



INSTRUKCJA OBSŁUGI



URZĄDZENIE DO PRÓŻNIOWEGO PAKOWANIA ŻYWNOŚCI: MPZ-01

Vacuum Sealer/Аппарат для вакуумной
упаковки пищевых продуктов/Vakuum-
Lebensmittelverpackungsanlage

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI

PL

INSTRUKCJA OBSŁUGI 3

GB

USER MANUAL..... 10

RU

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ16

DE

BEDIENUNGSANLEITUNG 24

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

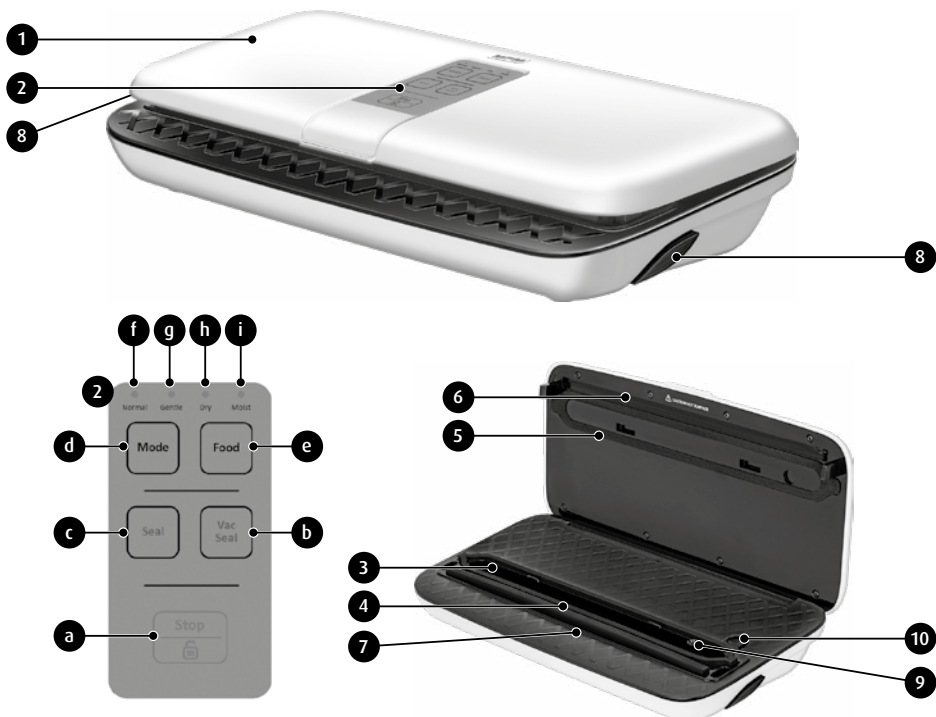
- Przed użyciem przeczytaj dokładnie instrukcję obsługi.
- Nie trzymaj urządzenia wilgotnymi rękoma.
- Zachowaj szczególną ostrożność, gdy w pobliżu urządzenia znajdują się dzieci.
- Nie wykorzystuj urządzenia do innych celów, niż zostało przeznaczone.
- Nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka sieciowego, gdy nie używasz urządzenia lub przed rozpoczęciem czyszczenia.
- Nie używaj uszkodzonego urządzenia, również wtedy, gdy uszkodzony jest przewód sieciowy lub wtyczka – w takim wypadku oddaj urządzenie do naprawy w autoryzowanym punkcie serwisowym.
- Nie korzystaj z urządzenia na wolnym powietrzu.
- Nie wieszaj przewodu zasilania na ostrych krawędziach i nie pozwól aby się stykał z gorącymi powierzchniami.
- Urządzenie powinno być podłączone do gniazdka sieciowego z bolcem uziemiającym.
- Nie stawiaj urządzenia w pobliżu innych urządzeń elektrycznych, palników, kuchenek, piekarników itp.
- Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego.
- Zawsze przed przystąpieniem do pracy upewnij się, czy wszystkie elementy urządzenia są prawidłowo zamontowane.
- Użycie akcesoriów nie polecanych przez producenta może spowodować uszkodzenie urządzenia, pożar lub obrażenia ciała.
- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu.
- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem/urządzeniem.
- Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 lat.
- Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
- Sprzęt nie jest przeznaczony do pracy z użyciem zewnętrznych wyłączników czasowych lub oddzielnego układu zdalnej regulacji.
- Nie podłączaj wtyczki do gniazdka sieci mokrymi rękami.
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

! OSTRZEŻENIE! Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!



Podczas pracy urządzenia temperatura listwy zgrzewającej może być wyższa. Ryzyko poparzeń!

OPIS URZĄDZENIA



1. Pokrywa urządzenia
2. Panel sterowania
 - a. przycisk „STOP”/odblokowania przycisków „Seal” i „Vac/Seal”
 - b. przycisk pakowania próżniowego ze zgrzewaniem „Vac/Seal”
 - c. przycisk zgrzewania „Seal”
 - d. przycisk wyboru trybu odsysania „Mode”
 - e. przycisk wyboru trybu zgrzewania „Food”
 - f. lampka kontrolna trybu „Normal”
 - g. lampka kontrolna trybu „Gentle”
 - h. lampka kontrolna trybu „Dry”
 - i. lampka kontrolna trybu „Moist”
3. Komora odsysająca powietrze
4. Dolna uszczelka komory odsysającej
5. Górna uszczelka komory odsysającej
6. Listwa zgrzewająca
7. Uszczelka listwy zgrzewającej
8. Przyciski blokady pokrywy
9. Złącze do odsysania powietrza z akcesoriów
10. Przycisk uruchamiania pompki odsysającej powietrze

INFORMACJE OGÓLNE

Metoda próżniowego pakowania produktów spożywczych przedłuża ich termin przydatności do spożycia. Odessanie powietrza z foliowych woreczków do pakowania lub ze specjalnych pojemników hamuje wzrost drobnoustrojów, grzybów i bakterii. Żywność zachowuje swój naturalny smak, kolor i strukturę. Pakowanie próżniowe jest wykorzystywane także w metodzie gotowania „Sous Vide”.

Rodzaj żywności	Przechowywanie próżniowe w zamrażarce	Przechowywanie próżniowe w lodówce	Przechowywanie normalne
Świeża cielęcina i wołowina	od 1 do 3 lat	1 miesiąc	od 1 do 2 tygodni
Mięso mielone	1 rok	1 miesiąc	od 1 do 2 tygodni
Świeża wieprzowina	od 2 do 3 lat	od 2 do 4 tygodni	1 tydzień
Świeże ryby	2 lata	2 tygodnie	3-4 dni
Świeży drób	od 2 do 3 lat	od 2 do 4 tygodni	1 tydzień
Mięso wędzone	3 lata	od 6 do 12 tygodni	od 2 do 4 tygodni
Świeże warzywa, sparzone	od 2 do 3 lat	od 2 do 4 tygodni	od 1 do 2 tygodni
Świeże owoce	od 2 do 3 lat	2 tygodnie	3-4 dni
Twarde sery	6 miesięcy	6-12 tygodni	2-4 dni
Wędliny w plasterkach	nie zalecane	6-12 tygodni	od 1 do 2 tygodni
Świeży makaron	6 miesięcy	2-3 tygodnie	1 tydzień

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Wyjmij urządzenie z opakowania, usuń wszelkie torebki, naklejki, styropianowe wypełniacze.
2. Skontroluj urządzenie pod kątem uszkodzeń mogących powstać podczas transportu – w przypadku wątpliwości skontaktuj się ze sprzedawcą.
3. Upewnij się, że parametry Twojej sieci elektrycznej odpowiadają danym na tabliczce znamionowej urządzenia.
4. Ustaw urządzenie na twardej, stabilnej, suchej, poziomej i równej nawierzchni.

UŻYCIĘ URZĄDZENIA

Technika pakowania próżniowego polega na umieszczeniu żywności w woreczku a następnie odessaniu powietrza z woreczka i zgrzaniu go. Korzystać należy z gotowych woreczków lub też wykonać je samodzielnie przy użyciu folii na rolce (rękaw). Samodzielne wykonanie woreczka pozwala na idealne dopasowanie jego długości do gabarytów pakowanego produktu żywnościowego. Ważnym jest aby szerokość użytej folii nie przekraczała 290 mm oraz folia została wykonana techniką tłoczenia (moletowania). Tylko taka folia może być prawidłowo zgrzewana.

UWAGA! Pakowanie próżniowe NIE zastępuje chłodzenia lub zamrażania. Wszelka żywność łatwo psująca się, która wymaga chłodzenia, po pakowaniu próżniowym musi być w dalszym ciągu przechowywana w lodówce lub zamrażarce.

PRZYGOTOWANIE WORECZKÓW

1. Podłącz urządzenie do sieci zasilającej.
2. Wciśnij przyciski blokady pokrywy (8) i podnieś pokrywę urządzenia (1).
3. Odwiń z rolki pożądaną długość folii i utnij ją.
4. Koniec uciętego kawałka folii umieść na uszczelce listwy zgrzewającej (7) ale w ten sposób aby folia znajdowała się na zewnątrz urządzenia. Zwróć też uwagę aby folię umieścić stroną tłoczoną (moletowaną) do góry.
5. Zamknij pokrywę i dociśnij ją tak aby przyciski (8) wydały charakterystyczne „kliknięcie”.
6. Przyciskiem wyboru trybu zgrzewania „Food” (2e) wybierz tryb „Dry” sygnalizowany lampką kontrolną (2h).
7. Naciśnij i przytrzymaj chwilę przycisk „STOP” (2a), odblokujesz w ten sposób przyciski zgrzewania co sygnalizowane jest świeceniem ikony otwartej kłódki na przycisku (2a).
8. Naciśnij przycisk „Seal” (2c) – przycisk zaświeci się – trwa proces zgrzewania. Po chwili podświetlenie zgaśnie co oznacza zakończenie procesu zgrzewania. Proces zgrzewania możesz przerwać używając przycisku „STOP” (2a).
9. Otwórz pokrywę zgrzewarki (1) i usuń zgrzaną folię.

