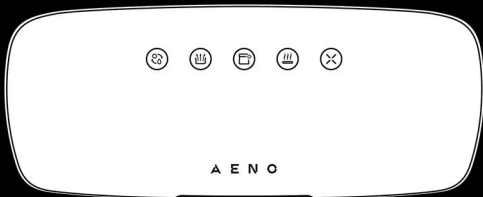


A E N O

Quick Start Guide

Vacuum Sealer VS2

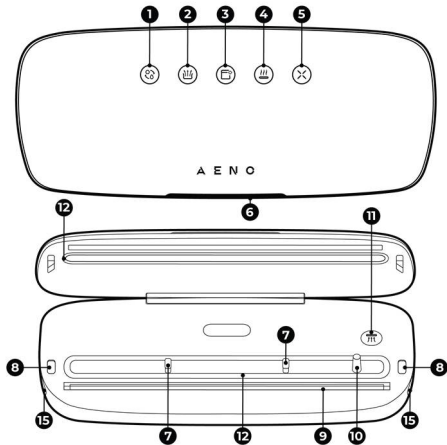
(Model: AVS0002, AVS0002-UK)

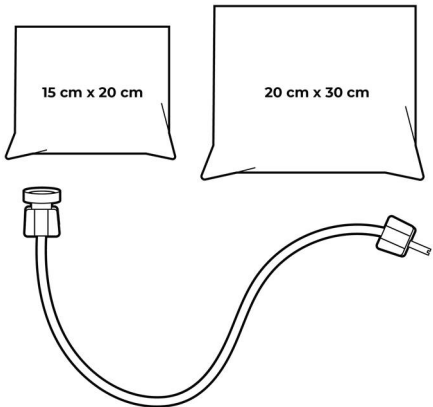


v.1.1.5 | 20.05.2024

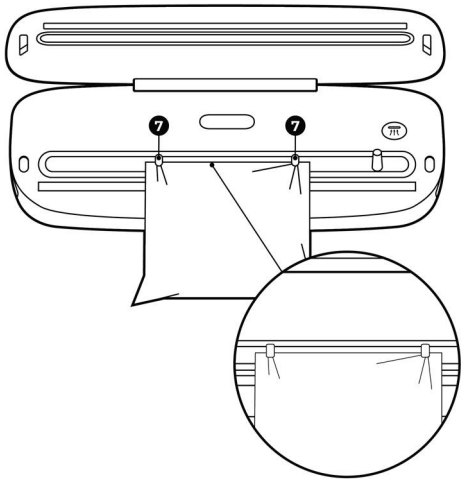
ENG.....	8
ARA.....	12
BOS.....	15
BUL.....	21
CES.....	25
DEU.....	29
ELL.....	34
EST.....	39
FRA.....	43
HRV.....	48
HUN.....	52
HYE.....	57
ITA.....	62
KAT.....	67
KAZ.....	72
LAV.....	77
LIT.....	81
NLD.....	86
POL.....	91
POR.....	96
RON.....	101
RUS.....	106
SLK.....	111
SLV.....	115
SPA.....	119
SRP.....	124
UKR.....	129
UZB.....	134

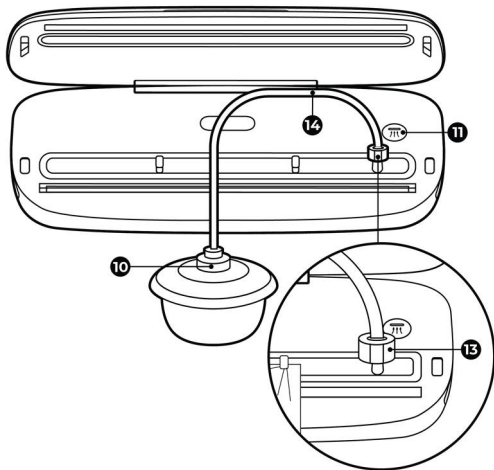
A





B





ENG The **AENO™** Vacuum Sealer is designed for vacuum packaging of foodstuffs in order to extend their shelf life, for pickling or sous vide cooking.

Model: AVS0002 (Plug Type C), **AVS0002-UK** (Plug Type G).

Specifications

Input parameters: 220 V (AC), 50 Hz, 0.54 A, 120.0 W (max.). Capacity: up to 4.5 L/min. Vacuum degree: -75 kPa. Vacuum sealing time: up to 20 sec. Single heat seal: up to 13 sec. Heating wire width: 2 mm. Bag width sealable: up to 30 cm. Maximum heating temperature: up to +200 °C. Modes: "Dry", "Moist". Color: white. Dimensions (L×W×H): 375×150×70 mm. Operating conditions: temperature +5...+40 °C, RH 30–80 % (non-condensing). Storage conditions: temperature -10...+50 °C, RH 30–80 % (non-condensing).

Scope of delivery (figure A)

Vacuum sealer **AENO™**, vacuum bags (15×20 cm (5 pcs), 20×30 cm (5 pcs)), adapter (vacuum hose) for vacuuming containers, quick start guide.

Limitations and Warnings

Please read this document carefully before using the unit. Before powering on for the first time, make sure that the power supply corresponds to the connection parameters of the device (frequency and voltage) from the technical specifications section. Do not use the device if the power cord and/or plug is damaged. The unit should be repaired by a qualified technician. Do not immerse the device, power cord and/or plug in water or other liquids. Do not install the unit on wet or hot surfaces or near external heat sources. To avoid getting burned, do not touch the welding strip (9) and the weld after soldering until they have cooled down. After each use of the vacuum sealer, especially if plastic particles from the bag are left on the welding bar, it is necessary to clean it. Unplug the unit by removing the power cord plug from the outlet and allow to cool. Wipe the surface of the device with a soft cloth soaked in warm water or a weak soap solution. Then wipe with a soft cloth soaked in clean water and

If you have any questions or difficulties with using your AENO device, please contact support by e-mail at support@aeno.com or online chat at aeno.com/service-and-warranty. The specialists will help you solve the problem, and you will not have to waste time and effort visiting the store.

wipe dry. Do not use harsh detergents, abrasive pastes, polishes or detergents containing acids or solvents. Use "Moist" mode only for products with a small amount of liquid. Do not vacuum liquid food, it is only suitable for sealing. Use only special bags for vacuum sealers. The adapter (vacuum hose) supplied with the vacuum sealer is only used to evacuate air from special vacuum containers. It is recommended to dry wet foods with a clean towel or cloth before vacuuming. Before putting vacuum-packed foods into microwave, make a hole in the package or open the outlet valve in the container to release steam. Use only manufacturer-recommended accessories, consumables and/or replacement parts. For more information see the full manual available for download at aeno.com/documents. After use the device should be left to cool down. During storage in order not to deform the seal (12) and thus not to impair the performance of the device, it is recommended to close the cover loosely without locking the locks (8). Do not allow children to use and/or play with the device.

Device control

Automatic vacuuming and/or sealing of packages

1. Connect the device to a power source by connecting the power cord to the device and then plugging the power cord into a power outlet.
2. Place the food in a vacuum bag. Gently secure the open edge of the bag with bag clips (7) (see Fig. **B**).
3. Press on both sides of the cover. After a characteristic click both fasteners (8) will close automatically.
4. Select Mode. To switch between modes, press the "Dry/Moist" button (1) on the device body. The "Dry" mode corresponds to the blue indicator (6) on the control panel and the "Moist" mode corresponds to the red one.
5. Press the "Vac Seal" button (3) on the unit to start the vacuuming and sealing process or the "Seal" button (4) to start the sealing process only.
6. When sealing is complete, the light on the control panel will turn off and then after a few seconds it will start blinking again.
7. Press the buttons (15) on the device at the same time, the cover will open automatically.

8. Remove the bag.

Vacuuming and sealing soft products

For working with soft and delicate products it is recommended to choose the manual (pulse) control. This type of control allows you to control the intensity of air pumping so as not to spoil the appearance of the products.

To do this instead of steps 4 and 5 of the "Automatic Vacuuming and/or Sealing of Bags" section, press and hold the "Pulse" button (2) until the vacuuming level you want is reached, while maintaining the shape of the bag contents and then press the "Seal" button (4) to seal the bag.

Vacuum packing in containers

- Put the food into vacuum container and close the lid.
- Connect the container outlet valve (13) and the air extraction hole (10) on the vacuum sealer with vacuum hose (14) (see fig. C).
- Make sure that there is no air leakage between the lid and the container.
- Press the canister button (11) on the device to start the vacuum process.
- When the air has been vacuumed press again the button (11) on the device body, disconnect the adapter and close the container outlet valve.

Interrupting the vacuuming and/or sealing process

Press the "Stop" button (5) to stop all the operations.

Note. At least 30 sec must elapse before the next start of the vacuum packer to prevent the heating element from overheating.

Recommendations on the shelf life of vacuum-packed food

Cold storage (+5 °C ±3 °C):

- raw meat – up to 8–9 days;
- fish and seafood – up to 4–5 days;
- sausages – up to 10–14 days;
- vegetable – up to 7–10 days;
- fruit – up to 14–20 days;
- egg – up to 30–50 days.

Freeze storage (-16 °C to -20 °C):

- meat, fish, seafood – up to 1 year.

Indoor temperature (+25 °C ±2 °C):

- bread – up to 6–8 days;
- biscuit, cereals/flour, nuts, dried fruit, tea – up to 1 year.

Note. A complete list of products and storage times is available in the complete user manual at aeno.com/documents.

Troubleshooting

- There were traces of a package on the welding strip. Possible cause: overheating of the welding strip. Solution: Allow the device to cool for 90 sec.
- After sealing air appears in the bag. Possible cause: piercing the bag with sharp petioles, fish bones, pasta, etc. Solution: replace the bag, remove the protruding sharp parts.
- The sealing seam is not strong. Possible reason: insufficient sealing time. Solution: Repeat the sealing process.

ATTENTION! If your problem persists, please contact your local supplier or the service center for support. Please do not disassemble the device or try to repair it on your own.



This symbol indicates that you must follow the Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) and Waste Battery and Battery Regulations when disposing of the device, its batteries and accumulators, and its electrical and electronic accessories. According to the rules, this equipment must be disposed of separately at the end of its service life. Do not dispose of the device, its batteries and accumulators, or its electrical and electronic accessories together with unsorted municipal waste, as this will harm the environment. To dispose of this equipment, it must be returned to the point of sale or turned in to a local recycling facility. You should contact your local household waste disposal service for details.

ASBISC reserves the right to modify the device and to make changes and additions to this document without prior notice to users. The date of manufacture is indicated on the package. The warranty period and service life is 2 years from the date of retail sale of the product. Manufacturer: ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus. Made in China. All trademarks and brands mentioned herein are the property of their respective owners. Up-to-date information and a detailed description of the device, as well as connection instructions, certificates, information on companies accepting quality claims and warranties, are available for download at aeno.com/documents.

ARA تم تصميم جهاز تفريغ هواء وتغليف **AENO™** لتغليف مأكولات عن طريق تفريغ الهواء لإطالة فترة تخزينها أو لتحليلها أو لطهيها بتفريغ الهواء (سوفيد).
الموديل: **AVS0002** (القابس Type C) ، **AVS0002-UK** (القابس Type G).

المواصفات

معلومات الإخالة: 220 قط ، 50 هرتز ، 20,0 اواط الإنتاجية: 4,5 لتر في الدقيقة. درجة تفريغ الهواء: حتى 75- كيلوباسكال. وقت تفريغ الهواء من كيس واحدة: حتى 20 ثانية. وقت ختم كيس واحد: حتى 13 ثانية. عرض المنطقة المختومة: 2 مم. أقصى عرض الكيس: حتى 30 سم. أقصى درجة حرارة التسخين: 200 °C+. الأوضاع: "Dry" ("مأكولات جافة") ، "Moist" ("مأكولات رطبة"). اللون: أبيض. الأبعاد (الطول × العرض × الارتفاع): 375 × 150 × 70 مم. شروط الاستخدام: درجة الحرارة +5...+40 درجة مئوية، الرطوبة النسبية 80-30% (دون تكاثف). شروط التخزين: درجة الحرارة -10...+50 درجة مئوية، الرطوبة النسبية 80-30% (دون تكاثف).

طقم التسليم (شكل A)

جهاز تفريغ هواء وتغليف **AENO™** ، أكياس للتغليف عن طريق تفريغ الهواء (15 × 20 سم (5 قطع) ، 30 × 20 سم (5 قطع)) ، محول (خرطوم تفريغ الهواء) ، تفريغ الهواء من حاويات ، دليل البدء السريع.

القيود والتحذيرات

يرجى قراءة هذا المستند بانتباه قبل تشغيل الجهاز. قبل أول بدء التشغيل ، تأكد من أن بارامترات الشبكة الكهربائية تتوافق مع بارامترات توصيل الجهاز (التردد والجهد) الواردة في قسم المواصفات. لا تستخدم الجهاز في حالة وجود أتلاف لسلك الطاقة و/أو القابس. يجب أن تجرى إصلاح الجهاز من قبل متخصص مؤهل. لا تغطس الجهاز و/أو سلك الطاقة و/أو قابس الطاقة في الماء أو سوائل أخرى. لا تضع الجهاز على أسطح مبللة أو ساخنة أو بالقرب من مصادر الحرارة الخارجية. لتجنب حروق ، لا تلمس شريط الختم (9) والمنطقة المختومة بعد الختم حتى يبردان. يجب تنظيف الجهاز بعد كل استخدامه خصوصاً إذا كانت على شريط الختم جسيمات البلاستيك التي انفصلت عن الكيس. أفضل الجهاز عن الشبكة الكهربائية عن طريق إخراج قابس سلك الطاقة من المقبس واثركه ليبرد. امسح سطح الجهاز بقطعة قماش ناعمة مبللة بالماء الدافئ أو بمحلول الصابون المخفف. بعد ذلك ، امسح بقطعة قماش ناعمة مبللة بالماء التنظيف فحفظه عن طريق مسحه مجدداً. لا تستخدم مزيلات الأوساخ العنوانية ولا معاجين ساجحة ولا ملمعات أو مزيلات الأوساخ التي تحتوي على أحماض أو مذيبات. استخدم وضع "Moist" للتعامل مع المأكولات التي تحتوي على كمية صغيرة من سوائل فقط. لا تقم بتفريغ الهواء من أكياس بالطعام السائل ، يمكن ختمها فقط. استخدم أكياس خاصة مصممة للاستعمال مع أجهزة التغليف وتفريغ الهواء فقط يستخدم المحول المزود مع الجهاز لتفريغ الهواء من حاويات خاصة مصممة للتغليف بواسطة تفريغ الهواء فقط. يوصى بتجفيف مأكولات رطبة بمنشفة أو منديل نظيف قبل تغليفها بواسطة تفريغ الهواء. لتسخين مأكولات مغلفة عن طريق تفريغ الهواء في فرن الميكروويف ، يجب عمل فتحة في الكيس أو فتح صمام الخروج في الحاوية ليُفُتخ البخار. استخدم الأكسسوارات و/أو المواد القابلة للاستهلاك و/أو قطع الغيار التي وصى بها المنتج فقط. يمكن العثور على المعلومات المفصلة في الدليل الكامل المتاح للتزليل على aeno.com/documents. اترك

إذا كانت لديك أي أسئلة أو صعوبات أثناء استخدام جهاز **AENO** ، يرجى الاتصال بخدمة الدعم عبر البريد الإلكتروني support@aeno.com أو الدردشة عبر الإنترنت على aeno.com/service-and-warranty سيساعدك المتخصصون في اكتشاف المشكلة، ولن تحتاج إلى إضاعة الوقت والجهد في زيارة المتجر.

الجهاز ليبرد بعد استخدامه. لتجنب تشويه حلقة السد (12) وبالتالي، إضاد أداء الجهاز، يوصى بإغلاق الغطاء بشكل غير محكم ودون تثبيت القفلين (8). لا تدع الأطفال يستخدموا الجهاز و/أو يلعبوا به.

التحكم في الجهاز

تفريغ الهواء من أكياس و/أو ختمتها تلقائياً

1. قم بتوصيل الجهاز بمصدر الطاقة عن طريق توصيل سلك الطاقة بالجهاز، ثم أدخل قابس سلك الطاقة في مقبس الكهرباء.
2. ضع الماكولات في كيس للتغليف عن طريق تفريغ الهواء. قم بتثبيت الطرف المقطوع للكيس بحذر باستخدام المشبكين (7) (راجع شكل B).
3. اضغط على كلا طرفي الغطاء ليعتصما بجسم الجهاز. بعد صدور نقرة مميزة، سيتم إغلاق كلا القفلين (8) تلقائياً.
4. حدد الوضع. للتبديل بين الوضعين، اضغط على زر "Dry/Moist" (1) الموجود على جسم الجهاز. يتوافق وضع "Dry" مع اللون الأزرق للمؤشر (6) الموجود على لوحة التحكم، ووضع "Moist" مع اللون الأحمر.
5. اضغط على زر "Vac Seal" (3) على جسم الجهاز لبدء عملية تفريغ الهواء والختم، أو على زر "Seal" (4) لبدء عملية الختم وحدها.
6. بعد انتهاء الختم، سينطفئ المؤشر الموجود على لوحة التحكم، ثم بعد وضع توان سيبدأ يومض مجدداً.
7. اضغط على الزرين (15) الموجودين على الجهاز بشكل متزامن فسيفتح الغطاء تلقائياً.
8. أخرج الكيس.

تغليف مأكولات لينة عن طريق تفريغ الهواء وختمها في الأكياس

للتعامل مع مأكولات لينة وناعمة، يوصى بتحديد التحكم اليدوي (أي بواسطة حوافز). يتيح لك هذا نوع التحكم ضبط شدة ضخ الهواء حتى لا يقصد مظهر الماكولات. لإجراء ذلك، بدلاً من النقطتين 4 و5 من قسم "تفريغ الهواء من أكياس و/أو ختمها تلقائياً"، يجب الضغط مع الاستمرار على زر "Pulse" (2) حتى يتم الوصول إلى مستوى تفريغ الهواء المطلوب، والتأكد من أن شكل محتوى الكيس لا يتغير، ثم الضغط على زر "Seal" (4) لختم الكيس.

تفريغ الهواء من حاويات

- ضع الماكولات في حاوية خاصة مصممة للتغليف عن طريق تفريغ الهواء، وأغلق الغطاء.
- قم بتوصيل صمام الخروج للحاوية (13) بفتحة شطف الهواء (10) في الجهاز باستخدام المحول (14) (راجع شكل C).
- تأكد من أن الحاوية مغلقة بإحكام.
- اضغط على الزر (11) الموجود على جسم الجهاز لبدء عملية التفريغ الهواء.
- عند انتهاء عملية تفريغ الهواء، اضغط على الزر (11) الموجود على جسم الجهاز مرة أخرى فافصل المحول، ثم أغلق صمام الخروج للحاوية.

إيقاف عملية التفريغ الهواء و/أو الختم

يمكن إيقاف عملية التفريغ الهواء و/أو الختم في أي وقت بواسطة زر "Stop" (5).
ملاحظة: قبل بدء التشغيل التالي للجهاز، يجب أن تمر 30 ثانية على الأقل حتى لا يسخن عنصر التسخين بدرجة مفرطة.

توصيات بشأن فترات تخزين المأكولات المغلفة عن طريق تفرغ الهواء
في درجة الحرارة حوالي 5°C ($\pm 3^{\circ}\text{C}$):

- اللحم النييء - حتى 8-9 أيام ؛
- الأسماك ومأكولات بحرية - حتى 4-5 أيام ؛
- نقائق - حتى 10-14 يوماً ؛
- خضراوات - حتى 7-10 أيام ؛
- فواكه - حتى 14-20 يوماً ؛
- البيض - حتى 30-50 يوماً.

في درجة حرارة تتراوح بين 16°C و -20°C :

- اللحم والسّمك ومأكولات بحرية - حتى عام واحد.
- في درجة الحرارة حوالي 25°C ($\pm 2^{\circ}\text{C}$):
- الخبز - حتى 6-8 أيام ؛
- البسكويت وجوب/الطحين والجوز وفواكه مجففة والشاي - حتى عام واحد.

ملاحظة: ترد قائمة كاملة للمأكولات وفترات التخزين في دليل التشغيل الكامل المتاح على موقع ويب aeno.com/documents.

إصلاح الأعطال المحتملة

- ظهرت آثار الكيس على شريط الختم. السبب المحتمل: سخونة شريط الختم بدرجة مفرطة. الحل: اترك الجهاز ليبرد لمدة 90 ثانية.
 - يظهر الهواء في الكيس بعد الختم. السبب المحتمل: تتقّب الكيس ببذبيبات حادة أو عظام السمك أو بمعكرونة وإلخ. الحل: استبدل الكيس وقم بإزالة الأجزاء الحادة البارزة.
 - ليست المنطقة المختومة متينة. السبب المحتمل: وقت الختم غير كافٍ. الحل: كرر عملية الختم.
- انتباه! إذا لم تتجح أي من الحلول الممكنة في حل مشكلتك فاتصل بالمورد أو بمركز الخدمة. يرجى عدم تفكيك الجهاز ومحاوله إصلاحه بنفسك.

يعني هذا الرمز أنه عند التخلص من الجهاز وبطارياته القابلة و غير القابلة لإعادة الشحن وكذلك من إكسسواراته الكهربائية والإلكترونية ، يجب اتباع قواعد التعامل مع نفايات إنتاج المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE) وقواعد التعامل مع نفايات البطاريات القابلة وغير القابلة لإعادة الشحن. تخضع هذه المعدات للتخلص منها بشكل منفصل في نهاية فترة خدمتها. ولا يسمح بالتخلص من الجهاز وبطارياته القابلة وغير القابلة لإعادة الشحن وكذلك من إكسسواراته الكهربائية والإلكترونية مع النفايات الحضرية غير المصنفة حيث سيضر ذلك البيئة. للتخلص من هذه المعدات ، يجب إعادتها إلى نقطة البيع أو تسليمها إلى نقطة إعادة تدوير محلية. للحصول على المزيد من المعلومات ، يرجى الاتصال بالخدمة المحلية لنفايات المنتج.



تحتفظ شركة ASBISC بالحق في تعديل الجهاز وإجراء تغييرات على هذا المستند دون إشعار مسبق للمستخدمين. انظر تاريخ الإنتاج على العود.
فترة الضمان والعمر التشغيلي - 2 سنة من تاريخ بيع المنتج في شبكة البيع بالتجزئة. معلومات الشركة المصنعة: Apetou, ASBISC Enterprises PLC, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (قبرص). صنع في الصين. جميع العلامات التجارية وأسمها المشار إليها هي ملك لأصحابها المعنويين.

معلومات محدثة ووصف مفصل للجهاز، بالإضافة إلى تعليمات التوصول والشهادات ومعلومات حول الشركات التي تقبل مطاببات الجودة والضمان، متاحة للتزليل على aeno.com/documents

BOS Vakumski zaptivač **AENO™** dizajniran je za vakumsko pakovanje prehrambenih proizvoda radi produženja roka trajanja, mariniranja ili kuvanja metodom sous vide.

Model: AVS0002 (C utikač), **AVS0002-UK** (G utikač).

Specifikacije

Ulazni parametri: 220 V (AC), 50 Hz, 0.54 A, 120.0 W (najviše). Produktivnost: do 4,5 l/min. Stepen vakumiranja: -75 kPa. Vrijeme usisavanja po jednu vrećicu: do 20 sek. Vrijeme zaptivanja po jednu vrećicu: do 13 sek. Širina zavora: 2 mm. Maksimalna širina vrećice: do 30 cm. Maksimalna temperatura grijanja: do +200 °C. Režimi: "Dry" ("Suve namirnice"), "Moist" ("Vlažne namirnice"). Boja: bijela. Dimenzije (D×Š×V): 375×150×70 mm. Uslovi korištenja: temperatura +5...+40 °C, relativna vlažnost 30–80 % (bez kondenzacije). Uslovi skladištenja: temperatura -10...+50 °C, relativna vlažnost 30–80 % (bez kondenzacije).

Paket isporuke (slika A)

Vakumski zaptivač **AENO™**, vakum vrećice (15×20 cm (5 kom.), 20×30 cm (5 kom.)), adapter (vakumsko crevo) za vakumiranje kontejnera, kratki korisnički vodič.

Ograničenja i upozorenja

Molimo vas da pažljivo pročitate ovaj dokument prije korištenja uređaja. Prije prvog uključivanja provjerite da li parametri napajanja odgovaraju parametrima priključka uređaja (frekvencija i napon) iz odjeljka tehničkih specifikacija. Nemojte koristiti uređaj ako su kabl za napajanje i/ili utikač oštećeni. Popravlak uređaja mora izvršiti kvalifikovani tehničar. Ne uranjajte uređaj, kabl za napajanje i/ili utikač u vodu ili druge tečnosti. Ne postavljajte uređaj na mokre ili vruće površine, ili u blizini otvorenih izvora topline. Da biste

Ako imate bilo kakvih pitanja ili poteškoća prilikom korištenja AENO uređaja, kontaktirajte tim za podršku putem e-pošte. email support@aeno.com ili online chat na aeno.com/service-and-warranty. Stručnjaci će vam pomoći u otklanjanju problema tako da ne biste gubili vrijeme i trud radi opetovanog odlaska u trgovinu.

izbjegli opekotine, ne dodirujte šipku za zavarivanje (9) i zavar nakon zaptivanja dok se ne ohladi. Nakon svake upotrebe vakumskog zaptivača, posebno ako su na šipki za zaptivanje iz vrećice ostale plastične čestice, potrebno ju je očistiti. Isključite aparat iz električne mreže tako što ćete izvući kabl za napajanje iz utičnice i pustiti da se ohladi. Obrišite površinu uređaja mekom krpom navlaženom toplom ili blagim rastvorom sapuna. Zatim obrišite mekom krpom navlaženom čistom vodom i dobro osušite. Nemojte koristiti agresivne deterdžente, abrazivne paste, sredstva za poliranje i deterdžente koji sadrže kiseline i otapala. Koristite režim "Moist" ("Vlažne namirnice") samo za namirnice sa malom količinom tečnosti. Nemojte vakimirati tečnu hranu; ona je pogodna samo za zatvaranje. Koristite samo posebne vrećice za vakuumske zaptivače. Adapter (vakumsko crijevo) koji se isporučuje s vakuumskom zaptivačem koristi se samo za isisavanje vazduha iz posebnih vakuumskih posuda. Prije vakumiranja preporučljivo je osušiti mokre namirnice čistim ubrusom ili salvetom. Da biste u mikrovalnoj pećnici zagrijali vakumirane namirnice, morate napraviti rupu u vrećici ili otvoriti ventil za otpuštanje u posudi kako biste omogućili da para izađe. Koristite samo pribor, potrošni materijal i/ili rezervne dijelove koje preporučuje proizvođač. Detaljne informacije možete pronaći u cijelom priručniku, dostupnom za preuzimanje na aeno.com/documents. Nakon upotrebe uređaj se mora ostaviti da se ohladi. Prilikom čuvanja, kako se brtva (12) ne bi deformirala i time narušila performanse uređaja, preporučuje se labavo zatvaranje poklopca bez zaključavanja brava (8). Ne dozvolite djeci da koriste i/ili da se igraju s uređajem.

Upravljanje uređajem

Automatsko vakumiranje i/ili zaptivanje vrećica

1. Povežite uređaj sa izvorom napajanja odnosno priključite kabl za napajanje na uređaj, a zatim ga povežite na utičnicu.
2. Stavite hranu u vakumsku vrećicu. Otvoreni kraj vrećice oprezno pričvrstite kopčama (7) (v. sliku **B**).
3. Pritisnite poklopac uz kućište s obje strane. Nakon karakterističnog klika,

- obje brave (8) će se automatski zatvoriti.
4. Odaberite režim rada. Za prebacivanje između režima rada, pritisnite dugme "Dry/Moist" ("Suve namirnice" / "Vlažne namirnice") (1) na kućištu uređaja. Režimu "Dry" ("Suve namirnice") odgovara plava boja indikatora (6) na kontrolnoj tabli, a "Moist" ("Vlažne namirnice") odgovara crvena.
 5. Pritisnite dugme "Vac Seal" ("Vakumiranje i zaptivanje") (3) na kućištu uređaja da započnete proces ispušavanja vazduha i zaptivanja, ili dugme "Seal" ("Zaptivanje") (4) da pokrenete samo proces zaptivanja.
 6. Kada je zaptivanje završeno, indikator na kontrolnoj tabli će se ugasi i nakon nekoliko sekundi ponovo zatreperi.
 7. Istovremeno pritisnite dugmad (15) na uređaju, poklopac će se automatski otvoriti.
 8. Uklonite vrećicu.

Vakumiranje i zaptivanje mekih namirnica

Za rad s mekim i osjetljivim namirnicama preporučuje se odabir ručnog (pulsnog) upravljanja. Ova vrsta upravljanja omogućava vam kontrolu intenziteta ispušavanja vazduha kako ne biste pokvarili izgled namirnica.

Da biste to uradili, umesto tačaka 4. i 5. iz odeljka "Automatsko vakumiranje i/ili zaptivanje vrećica", potrebno je da pritisnete i držite dugme "Pulse" ("Puls") (2) sve dok se ne postigne željeni nivo vakuuma, a da se pri tome zadrži oblik sadržaja vrećice, a zatim pritisnite dugme "Seal" ("Zaptivanje") (4) da zapečatite vrećicu.

Vakumiranje u kontejnerima

- Stavite hranu u posebnu vakuumsku posudu i zatvorite poklopac.
- Spojite izlazni ventil kontejnera (13) i ulazni otvor za vazduh (10) na vakumski zaptivaču pomoću adaptera (vakumsko crijevo) (14) (v. sliku **C**).
- Uverite se da je posuda dobro zatvorena.
- Pritisnite dugme (11) na kućištu uređaja da pokrenete proces ispušavanja vazduha.

- Kada je vazduh ispumpan, ponovo pritisnite dugme (11) na kućištu uređaja, odvojite adapter i zatvorite izlazni ventil posude.

Prekidanje procesa vakumiranja i/ili zatvaranja

Proces vakumiranja i/ili zaptivanja može se prekinuti u bilo kojem trenutku dugmetom "Stop" (5).

Napomena. Pričekajte najmanje 30 sek prije nego što ponovo pokrenete vakumski zaptivač kako biste spriječili pregrijavanje grijaćeg elementa.

Preporuke za rok trajanja vakumirane hrane

Na temperaturama oko +5 °C (±3 °C):

- sirovo meso – do 8–9 dana;
- riba i morski plodovi – do 4–5 dana;
- kobasice – do 10–14 dana;
- povrće – do 7–10 dana;
- voće – do 14–20 dana;
- jaja – do 30–50 dana.

Na temperaturama od –16 °C do –20 °C:

- meso, riba, plodovi mora – do 1 godine.

Na temperaturama oko +25 °C (±2 °C):

- hljeb – do 6–8 dana;
- kolačići, žitarice/brašno, orasi, sušeno voće, čaj – do 1 godine.

Napomena. Za kompletnu listu proizvoda i datume isteka pogledajte kompletno uputstvo za upotrebu na aeno.com/documents.

Otklanjanje eventualnih grešaka

- Na šipki za zaptivanje pojavili su se tragovi vrećice. Mogući uzrok: pregrijavanje šipke za zaptivanje. Rješenje: ostavite uređaj da se hladi 90 sek.
- Nakon zaptivanja u vrećici se pojavljuje vazduh. Mogući uzrok: probijanje vrećice oštrim peteljicama, ribljim kostima, tjesteninom itd. Rješenje: zamijenite vrećicu, uklonite sve oštre dijelove koji strše.
- Zaptivni šav je slab. Mogući uzrok: nedovoljno vrijeme zaptivanja. Rješenje: ponovite postupak zaptivanja ponovo.

PAŽNJA! Ako nijedna od navedenih opcija ne riješi vaš problem, obratite se svom prodavaču ili servisnom centru. Nemojte rastavljati uređaj niti ne pokušavajte da ga sami popravite.



Ovaj simbol znači da prilikom odlaganja uređaja, njegovih baterija i akumulatora, te njegovih električnih i elektroničkih dodataka, morate slijediti propise o otpadu električne i elektroničke opreme (WEEE) te o otpadu baterija i akumulatora. Propisi zahtijevaju da se ova oprema odvojeno odlaže na kraju njenog upotrebnog roka. Nemojte odlagati uređaj, njegove baterije i akumulatore, te njegov električni i elektronički pribor s nerazvrstanim komunalnim otpadom, jer će to naštetiti okolišu. Za uredno odlaganje ove opreme treba je vratiti na prodajno mjesto ili predati lokalnom centru za reciklažu. Za detalje obratite se lokalnoj službi za zbrinjavanje komunalnog otpada.

ASBISC zadržava pravo da modifikuje uređaj i da unosi izmjene i dopune u ovaj dokument bez prethodne najave za korisnike. Datum proizvodnje v. na pakovanju. Garantni i upotrební rok su 3 godine od datuma prodaje proizvoda preko maloprodaje. Podaci o proizvođaču: ASBISC Enterprises PLC, lapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Kipar). Proizvedeno u Kini. Svi zaštitni znakovi i robne marke koji se ovdje spominju vlasništvo su njihovih vlasnika. Aktuelne informacije i detaljan opis uređaja, kao i uputstva za povezivanje, sertifikati, informacije o društvima koja primaju reklamacije u vezi kvaliteta i pružaju garancije, dostupne su za preuzimanje na aeno.com/documents

BUL Вакуумният пълнител **AENO™** е проектиран за вакуумно опаковане на хранителни продукти с цел удължаване на срока им на годност, за Мариноване или готвене по метода су вид.

Модел: AVS0002 (щепсел тип C), **AVS0002-UK** (щепсел тип G).

Технически данни

Входни параметри: 220 V (AC), 50 Hz, 0,54 A, 120,0 W (макс.). Изпълнение: до 4,5 л/мин. Степен на вакуумиране: -75 kPa. Време за прахосмукиране на една торба: до 20 сек. Време за запечатване на една торба: до 13 сек. Ширина на заварката: 2 мм. Максимална ширина на опаковката: до 30 см. Максимална температура на нагряване: до +200 °C. Режимы: "Dry", "Moist". Цвят: бял. Размери (Д×Ш×В): 375×150×70 mm. Условия на експлоатация: температура +5...+40 °C, относителна влажност 30–80 % (без кондензация). Условия на съхранение: температура -10...+50 °C, относителна влажност 30–80 % (без кондензация).

Захранващ комплект (фигура А)

Вакуумна торбичка **AENO™**, вакуумни торбички (15×20 cm (5 броя), 20×30 cm (5 броя)), адаптер (вакуумен маркуч) за вакуумиране на контейнери, кратко ръководство на потребителя.

Ограничения и предупреждения

Прочетете внимателно този документ, преди да използвате уреда. Преди първото включване проверете дали настройките на мрежовото напрежение и честота съответстват на посочените в техническите данни. Не използвайте уреда, ако захранващият кабел и/или щепсел е повреден. Ремонтът на устройството трябва да се извършва от квалифициран техник. Не потапяйте уреда, захранващия кабел и/или щепсела във вода или други течности. Не инсталирайте устройството върху мокри или горещи

Ако имате някакви въпроси или затруднения при използването на вашето устройство AENO, моля, свържете се с екипа за поддръжка чрез имейл на адрес support@aeno.com или онлайн чат на адрес aeno.com/service-and-warranty. Специалистите могат да ви помогнат да се справите с проблемите, така че да не губите време и усилия за посещение на магазин.

повърхности или в близост до външни източници на топлина. За да не се изгорите, не докосвайте заваръчната лента (9) и заваръчния шев след запояването, докато не изстинат. След всяка употреба на вакуумната опаковъчна машина, особено ако върху заваръчната лента са останали пластмасови частици от торбата, трябва да се извърши почистване. Изключете уреда от електрическата мрежа, като издърпате щепсела от контакта, и го оставете да изстине. Избършете повърхността на устройството с мека кърпа, напоена с топла вода или мек сапунен разтвор. След това избършете с мека кърпа, навлажнена с чиста вода, и избършете до сухо. Не използвайте агресивни почистващи препарати, абразивни паста, полиращи препарати или препарати, съдържащи киселини или разтворители. Използвайте режим "Moist" само за продукти с малко количество течност. Не вакуумирайте течни храни; те са подходящи само за запечатване. Използвайте само специални торбички за вакуумни опаковки. Адаптер (вакуумен маркуч), който се доставя с вакуумния опаковчик, се използва само за изсмукване на въздух от специални вакуумни контейнери. Препоръчително е да подсушите мокрите храни с чиста кърпа или парцал, преди да ги запечатате във вакуум. За да затоплите вакуумирана храна в микровълнова фурна, трябва да направите отвор в торбичката или да отворите изпускателния клапан на контейнера, за да излезе парата. Използвайте само аксесоари, консумативи и/или резервни части, препоръчани от производителя. Подробна информация можете да намерите в пълното ръководство, което е достъпно за изтегляне на адрес aeno.com/documents. Оставете уреда да изстине след употреба. По време на съхранение, за да се избегне деформиране на уплътнението (12) и по този начин да се влоши работата на устройството, се препоръчва капакът да се затваря свободно, без да се заключват ключалките (8). Не позволявайте на деца да използват и/или да си играят с уреда.

Управление на устройствата

Автоматично вакуумиране и/или запечатване на торби

1. Свържете уреда към източник на захранване, като свържете

захранващия кабел към уреда и след това го включите в електрически контакт.

2. Поставете храната във вакуумен плик. Внимателно закрепете отворения край на торбата с помощта на щипки (7) (вж. фиг. В).

3. Притиснете капака към корпуса от двете страни. След звуково щракване и двете ключалки (8) се затварят автоматично.

4. Изберете режим. Натиснете бутона "Dry/Moist" (1) на уреда, за да превключите между режимите. "Dry" режим съответства на синия индикатор (6) на контролния панел, а "Moist" режим е червен.

5. Натиснете бутона "Vac Seal" (3) на уреда, за да стартирате процеса на евакуация и запечатване, или бутона "Seal" (4), за да стартирате само процеса на запечатване.

6. Когато запечатването е завършено, лампичката на контролния панел угасва и след няколко секунди отново мига.

7. Натиснете едновременно бутоните (15) на устройството, капакът ще се отвори автоматично.

8. Извадете торбичката.

Вакуумиране и запечатване на меки продукти

За меки и деликатни продукти препоръчваме опцията за ръчно (импулсно управление). Този тип управление ви позволява да контролирате интензивността на изпомпване, за да не развалите външния вид на храната.

За тази цел вместо стъпки 4 и 5 в "Автоматично вакуумиране и/или запечатване на торбички" натиснете и задръжте бутона "Pulse" (2), докато се достигне желаното ниво на вакуумиране, като същевременно се запази формата на съдържанието на торбичката, и след това натиснете бутона "Seal" (4), за да запечатате торбичката.

Вакуумиране в контейнери

- Поставете храната в специалния вакуумен контейнер и затворете капака.

- Свържете изпускателния клапан на контейнера (13) и отвора за всмукване на въздух (10) на вакуумната опаковка с помощта на адаптера (14) (вж. фиг. С).
- Уверете се, че контейнерът е плътно затворен.
- Натиснете бутона (11) върху корпуса на уреда, за да стартирате процеса на евакуация.
- Когато въздухът е изпуснат, натиснете отново бутона (11) на уреда, изключете адаптера и затворете изпускателния клапан на контейнера.

