English

Română

Magyar

ZASS®

Worldwide comfort

OPERATING INSTRUCTIONS
INSTRUCŢIUNI DE UTILIZARE
HASZNÁLATI UTASÍTÁS

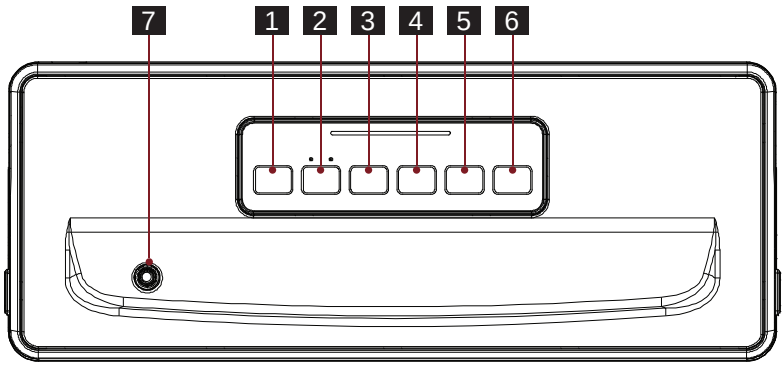
VACUUM FOOD SEALER WITH BATTERY
APARAT DE VIDAT ALIMENTE CU BATERIE INCORPORATĂ
AKKUMULÁTOR VÁKUUMOS FÓLIAHEGESZTŐ
MODEL/MODEL/MODELL: **ZVS 11R**

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE MACHINE
CITIŢI CU ATENŢIE ACESTE INSTRUCŢIUNI DE FOLOSIRE ÎNAINTE DE A UTILIZA APARATUL
A GÉP HASZNÁLATA ELŐTT ALAPOSAN OLVASSA EL EZT A HASZNÁLATI UTASÍTÁST

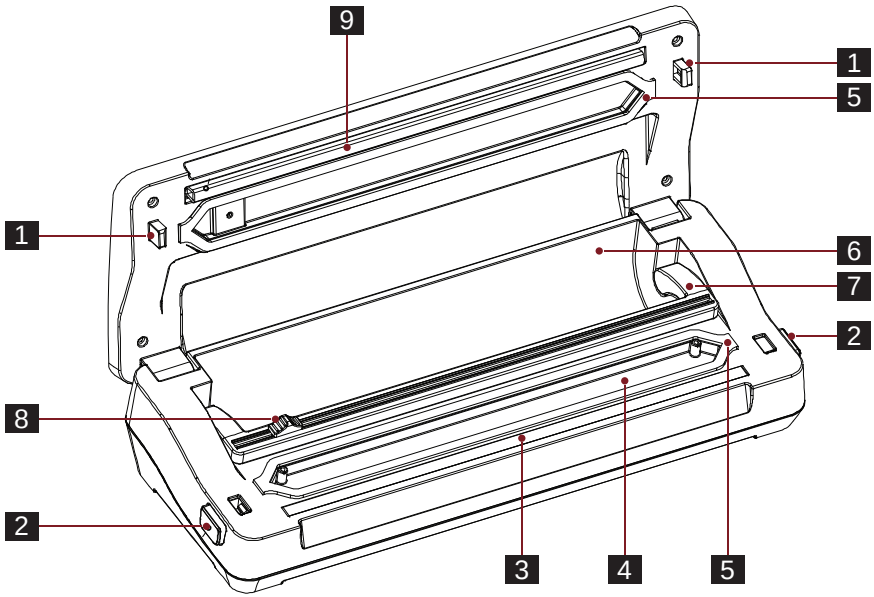
CE

Sole importer in Romania: ZASS Romania SRL (CUI RO15328988)
Unic importator în România: Ungheni nr. 40 A, cod 547605, Mureş
Egyetlen importőr Romániában: Telefon: 0265-262870, 0265-269209, Fax: 0265-307670
www.zassromania.ro, e-mail: office@zass.ro

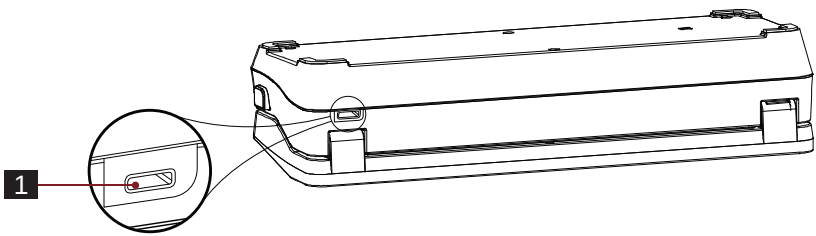
A



B



C



Congratulations on purchasing this ZASS product. Like all ZASS products, this product was designed on the basis of the latest technical knowledge and was manufactured using the most reliable and modern electrical / electronic components.
Before putting the appliance into operation, please allow yourself a few minutes to read the following instructions for use.
Thank you !

Carefully read the precautions in this manual before operating the unit!

If sealing more than 20 bags continuously, wait at least 25 minutes before resuming use!

1. GENERAL INFORMATION and SAFETY PRECAUTIONS

CAUTION!
Do not immerse any part of the appliance, power cord or plug into water or other liquid!

1. Read the instructions carefully.
2. Do not allow the appliance to be used as a toy.
3. This appliance should not be operated by children.
4. Do not operate the appliance with a damaged power cord or plug.
5. Do not use the appliance on a wet or hot surface, or near a heat source.
6. Always use the appliance on a level surface.
7. Do not immerse any part of the appliance, power cord or plug into water or other liquid.
8. Always turn off the appliance before cleaning and when not in use.
9. Do not operate the appliance if it malfunctions or is any way damaged. If the cord or the machine is damaged, please return it to our after-sales department for proper service, replacement or repair.
10. Close supervision is required when this product is used near children.
11. The appliance is not for commercial use. If sealing more than 20 bags continuously, wait at least 25 minutes before resuming use of your appliance.
12. Keep the upper lid of the appliance unlocked when not in use.
13. Do not expose a battery pack or appliance to fire or excessive heat. Exposure to fire or temperatures above 265°F/130°C may cause an explosion.
14. Recommended ambient charging temperature: 50°F−104°F (10°C−40°C) and storage temperature: 50°F− 104°F (10°C−40°C).
15. Do not incinerate electrical appliances even if the appliance is severely damaged, as lithium-ion batteries may explode in fire.
16. When disposing of this product and product packaging, please contact the relevant qualified department for recycling. Please cut the power cord when discarding.

This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY.
Do not attempt to service this product. Service should be performed by an authorized service representative.

VACUUM SEALING GUIDELINES

Food Storage & Safety
IMPORTANT: Vacuum packaging is NOT a substitute for refrigeration or freezing. Any perishable foods that require refrigeration must still be refrigerated or frozen after vacuum packaging.
For best result in extending the life of foods, it is important to vacuum package foods that are fresh. Once food has begun to deteriorate, vacuum packaging may only slow the deterioration process. Vacuum sealing cannot prevent the growth of mold. Other disease causing microorganisms can still grow in low oxygen environments and may require further measures to be eliminated.

Food Preparation Hints and Tips for Air-tight Vacuum Sealing
Cooking, Thawing and Reheating – Simmering in a vacuum bag helps food retain its flavor and it helps with the clean up as well. No dirty saucepans... When reheating foods in the microwave using your vacuum bags, always puncture open the bag to allow hot air to escape. You can also reheat foods in the vacuum bags by placing them in water at a low simmer below 170°F (75°C).
IMPORTANT: Always thaw foods in either refrigerator or microwave – do not thaw perishable foods at room temperature.

Preparation Hints for Meat and Fish:
Try pre-freezing meats and fish for 1-2 hours before vacuum packaging. This helps retain the juice and shape, and provides for a better seal.
If you can't, place a folded paper towel between the food and top of the bag, but below seal area. Leave paper towel in bag to absorb excess moisture and juices during vacuum packaging process.

Preparation Hints for Cheeses:
Vacuum package cheese after each use. If you make your bag just a little longer than needed, you can re-seal the bag after each use.
IMPORTANT: Due to the risk of anaerobic bacteria, soft cheeses should never be vacuum packaged.

Preparation Guidelines for Vegetables:
Blanching is a process that should be done before vacuum packaging vegetables. This process stops the enzyme action that could lead to loss of flavor, color and texture. To blanch vegetables, place them in Simmering water or in a microwave until they are cooked, but still crisp. Blanching times can range from 1 to 2 minutes for leafy greens and peas; 3 to 4 minutes for snap peas, sliced zucchini or broccoli; give your carrots about 5 minutes; and 7 to 11 minutes for corn on the cob. After blanching, immerse vegetables in cold water to stop the cooking process.
NOTE: All vegetables (including broccoli, Brussels sprouts, cabbage, cauliflower, kale, turnips) naturally emit gases, during storage. Therefore, after blanching, it's best if they're stored in the freezer.

More on Vegetables:
Vegetables are a great candidate for portion control; when storing vegetables, try pre-freezing them for 1 to 2 hours, then separate them into meal portions within your vacuum bags. After they have been vacuum packaged, return them to the freezer.
IMPORTANT: Due to the risk of anaerobic bacteria, fresh mushrooms, onions & garlic should never be vacuum packaged.

Preparation Hints for Powdery Foods:
When vacuum packaging powdery items like flour, it's best to use their original packaging inside of the vacuum bags. The fine powder could get sucked into the machine and cause enough damage to shorten the life of the sealer.

Preparation Hints for Liquids:
Before you vacuum package liquid such as soup stock, pre-freeze in a casserole dish, loaf pan or ice cube tray until solid. Remove frozen liquid from pan and vacuum package in the vacuum bags. You can then stack in the freezer. When you're ready to use, just cut corner of bag and place in either a microwave dish or drop into water at a low simmer, below 170°F (75°C).

2. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE (Page 2)

A 1 - Button on - off / Cancel - **ON-OFF / CANCEL**
1. To turn on the device, press and hold this button for 2 seconds. The power indicator light will light up, the device is ready for use;
2. During the vacuum process, if you press this "Cancel" button, the vacuum will stop;
3. To turn off the device, press and hold this button again for 2 seconds;

A 2 - **Food** button
Press this button to select the wet food or dry food vacuum function;

A 3 - **VACUUM & SEAL** button
Press this button to start the vacuum and food sealing procedure;

A 4 - Pulse function button - **PULSE**
This button will only be used when extreme control of the vacuum process is required for soft or delicate foods;

A 5 - **CANISTER** button
Press this button to vacuum a Casserole;

A 6 - The **Seal** button
Press this button to perform a seal/stick without vacuum pan or vacuum bag;

A 7 - Hole for vacuuming casseroles
Insert one end of the accessory hose (supplied with the casseroles) into this hole, place the other end into the canister hole, then tap the Canister button to empty the canister and keep its contents fresh;

B 1 - Closing and locking system;

B 2 - Release buttons (Press both sides to unlock the top cover);

B 3 - Bonding resistance protected by a Teflon tape;
ATTENTION: do not detach this tape from the soldering resistor!

B 4 - Vacuum chamber;

B 5 - Sealing gasket (upper/lower);

B 6 - Foil roll storage space;

B 7 - Knife space;

B 8 - Knife;

B 9 - Silicone sealing tape;

C 1 - USB-C type port.

3. USAGE

CHARGING YOUR VACUUM SEALER/BATTERY LIFE

Before using the Cordless Rechargeable vacuum sealer for the first time, The batteries in your Cordless Rechargeable vacuum sealer have not been fully charged. Before the first use of this appliance, the batteries must be charged until the 4 LED lights are illuminated. See Charging Your Vacuum Sealer/ Battery Life, below.

Battery Charge

1. Please connect supply power for charging, the appliance will automatically shut down 2 minutes after it is fully charged.
2. Please charge in time when the power indicator is flashing.
3. Long-term charging may cause battery damage.
4. Insufficient battery capacity may cause abnormal work of poor sealing.

NOTE: Do not leave your vacuum sealer uncharged for an extended period of time, as it will affect the life of the rechargeable battery.

How to Read The Battery Life Indicator

When one indicating light is turning on, the battery capacity is 10-30% on
When two indicating lights is on, battery capacity is 30%-50%.
When three indicating lights is on, battery capacity is 50%-95%.
When four indicating lights is on battery capacity is 95%-100%
Note: When the battery capacity is less than 10%, the LED light is flashing, and when it is less than 5%, the appliance does not work.

How to Make Custom Sized Bags

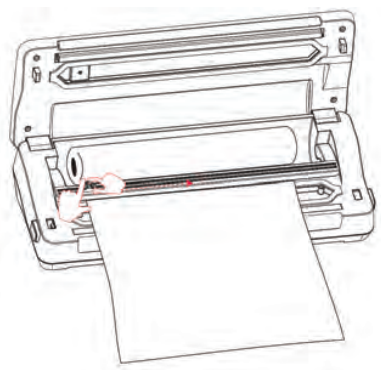
This vacuum sealer is equipped with a roll storage chamber compatible with a roll of 5 meter and a built-in cutter.

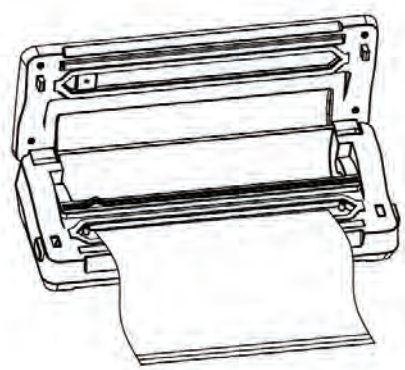
1. Open lid. Put a bag roll into the roll storage area, pull enough bag material to hold item to be vacuum packaged, plus 2 inches. Use the embedded cutter on the sealer to cut desired bag length from bag roll. Make sure to cut in a straight line. Plug in power cord.
2. Place one end of cut bag onto the heating bar, don't worry if you accidently place any material onto the gasket area.
3. Close lid by pressing down on both sides until two ''click'' sound heard.
4. Now that lid has been locked, press the ''**SEAL**'' button to create a custom sized bag. The indicator light illuminates during the seal process.

REMARK : When the sealer is used for the first time, the sealing line may not be well done, this is because the heating bar needs time to reheat, in this case, just try another time.

5. Once completed the indicator light of seal button will turn off; press the release buttons on both sides of the machine, it is now safe to take out the newly created bag.
6. The custom sized bag is now ready for vacuum sealing.

CAUTION: Make sure you give the appliance time to cool down. Wait at least 20 seconds between seals. Under very heavy usage, appliance will shut off automatically to prevent overheating. If it does, wait 25 minutes to allow appliance to cool off.





How to Vacuum Seal with the Vacuum Bags

1. Place the item(s) to be sealed into the pre-cut or custom sized bag. Leave at least 2 inches between the contents and the top of the bag to allow for bag contraction.
2. Open lid and place the open end of the bag down into the vacuum chamber.
3. Close lid by pressing down on both sides until two ''click'' sound heard.
4. Choose dry or moist food. The unit will continue to vacuum and then seal once air has been removed.
NOTE: When vacuumizing moist food, please choose moist food pattern.
5. Once the indicator light has turned off, press the lock buttons on both sides of the machine to get the bag.

How to Use the Pulse Vacuum Button (PULSE VAC)
Since the pressure under the normal vacuum function is set to be high, sometimes it is easy to destroy some delicate items by high pressure in the vacuum bags. In this case, you can use the ''**PULSE**'' vacuum function to control the vacuum time and pressure, and prevent crushing delicate items. When packing some juicy foods, you can also use this function and prevent liquid being sucked out.
1. Place the item(s) to be sealed into the pre-cut or custom sized bag. Leave at least 2 inches between the contents and the top of the bag to allow for bag contraction.
2. Open lid and place the open end of the bag down into the vacuum chamber.
3. Close lid by pressing down on both sides.
4. Press the ''**PULSE**'' button continually, till it reaches the pressure that you want. You can watch the vacuum bag to decide the pressure. During this process, you can stop vacuum by stop pressing this button ; and press it again to vacuum again.
5. When the pressure reaches what it needs, press ''**SEAL ONLY**'' button to start sealing.

6. Once the indicator light has turned off, press the lock buttons on both sides of the machine to release the bag.

How to Vacuum Canisters

NOTE : Canisters and hose are not included.

1. Connect the vacuum sealer to the mains and open the lid of machine.
2. Introduce the product you wish to vacuum pack in the canister. Place the lid on top of the canister and close it using the side fasteners. Select the "**Vacuum**" position of the canister valve.
3. Connect the vacuum sealer port and the canister via the connecting vacuum hose. You must connect one of the ends to the canister valve and the other end to the accessory port of the machine.
4. Lower the lid of the machine and press the sides to secure it, the system is properly closed when you hear a "click" on each side. If you wish to open the upper lid once it has been closed, press each side again and gently pull the lid up.
5. To start the vacuum process, press the "**Canister**" button.
6. This model of vacuum sealer is designed to operate in automatic mode. The machine is equipped with a vacuum measurement sensor, which stops the vacuum process once the vacuum level is reached within the canister. To cancel the vacuum process, press the "**Canister**" button again.
7. Once the vacuum process is complete, the machine stops automatically. Select the "**CLOSE**" position of the canister valve and disconnect the connector gasket from the machine.

4. CLEANING

1. Always unplug the unit before cleaning.
2. Do not immerse in water.
3. Do not use abrasives to clean the unit.
4. Wipe the outer surface with a soft, damp cloth and soap.
5. To clean the inside of the unit, wipe away any food or liquid with a paper towel.
6. Dry all parts thoroughly before you plug in and operate the unit again.
7. Vacuum chamber may trap liquids that were drawn from the bag; it can be removed from the sealer, use a mild dish washing soap and a warm, damp cloth to wipe away any left behind liquid from the vacuum chamber. Dry thoroughly.
8. Keep the upper lid of the appliance unlocked when not in use.
9. To turn off the appliance when not in use.

5. DEFECTS AND REMEDY SOLUTIONS

Nothing happens when I press the ”VACUUM” button:
- Make sure you have turned on the machine
- Make sure you have good batteries in the machine
- Make sure the Type-C is correctly plugged into the electrical outlet.
- Make sure the Type-C is not damaged in any way.
- Make sure the electrical outlet is operative by plugging in another appliance. If it’s not, please check the circuit breakers or fuses in your home.
- Make sure the bag is positioned correctly down in the vacuum chamber.
- Press down on both sides of the lid and make sure it is locked in place.
- Wait 25 minutes to allow appliance to cool off, and then try using again.

Air is not vacuumed from the bag:
- Check that there are no gaps, folds, wrinkles or holes in the pre-sealed bags.
- Check for loose, worn or cracked Upper and Lower sealing gaskets.
- Foods with high liquid contents may prevent the bag from sealing properly. Cut bag open and wipe top inside of bag and reseal.
- Check to see if bag is properly inserted into the vacuum chamber.
- Make sure you’ve placed the bag in the proper place. When making a bag from a roll, make sure end of cut piece is on the sealing strip.

Bag melts:
- The sealing strip may have been too hot during the sealing process. Allow the unit to cool for 20 seconds between uses. If the bag continues to melt, allow unit to cool with the lid in the upright position for 25 minutes before using.

Air has seeped back into the vacuumed bag:
- Check the seal of the bag. There may be a hole or wrinkle that is allowing air to reenter the bag. Carefully cut the bag open and re-seal it, or use an entirely new bag.
- Make sure there is no moisture or liquid from the food present within the bag seal. You may need to cut open the bag and re-seal it, or use an entirely new bag. Partially freeze foods with excess liquids, prior to vacuum sealing.
- Make sure there are no food items with sharp edges that may have punctured the bag. If you find a puncture hole, seal the item in an entirely new bag.
- Make sure no liquids were drawn to the sealing strip area.
- Check for loose, worn or cracked Upper and Lower sealing gaskets.
- Moisture of foods with high liquid content will prevent the bag from sealing properly. Cut bag open and wipe top inside of bag and reseal.

