

**MANUALE D'USO**

CONTENITORI PER SOTTOVUOTO

IT

**INSTRUCTION MANUAL**

VACUUM SEALING CONTAINERS

EN

**MANUEL D'UTILISATION**

CONTENEURS SOUS VIDE

FR

**BEDIENUNGSANLEITUNG**

VAKUUMIER-BEHÄLTER

DE

**GEBRUIKSAANWIJZING**

VACUÛM VERSHOUDOZEN

NL

**MANUAL DE USO**

CONTENEDORES DE ENVASADO AL VACÍO

ES

**MANUAL DE UTILIZAÇÃO**

RECIPIENTES DE VÁCUO

PT

**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

КОНТЕЙНЕРЫ ДЛЯ ВАКУУМИРОВАНИЯ

RU

**INSTRUKCJA OBSŁUGI**

POJEMNIKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

PL

**BRUKSANVISNING**

VAKUUMBEHÅLLARE

SV

**BRUGERVEJLEDNING**

BEHOLDERE TIL VAKUUM

DA

**KÄYTTÖOHJE**

VAKUUMIASTIAT

FI

**BRUKSANVISNING**

VAKUUMBEHOLDERE

NO





## 1 Hinweise

**i** Wir empfehlen Ihnen, dieses Bedienungshandbuch sorgfältig durchzulesen. Hier finden Sie wichtige Hinweise, um die Ästhetik und Funktionalität Ihres Gerätes erhalten zu können. Weitere Informationen zu den Produkten finden Sie auf der Internetseite [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

### Personenschäden

- Diese Behälter dürfen von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen verwendet werden, die keine Erfahrung haben, sofern diese von Erwachsenen, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind, angewiesen oder beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit den Behältern spielen.
- Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten, wenn sie nicht kontinuierlich beobachtet werden.
- Die Reinigung und Wartung dürfen nicht durch unbeaufsichtigte Kinder erfolgen.

### Schäden am Gerät

- Die Behälter niemals anstoßen oder beschädigen: eventuelle Schäden könnten eine Implosion zur Folge haben.

### Zweck des Gerätes

- Diese Behälter sind zum Gebrauch in Privathaushalten bestimmt und dienen zum Abpacken von Speisen mit einer Kerntemperatur zwischen 3 und 10 °C bei einer Umgebungstemperatur zwischen 15 und 35 °C. Jeder andere Gebrauch wird als zweckwidrig angesehen.

### Haftung des Herstellers

Der Hersteller haftet nicht für Personen- und Sachschäden, die auf die folgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- die zweckwidrige Verwendung der Behälter;
- die Nichtbeachtung der Vorschriften dieses Bedienungshandbuches;
- unbefugte Änderungen, auch nur einzelner Behälterteile.



## Hinweise

### Dieses Bedienungshandbuch

- Das vorliegende Bedienungshandbuch ist ein fester Bestandteil der Behälter und deshalb für die gesamte Lebensdauer der Behälter sorgfältig und in Reichweite aufzubewahren.
- Dieses Bedienungshandbuch vor der Benutzung der Behälter sorgfältig durchlesen.

### Typenschild

Das Typenschild enthält technische Daten sowie die Seriennummer und das Prüfzeichen. Das Typenschild muss zusammen mit der Originalverpackung aufbewahrt werden.

### Entsorgung

Die Verpackung der Behälter ist aus recyclingfähigem und umweltfreundlichem Material gefertigt.

- Die Verpackungsmaterialien bei geeigneten Sammelstellen abgeben.



### Verpackungen aus Plastik Erstickungsgefahr

- Die Verpackung oder Teile davon nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Vermeiden, dass Kinder mit den Plastikbeuteln der Verpackung spielen.



## 2 Gebrauch

### Behälter für die Konservierung unter Vakuum

- Kalte Lebensmittel (3-4 °C) in die Behälter geben, um die besten Aufbewahrungsergebnisse zu erzielen.

#### Maximale Füllmenge

Feste Speisen	100% des Behälters
Brühen und Aufgüsse	Hälfte des Behälters
Saucen und Tunken	1/3 des Behälters
Cremes und Sahnesaucen	1/4 des Behälters
Eier- und eiweißhaltige Speisen	1/6 des Behälters



#### Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden am Gerät

- Die Behälter nur mit der Vakuumstufe für Behälter **1** und **2** verwenden.
- Die Vakuumstufe **3** nur bei professionellen Glasbehältern verwenden.