UWAGA! Zawsze otwieraj pokrywę górną bezzwłocznie po zakończeniu zgrzewania i nie zamykaj jej do momentu wykonania kolejnego zgrzewu. Przed wykonaniem kolejnego zgrzewu odczekaj przynajmniej 40 sekund.

UWAGA! Nie dotykaj listwy zgrzewającej (6) – ryzyko poparzenia.

10. Skontroluj uzyskany zgrzew. Jeśli zgrzew jest nieregularny, niepełny, pomarszczony, biały lub mlecznobiały to utnij go i wykonaj procedurę od nowa.
11. Odłącz urządzenie od sieci zasilającej.

PAKOWANIE PRÓŻNIOWE ZE ZGRZEWANIEM

1. Do woreczka włóż żywność przewidzianą do odessania powietrza i zgrzania w woreczku. Tak dobieraj woreczek aby po włożeniu żywności pozostało jeszcze około 5 cm woreczka na wykonanie zgrzewu. Przy pakowaniu żywności pod kątem gotowania metodą SOUS VIDE wskazane jest pokrojenie żywności w plastry lub równe niewielkie części. Pozwoli to na równomierne ogrzanie podczas gotowania.

UWAGA! Miejsce w woreczku gdzie będzie dokonany zgrzew powinno być suche i czyste. W przypadku zabrudzenia podczas wkładania żywności do woreczka wyczyść miejsce zgrzewu papierowym ręcznikiem.

2. Podłącz urządzenie do sieci zasilającej.
3. Wciśnij przyciski blokady pokrywy (8), podnieś pokrywę (1) i włóż otwarty koniec woreczka do komory odsysającej powietrze (3). Jednocześnie zwróć uwagę aby folię umieścić stroną tłoczoną (moletowaną) do góry.
4. Zamknij pokrywę i dociśnij ją tak aby przyciski (8) wydały charakterystyczne „kliknięcie”.
5. Przyciskiem „Mode” (2d) wybierz odpowiedni tryb odsysania powietrza. Dla produktów wymagających wysokiego poziomu odessania powietrza ustaw tryb „Normal” a dla produktów o delikatnej budowie wybierz tryb „Gentle”. Wybranie odpowiedniego trybu sygnalizowane jest świeceniem odpowiedniej lampki kontrolnej (2f) lub (2g).
6. Przyciskiem „Food” (2e) wybierz odpowiedni tryb zgrzewania. Dla uzyskania zgrzewu w suchym woreczku wybierz tryb „Dry” a dla uzyskania zgrzewu w woreczku w którym panuje wilgoć użyj trybu „Moist”. Wybranie odpowiedniego trybu sygnalizowane jest świeceniem odpowiedniej lampki kontrolnej (2h) lub (2i).

7. Naciśnij i przytrzymaj chwilę przycisk „STOP” (2a), odblokujesz w ten sposób przyciski zgrzewania co sygnalizowane jest świeceniem ikony otwartej kłódki na przycisku (2a).
8. Naciśnij przycisk „VacSeal” (2b) – przycisk zaświeci się – trwa proces odsysania powietrza i zgrzewania. Zgaśnięcie podświetlenia oznacza zakończenie procesu odsysania i zgrzewania. Proces możesz przerwać używając przycisku „STOP” (2a).

UWAGA! Jeżeli pompka odsysająca powietrze pracuje dłużej niż 45 sekund to przerwij proces – woreczek jest nieszczelny lub źle umieszczony w komorze odsysającej. Skoryguj nieprawidłowości i ponów proces.

9. Otwórz pokrywę zgrzewarki (1) i usuń zgrzany woreczek.

UWAGA! Zawsze otwieraj pokrywę górną bezzwłocznie po zakończeniu zgrzewania i nie zamykaj jej do momentu wykonania kolejnego zgrzewu. Przed wykonaniem kolejnego zgrzewu odczekaj przynajmniej 40 sekund.

UWAGA! Nie dotykaj listwy zgrzewającej (6) – ryzyko poparzenia.

10. Skontroluj czy powietrze zastało odessane w należyтым stopniu oraz czy uzyskany zgrzew jest prawidłowy. W przypadku defektu przełóż żywność do nowego woreczka i powtórz proces odsysania ze zgrzewaniem.
11. Odłącz zgrzewarkę od sieci zasilającej.

ODSYSANIE POWIETRZA Z AKCESORIÓW

Istnieje możliwość odessania powietrza z zewnętrznych pojemników pod warunkiem posiadania odpowiedniego przewodu nie stanowiącego wyposażenia produktu MPZ-01.

1. Podłącz urządzenie do sieci zasilającej.
2. Wciśnij przyciski blokady pokryw (8) i otwórz pokrywę urządzenia (1). Podłącz stosowny przewód przyłączeniowy do gniazda (9) oraz do dedykowanego naczynia.
3. Naciśnij przycisk uruchamiania pompki odsysającej powietrze (10) – rozpoczyna się proces odsysania powietrza z zewnętrznego pojemnika. Po odessaniu powietrza pompka wyłączy się automatycznie. Proces możesz przerwać wciskając ponownie przycisk (10).

UWAGA! Jeżeli pompka odsysająca powietrze pracuje dłużej niż 45 sekund to przerwij proces – naczynie jest nieszczelne lub źle podłączony jest przewód odsysający. Skoryguj nieprawidłowości i ponów proces.

4. Po zakończonym procesie odłącz przewód odsysający oraz odłącz urządzenie z sieci.

PORADY PRAKTYCZNE

1. Pakuj zawsze jak najświeższą żywność. Urządzenia do pakowania próżniowego pozwalają utrzymać świeżość żywności do pięciu razy dłużej niż w zwykłych warunkach przechowywania.
2. Żywność o delikatnej strukturze, wilgotna lub łatwo odkształcająca się (pieczywo, mięso, owoce) wymaga wcześniejszego zmrożenia. Przed pakowaniem próżniowym należy umieścić żywność w zamrażarce na kilka godzin. Po osiągnięciu twardości, produkt jest gotowy do pakowania próżniowego.
3. Podczas pakowania świeżego mięsa bez wstępnego zamrażania umieść złożony ręcznik papierowy pomiędzy mięso oraz górną część torebki. Pozwoli to wchłonąć wilgoć i zabezpieczy urządzenie przed zassaniem cieczy.
4. Dla żywności o ostrych krawędziach zabezpiecz krawędzie ręcznikiem papierowym, aby zapobiec przedziurawieniu woreczka.

5. Przy pakowaniu żywności przewidzianej do gotowania metodą SOUS VIDE przed zapakowaniem dodaj do potrawy stosowne składniki oraz przyprawy.
6. Nie używaj ponownie raz użytych woreczków.
7. Przed pakowaniem warzyw sparz je we wrzątku. Nie pakuj próżniowo w celu długiego przechowywania grzybów oraz czosnku ze względu na ryzyko związane z działaniem bakterii beztlenowych.
8. W pakowarce próżniowej możesz przygotować woreczki z lodem. Do woreczka wlej wodę i dodaj niewielką ilość alkoholu, po czym zgrzej go bez odsysania powietrza. Przygotowany w ten sposób woreczek świetnie sprawdzi się jako zimny okład po wcześniejszym zmrożeniu w zamrażarce.
9. W pakowarce możesz pakować także różne artykuły gospodarstwa domowego (mapy, biżuterię, itp.)
10. Używaj tylko woreczków lub folii dedykowanej do zgrzewania o szerokości do 290 mm. Jedna strona folii lub woreczka musi być tłoczona (moletowana). Jeżeli folia jest moletowana dwustronnie to nie ma znaczenia która strona folii zostanie skierowana w kierunku listwy zgrzewającej.
11. Produkty o płynnej konsystencji można w torebce tylko zgrzewać. **NIE NALEŻY ICH PAKOWAĆ PRÓŻNIOWO.** Płyny mogą zostać zassane przez pompkę próżniową. W przypadku zgrzewania płynów korzystaj z przycisku SEAL.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie uruchamia się	Brak zasilania.	Podłącz urządzenie do sieci. Sprawdź parametry Twojej sieci elektrycznej. Skontroluj przewód zasilający, w przypadku podejrzenia uszkodzenia, bezzwłocznie odłącz z gniazda i skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
Urządzenia nie wyciąga całkowicie powietrza z torebek	Nieprawidłowe ułożenie torebki w urządzeniu. Nieprawidłowy zgrzew wykonanego woreczka. Zanieczyszczona folia w obrębie zgrzewu.	Upewnij się, że koniec woreczka znajduje się w komorze odsysającej. Zgrzej ponownie przygotowany woreczek. Oczyszczyć miejsce zgrzewu.
Woreczek po zgrzaniu napęlnia się powietrzem.	Ostra krawędź zawartości woreczka przedziurawiła go. Niektóre produkty (warzywa/owoce) wydzielają gazy po zapakowaniu.	Owiń ostre krawędzie papierowym ręcznikiem przed zgrzaniem. Nie sparzone warzywa przed zapakowaniem. Otwórz woreczek, skontroluj świeżość spakowanej żywności.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od zasilania i odczekaj aż całkowicie ostygnie po zgrzewaniu.