Bag will not seal:
- Check that there aren't any gaps, folds, wrinkles or holes in pre-sealed edges.
- Moisture of foods with high liquid content will prevent the bag from sealing properly. Cut bag open and wipe top inside of bag and reseal.
- Make sure you've placed the bag in the proper place. When making a bag from a roll, make sure end of cut piece is on the sealing strip.
- Make sure you've given the appliance time to cool down. Wait 20 seconds between seals.

6. TECHNICAL DATA

Model	**ZVS 11 R**
Voltage	11,1 V
Power	80 W
Noise level	< 69 dB(A)
Battery charging time	about 3 hours
Battery capacity	2000 mAh
Vacuum pressure	-0.6 ~ -0.8 bar
Protection class	Class II

Felicitări pentru cumpărarea acestui produs ZASS. Ca toate produsele ZASS, şi acest produs a fost conceput pe baza cunoştinţelor tehnice cele mai noi şi s-a fabricat prin utilizarea componentelor electrice/electronice cele mai fiabile şi moderne.
Înainte de a pune aparatul în funcţiune, vă rugăm să vă acordaţi câteva minute ca să citiţi instrucţiunile de utilizare care urmează.
Vă mulţumim !

Vă rugăm citiţi cu atenţie aceste intrucţiuni de utilizare înainte de utilizarea aparatului!

ATENȚIE

PĂSTRAȚI CAPACUL SUPERIOR AL APARATULUI DEBLOCAT CÂND NU ÎL UTILIZAȚI.

1. INFORMAȚII GENERALE şi MĂSURI DE PRECAUŢIE

ATENŢIE !
DACĂ ETANȘAȚI MAI MULT DE 15-20 DE PUNGI ÎN MOD CONTINUU, AȘTEPTAȚI CEL PUȚIN 25 DE MINUTE ÎNAINTE DE A RELUA UTILIZAREA APARATULUI.

• Citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare.
• Nu utilizați aparatul pe o suprafață umedă, fierbinte sau lângă o sursă de căldură.
• Folosiți aparatul întotdeauna pe o suprafață plană.
• Nu introduceți aparatul, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau alt lichid.
• Despachetaţi produsul şi verificaţi dacă acesta este intact. În cazul în care pare a nu fi intact, nu asamblaţi aparatul şi apelaţi la un service autorizat. Nu lăsaţi materialele din ambalaj (în special pungi PE) la îndemâna copiilor.
• Nu trageţi cablul de alimentare pentru a scoate aparatul din priză. Opriți aparatul înainte de a-l scoate din priză. Deconectați aparatul întotdeauna de la sursa de energie electrică înainte de curățare sau dacă nu este utilizat o perioadă de timp.
• Păstrați capacul superior al aparatului deblocat când nu îl utilizați.
• Acest aparat este destinat numai pentru utilizare casnică. Nu folosiţi aparatul pentru alte scopuri decât cele menţionate în instrucţiuni. Dacă etanșați mai mult de 15-20 de pungi în mod continuu, așteptați cel puțin 25 de minute înainte de a relua utilizarea aparatului.
• Verificaţi în mod regulat dacă au apărut semne de defecţiune sau de deteriorare pe: cablul principal de alimentare, aparat sau cablul prelungitor. Este interzisă utilizarea aparatului care prezintă defecţiuni. Dacă cablul de alimentare este defect, aparatul nu se va folosi până nu va fi reparat la un Service autorizat ZASS. Pentru orice alte defecţiuni apelaţi la un Service autorizat ZASS pentru a vă verifica şi/sau repara aparatul. Nu reparaţi singuri aparatul! Reparaţiile efectuate de către o persoană neinstruită şi neautorizată în acest sens, constituie un pericol pentru utilizator.
• Aparatul este furnizat cu cablu de alimentare scurt pentru a reduce riscul de împiedicare sau înnodare a unui cablu mai lung. Nu se recomandă utilizarea unui cablu prelungitor dar dacă este folosit, vă rugăm acordaţi atenţie deosebită în utilizarea lor, cu respectarea condiţiei: puterea electrică a prelungitorului nu trebuie să fie mai mică decât puterea nominală a aparatului. Cablul mai lung trebuie să fie aranjat astfel încât să nu cadă de pe marginile mesei, deoarece cablul este posibil să fie îndoit sau tras neintenționat, în special de către copii.
• Aparatul nu este destinat utilizării de către persoanele (inclusiv copii) cu capacităţi fizice, senzoriale şi mentale reduse, sau lipsiţi de experienţă şi cunoştinţe specifice, decât dacă o persoană responsabilă cu siguranţa i-a supravegheat sau instruit pentru utilizarea aparatului.
• Copiii trebuie supravegheaţi pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie efectuate de copii nesupravegheați.
• Acest aparat poate fi folosit de copiii de peste 8 ani, doar dacă sunt supravegheaţi sau dacă au fost instruiţi cu privire la utilizarea în siguranţă a aparatului și au înţeles pericolele pe care le implică utilizarea acestuia. Operațiunile de curăţare și întreţinere ce sunt în sarcina utilizatorului nu trebuie efectuate de copii, decât dacă au cel puţin 8 ani și dacă sunt atent supravegheaţi. Nu lăsaţi aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor cu vârste mai mici de 8 ani.
• Aparatul este destinat numai utilizării casnice şi nu va fi folosit în scopuri industriale sau comerciale. Nu folosiţi aparatul pentru alte scopuri decât cele menţionate în instrucţiuni.
• NU se acordă garanţie pentru posibilele deteriorări care sunt cauzate printr-o utilizare greşită și/sau necorespunzătoare.
• Firma producătoare nu este responsabilă pentru pagube rezultate din utilizarea incorectă a aparatului.

INTRODUCERE

Cu acest aparat mențineți alimentele proaspete pentru mai mult timp. Utilizare simplă. Doar închideți capacul superior al aparatului, apăsând pe marginea ambelor părți, până veți auzi un sunet de ”click”. Apoi, când capacul superior este blocat în poziția închis, apăsați butonul de vidare și lăsați aparatul să funcționeze! Aparatul va continua să videze și apoi să sigileze punga; eliberați capacul superior apăsând butoanele laterale ale aparatului iar acum produsele dvs. sunt păstrate prin vidare în stare proaspătă!

SFATURI DE UTILIZARE

Păstrarea și siguranța alimentelor

IMPORTANT: Ambalarea în vid NU reprezintă un substitut pentru refrigerare sau congelare. Oricare aliment perisabil care este recomandat să fie refrigerat sau congelat, după ambalarea în vid va necesita de asemenea refrigerare, respectiv congelare.

Este important să vidați alimente proaspete pentru a obține cele mai bune rezultate în prelungirea duratei de valabilitate a acestora. Dacă alimentele au început să se deterioreze, ambalarea în vid doar reduce treptat procesul de deteriorare. Etanșarea alimentelor prin vidare nu poate împiedica dezvoltarea mucegaiului, a altor microorganisme care provoacă boli și care se pot dezvolta în continuare în medii cu oxigen scăzut.

Sugestii și sfaturi pentru pregătirea alimentelor și vidarea acestora

Gătitul, dezghețarea și reîncălzirea - Dezghețarea într-o pungă vidată ajută alimentele să-și păstreze aromele iar dacă reîncălziți alimentele în cuptorul cu microunde utilizând pungile vidate, întotdeauna deschideți/găuriți punga pentru a permite evacuarea aerului cald. De asemenea, puteți reîncălzi alimentele în pungile vidate, lăsându-le în apă fierbinte cu o temperatură sub 75 °C (170 °F).

IMPORTANT: Întotdeauna dezghețați alimentele în frigider sau în cuptorul cu microunde - nu dezghețați alimentele perisabile ținându-le la temperatura camerei.

Sugestii de vidare pentru carne și pește:

Înainte de ambalarea în vid, efectuați o pre-înghețare a cărnii sau a peștelui, timp de 1-2 ore. Acest lucru ajută la menținerea umidității și formei cărnii, asigurând o etanșare mai bună.

Dacă nu realizați pre-înghețarea cărnii, așezați un prosop de hârtie, evitând zona de sigilare, între aliment și partea superioară a pungii. Lăsați prosopul de hârtie în pungă, pentru a absoarbe excesul de umiditate și lichide din timpul procesului de ambalare în vid.

Sugestii de vidare pentru brânzeturi:

Vidați brânzeturile după fiecare utilizare (după desfacere și consum). Dacă realizați o pungă puțin mai mare decât este necesar, puteți resigila punga după fiecare utilizare.

IMPORTANT: Din cauza riscului de bacterii anaerobe, brânzeturile moi nu trebuie niciodată ambalate în vid.

Sugestii de vidare pentru legume:

Opăritul este un proces care trebuie făcut înainte de ambalarea în vid a legumelor. Acest proces oprește acțiunea enzimelor care ar putea duce la pierderea aromei, culorii și texturii legumelor. Pentru a opări legumele, puneți-le în apă fierbinte sau într-un cuptor cu microunde până când acestea sunt gătite, dar încă crocante. Timpii de opărire a legumelor pot varia între 1-2 minute pentru verdețuri cu frunze și mazăre; 3-4 minute pentru păstăi, dovlecei sau broccoli; aprox. 5 minute pentru morcovi; 7 - 11 minute pentru porumbul întreg (știuleți). După opărire, imersați legumele în apă rece pentru a opri procesul de gătire.

NOTĂ: Toate legumele (inclusiv broccoli, varza de Bruxelles, varză, conopidă, napi, etc.) emit gaze naturale în timpul depozitării. Prin urmare, după opărire, este indicat ca alimentele să fie păstrate în congelator.
Legumele sunt ideale pentru efectuarea porțiilor pentru o masă iar atunci când depozitați legumele, puneți-le la înghețat timp de 1-2 ore, apoi proporționați-le în pungi de vidat. După ce au fost ambalate în vid, păstrați legumele la congelator.
IMPORTANT: Datorită riscului de bacterii anaerobe, ciupercile proaspete, ceapa și usturoiul nu trebuie niciodată ambalate în vid.