Прекъсване на процеса на вакуумиране и/или запечатване

Процесът на вакуумиране и/или запечатване може да бъде прекъснат по всяко време с бутона "Stop" (5).

Забележка. Оставете да минат поне 30 секунди, преди да стартирате отново вакуумната опаковъчна машина, за да предотвратите прегряване на нагревателния елемент.

Препоръки за времето за съхранение на вакуумно опаковани храни

При температура от около +5 °C (±3 °C):

- сурово месо – до 8–9 дни;
- риба и морски дарове – до 4–5 дни;
- колбаси – до 10–14 дни;
- зеленчуци – до 7–10 дни;
- плод – до 14–20 дни;
- яйца – до 30–50 дни.

При температури между –16 °C и –20 °C:

- месо, риба и морски дарове – до 1 година.

При температура около +25 °C (±2 °C):

- хляб – до 6–8 дни;
- бисквити, зърнени храни/брашно, ядки, сушени плодове, чай – до 1 г.

Забележка. Пълен списък на продуктите и срокове за съхранение на разположение в пълното ръководство за употреба на адрес aeno.com/documents.

Отстраняване на възможни неизправности

- Върху заваръчната лента има следи от пакет. Възможна причина: прегряване на заваръчната планка. Решение: Оставете устройството да се охлади за 90 секунди.
- След запечатването в торбичката се появява въздух. Възможна причина: пробиване на торбичката с остри дръжки, рибни кости, макаронени изделия и др. Решение: Сменете торбата и отстранете всички стърчащи остри ръбове.
- Уплътнителният шев е слаб. Възможна причина: недостатъчно време за запечатване. Решение: Повторете процеса на запечатване.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Ако нито едно от възможните решения не решава проблема, свържете се с вашия доставчик или сервизен център. Моля, не разгласявайте и не се опитвайте да ремонтирате устройството сами.



Този символ указват, че при изхвърлянето на уреда, неговите батерии и акумулатори, както и на електрическите и електронните му аксесоари, трябва да спазвате разпоредбите за отпадъците от електрическо и електронно оборудване (WEEE) и за отпадъците от батерии и акумулатори. Съгласно правилата, това оборудване в края на експлоатационния живот подлежи на отделно изхвърляне.

Не изхвърляйте устройството, неговите батерии и акумулатори, както и електрическите и електронните му принадлежности заедно с несортирани битови отпадъци, тъй като това би било вредно за околната среда. За да изхвърлите това оборудване, то трябва да бъде върнато в точката на продажба или предадено в местен център за рециклиране. За подробности трябва да се обърнете към местната служба за изхвърляне на битови отпадъци.

Компанията ASBISC си запазва правото да модифицира устройството и да прави промени и допълнения в този документ без предварително уведомяване на потребителите. Датата на производство вж. на опаковката. Гаранционният срок и експлоатационният живот – 2 години от датата на продажба на дребно на продукта. Информация за производителя: ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Кипър). Произведено в Китай. Всички търговски и фирмени марки, споменати тук, са собственост на съответните им собственици.

Актуална информация и подробно описание на устройството, както и инструкции за свързване, сертификати, информация за фирмите, които приемат рекламации за качество и гаранции, са достъпни за изтегляне на адрес aeno.com/documents.

CES Vakuovačka **AENO™** je určena k vakuovému balení potravin za účelem prodloužení jejich trvanlivosti, marinování nebo vaření sous-vide.

Modelka: AVS0002 (zástrčka typu C), **AVS0002-UK** (zástrčka typu G).

Specifikace

Vstupní parametry: 220 V (AC), 50 Hz, 0,54 A, 120,0 W (max.). Výkonnost: až do 4,5 l/min. Stupeň vakuování: -75 kPa. Doba vysávání jednoho sáčku: až 20 s. Doba utěsnění jednoho sáčku: až 13 s. Šířka svaru: 2 mm. Maximální šířka sáčku: až 30 cm. Maximální teplota ohřevu: až +200 °C. Režimy: "Dry" ("Suchý"), "Moist" ("Vlhký"). Barva: bílá. Rozměry (D×Š×V): 375×150×70 mm. Provozní podmínky: teplota +5...+40 °C, relativní vlhkost 30–80 % (bez kondenzace). Skladovací podmínky: teplota -10...+50 °C, relativní vlhkost 30–80 % (bez kondenzace).

Obsah balení (obrázek A)

Vakuovačka **AENO™**, vakuové sáčky (15×20 cm (5 kusů), 20×30 cm (5 kusů)), adaptér (vakuová hadice) pro vakuování potravin, příručka pro rychlý start.

Omezení a varování

Před použitím zařízení si pečlivě přečtete tento dokument. Před prvním zapnutím zkontrolujte, zda nastavení síťového napětí a frekvence odpovídá hodnotám uvedeným v technických údajích. Nepoužívejte zařízení, pokud je poškozený napájecí kabel a/nebo zástrčka. Opravy zařízení musí provádět kvalifikovaný technik. Neponořujte zařízení, napájecí kabel a/nebo zástrčku do vody nebo jiných tekutin. Neinstalujte zařízení na mokré nebo horké povrchy nebo do blízkosti vnějších zdrojů tepla. Abyste se nepopálili, nedotýkejte se po pájení svařovacího pásu (9) a svarového spoje, dokud nevychladnou. Po každém použití vakuovačky, zejména pokud na svařovacím pásu zůstaly plastové částice ze sáčku, je třeba provést čištění. Odpojte zařízení od sítě vytažením zástrčky ze zásuvky a nechte jej vychladnout. Povrch zařízení otřete

Máte-li jakékoli dotazy nebo potíže s používáním zařízení AENO, obraťte se na tým podpory e-mailem na adrese **support@aeno.com** nebo prostřednictvím online chatu na adrese **aeno.com/service-and-warranty**. Specialisté vám pomohou na to přijít a nebudete muset trávit čas a úsilí návštěvou obchodu.

měkkým hadříkem namočeným v teplé vodě nebo jemném mýdlovém roztoku. Poté otřete měkkým hadříkem navlhčeným čistou vodou a utřete do sucha. Nepoužívejte drsné čisticí prostředky, abrazivní pasty, leštidla ani čisticí prostředky obsahující kyseliny nebo rozpouštědla. Režim "Moist" ("Vlhký") používejte pouze pro výrobky s malým množstvím tekutiny. Tekuté potraviny nevakuujte, jsou vhodné pouze k zapájení. Používejte pouze speciální sáčky pro vakuovačky. Adaptér (vakuová hadice) dodávaný s vakuovačkou se používá pouze k odvádění vzduchu ze speciálních vakuových kontejnerů. Vlhké potraviny je vhodné před vakuování osušit čistým ručníkem nebo utěrkou. Chcete-li ohřívat vakuově balené potraviny v mikrovlnné troubě, je třeba do sáčku udělat otvor nebo otevřít výstupní ventil v nádobě, aby mohla unikat pára. Používejte pouze příslušenství, spotřební materiál a/nebo náhradní díly doporučené výrobcem. Podrobné informace naleznete v úplné příručce, která je k dispozici ke stažení na adrese aeno.com/documents. Po použití nechte zařízení vychladnout. Aby nedošlo k deformaci kompaktoru (12), a tím ke snížení výkonu zařízení, doporučuje se během skladování zavírat kryt volně bez uzamčení zámků (8). Nedovolte dětem, aby zařízení používaly a/nebo si s ním hrály.

Správa zařízení

Automatické vakuování a/nebo zapájení sáčků

1. Připojte zařízení ke zdroji napájení tak, že připojíte napájecí kabel ke zařízení a poté zapojíte napájecí kabel do elektrické zásuvky.
2. Potraviny vložte do vakuového sáčku. Opatrně zajistěte otevřený okraj sáčku pomocí spon (7) (viz obr. **B**).
3. Kryt přitiskněte k tělu na obou stranách. Po slyšitelném cvaknutí se oba zámký (8) automaticky zavřou.
4. Zvolte režim. Chcete-li přepínat mezi režimy, stiskněte tlačítko "Dry/Moist" ("Suchý"/"Vlhký") (1) na těle zařízení. Režim "Dry" ("Suchý") odpovídá modrému indikátoru (6) na ovládacím panelu, zatímco režim "Moist" ("Vlhký") je červený.
5. Stisknutím tlačítka "Vac Seal" ("Vakuování"/"Zapájení") (3) na zařízení spustíte proces vyprazdňování a utěsňování nebo tlačítkem "Seal" ("Zapájení") (4) spustíte pouze proces utěsňování.
6. Po dokončení utěsnění kontrolka na ovládacím panelu zhasne a po několika

sekundách opět bliká.

7. Stiskněte současně tlačítka (15) na zařízení, kryt se automaticky otevře.

8. Vyjměte sáček.

Vakuování a utěšňování měkkých potravin

Pro práci s měkkými a jemnými potravinami se doporučuje zvolit ruční (impulsní) ovládání. Tento typ ovládání umožňuje řídit intenzitu čerpání vzduchu tak, aby nedošlo k poškození vzhledu potravin.

Za tímto účelem místo kroků 4 a 5 v části "Automatické vysávání a/nebo utěšňování sáčků" stiskněte a podržte tlačítko "Pulse" ("Puls") (2), dokud nedosáhnete požadovaného stupně vysávání, přičemž zachováte tvar obsahu sáčku, a poté stiskněte tlačítko "Seal" ("Zapájení") (4) pro utěsnění sáčku.

Vakuování v kontejnerech

- Vložte potraviny do speciálního vakuového kontejneru a zavřete víko.
- Propojte výstupní ventil kontejneru (13) a otvor pro nasávání vzduchu (10) na vakuovačku pomocí adaptéru (14) (viz obr. C).
- Ujistěte se, že je kontejner pevně uzavřen.
- Stisknutím tlačítka (11) na těle zařízení spustíte proces vyprázdňování.
- Po vyprázdnění vzduchu znovu stiskněte tlačítko (11) na zařízení, odpojte adaptér a uzavřete výstupní ventil kontejneru.

Přerušení procesu vakuování a/nebo zapájení

Proces vakuování a/nebo zapájení lze kdykoli přerušit tlačítkem "Stop" (5).

Poznámka. Před opětovným spuštěním vakuovačky nechte uplynout alespoň 30 sekund, aby nedošlo k přehřátí topného tělesa.

Doporučení pro dobu skladování vakuově balených potravin

Při teplotě přibližně +5 °C (±3 °C):

- syrové maso – až 8–9 dní;
- ryby a mořské plody – až 4–5 dní;
- klobásy – až 10–14 dní;
- zelenina – až 7–10 dní;
- plody – až 14–20 dní;
- vejčička – až 30–50 dní.

Při teplotách mezi -16 °C a -20 °C:

- maso, ryby a mořské plody – až 1 rok.

Při teplotě přibližně +25 °C (±2 °C):

- chléb – až 6–8 dní;
- sušenky, cereálie/mouka, ořechy, sušené ovoce, čaj – do 1 roku.

Poznámka. Úplný seznam potravin a doby skladování je k dispozici v kompletním návodu k použití na adrese aeno.com/documents.

Odstraňování možných problémů

- Na svařovací liště jsou značky sáčku. Možná příčina: přehřátí svařovací lišty. Řešení: Nechte zařízení 90 sekund vychladnout.
- Po uzavření se v sáčku je vzduch. Možná příčina: propíchnutí sáčku ostrými řapíky, rybími kostmi, těstovinami atd. Řešení: Vyměňte sáček a odstraňte všechny vyčnívající ostré hrany.
- Těsnicí šev je křehký. Možná příčina: nedostatečná doba utěsnění. Řešení: zopakujte proces zapojení znovu.

POZOR! Pokud žádné z možných řešení problém nevyřeší, obraťte se na svého dodavatele nebo servisní středisko. Přístroj nerozebírejte a nepokoušejte se jej opravit sami.



Tento symbol označují, že při likvidaci spotřebiče, jeho baterií a akumulátorů a elektrického a elektronického příslušenství musíte dodržovat předpisy o likvidaci elektrických a elektronických zařízení (WEEE) a o likvidaci baterií a akumulátorů. Podle předpisů musí být toto zařízení po skončení životnosti zlikvidováno odděleně. Přístroj, baterie a akumulátory ani elektrické a elektronické příslušenství nelikvidujte společně s netříděným komunálním odpadem, protože by to bylo škodlivé pro životní prostředí. Chcete-li toto zařízení zlikvidovat, musíte jej vrátit na prodejní místo nebo odevzdat v místním recyklačním centru. Podrobnosti vám sdělí místní služba pro likvidaci domovního odpadu. Společnost ASBISC si vyhrazuje právo upravovat zařízení a provádět změny a doplňky tohoto dokumentu bez předchozího upozornění uživatelů. Datum výroby viz na obalu.

Záruční doba a životnost je 2 roky od data prodeje výrobku v maloobchodní síti. Informace o výrobci: ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Kypr). Vyrobeno v Číně. Všechny zde uvedené ochranné známky a obchodní značky jsou majetkem příslušných vlastníků. Aktuální informace a podrobný popis zařízení, stejně jako návod k připojení, certifikáty, informace o společnostech přijímajících reklamace kvality a záruky jsou k dispozici ke stažení na adrese aeno.com/documents.

DEU Der Vakuumpacker **AENO™** ist für die Vakuumpackung von Lebensmitteln zur Verlängerung ihrer Haltbarkeit, zum Marinieren oder Sous-vide-Garen bestimmt.

Modell: AVS0002 (Stecker Typ C), **AVS0002-UK** (Stecker Typ G).

Technische Daten

Eingangsparameter: 220 V (AC), 50 Hz, 0,54 A, 120,0 W (max.). Produktivität: bis zu 4,5 l/min. Vakuummierungsgrad: -75 kPa. Vakuummierzeit pro Beutel: bis zu 20 s. Zeit des Schweißens pro Beutel: bis zu 13 s. Breite der Schweißnaht: 2 mm. Maximale Beutelbreite: bis zu 30 cm. Maximale Heiztemperatur: bis zu +200 °C. Modi: „Dry“ („Trocken“), „Moist“ („Feucht“). Farbe: weiss. Abmessungen (L×B×H): 375×150×70 mm. Betriebsbedingungen: Temperatur +5...+40 °C, relative Luftfeuchtigkeit 30–80 % (nicht kondensierend). Lagerbedingungen: Temperatur -10...+50 °C, relative Luftfeuchtigkeit 30–80 % (ohne Kondensation).

Lieferumfang (Abb. A)

Vakuumpacker **AENO™**, Vakuumbbeutel (15×20 cm (5 St.), 20×30 cm (5 St.)), Adapter (Vakuumschlauch) zum Vakuummieren von Behältern, Schnellanleitung.

Beschränkungen und Warnungen

Lesen Sie dieses Dokument sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen. Überprüfen Sie vor dem ersten Einschalten, ob die Einstellungen der Spannung und der Frequenz mit den Angaben aus dem Abschnitt „Technische Daten“ übereinstimmen. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel und/oder der Stecker beschädigt sind. Reparaturen am Gerät müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und/oder den Stecker nicht in Wasser oder andere

Wenn Sie Fragen oder Schwierigkeiten bei der Verwendung Ihres AENO-Geräts haben, wenden Sie sich bitte per E-Mail an support@aeno.com oder per Online-Chat unter aeno.com/service-and-warranty an unser Support-Team. Spezialisten helfen Ihnen, das Problem zu lösen, und Sie müssen keine Zeit und Mühe aufwenden, um den Laden zu besuchen.

Flüssigkeiten. Stellen Sie das Gerät nicht auf nassen oder heißen Oberflächen oder in der Nähe von externen Wärmequellen auf. Um Verbrennungen zu vermeiden, sollten Sie die Schweißplatte (9) und die Schweißnaht nach dem Schweißen nicht berühren, bevor sie abgekühlt sind. Nach jedem Gebrauch des Vakuumverpackers, insbesondere wenn Kunststoffteile aus dem Beutel auf der Schweißplatte zurückgeblieben sind, sollte eine Reinigung erfolgen. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen. Wischen Sie die Oberfläche des Geräts mit einem weichen Tuch ab, das mit warmem Wasser oder einer milden Seifenlösung getränkt ist. Wischen Sie sie dann mit einem weichen, mit klarem Wasser angefeuchteten Tuch nach und wischen Sie sie trocken. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuerpasten, Poliermittel oder säure- oder lösungsmittelhaltige Reinigungsmittel. Verwenden Sie den Modus „Moist“ nur für Produkte mit einer geringen Menge an Flüssigkeit. Vakuumieren Sie keine flüssigen Lebensmittel; sie sind nur zum Schweißen geeignet. Verwenden Sie nur spezielle Beutel für Vakuumverpacker. Der mit dem Vakuumverpacker gelieferte Adapter (Vakuumschlauch) wird nur zur Absaugung der Luft aus speziellen Vakuumbehältern bestimmt. Es wird empfohlen, nasse Lebensmittel vor dem Vakuumieren mit einem sauberen Handtuch oder Serviette zu trocknen. Um vakuumverpackte Lebensmittel in der Mikrowelle zu erwärmen, muss ein Loch in den Beutel geschnitten oder das Auslassventil des Behälters geöffnet werden, damit der Dampf entweichen kann. Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör, Verbrauchsmaterial und/oder Ersatzteile. Detaillierte Informationen finden Sie in der Bedienungsanleitung, das Sie unter **aeno.com/documents** herunterladen können. Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch abkühlen. Um eine Verformung der Dichtung (12) und damit eine Verschlechterung der Produktivität des Geräts zu vermeiden, wird empfohlen, den Deckel während der Lagerung locker zu schließen, ohne den Verschluss (8) zu verriegeln. Erlauben Sie Kindern nicht, das Gerät zu benutzen und/oder damit zu spielen.

Geräteverwaltung

Automatisches Vakuumieren und/oder Schweißen von Beuteln

1. Schließen Sie das Gerät an eine Stromquelle an, indem Sie das Netzkabel mit dem Gerät verbinden und dann den Stecker in eine Steckdose einstecken.
2. Legen Sie die Lebensmittel in einen Vakuumbbeutel. Befestigen Sie die offene Kante des Beutels vorsichtig mit den Klammern (7) (siehe Abb. **B**).
3. Drücken Sie den Deckel auf beiden Seiten gegen das Gehäuse. Nach einem hörbaren Klicken verriegeln sich beide Verschlüsse (8) automatisch.
4. Wählen Sie den Modus. Drücken Sie die Taste „Dry/Moist“ (1) am Gerät, um zwischen den Modi zu wechseln. Der modus „Dry“ entspricht der blauen Anzeige (6) auf dem Bedienfeld, während der modus „Moist“ entspricht der roten.
5. Drücken Sie die Taste „Vac Seal“ (3) am Gerät, um den Absaugung- und Schweißprozess zu starten, oder die Taste „Seal“ (4), um nur den Schweißprozess zu starten.
6. Wenn das Schweißen abgeschlossen ist, erlischt die Anzeige auf dem Bedienfeld und blinkt nach einigen Sekunden erneut.
7. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten (15) am Gerät, der Deckel öffnet sich automatisch.
8. Entfernen Sie den Beutel.

Vakuumieren und Schweißen von Weichprodukten

Für weiche und zarte Produkte empfehlen wir die manuelle Steuerung (Impulssteuerung). Diese Steuerungstyp ermöglicht es Ihnen, die Intensität der Absaugung so zu steuern, dass das Aussehen der Lebensmittel nicht beeinträchtigt wird.

Drücken Sie dazu anstelle der Schritte 4 und 5 unter „Automatisches Vakuumieren und/oder Schweißen von Beuteln“ die Taste „Pulse“ (2) und halten Sie sie gedrückt, bis die gewünschte Vakuumierstufe erreicht ist, wobei die Form des Beutelinhalts beibehalten wird, und drücken Sie dann die Taste „Seal“ (4), um den Beutel zu verschweißen.

Vakuuieren in Behältern

- Legen Sie die Lebensmittel in den speziellen Vakuumbehälter und schließen Sie den Deckel.
- Verbinden Sie das Auslassventil (13) des Behälters und die Luftenlassöffnung (10) am Vakuumpacker mit dem Adapter (14) (siehe Abb. C)
- Achten Sie darauf, dass der Behälter fest verschlossen ist.
- Drücken Sie die Taste (11) am Gehäuse des Geräts, um den Vakuuiervorgang zu starten.
- Wenn die Luft abgepumpt ist, drücken Sie erneut die Taste (11) am Gerät, ziehen Sie den Adapter ab und schließen Sie das Auslassventil des Behälters.

Unterbrechung des Vakuuier- und/oder Schweißprozesses

Der Vakuuier- und/oder Schweißprozess kann jederzeit mit der Taste "Stop" (5) unterbrochen werden.

Hinweis. Warten Sie mindestens 30 s, bevor Sie die Vakuumpacker erneut starten, um eine Überhitzung des Heizelements zu vermeiden.

Empfehlungen für die Lagerzeit vakuumpackter Lebensmittel

Bei einer Temperatur von etwa +5 °C (± 3 °C):

- Rohes Fleisch – bis zu 8–9 Tage;
- Fisch und Meeresfrüchte – bis zu 4–5 Tage;
- Wurstwaren – bis zu 10–14 Tage;
- Gemüse – bis zu 7–10 Tage;
- Frucht – bis zu 14–20 Tage;
- Eier – bis zu 30–50 Tage.

Bei Temperaturen zwischen -16 °C und -20 °C:

- Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte – bis zu 1 Jahr.

Bei einer Temperatur von etwa +25 °C (± 2 °C):

- Brot – bis zu 6–8 Tage;
- Kekse, Müsli/Mehl, Nüsse, Trockenfrüchte, Tee – bis zu 1 Jahr.

Hinweis. Vollständige Liste der Produkte und Lagerzeiten ist in der vollständigen Bedienungsanleitung unter aeno.com/documents verfügbar.

Fehlersuche bei möglichen Fehlfunktionen

- Auf dem Schweißplatte befinden sich Spuren eines Pakets. Mögliche Ursache: Überhitzung der Schweißplatte. Lösung: Lassen Sie das Gerät 90 s lang abkühlen.
- Nach dem Schweißen befindet sich Luft im Beutel. Mögliche Ursache: Beschädigung des Beutels mit scharfen Blattstielen, Fischgräten, Nudeln usw. Lösung: Tauschen Sie den Beutel aus und entfernen Sie alle hervorstehenden scharfen Kanten.
- Die Schweißnaht ist dünn. Mögliche Ursache: unzureichende Zeit des Schweißens. Lösung: Wiederholen Sie den Schweißprozess.

WARNUNG! Wenn keine der möglichen Lösungen Ihr Problem behebt, wenden Sie sich an Ihren Lieferanten oder Ihr Service-Center. Bitte zerlegen Sie das Gerät nicht und versuchen Sie nicht, es selbst zu reparieren.



Dieses Symbol weist darauf hin, dass Sie bei der Entsorgung des Geräts, seiner Batterien und Akkus sowie seines elektrischen und elektronischen Zubehörs Elektro- und Elektronikgeräteabfall (WEEE) und Entsorgungsvorschriften für Batterien und Akkumulatoren befolgen müssen. Gemäß den Vorschriften müssen diese Geräte am Ende ihrer Nutzungsdauer getrennt entsorgt werden. Entsorgen Sie das Gerät, seine Batterien und Akkus sowie sein elektrisches und elektronisches Zubehör nie zusammen mit unsortiertem Siedlungsabfall, da dies umweltschädlich ist. Um dieses Gerät zu entsorgen, muss es im Geschäft zurückgegeben oder bei einem örtlichen Recyclingzentrum abgegeben werden. Nähere Informationen zum örtlichen Müllentsorgungssystem erhalten Sie auch direkt beim zuständigen Gemeindeamt.

ASBISC behält sich das Recht vor, das Gerät zu modifizieren und Änderungen und Ergänzungen an diesem Dokument vorzunehmen, ohne die Benutzer vorher zu informieren. Das Produktionsdatum finden Sie auf der Verpackung.

Die Garantiezeit und Nutzungsdauer beträgt 2 Jahre ab dem Verkaufsdatum des Produkts im Einzelhandel. Angaben zum Hersteller: ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Zypern). Hergestellt in China. Alle hier erwähnten Warenzeichen und Handelsmarken sind Eigentum ihrer jeweiligen Inhaber.

Aktuelle Informationen und eine ausführliche Beschreibung des Geräts sowie Anschlusshinweise, Zertifikate, Informationen zu Abnahmegesellschaften und Garantien stehen unter aeno.com/documents zum Download bereit.

ELL Ο συσκευαστής κενού **AENO™** έχει σχεδιαστεί για τη συσκευασία τροφίμων σε κενό αέρος με σκοπό την παράταση της διάρκειας ζωής τους, για μαρινάρισμα ή για μαγειρέμα sous-vide.

Μοντέλο: AVS0002 (Type C Plug), AVS0002-UK (Type G Plug).

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Παράμετροι εισόδου: 220 V (AC), 50 Hz, 0,54 A, 120,0 W (μέγ.). Χωρητικότητα: έως 4,5 l/min. Βαθμός κενού: -75 kPa. Χρόνος αναρρόφησης ανά σακούλα: έως 20 δευτερόλεπτα. Χρόνος σφράγισης ανά σακούλα: έως 13 δευτερόλεπτα. Πλάτος συγκόλλησης: 2 mm. Μέγιστο πλάτος συσκευασίας: έως 30 cm. Μέγιστη θερμοκρασία θέρμανσης: έως +200 °C. Λειτουργίες: "Dry" ("Ξηρά προϊόντα"), "Moist" ("Υγρά προϊόντα"). Χρώμα ασπρο. Διαστάσεις (L×W×H): 375×150×70 mm. Συνθήκες λειτουργίας: θερμοκρασία +5...+40 °C, σχετική υγρασία 30–80 % (χωρίς συμπύκνωση). Συνθήκες αποθήκευσης: θερμοκρασία -10...+50 °C, σχετική υγρασία 30–80 % (χωρίς συμπύκνωση).

Σετ τροφοδοσίας (σχήμα A)

AENO™ συσκευαστής κενού, σακούλες κενού (15×20 cm (5 τεμ.), 20×30 cm (5 τεμ.)), προσαρμογέας (σωλήνας κενού) για την αναρρόφηση δοχείων, οδηγός γρήγορης εκκίνησης.

Περιορισμοί και προειδοποιήσεις

Διαβάστε προσεκτικά το παρόν έγγραφο πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή. Πριν από την πρώτη ενεργοποίηση, ελέγξτε ότι οι ρυθμίσεις (τάσης και συχνότητας) του δικτύου αντιστοιχούν σε αυτές που αναφέρονται στα τεχνικά στοιχεία. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο τροφοδοσίας ή/και το φις έχουν υποστεί ζημιά. Οι επισκευές της μονάδας πρέπει να πραγματοποιούνται από εξειδικευμένο τεχνικό. Μην βυθίζετε τη

Εάν έχετε οποιοσδήποτε ερωτήσις ή δυσκολίες κατά τη χρήση της συσκευής AENO, παρακαλούμε επικοινωνήστε με την υπηρεσία υποστήριξης μέσω ηλεκτρονικού ταχυδρομείου support@aeno.com ή μέσω διαδικτυακής συνομιλίας στη διεύθυνση aeno.com/service-and-warranty. Οι ειδικοί θα σας βοηθήσουν να ξεκαθαρίσετε τα πράγματα, ώστε να μην χρειάζεται να ξοδέψετε χρόνο και ενέργεια για να επισκεφτείτε ένα κατάστημα.

συσκευή, το καλώδιο ρεύματος ή/και το φως σε νερό ή άλλα υγρά. Μην εγκαθιστάτε τη μονάδα σε υγρές ή θερμές επιφάνειες ή κοντά σε εξωτερικές πηγές θερμότητας. Για να αποφύγετε τα εγκαύματα, μην αγγίζετε τη λωρίδα συγκόλλησης (9) και τη ραφή συγκόλλησης μετά τη συγκόλληση μέχρι να κρυώσουν. Μετά από κάθε χρήση της συσκευής συσκευασίας κενού, ιδίως εάν έχουν παραμείνει πλαστικά σωματίδια από τη σακούλα στη λωρίδα συγκόλλησης, πρέπει να πραγματοποιείται καθαρισμός. Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα τραβώντας το φως από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει. Σκουπίστε την επιφάνεια της μονάδας με ένα μαλακό πανί εμποτισμένο με ζεστό νερό ή ένα ήπιο διάλυμα σαπουνιού. Στη συνέχεια, σκουπίστε με ένα μαλακό πανί βρεγμένο με καθαρό νερό και σκουπίστε στεγνά. Μην χρησιμοποιείτε σκληρά απορρυπαντικά, λιπαντικές πάστες, γυαλιστικά ή απορρυπαντικά που περιέχουν οξέα ή διαλύτες. Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία "Moist" ("Υγρά προϊόντα") μόνο για προϊόντα με μικρή ποσότητα υγρού. Μην βάζετε σε κενό αέρος υγρά τρόφιμα- είναι κατάλληλα μόνο για σφράγιση. Χρησιμοποιείτε μόνο ειδικές σακούλες συσκευασίας κενού. Ο προσαρμογέας (σωλήνας κενού) που παρέχεται με τον συσκευαστή κενού χρησιμοποιείται μόνο για την εκκένωση του αέρα από τα ειδικά δοχεία κενού. Συνιστάται να στεγνώνετε τα υγρά τρόφιμα με καθαρή πετσέτα ή πανί πριν τα σφραγίσετε σε κενό αέρος. Για να ζεστάνετε τρόφιμα συσκευασμένα σε κενό αέρος στον φούρνο μικροκυμάτων, πρέπει να ανοίξετε μια τρύπα στη σακούλα ή να ανοίξετε τη βαλβίδα εξόδου στο δοχείο για να μπορέσει να διαφύγει ο ατμός. Χρησιμοποιείτε μόνο εξαρτήματα, αναλώσιμα ή/και ανταλλακτικά που συνιστώνται από τον κατασκευαστή. Λεπτομερείς πληροφορίες μπορείτε να βρείτε στο πλήρες εγχειρίδιο, το οποίο είναι διαθέσιμο για λήψη από τη διεύθυνση aeno.com/documents. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει μετά τη χρήση. Κατά τη διάρκεια της αποθήκευσης, για να αποφευχθεί η παραμόρφωση της στεγανοποίησης (12) και, κατά συνέπεια, η υποβάθμιση της απόδοσης της μονάδας, συνιστάται το κάλυμμα να κλείνει χαλαρά χωρίς να κλειδώνουν οι ασφάλειες (8). Μην επιτρέπετε στα παιδιά να χρησιμοποιούν ή/και να παίζουν με τη συσκευή.

Διαχείριση συσκευών

Αυτόματο σφράγισμα με κενό ή/και σφράγιση των σακουλών

1. Συνδέστε τη συσκευή σε μια πηγή ρεύματος συνδέοντας το καλώδιο ρεύματος στη συσκευή και, στη συνέχεια, συνδέοντας το καλώδιο ρεύματος σε μια πρίζα.

2. Τοποθετήστε τα τρόφιμα σε μια σακούλα κενού. Ασφαλίστε απαλά την ανοιχτή άκρη του σάκου με κλιπς (7) (βλέπε εικόνα B).
3. Πιέστε το κάλυμμα πάνω στο σώμα και από τις δύο πλευρές. Μετά από ένα ηχητικό κλικ, και οι δύο κλειδαριές (8) θα κλείσουν αυτόματα.
4. Επιλέξτε τη λειτουργία. Πατήστε το κουμπί "Dry/Moist" ("Ξηρά προϊόντα/Υγρά προϊόντα") (1) στη συσκευή για να αλλάξετε μεταξύ των λειτουργιών. Η λειτουργία "Dry" ("Ξηρά προϊόντα") αντιστοιχεί στην μπλε ένδειξη (6) στον πίνακα ελέγχου, ενώ η λειτουργία "Moist" ("Υγρά προϊόντα") είναι κόκκινη.
5. Πατήστε το κουμπί "Vac Seal" ("Σφραγίδα κενού") (3) στη μονάδα για να ξεκινήσει η διαδικασία εκκένωσης και σφράγισης ή το κουμπί "Seal" ("Σφραγίδα") (4) για να ξεκινήσει μόνο η διαδικασία σφράγισης.
6. Όταν ολοκληρωθεί η σφράγιση, η λυχνία στον πίνακα ελέγχου σβήνει και αναβοσβήνει ξανά μετά από μερικά δευτερόλεπτα.
7. Πατήστε ταυτόχρονα τα κουμπιά (15) στη μονάδα, το κάλυμμα θα ανοίξει αυτόματα.
8. Αφαιρέστε τη σακούλα.

Σφράγιση και σφράγιση μαλακών προϊόντων με ηλεκτρική σκούπα

Για μαλακά και ευαίσθητα προϊόντα, συνιστούμε την επιλογή χειροκίνητου ελέγχου (παλμικό) έλεγχο. Αυτός ο τύπος ελέγχου σας επιτρέπει να ελέγχετε την ένταση της άντλησης, ώστε να μην αλλοιώνεται η εμφάνιση του φαγητού.

Για να το κάνετε αυτό, αντί των βημάτων 4 και 5 στην ενότητα "Αυτόματο σκούπισμα με ηλεκτρική σκούπα ή/και σφράγιση των σακουλών", πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί "Pulse" ("Σφυγμός") (2) μέχρι να επιτευχθεί το επιθυμητό επίπεδο σκούπας, διατηρώντας παράλληλα το σχήμα του περιεχομένου της σακούλας, και στη συνέχεια πατήστε το κουμπί "Seal" ("Σφραγίδα") (4) για να σφραγίσετε τη σακούλα.

Σκούπισμα με ηλεκτρική σκούπα σε δοχεία

- Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο ειδικό δοχείο κενού και κλείστε το καπάκι.
- Συνδέστε τη βαλβίδα εξόδου του δοχείου (13) και το άνοιγμα εισαγωγής αέρα (10) στον συσκευαστή κενού με έναν προσαρμογέα (σωλήνας κενού) (14) (βλέπε εικόνα C).
- Βεβαιωθείτε ότι το δοχείο είναι ερμητικά κλειστό.

- Πατήστε το κουμπί (11) στο σώμα της συσκευής για να ξεκινήσει η διαδικασία εκκένωσης.
- Όταν ο αέρας εκκενωθεί, πατήστε ξανά το κουμπί (11) στη μονάδα, αποσυνδέστε τον προσαρμογέα και κλείστε τη βαλβίδα εξόδου του δοχείου.

Διακοπή της διαδικασίας σφράγισης με ηλεκτρική σκούπα ή/και σφράγισης

Η διαδικασία σφράγισης με ηλεκτρική σκούπα ή/και σφράγισης μπορεί να διακοπεί ανά πάσα στιγμή με το κουμπί "Stop" ("Διακοπή") (5).

Σημείωση. Αφήστε να περάσουν τουλάχιστον 30 δευτερόλεπτα πριν ξεκινήσετε ξανά τη συσκευή συσκευασίας κενού, για να αποφύγετε την υπερθέρμανση του θερμοαντικτικού στοιχείου.

Συστάσεις για τους χρόνους αποθήκευσης τροφίμων σε κενό αέρος

Σε θερμοκρασία περίπου +5 °C (±3 °C):

- ωμό κρέας – έως 8–9 ημέρες;
- ψάρια και θαλασσινά – έως 4–5 ημέρες;
- λουκάνικα – έως 10–14 ημέρες;
- λαχανικά – έως 7–10 ημέρες;
- καρπός – έως 14–20 ημέρες;
- αυγά – έως 30–50 ημέρες.

Σε θερμοκρασίες μεταξύ -16 °C και -20 °C:

- κρέας, ψάρια και θαλασσινά – έως 1 έτος.

Σε θερμοκρασία περίπου +25 °C (±2 °C):

- ψωμί – μέχρι 6–8 ημέρες;
- μπισκότα, δημητριακά/αλεύρι, ξηροί καρποί, αποξηραμένα φρούτα, τσάι – έως 1 έτος.

Σημείωση. Ένας πλήρης κατάλογος προϊόντων και χρόνων αποθήκευσης είναι διαθέσιμος στο πλήρες εγχειρίδιο οδηγιών στη διεύθυνση aeno.com/documents.

Αντιμετώπιση πιθανών δυσλειτουργιών

- Υπάρχουν ίχνη πακέτου στην ταινία συγκόλλησης. Πιθανή αιτία: υπερθέρμανση της λάμας συγκόλλησης. Λύση: Αφήστε τη μονάδα να κρυώσει για 90 δευτερόλεπτα.

- Μετά το σφράγισμα, εμφανίζεται αέρας στη σακούλα. Πιθανή αιτία: τρύπημα του σάκου με αιχμηρά μίσγους, κόκαλα ψαριών, ζυμαρικά κ.λπ. Λύση: Αντικαταστήστε τη σακούλα, αφαιρέστε τυχόν προεξέχουσες αιχμηρές άκρες.
- Η ραφή σφράγισης είναι λεπτή. Πιθανή αιτία: ανεπαρκής χρόνος σφράγισης. Λύση: Επαναλάβετε τη διαδικασία σφράγισης.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Εάν καμία από τις πιθανές λύσεις δεν επιλύσει το πρόβλημα σας, επικοινωνήστε με τον προμηθευτή ή το κέντρο σέρβις. Μην αποσυναρμολογείτε ή επιχειρείτε να επισκευάσετε τη συσκευή μόνοι σας.



Τα σύμβολα αυτά υποδεικνύουν ότι πρέπει να ακολουθήσετε τους κανονισμούς για τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (WEEE) και τα απόβλητα μπαταριών και συσσωρευτών όταν απορρίπτετε τη συσκευή, τις μπαταρίες και τους συσσωρευτές της και τα ηλεκτρικά και ηλεκτρονικά εξαρτήματά της. Σύμφωνα με τους κανονισμούς, ο εξοπλισμός αυτός πρέπει να απορρίπτεται χωριστά στο τέλος της διάρκειας ζωής του. Μην πετάτε τη συσκευή, τις μπαταρίες και τους συσσωρευτές της ή τα ηλεκτρικά και ηλεκτρονικά εξαρτήματά της μαζί με τα αδιαχώριστα αστικά απορρίμματα, καθώς αυτό θα ήταν επιβλαβές για το περιβάλλον. Για να απορρίψετε αυτόν τον εξοπλισμό, πρέπει να τον επιστρέψετε σε ένα σημείο πώλησης ή να τον παραδώσετε σε ένα τοπικό κέντρο ανακύκλωσης. Επικοινωνήστε με την τοπική υπηρεσία διάθεσης οικιακών απορριμμάτων για λεπτομέρειες.

Η εταιρεία ASBISC διατηρεί το δικαίωμα να τροποποιήσει τη συσκευή και να κάνει αλλαγές και προσθήκες σε αυτό το έγγραφο χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση των χρηστών. Δείτε τη συσκευασία για την ημερομηνία κατασκευής.

Η περίοδος εγγύησης και η διάρκεια ζωής είναι 2 έτη από την ημερομηνία λιανικής πώλησης του προϊόντος. Πληροφορίες κατασκευαστή: ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Κύπρος). Κατασκευασμένο στην Κίνα. Όλα τα εμπορικά σήματα και οι εμπορικές ονομασίες που αναφέρονται στο παρόν αποτελούν ιδιοκτησία των αντίστοιχων κατόχων τους.

