

# SIGURO

## Vacuum Sealer

Vacuum sealer  
Vákuovačka  
Vákuumozó gép

Machine de scellage sous vide

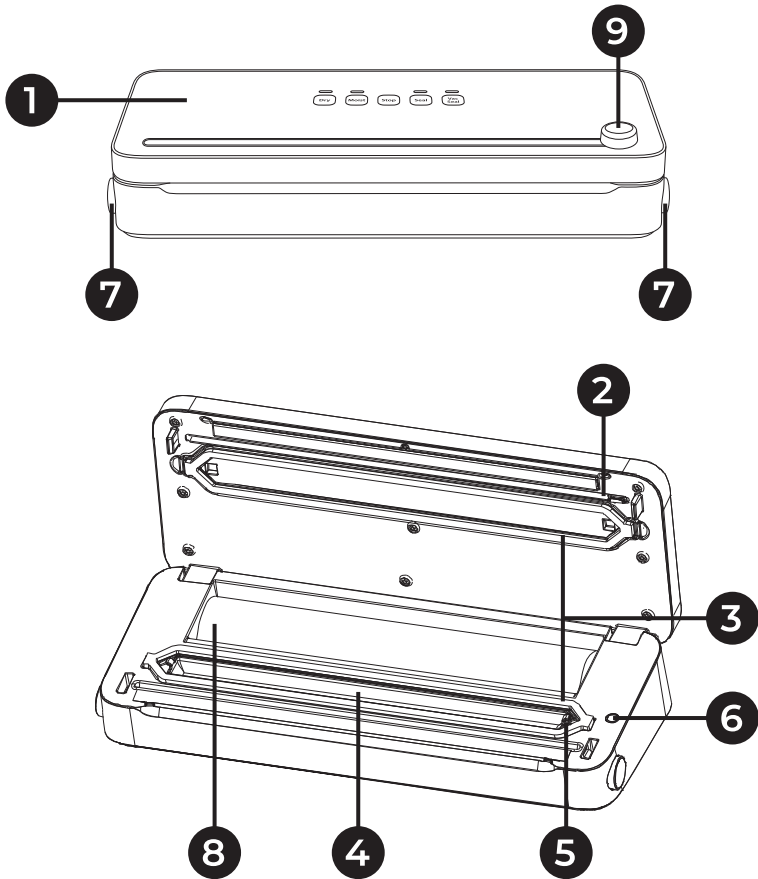
Vakuumiergerät  
Vákuovačka  
Aparat de sigilat și vidat punji  
Sigillatrice sottovuoto



- EN Translation of the operating instructions from the original language.  
DE Übersetzung der Bedienungsanleitung aus der Originalsprache.  
**CZ **Návod k použití v originálním jazyce.****  
SK Preklad návodu na použitie z originálneho jazyka.  
HU A használati utasítás fordítása eredeti nyelvről.  
FR Traduction du mode d'emploi à partir de la langue d'origine.  
IT Traduzione delle istruzioni per l'uso dalla lingua originale.  
RO Traducerea instrucțiunilor de utilizare din limba originală.

# SIGURO

<b>ENGLISH</b>	<b>4</b>
<b>DEUTSCH</b>	<b>11</b>
<b>ČESKY</b>	<b>18</b>
<b>SLOVENSKY</b>	<b>25</b>
<b>MAGYAR</b>	<b>32</b>
<b>FRANÇAIS</b>	<b>39</b>
<b>ITALIANO</b>	<b>46</b>
<b>ROMÂNĂ</b>	<b>53</b>



### Control panel



**Thank you for purchasing a SIGURO appliance. We are grateful for your trust and are pleased to introduce the device to you on the following pages and introduce you to all its functions and uses.**

We believe in a fair and responsible company, and therefore we only work with suppliers who meet our strict criteria of protecting the interests of their employees, preventing their abuse and providing fair working conditions. If you need help with extensive maintenance or repair of the product, which requires intervention in its internal parts, our authorized service is available at the email address siguro@alza.cz or operators at the seller's info line. For your convenience in solving any problems with the product, we have unified these contact points and the above contacts can be used in the event of any complaints or post-warranty service.

## **SAFETY INFORMATION**

---



**Please read this manual carefully before use and keep it for future reference. The manufacturer declines any liability for damage caused by improper use or failure to follow the instructions in this manual. Improper use or non-compliance with the instructions will void the warranty.**

1. This appliance may be used by children over the age of 8 and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they are supervised or instructed in the safe use of the appliance and understand the dangers involved when using the appliance.
2. Children should not play with the appliance.
3. Cleaning and maintenance should not be performed by children without supervision.
4. Before connecting the appliance to the mains, make sure that the mains voltage corresponds to the values on the type plate of the product. Only connect the appliance to a properly grounded outlet.
5. If the power cord, plug, or any other part of the product malfunctions, or if any part of the product has been dropped or otherwise damaged, repairs may only be done by a qualified electrician. Improper repairs can put users at risk of injury.
6. To reduce the risk of electric shock, do not immerse the cord, plug or body of the appliance in water or any other liquid. Do not wash the appliance in the sink or dishwasher.
7. Always unplug the appliance when not in use and / or when cleaning.
8. The appliance is intended for domestic use only. It is not intended for commercial purposes.
9. Use the appliance only for its intended purpose.
10. Do not place the appliance on window sills, counter drip tray or on unstable surfaces. Always place it on a stable, level and dry surface.
11. Do not place the appliance near a washbasin or sink, on appliances and equipment that are a source of heat or close to them.
12. Use only high-quality vacuum bags and rolls designed for vacuum sealers recommended by the manufacturer.
13. Make sure that no water or other liquid enters the air suction opening.
14. The appliance is heated during operation and after operation due to residual heat. Avoid contact with heated surface.



15. A pause of at least 40 seconds should be allowed to cool the appliance between sealing cycles. Leave the lid open during the break. The maximum operating time of the appliance is 15 minutes. Then let it cool for about 30 minutes.

## SPECIFICATIONS

---

<b>Dimensions</b>	407 × 166 × 92 mm
<b>Weight</b>	1910 g
<b>Input</b>	AC 220–240 V ~ 50 Hz
<b>Output</b>	125 W
<b>Pressure</b>	≥ 70 (kPa)
<b>Noise</b>	≤ 77 dB
<b>Width of the sealing bar</b>	300 mm

- 1 **Hinged lid**
- 2 **Sealing bar**
- 3 **Top and bottom sealing**
- 4 **Vacuum chamber**
- 5 **Air suction opening**
- 6 **Button for external air extraction**
- 7 **Lid release button**
- 8 **Vacuum foil roll holder**
- 9 **Cutter**



### Control panel

- |   |                        |   |
|---|------------------------|---|
| 1 | <b>DRY button</b>      | Dry foods vacuum sealing.                               |
| 2 | <b>MOIST button</b>    | Vacuum sealing food with higher moisture content.       |
| 3 | <b>STOP button</b>     | Stopping suction.                                       |
| 4 | <b>SEAL button</b>     | Creating firm seal using the sealing bar.               |
| 5 | <b>VAC SEAL button</b> | Air extraction and sealing a bag using the sealing bar. |

### Package contents not shown:

Vacuum foil roll (28 × 300 cm)  
Set of 2 external air extraction hoses

### Before use

- Remove the vacuum sealer from the package and remove from it all protective foils and packaging materials. Place it on a flat, stable surface and plug the power cord into a dedicated electrical outlet.
- Put the food you want to vacuum pack in the vacuum bags.

### Dry food vacuum sealing

- Fill the vacuum sealer bag to a maximum of 2/3 of its total volume.
- Press the two buttons on both sides of the vacuum sealer to open the lid of the device.
- Place the bag with the open side in the vacuum sealer so that its edge completely covers the vacuum chamber.
- Make sure that the surface of the bag is clean, dry and free of creases, and lower the lid of the appliance properly until you hear an audible click.
- Press **DRY** to set dry food vacuum sealing. Then press the **VAC SEAL** button. The vacuum sealer automati-

cally extracts the air and creates a seal using the sealing bar.

- Once the air evacuation is complete, the **VAC SEAL** indicator turns off and the bag can be removed.

### Vacuum sealing food with higher moisture content.

- Fill the vacuum sealer bag to a maximum of 2/3 of its total volume.
- Press the two buttons on both sides of the vacuum sealer to open the lid of the device.
- Place the bag with the open side in the vacuum sealer so that its edge completely covers the vacuum chamber.
- Make sure that the surface of the bag is clean, dry and free of creases, and lower the lid of the appliance properly until you hear an audible click.
- Press the **MOIST** button to set the vacuum sealing of food with higher moisture content. Then press the **VAC SEAL** button. The vacuum sealer automatically extracts the air and creates a seal using the sealing bar.

- Once the air evacuation is complete, the **VAC SEAL** indicator turns off and the bag can be removed.

### **Sealing**

- Insert the vacuum sealer bag with the open side into the vacuum sealer so that its edge extends beyond the rubber strip under the vacuum chamber by at least 1.5 cm. Make sure that the surface of the bag is clean, dry and free of creases, and lower the lid of the appliance properly until you hear an audible click.
- Press the **SEAL** button. The LED indicator of the button lights up and a firm seal is made in the place of the sealing bar. The sealing process takes about 6 to 10 seconds.

### **Air extraction from an external container**

- Put the required food in an external container. Attach the wider connector of the suction hose to the air suction opening and the narrower connector to the opening of the external container.
- Press the external air suction button next to the opening.

## CLEANING AND MAINTENANCE

---

- Before cleaning, unplug the power cord and let the appliance cool down.
- Remove any dirt or liquid residue from the vacuum chamber. Then clean it with a slightly damp cloth and wipe dry thoroughly.
- To clean the external surfaces, use a cloth slightly dampened in water with the addition of a gentle kitchen detergent. Then wipe everything thoroughly dry.
- Never use scouring pads, abrasive cleaners, thinners, etc. for cleaning.

### Storage

- There is a groove on the bottom of the vacuum sealer for winding the power cable, into which you can wind the cable if you will not be using the vacuum sealer for a long time. This will prevent the risk of damage or catching of the power cord during storage.
- Store the appliance in a clean and dry place and protect it from direct sunlight.

## TIPS AND RECOMMENDATIONS

---

- Do not overfill the bags. Leave enough space in them so that you can insert them with the open side into the vacuum sealer and easily close its lid. Fill the vacuum bags so that there is at least 2.5 cm of free space under their edge.
- Make sure that the open side of the bag you insert into the vacuum sealer is clean, dry and free of creases. Moisture or creases can cause not forming firm seal or not to form a seal at all.
- Vacuum packaging cannot replace food storage in the refrigerator or freezer. Store perishable food in a vacuum pack in the refrigerator or freezer. This will extend their durability.
- We recommend wrapping sharp-edged items or dried pasta in a paper towel before placing them in a vacuum bag. This will protect it from damage.
- For foods with higher moisture content, there may be problems sealing the bag. If this happens, remove some of the food, clean the edges of the bag properly and try to seal it again.
- The tightness of the vacuum bag can be verified by immersing it in water. Bubbles will escape where the bag is not sealed.
- If a complete vacuum is not created in the bag, the food will spoil. Spoiled food must be disposed of.
- Do not use the vacuum bags repeatedly if they have stored raw meat, fish, fatty foods, etc., or if you have heated the food in the microwave or boiling water.

## Comparison of food storage times

Refrigerator (temperature 5 °C, ±2 °C)	Without vacuum packaging	In vacuum packaging
Red meat	3–4 days	8–9 days
White meat	2–3 days	6–8 days
Cooked meat	3–5 days	10–15 days
Semi-hard and hard cheese	15–20 days	60 days

Freezer (temperature -18 °C, ±2 °C)	Without vacuum packaging	In vacuum packaging
Meat	4–6 months	15–20 months
Fish	3–4 months	10–12 months
Vegetables	8–10 months	8–24 months

Room temperature (25 °C, ±2 °C)	Without vacuum packaging	In vacuum packaging
Fresh bread	1–2 days	8–10 days
Pasta/Rice	5–6 months	12 months
Flour	4–6 months	12 months
Ground coffee	2–3 months	12 months
Loose tea	5–6 months	12 months

## TROUBLESHOOTING GUIDE

---

Situation	Solution
The appliance does not work	<ul style="list-style-type: none"><li>• Check that the vacuum sealer is properly plugged into a working outlet and that the power cord is not damaged.</li><li>• Verify that the fuses have not blown.</li></ul>
Sealing does not work	<ul style="list-style-type: none"><li>• Make sure that the surface of the bag is clean, dry and free of creases. Make sure that the bag is not leaky or otherwise damaged.</li><li>• Make sure that the bag is placed correctly in the vacuum sealer. The edge of the bag must extend over the bar under the vacuum chamber by at least 1.5 cm.</li><li>• Check the sealing bar or the vacuum sealer for any damage.</li></ul>
Air entered the bag after vacuuming and sealing.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Make sure that the surface of the bag is clean, dry and free of creases. Make sure that the bag is not leaky or otherwise damaged. Before air extraction, remove sharp objects from the bag that could damage the bag.</li></ul>

**Vielen Dank, dass Sie sich für ein Gerät von SIGURO entschieden haben. Wir sind dankbar für Ihr Vertrauen und freuen uns, Ihnen das Gerät auf den folgenden Seiten vorzustellen und Sie mit all seinen Funktionen und Verwendungszwecken vertraut zu machen.**

Wir glauben an ein faires und verantwortungsvolles Unternehmen und arbeiten daher nur mit Lieferanten zusammen, die unsere strengen Kriterien zum Schutz der Interessen der Mitarbeiter, zur Verhinderung von Missbrauch und fairen Arbeitsbedingungen erfüllen.

Wenn Sie Hilfe bei der umfassenden Wartung oder Reparatur des Produkts benötigen, die einen Eingriff in die Innenteile erfordert, stehen Ihnen unser autorisierter Kundendienst unter der E-Mail-Adresse siguro@alza.cz oder die Hotline des Verkäufers zur Verfügung. Bei der Lösung von Problemen mit dem Produkt haben wir diese Kontaktstellen vereinheitlicht. Die oben genannten Kontakte können auch bei Beschwerden oder Nachgarantieservice genutzt werden.