Sugestii de vidare pentru alimentele pulverulente:
Când vidați alimente sub formă de pudră, cum ar fi făina, în momentul vidării pungilor este indicat ca alimentul să fie vidat cu ambalajul original în care este păstrat. Pulberea fină poate fi aspirată în aparat și provoca daune care vor scurta durata de funcționare a aparatului sau pot duce chiar la stricarea acestuia (garanția nu acoperă defectarea din acest motiv).

Sugestii de vidare pentru lichide:
Înainte de vidarea în pungi a lichidelor (cum ar fi supa), pre-înghețați-le într-o caserolă, vas sau tavă de gheață până când acestea devin solide. Desprindeți lichidul congelat din recipient și vidați produsul în pungile de vidare după care le puteți introduce în congelator. Când doriți să utilizați produsul, tăiați doar colțul pungii și dezghețați fie într-un vas în cuptorul cu microunde, fie lăsați-l în apă fierbinte cu o temperatură sub 75 °C (170 °F).

CARACTERISTICI PRINCIPALE ALE APARATULUI DE VIDAT ALIMENTE
• Design compact și elegant.
• Cu încărcător de baterie inclus.
• Panou tactil digital cu butoane intuitive, ușor de utilizat.
• Buton Canister - vidare caserole, aspiră aerul din containere și caserole.
• Buton Pulse, ideal pentru ambalarea alimentelor moi.
• Lățime de sigilare pentru etanșare până la 2 mm, care previne scăpările de aer și păstrează gradul de vidare un timp mai îndelungat.
• Lățime de etanșare: MAX 30cm.
• Pompă puternică de vid care asigură o presiune ridicată de vidare (presiune vid: 0,6-0,8 bar).
• Viteza de vidare: 7-8 L/min.
• Sistem de blocare/deblocare facil.
• Mod de vidare separat pentru alimentele uscate și umede.
• Asistent gătire în vid (Sous Vide).
• Cu compartiment rolă pungi și tăietor integrat.
• Design unic al cuțitului de tăiere a pungilor.
• Cablu de alimentare detașabil
• Păstrează alimente proaspete de până la 5 ori mai mult (față de păstrarea în pungi nevidate și nesigilate).

2. PREZENTARE (Pagina 2)

A 1 - Buton pornit - oprit / Anulare - **ON-OFF / CANCEL**
1. Pentru a porni aparatul țineți acest buton apăsat timp de 2 secunde. Indicatorul luminos de alimentare se va aprinde, aparatul fiind pregătit de utilizare;
2. În timpul procesului de vidare, dacă apăsați acest buton ”Cancel” vidarea se va opri;
3. Pentru a opri aparatul, țineți apăsat din nou acest buton timp de 2 secunde;

A 2 - Butonul Alimente - **Food**
Apăsați acest buton pentru a selecta funcția de vidare a alimentelor umede sau pentru alimente uscate;

A 3 - Butonul Vidare & Sigilare - **VACUUM & SEAL**
Apăsați acest buton pentru a începe procedura de vidare și sigilare a alimentelor;

A 4 - Butonul funcția Pulsare - **PULSE**
Acest buton va fi utilizat doar atunci când este necesar un control extrem al procesului de vidare pentru alimente moi sau delicate;

A 5 - Butonul vidare Caserolă **- CANISTER**
Apăsați acest buton pentru a realiza vidarea unei caserole de vidare;

A 6 - Butonul Sigilare - **SEAL**
Apăsați acest buton pentru a realiza o sigilare/lipire fără vidarea caserolei sau a pungii de vidare;

A 7 - Orificiu pentru vidarea caserolelor
Introduceți un capăt al furtunului accesoriu (primit odată cu caserolele) în acest orificiu, puneți celălalt capăt pe orificiul recipientului, apoi atingeți butonul **Canister** pentru a vida recipientul și a păstra proaspăt conținutul acestuia;

B 1 - Sistem închidere și blocare;

B 2 - Butoane de eliberare (Apăsați ambele părți pentru a debloca capacul superior);

B 3 - Bandă teflonată pentru protecția liniei de etanșare/lipire.;
ATENȚIE: a nu se detașa această bandă de pe linia de etanșare/lipire.!

B 4 - Cameră de vidare;

B 5 - Garnitură de etanșare (superioară/inferioară);

B 6 - Spațiu depozitare rola de folie;

B 7 - Suport cuțit;

B 8 - Cuțit;

B 9 - Bandă de sigilare din silicon;

C 1 - Port tip USB-C.

3. UTILIZAREA APARATULUI

ÎNCĂRCAREA APARATULUI DE VIDAT / UTILIZAREA BATERIEI

Înainte de a utiliza aparatul de vidare reîncărcabil fără fir pentru prima dată, se va ține cont de faptul că bateria nu au fost încărcată complet. Înainte de prima utilizare a acestui aparat, bateria necesită încărcare completă până când se aprind toate cele 4 LED-uri.

Încărcare baterie

1. Vă rugăm să conectați aparatul la sursa de alimentare electrică pentru încărcare.La finalizarea încărcării, aparatul se va opri automat după 2 minute.
2. Vă rugăm să încărcați aparatul din timp, înainte ca indicatorul de alimentare să înceapă să clipească.
3. Încărcarea pe o durată lungă de timp poate cauza deteriorarea bateriei.
4. O capacitate insuficientă a bateriei poate cauza o funcționare anormală și o calitate de sigilare slabă.

NOTĂ: Nu lăsați aparatul de vidare neîncărcat pentru o perioadă lungă de timp, deoarece aceast lucru va afecta durata de viață a bateriei reîncărcabile.

Descrierea Indicatorului luminos al bateriei

Când o lumină indicatoare este aprinsă, capacitatea bateriei este de 10-30%.
Când două lumini indicatoare sunt aprinse, capacitatea bateriei este de 30%-50%.
Când trei lumini indicatoare sunt aprinse, capacitatea bateriei este de 50%-95%.
Când patru lumini indicatoare sunt aprinse, capacitatea bateriei este de 95%-100%
Notă: Când capacitatea bateriei este mai mică de 10%, LED-ul va clipi, iar când capacitatea bateriei este mai mică de 5%, aparatul nu va mai funcționa.

Realizarea pungilor de vidare

1. Deschideți capacul. Puneți rola de pungi în zona de depozitare a rolei. Derulați rola de vidare suficient de mult pentru a vida produsul (derulați minim 5 cm în plus față de lungimea produsului de vidat). Utilizați tăietorul încorporat pentru a tăia lungimea dorită a pungii din rolă. Asigurați-vă că tăiați în linie dreaptă.
2. Deschideți capacul superior și puneți un capăt al pungii tăiate pe banda de sigilare.
3. Închideți capacul superior apăsând pe ambele părți. Dacă capacul nu poate fi ridicat, atunci ați blocat corespunzător capacul. Dacă auziți un “click” pe fiecare parte, atunci ați blocat corespunzător capacul în poziție de vidare.

NOTĂ: Rezistența de lipire NU va etanșa corect decât dacă blocați capacul. Asigurați-vă că ați blocat capacul pe ambele părți pentru o etanșare adecvată.

4. Acum, când capacul a fost blocat în poziția închis, apăsați butonul de sigilare **SEAL** pentru a realiza o pungă de dimensiuni dorite. Indicatorul luminos se va aprinde în timpul procesului de sigilare.

NOTĂ: Când se utlizează sigilarea pentru prima dată, este posibil ca linia de etanșare/lipire să nu fie bine realizată, deoarece rezistența de lipire are nevoie de timp pentru a se încălzi. În acest caz, încercați să mai sigilați încă o dată.

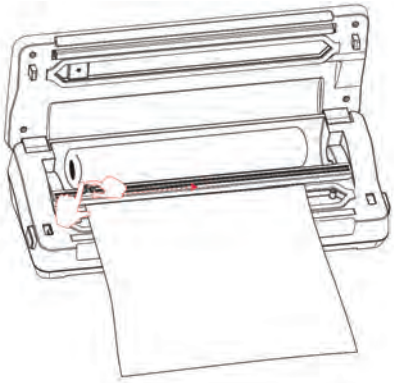
5. Odată terminată etapa de sigilare, indicatorul luminos se va stinge; apăsați butoanele de eliberare de pe ambele părți ale aparatului pentru a îndepărta punga nou creată.
6. Punga de dimensiunea dorită este acum pregătită pentru a fi folosită la vidarea alimentului.

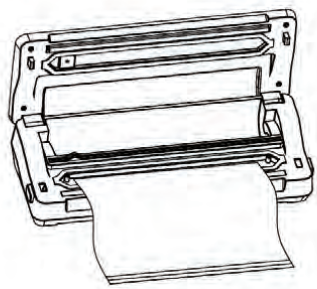
ATENȚIE: Asigurați-vă că lăsați aparatului timp să se răcească. Așteptați cel puțin 30 de secunde între sigilări consecutive. În cazul utilizării repetate, aparatul se va opri automat pentru a preveni supraîncălzirea. În acest caz, așteptați 25 de minute pentru a permite

aparatului să se răcească.

Vidarea și sigilarea pungilor

1. Așezați articolele care urmează să fie vidate și sigilate în punga pre-tăiată sau personalizată. Lăsați cel puțin 5 centimetri între conținut și partea deschisă a pungii pentru a permite contracția pungii.
2. Deschideți capacul superior și puneți capătul deschis al pungii de vidat în locașul de vidare.
3. Închideți capacul apăsând ferm pe ambele părți, verificați capacul pentru a vă asigura că nu se va deschide. Dacă auziți un “clic” pe fiecare parte, atunci ați blocat cu succes capacul în poziție.
4. Pentru a începe procesul de vidare, atingeți butonul **Food** (pentru umede sau uscate), în funcție de tipul alimentelor din pungă. Aparatul va continua să videze (vacuumeze) și apoi să sigileze, doar după ce extragerea aerului din pungă a fost terminată (aerul a fost eliminat).
5. După ce indicatorul luminos s-a stins, apăsați butoanele de eliberare de pe ambele părți ale aparatului pentru a elibera punga.