UWAGA! Nie zanurzaj zgrzewarki w wodzie ani innych płynach.

2. Obudowę urządzenia przetrzyj wilgotną szmatką z odrobiną detergentu po czym wytrzyj do sucha.

3. Wnętrze komory urządzenia przecieraj suchą szmatką. Zwróć szczególną uwagę na wnętrze komory odsysania.
4. Uszczelkę listwy zgrzewającej (7) w przypadku dużych zabrudzeń możesz zdemontować i umyć pod bieżącą wodą. Przed ponownym montażem osusz ją dokładnie.

DANE TECHNICZNE

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej produktu.

Długość przewodu sieciowego: 1,05 m



PL

UWAGA! Firma MPM agd S.A. zastrzega sobie możliwość zmian technicznych.

PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (ZUŻYTY SPRZĘT ELEKTRYCZNY I ELEKTRONICZNY)



Oznaczenie umieszczane na produkcie wskazuje, że produktu po upływie okresu użytkowania nie należy usuwać z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, zużyte urządzenie należy dostarczyć do punktu odbioru zużytego sprzętu AGD lub zgłosić jego odbiór z domu.

W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego usuwania odpadów elektrycznych i elektronicznych użytkownik powinien skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej lub z lokalnym Wydziałem Ochrony Środowiska. Produktu nie należy usuwać razem z innymi odpadami komunalnymi.

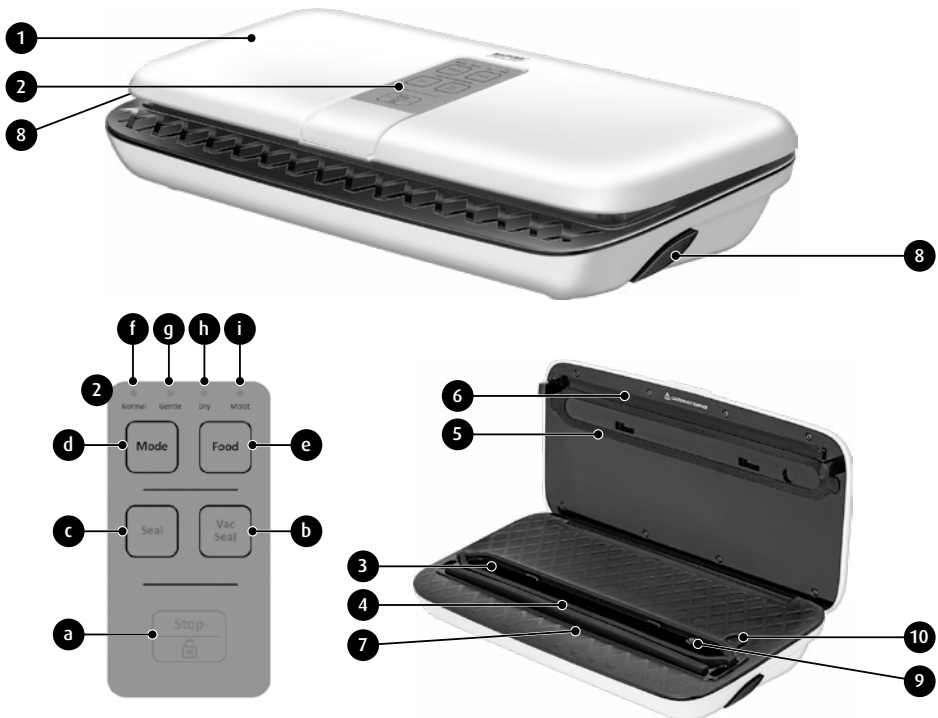
SAFETY OF USE

- ▶ Read this Manual carefully before use.
- ▶ Never hold the appliance with wet hands.
- ▶ Be extremely careful when children are near the appliance!
- ▶ Use this appliance only as intended.
- ▶ Do not leave the appliance unattended when operated.
- ▶ Always unplug the power cord from the mains outlet when the appliance is not in use or before cleaning.
- ▶ Do not use the appliance when damaged and/or its power cord or plug is damaged; have an Authorised Service repair it for you.
- ▶ Do not use the appliance outdoors.
- ▶ Never leave the power cord hanging over sharp edges and keep it away from hot surfaces.
- ▶ This appliance should be connected to a main outlet with a PE connector (i.e. earthed outlets).
- ▶ Never put the appliance near other electrical appliances or equipment, including hobs, cookers, ovens, etc.
- ▶ The appliance is intended for domestic use only.
- ▶ Always make sure that all parts of the appliance have been properly attached before turning on the power.
- ▶ Use of any accessories not recommended by the manufacturer may cause injury, fire and/or damage to this appliance.
- ▶ This appliance may be used by children of at least 8, and by people with impaired physical or mental capacity, or people with inexperienced in operation and without understanding of the appliance, if there they are supervised or trained as regards using the appliance in a safe manner, so that relevant hazards are understood. Children without supervision must never clean or care for this appliance.
- ▶ Keep in mind that children must never play with this appliance.
- ▶ Store the appliance and its power cord away from children below 8 years of age.
- ▶ Do not pull the plug from the mains outlet by pulling on the cable.
- ▶ This appliance is not compatible for use with external power control timers or separate remote control systems.
- ▶ Do not connect the plug to a mains outlet with wet hands.
- ▶ To keep your children safe, do not leave any parts of the packaging readily accessible (e.g. plastic bags, cardboard boxes, polystyrene inserts, etc.).
- ▶ **WARNING: Never let children play with plastic film or bags. Choking/asphyxiation hazard!**



The sealing bar may become hot when the appliance is in use.
Risk of burns!

APPLIANCE OVERVIEW



1. Lid
2. Control panel
 - a. button used to unlock the "STOP"/"Seal" button and "Vac/Seal"
 - b. "Vac/Seal" button
 - c. "Seal" button
 - d. "Mode" button
 - e. "Food" button
 - f. "Normal" LED
 - g. "Gentle" LED
 - h. "Dry" LED
 - i. "Moist" LED
3. Vacuum chamber
4. Vacuum chamber top gasket
5. Vacuum chamber bottom gasket
6. Sealing bar
7. Sealing bar gasket
8. Lid lock buttons
9. Accessory vacuum connector
10. Vacuum pump start button

GENERAL

Vacuum packing and sealing of food products extends the storage life of food. Removal of air from plastic bags or special food containers inhibits the growth of bacteria, fungi and

microbes. The food sealed in vacuum preserves its natural taste, colour and texture longer. Vacuum packing and sealing is used in sous vide cooking.

Food product type	Sealed vacuum storage in freezers	Sealed vacuum storage in refrigerators	Normal storage
Fresh veal and beef	1 to 3 years	1 month	1 to 2 weeks
Minced meat	1 year	1 month	1 to 2 weeks
Fresh pork	2 to 3 years	2 to 4 weeks	1 week
Fresh fish	2 years	2 weeks	3 to 4 days
Fresh poultry	2 to 3 years	2 to 4 weeks	1 week
Smoked meat	3 years	6 to 12 weeks	2 to 4 weeks
Fresh scalded vegetables	2 to 3 years	2 to 4 weeks	1 to 2 weeks
Fresh fruits	2 to 3 years	2 weeks	3 to 4 days
Hard cheese	6 months	6 to 12 weeks	2 to 4 days
Sliced cures meat	Not recommended	6 to 12 weeks	1 to 2 weeks
Fresh pasta	6 months	2 to 3 weeks	1 week

BEFORE FIRST USE

1. Remove the appliance from the box, discard any bags, stickers and polystyrene fillers.
2. Inspect the appliance for damage during transport and contact the seller when in doubt.
3. Verify that your power mains match the nameplate ratings of the appliance.
4. Place the appliance on a hard, firm, dry, level and even surface.

USING THE VACUUM SEALER

Vacuum packing and sealing is done by placing a food product in a plastic bag, from which air is evacuated, and finally, the opening of the bag is hermetically sealed by pressure welding. Vacuum packing with this appliance requires ready-to-use plastic bags or sealing the food in plastic bags trimmed off and sealed from a sleeve of plastic film wound on a roll. Trimming and sealing in plastic bags from a roll helps match the bag's length to the size of the food product. The plastic bag roll should not exceed 290 mm in width, and the plastic film must be made by knurling. This is the only plastic film grade suitable for proper welding.

CAUTION! Vacuum packing DOES NOT substitute for cooling or freezing of food. All perishable food types which require cold storage must be kept cold or frozen once vacuum-packed.

PREPARING THE PLASTIC BAGS

1. Connect the appliance to a mains outlet.
2. Press the lid lock buttons (8) and raise the lid (1).
3. Unroll the desired length of film and cut it.
4. Align the trimmed off edge of the plastic bag with the sealing bar gasket (7) and with most of the plastic bag outside of the appliance. Place the plastic bag with the knurled side up.
5. Close the lid and press it down until the buttons (8) "click".

6. Use the “Food” button (2e) to select the “Dry” mode indicated by the LED (2h).
7. Press and hold the “STOP” button for a moment (2a) to unlock the sealing buttons, which is indicated by the open padlock icon lighting up on the button (2a).
8. Press the “Seal” button (2c) – the button will light up – the sealing process is in progress. The backlight will switch off, which means that the sealing process is completed. The sealing process can be stopped with the “STOP” button (2a).
9. Open the lid of the vacuum sealer (1) and remove the sealed film.

CAUTION! Always open the top lid immediately once the sealing is completed and do not close the lid until another sealing. Wait at least 40 seconds before the next sealing.

