

FR

EN

NL

DE

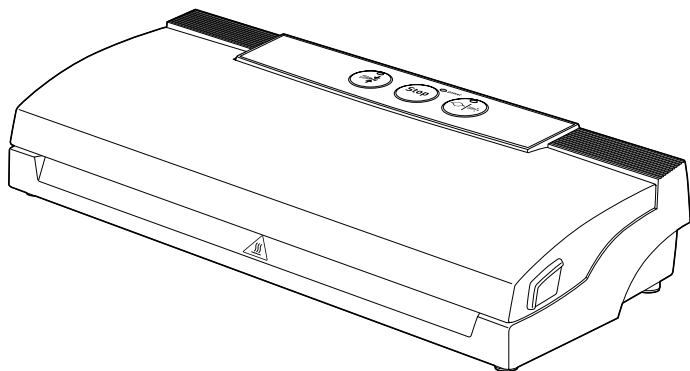
IT

ES

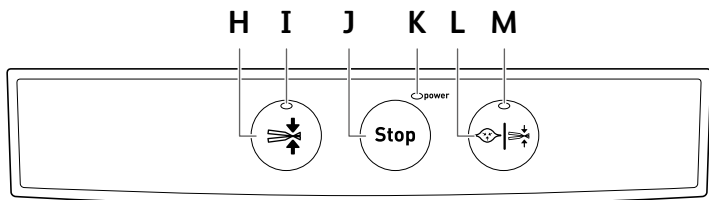
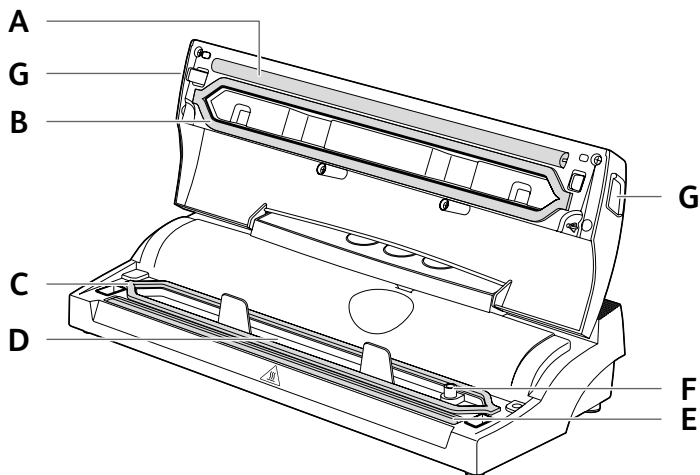
PT

EL

PL



Vacupack Classic



DESCRIPTION

- A** Bande d'étanchéité
- B** Joint supérieur
- C** Joint inférieur
- D** Chambre d'aspiration
- E** Fils de soudure
- F** Buse d'aspiration
- G** Boutons de déverrouillage
- H** Touche Sceller
- I** Voyant de soudure
- J** Touche Stop
- K** Voyant d'alimentation
- L** Touche Mise sous vide + Soudure
- M** Voyant Mise sous vide + Soudure

DESCRIPTION

- A** Sealing strip
- B** Upper gasket
- C** Lower gasket
- D** Vacuum channel
- E** Sealing wires
- F** Extraction nozzle
- G** Release buttons
- H** Seal button
- I** Seal indicator light
- J** Stop button
- K** Power indicator light
- L** Vacuum + Seal button
- M** Vacuum + Seal indicator light

BESCHRIJVING

- A** Afdichtingsband
- B** Bovenste pakking
- C** Onderste pakking
- D** Vacuümkanaal
- E** Afdichtingsdraden
- F** Afzuigmondstuk
- G** Vrijgaveknoppen
- H** Afdichting knop
- I** Afdichting-controlelampje
- J** Stop knop
- K** Aan/uit-controlelampje
- L** Vacuüm + Afdichting knop
- M** Vacuüm + Afdichting-controlelampje

BESCHREIBUNG

- A** Schweißbalken
- B** Obere Dichtung
- C** Untere Dichtung
- D** Vakuumierkammer
- E** Schweißdraht
- F** Absaugdüse
- G** Entriegelung
- H** Funktionstaste „Verschweißen“
- I** Kontrollleuchte „Verschweißen“
- J** Stopp-Taste
- K** Stromanzeige
- L** Funktionstaste „Vakuumieren + Verschweißen“
- M** Kontrollleuchte „Vakuumieren + Verschweißen“