Utilizarea butonului PULSE (Puls)

Deoarece presiunea normală de vidare este setată să fie ridicată, este ușor să distrugeți unele alimente delicate prin presiune prea ridicată în pungile de vidare. În acest caz, puteți utiliza funcția de vidare **Pulse** pentru a controla timpul și presiunea de vidare și pentru a preveni strivirea alimentelor delicate. La ambalarea unor alimente suculente, puteți utiliza și această funcție și puteți preveni aspirarea lichidului.
1. Așezați articolele care urmează să fie sigilate în punga pre-tăiată sau personalizată. Lăsați cel puțin 5 cm între conținut și partea deschisă a pungii pentru a permite contracția pungii.
2. Deschideți capacul și plasați capătul deschis al pungii în camera de vid.
3. Închideți capacul apăsând pe ambele părți.
4. Apăsați continuu butonul **Pulse**, până când atingeți presiunea dorită. Puteți urmări punga de vidare pentru a decide presiunea dorită și corectă. În timpul acestui proces, puteți opri vidarea renunțând la apăsarea acestui buton; apăsați-l din nou pentru a vida din nou.
5. Când atingeți presiunea dorită a pungii, apăsați butonul **SEAL** pentru a începe etanșarea / lipirea pungii.

Vidarea caserolelor

NOTĂ: Caserolele și furtunul nu sunt incluse în acest aparat. Utilizați caserole marca ZASS, pentru a fi siguri că furtunul accesoriu livrat cu caserolele se va potrivi la acest model de aparat.
1. Ștergeți capacul caserolei și baza acesteia și asigurați-vă că sunt curate și uscate.
2. Așezați alimentele în recipient și lăsați cel puțin 2 cm de spațiu între alimente și capac.
3. Așezați capacul pe caserolă, apoi închideți-l folosind elementele de fixare laterale. Introduceți un capăt al furtunului accesoriu în orificiul aparatului (7). Puneți celălalt capăt pe orificiul caserolei, apăsând ferm pentru a asigura o potrivire strânsă. Rotiți butonul supapei de pe caserolă în poziția vacuum.

4. Închideți capacul aparatului de vidat apăsând în jos pe ambele părți. Dacă auziți un “click” pe fiecare parte, atunci ați blocat cu succes capacul în poziție.
5. Pentru a începe procesul de vidare, atingeți butonul **CANISTER**. Aparatul va continua să videze până ce tot aerul va fi eliminat.
NOTĂ: Acest model de aparat este conceput pentru a funcționa în modul automat. Aparatul este echipat cu un senzor de măsurare a vidului, care oprește procesul de vidare odată ce nivelul setat de vid este atins în recipient. Pentru a anula procesul de vidare, apăsați din nou butonul **Canister** (5). Odată ce indicatorul luminos s-a stins, rotiți butonul supapei de pe caserolă în poziția închis (lacăt închis). Apoi puteți să scoateți furtunul accesoriu din aparat și recipient.
NOTĂ: Folosiți caserolele conform instrucțiunilor de utilizare ale acestora.

4. CURĂŢARE ȘI ÎNTREŢINERE

1. Deconectați întotdeauna aparatul de la rețeaua electrică înainte de curățare.
2. Nu scufundați în apă aparatul.
3. Nu folosiți materiale abrazive pentru a curăța aparatul.
4. Ștergeți suprafața exterioară cu o cârpă moale, umedă.
5. Pentru a curăța interiorul aparatului, curățați orice urme de aliment sau lichid cu un prosop de hârtie.
6. Uscați toate componentele aparatului înainte de conectarea electrică.
7. Locașul de vidare poate conține lichide care au fost extrase din punga de vidare. Utilizați o cârpă moale, umedă, călduță, cu puțin săpun neutru pentru a șterge orice lichid din locașul de vidare. Apoi se va usca bine locașul respectiv.
8. Păstrați capacul aparatului deblocat atunci când nu îl folosiți sau îl depozitați.
9.Opriți aparatul dacă nu îl utilizați imediat.

5. DEFECŢIUNI ȘI SOLUȚII PENTRU REMEDIERE

Aparatul nu funcționează la apăsarea butonului de vidare – VACUUM:
-Verificați dacă aparatul a fost pornit.
-Verificați dacă bateria a fost încărcată suficient pentru a utiliza aparatul.
- Verificați dacă cablul de alimentare de tip USB –C este conectat corect la priza electrică.
- Verificați dacă cablul de alimentare nu este deteriorat.
- Verificați dacă priza electrică este funcțională prin conectarea unui alt aparat. În caz contrar, verificați întrerupătoarele sau siguranțele din locuința dvs.
- Verificați dacă punga este poziționată corect în locașul de vidare.
- Apăsați în jos ambele margini ale capacului superior și verificați dacă este închis corespunzător capacul.
- Așteptați 25 de minute pentru a permite răcirea aparatului, apoi încercați din nou să îl utilizați.

Aparatul nu videază (vacuumează):
- Verificați pungile de vidare să nu fie șifonate, îndoite, găurite, etc.
- Verificați garniturile de etanșare, superioară și inferioară, dacă sunt uzate, slăbite, fisurate sau crăpate.
- Alimentele cu un conținut ridicat de lichide pot împiedica sigilarea corectă a pungii de vidare.

Deschideți punga, ștergeți lichidele din interiorul părții superioare a pungii de vidare și apoi resigilați punga.- Verificați dacă punga este corect introdusă în locașul de vidare.
- Verificați dacă ați sigilat corect punga. Atunci când realizați o pungă dintr-o rolă, verificați dacă capătul pungii de vidare este sigilat corect și etanș.

Punga de vidare se topește:

- Banda de sigilare poate fi prea caldă în timpul procesului de etanșare. Lăsați aparatul să se răcească timp de 30 de secunde între utilizări. Dacă punga continuă să se topească, lăsați aparatul să se răcească cu capacul superior deschis în poziție verticală timp de 25 de minute înainte de utilizare.

Aerul revine în punga de vidat:

- Verificați sigilarea pungii de vidat. Este posibil să existe o gaură la sigilare care permite aerului să reintre în punga de vidare. Tăiați/deschideți punga de vidare și resigilați-o sau utilizați o pungă de vidare nouă.
- Asigurați-vă că nu există umezeală sau lichid în zona de sigilare a pungii de vidare. Este posibil să fie necesar să tăiați punga de vidare și să o resigilați sau folosiți o pungă de vidare complet nouă. Înainte de vidarea alimentelor cu lichide în exces, înghețați parțial alimentele.
- Verificați să nu existe produse alimentare cu margini ascuțite care ar putea să perforeze punga de vidare. Dacă găsiți o gaură la punga de vidare, vidați alimentul într-o pungă complet nouă.- Asigurați-vă că nu au fost aspirate lichide în zona benzii de sigilare.
- Verificați garniturile de etanșare superioară și inferioară dacă sunt uzate, slăbite, fisurate sau crăpate.- Umezeala alimentelor cu conținut ridicat de lichid va împiedica sigilarea corectă a pungii de vidat. Tăiați punga, ștergeți umezeala din interiorul părții superioare a pungii de vidat și resigilați-o.

Punga de vidare nu se sigilează:

- Verificați pungile de vidare să nu fie șifonate, îndoite, găurite.- Umezeala alimentelor cu conținut ridicat de lichid va împiedica sigilarea corectă a pungii de vidat. Tăiați punga, ștergeți umezeala din interiorul părții superioare a pungii de vidat și resigilați-o.
- Verificați dacă ați poziționat corect punga în locașul de vidare. Atunci când realizați o pungă dintr-o rolă, verificați ca celălalt capăt al pungii de vidare sa fie corect sigilat.
- Asigurați-vă că ați așteptat timp suficient pentru a se răci aparatul. Așteptați 30 de secunde între utilizări.

6. DATE TEHNICE

Model	ZVS 11 R
Tensiune	11,1 V
Putere	80 W
Nivel zgomot	< 69 dB(A)
Timp încărcare baterie	aprox. 3 ore
Capacitate baterie	2000 mAh
Presiune de vacuumare	-0.6 ~ -0.8 bar
Clasa de protecție	Clasa II

Gratulálunk a ZASS termék megvásárlásához. Mint minden ZASS termék, ez a termék a legújabb műszaki ismeretek alapján készült, és a legmegbízhatóbb és legmodernebb elektromos / elektronikus alkatrészek felhasználásával készült.
Mielőtt üzembe helyezné a készüléket, kérjük, hagyja magát néhány percig, hogy elolvassa az alábbi használati utasításokat.
Köszönjük!

Kérjük, olvassa el figyelmesen ezeket az utasításokat használat előtt.

FIGYELEM

Az alkatrészek fel- vagy levétele előtt húzza ki a konnektorból!

1. ÁLTALÁNOS TUDNIVALÓK és BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

FIGYELEM !
NE MERÍTSE VÍZBE VAGY MÁS FOLYADÉKBAA KÉSZÜLÉK EGYETLEN RÉSZÉT, A TÁPKÁBELT VAGY A CSATLAKOZÓDUGÓT SEM!