## SICHERHEITSHINWEISE



**Lesen Sie vor dem Gebrauch dieses Benutzerhandbuch gut durch und bewahren es für den künftigen Gebrauch auf. Der Hersteller trägt keine Verantwortung für Schäden, die auf eine falsche Anwendung oder die Nichtbefolgung von Gebrauchsanweisungen zurückzuführen sind. Im Falle einer falschen Anwendung oder Nichteinhaltung der Hinweise erlischt jegliche Garantie.**

1. Diesen Verbraucher können Kinder ab 8 Jahren und Personen mit verminderten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten sowie Personen mit mangelhaften Erfahrungen und Kenntnissen benutzen, sofern diese beaufsichtigt werden oder über einen gefahrlosen Gebrauch des Verbrauchers belehrt wurden und sich möglichen Gefahren im Zusammenhang mit dem Gebrauch des Verbrauchers bewusst sind.
2. Das Produkt ist kein Kinderspielzeug.
3. Kinder sollten beaufsichtigt werden, falls Sie das Produkt reinigen oder warten.
4. Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Verbrauchers an das Stromnetz, dass die Netzspannung mit den Werten auf dem Typenschild übereinstimmt. Schließen Sie den Verbraucher nur an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose an.
5. Sind Stromkabel, Stecker oder ein anderer Teil des Produkts defekt, zu Boden gestürzt oder anderswie beschädigt, lassen Sie die Reparatur ausschließlich durch einen qualifizierten Elektromonteur vornehmen. Eine falsche Reparatur kann zur Verletzung des Anwenders führen.
6. Stromkabel, Stecker und Gerätekörper niemals ins Wasser und sonstige Flüssigkeiten tauchen, um einen Stromunfall zu vermeiden. Waschen Sie den Verbraucher nicht im Waschbecken oder einer Geschirrspülmaschine.
7. Falls Sie den Verbraucher nicht benutzen und/oder reinigen möchten, trennen Sie diesen vom Stromnetz.
8. Der Verbraucher ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Er ist nicht für kommerzielle Zwecke bestimmt.
9. Verwenden Sie den Verbraucher nur für den Zweck, für den er bestimmt ist.

10. Platzieren Sie den Verbraucher nicht an Fensterbretter, Abtropfflächen von Spülbecken oder nicht stabile Oberflächen. Platzieren Sie den Verbraucher an eine stabile, gerade und trockene Oberfläche.
11. Platzieren Sie den Verbraucher nicht in die Nähe von Wasch- und Spülbecken und an/in die Nähe von Geräten oder Anlagen, die eine Wärmequelle darstellen.
12. Verwenden Sie ausschließlich hochwertige Vakuumbbeutel und -rollen, die vom Hersteller empfohlen sind.
13. Achten Sie darauf, dass in die Öffnung für das Absaugen von Luft weder Wasser noch sonstige Flüssigkeiten eindringen.
14. Die Restwärme ist dafür zuständig, dass der Verbraucher während und nach dem Gebrauch aufgewärmt wird. Meiden Sie Kontakt mit der erwärmten Oberfläche.
15. Zwischen einzelnen Zyklen sollte eine Pause von mindestens 40 Sekunden eingelegt werden, damit der Verbraucher abkühlt. Lassen Sie während der Pause den Deckel offen. Die maximale Betriebszeit des Verbrauchers beträgt 15 Minuten. Lassen Sie danach den Verbraucher etwa 30 Minuten abkühlen.

## SPEZIFIKATIONEN

---

<b>Ausmaße</b>	407 × 166 × 92 mm
<b>Gewicht</b>	1910 g
<b>Eingang</b>	AC 220–240 V ~ 50 Hz
<b>Leistung</b>	125 W
<b>Druck</b>	≥ 70 (kPa)
<b>Geräuschpegel</b>	≤ 77 dB
<b>Breite der Schweißleiste</b>	300 mm



- 1 **Aufklappbarer Deckel**
- 2 **Schweißleiste**
- 3 **Obere und untere Dichtung**
- 4 **Vakuumkammer**
- 5 **Öffnung für das Absaugen von Luft**
- 6 **Taste für externes Absaugen von Luft**
- 7 **taste zur Freigabe des Deckels**
- 8 **Halter für Vakuumfolie-Rolle**
- 9 **Folienschneider**



## Bedienfeld

- |                         |   |
|-------------------------|---|
| <b>1 Taste DRY</b>      | Vakuuieren von gedörrten Lebensmitteln.                             |
| <b>2 Taste MOIST</b>    | Vakuuieren von Lebensmitteln mit einer größeren Feuchtigkeit.       |
| <b>3 Taste STOP</b>     | Stoppen der Luftabsaugung.  |
| <b>4 Taste SEAL</b>     | Schaffung einer festen Schweißnaht mit der Schweißleiste.           |
| <b>5 Taste VAC SEAL</b> | Vakuuieren und Zusammenschweißen des Beutels mit der Schweißleiste. |

## Bestandteil der Verpackung (nicht abgebildet):

Vakuumfolie-Rolle (28 × 300 cm)

Set mit 2 Schläuchen zur externen Luftabsaugung

## Vor der Erstverwendung

- Nehmen Sie das Vakuumgerät aus dem Karton heraus und entfernen sämtliche Schutzfolien und Verpackungsmaterial. Legen Sie die das Vakuumgerät auf eine gerade und stabile Oberfläche und stecken das Stromkabel in die zuständige Steckdose.
- Geben Sie die Lebensmittel, die vakuumiert werden sollen, in die Vakuumbeutel.

## Vakuuieren von gedörrten Lebensmitteln

- Befüllen Sie den Vakuumbeutel bis maximal 2/3 seines Gesamtvolumens.
- Öffnen Sie den Deckel des Geräts, indem Sie die zwei Tasten auf den Seiten des Vakuumgeräts zusammendrücken.
- Legen Sie den Beutel mit der offenen Seite in das Vakuumgerät, bis der

Rand des Beutels die Vakuumkammer völlig überdeckt.

- Vergewissern Sie sich, dass die Oberfläche des Beutels sauber, trocken und ohne Falten ist. Kippen Sie den Deckel runter, bis Sie ein Einschnappen hören.
- Drücken Sie die Taste **DRY** und stellen das Vakuumieren von gedörrten Lebensmitteln ein. Drücken Sie danach die Taste **VAC SEAL**. Das Vakuumgerät saugt automatisch die Luft ab und die Schweißleiste bildet eine Schweißnaht.
- Sobald das Vakuumieren beendet wurde, erlischt die Anzeige der Taste **VAC SEAL** und der Beutel kann herausgenommen werden.

## Vakuuieren von Lebensmitteln mit einer größeren Feuchtigkeit.

- Befüllen Sie den Vakuumbeutel bis maximal 2/3 seines Gesamtvolumens.

- Öffnen Sie den Deckel des Geräts, indem Sie die zwei Tasten auf den Seiten des Vakuumeräts zusammendrücken.
- Legen Sie den Beutel mit der offenen Seite in das Vakuumerät, bis der Rand des Beutels die Vakuumkammer völlig überdeckt.
- Vergewissern Sie sich, dass die Oberfläche des Beutels sauber, trocken und ohne Falten ist. Kippen Sie den Deckel runter, bis Sie ein Einschnappen hören.
- Drücken Sie die Taste **MOIST** und stellen das Vakuumieren von Lebensmitteln mit einer größeren Feuchtigkeit ein. Drücken Sie danach die Taste **VAC SEAL**. Das Vakuumerät saugt automatisch die Luft ab und die Schweißleiste bildet eine Schweißnaht.
- Sobald das Vakuumieren beendet wurde, erlischt die Anzeige der Taste **VAC SEAL** und der Beutel kann entnommen werden.

## Schweißen

- Legen Sie den Vakuumbbeutel mit der offenen Seite in das Vakuumerät, bis der Rand des Beutels die Gummileiste unter der Vakuumkammer um mindestens 1,5 cm übergreift. Vergewissern Sie sich, dass die Oberfläche des Beutels sauber, trocken und ohne Falten ist. Kippen Sie den Deckel runter, bis Sie ein Einschnappen hören.
- Drücken Sie die Taste **SEAL**. Die LED-Anzeige der Taste leuchtet auf und an der Stelle der Schweißleiste bildet sich eine feste Schweißnaht. Der Schweißvorgang beansprucht etwa 6 bis 10 Sekunden.

## Absaugen von Luft aus einem externen Behälter

- Geben Sie die Lebensmittel in einen externen Behälter. Setzen Sie das breitere Ende des Absaugschlauchs auf die Öffnung für das Absaugen von Luft und das schmalere Ende auf die Öffnung des externen Behälters auf.
- Drücken Sie die Taste für externes Absaugen von Luft, die sich neben der Öffnung befindet.

## REINIGUNG UND WARTUNG

---

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz und lassen abkühlen.
- Entfernen Sie aus der Vakuummkammer sämtlichen Schmutz und die verbleibende Flüssigkeit. Reinigen Sie die Vakuummkammer mit einem leicht befeuchteten Tuch und wischen trocken.
- Benutzen Sie zur Reinigung ein leicht befeuchtetes Tuch mit etwas schonendem Reinigungsmittel und wischen alles trocken.
- Benutzen Sie zur Reinigung keine Drahtschwämme, Reinigungsmittel mit abrasiver Wirkung, Lösungsmittel usw.

### Lagerung

- Auf der Unterseite des Vakuumgeräts befindet sich eine Aussparung, die für die Lagerung des Kabels bestimmt ist, falls Sie das Vakuumgerät für längere Zeit nicht benutzen möchten. Auf diese Weise beugen Sie einer Beschädigung oder dem Auffangen des Stromkabels während der Lagerung vor.
- Lagern Sie den Verbraucher auf einem sauberen und trockenen Ort und schützen diesen vor direktem Sonnenlicht.

## RATSCHLÄGE UND TIPPS

---

- Beutel niemals überfüllen. Gewährleisten Sie im Beutel ausreichend Platz, damit Sie diesen mit der offenen Seite in das Vakuumgerät einlegen und den Deckel des Geräts schließen können. Befüllen Sie den Vakuumbehälter so, damit unter dem Rand des Behälters mindestens 2,5 cm Freiraum gewährleistet wird.
- Vergewissern Sie sich, dass die offene Seite des Beutels, die in das Vakuumgerät eingelegt wird, sauber, trocken und ohne Falten ist. Feuchtigkeit oder Falten könnten dazu führen, dass die Naht nicht genug fest ist oder überhaupt nicht entsteht.
- Eine Vakuumverpackung ersetzt nicht die Lagerung von Lebensmitteln im Kühl- oder Gefrierschrank. Geben Sie vakuumverpackte Lebensmittel, die schnell verderben, in den Kühl- oder Gefrierschrank. Auf diese Weise wird ihre Haltbarkeit verlängert.
- Gegenstände mit scharfen Kanten oder getrocknete Pasta sollten vor dem Einlegen in den Vakuumbbeutel in ein Papiertuch eingepackt werden. So schützen Sie den Beutel vor Beschädigung.
- Lebensmittel mit einer größeren Feuchtigkeit könnten Probleme beim Verschließen des Beutels verursachen. Entnehmen Sie in einem solchen Fall ein Teil der Lebensmittel, säubern eingehend den Beutelrand und versuchen Sie den Vorgang zu wiederholen.
- Die Dichtigkeit des Vakuumbeutels kann durch Eintauchen ins Wasser überprüft werden. An undichten Stellen entstehen Bläschen.
- Falls im Beutel kein perfektes Vakuum herrscht, verderben die Lebensmittel. Verdorbene Lebensmittel müssen entsorgt werden.
- Verwenden Sie die Vakuumbbeutel nicht mehr, falls in diesen rohes Fleisch, Fisch, fettige Lebensmittel u. dgl. aufbewahrt wurde. Auch sollten die Beutel nicht mehr verwendet werden, wenn die Lebensmittel samt Beutel in einer Mikrowelle oder siedendem Wasser erwärmt wurden.

## Haltbarkeit der Lebensmittel zum Vergleich

Kühlschrank (Temperatur 5 °C, ±2 °C)	Nicht vakuumverpackt	Vakuumverpackt
Rotes Fleisch	3-4 Tage	8-9 Tage
Weißes Fleisch	2-3 Tage	6-8 Tage
Gekochtes Fleisch	3-5 Tage	10-15 Tage
Halbharter und harter Käse	15-20 Tage	60 Tage

Gefrierschrank (Temperatur -18 °C, ±2 °C)	Nicht vakuumverpackt	Vakuumverpackt
Fleisch	4-6 Monate	15-20 Monate
Fisch	3-4 Monate	10-12 Monate
Gemüse	8-10 Monate	8-24 Monate

Zimmertemperatur (Temperatur 25 °C, ±2 °C)	Nicht vakuumverpackt	Vakuumverpackt
Frisches Brot	1-2 Tage	8-10 Tage
Pasta/Reis	5-6 Monate	12 Monate
Mehl	4-6 Monate	12 Monate
Gemahlener Kaffee	2-3 Monate	12 Monate
Looser Tee	5-6 Monate	12 Monate

## TIPPS ZUR PROBLEMBEHEBUNG

Situation	Lösung
Gerät funktioniert nicht.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vergewissern Sie sich, dass das Vakuumgerät an eine funktionsfähige Steckdose angeschlossen und das Stromkabel nicht beschädigt ist.</li> <li>• Es könnte sein, dass die Sicherungen rausgeflogen sind.</li> </ul>
Schweißen funktioniert nicht.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vergewissern Sie sich, dass die Oberfläche des Beutels sauber, trocken und ohne Falten ist. Vergewissern Sie sich, dass der Beutel nicht löchrig oder anderswie beschädigt ist.</li> <li>• Achten Sie darauf, dass der Beutel richtig in das Vakuumgerät eingelegt wurde. Der Beutelrand muss die Leiste unter der Vakuumkammer um mindestens 1,5 cm übergreifen.</li> <li>• Vergewissern Sie sich, dass die Schweißleiste oder die Dichtung des Vakuumgeräts nicht beschädigt wurde.</li> </ul>
In den Beutel ist nach dem Vakuumieren und Schweißen Luft eingedrungen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vergewissern Sie sich, dass die Oberfläche des Beutels sauber, trocken und ohne Falten ist. Vergewissern Sie sich, dass der Beutel nicht löchrig oder anderswie beschädigt ist. Ehe Sie mit dem Vakuumieren beginnen, entfernen Sie aus dem Beutel alle scharfen Gegenstände, die den Beutel beschädigen könnten.</li> </ul>

## Děkujeme za koupi spotřebiče značky SIGURO. Jsme vděční za vaši důvěru a je nám radostí vám přístroj na dalších stránkách představit a seznámit vás se všemi jeho funkcemi a způsoby použití.