DESCRIZIONE

- A** Striscia sigillante
- B** Guarnizione superiore
- C** Guarnizione inferiore
- D** Canale di aspirazione
- E** Fili sigillanti
- F** Ugello di aspirazione
- G** Pulsanti di rilascio
- H** Pulsante Sigilla
- I** Spia del pulsante Sigilla
- J** Pulsante Stop
- K** Spia di alimentazione
- L** Pulsante Aspira+Sigilla
- M** Spia del pulsante Aspira+Sigilla

DESCRIPCIÓN

- A** Tira de sellado
- B** Junta superior
- C** Junta inferior
- D** Canal de vacío
- E** Alambres de sellado
- F** Boquilla de extracción
- G** Botones de liberación
- H** Botón de sellado
- I** Indicador luminoso de sellado
- J** Botón de parada
- K** Indicador luminoso de potencia
- L** Botón de vacío + sellado
- M** Indicador luminoso de vacío + sellado

DESCRIÇÃO

- A** Tira vedante
- B** Junta superior
- C** Junta inferior
- D** Canal de vácuo
- E** Fios de selagem
- F** Orifício de aspiração
- G** Botões de desbloqueio
- H** Botão para selar
- I** Indicador luminoso da selagem
- J** Botão Stop
- K** Indicador luminoso de funcionamento
- L** Botão de vácuo + selagem
- M** Indicador luminoso de vácuo + selagem

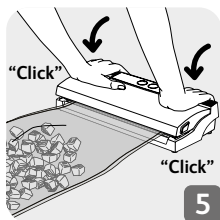
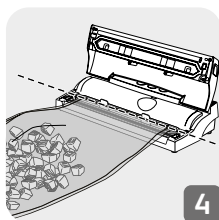
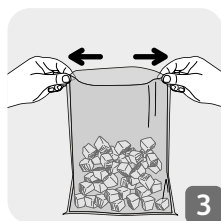
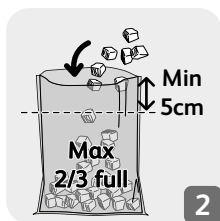
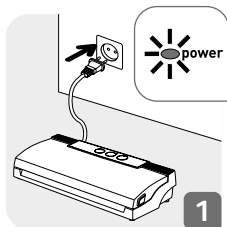
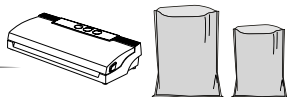
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- A** Ταινία σφράγισης
- B** Επάνω παρέμβυσμα
- C** Κάτω παρέμβυσμα
- D** Κανάλι σφράγισης σε κενό αέρα
- E** Καλώδια σφράγισης
- F** Στόμιο αναρρόφησης αέρα
- G** Κουμπιά απελευθέρωσης
- H** Κουμπί σφράγισης
- I** Φωτεινή ένδειξη σφράγισης
- J** Κουμπί STOP
- K** Φωτεινή ένδειξη λειτουργίας
- L** Κουμπί αφαίρεσης αέρα και σφράγισης
- M** Φωτεινή ένδειξη αφαίρεσης αέρα και σφράγισης

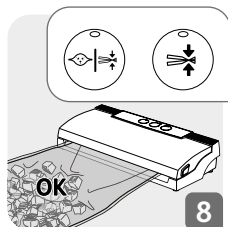
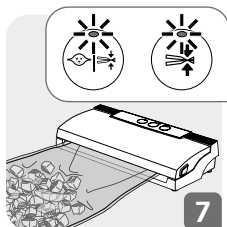
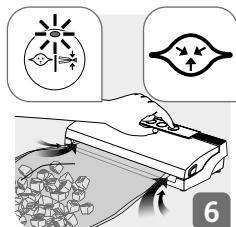
OPIS ELEMENTÓW

- | | | | |
|----------|--------------------------------|----------|--|
| A | Listwa zgrzewająca | H | Zgrzewanie |
| B | Uszczelka górna | I | Kontrolka procesu zgrzewania |
| C | Uszczelka dolna | J | Zatrzymanie |
| D | Komora próżniowa | K | Kontrolka zasilania |
| E | Pas uszczelniający | L | Zasysanie + Zgrzewanie |
| F | Dysza odprowadzająca powietrze | M | Zasysanie + Kontrolka procesu zgrzewania |
| G | Przycisk zwalniający | | |

