

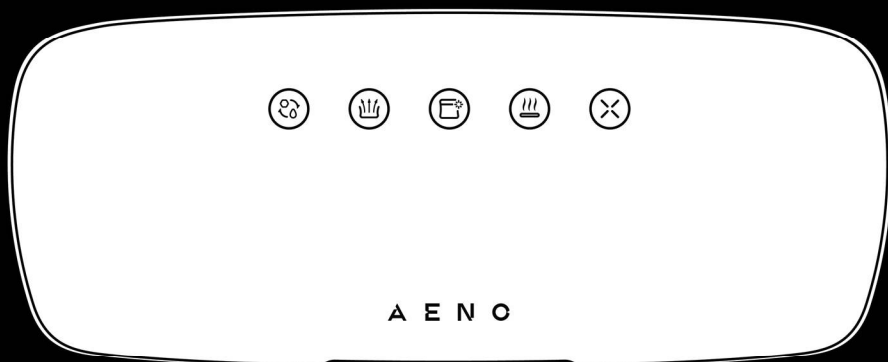
A E N O

Quick Start Guide

Vacuum Sealer VS2

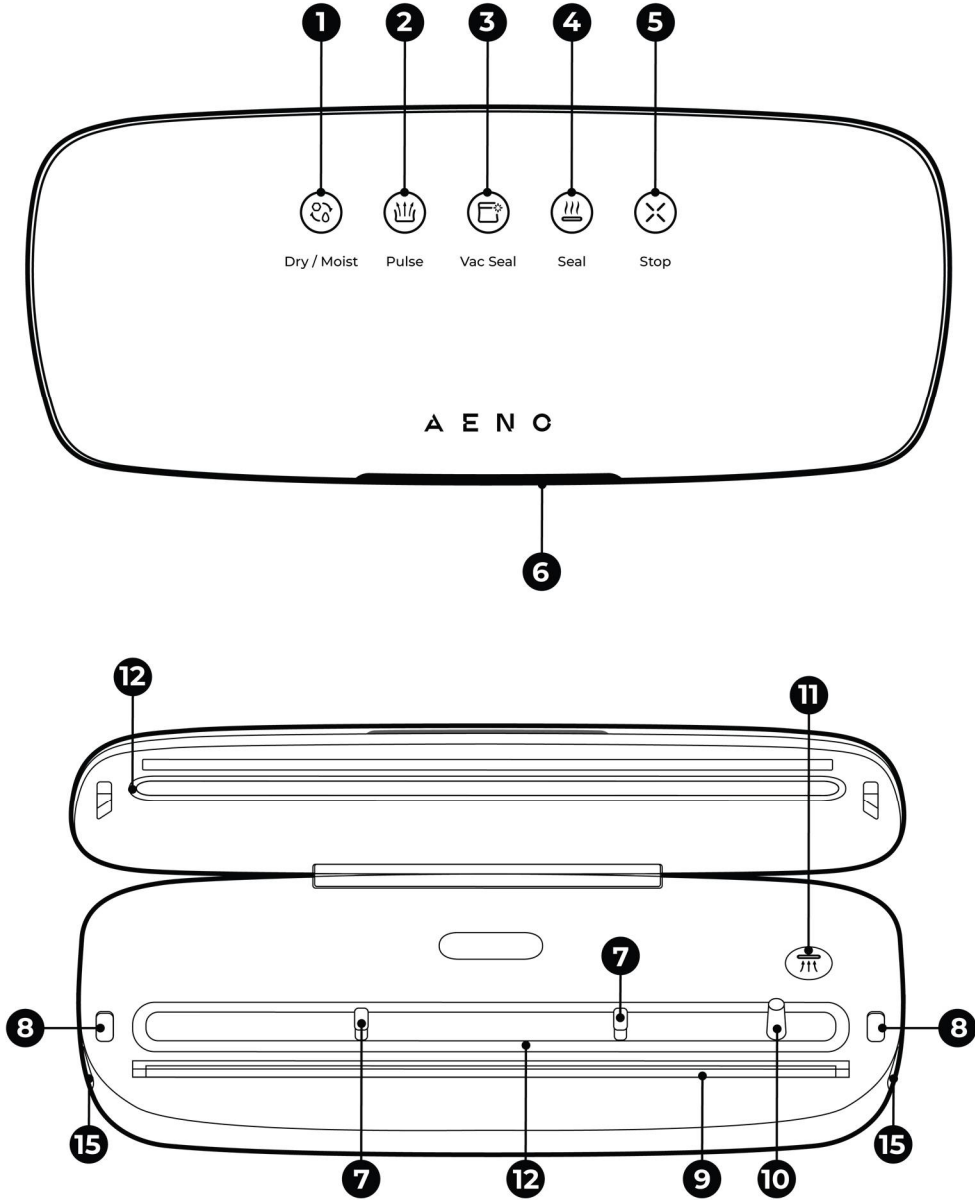
(Model: AVS0002, AVS0002-UK)

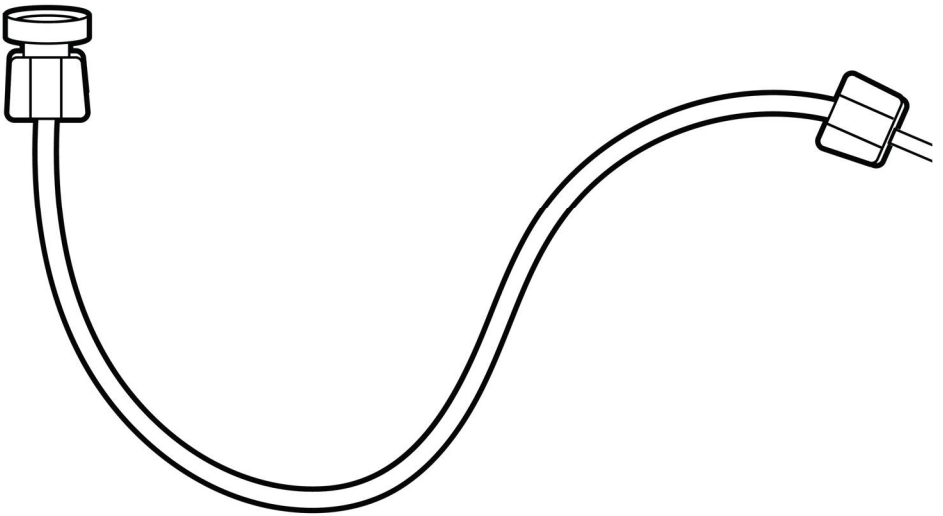
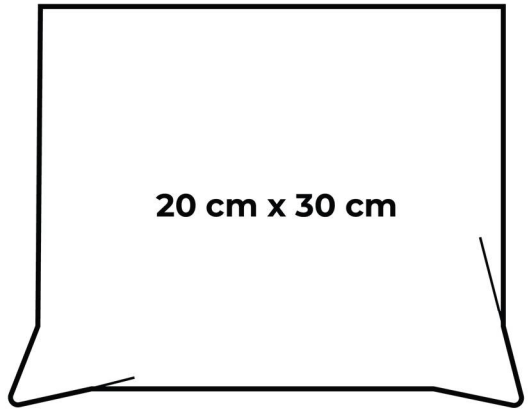
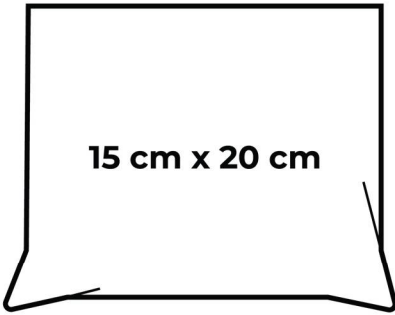
v.1.2.1 | 20.08.2025



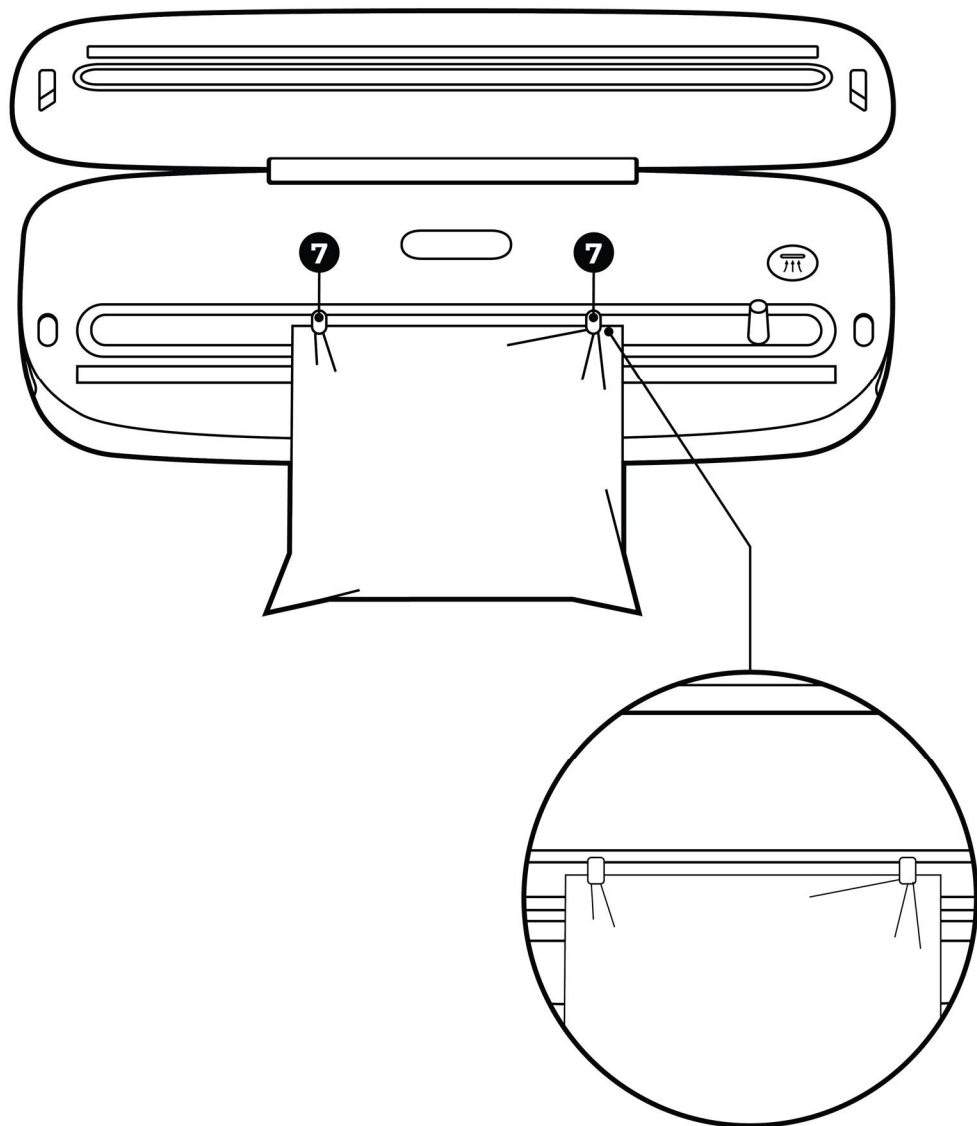
ENG.....	7	KAZ.....	36
ARA.....	9	LAV.....	38
BOS.....	11	LIT.....	40
BUL.....	13	NLD.....	42
CES.....	16	POL.....	44
DEU.....	18	POR.....	46
ELL.....	20	RON.....	48
EST.....	22	RUS.....	50
FRA.....	24	SLK.....	52
HRV.....	26	SLV.....	54
HUN.....	28	SPA.....	56
HYE.....	30	SRP.....	58
ITA.....	32	UKR.....	60
KAT.....	34	UZB.....	62

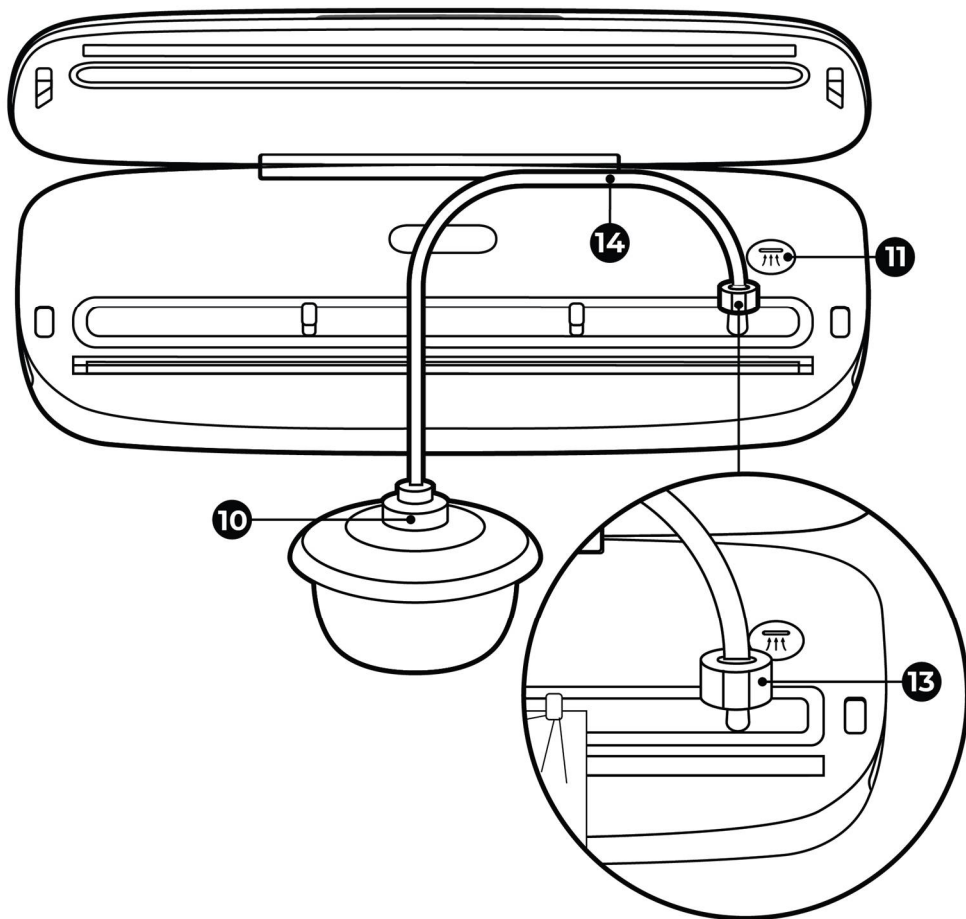
A





C





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

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

Specifications

Input parameters: 220–230 V (AC), 50/60 Hz, 110.0 W (max.). Capacity: up to 3 L/min. Vacuum degree: –65 kPa. Vacuum sealing time: up to 20 s. Single heat seal: up to 13 s. Heating wire width: 2 mm. Bag width sealable: up to 30 cm. Maximum heating temperature: up to +200 °C. Modes: “Dry”, “Moist”. Color: White. Dimensions (L×W×H): 375×150×70 mm. Operating conditions: temperature +5...+40 °C, RH 30–80 % (non-condensing). Storage conditions: temperature –10...+50 °C, RH 30–80 % (non-condensing).

Package Contents (Fig. A, B)

AENO™ Vacuum Sealer, vacuum bags (15×20 cm (5 pcs), 20×30 cm (5 pcs)), adapter (vacuum hose) for vacuuming containers, Quick Start Guide.

Device Elements (Fig. A, D)

1 – “Dry/Moist” button, 2 – “Pulse” button, 3 – “Vac Seal” button, 4 – “Seal” button, 5 – “Stop” button, 6 – LED indicator, 7 – bag clips, 8 – locks, 9 – sealing strip, 10 – air extraction opening, 11 – air extraction button, 12 – gasket, 13 – container outlet valve, 14 – adapter (vacuum hose), 15 – release buttons.

Limitations and Warnings

Please read this document carefully before using the device. Before turning on the device for the first time, make sure that the parameters of your electrical network correspond to the input parameters of the device (frequency and voltage) indicated in the technical specifications section. Do not use the device if the power cord and/or plug is damaged. The device should be repaired by a qualified technician. Do not immerse the device, power cord and/or plug in water or other liquids. Do not place the device on wet or hot surfaces or near external heat sources. To avoid getting burned, do not touch the sealing strip (9) and the sealing seam after sealing until they have cooled down. Clean the vacuum sealer after each use, especially if parts of the plastic bag are left on the sealing strip. Unplug the device and allow it to cool down. Wipe the surface of the device with a soft cloth dampened with warm water or a mild soap solution. Then wipe with a soft cloth dampened with clean water and wipe dry. Do not use harsh detergents, abrasive pastes, polishes, or detergents containing acids or solvents. Use “Moist” mode only for products with a small amount of liquid. Do not vacuum pack products with a high content of moisture in them, such products are suitable for sealing only. Use only special bags for vacuum sealers. The adapter (vacuum hose) supplied with the vacuum sealer is used only for extracting air from special vacuum containers. It is recommended to dry wet foods with a clean towel or cloth before vacuuming them. Before putting vacuum-packed foods into the microwave, make a hole in the bag or open the outlet valve in the container so that the steam can escape. Use only manufacturer-recommended accessories, consumables and/or replacement parts. For more information, see the full User Manual available for download at aeno.com/documents. Allow the device to cool down after use. During storage in order not to deform the gasket (12) and thus not to impair the performance of the device, it is recommended to close the cover loosely without locking the locks (8). Do not allow children to use the device and/or to play with it.

Device Control

Automatic Vacuuming and/or Sealing of Packages

1. Connect the device to a power source by connecting the power cord to the device and then plugging the power cord into a power outlet.
2. Place the food in a vacuum bag. Gently secure the open edge of the bag with bag clips (7) (Fig. C).
3. Press on both sides of the cover. After a characteristic click, both locks (8) will close automatically.

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

4. Select a mode. To switch between modes, press the “Dry/Moist” button (1) on the device. When the “Dry” mode is selected, the indicator (6) on the control panel will be blue, and when the “Moist” mode is selected, the indicator will be red.
5. Press the “Vac Seal” button (3) on the device to start the vacuuming and sealing process or the “Seal” button (4) to start the sealing process only.
6. When sealing is complete, the indicator on the control panel will turn off and then after a few seconds it will start blinking again.
7. Press the buttons (15) on the device at the same time, the cover will open automatically.
8. Remove the bag.

Vacuuming and Sealing Soft Products

For working with soft and delicate products, it is recommended to use the manual (pulse) control. It allows for better control over the intensity of air extraction so as not to ruin the appearance of products.

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

Vacuum Packing in Containers

- Put the food into a vacuum container and close the lid.
- Connect the container outlet valve (13) and the air extraction opening (10) on the vacuum sealer with vacuum hose (14) (Fig. D).
- Make sure that there is no air leakage between the lid and the container.
- Press the button (11) on the device to start the air extraction process.
- When the air is extracted, press the button (11) on the device again, disconnect the adapter and close the container outlet valve.

Interrupting the Vacuuming and/or Sealing Process

Press the “Stop” button (5) to stop the vacuuming and/or sealing process.

Note. To avoid the overheating of the heating element, wait for at least 30 s before using the vacuum sealer again.

Suggested Shelf Life of Vacuum-Packed Food

Cold storage (+5 °C ±3 °C):

- Raw meat – up to 8–9 days;
- Fish and seafood – up to 4–5 days;
- Sausages – up to 10–14 days;
- Vegetable – up to 7–10 days;
- Fruit – up to 14–20 days;
- Eggs – up to 30–50 days.

Freeze storage (–16 °C to –20 °C):

- Meat, fish, seafood – up to 1 year.

Indoor temperature (+25 °C ±2 °C):

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

Note. A complete list of products and their shelf life are available in the complete User Manual at aeno.com/documents.

Troubleshooting

- Pieces of the bag are left on the sealing strip. Possible cause: overheating of the sealing strip. Solution: Allow the device to cool for 90 s.
- Air appears in the bag after it has been sealed. Possible cause: the bag has been pierced with sharp petioles, fish bones, pasta, etc. Solution: replace the bag, remove the protruding sharp parts.
- The sealing seam is not strong. Possible reason: insufficient sealing time. Solution: repeat the sealing process.

ATTENTION! If your problem persists, please contact your local supplier or an authorized service center for support. Do not disassemble the device or try to repair it yourself.

ARA تم تصميم جهاز تفريغ الهواء والتغليظ AENO™ لتغليظ و/أو إغلاق الطعام بتفريغ الهواء لإطالة مدة صلاحيتها أو تخليها أو طهيها بطريقة سريعة. فيد.

الموديل: AVS0002 (نوع القابس C)، **AVS0002-UK** (نوع القابس G).

المواصفات التقنية

معلومات الدخل: 220-230 فولت (AC)، 50/60 هرتز، 110,0 واط (كحد أقصى). الانتاجية: حتى 3 لترات في الدقيقة. درجة تفريغ الهواء: 65- كيلوباسكال. وقت تفريغ الهواء لكيس واحد: حتى 20 ثانية. وقت الختم لكيس واحد: حتى 13 ثانية. عرض المنطقة المختومة: 2 مم. أقصى عرض الكيس: حتى 30 سم. أقصى درجة حرارة التسخين: حتى 200+ درجة مئوية. الأوضاع: "Dry" ("منتجات جافة")، "Moist" ("منتجات رطبة")، اللون: أبيض. الأبعاد (الطول×العرض×الارتفاع): 375×150×70 مم. ظروف الاستعمال: درجة الحرارة 40+...5+ درجة مئوية، الرطوبة النسبية 80% - 30 (دون تكاثف). ظروف التخزين: درجة الحرارة 50+...10- درجة مئوية، الرطوبة النسبية 80% - 30 (دون تكاثف).

محتوى العلبة (الشكلان B)

جهاز تفريغ الهواء والتغليظ AENO™، أكياس تفريغ الهواء (15×20 سم (5 قطع)، 20×30 سم (5 قطع))، محول (خرطوم تفريغ الهواء) لتفريغ الهواء في الحاويات، دليل البدء السريع.

عناصر الجهاز (الشكلان D)

- 1 - زر "Dry/Moist" ("منتجات جافة/رطبة")، 2 - زر "Pulse" ("تفريغ الهواء")، 3 - زر "Vac Seal" ("الختم الفراغي")، 4 - زر "Seal" ("ختم")، 5 - زر "Stop" ("إيقاف")، 6 - مؤشر LED، 7 - مشابك الكيس، 8 - أقفال، 9 - شريط الختم، 10 - فتحة سحب الهواء، 11 - زر بدء سحب الهواء، 12 - مانع التسرب المطاطي، 13 - صمام تحرير الهواء للحاوية، 14 - محول (خرطوم التفريغ)، 15 - أزرار فتح الجهاز.

القيود والتحذيرات

يرجى قراءة هذا المستند بعناية قبل استعمال الجهاز. قبل تشغيل الجهاز لأول مرة، تأكد من أن معلومات مصدر الطاقة تتوافق مع معلومات توصيل الجهاز (التردد والجهد) من قسم المواصفات التقنية. لا تستخدم الجهاز إذا كان سلك الطاقة و/أو القابس تالفين. يجب أن يتم إصلاح الجهاز من قبل متخصص مؤهل. لا تغمر الجهاز أو السلك و/أو قابس الطاقة في الماء أو أي سائل أخرى. لا تضع الجهاز على الأسطح الرطبة أو الساخنة أو بالقرب من مصادر الحرارة الخارجية. لتجنب الإصابة بالحروق، لا تلمس شريط الختم (9) والمنطقة المختومة بعد الختم حتى تبرد تمامًا. بعد كل استخدام لجهاز تفريغ الهواء والتغليظ، وخاصة إذا كانت هناك جزيئات بلاستيكية من الكيس متبقية على شريط الختم، من الضروري تنظيفه. افصل الجهاز عن مصدر الطاقة عن طريق إزالة قابس الطاقة من المقبس واتركه يبرد. امسح سطح الجهاز بقطعة قماش مبللة بالماء الدافئ أو بمحلول صابون خفيف. ثم امسحه بقطعة قماش ناعمة مبللة بالماء النقي وامسحه حتى يجف. لا تستخدم المنظفات العدوانية، والمعاجين الكاشطة، والملمعات، والمنظفات التي تحتوي على الأحماض والمذيبات. استخدم الوضع "Moist" ("منتجات رطبة") فقط للأطعمة التي تحتوي على كمية صغيرة من السوائل. لا تقم بتعبئة الأطعمة السائلة عن طريقة تفريغ الهواء، فهي مناسبة فقط للختم. استخدم فقط الأكياس المخصصة لأجهزة تفريغ الهواء والتغليظ. يتم استخدام المحول (خرطوم التفريغ) المرفق مع جهاز تفريغ الهواء والتغليظ فقط لسحب الهواء من حاويات التفريغ الخاصة. قبل تفريغ الهواء، يوصى بتجفيف المنتجات المبللة بمنشفة نظيفة أو منديل. لتسخين الطعام المعبأ بطريقة تفريغ الهواء داخل فرن الميكروويف، يجب عليك عمل ثقب في الكيس أو فتح صمام تحرير الهواء في الحاوية لخروج البخار. استخدم فقط الملحقات والمواد الاستهلاكية و/أو قطع الغيار الموصى بها من قبل الشركة المصنعة. لمزيد من المعلومات، راجع الدليل الكامل، المتوفر للتنزيل على aeno.com/documents. بعد الاستخدام، يجب ترك الجهاز يبرد. أثناء التخزين، من أجل عدم تشويه مانع التسرب المطاطي (12) وبالتالي عدم إضعاف أداء الجهاز، يوصى بإغلاق الغطاء بشكل غير محكم، دون تثبيت الأقفال (8). لا تسمح للأطفال باستخدام الجهاز و/أو اللعب به.

التحكم في الجهاز

تفريغ الهواء و/أو ختم الأكياس تلقائيًا

1. قم بتوصيل الجهاز بمصدر الطاقة عن طريق توصيل سلك الطاقة بالجهاز ثم إدخال قابس سلك الطاقة في المقبس.
2. ضع المنتجات الغذائية في كيس تفريغ الهواء. قم بتأمين الطرف المفتوح للكيس بعناية باستخدام المشابك (7) (الشكل C).
3. اضغط على الغطاء من كلا الجانبين باتجاه الجسم. بعد النقر المميز، سيتم إغلاق كلا القفلين (8) تلقائيًا.
4. حدد الوضع. للتبديل بين الأوضاع، اضغط على زر "Dry/Moist" ("المنتجات الجافة/الرطبة") (1) الموجود على جسم الجهاز. يتوافق وضع "Dry" ("منتجات جافة") مع مؤشر أزرق (6) على لوحة التحكم، ويتوافق وضع "Moist" ("منتجات رطبة") مع مؤشر أحمر.
5. اضغط على زر زر "Vac Seal" ("الختم الفراغي") (3) الموجود على جسم الجهاز لبدء عملية سحب الهواء والختم، أو زر "Seal" ("ختم") (4) لبدء عملية الختم فقط.
6. بعد اكتمال عملية الختم، سينطفئ المؤشر الموجود على لوحة التحكم ثم يبدأ في الموميض مرة أخرى بعد بضعة ثوان.
7. اضغط مع الاستمرار على الزرين (15) الموجودة على الجهاز في نفس الوقت، وسوف يفتح الغطاء تلقائيًا.
8. قم بإزالة الكيس.

تعبئة المنتجات الناعمة عن طريق تفريغ الهواء أو الختم

للعمل مع المنتجات الناعمة والحساسة، يوصى باختيار وضع التحكم اليدوي (النمضي). يتيح هذا الوضع بالتحكم في شدة سحب الهواء حتى لا يفسد مظهر المنتجات الغذائية.

لقيام بذلك، بدلاً من النقطتين 4 و5 من قسم "تفريغ الهواء و/أو ختم الأكياس تلقائيًا"، تحتاج إلى الضغط مع الاستمرار على زر "Pulse" ("تفريغ الهواء") (2) حتى يتم الوصول إلى مستوى تفريغ الهواء الذي تحتاجه، مع الحفاظ على شكل محتويات الكيس، ثم اضغط على زر "Seal" ("ختم") (4) لختم الكيس.

تفريغ الهواء في الحاويات

- ضع المنتجات الغذائية في حاوية التفريغ الخاصة وأغلق الغطاء.
- قم بتوصيل صمام تحرير الهواء للحاوية (13) بفتحة سحب الهواء (10) على جهاز تفريغ الهواء والتغليظ باستخدام المحول (خرطوم التفريغ) (14) (الشكل D).
- تأكد من أن الحاوية مغلقة بإحكام.
- اضغط على الزر (11) الموجود على جسم الجهاز لبدء عملية سحب الهواء.
- عند ضخ الهواء للخارج، اضغط على الزر (11) الموجود على جسم الجهاز مرة أخرى وافصل المحول وأغلق صمام تحرير الهواء للحاوية.

إذا كانت لديك أية أسئلة أو صعوبات في استخدام جهاز AENO، فيرجى الاتصال بخدمة الدعم عبر البريد الإلكتروني support@aeno.com أو صندوق المحادثة على الموقع aeno.com/service-and-warranty. سيساعدك المتخصصون على حل المشكلة فلن تحتاج إلى إضاعة الوقت والجهود في زيارة المتجر.

انقطاع عملية تفريغ الهواء و/أو الختم

يمكن مقاطعة عملية تفريغ الهواء و/أو الختم في أي وقت باستخدام زر "Stop" ("إيقاف") (5).
ملاحظة: يجب أن تمر 30 ثانية على الأقل قبل إعادة تشغيل جهاز تفريغ الهواء والتغليظ لمنع ارتفاع درجة حرارة عنصر التسخين.
توصيات بشأن مدة صلاحية المنتجات الغذائية المعبأة عن طريق تفريغ الهواء
عند درجة حرارة حوالي +5 درجة مئوية (± 3 درجة مئوية):

- اللحوم النيئة – حتى 9-8 أيام؛
- الأسماك والمأكولات البحرية – حتى 5-4 أيام؛
- النقانق – حتى 14-10 يوماً؛
- الخضروات – حتى 10-7 أيام؛
- الفواكه – حتى 20-14 يوماً؛
- البيض – حتى 50-30 يوماً.

عند درجات حرارة تتراوح من -16 درجة مئوية إلى -20 درجة مئوية:

- اللحوم والأسماك والمأكولات البحرية – حتى 1 سنة.
- عند درجة حرارة حوالي +25 درجة مئوية (± 2 درجة مئوية):
- الخبز – حتى 8-6 أيام؛
- البسكويت، الحبوب/الدقيق، المكسرات، الفواكه المجففة، الشاي – حتى 1 سنة.

ملاحظة: تتوفر قائمة كاملة بالمنتجات وتواريخ انتهاء صلاحيتها في دليل المستخدم الكامل على aeno.com/documents.

إصلاح الأعطال المحتملة

- ظهرت آثار الكيس على شريط الختم. السبب المحتمل: ارتفاع درجة حرارة شريط الختم. الحل: اترك الجهاز يبرد لمدة 90 ثانية.
 - بعد الختم، يظهر الهواء داخل الكيس. السبب المحتمل: ثقب الكيس بسيفان حادة أو عظام سمك أو معكرونة وما إلى ذلك. الحل: قم باستبدال الكيس وإزالة أي أجزاء حادة بارزة.
 - المنطقة المختومة غير قوية. السبب المحتمل: وقت الختم غير كافٍ. الحل: كرر عملية الختم مرة أخرى.
- انتباه!** إذا لم يحل أي من الحلول الممكنة مشكلتك، اتصل بالبائع أو مركز الخدمة. يرجى عدم تفكيك الجهاز أو محاولة إصلاحه بنفسك.

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

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

Specifikacije

Ulazni parametri: 220–230 V (AC), 50/60 Hz, 110.0 W (najviše). Produktivnost: do 3 L/min. Stepen vakumiranja: –65 kPa. Vrijeme usisavanja po jednu vrećicu: do 20 sek. Vrijeme zaptivanja po jednu vrećicu: do 13 sek. Širina šava: 2 mm. Maksimalna širina vrećice: do 30 cm. Maksimalna temperatura grijanja: do +200 °C. Režimi: "Dry" ("Suve namirnice"), "Moist" ("Vlažne namirnice"). Boja: bijela. Dimenzije (D×Š×V): 375×150×70 mm. Uslovi korištenja: temperatura +5...+40 °C, relativna vlažnost 30–80 % (bez kondenzacije). Uslovi skladištenja: temperatura –10...+50 °C, relativna vlažnost 30–80 % (bez kondenzacije).

Paket isporuke (slike A, B)

Vakuumski zaptivač **AENO™**, vakuumske vrećice (15×20 cm (5 kom.), 20×30 cm (5 kom.)), adapter (vakuumsko crijevo) za vakuumiranje kontejnera, kratki korisnički vodič.

Elementi uređaja (slike A, D)

1 – dugme "Dry/Moist" ("Suve/Vlažne namirnice"), 2 – dugme "Pulse" ("Vakuumiranje"), 3 – dugme "Vac Seal" ("Vakuumiranje uz zaptivanje"), 4 – dugme "Seal" ("Zaptivanje"), 5 – dugme "Stop", 6 – LED indikator, 7 – stezaljke za vrećice, 8 – kopče, 9 – šipka za zaptivanje, 10 – otvor za usis vazduha, 11 – dugme za usisivanje vazduha, 12 – zaptivka, 13 – ispusni ventil posude, 14 – adapter (vakuumsko crijevo), 15 – dugmad za otvaranje uređaja.

