

FR

EN

NL

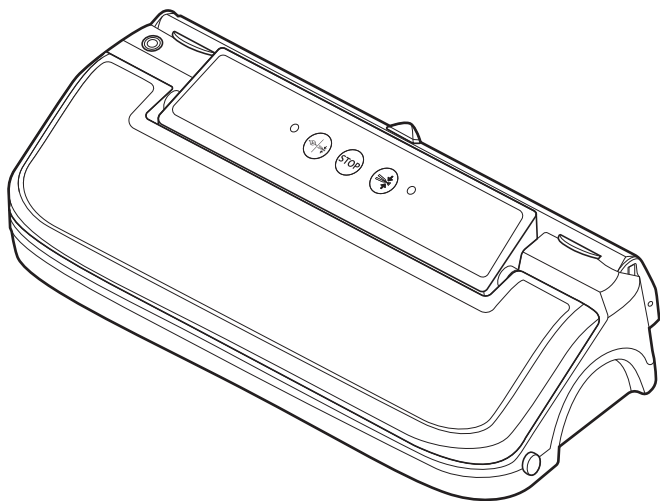
DE

IT

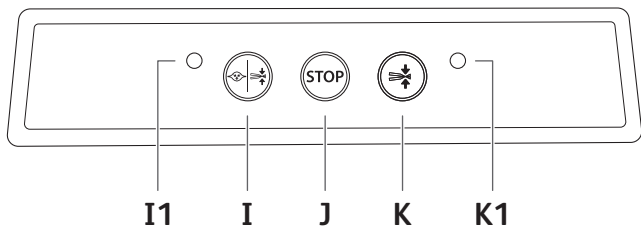
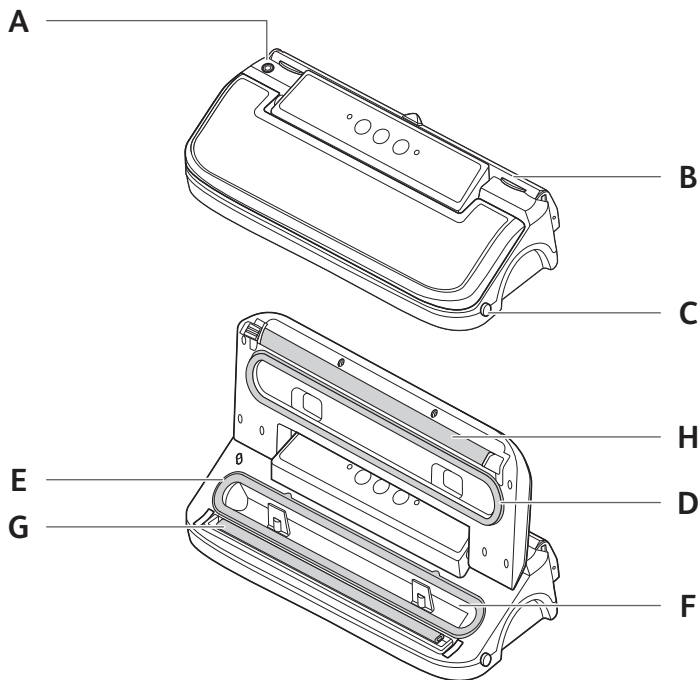
ES

PT

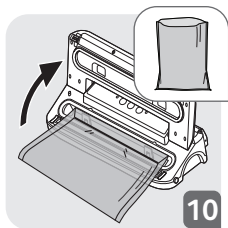
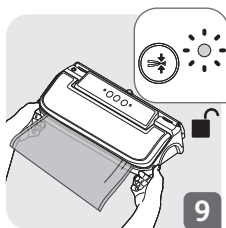
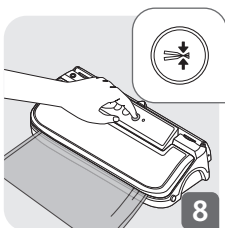
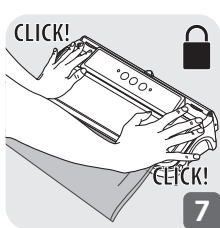
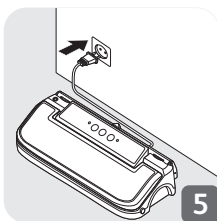
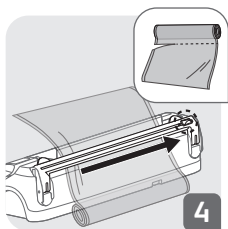
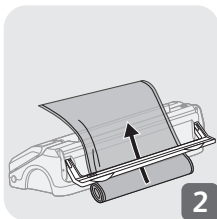
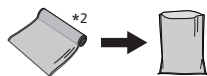
EL

