



SPX Art.-Nr.: 25328

- Ⓐ Vakuumiergerät
- Ⓛ Macchina per sottovuoto
- Ⓜ Vákuumos fóliahegesztő készülék
- Ⓜᐃ Uredaj za vakumiranje
- Ⓛᐃ Aparat za vakumiranje



- Ⓐ Die Bedienungsanleitung kann unter [www.spar.at/bedienungsanleitung](http://www.spar.at/bedienungsanleitung) als PDF Datei heruntergeladen werden.
- Ⓛ Le istruzioni per l'uso possono essere scaricate in versione PDF dal sito [www.spar.at/bedienungsanleitung](http://www.spar.at/bedienungsanleitung).
- Ⓜ A használati utasítás PDF fájlként letölthető a [www.spar.at/bedienungsanleitung](http://www.spar.at/bedienungsanleitung) webhelyről.
- Ⓜᐃ Upute za uporabu mogu se preuzeti kao PDF datoteka s [www.spar.at/bedienungsanleitung](http://www.spar.at/bedienungsanleitung).
- Ⓛᐃ Navodila za uporabo v obliki PDF datoteke si lahko prenesete iz spletne strani: [www.spar.at/bedienungsanleitung](http://www.spar.at/bedienungsanleitung).







# INHALTSVERZEICHNIS



Sehr geehrte Kundin!  
Sehr geehrter Kunde!

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses SIMPEX Produktes. Wie alle Erzeugnisse von SIMPEX, wurde auch dieses Produkt aufgrund neuester technischer Erkenntnisse entwickelt und unter Verwendung zuverlässigster und modernster elektrischer/elektronischer Bauteile hergestellt.

Lesen Sie sich bitte folgende Bedienungsanleitung sorgfältig vor der Inbetriebnahme durch, um durch Bedienungsfehler bedingte Schäden zu vermeiden. Achten Sie insbesondere auf die Sicherheitshinweise. Wenn Sie das Gerät an dritte Personen weitergeben, achten Sie bitte darauf diese Bedienungsanleitung beizufügen.

Besten Dank!


WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE .....	4
VORSICHTSMASSNAHMEN .....	6
VORSICHTSMASSNAHMEN VOR DEM VAKUUMIEREN .....	7
PRODUKTEIGENSCHAFTEN .....	7
VERWENDUNGSMÖGLICHKEITEN (1).....	7
VERWENDUNGSMÖGLICHKEITEN (2).....	8
PRODUKTBESCHREIBUNG .....	8
FUNKTIONSBESCHREIBUNG .....	10
FEHLERBEHEBUNG .....	10
TECHNISCHE DATEN .....	12
REZEPTTIPP .....	12
GARANTIE UND KUNDENDIENST .....	13



QA19-0000000791



## ALLGEMEINE TIPPS

- 
- Nasse und wasserhaltige Lebensmittel sollten Sie vor dem Vakuumieren mit einem Küchenpapier abtupfen, um überschüssige Flüssigkeit zu entfernen. Gegebenenfalls in Frischhaltefolie oder Einweg-Plastiktüte einwickeln, dann vakuumieren.  
→ Falls beispielsweise Suppe (Wasser und Öl) in das Gerät gelangt, kann dies zum Ausfall führen.
  - Geruchsintensive Gemüsesorten (insbesondere Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln usw.) und frisch versiegelte und gelagerte Lebensmittel.  
→ Hier ist ein Anschwellen des Plastikbeutels durch Ausgasung möglich.
  - Verwenden Sie zum Vakuumieren die speziellen Vakuum-Plastikbeutel.

## WARNHINWEISE

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller

oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Netzstecker niemals mit nassen Händen anfassen!
- Vor der Reinigung des Gerätes immer erst den Netzstecker ziehen. Verwenden Sie ein weiches Tuch mit einer milden Reinigungslösung.
- Eingriffe in das Gerät sind nur von qualifizierten Fachkräften vorzunehmen. Gerät nur bestimmungsgemäß gebrauchen.
- Gerät nur an einem trockenen und sauberen Ort verwenden. Unter hoher Luftfeuchte oder in besonders staubiger Umgebung kann es zu Betriebsstörungen kommen.
- Vergewissern Sie sich, dass die verwendete Netzsteckdose den technischen Daten des Gerätes entspricht.
- Kinder dürfen das Gerät nicht berühren.
- Vor dem Aufwärmen von eingeschweißten Lebensmitteln in der Mikrowelle bitte unbedingt den Folienbeutel einschneiden, um den Luftaustausch zu ermöglichen.
- Gerät nicht schütteln, stürzen oder stoßen.
- **Gerät niemals in der Nähe von Gasöfen oder Heizkörpern aufstellen.**
- Bei längerer Nichtbenutzung oder bei Gewitter – Netzstecker aus der Steckdose ziehen!
- Nach Möglichkeit nicht mehr als ein Gerät pro Steckdose betreiben.



## VORSICHTSMASSNAHMEN



### • **Wasserhaltige Lebensmittel**

Wenn Lebensmittel viel Wasser enthalten (Brei, Frischware, fertig zubereitete Gerichte usw.), könnte beim Vakuumieren Flüssigkeit angesaugt und das Gerät beschädigt werden. Tupfen Sie mit Küchenpapier anhaftende Flüssigkeit ab oder verpacken Sie das Lebensmittel zusätzlich in eine Plastiktüte oder Frischhaltefolie, um anschließend die Vakuumverpackung durchzuführen. Stark wasserhaltige Lebensmittel sollten vor dem Vakuumieren eingefroren werden.

### • **Pulverförmige Lebensmittel**

Werden Lebensmittel in Pulverform (z. B. Getreidemehl oder andere feinkörnige Lebensmittel) vakuumiert, besteht die Gefahr, dass beim Absaugen der Luft feine Stäube entstehen und eingeatmet werden. Solche Lebensmittel sollten vor dem Vakuumieren zusätzlich in eine Einweg-Plastiktüte umgefüllt werden.

### • **Hinweise zu reifem Obst und Gemüse**

Einige Obst- und Gemüsesorten, die nicht mehr ganz frisch sind (etwa Gurken oder Kürbis), entwickeln in der Vakuumverpackung Reifegase und geben Säfte ab, welche die Packung zum Anschwellen bringen.

→ Vakuumverpacktes Gemüse ist für maximal 2 Wochen haltbar.

### • **Flüssige Lebensmittel**

Flüssige Lebensmittel (wie etwa Fleischbrühe, Gurkenzubereitung usw.) sollten nicht vakuumiert werden. Hier ist es besser, den Beutel nur zu verschweißen. Beim Einschweißen von Flüssigware ist es hilfreich, das Beutelschweißgerät deutlich über dem Flüssigkeitsspiegel zu positionieren. Dafür können Sie das Gerät auf eine erhöhte Unterlage (z. B. Buch) stellen.

### • **Eingeschweißte Lebensmittel (außer Trockenware)**

Auch vakuumierte und eingeschweißte Lebensmittel sollten im Kühlschrank oder Gefrierfach gelagert werden. Dies gilt nicht für getrocknete Lebensmittel.

### • **Mikrowelle**

Wenn Sie ein Lebensmittel in der Mikrowelle erhitzen wollen, das sich in einem vakuumierten und/oder versiegelten Beutel befindet, stechen Sie den Beutel vorher an, damit ein Luftaustausch stattfinden kann.

### • **Dauerbenutzung des Gerätes**

Ein zu langer Dauerbetrieb des Vakuumier- und Beutelschweißgerätes kann zur Überhitzung führen. Bitte legen Sie Pausen ein, damit sich das Gerät abkühlen kann.

### • **Heiße Lebensmittel**

Lebensmittel, die heiß zubereitet wurden, vor dem Versiegeln erst abkühlen lassen, um eine Verbrennungsgefahr zu vermeiden.

### • **Unbenutztes Beutelschweißgerät**

Lassen Sie das Beutelschweißgerät bei Nichtbenutzung mit offenem (entriegeltem) Deckel stehen.

A

## VORSICHTSMASSNAHMEN VOR DEM VAKUUMIEREN



- Die Schweißnaht am Beutel muss gleichmäßig aussehen und ohne Unterbrechung von links nach rechts verlaufen. Bei Unregelmäßigkeiten können Sie den Schweißvorgang gegebenenfalls (manuell/automatisch) wiederholen.
- Das Absaugen und Verschweißen des Beutels ist nur mit verriegeltem Deckel möglich. Bei falsch eingelegtem Beutel können Undichtigkeiten auftreten und es wird kein richtiges Vakuum erzeugt, sodass die Pumpe weiterläuft. Drücken Sie dann den Abbruchknopf, um einen Stopp zu erzwingen.

## PRODUKTEIGENSCHAFTEN

Dieses Produkt ist ein kombiniertes Vakuumier- und Beutelschweißgerät für den Einsatz im Haushalt.

- Es verfügt über eine elektrisch betriebene, kompakte, geräusch- und vibrationsarme Vakuumpumpe.
- Dieses Gerät kann Folienbeutel bis zu einer Breite von 280 mm vakuumieren und versiegeln.

## VERWENDUNGSMÖGLICHKEITEN (1)

### Beutel aus Rollenmaterial selbst herstellen:

1. Beutelanschlag öffnen und Folie in den Beutelanschlag einlegen. Die Folie auf die gewünschte Länge zuschneiden.
2. Sie können Beutel verschiedener Länge aus Rollenmaterial herstellen.
3. **Einstecken der Stromversorgung und Folie auf das Schweißband legen.**
4. Drücken Sie den Deckel mit beiden Händen an beiden Enden des Gerätes fest herunter, sodass die Verriegelung einrastet. Drücken Sie nur den Knopf zum Schweißen (Seal only). Die rote Anzeige-LED leuchtet auf und zeigt an, dass die Schweißnaht automatisch erzeugt wird.
5. Nachdem die rote LED wieder ausgegangen ist, drücken Sie die Freigabeknöpfe an beiden Seiten und entfernen den Folienbeutel.

**Hinweis:** Beim Drücken der seitlichen Knöpfe zum Verriegeln des Deckels muss ein deutliches Klickgeräusch zu hören sein. Dies zeigt an, dass der Deckel richtig eingerastet ist.



## VERWENDUNGSMÖGLICHKEITEN (2)

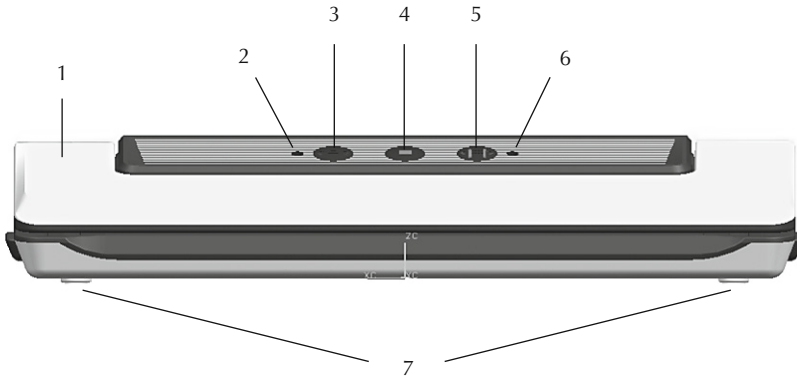


### Vakuuieren:

1. Einstecken der Stromversorgung und öffnen Sie den Deckel.
2. Legen Sie die Oberseite eines mit Lebensmittel gefüllten Beutels auf das Schweißband des Gerätes.  
→ **Beutel nicht mehr als  $\frac{3}{4}$  befüllen.**
3. Drücken Sie den Deckel herunter, bis er an beiden Ecken einrastet. Drücken Sie den Knopf zum automatischen Vakuumieren und Verschweißen (Knopf Vacuum & Seal). Absaugen und Versiegeln in einem Arbeitsgang. Die Vakuumpumpe läuft an und die Luft im Beutel wird nach außen hin abgesaugt.
4. Nachdem ein gewisser Unterdruck erreicht ist, erlischt die grüne Anzeige und die Vakuumpumpe schaltet sich ab. Jetzt leuchtet die rote Anzeige auf und zeigt an, dass der Schweißvorgang automatisch begonnen hat.
5. Wenn auch die rote Anzeige erlischt, ist das Absaugen und Verschweißen abgeschlossen.  
→ **Sie können den Vorgang jederzeit durch Betätigen des Abbruchknopfes (Cancel) unterbrechen.**
6. Drücken Sie zum Schluss die Freigabeknöpfe an der linken und rechten Seite des Gerätes. Der Deckel ist wieder entriegelt und kann geöffnet werden. Entnehmen Sie den vakuumierten und verschweißten Beutel.  
→ Wir empfehlen, spezielle Vakuumierbeutel zu verwenden. Diese eignen sich für alle Arten von Vakuumverpackung: Frisches Gemüse, Fleisch, Gewürze, Fertiggerichte, Kekse, Trockenware, Trockenfisch, kleinere Gegenstände usw.

## PRODUKTBESCHREIBUNG

### Bedienelemente



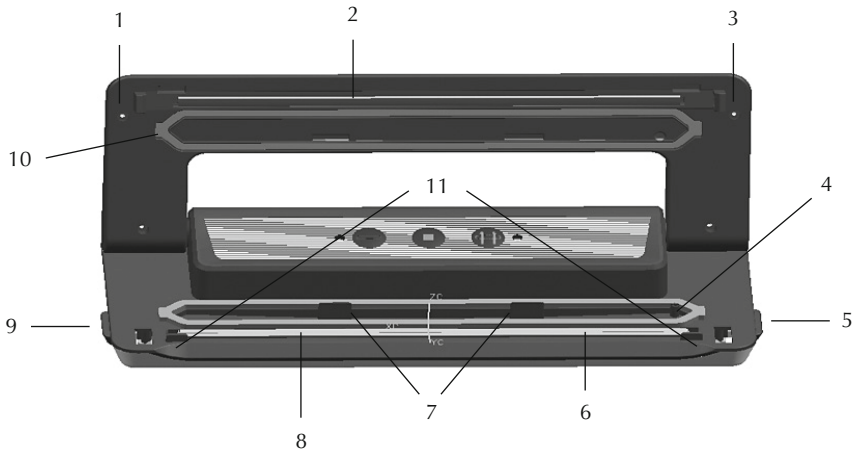
- 1 Deckel
- 2 Anzeige Schweißen
- 3 Knopf Schweißen (Seal)
- 4 Knopf Abbruch (Cancel)
- 5 Vakuumieren u. Schweißen (Vacuum & Seal)
- 6 Anzeige Pumpe
- 7 Standfüße (Silikongummi)



# PRODUKTBESCHREIBUNG

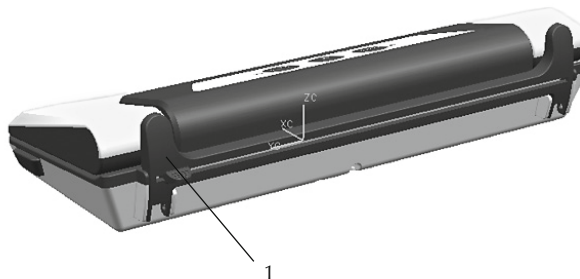
SIMPEX  
Basic

## Innenseite



- |                       |                      |
|-----------------------|----------------------|
| 1 Verriegelung links  | 7 Kunststoff-Stopper |
| 2 Greifer             | 8 Dichtung           |
| 3 Verriegelung rechts | 9 Freigabeknopf      |
| 4 Absaugkanal         | 10 Dichtung          |
| 5 Freigabeknopf       | 11 Kante Schweißnaht |
| 6 Schweißband         |                      |

## Rückseite



- 1 Beutelschlag inkl. Messer

## FUNKTIONSBESCHREIBUNG



### Bedienknöpfe:

- Grüner Knopf „Vacuum & Seal“: Startet die Funktionen Vakuumieren mit anschließendem Verschweißen.
- Roter Knopf „Seal“: Nur Schweißen.
- Grauer Knopf „Cancel“: Alle Funktionen beenden, Stand-by.