CAUTION! Do not touch the sealing bar (6) – burn hazard.

10. Check for proper seal welding. If the seal weld is irregular, broken, creased, white or milky in appearance, trim it off and try resealing again.
11. Unplug the vacuum sealer from the mains.

VACUUM PACKING WITH SEALING

1. Place the food product to be vacuum sealed in the plastic bag. The plastic bag should be large enough to leave approximately 5 cm of free length to seal it well. Food products to be vacuum sealed for SOUS VIDE cooking should be sliced or chopped into small, even parts. This will allow heating the food thoroughly during cooking.

CAUTION! The length of the plastic bag to be sealed must be dry and clean. If the free length to be sealed gets dirty when the food product is put in the plastic bag, clean it with paper towel.

2. Plug in the vacuum sealer to the mains.
3. Press the lid lock buttons (8), raise the lid (1) and insert the open end of the bag to the vacuum chamber (3). Place the plastic bag with the knurled side up.
4. Close the lid and press it down until the buttons (8) “click”.
5. Use the “Mode” button (2d) to select the appropriate vacuum mode. Set the mode to “Normal” for products which require high vacuum level; set the mode to “Gentle” for fragile products. A relevant LED – (2f) or (2g) – will light up to indicate the mode.
6. Use the “Food” button (2e) to select the appropriate sealing mode. Select the “Dry” mode to seal a dry bag. Select the “Moist” mode to seal a bag containing moist. A relevant LED – (2h) or (2i) – will light up to indicate the mode.
7. Press and hold the “STOP” button for a moment (2a) to unlock the sealing buttons, which is indicated by the open padlock icon lighting up on the button (2a).
8. Press the “VacSeal” button (2b) – the button will light up – the air evacuation and sealing process is in progress. The backlight will switch off when the air evacuation and sealing process. The process can be stopped with the “STOP” button (2a).

CAUTION! Stop the process if the vacuum pump still operates after 45 seconds – the bag is not airtight or it is not placed in the vacuum chamber properly. Check for irregularities and repeat the process.

9. Open the lid of the vacuum sealer (1) and remove the sealed bag.

CAUTION! Always open the top lid immediately once the sealing is completed and do not close the lid until another sealing. Wait at least 40 seconds before the next sealing.

CAUTION! Do not touch the sealing bar (6) – burn hazard.

10. Check that all air has been removed well and that the seal has been welded airtight. If the bag is defective put the food in a new bag and repeat the sealing process.
11. Unplug the vacuum sealer from the mains.

VACUUM VIA ACCESSORIES

The vacuum sealer can evacuate air from detached containers. This requires an appropriate vacuum tube (not included with the MPZ-01 vacuum sealer).

1. Plug in the vacuum sealer to the mains.
2. Press the lid lock buttons (8) and open the lid (1). Connect a compatible vacuum tube to the vacuum connector (9). Connect the other end of the vacuum tube to its dedicated container.
3. Press the vacuum pump start button (10) – air evacuation from a detached container will start. The pump will switch off automatically once the air evacuation is completed. You can press the button (10) to interrupt the process.

CAUTION! Stop the process if the vacuum pump is still active after 45 seconds – the bag is not airtight or it has not been placed in the vacuum chamber properly. Check for irregularities and repeat the process.

4. When done, disconnect the vacuum tube and unplug the appliance from the mains.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Before cleaning, always unplug the appliance from the mains outlet and wait until it has completely cooled down after sealing.

CAUTION! Do not submerge the vacuum sealer in water or other liquids!

2. Clean the appliance housing by wiping with a damp cloth and some detergent. Next, wipe the appliance housing dry.
3. Wipe the appliance interior with a dry cloth only. Take care to clean the vacuum chamber interior well.
4. If the sealing bar gasket (7) is very dirty, you can remove it and wash under running water. Dry it completely before reinstalling in the appliance.

PRACTICAL TIPS

1. Vacuum pack the food as fresh as possible. Vacuum sealers help keep the food fresh and unspoiled five times longer than traditional storage.
2. Fragile-structured, moist or pliable food types (e.g. bakery products, meat and fruit) must be deep frozen before vacuum packing. Put the food products in a freezer a few days before vacuum packing. This will make these products hard enough for safe vacuum packing.
3. If you want to vacuum pack fresh meat without freezing it first, place a piece of folded paper towel between the meat and the top of the plastic bag. The paper towel will soak up the moisture and prevent sucking it into the vacuum sealer.
4. Food products with sharp edges need to be wrapped in paper towel to prevent cutting of the plastic bag.
5. Before packing food products for SOUS VIDE cooking, bag them with the ingredients and seasoning.
6. Do not reuse the plastic bags.

7. Scald the vegetables in boiling water before vacuum packing. Vacuum packing is not suitable for prolonged storage of fungi or garlic; vacuum will not harm anaerobic bacteria.
8. You can make ice packs with the vacuum sealer. Add water to a plastic bag with a little of alcohol, and seal the bag without vacuum. The ice packs made this way and cooled in a freezer make for good cold compresses.
9. The vacuum sealer can also vacuum pack various items (including maps, jewellery, etc.).
10. Use only the dedicated weld-sealable plastic bags or plastic film sleeves up to 280 mm in width. One side of the plastic bags / film sleeves must be knurled.
11. Semi-liquid food products can only be sealed in plastic bags with this appliance. **DO NOT USE VACUUM WHEN SEALING THESE PRODUCTS.** Otherwise the vacuum pump may aspirate the liquid. Use the SEAL button only when sealing liquid food products.

TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
The appliance fails to start / power on.	No power.	Plug the appliance to the mains. Verify that your mains ratings are compatible with the appliance. Inspect the power cord. If you suspect it is damaged, immediately unplug the appliance from the mains and contact an Authorized Service.
The appliance does not vacuum the plastic bags completely.	The plastic bag opening is misaligned at the vacuum chamber. The plastic bag seal weld is not airtight. The film is dirty along the sealing line.	Make sure that the open edges of the plastic bag are completely in the vacuum chamber. Try to seal the plastic bag again. Clean the sealing line.
Once sealed, the plastic bag start taking air.	The plastic bag was pierced by a sharp edge of its contents. Some products (including vegetables and fruits) release gas once vacuum packed and sealed.	Wrap the sharp edges of the food to be sealed. The vegetables were not scalded before vacuum packing. Open the plastic bag and make sure that the food is still fresh.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

See the product's nameplate for technical ratings.

Power cord length: 1.05 m



CAUTION! MPM agd S.A. may introduce technical changes to its product without notice.

PROPER DISPOSAL OF THE PRODUCT (waste electrical and electronic equipment)

Poland



This symbol on the product indicates that the product, after its lifetime, should not be disposed with other household wastes. To avoid harmful influence on the environment and human health due to uncontrolled waste disposal, dispose the waste device to the service point of waste household appliances or report collecting it from home. In order to obtain detailed information about the location and how to dispose the waste electrical and electronic equipment in a safe way, contact your retailer or local Department of Environmental Protection. Do not dispose the device with other municipal waste.

СОВЕТЫ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

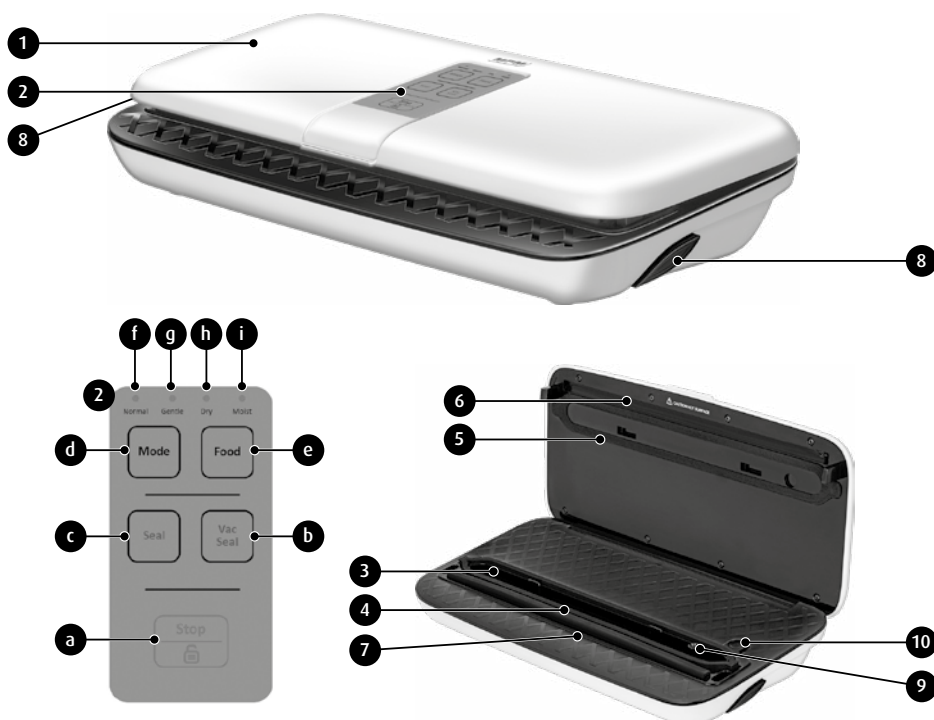
- ▶ Перед применением необходимо внимательно прочитать инструкцию по обслуживанию.
- ▶ Нельзя держать устройство влажными руками.
- ▶ Соблюдайте особую осторожность, когда вблизи устройства находятся дети!
- ▶ Не пользуйтесь устройством для других целей, чем для которых было предназначено устройство.
- ▶ Запрещается погружать устройство, провод или штепсельную вилку в воду или в другие жидкости.
- ▶ Не оставляйте работающего устройства без надзора.
- ▶ Всегда вынимайте штепсельную вилку с гнезда электрической сети, если не применяете устройства или перед тем, как начать чистку.
- ▶ Запрещается пользоваться поврежденным устройством, а также, если поврежден провод или штепсельная вилка – в этом случае необходимо отдать устройство для ремонта в авторизованный пункт сервисного обслуживания.
- ▶ Не пользуйтесь устройством на открытом воздухе.
- ▶ Не вешайте провода на острых гранях и не допускайте, чтобы он касался горячих поверхностей.
- ▶ Не ставьте устройство на горячие поверхности.
- ▶ Нельзя ставить устройство вблизи других электрических устройств, горелок.
- ▶ Устройство следует ставить на сухую, плоскую и устойчивую поверхность.
- ▶ Устройство предназначено только для домашнего употребления.
- ▶ Прежде чем приступить к работе, всегда проверяйте, все ли элементы устройства правильно смонтированы.
- ▶ Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем, может привести к повреждению устройства, пожару или к телесному повреждению.
- ▶ Не используйте устройство для несвойственных ему целей.
- ▶ Данным оборудованием могут пользоваться дети в возрасте старше 8 лет и люди с ограниченными физическими и умственными возможностями, а также люди без опыта и знания оборудования, под присмотром или с инструктажем по безопасному использованию оборудования так, чтобы угрозы, связанные с этим, были понятны. Дети без присмотра не должны проводить очистку и уход по оборудованию.
- ▶ Не позволяйте детям играть прибором.
- ▶ Храните устройство и его провод в месте, недоступном для детей до 8 лет.
- ▶ Не вынимайте вилку из розетки, вытягивая ее за провод.

