meleg vízzel! Ellenőrizze, hogy a cső ilyenkor nincs se a készülékhez, se tartályhoz csatlakoztatva!
- g) Por vagy granulátum formátumú élelmiszert a szívás megkezdése előtt be kell takarni papírtörlővel, hogy a rendszerbe ne juthassanak be élelmiszerrészecskék!
- h) Vákuumtartály nem használható élelmiszer konzerválására.

###### 3.3.3.2. VÁKUUMTASAKOK

- a) Vákuumtasakokba történő csomagolás esetén a lehető legfrissebb élelmiszereket használja!
- b) Törékeny és nedves élelmiszereket vákuumcsomagolás előtt le kell fagyasztani. Olyan termékeket, mint például hús, áfonya vagy kenyér, 24 órával a csomagolás előtt le kell fagyasztani. Kemény terméket ajánlott vákuumcsomagolni.
- c) Nem fagyasztott húst csomagolás előtt papírtörlőbe kell tenni. Ez megelőzi az élelmiszer kiszáradását.
- d) Folyékony termékeket, pl. leveket, pörköltet vagy párolt ételeket le kell hűteni, és csomagolás előtt kicsit fagyasztani kell jeges tálnban vagy tálcán.
- e) Éles szegélyű élelmiszereket, mint például csontot, rizst vagy tészta papírtörlőbe kell tekerni csomagolás előtt, hogy ne lyukadjon ki a tasak.



- f) A vákuumtasakok többször használhatók. Forró vízbe vagy mikrohullámú sütőbe szabad őket tenni, azonban hal, csúsós vagy zsíros élelmiszerek tárolására használt tasakokat nem szabad újra vákuumcsomagolásra felhasználni.
- g) Ne feledjük, hogy zöldséget vákuumcsomagolás előtt blansírozni kell!

3.3.4. ÉLELMISZER TÁROLÁS

Termék	Vákuumcsomagolt élelmiszer tárolása fagyaszttóban	Vákuumcsomagolt élelmiszer tárolása hűtőben	Normál tárolás
Marha és borjú	1-3 év	1 hónap	1-2 hét
Darálthús	1 év		
Sertés	2-3 év	2-4 hét	1 hét
Hal	2 év	2 hét	3-4 nap
Baromfi	2-3 év	2-4 hét	1 hét
Füstölt hús	3 év	6-12 hét	2-4 hét
Friss, blansírozott élelmiszerek	2-3 év	2-4 hét	1-2 hét
Gyümölcs	2-3 év	2 hét	3-4 nap
Kemény sajtok	6 hónap	6-12 hét	2-4 nap
Felvágott	Nem ajánlott		
Tészták	6 hónap	2-3 hét	1 hét

3.3.5. VÁKUUMCSOMAGOLÓ EGYÉB FELHASZNÁLÁSA

3.3.5.1. HŰTŐTASAK

- a) Tölts fel a vákuumtasakot félig vízzel!
- b) Adj hozzá néhány kanálnyi alkoholt!
- c) Hegessze le a tasakot (ne szívja el belőle a levegőt)!
- d) Tegye fagyaszttóba!
- e) Az alkohol megakadályozza, hogy a víz megfagyjon. Következésképpen amikor kiveszi a fagyaszttóból, rugalmas hűtőtasakot vehet ki fájó sérülések kezelésére.

3.3.5.2. RENDEZŐ

Apró tárgyakat, pl. csavarokat, betéteket stb. is lehet vákuumcsomagolni, így könnyen rendben tartható pl. a garázs, nem vesznek el az apró alkatrészek.

3.3.5.3. OXIDÁLÓDÁS MEGELŐZÉSE

Ezzel a funkcióval a vákuumcsomagolt ezüst, pl. ékszer jó állapotban őrizhető meg, nem fog elfekedni.

3.3.5.4. UTAZÓK NÉLKÜLÖZHETETLEN KELLÉKE

Hosszabbkiránduláselőttakészítelkvákuumcsomagolhatókat elvitelre, továbbá vákuumcsomagolhatókat a praktikus apró tárgyak, például gyufa, térkép – vákuumcsomagolva nem fognak elázni.

3.4. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- a) Tisztítás előtt, illetve ha a berendezést nem használja, húzza ki a konnektorból!
- b) A felületek tisztítására kizárólag maró anyagoktól mentes szereket használjon.
- c) Tisztításra csak kímélő, élelmiszerral való érintkezésre tervezett tisztítószerkeket használjon!
- d) A berendezést száraz és hűvös, nedvességtől és közvetlen napsugárzástól védett helyen kell tárolni.
- e) Tilos a berendezést vízsugárral permetezni vagy vízbe meríteni.
- f) Ne feledje, hogy a burkolaton található szellőzőnyílásokba nem juthat víz!
- g) A berendezést rendszeresen szemlélzni kell műszaki állapot és sérülésmentesség szempontjából.
- h) Tisztításhoz puha törlőruhát és kímélő szappant használjon!
- i) A tisztításhoz ne használjon éles és/vagy fém tárgyakat (pl. drótkéfért vagy fémlapátkát), mivel ezek megsérthetik a berendezés anyagának a felületét!
- j) Ne tisztítsa a berendezést savas kémhatású anyaggal, gyógyításra használt szerekekkel, hígítókkal, üzemanyaggal, olajokkal vagy egyéb vegyi anyagokkal, ez a berendezés meghibásodásával járhat!
- k) RCVG-41 típus esetén eltávolítható a kamra melletti tömítés, így kitakarítható belőle a csomagolás során a vákuumtasakból esetlegesen kijutott folyadék vagy maradék.