Věříme ve spravedlivou a odpovědnou společnost, a proto spolupracujeme pouze s dodavateli, kteří splňují naše přísná kritéria ochrany zájmu zaměstnanců, prevence jejich zneužívání a férové pracovní podmínky.

Pokud potřebujete pomoci s rozsáhlou údržbou nebo opravou výrobku, která vyžaduje zásah do jeho vnitřních částí, je vám k dispozici náš autorizovaný servis na emailové adrese siguro@alza.cz nebo operátoři na infolince prodejce. Pro vaše pohodlí při řešení jakýchkoliv problémů s výrobkem jsme tato kontaktní místa sjednotili a výše uvedené kontakty lze využít i případně veškerých reklamací nebo pozáručního servisu.

## BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE



**Před použitím si prosím pozorně přečtete tento manuál a uschovejte ho pro budoucí použití. Výrobce odmítá jakoukoliv odpovědnost za škody způsobené nesprávným použitím nebo neuposlechnutím pokynů v tomto návodu. V případě nesprávného použití nebo nedodržování pokynů zaniká záruka.**

1. Tento spotřebič může být používán dětmi staršími 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi či osobami bez zkušeností a vědomostí s produktem, pokud jsou tyto osoby pod dozorem, nebo pokud dostaly tyto osoby instrukce o bezpečném používání tohoto spotřebiče a rozumí nebezpečí spojené s používáním spotřebiče.
2. Děti by si se spotřebičem neměly hrát.
3. Čištění a údržba by neměly být prováděny dětmi bez dozoru.
4. Před připojením spotřebiče k síťovému napájení se ujistěte, že síťové napětí odpovídá hodnotám na typovém štítku výrobku. Spotřebič připojujte pouze k řádně uzemněné zásuvce.
5. Pokud napájecí kabel, zástrčka či jakákoli jiná část produktu vykazuje poruchy nebo pokud jakákoli část produktu upadla či byla jinak poškozena, oprava může být provedena pouze kvalifikovaným elektrikářem. Nesprávné opravy mohou uživatele vystavit riziku zranění.
6. Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, neponožte kabel, zástrčku ani tělo spotřebiče do vody nebo jiné kapaliny. Nemyjte spotřebič v umyvadle nebo myčce nádobí.
7. Vždy spotřebič vytáhněte ze zásuvky, pokud jej nepoužíváte a/nebo při čištění.
8. Spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti. Není určen pro komerční účely.
9. Spotřebič používejte pouze k účelu, ke kterému je určen.
10. Spotřebič neumísťujte na parapety oken, odkapávací desku dřezu nebo na nestabilní povrchy. Vždy jej umísťte na stabilní, rovný a suchý povrch.
11. Spotřebič nepokládejte do blízkosti umyvadla nebo dřezu, na přístroje a zařízení, které jsou zdrojem tepla, nebo do jejich blízkosti.
12. Používejte pouze kvalitní vakuovací sáčky a role určené pro vakuovačky doporučené výrobcem.
13. Dbejte na to, aby do otvoru pro odsávání vzduchu nevníkla voda nebo jiná tekutina.

14. Spotřebič je zahřátý během provozu a po ukončení provozu v důsledku zbytkového tepla. Vyvarujte se kontaktu se zahřátým povrchem.
15. K ochlazení spotřebiče mezi svařecími cykly by měla být vyhrazena přestávka alespoň 40 sekund. Během přestávky ponechejte víko odklopené. Maximální doba provozu spotřebiče je 15 minut. Poté jej nechejte přibližně 30 minut vychladnout.

## SPECIFIKACE

---

<b>Rozměry</b>	407 × 166 × 92 mm
<b>Hmotnost</b>	1910 g
<b>Vstup</b>	AC 220–240 V ~ 50 Hz
<b>Výkon</b>	125 W
<b>Tlak</b>	≥ 70 (kPa)
<b>Hlučnost</b>	≤ 77 dB
<b>Šířka svařovací lišty</b>	300 mm

- 1 **Odklápěcí víko**
- 2 **Svářecí lišta**
- 3 **Horní a spodní těsnění**
- 4 **Vakuovací komora**
- 5 **Otvor pro odsávání vzduchu**
- 6 **Tlačítko pro externí odsávání vzduchu**
- 7 **Tlačítka pro uvolnění víka**
- 8 **Držák na roli vakuovací fólie**
- 9 **Řezačka**



## Ovládací panel

- 1 **Tlačítko DRY** Vakuování suchých potravin.
- 2 **Tlačítko MOIST** Vakuování potravin s vyšší vlhkostí.
- 3 **Tlačítko STOP** Zastavení odsávání.
- 4 **Tlačítko SEAL** Vytvoření pevného sváru pomocí svářecí lišty.
- 5 **Tlačítko VAC SEAL** Vakuování a zatavení sáčku pomocí svářecí lišty.

## Součásti balení bez vyobrazení:

Role vakuovací fólie (28 × 300 cm)

Sada 2 hadiček na externí odsávání vzduchu

## Před použitím

- Vakuovačku vytáhněte z krabice a odstraňte z ní veškeré ochranné fólie a obalové materiály. Položte ji na rovný, stabilní povrch a připojte napájecí kabel do vyhrazené elektrické zásuvky.
- Vložte potraviny, které chcete vakuově zabalit, do vakuovacích sáčků.

## Vakuování suchých potravin

- Vakuovací sáček naplňte maximálně do 2/3 jeho celkového objemu.
- Stisknutím dvou tlačítek na obou bočních stranách vakuovačky otevřete víko přístroje.
- Sáček položte otevřenou stranou do vakuovačky tak, aby jeho okraj zcela překrýval vakuovací komoru.
- Zkontrolujte, že je povrch sáčku čistý, suchý a bez záhybů, a sklopte řádně víko přístroje tak, aby se ozvalo slyšitelné zacvaknutí.
- Stiskněte tlačítko **DRY** pro nastavení vakuování suchých potravin. Poté stiskněte tlačítko **VAC SEAL**. Vakuovačka automaticky odsaje vzduch a vyt-

voří svár pomocí svářecí lišty.

- Jakmile bude vakuování dokončeno, indikátor tlačítka **VAC SEAL** zhasne a sáček je možné vytáhnout.

## Vakuování potravin s vyšší vlhkostí

- Vakuovací sáček naplňte maximálně do 2/3 jeho celkového objemu.
- Stisknutím dvou tlačítek na obou bočních stranách vakuovačky otevřete víko přístroje.
- Sáček položte otevřenou stranou do vakuovačky tak, aby jeho okraj zcela překrýval vakuovací komoru.
- Zkontrolujte, že je povrch sáčku čistý, suchý a bez záhybů, a sklopte řádně víko přístroje tak, aby se ozvalo slyšitelné zacvaknutí.
- Stiskněte tlačítko **MOIST** pro nastavení vakuování potravin s vyšší vlhkostí. Poté stiskněte tlačítko **VAC SEAL**. Vakuovačka automaticky odsaje vzduch a vytvoří svár pomocí svářecí lišty.



- Jakmile bude vakuování dokončeno, indikátor tlačítka **VAC SEAL** zhasne a sáček je možné vytáhnout.

### **Sváření**

- Vakuovací sáček vložte otevřenou stranou do vakuovačky tak, aby jeho okraj přesahoval gumovou lištu pod vakuovací komorou alespoň o 1,5 cm. Zkontrolujte, že je povrch sáčku čistý, suchý a bez záhybů, a sklopte řádně víko přístroje tak, aby se ozvalo slyšitelné zacvaknutí.
- Stiskněte tlačítko **SEAL**. LED indikátor tlačítka se rozsvítí a v místě svářecí lišty se vytvoří pevný spoj. Proces sváření trvá přibližně 6 až 10 sekund.

### **Odsávání vzduchu z externí nádoby**

- Vložte požadované potraviny do externí nádoby. Širší konektor odsávací hadičky nasadte na otvor pro odsávání vzduchu a užší konektor nasadte na otvor externí nádoby.
- Stiskněte tlačítko pro externí odsávání vzduchu, které se nachází vedle otvoru.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

---

- Před čištěním odpojte přívodní kabel od síťové zásuvky a spotřebič nechte vychladnout.
- Z vakuovací komory odstraňte veškeré nečistoty nebo zbytky tekutin. Poté ji vyčistěte mírně navlhčeným hadříkem a řádně vytřete dosucha.
- K čištění vnějších povrchů použijte hadřík mírně navlhčený ve vodě s přidavkem šetrného kuchyňského saponátu. Vše pak řádně vytřete dosucha.
- K čištění nikdy nepoužívejte drátěnky, čisticí prostředky s abrazivním účinkem, ředidla apod.

### Skladování

- Na spodní straně vakuovačky se nachází drážka pro navíjení napájecího kabelu, do kterého můžete kabel stočit, pokud vakuovačku nebudete delší dobu používat. Především tak nebezpečí poškození nebo zachycení napájecího kabelu při skladování.
- Spotřebič skladujte na čistém a suchém místě a chraňte jej před přímým slunečním svitem.

## RADY A DOPORUČENÍ

---

- Sáčky nepřepřlňujte. Nechejte v nich dostatek volného místa, abyste je mohli vložit otevřenou stranou do vakuovačky a lehce uzavřít její víko. Vakuovací dózy plňte tak, aby pod jejich okrajem zůstalo alespoň 2,5 cm volného prostoru.
- Ujistěte se, že otevřená strana sáčku, kterou vkládáte do vakuovačky, je čistá, suchá a bez přehybů. Vlhkost nebo přehyby mohou způsobit, že nedojde k vytvoření pevného sváru nebo se svár nevytvoří vůbec.
- Vakuové balení nemůže nahradit skladování potravin v chladničce nebo mrazničce. Potraviny podléhající rychlé zkáze uložte ve vakuovém balení do chladničky nebo mrazničky. Tím se prodlouží jejich trvanlivost.
- Předměty s ostrými okraji nebo sušené těstoviny doporučujeme zabalit do papírového ubrousku, než je vložíte do vakuovacího sáčku. Tím jej ochráníte před poškozením.
- U potravin s vyšší vlhkostí mohou nastat potíže se zatavením sáčku. Pokud taková situace nastane, odeberte část potravin, řádně očistěte okraje sáčku a zkuste jej zatavit znovu.
- Těsnost vakuovacího sáčku lze ověřit jeho ponořením do vody. V místě, kde sáček netěsní, budou unikat bubliny.
- Pokud není v sáčku vytvořeno úplné vakuum, potraviny se zkaží. Zkažené potraviny je třeba zlikvidovat.
- Vakuovací sáčky nepoužívejte opakovaně, pokud v nich bylo uloženo syrové maso, ryby, mastné potraviny apod. nebo pokud jste v nich ohřívali potraviny v mikrovlnné troubě nebo vroucí vodě.

## Srovnání doby uchování potravin

Chladnička (teplota 5 °C, ±2 °C)	Bez vakuového balení	Ve vakuovém balení
Červené maso	3–4 dny	8–9 dnů
Bílé maso	2–3 dny	6–8 dnů
Vařené maso	3–5 dnů	10–15 dnů
Polotvrdý a tvrdý sýr	15–20 dnů	60 dnů

Mraznička (teplota -18 °C, ±2 °C)	Bez vakuového balení	Ve vakuovém balení
Maso	4–6 měsíců	15–20 měsíců
Ryby	3–4 měsíce	10–12 měsíců
Zelenina	8–10 měsíců	8–24 měsíců

Pokožová teplota (25 °C, ±2 °C)	Bez vakuového balení	Ve vakuovém balení
Čerstvý chléb	1–2 dny	8–10 dnů
Těstoviny/rýže	5–6 měsíců	12 měsíců
Mouka	4–6 měsíců	12 měsíců
Mletá káva	2–3 měsíce	12 měsíců
Sypaný čaj	5–6 měsíců	12 měsíců

# PRŮVODCE ŘEŠENÍM PROBLÉMŮ

Situace	Řešení
Přístroj nefunguje.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zkontrolujte, zda je vakuovačka řádně zapojena do fungující zásuvky, a zda není napájecí kabel poškozen.</li> <li>• Ověřte, zda nevytáhly pojistky.</li> </ul>
Sváření nefunguje.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zkontrolujte, zda je povrch sáčku čistý, suchý a bez záhybů. Ověřte, že sáček není děravý nebo jiným způsobem poškozený.</li> <li>• Dbejte na správné položení sáčku do vakuovačky. Okraj sáčku musí překrývat lištu pod vakuovací komorou alespoň o 1,5 cm.</li> <li>• Zkontrolujte, zda nedošlo k poškození svářecí lišty nebo těsnění vakuovačky.</li> </ul>
Po zavakuování a sváření se do sáčku dostal vzduch.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zkontrolujte, zda je povrch sáčku čistý, suchý a bez záhybů. Ověřte, že sáček není děravý nebo jiným způsobem poškozený. Před vakuováním ze sáčku vytáhněte ostré předměty, které by mohly sáček poškodit.</li> </ul>

**Ďakujeme za kúpu spotrebiča značky SIGURO. Sme vďační za vašu dôveru a je nám radosťou predstaviť vám prístroj na ďalších stránkach a oboznámiť vás so všetkými jeho funkciami a spôsobmi použitia.**

Veríme v spravodlivú a zodpovednú spoločnosť, a preto spolupracujeme iba s dodávateľmi, ktorí spĺňajú naše prísne kritériá ochrany záujmu zamestnancov, prevencie ich zneužívania a férové pracovné podmienky.

Ak potrebujete pomôcť s rozsiahlou údržbou alebo opravou výrobku, ktorá vyžaduje zásah do jeho vnútorných častí, je vám k dispozícii náš autorizovaný servis na e-mailovej adrese siguro@alza.cz alebo operátori na infolinke predajcu. Pre vaše pohodlie pri riešení akýchkoľvek problémov s výrobkom sme tieto kontaktné miesta zjednotili a vyššie uvedené kontakty je možné využiť aj prípade všetkých reklamácií alebo požiaručného servisu.

## BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE



**Pred použitím si, prosím, pozorne prečítajte túto príručku a uschovejte ju na budúce použitie. Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za škody spôsobené nesprávnym použitím alebo neuposluchnutím pokynov v tomto návode. V prípade nesprávneho použitia alebo nedodržania pokynov zaniká záruka.**

1. Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými či mentálnymi schopnosťami či osobami bez skúseností a vedomostí s produktom, pokiaľ sú tieto osoby pod dozorom, alebo pokiaľ dostali tieto osoby inštrukcie o bezpečnom používaní tohto spotrebiča a rozumejú nebezpečenstvu spojenému s používaním spotrebiča.
2. Deti by sa so spotrebičom nemali hrať.
3. Čistenie a údržbu by nemali vykonávať deti bez dozoru.
4. Pred pripojením spotrebiča k sieťovému napájaniu sa uistite, že sieťové napätie zodpovedá hodnotám na typovom štítku výrobku. Spotrebič pripájajte iba k riadne uzemnenej zásuvke.
5. Pokiaľ napájací kábel, zástrčka či akákoľvek iná časť produktu vykazuje poruchy alebo pokiaľ akákoľvek časť produktu spadla či bola inak poškodená, opravu môže vykonať iba kvalifikovaný elektrikár. Nesprávne opravy môžu používateľa vystaviť riziku zranenia.
6. Aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom, neponárajte kábel, zástrčku ani telo spotrebiča do vody alebo inej kvapaliny. Neumývajte spotrebič v umývadle alebo umývačke riadu.
7. Vždy spotrebič vytiahnite zo zásuvky, pokiaľ ho nepoužívate a/alebo pri čistení.
8. Spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti. Nie je určený na komerčné účely.
9. Spotrebič používajte iba na účel, na ktorý je určený.
10. Spotrebič neumiestňujte na parapety okien, odkvapkávaciu dosku drezu alebo na nestabilné povrchy. Vždy ho umiestnite na stabilný, rovný a suchý povrch.
11. Spotrebič nekladte do blízkosti umývadla alebo drezu, na prístroje a zariadenia, ktoré sú zdrojom tepla, alebo do ich blízkosti.
12. Používajte iba kvalitné vákuovacie vrecúška a kotúčiky určené na vákuovačky odporúčané výrobcom.

13. Dbajte na to, aby do otvoru na odsávanie vzduchu nevnikla voda alebo iná tekutina.
14. Spotrebič je zahriaty počas prevádzky a po ukončení prevádzky v dôsledku zvyškového tepla. Vyhnite sa kontaktu so zahriatym povrchom.
15. Na ochladenie spotrebiča medzi zväracími cyklami by sa mala vyhraďiť prestávka aspoň 40 sekúnd. Počas prestávky ponechajte veko odklopené. Maximálny čas prevádzky spotrebiča je 15 minút. Potom ho nechajte približne 30 minút vychladnúť.

## ŠPECIFIKÁCIE

<b>Rozmery</b>	407 × 166 × 92 mm
<b>Hmotnosť</b>	1910 g
<b>Vstup</b>	AC 220 – 240 V ~ 50 Hz
<b>Výkon</b>	125 W
<b>Tlak</b>	≥ 70 (kPa)
<b>Hlučnosť</b>	≤ 77 dB
<b>Šírka zväracej lišty</b>	300 mm

- 1 Odklápacie veko
- 2 Zváracia lišta
- 3 Horné a spodné tesnenie
- 4 Vákuovacia komora
- 5 Otvor na odsávanie vzduchu
- 6 Tlačidlo na externé odsávanie vzduchu
- 7 Tlačidlá na uvoľnenie veka
- 8 Držiak na kotúč vákuovacej fólie
- 9 Rezačka



## Ovládací panel

- 1 **Tlačidlo DRY** Vákuovanie suchých potravín.
- 2 **Tlačidlo MOIST** Vákuovanie potravín s vyššou vlhkosťou.
- 3 **Tlačidlo STOP** Zastavenie odsávania.
- 4 **Tlačidlo SEAL** Vytvorenie pevného zvaru pomocou zváracej lišty.
- 5 **Tlačidlo VAC SEAL** Vákuovanie a zatavenie vrecúška pomocou zváracej lišty.

## Súčasti balenia bez vyobrazenia:

Kotúč vákuovacej fólie (28 × 300 cm)

Súprava 2 hadičiek na externé odsávanie vzduchu

## Pred použitím

- Vákuovačku vyťahnite zo škatule a odstráňte z nej všetky ochranné fólie a obalové materiály. Položte ju na rovný, stabilný povrch a pripojte napájací kábel do vyhradenej elektrickej zásuvky.
- Vložte potraviny, ktoré chcete vákuovo zabaliť, do vákuovacích vrecúšok.

## Vákuovanie suchých potravín

- Vákuovacie vrecúško naplňte maximálne do 2/3 jeho celkového objemu.
- Stlačením dvoch tlačidiel na oboch bočných stranách vákuovačky otvorte veko prístroja.
- Vrecúško položte otvorenou stranou do vákuovačky tak, aby jeho okraj celkom prekryval vákuovacia komora.
- Skontrolujte, či je povrch vrecúška čistý, suchý a bez záhybov, a sklopte riadne veko prístroja tak, aby sa ozvalo počuteľné zacvaknutie.
- Stlačte tlačidlo **DRY** na nastavenie vákuovania suchých potravín. Potom

stlačte tlačidlo **VAC SEAL**. Vákuovačka automaticky odsaje vzduch a vytvorí zvar pomocou zváracej lišty.

- Hneď ako bude vákuovanie dokončené, indikátor tlačidla **VAC SEAL** zhasne a vrecúško je možné vytiahnuť.

## Vákuovanie potravín s vyššou vlhkosťou

- Vákuovacie vrecúško naplňte maximálne do 2/3 jeho celkového objemu.
- Stlačením dvoch tlačidiel na oboch bočných stranách vákuovačky otvorte veko prístroja.
- Vrecúško položte otvorenou stranou do vákuovačky tak, aby jeho okraj celkom prekryval vákuovacia komora.
- Skontrolujte, či je povrch vrecúška čistý, suchý a bez záhybov, a sklopte riadne veko prístroja tak, aby sa ozvalo počuteľné zacvaknutie.
- Stlačte tlačidlo **MOIST** na nastavenie vákuovania potravín s vyššou vlhkosťou. Potom stlačte tlačidlo **VAC SEAL**. Vákuovačka automaticky

odsaje vzduch a vytvorí zvar pomocou zváracej lišty.

- Hneď ako bude vákuovanie dokončené, indikátor tlačidla **VAC SEAL** zhasne a vrecúško je možné vytiahnuť.

## Zváranie

- Vákuovacie vrecúško vložte otvorenou stranou do vákuovačky tak, aby jeho okraj presahoval gumovú lištu pod vákuovacou komorou aspoň o 1,5 cm. Skontrolujte, či je povrch vrecúška čistý, suchý a bez záhybov, a sklopte riadne veko prístroja tak, aby sa ozvalo počuteľné zacvaknutie.
- Stlačte tlačidlo **SEAL**. LED indikátor tlačidla sa rozsvieti a v mieste zváracej lišty sa vytvorí pevný spoj. Proces zvárania trvá približne 6 až 10 sekúnd.

## Odsávanie vzduchu z externej nádoby

- Vložte požadované potraviny do externej nádoby. Širší konektor odsávacej hadičky nasadte na otvor na odsávanie vzduchu a užší konektor nasadte na otvor externej nádoby.
- Stlačte tlačidlo na externé odsávanie vzduchu, ktoré sa nachádza vedľa otvoru.



## ČISTENIE A ÚDRŽBA

---

- Pred čistením odpojte prívodný kábel od sieťovej zásuvky a spotrebič nechajte vychladnúť.
- Z vákuovacej komory odstráňte všetky nečistoty alebo zvyšky tekutín. Potom ju vyčistíte mierne navlhčenou handričkou a riadne utrite dosucha.
- Na čistenie vonkajších povrchov použite handričku mierne navlhčenú vo vode s prípravkom šetrného kuchynského saponátu. Všetko potom riadne utrite dosucha.
- Na čistenie nikdy nepoužívajte drôtenky, čistiace prostriedky s abrazívnym účinkom, riedidlá a pod.

### Skladovanie

- Na spodnej strane vákuovačky sa nachádza drážka na navíjanie napájacieho kábla, do ktorého môžete kábel stočiť, pokiaľ vákuovačku nebudete dlhší čas používať. Predídete tak nebezpečenstvu poškodenia alebo zachytenia napájacieho kábla pri skladovaní.
- Spotrebič skladujte na čistom a suchom mieste a chráňte ho pred priamym slnečným svetlom.

## RADY A ODPORÚČANIA

---

- Vrecúška nepreplňujte. Nechajte v nich dostatok voľného miesta, aby ste ich mohli vložiť otvorenou stranou do vákuovačky a ľahko uzavrieť jej veko. Vákuovacie dózy plňte tak, aby pod ich okrajom zostalo aspoň 2,5 cm voľného priestoru.
- Uistite sa, že otvorená strana vrecúška, ktorú vkladáte do vákuovačky, je čistá, suchá a bez záhybov. Vlhkosť alebo záhyby môžu spôsobiť, že nedôjde k vytvoreniu pevného zvaru alebo sa zvar nevytvorí vôbec.
- Vákuové balenie nemôže nahradiť skladovanie potravín v chladničke alebo mrazničke. Potraviny podliehajúce rýchlejšej skaze uložte vo vákuovom balení do chladničky alebo mrazničky. Tým sa predĺži ich trvanlivosť.
- Predmety s ostrými okrajmi alebo sušené cestoviny odporúčame zabaliť do papierovej utierky, kým ich vložíte do vákuovacieho vrecúška. Tým ho ochránite pred poškodením.
- Pri potravinách s vyššou vlhkosťou môžu nastať ťažkosti so zatavením vrecúška. Pokiaľ taká situácia nastane, odoberte časť potravín, riadne očistite okraje vrecúška a skúste ho zataviť znovu.
- Tesnosť vákuovacieho vrecúška je možné overiť jeho ponorením do vody. V mieste, kde vrecúško netesní, budú unikať bubliny.
- Pokiaľ nie je vo vrecúšku vytvorené úplné vákuum, potraviny sa skazia. Skazené potraviny je potrebné zlikvidovať.
- Vákuovacie vrecúška nepoužívajte opakovane, pokiaľ v nich bolo uložené surové mäso, ryby, masné potraviny a pod. alebo pokiaľ ste v nich ohrievali potraviny v mikrovlnnej rúre alebo vriacej vode.

## Porovnávanie času uchovania potravín

Chladnička (teplota 5 °C, ± 2 °C)	Bez vákuového balenia	Vo vákuovom balení
Červené mäso	3 – 4 dni	8 – 9 dní
Biele mäso	2 – 3 dni	6 – 8 dní
Varené mäso	3 – 5 dní	10 – 15 dní
Polotvrdý a tvrdý syr	15 – 20 dní	60 dní

Mraznička (teplota -18 °C, ± 2 °C)	Bez vákuového balenia	Vo vákuovom balení
Mäso	4 – 6 mesiacov	15 – 20 mesiacov
Ryby	3 – 4 mesiace	10 – 12 mesiacov
Zelenina	8 – 10 mesiacov	8 – 24 mesiacov

Izbová teplota (25 °C, ± 2 °C)	Bez vákuového balenia	Vo vákuovom balení
Čerstvý chlieb	1 – 2 dni	8 – 10 dní
Cestoviny/ryža	5 – 6 mesiacov	12 mesiacov
Múka	4 – 6 mesiacov	12 mesiacov
Mletá káva	2 – 3 mesiace	12 mesiacov
Sypaný čaj	5 – 6 mesiacov	12 mesiacov

## SPRIEVODCA RIEŠENÍM PROBLÉMOV

Situácia	Riešenie
Prístroj nefunguje.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Skontrolujte, či je vákuovačka riadne zapojená do fungujúcej zásuvky, a či nie je napájací kábel poškodený.</li> <li>• Overte, či nevypadli poistky.</li> </ul>
Zváranie nefunguje.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Skontrolujte, či je povrch vrecúška čistý, suchý a bez záhybov. Overte, či nie je vrecúško deravé alebo iným spôsobom poškodené.</li> <li>• Dbajte na správne položenie vrecúška do vákuovačky. Okraj vrecúška musí prekryvať lištu pod vákuovacou komorou aspoň o 1,5 cm.</li> <li>• Skontrolujte, či nedošlo k poškodeniu zváracej lišty alebo tesnenia vákuovačky.</li> </ul>
Po vákuovaní a zváraní sa do vrecúška dostal vzduch.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Skontrolujte, či je povrch vrecúška čistý, suchý a bez záhybov. Overte, či nie je vrecúško deravé alebo iným spôsobom poškodené. Pred vákuovaním z vrecúška vytiahnite ostré predmety, ktoré by mohli vrecúško poškodiť.</li> </ul>

**Köszönjük, hogy megvásárolta a SIGURO márka termékét. Köszönjük, hogy megtisztelt bennünket a bizalmával! Örömmel mutatjuk be Önnek a készülékünket, a készülék funkcióit és a készülék használatát.**

Hiszünk abban, hogy tisztességes és felelős vállalat vagyunk, ezért csak olyan beszállítókkal dolgozunk együtt, akik megfelelnek a munkavállalók érdekeinek a védelmére, a munkavállalói visszaélések megelőzésére, továbbá a tisztességes munkakörülmények biztosítására vonatkozó szigorú kritériumainknak. Amennyiben a készüléken olyan karbantartást vagy javítást kíván végrehajtani, amelyhez a készüléket meg kell bontani, akkor forduljon a márkaszervizhez [siguro@alza.cz](mailto:siguro@alza.cz), vagy hívja fel a vevőszolgálatunkat. A kényelmesebb ügyintézés érdekében egybevitük a kapcsolati helyeinket, így a fenti kapcsolatokat nem csak a javítások és karbantartások megrendeléséhez, hanem a reklamációk benyújtásához vagy a garancia utáni szervizeléshez is fel lehet használni.

## BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK



**A használatba vétel előtt figyelmesen olvassa el a jelen útmutatót, és azt későbbi felhasználásokhoz is őrizze meg. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen használatból, vagy az útmutató előírásaitól eltérő használatból eredő meghibásodásokért és károkért. A rendeltetéstől és a használati útmutatóban leírtaktól eltérő használat esetén a garancia megszűnik.**

1. A készüléket 8 évnél idősebb gyerekek, idős, testi és szellemi fogyatékos személyek, illetve a készülék használatát nem ismerő és hasonló készülék üzemeltetéseinek a tapasztalataival nem rendelkező személyek csak a készülék használati előírásait ismerő és a készülék használatáért felelősséget vállaló személy felügyelete mellett használhatják.
2. A készülék nem játék, azzal gyerekek nem játszhatnak.
3. Tisztítást és karbantartást gyerekek nem hajthatnak végre a készüléken.
4. A készüléket csak a típuscímkén feltüntetett tápfeszültség értékeivel megegyező hálózathoz szabad csatlakoztatni. A készüléket csak előírászerűen leföldelt aljzathoz csatlakoztassa.
5. A készüléket ne használja, ha a hálózati vezeték vagy a csatlakozódugó, a készülék háza, kezelő elemei vagy a tartozékok megsérültek. A készüléken elektromos javítást csak villanszerelő szakember hajthat végre. A szakszerűtlen javítás balesetet, áramütést vagy személyi sérülést okozhat.
6. A hálózati vezetéket, a csatlakozódugót és a készüléket tilos vízbe vagy más folyadékba mártani, ellenkező esetben áramütés érheti. A készüléket mosogatógépben vagy mosogatóban elmosni tilos.
7. Ha a készüléket nem használja vagy tisztítani szeretné, akkor a hálózati vezetéket húzza ki az elektromos aljzathoz.
8. A készülék kizárólag csak háztartásokban használható. A készülék kereskedelmi célokra nem használható.
9. A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő célokra használja.
10. A készüléket ne helyezze le ablakpárkányra, mosogató melletti csepegtetőre, illetve nem stabil felületre. A készüléket csak stabil, vízszintes, egyenes és száraz felületre állítsa fel.

11. A készüléket ne tegye forró helyre és hőforrások közelébe, mosogató csepegtető tálcájára, illetve más készülékekre.
12. Csak jó minőségű, a készülék gyártója által ajánlott vákuum zacskókat és tekercseket használjon.
13. Ügyeljen arra, hogy a vákuum szivattyú nyílásába ne kerüljön víz vagy más folyadék.
14. A készülék külső felülete a használat közben felmelegszik, és a használat után egy ideig még meleg marad. A meleg felületeket ne érintse meg.
15. A hegesztési ciklusok között tartson legalább 40 másodperces szüneteket (a készülék lehűlése érdekében). A szünet közben a fedelet nyissa fel. A készülék folyamatos üzemi ideje 15 perc. Ezt követően a készüléket hagyja 30 percig hűlni.

## SPECIFIKÁCIÓ

<b>Méreték</b>	407 × 166 × 92 mm
<b>Tömeg</b>	1910 g
<b>Bemenet</b>	AC 220–240 V ~ 50 Hz
<b>Teljesítmény</b>	125 W
<b>Vákuum</b>	≥ 70 (kPa)
<b>Zajszint</b>	≤ 77 dB
<b>Hegesztési szélesség</b>	300 mm

- 1 Felhajtható fedél
- 2 Hegesztő pofa
- 3 Alsó és felső tömítés
- 4 Vákuumkamra
- 5 Levegő elszívó nyílás
- 6 Külső levegő elszívás gomb
- 7 Fedélnyitó gomb
- 8 Tekercstartó
- 9 Fólia vágó



### Működtető panel

- |   |                   |                                 |
|---|-------------------|---------------------------------|
| 1 | <b>DRY gomb</b>   | Száraz alapanyagok vákuumozása. |
| 2 | <b>MOIST most</b> | Nedves alapanyagok vákuumozása. |
| 3 | <b>STOP gomb</b>  | Elszívás leállítása.            |
| 4 | <b>SEAL gomb</b>  | Fólia hegesztés.                |
| 5 | <b>VAC SEAL</b>   | Vákuumozás és fólia hegesztés.  |

### Ábrázolás nélküli tartozékok

Vákuum fólia tekercs (28 × 300 cm)  
2 db tömlő, külső elszíváshoz

### Használatba vétel előtt

- A készüléket vegye ki a dobozból és távolítsa el a csomagolóanyagokat és védőfóliákat. A készüléket száraz és vízszintes felületre helyezze le, majd a csatlakozódugót dugja a fali aljzatba.
- A vákuumozni kívánt alapanyagokat tegye a vákuum zacskóba.

### Száraz alapanyagok vákuumozása és fóliázása

- A vákuum zacskót legfeljebb csak 2/3 részig töltsse meg alapanyaggal.
- A készülék két oldalán található gomb megnyomásával nyissa ki a fedelet.
- A megtöltött zacskót úgy helyezze a készülékbe, hogy a zacskó nyitott vége teljesen lefedje a vákuum kamrát.
- Ügyeljen arra, hogy a kamrában található zacskóvég tiszta, száraz és ránc nélküli legyen. A fedelet hajtsa le, kattanás jelzi a szabályszerű bezárást.
- Nyomja meg a **DRY** gombot a zacskó vákuumozásához. Majd nyomja meg a **VAC SEAL** gombot. A készülék kiszívja

ja a levegőt a zacskóból, majd légmentes módon behegeszti a zacskót.

- A vákuumozás és hegesztés befejezése után a **VAC SEAL** gomb háttérvilágítása kikapcsol, a zacskót ki lehet venni a készülékből.

### Nedves alapanyagok vákuumozása és fóliázása

- A vákuum zacskót legfeljebb csak 2/3 részig töltsse meg alapanyaggal.
- A készülék két oldalán található gomb megnyomásával nyissa ki a fedelet.
- A megtöltött zacskót úgy helyezze a készülékbe, hogy a zacskó nyitott vége teljesen lefedje a vákuum kamrát.
- Ügyeljen arra, hogy a kamrában található zacskóvég tiszta, száraz és ránc nélküli legyen. A fedelet hajtsa le, kattanás jelzi a szabályszerű bezárást.
- Nyomja meg a **MOIST** gombot. Majd nyomja meg a **VAC SEAL** gombot. A készülék kiszívja a levegőt a zacskóból, majd légmentes módon behegeszti a zacskót.

- A vákuumozás és hegesztés befejezése után a **VAC SEAL** gomb háttérvilágítása kikapcsol, a zacskót ki lehet venni a készülékből.

## Hegesztés

- A zacskó nyitott végét úgy helyezze a készülékbe, hogy a zacskó vége legalább 1,5 cm-re túlnyúljon a vákuumozó kamránál található gumi tömítő szalagon. Ügyeljen arra, hogy a kamrában található zacskóvég tiszta, száraz és ránc nélküli legyen. A fedelet hajtja le, kattanás jelzi a szabályszerű bezárást.
- Nyomja meg a **SEAL** gombot. A gomb LED diódája bekapcsol, a hegesztő pofa összehegeszti a fóliát. A hegesztés ideje körülbelül 6–10 másodperc.

## Levegő elszívása külső edényből

- Az alapanyagot tegye az edénybe. Az elszívó tömlő nagyobb átmérőjű végét dugja az elszívó nyílásba, a kisebb átmérőjű végét dugja a külső edény elszívó furatába.
- Nyomja meg a készüléken (az elszívó nyílás mellett található) gombot.

## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

---

- A tisztítás megkezdése előtt a készülék hálózati vezetékét húzza ki a fali aljzatból és a készüléket hagyja teljesen lehűlni.
- A vákuum kamrából távolítsa le az összes szennyeződést. Majd enyhén benedvesített puha ruhával törölje meg, végül törölje szárazra.
- A készülék külső felületét mosogatószeres vízbe mártott és jól kicsavart puha ruhával törölje meg. A felületeket törölje szárazra.
- A készülék tisztításához durva és karcoló tisztítóanyagokat, drótszivacsot, oldószereket vagy más hasonló készítményeket használni tilos.

### Tárolás

- A készülék alján található vezeték tárolóra tekerje fel a hálózati vezetékét a tároláshoz. Az így tárolt vezeték megkönnyíti a tárolást és a vezeték sem akad el semmiben.
- A készüléket óvja a közvetlen napsütéstől, valamint száraz és tiszta helyen tárolja.

## TANÁCSOK ÉS AJÁNLÁSOK

---

- A zacskókba ne töltsön sok élelmiszert. Hagyjon mindig elegendő szabad helyet a zacskó készülékbe helyezéséhez és a hegesztéshez, valamint a fedél lehajtásához. A vákuumos dobozokban hagyjon mindig 2,5 cm szabad helyet az élelmiszer felett.
- Ügyeljen arra, hogy a készülékbe helyezett zacskó a hegesztés vonalában tiszta, száraz és gyűrődés nélküli legyen. A nedvesség és a gyűrődés miatt a hegesztés nem lesz tökéletesen légmentes (illetve a hegesztés nem lesz jó minőségű).
- A vákuumos csomagolású élelmiszert is a hűtőben vagy a mélyhűtőben kell tárolni. A gyorsan romló élelmiszereket a hegesztés befejezése után azonnal tegye a hűtőbe vagy a mélyhűtőbe. Így hosszabb ideig tartósíthatók.
- Éles sarkú tárgyakat, vagy például szárított tészta előbb szalvétába csomagolja be, és csak így tegye a zacskóba. Ezzel megelőzheti a fólia kiszakadását.
- A nedvesebb élelmiszerek esetében esetleg problémát okozhat a hegesztés végrehajtása. Amennyiben ez bekövetkezik, akkor az élelmiszer egy részét vegye ki, tisztítsa meg a hegesztési varrat vonalát, majd próbálja meg ismét a hegesztést.
- A vákuumos zacskók tömítettségét vízbe mártással lehet leellenőrizni. Ha a zacskó tömítetlen, akkor a vízben buborékok jelennek meg a tömítetlenség helyénél.
- Ha a zacskóban nincs tökéletes vákuum, akkor az élelmiszerek romlásnak indulhatnak. A megromlott élelmiszereket dobja ki.
- A vákuumos zacskókat nem lehet ismételtelen felhasználni, ha abban nyers húst, halat, zsíros ételeket stb. tárolt, illetve ha a zacskót mikrohullámú sütőbe tette (és felmelegítette az élelmiszert).



## Az élelmiszerek tárolási idejének az összehasonlítása

Hűtőszekrényben (hőmérséklet 5 °C, ±2 °C)	Hagyományos csomagolás	Vákuumos csomagolás
Vörös húsök	3-4 nap	8-9 nap
Fehér húsök	2-3 nap	6-8 nap
Főtt hús	3-5 nap	10-15 nap
Félkemény és kemény sajtok	15-20 nap	60 nap

Fagyaszttóban (hőmérséklet -18 °C, ±2 °C)	Hagyományos csomagolás	Vákuumos csomagolás
Hús	4-6 hónap	15-20 hónap
Halak	3-4 hónap	10-12 hónap
Zöldségfélék	8-10 hónap	8-24 hónap

Szobahőmérsékleten (25 °C ±2 °C)	Hagyományos csomagolás	Vákuumos csomagolás
Friss kenyér	1-2 nap	8-10 nap
Szárított tészta / rizs	5-6 hónap	12 hónap
Liszt	4-6 hónap	12 hónap
Darált kávé	2-3 hónap	12 hónap
Tealevél	5-6 hónap	12 hónap

# HIBAELHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ

Szituáció	Megoldás
A készülék nem működik.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ellenőrizze le a készülék csatlakoztatását a hálózathoz, ellenőrizze le a hálózati vezeték sérülésmentességét.</li> <li>Ellenőrizze le a kismegszakítót.</li> </ul>
A hegesztés nem működik.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ellenőrizze le, hogy a zacskó száraz, tiszta és ráncmentes-e. A zacskón nem lehet lyuk vagy vágás.</li> <li>Ügyeljen a zacskó helyes behelyezésére. A zacskó nyitott vége legalább 1,5 cm-el nyúljon túl a vákuumozó kamrán.</li> <li>Ellenőrizze le a hegesztő pófák és a tömítés sérülésmentességét.</li> </ul>
A vákuumozás és hegesztés után a zacskóba levegő került.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ellenőrizze le, hogy a zacskó száraz, tiszta és ráncmentes-e. A zacskón nem lehet lyuk vagy vágás. Ügyeljen arra, hogy a zacskóhoz belülről ne érjen hozzá éles él vagy sarok, amely kivághatja a fóliát.</li> </ul>

**Nous vous remercions de l'achat d'un appareil SIGURO. Nous vous remercions de votre confiance et nous sommes contents de vous présenter ici cet appareil dans les pages suivantes, ainsi que l'ensemble de ses fonctionnalités et modes d'usage.**

Nous misons sur la clarté et la responsabilité, par conséquent, nous coopérons exclusivement avec des fournisseurs qui respectent nos critères stricts en matière de protection des intérêts de leurs employés, évitant les excès et offrant des conditions de travail décentes.

Si vous avez besoin d'aide en vue d'un entretien plus poussé ou une réparation du produit, avec une intervention sur les composants internes, notre service après-vente est disponible à l'adresse email [siguro@alza.cz](mailto:siguro@alza.cz), vous pouvez également contacter par téléphone un opérateur de notre ligne d'informations. Pour plus de facilité dans la résolution de tout problème lié au produit, nous avons unifié ces points de contact et les contacts ci-dessus peuvent être utilisés pour toute réclamation ou assistance post-garantie.

## **INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ**

---



**Veillez lire attentivement le présent manuel et le conserver pour une consultation future. Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages causés par un usage inapproprié ou à un non-respect des instructions du présent manuel. De plus, la garantie expire dans un tel cas.**

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans expérience et connaissance, à condition de les surveiller ou de les instruire quant à l'utilisation sûre et aux dangers potentiels d'utilisation.
2. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
3. Les tâches de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants sans surveillance.
4. Avant de brancher l'appareil au secteur, vérifiez que la tension du secteur correspond aux valeurs de la plaque signalétique de l'appareil. Branchez l'appareil uniquement à une prise électrique avec mise à la terre.
5. Si le cordon d'alimentation, la fiche ou toute autre partie du produit présente des défauts, ou si toute partie du produit est tombée ou a été autrement endommagée, confiez la réparation uniquement à un électricien qualifié. Des réparations inappropriées font courir à l'utilisateur des risques de blessures.
6. Afin de réduire le risque d'électrocution, ne plongez pas le câble, la fiche d'alimentation ou le corps de l'appareil dans l'eau ou un autre liquide. Ne lavez pas l'appareil dans un évier ou au lave-vaisselle.
7. Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et / ou lors du nettoyage.
8. Cet appareil est destiné à un usage exclusivement domestique. Il n'est pas prévu pour un usage commercial.
9. Utilisez ce produit uniquement pour la fonction indiquée.
10. Ne placez pas l'appareil sur un bord de fenêtre, une grille d'évacuation ou sur des surfaces instables. Placez-le toujours sur une surface stable, plane et sèche.

