maltec



INSTRUKCJA OBSŁUGI PL

ZGRZEWARKA
PROSEAL 130W

PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA PROSIMY O ZAPOZNANIE SIĘ Z NINIEJSZĄ INSTRUKCJĄ OBSŁUGI! PRZESTRZEGAJ WSZYSTKICH INSTRUKCJI BEZPIECZEŃSTWA, ABY UNIKNĄĆ USZKODZEŃ SPOWODOWANYCH NIEWŁAŚCIWYM UŻYTKOWANIEM! ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI, ABY MÓC Z NIEJ SKORZYSTAĆ W PRZYSZŁOŚCI. NIEWŁAŚCIWE UŻYCIE MOŻE SPOWODOWAĆ OBRAŻENIA CIAŁA I USZKODZENIA ELEKTRYCZNE!

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

• Urządzenia nie powinny używać osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że będą one nadzorowane lub poinstruowane w tym zakresie.
• Dzieci powinny być pod nadzorem, aby nie bawiły się urządzeniem
• Próżniowo można pakować wyłącznie worki próżniowe teksturowane lub z wewnętrznymi kanalikami. Gładkie worki można tylko pakować, a nie pakować próżniowo.
• Nie należy pakować próżniowo żywności o ostrych krawędziach, ponieważ może to spowodować przebicie torebki i wyciek powietrza.
• Płyny można szczelnie zamknąć, ale nie można ich zamknąć próżniowo.
• Produkty o silnym zapachu, takie jak cebula, czosnek i imbir, a także produkty fermentujące, takie jak świeża kukurydza, mokry ryż i owoce utlenione, należy wysuszyć przed pakowaniem próżniowym. W przeciwnym razie woreczek może się rozszerzyć po kilku dniach. Alternatywnie, przed pakowaniem próżniowym, można umieścić w nim środek pochłaniający wilgoć.
• Po użyciu nie dotykaj przewodu grzewczego, gdyż może być nadal gorący i może spowodować oparzenia.
• Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu kuchenki gazowej.
• Jeśli używasz urządzenia w sposób ciągły, po każdych 5 użyciach zatrzymaj je na co najmniej 40 sekund, aby urządzenie mogło odpocząć.

ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA



1.



2.



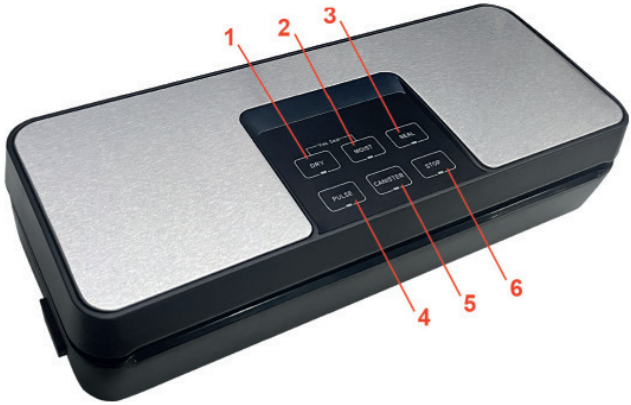
3.



4.

1. Pakowarka próżniowa
2. Torba rolowana (20x300 cm)
3. 20 szt. worków próżniowych (20x30 cm)
4. Zewnętrzny wąż ssący

OPIS PRODUKTU







1. SUSZENIE: Pakuj próżniowo suche produkty spożywcze.
2. WILGOTNY: Pakuj próżniowo wilgotne lub mokre produkty spożywcze.
3. ZAMKNIĘCIE: Tylko zgrzanie, bez odkurzania.
4. PULSE: Ręczne sterowanie odkurzaniem. Naciśnij i przytrzymaj, aby odkurzać; zwolnij, aby zatrzymać.
5. POJEMNIK: Używaj z dodatkową rurką próżniową do pakowania próżniowego pojemników, specjalnych worków próżniowych lub czerwonego wina.
6. STOP: Zatrzymaj maszynę.
7. Silikonowy pasek uszczelniający
8. Pasek uszczelniający gąbkowy
9. Schowek na torbę rolkową
10. Obcinak: Służy do przycinania worka próżniowego do wymaganej długości.
11. Wyjmowana tacka ociekowa: Zbiera płyny uwalniane z wilgotnego jedzenia podczas odkurzania. Wyjmij tackę, aby ją opróżnić i wyczyścić.
12. Port akcesoriów: Podłącz tutaj lampę próżniową.
13. Przyciski otwierające górną pokrywę: Naciśnij, aby otworzyć górną pokrywę.
14. Tkanina pokryta teflonem / Drut grzejny: Służy do zgrzewania worka. Nie dotykać po użyciu, ponieważ może być gorący.
15. Gniazdo zasilania: Podłącz tutaj przewód zasilający.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



