



# TIROIR SOUS VIDE MULTIFONCTIONS MULTIFUNCTION VACUUM DRAWER

Notice d'installation et d'utilisation

User Manual



**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684



FR

## CHÈRE CLIENTE, CHER CLIENT

Vous venez d'acquérir un produit De Dietrich. Ce choix révèle votre exigence autant que votre goût pour l'art de vivre à la française.

Héritières de plus de 300 ans de savoir-faire, les créations De Dietrich incarnent la fusion du design, de l'authenticité et de la technologie au service de l'art culinaire. Nos appareils sont fabriqués avec des matériaux nobles et offrent une qualité de finition irréprochable.

Nous sommes certains que cette confection de haute facture permettra aux amoureux de la cuisine d'exprimer tous leurs talents.

Le Service Consommateurs De Dietrich est à votre écoute pour répondre à toutes vos questions et suggestions pour toujours mieux satisfaire vos exigences.

Nous sommes honorés d'être votre nouveau partenaire en cuisine et vous remercions de votre confiance.

[www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

---

# TABLE DES MATIERES

---



FR

|  |    |
|--|----|
| <b>SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES</b> .....         | 4  |
| Consignes de sécurité .....                              | 4  |
| <b>INSTALLATION</b> .....                                | 7  |
| Avant l'installation .....                               | 7  |
| Installation .....                                       | 7  |
| Branchement électrique.....                              | 7  |
| <b>ENVIRONNEMENT</b> .....                               | 8  |
| Élimination de l'emballage .....                         | 8  |
| Élimination des appareils hors d'usage .....             | 8  |
| <b>DESCRIPTION DE L'APPAREIL</b> .....                   | 9  |
| Composants principaux .....                              | 9  |
| Fonctionnement.....                                      | 9  |
| Fonctions.....   | 10 |
| Caractéristiques .....                                   | 10 |
| Accessoires .....  | 10 |
| <b>UTILISATION DE L'EMBALLAGE SOUS VIDE</b> .....        | 11 |
| Emballage Sous Vide .....                                | 12 |
| Scellage Manuel.....                                     | 13 |
| Emballage Semi Sous-Vide.....                            | 14 |
| <b>UTILISATION DE LA BALANCE DE CUISINE</b> .....        | 16 |
| Opération.....   | 16 |
| <b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b> .....                      | 18 |
| Partie avant de l'appareil et tableau de commandes ..... | 18 |
| Intérieur du tiroir multifonctions .....                 | 18 |
| <b>DÉPANNAGE</b> .....                                   | 19 |
| <b>SERVICE APRES-VENTE</b> .....                         | 20 |
| Relations Consommateurs France .....                     | 20 |
| Interventions France.....                                | 20 |

---

# *SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS*

## *IMPORTANTES*

---

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

### **Consignes de sécurité**

#### **Sécurité des enfants et des personnes vulnérables:**

##### **AVERTISSEMENT:**

- Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit.

- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

#### **Sécurité générale:**

- Au cours de l'installation, suivez les instructions fournies séparément.
- Seul le personnel qualifié peut procéder à l'installation de l'appareil et au remplacement du câble.
- S'il vous plaît, soyez attentif aux indications concernant le nettoyage, figurant au point "Nettoyage et entretien".
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour essuyer l'appareil.
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou de grattoirs métalliques pour le nettoyage de l'appareil.
- Le système électrique doit être équipé d'un moyen de déconnexion, avec une séparation de contact sur

tous les pôles assurant une coupure complète de la catégorie de surtension III. Le four doit être obligatoirement relié à la terre.

- Si une fiche est utilisée pour la connexion électrique, alors la même doit être accessible après l'installation.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute tâche d'entretien.

## Indications de Sécurité

1. Ne touchez pas la prise avec les mains mouillées.

→ cela peut causer un choc électrique.

2. Débranchez avant le nettoyage, utilisez seulement des nettoyeurs inoffensifs pour les tissus.

→ N'utilisez pas benzène, alcool ou diluant.

3. Ne démontez et n'employez l'appareil qu'aux usages prévus.

→ cela peut causer un dommage à l'appareil.

4. Ne placez pas l'appareil sur une surface mouillée, couverte de poussière ou humide. Conservez l'appareil sec.

→ cela peut causer un choc électrique.

5. Vérifiez le voltage.

6. Ne touchez pas le ruban chauffant.

→ cela peut provoquer des brûlures.

7. Avertissement! Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil.

→ cela peut provoquer des brûlures, choc électrique et accidents.

8. Ne laissez pas tomber l'appareil, ne l'agitez pas ou faites de mouvements brusques.

9. Ne faites pas fonctionner l'appareil près d'une source de chaleur.

→ cela peut déformer l'appareil.

10. Débranchez l'appareil quand il n'est pas en fonctionnement pendant longtemps, afin de le protéger des foudres et des éclairs.

11. N'utilisez pas d'adaptateurs multi prises ou des rallonges.

12. Attention aux doigts quand vous ouvrez ou fermez le tiroir.

13. Assurez-vous de ne pas endommager la prise secteur et le câble d'alimentation. Contactez le service d'assistance ou un électricien pour remplacer toute fiche secteur endommagée.

 **AVERTISSEMENT:**

1. Attention aux aliments chauds: ils peuvent provoquer des brûlures, laissez refroidir.
2. Nous vous recommandons de réfrigérer ou congeler la nourriture, sauf la nourriture sèche.
3. Si vous utilisez le micro-ondes depuis l'emballage sous vide, faites un trou dans le sac.
4. Si l'appareil surchauffe, débranchez-le et démarrez-le à nouveau depuis quelques minutes.

# 1 INSTALLATION

## AVANT L'INSTALLATION

Vérifiez que la tension d'alimentation de l'appareil, indiquée sur la plaque des caractéristiques, correspond à celle de votre installation.

Ouvrez le tiroir et retirez tous les accessoires ainsi que le matériel d'emballage.



### **Attention!**

Le devant du Tiroir Multifonctions peut être enveloppé d'une pellicule de protection. Retirez soigneusement cette pellicule avant la première utilisation.

Vérifiez que le Tiroir Multifonctions n'est pas endommagé. Assurez-vous que le tiroir s'ouvre et se ferme correctement. En cas de détérioration, appelez le Service d'assistance technique.



### **Attention:**

La prise de courant doit rester facilement accessible après l'installation du Tiroir Multifonctions.

Le Tiroir Multifonctions ne peut être encastré et combiné qu'avec les appareils indiqués par le fabricant. **La garantie n'est pas valable s'il est monté et combiné avec d'autres appareils, car il n'est alors pas possible de garantir un fonctionnement correct**

## INSTALLATION

Pour encastrer le Tiroir Multifonctions et le combiner avec un autre appareil, vous devez utiliser une étagère intermédiaire fixe, capable de supporter le poids des deux appareils.

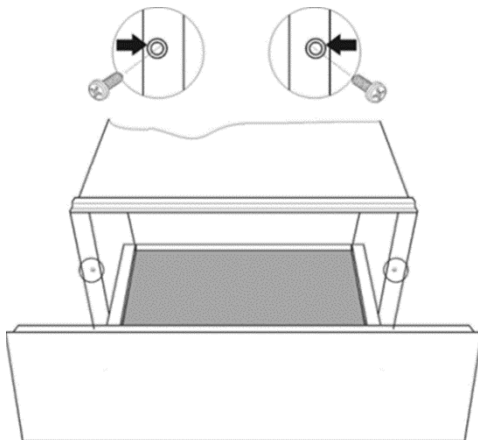
L'appareil combiné avec le Tiroir Multifonctions devra être placé directement sur le Tiroir Multifonctions. Une étagère de séparation n'est pas nécessaire.

Pour encastrer l'appareil combiné avec le Tiroir Multifonctions, suivez les indications

figurant dans le manuel d'instructions et de montage de cet appareil.

Les dimensions à prendre en considération pour l'installation sont indiquées en millimètres dans les croquis présentés dans les dernières pages. Procédez de la façon suivante:

1. Placez le Tiroir Multifonctions sur l'étagère et poussez-le vers le fond de façon à ce qu'il soit bien centré et bord à bord avec l'avant du meuble.
2. Assurez-vous que la structure du Tiroir Multifonctions est bien à niveau et bien stable sur l'étagère.
3. Ouvrez le tiroir pour fixer le Tiroir Multifonctions sur les côtés du meuble avec les deux vis fournies.



## BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

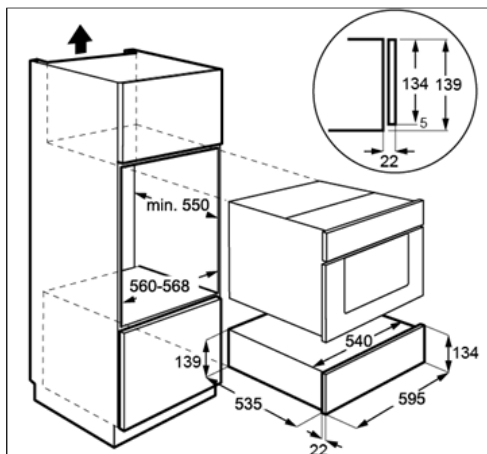
Le Tiroir Multifonctions est équipé avec un câble d'alimentation et une prise de contact... Si vous utilisez une prise pour le branchement, celle-ci doit rester accessible après l'installation.

Le branchement électrique s'effectue avec un interrupteur omnipolaire approprié pour tolérer l'intensité et présentant un espacement minimum de 3 mm entre ses éléments de contact.

Assurez-vous que la tension et la fréquence du secteur correspondent à ceux indiqués sur la plaque signalétique se trouvant à l'intérieur du bloc chauffant.

**ATTENTION:**  
LE TIROIR MULTIFONCTIONS DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE.

Le fabricant et les revendeurs déclinent toute responsabilité en cas de dommages provoqués par des personnes, des animaux ou des objets lorsque les instructions d'installation ne sont pas respectées.



## 2 ENVIRONNEMENT

### ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE

L'emballage est signalé d'un Point vert.

Veillez utiliser les conteneurs adéquats pour vous défaire de tous les matériaux d'emballage comme le carton, le polystyrène expansé et le film plastique. Ils seront réutilisés pour d'autres emballages.

Élimination des appareils hors d'usage

### ÉLIMINATION DES APPAREILS HORS D'USAGE



**FR**  
**Cet appareil se recycle**

REPRISE À LA LIVRAISON    À DÉPOSER EN MAGASIN    À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

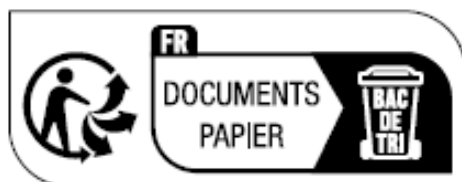
La directive européenne 2012/19/EU, concernant la gestion des résidus d'appareils électriques et électroniques (RAEE), prévoit que les appareils électroménagers ne doivent pas être éliminés de la même façon que les résidus urbains solides.

Les appareils hors d'usage doivent être recueillis séparément afin d'optimiser la récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et pour prévenir d'éventuelles atteintes à la santé publique et à l'environnement. Le symbole représentant une grande poubelle barrée d'une croix doit être apposé sur tous les produits de façon à rappeler l'obligation d'une collecte à part.

Les consommateurs doivent entrer en contact avec les autorités locales ou les points de vente pour se renseigner sur le local approprié où ils peuvent déposer les appareils hors d'usage.

Avant de vous défaire de votre appareil, tirez le câble d'alimentation, coupez-le et éliminez-le.

Si vous imprimez ce document, pensez à le trier.



# 3 DESCRIPTION DE L'APPAREIL

## COMPOSANTS PRINCIPAUX



Ce Tiroir Multifonctions est équipé de:

- Un dispositif de scellage sous vide qui emballe des sacs sous vide gaufrés par le vide et scelle des sacs en plastique normaux;
- Une Balance Numérique avec un couvercle de protection;
- Deux supports de rouleaux de cuisine avec lame intégrée (peut convenir au papier aluminium ou cuisson);
- Un voyant qui s'allume lorsque vous ouvrez le tiroir et s'éteint quand vous le fermez.
- Vous pouvez aussi utiliser ce tiroir afin de stocker des accessoires de cuisson tels que grilles ou plats de four.

## FONCTIONNEMENT



- Pour ouvrir le tiroir, poussez la partie inférieure pour la dégager, puis tirez-la pour l'ouvrir complètement.
- Pour fermer le tiroir, poussez la partie inférieure jusqu'à ce qu'elle bloque, marquant la fermeture complète du tiroir.
- Ne pas faire fonctionner la machine à vide pendant plus de 10 minutes consécutives. Une pause d'au moins 10 minutes doit être effectuée avant de reprendre l'utilisation.

## FONCTIONS

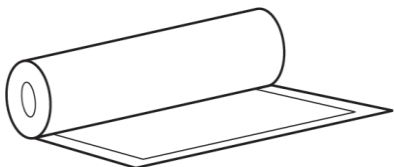
- Emballage sous vide en utilisant un sac sous vide gaufré: tous les légumes, viandes, poissons, assaisonnements, nourriture instantanée, casse-croûte, aliments communs, etc.;
- Scellage en utilisant des sacs en plastique normaux: la condition initiale se maintient en scellant un sac normal parfaitement;
- Scellage Automatique et Scellage Manuel disponibles;
- Pesage de produits alimentaires jusqu'à un maximum de 5kg.

## CARACTÉRISTIQUES

- Faible bruit / faible vibration due à une petite pompe à moteur;
- Pression de vide – 340mmHg;
- Emballage sous vide et scellage normale disponible jusqu'à 295mm de largeur;
- Ruban chauffant de diamètre de 0,5mm pour un scellage complet ;
- Dimension compacte, forte durabilité, faible consommation d'énergie - 60 W.

## ACCESSOIRES

- **ROULEAU PLASTIQUE SOUS VIDE**



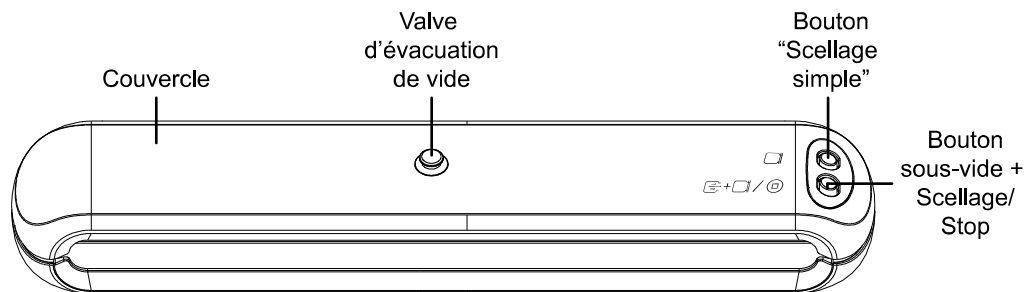
- **SACS PLASTIQUES ANTI-BACTERIENS SOUS VIDE**

Vous pouvez acheter ces accessoires dans un magasin qui vend des sacs pour le vide - jusqu'à 295mm de largeur.

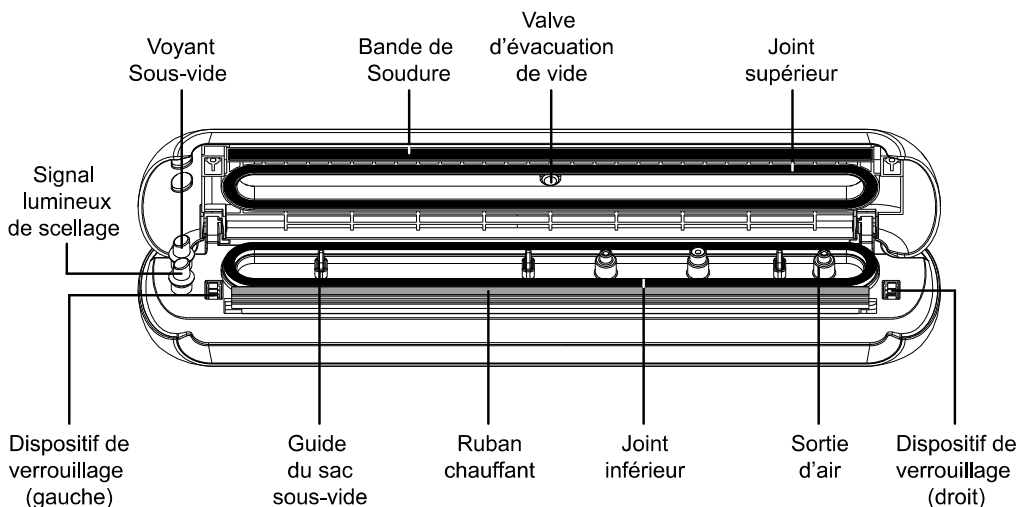


# 4 UTILISATION DE L'EMBALLAGE SOUS VIDE

## ■ Extérieur



## ■ Intérieur



### • PRÉCAUTIONS D'UTILISATION

1. Nourriture humide (viande, poisson, etc.): avant le scellage sous vide, supprimez l'eau avec une serviette de cuisine ou enveloppez la nourriture dans un film transparent ou un sac jetable.  
→ si l'eau est aspirée à l'intérieur, l'appareil peut être endommagé.

2. Aliments en poudre (blé, farine, etc.): utilisez le sous vide après les avoir enveloppé dans un sac jetable.
  - ➔ l'entrée d'air pourrait être bouchée.
3. Légumes aérogènes type ail, gingembre, oignons, etc. : scellage uniquement.
  - ➔ le sac en plastique pourrait s'agrandir.
4. Légumes qui ne sont pas frais ou mous (concombre, citrouille, etc.): scellez uniquement.
  - ➔ de l'eau ou du gaz pourrait être créé dans le sac.
5. Soupes, ragoûts et eau, etc.: scellez seulement.
  - ➔ si l'eau est aspirée à l'intérieur, l'appareil pourrait être endommagé.
6. Nous vous recommandons d'utiliser les légumes emballés sous vide dans une période de 2 semaines. Ils peuvent ramollir.
7. La ligne de scellage qui se trouve à l'entrée du sac doit être régulière de gauche à droite sans coupure après l'emballage sous vide ou le scellage. Si la ligne est coupée, scellez une nouvelle fois (automatique / manuel).
8. Si vous ne placez pas correctement le sac en plastique, l'air peut fuir et la pompe peut continuer à fonctionner sans augmenter la pression de vide. Dans ce cas, éteignez l'appareil en appuyant le bouton Start/Stop ou l'appareil s'éteindra après 3 minutes automatiquement.



## AVERTISSEMENT

### Attention lors du scellage:

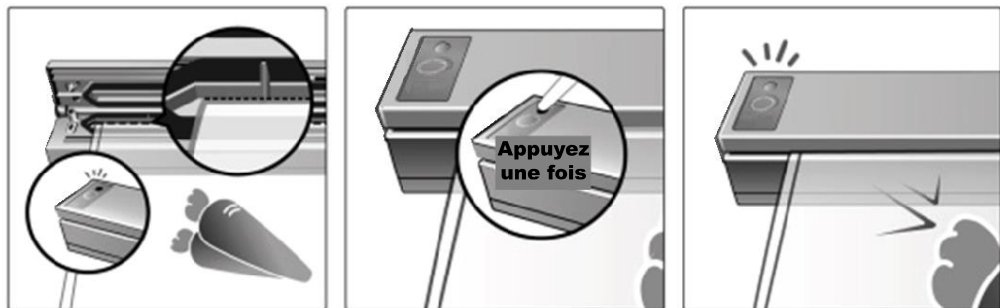
Quand le voyant rouge s'éteint, pressez sur le couvercle pour un scellage parfait.

### Attention lors de l'emballage sous vide:



Appuyez sur le bouton  lorsque le voyant vert s'éteint.

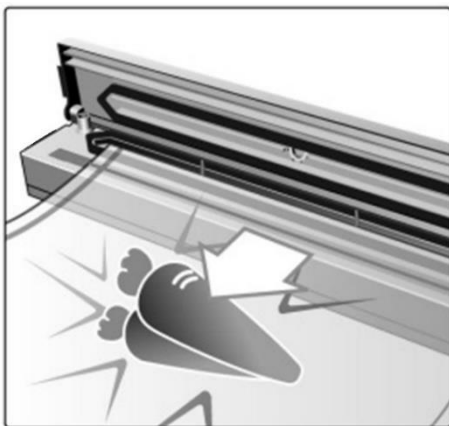
Quand l'opération est terminée, tirez la valve d'évacuation de vide pour ouvrir le couvercle.

## EMBALLAGE SOUS VIDE



1. Branchez le câble d'alimentation et vérifiez si le voyant sous-vide est allumé.
2. Soulevez le couvercle.

- Placez l'ouverture du sac devant le guide du sac sous vide qui se trouve au milieu du joint inférieur (l'ouverture du sac en plastique doit être dans l'espace du joint inférieur. Le contenu doit être moins de  $\frac{3}{4}$ ).
- Fermez le couvercle et verrouillez les loquets gauche et droit, appuyez sur le bouton  et vérifiez que le voyant vert s'allume.
- La pompe sous vide commence à fonctionner en même temps que vous entendez le bruit du moteur. L'air à l'intérieur du sac est retiré (si vous désirez arrêter l'opération, appuyez à nouveau sur le bouton ).
- Quand l'opération de vide est terminée, le voyant vert devient blanc et le scellage commence automatiquement. Le signal lumineux de scellage clignote en rouge.
- Quand le voyant de scellage s'éteint et la machine s'arrête, l'opération de sous-vide automatique est terminée.

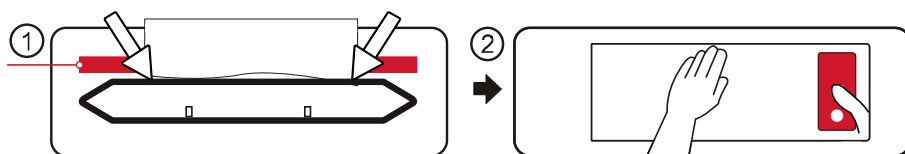


- Tirez la valve d'évacuation de vide au milieu du couvercle.
- Déverrouillez les loquets gauche et droit.
- Ouvrez le couvercle et retirez le sac.


**Note:** Si les loquets se déverrouillent, il n'y a pas d'anomalie indiquée. Verrouillez les loquets à nouveau et utilisez l'appareil normalement.

## SCELLAGE MANUEL

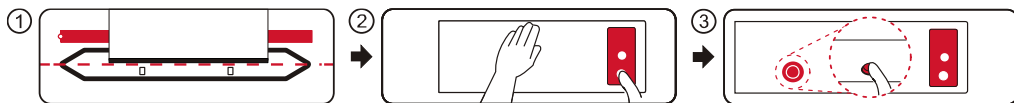
Rouleau sous vide gauffré, sac et sac en plastique normal.







- Coupez le rouleau de la longueur souhaitée (6cm plus long que le contenu).
- Vérifiez si le voyant sous-vide est allumé après avoir branché l'appareil.
- Ouvrez le couvercle et placez une extrémité du rouleau sur le ruban chauffant.

4. Après avoir fermé le couvercle et verrouillé les crochets, appuyez sur le bouton  et le voyant rouge commence à clignoter.
5. Lorsque le voyant rouge est allumé, pressez fermement sur les deux côtés du couvercle jusqu'à ce que le voyant rouge s'éteigne.
6. Quand le voyant devient vert, retirez les mains et déverrouillez les loquets. Retirez le sac.

## EMBALLAGE SEMI SOUS-VIDE



1. Branchez le câble d'alimentation et vérifiez si le voyant sous-vide est allumé.
2. Soulevez le couvercle.
3. Placez l'ouverture du sac devant le guide du sac sous vide qui se trouve au milieu du joint inférieur (l'ouverture du sac en plastique doit être dans l'espace du joint inférieur. Le contenu doit être moins de  $\frac{3}{4}$ ).
4. Fermez le couvercle et verrouillez les loquets gauche et droit, appuyez sur le bouton  +  /  et vérifiez que le voyant vert s'allume.
5. Lorsque le sachet atteint l'état de sous-vide désiré, appuyez sur le bouton . Lorsque le voyant s'allume, l'opération de scellage démarre.
6. Lorsque le voyant rouge est allumé, pressez fermement sur les deux côtés du couvercle jusqu'à ce que le voyant rouge s'éteigne.
7. Quand le voyant rouge s'éteint, tirez la valve de vide située au milieu de l'appareil vers vous, retirez les mains et déverrouillez les loquets. Retirez le sac.

### • LES AVANTAGES DE L'EMBALLAGE SOUS VIDE

L'emballage sous vide protège le contenu de l'air extérieur, organismes, champignons, poussières et d'autres éléments de contamination, et il évite la pourriture ou la détérioration du contenu et prolonge sa préservation 2 à 3 fois plus que les méthodes de stockage habituel.

En outre, l'afflux d'humidité ou de l'odeur est bloqué, donc le goût, couleur, arôme, nutrition et la fraîcheur originaux sont maintenus pendant longtemps.

L'oxydation liée au contact avec l'air et l'humidité est empêchée et l'électricité statique due à la friction et poussière est retenue, donc médicaments, documents importants, photos, films, bijoux et autres matériaux semi-conducteurs peuvent être conservés pendant longtemps sans altération de leur qualité.

• GUIDE DE STOCKAGE

| TYPE                 | NOURRITURE   | EMPLACEMENT DE STOCKAGE | TEMPS DE STOCKAGE |
|----------------------|--|-------------------------|-------------------|
| Viande               | Bœuf, Porc, Agneau   | Congélateur             | 2 - 3 ans         |
|                      | Volaille   | Congélateur             | 2 - 3 ans         |
|                      | Poisson  | Congélateur             | 2 ans             |
| Fromage à pâte dure  | Fromage Cheddar, Fromage Suisse  | Réfrigérateur           | 4 - 8 mois        |
|                      | Parmesan   | Réfrigérateur           | 4 - 8 mois        |
| Légumes              | Asperge, Brocoli, Chou-fleur, Chou, Chou de Bruxelles, Maïs, Haricots verts, Pois mange-tout, Pois | Congélateur             | 2 - 3 ans         |
|                      | Laitue, Épinards   | Réfrigérateur           | 2 semaines        |
| Fruits               | Abricots, Prunes   | Congélateur             | 1 - 3 ans         |
|                      | Pêches, Nectarines   | Congélateur             | 1 - 3 ans         |
| Pâtisserie           | Bagels, Pain, Gâteaux  | Congélateur             | 1 - 3 ans         |
| Fruits secs          | Amande, Cacahuètes   | Garde-manger            | 2 ans             |
|                      | Graines de sésame  | Garde-manger            | 2 ans             |
| Café                 | Grains de Café   | Congélateur             | 2 - 3 ans         |
|                      | Grains de Café   | Garde-manger            | 1 an              |
|                      | Café moulu   | Congélateur             | 2 ans             |
|                      | Café moulu   | Garde-manger            | 5 - 6 mois        |
| Liquides préparés    | Sauces, Soupes, Ragoût   | Congélateur             | 1 - 2 ans         |
| Nourriture sèche     | Haricots, Grains   | Garde-manger            | 1 - 2 ans         |
|                      | Pâte, Riz  | Garde-manger            | 1 - 2 ans         |
| Nourriture en poudre | Lait en poudre, noix de coco séchée  | Garde-manger            | 1 - 2 ans         |
|                      | Farine, Sucre, Sucre roux  | Garde-manger            | 1 - 2 ans         |
| Snacks               | Frites   | Garde-manger            | 3 - 6 semaines    |
|                      | Biscuits, Biscuits croquants   | Garde-manger            | 3 - 6 semaines    |

# 5 UTILISATION DE LA BALANCE DE CUISINE



## Note

La valeur affichée peut être affectée par des influences magnétiques, par exemple, quand une radio fonctionne près de l'appareil. La balance peut être utilisée à nouveau lorsque l'interférence est interrompue, mais il faut la redémarrer.

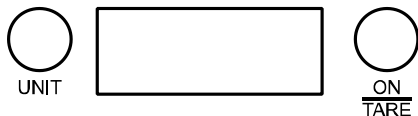
### • INSTALLATION DES PILES

1. Tournez la balance à l'envers et placez-la sur une surface ferme et plane.
2. Retirez le couvercle des piles.
3. Introduisez 2 piles CR-2032 ou AAA (selon le cas) dans le compartiment des piles.
4. Fermez le couvercle des piles.

### • ETAT DE CHARGE DES PILES

- «LO» affiché sur l'écran LCD signifie que les piles sont faibles. Ouvrez le compartiment respectif et remplacez les piles usagées par des nouvelles.
- Ne jetez pas les piles usagées dans la poubelle et ne les mettez pas au feu, car elles peuvent exploser à des températures élevées. Contactez votre autorité locale pour obtenir des renseignements sur l'élimination des piles.
- Lorsque vous remplacez les piles, utilisez toujours des nouvelles piles du même type.

## DESCRIPTION



Touche ON/TARE: Allumer, éteindre et fonction de tare.

Touche UNIT: Échange d'unité (g/ oz/ lb/ ml)

## OPERATION

### • MISE EN MARCHÉ DE LA BALANCE

1. Démarrez la balance en appuyant la touche ON/TARE.
2. Tous les caractères s'afficheront sur l'écran LCD pendant quelques secondes et l'indication de 0g ou 0.oz sera visible sur l'affichage.
3. Si la balance est inactive pendant quelques minutes, elle s'éteint automatiquement.

- **PESER UN ARTICLE**

1. Démarrez la balance.
2. Placez un article sur la plateforme de la balance et le poids exact est affiché.

- **SELECTION DE L'UNITE DE PESAGE**

Appuyez sur la touche **UNIT**. Vous pouvez choisir entre les quatre unités "g", "oz", "lb:oz" et "ml".

- **UTILISATION DU MODE TARE**

1. Démarrez la balance.
2. « 0g/0.0oz » est affiché sur l'écran.
3. Placez un article sur la plateforme de pesage et la valeur correcte sera affichée.
4. Appuyez sur la touche **ON**  
**TARE** à nouveau. Le poids de l'article est éliminé et la valeur change à « 0g/0.0oz ».
5. Placez un autre article sur la plateforme de pesage et la valeur correcte sera affichée.



### **Note**

La balance affichera une valeur négative lorsque vous retirez tous les articles. Appuyez sur la touche « On/Off/Tare » et la valeur négative disparaît.

- **SURCHARGE**

Quand la capacité de charge dépasse le maximum de capacité de la Balance Digitale, le mot « EEEE » est affiché.

Retirez l'article(s) de la plateforme pour éviter des dommages à l'appareil.

- **DEBRANCHER LA BALANCE**

1. La balance peut être débranchée manuellement en appuyant la touche **ON**  
**TARE** lorsque la valeur de l'affichage est zéro.
2. La balance se débranchera automatiquement après un état inactif de quelques minutes.

- **ENTRETIEN**

Nettoyez la balance avec un chiffon doux. Ne plongez pas la balance dans l'eau ou détergent, ne la frottez pas avec des matériaux abrasifs et n'utilisez pas de nettoyeurs corrosifs.

---

# 6 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

---

Le nettoyage est l'unique entretien normalement nécessaire.

 **Attention !**

Le nettoyage doit être effectué quand le Tiroir Multifonctions est débranché de l'alimentation électrique. Retirez la prise du mur ou débranchez le circuit d'alimentation du Tiroir Multifonctions.

N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs, ni grattoirs ni objets pointus qui peuvent provoquer des rayures.

N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à haute pression ou qui projettent de la vapeur.

## PARTIE AVANT DE L'APPAREIL ET TABLEAU DE COMMANDES

Il suffit de nettoyer le Tiroir Multifonctions avec un chiffon humide. S'il est très sale, ajoutez quelques gouttes de produit vaisselle à l'eau de lavage.

Essayez ensuite les surfaces avec un chiffon sec.

Le Tiroir Multifonctions peut être nettoyé avec des produits spéciaux pour surface en acier inoxydable. Ces produits évitent que les surfaces ne se resalissent rapidement. Appliquez une fine couche de produit sur toute la surface avec un chiffon doux.

## INTERIEUR DU TIROIR MULTIFONCTIONS

Nettoyez régulièrement l'intérieur du Tiroir Multifonctions avec un chiffon humide. S'il est très sale, ajoutez quelques gouttes de produit vaisselle dans l'eau de lavage.

Essayez ensuite les surfaces avec un chiffon sec.




Attendez que votre Tiroir Multifonctions soit bien sec avant de le réutiliser.

# 7 DÉPANNAGE

## EMBALLAGE SOUS VIDE

| PROBLÈME                       | LISTE DE VERIFICATION  |
|--------------------------------|--|
| L'appareil ne fonctionne pas   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vérifiez si l'appareil est bien branché.</li> <li>2. Vérifiez si le câble d'alimentation est endommagé.</li> <li>3. Peut-être l'appareil est en utilisation continue.</li> </ol>   |
| L'appareil ne scelle pas       | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Si l'ouverture du sac sur le fil de ruban chauffant est replié et irrégulier, le scellage devient imparfaite.</li> <li>2. Pressez uniformément avec les deux mains pendant le mode de scellage manuel. Pour obtenir un le scellage parfait, étirez le bout ouvert en position horizontale et pressez fermement.</li> <li>3. Vérifiez si vous avez étiré le sac uniformément.</li> <li>4. Vérifiez si le voyant rouge est allumé lorsque vous pressez le couvercle dans le mode manuel.</li> <li>5. Vérifiez si le fil de ruban chauffant ou la bande de soudure est endommagé.</li> </ol>  |
| L'appareil ne fait pas le vide | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vérifiez si le bout ouvert du sac est placé à l'intérieur du joint inférieur.</li> <li>2. Vérifiez si le couvercle et les loquets sont bien fermés.</li> <li>3. Vérifiez si le sac est placé uniformément et sans plis.</li> <li>4. Si le contenu est pointu, vérifiez s'il y a des trous dans le sac.</li> <li>5. Le sac ne doit pas être trop plein (le contenu ne doit dépasser <math>\frac{3}{4}</math> du sac).</li> <li>6. Vérifiez si l'entrée d'air est bloquée.</li> <li>7. Vérifiez si vous utilisez un sac sous vide gaufré.</li> <li>8. Vérifiez si 20 secondes sont écoulées après l'opération précédente.</li> <li>9. Vérifiez si les joints supérieur et inférieur sont endommagés (dans ce cas, contactez le centre d'Assistance Technique).</li> <li>10. Vérifiez si la valve d'évacuation de vide est soulevée.</li> </ol> |
| Le vide est libéré.            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. En présence d'arêtes tranchantes qui pourraient transpercer le sac, enveloppez d'abord les articles dans un sac normal et procédez à l'emballage sous vide à nouveau pour éviter des perforations.</li> <li>2. Utilisez un sac sous vide gaufré. Si vous utilisez un sac normal pour le sous vide, l'air peut sortir dû à la condition de scellage du sac ou de l'épaisseur du sac.</li> <li>3. Quelques aliments peuvent créer du gaz donc il semblera que l'air sort du sac.</li> </ol>  |

## BALANCE DE CUISINE

| PROBLÈME  | LISTE DE VERIFICATION  |
|---|--|
|  (sur l'affichage) | 1. La capacité maximum de la Balance Digitale est dépassée (5kg).                              |
|  (sur l'affichage)  | 1. Ouvrez la porte des piles derrière la balance pour changer l'unité de pesage: g --- lb: oz. |
|  (sur l'affichage) | 1. Les piles sont faibles. Remplacez les piles usagées par des nouvelles piles.                |

# 8 SERVICE APRES-VENTE

## RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

Pour en savoir plus sur nos produits ou nous contacter, vous pouvez:

> consulter notre site:

[www.dedietrich-electromenager.com](http://www.dedietrich-electromenager.com)

> nous écrire à l'adresse postale suivante:

Service Consommateurs

DE DIETRICH

5 avenue des Béthunes

CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE

95060 CERGY PONTOISE CEDEX

> nous appeler du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :

**0 892 02 88 04**

Service 0,50 €/min  
+ prix appel

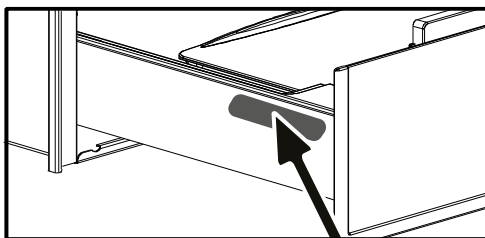
Service fourni par Brandt France, S.A.S. au capital social de 100.000.000 euros. RCS Nanterre 801 250 531.




NOTA:

- Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications de leurs caractéristiques liées à l'évolution technique.
- Afin de retrouver aisément les références de votre appareil, nous vous conseillons de les noter ici.

## INTERVENTIONS FRANCE

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, afin de faciliter la prise en charge de votre demande, munissez-vous des références complètes de votre appareil (référence commerciale, référence service, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.



|                   |                |   |
|-------------------|----------------|---|
| <b>A</b>          | <b>B</b>       | <b>G</b>  |
| SERVICE: <b>C</b> | TYPE: <b>D</b> | <b>I</b>   |
| <b>E</b>          | <b>F</b>       |   |
| Nr <b>H</b>       |                | Made in France   |

B : Référence commerciale

C : Référence service

H : Numéro de série

Vous pouvez nous contacter du lundi au samedi de 8h00 à 20h00 au:

**09 69 39 34 34**

Service gratuit  
+ prix appel



EN

## DEAR CUSTOMER,

You have just purchased a De Dietrich appliance. This choice reflects your high standards as well as your taste for the French art of living.

With over 300 years of heritage, our creations embody the perfect blend of design, authenticity and technology at the service of the culinary arts.

De Dietrich cultivates a constant quest for excellence, perpetuating exceptional craftsmanship in the creation of impeccably finished products. These are made with the finest materials and finished to the highest standards.

We hope you find great satisfaction in using your new appliance and eagerly anticipate any suggestions or questions you may have. De Dietrich's Customer Service is available to address your inquiries and feedback, ensuring that we consistently meet your needs.

We are honored to become your new partner in your home and sincerely appreciate your trust.

[www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

|  |           |
|--|-----------|
| <b>IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS</b> ..... | <b>23</b> |
| Safety Information .....                   | 23        |
| <b>INSTALLATION</b> .....                  | <b>25</b> |
| Before installation .....                  | 25        |
| Installation .....                         | 25        |
| Electrical connection.....                 | 25        |
| <b>ENVIRONMENTAL PROTECTION</b> .....      | <b>26</b> |
| Disposal of the packaging .....            | 26        |
| Disposal of equipment no longer used ..... | 26        |
| <b>APPLIANCE DESCRIPTION</b> .....         | <b>27</b> |
| Main components .....                      | 27        |
| Operation.....                             | 27        |
| Functions.....                             | 28        |
| Characteristics.....                       | 28        |
| Accessories .....                          | 28        |
| <b>USING THE VACUUM SEALER</b> .....       | <b>29</b> |
| Precaution for usage .....                 | 29        |
| Vacuum packaging.....                      | 30        |
| Manual sealing .....                       | 31        |
| Semi-vacuum packaging .....                | 32        |
| <b>USING THE KITCHEN SCALE</b> .....       | <b>34</b> |
| Operation.....                             | 34        |
| <b>CLEANING AND MAINTENANCE</b> .....      | <b>36</b> |
| Appliance front .....                      | 36        |
| Interior of the multipurpose drawer .....  | 36        |
| <b>TROUBLESHOOTING</b> .....               | <b>37</b> |
| <b>AFTER-SALES SERVICE</b> .....           | <b>38</b> |
| Service calls .....                        | 38        |
| Original parts .....                       | 38        |

---

# *IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS*

---

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

## **Safety Information**

### **Safety of children and vulnerable adults:**

#### **WARNING:**

- Risk of choking, injury or permanent disability.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children away from the appliance when it is running or cooling down.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

### **General safety:**

- During installation, follow the instructions on this user manual.
- Cut the power supply before cleaning and maintenance.
- Only qualified personnel may install the unit and replace the cable.
- Please follow the instructions regarding cleaning in the section "Cleaning and Maintenance".
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass.
- The electric system must be equipped with a means for disconnection, with a contact separation in all poles that provides full disconnection under overvoltage category III.
- If a plug is used for the electric connection, then it must be accessible after installation.

## Warnings for Safety

1. Do not touch the plug with wet hands.  
→ it can cause an electric shock.
2. Unplug before cleaning, only use fabric safe cleaner.  
→ Do not use benzene, alcohol or thinner.
3. Do not disassemble and do not use it for any other purpose other than vacuum and sealing.  
→ it can cause breakdown.
4. Do not keep it in a humid, dusty or moist place. Keep it dry.  
→ it can cause electric shock.
5. Check your voltage.
6. Do not touch the heating wire tape.  
→ it can cause burn and electric shock.
7. Caution don't allow children to operate.  
→ it can cause burns, electric shock and accidents.
8. Do not shake, drop and impact.
9. Do not keep it near heat appliances.  
→ it can deform the unit.
10. Unplug when not using for a long time to protect from thunderbolt and lightning
11. Avoid using an electric outlet using a lot of electric appliances.
12. Watch your fingers when opening and closing the cover.
13. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug. Return appliance to the nearest authorized service facility for repair.

### **CAUTION:**

1. Caution of hot food: it can burn, let it cool down first.
2. Food, except dry, is recommended to be kept refrigerated or frozen.
3. When using a microwave after vacuuming, make a hole in the bag.
4. If unit is overheating, turn it off for a moment and then use it again.

# 1 INSTALLATION

## BEFORE INSTALLATION

Check that the **input voltage** indicated on the characteristics plate is the same as the voltage of the power outlet you are going to use.

Open the drawer and remove the packing material.



### **Attention!**

The front surface of the Multipurpose drawer may be wrapped in a **protective film**. Before using the Multipurpose drawer for the first time, remove this film carefully.

**Make sure that the Multipurpose drawer is not damaged in any way.** Check that the drawer opens and closes correctly. If you find any damage, contact the Technical Assistance Service.



### **Attention:**

**The power socket should be easily accessible after the Multipurpose drawer has been installed.**

The Multipurpose drawer should only be built-in in combination with those appliances indicated by the manufacturer. **If it is fitted in combination with other appliances, the guarantee is no longer valid since it is impossible to guarantee that the Multipurpose drawer will work correctly.**

## INSTALLATION

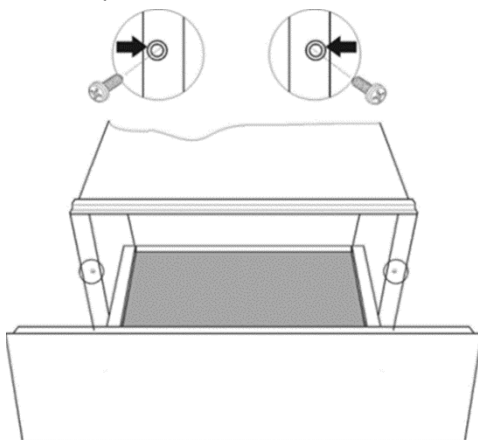
To build in the Multipurpose drawer in combination with another appliance there must be a fixed, interim shelf in the housing unit to support the weight of both appliances.

The appliance to be combined with the Multipurpose drawer will be placed directly on the latter without any need to have a separating shelf.

To build in the appliance which is combined with the Multipurpose drawer, follow the instructions set out in the respective instructions and fitting booklet.

The relevant installation dimensions are indicated in mm **in the diagrams shown below**. Proceed as follows:

2. Place the Multipurpose drawer on the shelf and slide it towards the interior of the niche in such a way that it is centered and completely lined up with the front of the unit.
3. Check that the Multipurpose drawer's frame is properly levelled and is sitting evenly on the shelf.
4. Open the drawer and fix the Multipurpose drawer to the sides of the unit using the two screws provided.



## ELECTRICAL CONNECTION

The Multipurpose drawer is equipped with a power cable and plug for single-phase current. We advise that the **plug is connected to a socket that is easily accessible after installation.**

**If the Multipurpose drawer is to be installed on a permanent basis** it should be installed by a qualified technician. In such a case, the appliance should be connected to a circuit with an all-pole circuit breaker with a minimum separation of 3 mm between contacts.

The data necessary for the electrical connection are **described on the**

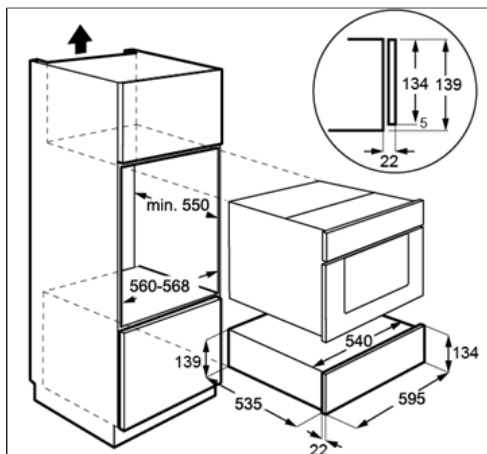
**Multipurpose drawer's characteristics plate** and these must be compatible with those of the power outlet you are going to use.



**WARNING:**

**THE MULTIPURPOSE DRAWER MUST BE CONNECTED TO EARTH.**

The manufacturer and retailers do not accept responsibility for any damage that may be caused to people, animals or property if these installation instructions are not observed.



## 2 ENVIRONMENTAL PROTECTION

### DISPOSAL OF THE PACKAGING



The packaging bears the Green Point mark.

Dispose of all the packaging materials such as cardboard, expanded polystyrene and plastic wrapping in the appropriate bins. In this way you can be sure that the packaging materials will be re-used

### DISPOSAL OF EQUIPMENT NO LONGER

USED



According to European Directive 2012/19/EU on the management of waste electrical and electronic equipment (WEEE), home electrical appliances should not be put into the normal systems for disposal of solid urban waste.

Outdated appliances should be collected separately to optimize component material recovery and recycling rates and to prevent potential harm to human health and the environment. The symbol of a rubbish container superimposed by a diagonal cross should be put on all such products to remind people of their obligation to have such items collected separately.

Consumers should contact their local authorities or point of sale and request information on the appropriate places to leave their old home electrical appliances.

Before disposing of your appliance, render it non-usable by pulling out the power cable, cutting this and disposing of it.

# 3 APPLIANCE DESCRIPTION

## MAIN COMPONENTS



This multipurpose drawer is equipped with:

- A Vacuum Sealer that can pack the exclusive embossed vacuum bags by vacuum and seal normal plastic bags;
- A Digital Kitchen Scale with a protecting cover;
- Two kitchen roll holders with integrated blade (suitable for aluminum foil or baking paper);
- A light that turns on when you open the drawer and turns off when you close it.
- You can also use this drawer to store cooking accessories such as racks or oven dishes.

## OPERATION



- To open the drawer push the bottom part to release, and then pull it to fully open.
- To close the drawer push the bottom part until it stops, it should block when it reaches the end.
- Do not operate the vacuum machine for more than 10 consecutive minutes. A break of at least 10 minutes must be taken before resuming use.

## FUNCTIONS

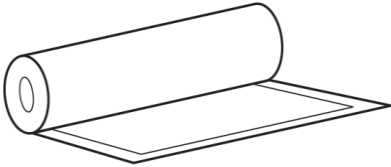
- Vacuum packaging using the exclusive embossed vacuum bag: all kinds of vegetables, meat, fish, seasoning, instant food, snack, dried fish, daily supplies, etc.;
- Sealing a normal plastic bag: continually maintains the first condition by sealing a normal bag perfectly;
- Automatic Sealing and Manual Sealing available;
- Weighing food items until a maximum of 5kg.

## CHARACTERISTICS

- Low noise/ low vibration due to a small motor pump;
- Vacuum pressure - 340mmHg;
- Vacuum packaging and normal sealing available up to width 295mm;
- Complete sealing by a heating wire of 0,5mm diameter;
- A compact size, strong durability, low consumption of electric power - 60W.

## ACCESSORIES

- **VACUUM PLASTIC ROLL**



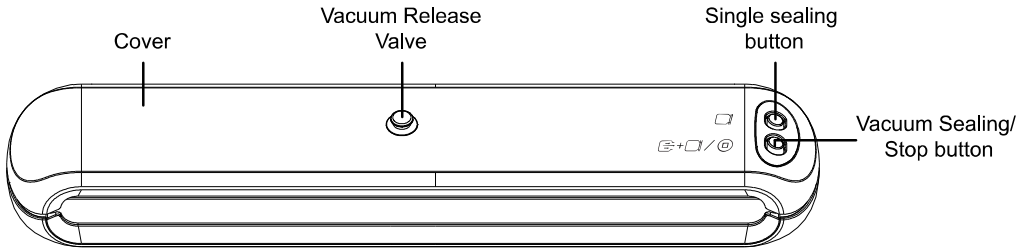
- **ANTIBACTERIAL VACUUM PLASTIC BAGS**

You can buy these in any shop that sells vacuum bags - as long as they are up to width 295mm.

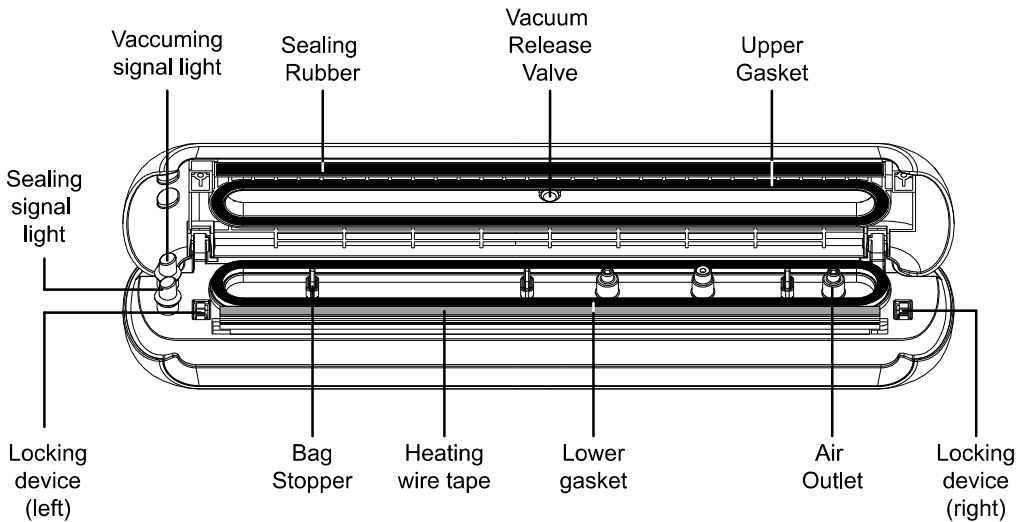


# 4 USING THE VACUUM SEALER

## ■ Exterior



## ■ Interior



## PRECAUTION FOR USAGE

1. Wet food (meat, fish, etc.): before vacuuming remove the water with a kitchen towel or pack it first with a plastic wrap or a disposable bag.
  - ➔ if water gets sucked into the appliance, it will cause a breakdown.
2. Powdery foods (wheat, flour, etc.): operate after packing it first with a disposable bag.
  - ➔ the air inlet can be clogged.
3. Aerogenic vegetables (garlic, ginger, onions, etc.): seal only.

- the plastic bag can be expanded.
- 4. Not fresh or soft vegetables (cucumber, pumpkin, etc.): seal only.
  - water or gas can be created in bag.
- 5. Soup, stew & water, etc.: seal only.
  - if water gets sucked into the product, it is the cause of breakdown.
- 6. It is recommended to use vacuum packed vegetables within 2 weeks. They might soften.
- 7. The sealing line on the entrance of the plastic bag has to be continuous with no disconnection from left to right after vacuum packaging or sealing. If disconnected, redo only sealing one more time (automatic / manual).
- 8. If the plastic bag is wrongly placed, air may leak in and the pump may keep operating without increasing the vacuum pressure. In this case, stop the machine by pressing the start/ stop button, or after 3 minutes, it will automatically stop the operation.



## WARNING

### Caution when sealing:

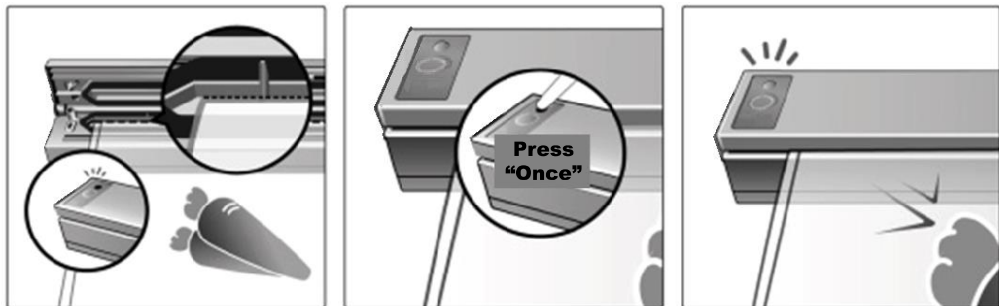
When the red lamp is on, you need to press the cover firmly for perfect sealing.




### Caution when vacuum packaging:




When the lamp is green you can press the  +  /  button.

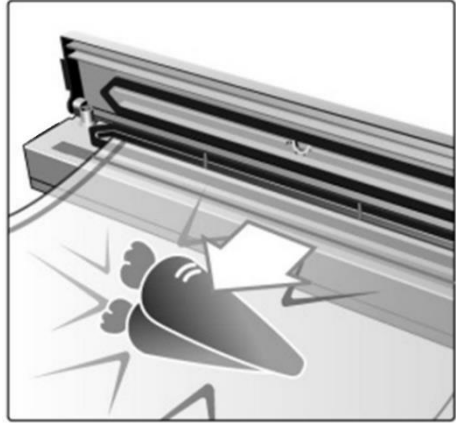
When the operation is finished, you can only open the cover after pulling the vacuum release valve.

## VACUUM PACKAGING



1. Connect the power and check if the Vacuuming signal light is on.
2. Lift the cover.
3. Place the opening of the plastic bag in front of the bag stopper which is in the middle of the lower gasket (the opening of the plastic bag has to be inside space of lower gasket. The content has to be less than  $\frac{3}{4}$  of the capacity of the bag).
4. After closing the cover and locking the left and right hooks, press the  +  /  button and check if the green lamp is on.

- Along with the sound of the motor, the vacuum pump starts operating and the air inside the plastic bag starts to be removed (when you want to stop the operation, press the  +  /  button again).
- When the vacuum is completed, the green lamp turns white and the sealing process starts. The Sealing Signal light starts flashing in red.
- The Sealing Signal light turns off and the machine stops, the automatic vacuum operation is finished.

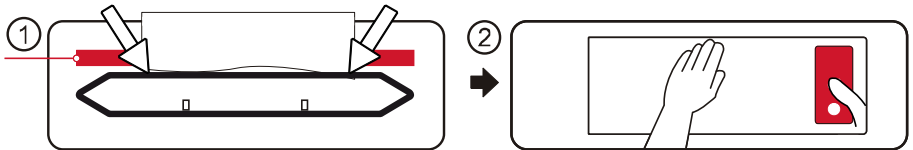



- Pull the vacuum release valve in the middle of the cover.
- Unfasten the left and right hooks.
- Lift the cover and remove the vacuum-packed plastic bag.

**Note:** It is not faulty when the cover or the hooks get separated. You just need to insert them again and use the appliance normally.

## MANUAL SEALING



(Exclusive embossed vacuum roll, bag and normal plastic bag)



- Cut the roll neatly as you want (6cm longer than the content).
- Check the green light of the Vacuuming signal light is on after connecting to power.
- Lift the cover and place one end of the cut plastic roll over the heating wire tape.
- After closing the cover and the hooks are locked, press the  button and the red light starts blinking.
- After flashing for 3 seconds, the red light is on.
- When the red light turns off, pull the vacuum release valve in the middle of the cover.
- Unlock the hooks, open the cover and remove the bag.

## SEMI-VACUUM PACKAGING



1. Connect the power and check if the Vacuuming signal light is on.
2. Lift the cover.
3. Place the opening of the plastic bag in front of the bag stopper which is in the middle of the lower gasket (the opening of the plastic bag has to be inside space of lower gasket. The content has to be less than  $\frac{3}{4}$  of the capacity of the bag).
4. After closing the cover and locking the left and right hooks, press the  button and check if the green lamp is on.
5. When the bag reaches the desired semi-vacuum state, press the  button, when the light turns on, the sealing process starts.
6. When the red lamp is on, press continuously both sides of the cover firmly until the red lamp turns off.
7. When the red lamp turns off, pull the vacuum release valve in the middle of the cover, take off both hands and unfasten the hooks. Then take out the plastic bag.

### • EFFECT OF VACUUM PACKAGING

The vacuum packaging perfectly blocks the contents from exterior air, organisms, fungi, dust and other contamination factors, so it blocks the rotting or spoiling of the contents and extends the preservation 2 to 3 times more than general storage methods.

Also, the inflow of any moisture or smell is blocked, so the original taste, color, scent, nutrition and freshness is maintained for a very long time.

In addition, oxidation due to the contact with air and moisture is prevented and static electricity due to friction and dust is restrained, so, drugs, important documents, pictures, films, jewelry and other materials as semiconductors can be long preserved without quality variation.

### • STORAGE GUIDE

| TYPE         | FOODS  | WHERE TO STORE | STORAGE LIFE |
|--------------|--|----------------|--------------|
| Meat         | Beef, Pork, Lamb   | Freezer        | 2 - 3 years  |
|              | Poultry  | Freezer        | 2 - 3 years  |
|              | Fish   | Freezer        | 2 years      |
| Hard Cheeses | Cheddar, Swiss   | Refrigerator   | 4 – 8 months |
|              | Parmesan   | Refrigerator   | 4 – 8 months |
| Vegetables   | Asparagus, Broccoli, Cauliflower, Cabbage, Brussels Sprouts, Corn, | Freezer        | 2 - 3 years  |

| TYPE             | FOODS                             | WHERE TO STORE | STORAGE LIFE |
|------------------|-----------------------------------|----------------|--------------|
|                  | Green Beans, Snow Peas, Snap Peas |                |              |
|                  | Lettuce, Spinach                  | Refrigerator   | 2 weeks      |
| Fruits           | Apricots, Plums                   | Freezer        | 1 - 3 years  |
|                  | Peaches, Nectarines               | Freezer        | 1 - 3 years  |
| Baked Goods      | Bagels, Bread, Pastries           | Freezer        | 1 - 3 years  |
| Nuts             | Almonds, Peanuts                  | Pantry         | 2 years      |
|                  | Sunflower seeds                   | Pantry         | 2 years      |
| Coffee           | Coffee beans                      | Freezer        | 2 - 3 years  |
|                  | Coffee Beans                      | Pantry         | 1 year       |
|                  | Ground coffee                     | Freezer        | 2 years      |
|                  | Ground coffee                     | Pantry         | 5 – 6 months |
| Prepared liquids | Sauces, Soups, Stews              | Freezer        | 1 - 2 years  |
| Dry foods        | Beans, Grains                     | Pantry         | 1 - 2 years  |
|                  | Pasta, Rice                       | Pantry         | 1 - 2 years  |
| Powdery foods    | Dry Milk, Dried Coconut           | Pantry         | 1 - 2 years  |
|                  | Flour, Sugar, Brown Sugar         | Pantry         | 1 - 2 years  |
| Snack foods      | Chips                             | Pantry         | 3 - 6 weeks  |
|                  | Cookies, Crackers                 | Pantry         | 3 - 6 weeks  |

---

# 5 USING THE KITCHEN SCALE

---



## Note

The display value may be affected by electromagnetic influences, e.g. when a radio is operated in the immediate vicinity of the device. The product can be used for its intended purpose again when the interference is discontinued, but may need to be switched on again to re-start.