### LED-Anzeigen:

- Grüne LED leuchtet: Vakuumpumpe läuft.
- Rote LED leuchtet: Versiegeln (Schweißen).

### Betriebs-Anzeigen:

- Wenn Sie den rot markierten Knopf drücken, wird nur das Schweißband eingeschaltet und die eingelegte Folie verschweißt. Nach 5 Sekunden schaltet sich das Schweißband automatisch aus und die rote LED erlischt. Das Gerät befindet sich wieder in Bereitschaft (Stand-by).
- Drücken Sie den grün markierten Knopf, erfolgt ein automatisches Vakuumieren und Verschweißen. Zuerst läuft die Vakuumpumpe an und die grüne LED leuchtet auf. Das Gerät schaltet die Vakuumpumpe automatisch ab, sobald ein ausreichender Unterdruck erreicht ist (gesamte Luft aus dem Beutel abgesaugt, grüne LED erlischt). Anschließend wird der Beutel automatisch verschweißt (rote LED leuchtet auf). Nach Abschluss des Schweißvorganges (nach etwa 5 Sekunden, rote LED erlischt) ist der Vorgang beendet und das Gerät geht wieder in den Bereitschaftsmodus (Stand-by).
- Warten Sie nach jedem Schweißvorgang 15 Sekunden (Abkühlzeit), bevor Sie die Schweißfunktion erneut nutzen.
- Wenn Sie die speziellen Vakuumierbeutel benutzen (280 mm x 300 mm), sollten diese nur zu etwa zwei Dritteln (2/3) gefüllt sein und der gesamte Vakuumier- und Schweißvorgang sollte in weniger als 25 Sekunden abgeschlossen sein.
- Drücken Sie den grau markierten Knopf, um alle Funktionen (auch vorzeitig) zu beenden. Das Gerät geht dann unmittelbar in den Bereitschaftsmodus (Stand-by).

## FEHLERBEHEBUNG

Mögliche Funktionsstörungen und Tipps zur Fehlerbehebung:

Gerät arbeitet nicht.	Netzstecker in die Steckdose stecken.
	Netzkabel defekt, Austausch erforderlich.
	Abschaltung wegen Dauerbetrieb.
Verschweißen funktioniert nicht.	Schief eingelegte oder geknickte Folie kann nicht richtig verschweißt werden.
	Bei zu schwachem Druck auf den Deckel misslingt das Verschweißen der Beutelnah. Prüfen Sie, ob die Verriegelung richtig einrastet.
	Prüfen Sie, ob nach Drücken des roten Knopfes die rote LED aufleuchtet.
	Prüfen Sie, ob das Schweißband möglicherweise beschädigt ist.

Problem	Abhilfe
Lebensmittel lässt sich nicht vakuumieren.	Stellen Sie sicher, dass der Rand des Plastikbeutels gleichmäßig zwischen den Dichtungstreifen eingelegt ist.
	Die Folie am Beutelrand muss glatt und knitterfrei in das Gerät eingelegt sein.
	Prüfen Sie, ob spitze oder scharfkantige Teile einen Riss in der Folie verursacht haben.
	Stellen Sie sicher, dass der Beutel nicht überfüllt ist (maximal $\frac{3}{4}$ Inhalt).
	Prüfen Sie, ob der Ansaugschacht blockiert ist.
	Probieren Sie, ob spezielle Vakuumierbeutel besser geeignet wären.
	Prüfen Sie, ob Oberseite und Unterseite der Dichtung intakt sind.
	Prüfen Sie, ob das Vakuumventil funktioniert.
Lebensmittel lässt sich nicht vakuumieren – Überprüfung des Dichtungsbandes:	<ol style="list-style-type: none"> <li>Öffnen Sie die obere Abdeckung wie auf den Seiten 9, 20, 31, 44, 55 beschrieben.</li> <li>Überprüfen Sie, ob das Dichtungsband (Bauteil 8 &amp; 10 auf den Seiten 9, 20, 31, 44, 55) korrekt befestigt und nicht verformt ist.</li> <li>Falls das Dichtungsband nicht korrekt angebracht ist, nehmen Sie bitte beide Dichtungsbänder heraus (Bauteil 8 &amp; 10 auf den Seiten 9, 20, 31, 44, 55) und setzen Sie diese dann wieder vorsichtig zurück an ihren ursprünglichen Platz. (Vermeiden Sie es, Druck auf die Dichtungsbänder auszuüben, da dies zu Verformungen führen kann.)</li> <li>Stellen Sie vor dem Benutzen des Gerätes sicher, dass der Kunststoffbeuteleinsatz in das Innere des Vakuumierbereiches eingesetzt ist. Drücken Sie gleichzeitig die linke und die rechte Seite und stellen Sie sicher, dass die Abdeckung sicher verriegelt ist (Sie hören ein entsprechendes „Verriegelungsgeräusch“), starten Sie dann die Vakuumierfunktion.</li> <li>Falls Vakuumieren dann trotzdem nicht möglich sein sollte, sind möglicherweise die Dichtungsbänder verformt. Nehmen Sie dann bitte die Dichtungsbänder heraus (Bauteile 8 &amp; 10 auf den Seiten 9, 20, 31, 44, 55), legen Sie sie für 2 - 3 Stunden auf einen Tisch, damit die Verformung zurückgehen kann, und setzen Sie sie dann wieder vorsichtig zurück an ihren ursprünglichen Platz.</li> </ol>
Nach dem Vakuumieren ist der Beutel leicht undicht.	Scharfkantige Objekte zunächst mit einer anderen Folie umwickeln und anschließend im Vakuumbeutel einschweißen.
	Haushaltsübliche Kunststoffbeutel können zu dünn sein. Verwenden Sie die stärkeren Vakuumierbeutel.
	Lebensmittel können im geschlossenen Beutel Gase entwickeln, sodass der Eindruck entsteht, der Beutel wäre undicht.



## REZEPTTIPP



### Lachs Sous-Vide

Lachs Sous-Vide bedeutet das Niedrigtemperaturgaren im Vakuum-Beutel - so wird der Lachs zum absoluten Geschmackserlebnis.

#### Zutaten:

- 4 Stk. Lachsfilet, ohne Haut
- 1 Prise Meersalz
- 1 Prise Pfefferkörner, schwarz
- 1 Schuss Zitronensaft
- 2 Stk. Dillstängel, gehackt
- 2 Stk. Thymianzweig, gehackt
- 2 EL Olivenöl

#### Zubereitung:

1. Zuerst die Lachsfilets (ca. 180 Gramm pro Stück - 3 cm dick) abwaschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und von eventuellen Gräten befreien.
2. Nun aus Olivenöl, den geschnittenen Dillstängeln, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und den geschnittenen Thymianzweigen eine Marinade machen und die Fischfilets damit einreiben.
3. Anschließend die Filets (inklusive der Marinade) in den SIMPEX Vakuum-Beutel geben - nebeneinander legen nicht übereinander - vakuumisieren und die Beutel für 30 Minuten bei 52 Grad im Sous-Vide Gerät oder im Dampfgarer garen.
4. Nach dem Garvorgang die Fischfilets aus dem Beutel nehmen und servieren - als Beilage eignen sich ein Kartoffelgratin oder auch Salzkartoffeln.

## TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer:	25328
Nennspannung:	220-240 V ~ 50 Hz
Nennleistung:	110 W



Wiederverwertung – Europäischen Richtlinie 2012/19/EG

Dieses Symbol zeigt an, dass das Produkt nicht zusammen mit Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um Umwelt- und Gesundheitsschäden durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu verhindern, bitte verantwortungsbewusst entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von Ressourcen zu fördern. Nutzen Sie zur Rückgabe Ihres Altgeräts bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler bei dem Sie dieses Gerät erworben haben. Dieser kann das Gerät umweltschonend entsorgen.



Wir übernehmen 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum.

Unser Produkt wurde nach den neuesten Fabrikationsmethoden hergestellt und einer genauen Qualitätskontrolle unterzogen. Wir garantieren für die einwandfreie Beschaffenheit dieses Artikels.

Innerhalb der Garantiezeit beheben wir kostenlos alle Material- oder Herstellfehler. Sollten sich wider Erwarten Mängel herausstellen, wenden Sie sich bitte an unsere Verkaufsstellen!

Um die Abwicklung für Sie bequem, einfach und schnell durchzuführen bereiten Sie bitte folgende Unterlagen vor:

- a) Name/Adresse/Tel.Nr.
- b) Kassenbon
- c) Gerätedaten (Marke, Typ)
- d) Beschreibung des Mangels

Von der Garantie ausgenommen sind Schäden, die auf unsachgemäßer Behandlung beruhen sowie Verschleißteile und Verbrauchsmaterial.

Der Garantieanspruch erlischt bei Eingriffen durch den Käufer oder durch Dritte. Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Bedienung, durch falsches Aufstellen oder Aufbewahren, durch unsachgemäßen Anschluss oder Installation sowie durch höhere Gewalt oder sonstige äußere Einflüsse entstehen, fallen nicht unter die Garantie. Wir empfehlen, die Gebrauchsanweisung aufmerksam zu lesen, da dort wichtige Hinweise enthalten sind.



Gentile cliente!

Ci congratuliamo con Lei per avere acquistato questo prodotto SIMPEX. Come tutti gli articoli della SIMPEX, anche questo prodotto è stato progettato sulla base delle nozioni tecniche più avanzate e fabbricato utilizzando le componenti elettriche ed elettroniche più affidabili e moderne.

Si prega di leggere con attenzione le seguenti istruzioni per l'uso prima di mettere in funzione l'apparecchio onde evitare danni a causa di errori nell'uso. Attenetevi in particolare alle indicazioni di sicurezza. Nel caso in cui l'apparecchio venga ceduto ad altre persone accertatevi di accludere le presenti istruzioni per l'uso.

Grazie.

AVVERTENZE SULLA SICUREZZA .....	15
MISURE DI SICUREZZA .....	17
MISURE CAUTELARI PRIMA DI PROCEDERE AL SOTTOVUOTO.....	18
CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO .....	18
POSSIBILITÀ DI UTILIZZO (1).....	18
POSSIBILITÀ DI UTILIZZO (2).....	19
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO .....	19
DESCRIZIONE DELLE FUNZIONI .....	21
PROBLEMI E SOLUZIONI .....	22
CONSIGLI PER RICETTE.....	23
DATI TECNICI .....	24
GARANZIA E ASSISTENZA TECNICA.....	24



QA19-0000000791

## CONSIGLI GENERALI

- Prima di mettere sottovuoto alimenti umidi o acquosi, tamponarli con della carta da cucina per rimuovere il liquido in eccesso. Eventualmente avvolgere in una pellicola salvafreschezza o in un sacchetto di plastica usa e getta prima di mettere sottovuoto.
  - Se per esempio del liquido (acqua e olio) penetra nell'apparecchio, questo si può rompere.
- Verdure fortemente odorose (in particolare aglio, zenzero, cipolla ecc.) e alimenti sigillati e riposti da freschi:
  - è possibile che il sacchetto di plastica si gonfi a causa della formazione di gas.
- Per il sottovuoto, utilizzare gli appositi sacchetti in plastica.

## AVVERTENZE

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotta capacità fisica, sensoriale o mentale o che manchino di esperienza e conoscenza soltanto sotto sorveglianza o se hanno ricevuto istruzioni chiare in merito all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio, comprendendone i pericoli correlati. I bambini non possono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non possono essere effettuate da bambini non sorvegliati.

## AVVERTENZE SULLA SICUREZZA



- Se il cavo di alimentazione di questo apparecchio viene danneggiato, per evitare rischi deve essere sostituito dal produttore o dal suo servizio clienti o comunque da una persona con una qualifica simile.
- Non afferrare mai la spina con le mani umide!
- Prima di procedere alla pulizia dell'apparecchio, estrarre sempre la spina dalla presa. Utilizzare un panno morbido con una soluzione detergente delicata.
- Soltanto il personale qualificato può intervenire sull'apparecchio. Utilizzare l'apparecchio solamente come previsto.
- Utilizzare l'apparecchio soltanto in un luogo asciutto e pulito. In caso di elevata umidità dell'aria o ambiente particolarmente polveroso, si possono verificare guasti al funzionamento.
- Accertarsi che la presa di alimentazione utilizzata corrisponda ai dati tecnici dell'apparecchio.
- I bambini non devono toccare l'apparecchio.
- Prima di riscaldare nel microonde alimenti termosigillati, incidere sempre il sacchetto per consentire lo scambio di aria.
- Non scuotere, rovesciare o colpire l'apparecchio.
- **Non collocare mai l'apparecchio in prossimità di forni a gas o corpi riscaldanti.**
- In caso di inutilizzo prolungato o di intemperie, estrarre la spina dalla presa!
- Se possibile, non utilizzare più di un apparecchio per ogni presa.





- **Alimenti acquosi**

Se un alimento contiene tanta acqua (passato, cibo fresco, piatti pronti ecc.), durante la formazione del sottovuoto l'apparecchio potrebbe aspirare liquidi, danneggiandosi. Tamponare con della carta da cucina il liquido residuo o avvolgere ulteriormente l'alimento in un sacchetto di plastica o in una pellicola salvafreschezza prima di procedere al sottovuoto. Gli alimenti molto acquosi devono essere congelati prima di essere messi sottovuoto.

- **Alimenti in polvere**

Se gli alimenti vengono messi sottovuoto in forma di polveri (per esempio farina di cereali o altri alimenti farinosi), sussiste il pericolo che venga generata e inalata della polvere sottile mentre si aspira l'aria. Prima di essere messi sotto vuoto, questi alimenti devono essere ulteriormente avvolti in un sacchetto di plastica usa e getta.

- **Indicazioni in caso di frutta e verdura mature**

Alcune varietà di frutta e verdura (come cetrioli o zucca) non più del tutto fresche sviluppano dei gas di maturazione all'interno del sottovuoto e rilasciano succhi che potrebbero far gonfiare la confezione.

→ Le verdure sottovuoto possono essere conservate al massimo per 2 settimane.

- **Alimenti liquidi**

Gli alimenti liquidi (come brodo di carne, preparati a base di cetrioli ecc.) non dovrebbero essere messi sottovuoto. È meglio sigillare semplicemente il sacchetto. Quando si termosigillano i liquidi è utile posizionare il dispositivo per sigillare ben sopra il livello del liquido. A tale scopo, appoggiare l'apparecchio su una base rialzata (p.es. un libro).

- **Alimenti termosigillati (esclusi cibi secchi)**

Anche gli alimenti sottovuoto o termosigillati devono essere conservati in frigo o in vano refrigerato. Questo può essere evitato solo in caso di alimenti secchi.

- **Microonde**

Se si vuole riscaldare nel microonde un alimento contenuto in un sacchetto sottovuoto e/o sigillato, forare sempre il sacchetto per consentire lo scambio d'aria.

- **Utilizzo prolungato dell'apparecchio**

Un utilizzo troppo prolungato dell'apparecchio per il sottovuoto e la termosigillatura può causare surriscaldamenti. Fare una pausa per consentire all'apparecchio di raffreddarsi.

- **Alimenti caldi**

Gli alimenti che vengono preparati caldi devono essere lasciati raffreddare prima di essere sigillati, per evitare ustioni.

- **Inutilizzo del dispositivo per la sigillatura**

Se non viene utilizzato, lasciare il dispositivo per la sigillatura con il coperchio aperto (sbloccato).





## MISURE CAUTELARI PRIMA DI PROCEDERE AL SOTTOVUOTO



- La linea della sigillatura sul sacchetto deve avere un aspetto uniforme, senza interruzioni, da sinistra a destra. In caso di irregolarità, ripetere la procedura (manuale/automatica).
- È possibile aspirare e sigillare il sacchetto soltanto con il coperchio bloccato. Se il sacchetto non è inserito correttamente, potrebbero verificarsi difetti di tenuta compromettendo il sottovuoto. Premere il tasto di stop per interrompere il funzionamento.

## CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO



Il prodotto è un dispositivo combinato per il sottovuoto e la termosigillatura, per uso domestico.