Ograničenja i upozorenja

Molimo vas da pažljivo pročitate ovaj dokument prije korištenja uređaja. Prije prvog uključivanja provjerite da li parametri napajanja odgovaraju parametrima priključivanja uređaja (frekvencija i napon) iz odjeljka tehničkih specifikacija. Nemojte koristiti uređaj ako su kabl za napajanje i/ili utikač oštećeni. Popravak uređaja treba da obavi kvalifikovani tehničar. Ne uranjajte uređaj, kabl za napajanje i/ili utikač u vodu ili druge tečnosti. Ne postavljajte uređaj na mokre ili vruće površine, ili u blizini otvorenih izvora topline. Da biste izbjegli opekotine, ne dodirujte šipku za zaptivanje (9) i šav nakon zaptivanja dok se ne ohladi. Nakon svake upotrebe vakuumskog zaptivača, posebno ako su na šipki za zaptivanje iz vrećice ostale plastične čestice, potrebno ju je očistiti. Isključite aparat iz električne mreže izvlačenjem kabla za napajanje iz utičnice i pustite ga da se ohladi. Obrišite površinu uređaja mekom krpom navlaženom toplom vodom ili vodom sa malo sapuna. Zatim obrišite mekom krpom navlaženom čistom vodom i dobro osušite. Nemojte koristiti agresivne deterdžente, abrazivne paste, sredstva za poliranje i deterdžente koji sadrže kiseline i otapala. Koristite režim "Moist" ("Vlažne namirnice") samo za namirnice sa malom količinom tečnosti. Nemojte vakuumirati tečnu hranu; ona je pogodna samo za zaptivanje. Koristite samo posebne vrećice za vakuumske zaptivače. Adapter (vakuumsko crijevo) koji se isporučuje s vakuumskim zaptivačem koristi se samo za isisavanje vazduha iz posebnih vakuumskih posuda. Prije vakuumiranja preporučljivo je osušiti mokre namirnice čistim ubrusom ili salvetom. Da biste u mikrovalnoj pećnici zagrijali vakuumirane namirnice, treba da napravite rupu u vrećici ili da otvorite ispusni ventil u posudi kako biste omogućili da para izađe. Koristite samo pribor, potrošni materijal i/ili rezervne dijelove koje preporučuje proizvođač. Detaljne informacije možete pronaći u punom priručniku, dostupnom za preuzimanje na: aeno.com/documents. Nakon upotrebe uređaj treba ostaviti da se ohladi. Prilikom skladištenja, kako se zaptivka (12) ne bi deformisala i time narušila performanse uređaja, preporučuje se labavo zatvaranje poklopca bez zakopčavanja kopče (8). Ne dozvolite djeci da koriste i/ili da se igraju s uređajem.

Upravljanje uređajem

Automatsko vakumiranje i/ili zaptivanje vrećica

1. Povežite uređaj na izvor napajanja odnosno priključite kabl za napajanje na uređaj, a zatim ga utaknite u utičnicu.
 2. Stavite namirnice u vrećicu. Otvoreni kraj vrećice oprezno pričvrstite stezaljke za vrećice (7) (slika C).
 3. Pritisnite poklopac uz kućište s obje strane. Nakon karakterističnog klika, obje kopče (8) će se automatski zatvoriti.
 4. Odaberite režim rada. Za promjenu režima rada, pritisnite dugme "Dry/Moist" ("Suve/Vlažne").
- Ako imate bilo kakvih pitanja ili poteškoća prilikom korištenja AENO uređaja, kontaktirajte tim za podršku putem e-pošte: support@aeno.com ili časkanja uživo na: aeno.com/service-and-warranty. Stručnjaci će vam pomoći u otklanjanju problema tako da ne biste gubili vrijeme i trud radi opetovanog odlaska u trgovinu.

- namirnice") (1) na kućištu uređaja. Režimu "Dry" ("Suve namirnice") odgovara plava boja indikatora (6) na kontrolnoj tabli, a "Moist" ("Vlažne namirnice") odgovara crvena.
5. Pritisnite dugme "Vac Seal" ("Vakuumiranje uz zaptivanje") (3) na kućištu uređaja da se pokrene ispušćavanje vazduha i zaptivanje, ili dugme "Seal" ("Zaptivanje") (4) da pokrenete samo proces zaptivanja.
6. Kada je zaptivanje završeno, indikator na kontrolnoj tabli se ugasi i nakon nekoliko sekundi ponovo zatreperi.
7. Istovremeno pritisnite dugmad (15) na uređaju, poklopac će se automatski otvoriti.
8. Uklonite vrećicu.

Vakuumiranje i zaptivanje mekih namirnica

Za rad s mekim i finim namirnicama preporučuje se ručno (pulsno) upravljanje. Ovo upravljanje omogućava vam kontrolu intenziteta ispušćavanja vazduha kako ne biste pokvarili izgled namirnica.

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

Vakuumiranje u posudi

- Stavite hranu u posebnu vakuumsku posudu i zatvorite poklopac.
- Spojite ispusni ventil posude (13) i otvor za usis vazduha (10) na vakuumskom zaptivaču pomoću adaptera (vakumsko crijevo) (14) (slika **D**).
- Uvjerite se da je posuda dobro zatvorena.
- Pritisnite dugme (11) na kućištu uređaja da pokrenete ispušćavanje vazduha.
- Kada je vazduh ispušan, ponovo pritisnite dugme (11) na kućištu uređaja, odvojite adapter i zatvorite ispusni ventil posude.

Prekid vakuumiranja i/ili zatvaranja

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

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

Preporuke za rok trajanja vakuumirane hrane

Na temperaturama oko +5 °C (±3 °C):

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

Na temperaturama od –16 °C do –20 °C:

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

Na temperaturama oko +25 °C (±2 °C):

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

Napomena. Za kompletnu listu proizvoda i datume isteka roka v. puni korisnički priručnik na: aeno.com/documents.

Otklanjanje eventualnih grešaka

- Na šipki za zaptivanje ima ostataka vrećice. Mogući uzrok: pregrijavanje šipke za zaptivanje. Rješenje: ostavite uređaj da se hladi 90 sek.
- Nakon zaptivanja u vrećici se pojavljuje vazduh. Mogući uzrok: vrećica je probijena oštrim peteljkom, ribljim kostima, tjesteninom itd. Rješenje: zamijenite vrećicu, uklonite sve oštre komade.
- Zaptivni šav je labav. Mogući uzrok: nedovoljno vrijeme zaptivanja. Rješenje: ponovite postupak zaptivanja.

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

BUL Вакуумна опаковъчна машина **AENO™** е проектирана за вакуумно опаковане на хранителни продукти с цел удължаване на срока им на годност, за мариноване или готвене по метода су вид.

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

Технически данни

Входни параметри: 220–230 V (AC), 50/60 Hz, 110,0 W (макс.). Изпълнение: до 3 l/min. Степен на вакуумиране: –65 kPa. Време за прахосмукиране на една торбичка: до 20 s. Време за запечатване на една торба: до 13 s. Ширина на заварката: 2 mm. Максимална ширина на опаковката: до 30 cm. Максимална температура на нагряване: до +200 °C. Режими: „Dry“ („Сухи продукти“), „Moist“ („Влажни продукти“). Цвят: бял. Размери (Д×Ш×В): 375×150×70 mm. Условия на експлоатация: температура +5...+40 °C, относителна влажност 30–80 % (без кондензация). Условия на съхранение: температура –10...+50 °C, относителна влажност 30–80 % (без кондензация).

Захранващ комплект (фиг. А, В)

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

Елементи на устройството (фиг. А, D)

1 – бутон „Dry/Moist“ („Сухи/Влажни продукти“), 2 – бутон „Pulse“ („Вакуумиране“), 3 – бутон „Vac Seal“ („Вакуумиране със запечатване“), 4 – бутон „Seal“ („Запечатване“), 5 – бутон „Stop“ („Стоп“), 6 – светодиоден индикатор, 7 – щипки за торбичка, 8 – заключващи механизми, 9 – запечатваща лента, 10 – отвор за всмукване на въздух, 11 – бутон за стартиране на всмукването, 12 – уплътнител, 13 – изпускателен клапан на контейнера, 14 – адаптер (вакуумен маркуч), 15 – бутони за отваряне на устройството.

Ограничения и предупреждения

Прочетете внимателно този документ, преди да използвате устройството. Преди първото включване проверете дали настройките на мрежовото напрежение и честота съответстват на посочените в техническите данни. Не използвайте устройството, ако захранващият кабел и/или щепсел е повреден. Ремонтът на устройството трябва да се извършва от квалифициран техник. Не потапяйте уреда, захранващия кабел и/или щепсела във вода или други течности. Не инсталирайте устройството върху мокри или горещи повърхности или в близост до външни източници на топлина. За да не се изгорите, не докосвайте заваръчната лента (9) и заваръчния шев след запояването, докато не изстинат. След всяка употреба на вакуумната опаковъчна машина, особено ако върху заваръчната лента са останали пластмасови частици от торбичка, трябва да се извърши почистване. Изключете устройството от електрическата мрежа, като издърпате щепсела от контакта, и го оставете да изстине. Избършете повърхността на устройството с мека кърпа, напоена с топла вода или мек сапунен разтвор. След това избършете с мека кърпа, навлажнена с чиста вода, и избършете до сухо. Не използвайте агресивни почистващи препарати, абразивни пасти, полиращи препарати или препарати, съдържащи киселини или разтворители. Използвайте режим „Moist“ само за продукти с малко количество течност. Не вакуумирайте течни храни; те са подходящи само за запечатване. Използвайте само специални торбички за вакуумни опаковки. Адаптер (вакуумен маркуч), който се доставя с вакуумния опаковчик, се използва само за изсмукване на въздух от специални вакуумни контейнери. Препоръчително е да подсушите мокрите храни с чиста кърпа или парцал, преди да ги запечатате във вакуум. За да затоплите вакуумирана храна в микровълнова фурна, трябва да направите отвор в торбичката или да отворите изпускателния клапан на контейнера, за да излезе парата.

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

Използвайте само аксесоари, консумативи и/или резервни части, препоръчани от производителя. Подробна информация можете да намерите в пълното ръководство, което е достъпно за изтегляне на адрес aeno.com/documents. Оставете устройството да изстине след употреба. По време на съхранение, за да се избегне деформиране на уплътнителя (12) и по този начин да се влоши работата на устройството, се препоръчва капакът да се затваря свободно, без да се заключават заключващите механизми (8). Не позволявайте на деца да използват и/или да си играят с уреда.

Управление на устройствата

Автоматично вакуумиране и/или запечатване на торбички

1. Свържете устройството към източник на захранване, като свържете захранващия кабел към устройството и след това го включите в електрически контакт.
2. Поставете храната във вакуумна торбичка. Внимателно фиксирайте отворения край на торбата с помощта на щипки (7) (фиг. **C**).
3. Притиснете капака към корпуса от двете страни. След звуково щракване двете заключващи механизми (8) се затварят автоматично.
4. Изберете режим. Натиснете бутона „Dry/Moist“ („Сухи/Влажни продукти“) (1) на устройството, за да превключите между режимите. „Dry“ („Сухи продукти“) режим съответства на синия индикатор (6) на контролния панел, а „Moist“ („Влажни продукти“) режим е червен.
5. Натиснете бутона „Vac Seal“ („Вакуумиране със запечатване“) (3) на устройството, за да стартирате процеса на изкарване на въздух и запечатване, или бутона „Seal“ („Запечатване“) (4), за да стартирате само процеса на запечатване.
6. Когато запечатването е завършено, индикаторът на контролния панел угасва и след няколко секунди отново мига.
7. Натиснете едновременно бутоните (15) на устройството, капакът ще се отвори автоматично.
8. Извадете торбичката.

Вакуумиране и запечатване на меки продукти

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

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

Вакуумиране в контейнери

- Поставете храната в специалния вакуумен контейнер и затворете капака.
- Свържете изпускателния клапан на контейнера (13) и отвора за всмукване на въздух (10) на вакуумната опаковка с помощта на адаптера (14) (фиг. **D**).
- Уверете се, че контейнерът е плътно затворен.
- Натиснете бутона (11) върху корпуса на устройството, за да стартирате процеса на изпомпване на въздух.
- Когато въздухът е изпуснат, натиснете отново бутона (11) на устройството, изключете адаптера и затворете изпускателния клапан на контейнера.

Прекъсване на процеса на вакуумиране и/или запечатване

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

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

Препоръки за времето за съхранение на вакуумно опаковани храни

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

- сурово месо – до 8–9 дни;

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

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

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

При температура около +25 °C (±2 °C):

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

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

Отстраняване на възможни неизправности

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

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

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

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

Technické specifikace

Vstupní parametry: 220–230 V (AC), 50/60 Hz, 110,0 W (max.). Výkonnost: až 3 l/min. Stupeň vakuování: –65 kPa. Doba vakuování jednoho sáčku: až 20 s. Doba utěsnění jednoho sáčku: až 13 s. Šířka svaru: 2 mm. Maximální délka svaru: až 30 cm. Maximální teplota ohřevu: až +200 °C. Režimy: "Dry" ("Suchý"), "Moist" ("Vlhký"). Barva: bílá. Rozměry (D×Š×V): 375×150×70 mm. Provozní podmínky: teplota +5...+40 °C, relativní vlhkost 30–80 % (bez kondenzace). Skladovací podmínky: teplota –10...+50 °C, relativní vlhkost 30–80 % (bez kondenzace).

Obsah balení (obr. A, B)

Vakuovačka **AENOTM**, vakuové sáčky (15×20 cm (5 kusů), 20×30 cm (5 kusů)), adaptér (vakuová hadice) pro vakuování potravin, stručný návod k použití.

Prvky zařízení (obr. A, D)

1 – tlačítko "Dry/Moist" ("Suchý/Vlhký"), 2 – tlačítko "Pulse" ("Vakuování"), 3 – tlačítko "Vac Seal" ("Vakuování se svařováním"), 4 – tlačítko "Seal" ("Svařování"), 5 – tlačítko "Stop", 6 – LED indikátor, 7 – svorky sáčku, 8 – zámky, 9 – svařovací lišta, 10 – otvor pro odvod vzduchu, 11 – tlačítko pro spuštění odvodu vzduchu, 12 – těsnění, 13 – výstupní ventil kontejneru, 14 – adaptér (vakuová hadice), 15 – tlačítka pro otevření víka zařízení.

Omezení a varování

Před použitím zařízení si pečlivě přečtěte tento dokument. Před prvním zapnutím zkontrolujte, zda nastavení síťového napětí a frekvence odpovídá hodnotám uvedeným v technických specifikacích. Nepoužívejte zařízení, pokud má poškozený napájecí kabel a/nebo zástrčku. Opravy zařízení musí provádět kvalifikovaný technik. Neponořujte zařízení, napájecí kabel a/nebo zástrčku do vody nebo jiných tekutin. Neumísťujte zařízení na mokré nebo horké povrchy nebo v blízkosti vnějších zdrojů tepla. Pro zamezení vzniku popálenin nedotýkejte se svařovací lišty (9) a svarového spoje, dokud nevychladnou. Po každém použití vakuovačky, zejména pokud na svařovací liště zůstaly plastové částice od sáčku, je třeba provést čištění. Odpojte zařízení z elektrické sítě vytážením zástrčky ze zásuvky a nechte jej vychladnout. Povrch zařízení otřete měkkým hadříkem namočeným v teplé vodě nebo jemném mýdlovém roztoku. Poté otřete měkkým hadříkem navlhčeným čistou vodou a utřete do sucha. Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, abrazivní pasty, leštidla ani čisticí prostředky obsahující kyseliny nebo rozpouštědla. Režim "Moist" ("Vlhký") používejte pouze pro výrobky s malým množstvím tekutiny. Tekuté potraviny nevakuujte, jsou vhodné pouze ke svařování. Používejte pouze speciální sáčky pro vakuovačky. Adaptér (vakuová hadice) dodávaný s vakuovačkou se používá pouze k odvádění vzduchu ze speciálních vakuových kontejnerů. Vlhké potraviny je vhodné před vakuováním osušit čistým ručníkem nebo utěrkou. Chcete-li ohřívat vakuově balené potraviny v mikrovlnné troubě, je třeba udělat otvor v sáčku nebo otevřít výstupní ventil kontejneru, aby mohla unikat pára. Používejte pouze příslušenství, spotřební materiál a/nebo náhradní díly doporučené výrobcem. Podrobné informace naleznete v úplném návodu k použití, který je k dispozici na adrese aeno.com/documents. Po použití nechte zařízení vychladnout. Aby nedošlo k deformaci těsnění (12), a tím ke snížení výkonu zařízení, doporučuje se během skladování zavírat víko volně bez uzamčení zámků (8). Nedovolte dětem, aby zařízení používaly a/nebo si s ním hrály.

Provoz

Automatické vakuování a/nebo svařování sáčků

1. Připojte zařízení ke zdroji napájení tak, že připojíte napájecí kabel k zařízení a poté zapojíte napájecí kabel do elektrické zásuvky.
2. Potraviny vložte do vakuového sáčku. Opatrně zajistěte otevřený okraj sáčku pomocí svorek (7) (obr. C).

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

3. Víko přitiskněte k tělu zařízení na obou stranách. Po slyšitelném cvaknutí se oba zámky (8) automaticky zavřou.
4. Zvolte režim. Chcete-li zvolit jiný režim, stiskněte tlačítko "Dry/Moist" ("Suchý/Vlhký") (1) na těle zařízení. Režim "Dry" ("Suchý") odpovídá modrému indikátoru (6) na ovládacím panelu, zatímco režim "Moist" ("Vlhký") je červený.
5. Stisknutím tlačítka "Vac Seal" ("Vakuování se svařováním") (3) na zařízení spustíte proces vakuování a utěšňování nebo tlačítkem "Seal" ("Svařování") (4) spustíte pouze proces utěšňování.
6. Po dokončení utěšnění indikátor na ovládacím panelu zhasne a po několika sekundách opět začne blikat.
7. Stiskněte současně tlačítka (15) na zařízení, víko se automaticky otevře.
8. Vyjměte sáček.

Vakuování a utěšňování měkkých potravin

Pro práci s měkkými a jemnými potravinami se doporučuje zvolit ruční (pulzové) ovládání. Tento typ ovládání umožňuje řídit intenzitu vysávání vzduchu tak, aby nedošlo k poškození vzhledu potravin. Za tímto účelem místo kroků 4 a 5 v části "Automatické vakuování a/nebo svařování sáčků" stiskněte a podržte tlačítko "Pulse" ("Vakuování") (2), dokud nedosáhnete požadovaného stupně vakuování, přičemž zachováte tvar obsahu sáčku, a poté stiskněte tlačítko "Seal" ("Svařování") (4) pro utěšnění sáčku.

Vakuování v kontejnerech

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

Přerušení procesu vakuování a/nebo zapájení

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

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

Doporučení pro dobu skladování vakuově balených potravin

Při teplotě přibližně +5 °C (±3 °C):

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

Při teplotách mezi -16 °C a -20 °C:

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

Při teplotě přibližně +25 °C (±2 °C):

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

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

Odstraňování možných problémů

- Na svařovací liště zůstaly plastové částice od sáčku. Možná příčina: přehřátí svařovací lišty. Řešení: nechte zařízení 90 s vychladnout.
- Po uzavření je v sáčku vzduch. Možná příčina: propíchnutí sáčku ostrými řapíky, rybími kostmi, těstovinami atd. Řešení: vyměňte sáček a odstraňte všechny vyčnívající ostré hrany.
- Svar není těsný. Možná příčina: nedostatečná doba utěšnění. Řešení: zopakujte proces zapájení znovu.

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

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

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

Technische Daten

Eingangsparameter: 220–230 V (AC), 50/60 Hz, 110,0 W (max.). Geräteleistung: bis zu 3 l/min. Vakuumierungsgrad: –65 kPa. Vakuumierzeit pro Beutel: bis zu 20 s. Schweißzeit pro Beutel: bis zu 13 s. Breite der Schweißnaht: 2 mm. Maximale Beutelbreite: bis zu 30 cm. Maximale Heiztemperatur: bis zu +200 °C. Modi: „Dry“ („Trocken“), „Moist“ („Feucht“). Farbe: weiß. Abmessungen (L×B×H): 375×150×70 mm. Betriebsbedingungen: Temperatur +5...+40 °C, relative Luftfeuchtigkeit 30–80 % (nicht kondensierend). Lagerbedingungen: Temperatur –10...+50 °C, relative Luftfeuchtigkeit 30–80 % (nicht kondensierend).

Lieferumfang (Abb. A, B)

Vakuumierer **AENO™**, Vakuumbeutel (15×20 cm (5 St.), 20×30 cm (5 St.)), Adapter (Vakuumschlauch) zum Vakuumieren von Behältern, Schnellstartanleitung.

Elemente des Geräts (Abb. A, D)

1 – Taste „Dry/Moist“ („Trockene/feuchte Lebensmittel“), 2 – Taste „Pulse“ („Vakuumieren“), 3 – Taste „Vac Seal“ („Vakuumversiegelung“), 4 – Taste „Seal“ („Versiegelung“), 5 – Taste „Stop“ („Stopp“), 6 – LED-Anzeige, 7 – Beutelklemmen, 8 – Sperren, 9 – Schweißbalken, 10 – Luftauslassöffnung, 11 – Luftauslasstaste, 12 – Abdichtung, 13 – Behälterauslassventil, 14 – Adapter (Vakuumschlauch), 15 – Tasten zum Öffnen des Geräts.

Einschränkungen und Warnhinweise

Lesen Sie dieses Dokument sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen. Vergewissern Sie sich vor dem ersten Einschalten des Geräts, dass die Netzparameter mit den Anschlussparametern des Geräts (Frequenz und Spannung) aus dem Abschnitt der technischen Daten übereinstimmen. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Stromkabel und/oder der Stecker beschädigt sind. Reparaturen am Gerät müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Tauchen Sie das Gerät, das Stromkabel und/oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Stellen Sie das Gerät nicht auf nassen oder heißen Oberflächen oder in der Nähe von externen Wärmequellen auf. Um Verbrennungen zu vermeiden, berühren Sie den Schweißbalken (9) und die Schweißnaht nach dem Versiegeln nicht, bis sie abgekühlt sind. Reinigen Sie den Vakuumierer nach jedem Gebrauch, insbesondere wenn sich Kunststoffpartikel vom Beutel auf dem Schweißbalken abgesetzt haben. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen. Wischen Sie die Oberfläche des Geräts mit einem weichen, mit warmem Wasser oder einer milden Seifenlösung getränkten Tuch ab. Dann mit einem weichen, mit sauberem Wasser angefeuchteten Tuch abwischen und trocken tupfen. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuerpasten, Poliermittel oder säure- oder lösungsmittelhaltige Reinigungsmittel. Verwenden Sie den Modus „Moist“ nur für Produkte mit einer geringen Menge an Flüssigkeit. Vakuumieren Sie keine flüssigen Lebensmittel; sie sind nur zum Schweißen geeignet. Verwenden Sie nur spezielle Beutel für Vakuumierer. Der mit dem Vakuumierer gelieferte Adapter (Vakuumschlauch) wird nur zur Absaugung der Luft aus speziellen Vakuumbehältern bestimmt. Es wird empfohlen, nasse Lebensmittel vor dem Vakuumieren mit einem sauberen Handtuch oder Serviette zu trocknen. Um vakuumverpackte Lebensmittel in der Mikrowelle zu erwärmen, muss ein Loch in den Beutel gemacht oder das Auslassventil des Behälters geöffnet werden, damit der Dampf entweichen kann. Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör, Verbrauchsmaterial und/oder Ersatzteile. Detaillierte Informationen finden Sie in der Bedienungsanleitung, die Sie unter **aeno.com/documents** herunterladen können. Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch abkühlen. Um die Abdichtung (12) während der Lagerung nicht zu verformen und dadurch die Leistung des Geräts zu beeinträchtigen, wird empfohlen, den Deckel locker zu schließen, ohne die Sperren (8) zu verriegeln. Erlauben Sie Kindern nicht, das Gerät zu benutzen und/oder damit zu spielen.

Gerätesteuerung

Automatisches Vakuumieren und/oder Versiegeln von Beuteln

1. Schließen Sie das Gerät an eine Stromquelle an, indem Sie das Stromkabel mit dem Gerät verbinden und dann den Stecker in eine Steckdose einstecken.
2. Legen Sie die Lebensmittel in einen Vakuumbeutel. Befestigen Sie die offene Kante des Beutels vorsichtig mit den Klemmen (7) (Abb. C).

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

3. Drücken Sie den Deckel auf beiden Seiten gegen das Gehäuse. Nach einem deutlichen Klicken schließen die beiden Sperren (8) automatisch.
4. Wählen Sie einen Modus. Drücken Sie die Taste „Dry/Moist“ (1) am Gerät, um zwischen den Modi zu wechseln. Der Modus „Dry“ entspricht der blauen Anzeige (6) auf dem Bedienfeld, während der Modus „Moist“ der roten Anzeige entspricht.
5. Drücken Sie die Taste „Vac Seal“ (3) am Gerätegehäuse, um den Absaug- und Versiegelungsprozess zu starten oder die Taste „Seal“ (4), um nur den Versiegelungsprozess zu starten.
6. Wenn die Versiegelung abgeschlossen ist, erlischt die Anzeigeleuchte auf dem Bedienfeld und blinkt nach ein paar Sekunden wieder.
7. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten (15) am Gerät, der Deckel öffnet sich automatisch.
8. Entfernen Sie den Beutel.

Vakuumieren und Versiegeln von Weichprodukten

Für weiche und empfindliche Produkte wird empfohlen, die manuelle Steuerung (Impulssteuerung) zu wählen. Diese Art der Steuerung ermöglicht es Ihnen, die Intensität der Luftabsaugung so zu steuern, dass das Aussehen der Produkte nicht beeinträchtigt wird.

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

Vakuumieren in Behältern

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

Unterbrechung des Vakuumier- und/oder Versiegelungsprozesses

Der Vakuumier- und/oder Versiegelungsprozess kann jederzeit mit der Taste „Stop“ (5) unterbrochen werden.

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

Empfehlungen zur Haltbarkeit von vakuumverpackten Lebensmitteln

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

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

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

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

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

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

Hinweis. Eine vollständige Liste der Produkte und deren Haltbarkeitsdauer ist in der vollständigen Bedienungsanleitung unter aeno.com/documents verfügbar.

Beseitigung möglicher Fehlfunktionen

- Auf dem Schweißbalken befinden sich Beutespuren. Mögliche Ursache: Überhitzung des Schweißbalkens. Lösung: Lassen Sie das Gerät 90 s lang abkühlen.
- Nach der Versiegelung erscheint Luft im Beutel. Mögliche Ursache: Beschädigung des Beutels mit scharfen Blattstielen, Fischgräten, Nudeln usw. Lösung: Tauschen Sie den Beutel aus und entfernen Sie alle hervorstehenden scharfen Kanten.
- Die Schweißnaht ist lose. Mögliche Ursache: zu kurze Siegelzeit. Lösung: Wiederholen Sie den Versiegelungsvorgang erneut.

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

ELL Η συσκευή σφράγισης κενού **AENO™** έχει σχεδιαστεί για τη συσκευασία τροφίμων με κενό αέρος, μ σκοπό την παράταση της διάρκειας ζωής τους, τη μαρινάρισμα ή το μαγείρεμα με τη μέθοδο sous-vide.

Μοντέλο: AVS0002 (τύπος φς C), **AVS0002-UK** (τύπος φς G).

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Παράμετροι εισόδου: 220–230 V (AC), 50/60 Hz, 110,0 W (μέγ.). Απόδοση: έως 3 l/min. Επίπεδο κενού: –65 kPa. Χρόνος σφράγισης κενού για μία σακούλα: έως 20 δευτ. Χρόνος συγκόλλησης για μία σακούλα: έως 13 δευτ. Πλάτος λωρίδας συγκόλλησης: 2 χλστ. Μέγιστο πλάτος σακούλας: έως 30 cm. Μέγιστη θερμοκρασία θέρμανσης: έως +200 °C. Λειτουργίες: «Dry» («Ξηρά προϊόντα»), «Moist» («Υγρά προϊόντα»). Χρώμα: λευκό. Μέγεθος (Μ×Π×Υ): 375×150×70 χλστ. Συνθήκες λειτουργίας: θερμοκρασία +5...+40 °C, σχετική υγρασία 30–80% (χωρίς συμπύκνωση). Συνθήκες αποθήκευσης: θερμοκρασία –10...+50 °C, σχετική υγρασία 30–80% (χωρίς συμπύκνωση).

Σετ παράδοσης (εικ. A, B)

Συσκευή σφράγισης κενού **AENO™**, σακούλες κενού αέρος (15×20 εκ.(5 τεμ.), 20×30 εκ.(5 τεμ.)), προσαρμογέας (εύκαμπτος σωλήνας κενού αέρος) για σφράγιση δοχείων με κενό αέρος, οδηγός γρήγορης εκκίνησης.

Στοιχεία της συσκευής (εικ. A, D)

1 – κουμπί «Dry/Moist» («Ξηρά προϊόντα»/«Υγρά προϊόντα»), 2 – κουμπί «Pulse» («Σφράγιση κενού»), 3 – κουμπί «Vac Seal» («Σφράγιση κενού με συγκόλληση»), 4 – κουμπί «Seal» («Συγκόλληση»), 5 – κουμπί «Stop» («Διακοπή»), 6 – ένδειξη LED, 7 – σφικτήρες σακούλας, 8 – κλειδαριές, 9 – ράβδος στεγανοποίησης, 10 – οπή εισαγωγής αέρα, 11 – κουμπί έναρξης εισαγωγής αέρα, 12 – σφράγιση, 13 – βαλβίδα αντεπιστροφής δοχείου, 14 – προσαρμογέας (εύκαμπτος σωλήνας κενού), 15 – κουμπιά ανοίγματος συσκευής.

Περιορισμοί και προειδοποιήσεις

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

Διαχείριση συσκευών

Αυτόματο σφράγισμα με κενό ή/και σφράγιση των σακούλων

1. Συνδέστε τη συσκευή σε μια πηγή ρεύματος συνδέοντας το καλώδιο ρεύματος στη συσκευή και, στη συνέχεια, συνδέοντας το καλώδιο ρεύματος σε μια πρίζα.
2. Τοποθετήστε τα τρόφιμα σε μια σακούλα κενού. Ασφαλίστε προσεκτικά το ανοιχτό άκρο της σακούλας με σφικτήρες (7) (εικ. C).
3. Πιέστε το κάλυμμα στο σώμα και από τις δύο πλευρές. Μετά από ένα ηχητικό κλικ, και οι δύο κλειδαριές (8) θα κλείσουν αυτόματα.
4. Επιλέξτε τη λειτουργία. Για εναλλαγή μεταξύ λειτουργιών, πατήστε το κουμπί «Dry/Moist» («Ξηρά προϊόντα»/«Υγρά

Εάν έχετε οποιεσδήποτε ερωτήσεις ή δυσκολίες κατά τη χρήση της συσκευής AENO, επικοινωνήστε με την υπηρεσία υποστήριξης μέσω ηλεκτρονικού ταχυδρομείου στη διεύθυνση support@aeno.com ή μέσω διαδικτυακής συνομιλίας στη διεύθυνση aeno.com/service-and-warranty. Οι ειδικοί μας θα σας βοηθήσουν να τα καταλάβετε όλα, και δεν θα χρειαστεί να χάσετε χρόνο και δυνάμεις για να επισκεφθείτε το κατάστημα.

- προϊόντα») (1) στο σώμα της συσκευής. Η λειτουργία «Dry» («Ξηρά προϊόντα») αντιστοιχεί στη μπλε ένδειξη (6) στον πίνακα ελέγχου και η λειτουργία «Moist» («Υγρά προϊόντα») αντιστοιχεί στην κόκκινη ένδειξη.
5. Πατήστε το κουμπί «Vac Seal» («Σφράγιση κενού με συγκόλληση») (3) στο σώμα της συσκευής για να ξεκινήσετε τη διαδικασία εξαγωγής αέρα και στεγανοποίησης ή το κουμπί «Seal» («Συγκόλληση») (4), για να ξεκινήσετε μόνο τη διαδικασία στεγανοποίησης.
6. Όταν ολοκληρωθεί η σφράγιση, η λυχνία στον πίνακα ελέγχου σβήνει και αναβοσβήνει ξανά μετά από μερικά δευτερόλεπτα.
7. Πατήστε ταυτόχρονα τα κουμπιά (15) στη μονάδα, το κάλυμμα θα ανοίξει αυτόματα.
8. Αφαιρέστε τη σακούλα.

Σφράγιση και σφράγιση μαλακών προϊόντων με ηλεκτρική σκούπα

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

Για να το κάνετε αυτό, αντί των σημείων 4 και 5 από την ενότητα «Αυτόματη σφράγιση κενού/και συγκόλληση σακουλών», πρέπει να πατήσετε παρατεταμένα το κουμπί «Pulse» («Σφράγιση κενού»), (2) μέχρι να επιτευχθεί το επίπεδο κενού που χρειάζεστε, διατηρώντας παράλληλα τη μορφή του περιεχομένου της σακούλας, και στη συνέχεια να πατήσετε το κουμπί «Seal» («Συγκόλληση») (4) για να σφραγίσετε τη σακούλα.

Σκούπισμα με ηλεκτρική σκούπα σε δοχεία

- Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο ειδικό δοχείο κενού και κλείστε το καπάκι.
- Συνδέστε τη βαλβίδα αντεπιστροφής του δοχείου (13) και τη θύρα εισαγωγής αέρα (10) στο σφραγιστικό κενού χρησιμοποιώντας τον προσαρμογέα (εύκαμπτος σωλήνας κενού) (14) (εικ. D).
- Βεβαιωθείτε ότι το δοχείο είναι ερμητικά κλειστό.
- Πατήστε το κουμπί (11) στο σώμα της συσκευής για να ξεκινήσει η διαδικασία εκκένωσης.
- Όταν ο αέρας θα αναρρωφθεί, πατήστε ξανά το κουμπί (11) στο σώμα της συσκευής, αποσυνδέστε τον προσαρμογέα και κλείστε τη βαλβίδα εξόδου του δοχείου.