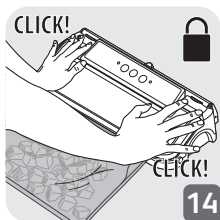
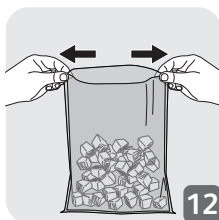
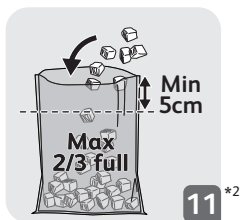


Fresh Lock

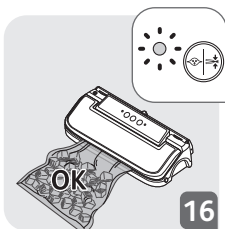
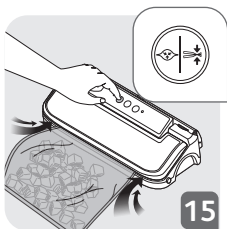


1

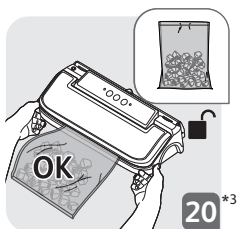
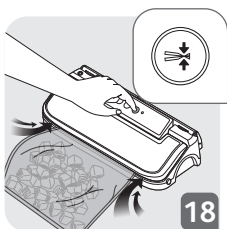




3



4



5

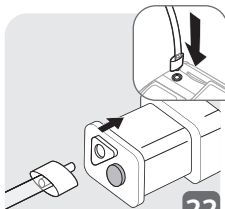


CLICK!

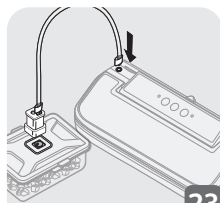


CLICK!

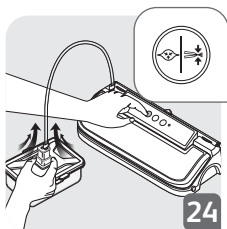
21



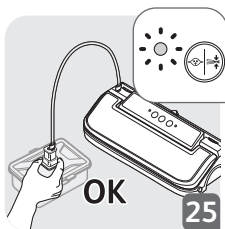
22



23

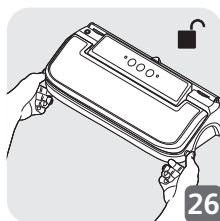


24



OK

25



26

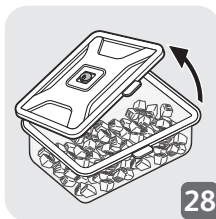
6



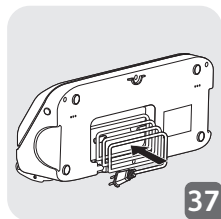
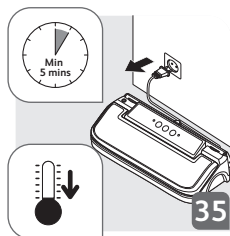
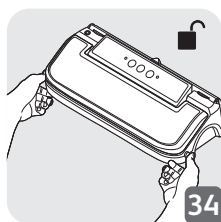
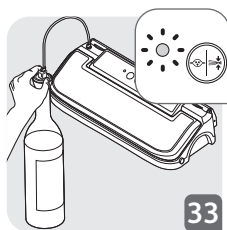
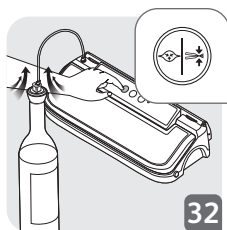
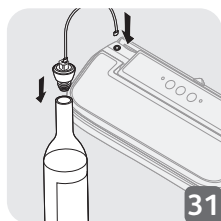
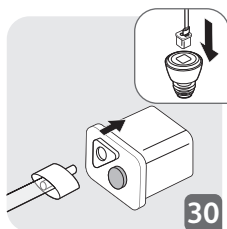
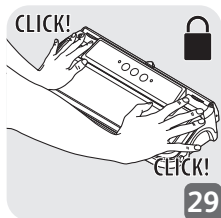
*1