3.5. PROBLÉMAMEGOLDÁS

HIBA	LEHETSÉGES OK	ELHÁRÍTÁS
A kijelzőn „E” (RCVG-41 típus esetén „E2” vagy „E3”) jelenik meg.	A berendezés túlhevült.	Kapcsolja ki a készüléket, és csatlakoztassa le az áramforrásról! Várjon minimum 20 percet, mielőtt újraindítja!
A készülék nem kapcsol be.	Nincs áramforráshoz csatlakoztatva, vagy sérült a tápkábel.	Ellenőrizze a tápkábel állapotát és csatlakozását! A hiba típusától függően nyomja be a csatlakozót, vagy cseréljen kábelt!
A berendezés sok levegőt hagy a vákuumtasakban.	A vákuumtasak vége nincs a vákuumkamrában, vagy nem egyenletesen van elhelyezve; a készülék vagy a tasak elszennyeződött.	Ellenőrizze, hogy a tasak megfelelően van-e behelyezve; tisztítsa meg a készüléket, vagy cseréljen tasakot!
Szivárgó tasak	A tasakban lévő éles szegélyű élelmiszer kilyukasztotta a tasakot.	Cserélje ki a tasakot, és végezze el újra a vákuumcsomagolást!
Gyümölcs/zöldség megromlik.	Az élelmiszer blansírozása vagy fagyasztása nem volt megfelelő (gázokat bocsát ki).	Nyissa ki a tasakot, és ha még fogyasztható, fagyassza el az élelmiszert – ellenkező esetben dobja ki! Ne csomagolja újra!
A berendezés nem szívja el a levegőt a vákuumtartályokból.	<ul style="list-style-type: none"> <li>hibás vezeték csatlakozás;</li> <li>a tartály fedelén lévő tekerőgomb hibásan van beállítva;</li> <li>nincs meg a tartályban a szükséges szabad tér;</li> <li>sérült tartály/fedél;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ellenőrizze a vezeték csatlakozását, és szükség esetén nyomja be a vezetéket;</li> <li>állítsa a tekerőgombot a megfelelő pozícióba;</li> <li>űritse ki a tartályt annyira, hogy meglegyen benne a szükséges szabad tér;</li> <li>cserélje ki a tartályt / a fedelet</li> </ul>

## SPECIFIKATIONER

Parameters beskrivelse	Parameters beskrivelse	
Produktnavn	VAKUUMPAKKER	
Model	RCVG-40	RCVG-41
Forsyningsspænding [V~]/Frekvens [Hz]	230/50	
Nominal effekt [W]	475	
Beskyttelsesklasse	I	
Mål [bredde x dybde x højde; mm]	275x390x130	
Vægt [kg]	6,3	
Vakuumptryk [MPa]	-942 (dobbelvakuumpumpe med motor)	-968 (dobbelvakuumpumpe med motor)
Maksimal bredde for rulle/film/svejsetråd [mm]	310	

## 1. GENEREL BESKRIVELSE

Denne brugsanvisning skal hjælpe dig med at betjene maskinen på sikker og pålidelig vis. Produktet er designet og fremstillet nøje efter de gældende tekniske forskrifter, ved hjælp af de nyeste teknologier og komponenter, og ved anvendelse af de højeste kvalitetsstandarder.

**LÆS DENNE BRUGSANVISNING GRUNDIGT IGENNEM OG FORSTÅ INDHOLDET, FØR DU TAGER PRODUKTET I BRUG.**

For at sikre en lang og pålidelig drift af maskinen er det nødvendigt, at maskinen betjenes og vedligeholdes i overensstemmelse med retningslinjerne, der er specificeret i denne brugsanvisning. Tekniske data og specifikationer i denne brugsanvisning er aktuelle. Producenten forbeholder sig retten til at foretage eventuelle ændringer, der anses for at være en forbedring af det oprindelige produkt. Under hensyntagen til den tekniske udvikling og muligheder for støjbegrænsning blev maskinen udviklet og opbygget således, at risikoen forbundet med støjemission begrænses til et minimum.

## SYMBOLFORKLARING

	Produktet opfylder kravene i de relevante sikkerhedsstandarder.
	Før brug skal du læse instruktionerne.
	Genanvendeligt produkt.
	ADVARSEL! eller OBS! eller HUSK! der beskriver en situation (generelt advarselskilt).
	BEMÆRK! Elektrisk spænding!
	Kun til indendørs brug.
	BEMÆRK! Klemningsfare!



Bemærk! Varme overflader kan forårsage forbrændinger!



Udstyr i 3. beskyttelsesklasse.



**BEMÆRK!** Billederne i denne brugsanvisning tjener udelukkende som illustration. De kan i visse detaljer afvige fra det faktiske produkt.

Den originale brugsanvisning er udarbejdet på tysk. De øvrige sprogversioner er oversættelser fra tysk.