Διακοπή της διαδικασίας συσκευασίας σε κενό αέρος ή/και σφράγιση

Η διαδικασία σφράγισης κενού αέρος ή/και συγκόλλησης μπορεί να διακοπεί οποιαδήποτε στιγμή χρησιμοποιώντας το κουμπί «Stop» «Διακοπή» (5).

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

Συστάσεις για τους χρόνους αποθήκευσης τροφίμων σε κενό αέρος

Σε θερμοκρασία περίπου +5 °C (±3 °C):

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

Σε θερμοκρασίες από –16 °C έως –20 °C:

- κρέας, ψάρια και θαλασσινά – έως 1 έτος.

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

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

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

Αντιμετώπιση πιθανών δυσλειτουργιών

- Υπάρχουν ίχνη πακέτου στην ταινία συγκόλλησης. Πιθανή αιτία: υπερθέρμανση της λάμας συγκόλλησης. Λύση: αφήστε τη μονάδα να κρυώσει για 90 δευτ.
- Μετά το σφράγισμα, εμφανίζεται αέρας στη σακούλα. Πιθανή αιτία: τρύπημα του σάκου με αιχμηρά μίσχους, κόκαλα ψαριών, ζυμαρικά κ.λπ. Λύση: αντικαταστήστε τη σακούλα, αφαιρέστε τυχόν προεξέχουσες αιχμηρές άκρες.
- Η ραφή σφράγισης είναι λεπτή. Πιθανή αιτία: ανεπαρκής χρόνος σφράγισης. Λύση: επαναλάβετε τη διαδικασία σφράγισης.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Εάν καμία από τις πιθανές λύσεις δε σας βοήθησε να επιλύσετε το πρόβλημα, επικοινωνήστε με τον προμηθευτή σας ή το κέντρο εξυπηρέτησης. Μην αποσυναρμολογείτε ή επιχειρείτε να επισκευάσετε τη συσκευή μόνοι σας.

EST AENO™ vaakumtihendaja on ette nähtud toiduainete vaakumpakendamiseks, et pikendada nende säilivusaega, marineerimist või sous-vide'i valmistamist.

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

Tehnilised omadused

Sisendparameetrid: 220–230 V (AC), 50/60 Hz, 110,0 W (max). Tootlikkus: kuni 3 l/min. Vaakumitase: –65 kPa. Ühe pakendi vaakumeerimisaeg: kuni 20 s. Ühe pakendi tihendamisaeg: kuni 13 s. Keevisõmbluse laius: 2 mm. Pakendi maksimaalne laius: kuni 30 cm. Maksimaalne soojendamistemperatuur: kuni +200 °C. režiimid: „Dry“ („Kuiv toit“), „Moist“ („Niiske toit“). Värv: valge. Suurus (P×L×K): 375×150×70 mm. Kasutustingimused: temperatuur +5...+40 °C, suhteline õhuniiskus 30–80 % (ilma kondensatsioonita). Ladustamistingimused: temperatuur –10...+50 °C, suhteline õhuniiskus 30–80 % (ilma kondensatsioonita).

Tarnekomplekt (joonis. **A, B**)

AENO™ vaakumtihendaja, vaakumpakendid (15×20 cm (5 tk), 20×30 cm (5 tk)), adapter (vaakumvoolik) konteinerite vaakumeerimiseks, kiire kasutusjuhend.

Seadme elemendid (joonis. **A, D**)

1 – nupp „Dry/Moist“ („Kuiv/Niiske toit“), 2 – nupp „Pulse“ („Vaakumeerimine“), 3 – nupp „Vac Seal“ („Vaakumtihendamine“), 4 – nupp „Seal“ („Tihendamine“), 5 – nupp „Stop“, 6 – LED-indikaator, 7 – pakendi klambrid, 8 – lukud, 9 – keevitusriba, 10 – õhu sisselaskeava, 11 – õhu sisselaske käivitamise nupp, 12 – tihend, 13 – konteineri väljalaskeklapp, 14 – adapter (vaakumvoolik), 15 – seadme avamisnupud.

Piirangud ja hoiatused

Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt käesolevat dokumenti. Enne esimest sisselülitamist veenduge, et elektrivõrgu parameetrid vastavad seadme ühendusparameetritele (sagedus ja pinge) tehniliste omaduste jaotises. Ärge kasutage seadet, kui toitejuhe ja/või pistik on kahjustatud. Seadme remonti peab teostama kvalifitseeritud spetsialist. Ärge uputage seadet, juhet ja/või toitepistikut vette ega muudesse vedelikesse. Ärge paigaldage seadet märgadele või kuumadele pindadele ega väliste soojusallikate lähedusse. Põletamise vältimiseks ärge puudutage keevitusriba (9) ja keevisõmblust pärast tihendamist, kuni need jahtuvad. Pärast iga vaakumtihendaja kasutamist, eriti kui keevitusribale on pakendist jäänud plastosakesi, on vaja seda puhastada. Ühendage seade vooluvõrgust lahti, eemaldades toitejuhtme pistiku pistikupesast ja laske jahtuda. Pühkige seadme pind pehme lapiga, mis on niisutatud sooja veega või õrna seebilahusega. Seejärel pühkige puhta veega niisutatud pehme lapiga ja kuivatage. Ärge kasutage agressiivseid puhastusvahendeid, abrasiivseid pastasid, poleerimisvahendeid ega happeid või lahusteid sisaldavaid puhastusvahendeid. Kasutage režiimi „Moist“ („Niiske toit“) ainult vähese vedelikuga toitude puhul. Ärge vaakumeerige vedelat toitu, see sobib ainult tihendamiseks. Kasutage vaakumtihendajate jaoks ainult spetsiaalseid pakendeid. Vaakumtihendiga kompleksis olevat adapterit (vaakumvoolikut) kasutatakse ainult õhu pumpamiseks spetsiaalsetest vaakumkonteineritest. Enne vaakumit on soovitatav märjrad toidud kuivatada puhta rätiku või salvrätikuga. Vaakumisse pakitud toidu mikrolaineahjus kuumutamiseks peate auru väljumiseks tegema pakendis augu või avama konteineris väljalaskeklapi. Kasutage ainult tootja soovitatud tarvikuid, kulumaterjale ja/või varuosi. Üksikasjalikku teavet võib leida täielikust juhendist, mis on allalaadimiseks saadaval lingi kaudu **aeno.com/documents**. Pärast kasutamist tuleb seadmel lasta jahtuda. Ladustamise ajal, et tihendit (12) mitte deformeerida ja seeläbi seadme jõudlust mitte halvendada, on soovitatav kaas lõdvalt sulgeda, lukke kinnitamata (8). Ärge lubage lastel seadet kasutada ja/või sellega mängida.

Seadme haldamine

Pakendite automaatne vaakumeerimine ja/või tihendamine

1. Ühendage seade toiteallikaga, mille jaoks ühendage toitejuhe seadmega ja seejärel ühendage toitejuhtme pistik pistikupesasse.
2. Asetage toidudained vaakumpakendisse. Kinnitage pakendi avatud serv ettevaatlikult klambriga (7) (joonis. **C**).

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

3. Suruge kaas mõlemalt poolt korpuse vastu. Pärast iseloomulikku klõpsamist sulguvad mõlemad lukud (8) automaatselt.
4. Valige režiim. Režiimide vahel vahetamiseks vajutage seadme korpusel nuppu „Dry/Moist“ („Kuiv/Niske toit“) (1). Režiimile „Dry“ („Kuiv toit“) vastab juhtpaneeli indikaatori (6) sinine värv ja režiimile „Moist“ („Niske toit“) – punane.
5. Vajutage seadme korpusel nuppu „Vac Seal“ („Vaakumtihendamine“) (3) õhu väljapumpamise ja tihendamise protsessi käivitamiseks või nuppu „Seal“ („Tihendamine“) (4) ainult tihendamise protsessi käivitamiseks.
6. Pärast tihendamise protsessi lõppu kustub juhtpaneeli tuli ja hakkab mõne sekundi pärast uuesti vilkuma.
7. Hoidke samaaegselt seadme nuppe (15) all, kaas avaneb automaatselt.
8. Võtke pakend välja.

Pehmete toiduainete vaakumeerimine ja tihendamine

Pehmete ja õrnade toiduainetega töötamiseks on soovitatav valida käsitsi (impulss) juhtimine. Seda tüüpi juhtimine võimaldab teil kontrollida õhu väljapumpamise intensiivsust, et mitte rikkuda toiduainete välimust.

Selleks peaksite jaotise „Automaatne vaakumeerimine ja/või pakendite tihendamine“ punktide 4 ja 5 asemel vajutada ja hoida all nuppu „Pulse“ („Vaakumeerimine“) (2), kuni saavutate vajaliku vaakumtaseme, säilitades samal ajal pakendi sisu kuju, ja seejärel vajutada pakendi tihendamiseks nuppu „Seal“ („Tihendamine“) (4).

Vaakumeerimine konteinerites

- Asetage toit spetsiaalsesse vaakumkonteinerisse ja sulgege kaas.
- Ühendage konteineri väljalaskeklapp (13) ja vaakumtihendi õhu sisselaskeava (10) adapteriga (vaakumvoolik) (14) (joonis. D).
- Veenduge, et konteiner oleks tihedalt suletud.
- Vajutage seadme korpusel nuppu (11), et alustada õhu väljapumpamise protsessi.
- Kui õhk on välja pumbatud, vajutage uuesti seadme korpuse nuppu (11), ühendage adapter lahti ja sulgege konteineri väljalaskeklapp.

Vaakumi ja/või tihendamise protsessi katkestamine

Vaakum – ja/või tihendamisprotsessi saab igal ajal katkestada nupuga „Stop“ (5).

Märkus. Enne vaakumtihendaja järgmist käivitamist peaks mööduma vähemalt 30 s, et soojenduselement ei kuumeneks üle.

Soovitused toidu säilitamise aja kohta vaakumpakendis

Temperatuuril umbes +5 °C (±3 °C):

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

Temperatuuril –16 °C kuni –20 °C:

- liha, kala, mereannid – kuni 1 aasta.

Temperatuuril umbes +25 °C (±2 °C):

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

Märkus. Toiduainete ja säilivusaja täielik loetelu on saadaval täielikus kasutusjuhendis veebisaidil aeno.com/documents.

Võimalike rikete kõrvaldamine

- Keevitusribale ilmusid pakendi jäljed. Võimalik põhjus: keevitusriba ülekuumenemine. Lahendus: jätke seade 90 s jahtuma.
- Pärast tihendamist pakendis ilmub õhk. Võimalik põhjus: pakendi punktsioon teravate leherootsude, kalaluude, makaronide jne abil. Lahendus: vahetage pakend välja, eemaldage kõik väljaulatuvad teravad osad.
- Tihendi õmblus ei ole tugev. Võimalik põhjus: ebapiisav tihendusaeg. Lahendus: korrake uuesti tihendusprotsessi.

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

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

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

Données techniques

Paramètres d'entrée : 220–230 V (AC), 50/60 Hz, 110,0 W (max.). Performance : jusqu'à 3 l/min. Degré de dépression : –65 kPa. Temps d'évacuation d'air : jusqu'à 20 s. Temps de soudure par paquet : jusqu'à 13 s. Largeur de la soudure : 2 mm. Largeur maximale du paquet : jusqu'à 30 cm. Température maximale de chauffage : jusqu'à +200 °C. Modes : « Dry » (« Produits secs »), « Moist » (« Produits humides »). Couleur : blanche. Dimensions (L×L×H) : 375×150×70 mm. Conditions de fonctionnement : température +5...+40 °C, humidité relative 30–80 % (sans condensation). Conditions de stockage : température –10...+50 °C, humidité relative 30–80 % (sans condensation).

Contenu de l'emballage (fig. A, B)

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

Éléments de l'appareil (fig. A, D)

1 – bouton « Dry/Moist » (« Produits secs/humides »), 2 – bouton « Pulse » (« Mise sous vide »), 3 – bouton « Vac Seal » (« Mise sous vide et soudure »), 4 – bouton « Seal » (« Soudure »), 5 – bouton « Stop » (« Arrêt »), 6 – indicateur LED, 7 – clips de sac, 8 – verrous, 9 – bande de soudure, 10 – ouverture d'admission d'air, 11 – bouton de démarrage d'admission d'air, 12 – joint, 13 – valve de sortie du récipient, 14 – adaptateur (tuyau de mise sous vide), 15 – boutons d'ouverture de l'appareil.

Restrictions et avertissements

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

Commande de l'appareil

Mise sous vide et/ou soudure automatique des paquets

1. Connectez l'appareil à une source d'alimentation en branchant le cordon d'alimentation à l'appareil, puis en branchant le cordon d'alimentation à une prise de courant.
2. Placez les aliments dans un paquet sous vide. Fixez délicatement le bord ouvert du paquet avec les clips (7) (fig. C).

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

3. Pressez le couvercle contre le corps des deux côtés. Après un clic audible, les deux verrous (8) se referment automatiquement.
4. Sélectionnez le mode. Appuyez sur la touche « Dry/Moist » (1) de l'appareil pour passer d'un mode à l'autre. Le mode « Dry » correspond à l'indicateur bleu (6) du panneau de commande, tandis que le mode « Moist » est rouge.
5. Appuyez sur le bouton « Vac Seal » (3) de l'appareil pour lancer le processus d'évacuation et de scellement ou sur le bouton « Seal » (4) pour lancer uniquement le processus de scellement.
6. Lorsque le scellement est terminé, le voyant du panneau de commande s'éteint, puis clignote à nouveau après quelques secondes.
7. Appuyez en même temps sur les boutons (15) de l'appareil, le couvercle s'ouvre automatiquement.
8. Retirez le paquet.

Mise sous vide et scellement de produits doux

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

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

Mise sous vide dans les récipients

- Placez les aliments dans le récipient spécial sous vide et fermez le couvercle.
- Relier la valve de sortie du récipient (13) et l'ouverture d'admission d'air (10) de l'emballuse sous vide à l'aide de l'adaptateur (14) (fig. D).
- Veillez à ce que le récipient soit bien fermé.
- Appuyez sur le bouton (11) situé sur le corps de l'appareil pour lancer le processus d'évacuation d'air.
- Une fois l'air évacué, appuyez à nouveau sur le bouton (11) de l'appareil, débranchez l'adaptateur et fermez la vanne de sortie du récipient.

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

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

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

Recommandations concernant les durées de conservation des aliments emballés sous vide

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

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

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

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

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

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

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

Dépannage des dysfonctionnements éventuels

- Il y a des traces d'un paquet sur la bande de soudure. Cause possible : surchauffe de la lamelle de soudage. Solution : laissez l'appareil refroidir pendant 90 s.
- Après scellement, de l'air apparaît dans le paquet. Cause possible : percement du paquet avec des pétioles pointus, des arêtes de poisson, des pâtes, etc. Solution : remplacez le paquet, enlevez les bords tranchants qui dépassent.
- Le joint d'étanchéité est ténu. Cause possible : temps de soudure insuffisant. Solution : répétez le processus de scellement.

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

HRV Vakuumski aparat za pakiranje hrane **AENO™** namijenjen je vakuumskom pakiranju prehrambenih proizvoda kako bi se produljio njihov rok trajanja, kao i mariniranje ili sous-vide kuhanju.

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

Specifikacije

Ulazni parametri: 220–230 V (AC), 50/60 Hz, 110.0 W (najviše). Produktivnost: do 3l/min. Stupanj vakuumiranja: –65 kPa. Vrijeme vakuumiranja jedne kesice: do 20 sek. Vrijeme pakiranja jedne kesice: do 13 sek. Širina šava: 2 mm. Maksimalna širina kesice: do 30 cm. Maksimalna temperatura grijanja: do + 200 °C. Načini rada: "Dry" ("Suho"), "Moist" ("Vlažno"). Boja: bijela. Dimenzije (D×Š×V): 375×150×70 mm. Uvjeti korištenja: temperatura +5...+40 °C, relativna vlažnost 30–80 % (bez kondenzacije). Uvjeti skladištenja: temperatura –10...+50 °C, relativna vlažnost 30–80 % (bez kondenzacije).

Paket isporuke (slike A, B)

Vakuumski aparat **AENO™**, vakuumske kesice (15×20 cm (5 kom.), 20×30 cm (5 kom.)), adapter (vakuumsko crijevo) za vakuumiranje posuda, kratki korisnički vodič.

Elementi uređaja (slike A, D)

1 – tipka "Dry/Moist" ("Suhe/Vlažne namirnice"), 2 – tipka "Pulse" ("Vakuumiranje"), 3 – tipka "Vac Seal" ("Vakuumiranje uz pakiranje"), 4 – tipka "Seal" ("Pakiranje"), 5 – tipka "Stop", 6 – LED indikator, 7 – stezaljke za kesice, 8 – bravice, 9 – šipka za pakiranje, 10 – otvor za usis zraka, 11 – tipka za usisavanje zraka, 12 – brtva, 13 – ispusni ventil posude, 14 – adapter (vakuumsko crijevo), 15 – tipke za otvaranje uređaja.

Ograničenja i upozorenja

Pažljivo pročitajte ovaj dokument prije korištenja uređaja. Prije prvog uključivanja provjerite da li parametri napajanja odgovaraju parametrima povezivanja uređaja (frekvencija i napon) iz odjeljka tehničkih podataka. Nemojte koristiti uređaj ako su kabel za napajanje i/ili utikač oštećeni. Popravak uređaja smije obavljati samo kvalificirani tehničar. Ne uranjajte uređaj, kabel za napajanje i/ili utikač u vodu ili druge tekućine. Nemojte staviti uređaj na mokre ili vruće površine ili u blizini vanjskih izvora topline. Da izbjegnute opeklinu nemojte dodirivati šipku za pakiranje (9) i šav nakon zatvaranja kesice dok se ne ohlade. Nakon svake uporabe vakuumskog aparata za pakiranje, osobito ako na šipki ima čestica plastike od kesica, treba odmah očistiti. Isključite uređaj iz električne mreže odnosno izvucite kabel za napajanje iz utičnice i ostavite aparat da se ohladi. Obrišite površinu uređaja mekom krpom navlaženom toplom vodom ili vodom sa malo sapuna. Zatim obrišite mekom krpom navlaženom čistom vodom i dobro osušite. Nemojte koristiti agresivne deterdžente, abrazivne paste, sredstva za poliranje i deterdžente koji sadrže kiseline i otapala. Način rada "Moist" ("Vlažno") koristite samo za proizvode s malom količinom tekućine. Nemojte vakuumirati tekuću hranu jer je prikladna samo za pakiranje. Koristite samo posebne vakuum kesice. Adapter (vakuumsko crijevo) koji se isporučuje uz vakuumski aparat, koristi se samo za ispušavanje zraka iz posebnih vakuumskih posuda. Preporuča se osušiti mokre proizvode čistim ručnikom ili salvetom prije vakuumiranja. Da zagrijete u mikrovalnoj pećnici hranu pakiranu u vakuum, prvo napravite otvor u kesici ili okrenite ispusni ventil na posudi da se ispušta para. Koristite samo pribor, potrošni materijal i/ili rezervne dijelove koje preporučuje proizvođač. Detaljne informacije možete pronaći u cijelom priručniku dostupnom za preuzimanje na: aeno.com/documents. Nakon korištenja aparat treba da se ohladi neko vrijeme. Kad se uređaj ne koristi, kako bi se spriječilo deformiranje brtve (12) i pogoršanje produktivnosti uređaja, preporuča se staviti papirni umetak unutar vakuumskog aparata i lagano zatvoriti poklopac bez blokiranja njegovih bravica (8). Ne dopuštajte da djeca koriste i/ili se igraju s uređajem.

Rukovanje uređajem

Automatsko vakuumiranje i/ili pakiranje kesica

1. Spojite uređaj na izvor napajanja tako da prvo priključite kabel za napajanje na uređaj, a zatim ga utaknete u utičnicu.
2. Stavite namirnice u vakuum kesicu. Otvoreni kraj kesice oprezno pričvrstite stezaljkama (7) (slika C).

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

3. Pritisnite poklopac uz kućište s obje strane. Nakon što se čuje klik, obje bravice (8) će se automatski zatvoriti.
4. Odaberite način rada. Da promijenite način rada pritisnite tipku "Dry/Moist" ("Suhe/Vlažne namirnice") (1) na uređaju. Načinu rada "Dry" ("Suho") odgovara plava boja indikatora (6) na upravljačkoj ploči, a "Moist" ("Vlažno") načinu odgovara crvena.
5. Pritisnite tipku "Vac Seal" ("Vakuumiranje uz pakiranje") (3) na kućištu uređaja za pokretanje vakuumiranja i pakiranja ili tipku "Seal" ("Pakiranje") (4) za pokretanje samo pakiranja.
6. Čim se pakiranje završi indikator na upravljačkoj ploči ugasi se pa za nekoliko sekundi opet zatrepće.
7. Istodobno pritisnite tipke (15) na uređaju, poklopac će se automatski otvoriti.
8. Izvadite kesicu.

Vakuumiranje i pakiranje mekih proizvoda

Za rad s mekim i delikatnim proizvodima preporuča se odabrati ručno (impulsno) upravljanje. Ovakvo upravljanje omogućuje vam kontrolu intenziteta usisavanja zraka kako se ne bi pokvario izgled proizvoda.

Da to učinite, umjesto točaka 4. i 5. iz odjeljka "Automatsko vakuumiranje i/ili pakiranje kesica", pritisnite i držite tipku "Pulse" ("Vakuumiranje") (2) dok se ne dosegne željenja razina usisavanja uz zadržavanje oblika namirnica unutar kesice, a zatim pritisnite tipku "Seal" ("Pakiranje") (4) kako biste zapečatili kesicu.

Vakuumiranje u posudama

- Stavite namirnice u posebnu vakuumsku posudu i zatvorite poklopac.
- Spojite ispusni ventil posude (13) i otvor za usis zraka (10) na vakuumskom aparatu pomoću adaptera (vakumsko crijevo) (14) (slika **D**).
- Provjerite je li posuda dobro zatvorena.
- Pritisnite tipku (11) na kućištu uređaja da se pokrene ispušavanje zraka.
- Čim se zrak ispumpa, ponovno pritisnite tipku (11) na kućištu uređaja, odspojite adapter i zatvorite ispusni ventil posude.

Prekid vakuumiranja i/ili pakiranja

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

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

Preporuke za rok trajanja vakuumiranih namirnica

Na cca +5 °C (±3 °C):

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

Od –1 °C do –20 °C:

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

Na cca +25 °C (±2 °C):

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

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

Rješavanje problema

- Na šipki za pakiranje ima ostataka plastike od kesica. Mogući uzrok: pregrijavanje šipke. Rješenje: ostavite uređaj da se hladi 90 sek.
- U zatvorenoj kesici nakon pakiranja ima zraka. Mogući uzrok: kesica je probijena oštrim peteljka, ribljim kostima, tjesteninom itd. Rješenje: zamijenite kesicu, uklonite oštre komade.
- Krhki pakirni šav. Mogući uzrok: nedovoljno vrijeme pakiranja. Rješenje: ponovite postupak pakiranja još jednom.

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

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

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

Műszaki adatok

Bemeneti paraméterek: 220–230 V (AC), 50/60 Hz, 110,0 W (max). Készülék teljesítménye: legfeljebb 3 l/min. A vákuum mértéke: –65 kPa. Vákuumcsomagolási idő zsákonként: legfeljebb 20 s. Hegesztési idő zsákonként: legfeljebb 13 s. A hegesztési varrat szélessége: 2 mm. Maximális zsák szélessége: legfeljebb 30 cm. Maximális fűtési hőmérséklet: legfeljebb +200 °C. Üzem módok: „Dry” („Száráz”), „Moist” („Nedves”). Szín: fehér. Méretek (H×SZ×M): 375×150×70 mm. Üzemeltetési feltételek: hőmérséklet +5...+40 °C, relatív páratartalom 30–80 % (nem kondenzálódó). Tárolási feltételek: hőmérséklet –10...+50 °C, relatív páratartalom 30–80 % (nem kondenzálódó).

Készlet tartalma (ábra. A, B)

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

Készülék elemei (ábra. A, D)

1 – gomb „Dry/Moist” („Száráz/Nedves élelmiszerek”), 2 – gomb „Pulse” („Vákuumozás”), 3 – gomb „Vac Seal” („Vákuumozás hegesztéssel”), 4 – gomb „Seal” („Hegesztés”), 5 – gomb „Stop”, 6 – LED mutató, 7 – zacskó kapcsai, 8 – záruk, 9 – hegesztősin, 10 – levegőbeszívó nyílás, 11 – levegőbeszívás indítógombja, 12 – tömítés, 13 – kilépő szelepét ételtartón, 14 – adapter (vákuumtömlő), 15 – készüléknyitó gombok.

Korlátozások és figyelmeztetések

A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el ezt a dokumentumot. Az első bekapcsolás előtt ellenőrizze, hogy a tápfeszültség és frekvencia beállításai megfelelnek-e a műszaki adatok részben megadottaknak. Ne használja a készüléket, ha a tápkábel és/vagy a dugó sérült. A készülék javítását csak szakképzett szakember végezheti. Ne merítse a készüléket, a tápkábelt és/vagy a dugót vízbe vagy más folyadékba. Ne telepítse a készüléket nedves vagy forró felületekre, illetve külső hőforrások közelébe. Az égési sérülések elkerülése érdekében a hegesztés után ne érintse meg a hegesztősin (9) és a hegesztési varratot, amíg azok ki nem hűlnek. A vákuumcsomagoló minden egyes használata után, különösen akkor, ha a hegesztő panelen műanyag részekék maradtak a zacskóból, tisztítást kell végezni. Húzza ki a készüléket a konnektorból, és hagyja kihűlni. Meleg vízzel vagy enyhe szappanos oldattal átitatott puha ruhával törölje a készülék felületét. Ezután tiszta vízzel megnedvesített puha ruhával törölje, majd törölje szárazra. Ne használjon durva tisztítószerket, súrolószerket, polírozószerket, savakat vagy oldószerket tartalmazó tisztítószerket. Csak a kis mennyiségű folyadékot tartalmazó termékekhez használja „Moist” üzemmódot. Ne vákuumcsomagoljon folyékony élelmiszereket, mert csak hegesztesre alkalmas. Csak speciális vákuumzsákokat vákuumcsomagolókhöz használjon. Csak speciális ételtartóval használjon a készlet tartalma adaptert (vákuumtömlő). A vákuumzárás előtt célszerű a nedves élelmiszereket tiszta törülközővel vagy szalvétával megszáritani. A vákuumcsomagolt élelmiszerek mikrohullámú sütőben történő melegítéséhez lyukat kell vágni a zsákon, vagy ki kell nyitni a ételtartó ban lévő kivezető szelepet, hogy a gőz távozni tudjon. Csak a készlet tartalma tartozékokat, fogyóeszközöket és/vagy pótalkatrészeket használjon. Részletes információk a telepítési és üzemeltetési kézikönyvben találhatók, amely az aeno.com/documents webhelyről letölthető. Használat után hagyja kihűlni a készüléket. A tárolás során a tömítés (12) deformálódásának és a készülék teljesítményének károsodásának elkerülése érdekében ajánlott a fedelet lazán, a záruk (8) reteszelése nélkül lezárni. Ne engedje, hogy gyermekek használják és/vagy játsszanak a készülékkel.

Készülék vezérlése

Automatikus vákuumozás és/vagy zsákok hegesztése

1. Csatlakoztassa a készüléket áramforráshoz úgy, hogy a tápkábelt a készülékhez csatlakoztatja, majd a tápkábelt bedugja egy konnektorba.
2. Tegye az ételt egy vákuumzsákba. Óvatosan rögzítse a zsák nyitott szélét a zacskó kapcsai (7) (ábra. C).

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

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

Gyengéd élelmiszerek vákuumozása és hegesztése

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

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

Ételtartók vákuumozása

- Helyezze az ételt a speciális vákuum ételtartóba, és zárja le a fedelet.
- Csatlakoztassa a kilépő szelepét (13) ételtartón és a lyuk levegő levegőbeszívó nyílás (10) az adapterrel (14) (ábra. D).
- Győződjön meg róla, hogy a ételtartó szorosan zárva van.
- Nyomja meg a készülék testén lévő gombot (11) a vákuumozási folyamat elindításához.
- Ha a levegő kiürült, nyomja meg ismét a készüléken lévő gombot (11), húzza ki az adaptert, és zárja el a kilépő szelepét az ételtartón.

A porszívózási és/vagy hegesztési folyamat megszakítása

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

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

A vákuumcsomagolt élelmiszerek tárolási idejére vonatkozó ajánlások

Kb. +5 °C hőmérsékleten (±3 °C):

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

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

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

Kb. +25 °C (±2 °C) hőmérsékleten:

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

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

Az esetleges meghibásodások elhárítása

- A hegesztő panelen egy csomag nyomai vannak. Lehetséges ok: a hegesztő panel túlmelegedése. Megoldás: hagyja a készüléket 90 s hűlni.
- Lezárás után levegő jelenik meg a zsákban. Lehetséges ok: a zsák átszúrása éles levéllyel, halsonttal, téstával stb. Megoldás: cserélje ki a zsákot, távolítsa el a kiálló éles széleket.
- A hegesztési varrat gyenge. Lehetséges ok: elégtelen hegesztési idő. Megoldás: ismételje meg a hegesztési folyamatot.