- Dispone di una pompa per il sottovuoto ad azionamento elettrico, compatta, poco rumorosa e a basse vibrazioni.
- Questo dispositivo può mettere sottovuoto e sigillare sacchetti di larghezza massima di 280 mm.

## POSSIBILITÀ DI UTILIZZO (1)

### Autoproduzione di sacchetti da materiale in rotoli:

1. Aprire la battuta per il sacchetto e inserire il foglio nella battuta. Tagliare il foglio per la lunghezza desiderata.
2. È possibile realizzare sacchetti di lunghezza diversa partendo da materiale in rotoli.
3. **Collegare alla fonte di corrente e appoggiare il foglio sulla banda sigillante.**
4. Premere bene verso il basso con entrambe le mani il coperchio alle due estremità, finché si blocca. Quindi premere il pulsante di sigillatura (Seal only). La spia a LED rossa si illumina, indicando la creazione automatica della linea della sigillatura.
5. Quando il LED rosso si spegne di nuovo, premere il pulsante di rilascio su entrambi i lati e rimuovere il sacchetto.

**Nota: quando si premono i pulsanti laterali per bloccare il coperchio, si deve sentire un netto clic. Questo indica che il coperchio è correttamente bloccato.**



## POSSIBILITÀ DI UTILIZZO (2)

SIMPEX  
Basic

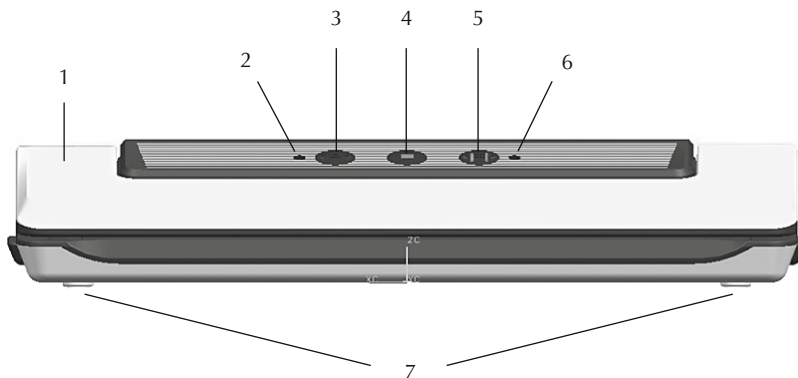
### Sottovuoto:

1. Collegare alla fonte di corrente e aprire il coperchio.
2. Appoggiare il lato superiore di un sacchetto pieno di alimenti sulla banda sigillante del dispositivo.  
→ **Non riempire il sacchetto oltre i  $\frac{3}{4}$ .**
3. Premere il coperchio verso il basso fino ad incastrarlo in entrambi gli angoli. Premere il pulsante per creare automaticamente il sottovuoto e la sigillatura (pulsante Vacuum & Seal). Questo permette di aspirare e sigillare con una sola procedura. La pompa per il sottovuoto si attiva e l'aria viene aspirata dal sacchetto verso l'esterno.
4. Dopo aver raggiunto un certo livello, si accende la spia verde e la pompa sottovuoto si spegne. Ora la spia rossa si riaccende e indica che la sigillatura è iniziata automaticamente.
5. Quando si spegne anche la spia rossa, l'aspirazione e la sigillatura sono terminate.  
→ **È possibile interrompere in ogni momento la procedura premendo l'apposito tasto (Cancel).**
6. Al termine premere i tasti di rilascio sul lato sinistro e destro del dispositivo. Il coperchio è nuovamente sbloccato e può essere aperto. Togliere il sacchetto sottovuoto e sigillato.  
→ Raccomandiamo di utilizzare sacchetti appositi. Sono adatti per ogni tipo di confezionamento sottovuoto: verdura fresca, carne, erbe, piatti pronti, biscotti, cibi secchi, pesce essiccato, piccoli oggetti ecc.



## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### Elementi di comando

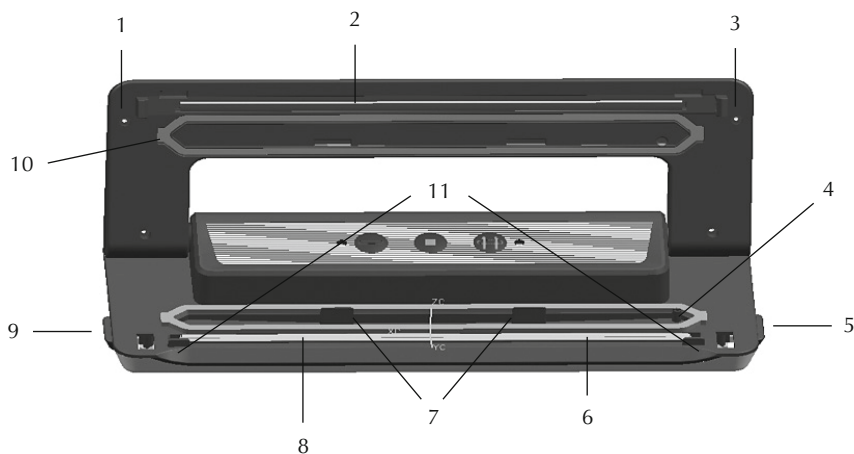


- 1 Coperchio
- 2 Spia sigillatura
- 3 Pulsante per sigillare (Seal)
- 4 Pulsante di interruzione (Cancel)
- 5 Sottovuoto e sigillatura (Vacuum & Seal)
- 6 Spia della pompa
- 7 Piedini di appoggio (in silicone)

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

SIMPEX  
Basic

### Lato interno



1 Sigillatura sinistra

2 Impugnatura

3 Sigillatura destra

4 Canale di aspirazione

5 Pulsante di rilascio

6 Banda di sigillatura

7 Arresto in plastica

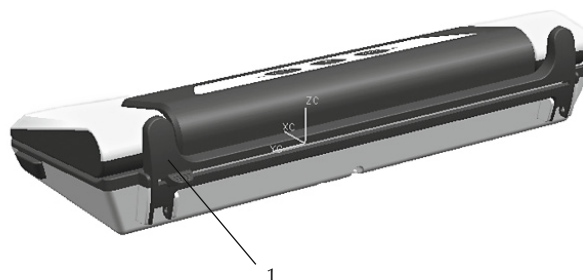
8 Tenuta

9 Pulsante di rilascio

10 Tenuta

11 Spigolo linea della sigillatura

### Retro



1 Battuta del sacchetto incl. lama



## DESCRIZIONE DELLE FUNZIONI

SIMPEX  
BASIC

### Pulsanti di comando:

- Pulsante verde «Vacuum & Seal»: avvia le funzioni di sottovuoto con successiva sigillatura.
- Pulsante rosso «Seal»: solo sigillatura.
- Pulsante grigio «Cancel»: sospensione di tutte le funzioni, stand-by.

### Spie a LED:

- LED verde acceso: la pompa sottovuoto è in funzione.
- LED rosso acceso: sigillatura.

### Spie di funzionamento:

- Se si preme il pulsante rosso, si attiva soltanto la banda di sigillatura e viene sigillato il foglio inserito. Dopo 5 secondi, la banda di sigillatura si spegne automaticamente, come anche il LED rosso. Il dispositivo è di nuovo pronto per l'uso (stand-by).
- Premere il pulsante verde: il sottovuoto e la sigillatura avvengono automaticamente. Prima si avvia la pompa del sottovuoto e si accende il LED verde. Il dispositivo spegne automaticamente la pompa del sottovuoto non appena si raggiunge il livello di sottovuoto sufficiente (tutta l'aria del sacchetto è stata aspirata e il LED verde si spegne). Alla fine il sacchetto viene sigillato automaticamente (si accende il LED rosso). Al termine della sigillatura (dopo circa 5 secondi, il LED rosso si spegne) la procedura è terminata e il dispositivo torna in modalità pronta per l'uso (stand-by).
- Dopo ogni sigillatura, aspettare 15 secondi (tempo di raffreddamento), prima di riutilizzare la funzione di sigillatura.
- Se si usano gli appositi sacchetti per il sottovuoto (280 mm × 300 mm), riempirli soltanto per due terzi (2/3); l'intera procedura di sottovuoto e sigillatura deve completarsi in meno di 25 secondi.
- Premere il pulsante grigio per interrompere (anche prematuramente) tutte le funzioni. Il dispositivo passa quindi direttamente nella modalità pronta per l'uso (stand-by).



## PROBLEMI E SOLUZIONI



Possibili guasti al funzionamento e consigli per la risoluzione dei guasti:

Problema	Rimedi
Il dispositivo non funziona.	Inserire la spina nella presa.
	Il cavo di alimentazione è difettoso, occorre sostituirlo.
	Spegnimento per funzionamento prolungato.
La sigillatura non funziona.	I fogli inseriti male o piegati potrebbero non sigillarsi correttamente.
	Se la pressione sul coperchio è troppo debole, la sigillatura non avviene. Verificare che la sigillatura sia correttamente inserita.
	Verificare se, premendo il pulsante rosso, il LED rosso si accende.
	Verificare se la banda di sigillatura è danneggiata.
Non si riesce a mettere sottovuoto l'alimento.	Verificare che il bordo del sacchetto in plastica sia uniformemente inserito tra le strisce ermetiche.
	Il foglio sul bordo del sacchetto deve essere inserito nel dispositivo in modo che sia liscio e privo di pieghe.
	Verificare se parti appuntite o con spigoli hanno lacerato il foglio.
	Verificare che il sacchetto non sia troppo pieno (max. $\frac{3}{4}$ di contenuto).
	Verificare se la bocchetta di aspirazione è bloccata.
	Controllare che i sacchetti siano adatti per il sottovuoto.
	Verificare se la parte superiore e inferiore della chiusura ermetica è intatta.
	Verificare se la valvola del sottovuoto funziona.
	Rispettare il periodo di attesa tra due procedure di sottovuoto (25 secondi).
Il cibo non può essere aspirato – controllare il nastro sigillante:	1. Aprire il coperchio come illustrato alle pagine 9, 20, 31, 44, 55.
	2. Verificare che la striscia sigillante (componente 8 e 10 alle pagine 9, 20, 31, 44, 55) sia fissata correttamente e non sia deformata.
	3. Se la striscia sigillante non è fissata correttamente, rimuoverla gentilmente (componente 8 e 10 alle pagine 9, 20, 31, 44, 55), quindi rimetterla nella posizione originale. (Non premere sulla striscia sigillante, poiché potrebbe deformarsi).
	4. Prima dell'uso, assicurarsi che l'apertura del sacchetto di plastica sia inserito nell'apposito spazio all'interno dell'area di sottovuoto. Premere il lato sinistro e destro contemporaneamente, assicurarsi che il coperchio sia chiuso saldamente (si avvertirà un „clic“), quindi avviare la funzione di sottovuoto.
	5. Se la funzione di sottovuoto non viene eseguita correttamente, le strisce potrebbero essere deformate. Rimuovere le strisce sigillanti (componente 8 e 10 alle pagine 9, 20, 31, 44, 55) e posizionarle sul tavolo per 2-3 ore in modo che riassumano la loro forma, quindi fissarle nuovamente nella posizione originale.

## PROBLEMI E SOLUZIONI



Problema	Rimedi
Dopo il sottovuoto, il sacchetto non ha una tenuta perfettamente ermetica.	Avvolgere prima gli oggetti a spigoli vivi con un altro foglio e poi inserirli nel sacchetto per il sottovuoto.
	I normali sacchetti in plastica a uso domestico potrebbero essere troppo sottili. Utilizzare sacchetti appositi più robusti.
	Nel sacchetto chiuso gli alimenti possono sviluppare gas, generando l'impressione che il sacchetto non tenga.

## CONSIGLI PER RICETTE

### Salmone sottovuoto

*Il salmone sottovuoto viene cotto a basse temperature nel sacchetto sottovuoto, così da mantenere un sapore straordinario.*

#### Ingredienti:

- 4 filetti di salmone, senza pelle
- 1 pizzico di sale marino
- 1 pizzico di grani di pepe nero
- 1 goccio di succo di limone
- 2 gambi di aneto sminuzzato
- 2 rametti di timo sminuzzato
- 2 cucchiaini di olio d'oliva

#### Preparazione:

1. Lavare i filetti di salmone (ca. 180 grammi a filetto da 3 cm di spessore), asciugarli tamponando con della carta da cucina ed eventualmente togliere le lische.
2. Preparare una marinatura con olio d'oliva, gambi di aneto sminuzzato, sale, pepe, succo di limone e rametti di timo sminuzzati e condirvi i filetti di salmone.
3. Quindi inserire i filetti (marinatura compresa) nel sacchetto per sottovuoto SIMPEX, uno accanto all'altro e non sovrapposti, creare il sottovuoto e lasciar cuocere i sacchetti per 30 minuti a 52 gradi nella macchina sottovuoto oppure nella vaporiera.
4. Al termine della cottura, togliere i filetti di pesce dal sacchetto e servirli. Come contorno sono adatte delle patate gratinate o anche lesse.

## DATI TECNICI



### Macchina sottovuoto e per sigillatura

Codice articolo: 25328  
Tensione nominale: 220-240 V ~ 50 Hz  
Potenza nominale: 110 W



#### SMALTIMENTO ECO-COMPATIBILE

Riuso – Direttiva europea 2012/19/CE

Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito con i rifiuti domestici. Per evitare danni all'ambiente e alla salute dovuti ad uno smaltimento non corretto, smaltire l'apparecchio con responsabilità, per promuovere il riuso sostenibile delle risorse. Per restituire l'apparecchio usato, avvalersi dei sistemi di restituzione e raccolta oppure rivolgersi al rivenditore dove è stato acquistato l'apparecchio, che è in grado di smaltirlo tutelando l'ambiente.

## GARANZIA E ASSISTENZA TECNICA



La nostra garanzia vale 3 anni a partire dalla data di acquisto. Il nostro articolo è stato fabbricato secondo i metodi di produzione più attuali ed è stato sottoposto ad un accurato controllo di qualità. Ci impegniamo a riparare gratuitamente entro il periodo di garanzia ogni difetto di materiale o di fabbricazione. Nel caso in cui, ciò nonostante, Lei dovesse riscontrare dei difetti La preghiamo di rivolgersi ai nostri punti di vendita.

Per darLe modo di risolvere il problema comodamente, semplicemente e velocemente La invitiamo a preparare i seguenti dati:

- Nome, indirizzo e numero di telefono
- Scontrino di cassa
- Dati dell'apparecchio (marca e modello)
- Descrizione del difetto

Sono esclusi dalla garanzia i danni dovuti a uso improprio o a usura di componenti o di materiale. Il diritto alla garanzia decade in caso di manipolazione da parte dell'acquirente o di terzi. Eventuali danni dovuti a posizionamento o uso improprio, a installazione o conservazione errate, ad allacciamento o installazione impropri, per cause di forza maggiore o ad altri fattori esterni non sono coperti dalla garanzia. Raccomandiamo di leggere attentamente le istruzioni per l'uso, dato che in esse sono contenute note importanti.



**Tisztelt Vásárlónk!**

Szívből gratulálunk e SIMPEX termék megvásárlásához. A SIMPEX többi termékéhez hasonlóan ezt a készüléket is legfrissebb műszaki ismereteink alapján fejlesztettük ki, és a legkorszerűbb, legmegbízhatóbb elektromos/elektronikus alkatrészekből gyártottuk.

Kérjük, mielőtt használatba venné a készüléket, szánjon néhány percet arra, hogy elolvassa ezt a használati útmutatót.

A helytelen használatból eredő károk elkerülése érdekében a készülék használatba vétele előtt olvassa el figyelmesen az alábbi használati útmutatót, különös tekintettel a biztonsági utasításokra. A készüléket csak a mellékelt használati útmutatóval együtt adja át másoknak.

Köszönjük!