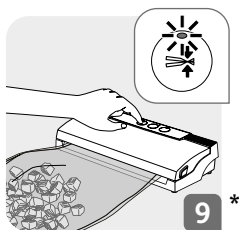
1



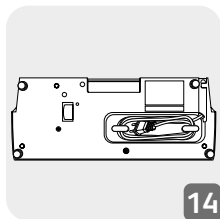
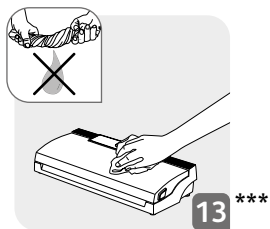
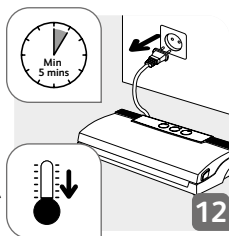
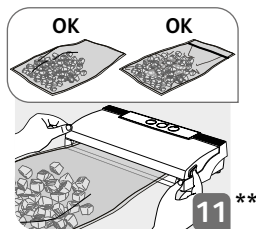
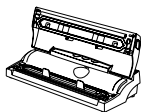
2

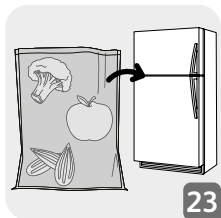
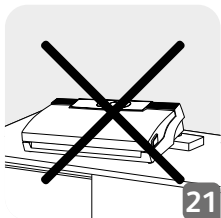
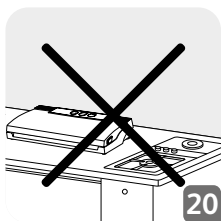
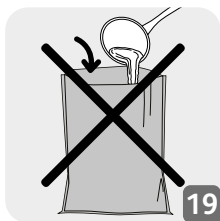
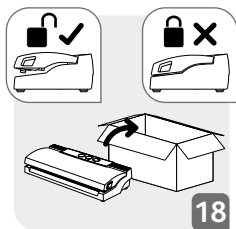
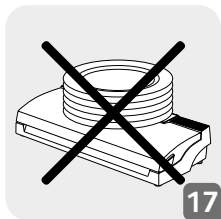
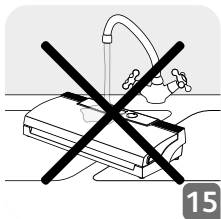


3



4





* Pour obtenir des soudures parfaites, utilisez des films plastiques de la marque TEFAL (Sacs Vacupack - XA254010 ; Sacs en rouleau Vacupack - XA256010)

** Après avoir soudé un sac, attendez 1 minute avant d'en souder un autre.

*** Essorez le chiffon jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau qui s'en égoutte avant de nettoyer l'appareil.

* To achieve first-class sealing results, you should use our company's original plastic foils (Vacupack Bags - XA254010; Vacupack Roll Bags - XA256010).

** After sealing a bag, please wait for 1 minutes before sealing another one.

*** Wring the cloth until no water drops before cleaning the appliance.

* Voor het beste afdichtingsresultaat, gebruik de originele plastic folie van ons bedrijf (Vacupack zakjes - XA254010; Vacupack zakjes op rol - XA256010).

** Na het afdichten van een zakje, wacht 1 minuut voordat u het volgende zakje afdicht.

*** Gebruik een vochtigte, goed uitgewrongen doek om het apparaat schoon te maken.

* Für optimale Schweißergebnisse empfehlen wir unsere Original-Plastikfolien (Vacupack-Beutel - XA254010; Vacupack-Beutelrollen - XA256010).

** Nachdem Sie einen Beutel verschweißt haben, warten Sie 1 Minute bevor Sie einen weiteren Beutel verschweißen.

*** Verwenden Sie ein feuchtes, gut ausgedrücktes Tuch, um das Gerät zu reinigen.

* Per ottenere i massimi risultati di sigillatura, utilizzare i nostri sacchetti in plastica originali (Vacupack Bags - XA254010; Vacupack Roll Bags - XA256010).

** Dopo aver sigillato un sacchetto, attendere 1 minuto prima di sigillarne un altro.

*** Prima di pulire l'apparecchio, strizzare il panno finché non sgocciola più.

* Para conseguir unos resultados de sellado excelentes, debe utilizar bolsas de plástico originales de nuestra empresa (bolsas Vacupack - XA254010; bolsas en rollo Vacupack - XA256010).

** Después de sellar una bolsa, espere 1 minuto antes de sellar otra.

*** Antes de limpiar el aparato, escurra el paño hasta que no gotee agua.

* Para obter uma selagem perfeita, utilize películas de plástico originais da nossa empresa (sacos Vacupack - XA254010; sacos de rolo Vacupack - XA256010).

** Após fechar um saco, espere 1 minuto antes de fechar outro.

*** Esprema o pano até não sair qualquer água antes de limpar o aparelho.

* Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιείτε τις αυθεντικές σακούλες της εταιρείας μας (σακούλες για συσκευασία σε κενό αέρος - XA254010, Ρολό σακούλες για συσκευασία σε κενό αέρος - XA256010).