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

HYE Վակուումային փաթեթավորիչ **AENO™** նախատեսված է սննդամթերքի վակուումային փաթեթավորման համար՝ դրանց պահպանման ժամկետը երկարացնելու, մարինացնելու կամ սու-վիդ մեթոդով պատրաստելու նպատակով:

Մոդելը՝ AVS0002 (C տիպի խրոց), AVS0002-UK (G տիպի խրոց):

Տեխնիկական բնութագրերը

Մուտքային պարամետրերը՝ 220–230 Վ (AC), 50/60 Հց, 110,0 Վտ (առավել.): Արտադրողականությունը՝ մինչև 3 շրջապես: Վակուումացման մակարդակ՝ –65 կՊա: Մեկ փաթեթի վակուումացման ժամանակը՝ մինչև 20 վ: Մեկ փաթեթի կնքման ժամանակը՝ մինչև 13 վ: Եռակցման կարի լայնությունը՝ 2 մմ: Տոպրակի առավելագույն լայնությունը՝ մինչև 30 սմ: Առավելագույն տաքացման ջերմաստիճանը՝ մինչև +200 °C: Ռեժիմները՝ «Dry» («Չոր մթերքներ»), «Moist» («Խոնավ մթերքներ»): Գույնը՝ սպիտակ: Չափսը (Ե×Լ×Բ)՝ 375×150×70 մմ: Շահագործման պայմանները՝ ջերմաստիճանը +5...+40 °C, հարաբերական խոնավությունը 30–80 % (առանց խտացման): Պահպանման պայմաններ՝ ջերմաստիճանը –10...+50 °C, հարաբերական խոնավությունը 30–80 % (առանց խտացման):

Աջարման փաթեթը (նկ. A, B)

Վակուումային փաթեթավորիչ **AENO™**, վակուումացման փաթեթներ (15×20 սմ (5 հտ.), 20×30 սմ (5 հտ.)), աղապտեր(վակուումային ճկուն խողովակ) տարաների վակուումացման համար, օգտագործման համառոտ ուղեցույց:

Սարքի տարրերը (նկ. A, D)

1 – «Dry/Moist» («Չոր/Խոնավ մթերքներ») կոճակ, 2 – «Pulse» («Վակուումացում») կոճակ, 3 – «Vac Seal» («Վակուումացում կնքմամբ») կոճակ, 4 – «Seal» («Կնքում») կոճակ, 5 – «Stop» («Դադար») կոճակ, 6 – լուսադիոդային ցուցիչ, 7 – փաթեթի համար սեղմակներ, 8 – կողպեքներ, 9 – եռակցման ձող, 10 – օդի հավաքման անցք, 11 – օդի հավաքման մեկնարկի կոճակ, 12 – կնիք, 13 – տարայի արտանետման փական, 14 – աղապտեր (վակուումային ճկուն խողովակ), 15 – սարքի բացման կոճակներ:

Սահմանափակումներ և նախազգուշացումներ

Սարքն օգտագործելուց առաջ ուշադիր ծանոթացեք այս փաստաթղթի հետ: Առաջին անգամ օգտագործելուց առաջ համոզվեք, որ էլեկտրամատակարարման պարամետրերը համապատասխանում են տեխնիկական տվյալների բաժնից սարքի միացման պարամետրերին (հաճախականություն և լարում): Սարքը մի օգտագործեք հոսանքի լարի և/կամ խրոցի վնասվածքի առկայության դեպքում: Սարքի վերանորոգումը պետք է կատարվի որակավորված մասնագետի կողմից: Սարքը, լարը և/կամ խրոցը մի ընկղմեք ջրի կամ այլ հեղուկների մեջ: Մի տեղադրեք սարքը թաց կամ տաք մակերևույթների վրա, ինչպես նաև արտաքին ջերմային աղբյուրների մոտ: Այրվածքից խուսափելու համար, մի դիպեք եռակցման ձողին (9) և եռակցման կարին կնքելուց հետո, մինչև որ դրանք սառչեն: Վակուումային փաթեթավորիչի յուրաքանչյուր օգտագործումից հետո, հատկապես, եթե փաթեթից պլաստիկի մասնիկներ են մնացել եռակցման ձողի վրա, անհրաժեշտ է այն մաքրել: Անջատեք սարքը ցանցից, դուրս բերելով հոսանքի լարը վարդակից և թողեք սառչի: Սարքի մակերեսը սրբեք տաք ջրով կամ օճառի թույլ լուծույթով թրջված փափուկ կտորով: Այնուհետև սրբեք մաքուր ջրով թրջված փափուկ կտորով և չորացրեք: Մի օգտագործեք ագրեսիվ լվացող միջոցներ, հոկող մածուկներ, պայլեցնող և լվացող միջոցներ, որոնք պարունակում են թթուներ և լուծիչներ: «Moist» («Խոնավ մթերքներ») ռեժիմը օգտագործեք միայն փոքր քանակությամբ հեղուկ պարունակող սննդամթերքի համար: Հեղուկ սնունդը մի վակուումացրեք, այն հարմար է միայն կնքման համար: Օգտագործեք միայն վակուումային փաթեթավորիչի համար նախատեսված հատուկ փաթեթներ: Վակուումային փաթեթավորիչի հետ մատակարարվող աղապտերը (վակուումային ճկուն խողովակ) օգտագործվում է միայն հատուկ վակուումային տարաներից օդը դուրս մղելու համար: Վակուումացումից առաջ խորհուրդ է տրվում խոնավ սնունդը չորացնել մաքուր սրբիչով կամ անձեռնոցիկով: Միկրոալիքային վառարանում վակուումում փաթեթավորված սնունդը տաքացնելու համար, որպեսզի գոլորշին դուրս գա, պետք է փաթեթի վրա անցք բացել կամ բացել արտանետման փականը տարայի մեջ: Օգտագործեք միայն արտադրողի կողմից առաջարկվող պարագաներ, սպառվող նյութեր և/կամ պահեստամասեր: Մանրամասն տեղեկություններ կարելի է գտնել ամբողջական ուղեցույցում, որը հասանելի է aeno.com/documents բեռնման հղումով: Օգտագործելուց հետո անհրաժեշտ է սարքը սառեցնել: Պահպանման ընթացքում, որպեսզի կնիքը (12) չդեֆորմացվի և դրանով իսկ չընկնի սարքի արտադրողականությունը, խորհուրդ է տրվում կափարիչը թույլ փակել, առանց կողպեքները (8) ամրացնելու: Թույլ մի տվեք երեխաներին օգտագործել և/կամ խաղալ սարքի հետ:

Սարքի կառավարումը

Ավտոմատ վակուումացում և/կամ փաթեթների կնքում

1. Միացրեք սարքը հոսանքի աղբյուրին, որի համար միացրեք հոսանքի լարը սարքի հետ, ապա հոսանքի լարը միացրեք վարդակից:
2. Սնունդը տեղավորեք վակուումային փաթեթի մեջ: Հզուշտե՛ք ամրացրեք փաթեթի բաց ծայրը սեղմակներով (7) (նկ. C):
3. Սեղմեք կափարիչը կորպուսի վրա երկու կողմերից: Բնորոշ շրխկոցից հետո երկու կողպեքները (8) ինքնաբերաբար կիսակնքվեն:

Եթե AENO սարքի օգտագործման հետ կապված հարցեր կամ դժվարություններ են ծագել, խնդրում ենք կապվել աջակցության ծառայության հետ՝ support@aeno.com էլ.փոստով կամ aeno.com/service-and-warranty կայքի առցանց չատում: Մասնագետները կօգնեն Ձեզ պարզել դա, և Ձեզ հարկավոր չի լինի ժամանակ և քանք ծախսել խանութ այցելելու վրա:

4. Ընտրեք ռեժիմը: Ռեժիմների միջև փոխարկելու համար սեղմեք սարքի կորպուսի վրա գտնվող «Dry/Moist» («Չոր/Խոնավ մթերքներ») կոճակը (1): «Dry» («Չոր մթերքներ») ռեժիմը համապատասխանում է կառավարման վահանակի վրա գտնվող կապույտ ցուցիչին (6), իսկ «Moist» («Խոնավ մթերքներ») ռեժիմը՝ կարմիր:
5. Սեղմեք սարքի կորպուսի վրա գտնվող «Vac Seal» («Վակուումացում՝ կնքմամբ») կոճակը (3)՝ օդի արտանետման և կնքման գործընթացը մեկնարկելու համար, կամ «Seal» («Կնքում») կոճակը (4)՝ միայն կնքման գործընթացը մեկնարկելու համար:
6. Կնքման ավարտից հետո կառավարման վահանակի ինդիկատորը կհանգչի, այնուհետև մի քանի վայրկյան հետո նորից կսկսի թարթել:
7. Միաժամանակ սեղմեք սարքի կոճակները (15), կափարիչը կբացվի ավտոմատ կերպով:
8. Հանեք փաթեթը:

Փափուկ սննդամթերքի վակուումացում և կնքում

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

Դրա համար «Փաթեթների ավտոմատ վակուումացում և/կամ կնքում» բաժնի 4-րդ և 5-րդ կետերի փոխարեն անհրաժեշտ է սեղմել և պահել «Pulse» («Վակուումացում») կոճակը (2), քանի դեռ չի հասել վակուումացման համար ձեռք անհրաժեշտ մակարդակին՝ պահպանելով փաթեթի պարունակության ձևը, ապա սեղմել «Seal» («Կնքում») կոճակը (4)՝ փաթեթը կնքելու համար:

Վակուումացում տարաների մեջ

- Մթերքը տեղադրեք հատուկ վակուումային տարայի մեջ և փակեք կափարիչը:
- Միացրեք տարայի արտանետման փականը (13) և օդի հավաքման անցքը (10) վակուումային փաթեթավորիչի վրա՝ օգտագործելով աղապտերը (վակուումային ճկուն խողովակ) (14) (նկ. D):
- Համոզվեք, որ տարան ամուր փակված է:
- Սեղմեք սարքի կորպուսի վրա գտնվող կոճակը (11)՝ օդի մղման գործընթացը սկսելու համար:
- Երբ օդը դուրս է մղվի, կրկին սեղմեք սարքի կորպուսի վրա գտնվող կոճակը (11), անջատեք աղապտերը և փակեք տարայի արտանետման փականը:

Վակուումացման և/կամ կնքման գործընթացի ընդհատում

Վակուումացման և/կամ կնքման գործընթացը կարող է ընդհատվել ցանկացած պահի՝ սեղմելով «Stop» («Դադար») կոճակը (5):

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

Վակուումային փաթեթում սննդի պահպանման ժամկետների վերաբերյալ առաջարկություններ

Մոտավորապես +5 °C (±3 °C) ջերմաստիճանում՝

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

–16 °C-ից մինչև –20 °C ջերմաստիճանում՝

- միս, ձուկ, ծովամթերք – մինչև 1 տարի:

Մոտավորապես +25 °C (±2 °C) ջերմաստիճանում՝

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

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

Հնարավոր անսարքությունների վերացում

- Եռակցման ձողի վրա հայտնվել են փաթեթի հետքեր: Հնարավոր պատճառը՝ եռակցման ձողի գերտաքացում: Լուծումը՝ թողեք սարքը սառչի 90 վ:
- Կնքելուց հետո փաթեթի մեջ օդ է հայտնվում: Հնարավոր պատճառը՝ փաթեթը ծակվել է սուր ցողուններով, ձկան փշերով, մակարոնեղենով և այլն: Լուծումը՝ փոխեք փաթեթը, հեռացրեք դուրս ցցված սուր մասերը:
- Կնքման կարը ամուր չէ: Հնարավոր պատճառը՝ կնքման անբավարար ժամանակ: Լուծումը՝ նորից կրկնեք կնքման գործընթացը:

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

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

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

Specifiche tecniche

Parametri di ingresso: 220–230 V (AC), 50/60 Hz, 110,0 W (max.). Capacità: fino a 3 l/min. Grado di aspirazione: –65 kPa. Tempo di aspirazione per sacchetto: fino a 20 s. Tempo di saldatura per sacchetto: fino a 13 s. Larghezza della saldatura: 2 mm. Larghezza massima del sacchetto: fino a 30 cm. Temperatura massima di riscaldamento: fino a +200 °C. Modalità: "Dry" ("Prodotti secchi"), "Moist" ("Prodotti umidi"). Colore: bianco. Dimensioni (L×P×A): 375×150×70 mm. Condizioni operative: temperatura +5...+40 °C, umidità relativa 30–80 % (senza condensa). Condizioni di stoccaggio: temperatura –10...+50 °C, umidità relativa 30–80 % (senza condensa).

Set di fornitura (fig. A, B)

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

Elementi del dispositivo (fig. A, D)

1 – pulsante "Dry/Moist" ("Prodotti secchi/umidi"), 2 – pulsante "Pulse" ("Aspirazione"), 3 – pulsante "Vac Seal" ("Aspirazione con saldatura"), 4 – pulsante "Seal" ("Saldatura"), 5 – pulsante "Stop", 6 – indicatore LED, 7 – clip per sacchetto, 8 – serrature, 9 – barra saldante, 10 – apertura di aspirazione dell'aria, 11 – pulsante di avvio di aspirazione dell'aria, 12 – guarnizione, 13 – valvola di uscita del contenitore, 14 – adattatore (tubo per il vuoto), 15 – pulsanti per l'apertura del dispositivo.

Restrizioni e avvertenze

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

Gestione del dispositivo

Aspirazione e/o saldatura automatica dei sacchetti

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

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

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

Aspirazione e saldatura di prodotti morbidi

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

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

Aspirazione in contenitori

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

Interruzione del processo di aspirazione e/o saldatura

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

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

Raccomandazioni per i tempi di conservazione degli alimenti sottovuoto

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

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

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

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

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

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

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

Risoluzione dei problemi

- Sulla barra saldante sono presenti tracce di un sacchetto. Possibile causa: surriscaldamento della barra saldante. Soluzione: lasciare raffreddare il dispositivo per 90 s.
- Dopo la saldatura, nel sacchetto compare dell'aria. Possibile causa: perforazione del sacchetto con piccioli appuntiti, lisce di pesce, pasta, ecc. Soluzione: sostituire il sacchetto, rimuovere i bordi taglienti sporgenti.
- La saldatura è tenue. Possibile causa: tempo di saldatura è insufficiente. Soluzione: ripetere il processo di saldatura.

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

KAT ვაკუუმის დამლუქავი **AENO™** განკუთვნილია საკვები პროდუქტების ვაკუუმში შესაფუთად მათი შენახვის ვადის გახანგრძლივების, დამარინადების ან სუ ვიდ მეთოდით მომზადების მიზნით.

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

ტექნიკური მახასიათებლები

შემავალი პარამეტრები: 220-230 ვ (AC), 50/60 ჰც, 110,0 ვტ (მაქს.). წარმადობა: 3 ლ/წთ-მდე. ვაკუუმირების დონე: -65 კპა. ერთი პარკის ვაკუუმირების დრო: 20 წმ-მდე. ერთი შეფუთვის შტეკერის დრო: 13 წმ-მდე. შტეკერის ნაკერის სიგანე: 2 მმ. პარკის მაქსიმალური სიგანე: 30 სმ-მდე. გაცხელების მაქსიმალური ტემპერატურა: +200 °C-მდე. რეჟიმები: „Dry“ („მშრალი პროდუქტები“), „Moist“ („ტენიანი პროდუქტები“). ფერი: თეთრი. ზომა (სიგრძე×სიგანე×სიმაღლე): 375×150×70 მმ. ექსპლუატაციის პირობები: ტემპერატურა +5...+40 °C, ფარდობითი ტენიანობა 30-80 % (კონდენსატის წარმოშობის გარეშე). შენახვის პირობები: ტემპერატურა -10...+50 °C, ფარდობითი ტენიანობა 30-80 % (კონდენსატის წარმოშობის გარეშე).

მიწოდების კომპლექტი (სურ. A, B)

ვაკუუმის აპარატი **AENO™**, ვაკუუმის პარკები (15×20 სმ (5 ც.), 20×30 სმ (5 ც.)), გადამყვანი (ვაკუუმის შლანგი) კონტეინერების ვაკუუმირებისთვის, მომხმარებლის მოკლე სახელმძღვანელო.

მოწყობილობის ელემენტები (სურ. A, D)

1 – ლილაკი „Dry/Moist“ („მშრალი/ტენიანი პროდუქტები“), 2 – ლილაკი „Pulse“ („ვაკუუმირება“), 3 – ლილაკი „Vac Seal“ („ვაკუუმირება დალუქვით“), 4 – ლილაკი „Seal“ („დალუქვა“), 5 – ლილაკი „Stop“ („გაჩერება“), 6 – შუქდიოდური ინდიკატორი, 7 – პარკის დამჭერები, 8 – საკეტების, 9 – დალუქვის ზოლი, 10 – ჰაერის ალების ნასვრეტი, 11 – ჰაერის ალების გაშვების ლილაკი, 12 – დალუქვის, 13 – კონტეინერის გამომშვები სარქველი, 14 – ადაპტერი (ვაკუუმის შლანგი), 15 – მოწყობილობის გასახსნელი ლილაკები.

შეზღუდვები და ფაფრთხილებები

გთხოვთ, მოწყობილობის გამოყენებამდე ყურადღებით წაიკითხოთ ეს დოკუმენტი. პირველად გამოყენებამდე დარწმუნდით, რომ ელექტრომომარაგების პარამეტრები შეესაბამება მოწყობილობის დაკავშირების პარამეტრებს (სიხშირე და ძაბვა) ტექნიკური მონაცემების განყოფილებიდან. არ გამოიყენოთ მოწყობილობა, თუ დენის კაბელი და/ან შტეკერი დაზიანებულია. შეაკეთებინეთ მოწყობილობა კვალიფიცირ ტექნიკოსს. არ მოათავსოთ მოწყობილობა, კაბელი და/ან შტეკერი წყალში ან სხვა სითხეში. არ დაამოწყოთ მოწყობილობა სველ ან ცხელ ზედაპირებზე ან გარე სითბოს წყაროებთან ახლოს. დამწვრობის თავიდან ასაცილებლად, არ შეეხოთ დალუქვის ზოლს (9) და დალუქვის ნაკერს შედუღების შემდეგ, სანამ ისინი არ გაცივდება. ვაკუუმის აპარატის ყოველი გამოყენების შემდეგ, განსაკუთრებით თუ დალუქვის ზოლზე პარკიდან პლასტმასის ნაწილაკებია დარჩენილი, ისინი უნდა გაიწმინდოს. გამორთეთ მოწყობილობა ქსელიდან დენის კაბელის გამორთვით და აცადეთ გაცივება. გაწმინდეთ მოწყობილობის ზედაპირი თბილი წყლით ან რბილი საპონიანი ხსნარით დასველებული რბილი ქსელით. შემდეგ გაასუფთავეთ სუფთა წყლით დასველებული რბილი ქსოვილი და გააშრალეთ. არ გამოიყენოთ აგრესიული სარეცხი საშუალებები, აბრაზიული პასტები, საპრიალებელი ან მჟავების ან გამხსნელების შემცველი სარეცხი საშუალებები. გამოიყენეთ რეჟიმი „Moist“ („ტენიანი პროდუქტები“) მხოლოდ მცირე ოდენობით სითბის შემცველი პროდუქტებისთვის. თხევადი საკვები არ დაავაკუუმოთ, შესაფუთი მხოლოდ დალუქვისთვისაა შესაფერისი. გამოიყენეთ მხოლოდ სპეციალური პარკები ვაკუუმირების შესაფუთისთვის. ვაკუუმის აპარატის კომპლექტში შემავალი გადამყვანი (ვაკუუმის შლანგი) გამოიყენება მხოლოდ ჰაერის სპეციალური ვაკუუმის კონტეინერებიდან ამოტუმბვისთვის. ვაკუუმირებამდე რეკომენდებულია სველი საკვების გაშრობა სუფთა პირსახოცით ან ხელსახოცით. იმისათვის, რომ მიკროტალღურ ღუმელში ვაკუუმში შეფუთული საკვები ხელახლა გაათბოთ, ორთქლის გამოსათავისუფლებლად, თქვენ უნდა გააკეთოთ ნასვრეტი პარკში ან გახსნათ გამოსასვლელი სარქველი კონტეინერში. გამოიყენეთ მხოლოდ მწარმოებლის მიერ რეკომენდებული აქსესუარები, სახარჯი მასალები და/ან სათადარიგო ნაწილები. დეტალური ინფორმაცია შეგიძლიათ იხილოთ სრულ სახელმძღვანელოში, რომელიც შეგიძლიათ ჩამოტვირთოთ ბმულიდან aeno.com/documents. აცადეთ მოწყობილობას გაცივება გამოყენების შემდეგ. შენახვის დროს, იმისათვის, რომ არ მოხდეს დეფორმაცია (12) და ამით არ გაუარესდეს მოწყობილობის მუშაობა, რეკომენდებულია სახურავი თავისუფლად დახუროთ, საკეტების (8) დამაგრების გარეშე. არ მისცეთ ზეგვეტის მოწყობილობის გამოყენების და/ან მისით თამაშის უფლება.

მოწყობილობის მართვა

პარკების ავტომატური ვაკუუმირება და/ან დალუქვა

1. შეერთეთ მოწყობილობა დენის წყაროსთან დენის კაბელის მოწყობილობასთან შეერთებით და შემდეგ შტეკერის შეერთებით შტეფსელში.
2. მოათავსეთ საკვები ვაკუუმის პარკში. ფრთხილად დააფიქსირეთ პარკის ღია მხარე დამჭერებით (7) (სურ. C).

თუ **AENO** მოწყობილობის გამოყენებისას გაგიჩნდათ რაიმე შეკითხვები ან სირთულეები, გთხოვთ, დაუკავშირდეთ მხარდაჭერის სამსახურს ელექტრონული ფოსტით support@aeno.com ან ონლაინ-ჩატით საიტზე aeno.com/service-and-warranty. სპეციალისტები დაგეხმარებიან საქმის ვითარების გარკვევაში და აიდაპტირდებიან დროის და ძალისხმევის დახარჯვა მალაჩაში მოსასვლელად.

3. ორივე მხრიდან მიაწეკით თავსახურს კორპუსისკენ. დამახასიათებელი დაწკაპუნების შემდეგ, ორივე საკეტი (8) ავტომატურად დაიხურება.
4. აირჩიეთ რეჟიმი. რეჟიმებს შორის გადასართავად დააჭირეთ ღილაკს „Dry/Moist“ („მშრალი/ტენიანი პროდუქტები“) (1) მოწყობილობის კორპუსზე. რეჟიმს „Dry“ („მშრალი პროდუქტები“) შეეფერება შუქის ცისფერი ინდიკატორი (6) მართვის პანელზე, ხოლო რეჟიმს „Moist“ („ტენიანი პროდუქტები“) – წითელი.
5. მოწყობილობის კორპუსზე დააჭირეთ ღილაკს „Vac Seal“ („ვაკუუმირება დალუქვით“) (3) ჰაერის ამოქაჩვის რეჟიმის გასაშვებად და დასაღუქად ან ღილაკს „დალუქვა“ („დალუქვა“) (4) მხოლოდ დალუქვის პროცესის გასაშვებად.
6. დალუქვის დასრულების შემდეგ, საკონტროლო პანელზე ინდიკატორი გაქრება, შემდეგ კი რამდენიმე წამის შემდეგ კვლავ დაიწყებს ციმციმს.
7. ერთდროულად დააჭირეთ ღილაკებს (15) მოწყობილობაზე, სახურავი ავტომატურად გაიხსნება.
8. ამოიღეთ პარკი.

რბილი საკვების ვაკუუმირება და დალუქვა

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

ამისათვის „პარკების ავტომატური ვაკუუმირების და/ან დალუქვის“ განყოფილებიდან 4 და 5 პუნქტების ნაცვლად საჭიროა, ხანგრძლივად დააჭიროთ ღილაკს „Pulse“ („ვაკუუმირება“) (2), სანამ მიიღწევა ვაკუუმირების თქვენთვის საჭირო დონე, ისე, რომ პარალელურად შენარჩუნდეს პარკის ფორმა, ხოლო შემდგომ დააჭიროთ ღილაკს „Seal“ („დალუქვა“) (4), რომ დალუქვით პარკი.

კონტეინერებში ვაკუუმირება

- მოათავსეთ საკვები სპეციალურ ვაკუუმირების კონტეინერში და დაახურეთ თავსახური.
- დააკავშირეთ კონტეინერის გამომშვები სარქველი (13) და ვაკუუმის პარკის ჰაერის გამოსაშვები ნასვრეტი (10) გადამყვანის ადაპტერი (ვაკუუმის შლანგი) (14) (სურ. D).
- დარწმუნდით, რომ კონტეინერი მჭიდროდ არის დახურული.
- დააჭირეთ ღილაკს (11) მოწყობილობის კორპუსზე ვაკუუმირების პროცესის დასაწყებად.
- როდესაც ჰაერი ამოიქაჩება, დააჭირეთ მოწყობილობის კორპუსზე ღილაკს (11), გამოაერთეთ გადამყვანი და დახურეთ კონტეინერის გამომშვები სარქველი.

ვაკუუმირების ან/და დალუქვის პროცესის შეწყვეტა

ვაკუუმირების და/ან დალუქვის პროცესის შეწყვეტა ნებისმიერ დროსაა შესაძლებელი „Stop“ („გაჩერება“) ღილაკზე (5) დაჭერით.

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

რეჟიმი ვაკუუმირების პაკეტში შენახული საკვების შენახვის ვადის შესახებ

დაახლოებით +5 °C (±3 °C) ტემპერატურაზე:

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

–16 °C-დან –20 °C-მდე ტემპერატურაზე:

- ხორცი, თევზი, ზღვის პროდუქტები – 1 წლამდე.

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

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

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

შესაძლო გაუმართაობების აღმოფხვრა

- პარკის კვალი გამოჩნდება დალუქვის ზოლზე. შესაძლო მიზეზი: დალუქვის ზოლის გადახურება. გადაწყვეტა: აცადეთ მოწყობილობას გაგრძელება 90 წმ განმავლობაში.
- დალუქვის შემდეგ პარკში ჰაერი ჩნდება. შესაძლო მიზეზი: პარკის გახვრეტა ბასრი თავებით, თევზის ძვლებით, მაკარონით და ა.შ. გამოსავალი: შეცვალეთ პარკი, ამოიღეთ ამობურცული ბასრი ნაწილები.
- დალუქვის ნაკერი მყიფეა. შესაძლო მიზეზი: დალუქვის არასაკმარისი დრო. გამოსავალი: ხელახლა გაიმეორეთ დალუქვის პროცესი.

ყურადღება! თუ ვერცერთი საშუალება ვერ გადაჭრის თქვენს პრობლემას, დაუკავშირდით თქვენს მომწოდებელს ან სერვის ცენტრს. გთხოვთ, არ დამალოთ მოწყობილობა და არ შეეცადოთ თავად შეაკეთოთ იგი.

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

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

Техникалық сипаттама

Кіріс параметрлері: 220–230 В (AC), 50/60 Гц, 110,0 Вт (макс.). Өнімділік: 3 л/мин дейін. Вакуумдау дәрежесі: –65 кПа. Бір пакетті вакуумдау уақыты: 20 с дейін. Бір қаптаманы дәнекерлеу уақыты: 13 с дейін. Дәнекерлеу тігісінің ені: 2 мм. Пакеттің максималды ені: 30 сантиметрге дейін. Максималды қыздыру температурасы: +200 °C дейін. Режимдер: «Dry» («Құрғақ тамақ өнімдер»), «Moist» («Дымқыл тамақ өнімдер»). Түс: ақ. Өлшемдері (Ұ×Е×Б): 375×150×70 мм. Пайдалану шарттары: температура +5...+40 °C, салыстырмалы ылғалдылық 30–80 % (конденсацияланбайды). Сақтау шарттары: температура –10...+50 °C, салыстырмалы ылғалдылық 30–80 % (конденсацияланбайды).

Жеткізілім жиынтығы (A, B суреті)

Вакуумды орау машинасы **AENO™**, вакуумдық пакеттер (15×20 см (5 дана), 20×30 см (5 дана)), контейнерлерді вакуумдауға арналған адаптер (вакуумдық шланг), пайдаланушының қысқаша нұсқаулығы.

Құрылғы элементтері (A, D суреті)

1 – «Dry/Moist» («Құрғақ/Дымқыл тамақ өнімдер») түймесі, 2 – «Pulse» («Вакуумдау») түймесі, 3 – «Vac Seal» («Дәнекерлеумен вакуумдау») түймесі, 4 – «Seal» («Дәнекерлеу») түймесі, 5 – «Stop» («Тоқта») түймесі, 6 – жарықдиодты индикатор, 7 – пакет қысқыштары, 8 – құлыптар, 9 – дәнекерлеу штанга, 10 – ауа шығаратын саңылауы, 11 – ауа шығаруды бастау түймесі, 12 – нығыздағыш, 13 – контейнерді шығару клапаны, 14 – адаптер (вакуумдық құбыршек), 15 – құрылғыны ашу түймелері.

Шектеулер мен ескертулер

Құрылғыны пайдаланбас бұрын осы құжатты мұқият оқып шығыңыз. Бірінші рет қолданар алдында қуат көзінің параметрлері техникалық деректер бөліміндегі құрылғының қосылу параметрлеріне (жиілік пен кернеу) сәйкес келетініне көз жеткізіңіз. Қуат сымы және/немесе аша зақымдалған болса, құрылғыны пайдаланбаңыз. Құрылғыны білікті техникке жөндетіңіз. Құрылғыны, симды және/немесе ашаны суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз. Құрылғыны дымқыл немесе ыстық беттерге немесе сыртқы жылу көздеріне жақын орнатпаңыз. Күйіп қалмас үшін дәнекерлеу штангасын (9) және дәнекерлеу тігісін дәнекерлеуден кейін олар суығанша ұстамаңыз. Вакуумдық орау машинасы әр қолданғаннан кейін, әсіресе тығыздағыш жолағында қаптан пластик бөлшектер болса, оны тазалау керек. Қуат сымын розеткадан суыру арқылы құрылғыны желіден ажыратыңыз және оны суытыңыз. Құрылғының бетін жылы сумен немесе жұмсақ сабын ерітіндісімен суланған жұмсақ шүберекпен сүртіңіз. Содан кейін таза суға малынған жұмсақ шүберекпен сүртіңіз және құрғатыңыз. Құрамында қышқылдар немесе еріткіштер бар агрессивті жуғыш заттарды, абразивті пасталарды, жылтыратқыштарды немесе жуғыш заттарды пайдаланбаңыз. «Moist» («Дымқыл тамақ өнімдер») тек аздап сұйықтығы бар тағамдар үшін пайдаланыңыз. Сұйық тағамды вакуумдамаңыз, ол тек дәнекерлеуге жарамды. Вакуумды орау машиналар үшін тек арнайы пакеттерді пайдаланыңыз. Вакуумдық орау машинамен бірге жеткізілетін адаптер (вакуумдық шланг) арнайы вакуумдық пакеттерден ауаны шығару үшін ғана қолданылады. Ылғал өнімдерді вакуумдау алдында таза сүлгімен немесе майлықпен кептіру ұсынылады. Вакуумда оралған тағамды микротолқынды пеште қыздыру үшін бу шығуы үшін қапшықта тесік жасау немесе пакетте шығатын клапанды ашу қажет. Тек өндіруші ұсынған керек-жарақтарды, шығын материалдарын және/немесе қосалқы бөлшектерді пайдаланыңыз. Толық ақпаратты **aeno.com/documents** сайтында жүктеп алуға болатын толық нұсқаулықтан табуға болады. Пайдаланғаннан кейін құрылғыны суытып алыңыз. Сақтау кезінде тығыздағышты (12) деформацияламау үшін және сол арқылы құрылғының жұмысын нашарлатпау үшін, құлыптарды (8) бекітпей, қақпақты еркін жабу ұсынылады. Балаларға құрылғыны пайдалануға және/немесе ойнауға рұқсат бермеңіз.

Құрылғыны басқару

Автоматты түрде эвакуациялау және/немесе қаптарды тығыздау

1. Қуат сымын құрылғыға жалғап, одан кейін қуат сымын розеткаға қосу арқылы құрылғыны қуат көзіне қосыңыз.

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

2. Тамақты вакуумдық пакетке салыңыз. Пакеттің ашық жиегін қыстырғыштармен (7) абайлап бекітіңіз (**C** сурет).
3. Корпустың екі жағындағы қақпақты басыңыз. Сипаттама шертуден кейін екі құлып (8) автоматты түрде жабылады.
4. Режимді таңдаңыз. Режимдер арасында ауысу үшін құрылғының корпусындағы «Dry/Moist» («Құрғақ/Дымқыл тамақ өнімдер») түймесін (1) басыңыз. «Dry» («Құрғақ тамақ өнімдер») режимі басқару панеліндегі индикатордың (6) көк түсіне, ал «Moist» («Дымқыл тамақ өнімдер») режимі – қызылға сәйкес келеді.
5. Вакуумдау және нығыздау процесін бастау үшін құрылғы корпусындағы «Vac Seal» («Дәнекерлеумен вакуумдау») түймесін (3) немесе тек тығыздау процесін бастау үшін «Seal» («Дәнекерлеу») түймесін (4) басыңыз.
6. Дәнекерлеуді аяқтағаннан кейін басқару панеліндегі индикатор сөнеді, содан кейін бірнеше секундтан кейін ол қайтадан жыпылықтай бастайды.
7. Құрылғыдағы түймелерді (15) бір уақытта басыңыз, қақпақ автоматты түрде ашылады.
8. Пакетті шығарыңыз.

Жұмсақ өнімдерді вакуумдау және дәнекерлеу

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

Ол үшін «Автоматты түрде вакуумдау және/немесе қаптарды дәнекерлеу» тарауындағы 4 және 5 тармақтардың орнына «Pulse» («Вакуумдау») түймесін (2) қажетті вакуум деңгейіне жеткенше басып, ұстап тұру керек, бұл ретте оның пішінін сақтай отырып, пакетте мазмұны, содан кейін буманы бекітетін «Seal» («Дәнекерлеу») түймесін (4) басыңыз.

Контейнерлерде шаң сору

- Тамақты арнайы вакуумдық контейнерге салып, қақпағын жабыңыз.
- Контейнердің шығыс клапанын (13) және вакуумдық орау машинада ауа сорғышты (10) адаптерді (14) пайдаланып жалғаңыз (**D** сурет).
- Контейнердің тығыз жабылғанына көз жеткізіңіз.
- Вакуумдау процесін бастау үшін құрылғы корпусындағы түймені (11) басыңыз.
- Ауа шығарылғаннан кейін құрылғы корпусындағы түймені (11) қайтадан басыңыз, адаптерді ажыратыңыз және контейнердің шығыс клапанын жабыңыз.

Вакуумдау және/немесе пломбалау процесін үзу

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

Ескерту. Вакуумдық орау машинаны келесі іске қосу алдында қыздыру элементінің қызып кетуіне жол бермеу үшін кемінде 30 с өту керек.

Вакуумда оралған тағамның жарамдылық мерзімі туралы кеңес

Шамамен +5 °C (±3 °C) температурада:

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

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

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

Шамамен +25 °C (±2 °C) температурада:

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

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

Мүмкін болатын ақауларды жою

- Дәнекерлеу штангада қап белгілері пайда болады. Ықтимал себебі: дәнекерлеу штангасының қызып кетуі. Шешім: құрылғыны 90 с суығанша қалдырыңыз.
- Дәнекерлеуден кейін қапта ауа пайда болады. Ықтимал себебі: өткір жапырақшалары бар пакеттің пункциясы, балық сүйектері, макарон өнімдері және т.б. Шешім: пакетті ауыстырыңыз, шығыңқы үшкір бөлшектерді алыңыз.
- Дәнекерлеу тігісі нәзік. Ықтимал себеп: дәнекерлеу уақыты жеткіліксіз. Шешім: дәнекерлеу процесін қайтадан қайталаңыз.

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

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

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

Tehniskie dati

Ieejas parametri: 220–230 V (AC), 50/60 Hz, 110,0 W (maks.). Veiktspēja: līdz 3 litri/minūtē. Vakuumēšanas pakāpe: –65 kPa. Vakuumēšanas laiks vienam maisiņam: līdz 20 s. Viena maisiņa blīvēšanas laiks: līdz 13 s. Metinājuma platums: 2 mm. Maksimālais iepakojuma platums: līdz 30 cm. Maksimālā sildīšanas temperatūra: līdz +200 °C. Režimi: „Dry“ („Sausie produkti“), „Moist“ („Mitrie produkti“). Krāsa: balta. Izmēri (G×P×A): 375×150×70 mm. Darba apstākļi: temperatūra +5...+40 °C, relatīvais mitrums 30–80 % (bez kondensācijas). Uzglabāšanas apstākļi: temperatūra –10...+50 °C, relatīvais mitrums 30–80 % (bez kondensācijas).

Piegādes komplekts (A, B att.)

Vakuuma iepakotājs **AENO™**, vakuuma maisi (15×20 cm (5 gab.), 20×30 cm (5 gab.)), adapteris (vakuuma šļūtene) konteineru vakuumēšanai, ātrās lietošanas pamācība.

Ierīces elementi (A, D att.)

1 – poga „Dry/Moist“ („Sausie/Mitrie produktiem“), 2 – poga „Pulse“ („Vakuuma“), 3 – poga „Vac Seal“ („Vacuma un blīvēšana“), 4 – poga „Seal“ („Blīvēšana“), 5 – poga „Stop“ („Apturēt“), 6 – LED indikators, 7 – skavas maisiņam, 8 – slēdzenes, 9 – metināšanas sliede, 10 – gaisa ieplūdes atvere, 11 – gaisa ieplūdes atvere poga, 12 – blīvējums, 13 – konteineru izplūdes vārsts, 14 – adapteris (vakuuma šļūtene), 15 – ierīces atvēršanas pogas.