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK .....	26
ÓVINTÉZKEDÉSEK .....	28
ÓVINTÉZKEDÉSEK A VÁKUUMOZÁS ELŐTT.....	29
TERMÉKTULAJDONSÁGOK.....	29
FELHASZNÁLÁSI LEHETŐSÉGEK (1) .....	29
FELHASZNÁLÁSI LEHETŐSÉGEK (2) .....	30
A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA .....	30
A KÉSZÜLÉK MŰKÖDÉSÉNEK LEÍRÁSA.....	32
PROBLÉMÁK ÉS MEGOLDÁSOK .....	32
RECEPTLET .....	34
MŰSZAKI ADATOK .....	34
GARANCIA ÉS ÜGYFÉLSZOLGÁLAT .....	35



QA19-0000000791

## ÁLTALÁNOS JAVASLATOK

- A nedves vagy nagy nedvességtartalmú élelmiszereket a vákuumozás előtt a felesleges folyadék eltávolítása érdekében törölje le konyhai papírtörlővel, majd szükség esetén csomagolja őket frissen tartó fóliába vagy egyszer használatos műanyag tasakba a vákuumozáshoz.  
→ Ha például leves (víz és olaj) kerül a készülékbe, az a készülék meghibásodáshoz vezethet.
- Erős szagú zöldségfajták (különösen a fokhagyma, a gyömbér, a hagyma stb.) és frissen lezárt és tárolt élelmiszer:  
→ A kibocsátott gáz a műanyag tasak felfúvódásához vezethet.
- A vákuumozáshoz használja az e célra készült, speciális műanyag tasakokat.

## FIGYELMEZTETÉSEK

- A készüléket 8 év alatti gyermekek, illetve kellő tapasztalattal és ismerettel nem rendelkező személyek csak felügyelet és a készülék biztonságos használatára vonatkozó útmutatás mellett, a kockázatok ismeretében használhatják. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetik.
- Veszélyhelyzetek elkerülése érdekében a sérült hálózati vezetéket csak a gyártó, szakszerviz vagy hasonlóan képzett szakember cserélheti ki.

- A hálózati csatlakozódugót ne fogja meg nedves kézzel.
- A készülék tisztítása előtt mindig húzza ki a csatlakozódugót a hálózati aljzatból. A tisztításhoz használjon puha, nedves kendőt kímélő tisztítószerrel.
- A készüléken beavatkozást csak szakképzett személy végezhet. A készülék csak rendeltetésszerűen használható.
- A készüléket száraz, tiszta helyen használja. A levegő nagy pára- és portartalma működési hibát eredményezhet.
- Győződjön meg róla, hogy a hálózati aljzat megfelel a készülék műszaki adatainak.
- A készülék gyermekektől távol tartandó.
- A vákuumos fóliahegesztővel csomagolt élelmiszer mikrohullámú sütőben történő felmelegítése előtt vágja be a fóliatasakot a megfelelő légcserre biztosításához.
- Ügyeljen arra, hogy a készüléket ne rázza meg, ne ejtse le és ne üsse neki semminek.
- **A készüléket ne helyezze gáztűzhely vagy fűtőtest közelébe.**
- Vihar esetén, vagy ha hosszabb ideig nem használja a készüléket, húzza ki a csatlakozót a hálózati aljzatból.
- Lehetőség szerint egy hálózati aljzatra csak egy készüléket csatlakoztasson.



- **Nagy nedvességtartalmú élelmiszerek**

Nagy nedvességtartalmú élelmiszerek (pürék, friss áruk, készételek stb.) esetén a vákuumozás során a levegő kiszívásakor nedvesség kerülhet a készülékbe, ami a készülék károsodásához vezethet. Ezért a vákuumcsomagolás előtt itassa fel konyhai papírtörülővel az élelmiszer felületén található nedvességet, és az élelmiszert csomagolja be külön műanyag tasakba vagy frissen tartó fóliába. A különösen nagy nedvességtartalmú élelmiszereket fagyassza le a vákuumozás előtt.

- **Por állagú élelmiszerek**

Por állagú élelmiszerek (pl. gabonaliszt vagy egyéb finom szemcsés élelmiszer) vákuumozása során fennáll annak a veszélye, hogy a levegő elszívásakor keletkező finom port a felhasználó belélegzi. Az ilyen jellegű élelmiszereket a vákuumozás előtt csomagolja be külön egyszer használatos műanyag tasakba.

- **Érett zöldség és gyümölcs**

Bizonyos zöldség- és gyümölcsfajták (pl. uborka vagy tök) az érés során gázt termelnek vagy levet eresztenek a vákuumcsomagoláson belül is, így a már nem egészen friss zöldség vagy gyümölcs csomagolása felfúvódik.

→ A vákuumcsomagolású zöldség éppen ezért legfeljebb 2 hétig tartható el.

- **Folyékony élelmiszerek**

A folyékony élelmiszereket (pl. húsleves, uborkából készült ételek stb.) ne vákuumozza, hanem csak hegesse le a tasakot. Folyékony élelmiszer hegesztéssel történő lezárása esetén érdemes a hegesztőkészüléket a folyadék szintjénél jóval feljebb elhelyezni. Ehhez helyezze a készüléket megmagasított alpra (pl. egy könyvre).

- **Hegesztéssel lezárt élelmiszerek (kivéve szárazárak)**

A vákuumos hegesztéssel lezárt élelmiszereket – a szárazáru kivételével – hűtőszekrényben vagy fagyasztóban kell tárolni.

- **Melegítés mikrohullámú sütőben**

Ha a vákuumozott és/vagy hegesztett tasakban lévő élelmiszert mikrohullámú sütőben szeretné felmelegíteni, a melegítés közben szükséges légcserre biztosítására szűrja át a fóliatasakot.

- **A készülék huzamosabb ideig tartó használata**

A készülék huzamosabb ideig tartó használata túlhevüléshez vezethet. Tartson időnként szünetet, hogy a készülék le tudjon hűlni.

- **Forró élelmiszerek**

A frissen készült, forró ételeket az égési sérülések elkerülése érdekében a lezárás előtt hagyja kihűlni.

- **Használaton kívüli tasakhegesztő készülék**

Ha nem használja a tasakhegesztő készüléket, hagyja a fedelét nyitva (kioldva)



## ÓVINTÉZKEDÉSEK A VÁKUUMOZÁS ELŐTT



- A tasakon lévő hegesztési varratnak egyenletesen, balról jobbra megszakítás nélkül kell futnia. Hibás eredmény esetén a hegesztés szükség szerint megismételhető (manuálisan vagy automatikusan).
- A levegő kiszívása és a tasak hegesztése csak lezárt fedéllel lehetséges. Helytelenül behelyezett tasak esetében tömítetlenség léphet fel, nem keletkezik megfelelő vákuum, ezért a szivattyú tovább működik. A készülék leállításához ilyen esetben nyomja meg a megszakító gombot.

## TERMÉKTULAJDONSÁGOK

A jelen termék háztartási célra készült kombinált vákuumozó és fóliahegesztő készülék:

- Elektromos meghajtású, kompakt, halk és rezgés csökkentett vákuumszivattyúval rendelkezik.
- A készülék legfeljebb 280 mm széles fóliatasak vákuumozására és lezárására képes.

## FELHASZNÁLÁSI LEHETŐSÉGEK (1)

**Tasak készítése tekercselt anyagból:**

1. Nyissa fel a vágólécet, és helyezze be, majd vágja a kívánt méretre a fóliát.
2. A tekercselt anyagból különböző méretű tasakokat készíthet.
3. **Csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózatra, és helyezze a fóliát a hegesztősávra.**
4. Nyomja le szorosan, két kézzel a készülék mindkét végét, hogy a zár bekattanjon. Nyomja meg a hegesztési funkció gombját (Seal only). A piros LED-lámpa kigyullad, és jelzi, hogy a hegesztési varrat automatikusan elkészül.
5. Ha a piros LED-lámpa kialszik, nyomja meg mindkét oldalon a kioldógombot, és vegye ki a fóliatasakot.

**Megjegyzés: amikor a készülék két oldalán található gombokat megnyomja a fedél lezárásához, jól hallható kattánás jelzi, hogy a fedél rendesen zár.**



## FELHASZNÁLÁSI LEHETŐSÉGEK (2)

SIMPEX  
Basic

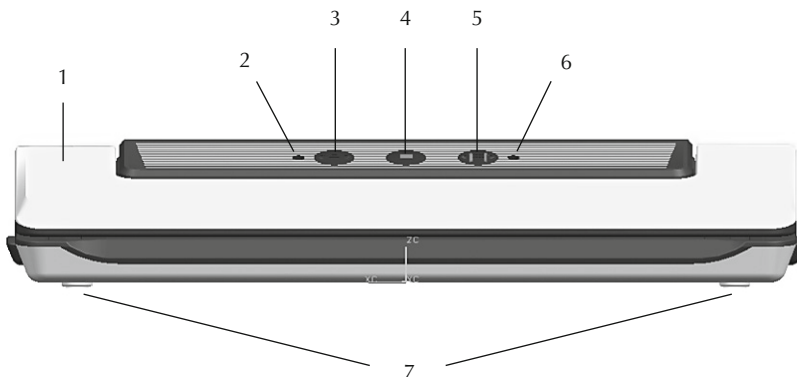
### Vákuumozás:

1. Csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózatra, és nyissa fel a fedelét.
2. Helyezze az élelmiszertel teli tasak felső végét a készülék hegesztősávjára.  
→ **A tasakot legfeljebb a háromnegyedéig töltsé meg.**
3. Nyomja le a fedelet úgy, hogy mindkét végén bekattanjon. Nyomja meg az automatikus vákuumozás és hegesztés gombját (Vacuum & Seal). A készülék kiszívja a levegőt, és lezárja a tasakot. A vákuumszivattyú beindul, és a tasakból kiszívott levegő kifelé távozik.
4. Bizonyos mértékű vákuum elérése után a zöld lámpa kialszik, és a vákuumszivattyú lekapcsol. Ekkor a piros lámpa kezd világítani, és jelzi, hogy a hegesztés automatikusan megkezdődött.
5. Ha a piros lámpa kialudt, a vákuumozás és a hegesztés befejeződött.  
→ **A folyamatot ellenőrzés céljából bármikor megszakíthatja a megszakítógomb (Cancel) segítségével.**
6. A művelet végeztével nyomja meg a készülék jobb és bal oldalán található kioldógombokat, és nyissa fel a fedelet. Vegye ki a vákuumozott, lehegesztett tasakot.  
→ Ajánlott speciális vákuumtasakot használni, amely minden típusú vákuumcsomagoláshoz – többek között friss zöldség, hús, fűszer, készételek, kekszek, szárazáruk, száraz halak és apró tárgyak csomagolásához – alkalmas.

H

## A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

### Kezelőelemek

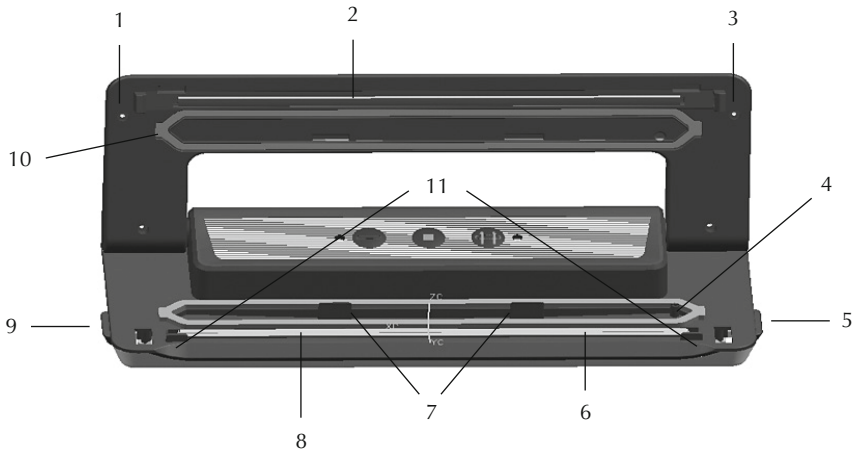


- 1 Fedél
- 2 Hegesztés kijelzője
- 3 Hegesztőgomb (Seal)
- 4 Megszakítógomb (Cancel)
- 5 Vákuumozás és hegesztés (Vacuum & Seal)
- 6 Szivattyú kijelzője
- 7 Lábak (szilikongumi)

## A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

SIMPEX  
Basic

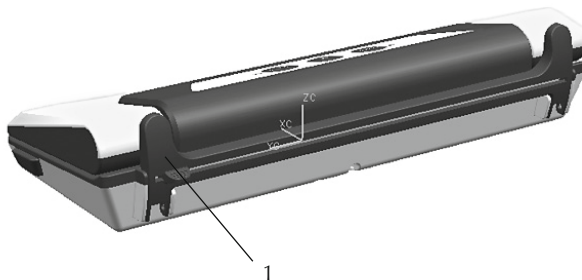
### A készülék belseje



- 1 Bal oldali zár
- 2 Leszorító
- 3 Jobb oldali zár
- 4 Elszívócsatorna
- 5 Kioldógomb
- 6 Hegesztősáv

- 7 Műanyag ütköző
- 8 Tömítés
- 9 Kioldógomb
- 10 Tömítés
- 11 Hegesztési varrat széle

### A készülék hátoldala



Vágóléc késsel



## A KÉSZÜLÉK MŰKÖDÉSÉNEK LEÍRÁSA



### Kezelőgombok:

- Zöld „Vacuum & Seal” gomb: elindítja a vákuumozás és az azt követő hegesztés folyamatát.
- Piros „Seal” gomb: csak hegesztés
- Szürke „Cancel” gomb: minden funkció leállítása, készenléti üzemmód

### LED-es kijelzők:

- A zöld LED világít: a vákuumszivattyú működik.
- A piros LED világít: hegesztés (lezárás).

### Üzemkijelzők:

- Ha csak a piros gombot nyomja meg, csak a hegesztősáv kapcsol be, és a behelyezett fólia hegesztésre kerül. A hegesztősáv 5 másodperc után automatikusan kikapcsol, és a piros LED kialszik. A készülék újra készenléti üzemmódba kerül.
- Ha a zöld gombot nyomja meg, automatikus vákuumozásra és hegesztésre kerül sor. Beindul a vákuumszivattyú, és világítani kezd a zöld LED. A megfelelő vákuum elérésekor (a szivattyú kiszívott minden levegőt a tasakból) a készülék automatikusan lekapcsolja a vákuumszivattyút, és a zöld LED kialszik. A készülék ezután automatikusan lehegeszti a tasakot (a piros LED világítani kezd). A hegesztést követően (kb. 5 másodperc elteltével) a folyamat lezárul, a piros LED kialszik, és a készülék újra készenléti üzemmódba kerül.
- Minden hegesztés után várjon 15 másodpercet az újabb hegesztés előtt (a készülék lehűléséhez).
- Speciális vákuumtasak (280 mm x 300 mm) használata esetén a tasakot csak kb. a kétharmadáig (2/3) töltsse meg. A vákuumozás és hegesztés folyamata megfelelő esetben kevesebb, mint 25 másodpercet vesz igénybe.
- Az egyes funkciók (akár idő előtt történő) leállításához nyomja meg a szürke gombot. A készülék ilyenkor azonnal készenléti üzemmódba kerül.

## PROBLÉMÁK ÉS MEGOLDÁSOK

Lehetséges működési zavarok és hibaelhárítási javaslatok:

Probléma	Hibaelhárítás
A készülék nem működik.	Dugja a hálózati csatlakozót az aljzatba.
	A hálózati kábel meghibásodott, cserélni kell.
	A készülék huzamosabb ideig tartó használat miatt kikapcsol.
A hegesztés nem működik.	A ferdén behelyezett vagy gyűrött fóliát nem lehet megfelelően hegeszteni.
	Ha túl gyengén nyomja le a készülék fedelét, a hegesztési varrat nem sikerül. Ellenőrizze, hogy a zár megfelelően zár-e.
	Ellenőrizze, hogy a piros gomb megnyomását követően a piros LED világítani kezd-e.
	Ellenőrizze, hogy a hegesztősáv nem sérült-e.