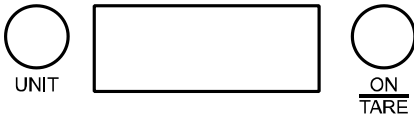
### • BATTERY INSTALLATION

1. Turn the entire scale upside down and reset it securely on a firm, flat surface.
2. Remove the battery door.
3. Install 2pcs CR-2032 or AAA batteries (as applicable) in the battery compartment.
4. Close the battery door.

### • BATTERY STATUS

- When “Lo” appears on the LCD screen, it indicates that the battery is low. Open the battery compartment and replace the old batteries with new ones.
- Used batteries must not be disposed of as household waste. Do not incinerate batteries because they might explode at high temperature. Contact your local authority for information concerning reclamation and disposal of batteries.
- When replacing batteries, always use brand new batteries of the same type.

## DESCRIPTION



ON/TARE Key: power ON, power OFF and Tare function.

UNIT Key: Unit exchange (g/ oz/ lb/ ml)

## OPERATION

### • ACTIVATING THE SCALE

1. Turn the scale on by touching ON/TARE key.
2. The LCD screen will show all characters for a few seconds and then 0g or 0.0oz will be shown on the display.
3. The scale turns off automatically after being idle for a few minutes.

- **WEIGHING AN ITEM**

1. Turn on the scale.
2. Place an item on the platform and the exact weight of item will be displayed.

- **SELECTING WEIGHT UNIT**

Press the **UNIT** key. You can choose between the four units “g”, “oz”, lb:oz” and “ml”.

- **USING THE TARE MODE**

1. Turn the scale on.
2. “0g/0.0oz” will be shown on the display.
3. Place an item on the weighing platform and read the value accordingly.
4. Touch the  $\frac{\text{ON}}{\text{TARE}}$  again. The weight of this item will be eliminated and the reading will change to “0g/0.0oz”.
5. Place next item on the weighing platform and get the reading.



**Note**

The scale will display a negative reading when you remove all items. Touch the  $\frac{\text{ON}}{\text{TARE}}$  key once and the negative reading will disappear.

- **OVERLOAD**

When the load capacity exceeds the maximum capacity of the Digital Scale, “EEEE” will be displayed on the Display.

Remove the item(s) from the scale platform to avoid damage to the scale.

- **POWER OFF**

1. The scale can be switched off manually by touching the  $\frac{\text{ON}}{\text{TARE}}$  key for a few seconds when the display is zero.
2. The scale turns off automatically after being idle for a few minutes.

- **MAINTENANCE**

Clean with a soft cloth. Do not immerse directly into water or detergent, scrub with abrasive material or use corrosive cleanser.

---

# 6 *CLEANING AND MAINTENANCE*

---

Cleaning is the only maintenance action that is required normally.

 **Warning!**

**Cleaning must be done with the Multipurpose drawer disconnected from the electrical power supply. Remove the plug from the power socket or disconnect the Multipurpose drawer power supply circuit.**

**Do not use aggressive or abrasive cleaning products, abrasive sponges or pointed objects since stains or abrasion marks may appear.**

**Do not use high pressure or steam jet cleaning appliances.**

## **APPLIANCE FRONT**

The Multipurpose drawer can be cleaned using just a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of washing-up liquid to the washing water.

Wipe the surfaces dry using a dry cloth.

Special products for treatment of stainless-steel surfaces can be used. These products prevent the surfaces becoming dirty again for some time. Apply a thin layer of such a product on the surface using a soft cloth.


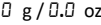

## **INTERIOR OF THE MULTIPURPOSE DRAWER**

Clean the inside of the Multipurpose drawer regularly using a damp cloth. If it is very dirty add a few drops of washing-up liquid to the washing water.

Wipe the surfaces dry using a dry cloth.

Only use the Multipurpose drawer again when it is completely dry.

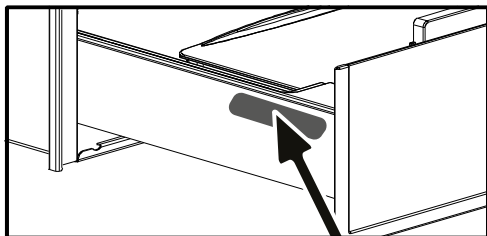
# 7 TROUBLESHOOTING




| FAULT   | CHECK LIST   |
|---|--|
| <b>VACUUM SEALER</b>  |  |
| No operation  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Did you correctly plug the power cord into the socket?</li> <li>2. Did the power cord get damaged?</li> <li>3. Are you using it continuously</li> </ol>  |
| Did the power cord get damaged?   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. If the opening of the plastic bag on the heating wire tape is folded or uneven, the sealing becomes imperfect.</li> <li>2. Press evenly with both hands when manual sealing. If it is pressed down too weakly or slanted to one side, the sealing becomes imperfect.</li> <li>3. Check whether the plastic bag is evenly spread.</li> <li>4. Check whether the red lamp is on after pressing the cover for a while when manual sealing.</li> <li>5. Check whether the heating wire tape or the sealing rubber is damaged.</li> </ol>   |
| Are you using it continuously   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Check whether the opening of the plastic bag is placed on the inside of the lower gasket.</li> <li>2. Check whether the cover and the hooks are correctly closed.</li> <li>3. Check whether the plastic bag is evenly spread without any folds.</li> <li>4. Check whether the contents are sharp and the plastic hole has a hole.</li> <li>5. Check whether there is too much content in the plastic bag. (Three quarters of content in the bag are appropriate.)</li> <li>6. Check whether the air inlet is blocked or not.</li> <li>7. Check whether you used the embossed vacuum bag.</li> <li>8. Check if 20 seconds have passed after the previous operation.</li> <li>9. Check whether the upper / lower gasket is damaged or not. (If damaged, request the A/S centre.)</li> <li>10. Check whether the vacuum release valve is lifted.</li> </ol> |
| Sealing Failure   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. In case of piercing content, please wrap it one more time first in other normal bag and then do vacuum sealing to prevent any puncture.</li> <li>2. Use the embossed vacuum bag. If another normal bag is vacuumed, air can be released due to the bag sealing condition or the thickness.</li> <li>3. Food that creates gas itself, can make the vacuum seem to be released.</li> </ol>   |
| <b>KITCHEN SCALE</b>  |  |
| <br>(on the display) | The load exceeds the maximum capacity of the Digital Scale (5kg).  |
| <br>(on the display)  | Open the battery door on the bottom of the scale, there you can find the switch to change the weight unit: g --- lb: oz.   |
| <br>(on the display) | Indicates that the battery is low. Open the battery compartment and replace the old batteries with new ones.   |

# 8 AFTER-SALES SERVICE

## SERVICE CALLS

Any repair made to your appliance must be carried out by a qualified professional authorized to work on the brand. When you call, state your appliance's complete reference information (model, type, serial number). This information appears on the manufacturer's nameplate.



|                   |                |  |
|-------------------|----------------|--|
| <b>A</b>          | <b>B</b>       | <b>G</b>   |
| SERVICE: <b>C</b> | TYPE: <b>D</b> | <b>I</b>   |
| <b>E</b>          | <b>F</b>       | Made in France    |
| Nr <b>H</b>       |                |  |

B : Commercial reference

C : Service reference

H : Serial number

## ORIGINAL PARTS

During any servicing, ask that only certified genuine replacement parts are used.

A decorative graphic at the top of the page features several geometric shapes. On the left, a large white diamond with a brown outline is partially visible. In the center, a smaller dark grey diamond contains the white text 'PT'. To its right is another large white diamond with a brown outline. In the top right corner, there is a small brown diamond containing a white circle with a brown arrow pointing to the right. A solid brown triangle is also visible on the far left edge.

PT

## CARO CLIENTE

Acabou de adquirir um produto De Dietrich. Esta escolha reflete os seus elevados padrões, assim como o seu gosto pela arte de viver francesa

Com mais de 300 anos de história, as nossas criações representam a combinação perfeita de design, autenticidade e tecnologia ao serviço das artes culinárias.

A De Dietrich cultiva uma busca constante pela excelência, mantendo um nível artesanal excepcional na criação de produtos com acabamentos impecáveis. Estes são fabricados com os melhores materiais e acabados de acordo com os mais elevados padrões.

Esperamos que encontre uma grande satisfação na utilização do seu novo produto e aguardamos com expectativa quaisquer sugestões ou questões que possa ter. O Serviço de Apoio ao Cliente da De Dietrich está disponível para responder às suas perguntas e comentários, assegurando que satisfazemos consistentemente as suas necessidades.

É uma honra para nós tornarmo-nos o seu novo parceiro na sua casa e agradecemos a sua confiança.

[www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

|   |           |
|---|-----------|
| <b>SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES .....</b> | <b>41</b> |
| Informações de Segurança .....                  | 41        |
| <b>INSTALAÇÃO .....</b>                         | <b>43</b> |
| Antes Da Instalação .....                       | 43        |
| Instalação .....                                | 43        |
| Ligação elétrica .....                          | 43        |
| <b>MEIO AMBIENTE.....</b>                       | <b>44</b> |
| Eliminação Da Embalagem .....                   | 44        |
| Eliminação De Aparelhos Fora De Uso .....       | 44        |
| <b>DESCRIÇÃO DO APARELHO .....</b>              | <b>45</b> |
| Componentes Principais.....                     | 45        |
| Funcionamento.....                              | 45        |
| Funções.....                                    | 46        |
| Características .....                           | 46        |
| Acessórios.....                                 | 46        |
| <b>SELAR A VACUO .....</b>                      | <b>47</b> |
| Embalar a vácuo .....                           | 48        |
| Selagem Manual .....                            | 49        |
| Embalar a semi-vácuo.....                       | 50        |
| <b>UTILIZAÇÃO DA BALANÇA DE COZINHA .....</b>   | <b>52</b> |
| Operação.....                                   | 52        |
| <b>LIMPEZA E MANUTENÇÃO .....</b>               | <b>54</b> |
| Frente do aparelho .....                        | 54        |
| Interior da gaveta multiusos .....              | 54        |
| <b>RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS .....</b>             | <b>55</b> |
| <b>SERVIÇO POS-VENDA .....</b>                  | <b>56</b> |
| Intervenções.....                               | 56        |
| Peças de origem .....                           | 56        |

---

# SEGURANÇA E PRECAUÇÕES

## IMPORTANTES

---

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por lesões ou danos resultantes da instalação e utilização incorretas. Guarde sempre as instruções junto do aparelho para futuras consultas.

### **Informações de Segurança**

#### **Segurança de crianças e pessoas vulneráveis:**

##### **⚠ ADVERTÊNCIA:**

- Risco de asfixia, ferimentos ou incapacidade permanente.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se forem supervisionadas por um adulto que seja responsável pela sua segurança.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis estão quentes.

- A limpeza e a manutenção básica não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

#### **Segurança geral:**

- Durante a instalação siga as instruções contidas neste manual de instruções.
- Desligue o aparelho da fonte de alimentação, antes de realizar operações de limpeza ou manutenção.
- Somente pessoal qualificado pode instalar o aparelho e substituir o cabo.
- Por favor, tenha em atenção as indicações relativas à limpeza constantes no ponto “Limpeza e Manutenção”.
- Não utilize dispositivos de limpeza a vapor para limpar o eletrodoméstico.
- Não utilize detergentes fortes ou raspadores de metal para limpar o eletrodoméstico.
- O sistema elétrico deve estar equipado com um dispositivo de desconexão, com separação de contactos em todos os polos que garanta uma desconexão completa na categoria de sobretensão III.

- Se a ligação elétrica se fizer com ficha, esta deve ficar acessível depois da instalação.

## **Indicações de Segurança**

1. Não toque na ficha com as mãos molhadas.  
→ pode provocar choque elétrico.
2. Desligue o aparelho da tomada antes de proceder à limpeza e utilize apenas produtos de limpeza seguros para tecidos.  
→ Não utilize benzeno, álcool ou diluentes.
3. Não desmonte o aparelho, nem utilize para outros fins que não sejam vácuo ou selagem.  
→ pode provocar avaria.
4. Não guarde o aparelho em locais húmidos, com pó ou molhados. Mantenha o equipamento seco.  
→ pode provocar choque elétrico.
5. Verifique a voltagem.
6. Não toque na fita de aquecimento.  
→ pode provocar queimaduras e choques elétricos.
7. Não permita que as crianças manuseiem o aparelho.  
→ pode provocar queimaduras, choque elétrico e acidentes.
8. Não abane ou deixe cair o aparelho.

9. Mantenha o equipamento afastado de outros aparelhos que emitam calor.  
→ pode deformar o equipamento.
10. Se o aparelho não for utilizado por um longo período de tempo, desligue da tomada, de forma a proteger de trovoadas e relâmpagos.
11. Não utilize uma tomada múltipla com vários aparelhos ligados.
12. Tenha cuidado com os dedos ao abrir e fechar a tampa
13. Se a ficha ou o cabo estiverem danificados, não utilize o aparelho. Contacte o Serviço de Assistência Técnica mais próximo para efetuar a reparação.

### **⚠ ATENÇÃO:**

1. Cuidado com os alimentos quentes: podem provocar queimaduras, deixe arrefecer.
2. Recomenda-se que mantenha os alimentos frescos ou refrigerados, exceto os alimentos secos.
3. Se utilizar o micro-ondas após embalar a vácuo, faça um buraco no saco.
4. Se verificar sobreaquecimento do aparelho, desligue-o durante algum tempo e volte a ligar.

# 1 INSTALAÇÃO

## ANTES DA INSTALAÇÃO

**Verifique que a tensão de alimentação** indicada na placa de características corresponde à tensão da sua instalação.

Abra a gaveta e retire o material de embalagem.



### **Atenção!**

A superfície frontal da Gaveta Multiusos pode estar envolvida numa película de proteção. Antes da primeira utilização, retire esta película cuidadosamente.

Certifique-se de que a Gaveta Multiusos não está danificada. Verifique se a gaveta abre e fecha corretamente. Em caso de danos contacte o Serviço de Assistência Técnica.



### **Atenção:**

**A ficha deve ficar facilmente acessível após a instalação da Gaveta Multiusos.**

A Gaveta Multiusos só pode ser encastrada em combinação com os aparelhos indicados pelo fabricante. Se for montada em combinação com outros aparelhos fica excluído o direito à garantia porque não é possível garantir um funcionamento correto.

## INSTALAÇÃO

Para encastrar a Gaveta Multiusos em combinação com outro aparelho é necessário que exista uma prateleira intermédia fixa, que suporte o peso dos dois aparelhos.

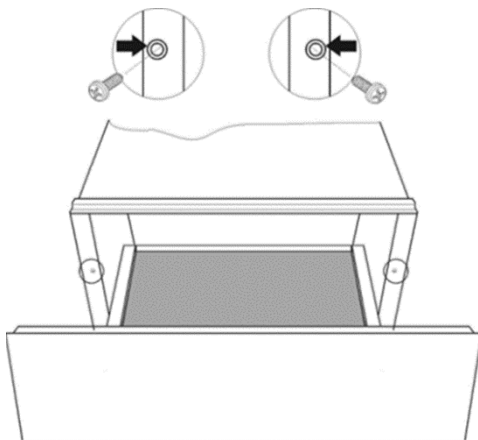
O aparelho que combina com a Gaveta Multiusos será colocado diretamente sobre a Gaveta Multiusos sem que seja necessário existir uma prateleira separadora.

Para encastrar o aparelho que combina com a Gaveta Multiusos siga as indicações mencionadas no respetivo livro de instruções e montagem.

As dimensões relevantes para a instalação são indicadas em mm nas figuras

apresentadas de seguida. Proceda do seguinte modo:

- Coloque a Gaveta Multiusos sobre a prateleira e deslize-a para o interior do nicho de modo fique centrada e totalmente encostada à frente do móvel.
- Certifique-se de que a carcaça da Gaveta Multiusos está bem nivelada e assente sobre a prateleira.
- Abra a gaveta e fixe a Gaveta Multiusos aos laterais do móvel utilizando os dois parafusos fornecidos.



## LIGAÇÃO ELÉTRICA

A Gaveta Multiusos está equipada com um cabo de alimentação e ficha para corrente monofásica. Aconselha-se **a ligação da ficha a uma tomada que fique facilmente acessível após a instalação.**

**Em caso de conexão permanente**, a Gaveta Multiusos deve ser instalada por um técnico qualificado. Neste caso, a conexão deve ser feita a um circuito com um dispositivo de corte omipolar com separação mínima de 3 mm entre contactos.

Os dados necessários para a ligação elétrica encontram-se descritos na placa de características da Gaveta Multiusos e

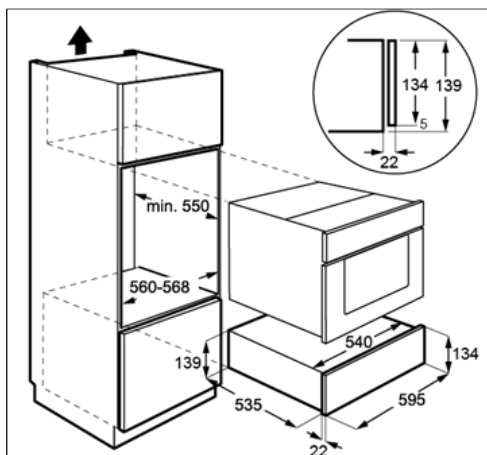
devem ser compatíveis com os da instalação elétrica.



### **ATENÇÃO:**

**A GAVETA MULTIUSOS TEM QUE SER OBRIGATORIAMENTE CONECTADO À TERRA.**

**O fabricante e os revendedores declinam qualquer responsabilidade** por eventuais danos causados a pessoas, animais ou bens no caso de se verificar inobservância destas instruções de instalação.



## **2 MEIO AMBIENTE**

### **ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM**



A embalagem está assinalada com o Ponto Verde.

Para eliminar todos os materiais de embalagem, como o cartão, esferovite e as películas utilize contentores adequados. Deste modo é garantida a reutilização dos materiais de embalagem.

### **ELIMINAÇÃO DE APARELHOS FORA DE**

### **USO**



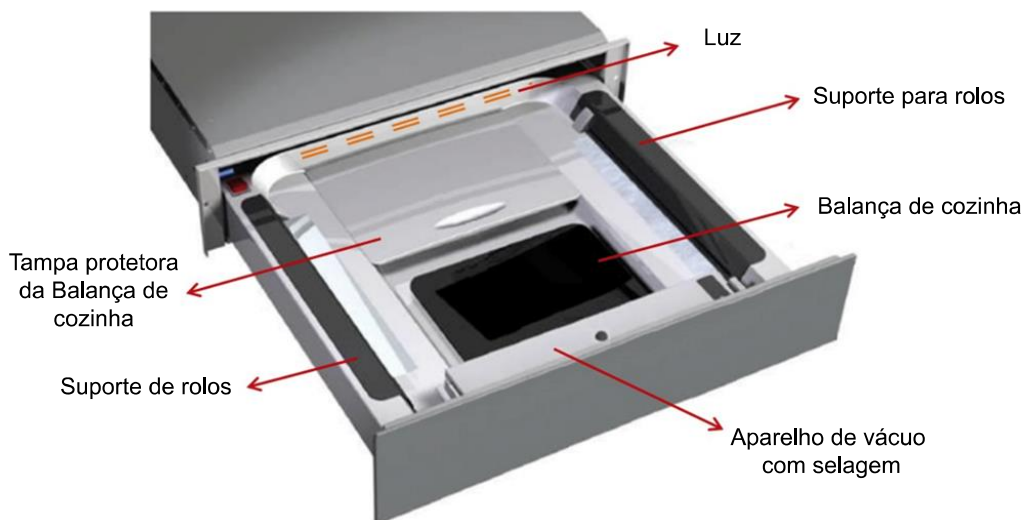
A diretiva Europeia 2012/19/EU referente à gestão de resíduos de aparelhos elétricos e

eletrónicos (RAEE), prevê que os eletrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos.

Os aparelhos desatualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos de forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada.

# 3 DESCRIÇÃO DO APARELHO

## COMPONENTES PRINCIPAIS



Esta Gaveta Multiusos está equipada com

- Um Selador de vácuo que embala sacos para vácuo e sela sacos de plástico normais;
- Uma Balança Digital com tampa protetora;
- Dois suportes para rolos de cozinha com lâmina integrada (adequados para folha de alumínio ou papel vegetal);
- Uma lâmpada que se acende ao abrir a gaveta e se apaga ao fechar.
- Pode também guardar tabuleiros dentro desta gaveta funcional

## FUNCIONAMENTO



- Para abrir a gaveta, empurre a parte inferior para a soltar e, de seguida, puxe-a para a abrir completamente.
- Para fechar a gaveta, empurre a parte inferior até parar; esta deve bloquear quando chegar ao fim.
- Não utilizar a máquina de vácuo durante mais de 10 minutos de cada vez. Deve fazer-se uma pausa de pelo menos 10 minutos antes de voltar a utilizá-la.

## FUNÇÕES

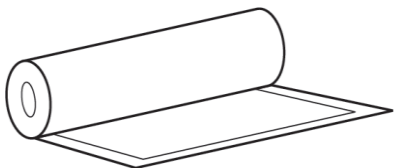
- Embalamento a vácuo utilizando os sacos para vácuo: todos os vegetais, carne, peixe, temperos, refeições instantâneas, aperitivos, peixe seco, alimentos comuns, etc.;
- Selagem com saco de plástico normal: mantém continuamente a condição inicial ao selar com saco normal;
- Selagem Automática e Selagem Manual disponíveis;
- Pesagem de alimentos até um máximo de 5kg.

## CARACTERÍSTICAS

- Baixo ruído/baixa vibração graças a uma pequena bomba de motor;
- Pressão de vácuo - 340 mmHg;
- Embalamento a vácuo e selagem normal disponíveis até uma largura de 295mm;
- Selagem completa com fita de aquecimento com diâmetro de 0,5mm;
- Tamanho compacto, forte durabilidade, baixo consumo energético - 60W.

## ACESSÓRIOS

- **ROLO DE PLÁSTICO PARA VÁCUO**



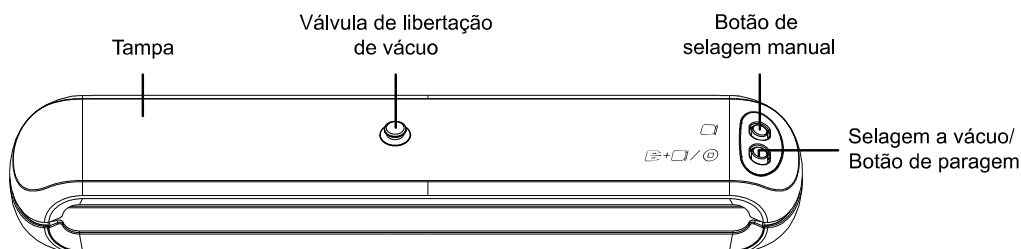
- **SACOS DE PLÁSTICO DE VÁCUO ANTIBACTERIANOS**

Pode adquirir estes acessórios em qualquer loja que venda sacos para embalamento a vácuo - desde que tenham uma largura até 295 mm.

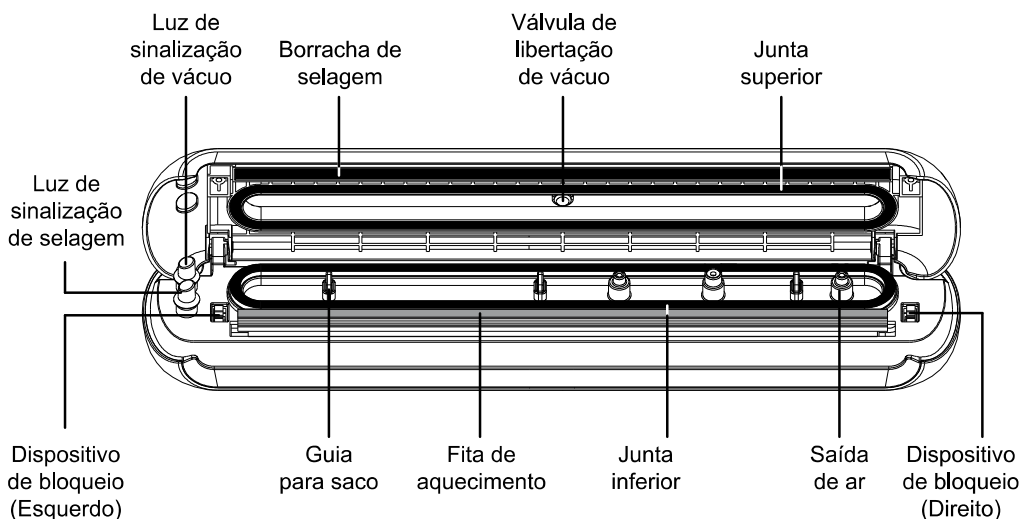


# 4 SELAR A VÁCUO

## ■ Exterior



## ■ Interior



## • PRECAUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

1. Alimentos húmidos (carne, peixe, etc.): antes de embalar a vácuo remova o excesso de água com um pano de cozinha ou envolva em plástico ou saco descartável.
  - se a água for sugada para o aparelho, pode causar danos.
2. Alimentos em pó (trigo, farinha, etc.): embale a vácuo após colocar dentro de um saco descartável.
  - pode obstruir a entrada de ar.
3. Legumes aerogénicos (alho, gengibre, cebolas, etc.): apenas devem ser selados.

- o saco de plástico pode expandir.
- 4. Alimentos que não são frescos ou alimentos macios (pepino, abóbora, etc.).
  - pode criar água ou gás dentro do saco.
- 5. Sopas, estufados e água, etc.: apenas devem ser selados.
  - se a água for sugada para o aparelho, pode causar danos.
- 6. Recomenda-se que consuma os alimentos embalados a vácuo num prazo de 2 semanas. Os alimentos podem amolecer.
- 7. A linha de selagem na entrada do saco de plástico deve ser contínua, sem falhas da esquerda para a direita após o embalamento a vácuo ou selagem. Se houver falhas, proceda apenas à selagem mais uma vez (automática/ manual).
- 8. Se o saco de plástico não estiver corretamente posicionado, pode entrar ar e a bomba continua a funcionar sem aumentar a pressão de vácuo. Neste caso, pare o aparelho premindo a Luz de sinalização de vácuo ou a operação para automaticamente após 3 minutos.



## ADVERTÊNCIAS!

### Atenção ao selar:

Quando a lâmpada vermelha está acesa, pressione firmemente a tampa para uma selagem perfeita.

### Atenção ao embalar a vácuo:







Quando a lâmpada estiver verde prima a luz de sinalização de vácuo

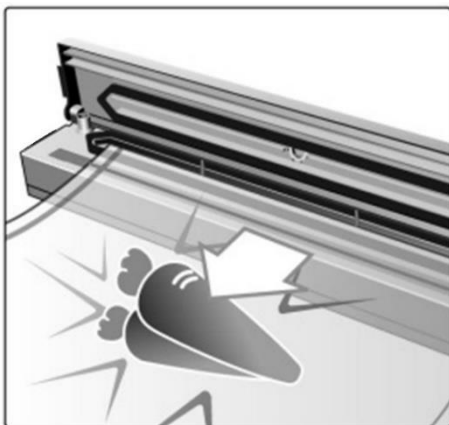
Quando a operação terminar, apenas pode abrir a tampa após puxar a válvula de libertação de vácuo.

## EMBALAR A VÁCUO



1. Ligue o aparelho e verifique se a luz de sinalização de vácuo está acesa.
2. Levante a tampa.
3. Coloque a abertura do saco de plástico em frente da guia que se encontra a meio da junta inferior (a abertura do saco de plástico deve ficar dentro da área da junta inferior. O conteúdo deve ser inferior a  $\frac{3}{4}$  da capacidade do saco).

- Após fechar a tampa e trancar os fechos esquerdo e direito, pressione o botão  +  /  e verifique se a lâmpada verde está acesa.
- Ouvirá o som do motor, ao mesmo tempo que a bomba de vácuo começa a funcionar e o ar é retirado de dentro do saco de plástico (quando quiser terminar a operação, prima novamente o botão  +  / .
- Quando a operação de vácuo estiver concluída, a luz verde fica branca e o processo de selagem começa automaticamente. A luz de sinalização de selagem começa a piscar a vermelho.
- A luz da sinalização de selagem apaga-se e a máquina para, a operação de vácuo automática está concluída.

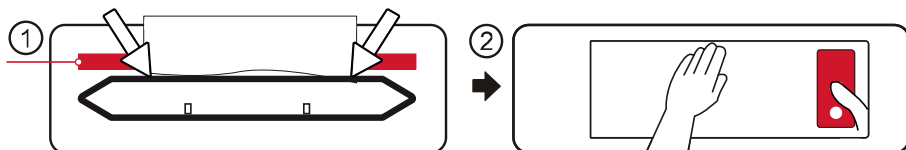


- Puxe a válvula de libertação de vácuo que se encontra no meio da tampa.
- Solte os fechos esquerdo e direito.
- Levante a tampa e remova o saco embalado.


**Nota:** Se os fechos se soltarem do aparelho, não significa um defeito. Insira os fechos novamente e use a Gaveta Multiusos normalmente.

## SELAGEM MANUAL

(Rolos e sacos próprios para embalar a vácuo e sacos de plástico normais.)







- Corte o rolo o mais a direita possível (6 cm mais comprido do que o seu conteúdo).
- Verifique que a luz verde do botão de selagem a vácuo está acesa após ligar o aparelho à corrente.
- Levante a tampa e coloque um extremo do plástico que cortou sobre a fita de aquecimento.

- Depois de fechar a tampa e os ganchos estarem bloqueados, prima o botão  e a luz vermelha começa a piscar.
- Depois de piscar durante 3 segundos, a luz vermelha acende-se.
- Quando a luz vermelha se apagar, puxe a válvula de libertação de vácuo no centro da tampa
- Solte os ganchos, abra a tampa e retire o saco.

## EMBALAR A SEMI-VÁCUO



- Ligue o aparelho e verifique se a luz de sinalização de vácuo está acesa.
- Levante a tampa.
- Coloque a abertura do saco de plástico em frente da guia que se encontra a meio da junta inferior (a abertura do saco de plástico deve ficar dentro da área da junta inferior. O conteúdo deve ser inferior a  $\frac{3}{4}$  da capacidade do saco).
- Após fechar a tampa e trancar os fechos esquerdo e direito, pressione o botão de  +  /  e verifique se a lâmpada verde está acesa
- Quando o saco atingir o estado de semi-vácuo pretendido, prima o botão ; quando a luz se acender, inicia-se o processo de selagem.
- Quando a luz vermelha estiver acesa, prima continuamente os dois lados da tampa com firmeza até a luz vermelha se apagar.
- Quando a luz vermelha se apagar, puxe a válvula de libertação de vácuo no meio da tampa, tire as duas mãos e desaperte os ganchos. De seguida, retire o saco de plástico.

## • VANTAGENS DE EMBALAR A VÁCUO

O embalamento a vácuo evita que os alimentos entrem em contacto com o ar exterior, organismos, bactérias, fungos, pó e outros elementos de contaminação, impedindo a decomposição e deterioração dos alimentos e prolongando a sua preservação 2 a 3 vezes mais do que os métodos de embalamento comuns.

Evita ainda o contacto com a humidade e cheiros, de forma que o sabor, cor, aroma, nutrientes e frescura originais são mantidos por mais tempo.

Para além disso, evita a oxidação provocada pelo contacto com o ar e a humidade e impede a formação de electricidade estática provocada pela fricção e pó, por isso, medicamentos, documentos importantes, fotografias, películas fotográficas, joias e outros materiais semicondutores podem ser preservados por um longo período de tempo sem perderem a sua qualidade.

• GUIA DE ARMAZENAMENTO

| TIPO DE ALIMENTOS   | ALIMENTOS   | ONDE ARMAZENAR | TEMPO DE ARMAZENAMENTO |
|---------------------|---|----------------|------------------------|
| Carne               | Vaca, Porco, Borrego  | Congelador     | 2 - 3 anos             |
|                     | Aves  | Congelador     | 2 - 3 anos             |
|                     | Peixe   | Congelador     | 2 anos                 |
| Queijos duros       | Queijo Cheddar, Queijo Suíço  | Frigorífico    | 4 - 8 meses            |
|                     | Queijo parmesão   | Frigorífico    | 4 - 8 meses            |
| Legumes             | Espargos, Brócolos, Couve-flor, Couve-de-bruxelas, Milho, Feijão-verde, Ervilhas de quebrar, Ervilhas | Congelador     | 2 - 3 anos             |
|                     | Alface, Espinafre   | Frigorífico    | 2 semanas              |
| Fruta               | Alperce, Ameixa   | Congelador     | 1 - 3 anos             |
|                     | Pêssegos, Nectarinas  | Congelador     | 1 - 3 anos             |
| Alimentos cozidos   | Bagels, Pão, Bolos  | Congelador     | 1 - 3 anos             |
| Frutos secos        | Amêndoas, Amendoins   | Despensa       | 2 anos                 |
|                     | Sementes de girassol  | Despensa       | 2 anos                 |
| Café                | Grãos de Café   | Congelador     | 2 - 3 anos             |
|                     | Grãos de Café   | Despensa       | 1 ano                  |
|                     | Café moído  | Congelador     | 2 anos                 |
|                     | Café moído  | Despensa       | 5 - 6 meses            |
| Líquidos preparados | Molhos, Sopas, Estufados  | Congelador     | 1 - 2 anos             |
| Alimentos secos     | Feijão, Cereais   | Despensa       | 1 - 2 anos             |
|                     | Massa, Arroz  | Despensa       | 1 - 2 anos             |
| Alimentos em pó     | Leite em pó, Coco seco  | Despensa       | 1 - 2 anos             |
|                     | Farinha, Açúcar, Açúcar mascavado   | Despensa       | 1 - 2 anos             |
| Aperitivos          | Batatas fritas  | Despensa       | 3 - 6 semanas          |
|                     | Bolachas, Biscoitos crocantes   | Despensa       | 3 - 6 semanas          |

---

# 5 UTILIZAÇÃO DA BALANÇA DE COZINHA

---



## Nota

O valor mostrado no display pode ser afetado por influências eletromagnéticas, por exemplo, quando um rádio está ligado perto do aparelho. A balança pode ser usada novamente quando a interferência é interrompida, mas pode ter de ser reiniciada.

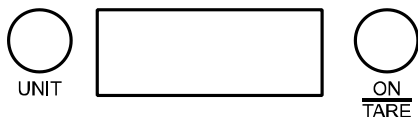
### • COLOCAR PILHAS

1. Vire a balança ao contrário e coloque-a sobre uma superfície firme e lisa.
2. Retire a tampa do compartimento das pilhas.
3. Coloque 2 pilhas CR-2032 ou AAA (conforme aplicável) no compartimento.
4. Volte a colocar a tampa.

### • ESTADO DA BATERIA

- Quando aparecer no visor LCD a palavra “Lo”, significa que as pilhas estão fracas. Substitua as pilhas.
- Não deposite pilhas usadas no lixo doméstico Não queime as pilhas porque podem explodir a altas temperaturas. Contacte as autoridades locais para obter informação sobre a eliminação de pilhas.
- Substitua sempre por pilhas novas do mesmo tipo.

## DESCRIÇÃO



Tecla ON  
TARE: Ligar, desligar e função tara.

Tecla UNIT Alteração de unidades (g/ oz/ lb/ ml)

## OPERAÇÃO

### • ATIVAR A BALANÇA

1. Ligue a balança premindo a tecla ON  
TARE.
2. O ecrã LCD mostrará todos os caracteres durante alguns segundos e depois 0g ou 0.0oz serão exibidos no display.

3. A balança desliga-se automaticamente após alguns minutos em standby.

#### • PESAR UM ARTIGO

1. Ligue a balança.
2. Coloque um artigo na balança e o seu peso exato será exibido no display.

#### • SELECIONAR UMA UNIDADE DE PESO

Prima a tecla **UNIT**. Pode escolher entre as quatro unidades “g”, “oz”, “lb:oz” e “ml”.

#### • USAR O MODO TARA

1. Ligue a balança.
2. “0g/0.0oz” será exibido no display.
3. Coloque um item na balança e leia o valor exibido.
4. Prima novamente **ON**/**TARE**. O peso deste item será eliminado e o valor é alterado para “0g/0.0oz”.
5. Coloque outro artigo na balança e confirme o peso.



#### **Nota**

A balança exibe um valor negativo quando todos os artigos são retirados. Prima a tecla “On/Off/Tare” uma vez e o valor negativo desaparece.

#### • EXCESSO DE PESO

Quando é excedido o peso máximo da balança, “EEEE” é exibido no display.

Retire o artigo para evitar danos na balança.

#### • DESLIGAR A BALANÇA

1. A balança pode ser desligada manualmente premindo a tecla **ON**/**TARE** durante alguns segundos quando o display exibe o valor zero.
2. A balança desliga-se automaticamente após alguns minutos em estado inativo.

#### • MANUTENÇÃO

Limpe com um pano suave. Não mergulhe diretamente em água ou detergente, não utilize materiais abrasivos ou produtos de limpeza corrosivos.

---

# 6 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

---

A limpeza é a única manutenção normalmente requerida.

## Advertência!

A limpeza deve ser efetuada com a gaveta Multiusos desligada da alimentação elétrica. Retire a ficha da tomada ou desligue o circuito de alimentação do da gaveta Multiusos.

Não utilize produtos de limpeza agressivos ou abrasivos, esfregões que risquem ou objetos pontiagudos, pois podem aparecer manchas.

Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou a jato de vapor.

## FRENTE DO APARELHO

Basta limpar a Gaveta Multiusos com um pano húmido. Se estiver muito suja, adicione algumas gotas de detergente da loiça à água da lavagem.

Depois limpe as superfícies com um pano seco.

Para as gavetas Multiusos com frente em aço inoxidável podem ser utilizados produtos especiais para tratamento de superfícies em aço inoxidável. Estes produtos evitam que as superfícies voltem a ficar sujas rapidamente. Aplique uma fina camada do produto sobre toda a superfície com um pano suave.


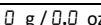

## INTERIOR DA GAVETA MULTIUSOS

Limpe regularmente a Gaveta Multiusos com um pano húmido. Se estiver muito suja, adicione algumas gotas de detergente da loiça à água da lavagem.

Depois limpe as superfícies com um pano seco.

Use novamente a Gaveta Multiusos apenas quando estiver devidamente seca.

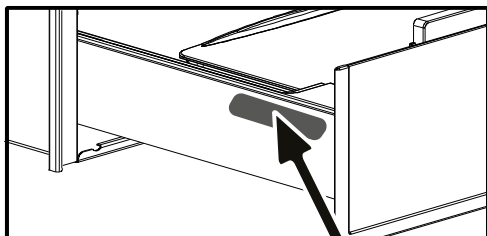
# 7 RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS





| PROBLEMA  | LISTA DE VERIFICAÇÃO  |
|---|---|
| <b>SELAGEM A VÁCUO</b>  |   |
| O aparelho não funciona.  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verifique se ligou corretamente a ficha à tomada de alimentação.</li> <li>2. Verifique se o cabo está danificado.</li> <li>3. A Gaveta Multiusos está a ser utilizada com muita frequência.</li> </ol>  |
| O aparelho não sela.  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se a abertura do saco de plástico na fita de aquecimento está dobrada ou irregular, a selagem não é efetuada corretamente.</li> <li>2. Faça igual pressão com as duas mãos ao selar manualmente. Se fizer pouca pressão ou a tampa não estiver completamente horizontal, a selagem não é efetuada corretamente.</li> <li>3. Verifique se o saco está uniformemente esticado.</li> <li>4. Quando utiliza a selagem manual, verifique se a lâmpada vermelha está acesa após pressionar a tampa durante algum tempo.</li> <li>5. Verifique se a fita de aquecimento ou a borracha de selagem está danificada.</li> </ol>   |
| O vácuo não funciona.   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verifique se a abertura do saco está posicionada no interior da junta inferior.</li> <li>2. Verifique se a tampa e os fechos estão bem fechados.</li> <li>3. Verifique se o saco está esticado uniformemente e sem dobras.</li> <li>4. Verifique se o saco está furado devido a objetos pontiagudos no seu interior.</li> <li>5. Verifique se o saco está demasiado cheio (o conteúdo não deve ultrapassar três quartos da capacidade do saco).</li> <li>6. Verifique se a entrada de ar está bloqueada.</li> <li>7. Verifique se utilizou um saco próprio para vácuo.</li> <li>8. Verifique se passaram 20 segundos após a última operação.</li> <li>9. Verifique a junta superior ou inferior está danificada (se estiver danificada, contate a Assistência Técnica).</li> <li>10. Verifique se a válvula de libertação de vácuo está levantada.</li> </ol> |
| É libertado vácuo.  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. No caso de conteúdo perfurante, envolva-o mais uma vez noutra saco normal e sele a vácuo para evitar furos.</li> <li>2. Verifique se utilizou o saco próprio para vácuo. Se utilizar um saco normal para o vácuo, o ar pode ser libertado devido ao estado do saco ou à sua espessura.</li> <li>3. Os alimentos que geram gás podem fazer parecer que o vácuo está a ser libertado.</li> </ol>  |
| <b>BALANÇA DE COZINHA</b>   |   |
| <br>(no display) | O peso excede a capacidade máxima da Balança Digital (5kg).   |
| <br>(no display)  | Abra a porta do compartimento das pilhas, onde encontra o botão para alterar a unidade de peso.   |
| <br>(no display) | Indica que as pilhas estão fracas. Proceda à sua substituição.  |

# 8 SERVIÇO PÓS-VENDA

## INTERVENÇÕES

As eventuais intervenções no seu aparelho devem ser efetuadas por um profissional qualificado que trabalhe para a marca. Durante o seu telefonema, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo, número de série). Estas informações figuram na placa informativa situada no aparelho.



|                   |                |   |
|-------------------|----------------|---|
| <b>A</b>          | <b>B</b>       | <b>G</b>  |
| SERVICE: <b>C</b> | TYPE: <b>D</b> | <b>I</b>            |
| <b>E</b>          | <b>F</b>       | <br>Made in France  |
| Nr <b>H</b>       |                |   |

B : Referência comercial

C : Referência de serviço

H : Número de série

## PEÇAS DE ORIGEM

Durante uma intervenção de manutenção, peça a utilização exclusiva de peças sobresselentes certificadas de origem.



ES

## ESTIMADO CLIENTE,

Acaba de adquirir un electrodoméstico De Dietrich. Esta elección refleja su alto nivel de exigencia, así como su gusto por el arte de vivir a la francesa.

Con más de 300 años de tradición, nuestras creaciones representan la mezcla perfecta de diseño, autenticidad y tecnología al servicio de las artes culinarias.

De Dietrich cultiva una búsqueda constante de la excelencia, perpetuando una artesanía excepcional en la creación de productos con un acabado impecable. Están fabricados con los mejores materiales y con acabados de la máxima calidad.

Deseamos que el uso de su nuevo electrodoméstico le resulte muy satisfactorio y esperamos con impaciencia cualquier sugerencia o pregunta que pueda tener. El servicio de atención al cliente de De Dietrich está a su disposición para atender sus consultas y comentarios, garantizando que satisfacemos sus necesidades en todo momento.

Es un honor convertirnos en su nuevo socio en su hogar y agradecemos sinceramente su confianza.

[www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

|   |           |
|---|-----------|
| <b>SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES</b> ..... | <b>59</b> |
| Información de seguridad .....                    | 59        |
| Instrucciones de Seguridad .....                  | 60        |
| <b>INSTALACIÓN</b> .....                          | <b>61</b> |
| Antes de iniciar la instalación .....             | 61        |
| Montaje.....                                      | 61        |
| Conexión eléctrica.....                           | 61        |
| <b>MEDIO AMBIENTE</b> .....                       | <b>62</b> |
| Respeto del medio ambiente.....                   | 62        |
| Envases.....                                      | 62        |
| <b>DESCRIPCIÓN DEL APARATO</b> .....              | <b>63</b> |
| Componentes principales .....                     | 63        |
| Operación.....                                    | 63        |
| Funciones.....                                    | 64        |
| Características .....                             | 64        |
| Accesorios.....                                   | 64        |
| <b>USANDO EL SELLADO AL VACÍO</b> .....           | <b>65</b> |
| Precauciones durante el manejo .....              | 65        |
| Envasado al vacío .....                           | 66        |
| Sellado manual.....                               | 67        |
| Envasado al semivacío.....                        | 68        |
| <b>UTILIZACIÓN DE LA BALANZA DE COCINA</b> .....  | <b>70</b> |
| Operación.....                                    | 70        |
| <b>LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO</b> .....             | <b>72</b> |
| Lado delantero del producto.....                  | 72        |
| Espacio interior del cajón multiusos .....        | 72        |
| <b>SOLUCIÓN DE PROBLEMAS</b> .....                | <b>73</b> |
| <b>SERVICIO TECNICO</b> .....                     | <b>74</b> |
| Intervenciones .....                              | 74        |
| Piezas originales .....                           | 74        |

---

# SEGURIDAD Y PRECAUCIONES

## IMPORTANTES

---

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

### Información de seguridad

#### Seguridad de niños y personas vulnerables:

#### ¡ADVERTENCIA!

- Existe riesgo de sufrir asfixia, lesiones o incapacidad permanente
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con la supervisión de una persona que se responsabilice de su seguridad.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose.

Las piezas de fácil acceso están calientes.

- Evite que un niño lleve a cabo la limpieza y el mantenimiento de usuario sin la supervisión adecuada.

#### Seguridad General:

- Durante la instalación, siga las instrucciones suministradas con el aparato.
- Antes de realizar tareas de mantenimiento, corte la corriente eléctrica.
- La instalación de este aparato y la sustitución de cables sólo pueden ser realizadas por personal cualificado.
- Por favor, tenga en cuenta las indicaciones relativas a la limpieza constante en el punto "Limpieza y Mantenimiento".
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el aparato.
- El sistema eléctrico debe estar equipado con un medio de desconexión, con una

separación de contacto en todos los polos que proporcione completa desconexión en la categoría de sobretensión III.

- Si la conexión eléctrica se hace con clavija, entonces esta debe ser accesible después de la instalación.

## Instrucciones de Seguridad

1. No utilice el aparato con las manos mojadas.  
→ puede provocar descarga eléctrica.
2. Antes de limpiar el aparato, desconecte el enchufe de la toma de corriente y solo utilice detergentes suave/neutro.  
→ no utilice benceno, alcohol o disolvente.
3. No desmonte el aparato y no lo utilice para ningún otro propósito que no sea vacío y sellado.  
→ puede provocar daños.
4. No coloque el aparato en un lugar húmedo o polvoriento. Mantengalo seco.  
→ puede provocar descarga eléctrica.
5. Verifique que la tensión de alimentación es la adecuada.
6. No toque el hilo calefactor.  
→ puede provocar quemaduras y descargas eléctricas.
7. No deje que los niños manipulen el aparato.

→ puede provocar quemaduras, descargas eléctrica y accidentes.

8. No agite ni deje caer el aparato.
9. Mantenga el aparato alejado de otras fuentes de calor.  
→ puede causar la deformación del aparato.
10. Desconecte el enchufe de la toma de corriente cuando no esté en uso durante un largo período de tiempo.
11. Evite utilizar una toma de corriente eléctrica con una gran cantidad de aparatos eléctricos.
12. Cuidado con sus dedos al abrir y cerrar la cubierta.
13. No utilice ningún aparato con el cable o enchufe dañado. Contacte el centro de servicio autorizado local para su reparación.

### **¡ADVERTENCIA!**

1. Atención a la comida caliente: puede causar quemaduras, dejela enfriar.
2. Se recomienda que mantenga los alimentos refrigerados o congelados, excepto los alimentos secos.
3. Si desea utilizar el horno microondas después de utilizar el sellador al vacío, haga un agujero en la bolsa.
4. Si el aparato se está sobrecalentando, apáguelo por un momento para volver a usarlo de nuevo.

# 1 INSTALACIÓN

## ANTES DE INICIAR LA INSTALACIÓN

Verifique que la tensión de alimentación indicada en la placa de características coincida con la tensión de la red.

Abra el cajón y retire **todos los accesorios** y el material de embalaje.



### **¡Atención!**

El lado delantero del cajón puede estar provisto de una **lámina protectora**. Retire esta lámina cuidadosamente desde el lado inferior antes de encender el horno por primera vez.

Verifique que el cajón calentaplatos no esté dañado. Compruebe si el cajón cierra correctamente. Informe al servicio de atención al cliente en el caso de haber detectado daños.



### **¡Atención!**

Observe que la toma de corriente sea fácilmente accesible después del montaje del aparato.

Está permitido montar el calentaplatos únicamente en combinación con los aparatos indicados por el fabricante. **En una combinación con otros aparatos se cancela el derecho de garantía, ya que no se cumplen las condiciones de un servicio correcto.**

## MONTAJE

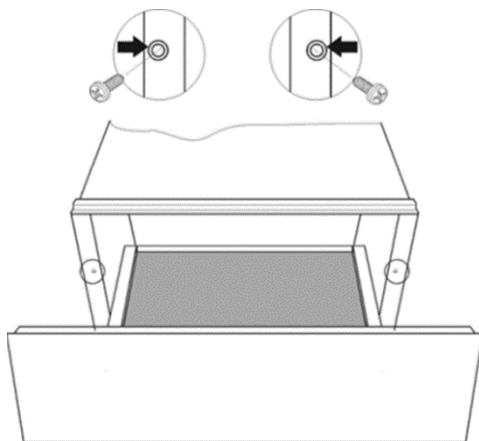
Para el montaje del calentaplatos y del aparato combinado debe existir una balda fija con una capacidad portante suficiente para ambos aparatos.

El aparato combinado se coloca sin otra balda directamente sobre el calentaplatos montado.

En el montaje del aparato combinado debe observar siempre las instrucciones de uso y montaje.

Encontrará las dimensiones importantes para el montaje indicadas en "mm" a continuación. Proceda como se indica a continuación:

4. Introduzca el aparato hasta el listón de salida de vahos en el armario y alinee el aparato correctamente.
5. Preste atención de alinear la carcasa del aparato de forma rectangular.
6. Abra el cajón y fije el aparato en las paredes laterales del armario mediante los dos tornillos suministrados.



## CONEXIÓN ELÉCTRICA

El Cajón Multiusos está provisto de un cable de conexión a la red con una clavija para corriente monofásica. Se recomienda conectar el aparato a la red eléctrica por medio de una toma de corriente. De esta manera se facilita el servicio de atención al cliente.

En el caso de una conexión permanente, la conexión del Cajón Multiusos la debe llevar a cabo un técnico especializado. En este caso debe realizarse la conexión con un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm.

Los datos de conexión requeridos se encuentran en la placa de características.

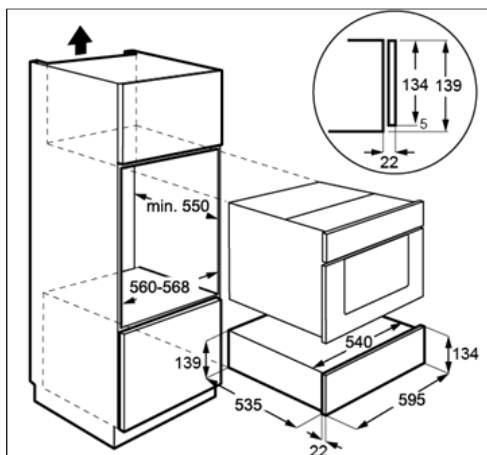
Estos datos deben coincidir con los de la red eléctrica.



**¡Atención!**

**EL CAJÓN CALIENTAPLATOS SE CONECTARÁ OBLIGATORIAMENTE A TIERRA.**

El fabricante y el vendedor declinan cualquier responsabilidad por posibles daños que puedan sufrir personas, animales o cosas cuando no se han observado las presentes instrucciones de instalación.



## 2 MEDIO AMBIENTE

### RESPECTO DEL MEDIO AMBIENTE

Los materiales del embalaje de este aparato son reciclables. Participe en su reciclaje y contribuya así a la protección del medio ambiente depositándolos en los contenedores municipales previstos a tal efecto.



Su aparato también contiene numerosos materiales reciclables.

Está marcado con este logotipo para indicarle que los aparatos usados no deben mezclarse con

otros residuos.

De este modo, el reciclaje de los aparatos que organiza el fabricante se efectuará en óptimas condiciones, de acuerdo con la Directiva Europea 2002/96/CE sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos.

Diríjase a su ayuntamiento o al vendedor para conocer los puntos de recogida de aparatos usados más cercanos a su domicilio.

Le agradecemos su colaboración con la protección del medio ambiente.

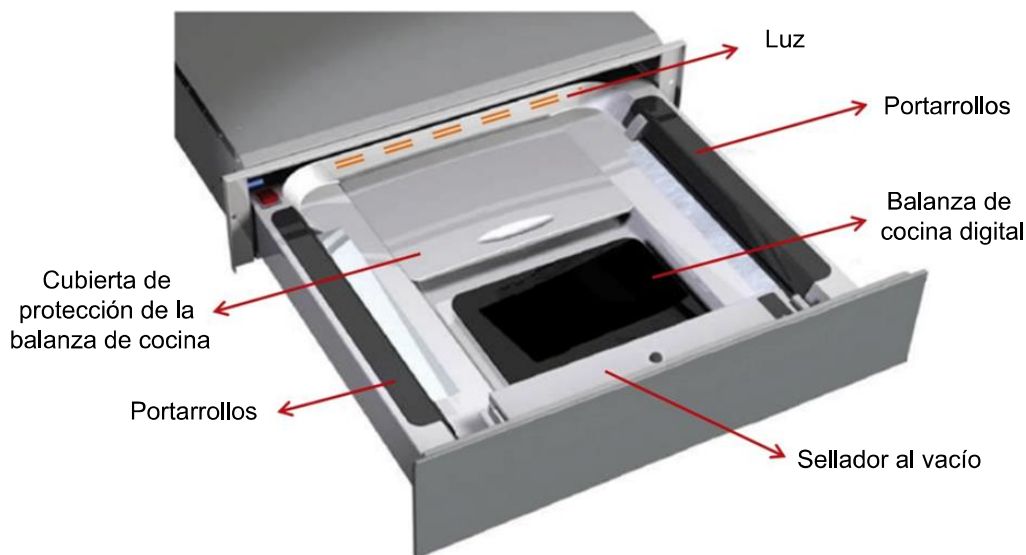
### ENVAZES



- Esta marca «Green Dot» significa que, para el envase de este aparato, se ha pagado una contribución financiera a una empresa nacional de recuperación de envases.

# 3 DESCRIPCIÓN DEL APARATO

## COMPONENTES PRINCIPALES



Este Cajón Multiusos está equipado con:

- Un Sellador al Vacío que envasa alimentos al vacío utilizando bolsas especiales de envasado al vacío y sella bolsas de plástico normales;
- Una Balanza de Cocina Digital con una cubierta de protección;
- Un compartimiento para papel de Aluminio y un compartimiento para película transparente/ papel celofán;
- Luz que se enciende cuando se abre el cajón y se apaga cuando se cierra.
- Usted también puede mantener sus bandejas de horno dentro de este cajón funcional.

## OPERACIÓN



- Para abrir el cajón, presione la parte inferior para soltarlo, y luego tire de él para abrirlo por completo.
- Para cerrar el cajón, empuje la parte inferior hasta el tope; debería bloquearse cuando llegue al final.
- No utilice la máquina de vacío durante más de 10 minutos seguidos. Debe hacerse una pausa de al menos 10 minutos antes de volverla a utilizar.

## **FUNCIONES**

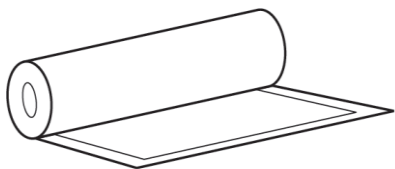
- Envasar al vacío, con bolsas especiales para envasado al vacío, todo tipo de verduras, carne, pescado, condimentos, comida instantánea, aperitivos, pescado seco, suministros diarios, etc.;
- Sellar bolsas de plástico normales: mantiene la condición inicial sellando una bolsa normal perfectamente;
- Sellado Automático y Sellado Manual disponibles;
- Pesar alimentos hasta un máximo de 5 kg.

## **CARACTERÍSTICAS**

- Bajo nivel de ruido / vibración por medio de una pequeña bomba de motor;
- Presión de vacío – 340mmHg;
- Envasado al vacío y sellado normal disponible hasta una anchura de 295mm;
- Sellado completo con un hilo calefactor de 0,5mm de diámetro;
- Tamaño compacto, gran durabilidad, bajo consumo de energía eléctrica - 60W.