Οι τρέχουσες πληροφορίες και μια λεπτομερής περιγραφή της συσκευής, καθώς και οδηγίες σύνδεσης, πιστοποιητικά, πληροφορίες σχετικά με εταιρείες που δέχονται αξιώσεις ποιότητας και εγγύησης, είναι διαθέσιμες για λήψη στη διεύθυνση aeno.com/documents.

EST AENO™ vaakumpakendaja on mõeldud toiduainete vaakumpakendamiseks, et pikendada nende säilivusaega, marineerimiseks või sous vide toiduvalmistamiseks.

Mudel: AVS0002 (pistik tüüp C), **AVS0002-UK** (pistik tüüp G).

Tehnilised andmed

Sisendparameetrid: 220 V (AC), 50 Hz, 0,54 A, 120,0 W (max). Tulemused: kuni 4,5 L/min. Vaakumkoguse aste: -75 kPa. Tolmuimeerimisaeg koti kohta: kuni 20 sekundit. Sulgemisaeg koti kohta: kuni 13 sekundit. Keevisõmbeluse laius: 2 mm. Pakendi maksimaalne laius: kuni 30 sentimeetrit. Maksimaalne kuumutustemperatuur: kuni +200 °C. Režiimid: "Dry", "Moist". Värv: valge. Mõõtmed (P×L×K): 375×150×70 mm. Töötingimused: temperatuur +5...+40 °C, suhteline õhuniiskus 30–80 % (mittekondenseeruv). Ladustamistingimused: temperatuur -10...+50 °C, suhteline õhuniiskus 30–80 % (mittekondenseeruv).

Tarnekomplekt (joonis A)

Vaakumpakendaja AENO™, vaakumkotid (15×20 cm (5 tk), 20×30 cm (5 tk)), adapter (vaakumvoolik) konteinerite vaakumpakendamiseks, kiirjuhend.

Piirangud ja hoiatused

Enne seadme kasutamist lugege seda dokumenti hoolikalt läbi. Enne esmakordset sisselülitamist kontrollige, et võrgupinge ja -sageduse seaded vastaksid tehnilistes andmetes esitatud seadmetele. Ärge kasutage seadet, kui toitejuhe ja/või pistik on kahjustatud. Seadme remonti peab teostama kvalifitseeritud tehnik. Ärge kastke seadet, toitejuhett ja/või pistikut vette või muudesse vedelikesse. Ärge paigaldage seadet niisketele või kuumadele pindadele ega väliste soojusallikate lähedusse. Et vältida põletusi, ärge puudutage keevitusriba (9) ja keevisõmbelust pärast jootmist enne, kui need on jahtunud. Pärast iga vaakumpakendaja kasutamist, eriti kui keevitusribale on jäänud kileosakesi kotist, tuleb seda puhastada. Tõmmake seade

Kui teil on küsimusi või raskusi oma AENO seadme kasutamisel, võtke palun ühendust tugimeeskonnaga e-posti aadressil **support@aeno.com** või veebivestluses aadressil **aeno.com/service-and-warranty**. Spetsialistid aitavad teil asju lahendada, nii et te ei pea raiskama aega ja vaeva poes käimiseks.

vooluvõrgust välja, tömmates pistikupesaga pistikupesast, ja laske seadmel jahtuda. Pühkige seadme pinda sooja veega või maheda seebilahusega immutatud pehme lapiga. Seejärel pühkige puhta veega niisutatud pehme lapiga ja pühkige kuivaks. Ärge kasutage karmi puhastusvahendeid, abrasiivseid pastasid, poleerimisvahendeid ega happeid või lahusteid sisaldavaid puhastusvahendeid. Kasutage "Moist" režiimi ainult väikese vedelikukogusega toodete puhul. Ärge vaakumeerige vedelat toitu; see sobib ainult pitseerimiseks. Kasutage ainult spetsiaalseid vaakumpakendite kotte. Vaakumpakendiga kaasas olevat adapterit (vaakumvoolik) kasutatakse ainult õhu evakueerimiseks spetsiaalsetest vaakumkonteineritest. Enne vaakumpakendamist on soovitatav märjad toidud puhta rätiku või lapiga kuivatada. Vaakumpakendis toidu soojendamiseks mikrolaineahjus tuleb kotti teha auk või avada mahuti väljalaskeklapp, et aur saaks väljuda. Kasutage ainult tootja soovitatud tarvikuid, tarvikuid ja/või varuosi. Üksikasjalik teave on esitatud täielikus käsiraamatus, mis on allalaaditav aadressil aeno.com/documents. Laske seadmel pärast kasutamist jahtuda. Et vältida tihendi (12) deformeerumist ja seeläbi seadme töövoime kahjustamist, on soovitatav kate ladustamise ajal sulgeda lõdvalt, ilma lukustusi (8) lukustamata. Ärge lubage lastel seadet kasutada ja/või sellega mängida.

Seadme juhtimine

Kottide automaatne vaakumpakendamine ja/või sulgemine

1. Ühendage seade toiteallikaga, ühendades toitejuhtme seadmega ja seejärel ühendage toitejuhe pistikupesasse.
2. Asetage toit vaakumkotti. Kinnitage koti lahtine serv ettevaatlikult klambritega (7) (vt joonis **B**).
3. Suruge kate vastu keha mõlemalt poolt. Pärast helisevat klõpsatust sulguvad mõlemad lukud (8) automaatselt.
4. Valige režiim. Vajutage seadme nuppu "Dry/Moist" (1), et vahetada režiimide vahel. "Dry" režiimile vastab sinine indikaator (6) juhtpaneelil, "Moist" režiimi on punane.
5. Vajutage seadme nuppu "Vac Seal" (3), et käivitada evakueerimis- ja tihendusprotsess, või nuppu "Seal" (4), et käivitada ainult tihendusprotsess.
6. Kui pitseerimine on lõpetatud, kustub tuli juhtpaneelil ja vilgub mõne sekundi pärast uuesti.

7. Vajutage samal ajal seadme nuppe (15), kate avaneb automaatselt.

8. Eemaldage kott.

Pehmete toodete vaakumpakendamine ja sulgemine

Pehmete ja õrnade toodete puhul soovitame kasutada manuaalset (impulssjuhtimine) valikut. Selline kontroll võimaldab teil kontrollida pumpamise intensiivsust, et mitte rikkuda toidu välimust.

Selleks vajutage ja hoidke all "Kottide automaatne tolmuimeerimine ja/või sulgemine" toodud sammude 4 ja 5 asemel nuppu "Pulse" (2) all, kuni saavutate soovitud tolmuimeerimistaseme, säilitades samal ajal koti sisu kuju, ning seejärel vajutage koti sulgemiseks nuppu "Seal" (4).

Tolmuimeerimine konteinerites

- Asetage toit spetsiaalsesse vaakumpakendisse ja sulgege kaas.
- Ühendage mahuti väljalaskeklapp (13) ja vaakumpakendaja õhu sisselaskeava (10) adapteriga (14) (vt joonis C).
- Veenduge, et konteiner on tihedalt suletud.
- Vajutage seadme korpusel olevat nuppu (11), et alustada evakuatsiooniprotsessi.
- Kui õhk on evakueeritud, vajutage uuesti seadme nuppu (11), ühendage adapter lahti ja sulgege mahuti väljalaskeklapp.

Vaakumpakkimise ja/või pitseerimise katkestamine

Vaakumimise ja/või sulgemise protsessi saab igal ajal katkestada nupu "Stop" (5) abil.

Märkus. Laske enne vaakumpakendaja uuesti käivitamist vähemalt 30 sekundit mööduda, et vältida kütteelemendi ülekuumenemist.

Soovitused vaakumpakendatud toidu säilitamisaja kohta

Temperatuuril umbes +5 °C (±3 °C):

- toores liha – kuni 8–9 päeva;
- kala ja mereannid – kuni 4–5 päeva;
- vorstid – kuni 10–14 päeva;
- köögiviljad – kuni 7–10 päeva;
- viljad – kuni 14–20 päeva;
- munad – kuni 30–50 päeva.

Temperatuuril vahemikus -16°C kuni -20°C :

- liha, kala ja mereannid – kuni 1 aasta.

Temperatuuril umbes $+25^{\circ}\text{C}$ ($\pm 2^{\circ}\text{C}$):

- leib – kuni 6–8 päeva;
- küpsised, teraviljad/jahu, pähklid, kuivatatud puuviljad, tee – kuni 1 aasta.

Märkus. Täielik loetelu toodetest ja säilitamisaegadeston saadaval täielikus kasutusjuhendis aadressil aeno.com/documents.

Võimalike rikete kõrvaldamine

- Keevitusribal on pakendi jäljed. Võimalik põhjus: keevitusliistu ülekuumenemine. Lahendus: Jätke seade 90 sekundiks jahtuma.
- Pärast sulgemist ilmub kotti öhk. Võimalik põhjus: koti läbistamine teravate varrega, kalaluudega, pastaga jne. Lahendus: Asendage kott, eemaldage kõik väljaulatuvad teravad servad.
- Tihendusõmblus on nõrk. Võimalik põhjus: ebapiisav sulgemisaeg. Lahendus: Korrake pitseerimisprotsessi.

HOIATUS! Kui ükski võimalikest lahendustest ei lahenda teie probleemi, võtke ühendust oma tarnija või teeninduskeskusega. Ärge võtke seadet lahti ega üritage seda ise parandada.



See sümbol näitavad, et seadme, selle patareide ja akude ning elektriliste ja elektrooniliste tarvikute kõrvaldamisel tuleb järgida elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) ning patarei- ja akujäätmeteeskirju. Vastavalt eeskirjadele tuleb need seadmed nende kasutaja lõppedes eraldi kõrvaldada. Ärge visake seadet, selle patareidid ja akusid ega elektrilisi ja elektroonilisi lisaseadmeid koos sorteerimata olmejäätmetega, sest see oleks keskkonnale kahjulik. Selle seadme kõrvaldamiseks tuleb see tagastada müügikohas või anda kohalikele ringlussevõtukeskusele.

Täpsemate üksikasjade saamiseks peaksite võtma ühendust oma kohaliku olmejäätmete kõrvaldamise teenusega.

ASBISC jätab endale õiguse muuta seadet ning teha muudatusi ja täiendusi käesolevasse dokumenti ilma kasutajate eelneva teavitamiseta. Tootmiskuupäeva vt pakendilt. Garantiaeg ja kasutusiga on 2 aastat alates toote jaemüügi kuupäevast. Tootja andmed: ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Küpros). Valmistatud Hiinas. Kõik siin kaubamärgid ja mainitud kaubamärgid on nende vastavate omanike omand. Ajakohastatud teave ja seadme üksikasjalik kirjeldus, samuti ühendamisjuhised, sertifikaadid, teave kvaliteedinõudeid ja garantiisid aktsepteerivate ettevõtete kohta on allalaaditav aadressil aeno.com/documents.

FRA L'emballieuse sous vide **AENO™** est conçue pour emballer sous vide des denrées alimentaires afin de prolonger leur durée de conservation, pour les mariner ou les cuire sous-vide.

Modèle: AVS0002 (prise type C), AVS0002-UK (prise type G).

Données techniques

Paramètres d'entrée : 220 V (AC), 50 Hz, 0,54 A, 120,0 W (max). Performance : jusqu'à 4,5 l/min. Degré de dépression : -75 kPa. Temps de mise en dépression par paquet : jusqu'à 20 s. Temps de soudure par paquet : jusqu'à 13 s. Largeur de la soudure : 2 mm. Largeur maximale du paquet : jusqu'à 30 cm. Température maximale de chauffage : jusqu'à +200 °C. Modes : « Dry » (« Produits secs »), « Moist » (« Produits humides »). Couleur : blanche. Dimensions (L×L×H) : 375×150×70 mm. Conditions de fonctionnement : température +5...+40 °C, humidité relative 30-80 % (sans condensation). Conditions de stockage : température -10...+50 °C, humidité relative 30-80 % (sans condensation).

Kit de livraison (fig. A)

L'emballieuse sous vide **AENO™**, paquets pour mise sous vide (15×20 cm (5 pcs), 20×30 cm (5 pcs)), adaptateur (tuyau de mise sous vide) pour aspirer les récipients, guide de démarrage rapide.

Restrictions et avertissements

Lisez attentivement ce document avant d'utiliser l'appareil. Avant la première mise sous tension, vérifiez que les réglages de la tension et de la fréquence du réseau correspondent à ceux indiqués dans les caractéristiques techniques. N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation et/ou la fiche sont endommagés. Les réparations de l'appareil doivent être effectuées par un

Si vous avez des questions ou des difficultés lors de l'utilisation de votre appareil AENO, veuillez contacter l'assistance par e-mail support@aeno.com ou par chat en ligne à l'adresse aeno.com/service-and-warranty. Les spécialistes vous aideront à résoudre le problème et vous ne perdrez pas de temps ni d'efforts à visiter le magasin.

technicien qualifié. Ne pas immerger l'appareil, le cordon d'alimentation et/ ou la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides. N'installez pas l'appareil sur des surfaces humides ou chaudes ou à proximité de sources de chaleur externes. Pour éviter de vous brûler, ne touchez pas la bande de soudure (9) et le cordon de soudure après le brasage jusqu'à ce qu'ils aient refroidi. Après chaque utilisation de l'emballeuse sous vide, surtout si des particules de plastique du sac sont restées sur la bande de soudure, il faut procéder à un nettoyage. Débranchez l'appareil en retirant la fiche d'alimentation de la prise et laissez-la refroidir. Essuyez la surface de l'appareil avec un chiffon doux imbibé d'eau chaude ou d'une solution de savon doux. Essuyez ensuite avec un chiffon doux imbibé d'eau propre et séchez. N'utilisez pas de détergents puissants, de pâtes abrasives, de produits de polissage ou de détergents contenant des acides ou des solvants. N'utilisez le mode « Moist » que pour les produits contenant une petite quantité de liquide. Ne mettez pas sous vide les aliments liquides ; ils ne conviennent que pour soudure. N'utilisez que des paquets spéciaux pour les emballeuses sous vide. L'adaptateur (tuyau de mise sous vide) fourni avec l'emballeuse sous vide sert uniquement à évacuer l'air des récipients sous vide spéciaux. Il est conseillé de sécher les aliments humides avec une serviette ou un chiffon propre avant de les mettre sous vide. Pour réchauffer des aliments emballés sous vide au micro-ondes, il faut faire un trou dans le paquet ou ouvrir la valve de sortie du récipient pour permettre à la vapeur de s'échapper. N'utilisez que les accessoires, consommables et/ ou pièces détachées recommandés par le fabricant. Vous trouverez des informations détaillées dans le manuel complet, qui peut être téléchargé sur aeno.com/documents. Laissez refroidir l'appareil après utilisation. Pendant le stockage, afin d'éviter de déformer le joint (12) et de compromettre ainsi les performances de l'appareil, il est recommandé de fermer le couvercle sans verrouiller les verrous (8). Ne laissez pas les enfants utiliser et/ ou jouer avec l'appareil.

Commande de l'appareil

Mise sous vide et/ ou soudure automatique des paquets

1. Connectez l'appareil à une source d'alimentation en branchant le cordon d'alimentation à l'appareil, puis en branchant le cordon d'alimentation à une

prise de courant.

2. Placez les aliments dans un paquet à vide. Fixez délicatement le bord ouvert du paquet avec les clips (7) (voir fig. **B**).

3. Pressez le couvercle contre le corps des deux côtés. Après un clic audible, les deux verrous (8) se referment automatiquement.

4. Sélectionnez le mode. Appuyez sur la touche « Dry/ Moist » (1) de l'appareil pour passer d'un mode à l'autre. Le mode « Dry » correspond à l'indicateur bleu (6) du panneau de commande, tandis que le mode « Moist » est rouge.

5. Appuyez sur le bouton « Vac Seal » (3) de l'appareil pour lancer le processus d'évacuation et de scellement ou sur le bouton « Seal » (4) pour lancer uniquement le processus de scellement.

6. Lorsque le scellement est terminé, le voyant du panneau de commande s'éteint, puis clignote à nouveau après quelques secondes.

7. Appuyez en même temps sur les boutons (15) de l'appareil, le couvercle s'ouvre automatiquement.

8. Retirez le paquet.

Mise sous vide et scellement de produits doux

Pour les produits doux et délicats, nous recommandons la commande manuelle (pulsée). Ce type de commande vous permet de contrôler l'intensité du pompage afin de ne pas gâcher l'aspect des aliments.

Pour ce faire, au lieu des étapes 4 et 5 de la section « Mise sous vide et/ou soudure automatique des paquets », appuyez sur le bouton « Pulse » (2) et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que le niveau d'aspiration souhaité soit atteint, tout en maintenant la forme du contenu du paquet, puis appuyez sur le bouton « Seal » (4) pour fermer le paquet.

Mise sous vide dans les récipients

- Placez les aliments dans le récipient spécial sous vide et fermez le couvercle.
- Relier la valve de sortie du récipient (13) et l'ouverture d'admission d'air (10) de l'emballieuse sous vide à l'aide de l'adaptateur (14) (voir fig. **C**).
- Veillez à ce que le récipient soit bien fermé.

- Appuyez sur le bouton (11) situé sur le corps de l'appareil pour lancer le processus d'évacuation d'air.
- Une fois l'air évacué, appuyez à nouveau sur le bouton (11) de l'appareil, débranchez l'adaptateur et fermez la vanne de sortie du récipient.

Interruption du processus de mise sous vide et/ ou de scellement

Le processus de mise sous vide et/ ou de fermeture peut être interrompu à tout moment à l'aide du bouton « Stop » (5).

Note. Laissez s'écouler au moins 30 secondes avant de remettre l'emballeuse sous vide en marche pour éviter une surchauffe de l'élément chauffant.

Recommandations concernant les durées de conservation des aliments emballés sous vide

À une température d'environ +5 °C (±3 °C) :

- viande crue – jusqu'à 8–9 jours ;
- poissons et fruits de mer – jusqu'à 4–5 jours ;
- saucisses – jusqu'à 10–14 jours ;
- légumes – jusqu'à 7–10 jours ;
- fruits – jusqu'à 14–20 jours ;
- œufs – jusqu'à 30–50 jours.

À des températures comprises entre -16 °C et -20 °C :

- viande, poisson et fruits de mer – jusqu'à 1 an.

À une température d'environ +25 °C (±2 °C) :

- pain – jusqu'à 6–8 jours ;
- biscuits, céréales/ farine, noix, fruits secs, thé – jusqu'à 1 an.

Note. Liste complète des produits et délais de conservation est disponible dans le manuel d'instructions complet sur aeno.com/documents.

Dépannage des dysfonctionnements éventuels

- Il y a des traces d'un paquet sur la bande de soudure. Cause possible : surchauffe de la lamelle de soudage. Solution : laissez l'appareil refroidir pendant 90 s.
- Après scellement, de l'air apparaît dans le paquet. Cause possible : percement du paquet avec des pétioles pointus, des arêtes de poisson, des

pâtes, etc. Solution : remplacez le paquet, enlevez les bords tranchants qui dépassent.

- Le joint d'étanchéité est ténu. Cause possible : temps de soudure insuffisant. Solution : Répétez le processus de scellement.

ATTENTION ! Si aucune des solutions possibles ne résout votre problème, contactez votre fournisseur ou votre centre de service. Veuillez ne pas démonter ou tenter de réparer l'appareil vous-même.



Ce symbole indique que vous devez respecter la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (WEEE) et aux piles et accumulateurs usagés lorsque vous mettez au rebut l'appareil, ses piles et accumulateurs et ses accessoires électriques et électroniques. Conformément à la réglementation, cet équipement doit être éliminé séparément à la fin de sa vie utile. N'utilisez pas l'appareil, ses piles et accumulateurs ou ses accessoires électriques et électroniques avec les déchets municipaux non triés, car cela serait nuisible à l'environnement. Pour mettre au rebut cet équipement, il faut le retourner au point de vente ou le remettre à un centre de recyclage local. Vous devez contacter votre service local d'élimination des déchets ménagers pour plus de détails.

ASBISC se réserve le droit de modifier l'appareil et d'apporter des changements et des ajouts à ce document sans notification préalable aux utilisateurs. La date de fabrication est indiquée sur l'emballage.

La période de garantie et la durée de vie du produit sont de 2 ans à compter de la date de vente au détail du produit. Informations sur le fabricant : ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Chypre). Fabriqué en Chine. Toutes les marques déposées et marques commerciales mentionnées dans le présent document sont la propriété de leurs détenteurs respectifs.

Des informations actualisées et une description détaillée de l'appareil, ainsi que des instructions de connexion, des certificats, des informations sur les entreprises acceptant les revendications de qualité et les garanties, peuvent être téléchargées à l'adresse aeno.com/documents.

HRV Vakuumski aparat za brtvljenje **AENO™** namijenjen je vakuumskom pakiranju prehrambenih proizvoda kako bi se produljio njihov rok trajanja, mariniranje ili sous-vide kuhanje.

Model: AVS0002 (prise type C), **AVS0002-UK** (prise type G).

Specifikacije

Ulazni parametri: 220 V (AC), 50 Hz, 0,54 A, 120,0 W (najviše). Produktivnost: do 4,5 l/min. Stupanj vakumiranja: -75 kPa. Vrijeme vakumiranja jedne kesice: do 20 sek. Vrijeme brtvljenja jedne kesice: do 13 sek. Širina šava: 2 mm. Maksimalna širina kese: do 30 cm. Maksimalna temperatura grijanja: do + 200 °C. Načini rada: "Dry" ("Suho"), "Moist" ("Vlažno"). Boja: bijela. Dimenzije (D×Š×V): 375×150×70 mm. Uvjeti korištenja: temperatura +5...+40 °C, relativna vlažnost 30–80 % (bez kondenzacije). Uvjeti skladištenja: temperatura -10...+50 °C, relativna vlažnost 30–80 % (bez kondenzacije).

Sadržaj isporuke (slika A)

Vakumski aparat **AENO™**, vakuumske kese (15×20 cm (5 kom.), 20×30 cm (5 kom.)), adapter (vakum crijevo) zavakumiranje posuđa, kratki korisnički vodič.

Ograničenja i upozorenja

Pažljivo pročitajte ovaj dokument prije korištenja uređaja. Prije prvog uključivanja provjerite da li parametri napajanja odgovaraju parametrima priključka uređaja (frekvencija i napon) iz odjeljka tehničkih podataka. Nemojte koristiti uređaj ako su kabel za napajanje i/ili utikač oštećeni. Popravak uređaja smije obavljati samo kvalificirani tehničar. Ne uranjajte uređaj, kabel za napajanje i/ili utikač u vodu ili druge tekućine. Nemojte staviti uređaj na mokre ili vruće površine ili u blizini vanjskih izvora topline. Da izbjegnute opekline nemojte dodirivati brtvenu ploču (9) i šav nakon brtvljenja dok se ne ohlade. Nakon svake uporabe vakuumskog aparata za brtvljenje, osobito ako se na pločii za brtvljenje nalaze čestice plastike od kesa, treba odmah očistiti. Isključite uređaj iz električne mreže odnosno izvucite kabel za napajanje iz utičnice i

Ako imate pitanja ili poteškoća tijekom korištenja AENO uređaja, obratite se timu za podršku putem e-pošte. e-poštom support@aeno.com ili online chatom na aeno.com/service-and-warranty. Stručnjaci će vam pomoći da riješite vaše probleme i da ne gubite vrijeme i trud da idete u prodavnicu.

ostavite ga da se ohladi. Obrišite površinu uređaja mekom krpom navlaženom toplom vodom ili vodom sa malo sapuna. Zatim obrišite mekom krpom navlaženom čistom vodom i dobro osušite. Nemojte koristiti agresivne deterdžente, abrazivne paste, sredstva za poliranje i deterdžente koji sadrže kiseline i otapala. Način rada "Moist" ("Vlažno") koristite samo za proizvode s malom količinom tekućine. Nemojte vakumirati tekuću hranu jer je prikladna samo za brtvljenje. Koristite samo posebne kesice za vakumiranje. Adapter (vakumsko crijevo) koji se isporučuje s vakuumskim aparatom, koristi se samo za ispušavanje zraka iz posebnih vakuumskih posuda. Preporuča se osušiti mokre proizvode čistim ručnikom ili salvetom prije vakumiranja. Da zagrijete u mikrovalnoj pećnici hranu pakiranu u vakuum, prvo napravite otvor u kesici ili okrenite ispusni ventil na posudi da se ispušta para. Koristite samo pribor, potrošni materijal i/ili rezervne dijelove koje preporučuje proizvođač. Detaljne informacije možete pronaći u cijelom priručniku dostupnom za preuzimanje na aeno.com/documents. Nakon korištenja aparat treba da se ohladi neko vrijeme. Kad se uređaj ne koristi, kako bi se spriječilo deformiranje brtve (12) i pogoršanje produktivnosti uređaja, preporuča se staviti papirni umetak unutar vakumskog aparata i lagano zatvoriti poklopac bez blokiranja njegovih zasuna (8). Ne dopuštajte da djeca koriste i/ili se igraju s uređajem.

Rukovanje uređajem

Automatsko vakumiranje i/ili brtvljenje kesa

1. Spojite uređaj na izvor napajanja tako da prvo priključite kabel za napajanje na uređaj, a zatim uključite kabel u utičnicu.
2. Stavite namirnice u vakuumsku kesu. Otvoreni kraj kese oprezno pričvrstite kopčama (7) (v. sliku **B**).
3. Pritisnite poklopac uz kućište s obje strane. Nakon što čujete zvuk klika obje brave (8) će se automatski zatvoriti.
4. Odaberite način rada. Da promijenite način rada pritisnite tipku "Dry/Moist" (1) ("Suho/Vlažno") na uređaju. Načinu rada "Dry" ("Suho") odgovara plava boja indikatora (6) na upravljačkoj ploči, a "Moist" ("Vlažno") načinu odgovara crvena.
5. Pritisnite tipku "Vac Seal" ("Vakuumsko brtvljenje") (3) na kućištu uređaja za pokretanje postupka vakumiranja i brtvljenja ili tipku "Seal" ("Brtvljenje") (4) za

postupak samo brtvljenja.

6. Čim se završi brtvljenje indikator na upravljačkoj ploči će se ugasiti, a zatim će nakon nekoliko sekundi ponovno početi treptati.

7. Istodobno pritisnite tipke (15) na uređaju, poklopac će se automatski otvoriti.

8. Izvadite kesu.

Vakumiranje i brtvljenje mekih proizvoda

Za rad s mekim i delikatnim proizvodima preporuča se odabrati ručnu (impulsnu) kontrolu. Ova vrsta rukovanja omogućuje vam kontrolu intenziteta usisavanja zraka kako se ne bi pokvario izgled proizvoda.

Da to učinite, umjesto točaka 4. i 5. iz odjeljka "Automatsko vakumiranje i/ili brtvljenje kesa", pritisnite i držite tipku "Puls" ("Impuls") (2) dok se ne dosegne željena razina usisavanja uz zadržavanje oblika namirnica unutar kese, a zatim pritisnite tipku "Seal" ("Brtvljenje") (4) kako biste zapečatili kesu.

Vakumiranje u posudama

- Stavite namirnice u posebnu vakuumsku posudu i zatvorite poklopac.
- Spojite ispusni ventil posude (13) i otvor za usisavanje zraka (10) na vakuumskom aparatu pomoću adaptera (vakumsko crijevo) (14) (v. sliku **C**).
- Provjerite je li posuda dobro zatvorena.
- Pritisnite tipku (11) na kućištu uređaja kako bi pokrenuo proces pumpanja zraka.
- Čim se zrak ispumpa, ponovno pritisnite tipku (11) na kućištu uređaja, odspojite adapter i zatvorite ispusni ventil posude.

Prekid procesa vakumiranja i/ili brtvljenja

Proces vakumiranja i/ili brtvljenja može se u bilo kojem trenutku prekinuti tipkom "Stop" (5).

Napomena. Prije sljedećeg pokretanja vakuumskog aparata mora proći najmanje 30 sekundi kako bi se spriječilo pregrijavanje grijaćeg elementa.

Preporuke za rok trajanja vakumirane hrane

Na cca +5 °C (±3 °C):

- sirovo meso – do 8–9 dana;
- riba i plodovi mora – do 4–5 dana;
- kobasice – do 10–14 dana;
- povrće – do 7–10 dana;

- voće –do 14–20 dana;
- jaja – do 30–50 dana.

Od -1 °C do -20 °C:

- meso, riba, plodovi mora – do 1 godine.

Na cca +25 °C (±2 °C):

- kruh – do 6–8 dana;
- kolačići, žitarice/brašno, orasi, sušeno voće, čaj – do 1 godine.

Napomena. Potpuni popis namirnica i rok trajanja dostupan je u cijelom korisničkom priručniku na aeno.com/documents.

Rješavanje problema

- Na brtvenoj ploči ima tragova plastike od kesa. Mogući uzrok: pregrijavanje brtvene ploče. Rješenje: ostavite uređaj da se hladi 90 sekundi.
- U zatvorenoj kesii nakon brtvljenja ima zraka. Mogući uzrok: probijanje kesice oštrim peteljka, ribljim kostima, tjesteninom itd. Rješenje: zamijenite kesicu, uklonite oštre dijelove koji strše.
- Krhki brtveni šav. Mogući uzrok: nedovoljno vrijeme brtvljenja. Rješenje: ponovite postupak brtvljenja još jednom.

POZOR! Ako ništa od navedenoga ne riješi vaš problem, obratite se svom dobavljaču ili servisnom centru. Nemojte rastavljati uređaj i ne pokušavajte ga sami popraviti.



Ovaj simbol znači da prilikom odlaganja uređaja, njegovih baterija i akumulatora te njegovog električnog i elektroničkog pribora morate slijediti propise o zbrinjavanju otpada električne i elektroničke opreme (WEEE) te o zbrinjavanju otpadnih baterija i akumulatora. Prema propisima, ova oprema podliježe posebnom prikupljanju na kraju radnog vijeka. Uređaj, njegove baterije i akumulatori te njegov električni i elektronički pribor ne smiju se odlagati skupa s nerazvrstanim komunalnim otpadom jer to nanosi štetu okolišu. U svrhu urednog odlaganja ovakve opreme, morate je vratiti na prodajno mjesto ili u vaš lokalni centar za reciklažu. Za detaljne informacije obratite se lokalnoj službi za zbrinjavanje komunalnog otpada.

ASBISC zadržava pravo da modificira uređaj i da unosi izmjene i dopune u ovaj dokument bez prethodne najave za korisnike. Datum proizvodnje v. na ambalaži. Jamstveni i uporabni rok su 2 godine od datuma prodaje proizvoda preko maloprodaje. Podaci o proizvođaču: ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Cipar). Proizvedeno u Kini. Svi zaštitni znakovi i trgovački nazivi koji se ovdje spominju vlasništvo su njihovih vlasnika. Aktualne informacije i detaljan opis uređaja, kao i upute za povezivanje, certifikate, informacije o društvima koja primaju reklamacije glede kvaliteta i pružaju jamstvo, dostupni su za preuzimanje na aeno.com/documents.

HUN Az **AENO™** vákuumcsomagoló élelmiszerek vákuumcsomagolására tervezték, azok eltarthatósági idejét meghosszabbításért, pácolásért vagy sous-vide főzésért.

Modell: AVS0002 (C típusú csatlakozó), **AVS0002-UK** (G típusú csatlakozó).

Műszaki adatok

Bemeneti paraméterek: 220 V (AC), 50 Hz, 0,54 A, 120,0 W (max.). Termelékenység: akár 4,5 l/perc. A vákuum mértéke:-75 kPa. A vákuumcsomagolási idő zsákonként: legfeljebb 20 mp. A hegesztési idő zsákonként: legfeljebb 13 mp. A hegesztési varrat szélessége: 2 mm. Maximális zsák szélessége: legfeljebb 30 cm. Maximális fűtési hőmérséklet: legfeljebb +200 °C. Módok: „Dry” („Szár”,), „Moist” („Nedves”). Szín: fehér. Méretek (h×sz×m): 375×150×70 mm. Üzemeltetési feltételek: hőmérséklet +5...+40 °C, relatív páratartalom 30–80 % (kondenzáció nélkül). Tárolási feltételek: hőmérséklet -10...+50 °C, relatív páratartalom 30–80 % (kondenzáció nélkül).

Készlet tartalma (A. ábra)

AENO™ vákuum csomagoló gép, vákuumzsákok (15×20 cm (5 db), 20×30 cm (5 db)), adapter (vákuumtömlő) ételtartó vákuumozásához, gyors üzembe helyezési útmutató.

Korlátozások és figyelmeztetések

A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el ezt a dokumentumot. Az első bekapcsolás előtt ellenőrizze, hogy a tápfeszültség és frekvencia beállításai megfelelnek-e a műszaki adatok részben megadottaknak. Ne használja a készüléket, ha a tápkábel és/vagy a dugó sérült. A készülék javítását csak szakképzett szakember végezheti. Ne merítse a készüléket, a tápkábelt és/vagy a dugót vízbe vagy más folyadékba. Ne telepítse a készüléket nedves vagy forró

Ha bármilyen kérdése vagy nehézsége merül fel az AENO készülék használatával kapcsolatban, kérjük, lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálatl a **support@aeno.com** e-mail címen vagy az **aeno.com/service-and-warranty** online chaten. A szakemberek segíthetnek a dolgok rendezésében, így nem kell időt és energiát pazarolnia a boltok felkeresésére.

felületekre, illetve külső hőforrások közelébe. Az égési sérülések elkerülése érdekében a hegesztés után ne érintse meg a hegesztő panelt (9) és a hegesztési varratot, amíg azok ki nem hűlnek. A vákuumcsomagoló minden egyes használata után, különösen akkor, ha a hegesztő panelen műanyag részecskék maradtak a zacskóból, tisztítást kell végezni. Húzza ki a készüléket a konnektorból, és hagyja kihűlni. Meleg vízzel vagy enyhe szappanos oldattal átitatott puha ruhával törölje a készülék felületét. Ezután tiszta vízzel megnedvesített puha ruhával törölje, majd törölje szárazra. Ne használjon durva tisztítószereket, súrolószereket, polírozószereket, savakat vagy oldószereket tartalmazó tisztítószereket. Csak a kis mennyiségű folyadékot tartalmazó termékekhez használja „Moist” üzemmódot. Ne vákuumcsomagoljon folyékony élelmiszereket, mert csak hegesztesre alkalmas. Csak speciális vákuumzsákokat vákuumcsomagolókhöz használjon. Csak speciális ételtartóval használjon a készlet tartalma adaptert (vákuumtömlő). A vákuumzárás előtt célszerű a nedves élelmiszereket tiszta törülközővel vagy szalvétával megszáritani. A vákuumcsomagolt élelmiszerek mikrohullámú sütőben történő melegítéséhez lyukat kell vágni a zsákon, vagy ki kell nyitni a ételtartó ban lévő kivezető szelepet, hogy a gőz távozni tudjon. Csak a készlet tartalma tartozékokat, fogyóeszközöket és/vagy pótalkatrészeket használjon. Részletes információk a telepítési és üzemeltetési kézikönyvben található, amely az **aeno.com/documents** webhelyről letölthető. Használat után hagyja kihűlni a készüléket. A tárolás során a tömítés (12) deformálódásának és a készülék teljesítményének károsodásának elkerülése érdekében ajánlott a fedelet lazán, a záruk (8) reteszelése nélkül lezárni. Ne engedje, hogy gyermekek használják és/vagy játsszanak a készülékkel.

Készülék vezérlése

Automatikus vákuumozás és/vagy zsákok hegesztése

1. Csatlakoztassa a készüléket áramforráshoz úgy, hogy a tápkábelt a készülékhez csatlakoztatja, majd a tápkábelt bedugja egy konnektorbá.

2. Tegye az ételt egy vákuumszácba. Óvatosan rögzítse a zsák nyitott szélét a kapcsokkal (7) (B ábra).
3. A fedelet mindkét oldalon nyomja a testhez. A hangjelzés után mindkét zár (8) automatikusan bezáródik.
4. Válassza ki az üzemmódot. Az üzemmódok közötti váltáshoz nyomja meg a készüléken lévő „Dry/Moist” gombot (1). A „Dry” üzemmód a kezelőpanelen lévő jelzőfény (6) kék színének, a „Moist” mód pedig a pirosnak felel meg.
5. Nyomja meg a „Vac Seal” gombot (3) a készüléken az vákuum- és hegesztési folyamat elindításához, vagy a „Seal” gombot (4) csak a hegesztési folyamat elindításához.
6. Amikor a hegesztés befejeződött, a vezérlőpanelen lévő fény kialszik, majd néhány másodperc múlva ismét villog.
7. Nyomja meg egyszerre a készülék gombjait (15), a fedél automatikusan kinyílik.
8. Vegye ki a zsákot.

Gyengéd élelmiszerek vákuumozása és hegesztése

Gyengéd élelmiszerekhez a manuális módot ajánljuk. Ez a vezérlés fajta lehetővé teszi vákuumozási folyamat szabályozását, hogy ne rontsa el az étel megjelenését.

Ehhez a „Automatikus vákuumozás és/vagy zsákok hegesztése” című fejezet 4. és 5. lépése helyett nyomja meg és tartsa lenyomva a „Pulse” gombot (2) a kívánt vákuumozási szint eléréséig, miközben megtartja a zsák tartalmának formáját, majd nyomja meg a „Seal” gombot (4) a zsák hegesztéséhez.

Ételtartók vákuumozása

- Helyezze az ételt a speciális vákuum ételtartóba, és zárja le a fedelet.
- Csatlakoztassa a kilépő szelepét (13) ételtartón és a lyuk levegő bemenetéhez (10) az adapterrel (14) (C ábra).
- Győződjön meg róla, hogy a ételtartó szorosan zárva van.

- Nyomja meg a készülék testén lévő gombot (11) a vákuumozási folyamat elindításához.
- Ha a levegő kiürült, nyomja meg ismét a készüléken lévő gombot (11), húzza ki az adaptert, és zárja el a ételtartó kimeneti szelepét.

A porszívózási és/vagy hegesztési folyamat megszakítása

A vákuumozás és/vagy a hegesztés bármikor megszakítható a „Stop” gombbal (5).

Megjegyzés. Legalább 30 mp várjon, mielőtt újraindítja a vákuumcsomagolót, hogy megakadályozza a fűtőelem túlmelegedését.

A vákuumcsomagolt élelmiszerek tárolási idejére vonatkozó ajánlások

Kb. +5 °C hőmérsékleten (±3 °C):

- nyers hús – legfeljebb 8–9 napig;
- halak és tenger gyümölcsei – 4–5 napig;
- kolbászok – 10–14 napig;
- zöldségek – 7–10 napig;
- gyümölcs – 14–20 napig;
- tojások – 30–50 napig.

-16 °C és -20 °C közötti hőmérsékleten:

- hús, hal és tenger gyümölcsei – legfeljebb 1 évig.

Kb. +25 °C (±2 °C) hőmérsékleten:

- kenyér – akár 6–8 napig;
- keksz, gabonafélék/liszt, diófélék, szárított gyümölcsök, tea – 1 évig.

Megjegyzés. A termékek teljes listája és tárolási ideje a teljes telepítési és üzemeltetési kézikönyv az aeno.com/documents webhelyről letölthető.

Az esetleges meghibásodások elhárítása

- A hegesztő panelen egy csomag nyomai vannak. Lehetséges ok: a hegesztő panel túlmelegedése. Megoldás: Hagyja a készüléket 90 mp hűlni.

