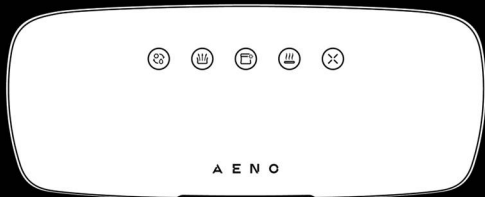


A E N O

User Manual

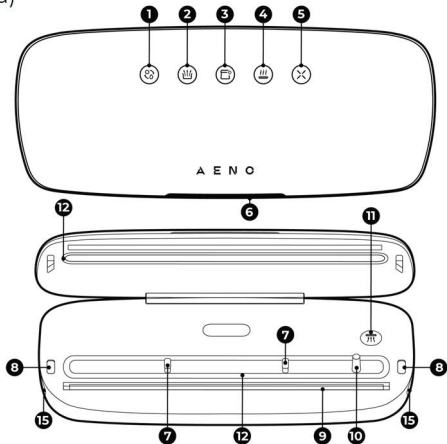
Vacuum Sealer VS2

(Model: AVS0002)

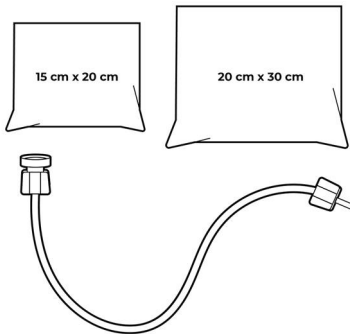


06.07.2022 | v.1.0.3

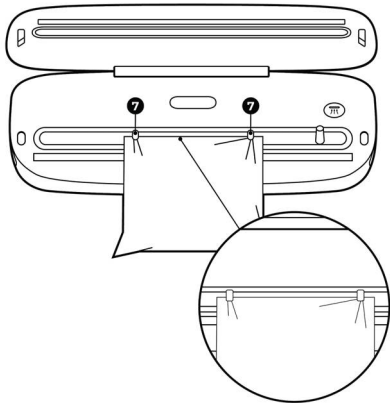
a)



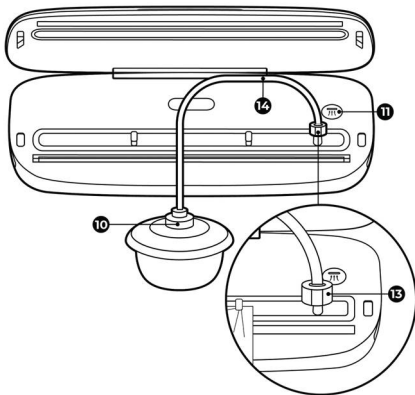
a)



b)



c)



LV AENO VS2 vakuuma pildītājs ir paredzēts pārtikas produktu iepakojšanai vakuumā, lai pagarinātu to glabāšanas laiku, marinēšanai vai gatavošanai sous vide.

Tehniskie dati

Barošanas spriegums: 220 V; frekvence: 50 Hz. Jauda: 120,0 W. Veiktspēja: līdz 4,5 litri/minūtē. Vakuumēšanas pakāpe:-75 kPa. Vakuumēšanas laiks vienam maisiņam: līdz 20 sekundēm. Viena maisiņa blīvēšanas laiks: līdz 13 sekundēm. Metinājuma platums: 2 mm. Maksimālais iepakojuma platums: līdz 30 cm. Maksimālā sildīšanas temperatūra: līdz +200 °C. Režīmi: "Dry", "Moist". Vadība: automātiskā, pulsējošā (manuālā). Izmēri (G×P×A): 375×150×70 mm.

Piegādes komplekts (a attēls)

Vakuummaiss **AENO VS2**, vakuuma maisi (15×20 cm (5 gab.), 20×30 cm (5 gab.)), adapteris (vakuuma šļūtene) konteineru vakuumēšanai, isā darba sākšanas rokasgrāmata, garantijas karte.