## **ACCESORIOS**

### **• ROLLO PLÁSTICO**



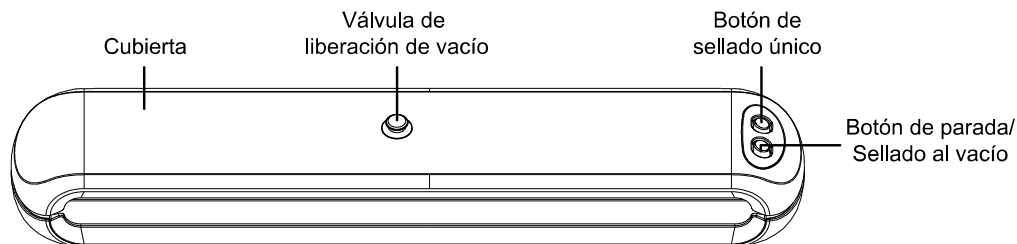
### **• BOLSAS ANTIBACTERIAS PLÁSTICO**

Usted puede adquirir estos accesorios en cualquier tienda que venda bolsas de vacío - siempre que tengan un ancho de hasta 295mm.

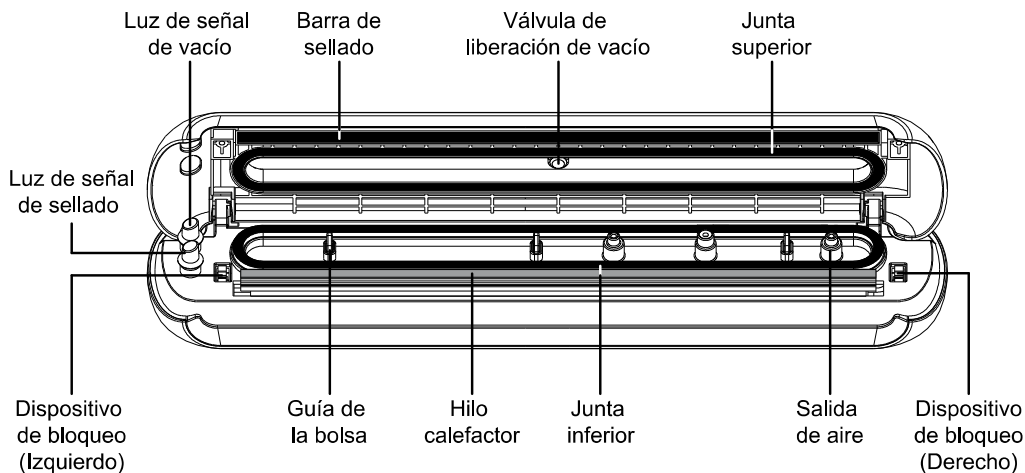


# 4 USANDO EL SELLADO AL VACÍO

## ■ Exterior



## ■ Interior



## PRECAUCIONES DURANTE EL MANEJO

1. Alimentos húmedos (carne, pescado, etc.): antes de envasar al vacío seque la humedad con un paño de cocina o embale en una película de plástico o bolsa desechable.
  - ➔ si el agua es aspirada al interior del aparato, puede causar daños.
2. Alimentos en polvo (trigo, harina, etc.): antes de envasar al vacío embale en una bolsa desechable.
  - ➔ la entrada de aire puede obstruirse.

3. Vegetales aerogenicos (ajo, jengibre, cebolla, etc.): solo se debe sellar.
  - ➔ la bolsa puede expandirse.
4. Vegetales que no sean frescos o sean blandos (pepino, calabaza, etc.): solo se debe sellar.
  - ➔ pueden crear agua o gas en la bolsa.
5. Sopa, guisado & agua, etc.: solo se debe sellar.
  - ➔ si el agua es aspirada al interior del aparato, puede causar daños.
6. Se recomienda el consumo de los vegetales envasados al vacío en un plazo máximo de 2 semanas. Pueden ablandarse.
7. La línea de sellado en la entrada de la bolsa tiene que ser continua, sin fallos, después del envasado al vacío o sellado. Si hay fallos, haga solamente el sellado una vez más (automático / manual).
8. Si la bolsa no está colocada correctamente, el aire puede filtrarse y puede continuarla operación sin aumentar la presión de vacío. En este caso, detenga la máquina pulsando el botón de inicio/parada o, transcurridos 3 minutos, detendrá automáticamente el funcionamiento



## ¡ADVERTENCIA!

### Cuidado al utilizar el sellado:

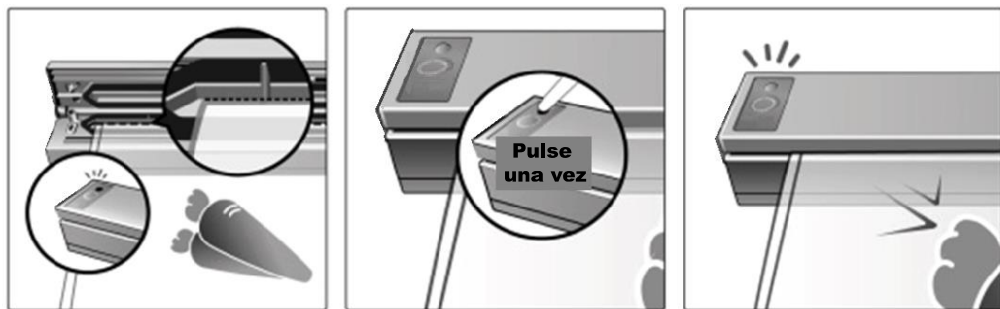
Cuando la luz roja se enciende, presione la cubierta con firmeza para un sellado perfecto.

### Cuidado cuando utilice el envasado al vacío:



Pulse el botón  cuando la luz esté verde.

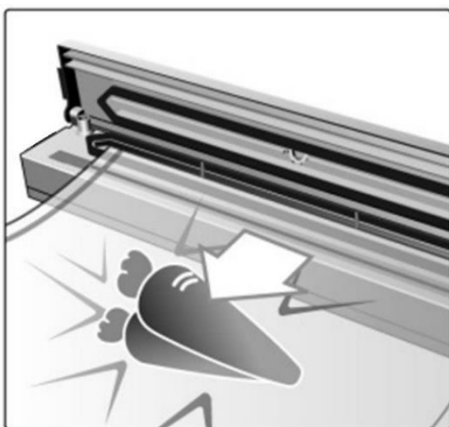
Cuando la operación esté terminada, la cubierta solo se puede levantar después de tirar de la válvula de liberación de vacío.

## ENVASADO AL VACÍO



1. Encienda la máquina y compruebe que la luz de señal de vacío esté encendida
2. Levante la tapa.

- Introduzca la parte abierta de la bolsa en la parte delantera de la guía de la bolsa en el centro de la junta inferior (la apertura de la bolsa tiene que estar dentro de la zona de la junta inferior. El contenido debe ser inferior a 3/4).
- Después de cerrar la tapa y bloquear los ganchos izquierdo y derecho, pulse el botón  y compruebe que la luz verde esté encendida.
- Junto con el sonido del motor, la bomba de vacío empieza a funcionar y el aire dentro de la bolsa es eliminado (si desea parar la operación, pulse el botón  de nuevo).
- Cuando se completa el proceso de vacío, la luz verde se vuelve blanca y se inicia el proceso de sellado. La luz de señal de sellado empieza a parpadear en rojo.
- La luz de señal de sellado se apaga y la máquina se detiene: la función de vacío automática ha finalizado.

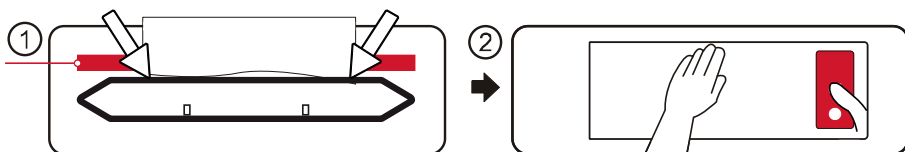


- Tire de la válvula de liberación de vacío que se encuentra en el medio de la tapa.
- Desbloquee los pestillos izquierdo y derecho.
- Levante la tapa y saque la bolsa envasada al vacío.


**Nota:** Si los pestillos o la tapa se separan del aparato, no supone una anomalía. Insértelos de nuevo y utilice el aparato normalmente.

## SELLADO MANUAL

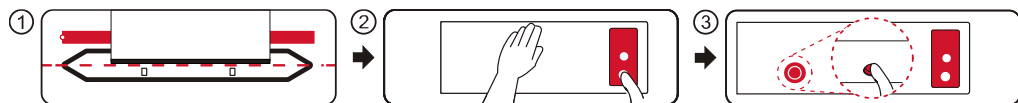
(Rollo de envasado al vacío, bolsa y bolsa de plástico normal)







- Corte la medida del rollo que desea (6 cm más largo que el contenido).

2. Compruebe que la luz de señal de vacío está encendida en verde después de conectar la máquina a la corriente.
3. Levante la tapa y coloque una extremidad del rollo cortado sobre el hilo calefactor.
4. Una vez cerrada la tapa y bloqueados los ganchos, pulse el botón  y la luz roja empezará a parpadear.
5. Después de parpadear durante 3 segundos, la luz roja permanecerá encendida.
6. Cuando se apague la luz roja, tire de la válvula de liberación de vacío situada en el centro de la tapa.
7. Desbloquee los ganchos, abra la tapa y extraiga la bolsa.

## ENVASADO AL SEMIVACÍO



1. Enchufe en la toma de corriente. La luz verde debe encenderse.
2. Levante la tapa.
3. Introduzca la parte abierta de la bolsa en la parte delantera de la guía de la bolsa en el centro de la junta inferior (la apertura de la bolsa tiene que estar dentro de la zona de la junta inferior. El contenido debe ser inferior a 3/4).
4. Una vez cerrada la tapa y bloqueados los ganchos, pulse el botón  +  /  y la luz roja empezará a parpadear
5. Cuando la bolsa alcance el estado de semivacío deseado, pulse el botón ; cuando la luz se encienda, se iniciará el proceso de sellado.
6. Cuando la luz roja esté encendida, presione ambos lados de la tapa con firmeza e ininterrumpidamente hasta que la luz roja se apague.
7. Cuando la luz roja se apague, tire de la válvula de liberación de vacío situada en el centro de la tapa, quítela con las dos manos y desenganche los ganchos. A continuación, extraiga la bolsa de plástico.

## • VENTAJAS DEL ENVASADO AL VACÍO

El envasado al vacío impide perfectamente que el contenido entre en contacto con el aire exterior, organismos, hongos, polvo y otros elementos de contaminación, por lo que impide que los alimentos se estropeen o se deterioren y prolonga la conservación 2 a 3 veces más que los métodos de almacenamiento generales.

Además, impide la entrada de humedad u olor, por lo que el sabor, color, aroma, nutrición y frescura originales son mantenidos durante un tiempo muy largo.

Asimismo, previene la oxidación debido al contacto con el aire y humedad y detiene la electricidad estática debido al fricción y polvo, por lo que medicamentos, documentos importantes, fotografías, joyería y otros materiales semiconductores pueden ser preservados durante un tiempo muy largo sin variación de la calidad.

• GUÍA DE ALMACENAMIENTO

| TIPO                   | ALIMENTOS  | DÓNDEALMACENAR | DURACIÓN DE ALMACENAMIENTO |
|------------------------|--|----------------|----------------------------|
| Carne                  | Carne de res, Cerdo, Cordero   | Congelador     | 2-3 años                   |
|                        | Aves   | Congelador     | 2-3 años                   |
|                        | Pescado  | Congelador     | 2 años                     |
| Quesos fuertes         | Cheddar, Suizo   | Nevera         | 4-8 meses                  |
|                        | Parmesano  | Nevera         | 4-8 meses                  |
| Verduras               | Espárrago, Brócoli, Coliflor, Col, Coles de Bruselas, Maíz, Judías verdes, Guisantes | Congelador     | 2-3 años                   |
|                        | Lechuga, espinacas   | Nevera         | 2 semanas                  |
| Frutas                 | Albaricoques, Ciruelas   | Congelador     | 1 - 3 años                 |
|                        | Melocotones, Nectarinas  | Congelador     | 1 - 3 años                 |
| Productos de panadería | Bagels, Pan, productos de bollería   | Congelador     | 1 - 3 años                 |
| Frutos secos           | Almendras, cacahuetes  | Despensa       | 2 años                     |
|                        | Pipas de girasol   | Despensa       | 2 años                     |
| Café                   | Granos de Café   | Congelador     | 2-3 años                   |
|                        | Granos de Café   | Despensa       | 1 año                      |
|                        | Café molido  | Congelador     | 2 años                     |
|                        | Café molido  | Despensa       | 5-6 meses                  |
| Líquidos preparados    | Salsas, sopas, cocidos   | Congelador     | 1-2 años                   |
| Alimentos secos        | Legumbres, Cereales  | Despensa       | 1-2 años                   |
|                        | Pasta, Arroz   | Despensa       | 1-2 años                   |
| Alimentos en polvo     | Leche en polvo, Coco en pasta  | Despensa       | 1-2 años                   |
|                        | Harina, Azúcar, Azúcar Moreno  | Despensa       | 1-2 años                   |
| Aperitivos             | Patatas fritas   | Despensa       | 3 - 6 meses                |
|                        | Galletas dulces y saladas  | Despensa       | 3 - 6 meses                |

# 5 UTILIZACIÓN DE LA BALANZA DE COCINA



## Nota

El valor de la pantalla puede ser afectado por influencias electromagnéticas, por ejemplo, cuando una radio está en funcionamiento en la proximidad inmediata de la balanza. El producto puede ser usado de nuevo cuando la interferencia es interrumpida, pero puede ser necesario volver a empezar.

### • INSTALACIÓN DE LAS BATERÍAS

1. Gire la balanza al revés y colóquela sobre una superficie firme y plana.
2. Retire la tapa del compartimento de las baterías.
3. Conecte 2 baterías CR-2032 o AAA (como aplicable) en su alojamiento.
4. Cierre el compartimento de las baterías.

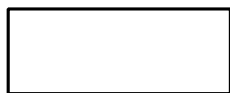
### • ESTADO DE LAS BATERÍAS

- Cuando el símbolo de batería baja "Lo" es visible en la pantalla LCD, indica que es necesario sustituir las baterías. Retire la tapa del compartimento de las baterías y remplace las baterías viejas por otras nuevas.
- No tire las baterías a la basura. No incinere las baterías ya que pueden explotar a altas temperaturas. Para obtener informaciones sobre la eliminación de las baterías, debe contactar con su autoridad local.
- Remplace las baterías por otras nuevas e del mismo tipo.

## DESCRIPCIÓN



UNIT



ON  
TARE

Tecla ON  
TARE: Encender, apagar y función de Tara.

Tecla UNIT: Cambio de unidad (g/ oz/ lb/ ml)

## OPERACIÓN

### • ACTIVANDO LA BALANZA DE COCINA

1. Para poner la balanza en marcha, pulse la tecla ON  
TARE.

2. En la pantalla LCD todos los caracteres son visibles durante algunos segundos y después solo 0g o 0.0oz son exhibidos en la pantalla.
3. La balanza se apaga automáticamente después de un estado inactivo de algunos minutos.

#### • PESAJE DE ARTÍCULOS

1. Encienda la balanza.
2. Coloque un artículo sobre la plataforma y su valor exacto es exhibido

#### • SELECCIÓN DE LA UNIDAD DE PESO

Presione la tecla **UNIT**. Puede elegir entre las cuatro unidades “g”, “oz”, “lb:oz” y “ml”.

#### • UTILIZANDO EL MODO TARA

1. Encienda la balanza.
2. La pantalla muestra “0g/0.0oz”.
3. Coloque un artículo sobre la plataforma de pesaje y confirme su valor.
4. Pulse la tecla **ON** **TARE** de nuevo. El peso de este artículo es eliminado y el valor cambiará al “0g/0.0oz”.
5. Coloque otro artículo sobre la plataforma de pesaje y confirme su valor.



#### Nota

La balanza exhibe un valor negativo cuando todos los artículos son retirados. Pulse la tecla **ON** **TARE** una vez y el valor negativo desaparece.

#### • SOBRECARGA

Cuando la carga sobrepasa la capacidad máxima de la Balanza Digital, la palabra “EEEE” es exhibida en la pantalla.

Retire los artículos de la plataforma para evitar causar daños en la balanza.

#### • APAGAR LA BALANZA

1. La balanza se puede apagar manualmente pulsando la tecla **ON** **TARE** durante algunos segundos, cuando la pantalla muestra el valor cero.
2. La balanza se apaga automáticamente después de un estado inactivo de algunos minutos.

#### • CUIDADOS Y MANTENIMIENTO

Limpie el aparato con un paño suave. No sumerja directamente en el agua o detergente, ni frote con materiales abrasivos o con un limpiador corrosivo.

---

# 6 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

---

La limpieza es el único trabajo de cuidado y mantenimiento necesario habitualmente.

 ¡Atención!

**Antes de iniciar los trabajos de limpieza, desconecte el Cajón Multiusos de la red. Retire la clavija del enchufe o desconecte el circuito eléctrico de alimentación.**

**No utilice agentes de limpieza agresivos o abrasivos, bayetas abrasivas u objetos puntiagudos que puedan dañar las superficies.**

**No utilice un limpiador de vapor o de alta presión.**

## LADO DELANTERO DEL PRODUCTO

El Cajón Multiusos calentaplatos se puede limpiar con ayuda de un trapo húmedo. Cuando el aparato está muy sucio, añada unas gotas de detergente al agua.

A continuación, seque las superficies con un paño.

Para cajones con frontal de acero inoxidable, pueden emplearse detergentes especiales para superficies de acero inoxidable. Estos detergentes impiden que las superficies se ensucien de nuevo rápidamente. Aplique una pequeña cantidad del detergente en toda la superficie con un paño suave.




## ESPACIO INTERIOR DEL CAJÓN MULTIUSOS

Limpie el interior del aparato después de cada uso con un paño húmedo. Cuando el aparato esté muy sucio, añada unas gotas de detergente al agua.

A continuación, seque las superficies con un paño.

Use el Cajón Multiusos solo cuando esté completamente seco.

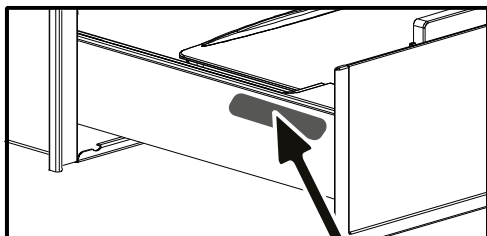
# 7 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS





| PROBLEMA  | LISTA DE VERIFICACIÓN  |
|---|--|
| <b>SISTEMA DE ENVASADO AL VACÍO</b>   |  |
| El aparato no funciona  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Compruebe si está conectado a la red.</li> <li>2. Compruebe si el cable eléctrico está dañado.</li> <li>3. El aparato se ha utilizado demasiado tiempo en continuo.</li> </ol>   |
| El aparato no sella   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Si en la parte abierta de la bolsa colocada sobre el hilo calefactor hay arrugas o está desigual, el sellado se vuelve imperfecto.</li> <li>2. En el modo de sellado manual, presione uniformemente con ambas manos. Si no hace presión con firmeza o completamente en horizontal, el sellado se vuelve imperfecto.</li> <li>3. Compruebe si la bolsa está estirada uniformemente.</li> <li>4. Compruebe que la luz roja se enciende cuando presione la tapa en el modo manual.</li> <li>5. Compruebe si el hilo calefactor o la barra de sellado están dañadas.</li> </ol>  |
| El Vacío no funciona  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Compruebe si la apertura de la bolsa está colocada en el espacio interior de la junta inferior.</li> <li>2. Compruebe se la cubierta y los pestillos se cierran correctamente.</li> <li>3. Compruebe si la bolsa está estirada uniformemente y sin arugas.</li> <li>4. Compruebe si la bolsa tiene agujeros debido a contenidos cortantes.</li> <li>5. Compruebe si la bolsa está demasiado llena (tres cuartos de contenido es suficiente).</li> <li>6. Compruebe si la entrada de aire está bloqueada.</li> <li>7. Compruebe si ha utilizado una bolsa de envasado al vacío.</li> <li>8. Compruebe si han pasado 20 minutos después de la operación anterior.</li> <li>9. Compruebe si la junta superior / inferior está dañada (si hay daños contacte con el de Servicio Técnico).</li> <li>10. Compruebe si se levanta la válvula de liberación de vacío.</li> </ol> |
| El Vacío se pierde  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. En caso de contenidos cortantes, envuélvalos a su vez más en otra bolsa normal y después haga el sellado de vacío para evitar agujeros.</li> <li>2. Compruebe si ha utilizado una bolsa de envasado al vacío. Si ha usado una bolsa normal para el vacío, el aire puede ser liberado debido a las condiciones o al espesor de la bolsa.</li> <li>3. Algunos alimentos pueden generar gas, haciendo parezca que el vacío no es total.</li> </ol>  |
| <b>BALANZA DE COCINA</b>  |  |
| <br>(En la pantalla) | La carga sobrepasa la capacidad máxima de la Balanza Digital (5 kg)  |
| <br>(En la pantalla)  | Abra la puerta de la batería en la parte inferior de la balanza, donde se encuentra el interruptor para cambiar la unidad de peso: g --- lb: oz.   |
| <br>(En la pantalla) | Indica batería baja. Retire la tapa del compartimento de las baterías y reemplace las baterías viejas por otras nuevas.  |

# 8 *SERVICIO TECNICO*

## INTERVENCIONES

Todas las intervenciones que pueda ser necesario efectuar en su aparato deben ser realizadas por un profesional cualificado autorizado por la marca. Cuando realice su llamada, mencione la referencia completa del aparato (modelo, tipo y número de serie). Estas informaciones figuran en la placa de características.



|                   |                |   |
|-------------------|----------------|---|
| <b>A</b>          | <b>B</b>       | <b>G</b>  |
| SERVICE: <b>C</b> | TYPE: <b>D</b> | <b>I</b>                      |
| <b>E</b>          | <b>F</b>       | <b>II</b> <br>Made in France  |
| Nr <b>H</b>       |                |   |

B : Referencia comercial

C : Referencia de servicio

H : Número de serie

## PIEZAS ORIGINALES

Siempre que realice cualquier intervención de mantenimiento, pida que se utilicen exclusivamente piezas de recambio certificadas originales.



DE

## SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE,

Sie haben gerade ein De Dietrich-Gerät gekauft. Diese Wahl zeigt Ihren hohen Anspruch und Ihre Vorliebe für die französische Lebenskunst.

Mit einer über 300-jährigen Tradition verkörpern unsere Kreationen die perfekte Mischung aus Design, Authentizität und Technologie im Dienste der Kochkunst.

De Dietrich pflegt ein ständiges Bemühen um Spitzenleistungen, um außergewöhnliche Handwerkskunst bei der Herstellung von tadellos verarbeiteten Produkten zu erhalten. Sie werden aus den besten Materialien hergestellt und nach den höchsten Standards verarbeitet.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Gerät und sind gespannt auf Ihre Anregungen und Fragen. Der Kundendienst von De Dietrich steht für Ihre Anfragen und Ihr Feedback zur Verfügung, um sicherzustellen, dass wir Ihre Bedürfnisse stets erfüllen.

Wir fühlen uns geehrt, Ihr neuer Partner in Ihrem Zuhause zu werden und wissen Ihr Vertrauen aufrichtig zu schätzen.

[www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

|  |           |
|--|-----------|
| <b>SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN</b> ..... | <b>77</b> |
| Sicherheitsinformationen .....                             | 77        |
| <b>INSTALLATIONSANLEITUNG</b> .....                        | <b>80</b> |
| Vor der installation .....                                 | 80        |
| Einbau .....   | 80        |
| Elektroanschluss .....                                     | 80        |
| <b>UMWELT</b> .....  | <b>81</b> |
| Entsorgung der verpackun .....                             | 81        |
| Entsorgung von stillgelegten geräten .....                 | 81        |
| <b>GERÄTEBESCHREIBUNG</b> .....                            | <b>83</b> |
| Hauptkomponenten .....                                     | 83        |
| Operation .....  | 83        |
| Funktionen .....   | 83        |
| Eigenschaften .....  | 84        |
| Zubehör .....  | 84        |
| <b>BEDIENUNG DES VAKUUMIERVERSIEGELERS</b> .....           | <b>85</b> |
| Vorsichtsmaßnahmen während der benutzung .....             | 85        |
| Vakuumversiegelung .....                                   | 86        |
| Manuelle versiegelung .....                                | 87        |
| Halb-vakuumverpackung .....                                | 88        |
| <b>VERWENDUNG DER KÜCHENWAAGE</b> .....                    | <b>90</b> |
| BESCHREIBUNG .....   | 90        |
| Bedienung .....  | 90        |
| <b>REINIGUNG UND PFLEGE</b> .....                          | <b>92</b> |
| Stirnseite .....   | 92        |
| Innenraum der mehrzweck-schublade .....                    | 92        |
| <b>FEHLERBEHEBUNG</b> .....                                | <b>93</b> |
| <b>KUNDENDIENST</b> .....                                  | <b>95</b> |
| Reparaturarbeiten .....                                    | 95        |

---

# *SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN*

---

Lesen Sie vor der Montage und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferte Anleitung. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch eine fehlerhafte Montage entstehen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf.

## **Sicherheitsinformationen** **Sicherheit von Kindern und** **Schutzbedürftigen Personen:**

### **ACHTUNG:**

- Gefahr von Erstickung, Verletzung oder bleibenden Behinderungen.
- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten während der Benutzung beaufsichtigt sein, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern, wenn es in Betrieb ist oder abkühlt.

- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

### **Allgemeine Sicherheit:**

- Befolgen Sie bei der Installation die Anweisungen in diesem Benutzerhandbuch.
- Trennen Sie vor Reinigung und Wartung das Gerät von der Stromversorgung.
- Nur qualifiziertes Personal darf das Gerät installieren und das Kabel austauschen.
- Bitte beachten Sie die Hinweise bezüglich der Sauberkeit unter dem Punkt "Reinigung und Wartung".
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Glas.
- Die Elektronik muss mit einer Einrichtung zur Abschaltung ausgestattet sein, womit das Gerät sich von jedem Pol vom Netz ausschalten lässt und die

vollständige Trennung unter der Überspannungskategorie III bietet.

- Wenn ein Stecker für die elektrische Verbindung verwendet wird, dann muss er nach der Installation zugänglich sein.

## **Sicherheitshinweise und Warnungen**

1. Berühren Sie den Stecker nicht mit nassen Händen.  
→ es kann einen elektrischen Schlag verursachen.
2. Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker. Verwenden Sie nur stoffsichere Reinigungsmittel.  
→ Verwenden Sie kein Benzin, Alkohol oder Verdünnern.
3. Das Gerät nicht zerlegen und nicht für andere Zwecke benutzen als nicht vakuumieren und versiegeln.  
→ es kann einen elektrischen Durchbruch geben.
4. Gerät nicht in feuchten, staubigen oder nassen Umgebungen betreiben oder aufstellen. Das Gerät trocken halten.  
→ es kann einen elektrischen Schlag verursachen.

5. Prüfen Sie die Spannung.

6. Berühren Sie nicht das Heizband.  
→ es kann zu Verbrennungen und elektrischen Schlag führen.
7. Vorsicht! Das Gerät nicht von Kindern bedienen lassen.  
→ es kann zu Verbrennungen, elektrischen Schlag und Unfällen führen.
8. Nicht schütteln, stoßen oder fallen lassen.
9. Installieren Sie das Gerät nicht neben Wärmegeräten.  
→ es kann das Gerät verformen.
10. Bei längerer Nichtbenutzung, ziehen Sie den Netzstecker um von Blitzschlag und Blitzschlag zu schützen.
11. Vermeiden Sie mehrere elektrische Geräte an dieselbe Steckdose einzustecken
12. Achten Sie auf Ihre Finger beim Öffnen und Schließen des Deckels.
13. Nie ein Gerät mit beschädigtem Kabel oder Stecker bedienen. Bringen Sie das Gerät zum nächstgelegenen Autorisierten Kundendienst zur Reparatur.

**⚠ VORSICHT!**

1. Vorsicht bei warmen Speisen: es entsteht Verbrennungsgefahr. Zuerst abkühlen lassen.
2. Es wird empfohlen dass man Lebensmittel gekühlt oder gefroren aufbewahrt, ausgenommen es handelt sich um trockene Lebensmittel.
3. Machen Sie einen Loch in vakuumierte Beutel bevor Sie sie in der Mikrowelle benutzen.
4. Wenn das Gerät überhitzt ist, schalten Sie es für einen Moment aus und verwenden Sie es wieder wenn es gekühlt ist.

# 1 INSTALLATIONSANLEITUNG

## VOR DER INSTALLATION

Überprüfen Sie, dass die Versorgungsspannung, die auf dem Typenschild angegeben ist, mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.

Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie alle Zubehörteile sowie das Verpackungsmaterial.



### **Achtung!**

Die Vorderseite des Gerätes kann mit einer Schutzfolie versehen sein. Ziehen Sie diese Folie vor der ersten Benutzung des Gerätes vorsichtig ab, indem Sie an deren Unterseite beginnen.

**Vergewissern Sie sich, dass die Mehrzweck-Schublade nicht beschädigt ist.** Überprüfen Sie, ob die Schublade richtig öffnet und schließt. Benachrichtigen Sie den Kundendienst im Falle von vorhandenen Schäden.



### **Achtung:**

**Nach der Aufstellung des Gerätes ist der Zugang zum Stecker zu gewährleisten.**

Die Mehrzweck-Schublade darf ausschließlich in Kombination mit den vom Hersteller angegebenen Geräten eingebaut werden. **Bei Kombination mit anderen Geräten erlischt der Garantieanspruch, da die Gewähr für einen ordnungsgemäßen Betrieb nicht mehr gegeben ist.**

## EINBAU

Für den Einbau von Geschirrwärmer und Kombinationsgerät muss ein fest eingebauter Zwischenboden vorhanden sein, der die erforderliche Tragfähigkeit für beide Geräte gewährleistet.

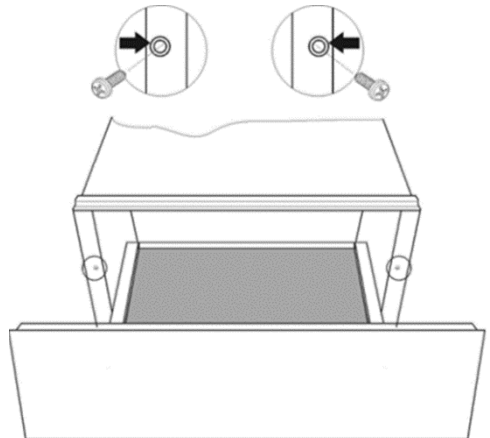
Das Kombinationsgerät wird ohne weiteren Zwischenboden direkt auf die eingebaute Mehrzweck-Schublade gestellt

Beachten Sie für den Einbau des Kombinationsgerätes unbedingt die

Informationen der jeweiligen Gebrauchs- bzw. Montageanweisung.

Die wichtigen Masse für den Einbau werden in "mm" **den in den nachstehenden**. Wie folgt vorgehen:

4. Stellen Sie das Gerät bis zur Schwadenleiste in den Umbauschrank und richten Sie es aus.
5. Achten Sie darauf, dass das Gehäuse des Gerätes rechtwinklig ausgerichtet wird.
6. Öffnen Sie die Schublade und befestigen Sie das Gerät mit den 2 mitgelieferten Schrauben an den Seitenwänden des Schrankes.



## ELEKTROANSCHLUSS

Die Mehrzweckschublade ist mit einem Netzkabel und einem Stecker für Einphasenstrom ausgestattet. Es wird empfohlen, das Gerät über eine Steckdose an das Elektronetz anzuschließen. Dadurch wird der Kundendienst erleichtert.

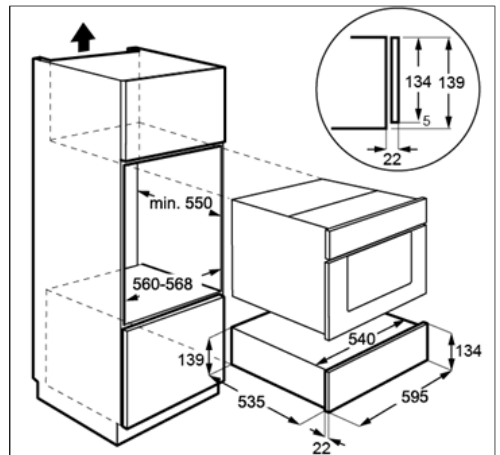
**Im Falle eines Daueranschlusses** ist das Gerät er Ofen von einem qualifizierten Techniker zu installieren. In diesem Falle hat der Anschluss an einen Stromkreis mit einem Unterbrecher für sämtliche Pole, mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten, zu erfolgen

Die erforderlichen Anschlussdaten finden Sie auf dem Typenschild der Mehrzweckschublade. Diese Angaben müssen mit denen des Netzes übereinstimmen.



**ACHTUNG:**  
DIE WÄRMESCHUBLADE MUSS UNBEDINGT GEERDET WERDEN.

Der Hersteller und der Wiederverkäufer lehnen jegliche Haftung für eventuelle Schäden ab, die Personen, Tieren oder Sachen infolge der Nichtbeachtung der vorliegenden Installationsanleitung zugefügt werden



## 2 UMWELT

### ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Die Verpackung ist mit einem Grünen Punkt gekennzeichnet.

Benutzen Sie geeignete Behältnisse, um alle Verpackungsmaterialien, wie Pappe, Styropor und Folien, zu entsorgen. Auf diese Weise wird die Wiederverwertung der Verpackungsmaterialien gewährleistet.

### ENTSORGUNG VON STILLGELEGTEN

### GERÄTEN

Die europäische Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) sieht vor, dass die elektrischen Haushaltgeräte nicht im normalen Abfallfluss des festen Stadtmülls entsorgt werden dürfen.

Die außer Betrieb gesetzten Geräte müssen getrennt abgeholt werden, um den Anteil der Rückgewinnung und Wiederverwendung der Werkstoffe, aus denen sie bestehen, zu optimieren und um potentielle Schäden für die Gesundheit der Menschen und die Umwelt zu vermeiden. Das Symbol, welches aus einem mit einem Kreuz durchgestrichenen

Müllcontainer besteht, ist auf sämtlichen Erzeugnissen anzubringen, um so an die Verpflichtung der separaten Abholung zu erinnern.

Die Verbraucher haben sich mit den lokalen Behörden bzw. den Verkaufsstellen in Verbindung zu setzen, um Informationen über den Ort einzuholen, der zur Lagerung der alten elektrischen Haushaltsgeräte geeignet ist.

### GETRENNTE ERFASSUNG VON ALTGERÄTEN - NUR GÜLTIG FÜR DEUTSCHLAND

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

### BATTERIEN UND AKKUS SOWIE LAMPEN

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die

zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwendung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.

## **MÖGLICHKEITEN DER RÜCKGABE VON ALTGERÄTEN**

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertriebern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m<sup>2</sup> für Elektro- und Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m<sup>2</sup> betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen

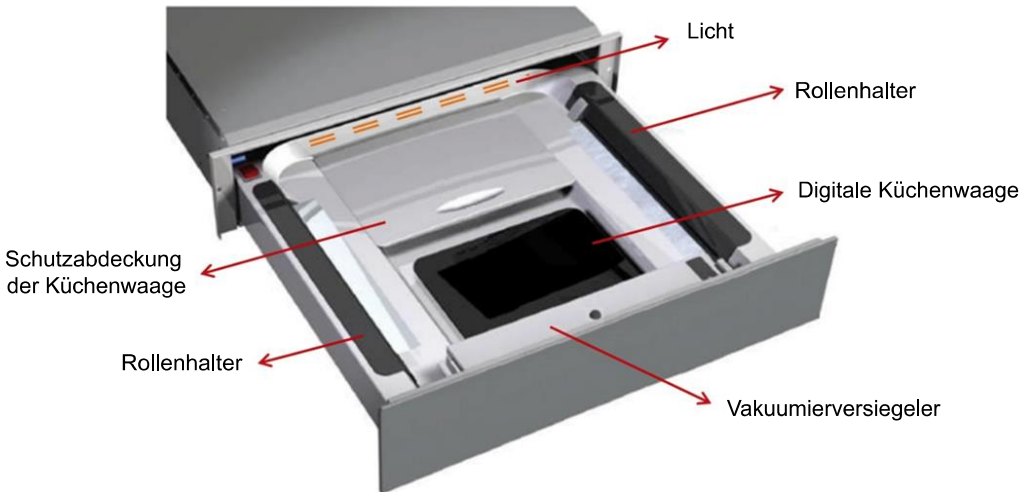
mindestens 800 m<sup>2</sup> betragen. Verreiber haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten. Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertriebern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kaufvertrages befragt.

## **LÖSCHUNG VON DATEN**

Der Endnutzer ist für das Löschen der eventuell gespeicherten, personenbezogenen Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten selbst verantwortlich.

# 3 GERÄTEBESCHREIBUNG

## HAUPTKOMPONENTEN



Diese Mehrzweck-Schublade ist ausgestattet mit:

- Einem Vakuumversiegeler der die exklusiv eingeschlossenen Beutel durch Vakuum, sowie auch normale Plastiktüten versiegelt;
- Eine digitale Küchenwaage mit einer Schutzabdeckung;
- Zwei Küchenrollenhalter mit integrierter Klinge (geeignet für Alufolie oder Backpapier).
- Mit einem Licht, das, wenn die Schublade geöffnet wird, sich einnschaltet, und wenn sie geschlossen wird wieder ausgeht
- Sie können diese Schublade auch zur Aufbewahrung von Kochzubehör wie Gestellen oder Auflaufformen verwenden.

## OPERATION



- Um die Schublade zu öffnen, drücken Sie auf den unteren Teil der Schublade, um sie zu entriegeln, und drücken Sie diese dann, um sie vollständig zu öffnen.
- Um die Schublade zu schließen, schieben Sie den unteren Teil bis zum Anschlag. Er sollte einrasten, wenn er das Ende erreicht.
- Betreiben Sie das Vakuumgerät nicht länger als 10 Minuten am Stück. Vor der Wiederaufnahme der Benutzung muss eine Pause von mindestens 10 Minuten eingelegt werden.

## FUNKTIONEN

- Vakuumverpackung mit der exklusiv eingeschlossenen Beutel: alle Arten von Gemüse, Fleisch, Fisch, Gewürze, Fertiggerichte, Snacks, Trockenfisch, täglich Versorgungen, usw.;

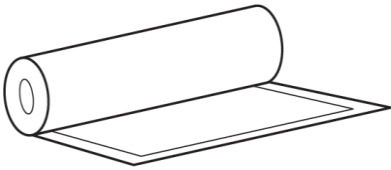
- Versiegeln eines normalen Folienbeutels: behaltet den ersten Zustand der Lebensmittel indem die normalen Folienbeutel perfekt versiegelt werden;
- Automatische und manuelle Versiegelung ist verfügbar;
- Lebensmittel bis zu einem Maximum von 5kg wiegen.

## EIGENSCHAFTEN

- Geringes Rauschen/ vibrationsarm wegen ihrer kleinen Motorpumpe;
- Vakuumdruck - 340mmHg;
- Vakuum-Verpackung und normale Versiegelung verfügbar bis zu einer Breite von 295mm;
- Vollständige Versiegelung durch einen Heizdraht von 0,5mm Durchmesser;
- Eine kompakte Größe, starke Haltbarkeit, niedrigen Stromverbrauch - 60W.

## ZUBEHÖR

- **VAKUUMIER- FOLIENROLLE**



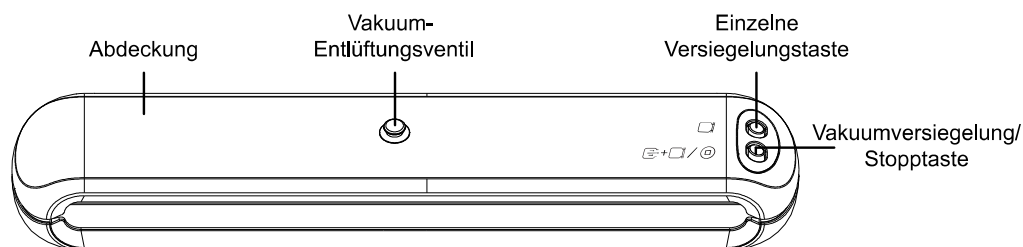
- **ANTIBAKTERIELLE VAKUUMIER- FOLIENBEUTEL**

Sie können diese in jedem Geschäft, das Vakuumier-Beutel verkauft, kaufen - solange sie sind bis 295mm breit.

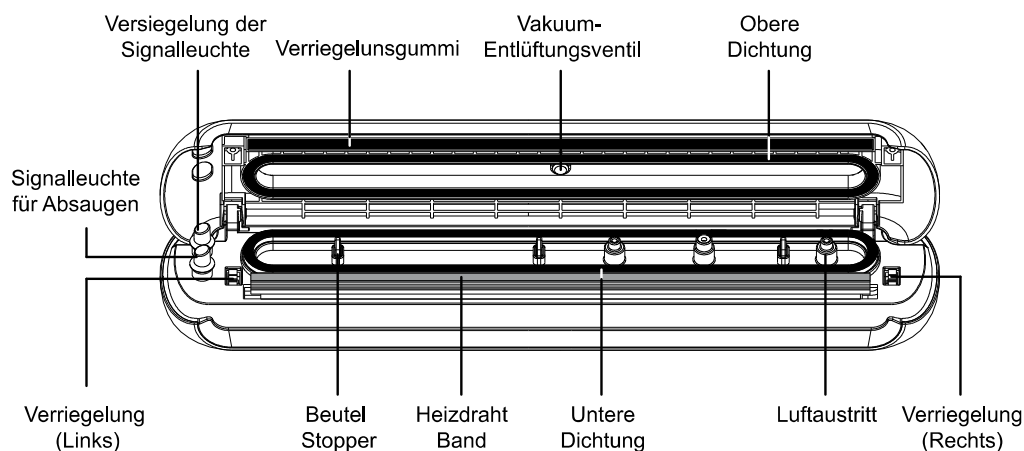


# 4 *BEDIENUNG DES VAKUUMIERVERSIEGELERS*

## ■ Außenseite



## ■ Innenseite



## VORSICHTSMAßNAHMEN WÄHREND DER BENUTZUNG

1. Feuchte Lebensmittel (Fleisch, Fisch, etc.): vor dem versiegeln entfernen Sie das Wasser mit einem Küchentuch oder packen Sie es zunächst mit einer Plastikfolie oder einem Einwegbeutel.
  - ➔ wenn Wasser in das Gerät gesaugt wird, wird es zu einem Zusammenbruch führen.
2. Pulverförmige Lebensmittel (Weizen, Mehl, etc.): vor dem versiegeln packen Sie es zunächst mit einem Einwegbeutel.
  - ➔ der Lufteinlass kann verstopft werden.

3. Aerogenes Gemüse (Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln, etc.): nur versiegeln.  
→ der Vakuierbeutel kann siech ausdehnen.
4. Nicht frisch oder weiches Gemüse (Gurken, Kürbis, etc.): nur versiegeln  
→ Wasser oder Gas kann im Beutel erzeugt werden.
5. Suppe, Eintopf & Wasser, etc.: nur versiegeln.  
→ Wenn Wasser in das Gerät eingesaugt wird, wird es zu einem Zusammenbruch führen.
6. Es wird empfohlen, vakuumverpacktes Gemüse innerhalb von 2 Wochen zu verwenden. Sie können erweichen.
7. Die Dichtlinie auf den Eingang der Plastiktüte muss ununterbrochen nach der Vakuim-Verpackung oder Versiegelung von links nach rechts sein. Wenn unterbrochen, ein weiteres Mal versiegeln (automatisch / manuell).
8. Wenn die Vakuierbeutel falsch platziert werden, kann die Luft entweichen und die Pumpe kann weiter funktionieren ohne dass es eine Steigerung des Vakuim-Unterdrucks gibt. In diesem Fall stoppen Sie das Gerät durch Drücken der Start-/Stopptaste, oder nach 3 Minuten wird der Betrieb automatisch gestoppt.





## WARNUNGEN

### Vorsicht beim Versiegeln:

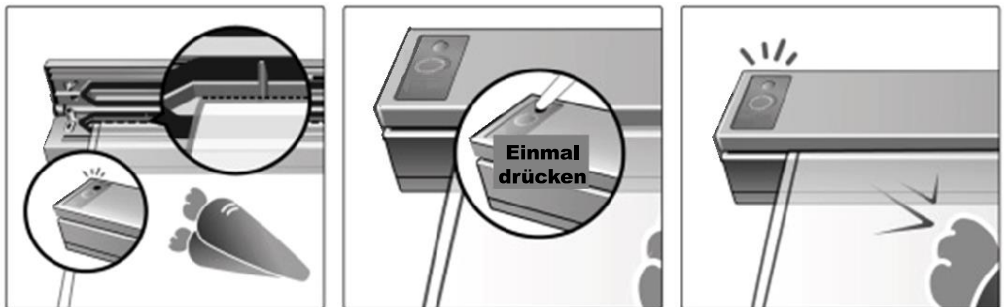
Wenn die Lampe rot ist, müssen Sie die Abdeckung fest drücken für eine perfekte Abdichtung.

### Vorsicht beim Vakuimier-Verpacken:







Wenn die Lampe grün ist, können Sie die  +  / -Taste drücken.

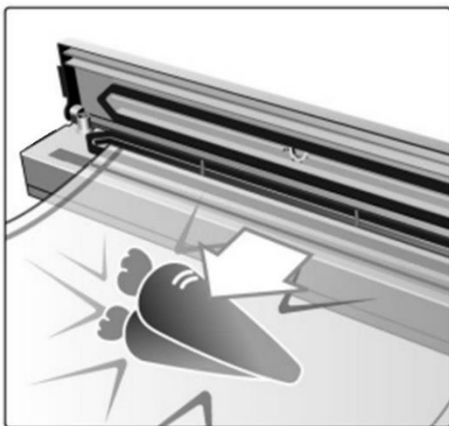
Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, können Sie nur dann den Deckel öffnen nachdem Sie das Vakuim-Entlüftungsventil gelöst haben.

## VAKUIMVERSIEGELUNG



1. Schließen Sie den Strom an und prüfen Sie, ob die Signalleuchte für das Saugen leuchtet.
2. Heben Sie die Abdeckung.
3. Legen Sie die Öffnung des Vakuimierbeutels an der Vorderseite des Beutelstoppers, der in der Mitte der unteren Dichtung liegt. (die Öffnung des Vakuimierbeutels muss innerhalb der unteren Dichtung sein. Der Inhalt muss weniger als  $\frac{3}{4}$  sein).

- Nachdem Sie den Deckel geschlossen und den linken und rechten Haken verriegelt haben, drücken Sie die Taste  +  /  und prüfen Sie, ob die grüne Lampe leuchtet.
- Zusammen mit dem Klang des Motors, geht die Vakuumpumpe in Betrieb und die Luft in dem Beutel beginnt entfernt zu werden (wenn Sie, den Vorgang unterbrechen wollen, drücken Sie die Taste  +  /  wieder).
- Wenn das Vakuum abgeschlossen ist, leuchtet die grüne Lampe weiß und der Versiegelungsvorgang beginnt. Die Signalleuchte für die Versiegelung beginnt rot zu blinken
- Die Signalleuchte für das Versiegeln erlischt und das Gerät stoppt. Der automatische Vakuumvorgang ist beendet.

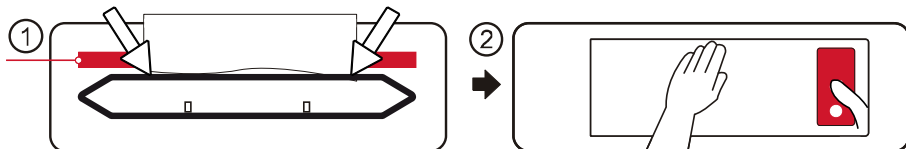


- Ziehen Sie den Vakuum-Entlüftungsventil in der Mitte der Abdeckung.
- Lösen Sie den linken und den rechten Haken.
- Heben Sie die Abdeckung und entfernen Sie den vakuumverpackten Beutel.


**Anmerkung:** Es ist nicht fehlerhaft, wenn die Abdeckung oder die Haken sich von dem Gerät trennen. Sie müssen sie nur wieder einsetzen und das Gerät kann wieder wie gewöhnlich benutzt werden.

## MANUELLE VERSIEGELUNG

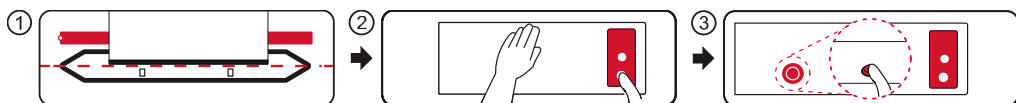
(Exklusive geprägte Vakuumrolle, Vakuumierbeutel und übliche Plastiktüten)







- Schneiden Sie die Rolle ordentlich je nach Bedarf (6cm länger als der Inhalt).
- Prüfen Sie, ob das grüne Licht der Signalleuchte für das Absaugen nach dem Anschließen an die Stromversorgung leuchtet.

3. Heben Sie die den Deckel und legen Sie ein Ende der Folienrolle über den Heizdraht Band.
4. Nachdem Sie den Deckel geschlossen haben und die Haken verriegelt sind, drücken Sie die Taste  und das rote Licht beginnt zu blinken.
5. Nach 3 Sekunden Blinken leuchtet das rote Licht.
6. Wenn das rote Licht erlischt, ziehen Sie das Vakuumblassventil in der Mitte des Deckels.
7. Entriegeln Sie die Haken, öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie den Beutel heraus.

## HALB-VAKUUMVERPACKUNG



1. Schließen Sie den Strom an und prüfen Sie, ob die Signalleuchte für das Saugen leuchtet
2. Heben Sie die Abdeckung.
3. Legen Sie die Öffnung des Vakuumierbeutels an der Vorderseite des Beutelstoppers, der in der Mitte der unteren Dichtung liegt (die Öffnung des Vakuumierbeutels muss innerhalb der unteren Dichtung sein. Der Inhalt muss weniger als  $\frac{3}{4}$  sein).
4. Nachdem Sie den Deckel geschlossen und den linken und rechten Haken verriegelt haben, drücken Sie die Taste  +  /  und prüfen Sie, ob die grüne Lampe leuchtet.
5. Wenn der Beutel den gewünschten Halbvakuumzustand erreicht hat, drücken Sie die  für das Versiegeln. Wenn die Lampe aufleuchtet, beginnt der Versiegelungsvorgang.
6. Wenn die rote Lampe leuchtet, drücken Sie die beiden Seiten der Abdeckung fest an, bis die rote Lampe erlischt.
7. Wenn die rote Lampe erlischt, ziehen Sie das Vakuumblassventil in der Mitte des Deckels, nehmen Sie beide Hände ab und lösen Sie die Haken. Dann nehmen Sie den Plastikbeutel heraus.

### • EFFEKT DER VAKUUM-VERPACKUNG

Die Vakuumverpackung blockiert den Inhalt vollkommen von Außenluft, Organismen, Fungi, Staub und andere Verunreinigungen Faktoren, so dass es das Verfaulen oder das Verderben des Inhalts blockiert und die Erhaltung der Lebensmittel 2 bis 3 mal mehr verlängert als allgemeine Speichermethoden.

Außerdem wird der Zufluss von jeder Feuchtigkeit oder Geruch blockiert, so dass der ursprüngliche Geschmack, Farbe, Duft, Nährwerte und Frische für eine sehr lange Zeit erhalten bleiben.

Darüber hinaus wird die Oxidation durch den Kontakt mit Luft und Feuchtigkeit verhindert, und die statische Elektrizität aufgrund der Reibung und Staub wird zurückgehalten. Deswegen

können Metikamente, wichtige Dokumente, Bilder, Filme, Schmuck und andere Materialien, wie Halbleiter lang ohne Qualitätsschwankungen beibehalten werden.

• LEITFADEN ZUR LAGERUNG

| ART                        | LEBENSMITTEL   | WO ZU LAGERN   | HALTBARKEITSDAUER |
|----------------------------|--|----------------|-------------------|
| Fleisch                    | Rindfleisch, Schwein, Lamm   | Gefrierschrank | 2 - 3 Jahre       |
|                            | Geflügel   | Gefrierschrank | 2 - 3 Jahre       |
|                            | Fisch  | Gefrierschrank | 2 Jahre           |
| Hartkäse                   | Cheddarkäse, Schweizer Käse  | Kühlschrank    | 4 – 8 Monate      |
|                            | Parmesan   | Kühlschrank    | 4 – 8 Monate      |
| Gemüse                     | Spargel, Brokkoli, Blumenkohl, Kohl, Rosenkohl, Getreide, Grüne Bohnen, Zuckerschoten, Schoten | Gefrierschrank | 2 - 3 Jahre       |
|                            | Kopfsalat, Spinat  | Kühlschrank    | 2 Wochen          |
| Obst                       | Aprikosen, Pflaumen  | Gefrierschrank | 1 - 3 Jahre       |
|                            | Pfirsische, Nektarinen   | Gefrierschrank | 1 - 3 Jahre       |
| Backwaren                  | Bagels, Brot, Gebäck   | Gefrierschrank | 1 - 3 Jahre       |
| Nüsse                      | Mandeln, Erdnüsse  | Speisekammer   | 2 Jahre           |
|                            | Sonnenblumenkerne  | Speisekammer   | 2 Jahre           |
| Kaffee                     | Kaffeebohnen   | Gefrierschrank | 2 - 3 Jahre       |
|                            | Kaffeebohnen   | Speisekammer   | 1 Jahr            |
|                            | Gemahlener Kaffee  | Gefrierschrank | 2 Jahre           |
|                            | Gemahlener Kaffee  | Speisekammer   | 5 – 6 Monate      |
| Zubereitete Flüssigkeiten  | Soßen, Suppen, Eintöpfe  | Gefrierschrank | 1 - 2 Jahre       |
| Trockene Lebensmittel      | Bohnen, Getreide   | Speisekammer   | 1 - 2 Jahre       |
|                            | Nudekn, Reis   | Speisekammer   | 1 - 2 Jahre       |
| Pulverförmige Lebensmittel | Trockenmilch, getr. Kokosnuss  | Speisekammer   | 1 - 2 Jahre       |
|                            | Mehl, Zucker, Brauner Zucker   | Speisekammer   | 1 - 2 Jahre       |
| Snacks                     | Chips  | Speisekammer   | 3 - 6 Wochen      |
|                            | Kekse, Crackers  | Speisekammer   | 3 - 6 Wochen      |

---

# 5 VERWENDUNG DER KÜCHENWAAGE

---



## Hinweis

Der Anzeigewert kann durch elektromagnetische Einflüsse beeinflusst werden, zB wenn ein Funkgerät in unmittelbarer Nähe der Vorrichtung betrieben wird. Das Produkt kann für den beabsichtigten Zweck wieder verwendet werden, wenn die Störung unterbrochen wird. Es muss möglicherweise wieder eingeschaltet werden, um neu zu starten.

### • BATTERIE EINLEGEN

1. Drehen Sie die gesamte Waage um und setzen Sie sie auf eine sichere, stabile, flache Oberfläche.
2. Entfernen Sie die Batterieklappe.
3. Legen Sie 2 Stück CR-2032 oder AAA-Batterien (soweit anwendbar) in das Batteriefach.
4. Schließen Sie das Batteriefach.

### • BATTERIESTATUS

- Wenn das Batteriesymbol "Lo" auf dem LCD-Display angezeigt wird, bedeutet dies, dass die Batterie schwach ist. Öffnen Sie das Batteriefach und ersetzen Sie die alten Batterien durch neue.
- Gebrauchte Batterien dürfen nicht in den Hausmüll entsorgt werden. Verbrennen Sie keine Batterien, da sie bei hohen Temperaturen explodieren können. Wenden Sie sich an Ihre örtliche Behörde um Informationen über die Entsorgung der Batterien zu erhalten.
- Bei Batteriewechsel immer brandneue Batterien des gleichen Typs verwenden.

## BESCHREIBUNG



UNIT



ON  
TARE

- ON  
TARE-Taste: Einschalten, Ausschalten und Tarafunktion.
- UNIT-Taste: Einheitenwechsel (g/ oz/ lb/ ml)

## BEDIENUNG

### • AKTIVIERUNG DER WAAGE

1. Schalten Sie die Waage ein, indem Sie die ON  
TARE-Taste tippen.

2. Der LCD-Display wird alle Zeichen für ein paar Sekunden zeigen und dann wird 0g oder 0.0oz auf dem Display angezeigt.
3. Die Waage wird automatisch ausgeschaltet, nachdem sie sich für wenige Minuten im Leerlauf befindet.

#### • EINEN ARTIKEL WIEGEN

1. Schalten Sie die Waage ein.
2. Legen Sie einen Artikel auf die Plattform und das genaue Gewicht des Artikels erscheint auf der Anzeige.

#### • GEWICHTSEINHEIT AUSWÄHLEN

Drücken Sie die Taste **UNIT**. Sie können zwischen den vier Einheiten „g“, „oz“, „lb:oz“ und „ml“ wählen.

#### • VERWENDUNG DES TARA-MODUS

1. Schalten Sie die Waage ein.
2. Auf der Anzeige erscheint "0g/0.0oz".
3. Legen Sie einen Artikel auf die Waage und lesen Sie den entsprechenden Wert.
4. Tippen Sie wieder auf die Taste **TARE**<sup>ON</sup>. Das Gewicht dieses Artikels wird gelöscht und die Meldung ändert sich auf "0g/0.0oz".
5. Legen Sie den nächsten Artikel auf die Wiege und lesen Sie das Gewicht.



#### **Hinweis**

Die Waage wird einen negativen Messwert anzeigen, wenn Sie alle Artikel entfernen. Tippen Sie einmal auf die **TARE**<sup>ON</sup>-Taste und das negative Messwert verschwindet.

#### • ÜBERLASTUNG

Wenn die Ladekapazität die maximale Kapazität der Waage überschreitet erscheint das Wort "EEEE" auf der Anzeige.

Entfernen Sie die Artikel(n) von der Plattform, um Schäden an der Waage zu vermeiden.

#### • AUSSCHALTEN

1. Die Waage kann manuell ausgeschaltet werden durchs Tippen der **TARE**<sup>ON</sup>-Taste, wenn die Anzeige Null zeigt.
2. Die Waage schaltet sich automatisch aus, nachdem sie sich wenige Minuten im Leerlauf befindet.

#### • WARTUNG

Mit einem weichen Tuch reinigen. Nicht direkt ins Wasser oder Reinigungsmittel tauchen, mit Schleifmittel scheuern oder ätzende Reinigungsmittel verwenden.

---

# 6 REINIGUNG UND PFLEGE

---

Die Reinigung stellt normalerweise, die einzige erforderliche Wartung dar.