- Lezárás után levegő jelenik meg a zsákban. Lehetséges ok: a zsák átszűrása éles levéllyéllel, halcsonttal, tésztával stb. Megoldás: Cserélje ki a zsákot, távolítsa el a kiálló éles széleket.
- A hegesztési varrat gyenge. Lehetséges ok: elégtelen hegesztési idő. Megoldás: Ismételje meg a hegesztési folyamatot.

FIGYELEM! Ha a lehetséges megoldások egyike sem oldja meg a problémát, forduljon a beszállítóhoz vagy a szervizközponthoz. Kérjük, ne szedje szét a készüléket, és ne próbálja meg saját maga megjavítani.



Ez a szimbólum jelzik, hogy a készülék, annak elemei és akkumulátorai, valamint elektromos és elektronikus tartozékai ártalmatlanításakor be kell tartania az elektromos és elektronikus berendezések hulladékaira (WEEE) és az elem- és akkumulátorhulladékokra vonatkozó előírásokat. Az előírások szerint ez a berendezés élettartama végén külön ártalmatlanítást igényel. Ártalmatlanításakor ne dobja ki a készüléket, annak elemeit és akkumulátorait, valamint elektromos és elektronikus tartozékait a válogatatlan kommunális hulladékkal együtt, mivel ez káros a környezetre.

Az adott berendezés ártalmatlanításához vissza kell juttatni azt az eladás helyére, vagy le kell adni egy helyi újrahasznosító központban. A részletekért forduljon a helyi háztartási hulladékkezelő szolgáltatóhoz.

Az ASBISC fenntartja a jogot a készülék módosítására, valamint a jelen dokumentum módosítására és kiegészítésére a felhasználók előzetes értesítése nélkül. A gyártási dátumot lásd a csomagoláson.

A garanciaidő és az élettartam a termék kiskereskedelmi értékesítésétől számított 2 év. A gyártó adatai: ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Ciprus). Kínában készült. Minden itt említett védjegy és védjegy a megfelelő tulajdonosok tulajdonát képezi.

Naprakész információk és a készülék részletes leírása, valamint a csatlakoztatási utasítások, tanúsítványok, a minőségi kifogásokat és garanciákat elfogadó vállalatokra vonatkozó információk letölthetők az aeno.com/documents weboldalról.

HYE AENO™ վակուումային փաթեթավորիչը նախատեսված է աննդի վակուումային փաթեթավորման համար՝ նրանց պահպանման ժամկետը երկարացնելու, մարինացնելու կամ սու-վիդ մեթոդով պատրաստելու նպատակով: **Մոդել՝ AVS0002** (Իսրոցի տեսակը C), **AVS0002-UK** (Իսրոցի տեսակը G):

Տեխնիկական բնութագրեր

Մուտքային պարամետրերը՝ 220 Վ (AC), 50 Հց, 0,54 Ա, 120,0 Վտ (առավ.): Արտադրողականությունը՝ մինչև 4,5 լիտր/րոպե: Վակուումացման աստիճանը՝ – 75 կՊա Մեկ փաթեթի վակուումացման ժամանակը՝ մինչև 20 վայրկյան: Մեկ փաթեթի զոդման ժամանակը՝ մինչև 13 վայրկյան: Եռակցման կարի լայնությունը՝ 2 միլիմետր: Փաթեթի առավելագույն լայնությունը՝ մինչև 30 սանտիմետր: Տաքացման առավելագույն ջերմաստիճանը՝ մինչև +200 °C: Ռեժիմներ. "Dry" ("Զոր սնունդ"), "Moist" ("Խոնավ սնունդ"): Գույնը. սպիտակ: Չափերը (Ե×Լ×Բ)՝ 375×150×70 մմ: Ծահագործման պայմանները. ջերմաստիճանը +5...+40 °C, հարաբերական խոնավությունը 30–80 % (առանց խտացման): Ռահման պայմանները. ջերմաստիճանը –10...+50 °C, հարաբերական խոնավությունը 30–80 % (առանց խտացման):

Առաքման բովանդակությունը (նկար A)

Վակուումային փաթեթավորիչ **AENO™**, վակուումացման համար փաթեթներ (15×20 սմ (5 հատ), 20×30 սմ (5 հատ)), աղապտեր (վակուումային փողորակ) կոնտեյներների վակուումացման համար, կարճ ուղեցույց:

Մահմանափակումներ և նախագուշացումներ

Մարքն օգտագործելուց առաջ ուշադիր ծանոթացեք այս փաստաթղթի հետ: Առաջին անգամ օգտագործելուց առաջ համոզվեք, որ էլեկտրամատակարարման պարամետրերը համապատասխանում են տեխնիկական տվյալների բաժնից սարքի միացման պարամետրերին (հաճախականություն և լարում): Մարքը մի օգտագործեք հոսանքի լարի և/կամ խրոցի վնասվածքի առկայության դեպքում:

Եթե AENO սարքն օգտագործելիս որևէ հարց կամ դժվարություն է առաջացել, խնդրում ենք կապվել support@aeno.com էլ. փոստով կամ aeno.com/service-and-warranty կայքի առցանց չաթում: Մասնագետները կօգնեն Ձեզ պարզել դա, և Ձեզ հարկավոր չի լինի ժամանակ և ջանք ծախսել խանութ այցելելու վրա:

Սարքի վերանորոգումը պետք է կատարվի որակավորված մասնագետի կողմից: Սարքը, թարր և/կամ խրոցը մի ընկղմեք ջրի կամ այլ հեղուկների մեջ: Մի տեղադրեք սարքը թաց կամ տաք մակերևույթների վրա, ինչպես նաև արտաքին ջերմային աղբյուրների մոտ: Այրվածքից խուսափելու համար, մի դիպչեք եռակցման շերտաձողին (9) և եռակցման կարին զոդումից հետո, մինչև որ դրանք սառչեն: Վակուումային փաթեթավորիչի յուրաքանչյուր օգտագործումից հետո, հատկապես, եթե փաթեթից պլաստիկի մասնիկներ են մնացել եռակցման շերտաձողի վրա, անհրաժեշտ է մաքրել: Անջատեք սարքը ցանցից, դուրս բերելով հոսանքի լարը վարդակից և թողեք սառչի: Սարքի մակերեսը սրբեք տաք ջրով կամ օճառի թույլ լուծույթով թրջված փափուկ կտորով: Այնուհետև սրբեք մաքուր ջրով թրջված փափուկ կտորով և չորացրեք: Մի օգտագործեք ագրեսիվ լվացող միջոցներ, հղկող մածուկներ, փայլեցնող և լվացող միջոցներ, որոնք պարունակում են թթուներ և լուծիչներ: "Moist" ռեժիմը օգտագործեք միայն փոքր քանակությամբ հեղուկ պարունակող սննդի համար: Հեղուկ սնունդը մի վակուումացրեք, այն հարմար է միայն զոդման համար: Օգտագործեք միայն վակուումային փաթեթավորիչի համար նախատեսված հատուկ փաթեթներ: Վակուումային հերմետիկով մատակարարվող աղապտերը (վակուումային գուլպանը) օգտագործվում է միայն հատուկ վակուումային տարաներից օդը տարհանելու համար: Վակուումացումից առաջ խորհուրդ է տրվում խոնավ սնունդը չորացնել մաքուր սրբիչով կամ անձեռնոցիկով: Միկրոալիքային վառարանում վակուումում փաթեթավորված սնունդը տաքացնելու համար, որպեսզի գոյորշին դուրս գա, պետք է փաթեթի վրա անցք բացել կամ բացել կոնտեյնների ելքի փականը: Օգտագործեք միայն արտադրողի կողմից առաջարկվող պարագաներ, սպառվող նյութեր և/կամ պահեստամասեր: Մանրամասն տեղեկություններ կարելի է գտնել ամբողջական ուղեցույցում, որը հասանելի է aeno.com/documents բեռնման հղումով: Օգտագործելուց հետո անհրաժեշտ է սարքը սառեցնել: Պահպանման ընթացքում, որպեսզի միջադիրը (12) չդեֆորմացվի և դրանով իսկ չընկնի սարքի արտադրողականությունը, խորհուրդ է տրվում կափարիչը թույլ փակել, առանց կողպեքները (8) ամրացնելու: Թույլ մի տվեք երեխաներին օգտագործել և/կամ խաղալ սարքի հետ:

Մարքի կառավարումը

Ավտոմատ վակուումացում և/կամ փաթեթների զոդում

1. Միացրեք սարքը հոսանքի աղբյուրին, որի համար միացրեք հոսանքի լարը սարքի հետ, ապա հոսանքի լարը միացրեք վարդակից:
2. Մնուևոր տեղավորեք վակուումային փաթեթի մեջ: Չզուշորեն ամրացրեք փաթեթի բաց եզրը սեղմակներով (7) (տես նկար B):
3. Ճնշելուով երկու կողմից սեղմեք կափարիչը մարմնին: Բնորոշ շրխկոցից հետո երկու կողպեքները (8) ինքնաբերաբար կփակվեն:
4. Ընտրեք ռեժիմը: Ռեժիմների միջև վերանջատելու համար սեղմեք "Dry/Moist" (1) կոճակը սարքի մարմնի վրա: "Dry" ռեժիմին համապատասխանում է կառավարման վահանակի վրա ինդիկատորի (6) կապույտ գույնը, իսկ "Moist" ռեժիմին՝ կարմիր:
5. Մարքի մարմնի վրա սեղմեք "Vac Seal" կոճակը (3)՝ օդի տարհանման և կնքման գործընթացը սկսելու համար, կամ "Seal" կոճակը (4)՝ միայն կնքման գործընթացը սկսելու համար:
6. Չոդման ավարտից հետո կառավարման վահանակի ինդիկատորը կհանգչի, այնուհետև մի քանի վայրկյան հետո նորից կսկսի թարթել:
7. Միաժամանակ սեղմեք սարքի կոճակները (15), կափարիչը կբացվի ավտոմատ կերպով:
8. Հանեք փաթեթը:

Փափուկ սննդամթերքի վակուումացում և զոդում

Փափուկ և նուրբ սննդամթերքի հետ աշխատելու համար խորհուրդ է տրվում ընտրել ձեռքի (իմպուլսային) կառավարում: Այս տեսակի կառավարումը թույլ է տալիս վերահսկել օդի տարհանման ինտենսիվությունը, որպեսզի սննդամթերքի արտաքին տեսքը չփչանա:

Դրա համար "Փաթեթների ավտոմատ վակուումացում և/կամ զոդում" բաժնի 4-րդ և 5-րդ կետերի փոխարեն պետք է սեղմել և պահել "Pulse" կոճակը (2), մինչև Ձեզ անհրաժեշտ վակուումացման պահանջվող մակարդակին հասնելը՝ միևնույն ժամանակ պահպանելով փաթեթի բովանդակության ձևը, ապա սեղմեք "Seal" (4) կոճակը՝ փաթեթը կնքելու համար:

Վակուումացում կոնտեյներների մեջ

- Մնունդը դրեք հատուկ վակուումային կոնտեյների մեջ և փակեք կափարիչը:
- Միացրեք կոնտեյների արտանետման փականը (13) և վակուումային փաթեթավորիչի վրայի օդի հավաքման (10) անցքը փոխանցիչի (ադապտերի) (14) օգնությամբ (տես նկար C):
- Համոզվեք, որ կոնտեյները ամուր փակված է:
- Սեղմեք սարքի մարմնի վրայի կոճակը (11), օդի տարիանման գործընթացը սկսելու համար:
- Երբ օդը տարիանվի, նորից սեղմեք սարքի մարմնի վրայի կոճակը (11), անջատեք ադապտերը և փակեք կոնտեյների ելքի փականը:

Վակուումացման և/կամ զոդման գործընթացի ընդհատում

Վակուումացման և/կամ զոդման գործընթացը կարող է ընդհատվել ցանկացած ժամանակ "Stop" կոճակով (5):

ԾԱՆՈԹՈՒԹՅՈՒՆ: Վակուումային փաթեթավորիչի հաջորդ մեկնարկից առաջ պետք է անցնի առնվազն 30 վայրկյան, որպեսզի թույլ չտրվի տաքացնող տարրի գերտաքացում:

Վակուումային փաթեթում սննդի պահպանման ժամկետների վերաբերյալ առաջարկություններ

Մոտ +5 °C (±3 °C) ջերմաստիճանում.

- հում միս – մինչև 8–9 օր;
- ձուկ և ծովամթերք – մինչև 4–5 օր;
- երշիկեղեն – մինչև 10–14 օր;
- բանջարեղեն – մինչև 7–10 օր;
- մրգեր – մինչև 14–20 օր;
- ձու – մինչև 30–50 օր:

-16 °C-ից մինչև -20 °C ջերմաստիճանում.

- միս, ձուկ, ծովամթերք – մինչև 1 տարի:

Մոտ +25 °C (±2 °C) ջերմաստիճանում.

- հաց – մինչև 6–8 օր;
- թխվածքաբլիթներ, ձավարեղեն/ալյուր, ընկույզ, չրեր, թեյ – մինչև 1 տարի:

ՇԱՆՈՑՈՒԹՅՈՒՆ: Ապրանքների ամբողջական ցանկը և պահպանման ժամկետը հասանելի է ամբողջական հրահանգների ձեռնարկում aeno.com/documents կայքում:

Հնարավոր անսարքությունների վերացում

- Եռակցման շերտաձողի վրա հայտնվել են փաթեթի հետքեր: Հնարավոր պատճառը՝ եռակցման շերտաձողի գերտաքացում: Լուծում. Սարքը թողեք սառչի 90 վայրկյան:
- Չողելուց հետո փաթեթի մեջ օդ է հայտնվում: Հնարավոր պատճառը. փաթեթը ծակվել է սուր ցողուններով, ձկան ոսկորներով, մակարոնեղենով և այլն: Լուծում. փոխեք փաթեթը, հեռացրեք դուրս ցցված սուր մասերը:
- Չողման կարը ամուր չէ: Հնարավոր պատճառը՝ զոդման անբավարար ժամանակ: Լուծում՝ նորից կրկնեք զոդման գործընթացը:

Ուշադրություն՝ Եթե հնարավոր ուղղություններից ոչ մեկը չի օգնել լուծել Ձեր խնդիրը, դիմեք մատակարարին կամ սպասարկման կենտրոն: Խնդրում ենք մի սպասմունսածեք սարքը և մի փորձեք վերանորոգել այն ինքնուրույն:



Այս խորհրդանիշները նշանակում են, որ սարքը, նրա մարտկոցներն ու կուտակիչները և էլեկտրական և էլեկտրոնային պարագաները ու տրիգգացնելիս պետք է հետևել էլեկտրական և էլեկտրոնային սարքավորումների արտադրության թափոնների (WEEE) և մարտկոցի և մարտկոցի թափոնների հետ վարվելու կանոնակարգերին: Համաձայն կանոնների, տվյալ սարքավորումը ծառայության ժամկետի ավարտից հետո ներթափանցելի է բաժան ու տրիգգացիայի: Սարքը, մարտկոցները և կուտակիչները, ինչպես նաև էլեկտրական և էլեկտրոնային պարագաները չի կարելի ու տրիգգացնել չունակավորված քաղաքային թափոնների հետ, քանի որ դա կվնասի շրջակա միջավայրին: Այս սարքի ու տրիգգացիայի համար, այն պետք է վերադարձվի վաճառքի կետ կամ հանձնվի տեղական վերաշակման կետ: Մանրամասն տեղեկություններ ստանալու համար անհրաժեշտ է դիմել տեղական կենցաղային թափոնների ոչ-կացման ծառայության:

ASBISC ընկերությունն իրեն իրավունք է վերապահում վերափոխել սարքը և առանց օգտատերերին նախապես տեղեկացնելու, ուղղումներ և փոփոխություններ մտցնել տվյալ փաստաթղթում: Արտադրության ամսաթիվը տես փաթեթավորման վրա:

Երաշխիքային ժամկետը և ծառայության ժամկետը – 2 տարի մանրամասն ցանցում ապրանքի վաճառքի օրվանից: Տեղեկություններ արտադրողի մասին. ASBISC Enterprises PLC, Ipetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Կիպրոս): Արտադրված է Չինաստանում: Բոլոր ապրանքային նշանները և ապրանքանիշերը իրենց համապատասխան սեփականատերերի սեփականությունն են: Արդի տեղեկատվությունը և սարքի մանրամասն նկարագրությունը, ինչպես նաև միացման հրահանգները, վկայագրերը, որակի պահանջներ և երաշխիքներ ընդունող ընկերությունների մասին տեղեկությունները ներթափանցան համար հասանելի են aeno.com/documents հղումով: Սարքի արդի տեղեկությունները և մանրամասն նկարագրությունը, ինչպես նաև միացման հրահանգները, հավաստագրերը, որակի և երաշխիքի վերաբերյալ պահանջներ ընդունող ընկերությունների մասին տեղեկությունները հասանելի են ներթափանցան համար aeno.com/documents հղումով:

ITA La confezionatrice sottovuoto **AENO™** è progettata per il confezionamento sottovuoto di alimenti per prolungarne la durata di conservazione, per la marinatura o per la preparazione con il metodo sous-vide.

Modello: AVS0002 (spina tipo C), **AVS0002-UK** (spina tipo G).

Specifiche tecniche

Parametri d'ingresso: 220 V (AC), 50 Hz, 0,54 A, 120,0 W (max.). Capacità: fino a 4,5 l/min. Grado di aspirazione: -75 kPa. Tempo di aspirazione per sacchetto: fino a 20 secondi. Tempo di saldatura per sacchetto: fino a 13 sec. Larghezza della saldatura: 2 mm. Larghezza massima del sacchetto: fino a 30 cm. Temperatura massima di riscaldamento: fino a +200 °C. Modalità: "Dry" ("Prodotti secchi"), "Moist" ("Prodotti umidi"). Colore: bianco. Dimensioni (L×P×A): 375×150×70 mm. Condizioni operative: temperatura +5...+40 °C, umidità relativa 30-80 % (senza condensa). Condizioni di stoccaggio: temperatura -10...+50 °C, umidità relativa 30-80 % (senza condensa).

Set di fornitura (figura A)

Confezionatrice sottovuoto **AENO™**, sacchetti per il vuoto (15×20 cm (5 pz.), 20×30 cm (5 pz.)), adattatore (tubo per il vuoto) per l'aspirazione di contenitori, guida rapida.

Restrizioni e avvertenze

Leggere attentamente questo documento prima di utilizzare il dispositivo. Prima della prima accensione, assicurarsi che la tensione e la frequenza di rete corrispondano a quelle indicate nei dati tecnici. Non utilizzare il dispositivo se il cavo di alimentazione e/o la spina sono danneggiati. Le riparazioni del dispositivo devono essere effettuate da un tecnico qualificato. Non immergere il dispositivo, il cavo di alimentazione e/o la spina in acqua o altri liquidi. Non installare il dispositivo su superfici umide o calde o in prossimità di fonti di

In caso di domande o difficoltà nell'utilizzo del dispositivo AENO, contattare il team di assistenza via e-mail all'indirizzo **support@aeno.com** o tramite chat online all'indirizzo **aeno.com/service-and-warranty**. Gli specialisti possono aiutarvi a risolvere i problemi, evitandovi di perdere tempo e fatica per visitare un negozio.

calore esterne. Per evitare di scottarsi, non toccare la barra saldante (9) e il cordone dopo la saldatura finché non si sono raffreddati. Dopo ogni utilizzo della confezionatrice sottovuoto, soprattutto se le particelle di plastica del sacchetto sono rimaste sulla barra saldante, è necessario procedere alla pulizia. Scollegare il dispositivo estraendo la spina dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare. Pulire la superficie del dispositivo con un panno morbido imbevuto di acqua calda o di una soluzione di sapone neutro. Poi pulire con un panno morbido inumidito con acqua pulita e asciugare. Non usare detergenti aggressivi, paste abrasive, lucidanti o detergenti contenenti acidi o solventi. Utilizzare la modalità "Moist" solo per i prodotti con una piccola quantità di liquido. Non aspirare gli alimenti liquidi; sono adatti solo per la saldatura. Utilizzare solo sacchetti speciali per confezionatrici sottovuoto. L'adattatore (tubo flessibile per il vuoto) fornito con la confezionatrice sottovuoto serve solo per aspirare l'aria da speciali contenitori per il vuoto. È consigliabile asciugare gli alimenti umidi con un panno o un asciugamano pulito prima di aspirarli. Per riscaldare gli alimenti sottovuoto nel forno a microonde, è necessario praticare un foro nel sacchetto o aprire la valvola di scarico del contenitore per consentire la fuoriuscita del vapore. Utilizzare esclusivamente accessori, materiali di consumo e/o parti di ricambio raccomandati dal produttore. Informazioni dettagliate sono disponibili nel manuale di installazione e funzionamento, scaricabile da aeno.com/documents. Lasciare raffreddare il dispositivo dopo l'uso. Durante lo stoccaggio, per evitare di deformare la guarnizione (12) e quindi di compromettere le prestazioni del dispositivo, si raccomanda di chiudere il coperchio in modo lasco senza bloccare le serrature (8). Non permettere ai bambini di utilizzare e/o giocare con il dispositivo.

Gestione del dispositivo

Aspirazione e/o saldatura dei sacchetti

1. Collegare il dispositivo a una fonte di alimentazione collegando il cavo di alimentazione al dispositivo e poi inserendo il cavo di alimentazione in una presa di corrente.
2. Mettere il cibo in un sacchetto per il sottovuoto. Fissare delicatamente il bordo aperto del sacchetto con le clip (7) (vedi fig. **B**).

3. Premere il coperchio contro il corpo su entrambi i lati. Dopo uno scatto sonoro, entrambe le serrature (8) si chiudono automaticamente.
4. Selezionare la modalità. Premere il pulsante "Dry/Moist" (1) sul corpo del dispositivo per passare da una modalità all'altra. La modalità "Dry" corrisponde all'indicatore blu (6) sul pannello di controllo, mentre la modalità "Moist" è rossa.
5. Premere il pulsante "Vac Seal" (3) sul corpo del dispositivo per avviare il processo di aspirazione e saldatura o il pulsante "Seal" (4) per avviare solo il processo di saldatura.
6. Al termine della saldatura, indicatore sul pannello di controllo si spegne e torna a lampeggiare dopo qualche secondo.
7. Premendo contemporaneamente i pulsanti (15) sul dispositivo, il coperchio si aprirà automaticamente.
8. Rimuovere il sacchetto.

Aspirazione e saldatura di prodotti morbidi

Per i prodotti morbidi e delicati, si consiglia l'opzione manuale (controllo a impulsi). Questo tipo di comando consente di controllare l'intensità di aspirazione per non rovinare la forma del cibo.

A tal fine, invece di eseguire i passi 4 e 5 del paragrafo "Aspirazione e/o saldatura automatica dei sacchetti", tenere premuto il pulsante "Pulse" (2) fino a raggiungere il livello di aspirazione desiderato, mantenendo la forma del contenuto del sacchetto, quindi premere il pulsante "Seal" (4) per sigillare il sacchetto.

Aspirazione in contenitori

- Mettere l'alimento nell'apposito contenitore sottovuoto e chiudere il coperchio.
- Collegare la valvola di uscita del contenitore (13) e l'apertura di aspirazione dell'aria (10) sulla confezionatrice sottovuoto con un adattatore (tubo flessibile per il vuoto) (14) (vedi fig. C).
- Assicurarsi che il contenitore sia ben chiuso.
- Premere il pulsante (11) sul corpo del dispositivo per avviare il processo di aspirazione.

- Una volta aspirata l'aria, premere nuovamente il pulsante (11) sul corpo del dispositivo, scollegare l'adattatore e chiudere la valvola di uscita del contenitore.

Interruzione del processo di aspirazione e/o saldatura

Il processo di aspirazione e/o saldatura può essere interrotto in qualsiasi momento con il pulsante "Stop" (5).

Nota. Lasciare trascorrere almeno 30 secondi prima di riavviare la confezionatrice sottovuoto per evitare il surriscaldamento dell'elemento riscaldante.

Raccomandazioni per i tempi di conservazione degli alimenti sottovuoto

A una temperatura di circa +5 °C (±3 °C):

- carne cruda – fino a 8–9 giorni;
- pesce e frutti di mare – fino a 4–5 giorni;
- salsicce – fino a 10–14 giorni;
- verdure – fino a 7–10 giorni;
- frutta – fino a 14–20 giorni;
- uova – fino a 30–50 giorni.

A temperature comprese tra –16 °C e –20 °C:

- carne, pesce e frutti di mare: fino a 1 anno.

A una temperatura di circa +25 °C (±2 °C):

- pane – fino a 6–8 giorni;
- biscotti, cereali/farina, noci, frutta secca, tè – fino a 1 anno.

Nota. Un elenco completo dei prodotti e dei tempi di conservazione è disponibile nel manuale di installazione e funzionamento all'indirizzo aeno.com/documents.

Risoluzione dei problemi

- Sulla barra saldante sono presenti tracce di un sacchetto. Possibile causa: surriscaldamento della barra saldante. Soluzione: lasciare raffreddare il dispositivo per 90 secondi.

- Dopo la saldatura, nel sacchetto compare dell'aria. Possibile causa: perforazione del sacchetto con piccoli appuntiti, lische di pesce, pasta, ecc. Soluzione: sostituire il sacchetto, rimuovere i bordi taglienti sporgenti.
- La saldatura è tenue. Possibile causa: tempo di saldatura è insufficiente. Soluzione: ripetere il processo di saldatura.

ATTENZIONE! Se nessuna delle possibili soluzioni risolve il problema, contattare tuo fornitore o centro di assistenza. Si prega di non smontare o tentare di riparare il dispositivo da soli.



Questo simbolo significa che è necessario seguire i regolamenti sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE) e sui rifiuti di pile e batterie quando si smaltisce il dispositivo, le sue batterie e accumulatori e i suoi accessori elettrici ed elettronici. Secondo le norme questo dispositivo deve essere smaltito separatamente alla fine della sua vita utile. Non smaltire il dispositivo, le sue batterie e accumulatori o i suoi accessori elettrici ed elettronici insieme ai rifiuti urbani non differenziati, poiché ciò sarebbe dannoso per l'ambiente. Per smaltire questo dispositivo deve essere restituito al punto vendita o consegnato a un centro di riciclaggio locale. Dovresti contattare il tuo servizio locale di smaltimento dei rifiuti domestici per i dettagli.

ASBISC si riserva il diritto di modificare il dispositivo e di apportare modifiche e integrazioni al presente documento senza preavviso agli utenti. Vedi la confezione per la data di produzione.

Il periodo di garanzia e di assistenza – 2 anni dalla data di vendita al dettaglio del prodotto. Informazioni sul produttore: ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Cipro). Prodotto in Cina. Tutti i marchi di fabbrica e commerciali citati nel presente documento sono di proprietà dei rispettivi titolari.

Informazioni aggiornate e una descrizione dettagliata del dispositivo, oltre a istruzioni per il collegamento, certificati, informazioni sulle aziende che accettano richieste di qualità e garanzie, sono disponibili per il download all'indirizzo aeno.com/documents.

KAT ვაკუუმური შესაფუთი **AENO™** განკუთვნილია საკვები პროდუქტების ვაკუუმური შეფუთისთვის, რათა გახანგრძლივდეს მათი შენახვის ვადა, მოხდეს მათი დამარინადება ან მოშუადდეს სუ-ვიდის მეთოდით.

მოდელი: AVS0002 (დანამატის ტიპი C), **AVS0002-UK** (დანამატის ტიპი G).

ტექნიკური მახასიათებლები

შემავალი პარამეტრები: 220 V (AC), 50 ჰც, 0,54 ა, 120,0 Vt (მაქს.). პროდუქტიულობა: 4,5 ლიტრი/წთ-მდე. ვაკუუმირების ხარისხი: -75 კპა. ვაკუუმირების დრო ერთი პაკეტისთვის: 20 წამამდე. დალუქვის დრო ერთი პაკეტისთვის: 13 წამამდე. შედუღების ნაკერის სიგანე: 2 მილიმეტრი. ჩანთის მაქსიმალური სიგანე: 30 სანტიმეტრამდე. გათბობის მაქსიმალური ტემპერატურა: +200 °C-მდე. რეჟიმები: «Dry» (მშრალი), «Moist» (ტენიანი). ფერი: მეთრი. ზომები (სიგრძე×სიგანე×სიმაღლე): 375×150×70 მილიმეტრი. ექსპლუატაციის პირობები: ტემპერატურა +5...+40 °C, ფარდობითი ტენიანობა 30–80 % (კონდენსატის წარმოქმნის გარეშე). შენახვის პირობები: ტემპერატურა -10...+50 °C, ფარდობითი ტენიანობა 30–80 % (კონდენსატის წარმოქმნის გარეშე).

მიწოდების ფარგლები (სურათი A)

მტვერსასრუტი **AENO™**, ვაკუუმირების ჩანთები (15×20 სანტიმეტრი (5 ცალი), 20×30 სანტიმეტრი (5 ცალი)), ადაპტერი (ვაკუუმის შლანგი) კონტეინერების ვაკუუმირებისთვის, მოკლე სახელმძღვანელო.

ეზღუდვები და გაფრთხილებები

გთხოვთ, ყურადღებით წაკითხოთ ეს დოკუმენტი მოწყობილობის გამოყენებამდე. პირველად გამოყენებამდე დარწმუნდით, რომ ელექტრომომარაგების პარამეტრები შეესაბამება მოწყობილობის დაკავშირების პარამეტრებს (სიხშირე და ძაბვა) ტექნიკური მონაცემების განყოფილებიდან. არ გამოიყენოთ მოწყობილობა, თუ დენის

თუ გაგინდათ რაიმე შეკითხვები ან სირთულეები **AENO** მოწყობილობის გამოყენებისას, დაუკავშირდით მხარდაჭერის სამსახურს ელექტრონულ ფოსტით support@aeno.com ან ონლაინ-ჩათით საიტზე aeno.com/service-and-warranty. სპეციალისტები დაგეხმარებიან საქმის ვითარების გარკვევაში და არ დაგჭირდებათ დროის და ძალისხმევის დახარჯვა მაღაზიაში მისასვლელად.

კაბელი და/ან შტეკერი დაზიანებულია. შეაკეთებინეთ მოწყობილობა კვალიფიციურ ტექნიკოსს. არ მოათავსოთ მოწყობილობა, კაბელი და/ან შტეკერი წყალში ან სხვა სითხეში. არ დააინსტალიროთ მოწყობილობა სველ ან ცხელ ზედაპირებზე ან გარე სითხოს წყაროებთან ახლოს. დამწვრობის თავიდან ასაცილებლად, არ შეეხოთ შედუღების ზოლს (9) და შედუღების ნაკერს შედუღების შემდეგ, სანამ ისინი არ გაცივდება. ვაკუუმის შესაფუთის ყოველი გამოყენების შემდეგ, განსაკუთრებით თუ დალუქვის ზოლზე ჩანთიდან პლასტმასის ნაწილაკებია დარჩენილი, ისინი უნდა გაიწმინდოს. გამორთეთ მოწყობილობა ქსელიდან დენის კაბელის გამორთვით და აცადეთ გაცივება. გაწმინდეთ მოწყობილობის ზედაპირი თბილი წყლით ან რბილი საპნოანი ხსნარით დასველებული რბილი ქსოვილით. შემდეგ გაასუფთავეთ სუფთა წყლით დასველებული რბილი ქსოვილით და გააშრალეთ. არ გამოიყენოთ აგრესიული სარეცხი საშუალებები, აბრაზიული პასტები, საპრიალებელი ან მგავების ან გამხსნელების შემცველი სარეცხი საშუალებები. გამოიყენეთ "Moist" რეჟიმი მხოლოდ მცირე რაოდენობით სითხის შემცველი საკვებისთვის. თხევადი საკვები არ დაავაკუუმირით, შესაფუთი მხოლოდ დალუქვისთვისაა შესაფერისი. გამოიყენეთ მხოლოდ სპეციალური ჩანთები ვაკუუმირების შესაფუთისთვის. მტვერსასრუტით მიწოდებული ადაპტერი (ვაკუუმის შლანგი) გამოიყენება მხოლოდ სპეციალური ვაკუუმ კონტეინერებიდან ჰაერის ამოსაღებად. ვაკუუმირებამდე რეკომენდებულია სველი საკვების გაშრობა სუფთა პირსახოცით ან ხელსახოცით. იმისათვის, რომ მიკროტალღურ ღუმელში ვაკუუმში შეფუთული საკვები ხელახლა გაათბოთ, ორთქლის გამოსათავისუფლებლად, თქვენ უნდა გააკეთოთ ნასვრეტი ჩანთაში ან გახსნათ გამოსასვლელი სარქველი კონტეინერში. გამოიყენეთ მხოლოდ მწარმოებლის მიერ რეკომენდებული აქსესუარები, სახარჯი მასალები და/ან სათადარიგო ნაწილები. დეტალური ინფორმაცია შეგიძლიათ იხილოთ სრულ სახელმძღვანელოში, რომელიც შეგიძლიათ ჩამოტვირთოთ ბმულიდან aeno.com/documents. აცადეთ მოწყობილობას გაცივება გამოყენების შემდეგ. შენახვის დროს, იმისათვის, რომ არ მოხდეს დეფორმაცია (12) და ამით არ გაუარესდეს მოწყობილობის მუშაობა, რეკომენდებულია სახურავი თავისუფლად დახუროთ, საკეტების (8) დამაგრების გარეშე. არ მისცეთ ბავშვებს მოწყობილობის გამოყენების და/ან მისით თამაშის უფლება.

მოწყობილობის მართვა

თაკეტების ავტომატური ვაკუუმირება და/ან დალუქვა

1. შეერთეთ მოწყობილობა დენის წყაროსთან დენის კაბელის მოწყობილობასთან შეერთებით და შემდეგ შტეკერის შეერთებით შტეფსელში.
2. მოთავსეთ საკვები ვაკუუმის პაკეტში. ფრთხილად დაამაგრეთ ჩანთის ღია კიდე სამაგრებით (7) (იხ. ნახ. **B**).
3. დააჭირეთ თავსახურს კორპუსის ორივე მხარეს. დამახასიათებელი დაწკაპუნების შემდეგ, ორივე საკეტი (8) ავტომატურად დაიხურება.
4. აირჩიეთ რეჟიმი. რეჟიმებს შორის გადასართავად დააჭირეთ ღილაკს "Dry/Moist" (1) მოწყობილობის კორპუსზე. "Dry" რეჟიმი შეესაბამება ინდიკატორის ლურჯ ფერს (6) მართვის პანელზე, ხოლო "Moist" რეჟიმი – წითელს.
5. დააჭირეთ ღილაკს "Vac Seal" (3) მოწყობილობის კორპუსზე ვაკუუმირებისა და დალუქვის პროცესის დასაწყებად, ან "Seal" ღილაკს (4) მხოლოდ დალუქვის პროცესის დასაწყებად.
6. შედეგების დასრულების შემდეგ, საკონტროლო პანელზე ინდიკატორი გაქრება, შემდეგ კი რამდენიმე წამის შემდეგ კვლავ დაიწყებს ციმციმს.
7. ერთდროულად დააჭირეთ ღილაკებს (15) მოწყობილობაზე, სახურავი ავტომატურად გაიხსნება.
8. ამოიღეთ პაკეტი.

რბილი საკვების ვაკუუმირება და დალუქვა

რბილ და დელიკატურ პროდუქტებთან მუშაობისთვის რეკომენდებულია ხელით (იმპულსური) რეჟიმის არჩევა. ამ ტიპის კონტროლი საშუალებას გაძლევთ აკონტროლოთ ჰაერის ამოტუმბვის ინტენსივობა ისე, რომ არ გააფუჭოთ პროდუქტების შესახედაობა.

ამისათვის, 4 და 5 პუნქტების ნაცვლად, განყოფილებიდან "ავტომატური ევაკუაცია და/ან პაკეტების დალუქვა", თქვენ უნდა დააჭიროთ და გააჩეროთ "Pulse" (2) ღილაკი, სანამ ვაკუუმირების საჭირო დონეს არ მიაღწევთ, შეფუთვის შიგთავსის ფორმის შენარჩუნებასთან ერთად, და შემდეგ დააჭირეთ ღილაკს "Seal" (4) პაკეტის დალუქვისთვის.

კონტეინერებში ვაკუუმირება

- მოათავსეთ საკვები სპეციალურ ვაკუუმირების კონტეინერში და დაახურეთ თავსახური.
- შეერთეთ კონტეინერის გამოსასვლელი სარქველი (13) და ჰაერის ამოსატყეში (10) ვაკუუმირების შეაფუთზე ადაპტერის (14) გამოყენებით (იხ. ნახ. **C**).
- დარწმუნდით, რომ კონტეინერი მჭიდროდ არის დახურული.
- დააჭირეთ ღილაკს (11) მოწყობილობის კორპუსზე ვაკუუმირების პროცესის დასაწყებად.
- ჰაერის ამოტუმბვისას კვლავ დააჭირეთ ღილაკს (11) მოწყობილობის კორპუსზე, გამორთეთ ადაპტერი და დახურეთ კონტეინერის გამოსასვლელი სარქველი.

ვაკუუმირების ან/და დალუქვის პროცესის შეწყვეტა

ვაკუუმირების ან/და დალუქვის პროცესი შეიძლება ნებისმიერ დროს შეწყდეს ღილაკით "Stop" (5).

შენიშვნა. ვაკუუმირების შესაფუთის მომდევნო ჩართვამდე უნდა გავიდეს მინიმუმ 30 წამი გამაცხელებელი ელემენტის გადახურების თავიდან ასაცილებლად.

რჩევები ვაკუუმირების პაკეტში შენახული საკვების შენახვის ვადის შესახებ დაახლოებით ტემპერატურაზე +5 °C (±3 °C):

- უმი ხორცი – 8–9 დღემდე;
- თევზი და ზღვის პროდუქტები – 4–5 დღემდე;
- ძეხვეული – 10–14 დღემდე;
- ბოსტნეული – 7–10 დღემდე;
- ხილი – 14–20 დღემდე;
- კვერცხი – 30–50 დღემდე.

-16 °C-დან -20 °C-მდე ტემპერატურაზე:

- ხორცი, თევზი, ზღვის პროდუქტები – 1 წლამდე.

დაახლოებით +25 °C ტემპერატურაზე (±2 °C):

- პური – 6–8 დღემდე;
- ორცხოზილა, მარცვლეული/ფქვილი, თხილი, ჩირი, ჩაი – 1 წლამდე.

შენიშვნა. პროდუქტების სრული სია და შენახვის ვადა ხელმისაწვდომია სრულ ინსტრუქციის სახელმძღვანელოში aeno.com/documents.

შესაძლო გაუმართაობის აღმოფხვრა

- შეფუთვის ნიშნები გამოჩნდება დალუქვის ზოლზე. შესაძლო მიზეზი: შედუღების ზოლის გადახურება. გამოსავალი: დატოვებულ მოწყობილობა გასაციებლად 90 წამის განმავლობაში.
- დალუქვის შემდეგ ჩანთაში ჰაერი ჩნდება. შესაძლო მიზეზი: ჩანთის გახვრეტა ბასრი თავებით, თევზის ძვლებით, მაკარონით და ა.შ. გამოსავალი: შეცვალეთ ჩანთა, ამოიღეთ ამობურცული ბასრი ნაწილები.
- დალუქვის ნაკერი მყიფეა. შესაძლო მიზეზი: დალუქვის არასაკმარისი დრო. გამოსავალი: ხელახლა გაიმეორეთ დალუქვის პროცესი.