## 2. BRUGSSIKKERHED



**BEMÆRK!** Alle instruktioner og sikkerhedsadvarsler skal læses. Manglende overholdelse af advarslerne og instruktionerne kan resultere i elektrisk stød, brand og/eller alvorlig personskade eller død.

Betegnelsen "maskine" eller "produkt" i det efterfølgende henviser til vakuumpakker.

## 2.1. ELEKTRISK SIKKERHED

- Stikket på udstyret skal passe til kontakten. Stikket må aldrig modificeres på nogen måde. Originale stik og dertil passende stikkontakter reducerer risikoen for elektrisk stød.
- Undgå berøring af jordede overflader, såsom rør, radiatorer, komfurer og køleskabe. Risikoen for at få et elektrisk stød forøges, hvis kroppen er jordforbundet og kommer i kontakt med maskinen, når den er direkte udsat for regn eller våde forhold. Vand, som trænger ind i et elektrisk værktøj, vil forøge risikoen for beskadigelse af maskinen og for at få et elektrisk stød.
- Tag ikke fat i det elektriske værktøj med våde eller fugtige hænder.
- Brug ikke ledningen på en ukorrekt måde. Brug aldrig ledningen til at bære det elektriske værktøj eller til at trække stikket ud af kontakten. Hold ledningen borte fra varme, olie, skarpe kanter og bevægelige dele. Beskadigede eller sammenfiltrede ledninger øger risikoen for elektrisk stød.
- Kan brug af udstyret i fugtigt miljø ikke undgås skal der anvendes en fejlstrømsafbryder (RCD). Brug af en RCD mindsker risikoen for elektrisk stød.
- Det er ikke tilladt at bruge ledninger der er beskadigede eller viser tegn på slitage. En beskadiget ledning må udskiftes af en kvalificeret elektriker eller producentens servicetekniker.
- ADVARSEL – LIVSFARE! Under rengøring eller betjening af et elektrisk værktøj må det aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker.

## 2.2. ARBEJDSPLADSSIKKERHED

- God belysning og orden på arbejdspladsen skal opretholdes. Uorden eller dårlig belysning kan føre til ulykker. Ved brug af denne maskine, skal du være fremadrettet og bruge din sunde fornuft. Du skal også altid være opmærksom på hvad du laver. Du skal kontakte producentens service, hvis du er i tvivl om produktet fungerer korrekt, eller hvis der findes skader på produktet.
- Produktet må kun repareres af producentens service. Du må ikke foretage reparationer selv!
- Hvis maskinen er strømført og der opstår brand, må der kun bruges tørt pulver eller kuldiioxid (CO<sub>2</sub>) ildslukkere til at slukke maskinen.

- Ophold af børn eller andre uautoriserede personer på arbejdspladsen, er forbudt. Børn over 8 år skal være under opsyn af voksne, når produktet anvendes.
- Sikkerhedsmærkerne bør kontrolleres regelmæssigt. Uøselige sikkerhedsmærkerne skal udskiftes.
- Brugsvejledningen skal gemmes til fremtidig brug. Hvis enheden videregives til tredjemand, skal brugsvejledningen medfølge.
- Visse elementer, såsom emballageelementer og små samlelementer bør opbevares utilgængeligt for børn.
- Maskinen skal opbevares utilgængeligt for børn og kæledyr.
- Når du bruger denne maskine sammen med andre enheder, skal du også overholde de andre brugsanvisninger.



**HUSK!** Mens maskinen betjenes, skal børn og andre tilstedeværende personer beskyttes.

## 2.3. PERSONLIG SIKKERHED

- Det er forbudt at betjene maskinen i en tilstand af træthed, sygdom, påvirket af alkohol, medicin eller stoffer, der markant begrænser evnen til at betjene maskinen.
- Maskinen kan kun betjenes af personer med fuld færlighed, som er trænet i brug af maskinen, og som har læst denne brugsanvisning og som er blevet gjort bekendt med anvisningerne vedrørende arbejdsmiljø og sikkerhed.
- Maskinen er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) med nedsat psykisk, sensorisk eller mental funktionsevne, eller af personer uden tilstrækkelig erfaring og/eller viden, medmindre de er under opsyn af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed eller har fået passende vejledning i brug af maskinen.
- Når maskinen betjenes, skal man være forsigtig og bruge sund fornuft. Et øjeblik uopmærksomhed under betjening af udstyret kan medføre alvorlig personskade.
- Maskinen er ikke et legetøj. For at sikre sig, at børn ikke leger med maskinen, skal de være under opsyn.
- Det er forbudt at stikke hænder eller genstande ind i maskinen!

## 2.4. SIKKER BRUG AF MASKINEN

- Maskinen må ikke betjenes, hvis ON/OFF-kontakten ikke fungerer korrekt (den tænder eller slukker ikke for maskinen). En maskine med defekt kontakt er farlig og må repareres, før den tages i brug.
- Før maskinen indstilles, rengøres eller vedligeholdes, tag stikket ud af stikkontakten. Det er en sikkerhedsforanstaltning, som forhindrer en tilfældig start af maskinen.
- Opbevar ubrugte maskiner uden for børns rækkevidde og personer, der ikke kender maskinen eller denne betjeningsvejledning. Maskinerne er farlige i hænderne på uerfarne brugere.
- Maskinen skal holdes i god teknisk stand.
- Maskinen skal opbevares utilgængeligt for børn.