1. Olvassa el figyelmesen az utasításokat.
2. Ne engedje, hogy a készüléket játékként használja.
3. Ezt a készüléket gyermekek nem használhatják.
4. Ne működtesse a készüléket sérült tápkábellel vagy csatlakozóval.
5. Ne használja a készüléket nedves vagy forró felületen, vagy hőforrás közelében.
6. Mindig vízszintes felületen használja a készüléket.
7. Ne merítse vízbe vagy más folyadékba a készülék egyetlen részét, a tápkábelt vagy a csatlakozót.
8. Mindig kapcsolja ki a készüléket tisztítás előtt és amikor nem használja.
9. Ne működtesse a készüléket, ha meghibásodik vagy bármilyen módon megsérült. Ha a kábel vagy a gép megsérült, kérjük, vigye vissza a vevőszolgálatunkhoz megfelelő szervizelés, csere vagy javítás céljából.
10. Szoros felügyelet szükséges, ha ezt a terméket gyermekek közelében használják.
11. A készülék nem kereskedelmi használatra szolgál. Ha 20-nál több zacskót zár le folyamatosan, várjon legalább 25 percet, mielőtt folytatná a készülék használatát.
12. Használaton kívül tartsa nyitva a készülék felső fedelét.
13. Ne tegye ki az akkumulátort vagy a készüléket tűznek vagy túlzott hőhatásnak. Tűznek vagy 265°F/130°C feletti hőmérsékletnek való kitettség robbanást okozhat.
14. Javasolt környezeti töltési hőmérséklet: 10 °C–40 °C (50 °F–104 °F) és tárolási hőmérséklet: 10 °C–40 °C (50 °F–104 °F).
15. Ne égesse el az elektromos készülékeket akkor sem, ha a készülék súlyosan sérült, mivel a lítium-ion akkumulátorok tűzben felrobbanhatnak.
16. A termék és a termék csomagolásának ártalmatlanításakor forduljon az illetékeshez minősített újrahasznosítási osztály. Kérjük, vágja el a tápkábelt, amikor eldobja.
Ez a készülék CSAK HÁZTARTÁSI FELHASZNÁLÁSRA szolgál.
Ne próbálja megjavítani ezt a terméket. A szervizelést felhatalmazott szervizképviselőnek kell elvégeznie.

VÁKUUMOS TÖMÍTÉSI IRÁNYELVEK

Élelmiszer tárolás és biztonság
FONTOS: A vákuumcsomagolás NEM helyettesíti a hűtést vagy fagyasztást. A hűtést igénylő romlandó élelmiszereket a vákuumcsomagolás után is le kell hűteni vagy le kell fagyasztani.
Az élelmiszerek élettartamának meghosszabbítása érdekében a legjobb eredmény érdekében

fontos, hogy a friss élelmiszereket vákuumcsomagolja. Ha az élelmiszer romlásnak indult, a vákuumcsomagolás csak lelassíthatja a romlási folyamatot. A vákuumtömítés nem tudja megakadályozni a penészesedést. Más betegségeket okozó mikroorganizmusok továbbra is szaporodhatnak alacsony oxigéntartalmú környezetben, és további intézkedésekre lehet szükség.

Ételkészítési tippek és tippek a légmentesen záródó vákuumzáráshoz:
Főzés, felolvasztás és újramelegítés – A vákuumzacskóban való párolás segít megőrizni az étel ízét, és segít a takarításban is. Nincsenek piszkos serpenyők... Ha ételt melegít a mikrohullámú sütőben a vákuumzacskók segítségével, mindig szúrja ki a tasakot, hogy a forró levegő távozhasson. A vákuumzacskókban lévő élelmiszereket felmelegítheti úgy is, hogy vízbe helyezi őket alacsony lángon, 75 °C (170 °F) alatt.
FONTOS: Az élelmiszereket mindig hűtőszekrényben vagy mikrohullámú sütőben olvasszuk fel – a romlandó élelmiszereket ne olvasszuk fel szobahőmérsékleten.

Elkészítési tippek húshoz és halhoz:
Vákuumos csomagolás előtt próbálja meg a húsokat és halakat 1-2 órával előfagyasztani. Ez segít megőrizni a levet és a formát, és jobb tömítést biztosít.
Ha nem tudja, tegyen egy összehajtott papírtörlőt az élelmiszer és a zacskó teteje közé, de a tömítési terület alá. Hagyja papírtörlőt a zacskóban, hogy a vákuumcsomagolás során felszívja a felesleges nedvességet és nedvet.

Tippek a sajtok elkészítéséhez:
Vákuumos csomagolt sajtot minden használat után. Ha a táskát a szükségesnél kicsit hosszabbra készíti, minden használat után újra lezárhatja.
FONTOS: Az anaerob baktériumok kockázata miatt a lágy sajtokat soha nem szabad vákuumcsomagolni.

Útmutató a zöldségek elkészítéséhez:
A blansírozás olyan folyamat, amelyet a zöldségek vákuumcsomagolása előtt kell elvégezni. Ez a folyamat leállítja az enzim működését, ami az íz, a szín és a textúra elvesztéséhez vezethet. A zöldségek blansírozásához tegye őket forrásban lévő vízbe vagy mikrohullámú sütőbe, amíg meg nem főnek, de még ropogósak. A blansírozási idő 1-2 perc lehet leveles zöldek és borsó esetében; 3-4 perc borsó, szeletelt cukkini vagy brokkoli esetében; adj a sárgarépának körülbelül 5 percet; a kukoricacsutka esetében pedig 7–11 perc. Blansírozás után merítse a zöldségeket hideg vízbe, hogy leállítsa a főzési folyamatot.
MEGJEGYZÉS: Minden zöldség (beleértve a brokkolit, a kelbimbót, a káposztát, a karfiolt, a kelkáposztát, a fehérrépát) természetesen gázokat bocsát ki a tárolás során. Ezért a blansírozás után a legjobb, ha a fagyasztóban tároljuk.

Bővebben a zöldségekről:
A zöldségek remek jelöltek az adagszabályozáshoz; zöldségek tárolása során próbálja meg előfagyasztani őket 1-2 órára, majd a vákuumzacskókban étkezési részekre osztani. A vákuumcsomagolás után tegye vissza őket a fagyasztóba.
FONTOS: Az anaerob baktériumok veszélye miatt a friss gombát, hagymát és fokhagymát soha nem szabad vákuumcsomagolni.

Tippek a porszerű ételek elkészítéséhez:
Por alakú termékek, például liszt vákuumcsomagolásakor a legjobb, ha az eredeti csomagolásukat a vákuumzacskók belsejében használja. A finom por beszívódhat a gépbe, és elegendő kárt okozhat a tömítőanyag élettartamának lerövidítéséhez.

Tippek a Liqui elkészítéséhez:
Mielőtt vákuumcsomagolná a folyadékot, például a leveslevest, fagyassza le egy serpenyőben,

tepsiben vagy jégkocka tálcában, amíg megszilárdul. Távolítsa el a fagyott folyadékot a serpenyőből, és vákuumcsomagolja a vákuumzacskókba. Ezután rakhatod a fagyasztóba. Ha készen áll a használatra, csak vágja le a zacskó sarkát, és helyezze mikrohullámú sütőbe, vagy csepegtesse vízbe alacsony lassú tűzön, 75 °C (170 °F) alatt.

2. A KÉSZÜLÉK ALKOTÓELEMEI (2 Oldal)

A 1 - Gomb be-ki / Mégse - **ON-OFF / CANCEL**
1. A készülék bekapcsolásához nyomja meg és tartsa lenyomva ezt a gombot 2 másodpercig. A tápellátás jelzőfénye kigyullad, a készülék használatra kész;
2. A vákuum folyamata alatt, ha megnyomja ezt a „Mégse" gombot, a vákuum leáll;
3. A készülék kikapcsolásához nyomja meg és tartsa lenyomva ismét ezt a gombot 2 másodpercig;

A 2 - **Étel** gomb - **FOOD** - Nyomja meg ezt a gombot a nedves élelmiszer vagy száraz élelmiszer vákuum funkció kiválasztásához;

A 3 - **VACUUM & SEAL** gomb
Nyomja meg ezt a gombot a vákuum és az élelmiszerek lezárásának elindításához;

A 4 - Impulzus funkció gomb - **PULSE**
Ez a gomb csak akkor használható, ha a vákuum folyamatának extrém szabályozására van szükség lágy vagy kényes ételekhez;

A 5 - KANISTER gomb - **CANISTER**
Nyomja meg ezt a gombot egy rakott porszívózásához;

A 6 - A Tömítés gomb - **SEAL** - Nyomja meg ezt a gombot, ha vákuumos tömítés vagy vákuumzacskó nélkül szeretne lezárni/rögzíteni;

A 7 - Lyuk a doboz vakuumózásához
Dugja be a tartozéktömlő egyik végét (a sütőedényekhez mellékelve) ebbe a lyukba, a másik végét helyezze a tartály nyílásába, majd érintse meg a Kanna gombot a tartály kiürítéséhez és tartalmának frissen tartásához;

B 1 - Záró és reteszelő rendszer;

B 2 - Kioldógombok (Nyomja meg mindkét oldalát a felső fedél feloldásához);

B 3 - Teflon szalaggal védett ragasztási ellenállás;
FIGYELEM: ezt a szalagot ne vegye le a forrasztóellenállásról!

B 4 - Vákuumkamra;

B 5 - Tömítő tömítés (felső/alsó);

B 6 - Fóliatekercs tárolóhely;

B 7 - Késhely;

B 8 - Kés;

B 9 - Szilikon tömítőszalag;

C 1 - USB-C típusú port.

3. HASZNÁLAT

A VÁKUUMTÖMÍTŐ/AKKUMULÁTOR TÖLTÉSE

A vezeték nélküli újratölthető vákuumtömítő első használata előtt: Az akkumulátorok a vezeték nélküli újratölthető vákuumtömítőben nincsenek teljesen feltöltve. A készülék első használata előtt az akkumulátorokat fel kell tölteni, amíg a 4 LED lámpa ki nem gyullad. Lásd alább a Vákuumtömítő töltése/Akkumulátor élettartama című részt.

Akkumulátortöltő

1. Kérjük, csatlakoztassa a tápfeszültséget a töltéshez, a készülék 2 perccel a teljes feltöltés után automatikusan kikapcsol.
2. Kérjük, időben töltse fel, amikor a tápellátás jelzőfénye villog.
3. A hosszú távú töltés károsíthatja az akkumulátort.
4. Az akkumulátor elégtelen kapacitása rendellenes működést vagy rossz tömítést okozhat.

MEGJEGYZÉS: Ne hagyja a vákuumzárat hosszabb ideig töltetlenül, mert ez befolyásolja az újratölthető akkumulátor élettartamát.

Hogyan olvassa el az akkumulátor-élettartam-jelzőt

Ha az egyik jelzőfény világít, az akkumulátor kapacitása 10-30%-ra van bekapcsolva
Ha két jelzőlámpa világít, az akkumulátor kapacitása 30-50%.
Ha három jelzőlámpa világít, az akkumulátor kapacitása 50–95%.
Ha négy jelzőlámpa világít, az akkumulátor kapacitása 95%-100%
Megjegyzés: Ha az akkumulátor töltöttsége kevesebb, mint 10%, a LED lámpa villog, ha pedig kevesebb, mint 5%, a készülék nem működik.