ყურადღება! თუ ვერცერთი საშუალება ვერ გადაჭრის თქვენს პრობლემას, დაუკავშირდით თქვენს მომწოდებელს ან სერვის ცენტრს. გთხოვთ, არ დაშალოთ მოწყობილობა და არ სცადოთ მისი შეკეთება თავად.



ეს სიმბოლოები გულისხმობს, რომ თქვენი მოწყობილობის, მისი ზატარებების და აკუმულატორების და მისი ელექტრო და ელექტრონული აქსესუარების გადყრისას თქვენ უნდა დივივით ელექტრო და ელექტრონული აღჭურვილობის ნარჩენებისა (WEEE) და ზატარების და აკუმულატორის ნარჩენების თავიდან მოშორების რეგულაციები. რეგულაციების თანახმად, ეს მოწყობილობა ექვემდებარება ცალ-ცალკე გადყრას მისი სარგებლობის ვადის ბოლოს. არ გადაავით მოწყობილობა, მისი ზატარები და აკუმულატორები, ასევე მისი ელექტრო და ელექტრონული აქსესუარები არასორტირებულ მუნიციპალურ ნაგავსაყრელზე, რადგან ეს ზიანს აყენებს გარემოს. ამ აღჭურვილობის თავიდან მოშორების მიზნით, ის უნდა დაბრუნდეს გაყიდვის ადგილს ან გაიგზავნოს თქვენს ადგილობრივ გადამამუშავების ცენტრში. გთხოვთ, დაუკავშირდეთ თქვენს ადგილობრივ საყოფაცხოვრებო ნარჩენების მართვის სამსახურს დატარებისთვის.

კომპანია ASBISC იტოვებს მოწყობილობის მოდიფიცირების და წინამდებარე დოკუმენტში ცვლილებებისა და დამატებების შეტანის უფლებას მომხმარებელთა წინასწარი გაფრთხილების გარეშე. წარმოების თარიღი იხ. შეფუთვაზე. საგარანტიო ვადა და მუშაობის ხანგრძლივობა – 2 წელი საცალო ქსელიდან მოწყობილობის გაყიდვის თარიღიდან. ინფორმაცია მწარმოებლის შესახებ: ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (კვიპროსი). დამზადებულია ჩინეთში აქ მოხსენიებული ყველა საეჭრო ნიშანი და საეჭრო მარკა მათი შესაბამისი მფლობელების საკუთრება. აქტუალური მონაცემები და მოწყობილობის დაწვრილებითი აქწინა, აგრეთვე მისი მიერთების ინსტრუქცია, სერტიფიკატები, ინფორმაცია ხარისხის და გარანტიების თაობაზე პრეტენზიების მიმღები კომპანიების შესახებ ხელმისაწვდომია ბმულზე aeno.com/documents.

KAZ Вакуумдық тығыздағыш **AENO™** тағам өнімдерін сақтау мерзімін ұзарту, маринадтау немесе су від әдісімен пісіру үшін вакуумды орау үшін арналған.

Үлгі: AVS0002 (С типті ашасы), **AVS0002-UK** (G типті ашасы).

Техникалық сипаттама

Кіріс параметрлері: 220 В (AC), 50 Гц, 0,54 А, 120,0 Вт (макс.). Өнімділік: 4,5 л/мин дейін. Эвакуация дәрежесі: -75 кПа. Бір қаптаманы шаңсорғышпен тазалау уақыты: 20 секундқа дейін. Бір қаптаманы жабу уақыты: 13 секундқа дейін. Дәнекерлеу тігісінің ені: 2 мм. Сөмкенің максималды ені: 30 сантиметрге дейін. Максималды қыздыру температурасы: +200 °С дейін. Режимдер: "Dry", "Moist". Түс: ақ. Өлшемдері (Ұ×Е×Б): 375×150×70 мм. Пайдалану шарттары: температура +5...+40 °С, салыстырмалы ылғалдылық 30–80 % (конденсациясыз). Сақтау шарттары: температура -10...+50 °С, салыстырмалы ылғалдылық 30–80 % (конденсациясыз).

Жеткізу көлемі (А сурет)

Вакуумдық тығыздағыш **AENO™**, вакуумдық қаптар (15×20 см (5 дана), 20×30 см (5 дана)), контейнерлерді эвакуациялауға арналған адаптер (вакуумдық шланг), пайдаланушының қысқаша нұсқаулығы.

Шектеулер мен ескертулер

Құрылғыны пайдаланбас бұрын осы құжатты мұқият оқып шығыңыз. Бірінші рет қолданар алдында қуат көзінің параметрлері техникалық деректер бөліміндегі құрылғының қосылу параметрлеріне (жиілік пен кернеу) сәйкес келетініне көз жеткізіңіз. Қуат сымы және/немесе аша зақымдалған болса, құрылғыны пайдаланбаңыз. Құрылғыны білікті

AENO құрылғысын пайдалану кезінде қандай да бір сұрақтарыңыз немесе қиындықтарыңыз болса, қолдау көрсету тобына электрондық пошта арқылы хабарласыңыз. **support@aeno.com** электрондық поштасына немесе **aeno.com/service-and-warranty** сайтындағы онлайн чатқа хабарласыңыз. Мамандар сізге оны анықтауға көмектеседі және дүкенге бару үшін уақыт пен күш жұмсаудың қажеті жоқ.

техникке жөндөтүңүз. Құрылғыны, сымды және/немесе ашаны суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз. Құрылғыны дымқыл немесе ыстық беттерге немесе сыртқы жылу көздеріне жақын орнатпаңыз. Күйіп қалмас үшін дәнекерлеу штангасын (9) және дәнекерлеу тігісін дәнекерлеуден кейін олар суығанша ұстамаңыз. Вакуумдық тығыздағышты әр қолданғаннан кейін, әсіресе тығыздағыш жолағында қаптан пластик бөлшектер болса, оны тазалау керек. Қуат сымын розеткадан суыру арқылы құрылғыны желіден ажыратыңыз және оны суытыңыз. Құрылғының бетін жылы сумен немесе жұмсақ сабын ерітіндісімен суланған жұмсақ шүберекпен сүртіңіз. Содан кейін таза суға малынған жұмсақ шүберекпен сүртіңіз және құрғатыңыз. Құрамында қышқылдар немесе еріткіштер бар агрессивті жуғыш заттарды, абразивті пасталарды, жылтыратқыштарды немесе жуғыш заттарды пайдаланбаңыз. “Moist” тек аздап сұйықтығы бар тағамдар үшін пайдаланыңыз. Сұйық тағамды шаңсорғышпен сормаңыз, ол тек тығыздау үшін жарамды. Вакуумдық тығыздағыштар үшін тек арнайы қаптарды пайдаланыңыз. Вакуумдық тығыздағышпен бірге жеткізілетін адаптер (вакуумдық шланг) арнайы вакуумдық контейнерлерден ауаны шығару үшін ғана қолданылады. Шаңсорғышты сормас бұрын дымқыл тағамды таза сүлгімен немесе майлықпен кептіру ұсынылады. Вакуумда оралған тағамды микротолқынды пеште қыздыру үшін бу шығуы үшін қапшықта тесік жасау немесе контейнердегі шығатын клапанды ашу қажет. Тек өндіруші ұсынған керек-жарақтарды, шығын материалдарын және/немесе қосалқы бөлшектерді пайдаланыңыз. Толық ақпаратты aeno.com/documents сайтында жүктеп алуға болатын толық нұсқаулықтан табуға болады. Пайдаланғаннан кейін құрылғыны суытып алыңыз. Сақтау кезінде тығыздағышты (12) деформацияламау үшін және сол арқылы құрылғының жұмысын нашарлатпау үшін, құлыптарды (8) бекітпей, қапқақты еркін жабу ұсынылады. Балаларға құрылғыны пайдалануға және/немесе ойнауға рұқсат бермеңіз.

Құрылғыны басқару

Автоматты түрде эвакуациялау және/немесе қаптарды тығыздау

1. Қуат сымын құрылғыға жалғап, одан кейін қуат сымын розеткаға қосу

арқылы құрылғыны қуат көзіне қосыңыз.

2. Тамақты вакуумдық пакетке салыңыз. Сөмкенің ашық жиегін қыстырғыштармен (7) абайлап бекітіңіз (**B** суретін қараңыз).

3. Корпустың екі жағындағы қақпақты басыңыз. Сипаттама шертуден кейін екі құлып (8) автоматты түрде жабылады.

4. Режимді таңдаңыз. Режимдер арасында ауысу үшін құрылғының корпусындағы «Dry/Moist» түймесін (1) басыңыз. «Dry» режимі басқару панеліндегі индикатордың (6) көк түсіне, ал «Moist» режимі – қызылға сәйкес келеді.

5. Эвакуациялау және нығыздау процесін бастау үшін құрылғы корпусындағы «Vac Seal» түймесін (3) немесе тектығыздау процесін бастау үшін «Seal» түймесін (4) басыңыз.

6. Дәнекерлеуді аяқтағаннан кейін басқару панеліндегі индикатор сөнеді, содан кейін бірнеше секундтан кейін ол қайтадан жыпылықтай бастайды.

7. Құрылғыдағы түймелерді (15) бір уақытта басыңыз, қақпақ автоматты түрде ашылады.

8. Пакетті шығарыңыз.

Жұмсақ тағамдарды шаңсорғышпен тазалау және тығыздау

Жұмсақ және нәзік бұйымдармен жұмыс істеу үшін қолмен (импульстік) басқаруды таңдау ұсынылады. Басқарудың бұл түрі өнімдердің сыртқы түрін бұзбау үшін ауаны айдау қарқындылығын бақылауға мүмкіндік береді.

Ол үшін «Қаптарды автоматты түрде эвакуациялау және/немесе пломбалау» тарауындағы 4 және 5 тармақтардың орнына «Pulse» түймесін (2) қажетті вакуум деңгейіне жеткенше басып, ұстап тұру керек, бұл ретте оның пішінін сақтай отырып. сөмкеде мазмұны, содан кейін буманы бекітетін түймесін «Seal» (4) басыңыз.

Контейнерлерде шаң сору

- Тамақты арнайы вакуумдық контейнерге салып, қақпағын жабыңыз.
- Контейнердің шығыс клапанын (13) және вакуумдық тығыздағыштағы ауа сорғышты (10) адаптерді (14) пайдаланып жалғаңыз (**C** суретін қараңыз).

- Контейнердің тығыз жабылғанына көз жеткізіңіз.
- Эвакуация процесін бастау үшін құрылғы корпусындағы түймені (11) басыңыз.
- Ауа шығарылғаннан кейін құрылғы корпусындағы түймені (11) қайтадан басыңыз, адаптерді ажыратыңыз және контейнердің шығыс клапанын жабыңыз.

Эвакуация және/немесе пломбау процесін үзу

Эвакуация және/немесе тығыздау процесін кез келген уақытта «Stop» (5) түймесі арқылы үзуге болады.

Ескерту. Вакуумдық тығыздағышты келесі іске қосу алдында қыздыру элементінің қызып кетуіне жол бермеу үшін кемінде 30 секунд өту керек.

Вакуумда оралған тағамның жарамдылық мерзімі туралы кеңес

Шамамен +5 °C (±3 °C) температурада:

- шикі ет – 8–9 күнге дейін;
- балық және теңіз өнімдері – 4–5 күнге дейін;
- шұжықтар – 10–14 күнге дейін;
- көкөністер – 7–10 күнге дейін;
- жемістер – 14–20 күнге дейін;
- жұмыртқа – 30–50 күнге дейін.

-16 °C пен -20 °C аралығындағы температурада:

- ет, балық, теңіз өнімдері – 1 жылға дейін.

Шамамен +25 °C (±2 °C) температурада:

- нан – 6–8 күнге дейін;
- печенье, жарма/ұн, жаңғақтар, кептірілген жемістер, шай – 1 жылға дейін.

Ескерту. Өнімдердің толық тізімі мен жарамдылық мерзімі aeno.com/documents сайтындағы толық нұсқаулықта қол жетімді.

Мүмкін болатын ақауларды жою

- Тығыздау жолағында қап белгілері пайда болады. Ықтимал себебі: дәнекерлеу штангасының қызып кетуі. Шешім: Құрылғыны 90 секунд суығанша қалдырыңыз.

- Тығыздағаннан кейін қапта ауа пайда болады. Ықтимал себебі: өткір жапырақшалары бар сөмкенің пункциясы, балық сүйектері, макарон өнімдері және т.б. Шешім: сөмкені ауыстырыңыз, шығыңқы үшкір бөлшектерді алыңыз.
- Тығыздау тігісі нәзік. Ықтимал себеп: тығыздау уақыты жеткіліксіз. Шешім: тығыздау процесін қайтадан қайталаңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Егер мүмкін әдістердің ешқайсысы сіздің мәселеңізді шешпесе, жеткізушіңізге немесе қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Құрылғыны бөлшектемеңіз немесе өзіңіз жөндеуге тырыспаңыз.



Бұл таңба құрылғыны, оның аккумуляторлары мен аккумуляторларын, сондай -ақ оның электрлік және электронды керек -жарақтарын қоқысқа тастау кезінде электрлік және электронды қондырғылардың қалдықтарын (WEEE), батарея мен аккумулятор қалдықтарының ережелерін сақтауды білдіреді. Нормативтік құжаттар бұл жабдықты пайдалану мерзімі аяқталғаннан кейін бөлек жинауды талап етеді. Құрылғыны, оның батареялары мен аккумуляторларын, сондай -ақ оның электрлік және электронды керек -жарақтарын сұрыпталмаған қалалық қалдықтармен бірге тастамаңыз, себебі бұл қоршаған ортаға зиян тигізеді. Бұл жабдықты тастау үшін оны сату орнына немесе жергілікті қайта өңдеу орталығына қайтару қажет.

ASBISC пайдаланушыларға алдын ала ескертусіз құрылғыны өзгерту және осы құжатқа өзгерістер мен толықтырулар енгізу құқығын өзіне қалдырады. Өндірілген күні үшін қаптаманы қар.

Кепілдік мерзімі және қызмет ету мерзімі өнім бөлшек сауда желісінде сатылған күннен бастап 2 жыл. Өндіруші туралы ақпарат: ASBISC Enterprises PLC, Iapetou 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Кипр). Қытайда жасалған. Мұнда аталған барлық сауда белгілері мен сауда атаулары олардың тиісті иелерінің меншігі болып табылады.

Ағымдағы ақпарат пен құрылғының толық сипаттамасы, сондай-ақ қосылу нұсқаулары, сертификаттар, сапа және кепілдік талаптарын қабылдайтын компаниялар туралы ақпаратты aeno.com/documents сайтынан жүктеп алуға болады.

LAV AENO™ vakuuma pildītājs ir paredzēts pārtikas produktu iepakojšanai vakuumā, lai pagarinātu to glabāšanas laiku, marinēšanai vai gatavošanai sous vide.

Modelis: AVS0002 (C tipa kontaktligzda), **AVS0002-UK** (G tipa kontaktligzda).

Tehniskie dati

Ieejas parametri: 220 V (AC), 50 Hz, 0,54 A, 120,0 W (maks.). Veiktspēja: līdz 4,5 litri/minūtē. Vakuumēšanas pakāpe: -75 kPa. Vakuumēšanas laiks vienam maisiņam: līdz 20 sekundēm. Viena maisiņa blīvēšanas laiks: līdz 13 sekundēm. Metinājuma platums: 2 mm. Maksimālais iepakojuma platums: līdz 30 cm. Maksimālā sildīšanas temperatūra: līdz +200 °C. Režīmi: "Dry", "Moist". Krāsa: balta. Izmēri (G×P×A): 375×150×70 mm. Darba apstākļi: temperatūra +5...+40 °C, relatīvais mitrums 30–80 % (bez kondensācijas). Uzglabāšanas apstākļi: temperatūra -10...+50 °C, relatīvais mitrums 30–80 % (bez kondensācijas).

Piegādes komplekts (A attēls)

Vakuummaiss **AENO™**, vakuuma maisi (15×20 cm (5 gab.), 20×30 cm (5 gab.)), adapteris (vakuuma šūtene) konteineru vakuumēšanai, isā darba sākšanas rokasgrāmata.

Ierobežojumi un brīdinājumi

Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet šo dokumentu. Pirms pirmās ieslēgšanas pārbaudiet, vai elektrotīkla sprieguma un frekvences iestatījumi atbilst tehniskajos datos norādītajiem. Nelietojiet ierīci, ja ir bojāts strāvas kabelis un/vai kontaktdakša. Ierīces remonts jāveic kvalificētam tehnikam. Neiegremdējiet ierīci, strāvas vadu un/vai kontaktdakšu ūdenī vai citos šķidrumos. Neuzstādiet ierīci uz mitrām vai karstām virsmām vai ārējo siltuma avotu tuvumā. Lai izvairītos no apdegumiem, pēc lodēšanas nepieskarieties metināšanas lentei (9) un metinājuma šuvei, līdz tie ir atdzisuši. Pēc katras vakuuma iepakotāja lietošanas, īpaši, ja uz metināšanas sloksnes ir palikušas

Ja jums ir kādi jautājumi vai grūtības ar AENO ierīces lietošanu, lūdzu, sazinieties ar atbalsta komandu pa e-pastu **support@aeno.com** vai tiešsaistes tērēšanas vietnē **aeno.com/service-and-warranty**. Speciālisti var palīdzēt jums visu sakārtot, lai jums nebūtu jātērē laiks un pūles, apmeklējot veikalu.

plastmasas daļiņas no maisiņa, jāveic tīrīšana. Atvienojiet ierīci no tikla, izvelkot kontaktdakšu no kontaktligzdas, un ļaujiet tai atdzist. Noslaukiet ierīces virsmu ar mīkstu drānu, kas samērcēta siltā ūdenī vai maigā ziepjū šķīdumā. Pēc tam noslaukiet ar mīkstu drānu, kas samitrināta ar tīru ūdeni, un noslaukiet līdz sausumam. Neizmantojiet asus mazgāšanas līdzekļus, abrazīvas pastas, pulēšanas līdzekļus vai mazgāšanas līdzekļus, kas satur skābes vai šķīdinātājus. "Moist" režīmu izmantojiet tikai produktiem ar nelielu šķīduma daudzumu. Nedrīkst vakuumēt šķīdrus pārtikas produktus; tas ir piemērots tikai noslēgšanai. Izmantojiet tikai īpašus vakuumpakotājiem paredzētus maisiņus. Vakuumpaketējam pievienotais adapteris (vakuuma šļūtene) tiek izmantots tikai gaisa izsūkšanai no īpašiem vakuuma konteineriem. Pirms vakuuma noslēgšanas ieteicams mitrus pārtikas produktus nosusināt ar tīru dvieli vai drānu. Lai mikroviļņu krāsnī uzsildītu vakuumā iepakotu pārtiku, maisiņā ir jāiztaisa caurums vai traukā jāatver izplūdes vārsts, lai tvaiks varētu izplūst. Izmantojiet tikai ražotāja ieteiktos piederumus, paligmateriālus un/vai rezerves daļas. Sīkāka informācija ir atrodamā pilnajā rokasgrāmatā, kas pieejama lejupielādei vietnē aeno.com/documents. Pēc lietošanas ļaujiet ierīcei atdzist. Lai uzglabāšanas laikā nedeformētu blīvējumu (12) un tādējādi nepasliktinātu ierīces darbību, ieteicams vāku aizvērt valīgi, neaizslēdzot slēdzenes (8). Neļaujiet bērniem lietot un/vai spēlēties ar ierīci.

Ierīces vadība

Automātiska vakuuma un/vai maisiņu aizīmogošana

1. Savienojiet ierīci ar strāvas avotu, pievienojot strāvas vadu ierīcei un pēc tam pievienojot strāvas vadu strāvas kontaktligzdai.
2. Ievietojiet pārtikas produktus vakuuma maisiņā. Uzmanīgi nostipriniet maisiņa atvērto malu ar skavām (7) (skat. **B** attēlu).
3. No abām pusēm piespiediet vāciņu pie korpusa. Pēc dzirdama klikšķa abas slēdzenes (8) automātiski aizveras.
4. Izvēlieties režīmu. Nospiediet ierīcē pogu "Dry/Moist" (1), lai pārslēgtos starp režīmiem. "Dry" režīms atbilst zilajam indikatoram (6) uz vadības paneļa, bet "Moist" režīms ir sarkans.
5. Nospiediet ierīcē pogu "Vac Seal" (3), lai uzsāktu evakuācijas un blīvēšanas

procesu, vai pogu "Seal" (4), lai uzsāktu tikai blīvēšanas procesu.

6. Kad aizzīmogošana ir pabeigta, vadības panelī iedegas lampiņa un pēc dažām sekundēm atkal mirgo.

7. Vienlaikus nospiediet ierīces pogas (15), un vāks atvērsies automātiski.

8. Izņemiet maisiņu.

Miksto produktu vakuumēšana un blīvēšana

Mikstiem un maigiem izstrādājumiem iesakām izmantot manuālo (pulsa vadības) opciju. Šāda veida kontrole ļauj kontrolēt sūknēšanas intensitāti, lai nepasliktinātu ēdiena izskatu.

Lai to izdarītu, 4 un 5 soļa vietā sadaļā "Automātiska maisiņu vakuumēšana un/vai aizzīmogošana" nospiediet un turiet nospiektu pogu "Pulse" (2), līdz tiek sasniegts vēlamais vakuumēšanas līmenis, vienlaikus saglabājot maisiņa satura formu, un pēc tam nospiediet pogu "Seal" (4), lai maisiņu aizzīmogotu.

Vakuumēšana konteineros

- Ievietojiet pārtiku īpašajā vakuuma traukā un aizveriet vāku.
- Savienojiet konteineru izplūdes vārstu (13) un gaisa ieplūdes atveri (10) vakuumpaketējā ar adapteri (14) (skatīt **C** attēlu).
- Pārliecinieties, ka trauks ir cieši aizvērts.
- Nospiediet pogu (11) uz ierīces korpasa, lai sāktu evakuācijas procesu.
- Kad gaiss ir izplūdis, vēlreiz nospiediet ierīcē pogu (11), atvienojiet adapteri un aizveriet tvertnes izplūdes vārstu.

Vakuumēšanas un/vai blīvēšanas procesa pārtraukšana

Vakuumēšanas un/vai blīvēšanas procesu var jebkurā brīdī pārtraukt, izmantojot pogu "Stop" (5).

Piezīme. Pirms vakuumpakotāja atkārtotas iedarbināšanas pagaidiet vismaz 30 sekundes, lai novērstu sildelementa pārkaršanu.

Ieteikumi par vakuumā iepakotu pārtikas produktu uzglabāšanas laikiem Temperatūrā aptuveni +5 °C (±3 °C):

- jēlai gaļai – līdz 8–9 dienām;
- zivis un jūras veltes – līdz 4–5 dienām;
- desas – līdz 10–14 dienām;
- dārzeņi – līdz 7–10 dienām;

- augļi – līdz 14–20 dienām;
- olas – līdz 30–50 dienām.

Temperatūrā no –16 °C līdz –20 °C:

- gaļu, zivis un jūras veltes – līdz 1 gadam.

Temperatūrā aptuveni +25 °C (±2 °C):

- maize – līdz 6–8 dienām;
- cepumi, graudaugi/mīklas, rieksti, žāvēti augļi, tēja – līdz 1 gadam.

Piezīme. Pilns produktu saraksts un glabāšanas laiki ir pieejama pilnā lietošanas pamācībā vietnē aeno.com/documents.

Iespējamo darbības traucējumu novēršana

- Uz metināšanas sloksnes ir iepakojuma pēdas. Iespējama iemesls: metināšanas līstes pārkaršana. Risinājums: Atstājiet ierīci atdzist uz 90 sekundēm.
- Pēc aizzīmogošanas maisiņā parādās gaiss. Iespējama iemesls: maisiņa caurduršana ar asiem dēļiņiem, zivju kauliem, makaroniem utt. Risinājums: nomainiet maisiņu, noņemiet visas izvīrītās asās malas.
- Blīvējuma šuve ir nestabila. Iespējama iemesls: nepietiekams blīvēšanas laiks. Risinājums: atkārtojiet blīvēšanas procesu.

RĪDINĀJUMS! Ja neviens no iespējamajiem risinājumiem neatrisina problēmu, sazinieties ar piegādātāju vai servisa centru. Lūdzu, neizjauciet un nemēģiniet labot ierīci pašī.



Šis simbols norāda, ka, atbrīvojoties no ierīces, tās baterijām un akumulatoriem, kā arī tās elektriskajiem un elektroniskajiem piederumiem, jāievēro elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu (WEEE) un bateriju un akumulatoru atkritumu noteikumi. Noteikumi paredz, ka šīs iekārtas, beidzoties to kalpošanas laikam, ir jālikvidē atsevišķi. Neizmetiet ierīci, tās baterijas un akumulatorus, kā arī elektriskos un elektroniskos piederumus kopā ar nešķīrotiem sadzīves atkritumiem, jo tas kaitētu videi. Lai atbrīvotos no šo iekārtu, tā ir jānodod atpakaļ tā tirdzniecības vai nodot vietējo uz pārstrādi. Lai saņemtu sīkāku informāciju, sazinieties ar vietējo sadzīves atkritumu apglabāšanas dienestu.

ASBISC patur tiesības mainīt ierīci un veikt izmaiņas un papildinājumus šajā dokumentā bez iepriekšēja brīdinājuma lietotājiem. Ražošanas datumu sk. uz iepakojuma.

Garantijas laiks un kalpošanas laiks ir 2 gadi no produkta mazumtirdzniecības datuma. Ražotāja informācija: ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Kiprā). Ražots Ķīnā. Visas šeit minētās preču zīmes un tirdzniecības nosaukumi ir to attiecīgo īpašnieku īpašums. Jaunākā informācija un detalizēts ierīces apraksts, kā arī pievienošanas instrukcijas, sertifikāti, informācija par uzņēmumiem, kas pieņem kvalitātes un garantijas prasības, ir pieejama lejupielādei vietnē aeno.com/documents.

LT **AENO™** vakuuminis pildytuvas skirtas maisto produktams vakuuminiu būdu pakuoti, kad pailgėtų jų galiojimo laikas, marinuoti arba ruošti sous vide.

Modelis: AVS0002 (C tipo kištukas), **AVS0002-UK** (G tipo kištukas).

Techniniai duomenys

Įėjimo parametrai: 220 V (AC), 50 Hz, 0.54 A, 120,0 W (maks.). Veikimas: iki 4,5 l/min. Vakuumavimo laipsnis: -75 kPa. Vieno maišelio siurbimo trukmė: iki 20 sekundžių. Vieno maišelio sandarinimo laikas: iki 13 sekundžių. Suvirinimo siūlės plotis: 2 mm. Didžiausias pakuotės plotis: iki 30 cm. Maksimali kaitinimo temperatūra: iki +200 °C. Režimai: "Dry", "Moist". Spalva: balta. Matmenys (I×P×A): 375×150×70 mm. Veikimo sąlygos: temperatūra +5...+40 °C, santykinė oro drėgmė 30–80 % (be kondensato). Laikymo sąlygos: temperatūra -10...+50 °C, santykinė oro drėgmė 30–80 % (be kondensato).

Tiekimo rinkinys (A pav.)

Vakuuminis maišytuvas **AENO™**, vakuuminiai maišai (15×20 cm (5 vnt.), 20×30 cm (5 vnt.)), adapteris (vakuuminė žarna) konteineriams vakuumuoti, trumpas pradžios vadovas.

Apribojimai ir įspėjimai

Prieš naudodami prietaisą atidžiai perskaitykite šį dokumentą. Prieš pirmą kartą įjungdami patikrinkite, ar tinklo įtampa ir dažnio nustatymai atitinka techniniuose duomenyse nurodytus parametrus. Nenaudokite prietaiso, jei maitinimo kabelis ir (arba) kištukas yra pažeistas. Įrenginio remontą turi atlikti kvalifikuotas specialistas. Nemerkite prietaiso, maitinimo laido ir (arba) kištuko į vandenį ar kitus skysčius. Nemontuokite įrenginio ant drėgnų ar karštų paviršių arba šalia išorinių šilumos šaltinių. Kad nenusidegintumėte, nelieskite

Jei turite klausimų ar sunkumų naudodamiesi AENO prietaisu, prašome kreiptis į palaikymo tarnybą el. paštu **support@aeno.com** arba internetiniu pokalbiu adresu **aeno.com/service-and-warranty**. Specialistai padės Jums išspręsti problemą, ir Jums nereikės gaišti laiko ir pastangų parduotuvės apsilankymui.

suvirinimo juostos (9) ir suvirinimo siūlės po litavimo, kol jie atvės. Po kiekvieno vakuuminio pakavimo įrenginio naudojimo, ypač jei ant suvirinimo juostos liko plastiko dalelių iš maišelio, reikia atlikti valymą. Atjunkite prietaisą ištraukdami kištuką iš elektros lizdo ir leiskite jam atvėsti. Įrenginio paviršių nuvalykite minkštu skudurėliu, pamirkytu šiltame vandenyje arba švelniame muilo tirpale. Tada nuvalykite minkšta švari vandeniu sudrėkinta šluoste ir nususinkite. Nenaudokite aštrių ploviklių, abrazyvinių pastų, blizgiklių arba ploviklių, kurių sudėtyje yra rūgščių ar tirpiklių. "Moist" režimą naudokite tik produktams su nedideliu skysčio kiekiu. Negalima vakuuminiu būdu sandarinti skysto maisto, jis tinka tik sandarinimui. Naudokite tik specialius vakuuminėms pakuotėms skirtus maišelius. Su vakuuminiu pakuočių įrenginiu pateikiamas adapteris (vakuuminė žarna) naudojamas tik orui iš specialių vakuuminių talpyklų išsiurbti. Prieš vakuuminį sandarinimą drėgnus maisto produktus patartina nusausti švariu rankšluosčiu arba šluoste. Norint pašildyti vakuuminėje pakuotėje supakuotą maistą mikrobangų krosnelėje, maišelyje turi būti padaryta skylutė arba atidarytas indo išleidimo vožtuvas, kad išeitų garai. Naudokite tik gamintojo rekomenduojamus priedus, eksploatacines medžiagas ir (arba) atsargines dalis. Išsamią informaciją rasite išsamiaame vadove, kurį galite atsisiųsti iš aeno.com/documents. Po naudojimo leiskite prietaisui atvėsti. Kad sandėliavimo metu sandariklis (12) nebūtų deformuotas ir dėl to nesumažėtų įrenginio eksploatacinės savybės, rekomenduojama dangtį uždaryti laisvai, neužrakinant užraktų (8). Neleiskite vaikams naudotis ir (arba) žaisti su prietaisu.

Įrenginio valdymas

Automatinis vakuumavimas ir (arba) maišelių sandarinimas

1. Prijunkite prietaisą prie maitinimo šaltinio prijungdami maitinimo laidą prie prietaiso ir įkišdami maitinimo laidą į elektros lizdą.
2. Įdėkite maisto produktus į vakuuminį maišelį. Atsargiai pritvirtinkite atvirą maišo kraštą spaustukais (7) (žr. **B** pav.).
3. Iš abiejų pusių prispauskite dangtelį prie korpuso. Pasigirdus garsiniam

spragtelėjimui, abu užraktai (8) užsidaro automatiškai.

4. Pasirinkite režimą. Norėdami perjungti režimą, paspauskite prietaiso mygtuką "Dry/Moist" (1). "Dry" režimas atitinka mėlyną indikatorių (6) valdymo skydelyje, o "Moist" režimas – raudoną.

5. Paspauskite įrenginio mygtuką "Vac Seal" (3), kad pradėtumėte išsiurbimo ir sandarinimo procesą, arba mygtuką "Seal" (4), kad pradėtumėte tik sandarinimo procesą.

6. Kai sandarinimas baigiamas, valdymo skydelyje esanti lemputė užgęsta ir po kelių sekundžių vėl mirksi.

7. Vienu metu paspauskite ant įrenginio esančius mygtukus (15), dangtelis atsідarys automatiškai.

8. Išimkite maišelį.

Minkštų produktų vakuavimas ir sandarinimas

Minkštiems ir švelniems gaminiams rekomenduojame naudoti rankinį (pulsinį) valdymą. Šio tipo valdymas leidžia kontroliuoti siurbimo intensyvumą, kad nesugadintumėte maisto išvaizdos.

Norėdami tai padaryti, vietoj 4 ir 5 žingsnių, nurodytų skyriuje "Automatinis maišelių vakuavimas ir (arba) sandarinimas", paspauskite ir palaikykite mygtuką "Pulse" (2), kol bus pasiektas pageidaujamas vakuavimo lygis, išlaikant maišelio turinio formą, tada paspauskite mygtuką "Seal" (4), kad maišelis būtų sandariai uždarytas.

Vakuavimas konteineriuose

- Įdėkite maisto produktus į specialų vakuuminį indą ir uždarykite dangtelį.
- Adapteriu (14) sujunkite konteinerio išleidimo vožtuvą (13) ir oro įsiurbimo angą (10) vakuuiniame pakuotėje (žr. **C** pav.).
- Įsitikinkite, kad talpykla sandariai uždaryta.
- Paspauskite ant prietaiso korpuso esantį mygtuką (11), kad pradėtumėte evakuacijos procesą.

- Kai oras bus išsiurbtas, dar kartą paspauskite įrenginio mygtuką (11), atjunkite adapterį ir uždarykite talpyklos išleidimo vožtuvą.

Vakuumavimo ir (arba) sandarinimo proceso nutraukimas

Vakuumavimo ir (arba) sandarinimo procesą galima bet kada nutraukti mygtuku "Stop" (5).

Pastaba. Prieš vėl įjungdami vakuuminę pakuotę, leiskite praeiti bent 30 sekundžių, kad kaitinimo elementas neperkaistų.

Rekomendacijos dėl vakuuminėje pakuotėje supakuoto maisto laikymo trukmės

Esant maždaug +5 °C (±3 °C):

- žalia mėsa – iki 8–9 dienų;
- žuvis ir jūros gėrybės – iki 4–5 dienų;
- dešrelės – iki 10–14 dienų;
- daržovės – iki 7–10 dienų;
- vaisiai – iki 14–20 dienų;
- kiaušiniai – iki 30–50 dienų.

Esant –16 °C –20 °C temperatūrai:

- mėsos, žuvies ir jūros gėrybių – iki 1 metų.

Maždaug +25 °C (±2 °C) temperatūroje:

- duona – iki 6–8 dienų;
- sausainiai, grūdai ir (arba) miltai, riešutai, džiovinti vaisiai, arbata – iki 1 metų.

Pastaba. Visas produktų sąrašas ir laikymo laikas galima rasti išsamiaame naudojimo vadove aeno.com/documents.

Galimų gedimų šalinimas

- Ant suvirinimo juostelės yra paketo pėdsakų. Galima priežastis: suvirinimo skersinio perkaitimas. Sprendimas: palikite įrenginį atvėsti 90 sekundžių.

- Po sandarinimo maišelyje atsiranda oro. Galima priežastis: maišelio pradūrimas aštriais lapkočiais, žuvų kaulais, makaronais ir pan. Sprendimas: Pakeiskite maišelį, pašalinkite išsikišusius aštrius kraštus.
- Sandarinimo siūlė yra trapi. Galima priežastis: nepakankamas sandarinimo laikas. Sprendimas: pakartokite sandarinimo procesą.

[SPĖJIMAS!] Jei nė vienas iš galimų sprendimų neišsprendžia problemos, kreipkitės į tiekėją arba techninės priežiūros centrą. Neardykite ir nebandykite patys taisyti įrenginio.



Šis simbolis nurodo, kad šalinami prietaisą, jo baterijas ir akumuliatorius bei elektrinius ir elektroninius priedus privalote laikyti Elektros ir elektroninės įrangos atliekų (WEEE) ir Baterijų ir akumuliatorių atliekų taisyklių. Pagal teisės aktus, pasibaigus šios įrangos naudojimo laikui, ji turi būti utilizuojama atskirai. Negalima išmesti su prietaisu, jo baterijomis ir akumuliatoriais, o taip pat jo elektriniai ir elektroniniai priedai kartu su nerūšiuotomis komunalinėmis atliekomis, nes tai būtų kenksminga aplinkai. Norint atsikratyti šios įrangos, ją reikia grąžinti į pardavimo vietą arba atiduoti į vietinį perdirbimo centrą. Noredami gauti daugiau informacijos, turėtų kreiptis į vietos klientų aptarnavimo atliekų šalinimo.

ASBISC pasilieka teisę modifikuoti įrenginį ir daryti šio dokumento įrenginys bei pakeitimus iš anksto nepranešusi naudotojams. Pagaminimo datą žr. ant pakuotės.

Garantijos laikotarpis ir eksploatavimo trukmė yra 2 metai nuo gamtinio mažmeninio pardavimo datos. Gamintojo informacija: ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Kipras). Pagaminta Kinijoje. Visi čia paminėti prekių ženklai ir prekių ženklai yra atitinkamų savininkų nuosavybė.

Aktualią informaciją ir išsamius įrenginio aprašymą, o taip pat prijungimo instrukciją, sertifikatus, informaciją apie bendroves, kurios priima pretenzijas dėl kokybės ir garantijos, galima atsisiųsti adresu aeno.com/documents.

NLD De **AENO™** vacuümmachine is ontworpen voor het vacuüm verpakken van voedingsmiddelen om hun houdbaarheid te verlengen, voor marinieren of sous vide koken.

Model: AVS0002 (C-stekker), **AVS0002-UK** (G-stekker)

Technische specificaties

Ingangsparameters: 220 V (AC), 50 Hz, 0,54 A, 120,0 W (max.). Capaciteit: tot 4,5 l/min. Vacuümgraad: -75 kPa. Vacuümtijd per één zak: tot 20 s. Sealtijd per zak: tot 13 s. De breedte van de lasnaad: 2 mm. Maximale zakbreedte: tot 30 cm. Maximale verwarmingstemperatuur: tot +200 °C. Modi: 'Dry' ('Droge producten'), 'Moist' ('Natte producten'). Kleur: witte. Afmetingen (L×B×H): 375×150×70 mm. Bedrijfsomstandigheden: temperatuur +5...+40 °C, relatieve vochtigheid 30-80 % (niet-condenserend). Opslagcondities: temperatuur -10...+50 °C, relatieve vochtigheid 30-80 % (niet-condenserend).

Verpakkingsinhoud (afbeelding A)

AENO™ vacuümmachine, vacuümszakken (15×20 cm (5 st.), 20×30 cm (5 st.)), adapter (vacuümslang) voor het vacumeren van containers, korte gebruikershandleiding, garantiekaart.