### Aufbewahrung der vakuumverpackten Produkte

Die Behälter müssen, je nach vakuumverpacktem Lebensmittel, in der Speisekammer oder im Kühlschrank (min. 3 °C) aufbewahrt werden.

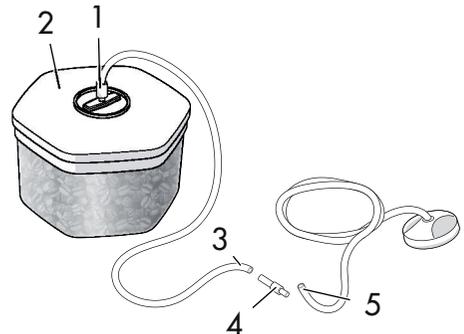


#### Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden am Gerät

- Die Behälter nicht im Gefrierschrank aufbewahren.
- Die Behälter nicht in der Mikrowelle oder zum Garen, zur Regeneration oder zum Aufwärmen der Speisen verwenden.

### Anschluss der Behälter an die Vakuumschublade

- Verbindungsstück (**4**) im Lieferumfang enthalten:
1. Einen Behälter für die Vakuumaufbewahrung nehmen.
  2. Das Produkt in den Behälter geben.
  3. Ein Schlauchende (**1**) am Deckel des Behälters (**2**) und das andere Ende (**3**) an das Verbindungsstück (**4**) anschließen. Das Verbindungsstück (**4**) an den mitgelieferten Adapter (**5**) anschließen.

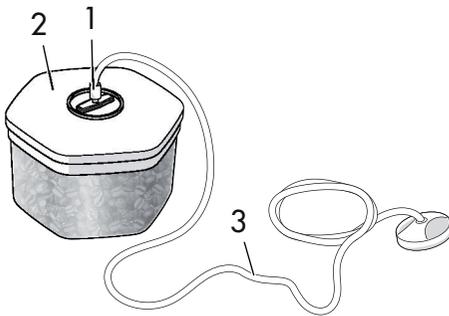




## Gebrauch

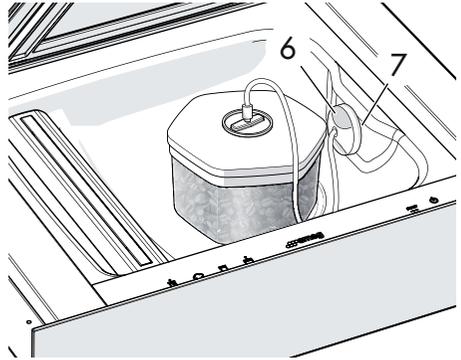
- Verbindungsstück (4) **NICHT** im Lieferumfang enthalten

1. Einen Behälter für die Vakuumaufbewahrung nehmen.
2. Das Produkt in den Behälter geben.
3. Den Schlauch (3) an das Verbindungsstück (1) anschließen.
4. Das Verbindungsstück (1) an den Deckel des Behälters (2) anschließen.



5. Das Ventil des Behälterdeckels in die Position „SEAL“ drehen.
6. Den Deckel der Vakuumschublade öffnen.
7. Den Behälter in die Schublade einsetzen oder auf die Arbeitsplatte stellen.

8. Das Endstück des mitgelieferten Adapters (6) am hierfür vorgesehenen Anschluss (7) in der internen Kammer befestigen.



9. Die Funktion Vakuuieren in Behältern (Vakuurstufe 1 oder Vakuurstufe 2) starten.
10. Am Ende des Zyklus das Verbindungsstück (1) vom Deckel des Behälters (2) und das Verbindungsstück (6) vom Anschluss in der internen Kammer (7) entfernen.

**i** Den Glasdeckel der Vakuumschublade für die gesamte Zyklusdauer offenstehen lassen.

**i** Zum Öffnen des Behälterdeckels nach dem Vakuuieren das Ventil des Behälterdeckels in die Position „OPEN“ drehen.



## 3 Reinigung und Wartung

- Die Behälter können mit warmem Wasser oder im Geschirrspüler (maximale Temperatur 50 °C) gespült werden.
- Die Deckel der Behälter nicht im Geschirrspüler spülen.
- Keine scheuernden Schwämme und aggressive Reinigungsmittel verwenden.
- Die Behälter vor dem Gebrauch sorgfältig abtrocknen.