Ierobežojumi un brīdinājumi

1. Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet šo dokumentu. Pilna lietotāja rokasgrāmata ir pieejama lejupielādei vietnē aeno.com/documents.
2. Pirms pirmās ieslēgšanas pārbaudiet, vai elektrotīkla sprieguma un frekvences iestatījumi atbilst tehniskajos datos norādītajiem.
3. Nelietojiet ierīci, ja ir bojāts strāvas kabelis un/vai kontaktdakša. Ierīces remonts jāveic kvalificētam tehnikam.
4. Neiegremdējiet ierīci, strāvas vadu un/vai kontaktdakšu ūdenī vai citos šķīdumos. Neuzstādiet ierīci uz mitrām vai karstām virsmām vai ārējo siltuma avotu tuvumā.
5. Lai izvairītos no apdegumiem, pēc lodēšanas nepieskarieties metināšanas lentei (9) un metinājuma šuvei, līdz tie ir atdzisuši.
6. Pēc katras vakuuma iepakotāja lietošanas, īpaši, ja uz metināšanas sloksnes ir palikušas plastmasas daļiņas no maisiņa, jāveic tīrīšana. Atvienojiet ierīci no

tikla, izvelkot kontaktdakšu no kontaktlīdzda, un ļaujiet tai atdzist. Noslaukiet ierīces virsmu ar mikstu drānu, kas samērcēta siltā ūdenī vai maigā ziepju šķīdumā. Pēc tam noslaukiet ar mikstu drānu, kas samitrināta ar tīru ūdeni, un noslaukiet līdz sausumam. Neizmantojiet asus mazgāšanas līdzekļus, abrazīvas pastas, pulēšanas līdzekļus vai mazgāšanas līdzekļus, kas satur skābes vai šķīdinātājus.

7. "Moist" režīmu izmantojiet tikai produktiem ar nelielu šķidruma daudzumu.
8. Nedrīkst vakuumēt šķidrus pārtikas produktus; tas ir piemērots tikai noslēgšanai.
9. Izmantojiet tikai īpašus vakuumpaketājiem paredzētus maisiņus.
10. Vakuumpaketējam pievienotais adapteris (vakuuma šļūtene) tiek izmantots tikai gaisa izsūkņēšanai no īpašiem vakuuma konteineriem.
11. Pirms vakuuma noslēgšanas ieteicams mitrus pārtikas produktus nosusināt ar tīru dvieli vai drānu.
12. Lai mikroviļņu krāsnī uzsildītu vakuumā iepakotu pārtiku, maisiņā ir jāiztaisa caurums vai traukā jāatver izplūdes vārsts, lai tvaiks varētu izplūst.
13. Izmantojiet tikai ražotāja ieteiktos piederumus, palīgmateriālus un/vai rezerves daļas. Sīkāka informācija ir atrodamā pilnajā rokasgrāmatā, kas pieejama lejupielādei vietnē aeno.com/documents.
14. Pēc lietošanas ļaujiet ierīcei atdzist.
15. Lai uzglabāšanas laikā nedeformētu blīvējumu (12) un tādējādi nepasliktinātu ierīces darbību, ieteicams vāku aizvērt valīgi, neaizslēdzot slēdzenes (8).
16. Neļaujiet bērniem lietot un/vai spēlēties ar ierīci.

Ierīces vadība

Automātiska vakuuma un/vai maisiņu aizzīmogošana

1. Savienojiet ierīci ar strāvas avotu, pievienojot strāvas vadu ierīcei un pēc tam pievienojot strāvas vadu strāvas kontaktlīdzdai.
2. Ievietojiet pārtikas produktus vakuuma maisiņā. Uzmanīgi nostipriniet

maisiņa atvērto malu ar skavām (7) (skat. b attēlu).

3. No abām pusēm viegli piespiediet vāciņu pie korpusa. Pēc dzirdama klikšķa abas slēdzenes (8) automātiski aizveras.

4. Izvēlieties režīmu. Nospiediet ierīcē pogu "Dry/Moist" (1), lai pārslēgtos starp režīmiem. "Dry" režīms atbilst zilajam indikatoram (6) uz vadības paneļa, bet "Moist" režīms ir sarkans.

5. Nospiediet ierīcē pogu "Vac Seal" (3), lai uzsāktu evakuācijas un blīvēšanas procesu, vai pogu "Seal" (4), lai uzsāktu tikai blīvēšanas procesu.

6. Kad aizzīmogošana ir pabeigta, vadības panelī iedegas lampiņa un pēc dažām sekundēm atkal mirgo.

7. Vienlaikus nospiediet ierīces pogas (15), un vāks atvērsies automātiski.

8. Izņemiet maisiņu.

Mikstu produktu vakuūmēšana un blīvēšana

Mikstiem un maigiem izstrādājumiem iesakām izmantot manuālo (pulsa vadības) opciju. Šāda veida kontrole ļauj kontrolēt sūknēšanas intensitāti, lai nepasliktinātu ēdiena izskatu.