Beperkingen en waarschuwingen

Lees dit document zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt. Controleer voor de eerste keer aangezet of de instellingen voor de parameters van het elektriciteitsnet en frequentie overeenkomen met die in de technische gegevens. Gebruik het apparaat niet als het netsnoer en/of de stekker beschadigd is. De reparatie van het apparaat moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde specialist. Dompel het apparaat, het netsnoer en/of de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen. Installeer het apparaat niet

Als u vragen hebt of problemen ondervindt bij het gebruik van uw AENO-apparaat, neem dan contact op met het ondersteuningsteam via e-mail op **support@aeno.com** of online chat op **aeno.com/service-and-warranty**.
Specialisten kunnen u helpen bij het uitzoeken, zodat u geen tijd en moeite hoeft te verspillen aan een bezoek aan een winkel.

op natte of hete oppervlakken of in de buurt van externe warmtebronnen. Raak de lasstaaf (9) en de lasnaad na het hardsolderen niet aan totdat ze zijn afgekoeld om verbranding te voorkomen. Na elk gebruik van de vacuümmachine, vooral als er plastic deeltjes uit de zak op de lasstaaf zijn achtergebleven, moet deze worden gereinigd. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. Veeg het oppervlak van het apparaat schoon met een zachte doek gedrenkt in warm water of een milde zeepoplossing. Veegt vervolgens af met een zachte doek, gedrenkt in schoon water en veeg droog. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen, schurende pasta's, poetsmiddelen of reinigingsmiddelen die zuren of oplosmiddelen bevatten. Gebruik de 'Moist' ('Natte producten') modus alleen voor producten met een kleine hoeveelheid vloeistof. Vacumeer geen vloeibaar voedsel; dit is alleen geschikt om af te sluiten. Gebruik alleen speciale zakken voor vacuümmachines. De adapter (vacuümslang) die bij de vacuümmachine wordt geleverd, wordt alleen gebruikt om lucht te evacueren uit speciale vacuümcontainers. Voor het vacuüm verpakken van natte producten wordt aanbevolen om ze droog te deppen met een schone handdoek of servet. Om producten te verwarmen die in een vacuüm in een magnetron zijn verpakt, is het noodzakelijk om een gat in de zak te maken of de uitlaatklep in de container te openen zodat stoom kan ontsnappen. Gebruik alleen accessoires, verbruiksartikelen en/of reserveonderdelen die door de fabrikant worden aanbevolen. Gedetailleerde informatie vindt u in de volledige handleiding, die u kunt downloaden op aeno.com/documents. Laat het apparaat afkoelen na gebruik. Om tijdens de opslag de afdichting (12) niet te vervormen en daardoor de prestaties van het apparaat niet te beïnvloeden, wordt aanbevolen om het deksel losjes te sluiten, zonder de sloten (8) te bevestigen. Laat kinderen het apparaat niet gebruiken en/of ermee spelen.

Beheer van het apparaten

Automatisch vacumeren en/of sealen van zakken

1. Sluit het apparaat aan op een stroombron door het netsnoer op het apparaat aan te sluiten en vervolgens de stekker in het stopcontact te

steken.

2. Doe het voedsel in een vacuümzak. Zet de open rand van de zak voorzichtig vast met clips (7) (zie afb. **B**).
3. Druk het deksel aan beide kanten tegen het lichaam. Na een duidelijke klik sluiten beide sloten (8) automatisch.
4. Kies modus. Druk op de 'Dry/Moist' ('Droge producten / Natte producten') (1) knop op het apparaat om tussen de modi te schakelen. De modus 'Dry' ('Droge producten') komt overeen met de blauwe indicator (6) op het bedieningspaneel, terwijl de modus 'Moist' ('Natte producten') rood is.
5. Druk op de 'Vac Seal' knop (3) op het apparaat om het evacuatie- en sealproces te starten of op de 'Seal' knop (4) om alleen het sealproces te starten.
6. Als het sealen klaar is, gaat de indicator op het bedieningspaneel uit en knippert het na een paar seconden weer.
7. Druk tegelijkertijd op de knoppen (15) op het apparaat, het deksel gaat automatisch open.
8. Verwijder de zak.

Zachte producten vacumeren en sealen

Voor het werken met zachte en delicate producten wordt aanbevolen om handmatige (impuls) bediening te kiezen. Met dit type bediening kunt u de intensiteit van het luchtpompen regelen, om het uiterlijk van producten niet te bederven.

In plaats van stap 4 en 5 in de sectie 'Automatisch vacuüm en/of sealen van zakken', moet u de 'Pulse' knop (2) indrukken en ingedrukt houden totdat u het gewenste vacuüm niveau heeft bereikt, terwijl u de vorm van de inhoud van de zak behoudt, en vervolgens op de 'Seal' knop (4) drukken om de zak te sealen.

Vacumeren in containers

- Plaats het voedsel in een speciale vacuümcontainer en sluit het deksel.
- Verbind de containeruitlaatklep (13) en de luchtinlaatopening (10) op de vacuümmachine met behulp van de adapter (vacuümslang) (14) (zie afb. **C**).

- Zorg ervoor dat de container goed gesloten is.
- Druk op de knop (11) op de behuizing van het apparaat om het luchtledingsproces te starten.
- Als de lucht is afgevoerd, drukt u nogmaals op de knop (11) op het apparaat, koppelt u de adapter los en sluit u de uitlaatklep van de container.

Onderbreken van het vacumeer- en/of sealproces

Het vacuüm- en/of sealproces kan op elk moment worden onderbroken met de 'Stop' knop (5).

Opmerking. Laat minstens 30 seconden verstrijken voordat u de vacuümmachine weer start om oververhitting van het verwarmingselement te voorkomen.

Aanbevelingen voor de bewaartijden van vacuümverpakte levensmiddelen Bij temperatuur van ongeveer +5 °C (±3 °C):

- rauw vlees – tot 8–9 dagen;
- vis en zeevruchten – tot 4–5 dagen;
- worsten – tot 10–14 dagen;
- groenten – tot 7–10 dagen;
- fruit – tot 14–20 dagen;
- eieren – tot 30–50 dagen.

Bij temperatuur –16...–20 °C:

- vlees, vis en zeevruchten – tot 1 jaar.

Bij temperatuur van ongeveer +25 °C (±2 °C):

- brood – tot 6–8 dagen;
- koekjes, granen/meel, noten, gedroogd fruit, thee – tot 1 jaar.

Opmerking. Een volledige lijst van producten en opslagtijden is beschikbaar in de volledige gebruikershandleiding op aeno.com/documents.

Oplossen van mogelijke storingen

- Er zijn sporen van een zak op de sealbalk. Mogelijke oorzaak: oververhitting van de sealbalk. Oplossing: laat het apparaat 90 seconden afkoelen.

- Na het sealen verschijnt er lucht in de zak. Mogelijke oorzaak: doorboren van de zak met scherpe bladstengels, visgraten, pasta, enz. Oplossing: vervang de zak, verwijder alle uitstekende scherpe randen.
- De sealnaad is niet sterk. Mogelijke oorzaak: onvoldoende sealtijd. Oplossing: herhaal het soldeerproces opnieuw.

WAARSCHUWING! Als geen van de mogelijke oplossingen het probleem oplost, neemt dan contact op met uw leverancier of servicecentrum. Haal het apparaat niet uit elkaar en probeer het niet zelf te repareren.



Dit symbool geven aan dat u zich bij het gebruik van het apparaat, de batterijen en accu's en de elektrische en elektronische accessoires ervan moet houden aan de regels betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE) en afgedankte batterijen en accu's. Volgens de regels is deze apparatuur aan het einde van de levensduur apart te verwijderen. Het is niet toegestaan om het apparaat, de batterijen en accu's ervan, evenals de elektrische en elektronische accessoires samen met ongesorteerd huishoudelijk afval te verwijderen, omdat dit schadelijk is voor het milieu. Om deze apparatuur af te voeren, moet deze worden ingeleverd bij een verkooppunt of worden afgeleverd bij een plaatselijk recyclingcentrum. Neem contact op met uw plaatselijke afvalverwerkingsbedrijf voor meer informatie.

ASBISC behoudt zich het recht voor het apparaat te wijzigen en wijzigingen en aanvullingen in dit document aan te brengen zonder voorafgaande kennisgeving aan de gebruikers. Zie verpakking voor productiedatum.

De garantieperiode en levensduur bedraagt 2 jaar vanaf de datum van aankoop van het product. Fabrikant: ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus. Gemaakt in China. Alle vermelde handelsmerken en merknamen zijn eigendom van hun respectieve eigenaars.

Actuele informatie en een gedetailleerde beschrijving van het apparaat, evenals verbodsinstructies, certificaten, informatie over bedrijven die kwaliteitsclaims accepteren en garanties, kunnen worden gedownload op aeno.com/documents.

POL Pakowarka próżniowa **AENO™** jest przeznaczona do próżniowego pakowania produktów spożywczych w celu przedłużenia ich trwałości, marynowania lub gotowania sous-vide.

Model: AVS0002 (typ wtyczki C), **AVS0002-UK** (typ wtyczki G).

Dane techniczne

Parametry wejściowe: 220 V (AC), 50 Hz, 0,54 A, 120,0 W (maks.). Wydajność: do 4,5 l/min. Stopień odkurzania: -75 kPa. Czas odkurzania jednego worka: do 20 sek. Czas zgrzewania jednej torebki: do 13 sek. Szerokość spoiny: 2 mm. Maksymalna szerokość opakowania: do 30 cm. Maksymalna temperatura grzania: do +200 °C. Tryby: „Dry”, „Moist”. Kolor: biały. Wymiary (dł.×sz.×wys.): 375×150×70 mm. Warunki pracy: temperatura +5...+40 °C, wilgotność względna 30–80 % (bez kondensacji). Warunki przechowywania: temperatura -10...+50 °C, wilgotność względna 30–80 % (bez kondensacji).

Zestaw zasilający (rys. A)

Pakowarka próżniowa **AENO™**, worki próżniowe (15×20 cm (5 szt.), 20×30 cm (5 szt.)), adapter (wąż próżniowy) do odkurzania pojemników, krótka instrukcja użytkownika.

Ograniczenia i ostrzeżenia

Przeczytaj uważnie ten dokument przed użyciem urządzenia. Przed pierwszym włączeniem należy sprawdzić, czy ustawienia napięcia i częstotliwości sieci odpowiadają tym podanym w danych technicznych. Nie używaj urządzenia, jeśli kabel zasilający i/lub wtyczka są uszkodzone. Naprawy urządzenia muszą być przeprowadzane przez wykwalifikowanego technika. Nie należy zanurzać urządzenia, przewodu zasilającego i/lub wtyczki w wodzie lub innych płynach. Nie należy instalować urządzenia na mokrych lub gorących powierzchniach ani

W przypadku jakichkolwiek pytań lub trudności w korzystaniu z urządzenia AENO należy skontaktować się z zespołem pomocy technicznej za pośrednictwem poczty elektronicznej pod adresem **support@aeno.com**, lub czatu online pod adresem **aeno.com/service-and-warranty**. Specjaliści pomogą Ci i nie będziesz musiał tracić czasu i wysiłku na odwiedzanie sklepu.

w pobliżu zewnętrznych źródeł ciepła. Aby uniknąć poparzenia, nie dotykać taśmy spawalniczej (9) i spoiny po lutowaniu, dopóki nie ostygną. Po każdym użyciu pakowarki próżniowej, szczególnie jeśli na listwie zgrzewającej pozostały cząstki tworzywa sztucznego z worka, należy przeprowadzić czyszczenie. Odłącz urządzenie poprzez wyciągnięcie wtyczki z gniazdka i pozwól mu ostygnąć. Przetrzyj powierzchnię urządzenia miękką szmatką nasączoną ciepłą wodą lub łagodnym roztworem mydła. Następnie przetrzeć miękką szmatką zwilżoną czystą wodą i wytrzeć do sucha. Nie należy używać ostrych detergentów, past ściernych, past polerskich ani detergentów zawierających kwasy lub rozpuszczalniki. Tryb „Moist” należy stosować tylko w przypadku produktów zawierających niewielką ilość płynu. Nie należy odkurzać płynnej żywności, nadaje się ona tylko do zgrzewania. Stosować tylko specjalne woreczki do pakowarek próżniowych. Dostarczony wraz z pakowarką próżniową adapter (wąż próżniowy) służy wyłącznie do odprowadzania powietrza ze specjalnych pojemników próżniowych. Zaleca się osuszenie mokrej żywności czystym ręcznikiem lub ściereczką przed zgrzewaniem próżniowym. Aby ponownie podgrzać w mikrofalówce żywność zapakowaną próżniowo, należy zrobić otwór w torebce lub otworzyć zawór wylotowy w pojemniku, aby para wodna mogła się wydostać. Należy używać wyłącznie akcesoriów, materiałów eksploatacyjnych i/lub części zamiennych zalecanych przez producenta. Szczegółowe informacje można znaleźć w pełnej instrukcji obsługi, dostępnej do pobrania na stronie **aeno.com/documents**. Po użyciu pozostawić urządzenie do ostygnięcia. Podczas przechowywania, aby uniknąć deformacji uszczelki (12), a tym samym pogorszenia działania urządzenia, zaleca się luźne zamykanie pokrywy bez blokowania zamków (8). Nie pozwalaj dzieciom na używanie i/lub zabawę urządzeniem.

Sterowanie urządzeniem

Automatyczne odkurzanie i/lub zgrzewanie worków

1. Podłącz urządzenie do źródła zasilania poprzez podłączenie przewodu zasilającego do urządzenia, a następnie podłącz przewód zasilający do gniazdka elektrycznego.
2. Umieść żywność w worku próżniowym. Delikatnie zabezpieczyć otwartą

krawędź worka za pomocą klipsów (7) (patrz rys. B).

3. Docisnąć pokrywę do korpusu z obu stron. Po słyszalnym kliknięciu oba zamki (8) zamkną się automatycznie.

4. Wybierz tryb. Naciśnij przycisk „Dry/Moist” (1) na urządzeniu, aby przełączać pomiędzy trybami. Tryb „Dry” odpowiada niebieskiemu wskaźnikowi (6) na panelu sterowania, natomiast tryb „Moist” jest czerwony.

5. Wcisnąć przycisk „Vac Seal” (3) na urządzeniu, aby rozpocząć proces ewakuacji i zgrzewania lub przycisk „Seal” (4), aby rozpocząć tylko proces zgrzewania.

6. Po zakończeniu zgrzewania lampka kontrolna na panelu sterowania gaśnie, a następnie po kilku sekundach ponownie miga.

7. Naciśnij jednocześnie przyciski (15) na urządzeniu, pokrywa otworzy się automatycznie.

8. Wyjąć worek.

Odkurzanie i uszczelnianie produktów miękkich

Do miękkich i delikatnych produktów zalecamy opcję ręczną (sterowanie pulsacyjne). Ten typ sterowania pozwala kontrolować intensywność pompowania tak, aby nie zepsuć wyglądu potrawy.

W tym celu, zamiast kroków 4 i 5 w części „Automatyczne odkurzanie i/lub zgrzewanie worków”, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk „Pulse” (2), aż do osiągnięciażądanego poziomu odkurzania, zachowując kształt zawartości worka, a następnie nacisnąć przycisk „Seal” (4), aby zgrzać worek.

Odkurzanie w pojemnikach

- Umieść żywność w specjalnym pojemniku próżniowym i zamknij pokrywę.
- Połączyć zawór wylotowy zbiornika (13) i otwór wlotowy powietrza (10) pakowarki próżniowej za pomocą adaptera (14) (patrz rys. C).
- Upewnij się, że pojemnik jest szczelnie zamknięty.
- Naciśnij przycisk (11) na korpusie urządzenia, aby rozpocząć proces ewakuacji.

- Gdy powietrze zostanie usunięte, należy ponownie nacisnąć przycisk (11) na urządzeniu, odłączyć adapter i zamknąć zawór wylotowy zbiornika.

Przerwanie procesu odkurzania i/lub zgrzewania

Proces odkurzania i/lub zgrzewania może być w każdej chwili przerwany przyciskiem „Stop” (5).

Uwaga. Przed ponownym uruchomieniem pakowarki próżniowej należy odczekać co najmniej 30 sekund, aby nie dopuścić do przegrzania elementu grzejnego.

Zalecenia dotyczące czasu przechowywania żywności pakowanej próżniowo

W temperaturze około +5 °C (±3 °C):

- surowe mięso – do 8–9 dni;
- ryby i owoce morza – do 4–5 dni;
- kiełbasy – do 10–14 dni;
- warzywa – do 7–10 dni;
- owoce – do 14–20 dni;
- jaja – do 30–50 dni.

W temperaturach pomiędzy -16 °C a -20 °C:

- mięso, ryby i owoce morza – do 1 roku.

W temperaturze około +25 °C (±2 °C):

- chleb – do 6–8 dni;
- herbatniki, płatki zbożowe/mąka, orzechy, suszone owoce, herbata – do 1 roku.

Uwaga. Pełna lista produktów i czasy przechowywania jest dostępna w pełnej instrukcji obsługi na stronie aeno.com/documents.

Usuwanie ewentualnych usterek

- Na listwie zgrzewającej widoczne są ślady pakietu. Możliwa przyczyna: przegrzanie listwy zgrzewającej. Rozwiązanie: Pozostawić urządzenie do ostygnięcia na 90 sek.

- Po zgrzaniu w torebce pojawia się powietrze. Możliwa przyczyna: przekłucie torebki ostrymi ogonkami, ośmi ryb, makaronem itp. Rozwiązanie: Wymień worek, usuń wszelkie wystające ostre krawędzie.
- Szew uszczelniający jest niepewny. Możliwa przyczyna: niewystarczający czas zgrzewania. Rozwiązanie: Powtórzyć proces uszczelniania.

OSTRZEŻENIE! Jeśli żadne z możliwych rozwiązań nie rozwiązuje problemu, należy skontaktować się z dostawcą lub centrum serwisowym. Proszę nie demontować ani nie próbować naprawiać urządzenia samodzielnie.



Ten symbol te oznaczają, że podczas utylizacji urządzenia, jego baterii i akumulatorów oraz akcesoriów elektrycznych i elektronicznych należy przestrzegać przepisów dotyczących zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) oraz baterii i akumulatorów. Zgodnie z przepisami to urządzenie podlega selektywnej utylizacji po zakończeniu okresu użytkowania. Nie wolno wyrzucać urządzenia, jego baterii i akumulatorów oraz akcesoriów elektrycznych i elektronicznych razem z niesortowanymi odpadami komunalnymi, ponieważ może to być szkodliwe dla środowiska. Aby utylizować urządzenie, należy je zwrócić do punktu sprzedaży lub przekazać do lokalnego centrum recyklingu. W celu uzyskania szczegółowych informacji należy skontaktować się z lokalnymi służbami zajmującymi się usuwaniem odpadów z gospodarstw domowych. ASBISC zastrzega sobie prawo do modyfikacji urządzenia oraz wprowadzania zmian i uzupełnień w niniejszym dokumencie bez wcześniejszego powiadomienia użytkowników. Data produkcji znajduje się na opakowaniu.

Okres gwarancji i okres serwisowania wynosi 2 lata od daty sprzedaży detalicznej produktu. Informacje o producencie: ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Cypr). Wyprodukowano w Chinach. Wszystkie znaki towarowe i handlowe wymienione w niniejszym dokumencie są własnością ich odpowiednich właścicieli.

Aktualne informacje i szczegółowy opis urządzenia, a także instrukcje podłączenia, certyfikaty, informacje o firmach akceptujących roszczenia jakościowe i gwarancje są dostępne do pobrania na stronie aeno.com/documents.

POR O embalador a vácuo **AENO™** foi projetado para embalar alimentos a vácuo a fim de prolongar o seu prazo de validade, para marinar ou para cozinhar sous-vide.

Modelo: AVS0002 (plugue tipo C), AVS0002-UK (plugue tipo G).

Dados técnicos

Parâmetros de entrada: 220 V (AC), 50 Hz, 0,54 A, 120,0 W (máx.). Capacidade: até 4,5 l/min. Grau de aspiração: -75 kPa. Tempo de aspiração por saco: até 20 s. Tempo de embalagem por saco: até 13 s. Largura de junção: 2 mm. Largura máxima do saco: até 30 cm. Temperatura máxima de aquecimento: até +200 °C. Modos: "Dry" ("Alimentos secos"), "Moist" ("Alimentos húmidos"). Cor: branca. Dimensões (C×L×A): 375×150×70 mm. Condições de funcionamento: temperatura +5...+40 °C, humidade relativa 30–80 % (sem condensação). Condições de armazenamento: temperatura -10...+50 °C, humidade relativa 30–80 % (sem condensação).

Conteúdo de embalagem (figura A)

Embalador a vácuo **AENO™**, sacos de vácuo (15×20 cm (5 pç.), 20×30 cm (5 pç)), adaptador (mangueira de vácuo) para aspirar recipientes, guia de início rápido.

Restrições e avisos

Leia atentamente este documento antes de utilizar o dispositivo. Antes de ligar pela primeira vez, verifique se as definições de tensão e frequência da rede correspondem às indicadas nos dados técnicos. Não utilize o dispositivo se o cabo de alimentação e/ou ficha estiver danificado. As reparações do dispositivo devem ser efetuadas por um técnico qualificado. Não imerja o dispositivo, cabo elétrico e/ou ficha em água ou outros líquidos. Não instale o dispositivo em superfícies húmidas ou quentes ou perto de fontes de calor externas. Para

Se tiver dúvidas ou dificuldades na utilização do seu dispositivo AENO, contacte a equipa de apoio por e-mail em support@aeno.com ou através do chat online em aeno.com/service-and-warranty. Os especialistas ajudarão a resolver o problema, para não ter de perder tempo e esforço a visitar uma loja.

evitar queimaduras, não toque na tira de soldadura (9) e no cordão de soldadura após a brasagem até que tenham arrefecido. Após cada utilização do embalador a vácuo, especialmente se as partículas plásticas do saco tiverem sido deixadas na tira de soldadura, a limpeza deve ser efetuada. Desligue o dispositivo puxando a ficha da tomada e deixe-o arrefecer. Limpe a superfície do dispositivo com um pano macio embebido em água morna ou uma solução de sabão suave. Em seguida, limpe com um pano macio humedecido com água limpa e seque. Não utilize detergentes agressivos, pastas abrasivas, polidores ou detergentes que contenham ácidos ou solventes. Utilizar apenas o modo "Moist" para produtos com uma pequena quantidade de líquido. Não embale alimentos líquidos a vácuo, é apenas adequado para selar. Utilize apenas bolsas especiais para embaladores a vácuo. O adaptador (mangueira de vácuo) fornecido com o embalador a vácuo só é utilizado para evacuar o ar de recipientes de vácuo especiais. É aconselhável secar os alimentos húmidos com uma toalha ou pano limpo antes de os selar a vácuo. Para reaquecer os alimentos embalados a vácuo no microondas, deve ser feito um orifício no saco ou a válvula de saída no recipiente deve ser aberta para permitir a fuga de vapor. Utilize apenas acessórios, consumíveis e/ou peças sobressalentes recomendados pelo fabricante. Informação detalhada pode ser encontrada no manual completo, disponível para transferência em aeno.com/documents. Permitir que o dispositivo arrefeça após a sua utilização. Durante o armazenamento, a fim de evitar deformar o selo (12) e assim comprometer o desempenho do dispositivo, recomenda-se que a tampa seja fechada frouxamente sem bloquear as fechaduras (8). Não permita que as crianças utilizem e/ou brinquem com o dispositivo.

Controlo de dispositivos

Aspiração e/ou selagem automática de sacos

1. Ligue o dispositivo a uma fonte de alimentação ligando o cabo de alimentação ao dispositivo e depois ligando o cabo de alimentação a uma tomada de alimentação.
2. Coloque os alimentos num saco de vácuo. Fixe suavemente a extremidade

aberta do saco com cliques (7) (ver fig. **B**).

3. Pressione a tampa contra o corpo de ambos os lados. Após um clique audível, ambas as fechaduras (8) fecham automaticamente.

4. Selecione modo. Prima o botão "Dry/Moist" (1) no dispositivo para alternar entre modos. O modo seco corresponde ao indicador azul (6) no painel de controlo, enquanto que o modo húmido corresponde ao vermelho.

5. Pressione o botão "Vac Seal" (3) no dispositivo para iniciar o processo de evacuação e selagem ou o botão "Seal" (4) para iniciar apenas o processo de selagem.

6. Quando a selagem está completa, a luz no painel de controlo apaga-se e volta a piscar após alguns segundos.

7. Prima os botões (15) no dispositivo ao mesmo tempo, a tampa abrirá automaticamente.

8. Retire o saco.

Aspiração e selagem de produtos macios

Para produtos suaves e delicados, recomendamos escolher controlo manual (pulsado). Este tipo de controlo permite controlar a intensidade de bombeamento para não estragar o aspeto dos alimentos.

Para o fazer, em vez dos passos 4 e 5 sob "Aspiração e/ou selagem automática de sacos", pressione e mantenha pressionado o botão "Pulse" (2) até que o nível de aspiração desejado seja atingido, mantendo a forma do conteúdo do saco, e depois pressione o botão "Seal" (4) para selar o saco.

Aspiração em recipientes

- Coloque os alimentos no recipiente especial de vácuo e feche a tampa.
- Ligar a válvula de saída do recipiente (13) e a abertura de entrada de ar (10) no embalador de vácuo com um adaptador (mangueira de vácuo) (14) (ver fig. **C**).
- Certifique-se de que o recipiente está bem fechado.
- Prima o botão (11) no corpo do dispositivo para iniciar o processo de aspiração.

- Quando o ar tiver sido aspirado, pressione novamente o botão (II) no dispositivo, desligue o adaptador e feche a válvula de saída do recipiente.

Interrupção do processo de aspiração e/ou selagem

O processo de aspiração e/ou selagem pode ser interrompido em qualquer altura com o botão "Stop" (5).

Nota. Deixe passar pelo menos 30 segundos antes de voltar a ligar o embalador a vácuo para evitar o sobreaquecimento do elemento de aquecimento.

Recomendações para os tempos de armazenamento de alimentos embalados a vácuo

A uma temperatura de cerca de +5 °C (±3 °C):

- carne crua – até 8–9 dias;
- peixe e frutos do mar – até 4–5 dias;
- salsichas – até 10–14 dias;
- legumes – até 7–10 dias;
- fruta – até 14–20 dias;
- ovos – até 30–50 dias.

A temperaturas entre -16 °C e -20 °C:

- carne, peixe e frutos do mar – até 1 ano.

A uma temperatura de cerca de +25 °C (±2 °C):

- pão – até 6–8 dias;
- biscoitos, cereais/farinha, frutos secos, frutos secos, chá – até 1 ano.

Nota. Uma lista completa de produtos e tempos de armazenamento está disponível no manual de instruções completo em aeno.com/documents.

Resolução de possíveis faltas

- Há vestígios de um pacote na tira de soldadura. Possível causa: sobreaquecimento da tira de soldadura. Solução: deixe o dispositivo a arrefecer durante 90 s.
- Depois de selado, o ar aparece no saco. Causa possível: perfuração do saco com pecíolos afiados, espinhas de peixe, massas, etc. Solução: substitua o saco, remover quaisquer arestas vivas salientes.

- A costura de selagem é ténue. Possível causa: tempo de selagem insuficiente. Solução: repita o processo de selagem.

ADVERTÊNCIA! Se nenhuma das soluções possíveis resolver o problema, contacte o seu fornecedor ou centro de serviços. Por favor, não desmonte ou tente reparar o dispositivo por conta própria.



Este símbolo significa que deve seguir o Regulamento de Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (WEEE) e o Regulamento de Resíduos de Pilhas e Baterias ao eliminar o dispositivo, as suas baterias e acumuladores, e os seus acessórios elétricos e eletrónicos. Os regulamentos exigem que este equipamento seja descartado separadamente no final da sua vida útil. O dispositivo, as suas baterias, acumuladores e os seus acessórios elétricos e eletrónicos não devem ser descartados como lixo municipal indiferenciado, pois isso prejudicará o meio ambiente. Para descartar este equipamento, ele deve ser devolvido ao ponto de venda ou entregue a um centro de reciclagem local. Para obter detalhes, entre em contacto com o serviço local de descarte de lixo doméstico.

A ASBISC reserva-se o direito de modificar o dispositivo e de efetuar alterações e aditamentos ao presente documento sem aviso prévio aos utilizadores. Veja a data de produção na embalagem.

O período de garantia e vida útil é de 2 anos a partir da data da venda a retalho do produto. Informações sobre o fabricante: ASBISC Enterprises PLC, lapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Chipre). Fabricado na China. Todas as marcas comerciais e marcas registadas aqui mencionadas são propriedade dos seus respectivos proprietários.

Informações actualizadas e uma descrição detalhada do dispositivo, bem como instruções de ligação, certificados, informações sobre empresas que aceitam reclamações de qualidade e garantias, estão disponíveis para transferência em aeno.com/documents.

RON Umplutura sub vid **AENO™** este concepută pentru ambalarea în vid a produselor alimentare în vederea prelungirii duratei lor de depozitare, pentru marinare sau pentru gătitul sous vide.

Model: AVS0002 (fișă tip C), **AVS0002-UK** (fișă tip G).

Date tehnice

Parametrii de intrare: 220 V (AC), 50 Hz, 0,54 A, 120,0 W (max.). Performanță: până la 4,5 litri/min. Gradul de aspirare: -75 kPa. Timp de aspirare per sac: până la 20 de sec. Timp de sigilare pe pungă: până la 13 sec. Lățimea sudurii: 2 mm. Lățimea maximă a pachetului: până la 30 de centimetri. Temperatura maximă de încălzire: până la +200 °C. Moduri: "Dry", "Moist". Culoare: alba. Dimensiuni (L×L×Î): 375×150×70 mm. Condiții de exploatare: temperatură +5...+40 °C, umiditate relativă 30-80 % (fără condensare). Condiții de depozitare: temperatură -10...+50 °C, umiditate relativă 30-80 % (fără condens).

Set de alimentare (figura A)

Aspirator **AENO™**, saci de vid (15×20 cm (5 bucăți), 20×30 cm (5 bucăți)), adaptor (furtun de vid) pentru aspirarea recipientelor, scurt ghid de utilizare.

Restricții și avertismente

Citiți cu atenție acest document înainte de a utiliza aparatul. Înainte de a porni pentru prima dată, verificați dacă setările de tensiune și frecvență ale rețelei corespund celor indicate în datele tehnice. Nu utilizați aparatul dacă cablul de alimentare și/sau fișa sunt deteriorate. Reparațiile la aparat trebuie efectuate de un tehnician calificat. Nu scufundați aparatul, cablul de alimentare și/sau ștecherul în apă sau alte lichide. Nu instalați unitatea pe suprafețe umede sau

Dacă aveți întrebări sau dificultăți în utilizarea dispozitivului AENO, vă rugăm să contactați echipa de asistență prin e-mail la **support@aeno.com** sau prin chat online la **aeno.com/service-and-warranty**. Specialiștii vă pot ajuta să vă descurcați, astfel încât să nu mai pierdeți timp și efort vizitând un magazin.

fierbinți sau în apropierea unor surse de căldură externe. Pentru a evita arsurile, nu atingeți banda de sudură (9) și cusătura de sudură după lipire până când acestea nu se răcesc. După fiecare utilizare a ambalatorului cu vid, în special dacă pe banda de sudură au rămas particule de plastic din pungă, trebuie efectuată curățarea. Deconectați aparatul scoțând fișa de alimentare din priză și lăsați-l să se răcească. Ștergeți suprafața unității cu o cârpă moale înmuiată în apă caldă sau într-o soluție de săpun blând. Apoi ștergeți cu o cârpă moale umedizată cu apă curată și uscați. Nu utilizați detergenți puternici, paste abrazive, produse de lustruire sau detergenți care conțin acizi sau solvenți. Folosiți modul "Moist" numai pentru produsele cu o cantitate mică de lichid. Nu aspirați alimentele lichide; acestea sunt potrivite doar pentru a fi sigilate. Folosiți numai pungi speciale pentru ambalatori în vid. Adaptorul (furtun de vid) furnizat împreună cu ambalatorul de vid este utilizat numai pentru a evacua aerul din recipiente speciale de vid. Se recomandă să uscați alimentele umede cu un prosop sau o cârpă curată înainte de a le sigila în vid. Pentru a reîncălzi alimentele ambalate în vid în cuptorul cu microunde, trebuie să se facă o gaură în pungă sau să se deschidă supapa de ieșire din recipient pentru a permite aburului să iasă. Utilizați numai accesorii, consumabile și/sau piese de schimb recomandate de producător. Informații detaliate pot fi găsite în manualul complet, disponibil pentru descărcare la aeno.com/documents. Lăsați aparatul să se răcească după utilizare. În timpul depozitării, pentru a evita deformarea garniturii de etanșare (12) și, prin urmare, compromiterea performanțelor unității, se recomandă ca capacul să fie închis fără a bloca încuietorile (8). Nu permiteți copiilor să folosească și/sau să se joace cu aparatul.

Controlul dispozitivului

Aspirarea și/sau sigilarea automată a pungilor

1. Conectați aparatul la o sursă de alimentare prin conectarea cablului de alimentare la aparat și apoi prin conectarea cablului de alimentare la o priză de curent.
2. Puneți alimentele într-o pungă de vid. Fixați ușor marginea deschisă a

sacului cu ajutorul clemelor (7) (a se vedea fig. **B**).

3. Apăsați capacul pe ambele părți ale corpului. După un clic sonor, ambele încuietori (8) se vor închide automat.

4. Selectați modul. Apăsați butonul "Dry/Moist" (1) de pe aparat pentru a comuta între moduri. Modul "Dry" corespunde indicatorului albastru (6) de pe panoul de control, în timp ce modul "Moist" este roșu.

5. Apăsați butonul "Vac Seal" (3) de pe aparat pentru a începe procesul de evacuare și sigilare sau butonul "Seal" (4) pentru a începe doar procesul de sigilare.

6. Când sigilarea este completă, lumina de pe panoul de control se stinge și apoi clipește din nou după câteva secunde.

7. Apăsați în același timp butoanele (15) de pe aparat, capacul se va deschide automat.

8. Se scoate punga.

Aspirarea și sigilarea produselor moi

Pentru produsele moi și delicate, vă recomandăm opțiunea manuală (control prin impulsuri). Acest tip de control vă permite să controlați intensitatea pompării pentru a nu strica aspectul alimentelor.

Pentru a face acest lucru, în loc de pașii 4 și 5 de la "Aspirarea și/sau sigilarea automată a pungilor", apăsați și mențineți apăsat butonul "Pulse" (2) până când se atinge nivelul de aspirare dorit, menținând în același timp forma conținutului pungii, apoi apăsați butonul "Seal" (4) pentru a sigila punga.

Aspirarea în containere

- Așezați alimentele în recipientul special pentru vid și închideți capacul.
- Conectați supapa de ieșire a recipientului (13) și orificiul de admisie a aerului (10) de pe ambalatorul cu vid cu ajutorul adaptorului (14) (a se vedea fig. **C**).
- Asigurați-vă că recipientul este bine închis.

- Apăsați butonul (11) de pe corpul aparatului pentru a începe procesul de evacuare.
- După ce aerul a fost evacuat, apăsați din nou butonul (11) de pe unitate, deconectați adaptorul și închideți supapa de ieșire a rezervorului.

Întreruperea procesului de aspirare și/sau de sigilare

Procesul de aspirare și/sau sigilare poate fi întrerupt în orice moment cu ajutorul butonului "Stop" (5).

Notă. Lăsați să treacă cel puțin 30 de secunde înainte de a porni din nou ambalatorul cu vid pentru a preveni supraîncălzirea elementului de încălzire.

Recomandări pentru perioadele de depozitare a alimentelor ambalate în vid

La o temperatură de aproximativ +5 °C (±3 °C):

- carne crudă – până la 8–9 zile;
- pește și fructe de mare – până la 4–5 zile;
- cârnați – până la 10–14 zile;
- legume – până la 7–10 zile;
- fructe – până la 14–20 de zile;
- ouă – până la 30–50 de zile.

La temperaturi cuprinse între -16 °C și -20 °C:

- carne, pește și fructe de mare – până la 1 an.

La o temperatură de aproximativ +25 °C (±2 °C):

- pâine – până la 6–8 zile;
- biscuiți, cereale/făină, nuci, fructe uscate, ceai – până la 1 an.

Notă. Lista completă a produselor și timpilor de depozitare este disponibilă în manualul complet de instrucțiuni la aeno.com/documents.

Depanarea posibilelor defecțiuni

- Pe banda de sudură există urme de pachet. Cauza posibilă: supraîncălzirea lamei de sudură. Soluție: Lăsați aparatul să se răcească timp de 90 de secunde.

- După sigilare, în pungă apare aer. Cauză posibilă: străpungerea pungii cu pețioți ascuțiți, oase de pește, paste făinoase etc. Soluție: Înlocuiți punga, îndepărtați orice margini ascuțite proeminente.
- Îmbinarea de etanșare este subțire. Cauză posibilă: timp de etanșare insuficient. Soluție: Repetați procesul de sigilare.

AVERTISMENT! Dacă niciuna dintre soluțiile posibile nu rezolvă problema, contactați furnizorul sau centrul de service. Vă rugăm să nu dezasamblați sau să încercați să reparați singur unitatea.



Acest simbol indică faptul că trebuie să respectați Regulamentul privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (WEEE) și Regulamentul privind deșeurile de baterii și acumulatori atunci când aruncați aparatul, bateriile și acumulatorii acestuia, precum și accesoriile electrice și electronice ale acestuia. Conform reglementărilor acest echipament trebuie eliminat separat la sfârșitul duratei sale de viață. Nu aruncați aparatul, bateriile și acumulatorii acestuia sau accesoriile electrice și electronice împreună cu deșeurile municipale nesortate, deoarece acest lucru ar fi dăunător pentru

mediu. Pentru a elimina acest echipament acesta trebuie returnat la punctul de vânzare sau predat la un centru de reciclare local. Pentru detalii contactați serviciul local de eliminare a deșeurilor menajere.

Compania ASBISC își rezervă dreptul de a modifica dispozitivul și de a aduce modificări și adăugiri la acest document fără a anunța în prealabil utilizatorii. Vezi ambalajul pentru data de fabricație. Perioada de garanție și durata de viață a serviciului – 2 ani de la data vânzării cu amănuntul a produsului. Informații despre producător: ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Cipru). Fabricate în China. Toate mărcile comerciale și mărcile comerciale menționate în prezentul document sunt proprietatea proprietarilor respectivi.

Informații actualizate și o descriere detaliată a dispozitivului, precum și instrucțiuni de conectare, certificate, informații despre companiile care acceptă revendicări de calitate și garanții, sunt disponibile pentru descărcare la aeno.com/documents

RUS Вакуумный упаковщик **AENO™** предназначен для упаковки в вакуум пищевых продуктов с целью продления их срока хранения, маринования или приготовления методом су-вид.

Модель: AVS0002 (вилка типа C), **AVS0002-UK** (вилка типа G).

Технические характеристики

Входные параметры: 220 В (AC), 50 Гц, 0,54 А, 120,0 Вт (макс.).
Производительность: до 4,5 л/мин. Степень вакуумирования: -75 кПа.
Время вакуумирования одного пакета: до 20 с. Время запаивания одного пакета: до 13 с. Ширина сварного шва: 2 мм. Максимальная ширина пакета: до 30 см. Максимальная температура нагрева: до +200 °С. Режимы: «Dry» («Сухие продукты»), «Moist» («Влажные продукты»). Цвет: белый. Размер (Д×Ш×В): 375×150×70 мм. Условия эксплуатации: температура +5...+40 °С, относительная влажность 30–80 % (без образования конденсата). Условия хранения: температура -10...+50 °С, относительная влажность 30–80 % (без образования конденсата).