 **Achtung!**

Die Reinigung muss an dem von der Stromversorgung getrennten Gerät durchgeführt werden. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Stromversorgungskreis des Gerätes ab.

Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel, keine kratzenden Scheuertücher noch spitze Gegenstände, denn es können Flecken oder Abriebspuren entstehen.

Verwenden Sie keine Hochdruck- oder Dampfstrahlreinigungsgeräte.

## STIRNSEITE

Es reicht, das Gerät mit einem feuchten Tuch zu reinigen. Geben Sie, falls das Gerät sehr verschmutzt ist, einige Tropfen Geschirrspülmittel ins Waschwasser.

Wischen Sie danach das Gerät mit einem trockenen Tuch ab.

Es können Spezialmittel für Edelstahloberflächen verwendet werden. Diese Mittel vermeiden dass die Oberflächen schnell wieder schmutzig werden. Tragen Sie eine kleine Menge des Mittels mit einem weichen Tuch auf die Oberfläche auf.

## INNENRAUM DER MEHRZWECK-SCHUBLADE


Reinigen Sie nach jeder Verwendung die Innenwände mit einem feuchten Lappen. Geben Sie, falls das Gerät sehr schmutzig ist, einige Tropfen Geschirrspülmittel ins Waschwasser.

Wischen Sie die Oberflächen mit einem trockenen Lappen ab.

Benutzen Sie die Mehrzweck-Schublade nur wieder nachdem sie trocken ist.

# 7 FEHLERBEHEBUNG

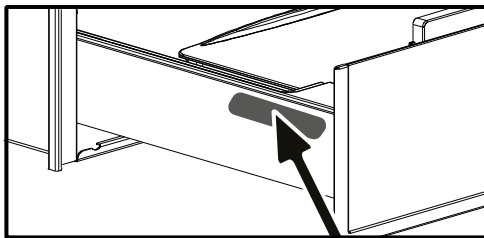
| FEHLER                              | CHECK-LISTE   |
|-------------------------------------|---|
| <b>VAKUUMIERER</b>                  |   |
| Funktioniert nicht                  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sicherstellen, dass das Gerät eingesteckt ist.</li> <li>2. Sicherstellen, dass das netzkabel nicht beschädigt ist.</li> <li>3. Benutzen Sie das Gerät ständig?</li> </ol>   |
| Beutel ist nicht korrekt versiegelt | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wenn die Öffnung des Beutels an dem Heizdraht Band gefaltet oder uneben ist, wird die Versiegelung unvollkommen.</li> <li>2. Drücken Sie gleichmäßig mit beiden Händen, wenn Sie manuell versiegeln. Wenn Sie zu schwach nach unten drücken oder zu einer Seite abschrägen, wird die Versiegelung unvollkommen.</li> <li>3. Überprüfen Sie, ob der Beutel gleichmäßig verbreitet ist.</li> <li>4. Überprüfen Sie, ob die rote Lampe leuchtet nachdem Sie für eine Weile die Abdeckung drücken (Manuelle Versiegelung).</li> <li>5. Überprüfen Sie, ob der Heizdraht Band oder der Verriegelungsgummi beschädigt ist.</li> </ol>   |
| Beutel ist nicht korrekt versiegelt | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Überprüfen Sie, ob die Öffnung des Beutels an der Innenseite der unteren Dichtung angeordnet ist.</li> <li>2. Überprüfen Sie, ob die Abdeckung und die Haken richtig geschlossen sind.</li> <li>3. Überprüfen Sie, ob der Beutel gleichmäßig verbreitet ist und keine Falten hat.</li> <li>4. Überprüfen Sie, ob der Inhalt scharf ist und ob der Beutel ein Loch hat.</li> <li>5. Überprüfen Sie, ob es zu viel Inhalt in der Plastiktüte gibt. (Drei Viertel des Gehaltes in der Tasche sind geeignet.)</li> <li>6. Überprüfen Sie, ob der Luftaustritt blockiert ist.</li> <li>7. Überprüfen Sie, ob Sie das geprägte Vakuumbbeutel verwenden.</li> <li>8. Überprüfen Sie, ob 20 Sekunden seit der vorherigen Bedienung vergangen sind.</li> <li>9. Überprüfen Sie, ob die obere / untere Dichtung beschädigt ist. (Wenn sie beschädigt sind, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.)</li> <li>10. Überprüfen Sie, ob der Vakuum-Entlüftungsventil gezogen wurde.</li> </ol> |
| Vakuumierfehler                     | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Im Falle von stechendem Inhalt, wickeln Sie es zuerst einmal in andere normale Plastikbeutel und führen Sie dann zum Vakuumieren, um das Stechen der Vakuumbbeutel zu verhindern.</li> <li>2. Verwenden Sie den eingepprägten Vakuumbbeutel. Wenn ein anderer normaler Beutel vakuumiert wird, kann Luft aufgrund des Beutel Dichtungszustandes oder der Dicke freigegeben werden.</li> <li>3. Lebensmittel, die selbst Gas erzeugen, können erscheinen lassen dass Vakuum freigegeben wurde.</li> </ol>  |




| FEHLER  | CHECK-LISTE   |
|---|---|
| <b>KÜCHENWAAGE</b>  |   |
| <p style="text-align: center;">"0-Lo"</p> <p>(auf der Anzeige)</p>  | <p>4. Die Last überschreitet die maximale Kapazität der Küchenwaage (5kg).</p>  |
| <p style="text-align: center;">0 g / 0.0 oz</p> <p>(auf der Anzeige)</p>  | <p>5. Öffnen Sie das Batteriefach auf der Unterseite der Waage. Dort finden Sie den Schalter um die Gewichtseinheit zu ändern: g --- lb: oz (Unze).</p> |
| <p style="text-align: center;"></p> <p>(auf der Anzeige)</p> | <p>6. Zeigt an, dass die Batterie schwach ist. Öffnen Sie das Batteriefach und ersetzen Sie die alten Batterien durch neue.</p>                         |

# 8 KUNDENDIENST

## REPARATURARBEITEN

Eventuelle Reparaturarbeiten an dem Gerät müssen von qualifiziertem Fachpersonal des Händlers vorgenommen werden. Um bei Ihrem Anruf die Entgegennahme Ihres Anliegens zu erleichtern, halten Sie bitte die vollständigen Geräteangaben bereit (Handels-Referenznummer, Service-Referenznummer, Seriennummer). Diese Angaben finden Sie auf einem an Ihrem Gerät angebrachten Schild.



|          |          |                |   |
|----------|----------|----------------|---|
|          | <b>A</b> | <b>B</b>       | <b>G</b>  |
| SERVICE: | <b>C</b> | TYPE: <b>D</b> | <b>I</b>    |
|          | <b>E</b> | <b>F</b>       | <br>Made in France  |
| Nr       | <b>H</b> |                |   |

B : Handelsreferenznummer

C : Service-Referenznummer

H : Seriennummer



IT

## GENTILE CLIENTE,

Hai appena acquistato un prodotto De Dietrich. È una scelta che riflette i tuoi standard elevati e l'apprezzamento per l'arte di vivere francese.

Con oltre 300 anni di tradizione, le nostre creazioni incarnano il perfetto connubio tra design, autenticità e tecnologia al servizio dell'arte culinaria.

De Dietrich coltiva una costante ricerca dell'eccellenza, perpetuando un'eccezionale sapienza artigianale nella creazione di prodotti impeccabilmente rifiniti. Sono realizzati con i migliori materiali e rifiniti secondo gli standard più elevati.

Ci auguriamo che l'uso del nuovo apparecchio sia per te di grande soddisfazione e siamo ansiosi di ricevere qualsiasi suggerimento o domanda. Il servizio clienti di De Dietrich è a disposizione per rispondere alle tue richieste e ai tuoi feedback, assicurando di soddisfare costantemente le tue esigenze.

Siamo onorati di diventare un nuovo membro della tua casa e apprezziamo sinceramente la fiducia che ci hai accordato.

[www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

|  |            |
|--|------------|
| <b>IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA .....</b>          | <b>98</b>  |
| Informazioni sulla sicurezza .....                       | 98         |
| <b>INSTALLAZIONE .....</b>                               | <b>100</b> |
| Prima dell'installazione .....                           | 100        |
| Incasso .....  | 100        |
| Allacciamento elettrico.....                             | 100        |
| <b>AMBIENTE.....</b>                                     | <b>101</b> |
| Smaltimento dell'imballaggio .....                       | 101        |
| Smaltimento dell'apparecchiatura non più utilizzata..... | 101        |
| <b>DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO.....</b>                 | <b>102</b> |
| Elementi principali .....                                | 102        |
| Funzionamento.....                                       | 102        |
| Funzioni.....  | 103        |
| Caratteristiche .....                                    | 103        |
| Accessori.....   | 103        |
| <b>UTILIZZO DELLA SIGILLATRICE SOTTOVUOTO .....</b>      | <b>104</b> |
| Precauzioni per l'uso .....                              | 104        |
| Imballaggio sottovuoto.....                              | 105        |
| Sigillatura manuale .....                                | 106        |
| Imballaggio semi-sottovuoto.....                         | 107        |
| <b>USO DELLA BILANCIA DA CUCINA .....</b>                | <b>109</b> |
| Description .....  | 109        |
| Funzionamento.....                                       | 109        |
| <b>PULIZIA E MANUTENZIONE.....</b>                       | <b>111</b> |
| Parte anteriore dell'apparecchio .....                   | 111        |
| Interno del cassetto multiuso.....                       | 111        |
| <b>RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....</b>                     | <b>112</b> |
| <b>SERVIZIO POST- VENDITA .....</b>                      | <b>113</b> |
| Interventi.....  | 113        |
| Parti originali.....                                     | 113        |

Prima dell'installazione e dell'uso dell'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni fornite. Il produttore non è responsabile in caso l'installazione e un utilizzo non corretti siano causa di lesioni e danni. Conservare sempre le istruzioni per l'uso insieme all'apparecchio per future consultazioni.

## Informazioni sulla sicurezza

### Sicurezza di bambini e adulti vulnerabili:

#### **ATTENZIONE:**

- Rischio di soffocamento, lesioni o invalidità permanente.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, se sotto la supervisione di un adulto o di persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per evitare che giochino con l'apparecchio.
- Tenere tutte le confezioni lontano dalla portata dei bambini.
- Tenere i bambini lontani dall'apparecchio quando è in funzione o in fase di raffreddamento.

- La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.

### Sicurezza generale:

- Durante l'installazione, seguire le istruzioni contenute in questo manuale utente.
- Scollegare dall'alimentazione prima di procedere alla pulizia e alla manutenzione.
- Solo personale qualificato può installare l'unità e sostituire il cavo.
- Seguire le istruzioni per la pulizia fornite nella sezione "Pulizia e manutenzione".
- Non utilizzare un pulitore a vapore per pulire l'apparecchio.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di mezzo di disconnessione, con separazione dei contatti in tutti i poli che garantisca la disconnessione completa in

caso di sovratensione di categoria III.

- Nel caso i cui per il collegamento elettrico si utilizzi una spina, questa deve essere accessibile dopo l'installazione.

## **Avvertenze per la sicurezza**

1. Non toccare la spina con le mani bagnate.  
→ Ciò può provocare scosse elettriche.
2. Scollegare la spina prima di pulire, utilizzare solo detergenti sicuri per i tessuti.  
→ Non utilizzare benzene, alcol o solventi.
3. Non smontare e non utilizzare per scopi diversi dal sottovuoto e dalla sigillatura.  
→ Ciò può causare guasti.
4. Non conservare in luogo umido, polveroso o bagnato. Mantenere asciutto.  
→ Ciò può provocare scosse elettriche.
5. Controllare la tensione a propria disposizione.
6. Non toccare il nastro riscaldante.  
→ Ciò può provocare ustioni e scosse elettriche.
7. Attenzione, non permettere di azionare ai bambini.  
→ Ciò può causare ustioni, scosse elettriche e incidenti.

8. Non scuotere, non far cadere e non urtare.
9. Non tenere vicino a dispositivi fonte di calore.  
→ Ciò può deformare l'unità.
10. Scollegare la spina in caso di inutilizzo per lungo tempo per salvaguardare da lampi e fulmini.
11. Evitare di utilizzare numerosi apparecchi elettrici su un'unica presa elettrica.
12. Fare attenzione alle dita quando si apre e si chiude il coperchio
13. Non mettere in funzione alcun apparecchio con cavo o spina danneggiati. Portare l'apparecchio al più vicino centro di assistenza autorizzato per la riparazione.

### **ATTENZIONE:**

1. Attenzione al cibo caldo: può bruciare, lasciare prima raffreddare.
2. Gli alimenti, tranne quelli secchi, devono essere conservati in frigorifero o congelati.
3. Quando si usa il microonde dopo aver messo sotto vuoto, praticare un buco nel sacchetto.
4. Se l'unità si surriscalda, spegnere brevemente prima di utilizzare di nuovo

# 1 INSTALLAZIONE

## PRIMA DELL'INSTALLAZIONE

**Assicurarsi che la tensione di alimentazione** indicata sulla targhetta dati corrisponda a quella della vostra rete elettrica.

Aprire il cassetto, rimuovere **tutti gli accessori** e il materiale d'imballaggio.



### **Attenzione!**

La superficie frontale del cassetto multiuso può essere avvolta da una **pellicola protettiva**. Prima di utilizzare il cassetto multiuso per la prima volta, rimuovere con cura tale pellicola.

**Assicurarsi che il cassetto multiuso non sia danneggiato in alcun modo.** Verificare che il cassetto si apra e si chiuda correttamente. In caso si riscontrino danni, contattare il servizio di assistenza tecnica



### **Attenzione:**

La presa di corrente deve essere facilmente accessibile dopo l'installazione del cassetto multiuso.

Il cassetto multiuso deve essere integrato solo in combinazione con gli apparecchi indicati dal produttore. **Qualora sia montato in combinazione con altri apparecchi, la garanzia non è più valida poiché non è possibile garantire il corretto funzionamento del cassetto multiuso.**

## INCASSO

Per l'installazione del cassetto multifunzione in combinazione con un altro apparecchio è necessario che nell'unità abitativa sia presente un ripiano fisso e provvisorio in grado di sostenere il peso di entrambi gli apparecchi.

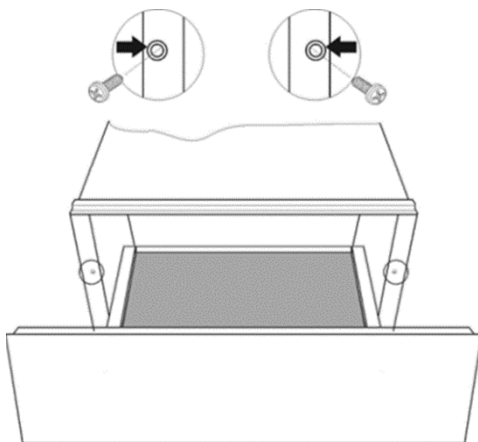
L'apparecchio da abbinare al cassetto multiuso può essere collocato direttamente su quest'ultimo, senza bisogno di un ripiano di separazione.

Per l'installazione dell'apparecchio abbinato al cassetto multiuso, seguire le istruzioni

riportate nelle rispettive istruzioni e nel libretto di montaggio.

Le dimensioni di installazione sono indicate in mm nei diagrammi seguenti. Procedere come segue:

7. Posizionare il cassetto multiuso sul ripiano e farlo scorrere verso l'interno della nicchia in modo che sia centrato e completamente allineato con la parte anteriore dell'unità.
8. Verificare che il telaio del cassetto multiuso sia ben livellato e appoggiato in modo uniforme sul ripiano.
9. Aprire il cassetto e fissare il cassetto multiuso con le due viti in dotazione ai lati dell'unità.



## ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Il cassetto multiuso è dotato di cavo di alimentazione e di spina per corrente monofase. Si consiglia di **collegare la spina a una presa facilmente accessibile dopo l'installazione.**

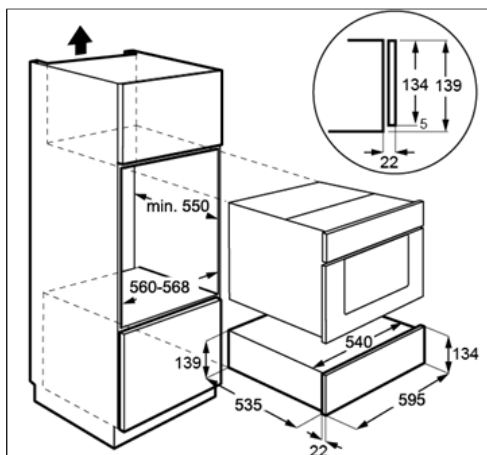
**Se il cassetto multiuso deve essere installato in modo permanente,** deve essere installato da un tecnico qualificato. In tal caso, l'apparecchio deve essere collegato a un circuito con un interruttore onnipolare con distanza minima di 3 mm tra i contatti.

I dati necessari per il collegamento elettrico sono **riportati sulla targhetta delle caratteristiche del cassetto multiuso** e devono essere compatibili con quelli della presa di corrente che si intende utilizzare.



**ATTENZIONE:**  
IL CASSETTO MULTIFUNZIONE DEVE ESSERE COLLEGATO ALLA MESSA A TERRA.

Il produttore e il rivenditore declinano ogni responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose, dovuti alla mancata osservanza delle presenti istruzioni di montaggio.



## 2 AMBIENTE

### SMALTIMENTO DELL'IMBALLAGGIO

Sull'imballaggio è presente il logo Punto Verde (Green Dot).

Smaltire i materiali di imballaggio (cartone, polistirene espanso e involucri di plastica) negli appositi contenitori. In tal modo, i materiali di imballaggio verranno riutilizzati. Mantenere i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini, per evitare rischi di soffocamento.

### SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIATURA

#### NON PIÙ UTILIZZATA

In base alla Direttiva Europea 2012/19/EU, nota anche come WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment), relativa alla gestione dei rifiuti costituiti da apparecchiature elettriche ed elettroniche, gli elettrodomestici non devono essere collocati nei contenitori ordinari per lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani.

Gli elettrodomestici devono essere raccolti separatamente per massimizzare la percentuale di recupero e riciclo dei materiali, evitando potenziali danni alla salute e all'ambiente. Il simbolo raffigurante un cestino

dei rifiuti a cui è apposta una croce deve essere presente su tutti i prodotti di questo tipo, per rammentare agli utenti l'obbligo di richiedere la raccolta separata di tali oggetti.

I consumatori sono tenuti a rivolgersi alle autorità locali o al rivenditore per ottenere informazioni sugli appositi punti di raccolta degli elettrodomestici non più utilizzati.

Prima dello smaltimento dell'elettrodomestico, estrarre e tagliare il cavo di alimentazione per renderlo inutilizzabile.

### ETICHETTA AMBIENTALE

(secondo il D.Lgs. n.116/2020)

| Componente dell'imballaggio | Sigla Materiale (da Decisione 97/129/CE) | Indicazioni per la Raccolta (*) |
|-----------------------------|--|---------------------------------|
| Cartone Esterno             | PAP 20                                   | Carta                           |
| Protezione interna          | PS 6                                     | Plastica                        |
| Nastro adesivo              | PP 5                                     | Indifferenziata                 |
| Sacchetto Manuale d'uso     | LDPE 4                                   | Plastica                        |

(\*) Verifica le disposizioni del tuo Comune per la gestione dei rifiuti.

# 3 DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

## ELEMENTI PRINCIPALI



Questo cassetto multiuso è dotato di:

- Una sigillatrice sottovuoto in grado di confezionare gli specifici sacchetti goffrati sottovuoto e di sigillare i normali sacchetti di plastica;
- Una bilancia da cucina digitale con coperchio di protezione;
- Due portarotoli da cucina con lama integrata (adatti per fogli di alluminio o carta da forno);
- Una luce che si accende quando si apre il cassetto e si spegne alla sua chiusura.
- Questo cassetto può essere utilizzato anche per riporre accessori da cucina, come rastrelliere o vassoi da forno

## FUNZIONAMENTO



- Per aprire il cassetto, spingere la parte inferiore per sbloccare, quindi tirare per aprire completamente.
- Per chiudere il cassetto spingere la parte inferiore fino all'arresto. Essa dovrebbe bloccarsi quando raggiunge il fincorsa.
- Non utilizzare la macchina per il sotto vuoto per più di 10 minuti consecutivi. Prima di riprendere l'uso è necessario fare una pausa di almeno 10 minuti.

## FUNZIONI

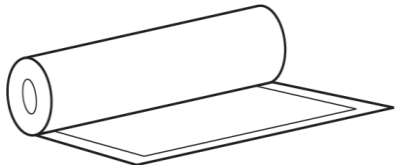
- Imballaggio sottovuoto con l'esclusivo sacchetto gofrato per sottovuoto: tutti i tipi di verdure, carne, pesce, condimenti, cibo istantaneo, snack, pesce essiccato, forniture quotidiane, ecc;
- Sigillatura di un normale sacchetto di plastica: per mantenere sempre la condizione originaria sigillando perfettamente un normale sacchetto;
- Disponibili sigillatura automatica e sigillatura manuale;
- Pesare gli alimenti fino a un massimo di 5 kg.

## CARATTERISTICHE

- Bassa rumorosità/ basse vibrazioni grazie a una pompa a motore di piccole dimensioni;
- Pressione del vuoto - 340 mmHg;
- Confezionamento sottovuoto e sigillatura normale disponibili fino a 295 mm di larghezza;
- Sigillatura completa mediante nastro riscaldante di 0,5 mm di diametro;
- Dimensioni compatte, lunga durata, basso consumo di energia elettrica - 60 W.

## ACCESSORI

- **ROTOLO DI PLASTICA SOTTOVUOTO**



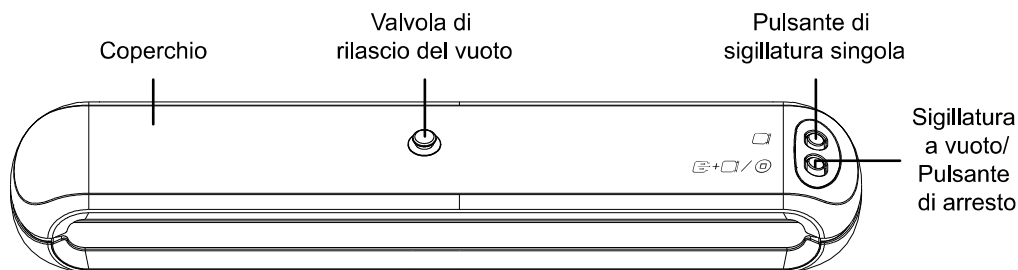
- **SACCHETTI DI PLASTICA SOTTOVUOTO ANTIBATTERICI**

È possibile acquistarli in qualsiasi negozio che venda sacchetti per il vuoto, purché con larghezza massima di 295 mm.

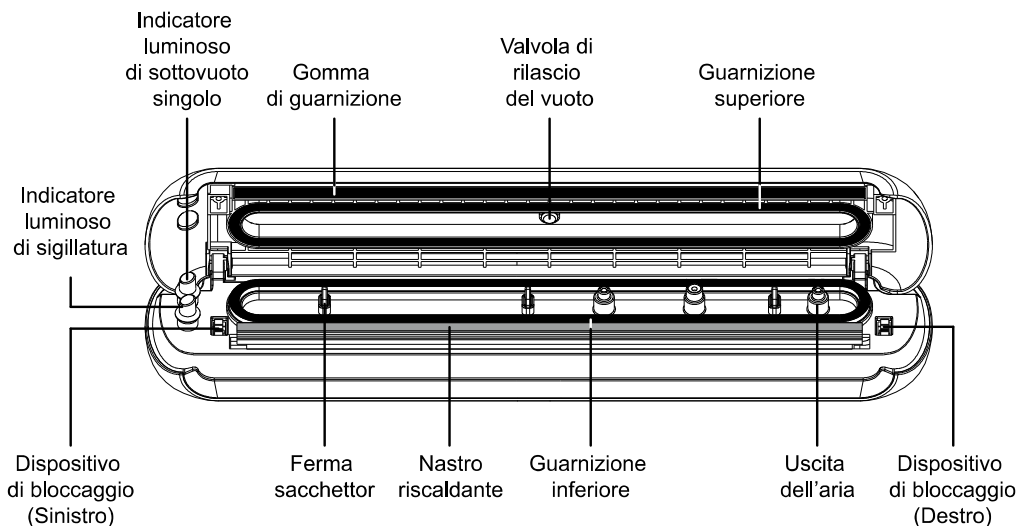


# 4 UTILIZZO DELLA SIGILLATRICE SOTTOVUOTO

## ■ Esterno



## ■ Interior



## PRECAUZIONI PER L'USO

1. Alimenti umidi (carne, pesce, ecc.): prima di mettere sottovuoto, rimuovere l'acqua con un panno da cucina o avvolgere prima con involucro di plastica o sacchetto monouso.  
➔ In caso l'acqua sia risucchiata nell'apparecchio, ciò può provocare danni.

2. Alimenti in polvere (grano, farina, ecc.): azionare dopo aver prima imballato con sacchetto monouso.
  - ➔ L'ingresso dell'aria può altrimenti essere intasato.
3. Verdure che producono di odori (aglio, zenzero, cipolle, ecc.): solo sigillatura.
  - ➔ Il sacchetto di plastica può essere allargato.
4. Verdure non fresche o morbide (cetrioli, zucca, ecc.): solo sigillatura.
  - ➔ Si può generare acqua o gas nel sacchetto.
5. Zuppa, stufato e acqua, ecc.: solo sigillatura.
  - ➔ Qualora l'acqua sia risucchiata nel dispositivo può provocare guasto.
6. Si consiglia di utilizzare le verdure sottovuoto entro 2 settimane. Potrebbero ammorbidirsi eccessivamente.
7. La linea di saldatura nel lato di entrata del sacchetto di plastica deve essere, dopo il confezionamento sottovuoto o la sigillatura, continua e ininterrotta da sinistra a destra. In caso si presenti interrotta, ripetere nuovamente la sola sigillatura (automatica/manuale).
8. Se il sacchetto di plastica è posizionato in modo errato, l'aria può fuoriuscire e la pompa può continuare a funzionare senza aumentare la pressione del vuoto. In tal caso, arrestare la macchina premendo il pulsante di avvio/arresto oppure ciò avverrà automaticamente dopo 3 minuti.



## ATTENZIONE

### Attenzione durante la sigillatura:

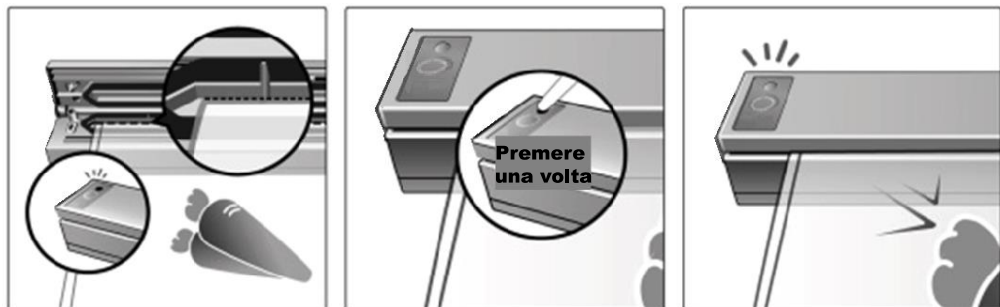
Quando la spia rossa è accesa, è necessario premere con forza il coperchio per eseguire una perfetta sigillatura.



### Attenzione durante il confezionamento sottovuoto:

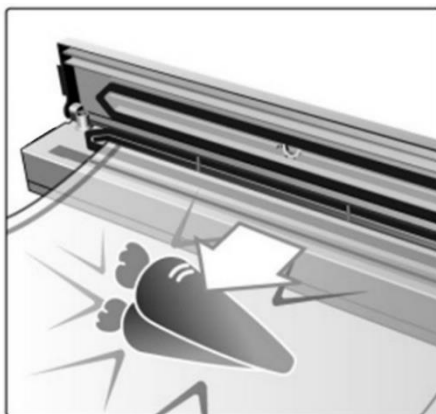
Quando la spia è verde, è possibile premere il pulsante di .

Al termine dell'operazione, è possibile aprire il coperchio solo dopo aver tirato la valvola di rilascio del vuoto.

## IMBALLAGGIO SOTTOVUOTO



1. Collegare l'alimentazione e verificare che la spia di aspirazione sia accesa.
2. Sollevare il coperchio.
3. Posizionare l'apertura del sacchetto di plastica davanti al ferma sacchetto che si trova al centro della guarnizione inferiore (l'apertura del sacchetto di plastica deve trovarsi all'interno dello spazio della guarnizione inferiore. Il contenuto deve essere inferiore ai  $\frac{3}{4}$  della capacità del sacchetto).
4. Dopo aver chiuso il coperchio e bloccato i ganci destro e sinistro, premere il pulsante  e verificare che la spia verde sia accesa.
5. Insieme al suono del motore, la pompa del vuoto entra in funzione e l'aria all'interno del sacchetto di plastica inizia a essere aspirata (quando si desidera interrompere l'operazione, premere nuovamente il pulsante ).
6. Quando l'operazione di sotto vuoto è completata, la spia verde diventa bianca e si avvia il processo di sigillatura. La spia luminosa di sigillatura inizia a lampeggiare in rosso.
7. La spia luminosa di sigillatura si spegne e la macchina si arresta: L'operazione automatica di vuoto è terminata.

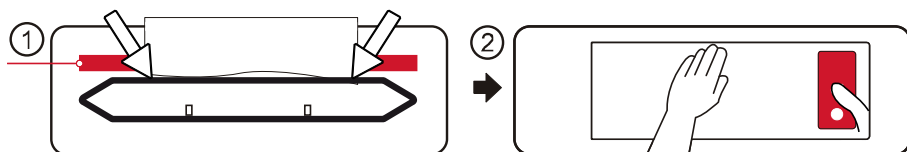


8. Tirare la valvola di rilascio del vuoto al centro del coperchio.
9. Sganciare i ganci destro e sinistro.
10. Sollevare il coperchio e rimuovere il sacchetto di plastica sottovuoto.


**Nota:** Non è un difetto se il coperchio o i ganci si sganciano. È sufficiente inserirli di nuovo e utilizzare normalmente l'apparecchio.

## SIGILLATURA MANUALE

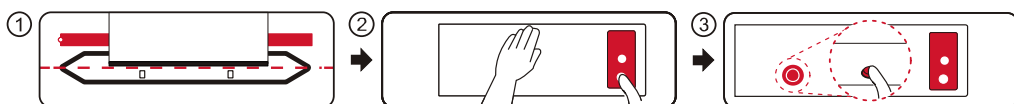
(Esclusivo rotolo sottovuoto goffrato, sacchetto e normale sacchetto di plastica)







1. Tagliare il rotolo con cura come desiderato (6 cm più lungo del prodotto da contenere).

- Controllare che la spia verde che indica aspirazione sia accesa dopo il collegamento all'alimentazione.
- Sollevare il coperchio e posizionare un'estremità del rotolo di plastica tagliato sul nastro riscaldante.
- Dopo aver chiuso il coperchio e bloccato i ganci, premere il pulsante  e la spia rossa inizia a lampeggiare.
- Dopo aver lampeggiato per 3 secondi, la luce rossa si accende in modo stabile.
- Quando la luce rossa si spegne, tirare la valvola di rilascio del vuoto al centro del coperchio.
- Sbloccare i ganci, aprire il coperchio e rimuovere il sacchetto.

## IMBALLAGGIO SEMI-SOTTOVUOTO



- Collegare l'alimentazione e verificare che la spia di aspirazione sia accesa.
- Sollevare il coperchio.
- Posizionare l'apertura del sacchetto di plastica davanti al ferma sacchetto che si trova al centro della guarnizione inferiore (l'apertura del sacchetto di plastica deve trovarsi all'interno dello spazio della guarnizione inferiore. Il contenuto deve essere inferiore ai  $\frac{3}{4}$  della capacità del sacchetto).
- Dopo aver chiuso il coperchio e bloccato i ganci destro e sinistro, premere il pulsante  +  /  e verificare che la spia verde sia accesa.
- Quando il sacchetto raggiunge lo stato di semi-sottovuoto desiderato, premere il pulsante ; quando la luce si accende, inizia il processo di sigillatura.
- Quando la spia rossa è accesa, tenere premuti con forza entrambi i lati del coperchio fino a quando la spia rossa si spegne.
- Quando la spia rossa si spegne, tirare la valvola di rilascio del vuoto al centro del coperchio, togliere entrambe le mani e sganciare i ganci. Poi togliere il sacchetto di plastica.

### • EFFETTI DEL CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO

Il confezionamento sottovuoto isola alla perfezione il contenuto da aria esterna, organismi, funghi, polvere e da altri fattori di contaminazione, impedendo così marcescenza o deterioramento del contenuto e prolungando i tempi di conservazione da 2 a 3 volte rispetto ai metodi di conservazione generali.

Inoltre, l'afflusso di umidità o di odori viene bloccato, per cui gusto, colore, aroma, valore nutritivo e freschezza originali vengono mantenuti molto a lungo.

Inoltre, l'ossidazione dovuta al contatto con l'aria e l'umidità è impedita e l'elettricità statica dovuta all'attrito e alla polvere è ridotta, per cui farmaci, documenti importanti, fotografie, film, gioielli e altri materiali come i semiconduttori possono essere conservati a lungo senza variazioni di qualità.

• GUIDA ALLA CONSERVAZIONE

| TIPO                  | ALIMENTI   | DOVE CONSERVARE | DURATA DI CONSERVAZIONE |
|-----------------------|--|-----------------|-------------------------|
| Carne                 | Manzo, maiale, agnello   | Congelatore     | 2 - 3 anni              |
|                       | Pollame  | Congelatore     | 2 - 3 anni              |
|                       | Pesce  | Congelatore     | 2 anni                  |
| Formaggi a pasta dura | Cheddar, svizzero  | Frigorifero     | 4 - 8 mesi              |
|                       | Parmigiano   | Frigorifero     | 4 - 8 mesi              |
| Verdure               | Asparagi, broccoli, cavolfiori, cavoli, cavoli di Bruxelles, mais, fagioli verdi, taccole, piselli dolci | Congelatore     | 2 - 3 anni              |
|                       | Lattuga, spinaci   | Frigorifero     | 2 settimane             |
| Frutta                | Albicocche, prugne   | Congelatore     | 1 - 3 anni              |
|                       | Pesche, nettarine  | Congelatore     | 1 - 3 anni              |
| Prodotti da forno     | Bagel, pane, dolci   | Congelatore     | 1 - 3 anni              |
| Noci                  | Mandorle, arachidi   | Dispensa        | 2 anni                  |
|                       | Semi di girasole   | Dispensa        | 2 anni                  |
| Caffè                 | Chicchi di caffè   | Congelatore     | 2 - 3 anni              |
|                       | Chicchi di caffè   | Dispensa        | 1 anno                  |
|                       | Caffè macinato   | Congelatore     | 2 anni                  |
|                       | Caffè macinato   | Dispensa        | 5 - 6 mesi              |
| Liquidi preparati     | Salse, zuppe, stufati  | Congelatore     | 1 - 2 anni              |
| Alimenti secchi       | Fagioli, cereali   | Dispensa        | 1 - 2 anni              |
|                       | Pasta, riso  | Dispensa        | 1 - 2 anni              |
| Alimenti in polvere   | Latte in polvere, cocco essiccato  | Dispensa        | 1 - 2 anni              |
|                       | Farina, zucchero, zucchero di canna  | Dispensa        | 1 - 2 anni              |
| Snack                 | Patatine   | Dispensa        | 3 - 6 settimane         |
|                       | Biscotti, cracker  | Dispensa        | 3 - 6 settimane         |

# 5 *USO DELLA BILANCIA DA CUCINA*



## Nota

Il valore del display può essere condizionato da influenze elettromagnetiche, ad esempio da una radio in funzione nelle immediate vicinanze del dispositivo. Il prodotto può essere utilizzato nuovamente per lo scopo previsto dopo aver interrotto l'interferenza, ma potrebbe essere necessario riaccenderlo per riavviarlo.

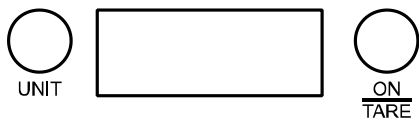
### • INSTALLAZIONE DELLA BATTERIA

1. Capovolgere completamente bilancia e posizionarla ferma su una superficie solida e piana.
2. Rimuovere lo sportello della batteria.
3. Installare 2 batterie CR-2032 o AAA (a seconda dei casi) nel vano batterie.
4. Chiudere lo sportello della batteria.

### • STATO DELLA BATTERIA

- Quando sullo schermo LCD appare il simbolo di batteria scarica "Lo", significa che la batteria è scarica. Aprire il vano batterie e sostituire le vecchie batterie con quelle nuove.
- Le batterie usate non devono essere smaltite come rifiuti domestici. Non incenerire le batterie perché potrebbero esplodere ad alta temperatura. Per informazioni sul recupero e lo smaltimento delle batterie, rivolgersi alle autorità locali.
- Quando si sostituiscono le batterie, utilizzare sempre batterie nuove dello stesso tipo.

## DESCRIPTION



Tasto ON/TARE: Accensione, spegnimento e funzione di tara.

Tasto UNIT: Cambio di unità (g/ oz/ lb/ ml)

## FUNZIONAMENTO

### • ATTIVAZIONE DELLA BILANCIA

1. Accendere la bilancia toccando il tasto ON/TARE.

2. Sullo schermo LCD vengono visualizzati tutti i caratteri per alcuni secondi, quindi vengono visualizzati 0 g o 0,0oz sul display.
3. La bilancia si spegne automaticamente dopo alcuni minuti di inattività.

#### • PESARE UN ARTICOLO

1. Accendere la bilancia.
2. Posizionando un articolo sul piatto viene visualizzato il suo peso esatto.

#### • SELEZIONE DELL'UNITÀ DI PESO

- Premere il tasto **UNIT**. È possibile scegliere tra le quattro unità "g", "oz", "lb:oz" e "ml".

#### • UTILIZZO DELLA MODALITÀ TARA

1. Accendere la bilancia.
2. Sul display viene visualizzato "0 g/0.0oz".
3. Posizionare un oggetto sul piatto di pesatura e leggere il valore corrispondente.
4. Toccare nuovamente **ON** **TARE**. Il peso di questo elemento verrà eliminato e la lettura cambierà in "0 g/0.0oz".
5. Posizionare l'elemento successivo sul piatto di pesatura e ottenere la lettura.



#### **Nota**

La bilancia mostrerà un valore negativo quando si rimuovono tutti gli articoli. Premendo una volta il tasto **ON** **TARE**, la lettura negativa scompare.

#### • SOVRACCARICO

Quando la capacità di carico supera la capacità massima della bilancia digitale, sul display appare la scritta "EEEE".

Rimuovere gli oggetti dal piatto della bilancia per evitare di danneggiarla.

#### • SPEGNIMENTO

1. La bilancia può essere spenta manualmente toccando il tasto **ON** **TARE** quando il display è sullo zero.
2. La bilancia si spegne automaticamente dopo alcuni minuti di inattività.

#### • MANUTENZIONE

Asciugare con un panno morbido. Non immergere direttamente in acqua o detersivi, non strofinare con materiali abrasivi e non utilizzare detersivi corrosivi.

---

## 6 *PULIZIA E MANUTENZIONE*

---

La pulizia è l'unico intervento di manutenzione richiesto con regolarità.

### **Attenzione!**

La pulizia deve essere effettuata con il cassetto multiuso scollegato dall'alimentazione elettrica. Togliere la spina dalla presa di corrente o scollegare il circuito di alimentazione del cassetto multiuso.

**Non utilizzare prodotti per la pulizia aggressivi o abrasivi, spugne abrasive o oggetti appuntiti, poiché potrebbero comparire macchie o segni di abrasione.**

**Non utilizzare dispositivi per la pulizia a getto di vapore o ad alta pressione.**

### **PARTE ANTERIORE DELL'APPARECCHIO**

Il cassetto multiuso può essere pulito con un panno umido. Se è molto sporco, aggiungere all'acqua per la pulizia qualche goccia di detersivo per i piatti.

Asciugare le superfici con un panno asciutto.

È possibile utilizzare prodotti speciali per il trattamento delle superfici in acciaio inox. Tali prodotti evitano che le superfici si sporchino di nuovo in breve tempo. Applicare un sottile strato di tale prodotto sulla superficie tramite un panno morbido.

### **INTERNO DEL CASSETTO MULTIUSO**

Pulire regolarmente l'interno del cassetto multiuso con un panno umido. Se è molto sporco, aggiungere all'acqua per la pulizia qualche goccia di detersivo per i piatti.

Asciugare le superfici con un panno asciutto.

Utilizzare nuovamente il cassetto multiuso solo quando è completamente asciutto.

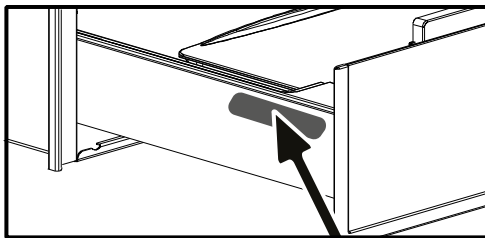
# 7 RISOLUZIONE DEI PROBLEMI




| PROBLEMA   | LISTA DI CONTROLLO  |
|--|---|
| <b>SIGILLATRICE SOTTOVUOTO</b>   |   |
| Non si avvia   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il cavo di alimentazione è stato inserito correttamente nella presa?</li> <li>2. Il cavo di alimentazione è danneggiato?</li> <li>3. È stata utilizzata in modo continuativo?</li> </ol>  |
| Il cavo di alimentazione è danneggiato?  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se l'apertura del sacchetto di plastica sul nastro riscaldante è piegata o irregolare, la sigillatura risulta imperfetta.</li> <li>2. Premere uniformemente con entrambe le mani durante la sigillatura manuale. Se viene premuto troppo debolmente o in modo inclinato da un lato, la sigillatura risulta imperfetta.</li> <li>3. Controllare che il sacchetto di plastica sia aperto in modo uniforme.</li> <li>4. Controllare che la spia rossa si accenda dopo aver premuto con costanza il coperchio durante la sigillatura manuale.</li> <li>5. Controllare se il nastro riscaldante o la gomma di sigillatura sono danneggiati.</li> </ol>   |
| È stata utilizzata in modo continuativo?   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verificare che l'apertura del sacchetto di plastica sia posizionata all'interno della guarnizione inferiore.</li> <li>2. Controllare che il coperchio e i ganci siano chiusi correttamente.</li> <li>3. Controllare che il sacchetto di plastica sia aperto senza presentare pieghe.</li> <li>4. Controllare che il contenuto non sia affilato e che il sacchetto di plastica sia bucat.</li> <li>5. Controllare che il contenuto del sacchetto di plastica non sia eccessivo. (Un contenuto adeguato deve riempire il sacchetto per tre quarti).</li> <li>6. Controllare se l'ingresso dell'aria risulti bloccato.</li> <li>7. Verificare se è stato utilizzato il sacchetto goffrato per il sotto vuoto.</li> <li>8. Controllare se sono trascorsi 20 secondi dall'operazione precedente.</li> <li>9. Controllare se la guarnizione superiore/inferiore sia danneggiata. (Se danneggiata, richiedere al centro A/S).</li> <li>10. Controllare se la valvola di rilascio del vuoto sia sollevata.</li> </ol> |
| Guasto della sigillatura   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. In caso di contenuto perforante, si prega di avvolgerlo ulteriormente in altro sacchetto normale e poi di sigillarlo sottovuoto per evitare qualsiasi perforazione.</li> <li>2. Utilizzare il sacchetto goffrato per il sotto vuoto. Se si aspira aria da sacchetto normale, essa può essere fuoriuscire a causa delle condizioni di chiusura del sacchetto stesso o del suo spessore.</li> <li>3. Gli alimenti che producono gas possono far sembrare che il sotto vuoto non si sia preservato.</li> </ol>   |
| <b>BILANCIA DA CUCINA</b>  |   |
| “0-Ld”<br>(sul display)  | Il carico supera la capacità massima della bilancia digitale (5 kg).  |
| g / 0.0 oz<br>(sul display)  | Aprire lo sportello della batteria sul fondo della bilancia, dove si trova l'interruttore per cambiare l'unità di peso: g --- lb: oz.   |
| <br>(sul display) | Indica che la batteria è scarica. Aprire il vano batterie e sostituire le vecchie batterie con quelle nuove.  |

# 8 SERVIZIO POST-VENDITA

## INTERVENTI

Gli eventuali interventi sull'apparecchio devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dalla ditta concessionaria del marchio. Prima di chiamare, per facilitare la presa in carico della richiesta, munirsi dei riferimenti completi dell'apparecchio (riferimento commerciale, riferimento servizio, numero di serie). Queste informazioni sono riportate sulla targhetta segnaletica.



|          |          |                |   |
|----------|----------|----------------|---|
|          | <b>A</b> | <b>B</b>       | <b>G</b>  |
| SERVICE: | <b>C</b> | TYPE: <b>D</b> | <b>I</b>    |
|          | <b>E</b> | <b>F</b>       | <br>Made in France  |
| Nr       | <b>H</b> |                |   |

B : Riferimento commerciale

C : Riferimento servizio

H : Numero di serie

## PARTI ORIGINALI

Durante la manutenzione, chiedete che vengano usati solo pezzi di ricambio originali certificati.



NL

## BESTE KLANT,

U heeft zojuist een apparaat van De Dietrich gekocht. Deze keuze weerspiegelt uw hoge eisen en uw smaak voor de Franse levenskunst.

Met meer dan 300 jaar erfgoed belichamen onze creaties de perfecte mix van design, authenticiteit en technologie ten dienste van de culinaire kunsten.

De Dietrich cultiveert een constante zoektocht naar uitmuntendheid en bestendigt uitzonderlijk vakmanschap in de creatie van onberispelijk afgewerkte producten. Deze zijn gemaakt van de beste materialen en afgewerkt volgens de hoogste normen.

We hopen dat u veel plezier zult beleven aan uw nieuwe apparaat en kijken uit naar eventuele suggesties of vragen. De klantenservice van De Dietrich staat klaar om uw vragen en feedback te beantwoorden, zodat we consequent aan uw behoeften kunnen voldoen.

We zijn vereerd om uw nieuwe partner in uw huis te worden en waarderen uw vertrouwen.

[www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

|   |            |
|---|------------|
| <b>BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES</b> ..... | <b>116</b> |
| Veiligheidsinformatie .....                     | 116        |
| <b>INSTALLATIE</b> .....                        | <b>118</b> |
| Vóór de installatie .....                       | 118        |
| Installatie .....                               | 118        |
| Elektrische aansluiting .....                   | 118        |
| <b>MILIEU</b> .....                             | <b>119</b> |
| <b>BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT</b> .....      | <b>120</b> |
| Bediening .....                                 | 120        |
| Functies .....                                  | 121        |
| Kenmerken .....                                 | 121        |
| Accessories .....                               | 121        |
| <b>DE VACUÛMSEALER GEBRUIKEN</b> .....          | <b>122</b> |
| Voorzorgsmaatregelen bij gebruik .....          | 122        |
| Vacuümverpakking .....                          | 123        |
| Handmatig afdichten .....                       | 124        |
| Semi-vacuüm verpakking .....                    | 125        |
| <b>DE KEUKENWEEGSCHAAL GEBRUIKEN</b> .....      | <b>127</b> |
| <b>REINIGING EN ONDERHOUD</b> .....             | <b>129</b> |
| Voorkant apparaat .....                         | 129        |
| Binnenkant van de multifunctionele lade .....   | 129        |
| <b>PROBLEEMOPLOSSING</b> .....                  | <b>130</b> |
| <b>SERVICEDIENST</b> .....                      | <b>131</b> |
| Ingrepen .....                                  | 131        |
| Oorspronkelijke onderdelen .....                | 131        |

---

# *BELANGRIJKE*

## *VEILIGHEIDSINSTRUCTIES*

---

Lees voor de installatie en het gebruik van het apparaat de bijgeleverde instructies zorgvuldig door. De fabrikant is niet verantwoordelijk als een onjuiste installatie en gebruik letsel en schade veroorzaakt. Bewaar de gebruiksaanwijzing altijd bij het apparaat voor toekomstig gebruik.

### **Veiligheidsinformatie**

#### **Veiligheid van kinderen en kwetsbare volwassenen:**

##### **WAARSCHUWING:**

- Risico op verstikking, letsel of blijvende invaliditeit.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan van een volwassene of een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Let op kinderen zodat zij niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingen uit de buurt van kinderen.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat als het draait of afkoelt.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

#### **Algemene veiligheid:**

- Volg de instructies in deze gebruikershandleiding tijdens de installatie.
- Onderbreek de stroomtoevoer voor reiniging en onderhoud.
- Alleen gekwalificeerd personeel mag het apparaat installeren en de kabel vervangen.
- Gelieve de aanwijzingen over de reiniging in “Reiniging en onderhoud” in acht te nemen.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas schoon te maken.
- Het elektrische systeem moet een uitschakelingsvoorziening hebben met een contactscheiding in alle polen die volledige uitschakeling biedt onder overspanningscategorie III.
- Als er een stekker wordt gebruikt voor de elektrische aansluiting, moet deze

toegankelijk zijn na de installatie.

## **Veiligheidswaarschuwingen**

1. Raak de stekker niet aan met natte handen.  
→ Het kan een elektrische schok veroorzaken.
2. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het schoonmaakt, gebruik alleen textielveilig schoonmaakmiddel.  
→ Gebruik geen benzeen, alcohol of verdunner.
3. Demonteer het apparaat niet en gebruik het niet voor andere doeleinden dan vacumeren en afdichten.  
→ Het kan een storing veroorzaken.
4. Bewaar het niet op een vochtige, stoffige of vochtige plaats. Houd het droog.  
→ Het kan een elektrische schok veroorzaken.
5. Controleer uw spanning.
6. Raak de verwarmingsdraad niet aan.  
→ Het kan brandwonden en een elektrische schok veroorzaken.
7. Let op: laat kinderen het apparaat niet bedienen.  
→ Het kan brandwonden, elektrische schokken en ongelukken veroorzaken.

8. Niet schudden, laten vallen of aan schokken blootstellen.
9. Bewaar het niet in de buurt van verwarmingsapparaten.  
→ Dit kan het apparaat vervormen.
10. Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat langere tijd niet gebruikt om het te beschermen tegen bliksem en onweer.
11. Vermijd het gebruik van een stopcontact met veel elektrische apparaten.
12. Let op uw vingers bij het openen en sluiten van het deksel.
13. Gebruik geen apparaten met een beschadigd snoer of beschadigde stekker. Breng het apparaat naar de dichtstbijzijnde erkende servicecenter voor reparatie.

### **LET OP:**

1. Let op met heet eten: het kan brandwonden veroorzaken, laat het eerst afkoelen.
2. Voedsel, behalve droog voedsel, wordt aanbevolen om gekoeld of ingevroren te bewaren.
3. Als u een magnetron gebruikt na het vacumeren, maak dan een gat in de zak.
4. Als het apparaat oververhit raakt, zet het dan even uit en gebruik het dan opnieuw.

# 1 INSTALLATIE

## VÓÓR DE INSTALLATIE

**Controleer of de stroomspanning** op het typeplaatje overeenkomt met de stroomspanning van uw installatie.

Open de lade en **verwijder alle accessoires** en verpakkingsmateriaal.



### **Opgelet!**

De voorkant van de multifunctionele lade kan omwikkeld zijn met een **beschermende folie**. Verwijder deze folie voorzichtig voordat u de multifunctionele lade voor het eerst gebruikt.

**Controleer of de multifunctionele lade op geen enkele manier beschadigd is.** Controleer of de lade correct opent en sluit. Neem contact op met de technische dienst als u schade aantreft.



### **Opgelet:**

Het **stopcontact** moet **gemakkelijk bereikbaar** zijn nadat de multifunctionele lade is geïnstalleerd.

De multifunctionele lade mag alleen worden ingebouwd in combinatie met de apparaten die door de fabrikant worden aangegeven. **Als de multifunctionele lade in combinatie met andere apparaten wordt gemonteerd, is de garantie niet meer geldig, omdat de goede werking van de lade niet kan worden gegarandeerd.**

## INSTALLATIE

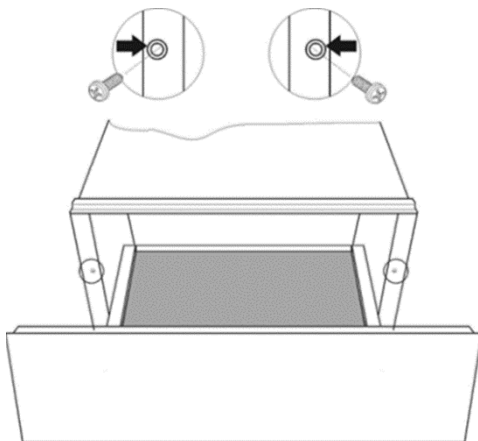
Om de multifunctionele lade in combinatie met een ander apparaat in te bouwen, moet er een vast, tussenliggend schap in de behuizing zijn om het gewicht van beide apparaten te dragen.

Het apparaat dat met de multifunctionele lade wordt gecombineerd, wordt direct op dit schap geplaatst zonder dat er een tussenliggend schap nodig is.

Voor het inbouwen van het apparaat dat gecombineerd wordt met de multifunctionele

lade, volgt u de instructies in de betreffende gebruiksaanwijzing en montagehandleiding.

1. Plaats de multifunctionele lade op het schap en schuif hem naar de binnenkant van de nis, zodat het gecentreerd is en volledig uitgelijnd is met de voorkant van het apparaat.
2. Controleer of het frame van de multifunctionele lade goed waterpas staat en gelijkmatig op het schap ligt.
3. Open de lade en bevestig de multifunctionele lade aan de zijkanten van het apparaat met de twee meegeleverde schroeven.



## ELEKTRISCHE AANSLUITING

De multifunctionele lade is uitgerust met een voedingskabel en stekker voor eenfasige stroom. We raden aan om de **stekker aan te sluiten op een stopcontact dat na installatie gemakkelijk toegankelijk is.**

**Als de multifunctionele lade permanent moet worden geïnstalleerd,** moet dit worden gedaan door een gekwalificeerde technicus. In dat geval moet het apparaat worden aangesloten op een circuit met een alpolige stroomonderbreker met een minimale afstand van 3 mm tussen de contacten.

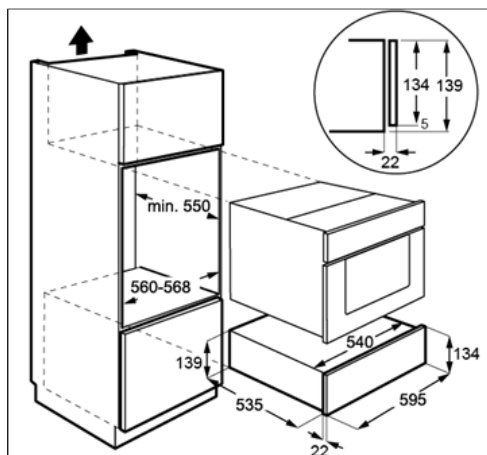
De gegevens die nodig zijn voor de elektrische aansluiting staan **beschreven op het**

typeplaatje van de multifunctionele lade en moeten overeenkomen met die van het stopcontact dat u gaat gebruiken.



**WAARSCHUWING:**  
DE MULTIFUNCTIONELE LADE MOET WORDEN GEAARD.

De fabrikant en handelaars stellen zich niet verantwoordelijk voor persoonlijke letsels, letsels bij dieren of materiële schade indien de installatie-instructies niet werden opgevolgd.



## 2 MILIEU

### VERWIJDERING VAN DE VERPAKKING



De verpakking draagt het Groene Puntteken.

Om alle verpakkingsmaterialen te verwijderen, zoals karton, piepschuim en beschermfolie, gelieve de geschikte containers te gebruiken. Zo wordt de recyclage van de verpakkingsmaterialen gegarandeerd. Houd alle verpakkingen buiten bereik van kinderen. Zij kunnen verstikkingsgevaar opleveren.

### VERWIJDERING VAN AFGEDANKTE

#### APPARATEN



De Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA), voorziet dat huishoudapparaten niet mogen worden afgevoerd via het gewone circuit van het vaste stedelijke afval.

Verouderde apparaten dienen afzonderlijk te worden opgehaald om zo het terugwinning- en recyclagepercentage van het materiaal waaruit ze zijn gemaakt, optimaal ten goede te komen en mogelijke schade voor de gezondheid en het milieu te voorkomen. Het symbool van de container met een kruis erover dient op elk product te worden aangebracht om eraan te herinneren dat het afzonderlijk moet worden opgehaald.

Voor informatie over de juiste plaats waar men oude huishoudapparaten kan deponeren, dient de consument contact op te nemen met de plaatselijke autoriteiten of de verkooppunten.

Maak uw apparaat onbruikbaar alvorens het te verwijderen. Trek het snoer los, snijd het door en verwijder het.

# 3 *BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT*

## VOORNAAMSTE ONDERDELEN



Deze multifunctionele lade is uitgerust met:

- Een vacuümsealer die de exclusieve vacuümzakken met reliëf vacuüm kan verpakken en normale plastic zakken kan sealen;
- Een digitale keukenweegschaal met een beschermkap;
- Twee keukenrolhouders met geïntegreerd mes (geschikt voor aluminiumfolie of bakpapier);
- Een lampje dat aangaat als u de lade opent en uitgaat als u de lade sluit.
- U kunt deze lade ook gebruiken om kookaccessoires zoals rekjes of ovenschalen in op te bergen.

## BEDIENING



- Om de lade te ontgrendelen, duwt u op het onderste deel en trekt u eraan om het volledig te openen.
- Om de lade te sluiten, duwt u op het onderste deel tot het stopt, het wordt vergrendeld als het einde wordt bereikt.
- Gebruik de vacuümmachine niet langer dan 10 minuten achter elkaar. Er moet een pauze van ten minste 10 minuten worden genomen voordat het gebruik wordt hervat.