## PROBLÉMÁK ÉS MEGOLDÁSOK



Probléma	Hibaelhárítás
Nem működik a vákuumozás.	Gondoskodjon róla, hogy a műanyag tasak széle egyenletesen feküdjön a tömítőszávok között.
	A fóliatasak felső szélét kisimítva, gyűrődésmentesen kell a készülékbe helyezni.
	Ellenőrizze, hogy nem szakította-e ki valamilyen hegyes vagy éles szélű tárgy a fóliát.
	Ügyeljen arra, hogy a tasak ne legyen túlságosan megtöltve (legfeljebb a háromnegyedéig).
	Ellenőrizze, hogy az elszívócsatornában nem található-e a működést akadályozó tárgy.
	Próbálja ki, hogy speciális vákuumtasak használata nem lenne-e megfelelőbb.
	Ellenőrizze, hogy a felső és az alsó tömítés nem sérült-e.
	Ellenőrizze, hogy a vákuumszelep működik-e.
	Két vákuumozási folyamat között várjon 25 másodpercet.
Az ételt nem lehet vákuumozni – ellenőrizze a lezáró szalagot:	1. Nyissa ki a felső fedelet, ahogy a 9., 20., 31., 44., 55. oldalon látható
	2. Ellenőrizze a tömítőszalagokat (a 9., 20., 31., 44., 55. oldalon található 8. és 10. alkatrész) megfelelő és deformációmentes rögzítését.
	3. Ha a tömítőszalagok rögzítése nem megfelelő, óvatosan vegye ki a tömítőszalagokat (8. és 10. alkatrész a 9., 20., 31., 44., 55. oldalon), majd óvatosan rögzítse újra az eredeti helyükön. (Kerülje a tömítőszalagok megnyomását, mert az a deformációjukat okozhatja)
	4. A használat megkezdése előtt győződjön meg arról, hogy a műanyag zacskó nyílása a vákuumkamra belső részén található. Nyomja meg egyszerre a készülék bal és a jobb oldalát, győződjön meg arról, hogy a fedél jól zár („kattanást” kell hallania), majd indítsa el a vákuumozás funkciót.
	5. Ha még mindig nem vákuumoz a készülék, a tömítőszalagok deformálódhattak. Vegye ki a tömítőszalagokat (a 9., 20., 31., 44., 55. oldalon található 8. és 10. alkatrész), és az alakjuk visszanyerése érdekében 2-3 óra helyezze az asztalra, majd óvatosan rögzítse újra az eredeti helyükön.
A vákuumozást követően nincs teljes vákuum a tasakban.	Az éles szélű tárgyakat először tekerje fóliába, és azután hegesse le a vákuumtasakban.
	Előfordulhat, hogy a háztartásban használatos általános műanyag tasak túl vékony. Használjon vastagabb vákuumtasakot.
	Előfordulhat, hogy az élelmiszerek a zárt tasakon belül gázt termelnek; ettől úgy tűnhet, mintha nem lenne teljes vákuum a tasakban.



## RECEPTÖTLET



### Sous vide-ált lazac

A szuvidálás során a lazac alacsony hőfokon készül el a vákuum-tasakban, így semmit sem veszít aromájából.

#### Hozzávalók:

- 4 szelet lazacfilé bőr nélkül
- 1 csipet tengeri só
- 1 csipet fekete bors
- 1 kevés citromlé
- 2 szál aprított kapor
- 2 szál aprított kakukkfű
- 2 evőkanál olívaolaj

#### Elkészítés:

1. A lazacszeleteket (egyenként kb. 180 gramm, 3 cm vastag) mossa le, majd törölje át konyhai papírtörülővel, és távolítsa el az esetleges szálkákat.
2. Az olívaolajból, a felaprított kaporból, sóból, borsból, citromléből és a felaprított kakukkfűből készítsen pácot, és ezzel dörzsölje be a lazacszeleteket.
3. Ezt követően helyezze a lazacszeleteket (a páccal együtt) a SIMPEX vákuumtasakba (egymás mellé, nem egymás fölé). Vákuumozás és lezárás után helyezze a tasakokat 30 percre az 52 fokra beállított sous vide-áló készülékbe vagy párolókészülékbe.
4. Az elkészítés után vegye ki a lazacszeleteket a tasakból, és tálalja csőben sült vagy sós burgonyával.

H

## MŰSZAKI ADATOK

### Vákuumos fóliahegesztő készülék

Cikkszám:	25328
Névleges feszültség:	220-240 V ~ 50 Hz
Névleges teljesítmény:	110 W



#### KÖRNYEZETBARÁT ÁRTALMATLANÍTÁS

Újrahasznosítás – az Európai Parlament és a Tanács 2012/19/EK irányelve

Ez a szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem szabad a háztartási hulladékba dobni. Az emberi egészség és a természet ellenőrizetlen hulladékkezelésből eredő károsodásának elkerülése és az erőforrások fenntartható újrahasznosítása érdekében kérjük, a készüléket felelősen ártalmatlanítsa. A régi készüléket visszavételi és begyűjtési rendszerek útján adja le, vagy forduljon a kereskedőhöz, akitől a készüléket vásárolta, és aki környezetkímélő módon tudja ártalmatlanítani.



## 3 ÉVES JÓTÁLLÁS – a következő szabályok csak Magyarország területén érvényesek

**Gyártó/Importőr:** SIMPEX Import Export GmbH, Europastraße 3, 5015 Salzburg, Österreich  
**Forgalmazó:** SPAR Magyarország Kereskedelmi Kft., H-2060 Bicske, SPAR út 0326/1. hrsz.

**Termék megnevezése:** .....

**Termék típusa/gyártási száma:** .....

**Vásárlás időpontja:** .....

**Forgalmazó bélyegzőlenyomata:** A kiállítás során a képviselőtében eljáró személy aláírása:  
 .....

### KIJAVÍTÁS ESETÉN TÖLTENDŐ KI!

Az első jótállási/kijavítási igény bejelentésének időpontja: .....

Hiba oka: .....

Kijavítás módja: .....

Termék visszaadás dátuma, aláírás: .....

<b>Vállalkozás szerint a cikk NEM javítható</b>	8 NAPON BELÜL		időpont és vásárló aláírása:
	cserre	vételár visszatérítés	
<b>Vállalkozás 30 napon belül nem reagál a javításra</b>	cserre	vételár visszatérítés	

Javítási igény száma	Hiba oka	Kijavítás módja	Termék fogyasztó részére való visszaadás dátuma és a fogyasztó aláírása
2. javítási igény			
3. javítási igény			
4. meghibásodás után a vásárló választása szerint:	vételár arányos leszállítása	vállalkozás költségére vagy mással kijavíttatás	8 napon belüli termékcsere
→	vételár visszatérítés		dátuma és a fogyasztó aláírása





## GARANCIA ÉS ÜGYFÉLSZOLGÁLAT



### KICSERÉLÉS ESETÉN TÖLTENDŐ KI!

A jótállási/kicserélési igény bejelentésének időpontja: .....

A termékcsere időpontja: .....

Jótállási igény esetén vegye fel a kapcsolatot az üzlettel, ahol vásárolta a terméket vagy az alábbi elérhetőségek egyikén:

SPAR Magyarország Kereskedelmi Kft., H-2060 Bicske, SPAR út 0326/1. hrsz.

E-mail: info@spar.hu

A gyártó értékhatártól függetlenül 3 éves jótállást biztosít a jelen jótállási jegyben említett Simpex termékekre, amennyiben a termékhez tartozó használati és kezelési útmutatásoknak megfelelően, azokat betartva használják őket.

A jótállásból eredő jogok a jótállási jeggyel érvényesíthetőek, amelynek nem tehető feltételévé a fogyasztási cikk felbontott csomagolásának a fogyasztó általi visszaszolgáltatása. A jótállási jegy fogyasztó rendelkezésére bocsátásának elmaradása esetén a szerződés megkötését bizonyítottnak kell tekinteni, ha az ellenérték megfizetését igazoló bizonylatot - az általános forgalmi adóról szóló törvény alapján kibocsátott számlát vagy nyugtát - a fogyasztó bemutatja. Ebben az esetben a jótállásból eredő jogok az ellenérték megfizetését igazoló bizonylattal érvényesíthetőek.

A vállalkozás a megfelelő jótállási jegyet elektronikus úton is átadhatja a fogyasztó részére. A fogyasztó részére elektronikusán átadott számla jótállási jegyként akkor fogadható el, ha tartalma megfelel e rendelet jótállási jegyre vonatkozó előírásainak is. A vállalkozás a jótállási jegy elektronikus úton való átadására legkésőbb a termék átadását vagy üzembe helyezését követő napon köteles. Ha a vállalkozás a jótállási jegyet elektronikus dokumentumként nem közvetlen megküldéssel adja át, hanem letöltést biztosító elérési cím formájában bocsátja azt a fogyasztó rendelkezésére, akkor az elektronikus jótállási jegy letölthetőségét a jótállási idő végéig nem szüntetheti meg, a letöltési cím elérhetőségét biztosítani kell. A vállalkozás a jótállási jegy elektronikus úton történő átadására legkésőbb a termék átadását vagy üzembehelyezését követő napon köteles.

A gyártó a vásárlás időpontjától számítva garانتálja, hogy a termékek kivitelezésbeli hibáktól mentesek, a jótállási határidő a fogyasztási cikk fogyasztó részére történő átadás napjával kezdődik. Ha a fogyasztó a fogyasztási cikket az átadástól számított hat hónapon túl helyezteti üzembe, akkor a jótállási határidő kezdő időpontja a fogyasztási cikk átadásának napja.

A jótállásból eredő jogokat a fogyasztási cikk tulajdonosa érvényesítheti, feltéve, hogy fogyasztónak minősül. A jótállási időn belüli meghibásodás esetén, amennyiben a hiba jótállás keretébe tartozik, a vásárló elsősorban – választása szerint - kijavítást vagy kicserélést követelhet kivéve, ha a választott igény teljesítése lehetetlen, vagy ha az a gyártónak vagy a forgalmazónak (együttesen: „vállalkozás”) a másik igény teljesítésével összehasonlítva aránytalan többletköltséget eredményezne, vagy

- a vételár arányos leszállítását igényelheti, vagy
- a hibát a vállalkozás költségére maga kijavíthatja vagy mással kijavíttathatja, vagy a szerződéstől elállhat, ha a forgalmazó vagy a gyártó a kijavítást vagy a kicserélést nem vállalta, illetve, ha e kötelezettségének megfelelő határidőn belül a fogyasztó érdekeit kímélve nem tud eleget tenni, vagy ha a fogyasztónak a kijavításhoz vagy kicseréléshez fűződő érdeke megszűnt, vagy ha a gyártó vagy a forgalmazó nem tett eleget a jogorvoslatnak a fogyasztó érdekeit kímélő módon. Jelentéktelen hiba miatt elállásnak nincs helye.

A fogyasztó a kijavítás iránti igényét választása szerint a vállalkozás székhelyén, bármely telephelyén, fióktelepén és a vállalkozás által a jótállási jegyben feltüntetett javítószolgálatnál közvetlenül is érvényesítheti.





## GARANCIA ÉS ÜGYFÉLSZOLGÁLAT

SIMPEX  
Basic

A fogyasztó a választott jogáról másikra térhet át. Az áttéréssel okozott költséget köteles a vállalkozásnak megfizetni, kivéve, ha az áttérésre a vállalkozás adott okot, vagy az áttérés egyébként indokolt volt.

Ha a fogyasztó a termék meghibásodása miatt a vásárlástól (üzembe helyezéstől) számított három munkanapon belül érvényesít csereigényt, a gyártó vagy a forgalmazó (vállalkozás) nem hivatkozhat aránytalan többletköltségre, hanem köteles a terméket kicserélni, feltéve, hogy a meghibásodás a rendeltetésszerű használatot akadályozza.

A jogosult a hiba felfedezése után késedelem nélkül köteles a hibát a forgalmazóval vagy a gyártóval (vállalkozás) közölni.

A kijavítást vagy kicserélést – a termék tulajdonságaira és a fogyasztó által elvárható rendeltetésére figyelemmel – megfelelő határidőn belül, a fogyasztó érdekeit kímélve kell elvégezni. A vállalkozásnak törekednie kell arra, hogy a kijavítást vagy kicserélést legfeljebb tizenöt napon belül elvégezze. Ha a kijavítás vagy a kicserélés időtartama a tizenöt napot meghaladja, akkor a vállalkozás a fogyasztót tájékoztatni köteles a kijavítás vagy a csere várható időtartamáról. A tájékoztatás a fogyasztó előzetes hozzájárulása esetén, elektronikus úton vagy a fogyasztó általi átvétel igazolására alkalmas más módon történik.

A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.

Nem számít bele a jótállási időbe a kijavítási időnek az a része, amely alatt a fogyasztó a terméket nem tudja rendeltetésszerűen használni. A jótállási idő a terméknek vagy a termék részének kicserélése (kijavítása) esetén a kicserélt (kijavított) termékre (termékrészre), valamint a kijavítás következményeként jelentkező hiba tekintetében újból kezdődik.

A jótállási kötelezettség teljesítésével kapcsolatos költségek a gyártót / forgalmazót (vállalkozást) terhelik.

A jótállás nem érinti a fogyasztó jogszabályból eredő – így különösen kellek- és termékszavatossági, illetve kártérítési – jogainak érvényesítését.

Fogyasztói jogvita esetén a fogyasztó a megyei (fővárosi) kereskedelmi és iparkamarák által működtetett békéltető testület eljárását is kezdeményezheti.

Ha a gyártó / forgalmazó (vállalkozás) jótállási kötelezettségének a fogyasztó által érvényesíteni kívánt jogától eltérő módon tesz eleget, ennek indokát a jegyzőkönyvben meg kell adni.

Ha a fogyasztó szavatossági és jótállási igényének megítélésére szakvélemény beszerzése szükséges, a szakvélemény kötelező elemeit a 19/2014.(IV.29.) NGM rendelet melléklete tartalmazza.

Ha a gyártó / forgalmazó (vállalkozás) a fogyasztó szavatossági vagy jótállási igényének teljesíthetőségéről annak bejelentésekor nem tud nyilatkozni, álláspontjáról – az igény elutasítása esetén az elutasítás indokáról és a békéltető testülethez fordulás lehetőségéről is – öt munkanapon belül, igazolható módon köteles értesíteni a fogyasztót.

A vállalkozás mentesül a jótállási kötelezettség alól, ha bizonyítja, hogy a meghibásodás nem rendeltetésszerű használatból, a természetes elhasználódásból, a megfelelő karbantartás hiányából, balesetből, téves használatból, szándékos károkozásból, kereskedelmi használatból származó károokra, és/vagy a gyártón kívüli más fél által okozott károokra vezethető vissza.

A vállalkozás mentesül a jótállási kötelezettség alól, ha bizonyítja, hogy a meghibásodás nem rendeltetésszerű használatból, és/vagy karcolásokra, horzsolásokra, valamint más jellegű, a használati útmutatótól eltérő, helytelen, rendeltetésellenes használatra vezethető vissza. A jótállási igény jelen jótállási jeggyel érvényesíthető. Jótállási jegy hiányában, ha a fogyasztó jótállási igényt kíván érvényesíteni, a fogyasztói szerződés megkötését bizonyítottan kell tekinteni, ha a fogyasztó bemutatja az ellenérték megfizetését igazoló bizonylatot.

Ez a jótállás nem befolyásolja a fogyasztó törvényes jogait az Európai Unión belül.



**Poštovani kupče!**

Čestitamo Vam na kupnji ovog SIMPEX proizvoda. Kao i svi proizvodi SIMPEX-a i ovaj proizvod je razvijen na temelju najnovijih tehničkih spoznaja i proizveden uz uporabu pouzdanih i modernih električnih/elektroničkih komponenti. Prije nego uređaj stavite u pogon, obavezno odvojite nekoliko minuta i pažljivo pročitajte sljedeće upute za uporabu. Pažljivo pročitajte sljedeće upute za rukovanje prije nego upotrijebite proizvod, kako biste izbjegli štete koje bi mogle nastati zbog grešaka u rukovanju. Posebnu pozornost obratite na sigurnosne napomene. Kada ovaj uređaj dajete trećoj osobi ne zaboravite joj dati i ove upute za rukovanje.