Ierobežojumi un brīdinājumi

Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet šo dokumentu. Pirms pirmās ieslēgšanas pārbaudiet, vai elektrotīkla sprieguma un frekvences iestatījumi atbilst tehniskajos datos norādītajiem. Nelietojiet ierīci, ja ir bojāts barošanas vads un/vai kontaktdakša. Ierīces remonts jāveic kvalificētam tehnikam. Neiegremdējiet ierīci, barošanas vadu un/vai kontaktdakšu ūdenī vai citos šķidrumos. Neuzstādiet ierīci uz mitrām vai karstām virsmām vai ārējo siltuma avotu tuvumā. Lai izvairītos no apdegumiem, pēc lodēšanas nepieskarieties metināšanas sliede (9) un metinājuma šuvei, līdz tie ir atdzisuši. Pēc katras vakuuma iepakotāja lietošanas, īpaši, ja uz metināšanas sloksnes ir palikušas plastmasas daļiņas no maisiņa, jāveic tīrīšana. Atvienojiet ierīci no tīkla, izvelkot kontaktdakšu no kontaktligzdas, un ļaujiet tai atdzist. Noslaukiet ierīces virsmu ar mitru drānu, kas samērcēta siltā ūdenī vai maigā ziepju šķīdumā. Pēc tam noslaukiet ar mitru drānu, kas samitrināta ar tīru ūdeni, un noslaukiet līdz sausumam. Neizmantojiet asus mazgāšanas līdzekļus, abrazīvas pastas, pulēšanas līdzekļus vai mazgāšanas līdzekļus, kas satur skābes vai šķīdinātājus. „Moist“ („Mitrie“) režīmu izmantojiet tikai produktiem ar nelielu šķidruma daudzumu. Nedrīkst vakuumēt šķidrus pārtikas produktus; tas ir piemērots tikai blīvēšanai. Izmantojiet tikai īpašus maisiņus, kas paredzēti vakuuma iepakojšanas iekārtām. Vakuumpaketējam pievienotais adapteris (vakuuma šļūtene) tiek izmantots tikai gaisa izsūkņēšanai no īpašiem vakuuma konteineriem. Pirms vakuuma noslēgšanas ieteicams mitrus pārtikas produktus nosusināt ar tīru dvieļi vai drānu. Lai mikroviļņu krāsnī uzsildītu vakuumā iepakotu pārtiku, maisiņā ir jāiztaisa caurums vai traukā jāatver izplūdes vārsts, lai tvaiks varētu izplūst. Izmantojiet tikai ražotāja ieteiktos piederumus, palīgmateriālus un/vai rezerves daļas. Sīkāka informācija ir atrodamā pilnajā rokasgrāmatā, kas pieejama lejupielādei vietnē aeno.com/documents. Pēc lietošanas ļaujiet ierīcei atdzist. Lai uzglabāšanas laikā nedeformētu blīvējumu (12) un tādējādi nepasliktinātu ierīces darbību, ieteicams vāku aizvērt vaļīgi, neaizslēdzot slēdzenes (8). Neļaujiet bērniem lietot un/vai spēlēties ar ierīci.

Ierīces vadība

Automātiska vakuumēšana un/vai maisiņu blīvēšana

1. Savienojiet ierīci ar barošanas avotu, pievienojot barošanas vadu ierīcei un pēc tam pievienojot barošanas vadu barošanas kontaktligzdai.
2. Ievietojiet pārtikas produktus vakuuma maisiņā. Uzmanīgi nostipriniet maisiņa atvērto malu ar skavām (7) (C att.).
3. No abām pusēm piespiediet vāciņu pie korpusa. Pēc dzirdama klikšķa abas slēdzenes (8) automātiski aizveras.

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

4. Izvēlieties režīmu. Nospiediet ierīcē pogu „Dry/Moist” („Sausie/Mitrie produktiem”) (1), lai pārslēgtos starp režīmiem. „Dry” („Sausie produktiem”) režīms atbilst zilajam indikatoram (6) uz vadības paneļa, bet „Moist” („Mitrie produktiem”) režīms ir sarkans.
5. Nospiediet ierīcē pogu „Vac Seal” („Vacuma un blīvēšana”) (3), lai uzsāktu vacuma un blīvēšanas procesu, vai pogu „Seal” („Blīvēšana”) (4), lai uzsāktu tikai aizzīmogošanas procesu.
6. Kad aizzīmogošana ir pabeigta, vadības panelī iedegas lampiņa un pēc dažām sekundēm atkal mirgo.
7. Vienlaikus nospiediet ierīces pogas (15), un vāks atvērsies automātiski.
8. Izņemiet maisiņu.

Mīksto produktu vakuummēšana un blīvēšana

Mīksti produkti iesakām lietot manuālo režīmu (pulsa vadību). Šāda veida kontrole ļauj kontrolēt sūkņēšanas intensitāti, lai nepasliktinātu ēdiena izskatu.

Lai to izdarītu, 4 un 5 soļa vietā sadaļā „Automātiska vakuummēšana un/vai maisiņu blīvēšana” nospiediet un turiet nospiestu pogu „Pulse” („Vakuuma”) (2), līdz tiek sasniegts vēlams vakuummēšanas līmenis, vienlaikus saglabājot maisiņa satura formu, un pēc tam nospiediet pogu „Seal” („Blīvēšana”) (4), lai maisiņu blīvēšanas.

Vakuummēšana konteineros

- Ievietojiet pārtiku īpašajā vakuuma konteinerā un aizveriet vāku.
- Savienojiet konteineru izplūdes vārstu (13) un gaisa ieplūdes atveri (10) vakuumpaketējā ar adapteri (14) (D att.).
- Pārļiecinieties, ka konteiners ir cieši aizvērts.
- Nospiediet pogu (11) uz ierīces korpusa, lai sāktu vakuummēšanas procesu.
- Kad gaiss ir izplūdis, vēlreiz nospiediet ierīcē pogu (11), atvienojiet adapteri un aizveriet konteineru izplūdes vārsta.

Vakuummēšanas un/vai blīvēšanas procesa pārtraukšana

Vakuummēšanas un/vai blīvēšanas procesu var jebkurā brīdī pārtraukt, izmantojot pogu „Stop” („Apturēt”) (5).

Piezīme. Pirms vakuuma iepakotājs atkārtotas iedarbināšanas pagaidiet vismaz 30 s, lai novērstu sildelementa pārkaršanu.

Ieteikumi par vakuumā iepakotu pārtikas produktu uzglabāšanas laikiem

Temperatūrā aptuveni +5 °C (±3 °C):

- jēlai gaļai – līdz 8–9 dienām;
- zivis un jūras veltes – līdz 4–5 dienām;
- desas – līdz 10–14 dienām;
- dārzeņi – līdz 7–10 dienām;
- augļi – līdz 14–20 dienām;
- olas – līdz 30–50 dienām.

Temperatūrā no –16 °C līdz –20 °C:

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

Temperatūrā aptuveni +25 °C (±2 °C):

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

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

Iespējamo darbības traucējumu novēršana

- Uz metināšanas sloksnes ir iepakojuma pēdas. Iespējamais iemesls: metināšanas līstes pārkaršana. Risinājums: atstājiet ierīci atdzist uz 90 s.
- Pēc aizzīmogošanas maisiņā parādās gaiss. Iespējamais cēlonis: maisiņa caurduršana ar asiem dēļiem, zivju kauliem, makaroniem utt. Risinājums: nomaiņiet maisiņu, noņemiet visas izvirzītās asās malas.
- Blīvējuma šuve ir nestabila. Iespējamais iemesls: nepietiekams blīvēšanas laiks. Risinājums: atkārtojiet blīvēšanas procesu.

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

LT Vakuuminis įpakavimo prietaisas „AENO™“ skirtas maisto produktams vakuumuoti, siekiant pratęsti jų galiojimo laiką, marinuoti arba ruošti „Sous-Vid“ būdu.

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

Techninės charakteristikos

Įvadiniai parametrai: 220–230 V (AC), 50/60 Hz, 110,0 W (maks.). Našumas: iki 3 l/min. Vakuumavimo lygis: –65 kPa. Vieno paketo vakuumavimo laikas: iki 20 sek. Vieno paketo sandarinimo laikas: iki 13 sek. Suvirinimo siūlės plotis: 2 mm. Didžiausias maišelio plotis: iki 30 cm. Maksimali šildymo temperatūra: iki +200 °C. Režimai: „Dry“ („Sausi produktai“), „Moist“ („Drėgni produktai“). Spalva: balta. Matmenys (L×W×H): 375×150×70 mm. Eksploatavimo sąlygos: temperatūra +5...+40 °C, santykinis drėgnumas 30–80 % (nesusidarant kondensatui). Laikymo sąlygos: temperatūra –10...+50 °C, santykinis drėgnumas 30–80 % (nesusidarant kondensatui).

Tiekimo komplektas (A, B pav.)

Vakuuminis įpakavimo prietaisas „AENO™“, vakuumavimo paketai (15×20 cm (5 vnt.), 20×30 cm (5 vnt.)), adapteris (vakuuminė žarna) konteinerių vakuumavimui, trumpas naudotojo vadovas.

Įrenginio elementai (A, D pav.)

1 – „Dry/Moist“ („Sausi/Drėgni produktai“) mygtukas, 2 – „Pulse“ („Vakuumavimas“) mygtukas, 3 – „Vac Seal“ („Vakuumavimas su sandarinimu“) mygtukas, 4 – „Seal“ („Sandarinimas“) mygtukas, 5 – „Stop“ („Sustabdymas“) mygtukas, 6 – šviesos diodo indikatorius, 7 – paketo užspaudikliai, 8 – užraktai, 9 – suvirinimo plokštė, 10 – oro padavimo anga, 11 – oro padavimo paleidimo mygtukas, 12 – sandariklis, 13 – išleidžiamasis konteinerio vožtuvas, 14 – adapteris (vakuuminė žarna), 15 – įrenginio atidarymo mygtukai.

Apribojimai ir įspėjimai

Prieš eksploatuodami įrenginį, atidžiai susipažinkite su šiuo dokumentu. Prieš įjungdami pirmąjį kartą, įsitinkinkite, kad elektros tinklo parametrai atitinka prietaiso prijungimo parametrus (dažnis ir įtampa), nurodytus techninių charakteristikų skyriuje. Nenaudokite prietaiso, jei maitinimo laidas ir (arba) kištukas yra pažeisti. Įrenginio remontą turi atlikti kvalifikuotas specialistas. Prietaiso, maitinimo laido ir (arba) kištuko negalima panardinti į vandenį ar kitus skysčius. Nestatykite prietaiso ant drėgnų ar karštų paviršių, taip pat netoli išorinių šilumos šaltinių. Siekiant, kad nenusidegintumėte, nelieskite suvirinimo plokštės (9) ir suvirinimo siūlės po sandarinimo, kol jos neatvės. Kiekvieną kartą panaudoję vakuuminio įpakavimo prietaisą, ypač jei ant suvirinimo plokštės liko paketo plastiko dalelės, būtina jį išvalyti. Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo, ištraukdami maitinimo laido kištuką iš maitinimo lizdo, ir palikite atvėsti. Nuvalykite prietaiso paviršių minkšta šluoste, sudrėkinta šiltu vandeniu arba silpnu muilo tirpalu. Tada nuvalykite minkšta švari vandeniu sudrėkinta šluoste ir sausai nušluostykite. Nenaudokite aštrių ploviklių, abrazyvinių pastų, blizgiklių arba ploviklių, kurių sudėtyje yra rūgščių ar tirpiklių. Naudokite „Moist“ („Drėgni produktai“) režimą tik produktams, kuriuose yra nedaug skysčių. Nevakuumuokite skystų maisto produktų, jie tinka tik sandarinimui. Naudokite tik specialius paketus, skirtus vakuuminiais įpakavimo prietaisams. Pereinamasis elementas (vakuuminė žarna), tiekiamas kartu su vakuuminiu įpakavimo prietaisu, naudojamas tik oro išsiurbimui iš specialių vakuuminių konteinerių. Prieš vakuumuojant, drėgnus produktus rekomenduojama nusausinti švari rankšluosčiu arba servetėle. Siekiant pašildyti mikrobangų krosnelėje vakuume įpakuotus produktus, kad išeitų garai, būtina numatyti angą pakete arba atidaryti išleidimo vožtuvą konteineryje. Naudokite tik gamintojo rekomenduojamus priedus, eksploatacines medžiagas ir (arba) atsargines dalis. Išsamią informaciją galite rasti vadove, kurį galite atsisiųsti šia nuoroda **aeno.com/documents**. Panaudoję prietaisą, būtina leisti jam atvėsti. Siekdam, kad sandėliavimo metu nesideformuotų sandariklis (12) ir dėl to nesumažėtų įrenginio našumas, dangtį rekomenduojama uždaryti ne visiškai, neužfiksuojant užraktų (8). Neleiskite vaikams naudotis ir (arba) žaisti su įrenginiu.

Įrenginio valdymas

Automatinis vakuumavimas ir (arba) paketų sandarinimas

1. Prijunkite įrenginį prie maitinimo šaltinio, tam sujunkite maitinimo laidą su įrenginiu, tada įjunkite maitinimo laido kištuką į maitinimo lizdą.
2. Patalpinkite produktus į vakuuminį paketą. Atidžiai pritvirtinkite atvirą paketo kraštą užspaudikliais (7) (**C** pav.).

„Jei turite klausimų ar sunkumų naudodamiesi įrenginiu „AENO™“, prašome susisiekti su palaikymo komanda el. paštu **support@aeno.com** arba internetiniu pokalbiu adresu **aeno.com/service-and-warranty**. Specialistai padės Jums išspręsti problemą, ir Jums nereikės gaišti laiko ir pastangų apsilankymui parduotuvėje.“

3. Pripaauškite dangtelį prie korpuso iš abiejų pusių. Po charakteringo spragtelėjimo abu užraktai (8) užsidarys automatiškai.
4. Pasirinkite režimą. Norėdami perjungti režimus, paspauskite mygtuką „Dry/Moist“ („Sausi/Drėgni produktai“) (1) ant prietaiso korpuso. Režimas „Dry“ („Sausi produktai“) atitinka mėlyną indikatorius (6) valdymo pulte, o režimas „Moist“ („Drėgni produktai“) – raudoną.
5. Paspauskite ant prietaiso korpuso mygtuką „Vac Seal“ („Vakuumavimas su sandarinimu“) (3), kad pradėtumėte oro išsiurbimo ir sandarinimo procedūrą, arba mygtuką „Seal“ („Sandarinimas“) (4), kad pradėtumėte tik sandarinimo procedūrą.
6. Baigę sandarinimą, indikatorius valdymo pulte užges, o po kelių sekundžių vėl pradės mirksėti.
7. Tuo pačiu metu paspauskite mygtukus (15) ant prietaiso, dangtelis atsidarys automatiškai.
8. Išimkite paketą.

Minkštų produktų vakuumavimas ir sandarinimas

Darbo su minkštais ir švelniais produktais rekomenduojama pasirinkti rankinį (impulsinį) valdymą. Šis valdymo tipas leidžia kontroliuoti oro išsiurbimo intensyvumą, kad nebūtų sugadinta produktų išvaizda.

Tam reikia vietoj 4 ir 5 punktų skyriuje „Automatinis vakuumavimas ir (arba) paketų užsandarinimas“ paspausti ir laikyti paspaudus mygtuką „Pulse“ („Vakuuminimas“) (2), kol bus pasiektas reikiamas vakuumavimo lygis, išlaikant paketo turinį, tada paspauskite mygtuką „Seal“ („Sandarinimas“) (4), kad sandarintumėte paketą.

Vakuumavimas konteineriuose

- Patalpinkite produktus į specialių vakuuminį konteinerį ir uždarykite dangtį.
- Sujunkite vakuuminio įpakavimo prietaiso konteinerio išleidimo vožtuvą (13) ir oro padavimo angą (10), naudodami adapteris (vakuuminę žarną) (14) (**D** pav.).
- Įsitikinkite, kad konteineris būtų sandariai uždarytas.
- Paspauskite mygtuką (11) prietaiso korpuse, kad paleistumėte oro išsiurbimo procedūrą.
- Kai oras bus išsiurbtas, dar kartą paspauskite mygtuką (11) ant prietaiso korpuso, atjunkite adapterį ir uždarykite konteinerio išleidimo vožtuvą.

Vakuumavimo ir (arba) sandarinimo procedūros pertraukimas

Vakuumavimo ir (arba) sandarinimo procedūrą galima pertraukti bet kuriuo metu „Stop“ („Sustabdytas“) mygtuku (5).

Pastaba. Prieš kitą vakuuminio įpakavimo prietaiso paleidimą turi praeiti ne mažiau kaip 30 sek, kad neperkaistų kaitinimo elementas.

Rekomendacijos dėl maisto produktų laikymo vakuuminėje pakuotėje terminų

Esant temperatūrai iki +5 °C (±3 °C):

- neapdorota mėsa – iki 8–9 parų;
- žuvis ir jūros produktai – iki 4–5 parų;
- dešros gaminiai – iki 10–14 parų;
- daržovės – iki 7–10 parų;
- vaisiai – iki 14–20 parų;
- kiaušiniai – iki 30–50 parų.

Esant temperatūrai nuo –16 °C iki –20 °C:

- mėsa, žuvis ir jūros produktai – iki 1 metų.

Esant temperatūrai iki +25 °C (±2 °C):

- duona – iki 6–8 parų;
- sausainiai, kruopos / miltai, riešutai, džiovinti vaisiai, arbata – iki 1 metų.

Pastaba. Pilnas produktų sąrašas ir laikymo terminai prieinami pilname eksploatavimo vadove tinklapio adresu: aeno.com/documents.

Galimų trikčių šalinimas

- Suvirinimo plokštėje atsirado paketo pėdsakų. Galima priežastis: suvirinimo plokštės perkaitimas. Sprendimas: leiskite prietaisui atvėsti 90 sek.
- Po sandarinimo pakete atsiranda oras. Galima priežastis: paketas pradurtas aštriais koteliais, žuvies kauliukais, makaronų gaminiais ir kt. Sprendimas: pakeiskite paketą, pašalinkite išsikišančias aštrias dalis.
- Sandarinimo siūlė nėra patvari. Galima priežastis: nepakankamas sandarinimo laikas. Sprendimas: dar kartą pakartokite sandarinimo procedūrą.

DĖMESIO! Jei nė vienas iš galimų šalinimo būdų nepadėjo išspręsti jūsų problemos, kreipkitės į tiekėją arba techninės priežiūros centrą. Prašome neardyti ir nebandyti taisyti įrenginio patys.

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

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

Technische specificaties

Ingangsparameters: 220–230 V (AC), 50/60 Hz, 110,0 W (max.). Capaciteit: tot 3 l/min. Vacuümgraad: –65 kPa. Vacuümtijd per één zak: tot 20 s. Sealtijd per zak: tot 13 s. De breedte van de lasnaad: 2 mm. Maximale zakbreedte: tot 30 cm. Maximale verwarmingstemperatuur: tot +200 °C. Modi: 'Dry' ('Droge producten'), 'Moist' ('Natte producten'). Kleur: witte. Afmetingen (L×B×H): 375×150×70 mm. Bedrijfsomstandigheden: temperatuur +5...+40 °C, relatieve vochtigheid 30–80 % (zonder condensatie). Opslagcondities: temperatuur –10...+50 °C, relatieve vochtigheid 30–80 % (zonder condensatie).

Verpakkingsinhoud (afb. A, B)

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

Apparaatelementen (afb. A, D)

1 – knop 'Dry/Moist' ('Droge/natte producten'), 2 – knop 'Pulse' ('Vacumeren'), 3 – knop 'Vac Seal' ('Vacumeren met sealen'), 4 – knop 'Seal' ('Sealen'), 5 – knop 'Stop', 6 – LED-indicator, 7 – zakclips, 8 – sloten, 9 – lasstaaf, 10 – luchtinlaatopening, 11 – startknop luchtinlaat, 12 – afdichting, 13 – containeruitlaatklep, 14 – adapter (vacuümslang), 15 – knoppen om apparaat te openen.

Beperkingen en waarschuwingen

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

Beheer van het apparaten

Automatisch vacumeren en/of sealen van zakken

1. Sluit het apparaat aan op een stroombron door het netsnoer op het apparaat aan te sluiten en vervolgens de stekker in het stopcontact te steken.
2. Doe het voedsel in een vacuümzak. Zet de open rand van de zak voorzichtig vast met clips (7) (afb. C).

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

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

Zachte producten vacumeren en sealen

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

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

Vacumeren in containers

- Plaats het voedsel in een speciale vacuümcontainer en sluit het deksel.
- Verbind de containeruitlaatklep (13) en de luchtinlaatopening (10) op de vacuümmachine met behulp van de adapter (vacuümslang) (14) (afb. D).
- Zorg ervoor dat de container goed gesloten is.
- Druk op de knop (11) op de behuizing van het apparaat om het luchtledigingsproces te starten.
- Als de lucht is afgevoerd, drukt u nogmaals op de knop (11) op het apparaat, koppelt u de adapter los en sluit u de uitlaatklep van de container.

Onderbreken van het vacumeer- en/of sealproces

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

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

Aanbevelingen voor de bewaartijden van vacuümverpakte levensmiddelen

Bij temperatuur van ongeveer +5 °C (±3 °C):

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

Bij temperatuur –16...–20 °C:

- vlees, vis en zeevruchten – tot 1 jaar.

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

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

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

Oplossen van mogelijke storingen

- Er zijn sporen van een zak op de sealbalk. Mogelijke oorzaak: oververhitting van de sealbalk. Oplossing: laat het apparaat 90 s afkoelen.
- Na het sealen verschijnt er lucht in de zak. Mogelijke oorzaak: doorboren van de zak met scherpe bladstengels, visgraten, pasta, enz. Oplossing: vervang de zak, verwijder alle uitstekende scherpe randen.
- De sealnaad is niet sterk. Mogelijke oorzaak: onvoldoende sealtijd. Oplossing: herhaal het soldeerproces opnieuw.

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

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

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

Dane techniczne

Parametry wejściowe: 220–230 V (AC), 50/60 Hz, 110,0 W (maks.). Wydajność: do 3 l/min. Stopień próżni: –65 kPa. Czas próżni jednego worka: do 20 s. Czas zgrzewania jednego worka: do 13 s. Szerokość zgrzewu: 2 mm. Maksymalna szerokość worka: do 30 cm. Maksymalna temperatura grzania: do +200 °C. Tryby: „Dry” („Sucha żywność”), „Moist” („Mokra żywność”). Kolor: biały. Wymiary (dł.×sz.×wys.): 375×150×70 mm. Warunki pracy: temperatura +5...+40 °C, wilgotność względna 30–80 % (bez kondensacji). Warunki przechowywania: temperatura –10...+50 °C, wilgotność względna 30–80 % (bez kondensacji).

Zestaw zasilający (rys. A, B)

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

Elementy urządzenia (rys. A, D)

1 – przycisk „Dry/Moist” („Sucha/mokra żywność”), 2 – przycisk „Pulse” („Pakowanie próżniowe”), 3 – przycisk „Vac Seal” („Pakowanie próżniowe ze zgrzewaniem”), 4 – przycisk „Seal” („Zgrzewanie”), 5 – przycisk „Stop”, 6 – wskaźnik LED, 7 – zaciski worka, 8 – zamki, 9 – listwa zgrzewająca, 10 – otwór wylotowy powietrza, 11 – przycisk uruchamiania wylotu powietrza, 12 – uszczelka, 13 – zawór wylotowy pojemnika, 14 – adapter (wąż próżniowy), 15 – przyciski otwierania urządzenia.

Ograniczenia i ostrzeżenia

Przeczytaj uważnie ten dokument przed użyciem urządzenia. Przed pierwszym włączeniem urządzenia należy upewnić się, że parametry sieci zasilającej odpowiadają parametrom podłączenia urządzenia (częstotliwość i napięcie) z sekcji specyfikacji technicznych. Nie używaj urządzenia, jeśli kabel zasilający i/lub wtyczka są uszkodzone. Naprawy urządzenia muszą być przeprowadzane przez wykwalifikowanego technika. Nie należy zanurzać urządzenia, przewodu zasilającego i/lub wtyczki w wodzie lub innych płynach. Nie należy instalować urządzenia na mokrych lub gorących powierzchniach ani w pobliżu zewnętrznych źródeł ciepła. Aby uniknąć poparzenia, nie dotykać listwy zgrzewającej (9) ani zgrzewu po zgrzaniu, dopóki nie ostygną. Po każdym użyciu pakowarki próżniowej, szczególnie jeśli na listwie zgrzewającej pozostały cząstki tworzywa sztucznego z worka, należy przeprowadzić czyszczenie. Odłącz urządzenie poprzez wyciągnięcie wtyczki z gniazdka i pozwól mu ostygnąć. Przetrzyj powierzchnię urządzenia miękką szmatką nasączoną ciepłą wodą lub łagodnym roztworem mydła. Następnie przetrzeć miękką szmatką zwilżoną czystą wodą i wytrzeć do sucha. Nie należy używać ostrych detergentów, past ściernych, past polerskich ani detergentów zawierających kwasy lub rozpuszczalniki. Tryb „Moist” należy stosować tylko w przypadku produktów zawierających niewielką ilość płynu. Nie pakować próżniowo płynnej żywności, nadaje się ona tylko do zgrzewania. Stosować tylko specjalne worki do pakowarek próżniowych. Dostarczony wraz z pakowarką próżniową adapter (wąż próżniowy) służy wyłącznie do odprowadzania powietrza ze specjalnych pojemników próżniowych. Zaleca się osuszenie mokrej żywności czystym ręcznikiem lub ściereczką przed zgrzewaniem próżniowym. Aby ponownie podgrzać w mikrofalówce żywność zapakowaną próżniowo, należy zrobić otwór w worku lub otworzyć zawór wylotowy w pojemniku, aby para wodna mogła się wydostać. Należy używać wyłącznie akcesoriów, materiałów eksploatacyjnych i/lub części zamiennych zalecanych przez producenta. Szczegółowe informacje można znaleźć w pełnej instrukcji obsługi, dostępnej do pobrania na stronie aeno.com/documents. Po użyciu pozostawić urządzenie do ostygnięcia. Podczas przechowywania, aby uniknąć deformacji uszczelki (12), a tym samym pogorszenia działania urządzenia, zaleca się luźne zamykanie pokrywy bez blokowania zamków (8). Nie pozwalaj dzieciom na używanie i/lub zabawę urządzeniem.

Sterowanie urządzeniem

Automatyczne pakowanie próżniowe i/lub zgrzewanie worków

1. Podłącz urządzenie do źródła zasilania poprzez podłączenie przewodu zasilającego do urządzenia, a następnie podłącz przewód zasilający do gniazdka elektrycznego.
2. Umieść żywność w worku próżniowym. Ostrożnie zabezpiecz otwartą krawędź worka za pomocą zacisków (7) (rys. C).

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

3. Docisnij pokrywę do korpusu po obu stronach. Po charakterystycznym kliknięciu oba zamki (8) zamkną się automatycznie.
4. Wybierz tryb. Aby przełączać się między trybami, naciśnij przycisk „Dry/Moist” (1) na obudowie urządzenia. Tryb „Dry” odpowiada niebieskiemu kolorowi wskaźnika (6) na panelu sterowania, a tryb „Moist” – czerwonemu kolorowi.
5. Naciśnij przycisk „Vac Seal” (3) na urządzeniu, aby rozpocząć proces odsysania powietrza i zgrzewania lub przycisk „Seal” (4), aby rozpocząć tylko proces zgrzewania.
6. Po zakończeniu zgrzewania wskaźnik na panelu sterowania zgaśnie, a po kilku sekundach ponownie zacznie migać.
7. Naciśnij jednocześnie przyciski (15) na urządzeniu, pokrywa otworzy się automatycznie.
8. Wyjmij worek.

Pakowanie próżniowe i zgrzewanie produktów miękkich

W przypadku miękkich i delikatnych produktów zaleca się wybór sterowania ręcznego (impulsowego). Ten rodzaj sterowania pozwala kontrolować intensywność usuwania powietrza, aby nie zepsuć wyglądu produktów.

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

Pakowanie próżniowe w pojemnikach

- Umieść żywność w specjalnym pojemniku próżniowym i zamknij pokrywę.
- Podłącz zawór wylotowy pojemnika (13) i otwórz wlotowy powietrza (10) pakowarki próżniowej za pomocą adaptera (14) (rys. D).
- Upewnij się, że pojemnik jest szczelnie zamknięty.
- Naciśnij przycisk (11) na korpusie urządzenia, aby rozpocząć proces odsysania powietrza.
- Gdy powietrze zostanie usunięte, należy ponownie nacisnąć przycisk (11) na urządzeniu, odłączyć adapter i zamknąć zawór wylotowy pojemnika.

Przerwanie procesu pakowania próżniowego i/lub zgrzewania

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

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

Zalecenia dotyczące czasu przechowywania żywności pakowanej próżniowo

W temperaturze około +5 °C (±3 °C):

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

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

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

W temperaturze około +25 °C (±2 °C):

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

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

Usuwanie ewentualnych usterek

- Na listwie zgrzewającej pojawiły się ślady worku. Możliwa przyczyna: przegrzanie listwy zgrzewającej. Rozwiązanie: Pozostawić urządzenie do ostygnięcia na 90 s.
- Po zgrzaniu w worku pojawia się powietrze. Możliwa przyczyna: worek został przeбит przez ostre łodygi, ości ryb, makaron itp. Rozwiązanie: wymień worek, usuń wystające ostre części.
- Zgrzew jest luźny. Możliwa przyczyna: niewystarczający czas zgrzewania. Rozwiązanie: Powtórzyć proces zgrzewania.

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

POR A embaladora a vácuo **AENOTM** foi projetado para embalar alimentos a vácuo a fim de prolongar o seu prazo de validade, para marinar ou para cozinhar sous-vide.

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

Dados técnicos

Parâmetros de entrada: 220-230 V (AC), 50/60 Hz, 110,0 W (máx.). Capacidade: até 3 l/min. Grau de aspiração: -65 kPa. Tempo de aspiração por saco: até 20 s. Tempo de selagem por saco: até 13 s. Largura de junção: 2 mm. Largura máxima do saco: até 30 cm. Temperatura máxima de aquecimento: até +200 °C. Modos: "Dry" ("Alimentos secos"), "Moist" ("Alimentos húmidos"). Cor: branca. Dimensões (C×L×A): 375×150×70 mm. Condições de funcionamento: temperatura +5...+40 °C, humidade relativa 30-80 % (sem condensação). Condições de armazenamento: temperatura -10...+50 °C, humidade relativa 30-80 % (sem condensação).

Conteúdo de embalagem (fig. A, B)

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

Elementos do dispositivo (fig. A, D)

1 – botão "Dry/Moist" ("Produtos secos/húmidos"), 2 – botão "Pulse" ("Aspiração"), 3 – botão "Vac Seal" ("Aspiração e selagem"), 4 – botão "Seal" ("Selagem"), 5 – botão "Stop" ("Parar"), 6 – indicador LED, 7 – cliques para sacos, 8 – fechaduras, 9 – tira de soldadura, 10 – abertura da extração de ar, 11 – botão de início da extração de ar, 12 – selo, 13 – válvula de saída do recipiente, 14 – adaptador (mangueira de vácuo), 15 – botões de abertura do dispositivo.

Restrições e avisos

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

Controlo de dispositivos

Aspiração e/ou selagem automática de sacos

1. Ligue o dispositivo a uma fonte de alimentação ligando o cabo de alimentação ao dispositivo e depois ligando o cabo de alimentação a uma tomada de alimentação.
2. Coloque os alimentos num saco de vácuo. Fixe suavemente a extremidade aberta do saco com cliques (7) (fig. C).

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

3. Pressione a tampa contra o corpo de ambos os lados. Após um clique audível, ambas as fechaduras (8) fecham automaticamente.
4. Selecione modo. Prima o botão "Dry/Moist" (1) no dispositivo para alternar entre modos. O modo seco corresponde ao indicador azul (6) no painel de controlo, enquanto que o modo húmido corresponde ao vermelho.
5. Pressione o botão "Vac Seal" (3) no dispositivo para iniciar o processo de evacuação e selagem ou o botão "Seal" (4) para iniciar apenas o processo de selagem.
6. Quando a selagem está completa, a luz no painel de controlo apaga-se e volta a piscar após alguns segundos.
7. Prima os botões (15) no dispositivo ao mesmo tempo, a tampa abrirá automaticamente.
8. Retire o saco.

Aspiração e selagem de produtos macios

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

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

Aspiração em recipientes

- Coloque os alimentos no recipiente especial de vácuo e feche a tampa.
- Ligar a válvula de saída do recipiente (13) e a abertura da extração de ar (10) no embalador de vácuo com um adaptador (mangueira de vácuo) (14) (fig. D).
- Certifique-se de que o recipiente está bem fechado.
- Prima o botão (11) no corpo do dispositivo para iniciar o processo de aspiração.
- Quando o ar tiver sido aspirado, pressione novamente o botão (11) no dispositivo, desligue o adaptador e feche a válvula de saída do recipiente.