Hogyan készítsünk egyedi méretű táskákat

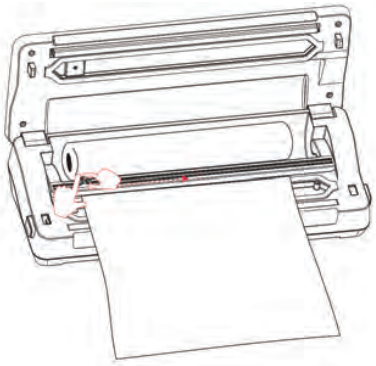
Ez a vákuumtömítő egy 5 méteres tekercssel kompatibilis tekercstároló kamrával és egy beépített vágóval van felszerelve.

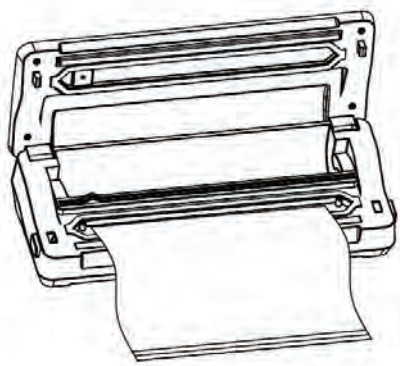
1. Nyissa ki a fedelet. Helyezzen egy zacskótekercset a tekercstárolóba, és húzzon ki annyi zacskóanyagot, hogy a vákuumcsomagolandó elemet el tudja helyezni, plusz 2 hüvelyk. Használja a tömítőn lévő beágyazott vágót a kívánt zacskóhosszúság vágásához a zacskótekercsből. Ügyeljen arra, hogy egyenes vonalban vágjon. Dugja be a tápkábelt.
2. Helyezze a vágott zacskó egyik végét a fűtőrúdra, ne aggódjon, ha véletlenül bármilyen anyagot helyez a tömítés területére.
3. Zárja le a fedelet úgy, hogy mindkét oldalát lenyomja, amíg két kattanó hangot nem hall.
4. Most, hogy a fedél le van zárva, nyomja meg a ''SEAL'' gombot egy egyedi méretű zacskó létrehozásához. A visszajelző lámpa a tömítési folyamat alatt világít.

MEGJEGYZÉS: A tömítőanyag első használatakor előfordulhat, hogy a tömítősor nem jól van elkészítve, mert a fűtőrúdnak időre van szüksége a melegítéshez, ebben az esetben próbálja meg máskor.

5. Ha elkészült, a pecsét gomb jelzőfénye kialszik; nyomja meg a kioldógombokat a

gép mindkét oldalán, így már biztonságosan kiveheti az újonnan készített táskát.
6. Az egyedi méretű zacskó készen áll a vákuumzárásra.
VIGYÁZAT: Adjon időt a készüléknek, hogy lehűljön. A tömítések között várjon legalább 20 másodpercet. Nagyon intenzív használat esetén a készülék automatikusan kikapcsol, hogy elkerülje a túlmelegedést. Ha igen, várjon 25 percet, hogy a készülék lehűljön.





Hogyan lehet porszívózni a vákuumzsákokkal
1. Helyezze a lezárandó elem(eke)t az előre kivágott vagy egyedi méretű zacskóba. Hagyjon legalább 2 hüvelyk távolságot a tasak tartalma és a teteje között, hogy a tasak összehúzódjon.
2. Nyissa ki a fedelet, és helyezze le a zsák nyitott végét a vákuumkamrába.
3. Zárja le a fedelet úgy, hogy mindkét oldalát lenyomja, amíg két kattanó hangot nem hall.
4. Válasszon száraz vagy nedves táplálékot. A levegő eltávolítása után az egység továbbra is porszívózik, majd lezár.
MEGJEGYZÉS: Nedves élelmiszerek porszívózásakor válasszon nedves ételmintát.
5. Miután a jelzőfény kialudt, nyomja meg a zár gombokat a gép mindkét oldalán, hogy megkapja a táskát.

Az impulzus vákuum gomb (PULSE VAC) használata
Mivel a normál vákuumfunkció alatt a nyomás magasra van állítva, néha könnyen megsemmisíthet néhány kényes tárgyat a vákuumtasakokban lévő nagy nyomás hatására. Ebben az esetben használhatja az ''**PULSE**'' vákuumfunkciót a vákuumidő és a nyomás szabályozására, és megakadályozza a kényes tárgyak összenyomódását. Néhány lédús étel becsomagolásakor is használhatja ezt a funkciót, és megakadályozhatja a folyadék kiszívását.
1. Helyezze a lezárandó elem(eke)t az előre kivágott vagy egyedi méretű zacskóba. Hagyjon legalább 2 hüvelyk távolságot a tasak tartalma és a teteje között, hogy a tasak összehúzódjon.
2. Nyissa ki a fedelet, és helyezze le a zsák nyitott végét a vákuumkamrába.
3. Mindkét oldal lenyomásával zárja le a fedelet.
4. Nyomja meg folyamatosan a ''**PULSE**'' gombot, amíg el nem éri a kívánt nyomást. Megnézheti a vákuumzsákot a nyomás meghatározásához. A folyamat során

leállíthatja a vákuumot a gomb leállításával; és ismét nyomja meg a porszívózáshoz.
5. Amikor a nyomás eléri a szükséges értéket, nyomja meg a ”**SEAL ONLY**” gombot a tömítés megkezdéséhez.
6. Miután a jelzőfény kialudt, nyomja meg a zár gombokat a gép mindkét oldalán a táska kioldásához.
Hogyan porszívózzuk ki a kannákat
MEGJEGYZÉS: A kannákat és a tömlőt a csomag nem tartalmazza.
1. Csatlakoztassa a vákuumtömítőt a hálózathoz, és nyissa ki a gép fedelét.
2. Helyezze be a vákuumcsomagolni kívánt terméket a tartályba. Helyezze a fedelet a tartály tetejére, és zárja le az oldalsó rögzítőkkel. Válassza ki a tartály szelepének „**Vacuum**” helyzetét.
3. Csatlakoztassa a vákuumtömítő csatlakozóját és a tartályt a csatlakozó vákuumtömlőn keresztül. Az egyik végét a tartály szelepéhez, a másik végét pedig a gép tartozékcsatlakozójához kell csatlakoztatni.
4. Engedje le a gép fedelét, és nyomja meg az oldalakat, hogy rögzítse, a rendszer megfelelően záródik, amikor „kattanást” hall mindkét oldalon. Ha fel szeretné nyitni a felső fedelet, miután lecsukta, nyomja meg ismét mindkét oldalát, és óvatosan húzza fel a fedelet.
5. A vákuum folyamat elindításához nyomja meg a „**Canister**” gombot.
6. Ezt a vákuumtömítő modellt úgy tervezték, hogy automatikus üzemmódban működjön. A gép vákuummérő érzékelővel van felszerelve, amely leállítja a vákuum folyamatát, ha a tartályon belül elérik a vákuumszintet. A vákuum folyamat megszakításához nyomja meg ismét a „Kaniszter” gombot.
7. A vákuumozási folyamat befejeztével a gép automatikusan leáll. Válassza ki a tartály szelepének „ZÁRÁS” állását, és válassza le a csatlakozó tömítését a gépről.

4. TISZTÍTÁS

1. Tisztítás előtt mindig húzza ki az egységet.
2. Ne merítse vízbe.
3. Ne használjon súrolószert a készülék tisztításához.
4. Törölje le a külső felületet puha, nedves ruhával és szappannal.
5. Az egység belsejének tisztításához papírtörlővel törölje le az ételt vagy folyadékot.
6. Alaposan szárítsa meg az összes alkatrészt, mielőtt újra csatlakoztatja és működteti a készüléket.
7. A vákuumkamra felfoghatja a zsákból kiszívott folyadékokat; eltávolítható a tömítőből, használjon enyhe mosogatószappant és egy meleg, nedves ruhát, hogy törölje le a vákuumkamrából a visszamaradt folyadékot. Szárítsa meg alaposan.
8. Használaton kívül tartsa nyitva a készülék felső fedelét.
9. A készülék kikapcsolása, ha nem használja.

5. HIBÁK ÉS MEGOLDÁSOK

Semmi sem történik, amikor megnyomom a VÁKUUM gombot:
- Győződjön meg arról, hogy bekapcsolta a gépet
- Győződjön meg róla, hogy jó akkumulátorok vannak a gépben
- Győződjön meg arról, hogy a Type-C megfelelően csatlakozik az elektromos aljzathoz.
- Győződjön meg arról, hogy a Type-C semmilyen módon nem sérült.
- Egy másik készülék csatlakoztatásával ellenőrizze, hogy az elektromos aljzat működőképes-e. Ha nem, ellenőrizze a megszakítókat vagy biztosítékokat otthonában.
- Győződjön meg arról, hogy a zacskó megfelelően van elhelyezve a vákuumkamrában.
- Nyomja le a fedél mindkét oldalát, és győződjön meg arról, hogy a helyén rögzült.
- Várjon 25 percet, amíg a készülék lehűl, majd próbálja újra használni.

A levegő nem szívódik ki a zsákból:
- Ellenőrizze, hogy nincsenek-e rések, ráncok, ráncok vagy lyukak az előre lezárt tasakban.
- Ellenőrizze, hogy nincsenek-e laza, kopott vagy repedt felső és alsó tömítések.
- A magas folyadéktartalmú élelmiszerek megakadályozhatják a zacskó megfelelő lezárását. Vágja fel a zacskót, törölje le a táska belsejét, majd zárja vissza.
- Ellenőrizze, hogy a zacskó megfelelően van-e behelyezve a vákuumkamrába.
- Győződjön meg arról, hogy a táskát a megfelelő helyre helyezte. Ha tekercsből zacskót készít, ügyeljen arra, hogy a vágott darab vége a tömítőcsíkon legyen.