11. Ne placez pas l'appareil à proximité d'un bassin ou d'un lavabo, sur ou à proximité d'équipements émettant de la chaleur.
12. Utilisez uniquement des sacs sous vide de haute qualité et des rouleaux destinés au scellage sous vide recommandés par le constructeur.
13. Évitez l'entrée d'eau ou d'autres liquides dans l'orifice d'aspiration.
14. L'appareil s'échauffe pendant le fonctionnement, et quelques temps ensuite du fait de la chaleur résiduelle. Évitez de toucher une surface chaude.
15. Effectuez une pause d'au moins 40 secondes afin que l'appareil refroidisse entre les cycles de scellage. Laissez le couvercle ouvert pendant la pause. Le temps de fonctionnement maximal de l'appareil est de 15 minutes. Laissez-le refroidir ensuite pendant environ 30 minutes.

## SPÉCIFICATIONS

---

<b>Dimensions</b>	407 × 166 × 92 mm
<b>Masse</b>	1910 g
<b>Entrée</b>	AC 220–240 V ~ 50 Hz
<b>Sortie</b>	125 W
<b>Pression</b>	≥ 70 (kPa)
<b>Niveau sonore</b>	≤ 77 dB
<b>Largeur de la barre de scellage</b>	300 mm

- 1 **Couvercle articulé**
- 2 **Barre de scellage**
- 3 **Scellage haut et bas**
- 4 **Chambre à vide**
- 5 **Ouverture d'aspiration d'air**
- 6 **Bouton d'extraction d'air externe**
- 7 **Bouton de déblocage du couvercle**
- 8 **Support du rouleau de scellage**
- 9 **Couteau**



### Panneau de commande

- |   |   |   |
|---|---|---|
| 1 | <b>Touche DRY (sec)</b>                     | Mise sous vide d'aliments secs.   |
| 2 | <b>Touche MOIST (humide)</b>                | Mise sous vide d'aliments davantage hydratés.                           |
| 3 | <b>Touche STOP (arrêt)</b>                  | Arrêt de l'aspiration.  |
| 4 | <b>Touche SEAL (scellage)</b>               | Scellage complet avec la barre de scellage.                             |
| 5 | <b>Touche VAC SEAL (scellage sous vide)</b> | Extraction d'air et scellage d'un sac au moyen de la barre de scellage. |

### Contenu de l'emballage non représenté :

Rouleau de scellage (28 x 300 cm)

Jeu de 2 buses d'extraction externes

### Avant l'utilisation

- Retirez la machine à sceller de l'emballage et retirez l'ensemble des films protecteurs et matériaux d'emballage. Placez-la sur une surface plane et stable et branchez le cordon d'alimentation à une prise électrique réservée.
- Placez les aliments à mettre sous vide dans les sacs à vide.

### Scellage sous vide d'aliments secs

- Remplissez le sac de scellage sous vide au maximum à 2/3 du volume total.
- Appuyez sur les deux boutons situés sur les deux côtés de la machine de scellage afin d'en ouvrir le couvercle.
- Placez le sac ouvert dans la machine de scellage de manière à ce que son bord recouvre complètement la chambre à vide.
- Veillez à ce que la surface du sac soit propre, sèche et exempte d'encrassement, et abaissez correctement le couvercle de l'appareil jusqu'à entendre un dé clic.

- Appuyez sur **DRY** (sec) afin de définir la fonction de mise sous vide sèche. Appuyez ensuite sur la touche **VAC SEAL** (scellage sous vide). La machine de scellage extrait automatiquement l'air et procède au scellage au moyen de la barre de scellage.
- Une fois l'air évacué, le voyant **VAC SEAL** (scellage sous vide) s'éteint et le sac peut être retiré.

### Scellage sous vide d'aliment contenant de l'humidité.

- Remplissez le sac de scellage sous vide au maximum à 2/3 du volume total.
- Appuyez sur les deux boutons situés sur les deux côtés de la machine de scellage afin d'en ouvrir le couvercle.
- Placez le sac ouvert dans la machine de scellage de manière à ce que son bord recouvre complètement la chambre à vide.
- Veillez à ce que la surface du sac soit propre, sèche et exempte d'encrassement, et abaissez correctement

le couvercle de l'appareil jusqu'à entendre un déclic.

- Appuyez sur la touche **MOIST** (humide) afin de sceller à vide des aliments ayant une plus haute teneur en humidité. Appuyez ensuite sur la touche **VAC SEAL** (scellage sous vide). La machine de scellage extrait automatiquement l'air et procède au scellage au moyen de la barre de scellage.
- Une fois l'air évacué, le voyant **VAC SEAL** (scellage sous vide) s'éteint et le sac peut être retiré.

### Scellage

- Insérez le sac de scellage avec le côté ouvert dans la machine de scellage de manière à ce que son bord dépasse au-delà de la bande en caoutchouc située sous la chambre à vide d'au moins 1,5 cm. Veillez à ce que la surface du sac soit propre, sèche et exempte d'encrassement, et abaissez correctement le couvercle de l'appareil jusqu'à entendre un déclic.
- Appuyez sur la touche **SEAL** (scellage). Le voyant LED de la touche s'allume et un scellage complet est effectué au niveau de l'emplacement de la barre de scellage. Le processus de scellage dure entre 6 et 10 secondes.

### Extraction d'air depuis un récipient externe

- Placez les aliments requis dans un récipient externe. Raccordez le connecteur le plus large de la buse d'aspiration à la prise d'aspiration d'air et le connecteur le plus étroit au récipient externe.
- Appuyez sur le bouton d'aspiration d'air externe situé à côté de la prise.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

---

- Avant le nettoyage, débranchez le cordon d'alimentation et laissez refroidir complètement l'appareil.
- Éliminez tout résidu ou eau de la chambre à vide. Ensuite, nettoyez-la avec un chiffon légèrement humide et séchez bien.
- Pour sécher les surfaces externes, utilisez un chiffon légèrement humidifié avec de l'eau et une petite quantité de produit vaisselle. Séchez ensuite soigneusement.
- N'utilisez jamais de tampon abrasif, détergents agressifs, solvants, etc. pour le nettoyage.

### Stockage

- La machine de scellage à vide comporte en bas une rainure destinée à enrouler le cordon d'alimentation, qui servira à ranger le câble lorsque l'appareil ne sera pas utilisé pendant une période prolongée. Ceci évitera les risques d'endommagement ou d'arrachage du cordon pendant le stockage.
- Rangez l'appareil dans un endroit propre et sec, à l'abri de la lumière directe du soleil.

## ASTUCES ET RECOMMANDATIONS

---

- Ne remplissez pas excessivement les sacs. Laissez-y suffisamment d'espace afin de pouvoir les insérer convenablement dans l'appareil et de refermer correctement le couvercle. Il doit rester au moins 2,5 cm d'espace libre après le bord du sac.
- Veillez à ce que le bord ouvert du sac que vous insérez dans la machine de scellage à vide soit propre, sec et sans impuretés. L'humidité ou les impuretés peuvent empêcher la création d'un scellage correct, voire peuvent l'empêcher totalement.
- Un emballage sous vide ne peut pas totalement remplacer un stockage des aliments au réfrigérateur ou au congélateur. Conservez les aliments périssables dans un sac sous vide au réfrigérateur ou au congélateur. Leur période de conservation en sera prolongée.
- Nous recommandons d'envelopper les aliments aux bords tranchants ou les pâtes sèches dans du papier alimentaire avant de les placer dans un sac sous vide. Vous éviterez ainsi un risque d'endommagement.
- Le sac peut être difficile à sceller avec des aliments ayant une teneur en humidité plus élevée. En cas de difficulté, enlevez un peu d'aliments, nettoyez soigneusement les bords du sac et réessayez.
- L'étanchéité du sac à vide peut être vérifiée en le plongeant sous l'eau. Des bulles vont s'en échapper en cas de fuite.
- La nourriture va se périmier si le vide complet n'est pas assuré dans le sac. La nourriture doit alors être jetée.
- N'utilisez pas les sacs à vide à plusieurs reprises si vous y avez conservé de la viande crue, du poisson, des aliments gras, etc. ou si vous avez fait chauffer la nourriture au four à micro-ondes ou à l'eau bouillante.

## Comparaison des temps de conservation

Réfrigérateur (température 5 °C, ±2 °C)	Sans emballage sous vide	Avec emballage sous vide
Viande rouge	3–4 jours	8–9 jours
Viande blanche	2–3 jours	6–8 jours
Viande cuite	3–5 jours	10–15 jours
Fromage à pâte dure et semi-dure	15–20 jours	60 jours

Congélateur (température -18 °C, ±2 °C)	Sans emballage sous vide	Avec emballage sous vide
Viande	4–6 mois	15–20 mois
Poisson	3–4 mois	10–12 mois
Légumes	8–10 mois	8–24 mois

Température ambiante (température 25 °C, ±2 °C)	Sans emballage sous vide	Avec emballage sous vide
Pain frais	1–2 jours	8–10 jours
Pâtes/riz	5–6 mois	12 mois
Semoule	4–6 mois	12 mois
Café moulu	2–3 mois	12 mois
Thé en vrac	5–6 mois	12 mois



## PROBLÈMES ET SOLUTIONS

---

Situation	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vérifiez que la machine de scellage est correctement branchée à une prise électrique fonctionnelle et que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé.</li><li>• Vérifiez que les fusibles n'ont pas fondu.</li></ul>
Le scellage ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"><li>• Veillez à ce que la surface du sac soit propre, sèche et non encrassée. Veillez à ce que le sac ne fuit pas et ne soit pas endommagé.</li><li>• Veillez à ce que le sac soit correctement en place dans la machine de scellage. Le bord du sac doit dépasser la barre sous la chambre à vide d'au moins 1,5 cm.</li><li>• Vérifiez le bon état de la barre de scellage de la machine.</li></ul>
De l'air est entré dans le sac après la mise sous vide et le scellage.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Veillez à ce que la surface du sac soit propre, sèche et non encrassée. Veillez à ce que le sac ne fuit pas et ne soit pas endommagé. Avant de faire le vide, retirez les objets tranchants susceptibles d'endommager le sac.</li></ul>

**Grazie per aver acquistato un elettrodomestico SIGURO. Vi siamo grati per la fiducia accordataci e siamo lieti di presentarvi il dispositivo, nelle pagine seguenti, oltre a farvi conoscere tutte le sue funzioni e gli utilizzi.**

Crediamo in un'azienda equa e responsabile e quindi lavoriamo solo con fornitori che soddisfano i nostri rigorosi criteri di protezione degli interessi dei loro dipendenti, prevenendo gli abusi e garantendo condizioni di lavoro eque. Se si necessita di aiuto per una manutenzione o riparazione ampia del prodotto, che richieda l'intervento nelle sue parti interne, il nostro servizio assistenza autorizzato è disponibile all'indirizzo e-mail [siguro@alza.cz](mailto:siguro@alza.cz) oppure tramite gli operatori all'infoline del fornitore. Per comodità nella risoluzione di eventuali problemi con il prodotto, abbiamo unificato questi punti di contatto e i contatti di cui sopra possono essere utilizzati in caso di reclami o assistenza post-garanzia.

## INFORMAZIONI DI SICUREZZA



**Leggere attentamente questo manuale prima dell'uso e conservarlo per riferimento futuro. Il produttore declina ogni responsabilità per danni causati da un uso improprio o dalla mancata osservanza delle istruzioni contenute nel presente manuale. Uso improprio o mancata osservanza delle istruzioni possono invalidare la garanzia.**

1. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che vengano supervisionate o siano state istruite sull'uso del dispositivo in modo sicuro e abbiano compreso i pericoli coinvolti nell'uso dell'apparecchio.
2. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
3. Pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
4. Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica accertarsi che la tensione di rete corrisponda ai valori riportati sulla targhetta identificativa del prodotto. Collegare l'apparecchio solo a una presa adeguatamente messa a terra.
5. Se il cavo di alimentazione, la spina o una parte qualsiasi del prodotto funziona male, oppure se una parte del prodotto è stato lasciato cadere o in altro modo danneggiato, le riparazioni possono essere effettuate solo da un elettricista qualificato. Riparazioni improprie possono porre gli utenti a rischio di infortuni.
6. Per ridurre il rischio di scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o il corpo dell'elettrodomestico in acqua o altri liquidi. Non lavare l'apparecchio nel lavandino o in lavastoviglie.
7. Scollegare sempre l'apparecchio quando non è in uso e/o durante la pulizia.
8. L'apparecchio è destinato al solo uso domestico. Non è adatto a scopi commerciali.
9. Usare l'apparecchio solo per lo scopo previsto.
10. Non posizionare l'apparecchio su davanzali, vaschette raccogliogocce o su superfici instabili. Posizionarlo sempre su una superficie stabile, piana e asciutta.
11. Non posizionare l'apparecchio in prossimità di lavabi o lavelli, su apparecchi e apparecchiature che sono fonte di calore o in prossimità di essi.

12. Utilizzare solo sacchetti e rotoli per sottovuoto di alta qualità progettati per confezioni sottovuoto e consigliati dal produttore.
13. Assicurarsi che acqua o altri liquidi non entrino nell'apertura di aspirazione dell'aria.
14. L'apparecchio si riscalda durante e dopo il funzionamento a causa del calore residuo. Evitare il contatto con la superficie riscaldata.
15. È necessario consentire una pausa di almeno 40 secondi per raffreddare l'apparecchio tra i cicli di sigillatura. Durante la pausa lasciare il coperchio aperto. Il tempo massimo di funzionamento dell'apparecchio è 15 minuti. Quindi lasciarlo raffreddare per circa 30 minuti.