Najljepše hvala!

SIGURNOSNE NAPOMENE .....	39
MJERE OPREZA .....	41
MJERE OPREZA PRIJE VAKUMIRANJA .....	42
SVOJSTVA PROIZVODA .....	42
MOGUĆNOSTI UPORABE (1) .....	42
MOGUĆNOSTI UPORABE (2) .....	43
OPIS PROIZVODA .....	43
OPIS FUNKCIJE .....	45
PROBLEMI I RJEŠENJA .....	45
SAVJET ZA RECEPT .....	47
TEHNIČKI PODACI .....	47
JAMSTVO .....	48
SERVISNA SLUŽBA .....	49



QA19-000000791

## OPĆI SAVJETI

- Prije vakumiranja kuhinjskim papirom obrišite mokrenamirnice i namirnice koje sadrže vodu kako biste uklonili višak tekućine. Po potrebi omotajte prijanjajućom folijom ili stavite u jednokratnu plastičnu vrećicu pa zatim vakuumirajte.  
→ Ako u uređaj uđe primjerice juha (voda i ulje), uređaj se može pokvariti.
- Vrste povrća jaka mirisa (posebno češnjak, đumbir, luk itd.) i svježije zapakirane i spremljene namirnice.  
→ Ovdje je moguće napuhavanje plastične vrećice zbog ispuštanja plinova.
- Za vakumiranje upotrebljavajte posebne plastične vrećice za vakumiranje.

## UPOZORENJA

- Djeca od 8 godina i starija i osobe smanjenih tjelesnih, senzoričkih ili umnih sposobnosti kao i osobe nedovoljna iskustva i znanja smiju upotrebljavati ovaj uređaj samo ako su pod nadzorom ili ako su dobili upute o tome kako sigurno upotrebljavati uređaj te ako razumiju opasnosti koje pri tome prijete. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca ne smiju bez nadzora čistiti uređaj niti obavljati njegovo održavanje.
- Ako je priključni mrežni kabel uređaja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač ili njegova servisna služba ili druge stručno kvalificirane osobe kako bi se izbjegle opasnosti.

HR

- Mrežni utikač nikada ne dodirujte mokrim rukama!
- Prije čišćenja uređaja uvijek prvo izvucite mrežni utikač. Upotrebljavajte mekanu krpu s blagim sredstvom za čišćenje.
- Zahvate na uređaju smiju obavljati samo kvalificirani stručnjaci. Uređaj upotrebljavajte samo namjenski.
- Uređaj upotrebljavajte samo na suhom i čistom mjestu. Ako je vlaga u zraku visoka ili ako je u okolini prisutno posebno mnogo prašine, moguće su smetnje u radu.
- Uvjerite se da mrežna utičnica koju upotrebljavate odgovara tehničkim podacima uređaja.
- Djeca ne smiju dirati uređaj.
- Prije zagrijavanja zavarenih namirnica u mikrovalnoj pećnici obavezno razrežite vrećicu kako biste omogućili izmjenu zraka.
- Uređaj nemojte tresti, bacati niti udarati.
- Uređaj nikada nemojte postavljati u blizinu plinskih peći niti radijatora.
- Ako ga dulje ne upotrebljavate ili u slučaju nevremena, izvucite mrežni utikač iz utičnice!
- Po mogućnosti nemojte u jednu utičnicu uključivati više od jednog uređaja.



- **Namirnice koje sadrže vodu**

Ako namirnice sadrže mnogo vode (kaša, svježa hrana, svježe pripremljena jela itd.), pri vakumiranju se može usisati tekućina i oštetiti uređaj. Kuhinjskim papirom skupite nakupljenu tekućinu ili namirnicu dodatno zapakirajte u plastičnu vrećicu ili prijanjajuću foliju kako biste je zatim vakumirali. Namirnice koje sadrže mnogo vode treba zamrznuti prije vakumiranja.

- **Praškaste namirnice**

Ako vakumirate namirnice u prahu (npr. brašno od žitarica ili druge namirnice sitnog zrnja), postoji opasnost da pri vakumiranju nastane sitna prašina i da se udahne. Takve namirnice prije vakumiranja dodatno valja staviti u jednokratnu plastičnu vrećicu.

- **Napomene za zrelo voće i povrće**

Neke vrste voća i povrća koje više nisu sasvim svježe (npr. krastavci ili tikve) u vakumiranom pakiranju razvijaju plinove i ispuštaju sokove zbog kojih paketić može nabubriti.

→ Vakumirano povrće može se držati maksimalno 2 tjedna.

- **Tekuće namirnice**

Tekuće namirnice (npr. juha od mesa, pripravak od krastavaca itd.) ne smiju se vakumirati. U tom je slučaju bolje samo zavariti vrećicu. Pri zavarivanju tekućih namirnica dobro je uređaj za zavarivanje postaviti dosta iznad razine tekućine. Za to uređaj možete staviti na povišenu podlogu (npr. knjigu).

- **Zavarene namirnice (osim suhih)**

I vakumirane i zavarene namirnice treba čuvati u hladnjaku ili zamrzivaču. To ne vrijedi za suhe namirnice.

- **Mikrovalna pećnica**

Ako u mikrovalnu pećnicu želite staviti namirnicu koja se nalazi u vakumiranoj i/ili zavarenoj vrećici, prvo probodite vrećicu kako biste omogućili izmjenu zraka.

- **Trajna uporaba uređaja**

Preduga uporaba uređaja za vakumiranje i zavarivanje može uzrokovati pregrijavanje. Radite stanke kako bi se uređaj mogao ohladiti.

- **Vruće namirnice**

Namirnice koje se pripremaju vruće pustite da se ohlade prije zavarivanja kako biste izbjegli opasnost od opekline.

- **Neupotrebljavani uređaj za zavarivanje vrećica**

Ako ga ne upotrebljavate, uređaj za zavarivanje vrećica ostavite s otvorenim (deblokiranim) poklopcem.



## MJERE OPREZA PRIJE VAKUMIRANJA



- Šav od zavarivanja na vrećici mora izgledati ravnomjerno i bez prekida prolaziti slijeva nadesno. U slučaju nepravilnosti možete ponoviti postupak zavarivanja (ručno/automatski).
- Vakumiranje i zavarivanje vrećice moguće je samo ako je poklopac blokiran. Ako je vrećica pogrešno umetnuta, mogu se pojaviti propuštanja i može se dogoditi da se ne stvori pravi vakum tako da crpka nastavi s radom. Pritisnite gumb za prekid kako biste zaustavili postupak.

## SVOJSTVA PROIZVODA

Ovaj je proizvod kombinirani uređaj za vakumiranje i zavarivanje vrećica za uporabu u kućanstvu.

- Ima električnu, kompaktnu vakumsku pumpu koja radi tiho i uz nisku razinu vibracija.
- Ovaj uređaj može vakumirati i zavarivati vrećice do širine od 280 mm.

## MOGUĆNOSTI UPORABE (1)

### Izrada vrećica od materijala u roli:

1. Otvorite graničnik za vrećicu pa u nj umetnite foliju. Foliju odrežite na željenu duljinu.
2. Od materijala u roli možete izrađivati vrećice različite duljine.
- 3. Uticanje električnog napajanja i polaganje folije na vrpцу za zavarivanje.**
4. Poklopac na krajevima uređaja objema rukama čvrsto pritisnite prema dolje tako da se blokada uglavi. Pritisnite samo gumb za zavarivanje (Seal only). Zasljetlit će crveni LED prikaz koji će vam pokazati da se automatski izrađuje šav od zavarivanja.
5. Nakon što se crvena LED dioda ugasi, pritisnite gumbе za oslobađanje na objema stranama pa uklonite vrećicu.

**Napomena:** Pri pritiskanju bočnih gumbi za blokiranje poklopca mora se čuti jasan škljocaj. To pokazuje da se poklopac ispravno uglavio.



HR



## MOGUĆNOSTI UPORABE (2)

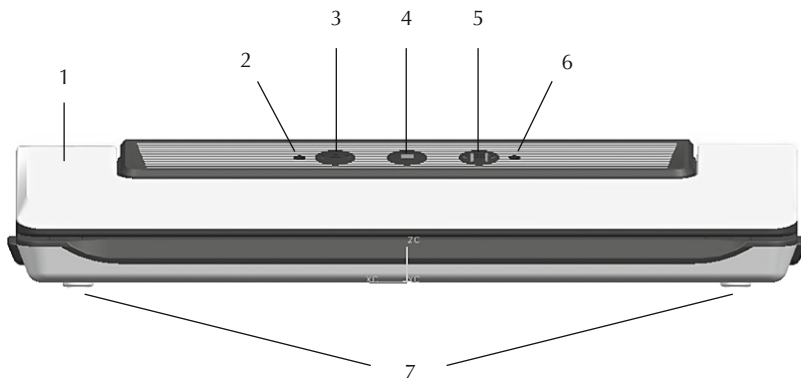


### Vakumiranje:

1. Priključite električno napajanje i otvorite poklopac.
2. Gornju stranu vrećice u kojoj se nalaze namirnice položite na vrpču za zavarivanje uređaja.  
→ **Vrećicu nemojte napuniti više od ¾.**
3. Poklopac pritisnite prema dolje tako da se uglavi na oba kraja. Pritisnite gumb za automatsko vakumiranje i zavarivanje (Vacuum & Seal). Vakuimirajte i zavarite u jednom radnom koraku. Vakumska će se crpka pokrenuti, a zrak iz vrećice isisati.
4. Nakon što se postigne određeni podtlak, ugasit će se zeleni prikaz, a vakumska će se crpka isključiti. Sada će zasvijetliti crveni prikaz i pokazati da je postupak zavarivanja automatski započeo.
5. Kada se ugasi i crveni prikaz, završeno je usisavanje i zavarivanje.  
→ **Postupak u svakom trenutku možete prekinuti aktivacijom gumba za prekid (Cancel).**
6. Na kraju pritisnite gume za oslobađanje na lijevoj i desnoj strani uređaja. Poklopac je ponovno deblokiran i može se otvoriti. Izvadite vakumiranu i zavarenu vrećicu.  
→ Preporučujemo da upotrebljavate posebne vrećice za vakumiranje. One su prikladne za sve vrste vakumskog pakiranja: svježe povrće, meso, začini, gotova jela, keksi, sušena hrana, sušena riba, manji predmeti itd.

## OPIS PROIZVODA

### Upravljački elementi



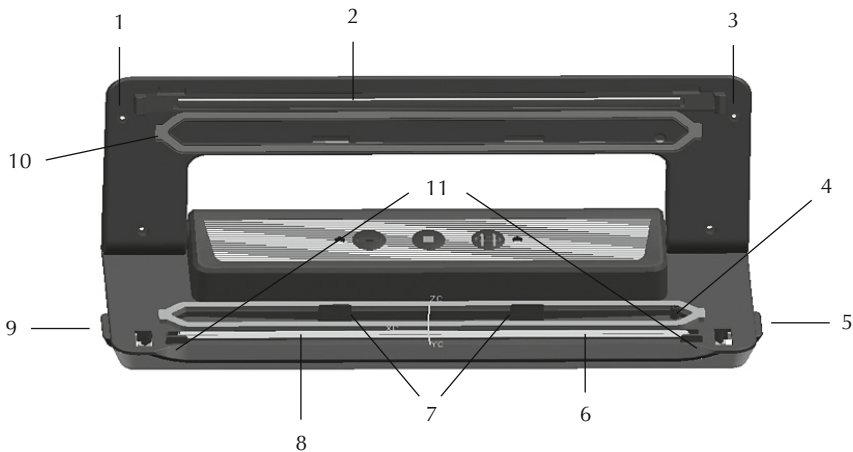
- 1 Poklopac
- 2 Prikaz zavarivanja
- 3 Gumb za zavarivanje (Seal)
- 4 Gumb Prekid (Cancel)
- 5 Vakumiranje i zavarivanje (Vacuum & Seal)
- 6 Prikaz crpke
- 7 Noge (silikonska guma)



## OPIS PROIZVODA

SIMPEX  
Basic

### Unutarnja strana



1 Blokada lijevo

2 Hvataljka

3 Blokada desno

4 Usisnikanal

5 Gumb za oslobađanje

6 Vrpca za zavarivanje

7 Plastični zaustavljač

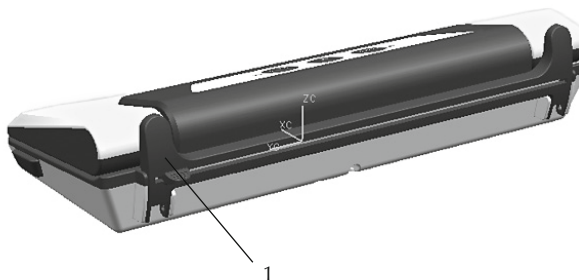
8 Brtva

9 Gumb za oslobađanje

10 Brtva

11 Rub šava od zavarivanja

### Stražnja strana



1 Graničnik za vrećicu uklj. nož

## Upravljački gumbi:

- Zeleni gumb „Vacuum & Seal“: Pokreće funkcije vakumiranja i zatim zavarivanja.
- Crveni gumb „Seal“: Samo zavarivanje
- Sivi gumb „Cancel“: Završavanje svih funkcija, mirovanje

## LED prikazi:

- Svijetli zelena LED dioda: Vakumska pumpa radi.
- Svijetli crvena LED dioda: Zatvaranje (zavarivanje).

## Prikazi rada:

- Ako pritisnete crveno označeni gumb, uključit će se samo vrpca za zavarivanje i umetnuta će se folija zavariti. Vrpca za zavarivanje automatski će se ugasisi nakon 5 sekundi pa će se ugasisi i crvena LED dioda. Uređaj se ponovno nalazi u stanju pripravnosti (mirovanje).
- Ako pritisnete zeleno označeni gumb, obavit će se automatsko vakumiranje i zavarivanje. Prvo će se pokrenuti vakumska pumpa, a zelena LED dioda zasvijetliti. Uređaj će automatski isključiti vakumsku pumpu čim se postigne dovoljan podtlak (čitav zrak iz vrećice usisan, gasi se zelena LED dioda). Nakon toga će se vrećica automatski zavariti (zasvijetlit će crvena LED dioda). Po završetku postupka zavarivanja (nakon otprilike 5 sekundi, gasi se crvena LED dioda) postupak je završen i uređaj se vraća u stanje pripravnosti (mirovanje).
- Nakon svakog postupka zavarivanja pričekajte 15 sekundi (vrijeme hlađenja) prije nego što ponovno upotrijebite funkcije zavarivanja.
- Ako upotrebljavate posebne vrećice za vakumiranje (280 mm x 300 mm), smijete ih napuniti samo do otprilike dvije trećine (2/3), a čitav postupak vakumiranja i zavarivanja trebao bi završiti za manje od 25 sekundi.
- Za (prijevremeno) završavanje svih funkcija pritisnite sivo označeni gumb. Uređaj će odmah prijeći u stanje pripravnosti (mirovanje).

# PROBLEMI I RJEŠENJA

Moguće smetnje funkcije i savjeti za uklanjanje pogrešaka:

Problem	Pomoć
Uređaj ne radi.	Mrežni utikač utaknite u utičnicu.
	Mrežni kabel neispravan, valja ga zamijeniti.
	Isključenje zbog trajnog rada.
Zavarivanje ne funkcionira.	Koso umetnuta ili savijena folija ne može se pravilno zavariti.
	Ako je pritisak na poklopac preslab, zavarivanje šava na vrećici neće uspjeti. Provjerite uglavljuje li se blokada ispravno.
	Provjerite zasvijetli li crvena LED dioda nakon što pritisnete crveni gumb.
	Provjerite je li vrpca za zavarivanje oštećena.