- Vedligeholdelse og reparation af enheder bør udføres af kvalificerede personer, der kun anvender originale reservedele. Dette vil sikre sikker brug af maskinen.
- For at sikre enhedens konstruerede driftsintegritet må du ikke fjerne fabriksinstallerede dæksler eller fjerne skruer.
- Det er forbudt at flytte og dreje maskinen mens den er i drift.
- Efterlad ikke maskinen uden opsyn mens den er tændt.
- Maskinen skal rengøres regelmæssigt for at forhindre permanent bundfældning af snavs.
- Det er ikke tilladt at bearbejde to genstande på samme tid.
- Maskinen er ikke et legetøj. Rengøring og vedligeholdelse bør ikke udføres af børn uden opsyn.
- Det er forbudt at forstyrre konstruktionen af maskinen for at ændre dens parametre eller konstruktion.
- Maskinen skal holdes væk fra brand- og varmekilder.
- Ventilationsåbninger må ikke blokeres!
- Før du indtager vakuumpakket mad, er det stadig nødvendigt at kontrollere for nedbrydning.
- Sikker opbevaring af fødevarer ved lave temperaturer (anbefalet opbevaringstemperatur er <40°C). Til langtidsopbevaring af fødevarer skal det fryses efter indpakning.
- Maden med udløbet holdbarhedsdato må ikke vakuumpakkes og opbevares.
- Produktet må kun tilsluttes til jordede strømkilder. Brug ikke forlængerledninger til at tilslutte produktet. Der skal anvendes vakuumpakningsposer og tilbehør, der er beregnet til vakuumpakning.
- Produkter med kort holdbarhed skal fryses, og vakuumpakning af sådanne produkter anbefales ikke.
- Det anbefales at bruge et interval på 20 sekunder mellem hver brug af produktet.
- Rør ikke ved svejsetrædet! Vær særlig forsigtig, når du isætter/fjerner vakuumposen.
- Tryk på knappen „Seal“ for at undgå at brænde hånden. Produktet varmer ikke op i denne tilstand.
- Åbning af låget med overdreven kraft, forbudt. Hvis der er modstand, når du forsøger at åbne låget, skal du vente på, at trykket stabiliseres.



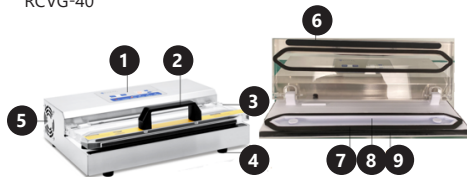
**BEMÆRK!** Selv om maskinen er således konstrueret og udstyret, at den er sikker, og til trods for anvendelse af yderligere sikkerhedselementer til at beskytte brugerne, er der stadig ringe risiko for uheld eller personskade. Når maskinen betjenes, skal man være forsigtig og bruge sund fornuft.

## 3. FORHOLDSREGLER VED BRUG

Produktet er beregnet til at vakuumpakke mad ved at suges luft fra en forsejlet pose og svejse den.

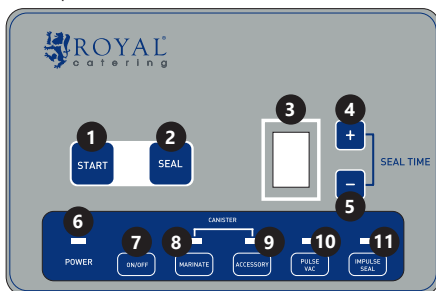
**Det er brugeren, der bærer ansvar for enhver form for skader opstået som følge af u hensigtsmæssig anvendelse af maskinen.**

### 3.1. BESKRIVELSE AF MASKINEN RCVG-40



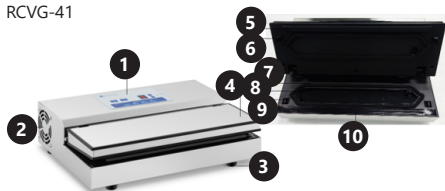
1. Styrepanel
2. håndtag
3. Låg
4. fod
5. blæser
6. tætnende rem
7. vakuukkammertætning
8. vakuukkammer
9. svejsetråd

#### Kontrolpanel



1. automatisk vakuumpakning
2. posens svejsning
3. visning af procesforløb
4. forøgelse af svejsetiden
5. reducere af svejsetiden
6. funktionslampe
7. ON/OFF-knap
8. marinering
9. luftindsugningsfunktion fra tilbehør
10. pulserende pakningstilstand
11. almindelig forsegling

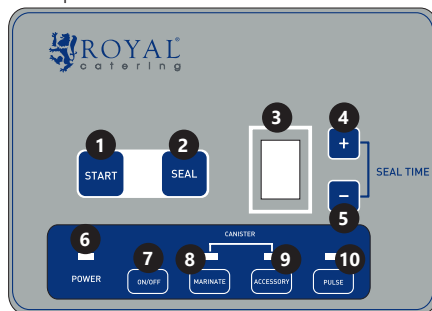
#### RCVG-41



1. Styrepanel
2. blæser
3. fod
4. Låg
5. tætnende rem
6. lås

7. vakuukkammertætning
8. vakuukkammer
9. låsens fatning
10. svejsetråd

#### Kontrolpanel



1. automatisk vakuumpakning
2. posens svejsning
3. visning af procesforløb
4. forøgelse af svejsetiden
5. forøgelse af svejsetiden
6. funktionslampe
7. ON/OFF-knap
8. marinering
9. luftindsugningsfunktion fra tilbehør
10. pulserende pakningstilstand