Interrupção do processo de aspiração e/ou selagem

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

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

Recomendações para os tempos de armazenamento de alimentos embalados a vácuo

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

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

A temperaturas entre -16 °C e -20 °C:

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

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

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

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

Resolução de possíveis faltas

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

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

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

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

Date tehnice

Parametrii de intrare: 220–230 V (AC), 50/60 Hz, 110,0 W (max). Performanță: până la 3 l/min. Gradul de vidare: –65 kPa. Timp de vidare pentru un sac: până la 20 s. Timp de sigilare pentru un sac: până la 13 s. Lățimea sudurii: 2 mm. Lățimea maximă a pachetului: până la 30 de centimetri. Temperatura maximă de încălzire: până la +200 °C. Moduri: „Dry” („Produse uscate”), „Moist” („Produse umede”). Culoare: albă. Dimensiuni (L×L×H): 375×150×70 mm. Condiții de exploatare: temperatură +5...+40 °C, umiditate relativă 30–80 % (fără condens). Condiții de depozitare: temperatură –10...+50 °C, umiditate relativă 30–80 % (fără condens).

Set de alimentare (fig. A, B)

Mașină de ambalat în vid **AENO™**, saci de vidare (15×20 cm (5 bucăți), 20×30 cm (5 bucăți)), adaptor (furtun de vid) pentru vidarea recipientelor, scurt ghid de utilizare.

Elemente ale dispozitivului (fig. A, D)

1 – buton „Dry/Moist” („Produse uscate/umede”), 2 – buton „Pulse” („Vidare”), 3 – buton „Vac Seal” („Vidare cu sigilare”), 4 – buton „Seal” („Sigilare”), 5 – buton „Stop”, 6 – indicator LED, 7 – cleme pentru sac, 8 – încuietori, 9 – banda de sudură, 10 – orificiul de admisie a aerului, 11 – buton de pornire a admisiei aerului, 12 – etanșare, 13 – supapă de ieșire a rezervorului, 14 – adaptor (furtun de vid), 15 – butoane de deschidere a dispozitivului.

Restricții și avertismente

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

Controlul dispozitivului

Vidarea și/sau sigilarea automată a sacilor

1. Conectați aparatul la o sursă de alimentare prin conectarea cablului de alimentare la aparat și apoi prin conectarea cablului de alimentare la o priză de curent.
2. Puneți alimentele într-un sac de vidare. Fixați ușor marginea deschisă a sacului cu ajutorul clemelor (7) (fig. C).

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

3. Apăsați capacul pe ambele părți ale corpului. După un clic sonor, ambele încuietori (8) se vor închide automat.
4. Selectați modul. Apăsați butonul „Dry/Moist” (1) de pe aparat pentru a comuta între moduri. Modul „Dry” corespunde indicatorului albastru (6) de pe panoul de control, în timp ce modul „Moist” este roșu.
5. Apăsați butonul „Vac Seal” (3) de pe aparat pentru a începe procesul de evacuare și sigilare sau butonul „Seal” (4) pentru a începe doar procesul de sigilare.
6. Când sigilarea este completă, lumina de pe panoul de control se stinge și apoi clipește din nou după câteva secunde.
7. Apăsați în același timp butoanele (15) de pe aparat, capacul se va deschide automat.
8. Se scoate sacul.

Vidarea și sigilarea produselor moi

Pentru alimentele moi și delicate, se recomandă alegerea modului manual (impuls). Acest tip de control vă permite să controlați intensitatea pompării pentru a nu strica aspectul alimentelor. Pentru a face acest lucru, în loc de pașii 4 și 5 de la „Vidarea și/sau sigilarea automată a sacilor”, apăsați și mențineți apăsat butonul „Pulse” (2) până când se atinge nivelul de vidare dorit, menținând în același timp forma conținutului sacii, apoi apăsați butonul „Seal” (4) pentru a sigila sacul.

Vidarea în containere

- Așezați alimentele în recipientul special pentru vid și închideți capacul.
- Conectați supapa de ieșire a supapă de ieșire a rezervorului (13) și orificiul de admisie a aerului (10) de pe ambalatorul cu vid cu ajutorul adaptorului (14) (fig. D).
- Asigurați-vă că recipientul este bine închis.
- Apăsați butonul (11) de pe corpul aparatului pentru a începe procesul de evacuare.
- După ce aerul a fost evacuat, apăsați din nou butonul (11) de pe unitate, deconectați adaptorul și închideți supapa de ieșire a rezervorului.

Întreruperea procesului de vidare și/sau de sigilare

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

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

Recomandări pentru perioadele de depozitare a alimentelor ambalate în vid

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

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

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

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

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

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

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

Depanarea posibilelor defecțiuni

- Pe banda de sudură există urme de pachet. Cauza posibilă: supraîncălzirea lamei de sudură. Soluție: lăsați aparatul să se răcească timp de 90 s.
- După sigilare, în sacul apare aer. Cauză posibilă: străpungerea sacului cu pețiole ascuțite, oase de pește, paste făinoase etc. Soluție: înlocuiți sacul, îndepărtați orice margini ascuțite proeminente.
- Îmbinarea de etanșare este subțire. Cauză posibilă: timp de etanșare insuficient. Soluție: repetați procesul de sigilare.

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

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

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

Технические характеристики

Входные параметры: 220–230 В (AC), 50/60 Гц, 110,0 Вт (макс.). Производительность: до 3 л/мин. Степень вакуумирования: –65 кПа. Время вакуумирования одного пакета: до 20 с. Время запайки одного пакета: до 13 с. Ширина сварного шва: 2 мм. Максимальная ширина пакета: до 30 см. Максимальная температура нагрева: до +200 °C. Режимы: «Dry» («Сухие продукты»), «Moist» («Влажные продукты»). Цвет: белый. Размер (Д×Ш×В): 375×150×70 мм. Условия эксплуатации: температура +5...+40 °C, относительная влажность 30–80 % (без образования конденсата). Условия хранения: температура –10...+50 °C, относительная влажность 30–80 % (без образования конденсата).

Комплект поставки (рис. А, В)

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

Элементы устройства (рис. А, Д)

1 – кнопка «Dry/Moist» («Сухие/Влажные продукты»), 2 – кнопка «Pulse» («Вакуумирование»), 3 – кнопка «Vac Seal» («Вакуумирование с запаиванием»), 4 – кнопка «Seal» («Запаивание»), 5 – кнопка «Stop» («Стоп»), 6 – светодиодный индикатор, 7 – зажимы для пакета, 8 – замки, 9 – сварочная планка, 10 – отверстие для забора воздуха, 11 – кнопка запуска забора воздуха, 12 – уплотнитель, 13 – выпускной клапан контейнера, 14 – адаптер (вакуумный шланг), 15 – кнопки открытия устройства.

Ограничения и предупреждения

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

Управление устройством

Автоматическое вакуумирование и/или запаивание пакетов

1. Подключите устройство к источнику питания, для чего соедините шнур питания с прибором, а затем вставьте вилку шнура питания в розетку.

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

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

Вакуумирование и запаивание мягких продуктов

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

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

Вакуумирование в контейнерах

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

Прерывание процесса вакуумирования и/или запаивания

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

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

Рекомендации по срокам хранения продуктов питания в вакуумной упаковке

При температуре около +5 °C (±3 °C):

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

При температуре от -16 °C до -20 °C:

- мясо, рыба, морепродукты – до 1 года.

При температуре около +25 °C (±2 °C):

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

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

Устранение возможных неисправностей

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

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

aeno.com/documents

SLK Vákuový baliaci stroj **AENO™** je určený na vákuové balenie potravín za účelom predĺženia ich trvanlivosti, marinovania alebo varenia metódou sous-vide.

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

Technické špecifikácie

Vstupné parametre: 220–230 V (AC), 50/60 Hz, 110,0 W (max.). Výkonnosť: do 3 l/min. Stupeň vákuovania: –65 kPa. Čas vákuovania jedného vrečka: do 20 s. Čas utesnenia jedného vrečka: do 13 s. Šírka zvaru: 2 mm. Maximálna šírka vrečka: do 30 cm. Maximálna teplota ohrevu: do +200 °C. Režimy: „Dry“ („Suché potraviny“), „Moist“ („Vlhké potraviny“). Farba: biela. Veľkosť (D×Š×V): 375×150×70 mm. Prevádzkové podmienky: teplota +5...+40 °C, relatívna vlhkosť 30–80 % (bez kondenzácie). Podmienky skladovania: teplota –10...+50 °C, relatívna vlhkosť 30–80 % (bez kondenzácie).

Obsah balenia (obr. A, B)

Vákuový baliaci stroj **AENO™**, vrečka na vákuovanie (15×20 cm (5 ks), 20×30 cm (5 ks)), adaptér (vákuová hadica) na vákuovanie nádob, stručný návod na použitie.

Prvky zariadenia (obr. A, D)

1 – tlačidlo „Dry/Moist“ („Suché/Vlhké potraviny“), 2 – tlačidlo „Pulse“ („Vákuovanie“), 3 – tlačidlo „Vac Seal“ („Vákuovanie so zvráňaním“), 4 – tlačidlo „Seal“ („Zvráňanie“), 5 – tlačidlo „Stop“ („Zastaviť“), 6 – LED indikátor, 7 – svorky na vrečká, 8 – zámky, 9 – zvrácaia lišta, 10 – otvor na odsávanie vzduchu, 11 – tlačidlo spustenia odsávania vzduchu, 12 – tesnenie, 13 – výstupný ventil nádoby, 14 – adaptér (vákuová hadica), 15 – tlačidlá na otváranie zariadenia.

Obmedzenia a upozornenia

Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tento dokument. Pred prvým zapnutím sa uistite, že parametre elektrickej siete zodpovedajú parametrom pripojenia zariadenia (frekvencia a napätie) uvedeným v technických špecifikáciách. Zariadenie nepoužívajte, ak je poškodený napájací kábel a/alebo zástrčka. Opravy zariadenia musí vykonávať kvalifikovaný technik. Neponárajte zariadenie, napájací kábel a/alebo zástrčku do vody alebo iných tekutín. Zariadenie neinštalujte na mokré alebo horúce povrchy ani do blízkosti vonkajších zdrojov tepla. Aby ste sa vyhli popáleniu, nedotýkajte sa zvrácej lišty (9) a zvaru po zvráňaní, kým nevychladnú. Po každom použití zariadenia, najmä ak na zvrácej lište zostali plastové častice z vrečka, je potrebné vykonať čistenie. Odpojte zariadenie od elektrickej siete vytiahnutím zástrčky zo zásuvky a nechajte ho vychladnúť. Povrch zariadenia utrite mäkkou handričkou namočenou v teplej vode alebo jemnom mydlovom roztoku. Potom utrite mäkkou handričkou navlhčenou čistou vodou a utrite do sucha. Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky, abrazívne pasty, leštiace prostriedky ani čistiace prostriedky obsahujúce kyseliny alebo rozpúšťadlá. Režim „Moist“ („Vlhké potraviny“) používajte len pre výrobky s malým množstvom tekutiny. Nevákuujte tekuté potraviny, sú vhodné len na zvráňanie. Používajte len špeciálne vrečká pre vákuové baliaci stroje. Adaptér (vákuová hadica) dodávaný s vákuovým baliacim strojom sa používa len na odsávanie vzduchu zo špeciálnych vákuových nádob. Vlhké potraviny sa odporúča pred vákuovaním osušiť čistou utierkou alebo handričkou. Ak chcete ohrievať vákuované potraviny v mikrovlnnej rúre, musíte do vrečka urobiť otvor alebo otvoriť výstupný ventil v nádobe, aby mohla uniknúť para. Používajte len príslušenstvo, spotrebný materiál a/alebo náhradné diely odporúčané výrobcom. Podrobné informácie nájdete v úplnom návode na použitie, ktorý je na stiahnutie na stránke aeno.com/documents. Po použití nechajte zariadenie vychladnúť. Aby sa počas skladovania nedeformovalo tesnenie (12), a tým sa neohrozila výkonnosť zariadenia, odporúča sa kryt zatvoriť voľne bez uzamknutia zámkov (8). Nedovoľte deťom, aby zariadenie používali a/alebo sa s ním hrali.

Ovládanie zariadenia

Automatické vákuovanie a/alebo zvráňanie vreciek

1. Pripojte zariadenie k zdroju napájania pripojením napájacieho kábla k zariadeniu a následným zasunutím zástrčky napájacieho kábla do elektrickej zásuvky.
2. Potraviny vložte do vákuového vrečka. Jemne zaistite otvorený okraj vrečka pomocou svoriek (7) (obr. C).
3. Kryt pritlačte na telo zariadenia na oboch stranách. Po počutí niekoľkých cvaknutí sa oba zámky (8) automaticky zatvoria.

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

4. Vyberte režim. Stlačením tlačidla „Dry/Moist“ („Suché/Vlhké potraviny“) (1) na zariadení prepnete medzi režimami. Režim „Dry“ („Suché potraviny“) zodpovedá modrému indikátoru (6) na ovládacom paneli, zatiaľ čo režim „Moist“ („Vlhké potraviny“) červenému.
5. Stlačením tlačidla „Vac Seal“ („Vákuovanie so zváraním“) (3) na zariadení spustíte proces vákuovania a zvárania, stlačením tlačidla „Seal“ („Zváranie“) (4) spustíte len proces zvárania.
6. Po dokončení zvárania indikátor na ovládacom paneli zhasne a po niekoľkých sekundách opäť zabliká.
7. Stlačte súčasne tlačidlá (15) na zariadení, kryt sa automaticky otvorí.
8. Vyberte vrecko.

Vákuovanie a zváranie mäkkých potravín

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

Ak to chcete urobiť, namiesto krokov 4 a 5 v časti „Automatické vákuovanie a/alebo zváranie vreciek“ stlačte a podržte tlačidlo „Pulse“ („Vákuovanie“) (2), kým sa nedosiahne požadovaná úroveň odsávania, pričom sa zachová tvar obsahu vrečka, a potom stlačte tlačidlo „Seal“ („Zváranie“) (4) na zváranie vrečka.

Vákuovanie v nádobách

- Vložte potraviny do špeciálnej vákuovej nádoby a zatvorte kryt.
- Pomocou adaptéra (14) spojte výstupný ventil nádoby (13) a otvor na odsávanie vzduchu (10) na vákuovom baliacom stroji (obr. D).
- Uistite sa, že je nádoba pevne uzavretá.
- Stlačením tlačidla (11) na tele zariadenia spustíte proces odsávania vzduchu.
- Po odsávaní vzduchu opäť stlačte tlačidlo (11) na zariadení, odpojte adaptér a zatvorte výstupný ventil nádoby.

Prerušenie procesu vákuovania a/alebo zvárania

Proces vákuovania a/alebo zvárania môžete kedykoľvek prerušiť pomocou tlačidla „Stop“ („Zastaviť“) (5).

Poznámka. Pred opätovným spustením zariadenia nechajte uplynúť aspoň 30 s, aby nedošlo k prehriatiu vykurovacieho telesa.

Odporúčania týkajúce sa doby skladovania vákuovo balených potravín

Pri teplote približne +5 °C (±3 °C):

- surové mäso – do 8–9 dní;
- ryby a morské plody – do 4–5 dní;
- klobásky – do 10–14 dní;
- zelenina – do 7–10 dní;
- ovocie – do 14–20 dní;
- vajčka – do 30–50 dní.

Pri teplote –16 °C až –20 °C:

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

Pri teplote približne +25 °C (±2 °C):

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

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

Riešenie možných problémov

- Na zváracíj lište sú stopy po vrecku. Možná príčina: prehriatie zváracíj lišty. Riešenie: nechajte zariadenie vychladnúť 90 s.
- Po zváraní sa vo vrecku objaví vzduch. Možná príčina: prepichnutie vrečka ostrými stopkami, rybími kosťami, cestovinami atď. Riešenie: vymeňte vrecko a odstráňte všetky vyčnievajúce ostré časti.
- Zvar je slabý. Možná príčina: nedostatočný čas zvárania. Riešenie: zopakujte proces zvárania.

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

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

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

Specifikacije

Vhodni parametri: 220–230 V (AC), 50/60 Hz, 110.0 W (največ). Zmogljivost: do 3 l/min. Stopnja vakuumiranja: –65 kPa. Čas vakuumiranja na vrečko: do 20 s. Čas tesnjenja na vrečko: do 13 s. Širina zatesnjenega roba: 2 mm. Največja širina vrečke: do 30 cm. Najvišja temperatura ogrevanja: do +200 °C. Načini: "Dry" ("Suha živila"), "Moist" ("Vlažna živila"). Barva: bela. Dimenzije (D×Š×V): 375×150×70 mm. Delovni pogoji: temperatura +5...+40 °C, relativna vlažnost 30–80 % (brez kondenzacije). Pogoji shranjevanja: temperatura –10...+50 °C, relativna vlažnost 30–80 % (brez kondenzacije).

Vsebina dobave (sliki A, B)

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

Elementi naprave (sliki A, D)

1 – gumb "Dry/Moist" ("Suha/Vlažna živila"), 2 – gumb "Pulse" ("Vakuumiranje"), 3 – gumb "Vac Seal" ("Vakuumiranje in tesnjenje"), 4 – gumb "Seal" ("Tesnjenje"), 5 – gumb "Stop", 6 – LED indikator, 7 – sponke za vrečke, 8 – zaklepi, 9 – varilna letva, 10 – odprtina za sesanje zraka, 11 – gumb za sesanje zraka, 12 – tesnilo, 13 – izpustni ventil posode, 14 – adapter (vakuumska cev), 15 – gumbi za odpiranje naprave.

Omejitve in opozorila

Pred uporabo naprave natančno preberite ta dokument. Pred prvim vklopom naprave se prepričajte, da omrežni parametri ustrezajo priključnim parametrom naprave (frekvenca in napetost) iz poglavja o tehničnih specifikacijah. Naprave ne uporabljajte, če je napajalni kabel in/ali vtič poškodovan. Napravo mora popraviti usposobljen tehnik. Naprave, kabla in/ali vtiča ne potaplajte v vodo ali druge tekočine. Naprave ne nameščajte na mokre ali vroče površine ali v bližini zunanjih virov toplote. Da se ne opečete, se po spajkanju ne dotikajte varilne letve (9) in zatesnjenega roba, dokler se ne ohladita. Po vsaki uporabi vakuumskega pakirnika, zlasti če na varilni letvi ostanejo plastični delci iz vrečke, je treba opraviti čiščenje. Napravo izključite iz električnega omrežja tako, da izvlčete vtič iz vtičnice, in počakajte, da se ohladi. Površino naprave obrišite z mehko krpo, navlaženo s toplo vodo ali blago milno raztopino. Nato jo obrišite z mehko krpo, navlaženo s čisto vodo, in posušite. Ne uporabljajte agresivnih detergentov, abrazivnih past, polirnih in čistilnih sredstev, ki vsebujejo kisline in topila. Način "Moist" ("Vlažna živila") uporabljajte samo za živila z majhno količino tekočine. Tekoče hrane ne vakuumirajte, primerna je le za tesnjenje. Uporabljajte samo posebne vrečke za vakuumiranje. Adapter (vakuumska cev), ki je priložen vakuumskemu pakirniku, se uporablja samo za izpraznitev zraka iz posebnih vakuumskih posod. Priporočamo, da mokra živila pred vakuumiranjem posušite s čisto brisačo ali prtičkom. Če želite v mikrovalovni pečici segrevati vakuumsko pakirano hrano, morate v vrečko narediti luknjo ali odpreti izpustni ventil v posodi, da lahko para uhaja. Uporabljajte samo dodatke, potrošni material in/ali rezervne dele, ki jih priporoča proizvajalec. Podrobne informacije so na voljo v celotnem priročniku, ki ga lahko prenesete s spletne strani: aeno.com/documents. Po uporabi se mora naprava ohladiti. Da med skladiščenjem ne bi deformiralo tesnilo (12) in s tem poslabšala delovanja naprave, je priporočljivo pokrov zapreti ohlapno, ne da bi zaklenili zaklepi (8). Otrokom ne dovolite, da bi uporabljali napravo in/ali se igrali z njo.

Upravljanje naprave

Samodejno vakuumiranje in/ali tesnjenje vrečk

1. Napravo priključite na vir napajanja tako, da napajalni kabel priključite na napravo, nato pa ga priključite v električno vtičnico.
2. Živila postavite v vakuumsko vrečko. Previdno pritrdite odprt rob vrečke s sponkami (7) (slika C).
3. Pokrov na obeh straneh pritisnite ob ohišje. Po značilnem kliku se oba zaklepi (8) samodejno zapreta.

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

4. Izberite način. Če želite preklopiti med načini, pritisnite gumb "Dry/Moist" ("Suha/Vlažna živila") (1) na ohišju naprave. Način "Dry" ("Suha živila") ustreza modri barvi indikatorja (6) na nadzorni plošči, način "Moist" ("Vlažna živila") pa rdeči barvi indikatorja (6) na nadzorni plošči.
5. Pritisnite gumb "Vac Seal" ("Vakuumiranje in tesnjenje") (3) na ohišju naprave, da začnete postopek izpuščanja zraka in tesnjenja, ali gumb "Seal" ("Tesnjenje") (4), da začnete le postopek tesnjenja.
6. Ko je tesnjenje končano, indikator na nadzorni plošči ugasne in po nekaj sekundah spet utripa.
7. Istočasno pritisnite gumba (15) na napravi, pokrov se samodejno odpre.
8. Izvlecite vrečko.

Vakuumiranje in tesnjenje mehkih živil

Za mehka in nežna živila je priporočljivo izbrati ročno (pulzno) upravljanje. S to vrsto upravljanja Ta vrsta upravljanja vam omogoča nadzor intenzivnosti črpanja zraka, da ne pokvari videza živil.

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

Vakuumiranje v posodah

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

Prekinitev vakuumiranja in/ali tesnjenja

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

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

Priporočila za rok uporabnosti vakuumskega pakiranih živil

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

- surovo meso – do 8–9 dni;
- ribe in morski sadeži – do 4–5 dni;
- klobase – do 10–14 dni;
- zelenjava – do 7–10 dni;
- plodovi – do 14–20 dni;
- jajca – do 30–50 dni.

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

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

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

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

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

Odpravljanje morebitnih napak ob delovanju

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

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

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

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

Especificaciones técnicas

Parámetros de entrada: 220–230 V (AC), 50/60 Hz, 110,0 W (máx.). Rendimiento: hasta 3 l/min. Grado de envasado al vacío: –65 kPa. Tiempo de envasado al vacío de una bolsa: hasta 20 s. Tiempo de sellado de una bolsa: hasta 13 s. Anchura de la costura de sellado: 2 mm. Anchura máxima de la bolsa: hasta 30 cm. Temperatura máxima de calentamiento: hasta +200 °C. Modos: "Dry" ("Alimentos secos"), "Moist" ("Alimentos húmedos"). Color: blanco. Tamaño (L×An×Al): 375×150×70 mm. Condiciones de funcionamiento: temperatura +5...+40 °C, humedad relativa 30–80% (sin condensación). Condiciones de almacenamiento: temperatura –10...+50 °C, humedad relativa 30–80% (sin condensación).

Lista de equipo (fig. A, B)

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

Elementos del dispositivo (fig. A, D)

1 – botón "Dry/Moist" ("Alimentos secos/Alimentos húmedos"), 2 – botón "Pulse" ("Pulsación"), 3 – botón "Vac Seal" ("Sellado al vacío"), 4 – botón "Seal" ("Sellado"), 5 – botón "Stop" ("Parada"), 6 – indicador LED, 7 – bolsa con los fijadores, 8 – cierres, 9 – barra de soldadura, 10 – abertura de entrada de aire, 11 – botón de Inicio de entrada de aire, 12 – sello, 13 – válvula de salida del recipiente, 14 – adaptador (manguera de Vacío), 15 – botones de Apertura del Dispositivo.

Restricciones y advertencias

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

Control del dispositivo

Envasado al vacío y/o sellado automático de bolsas

1. Conecte el dispositivo a una fuente de alimentación conectando el cable de alimentación al dispositivo y, a continuación, enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente.
2. Coloque los alimentos en una bolsa para envasar al vacío. Fije con cuidado el borde abierto de la bolsa con los fijadores (7) (fig. C).

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

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

Envasado al vacío y sellado de productos blandos

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

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

Envasado al vacío en recipientes

- Coloque los alimentos en el recipiente especial para envasar al vacío y cierre la tapa.
- Conecte la válvula de salida del recipiente (13) y la abertura de entrada de aire (10) de la envasadora al vacío mediante el adaptador (manguera de vacío) (14) (fig. D).
- Asegúrese de que el recipiente está bien cerrado.
- Pulse el botón (11) de la carcasa del dispositivo para iniciar el proceso de eliminación de aire.
- Una vez eliminado el aire, pulse de nuevo el botón (11) de la carcasa del dispositivo, desconecte el adaptador y cierre la válvula de salida del recipiente.

Interrupción del proceso de envasado al vacío y/o sellado

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

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

Recomendaciones sobre la vida útil de los alimentos envasados al vacío

A una temperatura de unos +5 °C (±3 °C):

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

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

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

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

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

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

Solución de posibles problemas de funcionamiento

- En la barra de soldadura aparecieron rastros de un paquete. Posible causa: sobrecalentamiento de la barra de soldadura. Solución: deje que el dispositivo se enfríe durante 90 s.
- Tras el sellado, aparece aire en la bolsa. Posible causa: perforación de la bolsa por peciolos afilados, espinas de pescado, pasta, etc. Solución: sustituir la bolsa, retirar las partes afiladas que sobresalgan.
- La costura de sellado no es resistente. Posible causa: tiempo de sellado insuficiente. Solución: repetir de nuevo el proceso de sellado.

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

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

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

Specifikacije

Ulazni parametri: 220–230 V (AC), 50/60 Hz, 110.0 W (najviše). Produktivnost: do 3 l/min. Stepenn vakuumiranja: –65 kPa. Vreme vakuumiranja jedne kese: do 20 sek. Vreme zaptivanja jedne kese: do 13 sek. Širina zaptivnog šava: 2 mm. Maksimalna širina kese: do 30 cm. Maksimalna temperatura grejanja: do +200 °C. Režimi: "Dry" ("Suvo"), "Moist" ("Vlažno"). Boja: bela. Dimenzije (D×Š×V): 375×150×70 mm. Uslovi korišćenja: temperatura +5...+40 °C, relativna vlažnost 30–80 % (bez kondenzacije). Uslovi skladištenja: temperatura –10...+50 °C, relativna vlažnost 30–80 % (bez kondenzacije).

Sadržaj isporuke (slike A, B)

Vakuumski zaptivač **AENO™**, kese za vakuumiranje (15×20 cm (5 kom.), 20×30 cm (5 kom.)), adapter (vakuumsko crevo) za vakuumiranje u posudi, kratki korisnički vodič.

Elementi uređaja (slike A, D)

1 – dugme "Dry/Moist" ("Suve/Vlažne namirnice"), 2 – dugme "Pulse" ("Vakuumiranje"), 3 – dugme "Vac Seal" ("Vakuumiranje uz zaptivanje"), 4 – dugme "Seal" ("Zaptivanje"), 5 – dugme "Stop", 6 – LED indikator, 7 – stezaljke za kese, 8 – kopče, 9 – zaptivna šipka, 10 – otvor za usis vazduha, 11 – dugme za usis vazduha, 12 – zaptivka, 13 – ispusni ventil posude, 14 – adapter (vakuumsko crevo), 15 – dugmad za otvaranje uređaja.

Ograničenja i upozorenja

Pažljivo pročitajte ovaj dokument pre korišćenja uređaja. Pre prvog uključivanja, proverite da li parametri napajanja odgovaraju parametrima priključivanja uređaja (frekvencija i napon) iz poglavlja tehničkih specifikacija. Nemojte koristiti uređaj ako su kabl za napajanje i/ili utikač oštećeni. Popravku uređaja treba da obavlja samo kvalifikovani stručnjak. Ne potapajte uređaj, kabl i/ili utikač u vodi ili bilo kojim tečnostima. Nemojte da stavite uređaj na mokre ili vruće površine, ili u blizini spoljnih izvora toplote. Da izbegnete opekotina, ne dodirujte zaptivnu šipku (9) i šav nakon zaptivanja dok se ne ohladi. Nakon svake upotrebe vakuumskog zaptivača, posebno ako ima tragova plastike od kese ili tečnosti na zaptivnoj šipki, treba očistiti uređaj. Isključite uređaj iz električne mreže na način da izvučete kabl za napajanje (7) iz utičnice i ostavite aparat da se ohladi. Obrišite površinu uređaja mekom krpom navlaženom toplom vodom ili sa malo sapuna. Zatim obrišite mekom tkaninom navlaženom u čistoj vodi i dobro osušite. Nemojte koristiti agresivne deterdžente, abrazivne paste, sredstva za poliranje i deterdžente koji sadrže kiseline i rastvarače. Koristite režim "Moist" ("Vlažno") samo za namirnice sa malom količinom tečnosti. Nemojte vakuumirati tečnu hranu jer je pogodna samo za zaptivanje. Koristite samo posebne kese za vakuumske zaptivače. Adapter (vakuumsko crevo) koji se isporučuje uz vakuumski aparat koristi se samo za ispumpanje vazduha iz specijalnih vakuumskih posuda. Pre vakuumiranja vlažnih namirnica preporučuje se da ih osušite čistim peškirom ili salvetom. Pre nego što hranu u kesi ili posudi stavite u mikrovrelu treba da napravite otvor u kesi ili da otvorite ispusni ventil na posudi kako bi se ispuštala para. Koristite samo opremu, potrošni materijal i/ili rezervne delove koje preporučuje proizvođač. Detaljne informacije možete naći u kompletnom priručniku dostupnom za preuzimanje na: aeno.com/documents. Pustite da se uređaj ohladi nakon upotrebe. Dok se zaptivač ne koristi neko vreme, preporučuje se lagano zatvoriti poklopac na način da se ne fiksira kopčama (8), kako se ne bi deformirala zaptivka (12), pa samim tim ne bi pogoršala produktivnost uređaja. Ne dopuštajte da deca koriste i/ili da se igraju sa uređajem.

Rukovanje uređajem

Automatsko vakuumiranje i/ili zaptivanje kesa

1. Spojite uređaj na izvor napajanja na način da prvo povežete kabl za napajanje sa uređajem, a zatim priključite kabl za napajanje u utičnicu.
2. Stavite namirnice u vakuumsku kesu. Oprezno pričvrstite otvoreni kraj kese pomoću stezaljki (7) (slika C).

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

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

Vakuuuiranje i zaptivanje mekih namirnica

Za rad sa mekim i delikatnim namirnicama, preporučuje se da izaberete ručno (impulsno) upravljanje. Ova vrsta rukovanja vam omogućava da kontrolišete intenzitet ispušavanja vazduha kako se ne bi pokvario izgled namirnica.

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

Vakuuuiranje u posudama

- Stavite namirnice u posebnu vakuumsku posudu i zatvorite poklopac.
- Spojite ispusni ventil posude (13) (kese) i otvor za usis vazduha (10) na vakuumskom aparatu pomoću adaptera (vakuumsko crevo) (14) (slika D).
- Uverite se da je posuda dobro zatvorena.
- Pritisnite dugme (11) na kućištu uređaja da se pokrene proces pumpanja vazduha.
- Kada se vazduh ispumpa, ponovo pritisnite dugme (11) na kućištu uređaja, odvojite adapter i zatvorite ispusni ventil posude.

Prekid vakuumiranja i/ili zaptivanja

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

Napomena. Pre sledećeg pokretanja vakuumskog aparata, treba da prođe najmanje 30 sek da se grejni element ne pregrije.

Preporuke za rok trajanja vakuumovane hrane

Na oko +5 °C (±3 °C):

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

Od –16 °C do –20 °C:

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

Na oko +25 °C (±2 °C):

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

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

Rešavanje problema

- Na zaptivnoj šipki ima komadića plastike od kesa nakon zaptivanja. Mogući uzrok: pregrevanje zaptivne šipke. Rešenje: ostavite uređaj da se hladi 90 sek.
- Nakon zaptivanja u kesi se pojavljuje vazduh. Mogući uzrok: kese je probijena oštrim peteljicama, ribljim kostima, testeninom itd. Rešenje: zamenite kesu, uklonite oštre okrajke koji smetaju.
- Krhki zaptivni šav. Mogući uzrok: nedovoljno vreme zaptivanja. Rešenje: ponovite proces zaptivanja još jednom.

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

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

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

Технічні характеристики

Вхідні параметри: 220–230 В (AC), 50/60 Гц, 110,0 Вт (макс.) Продуктивність: до 3 л/хв. Ступінь вакуумування: –65 КПа. Час вакуумування одного пакета: до 20 с. Час запаювання одного пакета: до 13 с. Ширина зварного шва: 2 мм. Максимальна ширина пакета: до 30 см. Максимальна температура нагріву: до +200 °C. Режими: «Dry» («Сухі продукти»), «Moist» («Вологі продукти»). Колір: білий. Розміри (Д×Ш×В): 375×150×70 мм. Умови експлуатації: температура +5...+40 °C, відносна вологість 30–80 % (без утворення конденсату). Умови зберігання: температура –10...+50 °C, відносна вологість 30–80 % (без утворення конденсату).

Комплект поставки (рис. А, В)

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

Елементи пристрою (рис. А, Д)

1 – кнопка «Dry/Moist» («Сухі/Вологі продукти»), 2 – кнопка «Pulse» («Вакуумування»), 3 – кнопка «Vac Seal» («Вакуумування з запаюванням»), 4 – кнопка «Seal» («Запаювання»), 5 – кнопка «Stop» («Стоп»), 6 – світлодіодний індикатор, 7 – затискач для пакету, 8 – замки, 9 – зварювальна планка, 10 – отвір для забору повітря, 11 – кнопка запуску забору повітря, 12 – ущільнювач, 13 – випускний клапан контейнера, 14 – адаптер (вакуумний шланг), 15 – кнопки відкриття пристрою.

Обмеження та попередження

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

Управління пристроєм

Автоматичне вакуумування та/або запаювання пакетів

1. Підключіть пристрій до джерела живлення, для чого з'єднайте шнур живлення з приладом та вставте вилку шнура живлення в розетку.
2. Покладіть продукт у вакуумний пакет. Обережно зафіксуйте відкритий край пакета затискачами (7) (рис. С).