Lai to izdarītu, 4 un 5 soļa vietā sadaļā "Automātiska maisiņu vakuūmēšana un/vai aizzīmogošana" nospiediet un turiet nospiestu pogu "Pulse" (2), līdz tiek sasniegts vēlams vakuūmēšanas līmenis, vienlaikus saglabājot maisiņa satura formu, un pēc tam nospiediet pogu "Seal" (4), lai maisiņu aizzīmogotu.

Vakuūmēšana konteineros

- Ievietojiet pārtiku īpašajā vakuūma traukā un aizveriet vāku.
- Savienojiet konteineru izplūdes vārstu (13) un gaisa ieplūdes atveri (10) vakuūmpaketējā ar adapteri (14) (skatīt c) attēlu).
- Pārlicinieties, ka trauks ir cieši aizvērts.
- Nospiediet pogu (11) uz ierīces korpusa, lai sāktu evakuācijas procesu.
- Kad gaiss ir izplūdis, vēlreiz nospiediet ierīcē pogu (11), atvienojiet adapteri un aizveriet tvertnes izplūdes vārstu.

Vakuumēšanas un/vai blīvēšanas procesa pārtraukšana

Vakuumēšanas un/vai blīvēšanas procesu var jebkurā brīdī pārtraukt, izmantojot pogu "Stop" (5).

Piezīme. Pirms vakuumpaketāja atkārtotas iedarbināšanas pagaidiet vismaz 30 sekundes, lai novērstu sildelementa pārkaršanu.

Ieteikumi par vakuumā iepakotu pārtikas produktu uzglabāšanas laikiem Temperatūrā aptuveni +5 °C (+/- 3 °C):

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

Temperatūrā no -16 °C līdz -20 °C:

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

Temperatūrā aptuveni +25 °C (+/- 2 °C):

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

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

Iespējamo darbības traucējumu novēršana

- Uz metināšanas sloksnes ir iepakojuma pēdas. Iespējamais iemesls: metināšanas līstes pārkaršana. Risinājums: Atstājiet ierīci atdzist uz 90 sekundēm.
- Pēc aizzīmogošanas maisiņā parādās gaiss. Iespējamais cēlonis: maisiņa caurduršana ar asiem dēlišiem, zivju kauliem, makaroniem utt. Risinājums: nomainiet maisiņu, noņemiet visas izvīzītās asās malas.

- Blīvējuma šuve ir nestabila. Iespējamais iemesls: nepietiekams blīvēšanas laiks. Risinājums: atkārtojiet blīvēšanas procesu.

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



Šie simboli norāda, ka, atbrīvojoties no ierīces, tās baterijām un akumulatoriem, kā arī tās elektriskajiem un elektroniskajiem piederumiem, jāievēro elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu (WEEE) un bateriju un akumulatoru atkritumu noteikumi. Noteikumi paredz, ka šīs iekārtas, beidzoties to kalpošanas laikam, ir jālikvidē atsevišķi. Neizmetiet ierīci, tās baterijas un akumulatorus, kā arī elektriskos un elektroniskos piederumus kopā ar nešķīrotiem sadzīves atkritumiem, jo tas kaitētu videi. Lai atbrīvotos no šo iekārtu, tā ir jānodod atpakaļ tā tirdzniecības vai nodot vietējo uz pārstrādi. Lai saņemtu sīkāku informāciju, sazinieties ar vietējo sadzīves atkritumu apglabāšanas dienestu.

ASBISc patur tiesības modificēt ierīci un veikt izmaiņas un labojumus šajā dokumentā bez iepriekšēja brīdinājuma lietotājiem.

Garantijas termiņš un kalpošanas laiks ir 2 gadi no produkta iegādes datuma.

Ražotāja dati: ASBISc Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Kipra). Ražots Ķīnā.

Jaunākā informācija un detalizēti ierīču apraksti, kā arī pievienošanas instrukcijas, sertifikāti, kvalitātes prasību un garantijas informācija ir pieejama lejupielādei vietnē aeno.com/documents. Visas minētās preču zīmes un zīmolu nosaukumi ir to attiecīgo īpašnieku īpašums.