### 3.2. FORBEREDELSE TIL BRUG

#### 3.2.1. PLACERING AF MASKINEN

Den omgivende temperatur må ikke overstige 40°C, og den relative fugtighed bør ikke overstige 85%. Udstyret opstilles på en måde, der garanterer god luftcirkulation. Husk at holde mindst 10 cm afstand fra alle udstyrets vægge. Hold maskinen væk fra enhver form for varme overflader. Maskinen skal til enhver tid anvendes på et jævnt, stabilt, rent, brandsikkert og tørt underlag, uden for rækkevidde af børn og personer med nedsat psykisk, sensorisk eller mental funktionsevne. Udstyret opstilles et sted, hvor der altid er nem adgang til netstikket. Husk, at elforsyning til udstyret skal være i overensstemmelse med oplysninger anført på typeskiltet!

#### 3.2.2. BLANCHERING

Grøntsagerne skal blanches før de bliver vakuumpakket. Denne proces stopper enzymfunktionen, der forårsager tab af smag, farve og struktur.

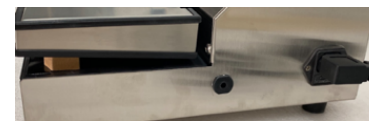
#### Blanszowanie:

1. Læg grøntsagerne i kogende vand eller i en mikrobølgeovn, indtil de er kogte, men stadig sprøde.
2. Dyp grøntsagerne i koldt vand for at stoppe kogningsprocessen.
3. Tør grøntsagerne (f.eks. med en papirserviet), før vakuumpakningen.
4. Korsblomstrede grøntsager (broccoli, spirer, kål, blomkål, grønkål, majroer) frigiver gasser under opbevaring. Derfor bør de kun opbevares i fryseren, efter blancheringen.

### 3.3. BETJENING AF MASKINEN

#### 3.3.1. START AF MASKINEN

1. Tilslut strømledningen.
  - a) Fjern filmen fra ledningen.
  - b) Anbring spidsen af 3-pin knappen i åbningen på siden af maskinen [1].



2. Tilslut enheden til en strømkilde.
  - a) sæt strømstikket i stikkontakten.
3. Tryk på ON/OFF-knappen Den senest gemte svejsetid vises. Blæseren starter. Efter 10 minutters inaktivitet slukker displayet, og blæseren holder op med at virke.
4. Vælg den ønskede funktion.

#### 3.3.2. PRODUKTETS FUNKTIONER

##### 3.3.2.1. VAKUUMPAKNING MED FOLIE:

- a) Vælg en filmrulle med den korrekte bredde.
- b) Start filmen langs svejsetråden, og luk låget.
- c) Tryk på „Seal“-knappen Maskinen vil tælle ned i trin 9 til 0, hvor 0 er slutningen af svejsningen.
- d) Tryk på ON/OFF-knappen for at stoppe processen (om nødvendigt).
- e) når processen er fuldført, åbnes låget automatisk. Fjern filmrullen, og kontroller kvaliteten af svejsningen.
- f) Hvis svejsningen er korrekt, skal du justere filmstørrelsen, så den passer til det produkt, der skal pakkes ind. Efterlad 4,5 cm friplads og klip filmen.
- G) efter at produktet er anbragt i folien, skal der foretages vakuumpakning med poser (pkt.2 nedenfor).

##### 3.3.2.2. VAKUUMPAKNING MED FOLIE:

- a) Vælg en egnet støvsugerpose.
- b) Læg produktet i posen.
- c) Der skal være 4,5 cm ledig plads i posen.
- d) Placer den ene ende af posen langs vakuukkammers tætning.
- e) Luk låget.
- f) Tryk på „Start“-knappen Maskinen starter en vakuumcyklus. Maskinen vil tælle ned i trin 9 til 0, hvor 0 er slutningen.
- g) Når du er færdig, går maskinen automatisk ind i svejseprocessen.
- h) Når du er færdig, åbnes låget. Fjern filmrullen, og kontroller kvaliteten af svejsningen. Gentag svejsningen (med „Seal“ - knappen), hvis det er nødvendigt.

##### 3.3.2.3. PULSERENDE VAKUUMPAKNING FUNKTION

Vakuumpakning og højt tryk kan beskadige sart produkter. For disse produkter anbefales det at bruge en pulserende vakuumpakning-funktion til at overvåge tid og vakuum for at forhindre knusning af produktet. Denne funktion kan bruges til at pakke saftige produkter for at forhindre, at produktet bliver presset ud og tørrer.