** Μετά τη σφράγιση μιας σακούλας, περιμένετε 1 λεπτό, προτού σφραγίσετε την επόμενη.

*** Στύψτε το πανί μέχρι να μη στάξει καθόλου νερό, προτού καθαρίσετε τη συσκευή.

* Aby uzyskać najlepsze efekty zgrzewania, rekomendujemy stosowanie oryginalnych folii plastikowych dedykowanych do naszego produktu (woreczki Vacupack – XA254010; folia w rolce Vacupack Roll – XA256010).

** Po użyciu zgrzewarki należy odczekać 1 minutę przed kolejnym korzystaniem z urządzenia.

*** Przed czyszczeniem urządzenia upewnij się, że szmatka/ściereczka, której używasz jest mokra, ale nie kapie z niej woda.

DÉPANNAGE

	Problème	Causes
Après la mise sous vide, il n'y a pas de soudure automatique.	Vérifiez que le joint n'est pas déformé.	S'il est déformé, remplacez-le, puis réessayez.
	Vérifiez si le bord du sac recouvre la buse d'aspiration.	Si c'est le cas, positionnez correctement le sac.
	Vérifiez s'il n'y a pas trop d'aliments dans le sac, ce qui empêche le couvercle de l'appareil d'enfermer les aliments.	S'il y a trop d'aliments, retirez-en une partie et nettoyez le bord du sac, puis réessayez.
	Vérifiez si le sac est percé et fuit.	S'il fuit, utilisez un sac neuf et réessayez.
Il n'y a pas de mise sous vide, mais la fonction de soudure fonctionne.	Vérifiez si le sac est placé dans la chambre d'aspiration.	Si ce n'est pas le cas, placez le bord du sac dans la chambre d'aspiration.
	Vérifiez si le bord du sac recouvre la buse d'aspiration.	Si c'est le cas, positionnez correctement le sac.
	Vérifiez s'il y a du liquide, de l'huile ou des miettes sur le bord du sac.	S'il y en a, nettoyez le bord du sac, puis réessayez.
	Vérifiez si le bord du sac est plissé.	Si c'est le cas, retirez une partie des aliments pour qu'il y ait un espace libre suffisant dans le sac pour la soudure et lissez l'ouverture du sac, puis réessayez.
	Vérifiez si les aliments emballés comportent des parties pointues/coupantes.	Enveloppez d'abord les parties pointues/coupantes des aliments avec du papier alimentaire avant de les mettre dans les sacs sous vide.
Le sac se gonfle après la mise sous vide.	Vérifiez si les aliments emballés sont des aliments facilement périssables.	Tous les aliments facilement périssables doivent être congelés ou réfrigérés après leur emballage sous vide pour prolonger leur durée de conservation. Mais la mise sous vide ne garantit pas que les aliments ne s'abîmeront pas.
	Vérifiez si vous avez emballé des graines, fruits ou légumes frais.	Les fruits, légumes et graines frais ne peuvent pas tous être conservés à température ambiante après emballage sous vide. Il peut y avoir des phénomènes de photosynthèse et de respiration. Il est conseillé de les conserver au réfrigérateur.

TROUBLESHOOTING TABLE

	Problem	Reasons Caused
Vacuuming but not turn to Seal automatically	Check if the gasket is deformed?	If deformed, replace it and try again.
	Check if the edge of bag covered the suction hole?	If yes, please put the bags into the correct position.
	Check if the foods is too much in the bags so that the machine cover locked the foods?	If yes, take out some foods and clean the bags edge, try again.
	Check if the bags is break so that it leaking?	If yes, use a new bag and try again.
Can't vacuuming but Seal function is good	Check if the bags is placed into the vacuum chamber?	If no, please put the edge of bags into the vacuum chamber.
	Check if the edge of bag covered the suction hole?	If yes, please put the bags into the correct position.
	Check if the edge of the bags has liquid, Oil stain or any crumbler?	If yes, please clean the edge of bags and try again.
	Check if the edge of bags has wrinkled?	If yes, please take out some foods so that the bags have enough space for sealing, and smooth the bag mouth and try again.
	Check if the packed foods with sharp edge?	Please use the food safety paper pack the sharp edge foods firstly before put into the vacuum bags.
Bag inflation after vacuuming	Check if packed food is belong to easy corrosion food?	All the easy corrosion food are need to be frozen or refrigerated after vacuuming so that it can prolong it's shelf life. But vacuuming doesn't guarantee the foods will never spoil.
	Check if you packed the fresh vegetables or fruit and seed food?	All fresh vegetables, fruit and seed are not suitable to storage under room temperature after vacuumed, They have photosynthesis and respiration. Suggest to storage them in refrigerated.