- ▶ Прибор не предназначен для работы с использованием внешних выключателей-таймеров или отдельной системы дистанционного управления.
- ▶ Не подключайте штепсель в розетку электросети мокрыми руками.
- ▶ Для безопасности детей, пожалуйста, не оставляйте свободно доступные части упаковки (пластиковые мешки, картонные коробки, полистирол и т.д.).
- ▶ **ОСТОРОЖНО! Не разрешайте детям играть с пленкой. Опасность удушья!**



Podczas pracy urządzenia temperatura listwy zgrzewającej może być wyższa. Ryzyko poparzeń!

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



- | | |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Крышка прибора 2. Панель управления <ol style="list-style-type: none"> a. кнопка STOP/разблокировки кнопок Seal и Vac/Seal b. кнопка запуска процесса вакуумной упаковки с запаиванием пакета Vac/Seal c. кнопка запаивания Seal | <ol style="list-style-type: none"> d. кнопка выбора режима высасывания воздуха Mode e. кнопка выбора режима запаивания Food f. индикатор режима Normal g. индикатор режима Gentle h. индикатор режима Dry i. индикатор режима Moist |
|--|---|

3. Камера высасывающая воздух
4. Нижняя прокладка высасывающей камеры
5. Верхняя прокладка высасывающей камеры
6. Сварочная планка
7. Прокладка сварочной планки
8. Кнопка блокировки крышки
9. Разъем для высасывания воздуха из аксессуаров
10. Кнопка запуска насоса, высасывающего воздух

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Метод вакуумной упаковки пищевых продуктов продлевает их срок годности. Высасывание воздуха из полиэтиленовых пакетов для упаковки или из специальных контейнеров, подавляет рост микроорганизмов, грибов и бактерий. Пища сохраняет свой естественный вкус, цвет и структуру. Вакуумная упаковка используется также в методе приготовления sous-vide.

Вид продуктов	Хранение в вакууме в морозильной камере	Хранение в вакууме в холодильнике	Нормальное хранение
Свежая телятина и говядина	от 1 до 3 лет	1 месяц	от 1 до 2 недель
Фарш	1 год	1 месяц	от 1 до 2 недель
Свежая свинина	от 2 до 3 лет	от 2 до 4 недель	1 неделя
Свежая рыба	2 года	2 недели	3-4 дня
Свежая птица	от 2 до 3 лет	от 2 до 4 недель	1 неделя
Мясо копченое	3 года	от 6 до 12 недель	от 2 до 4 недель
Свежие овощи, бланшированные	от 2 до 3 лет	от 2 до 4 недель	от 1 до 2 недель
Свежие фрукты	от 2 до 3 лет	2 недели	3-4 дня
Твердые сыры	6 месяцев	6-12 недель	2-4 дня
Колбасы в ломтиках	не рекомендуется	6-12 недель	от 1 до 2 недель
Домашние макаронные изделия	6 месяцев	2-3 недели	1 неделя

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Извлеките прибор из упаковки, удалите все пакеты, наклейки, пенопластовые наполнители.
2. Проверьте прибор на наличие повреждений, которые могут возникнуть во время транспортировки – в случае сомнений обратитесь к продавцу.
3. Убедитесь, что параметры Вашей электрической сети соответствуют данным, указанным на заводской табличке прибора.
4. Установите прибор на твердой, прочной, сухой, горизонтальной и ровной поверхности.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

Метод вакуумной упаковки заключается в размещении продуктов в полиэтиленовом пакете, а затем высасывании воздуха из пакета и запайки его. Следует использовать готовые пакеты или сделать их самостоятельно из пленки в рулоне (рукав). Самостоятельное изготовление пакета позволяет идеально подобрать его длину к габаритам упаковываемого пищевого продукта. Важно, чтобы ширина используемой пленки не превышала 290 мм и пленка была изготовлена методом тиснения (рифления). Только такая пленка может правильно запаиваться.

ВНИМАНИЕ! Вакуумная упаковка **НЕ** заменяет охлаждения или замораживания. Все скоропортящиеся продукты, которые требуют охлаждения, после вакуумной упаковки должны по-прежнему храниться в холодильнике или морозильной камере.

ПОДГОТОВКА ПАКЕТОВ

1. Подключите прибор к сети питания.
2. Нажмите кнопки блокировки крышки (8) и поднимите крышку прибора (1).
3. Открутите из рулона нужную длину пленки и отрежьте ее.
4. Конец отрезанного куска пленки положите на прокладке сварочной планки (7), но таким образом, чтобы пленка находилась снаружи прибора. Также обратите внимание на то, чтобы пленка находилась тисненой (рифленной) стороной вверх.
5. Закройте крышку и прижмите ее так, чтобы кнопки (8) издали характерный щелчок.
6. Кнопкой выбора режима запаивания Food (2e) выберите режим Dry, сигнализируемый индикатором (2h).
7. Нажмите и удерживайте некоторое время кнопку STOP (2a), таким образом вы разблокируете кнопки запаивания, что сигнализируется свечением иконки открытого замка на кнопке (2a).
8. Нажмите кнопку Seal (2c) – кнопка загорается – идет процесс запаивания. Через некоторое время подсветка гаснет, что означает окончание процесса запаивания. Процесс запаивания можно прервать с помощью кнопки STOP (2a).
9. Откройте крышку прибора (1) и удалите запаивающую пленку.

ВНИМАНИЕ! Всегда открывайте верхнюю крышку сразу после окончания запаивания и не закрывайте ее до момента выполнения следующего запаивания. Перед выполнением следующего запаивания подождите, по крайней мере, 40 секунд.

ВНИМАНИЕ! Не трогайте сварочную планку (6) – риск получения ожогов.

10. Проверьте полученный шов. Если шов неровный, неполный, морщинистый, белого или молочного цвета, то обрежьте его и выполните процедуру заново.
11. Отключите прибор от электрической сети.

ВАКУУМНАЯ УПАКОВКА С ЗАПАИВАНИЕМ

1. В пакет положите продукты, предусмотренные для высасывания воздуха и запаивания в полиэтиленовом пакете. Таким образом подберите пакет, чтобы после вложения продуктов осталось еще около 5 см пакета для выполнения запаивания. При упаковке продуктов для приготовления методом SOUS VIDE желательно порезать их ломтиками или ровными небольшими кусочками. Это позволит равномерно обогреть их во время приготовления.

ВНИМАНИЕ! Место в пакете, где будет шов, должно быть сухим и чистым. В случае загрязнения во время складывания продуктов в пакет, очистите это место бумажным полотенцем.

2. Подключите прибор к сети питания.
3. Нажмите кнопки блокировки крышки (8), поднимите крышку (1) и вставьте открытый конец пакета в камеру, высасывающую воздух (3). При этом обратите внимание на то, чтобы пленку положить тисненой (рифленой) стороной вверх.
4. Закройте крышку и прижмите ее так, чтобы кнопки (8) издали характерный щелчок.
5. Кнопкой Mode (2d) выберите подходящий режим высасывания воздуха. Для изделий, требующих высокого уровня высасывания воздуха, установите режим Normal, а для продуктов с нежной структурой выберите режим Gentle. Выбор соответствующего режима сигнализируется свечением соответствующего индикатора (2f) и (2g).
6. Кнопкой Food (2e) выберите соответствующий режим запаивания. Для запаивания сухого пакета выберите режим Dry, а для запаивания пакета, в котором много влаги, используйте режим Moist. Выбор соответствующего режима сигнализируется свечением соответствующего индикатора (2h) или (2i).
7. Нажмите и удерживайте некоторое время кнопку STOP (2a), таким образом вы разблокируете кнопки запаивания, что сигнализируется свечением иконки открытого замка на кнопке (2a).
8. Нажмите кнопку VacSeal (2b) – кнопка загорается – идет процесс высасывания воздуха и запаивания. Когда подсветка потухает, это означает завершение процесса высасывания воздуха и запаивания. Процесс можно прервать с помощью кнопки STOP (2a).