- a) Vælg en egnet vakuumpose.
- b) Læg produktet i posen.
- c) Der skal være 4,5 cm ledig plads i posen.
- d) Placer den ene ende af posen langs vakuukkammers tætning.
- e) Luk låget.
- f) Tryk på „Pulse“-knappen Maskinen starter en vakuumcyklus.
- g) Tryk på „Pulse“-knappen igen for at stoppe cyklusen, hvilket vil reducere vakuomet og gøre processen langsommere. Tryk på „Pulse“-knappen igen for at genoptage driften. Gentag, indtil den ønskede effekt er opnået. Jo blidere produktet er, jo oftere er det nødvendigt at stoppe og genoptage processen.
- h) Når den ønskede effekt er opnået, skal du trykke på „Seal“-knappen for at svejse posen.
- i) Når du er færdig, åbnes låget. Fjern filmrullen, og kontroller kvaliteten af svejsningen. Gentag svejsningen, hvis det er nødvendigt.

##### 3.3.2.4. VAKUUMPAKNING I BEHOLDERE

- a) Anbring produktet i en vakuumbeholder.
- b) Sørg for, at beholderens låg er tørt, og at hullerne i låget og toppen af beholderen ikke indeholder krummer eller snavs. Luk beholderen.
- c) Der er en knap på beholderens låg. Drej dem til positionen for tørring af luften (afhængigt af type ah beholderen).
- b) Før et ekstra kabel fra stikkontakten i enheden [1] til stikkontakten i beholderen.



- c) Tryk på „Accessory“-knappen Tryk forsigtigt ned på låget af beholderen. Maskinen begynder at tørre luften ud.
- g) Når du er færdig, går maskinen automatisk ind i dvaletilstanden
- e) Drej knappen på beholderens låget til positionen for blokering af luftind-/afgangen.
- e) Frakobl slangen.
- f) Beholderen skal opbevares i køleskab.
- g) Åbn beholderen ved at dreje knappen på beholderens låg til åben position.  
BEMÆRK! Vask beholderen grundigt, når den er tømt. Vakuumbeholderen kan genbruges mange gange.

### 3.3.2.5. MARINERING

Marineringen for vakuumbeholderen udføres i to cyklusser: Hurtig marinering (15 min) og normal marinering (27 min). Funktionen består i skiftevis at gentage luftudsugning og derefter slippe luften ud i beholderen, hvilket sikrer optimal mætning af marinade-produkterne så hurtigt som muligt.

- Anbring produktet i en vakuumbeholder.
- Sørg for, at beholderens låg er tørt, og at hullerne i låget og toppen af beholderen ikke indeholder krummer eller snavs. Luk beholderen.
- Der er en knap på beholderens låg. Drej dem til positionen for åbning af luftindtaget.
- Før et ekstra kabel fra stikkontakten i enheden [1] til stikkontakten i beholderen.



- Tryk på „Marinate“-knappen Vælg den ønskede cyklus: Hurtig (tryk på knappen én gang), normal (tryk to gange på knappen). Den valgte cyklus vises på displayet: 1 - hurtig marinering, 2 - normal marinering.
- Tryk på „Start“-knappen Tryk forsigtigt ned på låget af beholderen.
- Maskinen vil tælle ned i trin 5 til 0, hvor 0 er slutningen. Sugningen slutter efter 4 minutter for en hurtig marineringscyklus og efter 8 minutter for en normal marineringscyklus.
- Når sugningen er afsluttet, vil den sugede luft, det vil sige infusionen af marinade, strømme ind i beholderen. Displayet begynder at tælle trin 5 til 1. Efter 30 sekunder er processen fuldført.
- Maskinen begynder at suge luft ind igen.
- De cyklusser, der er beskrevet ovenfor, fortsætter, indtil marineringen er fuldført.
- Når marineringen er fuldført, viser displayet 0.
- Drej knappen på beholderens låg til positionen for blokering af luftind-/afgangen.
- Frakobl slangen.

### 3.3.2.6. LUKNING AF ÅBNE FLASKER MED VAKUUMLAG

Velegnet til åbne flasker med vin, spiselig olie, juice osv.

- Dæk flasken med en vakuumprop. Der skal være mindst 2,5 cm ledig plads mellem proppens bund og væskens overflade i flasken.
- Før et ekstra kabel fra stikkontakten i enheden [1] til stikkontakten i beholderen.
- Tryk på „Accessory“-knappen Maskinen begynder at suge luft ind igen.
- Når du er færdig, går maskinen automatisk ind i dvaletilstanden
- Frakobl slangen.
- Flasken skal opbevares oprejst. Sørg for, at væsken i flasken ikke kommer i kontakt med proppen.
- For at åbne flasken skal du fjerne proppen.

### 3.3.2.7. ALMINDELIG SVEJSNING

Nyttig, når vakuumforsegling ikke er nødvendig.

- Indstil svejsetid med + og -.
- Tryk på „Impulse seal“ - knappen.
- Anbring enden af posen langs svejsetråden.
- Tryk forsigtigt ned på låget af beholderen.
- Maskinen begynder at svejse automatisk. Displayet begynder at tælle tiden fra start til 0, hvilket betyder, at processen er fuldført.
- Åbn låget, og kontroller kvaliteten af svejsningen.
- Tryk på ON/OFF-knappen for at forlade den normale svejsningstilstand.  
ADVARSEL: Hvis der er tale om en stor mængde vakuumposer, anbefales det at indstille den kortest mulige svejsetid for at undgå overophedning eller at posen opløses.