A táska megolvad:
- A tömítőszalag túl forró lehetett a tömítési folyamat során. A használatok között 20 másodpercig hagyja lehűlni a készüléket. Ha a zacskó továbbra is olvad, hagyja a készüléket függőleges helyzetben 25 percig lehűlni, mielőtt használná.

A levegő visszaszivárgott a felszívott zacskóba:
- Ellenőrizze a zsák tömítését. Lehet, hogy egy lyuk vagy ránc van, amely lehetővé teszi, hogy a levegő visszajusson a zsákba. Óvatosan vágja fel a zacskót, és zárja le újra, vagy használjon teljesen új zacskót.
- Győződjön meg arról, hogy az élelmiszerből nincs nedvesség vagy folyadék a zacskó tömítésében. Előfordulhat, hogy fel kell vágnia a zacskót, és újra le kell zárnia, vagy teljesen új zacskót kell használnia. Vákuumos lezárás előtt részlegesen fagyassza le az élelmiszereket felesleges folyadékkal.
- Győződjön meg arról, hogy nincsenek éles szélű élelmiszerek, amelyek kilyukadhattak a zacskóba. Ha szúrt lyukat talál, zárja be az elemet egy teljesen új zacskóba.
- Győződjön meg arról, hogy nem került folyadék a tömítőcsík területére.
- Ellenőrizze, hogy nincsenek-e laza, kopott vagy repedt felső és alsó tömítések.
- A magas folyadéktartalmú élelmiszerek nedvessége megakadályozza a zacskó megfelelő lezárását. Vágja fel a zacskót, törölje le a táska belsejét, majd zárja vissza.

A zacskó nem záródik le:
- Ellenőrizze, hogy nincsenek-e rések, ráncok, ráncok vagy lyukak az előre lezárt éleken.
- A magas folyadéktartalmú élelmiszerek nedvessége megakadályozza a zacskó megfelelő lezárását. Vágja fel a zacskót, törölje le a táska belsejét, majd zárja vissza.
- Győződjön meg arról, hogy a táskát a megfelelő helyre helyezte. Ha tekercsből zacskót készít, ügyeljen arra, hogy a vágott darab vége a tömítőcsíkon legyen.
- Győződjön meg arról, hogy adott időt a készüléknek, hogy kihűljön. A tömítések között várjon 20 másodpercet.

5. MŰSZAKI ADATOK

Modell	**ZVS 11 R**
Feszültség	11,1 V
Erő	80 W
Zajszint	< 69 dB(A)
Akkumulátor töltési ideje	kb. 3 óra
Akkumulátor-kapacitás	2000 mAh
Vákuumnyomás	-0.6 ~ -0.8 bár
Védelmi osztály	II osztály

DECLARAŢIE DE CONFORMITATE CE
DECLARATION OF CONFORMITY EC
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG EG
DECLARATION DE CONFORMITE CE
MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT EC

Nr. ZVS - 11R - 2024

Noi / We / Wir / Nous / Mi **ZASS ROMANIA S.R.L.** UNGHENI, nr. 40A, judeţul Mureş, România, www.zass.ro, Importator / Importer / Importator / Importateur / Importőr. Declarăm pe propia răspundere că produsul / Declare under our sole responsibility that the product / Derklären in alleiniger Verantwortung, dass das Produkt / Déclarons sous notre seule responsabilité que le produit / Nyilatkozunk hogy a termek:

ZVS 11 R

Tensiune de alimentare / Supply voltage / Tension d'alimentation / Versorgungsspannung / Tápfeszültség: 11,1V, Putere / Power / Leistung / Pouvoir / Erő: 80W

din seriile / from series / aus der Serie / de la série / sorozatból: 0503240001 ÷ 0503241002

la care se referă această declarație sunt în conformitate cu următoarele Directive și standarde UE / To which this declaration relates, is in conformity with the following standard(s) or normative document(s) / Auf das sich diese Erklärung bezieht, mit der / den folgenden Norm(en) oder normativen Dokument(en) übereinstimmt / Auquel se réfère cette déclaration, est conforme à la (aux) norme(s) ou document(s) normatif(s) / Amelyekre ez a nyilatkozat hivatkozik, megfelelnek a következő EU irányelveknek és szabványoknak;

DIRECTIVE DIRECTIVES RICHTLINIEN DIRECTIVES IRÁNYELVEK	STANDARDE / SPECIFICAŢII STANDARDS/SPECIFICATIONS NORMEN/SPEZIFIKATIONEN NORMES/SPÉCIFICATIONS SZABVÁNYOK/SPECIFIKÁCIÓK
LVD 2014/35/EU	EN 60335-1-2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2009 EN 60335-2-14:2006/A1:2008+A11:2012+A12:2016; EN 62233:2008;
EMC 2014/30/EU	EN 55014-1:2021; EN IEC 55014-2:2021; EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021; EN 61000-3-3:2013+A1:2019;
ROHS 2011/65/EU 2015/863/EU	IEC 62321-1:2013; IEC 62321-2:2014; IEC 62321-3-1:2013; 2015/863/EU IEC 62321-4:2013/A1:2017; IEC 62321-5:2014; IEC 6231-5:2014; IEC 62321-6:2015 IEC 62321-7-1:2015; IEC 62321-7-2:2017; IEC 62321-8:2017; ISO 17075:2107
FCM 1935/2004/EU	EN 1186 -1: EN 1186-9; EN 1186:14

Ungheni, 06.02.2024
Director General : ing. Toader Ion

IMPORTANT INFORMATION CONCERNING THE CORRECT DEFECTS OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2012/19 / EU

Worn electrical appliances are valuable materials, which is why their place is not in household waste! For this reason, please support and participate in the protection of natural resources and the environment by handing this appliance to their take-over centers or to the importer whose address you can find in this manual or in the warranty certificate. By removing home appliances separately, you will avoid the potential negative consequences that your environment and health may have on the wrong removal, and you will be able to capitalize on the constituent materials for saving energy and resources. Further details may be requested from your local government or your nearest collection point. Inappropriate waste disposal may, in accordance with national regulations, be amended. The separate decommissioning of an electrical appliance is specified by marking the product with the image of a cut bay.

INFORMAŢII IMPORTANTE CU PRIVIRE LA DEZAFECTAREA CORECTĂ A PRODUSULUI ÎN CONFORMITATE CU DIRECTIVA CE 2012/19/UE

Aparatele electrice uzate sunt materiale valoroase, motiv pentru care locul lor nu este la gunoiul menajer! Din această cauză, vă rugăm să ne sprijiniţi şi să participaţi la protejarea resurselor naturale şi a mediului înconjurător, prin predarea acestui aparat la centrele de preluare a acestora sau la importatorul a cărui adresă o puteţi găsi în acest manual sau în certificatul de garanţie. Înlăturând separat dispozitivele electrocasnice, veţi evita eventualele consecinţe negative pe care le-ar putea avea asupra mediului şi sănătăţii înlăturarea incorectă, şi veţi permite valorificarea materialelor constituente pentru economisirea energiei şi a resurselor. Detalii suplimentare se pot solicita la administraţia locală sau la cel mai apropiat punct de colectare. Îndepărtarea necorespunzătoare a deşeurilor poate fi, în conformitate cu reglementările naţionale, amendată. Dezafectarea separată a unui dispozitiv electrocasnic este specificată prin marcarea produsului cu imaginea unei pubele tăiate.

FONTOS INFORMÁCIÓK A TERMÉK MEGFELELŐ HATÁSÁRA VONATKOZÓAN A 2012/19 / EU IRÁNYELVEKEN

Ez a szimbólum azt jelöli, hogy a terméket nem szabad a háztartási szeméttel együtt kidobni, ahogy azt a WEEE direktíva (2002/96/EC) és a nemzeti törvények előírják. A terméket a kijelölt gyűjtőhelyeken, vagy egy hasonló új termék esetében egy-azegyben csere formájában, vagy egy arra felhatalmazott gyűjtőponton le kell adni, ahol gondoskodnak az elektronikai és elektromos berendezések megfelelő újrafeldolgozásáról (EEE). Ilyen hulladék nem megfelelő kezelése negatív hatással lehet a környezetre és az emberi egészségre a potenciálisan veszélyes anyagok miatt, melyeket általában az EEE-kben használnak (elektronikai és elektromos berendezések). Ugyanakkor az Ön együttműködése a termék megfelelő újrafeldolgozásában segít a természeti erőforrások hatékony kihasználásában is. További információkat a használt készülékek megsemmisítésével kapcsolatban a helyi önkormányzatnál, hulladékkezelő szervezetnél, vagy arra feljogosított WEEE vagy háztartási hulladékfeldolgozónál kaphat.

This appliance complies with European electromagnetic safety and compliance standards.

Acest aparat este conform cu standardele Europene de securitate şi conformitate electromagnetică.

Ez a készülék megfelel az európai elektromágneses biztonsági és megfelelőségi előírásoknak.

This product does not contain hazardous materials for the environment (lead, mercury, cadmium, hexavalent chromium and brominated flammable agents: PBB and PBDE).

Acest produs nu conţine materiale periculoase pentru mediul înconjurator (plumb, mercur, cadmiu, crom hexavalent şi agenţi inflamabili bromuraţi: PBB şi PBDE).

Ez a termék nem tartalmaz veszélyes anyagokat a környezet számára (ólom, higany, kadmium, hatértékű króm és brómozott gyúlékony anyagok: PBB és PBDE).

We assume the right to make changes to these provisions without further notice.
SC ZASS ROMANIA S.R.L. is not responsible for any printing errors.

Ne asumăm dreptul de a face modificări ale acestor prevederi fără o altă notificare.
S.C. ZASS ROMANIA S.R.L. nu răspunde pentru eventualele greşeli de tipar.

Feltételezzük a jogot, hogy ezeket a rendelkezéseket további értesítés nélkül megváltoztassuk.
SC ZASS ROMANIA S.R.L. nem vállal felelősséget a nyomtatási hibákért.

ZASS®
Worldwide comfort

www.zassromania.ro

Rev.01 01032024