PROBLEEMOPLOSSING

	Probleem	Oplossing
Wordt vacuüm getrokken, maar dicht niet automatisch af	Controleer of de pakking vervormd is	Indien vervormd, vervang en probeer opnieuw.
	Controleer of de rand van het zakje het zuig gat afdekt	Indien ja, breng het zakje in de juiste positie aan.
	Controleer of er zich te veel voedsel in het zakje bevindt, zodat het juist afdichten van het zakje wordt belemmert	Indien ja, haal een hoeveelheid voedsel uit, reinig de rand van het zakje en probeer opnieuw.
	Controleer of het zakje gescheurd is, waardoor het lekt	Indien ja, gebruik een nieuw zakje en probeer opnieuw.
Kan niet vacuüm trekken, maar het afdichten werkt goed	Controleer of het zakje in de vacuümkamer is geplaatst	Indien nee, plaats de rand van het zakje in de vacuümkamer.
	Controleer of de rand van het zakje het zuig gat afdekt	Indien ja, breng het zakje in de juiste positie aan.
	Controleer of de rand van het zakje niet is bedekt met een vloeistof, olie of kruimels	Indien ja, reinig de rand van het zakje en probeer opnieuw.
	Controleer of de rand van het zakje niet gekreukt is	Indien ja, haal een hoeveelheid voedsel uit zodat het zakje mooi afgedicht kan worden, maak de rand volledig vlak en probeer opnieuw.
	Controleer of er voedsel met scherpe uitsteeksels verpakt wordt	Wikkel het voedsel met scherpe uitsteeksels eerst goed in voordat u het in het vacuümzakje doet.
Zakje blaast op na het vacuüm trekken	Controleer of het te verpakken voedsel snel bederfelijk is	Alle snel bederfelijke levensmiddelen moeten na het vacuüm trekken worden ingevroren of gekoeld voor een langere levensduur. Vacuüm trekken betekent niet dat het voedsel niet zal bederven.
	Controleer of u verse groente, fruit of zaden hebt verpakt	Vers groente, fruit en zaden mogen na het vacuüm trekken niet op kamertemperatuur worden bewaard. Deze levensmiddelen doen aan fotosynthese en ademen. Het wordt aanbevolen om deze in de koelkast te bewaren.