### 3.3.3. OPLYSNINGER OM VAKUUMTILBEHØR

#### 3.3.3.1. VAKUUMBEHOLDERE:

- kun beholdere, der er beregnet til vakuumarbejde, er tilladt. Andre inkompatible beholdere kan ødelægges.
- Afkøl produktet, før det anbringes i beholderen.
- Beholdere og indholdet må ikke fryses. Den laveste anbefalede temperatur til opbevaring af mad i en vakuumbeholder er -18oC.
- Et par sekunder, før du begynder at suge luft fra beholderen, skal du forsigtigt trykke på beholderens låg for at opnå et bedre resultat.
- Beholderens låg må ikke kommes i mikrobølgeovn eller opvaskemaskine. Vask det manuelt. Selve beholderen kan vaskes i opvaskemaskinen og anbringes i mikrobølgeovnen, hvis temperaturindstillingen er under 100oC .
- Hvis der kommer væske eller krummer fra produktet i kontakt med vakuumpakken, skal slangen skylles med varmt vand. Sørg for, at ledningen ikke er sluttet til maskinen eller beholderen.
- Pudrede eller granulerede produkter skal dækkes med et papirhåndklæde inden sugningen for at forhindre, at der kommer produktpartikler ind i systemet.
- Vakuumbeholderen må ikke anvendes til at lukke produkterne i dåse.

#### 3.3.3.2. VAKUUMPOSER:

- Til pakning i vakuumposer skal du bruge så friske produkter som muligt.
- Sarte og fugtige produkter skal fryses, inden de vakuumpakkes. Produkter som kød, bær og brød kan fryses 24 timer før pakning. Det anbefales, at produktet er hårdt, før det vakuumpakkes.
- Ikke-frosset kød skal placeres på et papirhåndklæde før pakning. Dette forhindrer produktet i at tørre.
- Flydende produkter såsom supper, gryderetter eller stuvet mad skal afkøles og forsigtigt fryses i en isskål eller bakke, før de pakkes.
- Produkter med skarpe kanter , såsom knogler , ris og pasta , skal indpakkes med en papirserviet inden pakning for at undgå, at posen gennembrødes . Vakuumposer kan genbruges. De kan placeres i kogende vand eller mikroovn, men disse poser bør ikke længere anvendes til vakuumpakning, som f.eks. poser, der har været anvendt til opbevaring af fisk eller glatte og fedtede produkter.

- Husk at blanchere grøntsagerne, før du vakuumpakker dem sammen.

### 3.3.4. OPBEVARING AF FØDEVARER

Produkt	Opbevaring af vakuumpakket produkt i en fryser	Opbevaring af vakuumpakket produkt i et køleskab	Normal opbevaring
Økse kød og lammekød	1-3 år	1 måned	1-2 uger
Hakket kød	1 år		
Svinekød	2-3 år	2-4 uger	1 uge
Fisk	2 år	2 uger	3-4 dage
Fjerkræ	2-3 år	2-4 uger	1 uge
Røget kød	3 år	6-12 uger	2-4 uger
Friske blancherede produkter	2-3 år	2-4 uger	1-2 uger
Frugt	2-3 år	2 uger	3-4 dage
Hårde oste	6 måneder		2-4 dage
Pålæg	Anbefales ikke	6-12 uger	1-2 uger
Pasta	6 måneder	2-3 uger	1 uge

### 3.3.5. ANDRE BRUG AF VAKUUMPAKKER

#### 3.3.5.1. KØLESYSTEM

- Fyld vakuumposen halvt med vand.
- Tilføj et par spsk alkohol.
- Svejs posen (uden ind sugning!)
- Placer det i fryseren.
- Alkohol forhindrer vand i at fryse. Som følge heraf kan du, når du trækker det ud af fryseren, opnå et fleksibelt kølesystem for smertefulde skader.

#### 3.3.5.2. ORGANISER

Små genstande som f.eks. skruer, hætter osv. kan også vakuumpakkes for at holde ting pæne i garagen, f.eks. for at forhindre, at små dele går tabt.

#### 3.3.5.3. FORHINDRER OXIDERING

Denne funktion holder sølv, som f.eks. vakuumpakkede smykker i god stand og forhindrer sne.

#### 3.3.5.4. REJSEUDSTYR

Færdigpakke retter til at tage med, samt små nyttige ting som kampe og kort, der er vakuumpakket, bliver ikke våde.

### 3.4. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Før hver rengøring og hvis udstyret ikke er i brug, skal netstikket udtages.
- Undgå at bruge ætsende rengøringsmidler til rengøring af maskinens overflader.
- Brug kun milde rengøringsmidler til rengøring af overflader, der kommer i kontakt med fødevarer.
- Maskinen skal opbevares på et køligt og tørt sted, væk fra direkte sollys og fugt.
- Det er forbudt at lægge maskinen under kraftige vandstråler eller nedvasker den helt i vand.
- Husk at sørge for, at der ikke trænger vand ind i udstyret igennem ventilationsåbninger.
- Maskinen skal kontrolleres regelmæssigt for den tekniske stand og eventuelle skader.
- Maskinen skal rengøres med en blød og fugtig klud.
- Brug ikke skarpe genstande og genstande i metal (som stålborster eller metalspartler) til rengøring, da de kan beskadige maskinens lakke og overflader.
- Der må ikke bruges syreholdige rengøringsmidler eller midler til særlige medicinske formål, fortyndingsmidler, benzin, olie eller andre kemikalier, da disse stoffer kan beskadige maskinen.
- For model RCVG-41 er det muligt at fjerne tætningen ved kammeret for at fjerne væsker og rester, der kan være kommet ud af posen under pakning.