Problem	Pomoć
Namirnica se ne može vakimirati.	Uvjerite se da je rub plastične vrećice ravnomjerno položen između brtvenih vrpci.
	Folija na rubu vrećice mora biti glatka i položena u uređaj bez nabora.
	Provjerite jesu li šiljasti ili oštri dijelovi uzrokovali pukotinu na foliji.
	Uvjerite se da vrećica nije prekomjerno napunjena (maksimalno ¾ sadržaja).
	Provjerite je li usisno okno blokirano.
	Provjerite bi li bile bolje posebne vrećice za vakumiranje.
	Provjerite jesu li gornja i donja strana brtve netaknute.
	Provjerite radi li ventil vakuma.
	Poštujte vrijeme čekanja između dvaju postupaka vakumiranja (25 sekundi).
Hrana se ne može vakimirati - provjerite brtvenu traku:	1. Otvorite gornji poklopac kao na str.9, 20, 31, 44, 55
	2. Provjerite je li traka za brtvljenje (dio 8 i 10 na stranici 9, 20, 31, 44, 55) ispravno pričvršćena, te da nije deformirana
	3. Ako traka za brtvljenje nije pravilno pričvršćena, pažljivo je izvucite (dio 8 i 10 na stranici 9, 20, 31, 44, 55), potom je nježno ponovo pričvrstite na izvorno mjesto. (Izbjegavajte pritiskanje traka za brtvljenje jer to može uzrokovati deformaciju)
	4. Prije rada, provjerite je li ulaz u plastičnu vrećicu umetnut u unutarnji prostor područja vakumiranja. Istovremeno pritisnite lijevu i desnu stranu, provjerite jesu li poklopci dobro zaključani (čut ćete zvuk „zaključavanja“), zatim započnite funkciju vakumiranja.
	5. Ako i dalje ne može vakimirati, može doći do deformiranja traka. Izvadite trake za brtvljenje (dio 8 i 10 na stranici 9, 20, 31, 44, 55), i stavite ih na stol 2-3 sata kako bi se oporavile, a zatim ih nježno ponovo pričvrstite na izvorno mjesto.
Vrećica je nakon vakumiranja lagano propusna.	Predmete oštih bridova prvo omotajte drugom folijom pa zatim zavarite u vrećicu za vakumiranje.
	Uobičajene plastične vrećice za kućanstvo mogu biti pretanke. Upotrijebite deblje vrećice za vakumiranje.
	Namirnice u zatvorenoj vrećici mogu razvijati plinove tako da ćete dobiti dojam da vrećica propušta.



## SAVJET ZA RECEPT



### Losos sous vide

*Losos sous vide znači kuhanje na niskoj temperaturi u vrećici pod vakuumom - na taj način losos postane doista pravi doživljaj za nepce.*

#### Sastojci:

- 4 kom. fileta lososa, bez kože
- 1 prstohvat morske soli
- 1 prstohvat crnog papra u zrnju
- 1 mlaz soka od limuna
- 2 nasjeckane stabljike kopra
- 2 nasjeckane grančice timijana
- 2 jušne žlice maslinova ulja

#### Priprema:

1. File lososa (otprilike 180 grama po komadu - debljine 3 cm) prvo operite, osušite kuhinjskim ručnikom i očistite od kosti.
2. Sada napravite marinadu od maslinova ulja, nasjeckanog kopra, soli, papra, soka od limuna i nasjeckanih grančica timijana pa je utrljajte u filete ribe.
3. Nakon toga filete (i marinadu) stavite u vrećicu za vakumiranje SIMPEX - položite jedan pored drugog, ne jedan na drugog - vakumirajte pa vrećicu kuhajte 30 minuta na 52 stupnja u uređaju za sous vide ili u kuhalu na paru.
4. Nakon kuhanja filete ribe izvadite iz vrećice i servirajte - kao prilog je prikladan gratinirani ili kuhani krumpir.

## TEHNIČKI PODATCI

### Uređaj za vakumiranje i zavarivanje vrećica

Broj artikla:	25328
Nazivni napon:	220-240 V ~ 50 Hz
Nazivna snaga:	110 W



#### EKOLOŠKO ZBRINJAVANJE:

Recikliranje – Europska direktiva 2012/19/EZ

Simbol prikazuje da se proizvod ne smije zbrinuti u otpad zajedno s kućnim otpadom. Kako bi se spriječile negativne posljedice za okoliš i zdravlje čovjeka zbog nekontroliranog odlaganja otpada, molimo za odgovorno uklanjanje otpada, kako biste kroz recikliranje pomogli očuvanju okoliša. Iskoristite mogućnost odlaganja vašeg starog istrošenog uređaja u reciklažno dvorište ili se obratite svom trgovcu od kojeg ste kupili uređaj. Ovaj može isti zbrinuti na ekološki prihvatljiv način.





## JAMSTVENA IZJAVA

## IZJAVLJUJEMO:

- da će proizvod u toku jamstvenog roka raditi besprijekorno, ako ga korisnik koristi shodno njegovoj namjeni i tehničkim uputstvima
- da ćemo na Vaš zahtjev, koji ste podnijeli u roku trajanja jamstva, sve kvarove i nedostatke, radi kojih proizvod ne djeluje, popraviti o vlastitom trošku. To ćemo učiniti u roku od 45 dana od podnošenja zahtjeva za popravak. Ako proizvod ne popravimo u navedenom roku, isti ćemo zamijeniti novim. Jamstveni rok produžuje se za onoliko koliko traje popravak proizvoda. Jamstvo počinje teći od dana prodaje na malo, što se dokazuje ovjerenim jamstvenim listom (naziv i sjedište društva koje je proizvod prodalo, pečat, datum prodaje i potpis prodavatelja) uz koji mora biti priložen originalni račun. U protivnom, jamstvo nije moguće koristiti.
- Ako je jamstvo Vašeg proizvoda isteklo, popravke obavljamo ugradnjom originalnih dijelova uz naplatu, ukoliko ste to prehodno odobrili pisanim putem.
- Servisno održavanje i potrebne rezervne dijelove osiguravam najmanje 7 godina (vijek trajanja proizvoda)

**JAMSTVENI ROK: 36 MJESECI**  
**DAVATELJ JAMSTVA**  
**SPAR Hrvatska d.o.o**  
**Slavonska avenija 50, 10 000 Zagreb**

## Uvjeti jamstva:

- proizvod je namijenjen isključivo za kućnu uporabu i svaka uporaba koja se ne može definirati kao kućna uporaba poništava jamstvo i davatelj jamstva ne snosi troškove popravka uređaja
- Prodavatelj je dužan o svom trošku prenijeti stvar do servisa i vratiti je kupcu.
- Jamstvo ne vrijedi u slijedećim slučajevima:
  - kada se ne poštuju upute za upotrebu
  - kada proizvod popravi neovlaštena osoba
  - kada su ugrađeni neoriginalni dijelovi
  - kvarova nastalih mehaničkim oštećenjem (udarci nepažnjom kupca, udar groma, strujni udar, poplava), nemarno korištenje od strane kupca ili čišćenje neodgovarajućim (agresivnim) sredstvima, u kojim slučajevima davatelj jamstva ne snosi troškove popravka uređaja.

## KUPON 1

Pečat prodajnog mjesta  
i potpis

Datum prodaje:

## KUPON 2

Pečat prodajnog mjesta  
i potpis

Datum prodaje:



**CENTRALNI SERVIS ZA HRVATSKU**  
**PUŠIĆ d.o.o.**  
**Vodnjanska 26, 10000 ZAGREB**

tel.: 01/3041-801, 3012-802, 3028-226  
fax.: 01/3041-800  
e-mail: administracija@pusic.hr

**ZAGREB**  
**PUŠIĆ d.o.o.**  
Vodnjanska 26  
tel: 01/3028-226  
fax: 01/3041-800

**VIROVITICA**  
**FRUK d.o.o.**  
Strossmayerova 23  
tel: 033/553-068

**VARAŽDIN**  
**ELEKTROMEH.OBRT**  
**MARKOVIĆ**  
K. Filića 9  
tel: 099/212-7360

**SPLIT**  
**ANDABAKA COM. d.o.o.**  
Gundulićeva 10  
tel: 021/481-401  
fax: 021/481-400

**S.BROD**  
**BKS d.o.o.**  
J.J.Strossmayera 29  
tel: 035/203-101

**SISAK**  
**ETC SISAK**  
Trg 22 lipnja 4f  
tel: 044/549-500

**RIJEKA**  
**EE-KA SERVIS**  
Baštijanova 30  
tel: 051/228-401

**POŽEGA**  
**SERVIS ELEKTROHLAD**  
I. Mažuranića 5  
tel: 034/291-125

**NOVSKA**  
**SERVIS SENIOR & JUNIOR**  
I. Meštrovića 11  
tel: 098/430-530

**N. GRADIŠKA**  
**FRIGO SERVIS**  
Strossmayerova 18  
tel: 035/362-299

**KOPRIVNICA**  
**SERVIS KUCHAR**  
Ludbreški odvojak 14  
tel: 048/644-818

**BIJELOVAR**  
**KODA d.o.o.**  
V. Nazora 14  
tel: 043/225-245



**Spoštovani kupec!**

Pri srčno vam čestitamo ob nakupu tega SIMPEX-ovega izdelka. Kot vsi SIMPEX-ovi izdelki je bil tudi ta razvit na podlagi najnovejših tehničnih spoznanj in izdelan z uporabo najzanesljivejših in najsodobnejših električnih/elektronskih sestavnih delov.

Prosimo, vzemite si nekaj minut časa, preden boste začeli napravo uporabljati in preberite naslednje navodilo za uporabo.

Prosimo, da pred prvim obratovanjem naprave skrbno preberete to navodilo za uporabo, s čimer boste preprečili okvare, ki bi nastale zaradi napačne uporabe. Še posebej pazite na varnostne napotke. Če boste napravo posredovali tretjim osebam bodite pozorni na to, da jim boste predali tudi to navodilo za uporabo.

Najlepša hvala!

VARNOSTNA NAVODILA .....	51
PREVIDNOSTNI UKREPI .....	53
PREVIDNOSTNI UKREPI PRED VAKUUMSKIM PAKIRANJEM .....	54
LASTNOSTI IZDELKA .....	54
MOŽNOSTI UPORABE (1) .....	54
MOŽNOSTI UPORABE (2) .....	54
OPIS IZDELKA .....	55
OPIS DELOVANJA .....	56
TEŽAVE IN REŠITVE .....	57
NASVET ZA RECEPT .....	58
TEHNIČNI PODATKI .....	58
GARANCIJA IN SERVISNA SLUŽBA .....	59



QA19-0000000791

## SPLOŠNI NASVETI

- Pred vakuumskim pakiranjem morate s kuhinjskim papirjem popivnati vlago in odstraniti živila z večjo vsebnostjo vode, da odstranite odvečno tekočino. Po potrebi živila zavijte v folijo za živila ali v plastično vrečko za enkratno uporabo, nato jih vakuumsko pakirajte.  
→ Če npr. v napravo zaide juha (voda in olje), lahko to povzroči izpad.
- Zelenjava z močnim vonjem (predvsem česen, ingver, čebula itd.) ter sveže zapakirana in shranjena živila.  
→ Tukaj je možno, da plastična vrečka nabrekne zaradi izhajanja plinov.
- Za vakuumsko pakiranje uporabljajte posebne plastične vrečke.

## OPOZORILA

- To napravo lahko uporabljajo otroci od 8. leta starosti naprej ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali mentalnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom, ali so bile poučene o varni uporabi naprave in razumejo nevarnosti, do katerih lahko pride. Otroci se ne smejo igrati z napravo. Otroci ne smejo brez nadzora čistiti naprave in izvajati postopkov vzdrževanja.
- Če je napajalni kabel te naprave poškodovan, ga mora zamenjati predstavnik proizvajalca ali

OTS

- njegove servisne službe oz. podobna strokovna usposobljena oseba, da se izognete nevarnostim.
- Omrežnega vtiča nikoli ne primite z mokrimi rokami!
  - Pred čiščenjem naprave vedno najprej izvlecite omrežni vtič. Uporabljajte mehko krpo z blago čistilno raztopino.
  - V napravo lahko posegajo samo strokovno usposobljene osebe. Napravo uporabljajte samo za predviden namen.
  - Napravo uporabljajte samo v suhem in čistem prostoru. Pri visoki zračni vlagi ali v močno prašnem okolju lahko pride do motenj v delovanju.
  - Prepričajte se, da uporabljena električna vtičnica ustreza tehničnim podatkom naprave.
  - Otroci se ne smejo dotikati naprave.
  - Pred segrevanjem zavarjenih živil v mikrovalovni pečici obvezno prebodite vrečko iz folije, da omogočite kroženje zraka.
  - Naprave ne tresite, prevračajte ali udarjajte.
  - **Naprave nikoli ne postavite v bližino plinske pečice ali radiatorjev.**
  - Ob neurju oz., ko naprave dalj časa ne uporabljate, izvlecite omrežni vtič iz vtičnice!
  - Po možnosti v eno vtičnico priključite samo eno napravo.

- **Živila z večjo vsebnostjo vode**

Če živila vsebujejo večjo količino vode (kaša, sveža živila, pripravljena živila itd.), se med vakuumskim pakiranjem lahko vsesa tekočina in povzroči poškodbo naprave. S kuhinjskim papirjem popivnjajte prisotno tekočino oz. živilo zapakirajte skupaj s plastično vrečko ali s folijo za živila in jih nato vakuumsko pakirajte. Živila z veliko vsebnostjo vode je treba zamrzniti pred vakuumskim pakiranjem.

- **Živila v prahu**

Če vakuumsko pakirate živila v prahu (npr. žitna moka ali druga drobnozrnata živila), obstaja nevarnost, da pri sesanju zraka nastane prah, ki se vdihava. Takšna živila je treba pred vakuumskim pakiranjem dodatno zaviti v plastično vrečko za enkratno uporabo.

- **Navodila za zrelo sadje in zelenjavo**

Nekatere vrste sadja in zelenjave, ki niso več povsem sveže (npr. kumare ali buča), sproščajo v vakuumskem pakiranju zorilne pline in sokove, ki povzročijo, da vrečka nabrekne.

→ Vakuumsko pakirana zelenjava je uporabna največ 2 tedna.

- **Tekoča živila**

Tekočih živil (kot je npr. mesna juha, pripravki iz kumaric itd.) ni dovoljeno vakuumsko pakirati. V tem primeru je bolje, da vrečko samo zavarite. Pri varjenju tekočih živil je koristno, če napravo za vakuumsko pakiranje in varjenje namestite precej prek gladine tekočine. V ta namen postavite napravo na povišano podlago (npr. na knjigo).

- **Vakuumsko pakirana živila (razen posušenih živil)**

Tudi vakuumsko pakirana živila je treba shranjevati v hladilniku ali zamrzovalnem predalu. To ne velja za posušena živila.

- **Mikrovalovna pečica**

Če želite v mikrovalovni pečici segreti živila, ki so zavarjena in/ali vakuumsko pakirana, najprej prebodite vrečko, da omogočite kroženje zraka.

- **Neprekinjena uporaba naprave**

V primeru predolgega neprekinjenega delovanja naprave za vakuumsko pakiranje in varjenje lahko pride do pregrevanja. Vsake toliko časa prekinite delovanje, da se naprava lahko ohladi.

- **Vroča živila**

Vroč pripravljena živila se morajo pred pakiranjem najprej ohladiti, da preprečite nevarnost opeklin.

- **Neuporabljen vakuumski aparat**

Kadar vakuumskega aparata ne uporabljate, ga pustite z odprtim (sproščenim) pokrovom.



## PREVIDNOSTNI UKREPI PRED VAKUUMSKIM PAKIRANJEM



- Zvar na vrečki mora biti enakomeren in potekati brez prekinitev od leve proti desni strani. V primeru nepravilnosti lahko postopek varjenja (ročni/samodejni) po potrebi ponovite.
- Sesanje zraka in varjenje vrečke je možno samo z zaprtim pokrovom. Če je vrečka nepravilno vstavljena, lahko pride do netesnih mest in ustvarjen ni pravi vakuum, tako da črpalka še naprej deluje. V tem primeru pritisnite gumb za prekinitev, da ustavite delovanje.

Ta izdelek je kombinirana naprava za vakuumsko pakiranje in varjenje vrečk za uporabo v gospodinjstvu.