## FUNCTIES

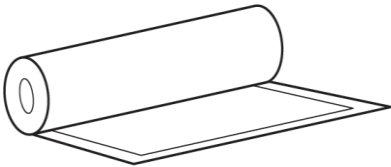
- Vacuümverpakking met gebruik van de exclusieve vacuümzak met reliëf: allerlei soorten groenten, vlees, vis, kruiden, kant-en-klaarvoedsel, snacks, gedroogde vis, dagelijkse benodigheden, enz.;
- Afdichten van een normale plastic zak: handhaaft voortdurend de eerste toestand door een normale zak perfect af te dichten;
- Automatisch afdichten en handmatig afdichten beschikbaar;
- Voedingsmiddelen wegen tot maximaal 5 kg.

## KENMERKEN

- Weinig lawaai/weinig trillingen dankzij een pomp met kleine motor;
- Vacuümdruk - 340mmHg;
- Vacuümverpakking en normaal afdichten mogelijk tot een breedte van 295 mm;
- Volledige afdichting door een verwarmingsdraad met een diameter van 0,5 mm;
- Compact formaat, sterke duurzaamheid, laag stroomverbruik - 60W.

## ACCESSORIES

### • VACUÛM PLASTIC ROL



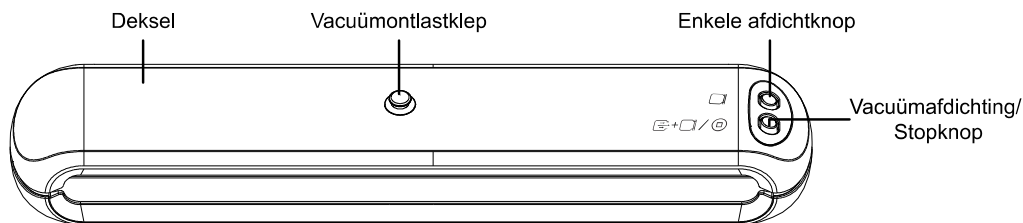
### • ANTIBACTERIËLE VACUÛM PLASTIC ZAKKEN

U kunt deze kopen in elke winkel die vacuümzakken verkoopt - zolang ze maar maximaal 295 mm breed zijn.

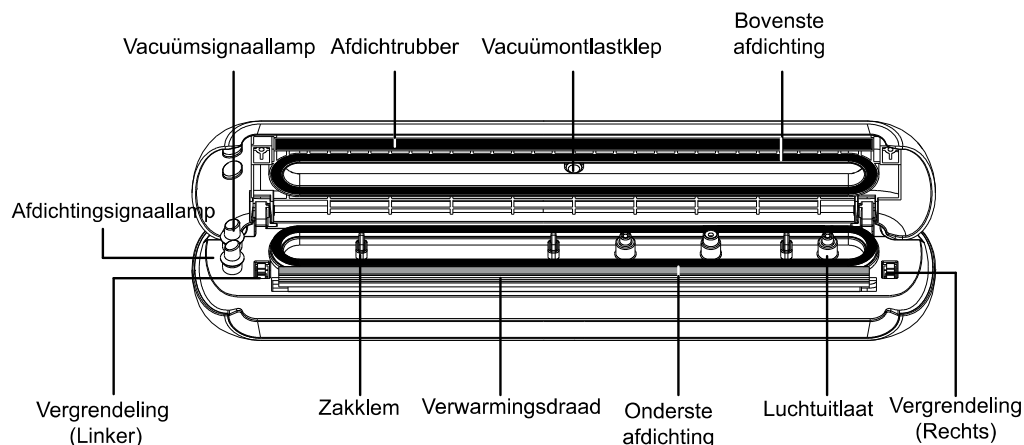


# 4 DE VACUÛMSEALER GEBRUIKEN

## ■ Exterieur



## ■ Interieur



## VOORZORGSMaatregelen bij gebruik

1. Nat voedsel (vlees, vis, enz.): verwijder het water met een keukendoek voor het vacumeren of verpak het eerst met plasticfolie of een wegwerpzak.
  - ➔ Als er water in het apparaat wordt gezogen, zal dit een storing veroorzaken.
2. Poedervormig voedsel (tarwe, bloem, enz.): zorg dat het eerst in een wegwerpzak is verpakt.
  - ➔ De luchtinlaat kan verstopt zijn.
3. Aërogeene groenten (knoflook, gember, uien, enz.): alleen afdichten.
  - ➔ De plastic zak kan worden uitgerekt.
4. Niet verse of zachte groenten (komkommer, pompoen, enz.): alleen afdichten.
  - ➔ Water of gas kan zich voortdoen in de zak.

5. Soep, stoofpot & water, enz.: alleen afdichten.
  - ➔ Als er water in het product wordt gezogen, is dit de oorzaak van de storing.
6. Het wordt aanbevolen om vacuüm verpakte groenten binnen 2 weken te gebruiken. Ze kunnen zachter worden.
7. De afdichtingslijn aan de ingang van de plastic zak moet ononderbroken zijn en mag niet losraken na het vacuümverpakken of afdichten. Als de verbinding verbroken is, probeer dan nog eens de afdichting uit te voeren (automatisch/handmatig).
8. Als de plastic zak verkeerd is geplaatst, kan er lucht lekken en kan de pomp blijven werken zonder de vacuümdruk te verhogen. In dit geval stopt u de machine door op de start/stopknop te drukken. De machine zal ook automatisch stoppen na 3 minuten.



## WAARSCHUWING

### Let op bij het afdichten:

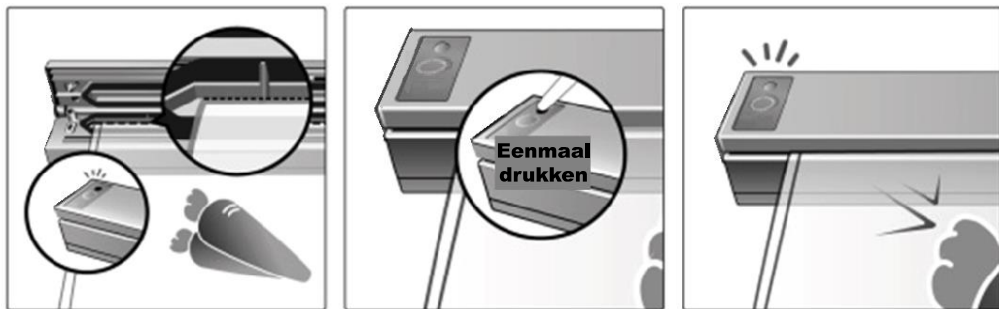
Als het rode lampje brandt, moet u het deksel stevig aandrukken voor een perfecte afdichting.







### Let op bij vacuümverpakking:

Als het lampje groen is, kunt u op  +  / -knop drukken.

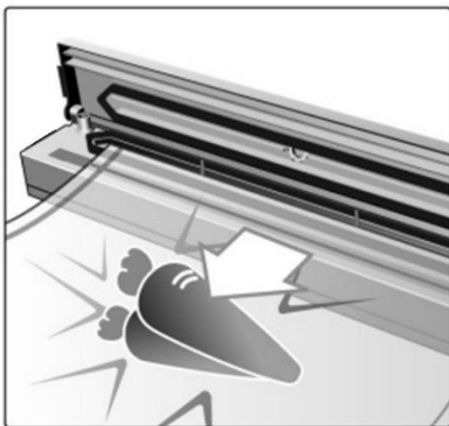
Als de bediening is voltooid, kunt u het deksel pas openen nadat u aan de vacuümontlastklep hebt getrokken.

## VACUÛMVERPAKKING



1. Sluit de stroom aan en controleer of de vacuümsignaallamp brandt.
2. Til het deksel op.
3. Plaats de opening van de plastic zak voor de zakklem die zich in het midden van de onderste afdichting bevindt (de opening van de plastic zak moet zich binnen de ruimte van de onderste afdichting bevinden). De inhoud moet minder zijn dan  $\frac{3}{4}$  van de inhoud van de zak).
4. Nadat u het deksel hebt gesloten en de linker- en rechterhaak hebt vergrendeld, drukt u op de knop  +  /  en controleert u of het groene lampje brandt.
5. Samen met het geluid van de motor begint de vacuümpomp te werken en wordt de lucht in de plastic zak verwijderd (als u de werking wilt stoppen, drukt u opnieuw op de knop  +  / ).

- Als het vacuüm is voltooid, wordt het groene lampje wit en begint de afdichting. Het vacuümsignaallampje begint rood te knipperen.
- Het vacuümsignaallampje gaat uit en de machine stopt, het automatisch vacumeren is klaar.

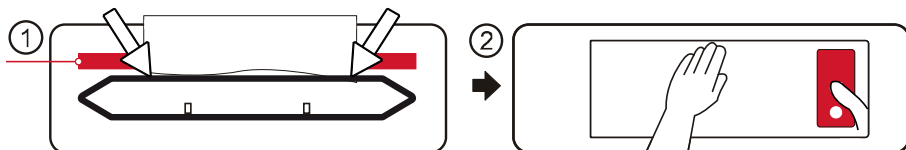



- Trek aan de vacuümontlastklep in het midden van het deksel.
- Maak de linker- en rechterhaak los.
- Til het deksel op en verwijder de vacuümverpakte plastic zak

**Opmerking:** Er is geen defect als het deksel of de haken losraken. U hoeft ze alleen maar opnieuw te plaatsen en het apparaat normaal te gebruiken.

## HANDMATIG AFDICHTEN

(Exclusieve vacuümrol met reliëf, zak en normale plastic zak)



- Snijd de rol zoals u wilt (6 cm langer dan de inhoud).
- Controleer of het groene vacuümsignaallampje brandt na het aansluiten op de stroom.
- Til het deksel op en plaats een uiteinde van de afgesneden plastic rol over de verwarmingsdraad.
- Nadat het deksel is gesloten en de haken zijn vergrendeld drukt u op de knop  en dan begint het rode lampje te knipperen.
- Na 3 seconden knipperen brandt het rode lampje.
- Trek aan de vacuümontlastklep in het midden van het deksel als het rode lampje uitgaat.
- Ontgrendel de haken, open het deksel en verwijder de zak.

## SEMI-VACUÛM VERPAKKING



1. Sluit de stroom aan en controleer of de vacuÛmsignaallamp brandt.
2. Til het deksel op.
3. Plaats de opening van de plastic zak voor de zakklem die zich in het midden van de onderste afdichting bevindt (de opening van de plastic zak moet zich binnen de ruimte van de onderste afdichting bevinden). De inhoud moet minder zijn dan  $\frac{3}{4}$  van de inhoud van de zak).
4. Nadat u het deksel hebt gesloten en de linker- en rechterhaak hebt vergrendeld, drukt u op de knop  +  /  en controleert u of het groene lampje brandt.
5. Wanneer de zak de gewenste semi-vacuÛmtoestand heeft bereikt, drukt u op de knop . Als het lampje gaat branden, begint het sealen.
6. Wanneer het rode lampje brandt, drukt u stevig op beide zijden van het deksel totdat het rode lampje uitgaat.
7. Wanneer het rode lampje uitgaat, trekt u aan de vacuÛmontlastklep in het midden van het deksel en maakt u de haken los. Haal dan de plastic zak eruit.

### • EFFECT VAN VACUÛMVERPAKKING

De vacuÛmverpakking houdt de inhoud perfect af van buitenlucht, organismen, schimmels, stof en andere vervuulende factoren, waardoor het rotten of bederven van de inhoud wordt tegengegaan en de houdbaarheid 2 tot 3 keer langer is dan bij algemene opslagmethoden.

De instroom van vocht of geur wordt ook geblokkeerd, zodat de oorspronkelijke smaak, kleur, geur, voedingswaarde en versheid zeer lang behouden blijven.

Bovendien wordt oxidatie door contact met lucht en vocht voorkomen en wordt statische elektriciteit door wrijving en stof tegengehouden, zodat medicijnen, belangrijke documenten, foto's, films, sieraden en andere materialen zoals halfgeleiders lang bewaard kunnen blijven zonder kwaliteitsvariatie.

### • BEWAARWIJZER

| TYPE        | VOEDINGSMIDDELEN                   | WAAR OPBERGEN | HOUDBAARHEID  |
|-------------|------------------------------------|---------------|---------------|
| Vlees       | Rundvlees, varkensvlees, lamsvlees | Diepvries     | 2 - 3 jaar    |
|             | Gevogelte                          | Diepvries     | 2 - 3 jaar    |
|             | Vis                                | Diepvries     | 2 jaar        |
| Harde kazen | Cheddar, Zwitserse                 | Koelkast      | 4 - 8 maanden |

| TYPE                 | VOEDINGSMIDDELEN   | WAAR<br>OPBERGEN | HOUDBAARHEID  |
|----------------------|--|------------------|---------------|
|                      | Parmezaan  | Koelkast         | 4 - 8 maanden |
| Groenten             | Asperges, broccoli, bloemkool, kool, spruitjes, maïs, groene bonen, peultjes, erwten | Diepvries        | 2 - 3 jaar    |
|                      | Sla, spinazie  | Koelkast         | 2 weken       |
| Vruchten             | Abrikozen, pruimen   | Diepvries        | 1 - 3 jaar    |
|                      | Perziken, nectarines   | Diepvries        | 1 - 3 jaar    |
| Gebakken goederen    | Bagels, brood, gebak   | Diepvries        | 1 - 3 jaar    |
| Noten                | Amandelen, pinda's   | Bijkeuken        | 2 jaar        |
|                      | Zonnebloempitten   | Bijkeuken        | 2 jaar        |
| Koffie               | Koffiebonen  | Diepvries        | 2 - 3 jaar    |
|                      | Koffiebonen  | Bijkeuken        | 1 jaar        |
|                      | Gemalen koffie   | Diepvries        | 2 jaar        |
|                      | Gemalen koffie   | Bijkeuken        | 5 - 6 maanden |
| Bereide vloeistoffen | Sauzen, soepen, stoofschotels  | Diepvries        | 1 - 2 jaar    |
| Droog voedsel        | Bonen, granen  | Bijkeuken        | 1 - 2 jaar    |
|                      | Pasta, rijst   | Bijkeuken        | 1 - 2 jaar    |
| Poederachtig voedsel | Droge melk, gedroogde kokosnoot  | Bijkeuken        | 1 - 2 jaar    |
|                      | Meel, suiker, bruine suiker  | Bijkeuken        | 1 - 2 jaar    |
| Snacks               | Chips  | Bijkeuken        | 3 - 6 weken   |
|                      | Koekjes, crackers  | Bijkeuken        | 3 - 6 weken   |

# 5 DE KEUKENWEEGSCHAAL GEBRUIKEN



## Opmerking

De weergegeven waarde kan worden beïnvloed door elektromagnetische invloeden, bijvoorbeeld wanneer een radio wordt gebruikt in de directe omgeving van het apparaat. Het apparaat kan weer worden gebruikt als de storing is gestopt, maar moet mogelijk opnieuw worden ingeschakeld om opnieuw te starten.

### • BATTERIJ INSTALLEREN

1. Draai de hele weegschaal ondersteboven en plaats hem stevig terug op een stevige, vlakke ondergrond.
2. Verwijder het batterijklepje.
3. Plaats 2 CR-2032 of AAA batterijen (naargelang het geval) in het batterijkvak.
4. Sluit het batterijklepje.

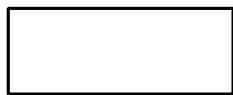
### • BATTERIJSTATUS

- Wanneer het symbool Batterij bijna leeg “Lo” op het LCD-scherm verschijnt, geeft dit aan dat de batterijen moeten worden vervangen. Open het batterijkvak en vervang de oude batterijen met nieuwe.
- Gebruikte batterijen mogen niet worden weggegooid als huishoudelijk afval. Batterijen niet verbranden omdat ze bij hoge temperatuur kunnen exploderen. Neem contact op met uw gemeente voor informatie over het recyclen en weggoien van batterijen.
- Gebruik bij het vervangen van batterijen altijd nieuwe batterijen van hetzelfde type.

## DESCRIPTION



UNIT



ON  
TARE

Toets ON  
TARE: Aan, Uit en Tarra-functie.

Toets UNIT: Eenheidswisseling (g/ oz/ lb/ ml)

## BEDIENING

### • DE WEEGSCHAAL ACTIVEREN

1. Zet de weegschaal aan door de toets ON  
TARE aan te raken.

2. Op het LCD-scherm verschijnen enkele secondenlang alle karakters en vervolgens wordt 0g of 0,0oz weergegeven op het scherm.
3. De weegschaal schakelt automatisch uit als ze enkele minuten niet wordt gebruikt.

#### • EEN ITEM WEGEN

1. Zet de weegschaal aan.
2. Plaats een item op de schaal en het exacte gewicht van het item wordt weergegeven.

#### • GEWICHTSEENHEID SELECTEREN

Druk op de **UNIT**-toets. U kunt kiezen tussen de vier eenheden "g", "oz", "lb:oz" and "ml".

#### • DE TARRAMODUS GEBRUIKEN

1. Zet de weegschaal aan.
2. "0g/0.0oz" wordt weergegeven op het display.
3. Plaats een voorwerp op het weegplatform en lees de waarde af.
4. Raak  $\frac{\text{ON}}{\text{TARE}}$  opnieuw aan. Het gewicht van dit item wordt geëlimineerd en de aflezing verandert in "0g/0.0oz".
5. Plaats het volgende voorwerp op het weegplatform en lees de waarde af.



#### **Opmerking**

De weegschaal geeft een negatieve waarde weer als u alle items verwijdert. Raak eenmaal de toets  $\frac{\text{ON}}{\text{TARE}}$  aan en de negatieve meting verdwijnt.

#### • OVERBELASTING

Wanneer het weegvermogen het maximum weegvermogen van de digitale weegschaal overschrijdt, verschijnt er "EEEE" op het display.

Verwijder het voorwerp (de voorwerpen) van de schaal om schade aan de weegschaal te voorkomen.

#### • UITSCHAKELEN

1. De weegschaal kan handmatig worden uitgeschakeld door de toets  $\frac{\text{ON}}{\text{TARE}}$  aan te raken wanneer het display op nul staat.
2. De weegschaal schakelt automatisch uit als ze enkele minuten niet wordt gebruikt.

#### • ONDERHOUD

Maak schoon met een zachte doek. Niet rechtstreeks onderdompelen in water of reinigingsmiddel, schrobben met schurend materiaal of een bijtend reinigingsmiddel gebruiken.

---

# 6 REINIGING EN ONDERHOUD

---

Normaal gesproken is reiniging het enige onderhoud dat nodig is.

## Waarschuwing!

Het reinigen moet gebeuren terwijl de multifunctionele lade losgekoppeld is van de stroomtoevoer. Haal de stekker uit het stopcontact of koppel het stroomcircuit van de multifunctionele lade los.

Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen, schuursponzen of puntige voorwerpen omdat er dan vlekken of schuursporen kunnen ontstaan.

Gebruik geen hogedrukreinigers of stoomreinigers.

## VOORKANT APPARAAT

De multifunctionele lade kan worden gereinigd met een vochtige doek. Als het erg vuil is, voeg dan een paar druppels afwasmiddel toe aan het waswater.

Veeg de oppervlakken droog met een droge doek.

Er kunnen speciale producten voor de behandeling van roestvrijstalen oppervlakken worden gebruikt. Deze producten voorkomen dat de oppervlakken weer vlug vuil worden. Breng een dunne laag van een dergelijk product aan op het oppervlak met een zachte doek.

## BINNENKANT VAN DE MULTIFUNCTIONELE LADE

Maak de binnenkant van de multifunctionele lade regelmatig schoon met een vochtige doek. Als het erg vuil is, voeg dan een paar druppels afwasmiddel toe aan het waswater.

Veeg de oppervlakken droog met een droge doek.

Gebruik de multifunctionele lade pas wanneer hij helemaal droog is.

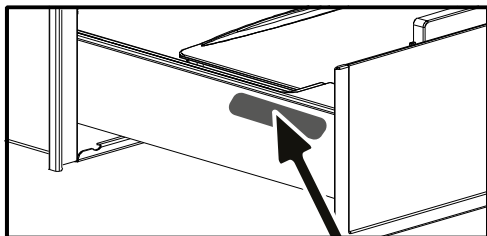
# 7 PROBLEEMOPLOSSING




| PROBLEEM  | CONTROLELIJST   |
|---|---|
| <b>VACUÛMSEALER</b>   |   |
| Geen werking  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hebt u het netsnoer goed in het stopcontact gestoken?</li> <li>2. Is het netsnoer beschadigd?</li> <li>3. Gebruikt u het continu?</li> </ol>  |
| Is het netsnoer beschadigd?   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Als de opening van de plastic zak op de verwarmingsdraad gevouwen of ongelijk is, is de afdichting niet perfect.</li> <li>2. Druk gelijkmatig met beide handen bij handmatig afdichten. Als het te zwak of te schuin wordt aangedrukt, zal de afdichting niet goed zijn.</li> <li>3. Controleer of de plastic zak gelijkmatig verdeeld is.</li> <li>4. Controleer of het rode lampje brandt nadat u het deksel even hebt ingedrukt bij handmatige afdichting.</li> <li>5. Controleer of de verwarmingsdraad of het afdichtrubber beschadigd is.</li> </ol>  |
| Gebruikt u het continu?   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Controleer of de opening van de plastic zak aan de binnenkant van de onderste afdichting zit.</li> <li>2. Controleer of het deksel en de haken goed gesloten zijn.</li> <li>3. Controleer of de plastic zak gelijkmatig verdeeld is, zonder vouwen.</li> <li>4. Controleer of de inhoud scherp is en of de plastic zak een gaatje heeft.</li> <li>5. Controleer of de plastic zak te vol is. (Driekwart van de inhoud in de zak is geschikt).</li> <li>6. Controleer of de luchtinlaat geblokkeerd is of niet.</li> <li>7. Controleer of u de vacuÛmzak met reliëf hebt gebruikt.</li> <li>8. Controleer of er 20 seconden zijn verstreken na de vorige bediening.</li> <li>9. Controleer of de bovenste/onderste afdichting beschadigd is of niet. (Indien beschadigd, contacteer dan het naverkoopdienst).</li> <li>10. Controleer of de vacuÛmontlastklep omhoog staat.</li> </ol> |
| Afdichtingsfout   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. In het geval van een doorborende inhoud, wikkel het dan eerst in een andere normale zak en vacumeer het dan om gaatjes te voorkomen.</li> <li>2. Gebruik de vacuÛmzak met reliëf. Als een andere normale zak wordt gevacumeerd, kan er lucht vrijkomen als gevolg van de afdichtingsconditie van de zak of de dikte.</li> <li>3. Voedsel dat zelf gas produceert kan het laten lijken alsof er geen vacuÛm meer is.</li> </ol>  |
| <b>KEUKENWEEGSCHAAL</b>   |   |
| <br>(op het display) | De last overschrijdt de maximale capaciteit van de digitale weegschaal (5 kg).  |
| <br>(op het display)  | Open het batterijklepje aan de onderkant van de weegschaal, daar vind u de schakelaar om de gewichtseenheid te wijzigen: g --lb: oz.  |
| <br>(op het display) | Geeft aan dat de batterij bijna leeg is. Open het batterijklepje en vervang de oude batterijen met nieuwe.  |

# 8 *SERVICEDIENST*

## INGREPEN

Eventuele ingrepen op het apparaat dienen door een gekwalificeerde alleenvertegenwoordiger van het merk te worden uitgevoerd. Vermeld de "Service" referentie van het apparaat (model, type, serienummer). Deze inlichtingen staan op het identificatieplaatje.



|                   |                |  |
|-------------------|----------------|--|
| <b>A</b>          | <b>B</b>       | <b>G</b>   |
| SERVICE: <b>C</b> | TYPE: <b>D</b> | <b>I</b>   |
| <b>E</b>          | <b>F</b>       | Made in France    |
| Nr <b>H</b>       |                |  |

B : Commerciële referentie

C : Dienstreferentie

H : Serienummer

## OORSPRONKELIJKE ONDERDELEN

Bij een onderhoudsingreep, dient u uitsluitend om oorspronkelijke onderdelen te vragen.



EL

## ΑΓΑΠΗΤΕ ΠΕΛΑΤΗ,

Μόλις αγοράσατε μια συσκευή De Dietrich. Αυτή η επιλογή αντικατοπτρίζει τα υψηλά σας πρότυπα καθώς και το γούστο σας για την τέχνη της καλής ζωής.

Με πάνω από 300 χρόνια κληρονομιάς, οι δημιουργίες μας ενσαρκώνουν τον τέλειο συνδυασμό σχεδιασμού, αυθεντικότητας και τεχνολογίας στην υπηρεσία της γαστρονομίας.

Η De Dietrich έχει αποστολή της τη συνεχή αναζήτηση για την αριστεία, δεικνύοντας την εξαιρετική δεξιοτεχνία στη δημιουργία άψογα φινιρισμένων προϊόντων. Αυτά είναι κατασκευασμένα με τα καλύτερα υλικά και φινιρισμένα σύμφωνα με τα υψηλότερα πρότυπα.

Ελπίζουμε να βρείτε μεγάλη ικανοποίηση στη χρήση της νέας σας συσκευής και περιμένουμε με ανυπομονησία τυχόν προτάσεις ή ερωτήσεις που μπορεί να έχετε. Η Εξυπηρέτηση Πελατών της De Dietrich είναι διαθέσιμη για να απαντήσει στα ερωτήματα και τα σχόλιά σας, διασφαλίζοντας ότι ικανοποιούμε με συνέπεια τις ανάγκες σας.

Είναι τιμή μας να γίνουμε ο νέος σας συνεργάτης στο σπίτι σας και εκτιμούμε ειλικρινά την εμπιστοσύνη σας.

[www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

|  |            |
|--|------------|
| <b>ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ</b> .....        | <b>134</b> |
| Πληροφορίες για την ασφάλεια .....               | 134        |
| <b>ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ</b> .....                         | <b>137</b> |
| Πριν την εγκατάσταση .....                       | 137        |
| Εγκατάσταση .....                                | 137        |
| Σύνδεση με παροχή ηλεκτρικού ρεύματος .....      | 138        |
| <b>ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ</b> .....                          | <b>139</b> |
| Ανακύκλωση υλικών συσκευασίας .....              | 139        |
| Απόσυρση παλιού ηλεκτρικού εξοπλισμού .....      | 139        |
| <b>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ</b> .....                  | <b>140</b> |
| Κυρια εξαρτήματα .....                           | 140        |
| Λειτουργία .....                                 | 140        |
| Λειτουργίες .....                                | 141        |
| Χαρακτηριστικά .....                             | 141        |
| Εξαρτήματα .....                                 | 141        |
| <b>ΧΡΗΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΤΕΓΑΝΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΕΝΟΥ</b> ..... | <b>142</b> |
| ΜΕΤΡΑ ΠΡΟΦΥΛΑΞΗΣ ΚΑΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ .....             | 142        |
| Συσκευασία κενού .....                           | 143        |
| Χειροκίνητη σφραγισή .....                       | 144        |
| Συσκευασία ημιαεροστεγανότητας .....             | 145        |
| <b>ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΖΥΓΑΡΙΑΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ</b> .....         | <b>147</b> |
| Λειτουργία .....                                 | 147        |
| <b>ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ</b> .....            | <b>149</b> |
| Προσοψη συσκευής .....                           | 149        |
| Εσωτερικό του συρταριού πολλαπλών χρήσεων .....  | 149        |
| <b>ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ</b> .....            | <b>150</b> |
| <b>ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ</b> .....               | <b>152</b> |
| Παρεμβασεις .....                                | 152        |
| c αρχαία εξαρτήματα .....                        | 152        |

# ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά τις παρεχόμενες οδηγίες. Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται αν προκληθεί τραυματισμός ή ζημιά από λανθασμένη εγκατάσταση και χρήση. Να φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες μαζί με τη συσκευή για μελλοντική αναφορά. Η συσκευή αυτή πληρεί όλα τα ισχύοντα πρότυπα ασφάλειας. Η ακατάλληλη χρήση της συσκευής μπορεί να θέσει το χρήστη σε κίνδυνο.

## Πληροφορίες για την ασφάλεια

### Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων:

#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Κίνδυνος πνιγμού, τραυματισμού ή μόνιμης αναπηρίας.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται από ενήλικα ή άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιτηρούνται για να εξασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Κρατήστε όλες τις συσκευασίες μακριά από παιδιά.

- Κρατήστε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή όταν λειτουργεί ή κρυώνει.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση του χρήστη δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

### Γενικοί κανόνες ασφαλείας:

- Κατά την εγκατάσταση, ακολουθήστε τις οδηγίες σε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης.
- Διακόψτε την παροχή ηλεκτρικής ισχύος πριν από τον καθαρισμό και τη συντήρηση.
- Μόνο εξειδικευμένο προσωπικό μπορεί να εγκαταστήσει τη μονάδα και να αντικαταστήσει το καλώδιο.
- Ακολουθήστε τις οδηγίες που αφορούν στον καθαρισμό στην ενότητα «Καθαρισμός και Συντήρηση».
- Μην χρησιμοποιείτε συσκευή καθαρισμού με ατμό για να καθαρίσετε τη συσκευή.

- Μην χρησιμοποιείτε σκληρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρούς μεταλλικούς αποξέστες για να καθαρίσετε το γυαλί.
  - Το ηλεκτρικό σύστημα πρέπει να είναι εξοπλισμένο με μέσο αποσύνδεσης, με διαχωρισμό επαφής σε όλους τους πόλους που παρέχει πλήρη αποσύνδεση υπό κατηγορία υπέρτασης III.
  - Εάν χρησιμοποιείται βύσμα για την ηλεκτρική σύνδεση, τότε πρέπει να είναι προσβάσιμο μετά την εγκατάσταση.
4. Μην το διατηρείτε σε υγρό, σκονισμένο ή υγρό μέρος. Κρατήστε το στεγνό  
→ Μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.
  5. Ελέγξτε την τάση σας.
  6. Μην αγγίζετε τη θερμοσυγκολλητική ταινία.  
→ Μπορεί να προκαλέσει έγκαυμα και ηλεκτροπληξία.
  7. Προσοχή μην επιτρέπεται στα παιδιά να τη χειρίζονται.  
→ Μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα, ηλεκτροπληξία και ατυχήματα.

## Προειδοποιήσεις Ασφαλείας

1. Μην αγγίζετε το βύσμα με βρεγμένα χέρια.  
→ Μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.
2. Αποσυνδέστε πριν από τον καθαρισμό, χρησιμοποιήστε μόνο καθαριστικό ασφαλές για ύφασμα.  
→ Μην χρησιμοποιείτε βενζόλιο, οινόπνευμα ή αραιωτικό.
3. Μην το αποσυναρμολογείτε και μην το χρησιμοποιείτε για οποιοδήποτε άλλο σκοπό εκτός από σφράγιση και στεγανοποίηση κενού.  
→ Μπορεί να προκαλέσει βλάβη.
8. Μην ρίχνετε κάτω, μην χτυπάτε και μην ανακινείτε τη συσκευή.
9. Μην το φυλάσσετε κοντά σε συσκευές θέρμανσης.  
→ μπορεί να παραμορφώσει τη μονάδα
10. Αποσυνδέστε το όταν δεν το χρησιμοποιείτε για μεγάλο χρονικό διάστημα για προστασία από κεραυνούς και αστραπές.
11. Αποφύγετε τη χρήση πρίζας χρησιμοποιώντας πολλές ηλεκτρικές συσκευές.
12. Προσέχετε τα δάχτυλά σας όταν ανοίγετε και κλείνετε το κάλυμμα.
13. Μην χρησιμοποιείτε καμία συσκευή με κατεστραμμένο καλώδιο ή βύσμα. Επιστρέψτε τη συσκευή στην

πλησιέστερη  
εξουσιοδοτημένη  
εγκατάσταση σέρβις για  
επισκευή.

 **ΠΡΟΣΟΧΗ:**

1. Προσοχή στο ζεστό φαγητό: μπορεί να καεί, αφήστε το να κρυώσει πρώτα.
2. Τα τρόφιμα, εκτός από τα ξηρά, συνιστώνται να

διατηρούνται στο ψυγείο ή να καταψύχονται.

3. Όταν χρησιμοποιείτε φούρνο μικροκυμάτων μετά την αναρρόφηση αέρα, κάντε μια τρύπα στη σακούλα.
4. Εάν η μονάδα υπερθερμαίνεται, απενεργοποιήστε την για λίγο και, στη συνέχεια, συνεχίστε να χρησιμοποιήστε την ξανά.

# 1 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

## ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

**Ελέγξτε ότι η τιμή τάσης,** η οποία αναγράφεται πάνω στην πινακίδα χαρακτηριστικών της συσκευής, είναι η ίδια με την τάση της παροχής ηλεκτρικού ρεύματος που θα χρησιμοποιηθεί.

Ανοίξτε το συρτάρι και **βγάλτε όλα τα εξαρτήματα,** και αφαιρέστε τα υλικά συσκευασίας.



### **Προσοχή!**

Η μπροστινή επιφάνεια του συρταριού πολλαπλών χρήσεων μπορεί να τυλίγεται σε **προστατευτική μεμβράνη.** Πριν χρησιμοποιήσετε το συρτάρι πολλαπλών χρήσεων για πρώτη φορά, αφαιρέστε προσεκτικά αυτήν την μεμβράνη.

**Βεβαιωθείτε ότι το συρτάρι πολλαπλών χρήσεων δεν έχει υποστεί ζημιά με κανέναν τρόπο.** Βεβαιωθείτε ότι το συρτάρι ανοίγει και κλείνει σωστά. Εάν εντοπίσετε ζημιά, επικοινωνήστε με την Υπηρεσία Τεχνικής Βοήθειας.



### **Προσοχή:**

Η υποδοχή ισχύος θα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμη μετά την εγκατάσταση του συρταριού πολλαπλών χρήσεων.

Το συρτάρι πολλαπλών χρήσεων πρέπει να είναι εντοιχιζόμενο μόνο σε συνδυασμό με τις συσκευές που υποδεικνύει ο κατασκευαστής. **Εάν τοποθετηθεί σε συνδυασμό με άλλες συσκευές, η εγγύηση δεν ισχύει πλέον, καθώς είναι αδύνατο να διασφαλιστεί ότι το συρτάρι πολλαπλών χρήσεων θα λειτουργήσει σωστά.**

## ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

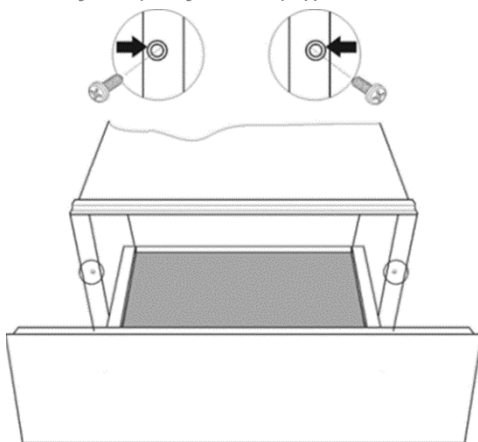
Για να ενσωματώσετε το συρτάρι πολλαπλών χρήσεων σε συνδυασμό με άλλη συσκευή, πρέπει να υπάρχει ένα σταθερό, ενδιάμεσο ράφι στη μονάδα περιβλήματος για να υποστηρίξετε το βάρος και των δύο συσκευών.

Η συσκευή που θα συνδυαστεί με το συρτάρι πολλαπλών χρήσεων θα τοποθετηθεί απευθείας στο τελευταίο χωρίς να χρειάζεται να υπάρχει διαχωριστικό ράφι.

Για να ενσωματώσετε τη συσκευή που συνδυάζεται με το συρτάρι πολλαπλών χρήσεων, ακολουθήστε τις οδηγίες που αναφέρονται στις αντίστοιχες οδηγίες και το ένθετο φύλλο οδηγιών.

Οι διαστάσεις για την εγκατάσταση της συσκευής αναφέρονται σε κλίμακα χιλιοστών **mm στα παρακάτω διαγράμματα.** Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

4. Τοποθετήστε το συρτάρι πολλαπλών χρήσεων στο ράφι και σύρετέ το προς το εσωτερικό της θέσης με τέτοιο τρόπο ώστε να είναι κεντραρισμένο και πλήρως ευθυγραμμισμένο με το μπροστινό μέρος της μονάδας.
5. Ελέγξτε ότι το πλαίσιο του συρταριού πολλαπλών χρήσεων είναι σωστά οριζοντιωμένο και κάθετα ομοιόμορφα στο ράφι.
6. Ανοίξτε το συρτάρι και στερεώστε το συρτάρι πολλαπλών χρήσεων στις πλευρές της μονάδας χρησιμοποιώντας τις δύο βίδες που παρέχονται.



## ΣΥΝΔΕΣΗ ΜΕ ΠΑΡΟΧΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΡΕΥΜΑΤΟΣ

Το συρτάρι πολλαπλών χρήσεων είναι εξοπλισμένο με καλώδιο τροφοδοσίας και βύσμα για μονοφασικό ρεύμα. Σας συμβουλευόμαστε **το βύσμα να είναι συνδεδεμένο σε μια υποδοχή ισχύος που είναι εύκολα προσβάσιμη μετά την εγκατάσταση.**

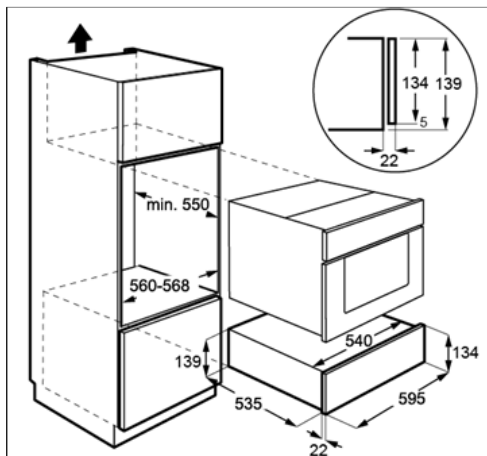
Εάν το συρτάρι πολλαπλών χρήσεων πρόκειται να εγκατασταθεί σε μόνιμη βάση, θα πρέπει να εγκατασταθεί από εξειδικευμένο τεχνικό. Σε μια τέτοια περίπτωση, η συσκευή πρέπει να συνδεθεί σε κύκλωμα με διακόπτη κυκλώματος όλων των πόλων με ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.

Τα δεδομένα που είναι απαραίτητα για την ηλεκτρική σύνδεση **περιγράφονται στην πινακίδα χαρακτηριστικών του συρταριού πολλαπλών χρήσεων** και αυτά πρέπει να είναι συμβατά με αυτά της εξόδου ισχύος που πρόκειται να χρησιμοποιήσετε.



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:**  
ΤΟ ΣΥΡΤΑΡΙ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΧΡΗΣΕΩΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΓΕΙΩΜΕΝΟ.

Η κατασκευάστρια εταιρεία και ο αντιπρόσωπος λιανικής πώλησης δεν αποδέχονται καμία ευθύνη για οποιαδήποτε τραυματισμό προκληθεί σε ανθρώπους ή ζώα ή για ζημιές σε υλικά αγαθά στην περίπτωση που δεν τηρηθούν αυτές οι οδηγίες εγκατάστασης.



## 2 ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

### ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Τα τμήματα της συσκευασίας φέρουν το πράσινο σήμα ανακυκλώσιμου υλικού.

Όταν τα πετάξετε, χρησιμοποιήστε τους αντίστοιχους κάδους ανακύκλωσης, αναλόγως του υλικού: χαρτόνι, αφρώδες πολυστυρένιο ή πλαστικά περιβλήματα. Κατ' αυτόν τον τρόπο θα εξασφαλίσετε την ανακύκλωση των υλικών συσκευασίας.

### ΑΠΟΣΥΡΣΗ ΠΑΛΙΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ

#### ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

Σύμφωνα με την σχετική με την απόσυρση Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU (WEEE), οι οικιακές ηλεκτρικές συσκευές δεν πρέπει να εγκαταλείπονται στους συνήθεις χώρους συλλογής και διάθεσης στερεών αστικών αποβλήτων.

Οι παλιές συσκευές πρέπει να περισυλλέγονται υπό διαφορετικές συνθήκες, ώστε να βελτιστοποιείται η διαδικασία αξιοποίησής τους και ανακύκλωσης των υλικών που περιέχουν και να αποτρέπονται τυχόν βλαβερές επιπτώσεις στην ανθρώπινη υγεία και το περιβάλλον. Το σύμβολο του διαγραμμένου με Χ "τροχήλατου κάδου" πρέπει να είναι τυπωμένο σε κάθε αντίστοιχο προϊόν, ώστε να υπενθυμίζει την υποχρέωση συλλογής και διαχείρισης τέτοιων συσκευών υπό ειδικές συνθήκες.

Οι καταναλωτές μπορούν να επικοινωνούν με τις τοπικές αρχές ή το κατάστημα πώλησης κάθε συσκευής, για να ενημερώνονται σχετικά με τους κατάλληλους χώρους εγκατάλειψης των παλιών τους ηλεκτρικών συσκευών.

Πριν αποσύρετε τη συσκευή σας, αχρηστέψτε τη. Τραβήξτε το καλώδιο ηλεκτροδότησής της, κόψτε το και πετάχτε το.

# 3 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

## ΚΥΡΙΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ



Αυτό το συρτάρι πολλαπλών χρήσεων είναι εξοπλισμένο με:

- Συσκευή στεγανοποίησης κενού που μπορεί να συσκευάσει τις αποκλειστικές ανάγλυφες (γκοφρέ) σακούλες κενού με κενό και σφράγιση κανονικών πλαστικών σακουλών,
- Μια ψηφιακή ζυγαριά κουζίνας με προστατευτικό κάλυμμα,
- Δύο θήκες ρολού κουζίνας με ενσωματωμένη λεπίδα (κατάλληλες για αλουμινόχαρτο ή χαρτί ψησίματος).
- Ένα φως που ανάβει όταν ανοίγετε το συρτάρι και σβήνει όταν το κλείνετε.
- Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε αυτό το συρτάρι για να αποθηκεύσετε εξαρτήματα μαγειρικής, όπως ράφια ή πιάτα φούρνου.

## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ



- Για να ανοίξετε το συρτάρι, σπρώξτε το κάτω μέρος για να το απελευθερώσετε και, στη συνέχεια, τραβήξτε το για να ανοίξει πλήρως.
- Για να κλείσετε το συρτάρι σπρώξτε το κάτω μέρος μέχρι να σταματήσει, θα πρέπει να ακινητοποιηθεί όταν φτάσει στο τέλος.
- Μην χρησιμοποιείτε τη μηχανή συσκευασίας κενού για περισσότερο από 10 συνεχόμενα λεπτά. Πρέπει να γίνει διάλειμμα τουλάχιστον 10 λεπτών πριν από την επανέναρξη της χρήσης.

## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

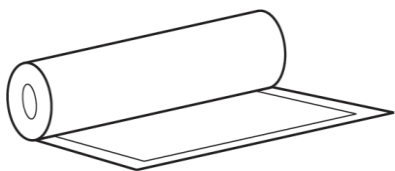
- Συσσκευασία κενού χρησιμοποιώντας την αποκλειστική ανάγλυφη (γκοφρέ) σακούλα κενού: όλα τα είδη λαχανικών, κρέατος, ψαριών, καρυκευμάτων, στιγμιαίου φαγητού, ετοιμών γευμάτων (σνακ), αποξηραμένων ψαριών, καθημερινών προμηθειών κ.λπ.
- Σφράγιση κανονικής πλαστικής σακούλας: διατηρεί συνεχώς την πρώτη κατάσταση σφραγίζοντας τέλεια μια κανονική σακούλα.
- Διατίθεται αυτόματη σφράγιση και χειροκίνητη σφράγιση.
- Ζύγιση τροφίμων μέχρι το μέγιστο βάρος των 5 κιλών.

## ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- Χαμηλός θόρυβος / χαμηλή δόνηση χάρη σε μια μικρή αντλία κινητήρα.
- Πίεση αναρρόφησης κενού - 340mmHg,
- Διατίθεται συσκευασία κενού και κανονική στεγανή σφράγιση μέχρι πλάτους 295 mm.
- Πλήρης σφράγιση με θερμαντικό σύρμα διαμέτρου 0,5mm,
- Συμπαγές μέγεθος, ισχυρή ανθεκτικότητα, χαμηλή κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας - 60W.

## ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

### • ΠΛΑΣΤΙΚΟ ΡΟΛΟ ΣΑΚΟΥΛΑΣ ΚΕΝΟΥ



### • ΑΝΤΙΒΑΚΤΗΡΙΑΚΕΣ ΠΛΑΣΤΙΚΕΣ ΣΑΚΟΥΛΕΣ ΚΕΝΟΥ

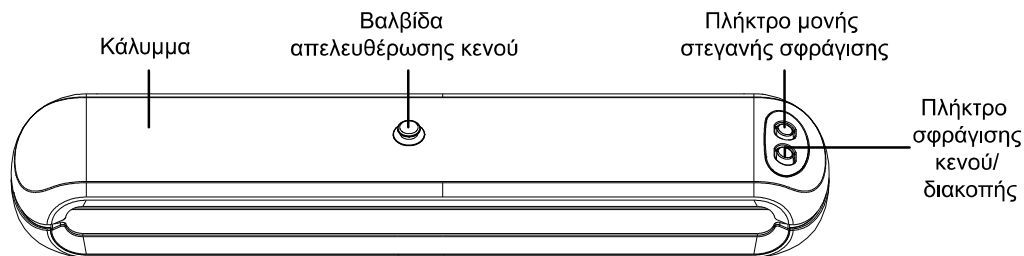
Μπορείτε να τα αγοράσετε σε οποιοδήποτε κατάστημα που πωλεί σακούλες κενού - αρκεί να έχουν πλάτος έως 295mm.



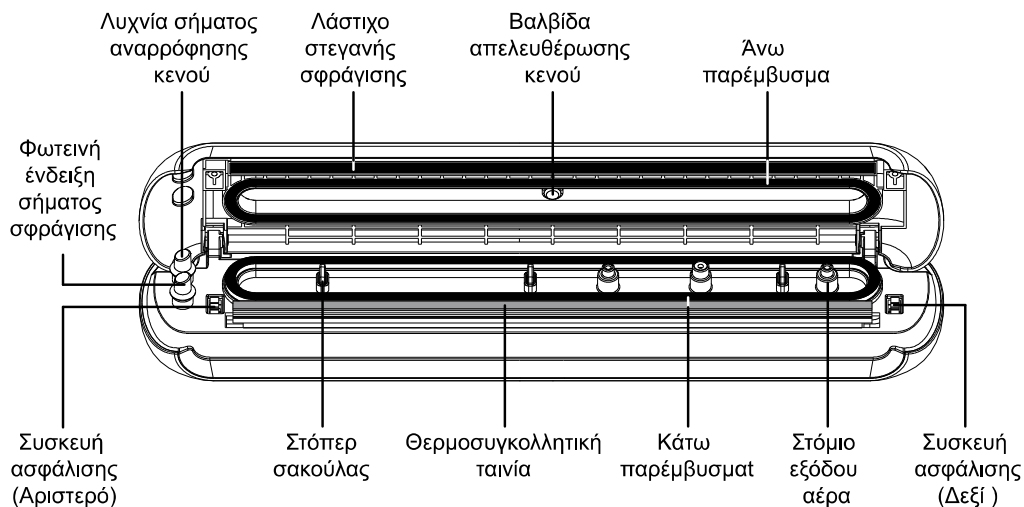
# 4 ΧΡΗΣΗ ΣΤΕΓΑΝΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΕΝΟΥ

## ΣΥΣΚΕΥΗΣ

### ■ Εξωτερικό



### ■ Εσωτερικό



### ΜΕΤΡΑ ΠΡΟΦΥΛΑΞΗΣ ΚΑΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Νωπά τρόφιμα (κρέας, ψάρι κ.λπ.): πριν από την αναρρόφηση αέρα κενού αφαιρέστε το νερό με μια πετσέτα κουζίνας ή συσκευάστε το πρώτα με ένα πλαστικό περιτύλιγμα ή μια σακούλα μιας χρήσης.  
➔ Εάν παγιδευτεί νερό στη συσκευή, θα προκαλέσει βλάβη.
2. Τρόφιμα σε μορφή σκόνης (σιτάρι, αλεύρι κ.λπ.): λειτουργήστε αφού συσκευαστούν πρώτα με μια σακούλα μιας χρήσης.

- Η είσοδος αέρα μπορεί να φράξει.
- 3. Αερογενή λαχανικά (σκόρδο, τζίντζερ, κρεμμύδια κ.λπ.): μόνο σφράγιση.
  - Η πλαστική σακούλα μπορεί να επεκταθεί.
- 4. Όχι φρέσκα ή μαλακά λαχανικά (αγγούρι, κολοκύθα κ.λπ.): μόνο σφράγιση.
  - Μπορεί να δημιουργηθεί νερό ή αέριο μέσα στη σακούλα.
- 5. Σούπα, μαγειρεμένο φαγητό & νερό κ.λπ.: μόνο σφράγιση.
  - Εάν παγιδευτεί νερό στο προϊόν, είναι η αιτία της βλάβης.
- 6. Συνιστάται η χρήση λαχανικών συσκευασμένων σε κενό εντός 2 εβδομάδων. Μπορεί να μαλακώσουν.
- 7. Η γραμμή στεγανής σφράγισης στην είσοδο της πλαστικής σακούλας πρέπει να είναι συνεχής χωρίς αποσύνδεση από αριστερά προς τα δεξιά μετά τη συσκευασία κενού ή τη σφράγιση. Εάν αποσυνδεθεί, επαναλάβετε μόνο τη σφράγιση άλλη μια φορά (αυτόματη / χειροκίνητη).
- 8. Εάν η πλαστική σακούλα τοποθετηθεί λανθασμένα, μπορεί να διαρρέυσει αέρας και η αντλία μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί χωρίς να αυξήσει την πίεση κενού. Σε αυτήν την περίπτωση, σταματήστε το μηχάνημα πατώντας το πλήκτρο έναρξης / διακοπής ή μετά από 3 λεπτά, θα σταματήσει αυτόματα τη λειτουργία.



## ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

### Προσοχή κατά τη σφράγιση:

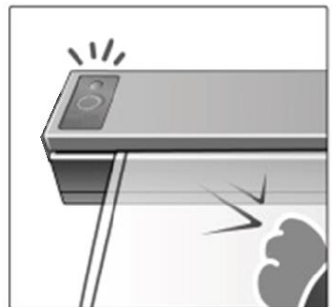
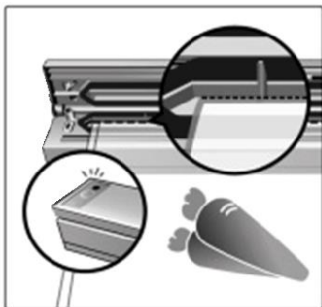
Όταν ανάψει η κόκκινη λυχνία, πρέπει να πιέσετε σταθερά το κάλυμμα για τέλεια σφράγιση.

### Προσοχή κατά τη συσκευασία κενού:







Όταν η λυχνία είναι πράσινη μπορείτε να πατήσετε το κουμπί  +  / .

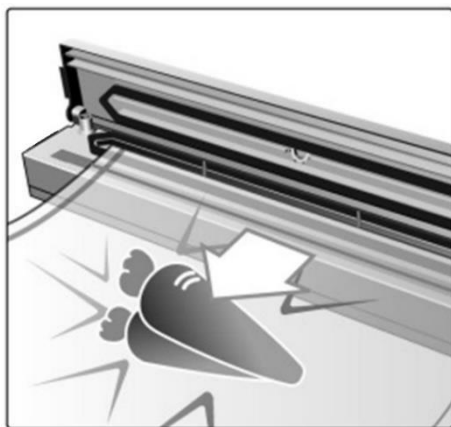
Όταν ολοκληρωθεί η λειτουργία, μπορείτε να ανοίξετε το κάλυμμα μόνο αφού τραβήξετε τη βαλβίδα απελευθέρωσης κενού

## ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΚΕΝΟΥ



1. Συνδέστε το ρεύμα και ελέγξτε εάν η λυχνία σήματος αναρρόφησης κενού είναι αναμμένη.
2. Ανασηκώστε το κάλυμμα.

3. Τοποθετήστε το άνοιγμα της πλαστικής σακούλας μπροστά από το στόπερ της σακούλας που βρίσκεται στο μέσο του κάτω παρεμβύσματος (το άνοιγμα της πλαστικής σακούλας πρέπει να βρίσκεται μέσα στο χώρο του κάτω παρεμβύσματος). Το περιεχόμενο πρέπει να είναι μικρότερο από τα 3/4 της χωρητικότητας της σακούλας).
4. Αφού κλείσετε το κάλυμμα και ασφαλίσετε τον αριστερό και τον δεξί γάντζο, πατήστε το πλήκτρο  +  /  και ελέγξτε αν η πράσινη λυχνία είναι αναμμένη.
5. Μαζί με τον ήχο του κινητήρα, η αντλία κενού αρχίζει να λειτουργεί και ο αέρας μέσα στην πλαστική σακούλα αρχίζει να αφαιρείται (όταν θέλετε να σταματήσετε τη λειτουργία, πατήστε ξανά το πλήκτρο  +  / ).
6. Όταν ολοκληρωθεί η αναρρόφηση αέρα, η πράσινη λυχνία γίνεται λευκή και ξεκινά η διαδικασία στεγανής σφράγισης. Η λυχνία σήματος στεγανής σφράγισης αρχίζει να αναβοσβήνει με κόκκινο χρώμα.
7. Η λυχνία σήματος στεγανής σφράγισης σβήνει και το μηχάνημα σταματά, η αυτόματη λειτουργία κενού έχει ολοκληρωθεί.

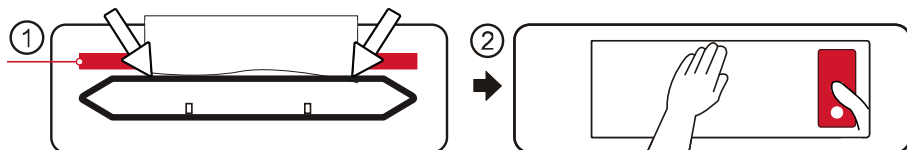


8. Τραβήξτε τη βαλβίδα απελευθέρωσης κενού στο κέντρο του καλύμματος.
9. Ξεβιδώστε τον αριστερό και τον δεξί γάντζο
10. Ανασηκώστε το κάλυμμα και αφαιρέστε την πλαστική σακούλα που είναι συσκευασμένη σε κενό αέρος.


**Σημείωση:** Δεν είναι ελαττωματικό όταν το κάλυμμα ή οι γάντζοι διαχωρίζονται. Απλά πρέπει να τα τοποθετήσετε ξανά και να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή κανονικά.

## ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΣΦΡΑΓΙΣΗ

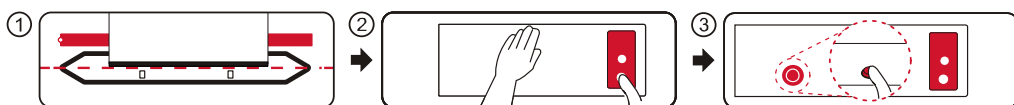
(Αποκλειστικό ανάγλυφο ρολό κενού, σακούλα και κανονική πλαστική σακούλα)







1. Κόβουμε το ρολό τακτοποιημένα όπως θέλουμε (6cm μακρύτερο από το περιεχόμενο).

2. Ελέγξτε ότι η πράσινη λυχνία της λυχνίας σήματος αναρρόφησης κενού είναι αναμμένη μετά τη σύνδεση στην τροφοδοσία ισχύος.
3. Σηκώστε το κάλυμμα και τοποθετήστε το ένα άκρο του κομμένου πλαστικού ρολού πάνω από τη θερμοσυγκολλητική ταινία.
4. Αφού κλείσετε το κάλυμμα και οι γάντζοι είναι ασφαλισμένοι, πατήστε το πλήκτρο  και η κόκκινη λυχνία αρχίζει να αναβοσβήνει.
5. Αφού αναβοσβήνει για 3 δευτερόλεπτα, η κόκκινη λυχνία είναι αναμμένη.
6. Όταν σβήσει η κόκκινη λυχνία, τραβήξτε τη βαλβίδα απελευθέρωσης κενού στη μέση του καλύμματος.
7. Απασφαλίστε τους γάντζους, ανοίξτε το κάλυμμα και αφαιρέστε τη σακούλα

## ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΗΜΙΑΕΡΟΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ



1. Συνδέστε το ρεύμα και ελέγξτε εάν η λυχνία σήματος αναρρόφησης κενού είναι αναμμένη.
2. Ανασηκώστε το κάλυμμα.
3. Τοποθετήστε το άνοιγμα της πλαστικής σακούλας μπροστά από το στόπερ της σακούλας που βρίσκεται στο μέσο του κάτω παρεμβύσματος (το άνοιγμα της πλαστικής σακούλας πρέπει να βρίσκεται μέσα στο χώρο του κάτω παρεμβύσματος). Το περιεχόμενο πρέπει να είναι μικρότερο από τα 3/4 της χωρητικότητας της σακούλας).
4. Αφού κλείσετε το κάλυμμα και ασφαλίσετε τον αριστερό και τον δεξί γάντζο, πατήστε το πλήκτρο  +  /  και ελέγξτε αν η πράσινη λυχνία είναι αναμμένη.
5. Όταν η σακούλα φτάσει στην επιθυμητή κατάσταση ημιαεροστεγανότητας, πατήστε το πλήκτρο , όταν ανάψει η λυχνία, ξεκινά η διαδικασία στεγανής σφράγισης.
6. Όταν η κόκκινη λυχνία είναι αναμμένη, πιέστε συνεχώς και τις δύο πλευρές του καλύμματος σταθερά μέχρι να σβήσει η κόκκινη λυχνία.
7. Όταν σβήσει η κόκκινη λυχνία, τραβήξτε τη βαλβίδα απελευθέρωσης κενού στη μέση του καλύμματος, βγάλτε και τα δύο χέρια και ξεβιδώστε τους γάντζους. Στη συνέχεια βγάλτε την πλαστική σακούλα.

### • ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΚΕΝΟΥ

Η συσκευασία κενού εμποδίζει τέλεια το περιεχόμενο από τον εξωτερικό αέρα, τους οργανισμούς, τους μύκητες, τη σκόνη και άλλους παράγοντες μόλυνσης, έτσι εμποδίζει την σήψη ή την αλλοίωση του περιεχομένου και επεκτείνει τη συντήρηση 2 έως 3 φορές περισσότερο από τις γενικές μεθόδους αποθήκευσης.