### 3.5. PROBLEMLØSNING

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	HANDLING
Displayet viser "E" ("E2" eller "E3" for model RCVG-41)	Overophedning af maskinen	Sluk for udstyret med OFF/ON knappen og sluk for strømmen. Vent mindst 20 minutter, før du genstarter.
Maskinen tænder ikke	Ingen strømtilslutning eller beskadiget netledning	Kontroller, at strømkablet er i god stand, og at det er tilsluttet korrekt. Spænd stikket, eller udskift kablet afhængigt af fejlen.
Maskinen efterlader meget luft i vakuumposen	Enden af vakuumposen er ikke i vakuumpakkeret eller er ujævnt placeret; snavset maskine eller pose.	Sørg for, at posen er sat korrekt i. Rengør maskinen, eller udskift posen.
Utæt pose	Produktets skarpe kanter i posen kan gennemføre den.	Udskift posen, og udfør vakuumpakningen igen.



PROBLEM	MULIG ÅRSAG	HANDLING
Frugt/grøntsager bliver rodnet	Produkterne er ikke korrekt blancherede eller frosne (producerer gasser)	Åbn posen, og spis produkterne, hvis de stadig er spiselige, eller smid dem ud. De må ikke pakkes igen.
Maskinen suger ikke luft fra vakuumbelagterne	<ul style="list-style-type: none"> <li>• forkert kabeltilslutning;</li> <li>• forkert justering af knappen på beholderens låg;</li> <li>• der er ikke tilstrækkelig rum i beholderen.</li> <li>• defekt beholder/låg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kontroller strømforbindelsen, og spænd den om nødvendigt; E</li> <li>• Flyt drejeknappen til den ønskede position;</li> <li>• tøm beholderen, indtil den nødvendige rum er opnået.</li> <li>• udskift beholderen/låget</li> </ul>

## NOTES/NOTZIEN



---

## UMWELT – UND ENTSORGUNGSHINWEISE

### Hersteller an Verbraucher

Sehr geehrte Damen und Herren,

gebrauchte Elektro – und Elektronikgeräte dürfen gemäß europäischer Vorgaben [1] nicht zum unsortierten Siedlungsabfall gegeben werden, sondern müssen getrennt erfasst werden. Das Symbol der Abfalltonne auf Rädern weist auf die Notwendigkeit der getrennten Sammlung hin. Helfen auch Sie mit beim Umweltschutz. Sorgen Sie dafür, dieses Gerät, wenn Sie es nicht mehr weiter nutzen wollen, in die hierfür vorgesehenen Systeme der Getrenntsammlung zu geben.



In Deutschland sind Sie gesetzlich [2] verpflichtet, ein Altgerät einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Die öffentlich – rechtlichen Entsorgungsträger (Kommunen) haben hierzu Sammelstellen eingerichtet, an denen Altgeräte aus privaten Haushalten ihres Gebietes für Sie kostenfrei entgegengenommen werden. Möglicherweise holen die rechtlichen Entsorgungsträger die Altgeräte auch bei den privaten Haushalten ab.

Bitte informieren Sie sich über Ihren lokalen Abfallkalender oder bei Ihrer Stadt – oder Gemeindeverwaltung über die in Ihrem Gebiet zur Verfügung stehenden Möglichkeiten der Rückgabe oder Sammlung von Altgeräten.

[1] RICHTLINIE 2002/96/EG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES  
ÜBER ELEKTRO – UND ELEKTRONIK – ALTGERÄTE

[2] Gesetz über das Inverkehrbringen, die Rücknahme und die umweltverträgliche Entsorgung  
von Elektro – und Elektronikgeräten (Elektro – und Elektronikgerätegesetz – ElektroG).

### Utylizacja produktu

Produkty elektryczne i elektroniczne po zakończeniu okresu eksploatacji wymagają segregacji i oddania ich do wyznaczonego punktu odbioru. Nie wolno wyrzucać produktów elektrycznych razem z odpadami gospodarstwa domowego. Zgodnie z dyrektywą WEEE 2012/19/UE obowiązującą w Unii Europejskiej, urządzenia elektryczne i elektroniczne wymagają segregacji i utylizacji w wyznaczonych miejscach. Dbając o prawidłową utylizację, przyczyniasz się do ochrony zasobów naturalnych i zmniejszasz negatywny wpływ oddziaływania na środowisko, człowieka i otoczenie. Zgodnie z krajowym prawodawstwem, nieprawidłowe usuwanie odpadów elektrycznych i elektronicznych może być karane!

For the disposal of the device please consider and act according to the national and local rules and regulations.

---

## CONTACT

expondo Polska sp. z o.o. sp. k.

ul. Nowy Kisielin – Innowacyjna 7  
66-002 Zielona Góra | Poland, EU

e-mail: [info@expondo.com](mailto:info@expondo.com)