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

3. Притисніть кришку до корпусу з обох боків. Після характерного клацання обидва замки (8) закриються автоматично.
4. Оберіть режим. Щоб переключитися між режимами, натисніть кнопку «Dry/Moist» (1) на корпусі пристрою. Режиму «Dry» відповідає синій колір індикатора (6) на панелі управління, а режиму «Moist» червоний.
5. Натисніть на корпусі пристрою кнопку «Vac Seal» (3) для запуску процесу відкачування повітря та запечаткування або кнопку «Seal» (4) для запуску тільки процесу запечаткування.
6. Після завершення запаявання індикатор на панелі управління згасне, а через кілька секунд почне блимати знову.
7. Одночасно затисніть кнопки (15) на пристрою, кришка відкриється автоматично.
8. Вийміть пакет.

Вакуумування та запаявання м'яких продуктів

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

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

Вакуумування в контейнерах

- Помістіть продукти у спеціальний вакуумний контейнер та закрийте кришку.
- З'єднайте випускний клапан контейнера (13) та отвір для забору повітря (10) на вакуумному пакувальнику за допомогою перехідника (адаптера) (14) (рис. D).
- Переконайтеся, що контейнер щільно закритий.
- Натисніть кнопку (11) на корпусі пристрою, щоб запустити процес відкачування повітря.
- Коли повітря буде відкачано, натисніть кнопку (11) на корпусі пристрою, від'єднайте перехідник і закрийте випускний клапан контейнера.

Переривання процесу вакуумування та/або запаявання

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

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

Рекомендації щодо термінів зберігання продуктів харчування у вакуумній упаковці

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

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

При температурі від –16 °C до –20 °C:

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

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

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

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

Усунення можливих несправностей

- На зварювальній пласці з'явилися сліди пакета. Можлива причина: перегрівання зварювальної планки. Рішення: залиште пристрій охолонути протягом 90 с.
- Після запаявання у пакеті з'являється повітря. Можлива причина: прокол пакету гострими черешками, рибними кісточками, макаронними виробами та ін. Рішення: замініть пакет, вийміть гострі частини, що виступають.
- Шов запайки неміцний. Можлива причина: недостатній час запаявання. Рішення: ще раз повторіть процес запаявання.

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

UZE Vakuumli qadoqlagich **AENO™** oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash muddatini uzaytirish, marinadlash yoki sous-vide usulida pishirish uchun vakuumli qadoqlash uchun mo'ljallangan.

Modeli: AVS0002 (vilka turi C), **AVS0002-UK** (vilka turi G).

Texnik xususiyatlari

Kirish parametrlari: 220–230 V (AC), 50/60 Gs, 110,0 Vt (maks.). Unumdorligi: 3,5 l/daq gacha. Vakuumlash darajasi: –65 kPa gacha. Bitta paketni vakuumlash vaqti: 20 soniyagacha. Bitta paketni yopishtirish vaqti: 13 soniyagacha. Payvandlash choki kengligi: 2 mm. Paketning maksimal kengligi: 30 sm. gacha. Maksimal qizdirish harorati: +200 °C gacha. Rejimlar: "Dry" ("Quruq mahsulotlar"), "Moist" ("Nam mahsulotlar"). Rangi: oq. O'lchami (U×K×B): 375×150×70 mm. Ishlatish shartlari: harorat +5...+40 °C, nisbiy namlik 30–80 % (kondensat hosil bo'lmagan holda). Saqlash sharoitlari: harorat –10...+50 °C, nisbiy namlik 30–80 % (kondensat hosil bo'lmagan holda).

Yetkazib berish doirasi (rasm A, B)

Vakuumli qadoqlagich **AENO™**, vakuumlash uchun paketlar (15×20 sm (5 dona), 20×30 sm (5 dona)), idishlarni vakuumlash uchun o'tish (vakuumli shlang), qisqacha foydalanuvchi qo'llanmasi.

Qurilma elementlari (rasm A, D)

1 – "Dry/Moist" ("Quruq/nam mahsulotlar") tugmasi, 2 – "Pulse" ("Vakuumlash") tugmasi, 3 – "Vac Seal" ("Vakuum bilan yopishtirish") tugmasi, 4 – "Seal" ("Yopishtirish") tugmasi, 5 – "Stop" tugmasi, 6 – yorug'lik diodli indikator, 7 – paketlar uchun qisqichlar, 8 – qulflar, 9 – payvandlash plankasi, 10 – havo so'rish teshigi, 11 – havo so'rishni ishga tushirish tugmasi, 12 – zichlagich, 13 – idishning chiqarish klapani, 14 – adapter (vakuumli shlang), 15 – qurilmani ochish tugmalari.

Cheklovlar va ogohlantirishlar

Qurilmani ishlatishdan oldin ushbu hujjatni diqqat bilan o'qib chiqing. Birinchi marta ishlatishdan oldin, elektr ta'minoti parametrlari texnik ma'lumotlar bo'limidagi qurilmaning ulanish parametrlariga (chastota va kuchlanish) mos kelishiga ishonch hosil qiling. Quvvat shnuri va/yoki vilka shikastlangan bo'lsa, qurilmadan foydalanmang. Qurilmani malakali mutaxassis tomonidan ta'mirlanishi shart. Qurilmani, shnurni va/yoki vilkani suvga yoki boshqa suyuqliklarga botirmang. Qurilmani nam yoki issiq yuzaga yoki tashqi issiqlik manbalari yaqiniga o'rnatmang. Kuyishning oldini olish uchun payvandlash plankasiga (9) va payvand chokiga muhrlagandan (qalaylab bekigitandan) keyin ular sovib ketguncha qo'l tegizmang. Vakuum yopishtiruvchini har foydalanishdan so'ng, ayniqsa payvandlash panelidagi paketdan plastik zarralar qo'lsa, uni tozalash kerak. Shurning vilkasini rozetkadan chiqarib, jihozni tarmoqdan uzing va sovushini kuting. Qurilmaning sirtini iliq suv yoki yumshoq sovun eritmasi bilan namlangan yumshoq mato bilan artib oling. Keyin toza suv bilan namlangan yumshoq mato bilan artib oling va quritng. Aggressiv yuvish vositalarini, abraziv pastalarni, kislotalar yoki erituvchilarni o'z ichiga olgan silliqlovchi va yuvish vositalarini ishlatmang. "Moist" ("Nam mahsulotlar") rejimidan faqat oz miqdorda suyuqligi bo'lgan oziq-ovqat mahsulotlari uchun foydalaning. Suyuq oziq-ovqatlarni vakuum yopishtirmang, ular faqat muhrlash (qalaylab bekitch) uchun mo'ljallangan. Vakuum yopishtiruvchilar uchun faqat maxsus paketlardan (qoplardan) foydalaning. Vakuumli qadoqlagich bilan yetkazib berish to'plamida yetkazib beriladigan o'tish (vakuumli shlang) faqat maxsus vakuumli idishlardan havoni chiqarish uchun ishlatiladi. Vakuum yopishtirishdan oldin nam oziq-ovqatni toza sochiq yoki salfetka bilan quritish tavsiya etiladi. Mikroto'lqinli pechda vakuumga qadoqlangan oziq-ovqatni isitish uchun, bug'ning chiqishi uchun paketni ozingna teshing yoki idishdagi chiqish klapanini ochishingiz kerak. Faqat ishlab chiqaruvchi tomonidan tavsiya etilgan aksessuarlar, sarf materiallari va/yoki ehtiyot qismlardan foydalaning. Batafsil ma'lumotni **aeno.com/documents** saytida yuklab olish mumkin bo'lgan to'liq qo'llanmada topishingiz mumkin. Foydalanib bo'lgandan keyin qurilmaning sovishini kuting. Saqlash vaqtida zichlagichni (12) deformatsiya qilmaslik va shu bilan qurilmaning ish faoliyatini yomonlashtirmaslik uchun qulflarni (8) mahkamlamasdan, qopqoqni yumshoq tarzda yopish tavsiya etiladi. Bolalarga qurilmadan foydalanishiga va/yoki u bilan o'ynashiga yo'l qo'ymang.

Qurilmani boshqaruv

Paketlarni avtomatik ravishda vakuumlash va/yoki yopishtirish

1. Quvvat shnurini qurilmaga ulab, keyin quvvat shnurining vilkasini rozetkaga ulab, qurilmani quvvat manbaiga ulang.
2. Oziq-ovqatlarni vakuumli paketga (qopga) joylashtiring. Paketning ochiq uchlarini qisqichlar (7) bilan ehtiyotkorlik bilan mahkamlang (rasm C).
3. Qopqoqni ikkala tomondan korpusga bosing. Xarakterli chertishdan keyin ikkala gulf (8) avtomatik ravishda yopiladi.

Agar sizda AENO qurilmasidan foydalanish bo'yicha savollar yoki qiyinchiliklar yuzaga kelgan bo'lsa, **support@aeno.com** elektron pochta manzili orqali qo'llab-quvvatlash xizmatiga yoki **aeno.com/service-and-warranty** veb-saytdagi onlayn chatga murojaat qiling. Mutaxassislar muammoni hal qilishga yordam beradi va siz do'konga borishga vaqt va kuch sarflashingiz shart emas.

4. Rejimni tanlang. Rejimlarni almashlab ulash uchun qurilma korpusidagi "Dry/Moist" ("Quruq/nam mahsulotlar") tugmasini (1) bosib. "Dry" ("Quruq mahsulotlar") rejimiga boshqaruv panelidagi ko'k rangli indikator (6) mos keladi, "Moist" ("Nam mahsulotlar") rejimiga esa, qizil indikator mos keladi.
5. Havoni chiqarib yuborishni va yopishtirishni ishga tushirish uchun qurilma korpusidagi "Vac Seal" ("Vakuum bilan yopishtirish") tugmasini (3) yoxud faqat yopishtirish jarayonini ishga tushirish uchun "Seal" ("Yopishtirish") tugmasini (4) bosib.
6. Muhrlashni (qalaylab bekkitishni) tugatgandan so'ng, boshqaruv panelidagi indikator o'chadi va bir necha soniyadan so'ng u yana millitay boshlaydi.
7. Qurilmadagi tugmachalarni (15) bir vaqtning o'zida bosib, qopqoq avtomatik ravishda ochiladi.
8. Paketni (qopni) chiqarib oling.

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

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

Buning uchun "Paketlarni avtomatik ravishda vakuumlash va/yoki yopishtirish" bo'limidagi 4- va 5-bandlarni o'rniga "Pulse" ("Vakuumlash") tugmasini (2) kerakli vakuum darajasiga yetguncha bosib ushlab turish kerak, bunda paket tarkibining shakli saqlanib qolinishi kerak, so'ngra "Seal" ("Yopishtirish") tugmasini (4) bosib kerak.

Konteynerlarda (Idishlarda) vakuum yopishtirish

- Oziq-ovqatlarni maxsus vakuumli konteynerga (idishga) joylashtiring va qopqog'ini yoping.
- Adapter (vakuum shlangi) (14) yordamida vakuumli qadoqlagichdagi chiqarish klapani (13) va havoni so'rish teshigini (10) ulang (rasm D).
- Konteynerning (Idishning) mahkam yopilganligiga ishonch hosil qiling.
- Havoni chiqarish jarayonini boshlash uchun qurilma korpusidagi tugmani (11) bosib.
- Havo chiqarib yuborilganda, qurilma korpusidagi tugmani (11) yana bosib, o'tishni uzing va idishning chiqarish klapanini yoping.

Vakuum yopishtirish va/yoki muhrlash (qalaylab bekkitish) jarayonining uzilishi

Vakumlash va/yoki yopishtirish jarayoni istalgan vaqtda "Stop" tugmasi (5) yordamida to'xtatilishi mumkin.

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

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

Tahminan +5 °C (±3 °C) haroratda:

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

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

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

Tahminan +25 °C (±2 °C) haroratda:

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

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

Mumkin bo'lgan nosozliklarni bartaraf etish

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

DIQQAT! Muammoni hal qilish uchun mumkin bo'lgan yo'llarning hech biri yordam bermasa, ta'minotchiga yoki xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling. Iltimos, qurilmani qismlarga ajratmang va uni o'zingiz ta'mirlashga urinmang.

ENG ASBISC reserves the right to modify the device and to make changes and additions to this document without prior notice to users. **This device complies with applicable safety requirements.** The warranty period and service life is 2 years from the date of retail sale of the product. For date of manufacture see package. Manufacturer's information: ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus. Tel.: +48732080077, info@asbis.com, asbis.com. Made in China. All trademarks and brands mentioned herein are the property of their respective owners. Up-to-date information and a detailed description of the device, as well as connection instructions, certificates, information about companies that accept quality claims and warranties, are available for download at aeno.com/documents.

RoHS Directive. The device complies with the requirements of the Directive 2011/65/EU on the Restriction of Hazardous Substances (RoHS), including the requirements of the RoHS Directive 2015/863/EU.

ARA تحفظ شركة ASBISC بالحق في تعديل الجهاز وإجراء تغييرات وإضافات على هذا المستند دون إشعار مسبق للمستخدمين. يطابق هذا الجهاز متطلبات السلامة المعمول بها. فترة الضمان والعمر التشغيلي – 2 سنة من تاريخ بيع المنتج في شبكة البيع بالتجزئة. انظر تاريخ الإنتاج على العبوة. معلومات عن الشركة المصنعة: ASBISC Enterprises PLC، Iapetou، 1، Agios Athanasios، 4101، Limassol، Cyprus (قبرص). رقم الهاتف: +48732080077، البريد الإلكتروني: info@asbis.com، asbis.com. صنع في الصين. جميع العلامات التجارية المذكورة هنا هي ملك لأصحابها المعنيين. المعلومات المحدثة والوصف المفصل للجهاز، بالإضافة إلى تعليمات التوصيل والشهادات والمعلومات حول الشركات التي تقبل متطلبات الجودة والضمان، متاحة للتنزيل على aeno.com/documents.

توجيه RoHS. يطابق الجهاز المتطلبات الواردة في توجيه RoHS رقم 2011/65/EU بشأن تقييد المواد الخطرة، بما في ذلك المتطلبات الواردة في توجيه RoHS رقم 2015/863/EU.

BOS ASBISC zadržava pravo da modifikuje uređaj i da unosi izmjene i dopune u ovaj dokument bez prethodne najave korisnicima. **Ovaj uređaj je u skladu sa važećim sigurnosnim zahtjevima.** Garantni i upotrebnik rok su 2 godine od datuma prodaje proizvoda preko maloprodaje. Datum proizvodnje v. na pakovanju.

Podaci o proizvođaču: ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Kipar). Tel.: +48732080077, info@asbis.com, asbis.com. Proizvedeno u Kini. Svi zaštitni znakovi i robne marke koji se ovdje spominju vlasništvo su njihovih odgovarajućih vlasnika. Najnovije informacije i detaljan opis uređaja, kao i uputstva za povezivanje, certifikati, informacije o kompanijama koje primaju reklamacije za kvalitet i garancije, dostupne su za preuzimanje na aeno.com/documents.

RoHS direktiva. Uređaj je usklađen sa zahtjevima Direktive RoHS 2011/65/EU o ograničenju opasnih supstanci, uključujući zahtjeve Direktive RoHS 2015/863/EU.

BUL Компанията ASBISC си запазва правото да модифицира устройството и да прави промени и допълнения в този документ без предварително уведомяване на потребителите. **Това устройство отговаря на приложимите изисквания за безопасност.** Гаранционният срок и експлоатационният живот – 2 години от датата на продажба на дребно на продукта. Датата на производство вж. на опаковката. Информация за производителя: ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Кипър). Tel.: +48732080077, info@asbis.com, asbis.com. Произведено в Китай. Всички търговски марки, споменати в този документ, са собственост на съответните им собственици. Актуална информация и подробно описание на устройството, както и инструкции за свързване, сертификати, информация за фирмите, които приемат reklamacии за качество и гаранции, са достъпни за изтегляне на адрес aeno.com/documents.

Директива RoHS. Устройството е в съответствие с изискванията на Директива RoHS 2011/65/EU относно ограничаване на опасните вещества, включително изискванията на Директива RoHS 2015/863/EU.

CES Společnost ASBISC si vyhrazuje právo upravovat zařízení a provádět změny a doplňky tohoto dokumentu bez předchozího upozornění uživatelů. **Toto zařízení splňuje platné bezpečnostní požadavky.** Záruční doba a životnost je 2 roky od data prodeje výrobku v maloobchodní síti. Datum výroby viz na obalu.

Informace o výrobci: ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Kypr). Tel.: +48732080077, info@asbis.com, asbis.com. Vyrobeno v Číně. Všechny ochranné známky a obchodní značky uvedené v tomto dokumentu jsou majetkem příslušných vlastníků. Aktuální informace a podrobné popisy zařízení, stejně jako návody k připojení, certifikáty, informace o společnostech přijímajících reklamacie kvality a záruky jsou k dispozici ke stažení na adrese aeno.com/documents.

Směrnice RoHS. Zařízení splňuje požadavky směrnice RoHS 2011/65/EU o omezení používání nebezpečných látek, včetně požadavků směrnice RoHS 2015/863/EU.

DEU ASBISC behält sich das Recht vor, das Gerät zu modifizieren, Änderungen und Ergänzungen an diesem Dokument vorzunehmen, ohne die Benutzer vorher zu informieren. **Dieses Gerät entspricht den geltenden Sicherheitsanforderungen.** Die Garantiezeit und Lebensdauer beträgt 2 Jahre ab dem Datum des Einzelhandelsverkaufs des Produkts. Das Produktionsdatum finden Sie auf der Verpackung.

Angaben zum Hersteller: ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Zypern). Tel.: +48732080077, info@asbis.com, asbis.com. In China hergestellt. Alle in diesem Dokument erwähnten Warenzeichen und Handelsmarken sind Eigentum ihrer jeweiligen Inhaber. Aktuelle Informationen und eine ausführliche Beschreibung des Geräts sowie Anschlussinweise, Zertifikate, Informationen über Unternehmen, die Qualitätsansprüche und Garantien akzeptieren, stehen unter folgendem Link aeno.com/documents zum Download bereit.

RoHS-Richtlinie. Das Gerät entspricht den Anforderungen der RoHS-Richtlinie 2011/65/EU zur Beschränkung gefährlicher Stoffe, einschließlich der Anforderungen der RoHS-Richtlinie 2015/863/EU.

ELL Η ASBISC διατηρεί το δικαίωμα να τροποποιεί τη συσκευή και να προβαίνει σε *αλλαγές* και προσθήκες στο παρόν έγγραφο χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση των χρηστών. **Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τις ισχύουσες απαιτήσεις ασφαλείας.** Η περίοδος εγγύησης και η διάρκεια ζωής είναι 2 έτη από την ημερομηνία λιανικής πώλησης του προϊόντος. Δείτε τη συσκευασία για την ημερομηνία κατασκευής.

Στοιχεία του κατασκευαστή: ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Κύπρος). Τηλ.: +48732080077, info@asbis.com, asbis.com. Κατασκευασμένο στην Κίνα. Όλα τα εμπορικά σήματα και οι εμπορικές μάρκες που αναφέρονται στο παρόν έγγραφο αποτελούν ιδιοκτησία των αντίστοιχων κατόχων τους. Επικαιροποιημένες πληροφορίες και λεπτομερείς περιγραφές των συσκευών, καθώς και οδηγίες σύνδεσης, πιστοποιητικά, πληροφορίες για εταιρείες που δέχονται αξιώσεις ποιότητας και εγγυήσεις, είναι διαθέσιμες για λήψη στη διεύθυνση **aeno.com/documents**.

Οδηγία RoHS. Η συσκευή συμμορφώνεται με τις πρόνοιες της οδηγίας RoHS 2011/65/EU σχετικά με τον περιορισμό των επικινδύνων ουσιών, συμπεριλαμβανομένων των διατάξεων της οδηγίας RoHS 2015/863/EU.

EST ASBISC jätab endale õiguse muuta seadet ning teha muudatusi ja täiendusi käesolevasse dokumenti ilma kasutajate eelneva teavitamiseta. **See seade vastab kehtivatele ohutusnõuetele.** Garantiiaeg ja kasutusiga on 2 aastat alates toote jaemüügi kuupäevast. Tootmisküüpäeva vt pakendilt.

Tootja andmed: ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Κύπρος). Tel.: +48732080077, info@asbis.com, asbis.com. Valmistatud Hiinas. Kõik käesolevas dokumendis mainitud kaubamärgid ja kaubamärgid on nende vastavate omanike omand. Ajakohastatud teave ja üksikasjalikud seadmekirjeldused, samuti ühendamisjuhised, sertifikaadid, teave kvaliteedinõudeid ja garantiisid aktsepteerivate ettevõtete kohta on allalaadimiseks saadaval aadressil **aeno.com/documents**.

RoHS direktiiv. Seade vastab ohtlike ainete kasutamise piiramist käsitlevale RoHS-direktiivile 2011/65/EU nõuded, sealhulgas RoHS-direktiivi 2015/863/EU nõuded.

FRA ASBISC se réserve le droit de modifier l'appareil et d'apporter des changements et des ajouts à ce document sans notification préalable aux utilisateurs. **Cet appareil répond aux exigences de sécurité applicables.** La période de garantie et la durée de vie du produit sont de 2 ans à compter de la date de vente au détail du produit. La date de fabrication est indiquée sur l'emballage.

Informations sur le fabricant : ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Chypre). Tél. : +48732080077, info@asbis.com, asbis.com. Fabriqué en Chine. Toutes les marques commerciales mentionnées dans le présent document sont la propriété de leurs détenteurs respectifs. Des informations actualisées et des descriptions détaillées des appareils, ainsi que des instructions de connexion, des certificats, des informations sur les entreprises acceptant les réclamations de qualité et les garanties, peuvent être téléchargées sur **aeno.com/documents**.

Directive RoHS. L'appareil est conforme aux exigences de la Directive RoHS 2011/65/EU sur la restriction des substances dangereuses, y compris les exigences de la Directive RoHS 2015/863/EU.

HRV ASBISC zadržava pravo modificiranja uređaja te izmjena i dopuna ovog dokumenta bez prethodne najave korisnicima. **Ovaj uređaj u skladu je s primjenjivim sigurnosnim zahtjevima.** Jamstveni rok i uporabni rok je 2 godine od datuma prodaje proizvoda u maloprodaji. Datum proizvodnje v. na ambalaži.

Podaci o proizvođaču: ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Cipar). Tel.: +48732080077, info@asbis.com, asbis.com. Proizvedeno u Kini. Svi zaštitni znakovi i trgovački nazivi koji se ovdje spominju vlasništvo su njihovih vlasnika. Ažurirane informacije i detaljan opis uređaja te upute za spajanje, certifikati, podaci o tvrtkama koje primaju reklamacije glede kvalitete i jamstva dostupne su za preuzimanje na poveznici **aeno.com/documents**.

Smjernica RoHS. Uređaj je u skladu sa zahtjevima RoHS Smjernice 2011/65/EU o ograničenju opasnih tvari, uključujući zahtjeve RoHS Smjernice 2015/863/EU.

HUN Az ASBISC fenntartja a jogot az eszköz módosítására, valamint a jelen dokumentum módosítására és kiegészítésére a felhasználók előzetes értesítése nélkül. **Ez a készülék megfelel a vonatkozó biztonsági követelményeknek.** A garanciaidő és az élettartam a termék kiskereskedelmi értékesítésétől számított 2 év. A gyártási dátumot lásd a csomagoláson.

A gyártó adatai: ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Ciprus). Tel.: +48732080077, info@asbis.com, asbis.com. Kínában készült. Az ebben a dokumentumban említett valamennyi védjegy és védjegy a megfelelő tulajdonosok tulajdonát képezi. A naprakész információk és a készülék részletes leírása, valamint a csatlakoztatási utasítások, tanúsítványok, a minőségi igényeket és garanciákat elfogadó vállalatokra vonatkozó információk letölthetők az **aeno.com/documents** oldalról.

RoHS irányelv. A készülék megfelel a 2011/65/EU RoHS Irányelv káros anyagok korlátozására vonatkozó követelményeinek, beleértve a 2015/863/EU RoHS Irányelv követelményeit is.

HYE ASBISC քննդրությունը իրեն իրավունք է վերապահում փոփոխել սարքը և փոփոխություններ և լրացումներ մտցնել այս փաստաթղթում առանց օգտատերերին նախապես տեղեկացնելու: **Այս սարքը համապատասխանում է անվտանգության կիրառելի պահանջներին:** Երաշխիքային ժամկետը և ծառայության ժամկետը – 2 տարի մանրածախ ցանցում ապրանքի վաճառքի օրվանից: Արտադրության ամսաթիվը տես փաթեթավորման վրա:

Տեղեկություններ արտադրողի մասին / բողոքներն ընդունող ընկերությունը. ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Կիպրոս): Հեռ.՝ +48732080077, info@asbis.com, asbis.com: Արտադրված է Չինաստանում: Այստեղ նշված բոլոր ապրանքային նշաններն ու ֆիրմային անվանումները իրենց համապատասխան սեփականատերերի սեփականությունն են: Սարքի արդի տեղեկությունները և մանրամասն նկարագրությունը, ինչպես նաև միացման հրահանգները,

հավաստագրերը, որակի և նրաշիխի վերաբերյալ պահանջներ ընդունող ընկերությունների մասին տեղեկությունները հասանելի են ներքինման համար aeno.com/documents հղումով:

RoHS դիրեկտիվ: Սարքը համապատասխանում է վնասակար նյութերի պարունակության սահմանափակման վերաբերյալ RoHS 2011/65/EU Դիրեկտիվի պահանջներին, ներառյալ RoHS 2015/863/EU Դիրեկտիվի պահանջները:

ITA ASBISC si riserva il diritto di modificare il dispositivo e di apportare modifiche e integrazioni al presente documento senza preavviso agli utenti. **Questo dispositivo è conforme ai requisiti di sicurezza applicabili.** Il periodo di garanzia e di assistenza – 2 anni dalla data di vendita al dettaglio del prodotto. Vedi la confezione per la data di produzione. Informazioni sul produttore: ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Cipro). Tel.: +48732080077, info@asbis.com, asbis.com. Prodotto in Cina. Tutti i marchi e le marche commerciali citati in questo documento sono di proprietà dei rispettivi titolari. Informazioni aggiornate e una descrizione dettagliata del dispositivo, così come le istruzioni di collegamento, i certificati, le informazioni sulle aziende che accettano i reclami di qualità e le garanzie sono disponibili per il download su aeno.com/documents.

Direttiva RoHS. Il dispositivo è conforme ai requisiti della Direttiva RoHS 2011/65/EU sulla direttiva sulla restrizione delle sostanze pericolose, compresi i requisiti della Direttiva RoHS 2015/863/EU.

KAT კომპანია ASBISC იტოვებს მოწყობილობის მოდიფიცირების და წინამდებარე დოკუმენტში ცვლილებების და დამატებების შეტანის უფლებას მომხმარებელთა წინასწარი შეტყობინების გარეშე. **წინამდებარე მოწყობილობა შეესაბამება უსაფრთხოების მოთხოვნებს.** საგარანტო ვადა და მუშაობის ვადა – 2 წელი საცალო ქსელიდან მოწყობილობის გაყიდვის თარიღიდან. წარმოების თარიღი მითითებულია შეფუთვაზე.

ინფორმაცია მწარმოებლის შესახებ: ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (კვიპროსი). ტელ.: +48732080077, info@asbis.com, asbis.com. დამზადებულია ჩინეთში. წინამდებარე დოკუმენტში ნახსენები ყველა სასაქონლო ნიშანი და სასაქონლო მარკები მათი შესაბამისი მფლობელების საკუთრებაა. აქტუალური მონაცემები მოწყობილობის შესახებ და მისი დაწვრილებითი აღწერა, აგრეთვე ჩართვის ინსტრუქცია, სერტიფიკატები, ინფორმაცია ხარისხისა და გარანტიების თაობაზე პრეტენზიების მიმღები კომპანიების შესახებ ხელსაწვდომია ჩამოსატვირთად ბმულზე aeno.com/documents.

დირექტივა RoHS. მოწყობილობა პასუხობს RoHS 2011/65/EU დირექტივის მოთხოვნებს მავნე ნივთიერებების შემცველობის შეზღუდვის თაობაზე, RoHS 2015/863/EU დირექტივის მოთხოვნების ჩათვლით.

KAZ ASBISC пайдаланушыларға алдын ала ескертусіз құрылғыны өзгерту және осы құжатқа өзгертулер мен толықтырулар енгізу құқығын өзіне қалдырады. **Бұл құрылғы қолданыстағы қауіпсіздік талаптарына сәйкес келеді.** Кепілдік мерзімі және қызмет ету мерзімі өнім бөлшек сауда желісінде сатылған күннен бастап 2 жыл. Өндірілген күні үшін қаптаманы қар. Өндіруші туралы ақпарат: ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Кипр). Тел.: +48732080077, эл. пошта: info@asbis.com, asbis.com. Кінәрат-талапты қабылдайтын тұлға: ЖШС «Асбис Қазақстан», Қазақстан, 050018, Алматы қ-сы, Тулыкубасская к-сі 2, info@asbis.kz, asbis.kz. Қытайда жасалған. Мұнда аталған барлық сауда белгілері мен сауда атаулары олардың тиісті иелерінің меншігі болып табылады. Жаңартылған ақпарат пен құрылғының егжей-тегжейлі сипаттамасы, сондай-ақ қосылу нұсқаулары, сертификаттар, сапа туралы шағымдар мен кепілдіктерді қабылдайтын компаниялар туралы ақпаратты aeno.com/documents сайтынан жүктеп алуға болады.

RoHS директивасы. Құрылғы қауіпті заттарды шектеу жөніндегі 2011/65/EU RoHS директивасының талаптарына, соның ішінде 2015/863/EU RoHS директивасының талапта.

LAV ASBISC patur tiesības modificēt ierīci un veikt izmaiņas un papildinājumus šajā dokumentā bez iepriekšēja brīdinājuma lietotājiem. **Šis ierīce atbilst piemērojamām drošības prasībām.** Garantijas laiks un kalpošanas laiks ir 2 gadi no produkta mazumtirdzniecības datuma. Ražošanas datumu sk. uz iepakojuma. Ražotāja informācija: ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Kipra). Tālr.: +48732080077, info@asbis.com, asbis.com. Ražots Ķīnā. Visas šajā dokumentā minētās preču zīmes un zīmoli ir to attiecīgo īpašnieku īpašums. Jaunākā informācija un detalizēti ierīču apraksti, kā arī pieslēgšanas instrukcijas, sertifikāti, informācija par uzņēmumiem, kas pieņem kvalitātes un garantijas prasības, ir pieejami lejupielādei vietnē aeno.com/documents.

RoHS direktīva. Ierīce atbilst RoHS direktīvas 2011/65/EU prasībām par bīstamo vielu ierobežošanas, tostarp RoHS direktīvas 2015/863/EU prasībām.

LIT Bendrovė ASBISC pasilieka sau teisę modifikuoti įrenginį ir įvesti pakeitimus ir papildymus į šį dokumentą iš anksto nepranešusi naudotojams. **Šis įrenginys atitinka taikomus saugos reikalavimus.** Garantijos laikotarpis ir eksploataavimo trukmė yra 2 metai nuo gaminio mažmeninio pardavimo datos. Pagaminimo datą žr. ant pakuotės.

Informacija apie gamintoją: ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Kipras). Tel.: +48732080077, info@asbis.com, asbis.com. Pagaminta Kinijoje. Visi šiame dokumente paminėti prekių ženklai yra atitinkamų savininkų nuosavybė. Naujausia informacija ir išsamų įrenginio aprašymą, taip pat prijungimo instrukcijas, sertifikatus, informaciją apie įmones, priimančias kokybės reikalavimus, ir garantijas galima atsisiųsti adresu aeno.com/documents.

RoHS direktyva. Įrenginys atitinka RoHS direktyvos 2011/65/EU dėl pavojingų medžiagų apribojimo reikalavimus, įskaitant RoHS direktyvą 2015/863/EU.

NLD ASBISC behoudt zich het recht voor het apparaat te wijzigen en wijzigingen en aanvullingen in dit document aan te brengen zonder voorafgaande kennisgeving aan de gebruikers. **Dit apparaat voldoet aan de geldende veiligheidsnormen.** De garantieperiode en levensduur bedraagt 2 jaar vanaf de datum van aankoop van het product. Zie verpakking voor productiedatum.

Fabrikant: ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus. Tel.: +48732080077, info@asbis.com, asbis.com. Gemaakt in China. Alle vermelde handelsmerken en merknamen zijn eigendom van hun respectieve eigenaars. Actuele informatie en een gedetailleerde beschrijving van het apparaat, evenals aansluitinstructies, certificaten, informatie over bedrijven die kwaliteitsclaims accepteren en garanties kunnen worden gedownload op aeno.com/documents.

RoHS-richtlijn. Het apparaat voldoet aan de RoHS-richtlijn 2011/65/EU inzake de beperking van gevaarlijke stoffen, inclusief de RoHS-richtlijn 2015/863/EU.

POL ASBISC zastrzega sobie prawo do modyfikacji urządzenia oraz wprowadzania zmian i uzupełnień do niniejszego dokumentu bez wcześniejszego powiadomienia użytkowników. **To urządzenie jest zgodne z obowiązującymi wymogami bezpieczeństwa.** Okres gwarancji i okres serwisowania wynosi 2 lata od daty sprzedaży detalicznej produktu. Data produkcji znajduje się na opakowaniu.