Επίσης, η εισροή οποιασδήποτε υγρασίας ή οσμής εμποδίζεται, οπότε η αρχική γεύση, το χρώμα, το άρωμα, η διατροφή και η φρεσκάδα διατηρούνται για πολύ μεγάλο χρονικό διάστημα.

Επιπλέον, εμποδίζεται η οξειδωση λόγω της επαφής με τον αέρα και την υγρασία και περιορίζεται ο στατικός ηλεκτρισμός λόγω τριβής και σκόνης, έτσι ώστε τα φάρμακα, τα σημαντικά έγγραφα,

οι εικόνες, οι ταινίες, τα κοσμήματα και άλλα υλικά ως ημιαγωγοί να μπορούν να διατηρηθούν για μεγάλο χρονικό διάστημα χωρίς διακύμανση της ποιότητας.

• **ΟΔΗΓΟΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ**

| ΤΥΠΟΣ                   | ΤΡΟΦΙΜΑ   | ΠΟΥ ΝΑ ΦΥΛΑΣΣΕΤΑΙ | ΜΕΓΙΣΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ |
|-------------------------|---|-------------------|-----------------------------|
| Κρέας                   | Βόειο κρέας, χοιρινό κρέας, αρνίσιο κρέας   | Καταψύκτης        | 2 - 3 έτη                   |
|                         | Πουλερικά   | Καταψύκτης        | 2 - 3 έτη                   |
|                         | Ψάρια   | Καταψύκτης        | 2 έτη                       |
| Σκληρά Τυριά            | Τσένταρ, Ελβετικό   | Ψυγείο            | 4 – 8 μήνες                 |
|                         | Παρμεζάνα   | Ψυγείο            | 4 – 8 μήνες                 |
| Λαχανικά                | Σπαράγγια, μπρόκολο, κουνουπίδι, λάχανο, λαχανάκια Βρυξελλών, καλαμπόκι, πράσινα φασολάκια, γλυκομπίζελα, ζαχαρομπίζελα | Καταψύκτης        | 2 - 3 έτη                   |
|                         | Μαρούλι, Σπανάκι  | Ψυγείο            | 2 εβδομάδες                 |
| Φρούτα                  | Βερίκοκα, Δαμάσκηνα   | Καταψύκτης        | 1 - 3 έτη                   |
|                         | Ροδάκινα, Νεκταρίνια  | Καταψύκτης        | 1 - 3 έτη                   |
| Προϊόντα αρτοποιίας     | Κουλούρια τύπου μπέιγκελ, Ψωμί, Γλυκίσματα  | Καταψύκτης        | 1 - 3 έτη                   |
| Ξηροί καρποί            | Αμύγδαλα, Φιστίκια  | Τροφοθήκη         | 2 έτη                       |
|                         | Ηλιόσποροι  | Τροφοθήκη         | 2 έτη                       |
| Καφές                   | Κόκκοι καφέ   | Καταψύκτης        | 2 - 3 έτη                   |
|                         | Κόκκοι καφέ   | Τροφοθήκη         | 1 έτος                      |
|                         | Αλεσμένος καφές   | Καταψύκτης        | 2 έτη                       |
|                         | Αλεσμένος καφές   | Τροφοθήκη         | 5 – 6 μήνες                 |
| Υγρά έτοιμα προς χρήση  | Σάλτσες, σουπές, μαγειρευτά φαγητά  | Καταψύκτης        | 1 - 2 έτη                   |
| Ξηρά τρόφιμα            | Φασόλια, Δημητριακά   | Τροφοθήκη         | 1 - 2 έτη                   |
|                         | Ζυμαρικά, Ρύζι  | Τροφοθήκη         | 1 - 2 έτη                   |
| Τρόφιμα σε μορφή σκόνης | Γάλα σε σκόνη, Αποξηραμένη καρύδα   | Τροφοθήκη         | 1 - 2 έτη                   |
|                         | Αλεύρι, Ζάχαρη, Καστανή Ζάχαρη  | Τροφοθήκη         | 1 - 2 έτη                   |
| Μικρογεύματα (σνακ)     | Τσιπς   | Τροφοθήκη         | 3 - 6 εβδομάδες             |
|                         | Βουτήματα, κράκερ   | Τροφοθήκη         | 3 - 6 εβδομάδες             |

# 5 ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΖΥΓΑΡΙΑΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ



## Σημείωση

Η εμφανιζόμενη τιμή μπορεί να επηρεαστεί από ηλεκτρομαγνητικές επιδράσεις, π.χ. όταν λειτουργεί ραδιόφωνο σε άμεση γειτνίαση με τη συσκευή. Το προϊόν μπορεί να χρησιμοποιηθεί ξανά για τον σκοπό για τον οποίο προορίζεται όταν διακοπεί η παρεμβολή, αλλά μπορεί να χρειαστεί να ενεργοποιηθεί ξανά για επανεκκίνηση.

### • ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΜΠΑΤΑΡΙΑΣ

1. Γυρίστε ολόκληρη τη ζυγαριά ανάποδα και επαναφέρετε την με ασφάλεια σε μια σταθερή, επίπεδη επιφάνεια.
2. Αφαιρέστε το κάλυμμα της μπαταρίας.
3. Τοποθετήστε μπαταρίες 2pcs CR-2032 ή AAA (ανάλογα με την περίπτωση) στη θήκη μπαταριών.
4. Κλείστε το κάλυμμα της μπαταρίας.

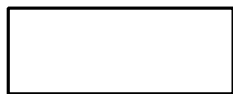
### • ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΜΠΑΤΑΡΙΑΣ

- Όταν εμφανιστεί το σύμβολο χαμηλής μπαταρίας στην οθόνη "Lo" LCD υποδεικνύει ότι η στάθμη της μπαταρίας είναι χαμηλή. Ανοίξτε τη θήκη μπαταριών και αντικαταστήστε τις παλιές μπαταρίες με νέες.
- Οι χρησιμοποιημένες μπαταρίες δεν πρέπει να απορρίπτονται ως οικιακά απορρίμματα. Μην αποτεφρώνετε μπαταρίες επειδή μπορεί να εκραγούν σε υψηλή θερμοκρασία. Επικοινωνήστε με την τοπική αρχή για πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση και την απόρριψη μπαταριών.
- Όταν αντικαθιστάτε μπαταρίες, χρησιμοποιείτε πάντα ολοκαίνουργιες μπαταρίες του ίδιου τύπου.

## DESCRIPTION



UNIT



ON  
TARE

Πλήκτρο ON  
TARE: Ενεργοποίηση, απενεργοποίηση και λειτουργία ζύγισης.

Πλήκτρο UNIT: Αλλαγή μονάδας (g/ oz/ lb/ ml)

## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

### • ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΖΥΓΑΡΙΑΣ

1. Ενεργοποιήστε τη ζυγαριά αγγίζοντας το πλήκτρο ON  
TARE.

2. Η οθόνη LCD θα εμφανίσει όλους τους χαρακτήρες για λίγα δευτερόλεπτα και στη συνέχεια 0g ή 0.0oz θα εμφανιστεί στην οθόνη.
3. Η ζυγαριά απενεργοποιείται αυτόματα αφού παραμείνει αδρανής για μερικά λεπτά.

#### • ΖΥΓΙΣΗ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟΥ

1. Ενεργοποιήστε τη ζυγαριά.
2. Τοποθετήστε ένα αντικείμενο στην πλατφόρμα και θα εμφανιστεί το ακριβές βάρος του αντικειμένου.

#### • ΕΠΙΛΟΓΗ ΜΟΝΑΔΑΣ ΒΑΡΟΥΣ

Πατήστε το πλήκτρο **UNIT**. Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ των τεσσάρων μονάδων «g», «oz», «lb:oz» και «ml».

#### • ΧΡΗΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΑΠΟΒΑΡΟΥ

1. Ενεργοποιήστε τη ζυγαριά.
2. Στην οθόνη θα εμφανίζεται το "0g/0.0oz".
3. Τοποθετήστε ένα αντικείμενο στην πλατφόρμα ζύγισης και διαβάστε ανάλογα την τιμή.
4. Πατήστε ξανά το πλήκτρο **ON/TARE**. Το βάρος αυτού του στοιχείου θα απαλειφθεί και η ένδειξη θα αλλάξει σε "0g / 0.0oz".
5. Τοποθετήστε το επόμενο στοιχείο στην πλατφόρμα ζύγισης και λάβετε τη μέτρηση.



#### Σημείωση

Η ζυγαριά θα εμφανίσει μια αρνητική ένδειξη όταν αφαιρέσετε όλα τα στοιχεία. Πατήστε το πλήκτρο **ON/TARE** μία φορά και η αρνητική ένδειξη θα εξαφανιστεί.

#### • ΥΠΕΡΦΟΡΤΩΣΗ

Όταν η χωρητικότητα φορτίου υπερβαίνει τη μέγιστη χωρητικότητα της ψηφιακής κλίμακας, η λέξη "EEEE" θα εμφανίζεται στην οθόνη.

Αφαιρέστε το(α) αντικείμενο(α) από την πλατφόρμα της ζυγαριάς για να αποφύγετε ζημιά στη ζυγαριά.

#### • ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ

1. Η ζυγαριά μπορεί να απενεργοποιηθεί χειροκίνητα αγγίζοντας το πλήκτρο **ON/TARE** όταν η ένδειξη είναι μηδέν.
2. Η ζυγαριά απενεργοποιείται αυτόματα αφού παραμείνει αδρανής για μερικά λεπτά.

#### • ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Καθαρίστε με ένα μαλακό πανί. Μη βυθίζετε απευθείας σε νερό ή απορρυπαντικό, μην τρίβετε με λειαντικό υλικό και μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικό καθαριστικό.

# 6 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Ο καθαρισμός είναι η μόνη ενέργεια συντήρησης που απαιτείται κανονικά.

## Προειδοποίηση!

Ο καθαρισμός πρέπει να γίνεται με το συρτάρι πολλαπλών χρήσεων αποσυνδεδεμένο από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος. Αφαιρέστε το φως από την υποδοχή ισχύος ή αποσυνδέστε το κύκλωμα τροφοδοσίας συρταριού πολλαπλών χρήσεων.

Μην χρησιμοποιείτε επιθετικά ή λειαντικά προϊόντα καθαρισμού, σφουγγάρια λείανσης ή μυτερά αντικείμενα, καθώς μπορεί να εμφανιστούν λεκέδες ή σημάδια τριβής.

Μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή εκτόξευσης ατμού.

## ΠΡΟΣΩΦΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Το συρτάρι πολλαπλών χρήσεων μπορεί να καθαριστεί χρησιμοποιώντας μόνο ένα υγρό πανί. Εάν είναι πολύ βρώμικο, προσθέστε μερικές σταγόνες υγρού πλύσης στο νερό πλύσης.

Σκουπίστε στεγνά τις επιφάνειες χρησιμοποιώντας ένα στεγνό πανί.

Μπορούν να χρησιμοποιηθούν ειδικά προϊόντα για την επεξεργασία επιφανειών από ανοξείδωτο χάλυβα. Αυτά τα προϊόντα εμποδίζουν τις επιφάνειες να λερωθούν ξανά για κάποιο χρονικό διάστημα. Εφαρμόστε ένα λεπτό στρώμα ενός τέτοιου προϊόντος στην επιφάνεια χρησιμοποιώντας ένα μαλακό πανί.

## ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΤΟΥ ΣΥΡΤΑΡΙΟΥ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΧΡΗΣΕΩΝ




Καθαρίζετε τακτικά το εσωτερικό του συρταριού πολλαπλών χρήσεων χρησιμοποιώντας ένα υγρό πανί. Εάν είναι πολύ βρώμικο, προσθέστε μερικές σταγόνες υγρού πλύσης στο νερό πλύσης.

Σκουπίστε στεγνά τις επιφάνειες χρησιμοποιώντας ένα στεγνό πανί.

Χρησιμοποιήστε ξανά το συρτάρι πολλαπλών χρήσεων μόνο όταν είναι εντελώς στεγνό.

# 7 ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

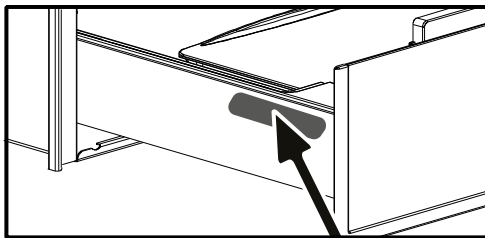
| ΒΛΑΒΗ                                    | ΛΙΣΤΑ ΕΛΕΓΧΟΥ   |
|--|---|
| <b>ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΤΕΓΑΝΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΕΝΟΥ</b>      |   |
| Εκτός λειτουργίας                        | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Συνδέσατε σωστά το καλώδιο τροφοδοσίας στην υποδοχή ισχύος;</li> <li>2. Έχει καταστραφεί το καλώδιο τροφοδοσίας;</li> <li>3. Το χρησιμοποιείτε συνεχώς;</li> </ol>  |
| Έχει καταστραφεί το καλώδιο τροφοδοσίας; | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Εάν το άνοιγμα της πλαστικής σακούλας στη θερμοσυγκολλητική ταινία είναι διπλωμένο ή ανομοιογενές, η στεγανή σφράγιση γίνεται ατελής.</li> <li>2. Πιέστε ομοιόμορφα και με τα δύο χέρια κατά τη χειροκίνητη σφράγιση. Εάν πιεστεί πολύ αδύναμα ή κλίνει προς τη μία πλευρά, η στεγανή σφράγιση γίνεται ατελής.</li> <li>3. Ελέγξτε αν η πλαστική σακούλα είναι κατανεμημένη ισοβαρώς.</li> <li>4. Ελέγξτε εάν η κόκκινη λυχνία είναι αναμμένη αφού πιέσετε το κάλυμμα για λίγο κατά τη χειροκίνητη σφράγιση.</li> <li>5. Ελέγξτε εάν η θερμοσυγκολλητική ταινία ή το λάστιχο στεγανοποίησης έχει υποστεί ζημιά.</li> </ol>  |
| Το χρησιμοποιείτε συνεχώς;               | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ελέγξτε αν το άνοιγμα της πλαστικής σακούλας είναι τοποθετημένο στο εσωτερικό του κάτω παρεμβύσματος.</li> <li>2. Ελέγξτε αν το κάλυμμα και οι γάντζοι έχουν κλείσει σωστά.</li> <li>3. Ελέγξτε αν η πλαστική σακούλα είναι κατανεμημένη ισοβαρώς χωρίς διπλώματα.</li> <li>4. Ελέγξτε αν τα περιεχόμενα είναι αιχμηρά και η πλαστική οπή έχει οπή.</li> <li>5. Ελέγξτε αν υπάρχει υπερβολικό περιεχόμενο στην πλαστική σακούλα. (Τα τρία τέταρτα του περιεχομένου στη σακούλα είναι τα ενδεικνυόμενα).</li> <li>6. Ελέγξτε εάν η είσοδος αέρα είναι μπλοκαρισμένη ή όχι.</li> <li>7. Ελέγξτε αν χρησιμοποιήσατε την ανάγλυφη σακούλα κενού.</li> <li>8. Ελέγξτε εάν έχουν περάσει 20 δευτερόλεπτα μετά την προηγούμενη λειτουργία.</li> <li>9. Ελέγξτε εάν το άνω / κάτω παρέμβυσμα έχει υποστεί ζημιά ή όχι. (Εάν έχει υποστεί ζημιά, απευθυνθείτε σε κέντρο εξυπηρέτησης μετά την πώληση).</li> <li>10. Ελέγξτε εάν η βαλβίδα απελευθέρωσης αέρα κενού έχει ανυψωθεί.</li> </ol> |
| Αποτυχία στεγανής σφράγισης              | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Σε περίπτωση διάτρησης περιεχομένου, τυλίξτε το άλλη μια φορά πρώτα σε άλλη κανονική σακούλα και στη συνέχεια κάντε σφράγιση κενού για να αποφύγετε οποιαδήποτε διάτρηση.</li> <li>2. Χρησιμοποιήστε την ανάγλυφη σακούλα κενού. Εάν σε μια άλλη κανονική σακούλα πραγματοποιείται αναρρόφηση αέρα, μπορεί να απελευθερωθεί αέρας λόγω της κατάστασης σφράγισης του σάκου ή λόγω του πάχους.</li> <li>3. Τα τρόφιμα που δημιουργούν αέριο από μόνα τους, μπορούν να κάνουν το κενό να φαίνεται ότι απελευθερώνεται.</li> </ol>  |




| ΒΛΑΒΗ  | ΛΙΣΤΑ ΕΛΕΓΧΟΥ  |
|--|--|
| <b>ΖΥΓΑΡΙΑ ΚΟΥΖΙΝΑΣ</b>  |  |
| <br>(στην οθόνη ένδειξης) | Το φορτίο υπερβαίνει τη μέγιστη χωρητικότητα της Ψηφιακής Ζυγαριάς (5kg).  |
| <br>(στην οθόνη ένδειξης) | Ανοίξτε το καπάκι της μπαταρίας στο κάτω μέρος της ζυγαριάς, εκεί μπορείτε να βρείτε τον διακόπτη για να αλλάξετε τη μονάδα βάρους: g ---lb: oz. |
| <br>(στην οθόνη ένδειξης) | Υποδεικνύει ότι η στάθμη της μπαταρίας είναι χαμηλή. Ανοίξτε τη θήκη μπαταριών και αντικαταστήστε τις παλιές μπαταρίες με νέες.                  |

# 8 ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ

## ΠΑΡΕΜΒΑΣΕΙΣ

Οι ενδεχόμενες παρεμβάσεις στη συσκευή σας θα πρέπει να πραγματοποιούνται από εξειδικευμένο προσωπικό εξουσιοδοτημένο από την εταιρεία. Όταν τηλεφωνείτε, έχετε πρόχειρους όλους τους κωδικούς αναφοράς της συσκευής σας (εμπορικό κωδικό, κωδικό σέρβις, σειριακό αριθμό), προκειμένου να διευκολύνετε τη διεκπεραίωση του αιτήματός σας. Αυτές οι πληροφορίες αναγράφονται στην πινακίδα σήμανσης.



|          |          |                |   |
|----------|----------|----------------|---|
|          | <b>A</b> | <b>B</b>       | <b>G</b>  |
| SERVICE: | <b>C</b> | TYPE: <b>D</b> | <b>I</b>   |
|          | <b>E</b> | <b>F</b>       |   |
| Nr       | <b>H</b> |                | Made in France   |

B : Εμπορική αναφορά

C : Υπηρεσία αναφοράς

H : Σειριακός αριθμός

## C ΑΡΧΑΙΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Κατά τη διάρκεια οποιασδήποτε συντήρησης, ζητήστε να χρησιμοποιούνται μόνο πιστοποιημένα γνήσια ανταλλακτικά.



CS

## VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU,

Právě jste si zakoupili spotřebič De Dietrich. Tato volba odráží vaše vysoké nároky i váš vkus pro francouzský životní styl.

Naše výtvořky s více než 300letou tradicí ztělesňují dokonalou kombinaci designu, autenticity a technologie ve službách kulinářského umění.

Společnost De Dietrich neustále usiluje o dokonalost a udržuje výjimečnou řemeslnou zručnost při vytváření dokonale zpracovaných výrobků. Jsou vyrobeny z nejkvalitnějších materiálů a zhotoveny podle nejvyšších standardů.

Doufáme, že budete s novým spotřebičem spokojeni, a těšíme se na vaše případné připomínky a dotazy. Zákaznický servis společnosti De Dietrich je připraven řešit vaše dotazy a zpětnou vazbu a zajistit, abychom důsledně plnili vaše potřeby.

Je nám ctí stát se vaším novým partnerem ve vašem domově a upřímně si vážíme vaší důvěry.

[www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

|   |            |
|---|------------|
| <b>DULEZITE BEZPECNOSTNI POKYNY .....</b>             | <b>155</b> |
| Bezpečnostní informace .....                          | 155        |
| <b>INSTALACE .....</b>                                | <b>157</b> |
| Před instalací .....                                  | 157        |
| Instalace .....                                       | 157        |
| Elektrické zapojení .....                             | 157        |
| <b>OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ .....</b>              | <b>158</b> |
| Likvidace obalů .....                                 | 158        |
| Likvidace zařízení, které již nebudete používat ..... | 158        |
| <b>POPIS SPOTREBICE .....</b>                         | <b>159</b> |
| Hlavní součásti .....                                 | 159        |
| Používání .....                                       | 159        |
| Funkce .....  | 160        |
| Vlastnosti .....                                      | 160        |
| Příslušenství .....                                   | 160        |
| <b>POUZIVANI VAKUOVE BALICKY .....</b>                | <b>161</b> |
| Bezpečnostní opatření pro použití .....               | 161        |
| Vakuování .....                                       | 162        |
| Ruční utěsnění .....                                  | 163        |
| Balení s částečným vakuováním .....                   | 164        |
| <b>POUZIVANI KUCHYNSKE VAHY .....</b>                 | <b>166</b> |
| Popis .....   | 166        |
| Používání .....                                       | 166        |
| <b>ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA .....</b>                         | <b>168</b> |
| Přední strana spotřebiče .....                        | 168        |
| Vnitřní prostor víceúčelové zásuvky .....             | 168        |
| <b>ŘEŠENÍ PROBLEMU .....</b>                          | <b>169</b> |
| <b>POPRODEJNÍ SERVIS .....</b>                        | <b>170</b> |
| Opravy .....  | 170        |
| Originálne diely .....                                | 170        |

# ***DULEZITE BEZPECNOSTNI POKYNY***

Před instalací a použitím spotřebiče si pečlivě přečtete dodaný návod. Výrobce nenese odpovědnost, pokud nesprávná instalace a použití způsobí zranění a škody. Návod k použití si vždy uschovejte u spotřebiče pro budoucí použití.

## **Bezpečnostní informace**

### **Bezpečnost dětí a zranitelných dospělých:**

#### **VAROVÁNÍ:**

- Riziko udušení, zranění nebo trvalého postižení.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem dospělé osoby nebo osoby, která odpovídá za jejich bezpečnost.
- Děti by měly být pod dohledem, aby si se spotřebičem nehrály.
- Všechny obaly uchovávejte mimo dosah dětí.
- Když je spotřebič v provozu nebo se ochlazuje, nepouštějte do jeho blízkosti děti.
- Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.

### **Obecné požadavky na bezpečnost:**

- Při instalaci postupujte podle pokynů uvedených v této uživatelské příručce.
- Před čištěním a údržbou odpojte napájení.
- Instalaci jednotky a výměnu kabelu smí provádět pouze kvalifikovaný pracovník.
- Řiďte se prosím pokyny v kapitole "Čištění a údržba".
- K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čistič.
- K čištění skla nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky.
- Elektrická soustava musí být vybavena prostředky pro odpojení s oddělením kontaktů na všech pólech, které zajistí úplné odpojení při přepětí kategorie III.
- Pokud je pro elektrické připojení použita zástrčka, musí být po instalaci přístupná.

## Bezpečnostní upozornění

1. Nedotýkejte se zástrčky mokryma rukama.  
→ může způsobit úraz elektrickým proudem.
2. Před čištěním odpojte zástrčku od elektrické sítě a používejte pouze čisticí prostředky bezpečné pro tkaniny.  
→ Nepoužívejte benzen, alkohol ani ředidla.
3. Nerozebírejte a nepoužívejte k jiným účelům než k vakuování a utěšňování.  
→ může to způsobit poruchu.
4. Neuchovávejte na vlhkém, prašném nebo mokřém místě. Udržujte v suchu.  
→ může způsobit úraz elektrickým proudem.
5. Zkontrolujte napětí.
6. Nedotýkejte se pásky topného drátu.  
→ může to způsobit popáleniny a úraz elektrickým proudem.
7. Pozor, nedovolte dětem, aby s přístrojem pracovaly.  
→ může to způsobit popáleniny, úraz elektrickým proudem a nehody.
8. Netřeste s ním, neupouštějte ho a nenarážejte do něj.

9. Neuchovávejte jej v blízkosti zdrojů tepla.  
→ může dojít k deformaci jednotky.
10. Odpojte zástrčku, pokud jej delší dobu nepoužíváte, abyste se chránili před bleskem a hromem.
11. Vyhněte se používání elektrické zásuvky s velkým množstvím elektrických spotřebičů.
12. Při otevírání a zavírání krytu si dávejte pozor na prsty.
13. Nepoužívejte žádný spotřebič s poškozeným kabelem nebo zástrčkou. Vraťte spotřebič do nejbližšího autorizovaného servisu k opravě.

### **UPOZORNĚNÍ:**

1. Pozor na horké jídlo: může popálit, nechte ho nejprve vychladnout.
2. Potraviny, s výjimkou sušených, se doporučuje uchovávat v chladu nebo zmrazené.
3. Při použití mikrovlnné trouby po vakuování udělejte do sáčku otvor.
4. Pokud se přístroj přehřívá, na chvíli jej vypněte a poté jej znovu použijte.

# 1 INSTALACE

## PŘED INSTALACÍ

Zkontrolujte, jestli **napájecí napětí** uvedené na identifikačním štítku je stejné jako napětí v síťové zásuvce, kterou chcete použít.

Otevřete zásuvku, **vydejte všechna příslušenství** a odstraňte obalový materiál.



### **Pozor!**

Přední plocha víceúčelové zásuvky může být obalena **ochrannou fólií**. Před prvním použitím víceúčelové zásuvky tuto fólii opatrně odstraňte.

Ujistěte se, že **víceúčelová zásuvka není nijak poškozena**. Zkontrolujte, zda se zásuvka správně otevírá a zavírá. Pokud zjistíte nějaké poškození, obraťte se na službu technické podpory.



### **Pozor:**

Po instalaci víceúčelové zásuvky by měla být zásuvka snadno přístupná.

Víceúčelová zásuvka by měla být zabudována pouze v kombinaci se spotřebiči uvedenými výrobcem. **Pokud je zásuvka namontována v kombinaci s jinými spotřebiči, záruka již neplatí, protože není možné zaručit, že víceúčelová zásuvka bude správně fungovat.**

## INSTALACE

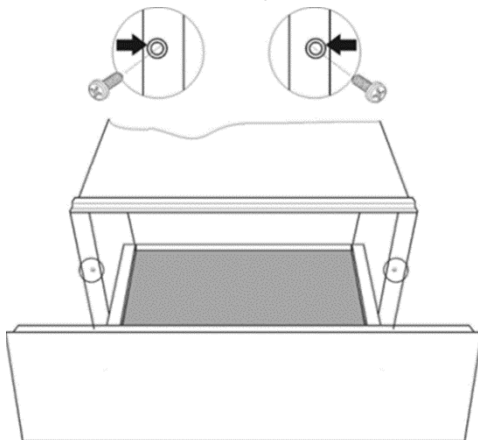
Pro zabudování víceúčelové zásuvky v kombinaci s dalším spotřebičem musí být ve skříňové jednotce pevná prozatímní police, která unese hmotnost obou spotřebičů.

Spotřebič, který se kombinuje s víceúčelovou zásuvkou, se umístí přímo na tuto zásuvku, aniž by bylo nutné mít oddělovací polici.

Při zabudování spotřebiče kombinovaného s víceúčelovou zásuvkou postupujte podle pokynů uvedených v příslušném návodu a montážní brožure.

Rozměry instalace jsou uvedeny v mm **na výkresech přiložených na konci tohoto návodu**. Postupujte takto:

4. Umístěte víceúčelovou zásuvku na polici a posuňte ji směrem dovnitř výklenku tak, aby byla vycentrovaná a zcela zarovnaná s přední částí jednotky.
5. Zkontrolujte, zda je rám víceúčelové zásuvky správně vyrovnaný a zda rovnoměrně sedí na polici.
6. Otevřete zásuvku a připevněte víceúčelovou zásuvku k bokům jednotky pomocí dvou dodaných šroubů.



## ELEKTRICKÉ ZAPOJENÍ

Víceúčelová zásuvka je vybavena napájecím kabelem a zástrčkou pro jednofázový proud. Doporučujeme, aby byla **zástrčka připojena do zásuvky, která je po instalaci snadno přístupná**.

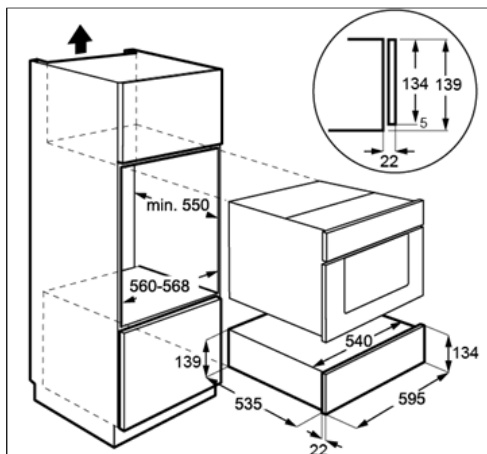
**Pokud má být víceúčelová zásuvka instalována trvale**, měl by ji instalovat kvalifikovaný technik. V takovém případě by měl být spotřebič připojen k obvodu s celopólovým jističem s minimální vzdáleností mezi kontakty 3 mm.

Údaje potřebné pro elektrické zapojení jsou **popsány na výrobním štítku víceúčelové zásuvky** a musí být kompatibilní s údaji elektrické zásuvky, kterou budete používat.



**VAROVÁNÍ:**  
VÍCEÚČELOVÁ ZÁSUVKA MUSÍ BÝT  
UZEMNĚNA.

Výrobce ani prodejce nenesou odpovědnost za žádné poškození osob, zvířat nebo majetku, ke kterému případně dojde v důsledku nedodržení těchto pokynů pro instalaci.



## 2 OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

### LIKVIDACE OBALŮ

Tyto obaly nesou značku Zelený bod.

Všechny obalové materiály, jako kartony, lehčené polystyreny a obaly z umělé hmoty odkládejte pouze do příslušných kontejnerů. Tak si budete moci být jisti, že obalové materiály budou recyklovány.

### LIKVIDACE ZAŘÍZENÍ, KTERÉ JIŽ NEBUDETE POUŽÍVAT

Direktiva 2012/19/EU o zacházení s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (WEEE) zakazuje, aby staré domácí elektrické spotřebiče byly likvidovány v netříděném komunálním odpadu.

Staré spotřebiče musí být shromažďovány odděleně, s požadavkem na jejich neoptimálnější využití a recyklaci a zamezení negativního vlivu na lidské zdraví a životní prostředí. Na všech těchto výrobcích musí být uveden symbol "přeškrtnuté popelnice", který uživateli připomíná, že výrobek po skončení životnosti musí být předán do tříděného odpadu.

Informace o zpětném odběru starých elektrických spotřebičů a sběrných místech poskytují obecní úřady a všichni prodejci elektrospotřebičů.

Než odevzdáte spotřebič na sběrné místo, udělejte jej nepoužitelný tím, že odříznete síťový přívod a zlikvidujete jej

# 3 POPIS SPOTŘEBIČE

## HLAVNÍ SOUČÁSTI



Tato víceúčelová zásuvka je vybavena:

- Vakuová balička, která dokáže vakuově balit exkluzivní embosované sáčky a uzavírat běžné plastové sáčky;
- Digitální kuchyňská váha s ochranným krytem;
- Dva držáky na kuchyňské role s integrovanou čepelí (vhodné na alobal nebo pečicí papír);
- Světlo, které se rozsvítí při otevření zásuvky a zhasne při jejím zavření.
- Tuto zásuvku můžete použít také k uložení příslušenství pro vaření, jako jsou rošty nebo nádoby do trouby.

## POUŽÍVÁNÍ



- Pro otevření zásuvky zatlačte na spodní část, aby se uvolnila, a poté ji zatáhněte, aby se zcela otevřela.
- Chcete-li zásuvku zavřít, zatlačte na její spodní část až na doraz, po dosažení konce by se měla zablokovat.
- Nepoužívejte vakuovačku déle než 10 minut v kuse. Před pokračováním v používání je třeba udělat přestávku v délce nejméně 10 minut.

## FUNKCE

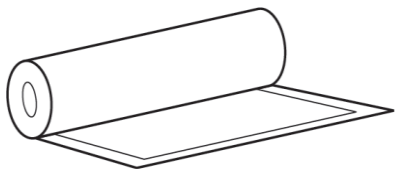
- Vakuové balení pomocí exkluzivního vakuového sáčku: všechny druhy zeleniny, masa, ryb, koření, instantní potraviny, svačiny, sušené ryby, denní spotřebu atd.;
- Uzavření běžného plastového sáčku: průběžně udržuje první podmínku dokonalým uzavřením běžného sáčku;
- K dispozici je automatické a ruční vakuování;
- Vážení potravin do maximální hmotnosti 5 kg

## VLASTNOSTI

- Nízká hlučnost/ nízké vibrace díky malému motorovému čerpadlu;
- Vakuový tlak - 340 mmHg;
- Vakuové balení a běžné utěsnění je k dispozici až do šířky 295 mm;
- Kompletní utěsnění pomocí topného drátu o průměru 0,5 mm;
- Kompaktní rozměry, vysoká odolnost, nízká spotřeba elektrické energie - 60 W.

## PŘÍSLUŠENSTVÍ

### • FÓLIE PRO VAKUOVÁNÍ



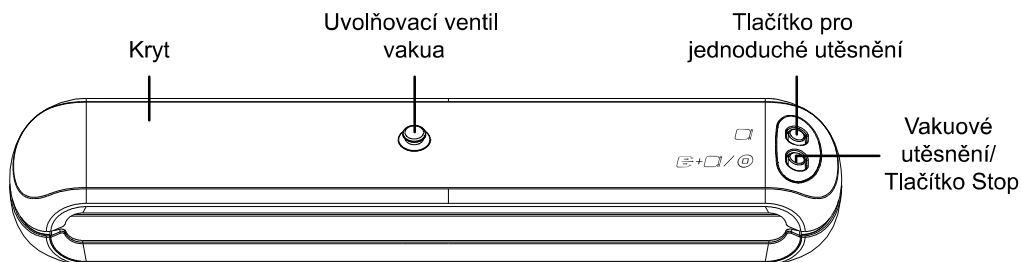
### • ANTIBAKTERIÁLNÍ PLASTOVÉ SÁČKY PRO VAKUOVÁNÍ

Můžete je zakoupit v každém obchodě, který prodává vakuové sáčky - pokud mají šířku do 295 mm.

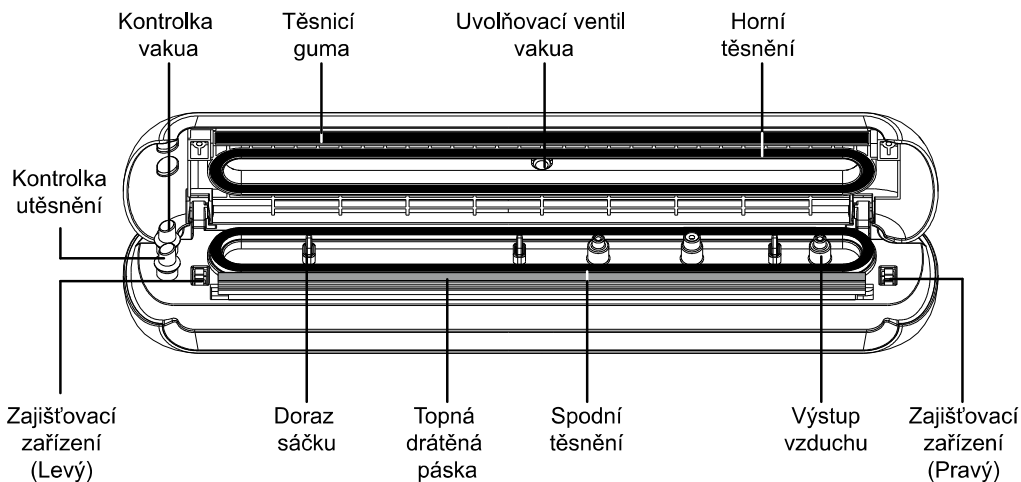


# 4 POUŽÍVÁNÍ VAKUOVÉ BALIČKY

## ■ Exteriér



## ■ Interiér



## BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ PRO POUŽITÍ

1. Vlhké potraviny (maso, ryby atd.): před vakuováním odstraňte vodu kuchyňskou utěrkou nebo je nejprve zabalte do plastové fólie či jednorázového sáčku.  
→ pokud se do spotřebiče nasaje voda, dojde k poruše.
2. Potraviny ve formě prášku (pšenice, mouka atd.): používejte je po předchozím zabalení do jednorázového sáčku.  
→ může dojít k ucpání přívodu vzduchu.
3. Anaerobní zelenina (česnek, zázvor, cibule atd.): pouze utěsnit.  
→ plastový sáček lze roztáhnout.
4. Nečerstvá nebo měkká zelenina (okurka, dýně atd.): pouze utěsnit.

→ v sáčku se může vytvořit voda nebo plyn.

5. Polévka, dušené maso a voda atd.: pouze utěsnění.

Vakuově balenou zeleninu doporučujeme spotřebovat do 2 týdnů. Mohla by změkhnout.

7. Těsnicí linie na vstupu plastového sáčku musí být po vakuovém balení nebo zatavení zleva doprava souvislá, bez přerušení. Při přerušení proveďte znovu pouze jedno utěsnění (automatické / ruční).
8. Pokud je plastový sáček špatně umístěn, může dojít k úniku vzduchu a vývěva může pracovat dál, aniž by se zvýšilo vakuum. V takovém případě zastavte přístroj stisknutím tlačítka start/stop nebo se po 3 minutách provoz automaticky zastaví.



## VAROVÁNÍ

### Pozor při utěsnění:

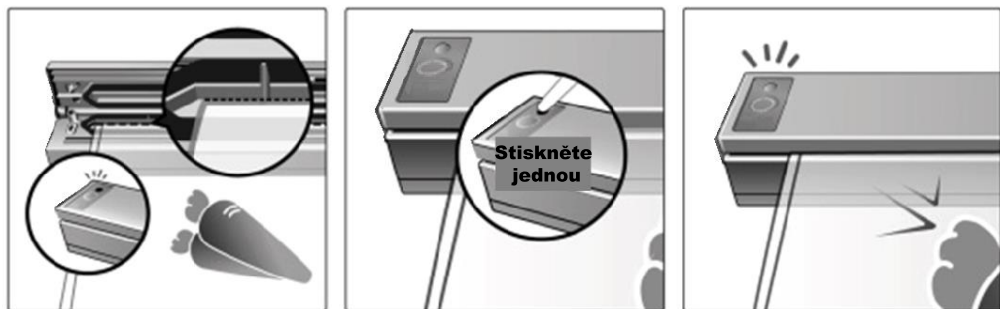
Když svítí červená kontrolka, je třeba kryt pevně stisknout, aby se provedlo dokonale utěsnění.

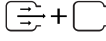

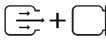

### Pozor při vakuovém balení:

Když kontrolka svítí zeleně, můžete stisknout tlačítko  / .

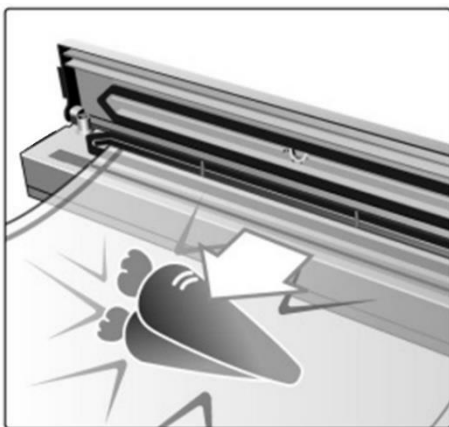
Po dokončení operace můžete kryt otevřít až po zatažení za vypouštěcí ventil.

## VAKUOVÁNÍ



1. Připojte napájení a zkontrolujte, zda svítí kontrolka Vakuování.
2. Zvedněte kryt.
3. Umístěte otvor plastového sáčku před doraz sáčku, který je uprostřed spodního těsnění (otvor plastového sáčku musí být uvnitř prostoru spodního těsnění. Obsah musí být menší než 3/4 objemu sáčku).
4. Po zavření krytu a zajištění levého a pravého háku stiskněte tlačítko  /  a zkontrolujte, zda svítí zelená kontrolka.
5. Spolu se zvukem motoru začne pracovat sací vývěva a vzduch uvnitř plastového sáčku se začne odstraňovat (pokud chcete provoz zastavit, znovu stiskněte tlačítko  / .
6. Po dokončení vakuování se zelená kontrolka rozsvítí bíle a spustí se proces utěšňování. Kontrolka utěšňování začne blikat červeně.

7. Kontrolka utěsnění zhasne a stroj se zastaví, automatická operace vakuování je dokončena.

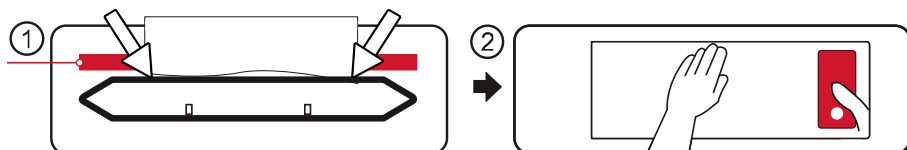



8. Vytáhněte vypouštěcí ventil vakua uprostřed krytu.
9. Odjistěte levý a pravý hák.
10. Zvedněte kryt a vyjměte vakuově zabalený plastový sáček.

**Poznámka:** Není vadné, když se kryt nebo háčky oddělí. Stačí je znovu zasunout a spotřebič normálně používat.

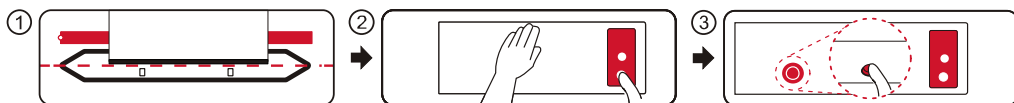
## RUČNÍ UTĚSNĚNÍ





(Včetně reliéfní role pro vakuování, sáčku a běžného plastového sáčku)



1. Roli úhledně rozřízněte podle potřeby (o 6 cm delší než obsah).
2. Zkontrolujte, zda po připojení k napájení svítí zelená kontrolka vakuování.
3. Zvedněte kryt a jeden konec rozříznuté plastové role přiložte na pásku topného drátu.
4. Po zavření krytu a zajištění háčků stiskněte tlačítko  a červená kontrolka začne blikat.
5. Po 3sekundovém blikání se rozsvítí červená kontrolka.
6. Když červená kontrolka zhasne, vytáhněte vypouštěcí ventil vakua uprostřed krytu.
7. Odjistěte háčky, otevřete kryt a vyjměte sáček.

## BALENÍ S ČÁSTEČNÝM VAKUOVÁNÍM



1. Připojte napájení a zkontrolujte, zda svítí kontrolka Vakuování.
2. Zvedněte kryt.
3. Umístěte otvor plastového sáčku před doraz sáčku, který je uprostřed spodního těsnění (otvor plastového sáčku musí být uvnitř prostoru spodního těsnění. Obsah musí být menší než  $\frac{3}{4}$  objemu sáčku).
4. Po zavření krytu a zajištění levého a pravého háku stiskněte tlačítko  +  /  a zkontrolujte, zda svítí zelená kontrolka.
5. Jakmile sáček dosáhne požadovaného částečného vakua, stiskněte tlačítko , jakmile se rozsvítí kontrolka, spustí se proces utěšňování.
6. Když svítí červená kontrolka, pevně stiskněte obě strany krytu, dokud červená kontrolka nezhasne.
7. Jakmile červená kontrolka zhasne, vytáhněte vypouštěcí ventil vakua uprostřed krytu, sundejte obě ruce a odepněte háčky. Poté vyjměte plastový sáček.

### • EFEKT VAKUOVÉHO BALENÍ

Vakuové balení dokonale chrání obsah před vnějším vzduchem, organismy, plísněmi, prachem a dalšími kontaminačními faktory, takže zabraňuje hnití nebo kažení obsahu a prodlužuje jeho trvanlivost 2 až 3krát více než běžné způsoby skladování.

Také je zamezeno přisunu jakékoli vlhkosti nebo zápachu, takže původní chuť, barva, vůně, výživné látky a čerstvost zůstávají zachovány po velmi dlouhou dobu.

Kromě toho je zabráněno oxidaci způsobené kontaktem se vzduchem a vlhkostí a statické elektřině způsobené třením a prachem, takže léky, důležité dokumenty, obrázky, filmy, šperky a další materiály jako polovodiče mohou být dlouho uchovávány bez změny kvality.

### • PRŮVODCE SKLADOVÁNÍM

| TYP        | POTRAVINY  | KAM ULOŽIT | DOBA SKLADOVÁNÍ |
|------------|--|------------|-----------------|
| Maso       | Hovězí, vepřové, jehněčí                               | Mrazák     | 2 - 3 roky      |
|            | Drůbež   | Mrazák     | 2 - 3 roky      |
|            | Ryby   | Mrazák     | 2 roky          |
| Tvrdé sýry | Čedar, švýcarský                                       | Chladnička | 4 - 8 měsíců    |
|            | Parmazán   | Chladnička | 4 - 8 měsíců    |
| Zelenina   | Chřest, brokolice, květák, kapusta, růžičková kapusta, | Mrazák     | 2 - 3 roky      |

| TYP                       | POTRAVINY                                       | KAM ULOŽIT | DOBA SKLADOVÁNÍ |
|---------------------------|---|------------|-----------------|
|                           | kukuřice, zelené fazolky, hrách, hrachové lusky |            |                 |
|                           | Hlávkový salát, špenát                          | Chladnička | 2 týdny         |
| Ovoce                     | Meruňky, švestky                                | Mrazák     | 1 - 3 roky      |
|                           | Broskve, nektarinky                             | Mrazák     | 1 - 3 roky      |
| Pečené zboží              | Bagely, chléb, pečivo                           | Mrazák     | 1 - 3 roky      |
| Ořechy                    | Mandle, arašidy                                 | Spíž       | 2 roky          |
|                           | Slunečnicová semínka                            | Spíž       | 2 roky          |
| Káva                      | Kávová zrna                                     | Mrazák     | 2 - 3 roky      |
|                           | Kávová zrna                                     | Spíž       | 1 rok           |
|                           | Mletá káva                                      | Mrazák     | 2 roky          |
|                           | Mletá káva                                      | Spíž       | 5 - 6 měsíců    |
| Připravené tekutiny       | Omáčky, polévky, dušené maso                    | Mrazák     | 1 - 2 roky      |
| Sušené potraviny          | Fazole, obiloviny                               | Spíž       | 1 - 2 roky      |
|                           | Těstoviny, rýže                                 | Spíž       | 1 - 2 roky      |
| Potraviny ve formě prášku | Sušené mléko, sušený kokos                      | Spíž       | 1 - 2 roky      |
|                           | Mouka, cukr, hnědý cukr                         | Spíž       | 1 - 2 roky      |
| Malé občerstvení          | Chipsy  | Spíž       | 3 - 6 týdnů     |
|                           | Cookies, krekry                                 | Spíž       | 3 - 6 týdnů     |

# 5 POUŽÍVÁNÍ KUCHYŇSKÉ VÁHY



## Poznámka

Hodnota displeje může být ovlivněna elektromagnetickými vlivy, např. když je v bezprostřední blízkosti zařízení v provozu rádio. Po ukončení rušení lze výrobek opět používat k určenému účelu, ale pro opětovné spuštění může být nutné jej znovu zapnout.

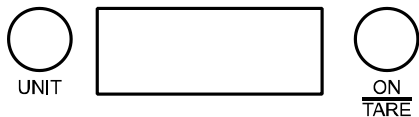
### • INSTALACE BATERIE

1. Otočte celou váhu dnem vzhůru a položte ji na pevný, rovný povrch.
2. Sejměte kryt baterie.
3. Do přihrádky na baterie vložte 2 ks baterií CR-2032 nebo AAA (podle potřeby).
4. Zavřete kryt baterie.

### • STAV BATERIE

- Když se na displeji LCD zobrazí symbol vybité baterie “Lo”, znamená to, že je baterie vybitá. Otevřete přihrádku na baterie a vyměňte staré baterie za nové.
- Použité baterie se nesmí likvidovat jako domovní odpad. Baterie nespalujte, protože by mohly při vysoké teplotě explodovat. Informace o recyklaci a likvidaci baterií získáte na místním úřadě.
- Při výměně baterií vždy používejte zcela nové baterie stejného typu.

## POPIS



Tlačítko ON/TARE: Zapnutí, vypnutí a funkce tárování.

Tlačítko UNIT: Výměna jednotky (g/ oz/ lb/ ml)

## POUŽÍVÁNÍ

### • AKTIVACE VÁHY

1. Váhu zapněte dotykem tlačítka ON/TARE.
2. Na displeji LCD se na několik sekund zobrazí všechny znaky a poté se na displeji zobrazí 0 g nebo 0,0 unce.
3. Po několika minutách nečinnosti se váha automaticky vypne.

## • VÁŽENÍ POLOŽKY

1. Zapněte váhu.
2. Umístěte položku na desku a zobrazí se přesná hmotnost položky.

## • VÝBĚR JEDNOTKY HMOTNOSTI

Stiskněte klávesu **UNIT**. Můžete si vybrat ze čtyř jednotek „g“, „oz“, „lb:oz“ a „ml“.

## • POUŽITÍ REŽIMU TÁRA

1. Zapněte váhu.
2. Na displeji se zobrazí "0g/0,0oz".
3. Položte položku na desku váhy a přečtěte příslušnou hodnotu.
4. Znovu stiskněte tlačítko **TARE**. Hmotnost této položky bude odstraněna a údaj se změní na "0g/0,0oz".
5. Umístěte další položku na desku váhy a zjistěte údaj.



### **Poznámka**

Po odstranění všech položek se na stupnici zobrazí záporná hodnota. Jednou se dotkněte tlačítka **TARE** a záporný údaj zmizí.

## • PŘETÍŽENÍ

Pokud hmotnost překročí maximální kapacitu digitální váhy, zobrazí se na displeji "EEEE". Odstraňte předmět(y) z desky váhy, aby nedošlo k jejímu poškození.

## • VYPNUTÍ NAPÁJENÍ

1. Váhu lze vypnout ručně dotykem tlačítka **TARE**, když je na displeji nula.
2. Po několik minutách nečinnosti se váha automaticky vypne.

## • ÚDRŽBA

Čistěte měkkým hadříkem. Neponořujte přímo do vody nebo čistícího prostředku, nedrhňte abrazivním materiálem ani nepoužívejte žíravé čistící prostředky.

# 6 ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Jediným úkonem údržby, který je běžně vyžadován, je čištění.

## Varování!

Čištění je nutné provádět při odpojení víceúčelové zásuvky od elektrického napájení. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky nebo odpojte napájení víceúčelové zásuvky.

Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky, abrazivní houby nebo špičaté předměty, protože by se mohly objevit skvrny nebo stopy po oděru.

Nepoužívejte vysokotlaké nebo parní čisticí přístroje.

## PŘEDNÍ STRANA SPOTŘEBIČE

Víceúčelovou zásuvku lze čistit pouze vlhkým hadříkem. Pokud je velmi znečištěná, přidejte do vody na mytí několik kapek prostředku na mytí nádobí.

Otřete povrchy do sucha suchým hadříkem.

Lze použít speciální přípravky pro ošetření povrchů z nerezové oceli. Tyto přípravky zabraňují po určitou dobu opětovnému znečištění povrchů. Na povrch naneste tenkou vrstvu takového přípravku pomocí měkkého hadříku.


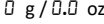

## VNITŘNÍ PROSTOR VÍCEÚČELOVÉ ZÁSUVKY

Vnitřek víceúčelové zásuvky pravidelně čistěte vlhkým hadříkem. Pokud je velmi znečištěný, přidejte do vody na mytí několik kapek prostředku na mytí nádobí.

Otřete povrchy do sucha suchým hadříkem.

Víceúčelovou zásuvku používejte znovu, až když je zcela suchá.

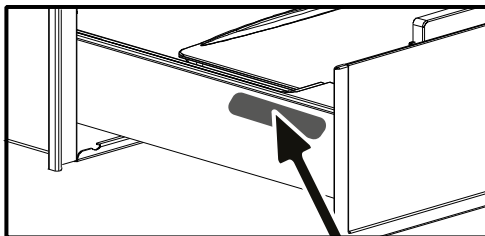
# 7 ŘEŠENÍ PROBLÉMU




| PORUCHA  | KONTROLNÍ SEZNAM  |
|--|---|
| <b>VAKUOVÁ BALIČKA</b>   |   |
| Nefunguje  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zapojili jste správně napájecí kabel do zásuvky?</li> <li>2. Nepoškodil se napájecí kabel?</li> <li>3. Používáte ji nepřetržitě</li> </ol>  |
| Nepoškodil se napájecí kabel?  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pokud je otvor plastového sáčku na pásku topného drátu přehnutý nebo nerovný, dochází k nedokonalému utěsnění.</li> <li>2. Při ručním utěsnění rovnoměrně přitlačte oběma rukama. Pokud je přitlačen příliš slabě nebo je nakloněn na jednu stranu, dochází k nedokonalému utěsnění.</li> <li>3. Zkontrolujte, zda je plastový sáček rovnoměrně rozprostřen.</li> <li>4. Zkontrolujte, zda se po chvíli stisknutí krytu při ručním utěšňování rozsvítí červená kontrolka.</li> <li>5. Zkontrolujte, zda není poškozena páska topného drátu nebo těsnicí guma.</li> </ol>  |
| Používáte ji nepřetržitě   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zkontrolujte, zda je otvor plastového sáčku umístěn na vnitřní straně spodního těsnění.</li> <li>2. Zkontrolujte, zda jsou kryt a háčky správně zavřené.</li> <li>3. Zkontrolujte, zda je plastový sáček rovnoměrně rozprostřen bez pomačkání.</li> <li>4. Zkontrolujte, zda je obsah ostrý a zda je v plastovém otvoru otvor.</li> <li>5. Zkontrolujte, zda není v plastovém sáčku příliš mnoho obsahu. (Vhodné jsou tři čtvrtiny obsahu sáčku.)</li> <li>6. Zkontrolujte, zda je či není uzavřen přívod vzduchu.</li> <li>7. Zkontrolujte, zda jste použili embosovaný sáček pro vakuování.</li> <li>8. Zkontrolujte, zda od předchozí operace uplynulo 20 sekund.</li> <li>9. Zkontrolujte, zda není poškozeno horní/spodní těsnění. (V případě poškození požádejte středisko asistence.)</li> <li>10. Zkontrolujte, zda je vypouštěcí ventil vakua zvednutý.</li> </ol> |
| Porucha těsnění  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. V případě propíchnutí obsahu jej nejprve ještě jednou zabalte do jiného běžného sáčku a poté vakuově uzavřete, abyste zabránili proražení.</li> <li>2. Použijte embosovaný sáček pro vakuování. Při vakuování jiného běžného sáčku může dojít k uvolnění vzduchu v důsledku stavu utěsnění sáčku nebo jeho tloušťky.</li> <li>3. Potraviny, které samy vytvářejí plyn, mohou způsobit zdánlivé uvolnění vakua.</li> </ol>   |
| <b>KUCHYŇSKÁ VÁHA</b>  |   |
| <br>(na displeji) | Váha přesahuje maximální kapacitu digitální váhy (5 kg).  |
| <br>(na displeji)  | Otevřete kryt baterií na spodní části váhy, kde najdete přepínač pro změnu jednotky hmotnosti: g ---lb: oz.   |
| <br>(na displeji) | Značí, že je baterie vybitá. Otevřete přihrádku na baterie a vyměňte staré baterie za nové.   |

# 8 POPRODEJNÍ SERVIS

## OPRAVY

Případné zásahy na vašem přístroji musí provádět kvalifikovaný odborník s výhradním zastoupením značky. Pokud nám budete telefonovat, mějte při ruce veškeré potřebné údaje týkající se vašeho přístroje (obchodní označení, servisní označení, sériové číslo), urychlíte tak vyřízení své žádosti. Tyto informace naleznete na typovém štítku.



|          |          |                |   |
|----------|----------|----------------|---|
|          | <b>A</b> | <b>B</b>       | <b>G</b>  |
| SERVICE: | <b>C</b> | TYPE: <b>D</b> | <b>I</b>    |
|          | <b>E</b> | <b>F</b>       | <br>Made in France  |
| Nr       | <b>H</b> |                |   |

B : Obchodní označení

C : Servisní údaje

H : Výrobní číslo

## ORIGINÁLNE DIELY

Pri každom servise žiadajte, aby sa používali len certifikované originálne náhradné diely.



PL

## SZANOWNY KLIENCIE!

Właśnie zakupił Pan/Pani urządzenie De Dietrich. Wybór ten potwierdza Państwa wysokie standardy i zamiłowanie do francuskiej sztuki życia.

Dzięki ponad 300-letniemu dziedzictwu nasze kreacje ucieleśniają idealne połączenie wzornictwa, autentyczności i technologii w służbie sztuki kulinarnej.

De Dietrich kultywuje ciągłe dążenie do doskonałości, utrwalając wyjątkowy kunszt w tworzeniu nienagannie wykończonych produktów. Są one wykonane z najlepszych materiałów i wykończone zgodnie z najwyższymi standardami.

Mamy nadzieję, że korzystanie z nowego urządzenia będzie dla Państwa satysfakcjonujące i chętnie odpowiemy na wszelkie sugestie i pytania. Dział obsługi klienta firmy De Dietrich jest dostępny, aby odpowiedzieć na Państwa pytania i opinie, zapewniając, że konsekwentnie spełniamy Państwa potrzeby.

Jesteśmy zaszczytzeni, że możemy stać się Państwa nowym partnerem w domu i szczerze doceniamy Państwa zaufanie.