STÖRUNGSBEHEBUNG

	Problem	Mögliche Ursachen
Kein automatisches Verschweißen nach der Vakuumierung	Sitzt die Dichtung korrekt auf?	Falls ja, setzen Sie die Dichtung korrekt auf und versuchen Sie es danach erneut.
	Sind die Beutelränder richtig in der Saugöffnung eingefasst?	Falls ja, legen Sie die Beutel korrekt ein.
	Ist der Beutel zu stark befüllt und daher durch die Abdeckung des Geräts blockiert?	Falls ja, befüllen Sie den Beutel weniger stark, reinigen Sie die Beutelränder und versuchen Sie es erneut.
	Ist der Beutel beschädigt?	Falls ja, tauschen Sie den Beutel aus und versuchen Sie es erneut.
Gerät verschweißt, aber die Vakuumierung lässt sich nicht starten	Sind die Beutel in der Vakuumierkammer eingelegt?	Falls nicht, legen Sie die Beutelränder in Vakuumierkammer ein.
	Sind die Beutelränder richtig in der Saugöffnung eingefasst?	Falls ja, legen Sie die Beutel korrekt ein.
	Befinden sich Flüssigkeiten, Fettreste oder Krümel an den Beutelrändern?	Falls ja, reinigen Sie die Beutelränder und versuchen Sie es erneut.
	Sehen Sie Falten an den Beutelrändern?	Falls ja, befüllen Sie die Beutel weniger stark, damit ausreichend Platz zum Verschweißen des Beutels bleibt, streichen Sie den Beutel glatt und versuchen Sie es erneut.
	Ist der Beutel mit scharfkantigen Lebensmitteln befüllt?	Bevor Sie scharfkantige Lebensmittel in die Vakuumbutel geben, wickeln Sie sie zum Schutz zunächst in Sicherheitspapier ein.
Der Beutel hält das Vakuum nicht	Ist der Beutel mit empfindlichen, korrosionsunbeständigen Lebensmitteln befüllt?	Korrosionsunbeständige Lebensmittel müssen nach der Vakuumierung grundsätzlich eingefroren oder gekühlt werden, damit sie länger haltbar bleiben. Auch nach einer Vakuumierung sind Lebensmittel nicht unbegrenzt haltbar.
	Ist der Beutel mit frischem Gemüse, Obst oder Meeresfrüchten befüllt?	Frisches Gemüse, Obst und Meeresfrüchte geben Sauerstoff und Flüssigkeit ab und eignen sich deshalb nach der Vakuumierung nicht zur Aufbewahrung bei normaler Raumtemperatur. Wir empfehlen Ihnen eine Aufbewahrung im Kühlschrank.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Cause
L'apparecchio aspira ma non sigilla automaticamente	La guarnizione è deformata?
	Se sì, sostituirla e riprovare.
	Il bordo del sacchetto copre il foro di aspirazione?
	Se sì, posizionare i sacchetti correttamente.
L'apparecchio sigilla ma non aspira	Il sacchetto è così pieno che il coperchio dell'apparecchio tocca gli alimenti?
	Se sì, rimuovere parte degli alimenti e pulire il bordo del sacchetto, quindi riprovare.
	Il sacchetto è forato quindi perde?
	Se sì, usare un sacchetto nuovo e riprovare.
Il sacchetto si gonfia dopo l'aspirazione	Il sacchetto è posizionato nella camera di aspirazione?
	Se no, posizionare il bordo del sacchetto nella camera di aspirazione.
	Il bordo del sacchetto copre il foro di aspirazione?
	Se sì, posizionare i sacchetti correttamente.
	Il bordo del sacchetto presenta tracce di liquido, olio o briciole?
Il sacchetto si gonfia dopo l'aspirazione	Se sì, pulire il bordo del sacchetto e riprovare.
	Il bordo del sacchetto è stropicciato?
	Se sì, rimuovere parte degli alimenti affinché nel sacchetto ci sia abbastanza spazio per la sigillatura, appianare l'apertura del sacchetto e riprovare.
	Gli alimenti nel sacchetto hanno bordi affilati?
	Ricoprire i bordi affilati degli alimenti con della carta per alimenti prima di inserirli nel sacchetto.
Il sacchetto si gonfia dopo l'aspirazione	Gli alimenti nel sacchetto sono soggetti a rapida corrosione?
	Tutti gli alimenti soggetti a rapida corrosione devono essere conservati in congelatore o in frigorifero dopo l'aspirazione per prolungarne la durata. L'aspirazione non garantisce che gli alimenti non si rovinino.
Il sacchetto si gonfia dopo l'aspirazione	Sono stati sigillati alimenti con semi, frutta o verdura fresca?
	Semi, verdura e frutta non devono essere conservati a temperatura ambiente dopo averli sigillati. Sono soggetti a fotosintesi e ossidazione. Conservarli in frigorifero.

TABLA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causas
Hace el vacío, pero no cambia automáticamente a la función de sellado	Compruebe si la junta está deformada.
	Si es así, cámbiela y pruebe de nuevo.
	Compruebe si el borde de la bolsa cubre el orificio de succión.
	Si es así, ponga la bolsa en la posición correcta.
No hace vacío, pero el sellado funciona correctamente	Compruebe si hay demasiados alimentos en la bolsa, de modo que la tapa de la máquina bloquea los alimentos.
	En ese caso, saque algunos alimentos, limpie el borde de la bolsa y pruebe de nuevo.
	Compruebe si la bolsa está rota y tiene una fuga.
	Si es así, utilice una bolsa nueva.
	De lo contrario, coloque el extremo de la bolsa en la cámara de vacío.
La bolsa se hincha después de hacer el vacío	Compruebe si el extremo de la bolsa cubre el orificio de succión.
	Si es así, ponga la bolsa en la posición correcta.
	Compruebe si el borde de la bolsa tiene líquido, manchas de aceite o migas.
	En ese caso, limpie el borde de la bolsa y pruebe de nuevo.
	Compruebe si el borde de la bolsa está arrugado.
La bolsa se hincha después de hacer el vacío	Si es así, saque algunos alimentos para que haya suficiente espacio en la bolsa para el sellado. Alise el borde de la bolsa y pruebe de nuevo.
	Compruebe si los elementos envasados tienen bordes afilados.
La bolsa se hincha después de hacer el vacío	Utilice el papel de seguridad para envolver los bordes afilados de los alimentos antes de introducirlos en la bolsa para envasar al vacío.
	Los alimentos que se deterioran fácilmente deben congelarse o refrigerarse después de envasarse al vacío, para prolongar su duración. El envasado al vacío no garantiza que los alimentos no se estropeen nunca.
La bolsa se hincha después de hacer el vacío	Compruebe si los alimentos envasados se deterioran fácilmente.
	Compruebe si ha envasado verduras frescas, o semillas.
La bolsa se hincha después de hacer el vacío	Las verduras frescas, frutas y semillas no son adecuadas para almacenarlas a temperatura ambiente después de envasarlas al vacío. realizan la fotosíntesis y la respiración. Se recomienda guardarlas en el frigorífico.