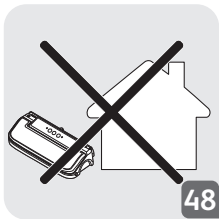
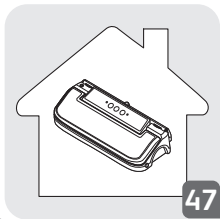
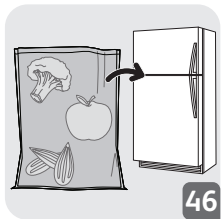
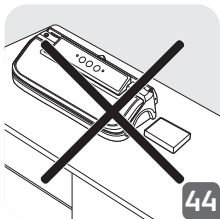
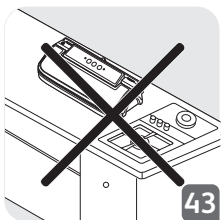
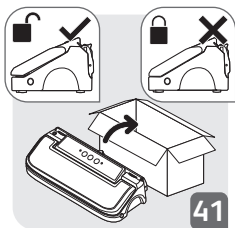
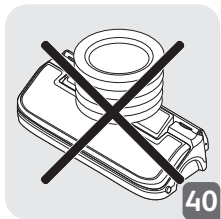
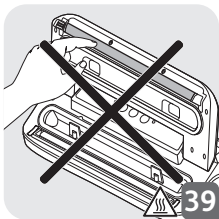


27



28





DESCRIPTION

- A** Raccord du tuyau d'aspiration*¹
- B** Rail de découpeur
- C** Boutons de déverrouillage
- D** Joint supérieur
- E** Joint inférieur
- F** Chambre d'aspiration
- G** Bande de soudure
- H** Bande d'étanchéité
- I** Touche Mise sous vide + Soudure
 - I1** Voyant de la fonction Mise sous vide + Soudure
- J** Touche Stop
- K** Touche Soudure
 - K1** Voyant de la fonction Soudure

*¹ - Les fonctions boîte de conservation et bouchons sous-vide ne peuvent être utilisés qu'avec les kits vendus séparément (VACUPACK KIT SOUS VIDE DE 2 BOITES DE CONSERVATION - XA258010 + VACUPACK LOT DE 2 BOUCHONS SOUS VIDE - XA252010).

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

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

*⁴ - Essorez le chiffon jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau qui s'en égoutte avant de nettoyer l'appareil.

DÉPANNAGE

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

DESCRIPTION

- A** Hose port *1
- B** Cutter rack
- C** Release buttons
- D** Upper gasket
- E** Lower gasket
- F** Vacuum channel
- G** Sealing wires
- H** Sealing Strip
- I** Vacuum/Seal button
- I1** Indicator light for Vacuum/Seal function
- J** Stop button
- K** Seal button
- K1** Indicator light for Seal functions

*1 - Canister functions can be used only with the kits which are sold separately (VACUPACK CANISTER - XA258010 + VACUPACK SET OF 2 BOTTLE SEALERS - XA252010).

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

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

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

TROUBLESHOOTING TABLE

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

BESCHRIJVING

- A** Slangaansluiting*¹
- B** Mesrek
- C** Vrijgaveknoppen
- D** Bovenste pakking
- E** Vacuümkanaal
- F** Vrijgaveknoppen
- G** Afdichtingsdraden
- H** Afdichtingsband
- I** Vacuüm/Verpakken knop
 - I1** Controlelampje voor Vacuüm verpakken functie
- J** Stop knop
- K** Verpakken knop
 - K1** Controlelampje voor verpakken-functie

*¹ - De blik-functies kunnen alleen worden gebruikt met de sets die afzonderlijk worden verkocht (VACUPACK BLIK - XA258010 + VACUPACK SET VAN 2 FLESAFSLUITERS - XA252010).

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

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

*⁴ - Gebruik een vochtige, goed uitgewrongen doek om het apparaat schoon te maken.

PROBLEEMOPLOSSING

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

BESCHREIBUNG

- A** Schlauchanschluss*¹
- B** Messer-Rahmen
- C** Entriegelungstasten
- D** Obere Dichtung
- E** Untere Dichtung
- F** Vakuumkanal
- G** Schweißdrähte
- H** Schweißleiste
- I** Vakuumverschluss-Taste
 - I1** Anzeigeleuchte für Vakuumverschluss-Funktionen
- J** Stopp-Taste
- K** Taste für den Schweißvorgang
 - K1** Anzeigeleuchte für den Schweißvorgang

*¹ - Behälterfunktion kann nur mit den Sets benutzt werden, die separat erhältlich sind (VACUPACK CANISTER - XA258010 + VACUPACK 2-TEILIGES FLASCHENVERSCHLUSS-SET - XA252010).