ВНИМАНИЕ! Если насос, высасывающий воздух, работает более 45 секунд, то прекратите процесс - пакет протекает или плохо размещен в высасывающей камере. Исправьте ошибки и повторите процесс.

9. Откройте крышку аппарата (1) и удалите запаянный пакет.

ВНИМАНИЕ! Всегда открывайте верхнюю крышку сразу после окончания процесса запаивания и не закрывайте ее до момента выполнения следующего запаивания. Перед выполнением следующего запаивания подождите, по крайней мере, 40 секунд.

ВНИМАНИЕ! Не трогайте сварочную планку (6) – риск получения ожогов.

10. Проверь, правильно ли был высосан воздух, и правильно ли выглядит шов. В случае дефекта переложите продукты в новый пакет и повторите процесс высасывания с запаиванием.
11. Отключите прибор от электрической сети.

ВЫСАСЫВАНИЕ ВОЗДУХА ИЗ АКСЕССУАРОВ

Существует возможность высасывания воздуха из контейнеров при наличии соответствующего провода, не являющегося оборудованием MPZ-01.

1. Подключите прибор к сети питания.
2. Нажмите кнопки блокировки крышки (8) и откройте крышку прибора (1). Подключите соответствующий провод к разъему (9), а также к специальной емкости.
3. Нажмите кнопку запуска насоса, высасывающего воздух (10) – начинается процесс высасывания воздуха из контейнера. После того, как воздух будет высосан, насос выключится автоматически. Процесс можно прервать, нажав еще раз на кнопку (10).

ВНИМАНИЕ! Если насос, высасывающий воздух, работает более 45 секунд, то прекратите процесс - контейнер неплотный или плохо подключен высасывающий провод. Исправьте ошибки и повторите процесс.

4. После завершения процесса отсоедините высасывающий провод и отсоедините прибор от сети.

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

1. Упаковывайте как можно наиболее свежие продукты. Приборы для вакуумной упаковки позволяют сохранить свежесть продуктов в пять раз дольше, чем в обычных условиях хранения.
2. Продукты с нежной, влажной или легко деформируемой структурой (хлеб, мясо, фрукты) необходимо заранее заморозить. Перед вакуумной упаковкой положите продукты на несколько часов в морозильную камеру. После того, как продукты станут твердыми, они готовы для вакуумной упаковки.
3. При упаковке свежего мяса без предварительного замораживания поместите сложенное бумажное полотенце между мясом и верхней частью пакета. Это позволит впитать влагу и защитить прибор от всасывания жидкости.
4. Края продуктов с острыми краями обложите бумажным полотенцем, чтобы они не прокололи пакет.
5. Перед упаковкой продуктов для приготовления методом SOUS VIDE посыпьте их необходимыми ингредиентами и специями.
6. Не используйте повторно один раз использованных пакетиков.
7. Перед упаковкой овощей попарьте их в кипятке. Не упаковывайте в вакуумные пакеты для длительного хранения грибы и чеснок из-за рисков, связанных с действием анаэробных бактерий.
8. В аппарате для вакуумной упаковки вы можете приготовить пакетики со льдом. В пакет влейте воду и добавьте небольшое количество алкоголя, затем выполните запаивание, не высасывая воздух. Подготовленный таким образом пакет отлично подойдет в качестве холодного компресса после предварительной заморозки в морозильной камере.
9. В аппарате для вакуумной упаковки можно упаковывать различные предметы домашнего обихода (карты, ювелирные изделия и т. д.)
10. Используйте только пакеты или пленку, предназначенную для сварки шириной до 290 мм. Одна сторона пленки или пакета должна быть тисненой (рифленой). Если пленка рифленая с двух сторон, не имеет значения, какая сторона пленки будет направлена в сторону сварочной планки.
11. Продукты с жидкой консистенцией можно в пакете только запаивать. НЕ НУЖНО ИХ УПАКОВЫВАТЬ В ВАКУУМЕ. Жидкости могут всасываться через вакуумный насос. В случае запаивания жидкостей используйте кнопку SEAL.

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Проблема	Причина	Решение
Прибор не включается	Отсутствие питания.	Подключите устройство к сети. Проверьте параметры Вашей электрической сети. Проверьте шнур питания, в случае подозрения повреждения, немедленно отключите из розетки и свяжитесь с сервисным центром.
Прибор не вытягивает воздух из пакет полностью	Неправильное расположение пакета в приборе. Неправильный выполнен шов пакетика. Загрязненная пленка внутри шва.	Убедитесь, что конец пакета находится в высасывающей камере. Нагрейте еще раз подготовленный пакетик. Очистите место запаивания.
Пакет после запайки наполняется воздухом.	Острый край содержимого пакета прорезал его. Некоторые продукты (овощи/фрукты) выделяют газы после упаковки.	Оберните острые края бумажным полотенцем перед заправлением. Овощи не были пропарены перед упаковкой. Открой пакет, проверьте свежесть упакованных продуктов.

ОЧИСТКА И УХОД

1. Перед очисткой отключите прибор от электрической сети и подождите, пока он полностью остынет.

ВНИМАНИЕ! Не погружайте прибор в воду или другие жидкости.

2. Корпус прибора протрите влажной тканью с небольшим количеством моющего средства, после чего протрите насухо.
3. Камеру внутри протрите сухой тканью. Обратите особое внимание на внутреннюю часть высасывающей камеры.
4. Прокладку сварочной планки (7) в случае больших загрязнений можно снять и вымыть под проточной водой. Перед установкой тщательно ее высушите.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технические характеристики указаны на заводском щитке изделия.

Длина сетевого шнура: 1,05 м



ВНИМАНИЕ! Компания MPM agd S. A. оставляет за собой право внесения технических изменений в конструкцию.

RU

ПРАВИЛЬНОЕ УДАЛЕНИЕ ПРОДУКТА

(использованное электрическое и электронное оснащение)



Польша Обозначение, размещаемое на товаре указывает, что продукт после истечения срока пригодности нельзя выкидывать с другими отходами домашнего хозяйства. Чтобы избежать вредного влияния на окружающую среду и здоровье людей, вследствие не контролируемого удаления отходов, использованное устройство следует доставить в точку приёма подержанной домашней техники или согласиться на её передачу дома. Для получения подробной информации на тему места и способа безопасного удаления электрических и электронных отходов пользователь должен связаться с точкой розничной продажи, или с местным Отделом охраны окружающей среды. Товар нельзя выкидывать вместе с другими коммунальными отходами.

SICHERHEITSHINWEISE

- ▶ -Vor Gebrauch lesen Sie genau die Bedienungsanleitung.
- ▶ Nur mit trockenen Händen bedienen.
- ▶ Besondere Vorsicht bei der Verwendung des Geräts ist geboten, wenn sich Kinder in der Nähe befinden!
- ▶ Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den dafür vorgesehenen Verwendungszweck.
- ▶ Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- ▶ Elektronische Geräte sollten während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt sein.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker nach Gebrauch und vor der Reinigung immer aus der Steckdose.
- ▶ Defektes Gerät darf nicht benutzt werden, auch bei Beschädigung von Leitung oder Stecker – in diesem Fall muss das Gerät in einem autorisierten Service repariert werden.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- ▶ Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Flächen, offenen Flammen, sowie von scharfen Kanten.
- ▶ Das Gerät nicht auf heißen Oberflächen abstellen.
- ▶ Gerät nicht in der Nähe anderer elektrischer Geräte, Herde, Öfen etc. abstellen.
- ▶ Das Gerät ist auf trockener, flacher und stabiler Fläche zu stellen.
- ▶ Das Gerät nur im Haushalt verwenden.
- ▶ Vor Arbeitsbeginn zuerst immer überprüfen, ob alle Geräteteile sachgemäß angebracht worden sind.
- ▶ Anwendung eines vom Gerätehersteller nicht empfohlenen Zubehörs kann Geräteschäden, Brand oder Körperverletzungen verursachen.
- ▶ Nur bestimmungsgemäß benutzen.
- ▶ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen mit eingeschränkten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissens benutzt, sowie durch Kinder unter 8 Jahren verwendet zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihnen Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten das Gerät ohne Aufsicht weder reinigen, noch warten.
- ▶ Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