[www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

|  |            |
|--|------------|
| <b>WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI</b> ..... | <b>173</b> |
| Instrukcje bezpieczeństwa.....                                   | 173        |
| <b>MONTAŻ</b> .....  | <b>176</b> |
| Przed montażem .....   | 176        |
| Montaż.....  | 176        |
| Podłączenie elektryczne.....                                     | 176        |
| <b>OCHRONA ŚRODOWISKA</b> .....                                  | <b>177</b> |
| Usuwanie i składowanie opakowania .....                          | 177        |
| Usuwanie i składowanie wyeksploatowanych urządzeń.....           | 177        |
| <b>OPIS URZĄDZENIA</b> .....                                     | <b>178</b> |
| Główne składniki .....   | 178        |
| Działanie.....   | 178        |
| Funkcjonalność .....   | 179        |
| Właściwości .....  | 179        |
| Akcesoria.....   | 179        |
| <b>OBSŁUGA ZGRZEWARKI PROZNIOWEJ</b> .....                       | <b>180</b> |
| Środki ostrożności dotyczące użytkowania .....                   | 180        |
| Pakowanie próżniowe.....   | 181        |
| Zgrzewanie ręczne .....  | 182        |
| Pakowanie częściowo próżniowe .....                              | 183        |
| <b>OBSŁUGA WAGI KUCHENNEJ</b> .....                              | <b>185</b> |
| Obsługa .....  | 185        |
| <b>CZYSZCZENIE I KONSERWACJA</b> .....                           | <b>187</b> |
| Front urządzenia .....   | 187        |
| Wnętrze urządzenia.....  | 187        |
| <b>ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW</b> .....                             | <b>188</b> |
| <b>SERWIS PO SPRZEDAŻY</b> .....                                 | <b>190</b> |
| Serwis naprawczy.....  | 190        |
| Oryginalne części .....  | 190        |

---

# WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

---

Przed montażem i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia ani obrażenia ciała powstałe w wyniku niewłaściwego montażu oraz eksploatacji. Instrukcję obsługi należy zachować, aby korzystać z niej podczas eksploatacji urządzenia.

## Instrukcje bezpieczeństwa

### Bezpieczeństwo dzieci oraz słabszych osób pełnoletnich:

#### Uwaga:

- Zagrożenie uduszeniem, odniesieniem obrażeń lub rwałym kalectwem.
- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8. roku życia oraz osoby, których zdolności fizyczne, zmysłowe lub umysłowe są ograniczone bądź osoby nie posiadające doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem że przebywają pod nadzorem oraz otrzymały stosowne instrukcje dotyczące obsługi urządzenia w sposób prawidłowy i bezpieczny, a także rozumieją zagrożenia związane z użytkowaniem.
- Dzieci powinny znajdować się pod opieką, aby nie

dopuszczać do używania przez nie urządzenia jako zabawki.

- Wszystkie materiały opakowaniowe należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Dzieci należy trzymać z dala od pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Czyszczeniem i pielęgnacją urządzenia nie mogą zajmować się dzieci bez nadzoru dorosłych.

### Ogólne zasady bezpieczeństwa:

- Podczas instalacji należy postępować zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszym podręczniku użytkownika.
- Przed przystąpieniem do Czyszczenia i konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- Tylko wykwalifikowany personel może zainstalować urządzenie i wymienić kabel.

- Wszelkie wskazówki i zalecenia znajdują się w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.
  - Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
  - Nie wolno używać agresywnych środków ani metalowych skrobaków do czyszczenia szyby w drzwiach urządzenia, ryzyko zarysowania powierzchni, a w rezultacie stłuczenia szyby.
  - System elektryczny musi być wyposażony w wyłącznik, z separacją styków wszystkich biegunów, co zapewnia pełne odłączenie podczas wystąpienia przepięcia o kategorii III.
  - Jeżeli wtyczka służy do podłączenia elektrycznego, musi być dostępna po jej zainstalowaniu.
3. Nie wolno rozmontowywać urządzenia na części ani używać go w innym celu niż pakowanie próżniowe i zgrzewanie torebek.
    - W przeciwnym razie może dojść do awarii urządzenia.
  4. Nie przechowywać / stawiać urządzenia w wilgotnych i zakurzonych miejscach. Utrzymywać w stanie suchym.
    - Ryzyko porażenia prądem elektrycznym.
  5. Sprawdzić napięcie prądu elektrycznego.
  6. Nie wolno dotykać taśmy zgrzewającej.
    - Ryzyko oparzenia oraz porażenia prądem elektrycznym
  7. Nie pozwalać dzieciom obsługiwać urządzenia.
    - Ryzyko oparzenia, porażenia prądem lub innych wypadków.

## Środki bezpieczeństwa

1. Nie dotykać wtyczki mokrymi rękami.
  - Ryzyko porażenia prądem elektrycznym.
2. Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy odłączyć je od zasilania, używać wyłącznie łagodnych / neutralnych środków czyszczących.
  - Nie używać benzenu, alkoholu ani rozcieńczalnika.
8. Nie przechowywać / stawiać urządzenia w pobliżu urządzeń grzewczych lub nagrzewających się do wysokich temperatur.
  - Ryzyko deformacji urządzenia.
10. Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należy odłączyć je od zasilania, by chronić je przed uderzeniem pioruna.

- 11.** Nie podłączać urządzenia do gniazdka elektrycznego, do którego podłączono już wiele innych urządzeń elektrycznych.
- 12.** Uważać na palce podczas otwierania i zamykania pokrywy
- 13.** Nie używać urządzenia, jeśli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone. Skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem technicznym, by dokonać naprawy.
- ⚠️ UWAGA:**
- 1.** Uwaga na gorące produkty spożywcze: ryzyko oparzenia, odczekać aż ostygną.
  - 2.** Zaleca się, aby żywność (oprócz suchej) przechowywać w chłodziarce lub zamrażarce.
  - 3.** Jeśli żywność pakowana próżniowo będzie przygotowywana w kuchence mikrofalowej, w torebce należy zrobić otwory.
  - 4.** Jeśli urządzenie przegrzewa się, zaleca się wyłączyć je na pewien czas, by ostygło, następnie ponownie włączyć.

# 1 MONTAŻ

## PRZED MONTAŻEM

Przed podłączeniem urządzenia do sieci zasilającej należy **upewnić się, że napięcie i częstotliwość w sieci** mają wartości identyczne jak na tabliczce znamionowej urządzenia.

Wysunąć szufladę, a następnie usunąć opakowanie.



### Uwaga!

Front urządzenia może być pokryty **folią ochronną**. Przed pierwszym uruchomieniem należy ją ostrożnie usunąć.

**Należy upewnić się, czy urządzenie nie uległo uszkodzeniu** podczas transportu. Sprawdzić, czy szuflada wysuwa i zamyka się prawidłowo, a powierzchnie wewnętrzna i zewnętrzna nie posiadają zarysowań / uszkodzeń. W przypadku jakichkolwiek uszkodzeń, należy zgłosić się do autoryzowanego serwisu technicznego lub do producenta (dane teled adresowe na tylnej okładce).



### Uwaga:

Po montażu urządzenia gniazdko sieci zasilającej oraz wtyczka powinny być łatwo dostępne.

Szufladę do pakowania próżniowego montować wyłącznie z urządzeniami wskazanymi przez producenta. **W przypadku montażu z innymi urządzeniami gwarancja traci swoją ważność, natomiast producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne nieprawidłowe działanie szuflady do pakowania próżniowego.**

## MONTAŻ

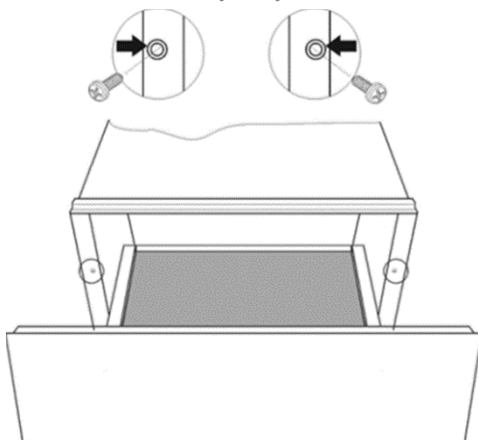
We wnęce, w której zostanie zamontowana szuflada do pakowania próżniowego wraz z innym urządzeniem, należy umieścić stałą półkę, która utrzyma ciężar obu urządzeń.

Nie ma potrzeby montażu płyty (dna pośredniego) oddzielającej szufladę do pakowania próżniowego od drugiego urządzenia zamontowanego nad szufladą.

Podczas montażu innego urządzenia wraz z szufladą do pakowania próżniowego należy przestrzegać wskazówek montażu opisanych we właściwej instrukcji obsługi i montażu

Odpowiednie wymiary montażowe podano w mm na poniższych schematach. Należy postępować w następujący sposób:

4. Umieścić urządzenie na półce, wsunąć do końca niszy montażowej, wyśrodkować. Front urządzenia powinien być w jednej linii z frontami bocznych szafek.
5. Sprawdzić, czy korpus szuflady do pakowania próżniowego jest dobrze wypoziomowany, czy leży równo na półce.
6. Wysunąć szufladę, a następnie przymocować urządzenie za pomocą dwóch dołączonych śrub.



## PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Szufladę do pakowania próżniowego wyposażono w kabel zasilający oraz wtyczkę do prądu jednofazowego. **Zaleca się, aby po montażu gniazdko sieci zasilającej oraz wtyczka były łatwo dostępne.**

**Stały montaż urządzenia** powinien być przeprowadzony przez wykwalifikowanego specjalistę. Urządzenie powinno zostać zainstalowane do biegunowego wyłącznika elektrycznego (bezpiecznika) o minimalnej odległości 3 mm pomiędzy stykami.

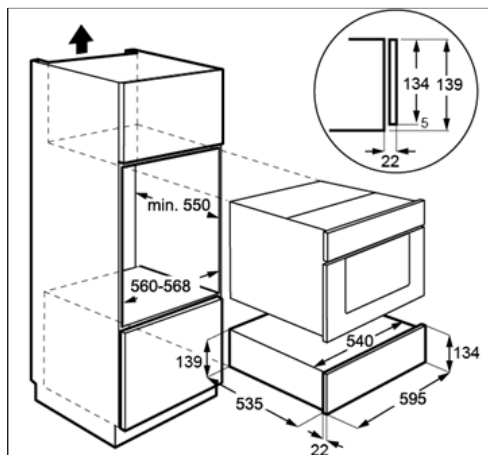
Dane techniczne niezbędne do podłączenia urządzenia do sieci zasilającej znajdują się **na tabliczce znamionowej szuflady do pakowania próżniowego** i powinny być zgodne z parametrami Państwa instalacji elektrycznej.



**UWAGA:**  
**URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE.**

Producent ani Sprzedawca nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone ludziom, ich mieniu lub zwierzętom, które

powstały w wyniku nieprzestrzegania instrukcji montażu.



## 2 OCHRONA ŚRODOWISKA

**USUWANIE** | **SKŁADOWANIE**  
**OPAKOWANIA**

Opakowanie tego produktu jest opatrzone zielonym punktem.

Prosimy, aby wszystkie materiały, zużyte do zapakowania produktu, np. karton, styropian oraz folię plastikową, przesegregować, wrzucając do odpowiednich kontenerów. W ten sposób zapewni się recykling i ponowne wykorzystanie tych materiałów.

**USUWANIE** | **SKŁADOWANIE**  
**WYEKSPLOATOWANYCH URZĄDZEŃ**

Europejska dyrektywa 2012/19/EU w sprawie zużytego sprzętu elektrotechnicznego i elektronicznego (WEEE) określa, że elektrycznego sprzętu gospodarstwa domowego nie należy składować w ramach zwykłych systemów usuwania stałych odpadów komunalnych.

Wystużone urządzenia należy zbierać oddzielnie tak, by zoptymalizować recykling i ponowne wykorzystanie materiałów, użytych do poszczególnych komponentów oraz zapobiec ewentualnemu uszczerbkowi zdrowia ludzi i zanieczyszczeniu środowiska. Na wszystkich tego rodzaju produktach powinien znajdować się symbol przekreślonego kontenera, przypominający o obowiązku oddzielnego zbierania tych produktów po ich wyeksploatowaniu.

Konsumenci powinni zwrócić się do lokalnych, upoważnionych do tego organów lub do swojego sprzedawcy oraz poprosić go o informacje o odpowiednich miejscach do składowania wyeksploatowanego sprzętu gospodarstwa domowego.

Przed usunięciem urządzenia należy zadbać, aby nie nadawało się ono więcej do użytku, należy więc odciąć i wyrzucić elektryczny kabel przyłączeniowy urządzenia.

# 3 OPIS URZĄDZENIA

## GLÓWNE SKŁADNIKI



Elementy szuflady do pakowania próżniowego:

- Zgrzewarka próżniowa – próżniowe pakowanie produktów spożywczych w specjalnych, moletowanych torebkach do pakowania próżniowego oraz zgrzewanie zwykłych torebek plastikowych;
- Cyfrowa waga kuchenna wraz z pokrywą ochronną;
- Podwójny kuchenny uchwyt na rolki z wbudowanym ostrzem (odpowiednim do folii aluminiowej lub papieru do pieczenia);
- Oświetlenie – włącza się po wysunięciu, a wyłącza po zamknięciu szuflady.
- Możesz używać z tej szuflady do przechowywania akcesoriów kuchennych takich jak stojaki lub naczynia do pieczenia.

## DZIAŁANIE



- Aby otworzyć szufladę, naciśnij dolną część, aby ją zwolnić, a następnie pociągnij, aby całkowicie ją otworzyć.
- Aby zamknąć szufladę, należy popchnąć dolną część do oporu; powinien się zablokować, gdy dotrze do końca.
- Nie używać urządzenia dłużej niż przez 10 kolejnych minut. Przed wznowieniem użytkowania należy zrobić co najmniej 10-minutową przerwę.

## FUNKCJONALNOŚĆ

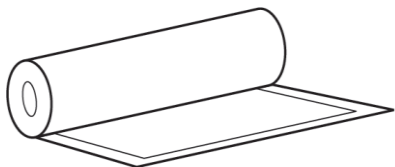
- Próżniowe pakowanie różnego rodzaju produktów spożywczych w specjalnych, moletowanych torebkach do pakowania próżniowego: wszelkiego rodzaju warzywa, mięso, ryby, przyprawy, dania gotowe, przekąski, suszone ryby, codzienne zapasy, itd.;
- Zgrzewanie zwykłych torebek plastikowych: produkty spożywcze zachowują świeżość dzięki doskonałemu zgrzaniu zwykłej torebki foliowej;
- Możliwość automatycznego oraz ręcznego zgrzewania;
- Możliwość ważenia produktów spożywczych do max. 5 kg.

## WŁAŚCIWOŚCI

- Niski poziom hałasu / niski poziom wibracji dzięki pompie o niskiej mocy;
- Ciśnienie próżniowe – 340 mmHg;
- Pakowanie próżniowe i zgrzewanie torebek foliowych o szerokości do 295 mm;
- Doskonałe zgrzewanie dzięki zastosowaniu drutu do zgrzewania o średnicy 0,5 mm;
- Kompaktowe wymiary, duża wytrzymałość, niskie zużycie energii elektrycznej – 60 W.

## AKCESORIA

### • FOLIOWY RĘKAW DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

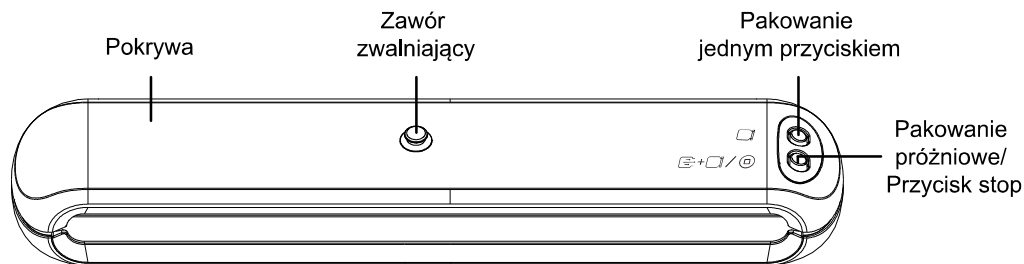


### • ANTYBAKTERYJNE TOREBKI PLASTIKOWE DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

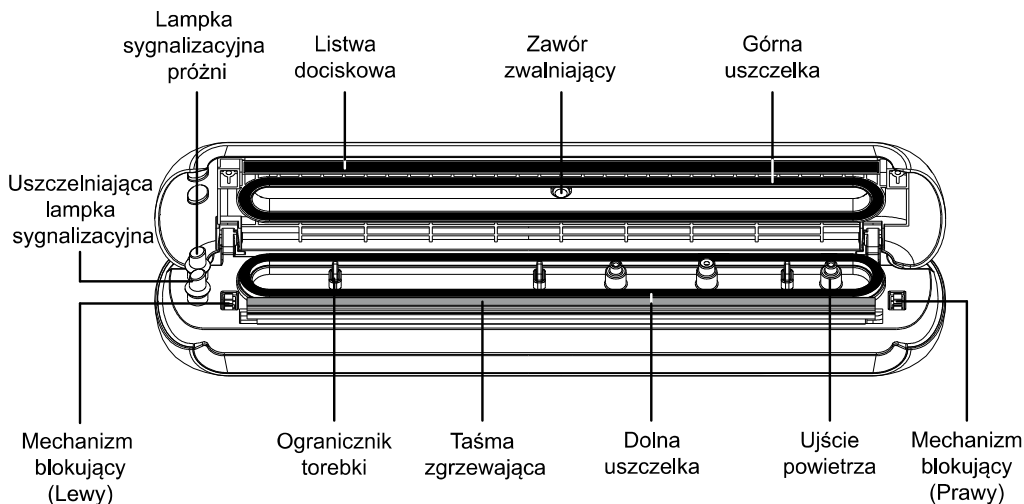
Foliowy rękaw i torebki do pakowania próżniowego - o maksymalnej szerokości 295 mm - można nabyć w dowolnym sklepie oferującym tego typu produktu.



## ■ Widok zewnętrzny



## ■ Widok wewnętrzny



## ŚRODKI OSTROŻNOŚCI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

1. Wilgotne produkty spożywcze (mięso, ryby, itp.) przed przystąpieniem do pakowania próżniowego należy osuszyć za pomocą ściereki kuchennej lub zapakować w plastikową folię spożywczą albo jednorazową torebkę.  
➔ jeśli woda zostanie zassana do wnętrza urządzenia, może dojść do jego awarii.
2. Sypkie produkty spożywcze (kasza, mąka, itp.) przed przystąpieniem do pakowania próżniowego należy najpierw zapakować w jednorazową torebkę.

- ryzyko zablokowania wlotu powietrza.
- 3. W przypadku warzyw wytwarzających gazy (czosnek, imbir, cebula, itp.) należy jedynie zgrzać torebkę.
  - plastikowa torebka może się rozszerzyć.
- 4. W przypadku warzyw miękkich (ogórek, dynia, itp.) lub warzyw, które nie są świeże, należy jedynie zgrzać torebkę.
  - wewnątrz może wytworzyć się woda lub gaz.
- 5. W przypadku zup, gulaszy, itp. należy jedynie zgrzać torebkę.
  - jeśli woda zostanie zassana do wnętrza urządzenia, może dojść do jego awarii.
- 6. Zaleca się zużyć próżniowo pakowane warzywa w przeciągu 2 tygodni. Warzywa mogą zmięknąć.
- 7. Po zakończeniu pakowania próżniowego lub zgrzewania linia zgrzewu na torebce powinna być ciągła, bez żadnych przerw. W przeciwnym wypadku należy ponownie zgrzać torebkę (automatycznie / ręcznie)
- 8. Jeżeli torebka foliowa została niepoprawnie umieszczona, do środka może przedostawać się powietrze, a pompa będzie działać nie zwiększając podciśnienia / próżni. W takim przypadku zatrzymaj maszynę, naciskając przycisk start/stop lub wyłączy się ona automatycznie po 3 minutach.



## UWAGA

### Zachować ostrożność podczas zgrzewania:

Kiedy kontrolka świeci się na czerwono, należy mocno docisnąć pokrywę, by zgrzew był dokładny / jednolity.

### Zachować ostrożność podczas pakowania próżniowego:



Kiedy kontrolka świeci się na zielono, należy nacisnąć przycisk .

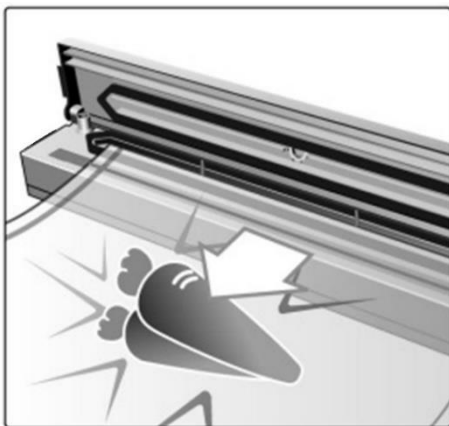
Po zakończeniu procesu, otworzyć pokrywę dopiero po wyciągnięciu zaworu zwalniającego.

## PAKOWANIE PRÓŻNIOWE



1. Włącz zasilanie i sprawdź czy świeci się lampka sygnalizacyjna próżni.
2. Podnieść pokrywę.

- Umieścić otwór torebki przed ogranicznikiem torebki, który znajduje się pośrodku dolnej uszczelki (otwór torebki musi znajdować się w wewnętrznej przestrzeni uszczelki. Zawartość torebki nie może przekraczać  $\frac{3}{4}$  jej objętości).
- Po zamknięciu pokrywy i zablokowaniu lewego i prawego haczyka, naciśnij przycisk  i sprawdź czy świeci się zielona lampka.
- Silnik uruchamia się, pompa zaczyna działać, tj. odsysać powietrze z wnętrza torebki (aby zatrzymać proces, ponownie naciśnąć )
- Po zakończeniu pakowania próżniowego, zielona lampka zmieni kolor na biały i rozpocznie się proces uszczelniania. Lampka sygnalizacyjna pakowania zacznie migać na czerwono.
- Lampka sygnalizacyjna pakowania wyłączy się i maszyna zatrzyma się; automatyczne pakowanie próżniowe jest zakończone.

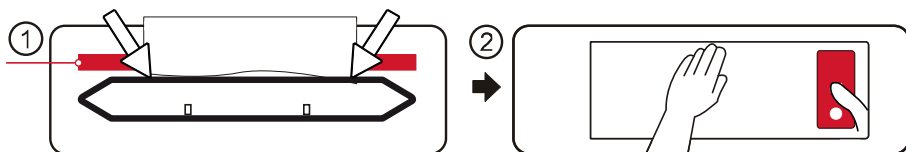


- Pociągnąć za zawór zwalniający znajdujący się pośrodku pokrywy.
- Odblokować lewy i prawy zatrzask.
- Podnieść pokrywę i wyjąć próżniowo zapakowaną plastikową torebkę.


**Uwaga:** Nie jest usterką, gdy pokrywa oraz zatrzaski rozłączą się. Wystarczy ponownie zablokować zatrzaski, by normalnie używać urządzenia.

## ZGRZEWANIE RĘCZNE

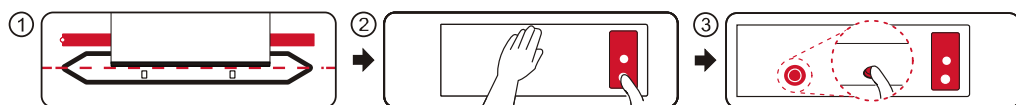
(Specjalne, moletowane foliowe rękawy oraz torebki do pakowania próżniowego, zwykłe torebki plastikowe)







- Starannie przyciąć foliowy rękaw na wybraną długość (powinien być o 6 cm dłuższy niż zawartość).

2. Sprawdź czy po podłączeniu zasilania świeci się zielona lampka sygnalizacyjna pakowania próżniowego
3. Podnieść pokrywę, następnie umieścić na taśmie zgrzewającej jeden z końców przyciętego rękawa foliowego.
4. Po zamknięciu pokryw i zapięciu haczyków, naciśnij przycisk  i wtedy zacznie migotać czerwona lampka.
5. Czerwona lampka zacznie świecić stale po 3 sekundach migania.
6. Po wyłączeniu się czerwonej lampki, przestaw zawór zwolnienia próżni po środku pokryw.
7. Odblokuj haczyki, otwórz pokrywę i wyjmij torebkę.

## PAKOWANIE CZĘŚCIOWO PRÓŻNIOWE



1. Włącz zasilanie i sprawdź czy świeci się lampka sygnalizacyjna próżni.
2. Podnieść pokrywę.
3. Umieścić otwór torebki przed ogranicznikiem torebki, który znajduje się pośrodku dolnej uszczelki (otwór torebki musi znajdować się w wewnętrznej przestrzeni uszczelki. Zawartość torebki nie może przekraczać  $\frac{3}{4}$  jej objętości).
4. Po zamknięciu pokryw i zablokowaniu lewego i prawego haczyka, naciśnij przycisk  +  /  i sprawdź czy świeci się zielona lampka.
5. Kiedy w torebce jest już pożądana częściowa próżnia, naciśnij przycisk  - proces uszczelniania rozpoczyna się po jej wyłączeniu.
6. Kiedy świeci się czerwona lampka, mocno naciśnij obydwie strony pokryw, aż lampka zgaśnie.
7. Kiedy włączy się czerwona lampka, pociągnij zawór zwolnienia próżni na środek pokryw i obydwiema rękami odepnij haczyki. Wyjmij plastikową torebkę.

### • EFEKT PAKOWANIA PROZNIOWEGO

Pakowanie próżniowe doskonale chroni produkty przed dostępem powietrza z zewnątrz, drobnoustrojów, grzybów, kurzu oraz innych czynników zanieczyszczających, co zapobiega gniciu lub psuciu się produktów, a także pozwala na 2 – 3 razy dłuższy okres przechowywania niż tradycyjne metody przechowywania żywności.

Ponadto, zostaje zablokowany dopływ wilgoci lub innych zapachów, aby na długi czas zachować oryginalny smak, kolor, zapach, świeżość oraz wartości odżywcze przechowywanego produktu.

Dodatkowo, nie zachodzi utlenianie, ponieważ brak dostępu powietrza oraz wilgoci, zaś elektryczność statyczna, z powodu tarcia i kurzu, jest ograniczona. Dlatego też leki, ważne dokumenty, zdjęcia, klisze, biżuteria oraz inne materiały, jak półprzewodniki, mogą być przechowywane przez długi okres czasu bez jakichkolwiek zmian jakości produktu.

• PORADNIK PRZECHOWYWANIA PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH

| TYP               | RODZAJ PRODUKTU SPOŻYWCZEGO  | MIEJSCE PRZECHOWYWANIA | OKRES PRZECHOWYWANIA |
|-------------------|--|------------------------|----------------------|
| Mięso             | Wołowina, wieprzowina, jagnięcina  | Zamrażarka             | 2 - 3 lat            |
|                   | Drób   | Zamrażarka             | 2 - 3 lat            |
|                   | Ryby   | Zamrażarka             | 2 lata               |
| Twarde sery żółte | Cheddar, szwajcarski   | Chłodziarka            | 4 – 8 miesięcy       |
|                   | Parmezan   | Chłodziarka            | 4 – 8 miesięcy       |
| Warzywa           | Szparagi, brokuły, kalafior, kapusta, brukselka, kukurydza, fasolka szparagowa, groszek zielony, groszek cukrowy | Zamrażarka             | 2 - 3 lat            |
|                   | Salata, szpinak  | Chłodziarka            | 2 tygodnie           |
| Owoce             | Morele, śliwki   | Zamrażarka             | 1 - 3 lat            |
|                   | Brzoskwinie, Nektarynki  | Zamrażarka             | 1 - 3 lat            |
| Wypieki           | Bajgle, pieczywo, ciasta   | Zamrażarka             | 1 - 3 lat            |
| Orzechy           | Migdały, orzeszki ziemne   | Spizarnia              | 2 lata               |
|                   | Nasiona słonecznika  | Spizarnia              | 2 lata               |
| Kawa              | Ziarnista  | Zamrażarka             | 2 - 3 lat            |
|                   | Ziarnista  | Spizarnia              | 1 rok                |
|                   | Mielona  | Zamrażarka             | 2 lata               |
|                   | Mielona  | Spizarnia              | 5 – 6 miesięcy       |
| Produkty płynne   | Sosy, zupy, gulasze  | Zamrażarka             | 1 - 2 lat            |
| Produkty suche    | Groch, ziarna zbóż   | Spizarnia              | 1 - 2 lat            |
|                   | Makaron, ryż   | Spizarnia              | 1 - 2 lat            |
| Produkty sypkie   | Mleko w proszku, wiórki kokosowe   | Spizarnia              | 1 - 2 lat            |
|                   | Mąka, cukier, cukier brązowy   | Spizarnia              | 1 - 2 lat            |
| Przekąski         | Chipsy   | Spizarnia              | 3 – 6 tygodni        |
|                   | Ciasteczka, krakersy   | Spizarnia              | 3 - 6 tygodni        |

# 5 OBSŁUGA WAGI KUCHENNEJ



## Uwaga

Wyświetlane wartości mogą ulec zmianie pod wpływem oddziaływań elektromagnetycznych, np. gdy w bezpośrednim sąsiedztwie działa odbiornik radiowy. Ponownie użyć wagi kuchennej, gdy zakłócenia zostaną wyeliminowane – może zachodzić konieczność ponownego uruchomienia urządzenia.

### • MONTAŻ BATERII

1. Odwrócić wagę do góry nogami, ostrożnie postawić na stabilnej, płaskiej powierzchni.
2. Zdemontować kłapkę baterii.
3. Włożyć 2 szt. baterii CR-2032 lub AAA (stosownie do przypadku) do komory.
4. Zamknąć kłapkę baterii.

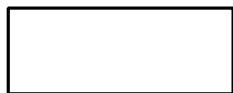
### • STAN BATERII

- Symbol “Lo” na wyświetlaczu LCD oznacza, że stan energii baterii jest niski. Należy wymienić zużyte baterie na nowe według wskazówek opisanych powyżej.
- Nie wolno wyrzucać zużytych baterii razem z odpadami domowymi. Nie wolno palić baterii, ponieważ mogą eksplodować w wysokiej temperaturze. Skontaktować się z urzędem władz lokalnych, by uzyskać informacje dotyczące recyklingu i utylizacji baterii.
- Podczas wymiany baterii zawsze należy używać nowych baterii tego samego typu.

## OPIS



UNIT



ON  
TARE

Przycisku ON  
TARE: Włączanie, wyłączanie i funkcja tarowania.

Przycisku UNIT : Wymiana jednostki (g/ oz/ lb/ ml)

## OBSŁUGA

### • WLACZANIE WAGI KUCHENNEJ

1. Włączyć wagę kuchenną za pomocą przycisku ON  
TARE.
2. Na wyświetlaczu LCD przez kilka sekund pojawią się wszystkie znaki, następnie wyświetli się wartość 0 g lub 0.0 oz.
3. Waga wyłączy się automatycznie po upływie kilka minut bezczynności.

- **WAŻENIE PRODUKTU**

1. Włączyć wagę kuchenną.
2. Umieścić przedmiot na szalce, na wyświetlaczu pojawi się dokładna waga przedmiotu.

- **WYBÓR JEDNOSTKI WAGI**

Naciśnij klawisz X. Możesz wybrać między czterema jednostkami “g”, “oz”, “lb:oz” and “ml”.

- **FUNKCJA TAROWANIA**

1. Włączyć wagę kuchenną.
2. Na wyświetlaczu pojawi się “0 g/0.0 oz”.
3. Umieścić przedmiot na szalce, odczytać wartość wagi.
4. Ponownie nacisnąć przycisk  $\frac{\text{ON}}{\text{TARE}}$ . Wartość wagi przedmiotu zniknie, na wyświetlaczu ponownie pojawi się “0 g/0.0 oz”.
5. Umieścić kolejny przedmiot na szalce, odczytać wartość wagi.



### **Uwaga**

Po usunięciu przedmiotów z szalki, na wyświetlaczu pojawi się ujemna wartość. Nacisnąć jeden raz przycisk  $\frac{\text{ON}}{\text{TARE}}$ , aby zresetować.

- **PRZECIĄŻENIE**

Kiedy waga przedmiotu przekracza maksymalną nośność cyfrowej wagi kuchennej na wyświetlaczu pojawi się komunikat “EEEE”.

Usunąć przedmiot(y) z szalki, aby nie dopuścić do uszkodzenia urządzenia.

- **WYŁĄCZANIE WAGI KUCHENNEJ**

1. Wagę można wyłączyć ręcznie, naciskając przycisk  $\frac{\text{ON}}{\text{TARE}}$ , gdy na wyświetlaczu widnieje wartość zero.
2. Waga wyłączy się automatycznie po upływie kilka minut bezczynności.

- **CZYSZCZENIE WAGI KUCHENNEJ**

Czyścić za pomocą miękkiej szmatki. Nie zanurzać bezpośrednio w wodzie ani detergentie, nie stosować ściernych ani żrących środków czyszczących.

---

# 6 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

---

Regularne czyszczenie to jedyny wymagany rodzaj konserwacji urządzenia.



**Uwaga!**

Przed przystąpieniem do czyszczenia szuflady do pakowania próżniowego należy odłączyć ją od sieci zasilającej. Wyjąć wtyczkę z gniazdka lub odłączyć obwód zasilania.

Nie stosować agresywnych ani ściernych środków czyszczących, gąbek ściernych ani spiczastych przedmiotów – ryzyko pojawienia się plam lub zarysowań.

Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych ani wysokociśnieniowych.

## FRONT URZĄDZENIA

Szufladę do pakowania próżniowego wystarczy wyczyścić za pomocą wilgotnej szmatki. W przypadku silnych zabrudzeń dodać do wody kilka kropel płynu do mycia naczyń.

Wyrzeć do sucha umyte powierzchnie.

Można stosować środki do czyszczenia powierzchni ze stali nierdzewnej. Produkty te na długi czas zapobiegają zabrudzeniom. W tym celu za pomocą miękkiej szmatki nałożyć cienką warstwę środka do czyszczenia powierzchni ze stali nierdzewnej na czyszczone powierzchnie.

## WNĘTRZE URZĄDZENIA


Wnętrze szuflady do pakowania próżniowego czyścić regularnie za pomocą wilgotnej szmatki. W przypadku silnych zabrudzeń dodać do wody kilka kropel płynu do mycia naczyń.

Wyrzeć do sucha umyte powierzchnie.

Szuflady do pakowania próżniowego używać wyłącznie wtedy, gdy dokładnie wytarto ją do sucha.

# 7 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

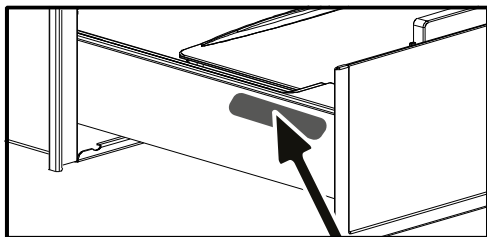
| USTERKA                                 | LISTA KONTROLNA  |
|---|--|
| <b>ZGRZEWARKA PRÓŻNIOWA</b>             |  |
| Urządzenie nie działa                   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sprawdzić, czy wtyczka została poprawnie podłączona do gniazdka zasilającego.</li> <li>2. Sprawdzić, czy kabel zasilający nie posiada uszkodzeń.</li> <li>3. Urządzenie jest używane bez przerwy.</li> </ol>   |
| Urządzenie nie grzewa                   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Jeżeli otwór plastikowej torebki umieszczony na taśmie zgrzewającej jest pozaginany lub nierówny, zgrzew będzie niedoskonały/niejednolity.</li> <li>2. Podczas zgrzewania ręcznego należy dwoma rękoma równomiernie naciskać pokrywę. Zbyt słabe lub nierówne (np. mocniejsze z jednej strony) dociskanie sprawi, że zgrzew będzie niedoskonały/niejednolity.</li> <li>3. Sprawdzić, czy równomiernie rozłożono/rozciągnięto plastikową torebkę.</li> <li>4. Sprawdzić, czy po upływie kilku sekund przyciskania pokrywy podczas zgrzewania ręcznego kontrolka świeci się na czerwono.</li> <li>5. Sprawdzić, czy taśma zgrzewająca lub listwa dociskowa nie posiadają uszkodzeń.</li> </ol>   |
| Nie działa proces pakowania próżniowego | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sprawdzić, czy otwór torebki umieszczono w wewnętrznej przestrzeni dolnej uszczelki.</li> <li>2. Sprawdzić, czy prawidłowo zamknięto pokrywę oraz zablokowano zatrzaski.</li> <li>3. Sprawdzić, czy równomiernie rozłożono/rozciągnięto plastikową torebkę, bez żadnych zagnieceń.</li> <li>4. Sprawdzić, czy plastikowa torebka nie została podziurawiona przez włożone do środka produkty.</li> <li>5. Sprawdzić, czy nie włożono zbyt dużo produktów do środka plastikowej torebki. (Torebkę napęlić w <math>\frac{3}{4}</math>).</li> <li>6. Sprawdzić, czy wlot powietrza nie został zablokowany.</li> <li>7. Sprawdzić, czy użyto wytłaczanych torebek do pakowania próżniowego.</li> <li>8. Sprawdzić, czy upłynęło 20 sekund od ostatniego procesu pakowania próżniowego.</li> <li>9. Sprawdzić, czy górna / dolna uszczelka nie posiada uszkodzeń. (W przypadku uszkodzenia skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym).</li> <li>10. Sprawdzić, czy można wyciągnąć zawór zwalniający.</li> </ol> |
| Próżnia rozszczelnia się                | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. W przypadku ostrych produktów zaleca się najpierw owinąć je w zwykłą folię / torebkę plastikową i dopiero wtedy przeprowadzić proces pakowania próżniowego, by uniknąć przedziurawienia torebki.</li> <li>2. Używać moletowanych torebek do pakowania próżniowego. W przypadku użycia zwykłej torebki, powietrze może uciec z powodu jakości lub grubości torebki.</li> <li>3. Produkty spożywcze, które wytwarzają gazy, mogą wywołać wrażenie, że próżnia rozszczelniała się.</li> </ol>   |




| USTERKA  | LISTA KONTROLNA  |
|--|--|
| <b>WAGA KUCHENNA</b>   |  |
| <p>“0-1.0”<br/>(na wyświetlaczu)</p>   | <p>Waga produktu przewyższa maksymalną nośność cyfrowej wagi kuchennej (5 kg).</p>                                     |
| <p>0 g / 0.0 oz<br/>(na wyświetlaczu)</p>  | <p>Otworzyć klapkę baterii na spodzie urządzenia, znajduje się tam przełącznik jednostki wagi: g --- lb: oz.</p>       |
| <p><br/>(na wyświetlaczu)</p> | <p>Wskazuje niski stan energii baterii. Otworzyć klapkę baterii, wymienić zużyte baterie na nowe tego samego typu.</p> |

# 8 SERWIS PO SPRZEDAŻY

## SERWIS NAPRAWCZY

Ewentualne interwencje przy urządzeniu powinny być wykonywane przez osoby wykwalifikowane, autoryzowane przez markę. Aby ułatwić rozwiązanie problemu, podczas rozmowy z serwisem naprawczym należy podać kompletne dane referencyjne posiadanego urządzenia (nazwa handlowa, numer serwisowy, numer seryjny). Informacje te znajdują się na tabliczce znamionowej.



|                   |                |  |
|-------------------|----------------|--|
| <b>A</b>          | <b>B</b>       | <b>G</b>   |
| SERVICE: <b>C</b> | TYPE: <b>D</b> | <b>I</b>   |
| <b>E</b>          | <b>F</b>       | Made in France    |
| Nr <b>H</b>       |                |  |

B : Nazwa handlowa

C : Numer serwisowy

H : Numer seryjny

## ORYGINALNE CZĘŚCI

Podczas wszelkich czynności serwisowych należy zwracać uwagę, aby stosowane były wyłącznie oryginalne, certyfikowane części zamienne.



RU

## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ,

Вы приобрели устройство De Dietrich. Этот выбор говорит о высоких стандартах и умении ценить французское искусство жизни.

Наши произведения имеют более чем 300-летнюю историю и воплощают идеальное сочетание дизайна, аутентичности и технологий во имя кулинарного искусства.

De Dietrich постоянно стремится к совершенству, увековечивая исключительное мастерство в создании безупречных, завершенных изделий. Они изготовлены из лучших материалов и по самым высоким стандартам.

Мы надеемся, что вы получите огромное удовольствие от использования нового прибора, и будем рады любым вашим предложениям и вопросам. Служба поддержки клиентов De Dietrich готова ответить на вопросы и принять отзыв, чтобы обеспечить последовательное удовлетворение ваших потребностей в будущем.

Для нас большая честь стать новым партнером в доме, и мы очень ценим ваше доверие.

[www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

|  |            |
|--|------------|
| <b>БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ</b> .....           | <b>193</b> |
| Сведения по технике безопасности .....                             | 193        |
| <b>МОНТАЖ</b> .....  | <b>196</b> |
| Перед монтажом .....   | 196        |
| Монтаж .....   | 196        |
| Электрическое подключение .....                                    | 197        |
| <b>ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА</b> .....                                      | <b>198</b> |
| Утилизация упаковки .....  | 198        |
| Утилизация оборудования, вышедшего из употребления.....            | 198        |
| <b>ОПИСАНИЕ ПРИБОРА</b> .....                                      | <b>199</b> |
| Основные компоненты .....  | 199        |
| Эксплуатация .....   | 199        |
| Функции .....  | 200        |
| Технические характеристики .....                                   | 200        |
| Аксессуары.....  | 200        |
| <b>ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА ДЛЯ ЗАПЕЧАТЫВАНИЯ ПАКЕТОВ</b> .....       | <b>201</b> |
| Меры предосторожности при эксплуатации .....                       | 201        |
| Вакуумная упаковка .....   | 202        |
| Запечатывание вручную .....  | 203        |
| Полувакуумная упаковка .....                                       | 204        |
| <b>ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУХОННЫХ ВЕСОВ</b> .....                          | <b>206</b> |
| Эксплуатация .....   | 206        |
| <b>УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ</b> .....                                   | <b>208</b> |
| Передняя панель выдвижного ящика .....                             | 208        |
| Внутренние поверхности многофункционального выдвижного ящика ..... | 208        |
| <b>ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ</b> .....                 | <b>209</b> |
| <b>ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ</b> .....                           | <b>211</b> |
| Техобслуживание .....  | 211        |
| Оригинальные запчасти .....  | 211        |

---

# **БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**

---

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственность за травмы и повреждения, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Позаботьтесь о том, чтобы данное руководство было у Вас под рукой на протяжении всего срока службы прибора.

## **Сведения по технике безопасности**

### **Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями:**

#### **⚠ ВНИМАНИЕ!**

- Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности.
- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.
- Не оставляйте детей без присмотра вблизи электроприбора.

- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Держите детей подальше от прибора, когда он работает или остывает.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

### **Общие правила техники безопасности:**

- Во время установки следуйте инструкциям данного руководства пользователя.
- Перед выполнением операций по очистке и обслуживанию отключите прибор от сети электропитания.
- Только квалифицированный персонал может

- устанавливать устройство и заменять кабель.
- Пожалуйста, следуйте инструкциям по очистке, приведенным в разделе "Очистка и обслуживание".
  - Не используйте пароочистители для очистки прибора.
  - Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы.
  - Электрическая система должна быть оснащена средствами отключения с размыканием контактов во всех полюсах, обеспечивающими полное отключение в условиях перенапряжения категории III.
  - Если для электрического подключения используется штепсельная вилка, она должна быть доступна после монтажа.
- безопасной используйте подходящую ткань.
- Запрещается использовать бензол, спирт или растворитель.
3. Запрещается разбирать прибор или использовать его для других целей, кроме вакуумирования и запечатывания пакетов.
 

→ это может привести к поломке прибора.
  4. Запрещается хранить прибор во влажном, пыльном или сыром месте. Держите прибор сухим.
 

→ это может привести к поражению электрическим током.
  5. Проверьте напряжение в сети.
  6. Запрещается прикасаться к нагревательной проволоке.
 

→ это может вызвать ожоги и привести к поражению электрическим током.
  7. Осторожно: не допускайте эксплуатации прибора детьми.
 

→ это может привести к поражению электрическим током, ожогам и несчастным случаям.
  8. Запрещается трясти прибор, ронять его, а также производить какое-либо

## Предупреждения о безопасности

1. Запрещается прикасаться к вилке питания влажными руками.
 

→ это может привести к поражению электрическим током.
2. Перед очисткой отключите питание прибора, для

ударное воздействие на прибор.

9. Запрещается держать устройство рядом с нагревательными приборами.

→ это может привести к деформации прибора.

10. Если прибор не используется в течение длительного времени, следует отключить его от сети, чтобы защитить от удара молнии.

11. Не используйте электрическую розетку, в которую подключено много электроприборов.

12. Берегите пальцы, когда открываете и закрываете крышку прибора.

13. Запрещается эксплуатировать прибор, если его шнур питания или вилка повреждены. Необходимо вернуть

прибор в ближайший авторизованный сервисный центр для ремонта.

### **ОСТОРОЖНО:**

1. Следует соблюдать осторожность при обращении с горячей пищей: она может стать причиной ожогов, необходимо дать пище остыть.

2. Продукты, за исключением сухих, рекомендуется хранить в охлажденном или замороженном виде.

3. Если вы помещаете вакуумированную пищу в микроволновую печь, необходимо проделать в пакете отверстие.

4. Если устройство перегревается, выключите его на некоторое время, а затем используйте снова.

# 1 МОНТАЖ

## ПЕРЕД МОНТАЖОМ

**Проверьте, соответствует ли напряжение в сети, к которой подключается аппарат, значению, указанному в табличке данных прибора.**

Откройте выдвижной ящик и удалите упаковочный материал.



### **Внимание!**

Передняя поверхность многофункционального выдвижного ящика может быть покрыта **защитной пленкой**. Аккуратно снимите пленку перед первым использованием ящика.

**Убедитесь, что многофункциональный выдвижной ящик не имеет никаких повреждений.** Убедитесь, что ящик открывается и закрывается должным образом. В случае обнаружения повреждений обратитесь в авторизованный сервисный центр.



### **Внимание:**

**После монтажа ящика необходимо убедиться, что обеспечен свободный доступ к розетке, в которую включен прибор.**

Многофункциональный выдвижной ящик может быть встроен в сочетании только с приборами, указанными изготовителем. Если он установлен в комбинации с другими приборами, гарантия аннулируется, так как невозможно гарантировать, что многофункциональный выдвижной ящик будет работать должным образом.

## МОНТАЖ

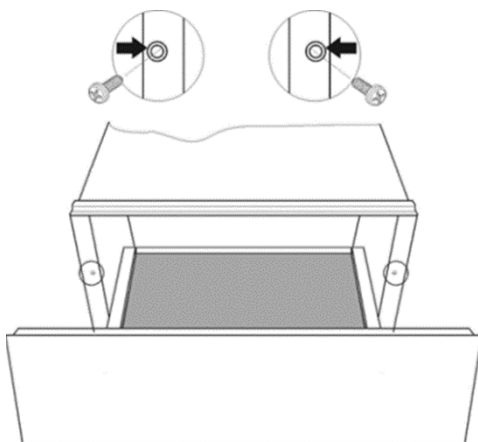
Для встраивания многофункционального выдвижного ящика в сочетании с другим прибором в кухонной мебели должна быть закрепленная, промежуточная полка, которая выдерживает вес обоих приборов.

Прибор, который комбинируется с многофункциональным выдвижным ящиком, будет размещен непосредственно на выдвижном ящике без необходимости оснащения разделительной полкой.

Для встраивания прибора, который комбинируется с многофункциональным выдвижным ящиком, следуйте инструкциям, изложенным в соответствующих руководствах и брошюре вспомогательных крепежных деталей.

Установочные размеры в миллиметрах указаны **на рисунках, приведенных ниже схемах**. Действуйте следующим образом:

4. Поместите многофункциональный выдвижной ящик на полку и сдвиньте его внутрь ниши таким образом, что ящик располагался по центру проема и был выровнен по одной линии с передней частью кухонной мебели.
5. Убедитесь, что рама многофункционального выдвижного ящика правильно выровнена относительно полки.
6. Откройте многофункциональный выдвижной ящик и прикрепите его к боковым сторонам кухонной мебели при помощи двух входящих в комплект винтов.



## ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Многофункциональный выдвижной ящик оснащен кабелем питания и штепсельной вилкой, рассчитанной на однофазный ток. Мы рекомендуем подключать штепсельную вилку к розетке, которая будет доступна после монтажа выдвижного ящика.

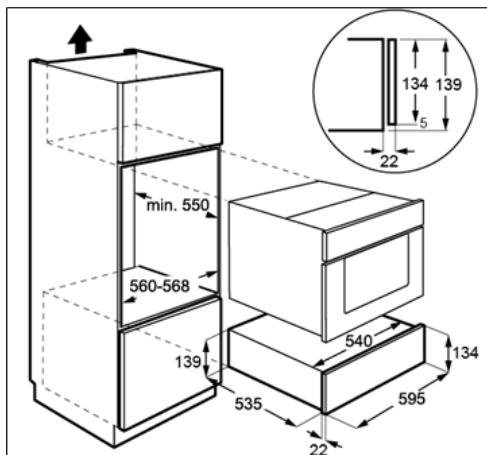
Если многофункциональный выдвижной ящик монтируется на постоянной основе, он должен быть установлен квалифицированным техническим специалистом. В таком случае прибор должен быть подключен к сети питания посредством многополюсного выключателя с минимальным разделением между контактами 3 мм.

Параметры, необходимые для электрического подключения, указаны на табличке данных многофункционального выдвижного ящика, и они должны соответствовать параметрам розетки питания, в которую вы собираетесь подключить прибор.



**ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:**  
**МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ**  
**ВЫДВИЖНОЙ ЯЩИК ДОЛЖЕН БЫТЬ**  
**ЗАЗЕМЛЕН.**

Производитель и дистрибьюторы не несут ответственности за любой ущерб, который может быть причинен людям, животным или имуществу, если данные инструкции по монтажу не соблюдаются.



## 2 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА

### УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВКИ

На упаковке имеется знак «Зеленая точка».

Рассортируйте упаковочные материалы по типам (картон, пенополистирол, пластиковая пленка) и поместите их в соответствующие контейнеры для отходов. Это обеспечит надлежащую переработку и повторное использование упаковочных материалов.

### УТИЛИЗАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ,

### ВЫШЕДШЕГО ИЗ УПОТРЕБЛЕНИЯ

According to European Directive 2012/19/EU В соответствии с требованиями директивы Европейского Союза 2012/19/EU по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE), бытовые электроприборы не допускаются к утилизации вместе с бытовыми отходами.

Для оптимизации процессов утилизации, повышения коэффициента использования вторичных ресурсов и предотвращения ущерба окружающей среде и здоровью людей вышедшую из употребления бытовую технику следует утилизировать отдельно от обычных бытовых отходов. Об этом напоминает перечеркнутый символ контейнера для отходов, который наносится на подобные изделия.

Для получения информации о расположении пунктов сбора вышедших из употребления бытовых электроприборов обратитесь по месту их приобретения или в местные органы управления.

Прежде чем утилизировать бытовую технику, приведите ее в нерабочее состояние, для чего отсоедините кабель электропитания, а затем отрежьте и утилизируйте его.

# 3 ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

## ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ



Данный многофункциональный ящик оборудован:

- Прибором для запечатывания пакетов, обеспечивающим герметичную упаковку пищи в специальные вакуумные пакеты и запечатывание обычных полиэтиленовых пакетов;
- Цифровыми кухонными весами с защитной крышкой;
- Два держателя для кухонных рулонов со встроенным лезвием (подходит для алюминиевой фольги или бумаги для выпечки);
- Подсветкой, которая включается, когда вы открываете ящик, и выключается, когда вы его закрываете.
- Кроме того, в этом ящике можно хранить кухонные принадлежности, такие как подставки или посуду для духовки.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ



- Открытие ящика: нажмите на нижнюю часть, чтобы освободить его, а затем потяните на себя, чтобы открыть полностью.
- Закрытие ящика: надавите на нижнюю часть до упора; она должна зафиксироваться, когда дойдет до конца.
- Не используйте вакуумное устройство более 10 минут подряд. Перед возобновлением работы необходимо сделать перерыв хотя бы на 10 минут.

## ФУНКЦИИ

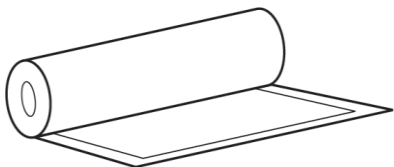
- Вакуумная упаковка с использованием специальных вакуумных пакетов: подходит для всех типов овощей, мяса, рыбы, заправок, быстрорастворимых продуктов, закусок, вяленой рыбы, полуфабрикатов и т.п.;
- Запечатывание обычных полиэтиленовых пакетов: идеальное запечатывание пакета позволяет сохранить продукты в исходном состоянии;
- Доступны функции автоматического запечатывания и запечатывания вручную;
- Взвешивание пищевых продуктов до 5 кг макс.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Компактный электродвигатель насоса обеспечивает низкий уровень шума / низкую вибрацию;
- Давление вакуумирования– 340 мм рт.ст.;
- Доступно запечатывание вакуумных и обычных пакетов, чья ширина не превышает 295 мм;
- Нагревательная проволока диаметром 0,5 мм обеспечивает герметичное запечатывание пакета;
- Компактный размер, долговечность, низкое потребление электропитания – 60 Вт.

## АКСЕССУАРЫ

- **РУЛОН ПОЛИЭТИЛЕНОВОГО МАТЕРИАЛА**



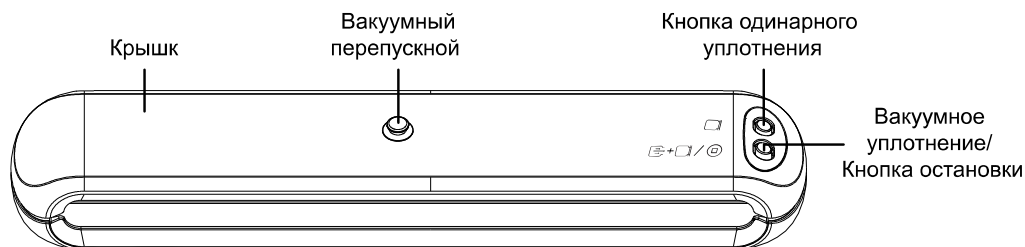
- **АНТИБАКТЕРИАЛЬНЫЕ ПОЛИЭТИЛЕНОВЫЕ ПАКЕТЫ, ПРИГОДНЫЕ ДЛЯ ВАКУУМИРОВАНИЯ**

Вы можете приобрести эти материалы в любом магазине, где продаются вакуумные пакеты. Ширина пакетов не должна превышать 295 мм.

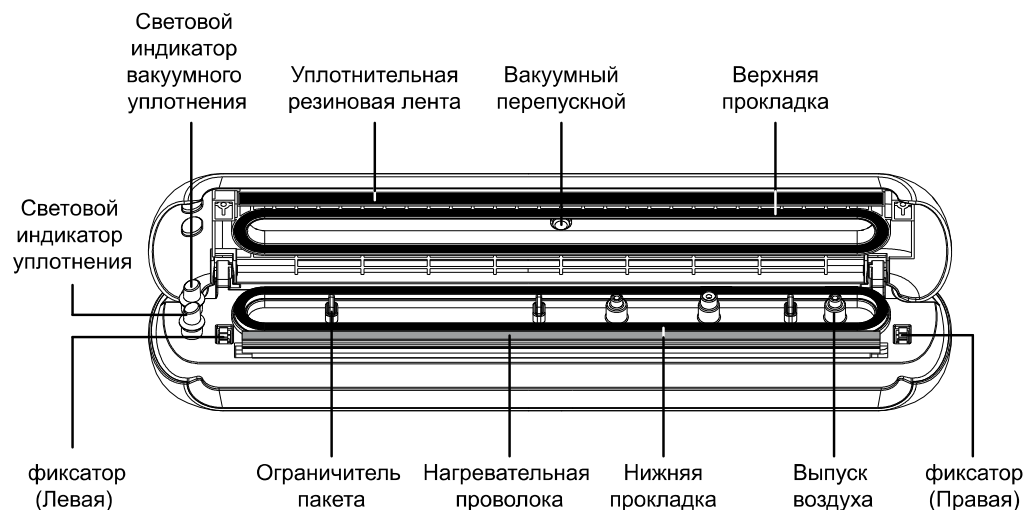


# 4 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА ДЛЯ ЗАПЕЧАТЫВАНИЯ ПАКЕТОВ

## ■ Внешний вид



## ■ Вид изнутри



## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Влажные продукты (мясо, рыба и т.д.): перед вакуумированием следует удалить воду при помощи кухонного полотенца или сначала завернуть продукты в полиэтиленовую пленку или одноразовый пакет.  
➔ Если вода попадет в прибор, это приведет к его поломке
2. Порошкообразные продукты (крупы, мука и т.д.): перед упаковкой следует поместить такие продукты в одноразовый пакет.

- В противном случае существует риск засорения воздухозаборника.
- 3. Аэрогенные овощи (чеснок, имбирь, лук и т.д.): только простое запечатывание.
  - В противном случае возможно вздутие полиэтиленового пакета.
- 4. Сочные или мягкие овощи (огурцы, тыква и т.д.): только простое запечатывание.
  - Внутри пакета может образовываться вода или газ.
- 5. Суп, тушеные и жидкие блюда: только простое запечатывание.
  - Если вода попадет в прибор, это приведет к его поломке.
- 6. Рекомендуется использовать овощи в вакуумной упаковке в течение 2 недель. Они могут стать мягкими.
- 7. После вакуумирования или запечатывания линия шва на горловине полиэтиленового пакета должна быть непрерывной на всем протяжении шва. В случае разрыва шва необходимо еще раз выполнить операцию запечатывания (в автоматическом / ручном режиме).
- 8. В случае неправильного позиционирования полиэтиленового пакета, в него может просочиться воздух, и насос будет продолжать работать без увеличения вакуумметрического давления. В этом случае остановите устройство, нажав кнопку пуска/остановки, или через 3 минуты оно прекратит работу автоматически.



## ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

### Меры предосторожности при запечатывании:

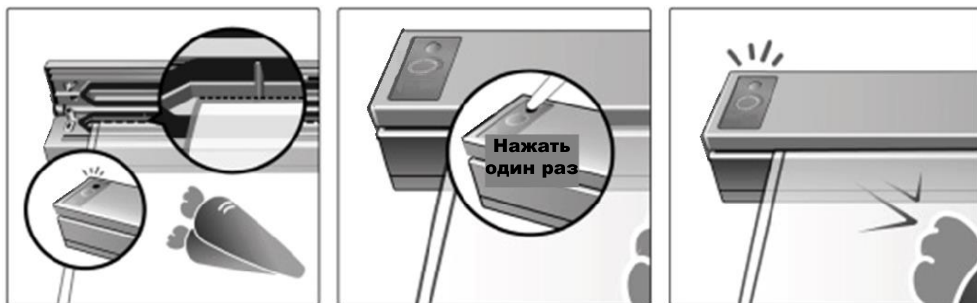
Когда индикатор горит красным светом, вам необходимо плотно прижать крышку прибора для обеспечения герметичного запечатывания.