## SPECIFICHE

---

<b>Dimensioni</b>	407 × 166 × 92 mm
<b>Peso</b>	1910 g
<b>Ingresso</b>	AC 220–240 V ~ 50 Hz
<b>Uscita</b>	125 W
<b>Pressione</b>	≥ 70 (kPa)
<b>Rumore</b>	≤ 77 dB
<b>Larghezza della barra sigillante</b>	300 mm

- 1 **Coperchio incernierato**
- 2 **Barra sigillante**
- 3 **Sigillatura superiore e inferiore**
- 4 **Camera sottovuoto**
- 5 **Apertura di aspirazione dell'aria**
- 6 **Pulsante per estrazione dell'aria esterna**
- 7 **Pulsante di sgancio del coperchio**
- 8 **Supporto per rotolo di pellicola per sottovuoto**
- 9 **Taglierina**



### Pannello di controllo

- |   |                          |   |
|---|--------------------------|---|
| 1 | <b>Pulsante DRY</b>      | Sigillatura sottovuoto di alimenti essiccati.                                       |
| 2 | <b>Pulsante MOIST</b>    | Sigillatura sottovuoto di alimenti con elevato contenuto di umidità.                |
| 3 | <b>Pulsante STOP</b>     | Arresta l'aspirazione.  |
| 4 | <b>Pulsante SEAL</b>     | Creazione di una saldatura forte utilizzando la barra sigillante.                   |
| 5 | <b>Pulsante VAC SEAL</b> | Estrazione dell'aria e sigillatura di un sacchetto utilizzando la barra sigillante. |

### Contenuto della confezione non illustrato:

Rotolo di pellicola per sottovuoto (28 × 300 cm)

Set di 2 tubi di estrazione dell'aria esterni

### Prima dell'uso

- Estrarre la sigillatrice sottovuoto dalla confezione e rimuovere da essa tutte le pellicole protettive e i materiali di imballaggio. Posizionarla su una superficie piana e stabile e collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica dedicata.
- Introdurre gli alimenti che si desidera confezionare sottovuoto nei sacchetti per sottovuoto.

### Sigillatura sottovuoto per alimenti secchi

- Riempire il sacchetto per sottovuoto fino a un massimo di 2/3 del suo volume totale.
- Premere i due pulsanti su entrambi i lati della sigillatrice sottovuoto per aprire il coperchio del dispositivo.
- Posizionare il sacchetto con il lato aperto nella sigillatrice sottovuoto in

modo che il suo bordo copra completamente la camera sottovuoto.

- Assicurarsi che la superficie del sacchetto sia pulita, asciutta e priva di pieghe, quindi abbassare correttamente il coperchio dell'apparecchio fino a sentire un clic udibile.
- Premere **DRY** per impostare la sigillatura sottovuoto degli alimenti secchi. Quindi premere il pulsante **VAC SEAL**. La sigillatrice sottovuoto estrae automaticamente l'aria e crea una sigillatura utilizzando la barra sigillante.
- Una volta completata l'evacuazione dell'aria, la spia **VAC SEAL** si spegne e il sacchetto può essere rimosso.

### Sigillatura sottovuoto di alimenti con maggiore contenuto di umidità.

- Riempire il sacchetto per sottovuoto fino a un massimo di 2/3 del suo volume totale.

- Premere i due pulsanti su entrambi i lati della sigillatrice sottovuoto per aprire il coperchio del dispositivo.
- Posizionare il sacchetto con il lato aperto nella sigillatrice sottovuoto in modo che il suo bordo copra completamente la camera sottovuoto.
- Assicurarsi che la superficie del sacchetto sia pulita, asciutta e priva di pieghe, quindi abbassare correttamente il coperchio dell'apparecchio fino a sentire un clic udibile.
- Premere il pulsante **MOIST** per impostare la sigillatura sottovuoto di alimenti con un maggiore contenuto di umidità. Quindi premere il pulsante **VAC SEAL**. La sigillatrice sottovuoto estrae automaticamente l'aria e crea una sigillatura utilizzando la barra sigillante.
- Una volta completata l'evacuazione dell'aria, la spia **VAC SEAL** si spegne e il sacchetto può essere rimosso.

## Sigillatura

- Inserire il sacchetto per sottovuoto con il lato aperto nella sigillatrice sottovuoto in modo che il suo bordo si estenda oltre la striscia in gomma sotto la camera sottovuoto di almeno 1,5 cm. Assicurarsi che la superficie del sacchetto sia pulita, asciutta e priva di pieghe, quindi abbassare correttamente il coperchio dell'apparecchio fino a sentire un clic udibile.
- Premere il pulsante **SEAL**. La spia LED del pulsante si accende e dove si trova la barra sigillante viene eseguita una sigillatura. Il processo di sigillatura richiede dai 6 ai 10 secondi.

## Estrazione dell'aria da un contenitore esterno

- Introdurre gli alimenti necessari in un contenitore esterno. Collegare il connettore più largo del tubo di aspirazione all'apertura di aspirazione dell'aria e il connettore più stretto all'apertura del contenitore esterno.
- Premere il pulsante di aspirazione dell'aria esterna vicino all'apertura.

## **PULIZIA E MANUTENZIONE**

---

- Prima della pulizia, scollegare il cavo di alimentazione e lasciar raffreddare l'apparecchio.
- Rimuovere eventuali residui di sporco o liquidi dalla camera sottovuoto. Quindi pulirla con un panno leggermente umido e asciugarla accuratamente.
- Per pulire le superfici esterne, utilizzare un panno leggermente inumidito in acqua con l'aggiunta di un detersivo da cucina delicato. Quindi asciugare tutto con cura.
- Non utilizzare mai pagliette, detersivi abrasivi, diluenti, ecc. per la pulizia.

### **Conservazione**

- Nella parte inferiore della macchina sottovuoto è presente una scanalatura per l'avvolgimento del cavo di alimentazione, nella quale è possibile avvolgere il cavo se si prevede di non utilizzare la sigillatrice sottovuoto per molto tempo. Ciò eviterà il rischio di danni o di impigliamento del cavo di alimentazione durante la conservazione.
- Conservare l'apparecchio in un luogo pulito e asciutto e proteggerlo dalla luce solare diretta.

## **SUGGERIMENTI E RACCOMANDAZIONI**

---

- Non riempire eccessivamente i sacchetti. Lasciare spazio sufficiente per inserirli con il lato aperto nella sigillatrice sottovuoto e chiudere con facilità il coperchio. Riempire i sacchetti per sottovuoto in modo che ci siano almeno 2,5 cm di spazio libero sotto il bordo.
- Assicurarsi che il lato aperto del sacchetto che si inserisce nella sigillatrice sottovuoto sia pulito, asciutto e privo di pieghe. Umidità o pieghe possono impedire la formazione di una sigillatura robusta o non formare affatto una sigillatura.
- Il confezionamento sottovuoto non può sostituire la conservazione degli alimenti nel frigorifero o nel congelatore. Conservare gli alimenti deperibili in una confezione sottovuoto in frigorifero o nel congelatore. Ciò estenderà la loro durata.
- Consigliamo di avvolgere oggetti con bordi taglienti o pasta secca in un tovagliolo di carta prima di metterli in un sacchetto sottovuoto. Questo proteggerà il sacchetto da eventuali danni.
- Per gli alimenti con un contenuto di umidità maggiore, potrebbero esserci problemi a sigillare il sacchetto. Se ciò accade, rimuovere parte degli alimenti, pulire bene i bordi del sacchetto e provare a richiuderlo.
- La tenuta del sacchetto sottovuoto può essere verificata immergendolo in acqua. Eventuali bolle fuoriescono dove il sacchetto non è sigillato.
- Se non viene creato un sottovuoto completo nel sacchetto, gli alimenti si deterioreranno. Il cibo avariato deve essere smaltito.
- Non utilizzare ripetutamente i sacchetti sottovuoto se vi sono stati conservati carne cruda, pesce, alimenti grassi, ecc. o se sono stati riscaldati con gli alimenti nel microonde o nell'acqua bollente.

## Confronto dei tempi di conservazione degli alimenti

Frigorifero (temperatura 5°C, ±2°C)	Senza confezionamento sottovuoto	Con confezionamento sottovuoto
Carne rossa	3-4 giorni	8-9 giorni
Carne bianca	2-3 giorni	6-8 giorni
Carne cotta	3-5 giorni	10-15 giorni
Formaggi semi-stagionati e stagionati	15-20 giorni	60 giorni

Congelatore (temperatura -18°C, ±2°C)	Senza confezionamento sottovuoto	Con confezionamento sottovuoto
Carne	4-6 mesi	15-20 mesi
Pesce	3-4 mesi	10-12 mesi
Ortaggi	8-10 mesi	8-24 mesi

Temperatura ambiente (25°C, ±2°C)	Senza confezionamento sottovuoto	Con confezionamento sottovuoto
Pane fresco	1-2 giorni	8-10 giorni
Pasta/riso	5-6 mesi	12 mesi
Farina	4-6 mesi	12 mesi
Caffè macinato	2-3 mesi	12 mesi
Tè sfuso	5-6 mesi	12 mesi

## GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Situazione	Soluzione
L'elettrodomestico non funziona	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificare che la sigillatrice sottovuoto sia collegata correttamente a una presa funzionante e che il cavo di alimentazione non sia danneggiato.</li> <li>• Verificare che i fusibili non siano bruciati.</li> </ul>
La sigillatura non funziona	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assicurarsi che la superficie del sacchetto sia pulita, asciutta e priva di pieghe. Assicurarsi che il sacchetto non perda o che non sia danneggiato in altro modo.</li> <li>• Assicurarsi che il sacchetto sia posizionato correttamente nella sigillatrice sottovuoto. Il bordo del sacchetto deve estendersi sopra la barra sotto la camera del vuoto di almeno 1,5 cm.</li> <li>• Controllare se la barra sigillante o la sigillatrice sottovuoto presentano eventuali danni.</li> </ul>
Aria è entrata nel sacchetto dopo aver aspirato e sigillato.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assicurarsi che la superficie del sacchetto sia pulita, asciutta e priva di pieghe. Assicurarsi che il sacchetto non perda o sia danneggiato in altro modo. Prima dell'estrazione dell'aria, rimuovere dal sacchetto gli oggetti appuntiti che potrebbero danneggiarlo.</li> </ul>



**Vă mulțumim că ați achiziționat un aparat SIGURO. Suntem recunoscători pentru încrederea dumneavoastră și suntem încântați să vă prezentăm aparatul în paginile următoare și să vă prezentăm toate funcțiile și utilizările sale.**

Credem într-o companie corectă și responsabilă și, prin urmare, lucrăm doar cu furnizori care îndeplinesc criteriile noastre stricte pentru protejarea intereselor angajaților lor, prevenirea abuzării acestora și oferirea unor condiții de muncă corecte.

Dacă aveți nevoie de ajutor pentru întreținerea sau repararea extensivă a produsului, care necesită intervenție la părțile sale interne, service-ul nostru autorizat este disponibil la adresa de e-mail siguro@alza.cz, sau apelați operatorii la linia de informații a vânzătorului. Pentru comoditatea dumneavoastră în soluționarea oricăror probleme cu produsul, am unificat aceste puncte de contact, iar contactele de mai sus pot fi utilizate în cazul oricăror reclamații sau servicii post-garanție.

## INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA



**Înainte de utilizare, vă rugăm să citiți cu atenție acest manual și să-l păstrați pentru referințe viitoare. Producătorul își declină orice răspundere pentru daunele cauzate de utilizarea necorespunzătoare sau de nerespectarea instrucțiunilor din acest manual. Utilizarea necorespunzătoare sau nerespectarea instrucțiunilor vor anula garanția.**

1. Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe dacă sunt sub supraveghere sau au primit instruire pentru utilizarea în siguranță a aparatului și dacă înțeleg pericolele implicate de utilizarea aparatului.
2. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.
3. Curățarea și întreținerea nu trebuie să fie efectuate de către copii fără a fi supravegheați.
4. Suntem recunoscători pentru încrederea dumneavoastră și suntem încântați să vă prezentăm aparatul în paginile următoare și să vă prezentăm toate funcțiile și utilizările sale. Conectați aparatul numai la o priză cu împământare corespunzătoare.
5. În cazul în care cablul de alimentare, fișa sau orice altă parte a produsului funcționează defectuos sau dacă o parte a produsului a fost scăpată pe jos sau deteriorată în alt mod, reparațiile pot fi efectuate numai de un electrician calificat. Reparațiile necorespunzătoare pot pune utilizatorii în pericol de vătămare.
6. Pentru a reduce riscul de electrocutare, nu scufundați cablul, fișa sau corpul aparatului în apă sau în orice alt lichid. Nu spălați aparatul în chiuvetă sau în mașina de spălat vase.
7. Deconectați întotdeauna aparatul de la rețea atunci când nu îl utilizați și/sau atunci când îl curățați.
8. Aparatul este proiectat numai pentru uz casnic. Nu este conceput în scopuri comerciale.
9. Utilizați aparatul numai în scopul pentru care a fost conceput.
10. Nu așezați aparatul pe pervazurile ferestrelor, pe tava de scurgere a blatului sau pe suprafețe instabile. Așezați-l întotdeauna pe o suprafață stabilă, plană și uscată.
11. Nu așezați aparatul lângă chiuvetă, pe aparate și echipamente care sunt surse de căldură sau aproape de acestea.

12. Utilizați numai pungii de vidare și role de vidare de înaltă calitate concepute pentru aparatele de sigilare prin vidare recomandate de producător.
13. Asigurați-vă că în orificiul de aspirare a aerului nu pătrunde apă sau alt lichid.
14. Aparatul este încălzit în timpul funcționării și după funcționare din cauza căldurii reziduale. Evitați contactul cu suprafața încălzită.
15. Trebuie să existe o pauză de cel puțin 40 de secunde pentru a răci aparatul între ciclurile de sigilare. Lăsați capacul deschis în timpul pauzei. Durata maximă de funcționare a aparatului este de 15 minute. Apoi lăsați-l să se răcească timp de aproximativ 30 de minute.

## SPECIFICAȚII

<b>Dimensiuni</b>	407 × 166 × 92 mm
<b>Greutate</b>	1910 g
<b>Intrare</b>	220-240 V c.a. ~ 50 Hz
<b>Ieșire</b>	125 W
<b>Presiune</b>	≥ 70 (kPa)
<b>Zgomot</b>	≤ 77 dB
<b>Lățimea barei de sigilare</b>	300 mm

- 1 **Capac cu balamale**
- 2 **Bară de sigilare**
- 3 **Sigilare sus și jos**
- 4 **Cameră de vidare**
- 5 **Deschidere pentru aspirarea aerului**
- 6 **Buton pentru extragerea aerului extern**
- 7 **Buton de eliberare a capacului**
- 8 **Suport pentru rola cu folie de vidare**
- 9 **Dispozitiv de tăiere**



### Panou de control

- |  |   |
|--|---|
| <b>1 Butonul DRY (Uscat)</b>                     | Sigilarea prin vidare a alimentelor uscate.                               |
| <b>2 Butonul MOIST (Hidratat)</b>                | Sigilarea prin vidare a alimentelor cu conținut mai mare de umiditate.    |
| <b>3 Butonul STOP (Oprire)</b>                   | Oprirea aspirării.  |
| <b>4 Butonul SEAL (Sigilare)</b>                 | Crearea unei sigilări ferme utilizând bara de sigilare.                   |
| <b>5 Butonul VAC SEAL (Sigilare prin vidare)</b> | Extragerea aerului și sigilarea unei pungi cu ajutorul barei de sigilare. |

### Incluse în pachet fără a fi prezentate:

- Rolă cu folie de vidare (28 × 300 cm)
- Set de 2 furtunuri pentru extragerea aerului exterior

### Înainte de utilizare

- Scoateți aparatul de sigilare prin vidare din ambalaj și îndepărtați toate foliile sale de protecție și toate materialele sale de ambalare. Amplasați-l pe o suprafață plană, stabilă și conectați cablul de alimentare la o priză electrică dedicată.
- Puneți alimentele pe care doriți să le vidați în pachet în pungile de vidare.