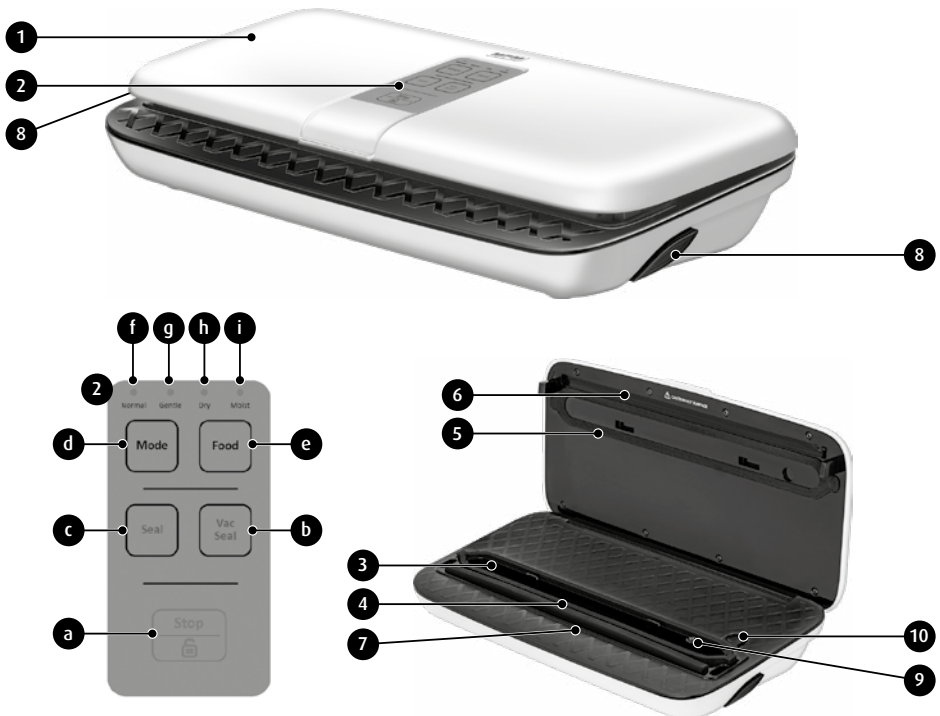
- ▶ Das Gerät und die Leitung an einem vor Kindern unter 8 Jahren geschützten Ort aufbewahren.
- ▶ Den Netzstecker nie am Kabel aus der Steckdose ziehen.
- ▶ Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem, wie z. B. einer Funksteckdose, betrieben werden.
- ▶ Den Stecker nie mit nassen Händen in die Steckdose stecken.
- ▶ Aus Sicherheitsgründen sind lose Verpackungsteile (Kunststoffbeutel, Kartons, Styropor etc.) von Kindern fern zu halten.

▶ **WARNUNG! Kinder nicht mit Folie spielen lassen. Erstickungsgefahr!**



Podczas pracy urządzenia temperatura listwy zgrzewającej może być wyższa. Ryzyko poparzeń!

ANLAGENBESCHREIBUNG



1. Abdeckung des Gerätes
2. Bedienfeld
 - a. STOP-Taste / Freigabe von „Seal“- und „Vac/Seal“-Tasten

- b. Taste zur Vakuumverpackung mit Schweißen „Vac/Seal“
- c. Taste zum Schweißen „Seal“
- d. Taste zur Auswahl des Absaugbetriebes „Mode“

- e. Taste zur Auswahl des Schweißbetriebes „Food“
 - f. Kontrollleuchte des „Normal“-Betriebes
 - g. Kontrollleuchte des „Gentle“-Betriebes
 - h. Kontrollleuchte des „Dry“-Betriebes
 - i. Kontrollleuchte des „Moist“-Betriebes
3. Entlüftungskammer
 4. Untere Dichtung der Entlüftungskammer
 5. Untere Dichtung der Entlüftungskammer
 6. Schweißband
 7. Schweißbanddichtung
 8. Deckelverriegelungstasten
 9. Anschluss zur Entlüftung des Zubehörs
 10. Taste zum Starten der Entlüftungspumpe

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Durch die Vakuumverpackung von Lebensmittelprodukten wird deren Haltbarkeit verlängert. Mit dem Absaugen von Luft aus den Kunststoffverpackungen oder speziellen Behältern wird die Entwicklung von Mikroorganismen, Pilzen und Bakterien gehemmt. Die Lebensmittel behalten ihren natürlichen Geschmack, ihre Farbe und Struktur. Die Vakuumverpackung wird auch beim „Sous Vide“-Garverfahren verwendet.

Art der Lebensmittel	Vakuumlagerung im Gefrierschrank	Vakuumlagerung im Kühlschrank	Normale Lagerung
Frisches Kalbfleisch und Rindfleisch	von 1 bis 3 Jahre	1 Monat	1 bis 2 Wochen
Hackfleisch	1 Jahr	1 Monat	1 bis 2 Wochen
Frisches Schweinefleisch	2 bis 3 Jahre	2 bis 4 Wochen	1 Woche
Frischer Fisch	2 Jahre	2 Wochen	3-4 Tage
Frisches Geflügel	2 bis 3 Jahre	2 bis 4 Wochen	1 Woche
Geräuchertes Fleisch	3 Jahre	6 bis 12 Wochen	2 bis 4 Wochen
Frisches Gemüse, gebrüht	2 bis 3 Jahre	2 bis 4 Wochen	1 bis 2 Wochen
Frisches Obst	2 bis 3 Jahre	2 Wochen	3-4 Tage
Hartkäse	6 Monate	6-12 Wochen	2-4 Tage
Geschnittene Würste	nicht empfohlen	6-12 Wochen	1 bis 2 Wochen
Frische Nudeln	6 Monate	2-3 Wochen	1 Woche

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Das Gerät aus der Verpackung herausnehmen, jegliche Beutel, Aufkleber, Styroporfüllungen entfernen.
2. Das Gerät auf eventuelle Transportschäden überprüfen, im Zweifelsfall Kontakt mit dem Händler aufnehmen.
3. Sicherstellen, dass die Parameter ihres elektrischen Netzes mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.

4. Das Gerät auf einen festen, stabilen, trockenen, horizontalen und ebenen Untergrund stellen.

ANWENDUNG DES GERÄTES

Die Vakuumverpackung besteht darin, dass man die Lebensmittel in einen Beutel legt, die Luft aus dem Beutel absaugt und den Beutel verschweißt. Verwenden Sie die vorgefertigten Beutel oder erstellen Sie sie selbst unter Anwendung der Folie auf der Rolle (Hülle). Die selbst gemachten Beutel können an die Abmessungen des fertigen Lebensmittels perfekt angepasst werden. Es ist von großer Bedeutung, dass die Breite der angewendeten Folie 290 mm nicht überschreitet und dass die Folie mit der Technik des Pressen (Rändelung) erstellt wird. Nur eine solche Folie kann ordnungsgemäß verschweißt werden.

HINWEIS! Durch die Vakuumverpackung kann die Kühlung oder das Gefrieren der Lebensmittel nicht ersetzt werden. Leicht verderbliche Lebensmittel, die gekühlt werden müssen, müssen auch nach der Vakuumverpackung im Kühlschrank oder im Gefrierschrank gelagert werden.

VORBEREITUNG DER BEUTEL

1. Das Gerät an das Stromnetz anschließen.
2. Die Deckverriegelungstasten (8) drücken und den Deckel heben (1).
3. Die Folie in der gewünschten Länge von der Rolle ziehen und abschneiden.
4. Das Ende des Folienstücks auf die Dichtung des Schweißbandes (7) so legen, dass sich die Folie außerhalb des Gerätes befindet. Achten Sie darauf, dass die gepresste (gerändelte) Folien­seite nach oben gerichtet ist.
5. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie ihn so, dass die Tasten (8) einrasten.
6. Drücken Sie die Taste „Food“ (2e) und wählen Sie den „Dry“-Betrieb, der durch die Kontroll­leuchte (2h) angezeigt wird.
7. Halten Sie die Taste „STOP“ (2a) eine Weile gedrückt, um die Schweiß­stasten zu entriegeln, was durch das Leuchten des entriegelten Schloss­symbols auf der Taste (2a) signalisiert wird.
8. Drücken Sie die „Seal“-Taste (2c) – die Taste leuchtet auf – der Schweiß­vorgang läuft. Nach einer Weile erlischt die Leuchte, der Schweiß­vorgang ist beendet. Sie können den Schweiß­vorgang durch Drücken der Taste „STOP“ (2a) abbrechen.
9. Den Deckel des Schweiß­gerätes (1) öffnen und die verschweißte Folie entfernen.

HINWEIS! Öffnen Sie den oberen Deckel unverzüglich, nachdem der Schweißvorgang abgeschlossen worden ist, und schließen Sie ihn nicht, bis der letzte Schweißvorgang eingeleitet wird. Bevor Sie mit dem weiteren Schweißvorgang beginnen, warten Sie wenigstens 40 Sekunden ab.

HINWEIS! Das Schweißband (6) nicht berühren – Verbrennungsgefahr.

10. Die erhaltene Schweißnaht prüfen. Ist die Schweißnaht unregelmäßig, unvollständig, faltig, weiß oder Milch weiß, schneiden Sie die Naht ab und wiederholen Sie den Vorgang.
11. Trennen Sie das Gerät vom Netz.

VAKUUMVERPACKUNG MIT SCHWEISSEN

1. Die Lebensmittel, von denen die Luft abgesaugt werden soll, in den zu verschweißenden Beutel legen. Den Beutel so auswählen, dass nach dem Einlegen des Lebensmittels noch ca. 5 cm Beutel fürs Schweißen bleiben. Sollte das Lebensmittel nach der SOUS VIDE zubereitet

werden, wird empfohlen, es in Scheiben oder kleine, gleichmäßige Stücke zu schneiden. Dadurch wird eine gleichmäßige Erwärmung während des Garens ermöglicht.

HINWEIS! Die Stelle im Beutel, wo das Schweißen durchgeführt werden soll, muss trocken und sauber sein. Im Falle der Verschmutzung beim Einlegen der Lebensmittel die Schweißstelle mit einem Papiertuch reinigen.