TABELA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

	Problema	Razão
O vácuo ocorre, mas não sela automaticamente	A junta está deformada?	Se estiver deformada, substitua-a e tente de novo.
	Verifique se a extremidade do saco cobre o orifício de aspiração.	Se for o caso, coloque o saco na posição correta.
	Verifique se não há demasiados alimentos no saco, que impeça a tampa da máquina de cobrir os alimentos.	Se for o caso, retire alguns alimentos e limpe a extremidade do saco. Tente de novo.
	Verifique se o saco está roto e a verter.	Se for o caso, use um saco novo e tente de novo.
Não consigo efetuar o vácuo, mas a função de selagem funciona	Verifique se o saco está na câmara de vácuo.	Se não for o caso, coloque a extremidade do saco na câmara de vácuo.
	Verifique se a extremidade do saco cobre o orifício de aspiração.	Se for o caso, coloque o saco na posição correta.
	Verifique se a extremidade do saco tem líquido, manchas de óleo ou migalhas.	Se for o caso, limpe a extremidade do saco e tente de novo.
	A extremidade do saco está vincada?	Se for o caso, retire uma parte dos alimentos, para que o saco tenha espaço suficiente para o selar. Alise a abertura do saco e tente de novo.
	Verifique se os alimentos embalados comportam partes pontiagudas/cortantes.	Embrulhe primeiro as partes pontiagudas/cortantes com película antes de colocar os alimentos nos sacos à vácuo.
O saco incha após o vácuo	Verificar se os alimentos embalados são facilmente perecíveis.	Todos os alimentos facilmente perecíveis tem de ser congelados ou refrigerados. Após o vácuo, de modo a prolongar o seu tempo de conservação. Mas o vácuo não garante que os alimentos não se irão estragar.
	Colocou vegetais frescos, fruta ou sementes dentro do saco?	Todos os vegetais frescos, fruta e sementes não podem ser guardados à temperatura ambiente após o vácuo. Pode haver fenómenos de fotossíntese e respiração. Sugerimos que os guarde no frigorífico.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗΣ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Αιτίες
Αφαίρεση αέρα, χωρίς αυτόματη σφράγιση	Μήπως έχει παραμορφωθεί το παρέμβυσμα;
	Ελέγξτε μήπως η άκρη της σακούλας έχει καλύψει την οπή αναρρόφησης.
	Ελέγξτε μήπως οι σακούλα είναι παραγεμισμένη και δεν αφήνει το καπάκι να κλείσει.
	Ελέγξτε μήπως έχει σκιστεί η σακούλα και υπάρχει διαρροή.
Αδυναμία αφαίρεσης αέρα, ωστόσο με καλή σφράγιση	Σε περίπτωση παραμόρφωσης, αντικαταστήστε και ξαναδοκιμάστε.
	Σε περίπτωση που συμβαίνει αυτό, τοποθετήστε τη σακούλα στη σωστή θέση.
	Σε περίπτωση που συμβαίνει αυτό, αφαιρέστε λίγο από το περιεχόμενο, καθαρίστε τις άκρες της σακούλας και ξαναδοκιμάστε.
	Σε περίπτωση παραμόρφωσης, αντικαταστήστε τη σακούλα και ξαναδοκιμάστε.
	Σε περίπτωση που δεν συμβαίνει αυτό, τοποθετήστε τις άκρες της σακούλας στο θάλαμο αφαίρεσης αέρα.
Ελέγξτε μήπως η άκρη της σακούλας έχει καλύψει την οπή αναρρόφησης.	Σε περίπτωση που συμβαίνει αυτό, τοποθετήστε τη σακούλα στη σωστή θέση.
	Σε περίπτωση που συμβαίνει αυτό, καθαρίστε τις άκρες της σακούλας και ξαναδοκιμάστε.
	Σε περίπτωση που συμβαίνει αυτό, αφαιρέστε λίγο από το περιεχόμενο, ώστε να υπάρχει χώρος για τη σφράγιση, ισιώστε στη σακούλα και ξαναδοκιμάστε.
	Χρησιμοποιήστε τη χάρτινη σακούλα για να καλύψετε τα αιχμηρά άκρα, προτού τοποθετήσετε τα τρόφιμα στις σακούλες συσκευασίας σε κενό αέρα.
	Ελέγξτε μήπως οι άκρες της σακούλας έχουν υγρασία, λιπαρότητα ή ψίχουλα.
Ελέγξτε μήπως υπάρχουν πτυχώσεις στις άκρες της σακούλας.	Ελέγξτε μήπως υπάρχουν πτυχώσεις στις άκρες της σακούλας.
	Ελέγξτε μήπως τα συσκευασμένα τρόφιμα έχουν αιχμηρά άκρα.
	Ελέγξτε μήπως τα τρόφιμα ανήκουν στην κατηγορία των ευπαθών τροφίμων.
Φούσκωμα τη σακούλας μετά την αφαίρεση αέρα	Τα ευπαθή τρόφιμα πρέπει να διατηρούνται στο ψυγείο ή την κατάψυξη μετά τη συσκευασία τους σε κενό αέρος. Ωστόσο, η συσκευασία σε κενό αέρος δεν σημαίνει ότι δεν θα χαλάσουν ποτέ.
	Τα φρέσκα φρούτα και λαχανικά, όπως και οι σπόροι, δεν είναι κατάλληλα για φύλαξη σε θερμοκρασία δωματίου, μετά τη συσκευασία τους σε κενό αέρος, λόγω φωτοσύνθεσης και αναπνοής. Συνιστάται η φύλαξή τους στο ψυγείο.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