Dane producenta: ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Cypr). Tel.: +48732080077, info@asbis.com, asbis.com. Wyprodukowano w Chinach. Wszystkie znaki towarowe i handlowe wymienione w niniejszym dokumencie są własnością ich odpowiednich właścicieli. Aktualne informacje i szczegółowy opis urządzenia, a także instrukcje podłączenia, certyfikaty, informacje o firmach akceptujących szczególne jakościowe i gwarancje są dostępne do pobrania na stronie aeno.com/documents.

Dyrektywa RoHS. Urządzenie spełnia wymagania dyrektywy RoHS 2011/65/EU w sprawie ograniczenia stosowania substancji niebezpiecznych, w tym wymagania dyrektywy RoHS 2015/863/EU.

POR A ASBISC reserva-se o direito de modificar o dispositivo e de efetuar alterações e aditamentos ao presente documento sem aviso prévio aos utilizadores. **Este dispositivo está em conformidade com os requisitos de segurança aplicáveis.** O período de garantia e vida útil é de 2 anos a partir da data da venda a retalho do produto. Ver a data de fabrico na embalagem.

Informações do fabricante: ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Chipe). Tel.: +48732080077, info@asbis.com, asbis.com. Fabricado na China. Todas as marcas registadas e nomes comerciais mencionadas neste documento são propriedade dos respetivos proprietários. Informações atualizadas e descrições detalhadas de dispositivo, bem como instruções de ligação, certificados, informações sobre empresas que aceitam reclamações de qualidade e garantias, estão disponíveis para download em aeno.com/documents.

Diretiva RoHS. O dispositivo está em conformidade com os requisitos da Diretiva RoHS 2011/65/EU sobre a restrição de substâncias perigosas, incluindo os requisitos da Diretiva RoHS 2015/863/EU.

RON Compania ASBISC își rezervă dreptul de a modifica dispozitivul și de a aduce modificări și completări la acest document fără a anunța în prealabil utilizatorii. **Acest dispozitiv este conform cu cerințele de siguranță aplicabile.** Perioada de garanție și durata de viață a serviciului – 2 ani de la data vânzării cu amănuntul a produsului. Vezi ambalajul pentru data de fabricație.

Informații despre producător: ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Cipru). Tel.: +48732080077, info@asbis.com, asbis.com. Fabricat în China. Toate mărcile comerciale menționate în acest document sunt proprietatea proprietarilor respectivi. Informații actualizate și o descriere detaliată a dispozitivului, precum și instrucțiuni de conectare, certificate, informații despre companiile care acceptă revendicări de calitate și garanții sunt disponibile pentru descărcare la aeno.com/documents.

Directiva RoHS. Dispozitivul respectă cerințele Directivei RoHS 2011/65/EU privind restricția directivei privind substanțele periculoase, inclusiv cerințele Directivei RoHS 2015/863/EU.

RUS Компания ASBISC оставляет за собой право модифицировать устройство и вносить изменения и дополнения в данный документ без предварительного уведомления пользователей.

Настоящее устройство соответствует применимым требованиям безопасности. Гарантийный срок и срок службы – 2 года с даты продажи устройства в розничной сети. Дату производства см. на упаковке.

Сведения о производителе: ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Кипр). Tel.: +48732080077, info@asbis.com, asbis.com. Сделано в Китае. Все товарные знаки и торговые марки, упомянутые в настоящем документе, являются собственностью их соответствующих владельцев. Актуальные сведения и подробное описание устройства, а также инструкция по подключению, сертификаты, сведения о компаниях, принимающих претензии по качеству и гарантии, доступны для скачивания по ссылке aeno.com/documents.

Direktiva RoHS. Ustrojstvo odgovara zahtevima Direktive RoHS 2011/65/EU o ograničenju sadržaja štetnih tvari, uključujući zahtjeve Direktive RoHS 2015/863/EU.

SLK Spoločnosť ASBISC si vyhradzuje právo upravovať zariadenie a vykonávať zmeny a doplnenia tohto dokumentu bez predchádzajúceho upozornenia používateľov. **Toto zariadenie spĺňa príslušné bezpečnostné požiadavky.** Záručná doba a životnosť je 2 roky od dátumu predaja výrobku v maloobchodnej sieti. Dátum výroby nájdete na obale.

Informácie o výrobcovi: ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus. Tel.: +48732080077, info@asbis.com, asbis.com. Vyrobené v Číne. Všetky ochranné známky a obchodné značky

уведенé в tomto dokumente sú majetkom príslušných vlastníkov. Aktuálne informácie a podrobný opis zariadenia, ako aj návod na pripojenie, certifikáty, informácie o spoločnostiach, ktoré prijímajú reklamácie kvality a záruky sú k dispozícii na stiahnutie na stránke aeno.com/documents.

Smernica RoHS. Zariadenie spĺňa požiadavky smernice RoHS 2011/65/EU o obmedzení používania nebezpečných látok vrátane požiadaviek smernice RoHS 2015/863/EU.

SLV ASBISC si pridružuje pravico do spremenjanja naprave ter do sprememb in dopolnitev tega dokumenta brez predhodnega obvestila uporabnikom. **Ta naprava je skladna z veljavnimi varnostnimi zahtevami.** Garancijski rok in življenjska doba so 2 leti od datuma prodaje izdelka v maloprodajni mreži. Datum izdelave je naveden na embalaži.

Podatki o proizvajalcu: ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Ciper). Tel.: +48732080077, info@asbis.com, asbis.com. Izdelano na Kitajskem. Vse tukaj omenjene blagovne znamke in trgovska imena so last njihovih lastnikov. Najnovejšie informácie in podroben opis naprave ter navodila za povezovanie, certifikati, informácie o podjetjih, ki sprejemajo zahtevke za kakovost, in garancije so na voljo za prenos na spletni strani aeno.com/documents.

Direktiva RoHS. Naprava je v skladu z direktivo RoHS 2011/65/EU o omejevanju nevarnih snovi, vključno z Direktivo RoHS 2015/863/EU.

SPA ASBISC se reserva el derecho a modificar el dispositivo y a realizar cambios y adiciones a este documento sin previo aviso a los usuarios. **Este dispositivo cumple los requisitos de seguridad aplicables.** El periodo de garantía y vida útil es de 3 años a partir de la fecha de venta del producto en la red minorista. Consulte la fecha de fabricación en el embalaje.

Información del fabricante: ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Chipre). Tel.: +48732080077, correo el: info@asbis.com, asbis.com. Fabricado en China. Todas las marcas comerciales mencionadas en este documento pertenecen a sus respectivos dueños. La información actualizada y las descripciones detalladas de los dispositivos, así como las instrucciones de conexión, los certificados, la información sobre las empresas que aceptan reclamaciones de calidad y las garantías, están disponibles para su descarga en aeno.com/documents.

Direktiva RoHS. El dispositivo cumple con los requisitos de la Directiva RoHS 2011/65/EU sobre restricción de sustancias peligrosas, incluidos los requisitos de la Directiva RoHS 2015/863/EU.

SRP ASBISC zadržava pravo da modifikuje uređaj i da vrši izmene i dopune ovog dokumenta bez prethodne najave za korisnike. **Ovaj uređaj je u skladu sa važećim bezbednosnim zahtevima.** Garantijski rok i upotrebi rok je 2 godine od datuma prodaje proizvoda u maloprodaji. Datum proizvodnje je u pakovanju.

Podaci o proizvođaču: ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Kipar). Tel.: +48732080077, info@asbis.com, asbis.com. Proizvedeno u Kini. Svi zaštitni znakovi i trgovačka imena pomenuta ovde su vlasništvo njihovih vlasnika. Aktuelne informácie i detaljan opis uređaja, kao i uputstva za povezivanje, sertifikati, informácie o društvima koja primaju reklamácie i garancije kvaliteta dostupne su za preuzimanje na linku aeno.com/documents.

RoHS direktiva. Uređaj je usaglašen sa zahtevima Direktive RoHS 2011/65/EU o ograničenju opasnih supstanci, uključujući zahteve Direktive RoHS 2015/863/EU.

UKR Компанія ASBISC залишає за собою право модифікувати пристрій та вносити зміни та доповнення до цього документу без попереднього повідомлення користувачів. **Цей пристрій відповідає застосовним вимогам безпеки.** Гарантійний термін та термін служби – 2 роки з дати продажу виробу в роздрібній мережі. Дату виробництва див. на упаковці.

Відомості про виробника: ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Кіпр). Тел.: +48732080077, info@asbis.com, asbis.com. Особа, яка приймає претензії: ТОВ ПІІ «АСБІС-УКРАЇНА», код ЄДРПОУ 25274129, Україна, 03061, Київ, вул. Газова, 30, market@asbis.ua, asbis.ua. Вироблено в Китаї. Усі торгові знаки та торгові марки, зазначені у цьому документі, є власністю відповідних власників. Актуальні відомості та докладний опис пристрою, а також інструкція з підключення, сертифікати, відомості про компанії, які приймають претензії щодо якості та гарантії, доступні для завантаження за посиланням aeno.com/documents.

Директива RoHS. Пристрій відповідає вимогам Директиви RoHS 2011/65/EU щодо обмеження вмісту шкідливих речовин, включаючи вимоги Директиви RoHS 2015/863/EU.

UZE ASBISC kompaniyasi foydalanuvchilarni oldindan ogohlantirmasdan qurilmani modifikatsiyalash va ushbu hujjatga o'zgartirish va qo'shimchalar kiritish huquqini o'zida saqlab qoladi. **Ushbu qurilma amaldagi xavfsizlik talablariga javob beradi.** Kafolat muddati va xizmat muddati chakana savdo tarmog'ida mahsulot sotilgan kundan boshlab 2 yil. Ishlab chiqarish sanasi o'ramga qarang.

Ishlab chiqaruvchi haqida ma'lumot: ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Kipr). Tel.: +48732080077, info@asbis.com, asbis.com. Xitoyda ishlab chiqarilgan. Bu yerda ko'rsatilgan barcha savdo belgilari va savdo markalari ularning tegishli egalarning mulki bo'lib hisoblanadi. Joriy ma'lumotlar va qurilmaning batafsil tavsifi, shuningdek ulanish bo'yicha ko'rsatmalar, sertifikatlar, sifat va kafolat da'volarini qabul qiladigan kompaniyalar haqidagi ma'lumotlarni aeno.com/documents saytida yuklab olishingiz mumkin.

RoHS direktivasi. Qurilma xavfli moddalar miqdorini cheklash bo'yicha RoHS 2011/65/EU direktivasi, shu jumladan RoHS 2015/863/EU direktivasi talablariga javob beradi.



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

ARA معلومات التخلص. هذا الرمز يعني أنه عند التخلص من الجهاز وبطارياته القابلة وغير القابلة لإعادة الشحن وإكسسواراته الكهربائية والإلكترونية، يجب اتباع قواعد التعامل مع نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE) وقواعد التعامل مع نفايات البطاريات القابلة وغير القابلة لإعادة الشحن. وفقا للقواعد يجب التخلص من هذه المعدات بشكل منفصل في نهاية عمرها التشغيلي. يُحظر التخلص من الجهاز وبطارياته القابلة وغير القابلة لإعادة الشحن وكذلك إكسسواراته الكهربائية والإلكترونية مع النفايات البلدية غير المصنفة لأن ذلك سيضر بالبيئة. للتخلص من هذه المعدات، يجب إعادتها إلى نقطة البيع أو تسليمها إلى مركز إعادة تدوير محلي. للحصول على معلومات مفصلة يرجى الاتصال بالخدمة المحلية للتخلص من النفايات المنزلية.

BOS Informacije o odlaganju. Ovaj simbol označava da prilikom odlaganja uređaja, njegovih baterija i akumulatora, te njegovih električnih i elektroničkih dodataka, morate slijediti propise o otpadnoj električnoj i elektronskoj opremi (WEEE) i otpadnim baterijama i akumulatorima. Propisi zahtijevaju da se ova oprema odvojeno odlaze na kraju njenog upotrebnoeg roka. Nemojte odlagati uređaj, njegove baterije i akumulatore, te njegov električni i elektronički pribor s nerazvrstanim komunalnim otpadom, jer će to naštetiti okolišu. Za uredno odlaganje ove opreme treba je vratiti na prodajno mjesto ili predati lokalnom centru za reciklažu. Za detalje obratite se lokalnoj službi za zbrinjavanje komunalnog otpada.

BUL Информация за рециклиране. Този символ означава, че ако изхвърляте устройството, неговите батерии и акумулатори и неговите електрически и електронни аксесоари, трябва да спазвате разпоредбите за отпадъци от електрическо и електронно оборудване (WEEE) и разпоредбите за отпадъци от батерии и акумулатори. Съгласно нормативните изисквания това оборудване трябва да се изхвърля отделно в края на експлоатационния му срок. Не се допуска изхвърлянето на устройството, неговите батерии и акумулатори, както и неговите електрически и електронни аксесоари с несортирани битови отпадъци, тъй като това ще навреди на околната среда. За да изхвърлите това оборудване, то трябва да бъде върнато в точката на продажба или предадено в местен център за рециклиране. За подробности трябва да се обърнете към местната служба за изхвърляне на битови отпадъци.

CES Informace o recyklaci. Tento symbol znamená, že při likvidaci zařízení a jeho elektrického a elektronického příslušenství musíte dodržovat předpisy o likvidaci elektrických a elektronických zařízení (WEEE) a pravidla pro nakládání s odpadními bateriemi a akumulátory. Předpisy vyžadují, aby toto zařízení bylo na konci své životnosti zlikvidováno odděleně. Zařízení, jeho baterie a akumulátory a jeho elektrické a elektronické příslušenství se nesmí likvidovat spolu s netříděným komunálním odpadem, protože to poškozuje životní prostředí. Pro likvidaci tohoto zařízení je třeba jej vrátit do prodejního místa nebo odevzdat do místního recyklačního centru. Podrobnosti vám sdělí místní služba pro likvidaci komunálního odpadu.

DEU Informationen über Recycling. Dieses Symbol bedeutet, dass Sie bei der Entsorgung des Geräts, seiner Batterien und Akkus sowie seines elektrischen und elektronischen Zubehörs die Vorschriften für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) und für Altbatterien und -akkus beachten müssen. Gemäß den Vorschriften müssen diese Geräte am Ende ihrer Nutzungsdauer getrennt entsorgt werden. Entsorgen Sie das Gerät, seine Batterien und Akkus sowie sein elektrisches und elektronisches Zubehör nicht zusammen mit unsortiertem Siedlungsabfall, da dies umweltschädlich ist. Um dieses Gerät zu entsorgen, muss es in der Verkaufsstelle zurückgegeben oder bei einem örtlichen Recyclingzentrum abgegeben werden. Nähere Informationen erhalten Sie bei Ihrem örtlichen Hausmüllentsorger.

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

EST Teave ringlussevõtu kohta. Need sümbolid näitavad, et seadme, selle patareide ja akude ning elektriliste ja elektrooniliste tarvikute kõrvaldamisel tuleb järgida elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) ning patarei- ja akujäätmete eeskirju. Vastavalt eeskirjadele tuleb need seadmed nende kasutaja jaoks eraldi kõrvaldada. Ärge visake seadet, selle patareisid ja akusid ega elektrilisi ja elektroonilisi lisaseadmeid koos sorteerimata olmejäätmetega, sest see oleks keskkonnale kahjulik. Selle seadme kõrvaldamiseks tuleb see tagastada müügikohale või toimetada kohalikku ringlussevõtukeskusse. Täpsemate üksikasjade saamiseks peaksite võtma ühendust oma kohaliku olmejäätmete kõrvaldamise teenusega.

FRA Informations sur l'utilisation. Ce symbole signifie que vous devez respecter la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (WEEE) et aussi que vous devez respecter la réglementation relative aux piles et accumulateurs usagés lorsque vous mettez au rebut l'appareil, ses piles et accumulateurs et ses accessoires électriques et électroniques. Conformément à la réglementation, cet aeno.com/documents

équipement doit être éliminé séparément à la fin de sa durée de vie. Ne jetez pas l'appareil, ses piles et accumulateurs, ni ses accessoires électriques et électroniques avec les déchets municipaux non triés, car cela serait nuisible à l'environnement. Pour mettre au rebut cet équipement, il faut le retourner au point de vente ou le remettre à un centre de recyclage local. Vous devez contacter votre service local d'élimination des déchets ménagers pour plus de détails.

HRV Informacije o odlaganju. Ovaj simbol znači da prilikom odlaganja uređaja, njegove baterije i akumulatora, kao i električnih i elektroničkih pribora, morate slijediti propise o odlaganju električnog i elektroničkog otpada (WEEE) te pravila za postupanje s otpadnim baterijama i akumulatorima. Prema propisima, ova oprema podliježe posebnoj prikupljanju na kraju radnog vijeka. Uređaj, njegove baterije i akumulatori te njegov električni i elektronički pribor ne smiju se odlagati skupa s nerazvrstanim komunalnim otpadom jer to nanosi štetu okolišu. U svrhu urednog odlaganja ovakve opreme, morate je vratiti na prodajno mjesto ili u vaš lokalni centar za reciklažu. Za detaljne informacije obratite se lokalnoj službi za zbrinjavanje komunalnog otpada.

HUN Ártalmatlanítással kapcsolatos információk. Ez a szimbólum azt jelenti, hogy a készülék, annak elemei és akkumulátorai, valamint elektromos és elektronikus tartozékai ártalmatlanításakor be kell tartania az elektromos és elektronikus berendezések hulladékaira (WEEE) és az elem- és akkumulátorhulladékokra vonatkozó előírásokat. Az előírások szerint ezt a berendezést élettartama végén külön kell ártalmatlanítani. Ne dobja ki a készüléket, annak elemeit és akkumulátorait, valamint elektromos és elektronikus tartozékait a válogatatlan kommunális hulladékkal együtt, mivel ez káros a környezetre. A berendezés ártalmatlanításához a készüléket vissza kell vinni az eladás helyére, vagy el kell juttatni egy helyi újrahasznosító központba. A részletekért forduljon a helyi háztartási hulladékekezelő szolgálatához.

HYE Տեղեկատվություն ուտիլիզացիայի վերաբերյալ. Այս խորհրդանշիչը նշանակում է, որ սարքը, նրա մարտկոցներն ու կուտակիչները, ինչպես նաև նրա էլեկտրական և էլեկտրոնային պարագաները ուտիլիզացնելիս պետք է հետևել էլեկտրական և էլեկտրոնային սարքավորումների պոստդիպոզիտային թափոնների (WEEE) և մարտկոցի ու կուտակիչների թափոնների հետ վարվելու կանոնակարգերին: Համաձայն կանոնների, տվյալ սարքավորումը օգտագործման ժամանակամիջոցի ավարտից հետո ենթակա է բաժան ուտիլիզացիայի: Սարքը, մարտկոցները և կուտակիչները, ինչպես նաև էլեկտրական և էլեկտրոնային պարագաները չի կարելի ուտիլիզացնել չտեսակավորված քաղաքային թափոնների հետ, քանի որ դա կկնստի շրջակա միջավայրին: Այս սարքավորումը ուտիլիզացնելու համար, այն պետք է վերադարձնել վաճառքի կետ կամ հանձնել տեղական վերամշակման կենտրոն: Մասնամասն տեղեկություններ ստանալու համար անհրաժեշտ է դիմել կենցաղային թափոնների ղեկավար տեղական ծառայությանը:

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

KAT Նարჩենքեթի տաճիճան մո՞՞՞՞րդերի շէսաճեք ինֆորմաճիա. Ես իմմոլո ճիմնաճեք, ռոմ տէճեճի մո՞՞՞՞րդիմոլոմ, միսի յեղեմեճեթեթի և ճաճմուլաճորդեթի, ճաճեճ միսի յեղեճեթրոմ և յեղեճեթրոնուլ ճէսէսուարեթի յուճիլոմիճրեթի ճրոս յնճա ճաճցաճ տեղեճեթրոնուլ և յեղեճեթրոնուլ ճաճէրճիլոմիս ճարճենեթի (WEEE), յեղեմեճեթիս և ճաճմուլաճորիս ճարճենեթիճ մոճքրոմիս ճաճցենոլ ճեղուլաճիեթի. ճեղուլաճիեթի տաճնճաճ, ճարճեթլոմիս ճաճի ճաճցիս ճեմճեճ մո՞՞՞՞րդիմոլոմ յեճեմճեթնաճեթ ճանճալճեճեթուլ յուճիլոմիճիաճ. ճաճշեթեթլա մո՞՞՞՞րդիմոլոմ, միսի յեղեմեճեթի և ճաճմուլաճորդեթի, ճաճեճ միսի յեղեճեթրոմ և յեղեճեթրոնուլ ճէսէսուարեթի ճաճխաճիսեթեթլ մշնոճիաճալոճ ճարճենեթիճն երտաճ ճաճաճրա, ճիճաճ ճաճի տէճեթնա յիճն ճաճենեթ ճարճեթի. ճաճէրճիլոմիս տաճիճան մո՞՞՞՞րդերիս միճնոճի, իս յնճա ճաճրնճեթ ճաճիճեթիս ճաճիլոմ ճաճ ճաճիճաճնոս տէճեթն ճաճիլոմիճրոճ ճաճաճմաճեթիս ճենթրոմի. յաճրո ճաճրիլեթիտի ինֆորմաճիիս միսաճեթաճ ճոթոթո, ճաճէրճիլոմիճ տէճեթն ճաճիլոմիճրոճ ճաճիլաճեթոթրեթոմ ճարճենեթիս մարտիս ճաճաճաթրո.

KAZ Көдеге жарату туралы ақпарат. Бұл таңба өнімді, оның батареялары мен аккумуляторларын және оның электрлік және электрондық керек-жарактарын көдеге жарату кезінде электрлік және электрондық жабдықтың (WEEE) қалдықтары туралы ережелерді және батареялар мен аккумуляторлардың қалдықтары туралы ережелерді сақтау керектігін білдіреді. Ережелер бұл жабдықты пайдалану мерзімі аяқталғаннан кейін бөлек тастауды талап етеді. Құрылғыны, оның батареялары мен аккумуляторларын, сондай-ақ оның электрлік және электрондық керек-жарактарын сұрыпталмаған қалалық қалдықтармен бірге тастауға жол берілмейді, себебі бұл қоршаған ортаға зиян тигізеді. Бұл жабдықты көдеге жарату үшін оны сату орнына қайтару немесе жергілікті қайта өңдеу орталығына тапсыру керек. Толық ақпарат алу үшін жергілікті тұрмыстық қалдықтарды шығару қызметіне хабарласыңыз.

LAV Informācija par pārstrādi. Šis simbols nozīmē, ka, atbrīvojoties no ierīces, tās baterijām un akumulatoriem, kā arī tās elektriskajiem un elektroniskajiem piederumiem, jāievēro elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu (WEEE) un bateriju un akumulatoru atkritumu noteikumi. Saskaņā ar noteikumiem, šī iekārta, beidzoties tās lietošanas termiņam, ir jāutilizē atsevišķi. Neizmetiet ierīci, tās baterijas un akumulatorus, kā arī elektriskos un elektroniskos piederumus kopā ar nešķīrotiem sadzīves atkritumiem, jo tas kaitētu videi. Lai atbrīvotos no šī aeno.com/documents

aprikojuma, tas ir jāatdod atpakaļ pārdošanas vietā vai jānodod vietējā pārstrādes centrā. Lai saņemtu sīkāku informāciju, sazinieties ar vietējo sadzīves atkritumu apglabāšanas dienestu.

LIT Informacija apie perdirbimą. Šis simbolis reiškia, kad utilizuojant įrenginį, jo baterijas ir akumuliatorius, o taip pat jo elektros ir elektroninius priedus, reikia laikyti elektros ir elektroninės įrangos bei jos atliekų tvarkymo taisyklių (WEEE) ir baterijų ir akumuliatorių atliekų tvarkymo taisyklių. Pagal taisykles, pasibaigus šios įrangos tarnavimo laikui, ji turi būti utilizuota atskirai. Neleidžiama utilizuoti įrenginio, jo baterijų ir akumuliatorių, o taip pat jo elektros ir elektroninių priedų kartu su nerūšiuotomis miestų atliekomis, nes tai padarys žalą aplinkai. Norint utilizuoti įrenginį, reikia jį grąžinti į pardavimo punktą arba atiduoti į vietinį perdirbimo punktą. Norėdami gauti daugiau informacijos, kreipkitės į vietinę buitinių atliekų šalinimo tarnybą.

NLD Informatie over utilisatie. Dit symbool betekent dat u zich bij de verwijdering van het apparaat, zijn batterijen en accu's en zijn elektrische en elektronische accessoires, het noodzakelijk is om de regels voor afvalbeheer van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE) en de regels voor afvalbeheer van batterijen en accu's te volgen. Volgens de regels is deze apparatuur aan het einde van de levensduur apart te verwijderen. Het is verboden om het apparaat, batterijen en accu's, evenals elektrische en elektronische toebehoren samen met ongesorteerd huishoudelijk afval te verwijderen, omdat dit het milieu zal schaden. Om deze apparatuur af te voeren, moet deze worden ingeleverd bij het verkooppunt of worden afgeleverd bij een plaatselijk recyclingcentrum. Neem voor meer informatie contact op met uw lokale afvalverwerkdienst.

POL Informacje dotyczące recyklingu. Ten symbol oznacza, że podczas utylizacji urządzenia, jego baterii i akumulatorów oraz akcesoriów elektrycznych i elektronicznych należy przestrzegać przepisów dotyczących zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) oraz zużytych baterii i akumulatorów. Zgodnie z przepisami to urządzenie podlega selektywnej utylizacji po zakończeniu okresu użytkowania. Nie wolno wyrzucać urządzenia, jego baterii i akumulatorów oraz akcesoriów elektrycznych i elektronicznych razem z niesortowanymi odpadami komunalnymi, ponieważ może to być szkodliwe dla środowiska. Aby pozbyć się tego urządzenia, należy je zwrócić do punktu sprzedaży lub dostarczyć do lokalnego centrum recyklingu. W celu uzyskania szczegółowych informacji należy skontaktować się z lokalnymi służbami zajmującymi się usuwaniem odpadów z gospodarstw domowych.

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

RON Informații privind reciclarea. Acest simboluri indică faptul că trebuie să respectați Regulamentul privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (WEEE) și Regulamentul privind deșeurile de baterii și acumulatori atunci când aruncați aparatul, bateriile și acumulatorii acestuia, precum și accesoriile electrice și electronice ale acestuia. Conform reglementărilor acest echipament trebuie eliminat separat la sfârșitul duratei sale de viață. Nu aruncați aparatul, bateriile și acumulatorii acestuia sau accesoriile electrice și electronice împreună cu deșeurile municipale nesortate, deoarece acest lucru ar fi dăunător pentru mediu. Pentru a elimina acest echipament, acesta trebuie returnat la punctul de vânzare sau predat la un centru de reciclare local. Pentru detalii contactați serviciul local de eliminare a deșeurilor menajere.

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

SLK Informácie o recyklácii. Tento symbol znamená, že pri likvidácii zariadenia, jeho batérií a akumulátorov a jeho elektrického a elektronického príslušenstva musíte dodržiavať predpisy o odpade z elektrických a elektronických zariadení (WEEE) a o odpade z batérií a akumulátorov. Podľa predpisov sa toto zariadenie musí po skončení životnosti zlikvidovať oddelene. Prístroj, jeho batérie a akumulátory ani jeho elektrické a elektronické príslušenstvo nevhadzujte spolu s netriedeným komunálnym odpadom, pretože by to bolo škodlivé pre životné prostredie. Ak chcete toto zariadenie zlikvidovať, musíte ho vrátiť na miesto predaja alebo odovzdať do miestneho recyklačného strediska. Podrobnosti vám poskytne miestna služba na likvidáciu domového odpadu.

SLV Informacije o odstranjevanju. Ta simbol pomeni, da morate pri odstranjevanju naprave, njenih baterij in akumulatorjev ter električnega in elektronskega pribora upoštevati predpise o odpadni električni in elektronski opremi (WEEE) ter o odpadnih baterijah in akumulatorjih. Predpisi zahtevajo, da se ta oprema ob koncu njene življenjske dobe odstrani ločeno. Naprave, baterij in akumulatorjev ter električnega in elektronskega pribora ne odlagajte skupaj z nesortiranimi komunalnimi odpadki, saj bi to škodovalo okolju. Če želite odstraniti to opremo, jo vrnite na prodajno mesto ali jo odnesite v lokalni center za recikliranje. Za podrobnosti se obrnite na lokalno službo za odstranjevanje gospodinjstskih odpadkov.

SPA Información de reciclaje. Este símbolo significa que debe seguir la Directiva de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE) y sobre residuos de pilas y baterías al eliminar el dispositivo, sus pilas y acumuladores y sus accesorios eléctricos y electrónicos. Según la directiva, estos equipos deben eliminarse por separado al final de su vida de servicio. No elimine el dispositivo, sus baterías y acumuladores, ni sus accesorios eléctricos y electrónicos junto con los residuos urbanos no clasificados, ya que esto sería perjudicial para el medio ambiente. Para deshacerse de este equipo, hay que devolverlo al punto de venta o entregarlo a un centro de reciclaje local. Debe ponerse en contacto con el servicio local de eliminación de residuos domésticos para obtener más información.

SRP Informacije o recikliranju. Ovaj simbol znači da prilikom odlaganja uređaja, njegovih baterija i akumulatora, kao i električnih i elektronskih dodataka, morate poštovati propise o otpadnoj električnoj i elektronskoj opremi (WEEE) i otpadnim baterijama i akumulatorima. Propisi zahtevaju da se ova oprema selektivno odlaže na kraju njenog upotrebnog veka. Uređaj, njegove baterije i akumulatori, kao i njegov električni i elektronski pribor ne smeju se odlagati zajedno sa nerazvrstanim komunalnim otpadom jer će to naneti štetu životnoj sredini. Za uredno odlaganje ove opreme, trebate je vratiti u prodajno mesto ili predati lokalnom centru za reciklažu. Za detalje obratite se lokalnoj službi za odlaganje komunalnog otpada.

UKR Інформація про утилізацію. Цей символ означає, що при утилізації пристрою, його батарей та акумуляторів, а також його електричних та електронних аксесуарів необхідно дотримуватися правил поводження з відходами виробництва електричного та електронного обладнання (WEEE) та правил поводження з відходами батарей та акумуляторів. Відповідно до правил, це обладнання після закінчення терміну служби підлягає роздільній утилізації. Не допускається утилізувати пристрій, його батареї та акумулятори, а також його електричні та електронні аксесуари разом з невідсортованими міськими відходами, оскільки це зашкодить навколишньому середовищу. Для утилізації даного обладнання його необхідно повернути в пункт продажу або здати в місцевий пункт переробки. Для отримання детальної інформації слід звернутися до місцевої служби ліквідації побутових відходів.

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

A

E

N

O

ENG Warranty card **ARA** بطاقة الضمان **BOS** Garantni list **BUL** Гаранционна карта
CES Záruční list **DEU** Garantiekarte **ELL** Κάρτα εγγύησης **EST** Garantiikaart **FRA** Carte
 de garantie **HRV** Jamstveni list **HUN** Jótállási jegy **HYE** Երաշխիքային քարտ
ITA Certificato di garanzia **KAT** საგარანტიო ტალონი **KAZ** Кепілдік талоны
LAV Garantijas karte **LIT** Garantijos kortelė **NLD** Garantiekaart **POL** Karta
 gwarancyjna **POR** Cartão de garantia **RON** Card garantie **RUS** Гарантийный талон
SLK Záručný list **SLV** Garancijska kartica **SPA** Tarjeta de garantía **SRP** Garantni list
UKR Гарантійний талон **UZB** Kafolat taloni

Device name: _____

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

Serial number: _____

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

Purchase date: _____

ARA تاريخ الشراء **BOS** Datum kupovine **BUL** Дата на закупуване **CES** Datum nákupu
DEU Kaufdatum **ELL** Ημερομηνία αγοράς **EST** Ostu kuupäev **FRA** Date d'achat
HRV Datum kupnje **HUN** A vásárlás dátuma **HYE** Գնման ամսաթիվը **ITA** Data di
 acquisizione **KAT** შეძენის თარიღი **KAZ** Сатып алу күні **LAV** Pirkuma datums
LIT Pirkimo data **NLD** Aankoopdatum **POL** Data zakupu **POR** Data de compra
RON Data cumpărării **RUS** Дата покупки **SLK** Dátum nákupu **SLV** Datum nakupa
SPA Fecha de compra **SRP** Datum kupovine **UKR** Дата купівлі **UZB** Sotib olish
 sanasi

Seller stamp:

ARA ختم البائع **BOS** Pečat prodavca
BUL Печат на продавача **CES** Razítko
prodejce **DEU** Stempel des Verkäufers
ELL Σφραγίδα του πωλητή **EST** Müüja pitser
FRA Cachet du vendeur **HRV** Pečat
prodavača **HUN** Eladó bélyegzője
HYE Վաճառողի կնիքը **ITA** Sigillo del
venditore **KAT** გამყიდველის ბეჭედი
KAZ Сатушы мөрі **LAV** Pārdevēja zīmogs
LIT Pardavėjo antspaudas **NLD** Zegel van
de verkoper **POL** Pieczęć sprzedawcy
POR Selo do vendedor **RON** Ștampila
vânzătorului **RUS** Печать продавца
SLK Pečiatka predávajúceho **SLV** Pečat
prodajalca **SPA** Sello del vendedor
SRP Pečat prodavca **UKR** Печатка
продавця **UZB** Sotuvchining muhri

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



FR

Cet appareil,
son cordon et
ses accessoires
se recyclent

À DÉPOSER
EN MAGASIN



ou

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR

ÉLÉMENT(S)
D'EMBALLAGE



FR



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

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



Get support



aeno.com/service-and-warranty

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