### Sigilarea prin vidare a alimentelor uscate

- Umpleți punga aparatului de sigilare prin vidare până la maximum 2/3 din volumul total.
- Apăsăți cele două butoane de pe ambele părți ale aparatului de sigilare prin vidare pentru a deschide capacul dispozitivului.
- Puneți punga cu partea deschisă în aparatul de sigilare prin vidare, astfel

încât marginea acesteia să acopere complet camera de vidare.

- Asigurați-vă că suprafața pungii este curată, uscată și fără cute și coborâți capacul aparatului în mod corespunzător până când auziți un clic.
- Apăsăți butonul **DRY** (Uscat) pentru a seta sigilarea prin vidare a alimentelor uscate. Apoi apăsați butonul **VAC SEAL** (Sigilare prin vidare). Aparatul de sigilare prin vidare extrage automat aerul și creează un sigiliu utilizând bara de sigilare.
- După finalizarea evacuării aerului, indicatorul luminos **VAC SEAL** (Sigilare prin vidare) se stinge și punga poate fi îndepărtată.

### Sigilarea prin vidare a alimentelor cu conținut mai mare de umiditate.

- Umpleți punga aparatului de sigilare prin vidare până la maximum 2/3 din volumul total.

- Apăsăți cele două butoane de pe ambele părți ale aparatului de sigilare prin vidare pentru a deschide capacul dispozitivului.
- Puneți punga cu partea deschisă în aparatul de sigilare prin vidare, astfel încât marginea acesteia să acopere complet camera de vidare.
- Asigurați-vă că suprafața pungii este curată, uscată și fără cute și coborâți capacul aparatului în mod corespunzător până când auziți un clic.
- Apăsăți butonul **MOIST** (Hidratat) pentru a seta sigilarea prin vidare a alimentelor cu conținut mai mare de umiditate. Apoi apăsați butonul **VAC SEAL** (Sigilare prin vidare). Aparatul de sigilare prin vidare extrage automat aerul și creează un sigiliu utilizând bara de sigilare.
- După finalizarea evacuării aerului, indicatorul luminos **VAC SEAL** (Sigilare prin vidare) se stinge și punga poate fi îndepărtată.

## Sigilarea

- Introduceți punga pentru aparatul de sigilare prin vidare cu partea deschisă în aparatul de sigilare prin vidare, astfel încât marginea acesteia să se extindă dincolo de banda de cauciuc de sub camera de vidare cu cel puțin 1,5 cm. Asigurați-vă că suprafața pungii este curată, uscată și fără cute și coborâți capacul aparatului în mod corespunzător până când auziți un clic.
- Apăsăți butonul **SEAL** (Sigilare). Indicatorul cu LED al butonului se aprinde și se efectuează o sigilare fermă în poziție a barei de sigilare. Procesul de sigilare durează aproximativ 6 până la 10 secunde.

## Extragerea aerului dintr-un recipient extern

- Puneți alimentele necesare într-un recipient extern. Atașați conectorul mai larg al furtunului de aspirare la deschiderea pentru aspirarea aerului și conectorul mai îngust la deschiderea recipientului extern.
- Apăsăți butonul pentru aspirarea aerului extern de lângă deschidere.

## CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

---

- Înainte de curățare, deconectați cablul de alimentare și lăsați aparatul să se răcească.
- Eliminați orice murdărie sau reziduu lichid din camera de vidare. Apoi curățați cu o lavetă ușor umedă și uscați temeinic prin ștergere.
- Pentru a curăța suprafețele exterioare, utilizați o lavetă ușor umezită în apă în care ați adăugat un detergent de bucătărie delicat. Apoi uscați totul temeinic prin ștergere.
- Nu utilizați niciodată pentru curățare lavete abrazive, substanțe de curățare abrazive, diluanți etc.

### Depozitare

- La partea de jos a aparatului de sigilare prin vidare există o canelură pentru înfășurarea cablului de alimentare, canelură în care puteți înfășura cablul dacă nu veți utiliza aparatul de sigilare prin vidare pentru o perioadă lungă de timp. Acest lucru va preveni riscul de deteriorare sau de prindere a cablului de alimentare în timpul depozitării.
- Depozitați aparatul într-un loc curat și uscat și protejați-l de lumina directă a soarelui.

## SFATURI ȘI RECOMANDĂRI

---

- Nu umpleți pungile excesiv. Lăsați suficient spațiu în acestea, astfel încât să le puteți introduce cu partea deschisă în aparatul de sigilare prin vidare și să puteți închideți ușor capacul acestuia. Umpleți pungile de vidare astfel încât să existe cel puțin 2,5 cm de spațiu liber sub marginea acestora.
- Asigurați-vă că partea deschisă a pungii pe care o introduceți în aparatul de sigilare prin vidare este curată, uscată și fără cute. Umiditatea sau cutele pot cauza eșecul formării sigiliului ferm sau eșecul total al formării sigiliului.
- Ambalarea prin vidare nu poate înlocui depozitarea alimentelor în frigider sau în congelator. Păstrați alimentele perisabile într-un ambalaj vidat în frigider sau congelator. Acest lucru le va extinde durabilitatea.
- Vă recomandăm să împachetați articolele cu muchii ascuțite sau pastele uscate într-un prosop de hârtie înainte de a le pune într-o pungă de vidare. Acest lucru o va proteja de deteriorare.
- În cazul alimentelor cu un conținut mai mare de umiditate, pot apărea probleme la sigilarea pungii. Dacă se întâmplă acest lucru, scoateți o parte din alimente, curățați bine marginile pungii și încercați din nou sigilarea.
- Etanșeitatea sigilării pungii de vidare poate fi verificată prin scufundarea acesteia în apă. În locurile în care punga nu este sigilată se vor forma bule.
- Dacă nu se creează un vid complet în pungă, alimentele se vor strica. Alimentele stricate trebuie aruncate.
- Nu utilizați pungile de vidare în mod repetat dacă ați depozitat în ele carne crudă, pește, alimente grase etc., sau dacă ați încălzit alimentele în cuptorul cu microunde sau în apă clocotită.

## Comparație între timpii de depozitare a alimentelor

Frigider (temperatură 5 °C, ±2 °C)	Ambalare fără vidare	Ambalare cu vidare
Carne roșie	3-4 zile	8-9 zile
Carne albă	2-3 zile	6-8 zile
Carne gătită	3-5 zile	10-15 zile
Brânză tare și semi-tare	15-20 zile	60 zile

Congelator (temperatură -18 °C, ±2 °C)	Ambalare fără vidare	Ambalare cu vidare
Carne	4-6 luni	15-20 luni
Pește	3-4 luni	10-12 luni
Legume	8-10 luni	8-24 luni

Temperatura camerei (25 °C, ±2 °C)	Ambalare fără vidare	Ambalare cu vidare
Pâine proaspătă	1-2 zile	8-10 zile
Paste/orez	5-6 luni	12 luni
Făină	4-6 luni	12 luni
Cafea măcinată	2-3 luni	12 luni
Ceai vrac	5-6 luni	12 luni

## GHID DE DEPANARE

Situatie	Soluție
Aparatul nu funcționează	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificați dacă aparatul de sigilat și vidat pungi este conectat corect la o priză funcțională și dacă cablul de alimentare nu este deteriorat.</li> <li>• Verificați dacă siguranțele nu s-au ars.</li> </ul>
Sigilarea nu funcționează	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asigurați-vă că suprafața pungii este curată, uscată și fără cute. Asigurați-vă că punga nu prezintă scurgeri și nu este deteriorată în alt mod.</li> <li>• Asigurați-vă că punga este amplasată corect în aparatul de sigilat și vidat pungi. Marginea pungii trebuie să se extindă peste bara de sub camera de vidare cu cel puțin 1,5 cm.</li> <li>• Verificați bara de etanșare sau aparatul de sigilat și vidat pungi pentru a depista orice deteriorare.</li> </ul>
În pungă a intrat aer după vidare și sigilare.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asigurați-vă că suprafața pungii este curată, uscată și fără cute. Asigurați-vă că punga nu prezintă scurgeri și nu este deteriorată în alt mod. Înainte de extragerea aerului, îndepărtați din pungă obiectele ascuțite care ar putea deteriora punga.</li> </ul>

## ENGLISH

The use of the WEEE Symbol indicates that this product should not be treated as household waste. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help protect the environment. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local authority, your household waste disposal service provider, or the shop where you purchased the item.

This product meets all of the related basic EU regulation requirements. The EU declaration of conformity is available on [www.alzashop.com/doc](http://www.alzashop.com/doc).

This product sold in the European Union meet the requirements of Directive 2011/65/EU on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment (RoHS).

## DEUTSCH

Das WEEE-Symbol weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall behandelt werden darf. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie zum Schutz der Umwelt bei. Für detailliertere Informationen zum Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre lokale Behörde, Ihren Hausmüllentsorgungsdienstleister oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben.

Dieses Produkt erfüllt alle relevanten EU-Vorschriften. Die EU-Konformitätserklärung ist unter [www.alzashop.com/DoC](http://www.alzashop.com/DoC) einsehbar. Dieses in der Europäischen Union verkaufte Produkt erfüllt die Anforderungen der EU Richtlinie 2011/65/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektronikgeräten (RoHS).

## ČESKY

Použití symbolu WEEE označuje, že tento výrobek nesmí být považován za domovní odpad. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomáháte chránit životní prostředí. Pro podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku se prosím obraťte na místní úřad zabývající se likvidací domovního odpadu, poskytovatele služby

zabývající se likvidací domovního odpadu nebo obchodu, kde jste produkt zakoupili. Tento výrobek splňuje veškeré základní požadavky směrnice EU. EU prohlášení o shodě je k dispozici na [www.alzashop.com/doc](http://www.alzashop.com/doc).

Tento výrobek prodáváný v Evropské unii splňuje požadavky směrnice 2011/65/EU omezující používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních (RoHS).

## SLOVENSKY

Použitie symbolu WEEE označuje, že tento výrobok sa nesmie likvidovať s komunálnym odpadom. Ak výrobok správne zlikvidujete, prispějete k ochrane životného prostredia. Podrobnejšie informácie o recyklácii výrobku získate na miestnom zastupiteľstve, u poskytovateľa služieb likvidácie domového odpadu alebo v predajni, v ktorej ste výrobok zakúpili.

Tento výrobok spĺňa všetky základné požiadavky smerníc EÚ. EÚ Vyhlásenie o zhode je k dispozícii na [www.alzashop.com/doc](http://www.alzashop.com/doc).

Tento výrobok, predávaný v Európskej únii, spĺňa požiadavky smernice 2011/65/EU obmedzujúce používanie niektorých nebezpečných látok v elektrických a elektronických zariadeniach (RoHS).

## MAGYAR

A WEEE szimbólum azt jelzi, hogy ez a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. A termék helyes megsemmisítésének biztosításával segít védeni a környezetet. A termék újrahasznosításával kapcsolatos részletesebb információkért, kérjük, forduljon a helyi hatóságokhoz, a háztartási hulladékkezelő szolgáltatóhoz vagy a bolthoz, ahol a terméket megvásárolta.

Ez a termék megfelel az összes rá vonatkozó EU-s szabályozási követelménynek. Az EU megfelelőségi nyilatkozata a [www.alzashop.com/DoC](http://www.alzashop.com/DoC) címen érhető el. Az Európai Unióban értékesített termékek megfelelnek az elektromos és elektronikai berendezésekben való egyes veszélyes anyagok használatának korlátozására vonatkozó 2011/65/EU (RoHS) irányelvnek.



## FRANÇAIS

Ce produit est conforme à l'ensemble des exigences des normes européennes correspondantes. La déclaration de conformité européenne est disponible sur le site [www.alzashop.com/DoC](http://www.alzashop.com/DoC).

Ce produit, vendu en Union européenne, est conforme aux exigences de la Directive 2011/65/EU relative aux restrictions sur certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques (RoHS).

Le symbole WEEE indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers ordinaires. Vous assurerez la protection de l'environnement en éliminant correctement ce produit. Pour davantage d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter les autorités locales, votre prestataire de services de traitement des déchets ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

## ITALIANO

Questo prodotto soddisfa tutti i requisiti della normativa UE di base correlata. La dichiarazione di conformità UE è disponibile all'indirizzo [www.alzashop.com/DoC](http://www.alzashop.com/DoC). Questo prodotto venduto nell'Unione Europea soddisfa i requisiti della Direttiva 2011/65/UE sulla limitazione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche (RoHS).

L'utilizzo del simbolo RAEE indica che questo prodotto non dev'essere trattato come un normale rifiuto domestico. Assicurandosi che questo prodotto venga smaltito correttamente, si contribuisce a proteggere l'ambiente. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare le autorità locali, il fornitore del servizio di smaltimento per i rifiuti domestici o il negozio in cui è stato acquistato l'articolo.

## ROMÂNĂ

Acest produs îndeplinește toate cerințele de reglementare de bază ale UE. Declarația UE de conformitate este disponibilă pe site-ul [www.alzashop.com/DoC](http://www.alzashop.com/DoC). Acest produs vândut în Uniunea Europeană îndeplinește cerințele Directivei 2011/65 UE privind restricțiile de utilizare a anumitor substanțe periculoase în echipamentele electrice și electronice (RoHS). Utilizarea simbolului DEEE indică faptul că acest produs nu trebuie tratat drept deșeu menajer. Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, veți contribui la protejarea mediului. Pentru informații mai detaliate privind reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați autoritățile locale, serviciul local de eliminare a deșeurilor menajere sau magazinul de la care ați achiziționat produsul.



# SIGURO

Alza.cz, a. s., Jankovcova 1522/53, 170 00 Prague 7, Czech Republic  
© 2022 Alza.cz, a. s. All Rights Reserved.

[www.siguro.net](http://www.siguro.net)