	Problem	Rozwiązanie
Urządzenie zasysa powietrze, ale automatycznie nie zgrzewa folii.	Sprawdź, czy uszczelka nie jest zdeformowana.	Jeśli jest zdeformowana, popraw jej ułożenie i wypróbuj urządzenie ponownie.
	Sprawdź, czy krawędź woreczka nie zakrywa otworu odprowadzającego powietrze.	Jeśli zakrywa, popraw ułożenie woreczka.
	Sprawdź, czy w woreczku nie znajduje się zbyt duża ilość jedzenia, które blokuje pokrywę urządzenia.	Jeśli jedzenia jest za dużo, usuń jego część, przetrzyj krawędź woreczka i wypróbuj urządzenie ponownie.
	Sprawdź, czy w woreczku nie ma dziury, przez którą może uchodzić powietrze.	Jeśli woreczek jest uszkodzony, wymień go na nowy i wypróbuj ponownie urządzenie.
Urządzenie nie zasysa powietrza, ale zgrzewa folię.	Sprawdź, czy woreczek jest właściwie umieszczony w otworze zasysającym powietrze.	Jeśli nie, popraw ułożenie woreczka, tak aby jego krawędź była w otworze zasysającym powietrze.
	Sprawdź, czy krawędź woreczka nie zakrywa otworu odprowadzającego powietrze.	Jeśli zakrywa, popraw ułożenie woreczka.
	Sprawdź, czy na krawędzi woreczka nie znajdują się krople wody, tłuszczu lub okruchy.	Jeśli krawędź woreczka jest zabrudzona, wyczyść ją i wypróbuj urządzenie ponownie.
	Sprawdź, czy krawędź woreczka ma jakieś zagniecenia.	Jeśli krawędź woreczka jest nierówna, usuń część żywności, aby ułatwić zamknięcie woreczka, wygładź jego krawędź i wypróbuj urządzenie ponownie.
	Sprawdź, czy zapakowane jedzenie nie ma ostrych krawędzi.	Jeśli ma, owiń ostre krawędzie papierem zanim włożysz jedzenie do woreczka.
W zapakowanym próżniowo woreczku pojawia się powietrze.	Sprawdź, czy zapakowane jedzenie nie należy do żywności łatwo psującej się.	Po zamknięciu próżniowym żywność łatwo psująca się musi być przechowywana w lodówce lub zamrażarce, aby była dłużej zdatna do spożycia. Pakowanie próżniowe nie gwarantuje, że jedzenie nie będzie się psuło.
	Sprawdź, czy w woreczku nie znajdują się świeże warzywa i owoce a także żywność z pestkami.	Żadne świeże warzywa, owoce i ziarna, po zamknięciu w woreczkach próżniowych, nie nadają się do przechowywania w temperaturze pokojowej, ponieważ zachodzi w nich proces fotosyntezy i pobierania tlenu. Najlepiej przechowywać je w lodówce.

FR p. 10

EN p. 11

NL p. 12

DE p. 13

IT p. 14

ES p. 15

PT p. 16

EL p. 17

PL p. 18