### Меры предосторожности при вакуумировании:

Когда индикатор горит зеленым светом, вы можете нажать клавишу пуска / остановки.







Когда операция будет завершена, вы сможете открыть крышку прибора только после того, как вы поднимете вакуумный перепускной клапан.

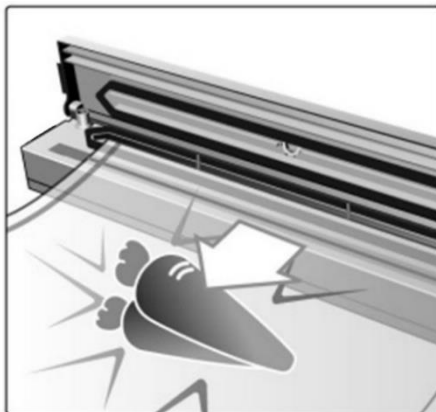
## ВАКУУМНАЯ УПАКОВКА



1. Подключите питание и проверьте, горит ли световой индикатор вакуумного уплотнения.
2. Поднимите крышку прибора.
3. Поместите край горловины полиэтиленового пакета перед ограничителем пакета, расположенным посередине нижней прокладки (горловина пакета должна

находиться внутри пространства, ограниченного нижней прокладкой. Содержимое должно занимать менее  $\frac{3}{4}$  объема пакета).

4. После закрытия крышки и фиксации левого и правого крюков  +  /  и проверьте, горит ли зеленая лампа.
5. Раздается звук работающего мотора, запускается вакуумный насос и начинается откачка воздуха из полиэтиленового пакета (если вы хотите прервать операцию, нажмите  +  /  кнопки еще раз).
6. Когда вакуумирование завершено, индикатор меняет цвет с зеленого на красный, и запечатывание начинается автоматически.
7. Когда индикатор меняет цвет с красного на зеленый, и устройство останавливается, это означает, что вакуумная упаковка завершена.

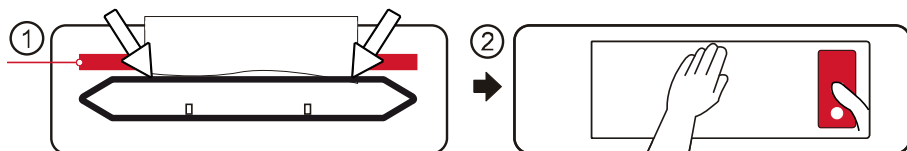


8. Поднимите вверх вакуумный переключатель, расположенный в центре крышки.
9. Откройте левую и правую защелки.
10. Поднимите крышку прибора и извлеките герметично запечатанный полиэтиленовый пакет.


**Примечание:** Если крышка или защелки прибора отсоединятся, это не является неисправностью. Вам необходимо установить их на место и продолжить эксплуатацию прибора в обычном режиме.

## ЗАПЕЧАТЫВАНИЕ ВРУЧНУЮ

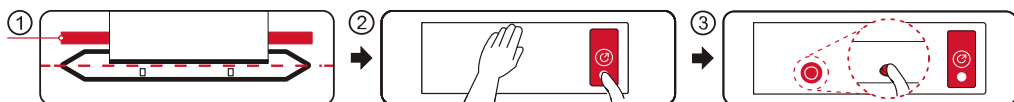
(Рулонный материал и пакеты, пригодные для вакуумирования, а также обычные полиэтиленовые пакеты)




1. Обрежьте материал на нужную вам длину (на 6 см больше длины содержимого).
2. После подключения питания проверьте, загорелась ли зеленая лампа светового индикатора вакуумного уплотнения.

3. Поднимите крышку прибора и поместите один конец отрезанного материала поверх нагревательной проволоки.
4. После закрытия крышки и фиксации крюков нажмите кнопку , и начнет мигать красная лампа.
5. Красная лампа помигает 3 секунды и останется включенной.
6. Когда красная лампа погаснет, потяните вакуумный перепускной клапан в середине крышки.
7. Разблокируйте крюки, откройте крышку и извлеките контейнер.

## ПОЛУВАКУУМНАЯ УПАКОВКА



1. Подключите питание и проверьте, горит ли световой индикатор вакуумного уплотнения.
2. Поднимите крышку прибора.
3. Поместите край горловины полиэтиленового пакета перед ограничителем пакета, расположенным посередине нижней прокладки (горловина пакета должна находиться внутри пространства, ограниченного нижней прокладкой. Содержимое должно занимать менее  $\frac{3}{4}$  объема пакета).
4. После закрытия крышки и фиксации левого и правого крюков  +  /  и проверьте, горит ли зеленая лампа.
5. Когда контейнер достигнет нужного полувакуумного состояния, нажмите кнопку , когда лампа загорится, начнется процесс уплотнения.
6. Когда горит красная лампа, непрерывно жмите на обе стороны крышки, пока красная лампа не погаснет.
7. Когда красная лампа погаснет, потяните вакуумный перепускной клапан в середине крышки, уберите руки и разблокируйте крюки. Затем извлеките пластиковый контейнер.

## • ПРЕИМУЩЕСТВА ВАКУУМНОЙ УПАКОВКИ

Вакуумная упаковка отлично блокирует поступление к продуктам наружного воздуха, микроорганизмов, плесени, пыли и других факторов загрязнения, таким образом, она препятствует гниению или порче продуктов и увеличивает срок их хранения в 2 - 3 раза по сравнению с обычными методами хранения.

Кроме того, блокируется любая влага или запах, поэтому оригинальный вкус, цвет, запах, питательность и свежесть сохраняются в течение очень долгого времени.

Также, предотвращается окисление из-за контакта с воздухом и влагой и образование статического электричества вследствие трения и воздействия пыли, таким образом, лекарства, важные документы, фотографии, киноплёнки, ювелирные изделия и другие материалы, обладающие полупроводниковыми качествами, могут долго сохраняться без изменения качества.

• РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ

| ТИП                                  | ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ  | МЕСТО ХРАНЕНИЯ | СРОК ХРАНЕНИЯ |
|--------------------------------------|---|----------------|---------------|
| Мясо                                 | Говядина, свинина, баранина   | Морозилка      | 2 - 3 года    |
|                                      | Мясо птицы  | Морозилка      | 2 - 3 года    |
|                                      | Рыба  | Морозилка      | 2 года        |
| Твердые сыры                         | Чеддер, швейцарский сыр   | Холодильник    | 4 – 8 месяцев |
|                                      | Пармезан  | Холодильник    | 4 – 8 месяцев |
| Овощи                                | Спаржа, брокколи, цветная капуста, кочанная капуста, брюссельская капуста, кукуруза, зеленая фасоль, стручковый горох, горох манжту | Морозилка      | 2 - 3 года    |
|                                      | Листья салата, шпината  | Холодильник    | 2 недели      |
| Фрукты                               | Абрикосы, сливы   | Морозилка      | 1 - 3 года    |
|                                      | Персики, нектарины  | Морозилка      | 1 - 3 года    |
| Хлебобулочные изделия                | Бублики, хлеб, пирожные   | Морозилка      | 1 - 3 года    |
| Орехи                                | Миндаль, арахис   | Кухонный шкаф  | 2 года        |
|                                      | Семена подсолнечника  | Кухонный шкаф  | 2 года        |
| Кофе                                 | Кофейные зерна  | Морозилка      | 2 - 3 года    |
|                                      | Кофейные зерна  | Кухонный шкаф  | 1 год         |
|                                      | Молотый кофе  | Морозилка      | 2 года        |
|                                      | Молотый кофе  | Кухонный шкаф  | 5 – 6 месяцев |
| Жидкие блюда, готовые к употреблению | Соусы, супы, рагу   | Морозилка      | 1 - 2 года    |
| Сухие продукты                       | Бобы, крупы   | Кухонный шкаф  | 1 - 2 года    |
|                                      | Макаронные изделия, рис   | Кухонный шкаф  | 1 - 2 года    |
| Порошкообразные продукты             | Сухое молоко, сушеный кокос   | Кухонный шкаф  | 1 - 2 года    |
|                                      | Мука, сахар, тростниковый сахар   | Кухонный шкаф  | 1 - 2 года    |
| Закуски                              | Чипсы   | Кухонный шкаф  | 3 - 6 недель  |
|                                      | Печенье, крекер   | Кухонный шкаф  | 3 - 6 недель  |

# 5 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУХОННЫХ ВЕСОВ



## Примечание

Значение на дисплее может зависеть от электромагнитных воздействий, например, когда в непосредственной близости от устройства работает радио. После прекращения воздействия устройство можно снова использовать по прямому назначению, однако для перезапуска может потребоваться повторное включение.

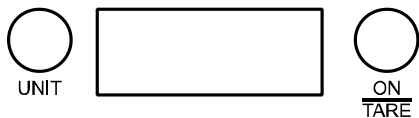
### • УСТАНОВКА БАТАРЕЕК

1. Переверните весы и положите их на твердую, ровную поверхность.
2. Снимите крышку отсека для батареек.
3. Установите в отсек 2 литиевые батарейки CR-2032 или AAA (По мере необходимости) в батарейный отсек.
4. Закройте крышку отсека для батареек.

### • СОСТОЯНИЕ ЗАРЯДА БАТАРЕЕК

- Когда на жидкокристаллическом дисплее появляется символ низкого уровня заряда батареек "Lo", это указывает на то, что батарейки разряжены. Откройте отсек для батареек и замените старые батарейки новыми.
- Использованные батарейки не следует утилизировать как бытовые отходы. Запрещается сжигать батарейки, так как они могут взорваться при высокой температуре. Обратитесь в местные органы власти для получения информации, касающейся утилизации батареек.
- При замене батареек необходимо всегда использовать новые батарейки одного и того же типа.

## ОПИСАНИЕ



Кнопки ON  
TARE: Включение, выключение и функция тарирования.

Кнопки UNIT: Смена единиц измерения (g/ oz/ lb/ ml)

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### • ВКЛЮЧЕНИЕ КУХОННЫХ ВЕСОВ

1. Включите кухонные весы путем нажатия кнопки ON  
TARE.

2. На жидкокристаллическом дисплее в течение нескольких секунд будут отображаться все символы, а затем будет показано значение "0 г" или "0.0 унций".
3. Кухонные весы автоматически выключаются, если они не используются в течение нескольких минут.

#### • ВЗВЕШИВАНИЕ ПРЕДМЕТА

1. Включите кухонные весы.
2. Поместите предмет на платформу и на дисплее весов будет отображаться его точный вес.

#### • ВЫБОР ЕДИНИЦЫ ВЕСА

Нажмите кнопку **UNIT**. Вы можете выбрать одну из четырёх единиц: «g», «oz», «lb:oz» и «ml».

#### • ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ВЕСА ТАРЫ

1. Включите кухонные весы.
2. На дисплее будет отображаться "0г/0.0унций".
3. Поместите предмет на платформу весов и подождите, чтобы значение его веса отобразилось должным образом.
4. Еще раз нажмите кнопку **ON TARE**. Значение веса этого предмета будет стерто и отображение на дисплее изменится на "0г/0.0унций".
5. Поместите следующий предмет на платформу весов и взвесьте его.



#### **Примечание**

Когда вы уберете все предметы, на дисплее весов будет отображаться отрицательное значение. Один раз нажмите на кнопку **ON TARE** и отрицательное значение исчезнет.

#### • ПЕРЕГРУЗКА

Когда нагрузка превышает максимальную допустимую нагрузку цифровых весов, на дисплее будет отображаться слово "EEEE".

Уберите предмет(ы) с платформы, чтобы избежать повреждения кухонных весов.

#### • ВЫКЛЮЧЕНИЕ

1. Весы можно выключить вручную путем нажатия на кнопку **ON TARE**, когда на дисплее отображается ноль.
2. Кухонные весы автоматически выключаются, если они не используются в течение нескольких минут.

#### • УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Выполняйте очистку при помощи мягкой ткани. Не погружайте весы непосредственно в воду или моющее средство, а также не оттирайте их с помощью абразивных материалов или при использовании коррозионного моющего средства.

## 6 УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Очистка это единственное обслуживание, которое требуется при обычном режиме эксплуатации.

 **Внимание!**

Чистка должна выполняться при отключенном электропитании многофункционального выдвижного ящика. Извлеките штепсельную вилку из розетки либо отключите источник питания многофункционального выдвижного ящика.

Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства, абразивные губки или острые предметы, так как вследствие этого могут появиться пятна или царапины.

Не используйте для очистки высоконапорные системы промывки или парочистители.

### ПЕРЕДНЯЯ ПАНЕЛЬ ВЫДВИЖНОГО ЯЩИКА

Как правило, поверхность многофункционального выдвижного ящика следует лишь протирать влажной тканью. Если он сильно загрязнен, добавьте в воду несколько капель жидкости для мытья посуды.

Вытрите поверхность ящика сухой тканью.

Вы можете использовать специальные средства для обработки поверхностей из нержавеющей стали. Такие средства в течение некоторого времени предотвращают повторное загрязнение поверхности. Нанесите на поверхность тонкий слой такого средства, используя мягкую ткань.

### ВНУТРЕННИЕ ПОВЕРХНОСТИ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОГО ВЫДВИЖНОГО ЯЩИКА

Следует регулярно очищать внутренние поверхности многофункционального выдвижного ящика с помощью влажной ткани. Если внутренние поверхности сильно загрязнены, добавьте в воду несколько капель жидкости для мытья посуды.

Вытрите внутренние поверхности ящика сухой тканью.


Чтобы продолжить использование многофункционального выдвижного ящика, необходимо дождаться пока он полностью высохнет.

# 7 ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

| НЕИСПРАВНОСТЬ                                       | ЧТО СЛЕДУЕТ ПРОВЕРИТЬ   |
|---|---|
| <b>ПРИБОР ДЛЯ ЗАПЕЧАТЫВАНИЯ ПАКЕТОВ</b>             |   |
| Прибор не работает                                  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правильно ли вы подключили кабель питания в розетку?</li> <li>2. Поврежден ли кабель питания?</li> <li>3. Используете ли вы прибор непрерывно</li> </ol>  |
| Сбой запечатывания                                  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Если горловина полиэтиленового пакета на нагревательной проволоке сложена неровно, запечатывание может быть неидеальным.</li> <li>2. При ручном запечатывании равномерно нажимайте на прибор обеими руками. Если прибор прижат слишком слабо или наклонен в одну сторону, запечатывание может быть неидеальным.</li> <li>3. Проверьте, ровно ли разложен полиэтиленовый пакет.</li> <li>4. При ручном запечатывании проверьте, горит ли красный индикатор в течение некоторого времени после прижатия крышки.</li> <li>5. Проверьте, не повреждена ли нагревательная проволока или уплотнительная резиновая лента.</li> </ol>   |
| Сбой вакуумирования                                 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проверьте, расположена ли горловина полиэтиленового пакета на внутренней стороне нижней прокладки.</li> <li>2. Проверьте, закрыты ли должным образом крышка и защелки.</li> <li>3. Проверьте, равномерно ли распределяется полиэтиленовый пакет, без каких-либо складок.</li> <li>4. Проверьте, есть ли острые грани у содержимого пакета и нет ли отверстия в горловине полиэтиленового пакета.</li> <li>5. Проверьте, не переполнен ли полиэтиленовый пакет. (Пакет должен быть заполнен не более чем на три четверти объема.)</li> <li>6. Проверьте, не заблокирован ли воздухозаборник прибора.</li> <li>7. Проверьте, используете ли вы вакуумный пакет.</li> <li>8. Проверьте, прошло ли 20 секунд после предыдущей процедуры вакуумирования.</li> <li>9. Проверьте, не повреждена ли верхняя / нижняя прокладка. (В случае повреждения обратитесь в авторизованный сервисный центр.)</li> <li>10. Убедитесь, что вакуумный перепускной клапан поднят.</li> </ol> |
| Нарушение герметичности упаковки при вакуумировании | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Если содержимое прокалывает пакет, то чтобы это предотвратить, сначала заверните продукты в другой, обычный пакет, а затем выполните вакуумирование.</li> </ol>   |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>2. Используйте вакуумный мешок. При вакуумировании обычного пакета герметичность может быть нарушена из-за условий запечатывания пакета или его толщины.</p> <p>3. Если в пакет сложены продукты, которые сами выделяют газ, может создаться впечатление нарушения герметичности.</p> |
|--|--|

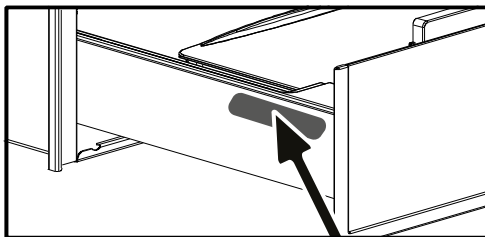
### КУХОННЫЕ ВЕСЫ




|   |   |
|---|---|
| <p>“0-1.0”<br/>(на дисплее)</p>   | <p>Нагрузка превышает максимальную нагрузку цифровых весов (5 кг).</p>  |
| <p>0 g / 0.0 oz<br/>(на дисплее)</p>  | <p>Откройте крышку отсека для батареек в нижней части весов, там расположен переключатель для изменения единицы веса: г --- фунты: унции.</p> |
| <p><br/>(на дисплее)</p> | <p>Указывает на то, что батарейки разряжены. Откройте отсек для батареек и замените старые батарейки новыми.</p>                              |

# 8 ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

## ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Возможное техническое обслуживание вашего духового шкафа должно осуществляться квалифицированными специалистами, получившими на это разрешение для данной торговой марки. Чтобы ускорить обслуживание вашего духового шкафа, во время звонка сообщите его идентификационные данные (технические и эксплуатационные данные, серийный номер). Эти данные указаны на заводской табличке.



|          |          |                |   |
|----------|----------|----------------|---|
|          | <b>A</b> | <b>B</b>       | <b>G</b>  |
| SERVICE: | <b>C</b> | TYPE: <b>D</b> | <b>I</b>   |
|          | <b>E</b> | <b>F</b>       |   |
| Nr       | <b>H</b> |                | Made in France   |

B : Коммерческая справка

C : Сервисная справка

H : Серийный номер

## ОРИГИНАЛЬНЫЕ ЗАПЧАСТИ

При любом обслуживании просите, чтобы использовались только сертифицированные оригинальные запасные части.



UK

## ШАНОВНИЙ ПОКУПЕЦЬ,

Ви щойно придбали пристрій De Dietrich. Цей вибір говорить про високі стандарти та вміння цінувати французьке мистецтво життя.

Наші витвори мають більше ніж 300-річну історію та втілюють ідеальне поєднання дизайну, автентичності та технологій заради кулінарного мистецтва.

De Dietrich постійно прагне досконалості, увічнюючи виняткову майстерність у створенні бездоганних, закінчених виробів. Їх виготовлено з найкращих матеріалів і за найвищими стандартами.

Ми сподіваємося, що ви отримаєте велике задоволення від використання нового приладу, та будемо вдячні за будь-які ваші пропозиції або запитання. Служба підтримки клієнтів De Dietrich готова відповісти на запитання та прийняти відгук, щоб забезпечити послідовне задоволення ваших потреб у майбутньому.

Для нас велика честь стати новим партнером у домі, і ми дуже цінуємо вашу довіру.

[www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

|   |            |
|---|------------|
| <b>ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ</b> .....             | <b>214</b> |
| Інформація з техніки безпеки.....                           | 214        |
| <b>УСТАНОВЛЕННЯ</b> .....                                   | <b>217</b> |
| Перед установленням .....                                   | 217        |
| УСТАНОВЛЕННЯ.....   | 217        |
| Підключення електроенергії.....                             | 217        |
| <b>ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА</b> .....                | <b>218</b> |
| Утилізація упаковки .....                                   | 218        |
| Утилізація обладнання, яке більше не використовується ..... | 218        |
| <b>ОПИС ПРИЛАДУ</b> .....                                   | <b>219</b> |
| Основні компоненти.....                                     | 219        |
| Експлуатація .....  | 219        |
| Функції .....   | 220        |
| Характеристики .....  | 220        |
| Акcesуари .....   | 220        |
| <b>ВИКОРИСТАННЯ ВАКУУМНОГО УЩІЛЬНЮВАЧА</b> .....            | <b>221</b> |
| Застереження щодо використання.....                         | 221        |
| Вакуумна упаковка.....                                      | 222        |
| Ручне ущільнювання .....                                    | 223        |
| Напіввакуумна упаковка .....                                | 224        |
| <b>ВИКОРИСТАННЯ КУХОННИХ ВАГ</b> .....                      | <b>226</b> |
| Експлуатація .....  | 227        |
| <b>ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД</b> .....                              | <b>228</b> |
| Передня частина приладу.....                                | 228        |
| Внутрішня частина багатofункціональної шухляди .....        | 228        |
| <b>ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ</b> .....                | <b>229</b> |
| <b>ПІСЛЯПРОДАЖНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ</b> .....                   | <b>230</b> |
| Сервісні дзвінки.....                                       | 230        |
| Оригінальні запчастини .....                                | 230        |

# **ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ**

Перед установленням і використанням приладу уважно прочитайте інструкцію, що додається. Виробник не несе відповідальності за травми і пошкодження, які сталися внаслідок неналежного встановлення і використання. Обов'язково зберігайте інструкцію разом із приладом для подальшого використання.

## **Інформація з техніки безпеки**

### **Безпека дітей і вразливих дорослих:**

#### **УВАГА:**

- Ризик задухи, травми або постійної інвалідності.
- Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, а також особи, яким бракує досвіду і знань, якщо вони перебувають під наглядом дорослого або особи, відповідальної за їхню безпеку.
- Слід наглядати за дітьми, щоб вони не гралися з приладом.
- Тримайте упаковку в місці, недоступному для дітей.
- Не підпускайте дітей до приладу, коли він працює або охолоджується.

- Не можна, щоб діти без нагляду дорослих виконували чищення та обслуговування приладу.

### **Загальні заходи безпеки:**

- Під час встановлення дотримуйтеся вказівок, наведених у цьому посібнику користувача.
- Перед проведенням операцій з очищення і догляду відключіть електроживлення.
- Встановлювати пристрій і замінювати кабель може тільки кваліфікований персонал.
- Дотримуйтеся вказівок щодо чищення, наведених у розділі «Очищення і догляд».
- Не можна використовувати паровий очищувач для чищення приладу.
- Не використовуйте для чищення скла жорсткі абразивні очисники або гострі металеві скребки.

- Електрична система повинна бути оснащена засобами відключення з зазором між контактами для всіх полюсів, що забезпечує повне відключення за умови перенапруги категорії III.
  - Якщо для електричного підключення використовується штепсельна вилка, вона має бути доступна після встановлення.
4. Не зберігайте у вологому, запиленому або сирому місці. Тримайте сухим.  
→ це може призвести до ураження електричним струмом.
  5. Перевіряйте напругу.
  6. Не торкайтеся стрічки нагрівального дроту.  
→ це може спричинити опіки та ураження електричним струмом.
  7. Обережно, не дозволяйте користуватися дітям.  
→ це може спричинити опіки, ураження електричним струмом та нещасні випадки.

## **Попередження щодо безпеки**

1. Не торкайтеся вилки мокрими руками.  
→ це може призвести до ураження електричним струмом.
2. Перед чищенням витягніть вилку з розетки, використовуйте тільки безпечні для тканини очисники.  
→ Не використовуйте бензол, спирт або розчинник.
3. Не розбирайте і не використовуйте для будь-яких інших цілей, окрім вакуумного та іншого ущільнювання.  
→ це може призвести до поломки.
8. Не трясіть, не впускайте й не бийте.
9. Не тримайте біля нагрівальних приладів.  
→ це може спричинити деформування пристрою.
10. Якщо не використовуєте протягом тривалого часу, витягайте вилку з розетки, щоб захистити від кульової та звичайної блискавки
11. Не використовуйте електричну розетку, до якої підключена велика кількість приладів.
12. Відкриваючи та закриваючи кришку, слідкуйте за пальцями.
13. Не використовуйте жоден прилад з пошкодженим

шнуром або вилкою. Для ремонту повертайте прилад до найближчого авторизованого сервісного центру.

 **ОБЕРЕЖНО:**

1. Обережно з гарячою їжею: вона може обпекти, дайте їй охолонути.
2. Їжу, крім сухої, рекомендується зберігати в

холодильнику або морозильнику.

3. Якщо після вакуумного ущільнювання використовується мікрохвильова піч, зробіть у контейнері отвір.
4. Якщо пристрій перегрівається, вимкніть його на деякий час, а потім знову увімкніть

# 1 УСТАНОВЛЕННЯ

## ПЕРЕД УСТАНОВЛЕННЯМ

Перевірте, чи **вхідна напруга**, вказана на табличці з характеристиками, відповідає напрузі розетки, яку планується використовувати.

Відкрийте шухляду, **дістаньте всі аксесуари** та видаліть пакувальний матеріал.



### Увага!

Передня поверхня багатофункціональної шухляди може бути обгорнута **захисною плівкою**. Перед першим використанням багатофункціональної шухляди обережно зніміть цю плівку.

Слідкуйте за тим, щоб багатофункціональна шухляда не була пошкоджена. Перевірте, чи правильно шухляда відкривається та закривається. У разі будь-яких пошкоджень зверніться до служби технічної підтримки.



### Увага:

Після встановлення багатофункціональної шухляди розетка повинна бути легкодоступною.

Багатофункціональну шухляду можна встановлювати лише в поєднанні з тими приладами, які зазначені виробником. У разі встановлення в поєднанні з іншими приладами гарантія втрачає чинність, оскільки неможливо гарантувати, що багатофункціональна шухляда працюватиме належним чином.

## УСТАНОВЛЕННЯ

Щоб установити багатофункціональну шухляду в поєднанні з іншим приладом, у корпусі повинна бути встановлена фіксована проміжна полиця, яка витримає вагу обох приладів.

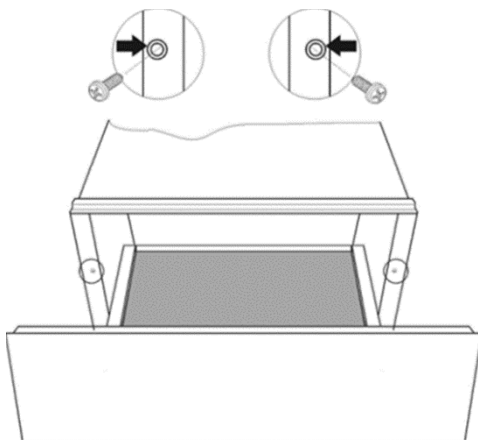
Прилад, який поєднується з багатофункціональною шухлядою,

розміщується безпосередньо на останній, потреби в окремій полиці немає.

Щоб установити прилад, який поєднується з багатофункціональною шухлядою, дотримуйтеся вказівок, наведених у відповідному буклеті з інструкцією щодо монтажу.

Відповідні монтажні розміри вказані в мм на наведених нижче схемах. Дійте наступним чином:

1. Помістіть багатофункціональну шухляду на полицю і посуньте її вглиб ніші таким чином, щоб вона була відцентрована і повністю вирівняна відносно передньої частини приладу.
2. Переконайтеся, що рама багатофункціональної шухляди вирівняна належним чином і стоїть на полиці рівно.
3. Відкрийте шухляду та прикріпіть багатофункціональну шухляду до боків пристрою за допомогою двох гвинтів, що постачаються в комплекті.



## ПІДКЛЮЧЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

Багатофункціональна шухляда обладнана кабелем живлення та вилкою для однофазного струму. Ми рекомендуємо підключати вилку до розетки, яка є легкодоступною після встановлення.

Якщо багатофункціональна шухляда встановлюється на постійне місце, її повинен встановлювати кваліфікований технічний фахівець. У такому випадку прилад слід підключати до мережі з багатополюсним автоматичним вимикачем з мінімальною відстанню між контактами 3 мм.

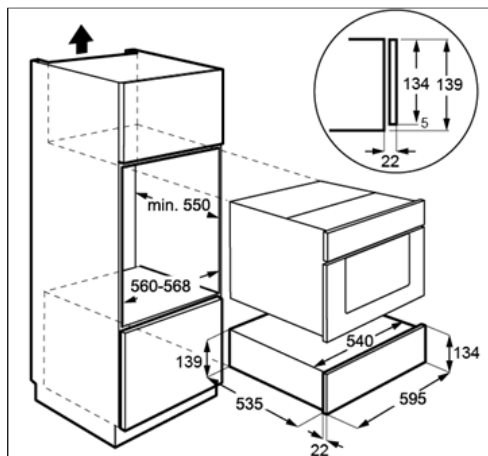
Дані, необхідні для підключення до електромережі, **вказані на табличці з технічними характеристиками багатофункціональної шухляди**, і параметри розетки, яку ви збираєтеся використовувати, повинні їм відповідати.



### **УВАГА:**

**БАГАТОФУНКЦІОНАЛЬНА ШУХЛЯДА ПОВИННА БУТИ ПІДКЛЮЧЕНА ДО ЗАЗЕМЛЕНОЇ РОЗЕТКИ.**

**Виробник і продавці не несуть відповідальності за будь-яку шкоду, яка може бути заподіяна людям, тваринам або майну в разі недотримання цих вказівок зі встановлення.**



## 2 ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

### УТИЛІЗАЦІЯ УПАКОВКИ

В упаковці є маркування Green Point.

Утилізуйте всі пакувальні матеріали, зокрема картон, пінополістирол та пластикovu плівку, у відповідних сміттєвих баках. Таким чином, ви можете бути впевнені, що пакувальні матеріали будуть використані повторно.

### УТИЛІЗАЦІЯ ОБЛАДНАННЯ, ЯКЕ

### БІЛЬШЕ НЕ ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ

Відповідно до Директиви 2012/19/EU щодо утилізації відпрацьованого електричного та електронного обладнання (WEEE) старі побутові електричні прилади не повинні утилізуватися разом зі звичайними несорттованими муніципальними відходами.

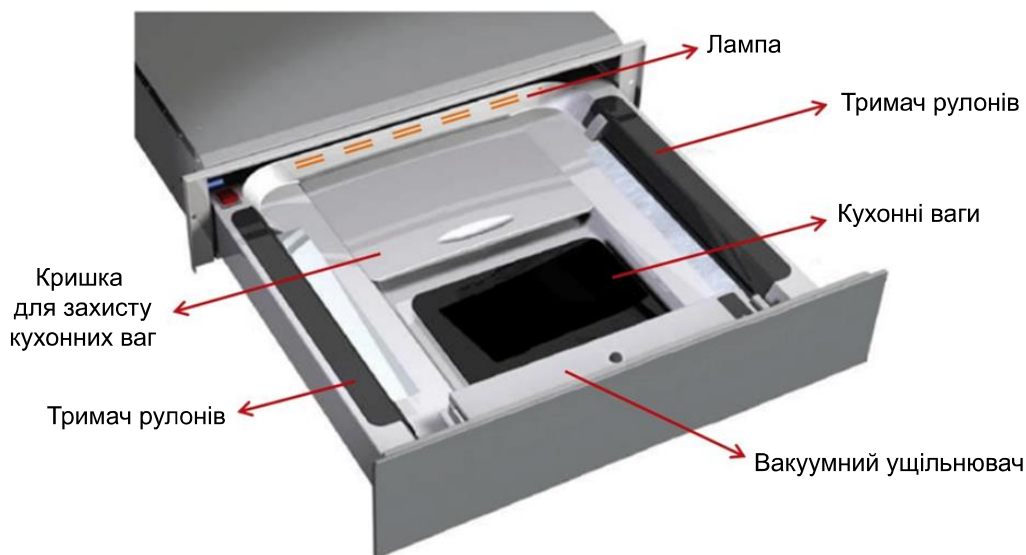
Застарілі електроприлади мають збиратися окремо з метою оптимізації відновлення та переобладнання компонентів і запобігання потенційному негативному впливу на здоров'я людей та стан навколишнього середовища. Символ контейнера для сміття з накладеним діагональним хрестом повинен бути нанесений на всі подібні вироби, щоб нагадувати людям про їх обов'язок збирати такі вироби окремо.

За інформацією щодо відповідних місць, у яких можна залишити свої старі побутові електроприлади, зверніться до місцевих органів влади або до магазину, у якому було придбано прилад.

Перед утилізацією приладу зробіть його непридатним для використання, витягнувши кабель живлення, розрізавши та викинувши його.

# 3 ОПИС ПРИЛАДУ

## ОСНОВНІ КОМПОНЕНТИ



Ця багатофункціональна шухляда обладнана наступними елементами:

- Вакуумний ущільнювач, який може пакувати ексклюзивні рельєфні вакуумні пакети та ущільнювати звичайні поліетиленові пакети;
- Цифрові кухонні ваги з захисною кришкою;
- Два тримачі для кухонних рулонів з інтегрованим лезом (підходить для алюмінієвої фольги або паперу для випічки);
- Лампа, яка вмикається при відкритті шухляди та вимикається при її закритті.
- Також можна використовувати шухляду для зберігання кухонного приладдя, такого як підставок або посуду для духовки.

## ЕКСПЛУАТАЦІЯ



- Відкриття шухляди: натисніть на нижню частину, щоб звільнити її, а потім потягніть, щоб повністю відкрити.
- Закриття шухляди: натисніть на нижню частину до упору, вона повинна заблокуватися, коли дійде до кінця.
- Не використовуйте вакуумний пристрій більше 10 хвилин поспіль. Перед відновленням роботи необхідно зробити перерву щонайменше на 10 хвилин.

## ФУНКЦІЇ

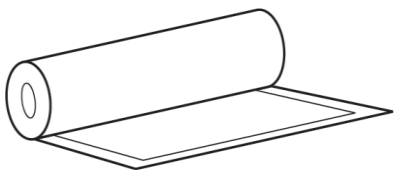
- Вакуумне пакування за допомогою ексклюзивного рельєфного вакуумного пакета: всі види овочів, м'яса, риби, приправ, продуктів швидкого приготування, закусок, сушеної риби, щоденних продуктів тощо;
- Ущільнювання звичайного поліетиленового пакета: постійне утримання в свіжому стані за допомогою ідеально ущільненого звичайного пакету;
- Доступне автоматичне та ручне ущільнювання;
- Зважування продуктів харчування, не більше 5 кг.

## ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Низький рівень шуму/вібрації завдяки невеликому мотору насоса;
- Вакуумний тиск — 340 мм рт. ст.;
- Доступна вакуумна упаковка та звичайне ущільнювання шириною до 295 мм;
- Повне ущільнювання нагрівальним дротом діаметром 0,5 мм;
- Компактний розмір, висока міцність, низьке споживання електроенергії — 60 Вт.

## АКСЕСУАРИ

- **ВАКУУМНИЙ ПОЛІЕТИЛЕНОВИЙ РУЛОН**



- **АНТИБАКТЕРІАЛЬНІ ВАКУУМНІ ПОЛІЕТИЛЕНОВІ ПАКЕТИ**

Їх можна придбати у будь-якому магазині, де продаються вакуумні пакети, якщо завширшки вони не більше 295 мм.

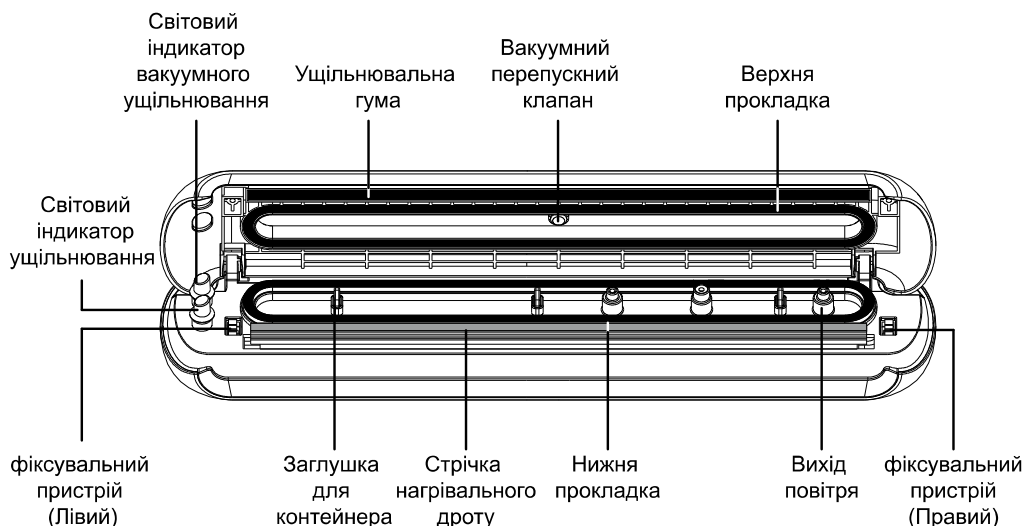


# 4 ВИКОРИСТАННЯ ВАКУУМНОГО УЩІЛЬНЮВАЧА

## ■ Зовнішній



## ■ Внутрішній



## ЗАСТЕРЕЖЕННЯ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ

1. Вологі продукти (м'ясо, риба тощо): перед вакуумним ущільнюванням видаліть воду кухонним рушником або попередньо упакуйте їх у поліетиленову плівку чи одноразовий пакет.  
→ якщо вода потрапить всередину приладу, це призведе до поломки.
2. Порошкоподібні продукти (пшениця, борошно тощо): перед експлуатацією приладу запакуйте в одноразовий пакет.

- повітрязабірник може забитися.
- 3. Аерогенні овочі (часник, імбир, цибуля тощо): тільки ущільнювати.
  - поліетиленовий пакет може бути розширений.
- 4. Несвіжі або м'які овочі (огірок, гарбуз тощо): тільки ущільнювати.
  - в контейнері може утворитися вода або газ.
- 5. Суп, тушковане м'ясо, вода тощо: тільки ущільнювати.
  - якщо вода потрапить всередину виробу, це може призвести до поломки.
- 6. Овочі, запаковані у вакуумну упаковку, рекомендується вжити протягом 2 тижнів. Вони можуть розм'якнуті.
- 7. Лінія ущільнювання на вході в поліетиленовий пакет повинна бути безперервною, без розриву зліва направо після вакуумного пакування або ущільнювання. У разі роз'єднання повторіть тільки ущільнювання ще раз (автоматично/вручну).
- 8. У разі неправильного розміщення поліетиленового пакету всередину може потрапити повітря, і насос може продовжувати працювати, не збільшуючи вакуумний тиск. У такому випадку зупиніть пристрій, натиснувши кнопку запуску/зупинки, або через 3 хвилини він припинить роботу автоматично.




## УВАГА

### Застереження при ущільнюванні:

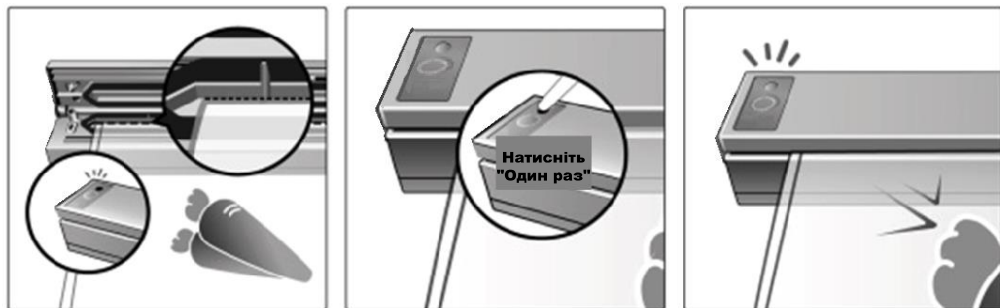
Коли горить червона лампа, для ідеального ущільнювання потрібно міцно притискати кришку.

### Застереження при вакуумному пакуванні:


Коли лампа загориться зеленим кольором, можна натиснути кнопку .

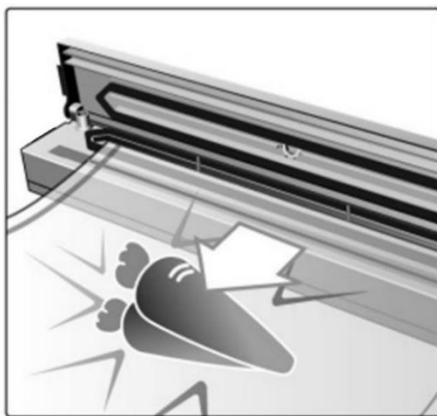
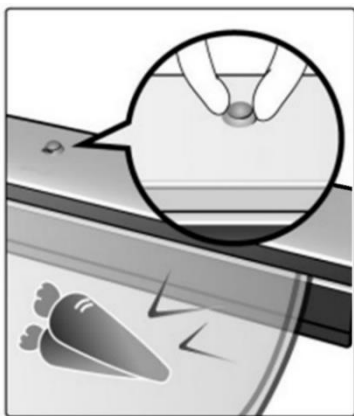
Після завершення операції кришку можна відкрити, лише потягнувши за вакуумний перепускний клапан.

## ВАКУУМНА УПАКОВКА



1. Підключіть живлення й перевірте, чи горить світовий індикатор вакуумного ущільнювання
2. Підніміть кришку.

3. Помістіть отвір поліетиленового контейнера перед заглушкою контейнера, яка знаходиться посередині нижньої прокладки (отвір поліетиленового контейнера повинен бути всередині простору нижньої прокладки. Контейнер повинен бути наповнений менше ніж на  $\frac{1}{4}$  місткості).
4. Закривши кришку і зафіксувавши лівий і правий гаки, натисніть кнопку  та перевірте, чи світиться зелена лампа.
5. Буде чути звук мотору, розпочне працювати вакуумний насос, і повітря з поліетиленового пакета почне видалятися (коли буде потрібно зупинити операцію, натисніть кнопку  з лампою ще раз).
6. Після завершення вакуумного ущільнювання зелена лампа загориться білим кольором, і почнеться процес ущільнювання. Світовий індикатор ущільнювання замиготить червоним кольором.
7. Світовий індикатор ущільнювання вимикається, пристрій зупиняється, автоматичне вакуумне ущільнювання завершено.

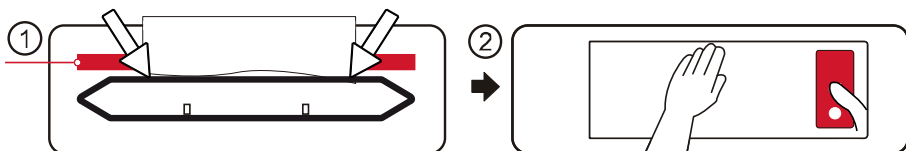


7. Потягніть вакуумний перепускний клапан посередині кришки.
8. Від'єднайте лівий і правий гаки.
9. Підніміть кришку та вийміть поліетиленовий контейнер, запакований у вакуумі.


**Примітка:** Якщо кришка або гаки відокремлюються, це не означає, що вони несправні. Потрібно просто вставити їх знову і користуватися приладом у звичайному режимі.

## РУЧНЕ УЩІЛЬНЮВАННЯ

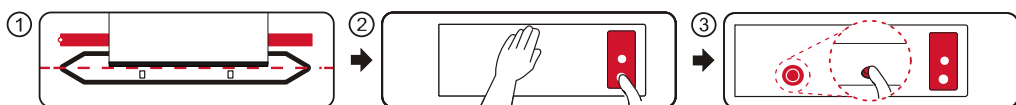
(Ексклюзивний рельєфний вакуумний рулон, контейнер і звичайний поліетиленовий пакет)



1. Розріжте рулон акуратно, як потрібно (на 6 см більше, ніж його буде заповнено).

- Після підключення до електромережі перевірте, чи горить зелена лампа світлового індикатора вакуумного ущільнювання.
- Підніміть кришку і покладіть один кінець розрізаного пластикового рулону на стрічку нагрівального дроту.
- Закривши кришку та зафіксувавши гаки, натисніть кнопку , і замиготить червона лампа.
- Після 3 секунд миготіння червона лампа залишиться ввімкненою.
- Коли червона лампа погасне, потягніть вакуумний перепускний клапан посередині кришки.
- Розблокуйте гаки, відкрийте кришку і вийміть контейнер.

## НАПІВВАКУУМНА УПАКОВКА



- Підключіть живлення й перевірте, чи горить світловий індикатор вакуумного ущільнювання.
- Підніміть кришку.
- Помістіть отвір поліетиленового контейнера перед заглушкою контейнера, яка знаходиться посередині нижньої прокладки (отвір поліетиленового контейнера повинен бути всередині простору нижньої прокладки. Контейнер повинен бути наповнений менше ніж на  $\frac{3}{4}$  місткості).
- Закривши кришку і зафіксувавши лівий і правий гаки, натисніть кнопку  +  /  та перевірте, чи світиться зелена лампа.
- Коли контейнер досягне потрібного напіввакуумного стану, натисніть кнопку , коли загориться лампа, почnetься процес ущільнювання.
- Коли червона лампа горить, безперервно міцно натискайте на обидві сторони кришки, доки червона лампа не погасне.
- Коли червона лампа погасне, потягніть вакуумний перепускний клапан посередині кришки, приберіть руки та від'єднайте гаки. Тоді дістаньте поліетиленовий пакет.

## • РЕЗУЛЬТАТ ВАКУУМНОЇ УПАКОВКИ

Вакуумна упаковка повністю ізолює вміст від зовнішнього повітря, організмів, грибків, пилу та інших факторів забруднення, тому вона запобігає гниттю або псуванню вмісту і подовжує термін зберігання в 2-3 рази порівняно зі звичайними методами зберігання.

Також блокується надходження будь-якої вологи або запаху, тому первісний смак, колір, аромат, поживність і свіжість зберігаються дуже довго.

Крім того, не допускається окислення внаслідок контакту з повітрям і вологою та стримується статична електрика через тертя і пил, тому ліки, важливі документи,

фотографії, плівки, ювелірні вироби та інші матеріали як напівпровідники можуть довго зберігатися без зміни якості.

#### • РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ЗБЕРІГАННЯ

| ТИП                     | ПРОДУКТИ   | ДЕ ЗБЕРІГАТИ      | ТЕРМІН ЗБЕРІГАННЯ |
|-------------------------|--|-------------------|-------------------|
| М'ясо                   | Яловичина, свинина, баранина   | Морозильна камера | 2-3 роки          |
|                         | Птиця  | Морозильна камера | 2-3 роки          |
|                         | Риба   | Морозильна камера | 2 роки            |
| Тверді сири             | Чеддер, швейцарський   | Холодильник       | 4–8 місяців       |
|                         | Пармезан   | Холодильник       | 4–8 місяців       |
| Овочі                   | Спаржа, броколі, цвітна капуста, звичайна капуста, брюссельська капуста, кукурудза, стручкова квасоля, білосніжний горошок, цукровий горошок | Морозильна камера | 2-3 роки          |
|                         | Салат, шпинат  | Холодильник       | 2 тижні           |
| Фрукти                  | Абрикоси, сливи  | Морозильна камера | 1 - 3 роки        |
|                         | Персики, нектарини   | Морозильна камера | 1 - 3 роки        |
| Печені продукти         | Бублики, хліб, випічка   | Морозильна камера | 1 - 3 роки        |
| Горіхи                  | Мигдаль, арахіс  | Комора            | 2 роки            |
|                         | Насіння соняшнику  | Комора            | 2 роки            |
| Кава                    | Кавові зерна   | Морозильна камера | 2-3 роки          |
|                         | Кава в зернах  | Комора            | 1 рік             |
|                         | Мелена кава  | Морозильна камера | 2 роки            |
|                         | Мелена кава  | Комора            | 5 – 6 місяців     |
| Готові рідини           | Соуси, супи, рагу  | Морозильна камера | 1 - 2 роки        |
| Сухі продукти           | Бобові, зернові  | Комора            | 1 - 2 роки        |
|                         | Макарони, рис  | Комора            | 1 - 2 роки        |
| Порошкоподібні продукти | Сухе молоко, сушений кокос   | Комора            | 1 - 2 роки        |
|                         | Борошно, цукор, коричневий цукор   | Комора            | 1 - 2 роки        |

| ТИП     | ПРОДУКТИ        | ДЕ ЗБЕРІГАТИ | ТЕРМІН ЗБЕРІГАННЯ |
|---------|-----------------|--------------|-------------------|
| Закуски | Чіпси           | Комора       | 3 - 6 тижнів      |
|         | Печиво, крекери | Комора       | 3 - 6 тижнів      |

## 5 ВИКОРИСТАННЯ КУХОННИХ ВАГ



### Примітка

На відображуване значення можуть впливати електромагнітні фактори, наприклад коли в безпосередній близькості від пристрою працює радіоприймач. Виріб можна буде знову використовувати за призначенням, коли перешкоди припиняться, але його може знадобитися перезапустити.

### • ВСТАНОВЛЕННЯ АКУМУЛЯТОРА

1. Переверніть ваги догори дном і надійно встановіть їх на тверду рівну поверхню.
2. Зніміть кришку відсіку для акумуляторів.
3. Встановіть у відсік акумулятори 2pcs CR-2032 або AAA (залежно від потреби).
4. Закрийте кришку відсіку для акумуляторів.

### • СТАН АКУМУЛЯТОРІВ

- Коли на РК-екрані з'являється символ низького заряду акумуляторів "Lo" , це означає, що акумулятори розряджені. Відкрийте відсік для акумуляторів і замініть старі на нові.
- Використані акумулятори не можна викидати разом із побутовими відходами. Не спалюйте акумулятори, оскільки при високій температурі вони можуть вибухнути. За інформацією щодо переробки та утилізації акумуляторів звертайтеся до відповідних місцевих органів.
- При заміні завжди використовуйте нові акумулятори того ж типу.

### ОПИС



UNIT



ON  
TARE

Кнопку ON  
TARE: Увімкнення, вимкнення та функція тари.

Кнопку UNIT: Unit exchange (g/ oz/ lb/ ml)

## ЕКСПЛУАТАЦІЯ

### • АКТИВАЦІЯ ВАГ

1. Увімкніть ваги, натиснувши кнопку  $\frac{\text{ON}}{\text{TARE}}$ .
2. На РК-екрані протягом декількох секунд відобразатимуться всі символи, а тоді на дисплеї з'явиться значення 0 г або 0,0 унції.
3. Після кілька хвилин простою ваги автоматично вимикаються.

### • ЗВАЖУВАННЯ ПРЕДМЕТУ

1. Увімкніть ваги.
2. Покладіть предмет на платформу, і на екрані з'явиться точна вага цього предмету.

### • ВИБІР ОДИНИЦІ ВИМІРЮВАННЯ ВАГИ

Натисніть клавішу X. Ви можете вибрати одну з чотирьох одиниць виміру: «g», «oz», «lb:oz» та «ml».

### • ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ ТАРИ

1. Увімкніть ваги.
2. На дисплеї з'явиться напис «0 г / 0,0 унції».
3. Покладіть предмет на платформу для зважування та прочитайте значення.
4. Знову натисніть кнопку  $\frac{\text{ON}}{\text{TARE}}$ . Вага цього предмету буде видалена, з'явиться напис «0 г / 0,0 унції».
5. Покладіть на платформу для зважування наступний предмет та прочитайте значення.



#### Примітка

Коли буде прибрано всі предмети, ваги покажуть від'ємне значення. Натисніть один раз кнопку  $\frac{\text{ON}}{\text{TARE}}$ , і від'ємне значення зникне.

### • ПЕРЕВАНТАЖЕННЯ

Коли навантаження перевищує максимальну вантажопідйомність цифрових ваг, на дисплеї з'являється напис "EEEE".

Зніміть предмет(и) з платформи ваг, щоб уникнути пошкодження ваг.

### • ВИМИКАННЯ ЖИВЛЕННЯ

1. Ваги можна вимкнути вручну, натиснувши кнопку  $\frac{\text{ON}}{\text{TARE}}$ , коли на дисплеї буде нуль.
2. Після кілька хвилин простою ваги автоматично вимикаються.

### • ОБСЛУГОВУВАННЯ

Протирайте м'якою тканиною. Не занурюйте безпосередньо у воду або миючий засіб, не чистіть абразивними матеріалами та не використовуйте агресивні миючі засоби.

## 6 ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

Зазвичай очищення є єдиною необхідною операцією з обслуговування.

 **Увага!**

Перед очищенням необхідно відключити багатофункціональну шухляду від електромережі. Вийміть вилку з розетки або від'єднайте ланцюг живлення багатофункціональної шухляди від електромережі.

Не використовуйте агресивні чи абразивні засоби для чищення, абразивні губки або гострі предмети, оскільки можуть з'явитися плями або сліди від стирання.

Не використовуйте прилади для чищення під високим тиском або паровим струменем.

### ПЕРЕДНЯ ЧАСТИНА ПРИЛАДУ

Багатофункціональну шухляду можна чистити вологою тканиною. Якщо вона дуже брудна, додайте у воду кілька крапель засобу для миття посуду.

Протирайте поверхні сухою ганчіркою насухо.

Можна використовувати спеціальні засоби для обробки поверхонь з нержавіючої сталі. Ці засоби на деякий час запобігають повторному забрудненню поверхонь. Нанесіть тонкий шар такого засобу на поверхню за допомогою м'якої тканини.

### ВНУТРІШНЯ ЧАСТИНА БАГАТОФУНКЦІОНАЛЬНОЇ ШУХЛЯДИ

Регулярно очищайте внутрішню поверхню багатофункціональної шухляди вологою тканиною. Якщо вона дуже брудна, додайте у воду кілька крапель засобу для миття посуду.

Протирайте поверхні сухою ганчіркою насухо.

Використовуйте багатофункціональну шухляду лише після того, як вона повністю висохне.

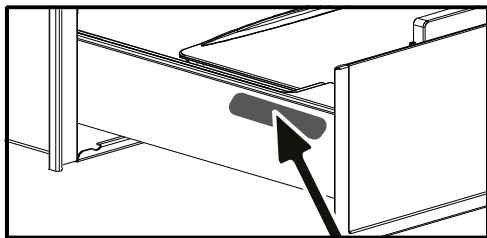
# 7 ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ




| НЕСПРАВНІСТЬ  | КОНТРОЛЬНИЙ ЛИСТ  |
|---|---|
| <b>ВАКУУМНИЙ УЩІЛЬНЮВАЧ</b>   |   |
| Не працює   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Чи правильно ввімкнуто шнур живлення в розетку?</li> <li>2. Чи зазнав шнур живлення пошкоджень?</li> <li>3. Чи він використовується постійно</li> </ol>   |
| Чи зазнав шнур живлення пошкоджень?   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Якщо отвір поліетиленового пакета на стрічці нагрівального дроту згорнутий або нерівний, ущільнювання буде неповним.</li> <li>2. При ручному ущільнюванні рівномірно притискайте обома руками. Якщо притискати занадто слабко або під нахилом в один бік, ущільнювання буде неповним.</li> <li>3. Перевірте, чи поліетиленовий пакет розподілений рівномірно.</li> <li>4. Перевірте, чи світиться червона лампа після тривалого натискання на кришку під час ручного ущільнювання.</li> <li>5. Перевірте, чи не пошкоджена стрічка нагрівального дроту або ущільнювальна гума.</li> </ol>   |
| Чи він використовується постійно  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Перевірте, чи отвір поліетиленового пакета знаходиться на внутрішній стороні нижньої прокладки.</li> <li>2. Перевірте, чи правильно закриті кришка та гаки.</li> <li>3. Перевірте, чи рівномірно розподілений поліетиленовий пакет, чи немає складок.</li> <li>4. Перевірте, чи вміст гострий і чи є отвір у пластику.</li> <li>5. Перевірте, чи поліетиленовий пакет не переповнений. (Належним рівнем заповнення пакету є три черті).</li> <li>6. Перевірте, чи не заблокований повітрязбірник.</li> <li>7. Перевірте, чи використовувався рельєфний вакуумний пакет.</li> <li>8. Перевірте, чи минуло 20 секунд після попередньої операції.</li> <li>9. Перевірте, чи не пошкоджена верхня / нижня прокладка. (У разі пошкодження зверніться до центру технічного обслуговування).</li> <li>10. Перевірте, чи піднято вакуумний перепускний клапан.</li> </ol> |
| Несправність ущільнення   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Якщо вміст проколює контейнер, загорніть його спочатку ще раз в інший, звичайний пакет, а потім здійсніть вакуумне ущільнювання, щоб запобігти проколюванню.</li> <li>2. Використовуйте рельєфний вакуумний пакет. У разі вакуумного ущільнення іншого, нормального пакету, повітря може виходити через стан ущільнювання пакету або його товщину.</li> <li>3. Їжа, яка сама утворює газ, може призвести до видимості порушення вакууму.</li> </ol>   |
| <b>КУХОННІ ВАГИ</b>   |   |
| “0-1d”<br>(на дисплеї)  | Навантаження перевищує максимальну вантажопідйомність цифрових ваг (5 кг).  |
| 0 g / 0.0 oz<br>(на дисплеї)  | Відкрийте кришку відсіку для акумуляторів у нижній частині ваг, там є перемикач для зміни одиниць виміру ваги: г --- фунт: унція.   |
| <br>(на дисплеї) | Показує, що акумулятор розряджений. Відкрийте відсік для акумуляторів і замініть старі на нові.   |

# 8 ПІСЛЯПРОДАЖНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

## СЕРВІСНІ ДЗВІНКИ

Будь-який ремонт вашого приладу повинен виконуватися кваліфікованим фахівцем, уповноваженим працювати з даним брендом. Коли ви телефонуєте, повідомте повну довідкову інформацію про ваш прилад (модель, тип, серійний номер). Ця інформація міститься на заводській табличці.



|                   |                |  |
|-------------------|----------------|--|
| <b>A</b>          | <b>B</b>       | <b>G</b>   |
| SERVICE: <b>C</b> | TYPE: <b>D</b> | <b>I</b>   |
| <b>E</b>          | <b>F</b>       |  |
| Nr <b>H</b>       |                | Made in France    |

В : Комерційна довідка  
С : Посилання на послугу  
Н : Серійний номер

## ОРИГІНАЛЬНІ ЗАПЧАСТИНИ

Під час будь-якого обслуговування вимагайте, щоб використовувалися тільки сертифіковані оригінальні запасні частини.