2. Das Gerät an das Stromnetz anschließen.
3. Die Deckelverriegelungstasten (8) drücken, den Deckel (1) heben und das offene Ende des Beutels in die Entlüftungskammer legen (3). Achten Sie gleichzeitig darauf, dass die gepresste (gerändelte) Folienseite nach oben gerichtet ist.
4. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie ihn so, dass die Tasten (8) einrasten.
5. Mit der „Mode“-Taste (2d) den gewünschten Entlüftungsmodus auswählen. Bei Produkten, bei denen eine hohe Entlüftungsleistung erforderlich ist, den Modus „Normal“ auswählen, bei feinen Produkten – „Gentle“. Die Auswahl des entsprechenden Modus wird durch das Aufleuchten der jeweiligen Leuchte signalisiert (2f oder 2g).
6. Mit der „Food“-Taste (2e) den Schweißmodus auswählen. Fürs Schweißen eines trockenen Beutels den „Dry“-Modus, für einen feuchten Beutel „Moist“ auswählen. Die Auswahl des entsprechenden Modus wird durch das Aufleuchten der jeweiligen Leuchte signalisiert (2h oder 2i).
7. Halten Sie die Taste „STOP“ (2a) eine Weile gedrückt, um die Schweißtasten zu entriegeln, was durch das Leuchten des entriegelten Schlosssymbols auf der Taste (2a) signalisiert wird.
8. Die „VacSeal“-Taste (2b) drücken – die Taste leuchtet auf – die Luft wird abgesaugt, der Beutel verschweißt. Nachdem die Leuchte erloschen ist, sind die beiden Verfahren abgeschlossen. Sie können den Vorgang durch Drücken der Taste „STOP“ (2a) abbrechen.

HINWEIS! Sollte die Entlüftungspumpe länger als 45 Sekunden arbeiten, unterbrechen Sie den Vorgang – der Beutel ist entweder undicht oder in der Entlüftungskammer falsch positioniert. Beseitigen Sie die Unregelmäßigkeiten und beginnen mit dem Verfahren erneut.

9. Den Deckel des Schweißgerätes (1) öffnen und den verschweißten Beutel entfernen.

HINWEIS! Öffnen Sie den oberen Deckel unverzüglich, nachdem der Schweißvorgang abgeschlossen worden ist, und schließen Sie ihn nicht, bis der letzte Schweißvorgang eingeleitet wird. Bevor Sie mit dem weiteren Schweißvorgang beginnen, warten Sie wenigstens 40 Sekunden ab.

HINWEIS! Das Schweißband (6) nicht berühren – Verbrennungsgefahr.

10. Prüfen Sie, ob die Luft zum erforderlichen Grad abgesaugt worden ist und ob die Schweißnaht ordnungsgemäß ist. Bei Unregelmäßigkeit das Lebensmittel in einen neuen Beutel legen und die Entlüftung samt Schweißen wiederholen.
11. Das Schweißgerät vom Netz trennen.

ENTLÜFTUNG DES ZUBEHÖRS

Es besteht die Möglichkeit, die Luft von den externen Behältern abzusaugen, wenn Sie über eine Leitung verfügen, die nicht im Lieferumfang von MPZ-01 vorhanden ist.

1. Das Gerät an das Stromnetz anschließen.
2. Die Deckelverriegelungstasten (8) drücken und den Deckel heben (1). Die entsprechende Leitung an die Buchse (9) und den jeweiligen Behälter anschließen.
3. Mit der Taste zum Starten der Entlüftungspumpe (10) den Vorgang einleiten – der externe Behälter wird entlüftet. Anschließend schaltet sich die Pumpe automatisch aus. Der Vorgang kann durch erneutes Drücken der Taste (10) wiederholt werden.

HINWEIS! Sollte die Entlüftungspumpe länger als 45 Sekunden arbeiten, unterbrechen Sie den Vorgang – der Behälter ist entweder undicht oder die Absaugleitung falsch angeschlossen. Beseitigen Sie die Unregelmäßigkeiten und beginnen mit dem Verfahren erneut.

4. Nach dem Vorgang die Absaugleitung vom Behälter und das Gerät vom Netz trennen.

PRAKTISCHE TIPPS

1. Die zu verpackenden Lebensmittel sollen möglichst frisch sein. Mit der Vakuumverpackungsanlage können die Lebensmittel bis zu fünf Mal länger aufbewahrt werden, als dies unter normalen Bedingungen der Fall ist.
2. Lebensmittel mit feiner Struktur, feuchte oder leicht verformbare Lebensmittel (Gebäck, Fleisch, Obst) sollen früher eingefroren werden. Vor der Vakuumverpackung die Lebensmittel für mehrere Stunden in einen Gefrierschrank legen. Sobald das Produkt hart geworden ist, kann es vakuumverpackt werden.
3. Sollte frisches Fleisch ohne vorheriges Einfrieren verpackt werden, zwischen das Fleisch und den oberen Teil des Beutels ein gefaltetes Papiertuch legen. Damit kann die Feuchtigkeit aufgenommen werden, sodass das Gerät die Flüssigkeit nicht aufsaugt.
4. Bei Lebensmitteln mit scharfen Kanten sichern Sie diese mit einem Papiertuch, damit der Beutel nicht beschädigt wird.
5. Beim Verpacken von Lebensmitteln, die mit der SOUS VIDE Methode zubereitet werden sollen, die entsprechenden Zutaten und Gewürze vor dem Verpacken hinzufügen.
6. Beutel nicht wiederverwenden.
7. Bevor Sie Gemüse verpacken, brühen Sie sie im kochenden Wasser. Pilze und Knoblauch wegen der Gefahr von anaeroben Bakterien nicht für längere Aufbewahrung vakuumverpacken.
8. Mit dem Vakuumverpackungsgerät können Sie Eisbeutel vorbereiten. In den Beutel Wasser und etwas Alkohol hinzugeießen, anschließend den Beutel ohne Entlüftung schweißen. Nach dem Einfrieren in einem Gefrierschrank bewährt sich ein solcher Beutel als kalte Kompresse.
9. Mit dem Verpackungsgerät können Sie auch unterschiedliche Haushaltsartikel (Landkarten, Schmuck usw.) verpacken.
10. Ausschließlich Beutel und Folien verwenden, die fürs Schweißen vorgesehen und bis zu 290 mm breit sind. Eine Seite der Folie oder des Beutels muss gepresst (gerändelt) sein. Ist die Folie von beiden Seiten gerändelt, so hat es keine Bedeutung, welche Seite der Folie zum Schweißband hin gerichtet ist.
11. Flüssige Produkte dürfen im Beutel nur verschweißt werden. SIE DÜRFEN NICHT VAKUUMVERPACKT WERDEN. Flüssigkeiten können durch die Vakuumpumpe angesagt werden. Beim Verschweißen von Flüssigkeiten die SEAL-Taste verwenden.

STÖRUNGSBEHEBUNG

Problem	Ursache	Lösung
Das Gerät läuft nicht an	Keine Stromversorgung.	Das Gerät an das Stromnetz anschließen. Die Parameter des Stromnetzes überprüfen. Das Netzkabel überprüfen, beim Verdacht auf Beschädigungen das Kabel unverzüglich herausziehen und eine autorisierte Servicestelle kontaktieren.
Das Gerät entlüftet die Beutel nicht vollständig	Falsche Positionierung des Beutels im Gerät. Beutel ist falsch verschweißt. Die Folie im Schweißbereich ist verschmutzt.	Stellen Sie sicher, dass sich das Ende des Beutels in der Entlüftungskammer befindet. Den vorbereiteten Beutel erneut verschweißen. Die Schweißstelle reinigen.
Nach dem Verschweißen füllt sich der Beutel mit Luft.	Eine scharfe Kante des Inhalts hat den Beutel beschädigt. Manche Produkte (Obst/Gemüse) geben nach dem Verpacken Gase ab.	Die scharfen Kanten vor dem Verschweißen mit einem Papiertuch einwickeln. Das Obst wurde vor dem Verpacken nicht gebrüht. Den Beutel öffnen, die Lebensmittel auf Frische prüfen.

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Das Gerät vor dem Reinigen von der Stromversorgung trennen und warten, bis es nach dem Schweißen vollständig abkühlt.

HINWEIS! Das Schweißgerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

2. Das Gehäuse des Gerätes mit einem feuchten Tuch mit etwas Reinigungsmittel wischen, dann trockenwischen.
3. Das Innere der Gerätekommer mit einem trockenen Tuch abwischen. Dem Inneren der Entlüftungskammer besondere Aufmerksamkeit schenken.
4. Bei starker Verschmutzung die Schweißbanddichtung (7) abnehmen und unter fließendem Wasser waschen. Vor erneuter Montage gründlich trocknen lassen.

TECHNISCHE DATEN

Technische Parameter des Gerätes sind vom Typenschild zu entnehmen.

Länge des Versorgungskabels: 1,05 m



ACHTUNG! Firma MPM agd S.A. behält sich das Recht auf technische Änderungen vor.

ORDNUNGSGEMÄSSE ENTSORGUNG (ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTE)

Polen



Die Bezeichnung am Gerät bedeutet: Elektro- und Elektronik-Altgeräte gehören nicht in den Hausmüll. Schonen Sie unsere Umwelt und menschliche Gesundheit und nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab oder melden Sie ihre Entsorgung von zu Hause. Informationen, wo und wie die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Verkaufsstelle oder über die lokale Umweltschutzbehörde. Dieses Produkt gehört nicht in den Hausmüll.

*Życzymy zadowolenia z użytkowania naszego wyrobu i zapraszamy
do skorzystania z szerokiej oferty handlowej firmy **MPM***

*We wish you satisfaction from using the product and invite you to check a wide range
of other **MPM** appliances*

*Желаем получить удовольствие от использования нашего продукта
и приглашаем воспользоваться широким коммерческим предложением
компании **MPM***

*Wir wünschen Ihnen Zufriedenheit bei der Benutzung unseres Produkts und wir
ermutigen Sie, das breitgefächerte Handelsangebot der Firma **MPM** zu nutzen*

MPM agd S.A.
ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek, Polska
tel.: (22) 380 52 34, fax: (22) 380 52 72
www.mpm.pl