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

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

*⁴ - Verwenden Sie ein feuchtes, gut ausgedrücktes Tuch, um das Gerät zu reinigen.

STÖRUNGSBEHEBUNG

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

DESCRIZIONE

- A** Porta del tubo*¹
- B** Supporto della lama
- C** Pulsanti di rilascio
- D** Guarnizione superiore
- E** Guarnizione inferiore
- F** Canale di aspirazione
- G** Griglia sigillante
- H** Striscia sigillante
- I** Pulsante Sigillatura
- I1** Spia delle funzioni Sigillatura
- J** Pulsante Stop
- K** Pulsante Sigillatura
- K1** Spia della funzione Sigillatura

*¹ - La funzione Barattolo può essere usata esclusivamente con i kit venduti separatamente (VACUPACK BARATTOLO - XA258010 + VACUPACK SET DI 2 SIGILLI PER BOTTIGLIA - XA252010).

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

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

*⁴ - Prima di pulire l'apparecchio, strizzare il panno finché non sgocciola più.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

DESCRIPCIÓN

- A** Conexión para tubo flexible*¹
- B** Soporte del dispositivo de corte
- C** Botones de liberación
- D** Junta superior
- E** Junta inferior
- F** Canal de vacío
- G** Dispositivo de corte
- H** Tira de sellado
- I** Botón de sellado al vacío
 - I1** Indicador luminosos de las funciones de sellado al vacío
- J** Botón de parada
- K** Botón de sellado
 - K1** Indicador luminoso de la función de sellado

*¹ - Las funciones de bote solo se pueden usar con kits vendidos por separado (BOTE VACUPACK - XA258010 + JUEGO DE 2 SELLADORES DE BOTELLA VACUPACK - XA252010).

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

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

*⁴ - Antes de limpiar el aparato, escurra el paño hasta que no gotee agua.

ES

TABLA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

DESCRIÇÃO

- A** Entrada do tubo de aspiração*¹
- B** Guia do cortador
- C** Botões de desbloqueio
- D** Junta superior
- E** Junta inferior
- F** Câmara de vácuo
- G** Fios de selagem
- H** Tira de selagem
- I** Botão para vácuo e selagem
- I1** Indicador luminoso para as funções de vácuo e selagem
- J** Botão de stop
- K** Botão de selagem
- K1** Indicador luminoso para a função de selagem

*¹ - As funções da lata só podem ser usadas com os kits vendidos separadamente (VACUPACK LATA - XA258010 + VACUPACK CONJUNTO DE 2 VEDANTES DE GARRAFA - XA252010).

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

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

*⁴ - Esprema bem o pano para que não deixe escorrer água antes de proceder à limpeza do aparelho.

TABELA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- A** Υποδοχή εύκαμπτου σωλήνα*¹
- B** Σχάρα κόφτη
- C** Κάτω παρέμβυσμα
- D** Επάνω παρέμβυσμα
- E** Στόμιο αναρρόφησης αέρα
- F** Κανάλι σφράγισης σε κενό αέρα
- G** Καλώδια σφράγισης
- H** Ταινία σφράγισης
- I** Κουμπί αφαίρεσης αέρα και σφράγισης
- I1** Κουμπί αφαίρεσης αέρα και σφράγισης
- J** Κουμπί Stop
- K** Κουμπί σφράγισης
- K1** Ενδεικτική λυχνία για τη λειτουργία σφράγισης

*¹ - Οι λειτουργίες σφράγισης δοχείων μπορούν να χρησιμοποιηθούν μόνο με τα ξεχωριστά πωλούμενα κιτ (VACUPACK CANISTER - ΧΑ258010 + VACUPACK ΣΕΤ 2 ΣΦΡΑΓΙΣΤΙΚΩΝ ΦΙΑΛΩΝ - ΧΑ252010).

*² - Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιείτε τις αυθεντικές σακούλες της εταιρείας μας (Ρολό σακούλες για συσκευασία σε κενό αέρος - ΧΑ256010).

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

*⁴ - Στύψτε το πανί μέχρι να μη στάξει καθόλου νερό, προτού καθαρίσετε τη συσκευή.

EL

ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗΣ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

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

FR p.9 - 10

EN p.11 - 12

NL p.13 - 14

DE p.15 - 16

IT p.17 - 18

ES p.19 - 20

PT p.21 - 22

EL p.23 - 24