Комплект поставки (рисунок А)

Вакуумный упаковщик **AENO™**, пакеты для вакуумирования (15×20 см (5 шт.), 20×30 см (5 шт.)), адаптер (вакуумный шланг) для вакуумирования контейнеров, краткое руководство.

Ограничения и предупреждения

Перед эксплуатацией устройства внимательно ознакомьтесь с настоящим документом. Перед первым включением убедитесь, что параметры электросети соответствуют параметрам подключения устройства (частота и напряжение) из раздела технических характеристик. Не используйте устройство при наличии повреждений шнура питания и/или вилки.

Если у вас возникли какие-либо вопросы или трудности при использовании устройства AENO, пожалуйста, свяжитесь со службой поддержки по эл. почте support@aeno.com или в онлайн-чате на сайте aeno.com/service-and-warranty. Специалисты помогут вам разобраться, и вам не нужно будет тратить время и усилия на посещение магазина.

Ремонт устройства должен выполняться квалифицированным специалистом. Не погружайте в воду или иные жидкости устройство, шнур и/или вилку питания. Не устанавливайте устройство на мокрых или горячих поверхностях, а также вблизи внешних источников тепла. Чтобы не обжечься, не прикасайтесь к сварочной планке (9) и сварному шву после запаивания, пока они не остынут. После каждого использования вакуумного упаковщика, особенно если на сварочной планке остались частицы пластика от пакета, необходимо произвести очистку. Отключите прибор от сети, вынув вилку шнура питания из розетки, и дайте остыть. Протрите поверхность устройства мягкой тканью, смоченной в теплой воде или слабом мыльном растворе. Затем протрите мягкой тканью, смоченной в чистой воде, и вытрите насухо. Не используйте агрессивные моющие средства, абразивные пасты, полирующие и моющие средства, содержащие кислоты и растворители. Используйте режим «Moist» только для продуктов с небольшим количеством жидкости. Не вакуумируйте жидкую пищу, она подходит только для запаивания. Используйте только специальные пакеты для вакуумных упаковщиков. Адаптер (вакуумный шланг), поставляемый в комплекте с вакуумным упаковщиком, используется только для откачивания воздуха из специальных вакуумных контейнеров. Перед вакуумированием мокрые продукты рекомендуются просушить чистым полотенцем или салфеткой. Для того чтобы разогреть в микроволновой печи продукты, упакованные в вакуум, для выхода пара необходимо сделать отверстие в пакете либо открыть выпускной клапан в контейнере. Используйте только рекомендованные производителем аксессуары, расходные материалы и/или запасные части. Подробную информацию можно найти в полном руководстве, доступном для скачивания по ссылке aeno.com/documents. После использования прибору необходимо дать остыть. Во время хранения, чтобы не деформировать уплотнитель (12) и тем самым не ухудшить производительность устройства, крышку рекомендуется закрывать неплотно, не фиксируя при этом замки (8). Не позволяйте детям использовать устройство и/или играть с ним.

Управление устройством

Автоматическое вакуумирование и/или запаивание пакетов

1. Подключите устройство к источнику питания, для чего соедините шнур питания с прибором, а затем вставьте вилку шнура питания в розетку.
2. Поместите продукты в вакуумный пакет. Аккуратно зафиксируйте открытый край пакета зажимами (7) (см. рис. В).
3. Прижмите крышку к корпусу с обеих сторон. После характерного щелчка оба замка (8) закроются автоматически.
4. Выберите режим. Для переключения между режимами нажмите кнопку «Dry/Moist» (1) на корпусе устройства. Режиму «Dry» соответствует синий цвет индикатора (6) на панели управления, а режиму «Moist» – красный.
5. Нажмите на корпусе устройства кнопку «Vac Seal» (3) для запуска процесса откачки воздуха и запечатывания либо кнопку «Seal» (4) для запуска только процесса запечатывания.
6. После окончания запаивания индикатор на панели управления погаснет, а затем через несколько секунд начнет мигать снова.
7. Одновременно нажмите кнопки (15) на устройстве, крышка откроется автоматически.
8. Извлеките пакет.

Вакуумирование и запаивание мягких продуктов

Для работы с мягкими и нежными продуктами рекомендуется выбрать ручное (импульсное) управление. Данный тип управления позволяет контролировать интенсивность откачки воздуха, чтобы не испортить внешний вид продуктов.

Для этого вместо пунктов 4 и 5 из раздела «Автоматическое вакуумирование и/или запаивание пакетов» необходимо нажать и удерживать кнопку «Pulse» (2), пока не будет достигнут необходимый вам уровень вакуумирования, сохраняя при этом форму содержимого пакета, а затем нажать кнопку «Seal» (4), чтобы запечатать пакет.

Вакуумирование в контейнерах

- Поместите продукты в специальный вакуумный контейнер и закройте крышку.
- Соедините выпускной клапан контейнера (13) и отверстие для забора воздуха (10) на вакуумном упаковщике с помощью адаптера (вакуумного шланга) (14) (см. рис. **С**).
- Убедитесь, что контейнер плотно закрыт.
- Нажмите кнопку (11) на корпусе устройства, чтобы запустить процесс откачивания воздуха.
- Когда воздух будет откачан, нажмите повторно кнопку (11) на корпусе устройства, отсоедините адаптер и закройте выпускной клапан контейнера.

Прерывание процесса вакуумирования и/или запаивания

Процесс вакуумирования и/или запаивания может быть прерван в любое время кнопкой «Stop» (5).

Примечание. Перед следующим запуском вакуумного упаковщика должно пройти не менее 30 секунд, чтобы не допускать перегрева нагревательного элемента.

Рекомендации по срокам хранения продуктов питания в вакуумной упаковке

При температуре около +5 °C (±3 °C):

- мясо сырое – до 8–9 суток;
- рыба и морепродукты – до 4–5 суток;
- колбасные изделия – до 10–14 суток;
- овощи – до 7–10 суток;
- фрукты – до 14–20 суток;
- яйца – до 30–50 суток.

При температуре от -16 °C до -20 °C:

- мясо, рыба, морепродукты – до 1 года.

При температуре около +25 °C (±2 °C):

- хлеб – до 6–8 суток;
- печенье, крупы/мука, орехи, сухофрукты, чай – до 1 года.

Примечание. Полный список продуктов и сроков хранения доступен в полном руководстве по эксплуатации на сайте aeno.com/documents.

Устранение возможных неисправностей

- На сварочной планке появились следы пакета. Возможная причина: перегрев сварочной планки. Решение: оставьте устройство остыть в течение 90 сек.
- После запаивания в пакете появляется воздух. Возможная причина: прокол пакета острыми черешками, рыбными косточками, макаронными изделиями и др. Решение: замените пакет, уберите выступающие острые части.
- Шов запайки непрочный. Возможная причина: недостаточное время запайки. Решение: еще раз повторите процесс запаивания.

ВНИМАНИЕ! Если ни один из возможных путей устранения не помог решить вашу проблему, обратитесь к поставщику либо в сервисный центр. Пожалуйста, не разбирайте устройство и не пытайтесь отремонтировать его самостоятельно.



Этот символ означает, что при утилизации устройства, его батарей и аккумуляторов, а также его электрических и электронных аксессуаров необходимо следовать правилам обращения с отходами производства электрического и электронного оборудования (WEEE) и правилам обращения с отходами батарей и аккумуляторов. Согласно правилам, данное оборудование по окончании срока службы подлежит отдельной утилизации. Не допускается утилизировать устройство, его батареи и аккумуляторы, а также его электрические и электронные аксессуары вместе с неотсортированными городскими отходами, поскольку это нанесет вред окружающей среде. Для утилизации данного оборудования его необходимо вернуть в пункт продажи или сдать в местный пункт переработки. Для получения подробных сведений следует обратиться в местную службу ликвидации бытовых отходов.

Компания ASBISC оставляет за собой право модифицировать устройство и вносить изменения и дополнения в данный документ без предварительного уведомления пользователей. Дату производства см. на упаковке. Гарантийный срок и срок службы – 2 года с даты продажи изделия в розничной сети. Сведения о производителе: ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Кипр). Сделано в Китае. Все товарные знаки и торговые марки, упомянутые здесь, являются собственностью их соответствующих владельцев. Актуальные сведения и подробное описание устройства, а также инструкция по подключению, сертификаты, сведения о компаниях, принимающих претензии по качеству и гарантии, доступны для скачивания по ссылке aeno.com/documents.

SLK Vákuová plnička **AENO™** je určená na vákuové balenie potravín s cieľom predĺžiť ich trvanlivosť, na marinovanie alebo varenie sous vide.

Model: AVS0002 (zástrčka typ C), AVS0002-UK (zástrčka typ G).

Technické údaje

Vstupné parametre: 220 V (AC), 50 Hz, 0,54 A, 120,0 W (max.). Výkonnosť: do 4,5 l/min. Stupeň vákuovania: -75 kPa. Čas vysávania jedného vrečka: do 20 sekúnd. Čas utesnenia jedného vrečka: do 13 sekúnd. Šírka zvaru: 2 mm. Maximálna šírka balenia: do 30 cm. Maximálna teplota ohrevu: do +200 °C. Režimy: "Dry", "Moist". Farba: biela. Rozmery (D×Š×V): 375×150×70 mm. Prevádzkové podmienky: teplota +5...+40 °C, relatívna vlhkosť 30–80 % (bez kondenzácie). Podmienky skladovania: teplota -10...+50 °C, relatívna vlhkosť 30–80 % (bez kondenzácie).

Zásobovacia súprava (obrázok A)

Vákuovačka **AENO™**, vákuové vrečka (15×20 cm (5 kusov), 20×30 cm (5 kusov)), adaptér (vákuová hadica) na vákuovanie nádob, príručka pre rýchly štart.

Obmedzenia a upozornenia

Pred použitím spotrebiča si pozorne prečítajte tento dokument. Pred prvým zapnutím skontrolujte, či nastavenie sieťového napätia a frekvencie zodpovedá hodnotám uvedeným v technických údajoch. Spotrebič nepoužívajte, ak je poškodený napájací kábel a/alebo zástrčka. Opravy jednotky musí vykonávať kvalifikovaný technik. Neponárajte spotrebič, napájací kábel a/alebo zástrčku do vody alebo iných kvapalín. Zariadenie neinštalujte na mokré alebo horúce povrchy ani do blízkosti vonkajších zdrojov tepla. Aby ste sa vyhlí popáleniu, nedotýkajte sa zväracieho pásu (9) a zvarového spoja po spájkovaní, kým nevychladnú. Po každom použití vákuovej baličky, najmä ak na zvärací liste zostali plastové častice z vrečka, je potrebné vykonať čistenie. Odpojte spotrebič od elektrickej siete vytiahnutím zástrčky zo zásuvky a nechajte ho

• Ak máte akékoľvek otázky alebo ťažkosti s používaním zariadenia AENO, obráťte sa na tím podpory e-mailom na stránke support@aeno.com alebo prostredníctvom online chatu na aeno.com/service-and-warranty. Odborníci vám pomôžu vyriešiť problémy, aby ste nemuseli strácať čas a námahu návštevou obchodu.

vychladnúť. Povrch jednotky utrite mäkkou handričkou namočenou v teplej vode alebo jemnom mydlovom roztoku. Potom utrite mäkkou handričkou navlhčenou čistou vodou a utrite do sucha. Nepoužívajte drsné čistiace prostriedky, abrazívne pasty, leštiace prostriedky ani čistiace prostriedky obsahujúce kyseliny alebo rozpúšťadlá. Režim "Moist" používajte len pre výrobky s malým množstvom tekutiny. Tekuté potraviny nevysávajú, sú vhodné len na zaváranie. Používajte len špeciálne vrecká pre vákuové baličky. Adaptér (vákuová hadica) dodávaný s vákuovou baličkou sa používa len na odsávanie vzduchu zo špeciálnych vákuových nádob. Mokrú potraviny sa odporúča pred vákuovým zatavením osušiť čistou utierkou alebo handričkou. Ak chcete ohriať vákuovo balené potraviny v mikrovlnnej rúre, musíte do vrečka urobiť otvor alebo otvoriť výstupný ventil v nádobe, aby mohla uniknúť para. Používajte len príslušenstvo, spotrebný materiál a/alebo náhradné diely odporúčané výrobcom. Podrobné informácie nájdete v úplnej príručke, ktorá je k dispozícii na stiahnutie na stránke **aeno.com/documents**. Po použití nechajte spotrebič vychladnúť. Aby sa počas skladovania nedeformovalo tesnenie (12), a tým sa neohrozil výkon jednotky, odporúča sa kryt zatvoriť voľne bez uzamknutia zámkov (8). Nedovoľte deťom, aby spotrebič používali a/alebo sa s ním hrali.

Ovládanie zariadenia

Automatické vákuovanie a/alebo uzatváranie vreciek

1. Spotrebič pripojte k zdroju napájania tak, že pripojíte napájací kábel k spotrebiču a potom zapojíte napájací kábel do elektrickej zásuvky.
2. Potraviny vložte do vákuového vrečka. Jemne zaistíte otvorený okraj vrečka pomocou svoriek (7) (pozri obr. B).
3. Kryt pritlačte na telo na oboch stranách. Po počutí cvaknutí sa oba zámky (8) automaticky zatvoria.
4. Vyberte režim. Stlačením tlačidla "Dry/Moist" (1) na spotrebiči prepnete medzi režimami. "Dry" režim zodpovedá modrému indikátoru (6) na ovládacom paneli, zatiaľ čo "Moist" režim je červený.
5. Stlačením tlačidla "Vac Seal" (3) na jednotke spustíte proces evakuácie a utesnenia alebo tlačidla "Seal" (4) spustíte len proces utesnenia.

6. Po dokončení utesnenia kontrolka na ovládacom paneli zhasne a po niekoľkých sekundách opäť zabliká.

7. Stlačte súčasne tlačidlá (15) na jednotke, kryt sa automaticky otvorí.

8. Vyberte vrecko.

Vákuovanie a zatavovanie mäkkých výrobkov

V prípade jemných a chústovitých výrobkov odporúčame možnosť manuálneho (pulzného) ovládania. Tento typ ovládania umožňuje regulovať intenzitu čerpania tak, aby sa nepokazil vzhľad potravín.

Ak to chcete urobiť, namiesto krokov 4 a 5 v časti "Automatické vysávanie a/alebo utesnenie vreciek" stlačte a podržte tlačidlo "Pulse" (2), kým sa nedosiahne požadovaná úroveň vysávania, pričom sa zachová tvar obsahu vrecka, a potom stlačte tlačidlo "Seal" (4) na utesnenie vrecka.

Vákuovanie v kontajneroch

- Vložte potraviny do špeciálnej vákuovej nádoby a zatvorte veko.
- Pomocou adaptéra (14) spojte výstupný ventil nádoby (13) a otvor na nasávanie vzduchu (10) na vákuovej baličke (pozri obr. C).
- Uistite sa, že je nádoba pevne uzavretá.
- Stlačením tlačidla (11) na tele spotrebiča spustíte proces vyprázdňovania.
- Po vyprázdnení vzduchu opäť stlačte tlačidlo (11) na jednotke, odpojte adaptér a zatvorte výstupný ventil nádoby.

Prerušenie procesu vákuovania a/alebo utesnenia

Proces vákuovania a/alebo tesnenia môžete kedykoľvek prerušiť pomocou tlačidla "Stop" (5).

Poznámka. Pred opätovným spustením vákuovej baličky nechajte uplynúť aspoň 30 sekúnd, aby nedošlo k prehriatiu vykurovacieho telesa.

Odporúčania týkajúce sa doby skladovania vákuovo balených potravín

Pri teplote približne +5 °C (±3 °C):

- surové mäso – až 8–9 dní;
- ryby a morské plody – až 4–5 dní;
- klobásy – do 10–14 dní;
- zelenina – do 7–10 dní;
- plody – do 14–20 dní;

- vajíčka – do 30–50 dní.

Pri teplotách od -16 °C do -20 °C:

- mäso, ryby a morské plody – do 1 roka.

Pri teplote približne +25 °C (±2 °C):

- chlieb – až 6–8 dní;
- sušienky, obilniny/múka, orechy, sušené ovocie, čaj – do 1 roka.

Poznámka. Úplný zoznam produktov a časy skladovania je k dispozícii v úplnom návode na použitie na stránke aeno.com/documents.

Odstraňovanie možných porúch

- Na zväracej páske sú stopy po obale. Možná príčina: prehriatie zväracej lamely. Riešenie: Nechajte zariadenie vychladnúť 90 sekúnd.
- Po uzavretí sa vo vrecku objaví vzduch. Možná príčina: prepichnutie vrecka ostrými stopkami, rybími kosťami, cestovinami atď. Riešenie: Vymeňte vrecko a odstráňte všetky vyčnievajúce ostré hrany.
- Tesnenie je slabé. Možná príčina: nedostatočný čas tesnenia. Riešenie: Zopakujte proces tesnenia.

VAROVANIE! Ak žiadne z možných riešení nevyrieši váš problém, obráťte sa na svojho dodávateľa alebo servisné stredisko. Prístroj nerozoberajte ani sa ho nepokúšajte opraviť sami.



Tento symbol označujú, že pri likvidácii spotrebiča, jeho batérií a akumulátorov a jeho elektrického a elektronického príslušenstva musíte dodržiavať predpisy o odpade z elektrických a elektronických zariadení (WEEE) a o odpade z batérií a akumulátorov. Podľa predpisov sa toto zariadenie musí po skončení životnosti zlikvidovať oddelene. Prístroj, jeho batérie a akumulátory ani jeho elektrické a elektronické príslušenstvo nevyhadzujte spolu s netriedeným komunálnym odpadom, pretože by to bolo škodlivé pre životné prostredie. Ak chcete toto zariadenie zlikvidovať, musíte ho vrátiť na miesto predaja alebo odovzdať do miestneho recyklačného centra.

Spoločnosť ASBISC si vyhradzuje právo upravovať zariadenie a vykonávať revízie a zmeny tohto dokumentu bez predchádzajúceho upozornenia používateľov. Dátum výroby nájdete na obale. Záručná doba a životnosť je 2 roky od dátumu predaja výrobku v maloobchodnej sieti. Informácie o výrobcovi: ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus. Vyrobené v Číne. Všetky uvedené ochranné známky a názvy sú majetkom príslušných vlastníkov. Aktuálne informácie a podrobný opis zariadenia, ako aj návod na pripojenie, certifikáty, informácie o spoločnostiach, ktoré prijímajú reklamácie kvality a záruky, sú k dispozícii na stiahnutie na stránke aeno.com/documents.

SLV Vakuumski pakirnik **AENO™** je namenjen vakuumskemu pakiranju živil za podaljšanje roka uporabnosti, mariniranje ali kuhanje po sistemu sous vide.

Model: AVS0002 (vtič C), **AVS0002-UK** (vtič G).

Specifikacije

Vhodni parametri: 220 V (AC), 50 Hz, 0,54 A, 120,0 W (največ). Zmogljivost: do 4,5 l/min. Vakuumski tlak: -75 kPa. Čas vakuumiranja na vrečko: do 20 s. Čas zapiranja na vrečko: do 13 s. Širina zatesnjenega roba: 2 mm. Največja širina vrečke: do 30 cm. Najvišja temperatura ogrevanja: do +200 °C. Načini: "Dry" ("Suha živila"), "Moist" ("Vlažna živila"). Barva: bela. Dimenzije (D×Š×V): 375×150×70 mm. Delovni pogoji: temperatura +5...+40 °C, relativna vlažnost 30–80 % (brez kondenzacije). Pogoji skladiščenja: temperatura -10...+50 °C, relativna vlažnost 30–80 % (brez kondenzacije).

Vsebina dobave (slika A)

Vakuumski pakirnik **AENO™**, vakuumske vrečke (15×20 cm (5 ks), 20×30 cm (5 ks)), adapter (vakuumska cev) za vakuumiranje posod, kratek uporabniški vodnik.

Omejčitve in opozorila

Pred uporabo naprave natančno preberite ta dokument. Pred prvim vklopom naprave se prepričajte, da omrežni parametri ustrezajo priključnim parametrom naprave (frekvenca in napetost) iz poglavja o tehničnih specifikacijah. Naprave ne uporabljajte, če je napajalni kabel in/ali vtič poškodovan. Napravo mora popraviti usposobljen tehnik. Naprave, kabla in/ali vtiča ne potaplajte v vodo ali druge tekočine. Naprave ne nameščajte na mokre ali vroče površine ali v bližino zunanjih virov toplote. Da se ne opečete, se po spajkanju ne dotikajte varilne letve (9) in zatesnjenega roba, dokler se ne ohladita. Po vsaki uporabi vakuumskega pakirnika, zlasti če na varilni letvi ostanejo plastični delci iz vrečke, je treba opraviti čiščenje. Napravo izključite iz električnega omrežja tako, da izvlečete vtič iz vtičnice, in počakajte, da se ohladi.

Če imate kakršna koli vprašanja ali težave pri uporabi naprave AENO, se obrnite na ekipo za podporo po e-pošti support@aeno.com ali v spletnem klepetu aeno.com/service-and-warranty. Strokovnjaki vam bodo pomagali ugotoviti, kaj je treba storiti, da vam ne bo treba izgubljati časa in truda z obiskom trgovine.

Površino naprave obrišite z mehko krpo, navlaženo s toplo vodo ali blago milno raztopino. Nato jo obrišite z mehko krpo, navlaženo s čisto vodo, in posušite. Ne uporabljajte agresivnih detergentov, abrazivih past, polirnih in čistilnih sredstev, ki vsebujejo kisline in topila. Način "Moist" ("Vlažna živila") uporabljajte samo za živila z majhno količino tekočine. Tekoče hrane ne vakuimirajte, primerna je le za zapiranje. Uporabljajte samo posebne vrečke za vakuumski pakirnik. Adapter (vakuumska cev), ki je priložen vakuumskemu pakirniku, se uporablja samo za izpraznitev zraka iz posebnih vakuumskih posod. Priporočamo, da mokra živila pred sesanjem posušite s čisto brisačo ali prtičkom. Če želite v mikrovalovni pečici segrevati vakuumsko pakirano hrano, morate v vrečko narediti luknjo ali odpreti izpustni ventil v posodi, da lahko para uhaja. Uporabljajte samo dodatke, potrošni material in/ali rezervne dele, ki jih priporoča proizvajalec. Podrobne informacije so na voljo v celotnem priročniku, ki ga lahko prenesete s spletne strani aeno.com/documents. Po uporabi se mora naprava ohladiti. Da med skladiščenjem ne bi deformirala tesnila (12) in s tem poslabšala delovanja naprave, je priporočljivo pokrov zapreti ohlapno, ne da bi zaklenili zapahi (8). Otrokom ne dovolite, da bi uporabljali napravo in/ali se igrali z njo.

Upravljanje naprave

Samodejno vakuumiranje in/ali zapiranje vrečk

1. Napravo priključite na vir napajanja tako, da napajalni kabel priključite na napravo, nato pa ga priključite v električno vtičnico.
2. Živila postavite v vakuumsko vrečko. Previdno pritrdite odprt rob vrečke s sponkami (7) (glejte sliko **B**).
3. Pokrov na obeh straneh pritisnite ob ohišje. Po značilnem kliku se oba zapahi (8) samodejno zapreta.
4. Izberite način. Če želite preklopiti med načini, pritisnite gumb (1) "Dry/Moist" ("Suha živila" / "Vlažna živila") na ohišju naprave. Način "Dry" ("Suha živila") ustreza modri barvi indikatorja (6) na nadzorni plošči, način "Moist" ("Vlažna živila") pa rdeči barvi indikatorja (6) na nadzorni plošči.
5. Pritisnite gumb (3) "Vac Seal" ("Vakuumsko tesnjenje") na ohišju naprave, da začnete postopek izpuščanja zraka in tesnjenja, ali gumb (4) "Seal" ("Zapiranje"), da začnete le postopek zapiranja.

6. Ko je zapiranje končano, indikatorska lučka na nadzorni plošči ugasne in po nekaj sekundah spet utripa.
7. Istočasno pritisnite gumba (15) na napravi, pokrov se samodejno odpre.
8. Izvlecite vrečko.

Vakuumiranje in zapiranje mehkih živil

Za mehka in nežna živila je priporočljivo izbrati ročno (pulzno) upravljanje. S to vrsto upravljanja lahko uravnavate intenzivnost izpuščanja zraka, da se ne pokvari videz hrane.

V ta namen namesto korakov 4 in 5 v razdelku "Samodejno vakuumiranje in/ali zapiranje vrečk" pritisnite in držite gumb (2) "Pulse" ("Pulzno upravljanje"), dokler ne dosežete zelene stopnje sesanja in hkrati ohranite obliko vsebine vrečke, nato pa pritisnite gumb (4) "Seal" ("Zapiranje"), da vrečko zaprete.

Vakuumiranje v posodah

- Hrano položite v posebno vakuumsko posodo in zaprite pokrov.
- Z adapterjem (vakuumsko cevjo) (14) povežite izpustni ventil posode (13) in odprtino za dovod zraka (10) na vakuumskem pakirniku (glejte sliko **C**).
- Poskrbite, da bo posoda tesno zaprta.
- Pritisnite gumb (11) na ohišju aparata, da začnete postopek sesanja zraka.
- Ko je zrak izprazen, ponovno pritisnite gumb (11) na ohišju naprave, odklopite adapter in zaprite izpustni ventil posode.

Prekinitev postopka vakuumiranja in/ali zapiranja

Postopek vakuumiranja in/ali zapiranja lahko kadar koli prekinete z gumbom "Stop" (5).

Opomba. Pred ponovnim zagonom vakuumskega pakirnika mora preteči vsaj 30 s, da se grelni element ne pregreje.

Priporočila za rok uporabnosti vakuumskega pakiranih živil

Pri temperaturi približno +5 °C (±3 °C):

- surovo meso – do 8–9 dni;
- ribe in morski sadeži – do 4–5 dni;
- klobase – do 10–14 dni;
- zelenjava – do 7–10 dni;
- plodovi – do 14–20 dni;

- jajca – do 30–50 dni.

Pri temperaturah med -16 °C in -20 °C:

- meso, ribe, morski sadeži – do 1 leta.

Pri temperaturi približno +25 °C (±2 °C):

- kruh – do 6–8 dni;
- piškoti, žitarice/moka, oreščki, suho sadje, čaj – do 1 leta.

Opomba. Celoten seznam živil in rok trajanja so na voljo v celotnem priročniku za izdelek na aeno.com/documents.

Odpravljanje morebitnih napak ob delovanju

- Na varilni letvi je nekaj delov vrečke. Možen vzrok: pregrevanje varilne letve. Rešitev: počakajte 90 s, da se naprava ohladi.
- Po zaprtju se v vrečki pojavi zrak. Možni vzrok: prebod vrečke z ostrimi peclji, ribjimi kostmi, testeninami itd. Rešitev: zamenjajte vrečko in odstranite štrleče ostre dele.
- Zatesnjeni rob je ohlapen. Možen vzrok: premalo časa za zapiranje. Rešitev: ponovite postopek zapiranja.

POZOR! Če nobena od možnih rešitev ne odpravi težave, se obrnite na dobavitelja ali servisni center. Naprave ne razstavljajte in je ne poskušajte popraviti sami.



Ta simbol pomeni, da je treba pri odstranjevanju naprave, njenih baterij in akumulatorjev ter električne in elektronske opreme upoštevati pravila ravnanja z odpadki električne in elektronske opreme (WEEE) ter pravila ravnanja z odpadki baterij in akumulatorjev. Predpisi zahtevajo, da se ta oprema ob koncu njene življenjske dobe odstrani ločeno. Naprave, baterij in akumulatorjev ter električnega in elektronskega pribora ne odlagajte skupaj z nesortiranimi komunalnimi odpadki, saj bi to škodovalo okolju. Če želite to opremo odstraniti, jo morate vrniti na prodajno mesto ali oddati v lokalnem centru za recikliranje. Za podrobnosti se obrnite na lokalno službo za odstranjevanje gospodinjstvih odpadkov.

ASBISC si pridržuje pravico do spreminjanja naprave ter sprememb in dopolnitev tega dokumenta brez predhodnega obvestila uporabnikom. Datum izdelave je naveden na embalaži. Garancijski rok in življenjska doba so 2 leti od datuma prodaje izdelka v maloprodajni mreži. Podatki o proizvajalcu: ASBISC Enterprises PLC, lapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Ciper). Izdelano na Kitajskem. Vse blagovne znamke, omenjene v tem dokumentu, so last njihovih lastnikov. Najnovejše informacije in podroben opis naprave ter navodila za povezavo, certifikati, informacije o podjetjih, ki sprejemajo kakovostne in garancijske zahtevke, so na voljo za prenos na spletni strani aeno.com/documents.

SPA La envasadora al vacío **AENO™** está diseñada para el envasado al vacío de alimentos con el fin de prolongar su vida útil, el encurtido o la cocción por el método sous-vide.

Artículo: AVS0002 (enchufe tipo C), **AVS0002-UK** (enchufe tipo G).

Especificaciones técnicas

Parámetros de entrada: 220 V (AC), 50 Hz, 0,54 A, 120,0 W (máx.). Rendimiento: hasta 4,5 l/min. Grado de envasado al vacío: -75 kPa. Tiempo de envasado al vacío de una bolsa: hasta 20 s. Tiempo de sellado de una bolsa: hasta 13 s. Anchura de la costura de sellado: 2 mm. Anchura máxima de la bolsa: hasta 30 cm. Temperatura máxima de calentamiento: hasta +200 °C. Modos: "Dry" ("Alimentos secos"), "Moist" ("Alimentos húmedos"). Color: blanco. Tamaño (L×An×Al): 375×150×70 mm. Condiciones de funcionamiento: temperatura +5...+40 °C, humedad relativa 30-80% (sin condensación). Condiciones de almacenamiento: temperatura -10...+50 °C, humedad relativa 30-80% (sin condensación).

Lista de equipo (figura A)

Envasadora al vacío **AENO™**, bolsas para envasar al vacío (15×20 cm (5 uds.), 20×30 cm (5 uds.)), adaptador (manguera de vacío) para envasar al vacío recipientes, guía de inicio rápido.

Restricciones y advertencias

Lea atentamente este documento antes de utilizar el dispositivo. Antes de encenderlo por primera vez, asegúrese de que los parámetros de la red eléctrica coincidan con los parámetros de conexión del dispositivo (frecuencia y voltaje) de la sección de especificaciones técnicas. No utilice el dispositivo si el cable de alimentación y/o el enchufe están dañados. Las reparaciones del dispositivo deben ser realizadas por un técnico cualificado. No sumerja el dispositivo, el cable y/o el enchufe en agua u otros líquidos. No instale el

Si tiene alguna duda o dificultad para utilizar su dispositivo AENO, póngase en contacto con el servicio de asistencia por correo el. **support@aeno.com** o por chat en línea en **aeno.com/service-and-warranty**. Los especialistas a resolverlo y no tendrá que gastar tiempo y esfuerzo en ir a la tienda.

dispositivo sobre superficies húmedas o calientes ni cerca de fuentes de calor externas. Para evitar quemarse, no toque la barra de soldadura (9) ni la costura de sellado después del sellado hasta que se hayan enfriado. Después de cada uso de la envasadora al vacío, especialmente si quedan partículas de plástico de la bolsa en la barra de soldadura, debe realizarse una limpieza. Desenchufe el dispositivo sacando el enchufe de la toma de corriente y deje que se enfríe. Limpie la superficie del dispositivo con un paño suave humedecido con agua tibia o una solución jabonosa suave. A continuación, pase un paño suave humedecido con agua limpia y séquelo. No utilice detergentes fuertes, pastas abrasivas, abrillantadores o detergentes que contengan ácidos o disolventes. Utilice el modo "Moist" ("Alimentos húmedos") sólo para productos con poca cantidad de líquido. No envase al vacío alimentos líquidos, solo sirve para sellar. Utilice únicamente bolsas especiales para envasadoras al vacío. El adaptador (manguera de vacío) suministrado con la envasadora al vacío sólo se utiliza para evacuar el aire de los recipientes de vacío especiales. Es aconsejable secar los alimentos húmedos con una toalla limpia o servilleta antes de sellarlos al vacío. Para calentar alimentos envasados al vacío en el microondas, hay que hacer un agujero en la bolsa o abrir la válvula de salida del recipiente para que salga el vapor. Utilice únicamente los accesorios, consumibles y/o piezas de recambio recomendados por el fabricante. Encontrará información detallada en el manual completo que puede descargar en aeno.com/documents. Deje que el dispositivo se enfríe después de usarlo. Durante el almacenamiento, para no deformar el sello (12) y perjudicar así el funcionamiento del dispositivo, se recomienda cerrar la tapa sin apretar, sin fijar los cierres (8). No permita que los niños utilicen y/o jueguen con el dispositivo.

Control del dispositivo

Envasado al vacío y/o sellado automático de bolsas

1. Conecte el dispositivo a una fuente de alimentación conectando el cable de alimentación al dispositivo y, a continuación, enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente.
2. Coloque los alimentos en una bolsa para envasar al vacío. Fije con cuidado

el borde abierto de la bolsa con los fijadores (7) (véase la fig. B).

3. Presione la tapa contra la carcasa por ambos lados. Tras un clic característico, ambos cierres (8) se cierran automáticamente.
4. Seleccione un modo. Para pasar de un modo a otro, pulse el botón "Dry/Moist" ("Alimentos secos / Alimentos húmedos") (1) situado en la carcasa del dispositivo. El modo "Dry" ("Alimentos secos") corresponde al color azul del indicador (6) del panel de control y el modo "Moist" ("Alimentos húmedos") – rojo.
5. Pulse el botón "Vac Seal" ("Sellado al vacío") (3) de la carcasa del dispositivo para iniciar el proceso de evacuación del aire y sellado o el botón "Seal" ("Sellado") (4) para iniciar sólo el proceso de sellado.
6. Una vez finalizado el sellado, el indicador luminoso del panel de control se apagará y volverá a parpadear pasados unos segundos.
7. Pulse al mismo tiempo los botones (15) del dispositivo, la tapa se abre automáticamente.
8. Retire la bolsa.

Envasado al vacío y sellado de productos blandos

Para productos blandos y delicados se recomienda elegir el control manual (por impulsos). Este tipo de control permite regular la intensidad de la evacuación de aire para no estropear el aspecto de los alimentos.

Para ello, en lugar de realizar los pasos 4 y 5 del apartado "Envasado al vacío y/o sellado automático de bolsas", mantenga pulsado el botón "Pulse" ("Pulsación") (2) hasta alcanzar el nivel de envasado al vacío que desee manteniendo la forma del contenido de la bolsa y, a continuación, pulse el botón "Seal" ("Sellado") (4) para sellar la bolsa.

Envasado al vacío en recipientes

- Coloque los alimentos en el recipiente especial para envasar al vacío y cierre la tapa.
- Conecte la válvula de salida del recipiente (13) y la abertura de entrada de aire (10) de la envasadora al vacío mediante el adaptador (manguera de vacío) (14) (véase la fig. C).

- Asegúrese de que el recipiente está bien cerrado.
- Pulse el botón (11) de la carcasa del dispositivo para iniciar el proceso de eliminación de aire.
- Una vez eliminado el aire, pulse de nuevo el botón (11) de la carcasa del dispositivo, desconecte el adaptador y cierre la válvula de salida del recipiente.

Interrupción del proceso de envasado al vacío y/o sellado

El proceso de envasado al vacío y/o sellado puede interrumpirse en cualquier momento con el botón "Stop" ("Parada") (5).

Nota. Deben transcurrir al menos 30 segundos antes de volver a poner en marcha la envasadora al vacío para evitar el sobrecalentamiento del elemento calefactor.

Recomendaciones sobre la vida útil de los alimentos envasados al vacío A una temperatura de unos +5 °C (±3 °C):

- carne cruda – hasta 8–9 días;
- pescado y productos del mar – hasta 4–5 días;
- embutido – hasta 10–14 días;
- verduras – hasta 7–10 días;
- frutas – hasta 14–20 días;
- huevos – hasta 30–50 días.

A temperaturas comprendidas entre –16 °C y –20 °C:

- carne, pescado, productos del mar – hasta 1 año.

A una temperatura de unos +25 °C (±2 °C):

- pan – hasta 6–8 días;
- galletas, cereales/harina, nueces, frutas secas, té – hasta 1 año.

Nota. Una lista completa de productos y vida útil está disponible en el manual de usuario completo en aeno.com/documents.

Solución de posibles problemas de funcionamiento

- En la barra de soldadura aparecieron rastros de un paquete. Posible causa: sobrecalentamiento de la barra de soldadura. Solución: deje que el dispositivo se enfríe durante 90 s.

- Tras el sellado, aparece aire en la bolsa. Posible causa: perforación de la bolsa por peciolos afilados, espinas de pescado, pasta, etc. Solución: sustituir la bolsa, retirar las partes afiladas que sobresalgan.
- La costura de sellado no es resistente. Posible causa: tiempo de sellado insuficiente. Solución: repetir de nuevo el proceso de sellado.

¡ATENCIÓN! Si ninguna de las posibles soluciones resuelve el problema, póngase en contacto con su proveedor o centro de servicio. No desmonte ni intente reparar el dispositivo usted mismo.



Este símbolo indican que debe seguir la normativa sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE) y sobre residuos de pilas y baterías al eliminar el aparato, sus pilas y acumuladores y sus accesorios eléctricos y electrónicos. Según la normativa, estos equipos deben eliminarse por separado al final de su vida útil. No elimine el aparato, sus baterías y acumuladores, ni sus accesorios eléctricos y electrónicos junto con los residuos urbanos no clasificados, ya que esto sería perjudicial para el medio ambiente. Para la eliminación de este equipo hay que devolverlo al punto de venta o entregarlo a un centro de reciclaje local. Debe ponerse

en contacto con el servicio local de eliminación de residuos domésticos para obtener más información.

ASBISC se reserva el derecho a modificar el dispositivo y a realizar cambios y adiciones a este documento sin previo aviso a los usuarios. Consulte la fecha de fabricación en el embalaje.

El periodo de garantía y vida útil es de 3 años a partir de la fecha de venta del producto en la red minorista. Información del fabricante: ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Chipre). Hecho en China. Todas las marcas comerciales y marcas mencionadas en este documento son propiedad de sus respectivos dueños.

En aeno.com/documents puede descargarse información actualizada y una descripción detallada del dispositivo, así como instrucciones de conexión, certificados, información sobre empresas que aceptan reclamaciones de calidad y garantías.

SRP Vakuumski zaptivač **AENO™** je dizajniran za vakuumsko pakovanje namirnica u cilju produženja roka trajanja, mariniranja ili vakuum kuvanje.

Model: AVS0002 (C utičnica), **AVS0002-UK** (G utičnica).

Specifikacije

Ulazni parametri: 220.0 V (AC), 50 Hz, 0.54 A, 120.0 W (najviše). Produktivnost: do 4,5 l/min. Stepenn vaukmiranja: -75 kPa. Vreme vaukmiranja jedne vreće: do 20 sek. Vreme zaptivanja jedne vreće: do 13 sek. Širina zaptivnog šava: 2 mm. Maksimalna širina vreće: do 30 cm. Maksimalna temperatura grejanja: do + 200 °C. Režimi: "Dry" ("Suvo"), "Moist" ("Vlažno"). Boja: bela. Dimenzije (D×Š×V): 375×150×70 mm. Uslovi korišćenja: temperatura +5...+40 °C, relativna vlažnost 30–80 % (bez kondenzacije). Uslovi skladištenja: temperatura -10...+50 °C, relativna vlažnost 30–80 % (bez kondenzacije).