- Vgrajeno ima kompaktno električno vakuumsko črpalko, ki povzroča malo hrupa in vibracij.
- Omogoča vakuumsko pakiranje in varjenje vrečk iz folije do širine 280 mm.

### Samodejna izdelava vrečk iz folije v roli:

1. Odprite prostor za folijo in vanj vstavite folijo. Folijo narežite na zeleno dolžino.
2. Iz role s folijo lahko pripravite vrečke različnih dolžin.
3. **Priključite napajalni kabel v omrežje in folijo položite na varilni trak.**
4. Z obema rokama močno pritisnite pokrov naprave navzdol, da se zaskoči zapora. Pritisnite gumb za varjenje (Seal only). Zasveti rdeča LED-lučka in prikazuje, da se bo samodejno ustvaril zvar.
5. Ko rdeča LED-lučka ponovno ugasne, pritisnite gumba za sprostitvev na obeh straneh in odstranite vrečko iz folije.

**Navdilo: Ko pritisnete stranska gumba za blokiranje pokrova, se mora zaslišati glasen zvok klika. To označuje, da se je pokrov pravilno zaskočil.**

OTS

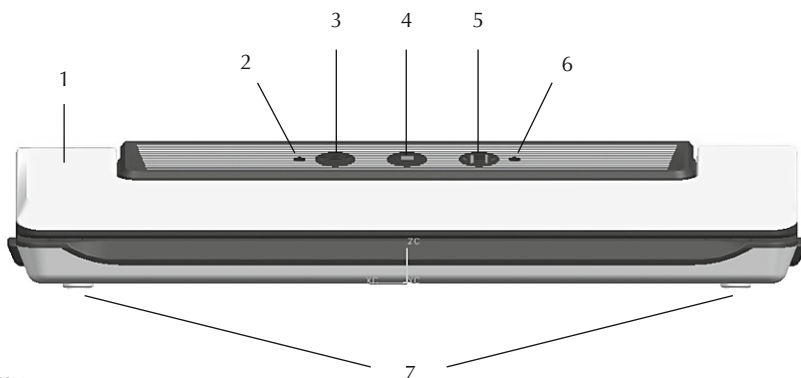
## MOŽNOSTI UPORABE (2)

### Vakuumsko pakiranje:

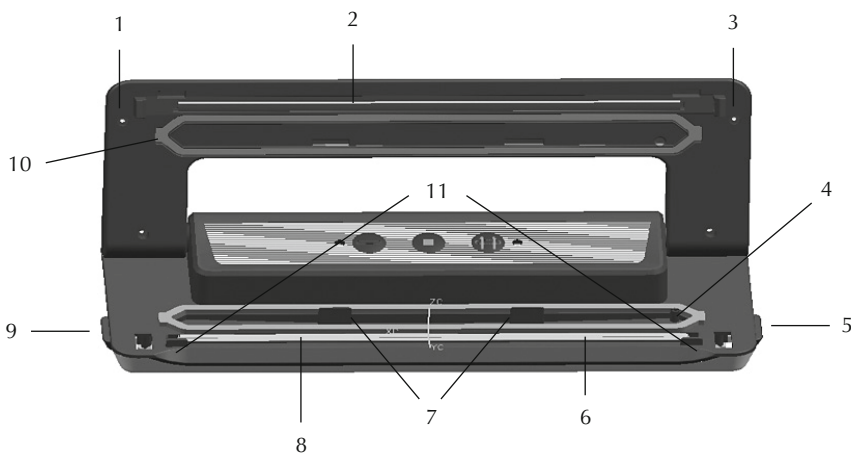
1. Priključite napajalni kabel v omrežje in odprite pokrov.
2. Zgornjo stran vrečke, napolnjene z živilom, položite na varilni trak naprave.  
→ **Vrečke ne napolnite več kot  $\frac{3}{4}$ .**
3. Pokrov pritisnite navzdol, da se oba vogala zaskočita. Pritisnite gumb za samodejno vakuumsko pakiranje in varjenje (gumb Vacuum & Seal). Sesanje zraka in varjenje se izvede v enem koraku. Zažene se vakuumaska črpalka in zrak se iz vrečke odsesa navzven.
4. Ko je dosežen določen podtlak, ugasne zelena lučka in vakuumaska črpalka se izklopi. Nato sveti rdeča lučka in prikazuje, da se je samodejno začel postopek varjenja.
5. Ko ugasne tudi rdeča lučka, sta postopka sesanja zraka in varjenja zaključena.  
→ **Postopek lahko kadarkoli prekinete s pritiskom na gumb za prekinitev (Cancel).**
6. Za zaključek pritisnite gumba za sprostitvev na levi in desni strani naprave. Pokrov je ponovno sproščen in se lahko odpre. Odstranite vakuumsko pakirano in zavarjeno vrečko.  
→ Priporočamo, da uporabljate posebne vrečke za vakuumsko pakiranje. Le-te so primerne za vse vrste vakuumskega pakiranja: sveža zelenjava, meso, začimbe, pripravljene jedi, piškoti, posušena živila, posušene ribe, manjši predmeti itd.



## Upravljalni elementi

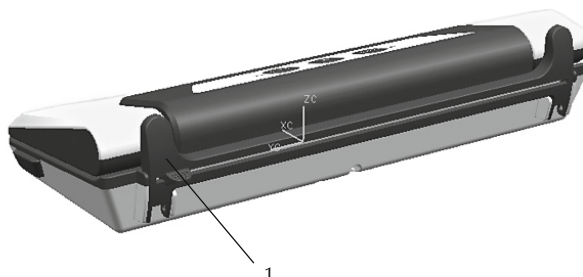


- 1 Pokrov
- 2 Lučka za varjenje
- 3 Gumb za varjenje (Seal)
- 4 Gumb za prekinitev (Cancel)
- 5 Vakuumsko pakiranje in varjenje (Vacuum & Seal)
- 6 Lučka za črpalko
- 7 Noge (silikonska guma)



- 1 Zapora levo
- 2 Prijemalo
- 3 Zapora desno
- 4 Sesalni kanal
- 5 Gumb za sprostitvev
- 6 Varilni trak
- Plastični zapori
- Tesnilo
- Gumb za sprostitvev
- Tesnilo
- Rob zvara

## Zadnja stran



1 Prostor za folijo z rezilom

- Zeleni gumb „Vacuum & Seal“: Zažene funkciji vakuumskega pakiranja in naknadnega varjenja.
- Rdeči gumb „Seal“: Samo varjenje
- Sivi gumb „Cancel“: Zaključí vse funkcije, stanje pripravljenosti

- Zelena LED sveti: vakuumska črpalka deluje.
- Rdeča LED sveti: pakiranje (varjenje).

OTS

- Ko pritisnete rdeče označen gumb, se vklopi samo varilni trak in zavari vstavljeno folijo. Po 5 sekundah se varilni trak samodejno izklopi, rdeča LED pa ugasne. Naprava se ponovno nahaja v stanju pripravljenosti (Stand-by).
- Ko pritisnete zeleno označen gumb, se izvede samodejni postopek vakuumskega pakiranja in varjenja. Najprej se zažene vakuumska črpalka in zasveti zelena LED. Naprava samodejno izklopi vakuumsko črpalko takoj, ko je dosežen zadosten podtlak (iz vrečke je odsesan ves zrak, zelena LED ugasne). Nato se vrečka samodejno zavari (zasveti rdeča LED). Po zaključenem postopku varjenja (po približno 5 sekundah, rdeča LED ugasne) je postopek zaključen in naprava se ponovno preklopi v stanje pripravljenosti (Stand-by).
- Po vsakem postopku varjenja počakajte 15 sekund (čas ohlajanja), šele nato lahko ponovno uporabite funkcijo varjenja.
- Če uporabljate posebne vrečke za vakuumsko pakiranje (280 mm x 300 mm), jih lahko napolnite do največ dveh tretjin (2/3), celoten postopek vakuumskega pakiranja in varjenja pa mora biti zaključen v manj kot 25 sekundah.
- S pritiskom na sivo označen gumb zaključite vse funkcije (tudi predčasno). Naprava se nato takoj preklopi v stanje pripravljenosti (Stand-by).



## TEŽAVE IN REŠITVE



Možne motnje v delovanju in nasveti za odpravljanje napak:

Težava	
Naprava ne deluje.	Omrežni vtič priključite v vtičnico.
	Napajalni kabel je okvarjen, potrebna je zamenjava.
	Izklop zaradi neprekinjenega delovanja.
Varjenje ne deluje.	Poševno vstavljena ali prepognjena folija se ne more pravilno zavariti.
	Pri premajhnem pritisku na pokrov je varjenje vrečke neuspešno. Preverite, če se je zapora pravilno zaskočila.
	Preverite, če po pritisku na rdeč gumb zasveti rdeča LED.
	Preverite, če je varilni trak morda poškodovan.
Živila ni možno vakuumsko pakirati.	Prepričajte se, da je rob plastične vrečke enakomerno vstavljen med tesnilna trakova.
	Folija na robu vrečke mora biti gladko in brez mečkanja vstavljena v napravo.
	Preverite, če so koničasti ali ostrorobi deli povzročili razpoko v foliji.
	Prepričajte se, da vrečka ni prenapolnjena (največ $\frac{3}{4}$ vsebine).
	Preverite, če je sesalni kanal blokiran.
	Preizkusite, če so posebne vrečke za vakuumsko pakiranje primernejše.
	Preverite, če sta zgornja in spodnja stran tesnila nepoškodovani.
	Preverite, če vakuumski ventil deluje.
Hrane ni mogoče vakuimirati – preverite tesnilni trak:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Odprite zgornji pokrov, kot je prikazano na straneh 9, 20, 31, 44, 55</li> <li>2. Preverite, ali je tesnilni trak (komponenti 8 in 10 na straneh 9, 20, 31, 44, 55) pravilno pritrjen in da ni poškodovan</li> <li>3. Če je tesnilni trak napačno pritrjen, potem tesnilna trakova (komponenti 8 in 10 na straneh 9, 20, 31, 44, 55) previdno odstranite, nato pa ju nežno ponovno pritrdite na prvotno mesto. (Izogibajte se pritiskanju tesnilnih trakov, saj ju lahko tako poškodujete)</li> <li>4. Pred uporabo se prepričajte, da je vhod plastične vrečke vstavljen v notranji prostor območja za vakuimiranje. Hkrati pritisnite na levi in desni strani in se prepričajte, da je pokrov trdno zaklenjen (slišal se bo zvok „zaklepa“), nato pa zaženite funkcijo vakuimiranja.</li> <li>5. Če vakuimiranje še vedno ni mogoče, sta morda trakova poškodovana. Odstranite tesnilna trakova (komponenti 8 in 10 na straneh 9, 20, 31, 44, 55) in ju za 2 do 3 ure položite na mizo, nato pa ju nežno ponovno pritrdite na prvotno mesto.</li> </ol>

OTS

## TEŽAVE IN REŠITVE



Težava	Pomoč
Po postopku vakuumskega pakiranja vrečka ne tesni povsem.	Predmete z ostrimi robovi najprej ovijte z drugo folijo in jih nato zavarite v vrečko za vakuumsko pakiranje.
	Običajne plastične vrečke so lahko pretanke. Uporabljajte debelejšje vrečke za vakuumsko pakiranje.
	Živila lahko v zaprtih vrečkah sproščajo pline, tako da dobimo vtis, da vrečka ne tesni.

## NASVET ZA RECEPT

### Losos „sous vide“

Losos „sous vide“ pomeni kuhanje pri nizki temperaturi v vrečki za vakuumsko pakiranje - losos postane absolutno doživetje okusa.

#### Sestavine:

- 4 fileje lososa, brez kože
- 1 ščepec morske soli
- 1 ščepec črnega popra v zrnu
- 1 stisk limoninega soka
- 2 stebli kopra, nasekljani
- 2 vejici timijana, nasekljani
- 2 žlici oljčnega olja

#### Priprava:

1. Najprej operite fileje lososa (približno 180 g na kos - 3 cm debele), osušite s kuhinjskim papirjem in odstranite morebitne kosti.
2. Nato pripravite marinado iz oljčnega olja, narezanih stebel kopra, soli, popra in narezanih vejic timijana ter z marinado natrite fileje lososa.
3. Nato fileje (vključno z marinado) vstavite v vrečke SIMPEX za vakuumsko pakiranje, jih položite enega poleg drugega, ne enega nad drugim, jih vakuumsko pakirajte in vrečke za 30 minut kuhajte pri 52 °C v napravi „sous vide“ ali v parnem kuhalniku.
4. Fileje lososa po zaključenem postopku kuhanja vzemite iz vrečke in postrezite - kot priloga je primeren gratiniran krompir oz. tudi slani krompir.

SLO

## TEHNIČNI PODATKI

### Naprava za vakuumsko pakiranje in varjenje

Številka artikla:	25328
Nazivna napetost:	220-240 V ~ 50 Hz
Nazivna moč:	110 W



#### OKOLJU PRIJAZNO ODSTRANJEVANJE

Recikliranje – evropska Direktiva 2012/19/ES

Ta simbol prikazuje, da izdelka ni dovoljeno odstranjevati skupaj z gospodinjstvi odpadki. Za preprečitev škode na okolju in škode za zdravje ljudi zaradi nenadzorovanega odstranjevanja odpadkov odstranite izdelek odgovorno in podpirajte trajnostno recikliranje virov. Za odstranjevanje vaše stare naprave uporabite uradna zbirališča odpadkov oz. se obrnite na prodajalca, pri katerem ste kupili napravo. Le-ta lahko poskrbi za okolju prijazno odstranjevanje naprave.



Naziv izdelka:

Tip izdelka:

Garancijska doba: **36 mesecev**

Podpis in žig prodajalne

Datum prodaje

1. SPAR Slovenija d.o.o. prevzema obveznosti dane v garancijskem listu.
2. Garancijski rok znaša 36 mesecev in začne teči od dne izročitve blaga.
3. Garancijski list velja na območju Republike Slovenije.
4. S tem garancijskim listom SPAR Slovenija d.o.o. jamči, da bo proizvod v garancijskem roku, ob normalni in pravilni uporabi, kot je navedeno v navodilih za uporabo, brezhibno deloval in se obvezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih v primernem roku odstranili pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi.
5. Kupec je dolžan okvaro priglasiti pooblaščenemu servisu in/ali izdelek dostaviti v trgovino.
6. Kupec je dolžan predložiti pooblaščenemu servisu potrjen garancijski list in dokaz o nakupu (račun).
7. V primeru, da proizvod popravila nepooblaščen servis ali tretja oseba, kupec naknadno ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
8. V kolikor proizvoda, ki je v garancijski dobi ni mogoče popraviti v roku 45 dni, ga je prodajalec dolžan zamenjati za novega ali vrniti plačani znesek.
9. Garancija ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.
10. Dajalec garancije zagotavlja vzdrževanje blaga, nadomestne dele in prikladne aparate, skladno z določili veljavne zakonodaje oz. še 9 (devet) let po izteku garancijskega roka.

## Pooblaščen servis:

### SerVíc d.o.o.

Celovška cesta 492  
SI-1210 Ljubljana Šentvid

Tel: 01/60 10 150



Ⓐ Ⓘ Ⓗ ⒽⒷ Ⓔ

**Herkunftsland / Paese di provenienza /  
Származási ország / Zemlja podrijetla / Država izvora:**

China / Cina / Čína / Kína / Kína / Kitajska

**Importeur / Importato da / Importőr /**

**Uvoznik / Uvoznik:**

SIMPEX Import Export GmbH,  
Europastraße 3, 5015 Salzburg, Österreich

**Forgalmazó:** SPAR Magyarország Kereskedelmi Kft.,  
H-2060 Bicske, SPAR út, [www.spar.hu](http://www.spar.hu)

**Stavlja na tržište:**

SPAR Hrvatska d.o.o., Slavonska avenija 50,  
10000 Zagreb, Hrvatska

**Prodaja:** SPAR Slovenija d.o.o.,

Letališka cesta 26, SI-1000 Ljubljana, Slovenija, [www.spar.si](http://www.spar.si)