Sadržaj isporuke (slika A)

Vakuumski zaptivač **AENO™**, vakuum vreće (15×20 cm (5 kom.), 20×30 cm (5 kom.)), adapter (vakuumsko crevo) za vaukmiranje kontejnera, kratki korisnički vodič.

Ograničenja i upozorenja

Pažljivo pročitajte ovaj dokument pre korišćenja uređaja. Pre prvog uključivanja, proverite da li parametri napajanja odgovaraju parametrima priključka uređaja (frekvencija i napon) iz poglavlja tehničkih podataka. Nemojte koristiti uređaj ako su kabl za napajanje i/ili utikač oštećeni. Popravku uređaja treba da obavlja samo kvalifikovani stručnjak. Ne potapajte uređaj, kabl i/ili utikač u vodi ili bilo kojim tečnostima. Nemojte da stavite uređaj na mokre ili vruće površine, ili u blizini spoljnih izvora toplote. Da izbegnete opekotina, ne dodirujte zaptivnu ploču (9) i zavar nakon zaptivanja dok se ne ohlade. Nakon

Ako imate bilo kakvih pitanja ili poteškoća tokom korišćenja AENO uređaja, kontaktirajte tim za podršku putem e-pošte support@aeno.com ili onlajn časkanje na aeno.com/service-and-warranty. Stručnjaci će vam pomoći da rešite vaš problem tako da nećete gubiti vreme da se vraćate u prodavnicu.

svake upotrebe vakuumskog zaptivača, posebno ako ima tragova plastike iz kese ili tečnosti na zaptivnoj ploči, treba očistiti uređaj. Isključite uređaj iz električne mreže na način da izvučete kabl za napajanje (7) iz utičnice i ostavite aparat da se ohladi. Obrišite površinu uređaja mekom krpom navlaženom toplom vodom ili sa malo sapuna. Zatim obrišite mekom tkaninom navlaženom u čistoj vodi i dobro osušite. Nemojte koristiti agresivne deterdžente, abrazivne paste, sredstva za poliranje i deterdžente koji sadrže kiseline i rastvarače. Koristite režim "Moist" ("Vlažno") samo za proizvode sa malom količinom tečnosti. Nemojte vakumirati tečnu hranu jer je pogodna samo za zaptivanje. Koristite samo posebne vrećice za vakuumske zaptivače. Adapter (vakuusko crevo) koji se isporučuje sa vakuumskim zaptivačem koristi se samo za ispumpavanje vazduha iz specijalnih vakuumskih kontejnera. Pre vaukmiranja vlažnih proizvoda preporučuje se da ih osušite čistim peškirom ili salvetom. Pre nego što hranu u vreći ili kontejneru stavite u mikrovelu trebate da napravite otvor u vreći ili da otvorite izlazni ventil na kontejneru kako bi se ispustila para. Koristite samo opremu, potrošni materijal i/ili rezervne delove koje preporučuje proizvođač. Detaljne informacije možete naći u kompletnom priručniku dostupnom za preuzimanje na aeno.com/documents. Pustite da se uređaj ohladi nakon upotrebe. Dok se zaptivač ne koristi neko vreme, preporučuje se lagano zatvoriti poklopac na način da se ne fiksira barvama (8), kako se ne bi deformirala zaptivka (12), pa samim tim ne bi pogoršala produktivnost uređaja. Ne dopuštajte da deca koriste i/ili da se igraju sa uređajem.

Rukovanje uređajem

Automatsko vakumiranje i/ili zaptivanje kesa

1. Spojite uređaj na izvor napajanja na način da prvo povežete kabl za napajanje sa uređajem, a zatim priključite kabl za napajanje u utičnicu.
2. Stavite namirnice u vakuusku vrećicu. Oprezno pričvrstite otvoreni kraj vrećice pomoću kopči (7) (v. sliku **B**).

3. Pritisnite poklopac na kućište sa obe strane. Nakon karakterističnog klika, obe brave (8) će se automatski zatvoriti.
4. Izaberite režim. Da promenite režime pritisnite dugme "Dry/Moist" ("Suvo/Vlažno") (1) na kućištu uređaja. Režimu "Dry" ("Suvo") odgovara plava boja indikatora (6) na kontrolnoj tabli, a režimu "Moist" ("Vlažno") odgovara crvena.
5. Pritisnite dugme "Vac Seal" ("Vakusko zaptivanje") (3) na kućištu uređaja da pokrenete proces vakumiranja i zaptivanja, ili dugme "Seal" ("Zaptivanje") (4) samo za zaptivanje.
6. Kada se zaptivanje završi, indikator na kontrolnoj tabli će se ugasiti, a zatim će nakon nekoliko sekundi ponovo zatreptati.
7. Istovremeno pritisnite dugmad (15) na uređaju, poklopac će se automatski otvoriti.
8. Izvucite vrećicu.

Vakumiranje i zaptivanje mekih namirnica

Za rad sa mekim i delikatnim proizvodima, preporučuje se da izaberete ručnu (impulsnu) kontrolu. Ova vrsta rukovanja vam omogućava da kontrolišete intenzitet ispušavanja vazduha kako se ne bi pokvario izgled proizvoda.

Da to napravite, umesto tačaka 4. i 5. iz odeljka "Automatsko vakumiranje i/ili zaptivanje kesa" pritisnite i držite dugme "Pulse" ("Impuls") (2) dok se ne dostigne nivo vakumiranja koji vam je potreban, a da se sačuva oblik sadržaja kese, a zatim pritisnite dugme "Seal" ("Zaptivanje") (4) da zapečatite kesu.

Vakumiranje u kontejnerima

- Stavite namirnice u posebnu vakuumsku posudu i zatvorite poklopac.
- Spojite ispusni ventil (13) kontejnera (vrećice) i otvor za usisavanje vazduha (10) na vakuumskom zaptivaču pomoću adaptera (vakuumsko crevo) (14) (v. sliku **C**).
- Uverite se da je kontejner dobro zatvoren.

- Pritisnite dugme (11) na kućištu uređaja da se pokrene proces pumpanja vazduha.
- Kada se vazduh ispumpa, ponovo pritisnite dugme (11) na kućištu uređaja, odvojite adapter i zatvorite ispusni ventil kontejnera.

Prekid procesa vakumiranja i/ili zaptivanja

Proces vakumiranja i/ili zaptivanja se može prekinuti u bilo kom trenutku pritiskom na dugme "Stop" ("Stop") (5).

Napomena. Pre sledećeg pokretanja vakuumskeg zaptivača, treba da prođe najmanje 30 sek da se grejni element ne pregreje.

Preporuke za rok trajanja vakumovane hrane

Na oko +5 °C (±3 °C):

- sirovo meso – do 8–9 dana;
- riba i morski plodovi – do 4–5 dana;
- kobasice – do 10–14 dana;
- povrće – do 7–10 dana;
- voće – do 14–20 dana;
- jaja – do 30–50 dana.

Od -16 °C do -20 °C:

- meso, riba, morski plodovi – do 1 godine dana.

Na približno +25 °C (±2 °C):

- hleb – do 6–8 dana;
- kolačići, žitarice/brašno, orasi, suvo voće, čaj – do 1 godine dana.

Napomena. Kompletna lista proizvoda i rok trajanja dostupni su u punom korisničkom priručniku na aeno.com/documents.

Rešavanje problema

- Na zaptivnoj ploči ima komadića plastike od vrećice nakon zaptivanja. Mogući uzrok: pregrevanje zaptivne ploče. Rešenje: ostavite uređaj da se hladi 90 sek.

- Nakon zaptivanja u vrećici se pojavljuje vazduh. Mogući uzrok: probijanje kese oštrim peteljka, ribljim kostima, testeninom itd. Rešenje: zamenite kesu, uklonite oštre okrajke koji smetaju.
- Krhki zaptivni šav. Mogući uzrok: nedovoljno vreme zaptivanja. Rešenje: ponovite proces zaptivanja još jednom.

PAŽNJA! Ako ništa od navedenog nije pomoglo da se problem reši, kontaktirajte svog dobavljača ili servisni centar. Nemojte rastavljati uređaj ili pokušavati da ga sami popravite.



Ovaj simbol znači da kada odlažete uređaj, njegove baterije i akumulator, kao i njegovu električnu i elektronsku dodatnu opremu, morate da poštujete propise o upravljanju otpadom električne i elektronske opreme (WEEE) i otpadom baterija i akumulatora. Propisi zahtevaju da se ova oprema selektivno odlaže na kraju njenog upotrebnog veka. Uređaj, njegove baterije i akumulatori, kao i njegov električni i elektronski pribor ne smeju se odlagati zajedno sa nerazvrstanim komunalnim otpadom jer će to naneti štetu životnoj sredini. Za uredno odlaganje ove opreme, trebate je vratiti u prodajno mesto ili predati lokalnom centru za reciklažu. Za detalje obratite se lokalnoj službi za odlaganje kućnog otpada.

ASBISC zadržava pravo da modifikuje uređaj i da unosi izmene i dopune u ovaj dokument bez prethodn najave za korisnike. Datum proizvodnje v. na pakovanju.

Garantni rok i upotrebn rok je 2 godine od datuma prodaje proizvoda u maloprodaji. Podaci o proizvođaču: ASBISC Enterprises PLC, lapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Kipar). Proizvedeno u Kini. Sve robne marke i trgovačka imena pomenuta ovde vlasništvo su njihovih vlasnika.

Aktuelne informacije i detaljan opis uređaja, kao i uputstva za povezivanje, sertifikati, informacije o društvima koja primaju reklamacije u vezi kvaliteta i pružaju garancije, dostupne su za preuzimanje na aeno.com/documents.

UKR Вакуумний пакувальник **AENO™** призначений для упаковки у вакуум харчових продуктів з метою продовження їх терміну зберігання, маринування або приготування методом су-від.

Модель: AVS0002 (штекер типу C), **AVS0002-UK** (штекер типу G).

Технічні характеристики

Вхідні параметри: 220 В (AC), 50 Гц, 0,54 А, 120,0 Вт (макс.) Продуктивність: до 4,5 л/хв. Ступінь вакуумування: -75 КПа. Час вакуумування одного пакета: до 20 с. Час запаювання одного пакета: до 13 с. Ширина зварного шва: 2 мм. Максимальна ширина пакета: до 30 см. Максимальна температура нагріву: до +200 °С. Режими: «Dry» (Сухі продукти), «Moist» (Вологі продукти). Колір: білий. Розміри (Д×Ш×В): 375×150×70 мм. Умови експлуатації: температура +5...+40 °С, відносна вологість 30–80 % (без утворення конденсату). Умови зберігання: температура -10...+50 °С, відносна вологість 30–80 % (без утворення конденсату).

Комплект поставки (малюнок А)

Вакуумний пакувальник **AENO™**, пакети для вакуумування (15×20 см (5 шт.), 20×30 см (5 шт.)), адаптер (вакуумний шланг) для вакуумування контейнерів, короткий посібник користувача.

Обмеження та попередження

Перед використанням пристрою уважно прочитайте цей документ. Перед першим увімкненням переконайтеся, що параметри електромережі відповідають параметрам підключення пристрою (частота та напруга) з розділу технічних характеристик. Не використовуйте пристрій у разі пошкодження шнура живлення та/або вилки. Ремонт пристрою має виконуватися кваліфікованим спеціалістом. Не занурюйте у воду або інші

Якщо у вас виникли питання або труднощі під час використання пристрою AENO, будь ласка, зв'яжіться зі службою підтримки ел. поштою support@aeno.com або в онлайн-чаті на сайті aeno.com/service-and-warranty. Фахівці допоможуть вам розібратися, і вам не потрібно витрачати час та зусилля на відвідування магазину.

рідини пристрій, шнур та/або вилку живлення. Не встановлюйте пристрій на мокрій або гарячій поверхні, а також поблизу зовнішніх джерел тепла. Щоб не обпектися, не торкайтеся зварювальної планки (9) і зварного шва після запаювання, поки вони не охолонуть. Після кожного використання вакуумного пакувальника, особливо якщо на зварювальній планці залишилися частинки пластику від пакета, необхідно виконати очищення. Від'єднайте прилад від мережі, вийнявши вилку шнура живлення з розетки, і дайте охолонути. Протріть поверхню пристрою м'якою тканиною, змоченою у теплій воді або слабкому мильному розчині. Потім протріть м'якою тканиною, змоченою у чистій воді, і витріть насухо. Не використовуйте агресивні миючі засоби, абразивні пасти, поліруючі та миючі засоби, що містять кислоти та розчинники. Використовуйте режим «Moist» лише для продуктів з невеликою кількістю рідини. Не вакуумуйте рідку їжу, вона підходить лише для запаювання. Використовуйте лише спеціальні пакети для вакуумних пакувальників. Адаптер (вакуумний шланг), що постачається в комплекті з вакуумним пакувальником, використовується лише для відкачування повітря із спеціальних вакуумних контейнерів. Перед вакуумуванням мокрі продукти рекомендується просушити чистим рушником або серветкою. Для того, щоб розігріти в мікрохвильовій печі продукти, упаковані у вакуум, для виходу пару необхідно зробити отвір у пакеті або відкрити випускний клапан у контейнері. Використовуйте лише рекомендовані виробником аксесуари, витратні матеріали та/або запасні частини. Детальну інформацію можна знайти в повному посібнику, доступному для скачування за посиланням aeno.com/documents. Після використання приладу необхідно дати охолонути. Під час зберігання, щоб не деформувати ущільнювач (12) і не погіршити продуктивність пристрою, кришку рекомендується закривати нещільно, не фіксуючи при цьому замки (8). Не дозволяйте дітям використовувати пристрій та/або грати з ним.

Управління пристроєм

Автоматичне вакумування та/або запаювання пакетів

1. Підключіть пристрій до джерела живлення, для чого з'єднайте шнур живлення з приладом та вставте вилку шнура живлення в розетку.

2. Покладіть продукти у вакуумний пакет. Обережно зафіксуйте відкритий край пакета затискачами (7) (див. мал. **B**).
3. Притисніть кришку до корпусу з обох боків. Після характерного клацання обидва замки (8) закриваються автоматично.
4. Виберіть режим. Щоб переключитися між режимами, натисніть кнопку «Dry/Moist» (1) на корпусі пристрою. Режиму «Dry» відповідає синій колір індикатора (6) на панелі управління, а режиму «Moist» червоний.
5. Натисніть на корпусі пристрою кнопку «Vac Seal» (3) для запуску процесу відкачування повітря та запечатування або кнопку «Seal» (4) для запуску тільки процесу запечатування.
6. Після завершення запаювання індикатор на панелі управління згасне, а через кілька секунд почне блимати знову.
7. Одночасно затисніть кнопки (15) на пристрою, кришка відкриється автоматично.
8. Вийміть пакет.

Вакуумування та запаювання м'яких продуктів

Для роботи з м'якими та ніжними продуктами рекомендується вибрати ручне (імпульсне) управління. Даний тип управління дозволяє контролювати інтенсивність відкачування повітря, щоб не зіпсувати зовнішній вигляд продуктів.

Для цього замість пунктів 4 і 5 у розділі «Автоматичне вакуумування та/або запаювання пакетів» необхідно натиснути та утримувати кнопку «Pulse» (2), доки не буде досягнуто необхідного вам рівня вакуумування, зберігаючи при цьому форму вмісту пакета, а потім натиснути кнопку «Seal» (4), щоб запечатати пакет.

Вакуумування в контейнерах

- Помістіть продукти у спеціальний вакуумний контейнер та закрийте кришку.
- З'єднайте випускний клапан контейнера (13) та отвір для забору повітря (10) на вакуумному пакувальнику за допомогою перехідника (адаптера) (14) (див. мал. **C**).

- Переконайтеся, що контейнер щільно закритий.
- Натисніть кнопку (II) на корпусі пристрою, щоб запустити процес відкачування повітря.
- Коли повітря буде відкачано, натисніть кнопку (II) на корпусі пристрою, від'єднайте адаптер і закрийте випускний клапан контейнера.

Переривання процесу вакуумування та/або запаювання

Процес вакуумування та/або запаювання може бути перерваний у будь-який час кнопкою «Stop» (5).

Примітка. Перед наступним запуском вакуумного пакувальника має пройти не менше 30 секунд, щоб не допускати перегріву нагрівального елемента.

Рекомендації щодо термінів зберігання продуктів харчування у вакуумній упаковці

При температурі близько +5 °C (±3 °C):

- сире м'ясо – до 8–9 діб;
- риба та морепродукти – до 4–5 діб;
- ковбасні вироби – до 10–14 діб;
- овочі – до 7–10 діб;
- фрукти – до 14–20 діб;
- яйця – до 30–50 діб.

При температурі від –16 °C до –20 °C:

- м'ясо, риба, морепродукти – до 1 року.

При температурі близько +25 °C (±2 °C):

- хліб – до 6–8 діб;
- печиво, крупи/борошно, горіхи, сухофрукти, чай – до 1 року.

Примітка. Повний список продуктів та термінів зберігання доступний у повному посібнику з експлуатації на сайті aeno.com/documents.

Усунення можливих несправностей

- На зварювальній планці з'явилися сліди пакета. Можлива причина: перегрівання зварювальної планки. Рішення: залиште пристрій охолонути протягом 90 секунд.

- Після запаювання у пакеті з'являється повітря. Можлива причина: прокол пакету гострими черешками, рибними кісточками, макаронними виробами та ін. Рішення: замініть пакет, вийміть гострі частини, що виступають.
- Шов запайки німецький. Можлива причина: недостатній час запаювання. Рішення: ще раз повторіть процес запаювання.

УВАГА! Якщо жоден з можливих шляхів усунення не допоміг вирішити вашу проблему, зверніться до постачальника або в сервісний центр. Будь ласка, не розбирайте пристрій і не намагайтеся відремонтувати його самостійно.



Цей символ означає, що при утилізації пристрою, його батарей і акумуляторів, а також його електричних і електронних аксесуарів, необхідно слідувати Директиві щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (WEEE) і Директиві про батарейки та акумулятори та відходи від батарейок та акумуляторів, що містять небезпечні речовини. Згідно з директивами, дане обладнання після закінчення терміну служби підлягає окремій утилізації. Не допускається утилізацію пристрою, його батарей та акумуляторів, а також його електричні і електронні аксесуари разом з несорттованими міськими відходами, оскільки це завдасть шкоди навколишньому середовищу. Для утилізації даного устаткування, його необхідно повернути в пункт продажу або здати в місцевий пункт переробки. Для отримання детальної інформації слід звернутися в місцеву службу ліквідації побутових відходів.

Компанія ASBISC залишає за собою право модифікувати пристрій та вносити зміни та доповнення до цього документу без попереднього повідомлення користувачів. Дату виробництва див. на упаковці.

Гарантійний термін та термін служби – 2 роки з дати продажу виробу в роздрібній мережі. Відомості про виробника: ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Суррус (Кіпр). Вироблено в Китаї. Всі торгові марки та торгові марки, згадані тут, є власністю їх відповідних власників.

Актуальні відомості та докладний опис пристрою, а також інструкція з підключення, сертифікати, відомості про компанії, які приймають претензії щодо якості та гарантії, доступні для завантаження на aeno.com/documents.

UZB AENO™ Vakuum yopishtiruvchi oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash muddatini uzaytirish, marinadlash yoki su-vid usulida tayyorlash uchun vakuumli qadoqlash uchun mo'ljallangan.

Model: AVS0002 (Rozetka turi C), **AVS0002-UK** (Rozetka turi G).

Xususiyatlari

Kirish parametrlari: 220 V (AC), 50 Gs, 0,54 A, 120,0 Vt (maks.). Unumdorligi: 4,5 l/daqqa gacha. Vakuum yopishtirish darajasi: -75 kPa. Bitta paketni (qopni) vakuum yopishtirish vaqti: 20 soniyagacha. Bitta paketni (qopni) muhrlash (qalaylab bekitish) vaqti: 13 soniyagacha. Payvand chokining kengligi: 2 mm. Paketning (qopning) maksimal kengligi: 30 santimetrgacha. Maksimal isitish harorati: +200 °C gacha. Rejimlar: "Dry" ("Quruq oziq-ovqatlar"), "Moist" ("Ho'l oziq-ovqatlar"). Oq rang. Olchamlari (U×K×B): 375×150×70 mm. Ishlatish shartlari: harorat +5...+40 °C, nisbiy namlik ≤ 95 % (kondensat hosil qilishsiz). Saqlash shartlari: harorat -10...+50 °C, nisbiy namlik ≤ 95 % (kondensat hosil qilishsiz).

Yetkazib berilgan mahsulotning to'plami (A-rasm)

AENO™ Vakuum yopishtiruvchi, vakuum yopishtirish uchun paketlar (qoplar) (15×20 sm (5 dona), 20×30 sm (5 dona)), konteynerlarni vakuum yopishtirish uchun adapter (vakuum shlangi), foydalanish uchun tezkor qo'llanma.

Cheklovlar va ogohlantirishlar

Qurilmani ishlatishdan oldin ushbu hujjatni diqqat bilan o'qing. Birinchi marta ishlatishdan oldin, elektr ta'minoti parametrlari texnik ma'lumotlar bo'limidagi qurilmaning ulanish parametrlariga (chastota va kuchlanish) mos kelishiga ishonch hosil qiling. Quvvat shnuri va/yoki vilka shikastlangan bo'lsa, qurilmadan foydalanmang. Qurilmani malakali mutaxassis tomonidan ta'mirlanishi shart. Qurilmani, shnurni va/yoki vilkani suvga yoki boshqa suyuqliklarga botirmang. Qurilmani nam yoki issiq yuzaga yoki tashqi issiqlik

AENO qurilmasidan foydalanishda savollaringiz yoki qiyinchiliklaringiz bo'lsa, elektron pochta support@aeno.com yoki aeno.com/service-and-warranty saytidagi onlayn chat orqali qo'llab-quvvatlash xizmati bilan bog'laning. Mutaxassislar muammoni hal qilishga yordam beradi va siz do'konga borishga vaqt va kuch sarflashingiz shart emas.

manbalari yaqiniga o'rnatmang. Kuyishning oldini olish uchun payvandlash plankasiga (9) va payvand chokiga muhrlagandan (qalaylab bekitgandan) keyin ular sovib ketguncha qo'l tegizmang. Vakuum yopishtiruvchini har foydalanishdan so'ng, ayniqsa payvandlash panelidagi paketdan plastik zarralar qo'lsa, uni tozalash kerak. Shnurning vilkasini rozetkadan chiqarib, jihozni tarmoqdan uzing va sovushini kuting. Qurilmaning sirtini iliq suv yoki yumshoq sovun eritmasi bilan namlangan yumshoq mato bilan artib oling. Keyin toza suv bilan namlangan yumshoq mato bilan artib oling va quriting. Agressiv yuvish vositalarini, abraziv pastalarni, kislotalar yoki erituvchilarni o'z ichiga olgan silliqlovchi va yuvish vositalarini ishlatmang. "Moist" rejimidan faqat suyuqligi kam bo'lgan oziq-ovqatlar uchun foydalaning. Suyuq oziq-ovqatlarni vakuum yopishtirmang, ular faqat muhrlash (qalaylab bekitish) uchun mo'ljallangan. Vakuum yopishtiruvchilar uchun faqat maxsus paketlardan (qoplardan) foydalaning. Vakuum plomba bilan ta'minlangan adapter (vakuum shlangi) faqat maxsus vakuumli idishlardan havo olib tashlash uchun ishlatiladi. Vakuum yopishtirishdan oldin nam oziq-ovqatni toza sochiq yoki salfetka bilan quritish tavsiya etiladi. Mikroto'lqinli pechda vakuumga qadoqlangan oziq-ovqatni isitish uchun, bug'ning chiqishi uchun paketni ozgina teshing yoki idishdagi chiqish klapanini ochishingiz kerak. Faqat ishlab chiqaruvchi tomonidan tavsiya etilgan aksessuarlar, sarf materiallari va/yoki ehtiyot qismlardan foydalaning. Batafsil ma'lumotni **aeno.com/documents** saytidagi foydalanish uchun tezkor qo'llanmaning to'liq taxririni yuklab olishingiz mumkin. Foydalanib bo'lgandan keyin qurilmaning sovishini kuting. Saqlash vaqtida zichlagichni (12) deformatsiya qilmaslik va shu bilan qurilmaning ish faoliyatini yomonlashtirmaslik uchun qulflarni (8) mahkamlamasdan, qopqoqni yumshoq tarzda yopish tavsiya etiladi. Bolalarga qurilmadan foydalanishiga va/yoki u bilan o'ynashiga yo'l qo'ymang.

Qurilmani boshqaruv

Avtomatik ravishda vakuum yopishtiris va/yoki paketlarni (qoplarni) muhrlash (qalaylab bekitish)

1. Quvvat shnurini qurilmaga ulab, keyin quvvat shnurining vilkasini rozetkaga ulab, qurilmani quvvat manbaiga ulang.

2. Oziq-ovqatlarni vakuumli paketga (qopga) joylashtiring. Paketning (qopning) ochiq chetini qisqichlar (7) bilan ehtiyotkorlik bilan mahkamlang (**B** rasmga qarang).
3. Korpusning har ikki tomonidagi qopqoqni bosib turing. Xarakterli chertishdan keyin ikkala qulf (8) avtomatik ravishda yopiladi.
4. Rejimni tanlang. Rejimlar o'rtasida almashish uchun qurilma korpusidagi "Dry/Moist" ("Quruq/Nam") tugmasini (1) bosing. "Dry" ("Quruq") rejimi boshqaruv panelidagi indikatorning (6) ko'k rangiga, "Moist" ("Nam") rejimi esa qizil rangga mos keladi.
5. Havoni chiqarish va muhrlash jarayonini boshlash uchun qurilma korpusidagi "Vac Seal" (3) tugmasini yoki faqat muhrlash jarayonini boshlash uchun "Seal" (4) tugmasini bosing.
6. Muhrlashni (qalaylab bekitishni) tugatgandan so'ng, boshqaruv panelidagi indikator o'chadi va bir necha soniyadan so'ng u yana miltillay boshlaydi.
7. Qurilmadagi tugmachalarni (15) bir vaqtning o'zida bosing, qopqoq avtomatik ravishda ochiladi.
8. Paketni (qopni) chiqarib oling.

Yumshoq oziq-ovqatlarni vakuum yopishtirish va muhrlash (qalaylab bekitish)

Yumshoq va nozik mahsulotlar bilan ishlash uchun qo'lda (impulsi) boshqaruvni tanlash tavsiya etiladi. Ushbu turdagi nazorat mahsulotlarning ko'rinishini buzmaslik uchun havo nasosining intensivligini nazorat qilish imkonini beradi.

Buning uchun "Paketlarni (qoplarni) avtomatik tarzda vakuum yopishtirish va/yoki muhrlash (qalaylab bekitish)" bo'limining 4 va 5-bandlari o'rniga siz kerakli vakuum darajasiga etgunga qadar "Pulse" (2) tugmasini sizga kerak bo'lgan vakkum yopishtirish darajasiga yetgunga qadar paket (qop) tarkibining shaklini saqlagan holda bosib ushlab turishingiz kerak, so'ngra paketni (qopni) bekitib yopishtirish uchun "Seal" (4) tugmasini bosing.

Konteynerlarda (Idishlarda) vakuum yopishtirish

- Oziq-ovqatlarni maxsus vakuumli konteynerga (idishga) joylashtiring va qopqog'ini yoping.

- Konteynerning (Idishning) chiqish klapanini (13) va vakuum yopishtiruvchidagi havoni perexodnik (adapter) (14) yordamida chiqarish uchun mo'ljallangan teshikni (10) ulang (**C** rasmga qarang).
- Konteynerning (Idishning) mahkam yopilganligiga ishonch hosil qiling.
- Havoni chiqarish jarayonini boshlash uchun qurilma korpusidagi tugmani (11) bosing.
- Havoni chiqarib bo'lgandan so'ng, qurilma korpusidagi tugmani (11) yana bosing, adapterni ajratib oling va idishning chiqish klapanini yoping.

Vakuu yopishtirish va/yoki muhrlash (qalaylab bekitish) jarayonining uzilishi

Vakuu yopishtirish va/yoki muhrlash (qalaylab bekitish) jarayoni istalgan vaqtda "Stop" (5) tugmasi bilan to'xtatilishi mumkin.

ESLATMA. Istitish elementining haddan tashqari qizib ketishining oldini olish maqsadida keyingi vakuum yopishtirish ishga tushirilishidan oldin kamida 30 soniya o'tishi kerak.

Vakuumlu upakovkada oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash muddati bo'yicha tavsiyalar

Taxminan +5 °C (±3 °C) haroratda:

- xom go'sht – 8–9 kungacha;
- baliq va dengiz mahsulotlari – 4–5 kungacha;
- kolbasa mahsulotlari – 10–14 kungacha;
- sabzavotlar – 7–10 kungacha;
- mevalar – 14–20 kungacha;
- tuxum – 30–50 kungacha.

-16 °C dan -20 °C gacha bo'lgan haroratda:

- go'sht, baliq, dengiz mahsulotlari – 1 yilgacha.

Taxminan +25 °C (±2 °C) haroratda:

- non – 6–8 kungacha;
- pechenye, yormalar/un, yong'oqlar, quritilgan mevalar, choy – 1 yilgacha.

ESLATMA. Mahsulotlarning to'liq ro'yxati va yaroqliik muddati aeno.com/documents manzilidagi foydalanish uchun to'liq qo'llanmada mavjud.

Mumkin bo'lgan nosozliklarni bartaraf etish

- Paket izlari payvandlash plankasida paydo bo'ladi. Mumkin bo'gan sabablar: payvandlash plankasining haddan tashqari qizib ketishi. Muammoni hal qilish uchun yechim: Qurilmani 90 soniya sovishi uchun qoldiring.
- Muhrlagandan (qalaylab bekitgandan) keyin paketda havo paydo bo'ladi. Mumkin bo'gan sabablar: o'tkir cho'p, baliq suyaklari, makaron mahsulotlari va boshqalar bilan paketning (qopning) teshilishi. Muammoni hal qilish uchun yechim: paketni (qopni) almashtiring, bo'rtib chiqib turgan o'tkir qismlarni olib tashlang.
- Muhrlashning choki mo'rt. Mumkin bo'lgan sabablar: muhrlanish vaqti etarli emas. Yechim: muhrlash (qalaylab bekitish) jarayonini yana takrorlang.

DIQQAT! Agar yuqorida ko'rsatib o'tilgan yechimlarning hech biri muammoingizni hal qilmasa, etkazib beruvchiga yoki xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling. Iltimos, qurilmani qismlarga ajratmang yoki o'zingiz ta'mirlashga urinmang.



Bu belgi qurilma, uning batareyalari va akkumulyatorlari, shuningdek elektr va elektron aksessuarlarini utilitatsiya qilishda (WEEE) elektr va elektron uskunalarining hamda batareyalar va akkumulyatorlarning chiqindilaridan foydali narsalar olish qoidalariga amal qilish kerak. Qoidalarga ko'ra, ushbu uskunaning ishlash muddati tugagandan so'ng alohida utilitatsiyaga yotadi. Qurilmani, uning batareyalari va akkumulyatorlari, shuningdek, uning elektrik va elektron aksessuarlarini shahar chiqindilari bilan bir qatorda utilitatsiya qilishga yo'l qo'yilmaydi, chunki bu atrof-muhitga zarar etkazadi. Ushbu uskunani utilitatsiya qilish uchun uni sotish yoki mahalliy qayta ishlash nuqtalariga qaytarish kerak. Batafsil tafsilotlarni olish uchun maishiy chiqindilarni yo'qotish xizmatiga murojaat qilish kerak.

ASBISC foydalanuvchilarni oldindan ogohlantirmasdan qurilmaga va ushbu hujjatga o'zgartirish va qo'shimchalar kiritish huquqini o'zida saqlab qoladi. Ishlab chiqarish sanasini qadoqdan qarang. Kafolat muddati va xizmat muddati – mahsulot chakana savdo tarmog'ida sotilgan kundan boshlab 2 yil. Ishlab chiqaruvchi haqida ma'lumot: ASBISC Enterprises PLC, lapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Kipr). Xitoyda ishlab chiqarilgan. Bu yerda tilga olingan barcha savdo belgilari va savdo nomlari tegishli egalarining mulki hisoblanadi.

Joriy ma'lumotlar va qurilmaning batafsil tavsifi, shuningdek ulanish bo'yicha ko'rsatmalar, sertifikatlar, sifat va kafolat shikoyatlarini qabul qiluvchi kompaniyalar haqidagi ma'lumotlarni aeno.com/documents veb-saytidan yuklab olish mumkin.



A E N O


Device name: _____

ARA اسم الجهاز **BOS** Pečat prodavca **BUL** Име на устройството **CES** Název zařizení
DEU Geräte name **ELL** Όνομα συσκευής **EST** Seadme nimi **FRA** Dénomination d'un appareil
HRV Naziv uređaja **HUN** Eszköz neve **HYE** Սարքի անվանը **ITA** Nome del dispositivo
KAT მოწყობილობის დასახელება **KAZ** Құрылғыны атауы **LAV** Ierices nosaukums
LIT Įrenginio pavadinimas **NLD** Apparaatnaam **POL** Nazwa urządzenia **POR** Nome do dispositivo
RON Descrierea dispozitivului **RUS** Наименование устройства
SLK Označenie zariadenia **SLV** Ime naprave **SPA** Denominación del dispositivo **SRP** Ime uređaja
UKR Назва пристрою **UZB** Qurilma nomi

Serial number: _____

ARA الرقم التسلسلي **BOS** Serijski broj **BUL** Сериен номер **CES** Sériové číslo **DEU** Seriennummer
ELL Σειριακός αριθμός **EST** Seerianumber **FRA** Numéro de série **HRV** Serijski broj
HUN Sorozatszám **HYE** Սերիական համարը **ITA** Matricola **KAT** სერიული ნომერი
KAZ Сериялық нөмірі **LAV** Sērijas numurs **LIT** Serijinis numeris **NLD** Seriennummer
POL Numer seryjny **POR** Número de série **RON** Numar serial **RUS** Серийный номер
SLK Sériové číslo **SLV** Serijska številka **SPA** Número de serie **SRP** Serijski broj **UKR** Серійний номер
UZB Seriya raqami

Purchase date: _____



ARA تاريخ الشراء **BOS** Datum kupovine **BUL** Дата на закупуване **CES** Datum prodeje
DEU Kaufdatum **ELL** Ημερομηνία αγοράς **EST** Müügikuupäev **FRA** Date de vente
HRV Datum prodaje **HUN** Az eladás dátuma **HYE** Գնման ամսաթիվը **ITA** Data di vendita
KAT მუდებნის თარიღი **KAZ** Сатылған күні **LAV** Pārdošanas datums **LIT** Pardavimo data
NLD Datum van aankoop **POL** Data sprzedaży **POR** Data de compra **RON** Data cumparării
RUS Дата покупки **SLK** Dátum predaja **SLV** Datum nakupa **SPA** Fecha de venta
SRP Datum kupovine **UKR** Дата купівлі **UZB** Sotib olish sanasi

Seller stamp:

ARA خدم البائع **BOS** Naziv uredaja
BUL Печат на продавача **CES** Podpis
a razitok prodajce **DEU** Unterschrift
und Stempel des Verkäufers
ELL Σφραγίδα του πωλητή **EST** Müüja
allkiri ja pitser **FRA** Signature et
cachet du vendeur **HRV** Potpis i pečat
prodavača **HUN** Az eladó aláírása és
bélyegzője **HYE** Կանառողի կնիքը
ITA Firma e sigillo del venditore
KAT Գնորդողուն նշանը **KAZ** Сатушының
қолы мен мөрі **LAV** Pardevēja paraksts
un zīmogs **LIT** Pardavėjo parašas ir
antspaudas **NLD** Zegel van de verkoper
POL Podpis i pieczęć sprzedawcy **POR**
Selo do vendedor **RON** Semnatura și
ștampila cumparatorului **RUS** Печать
продавца **SLK** Podpis a pečiatka
predávajúceho **SLV** Pečat prodajalca
SPA Firma y sello del vendedor
SRP Pečat prodavca **UKR** Печатка
продавця **UZB** Sotuvchining muhri

ENG Download the full warranty card on aeno.com **ARA** aeno.com من بطاقة الضمان الكاملة **ARA** aeno.com من
BOS Preuzmite kompletni garantni list na aeno.com **BUL** Изгледете пълната
гаранционна карта от aeno.com **CES** Úplný záruční list ke stažení na aeno.com **DEU** Die
vollständige Garantiekarte steht unter dem Link aeno.com zum Download bereit
ELL Κατεβάστε την πλήρη κάρτα εγγύησης στο aeno.com **EST** Laadige täielik garantiikaart alla
adressil aeno.com **FRA** Téléchargez la carte de garantie complète sur aeno.com
HRV Preuzmite potpuni jamstveni list s aeno.com **HUN** A teljes jótállási jegy az aeno.com
weboldalon letölthető **HYE** Ներբռնել ամբողջական երաշխիքային քարտը aeno.com -ում
ITA Scaricare il certificato di garanzia completo su aeno.com **KAT** Նբրոլո՞ւմ նագահանդո՞ւմ
տալոնին հանդերձողը aeno.com-ից **KAZ** Толық кепілдік талонын сайттан aeno.com
жүктеп алы **LAV** Lejupielādēt pilnu garantijas karti vietnē aeno.com **LIT** Atsisiųskite visą
garantijos kortelę iš aeno.com **NLD** Download de volledige garantiekaart op aeno.com
POL Pobierz pełną kartę gwarancyjną na stronie aeno.com **POR** Descarregar cartão de
garantia completo em aeno.com **RON** Descărcați cardul de garanție complet la aeno.com
RUS Скачать полный гарантийный талон на aeno.com **SLK** Úplný záručný list na
stiahnutie na aeno.com **SLV** Prenesite celoten garancijski list: aeno.com **SPA** Descargue
la tarjeta de garantía completa en aeno.com **SRP** Preuzmite kompletan garantni list sa
aeno.com **UKR** Завантажити повний гарантійний талон на aeno.com **UZB** To'liq kafolat
talonini aeno.com saytidan yuklab olish





Points de collecte sur
www.quefairedemesdechets.fr



Please contact our online support team if you have any questions or issues with your AENO device.

This is a better option than visiting the store and will save you time and effort



Get support



aeno.com/service-and-warranty

UKR Отримати підтримку **BOS** Dobijte podršku **BUL** Получаване на поддръжка **CES** Získajte podporu **DEU** Support erhalten **ELL** Λήψη υποστήριξης **EST** Saama toetuse **FRA** Obtenir de l'aide **HRV** Tražite pomoć na **HUN** Támogatás megszerzése **HYE** Աջակցություն ստանալ **ITA** Ottieni supporto **KAT** Ծնարձաբերնոս մոլղեծծ **KAZ** Қолдау алу **LAV** Saņemt atbalstu **LIT** Gauti palaikymą **NLD** Ondersteuning krijgen **POL** Uzyskać pomoc **POR** Obter apoio **RON** Obțineți asistență **RUS** Получить поддержку **SLK** Získat podporu **SLV** Pridobite podporo **SPA** Obtener apoyo **SRP** Tražite pomoć na **UZB** Qo'llab quvvatlash xizmatidan foydalanish **ARA** الحصول على الدعم