1. Zdejmowany silikonowy pasek uszczelniający: Upewnij się, że silikonowy pasek jest na swoim miejscu. Jeśli się poruszy lub go zabraknie, uszczelnienie będzie nieskuteczne.
2. Zdejmowany pasek gąbkowy: Upewnij się, że pasek gąbkowy jest prawidłowo umieszczony. Jeśli jest odkształcony lub zatkany, odkurzanie może się nie powieść.
3. Podczas przechowywania trzymaj pokrywę otwartą: Jeśli urządzenie nie jest używane, pozostaw pokrywę otwartą, aby zapobiec zgnieceniu paska gąbki.

4. Prawidłowo umieść worek: Włóż worek do wyjmowanej tacki ociekowej, trzymając go blisko wypukłej części. Unikaj składania worka.
5. W przypadku zgromadzenia się płynu opróżnij tackę ociekową: Wyjmij i wylej cały płyn z tacki ociekowej.
6. Utrzymuj przewód grzejny w czystości: Zanieczyszczenia na przewodzie grzejnym mogą mieć wpływ na skuteczność uszczelnienia.
7. Nie przepełniaj worka: żywność powinna mieścić się w 2/3 objętości worka; przepełnienie może uniemożliwić działanie urządzenia.
8. Zachowaj odstęp od urządzenia: Aby zapewnić właściwe uszczelnienie, żywność powinna znajdować się w odległości co najmniej 25 mm od krawędzi urządzenia.

SPOSÓB UŻYCIA

SUCHO / WILGOTNIE — Uszczelnianie próżniowe



1.



2.



3.



4.



5.

1. Umieść torebkę płynnie w wyjmowanej tacce ociekowej.
2. Naciśnij obie strony pokrywy, aby ją szczelnie zamknąć.
3. W przypadku karmy suchej naciśnij DRY. W przypadku karmy wilgotnej naciśnij MOIST.
4. Gdy kontrolka zmieni się na STOP, proces jest zakończony. Naciśnij oba boczne przyciski, aby otworzyć pokrywę.
5. Jeśli płyn dostanie się do wyjmowanej tacki ociekowej, wyjmij tackę i wylej płyn.

Ogłoszenie: Nie przepełniaj worka, zwłaszcza żywnością w proszku. Żywność nie powinna zajmować więcej niż 2/3 worka.
Płyny można jedynie szczelnie zamknąć. Nie można ich zamknąć próżniowo.

TYLKO ZABEZPIECZENIE



1.



2.



3.



4.

1. Umieść torebkę płynnie w wyjmowanej tacce ociekowej.
2. Naciśnij obie strony pokrywy, aby ją szczelnie zamknąć.

3. Naciśnij SEAL, aby rozpocząć zgrzewanie.
4. Gdy kontrolka zmieni się na STOP, proces zgrzewania jest zakończony. Naciśnij oba boczne przyciski, aby otworzyć pokrywę.

KANISTER





1. **2.** **3.**

1. Zamknij górną pokrywę urządzenia.
2. Użyj rurki próżniowej, aby podłączyć pojemnik do urządzenia. Przytrzymaj silikonową część do zakończenia procesu.
3. Naciśnij przycisk CANISTER. Gdy kontrolka zmieni się na STOP, proces jest zakończony.

INFORMACJA O UŻYCIU NOŻY



Ostrze tnące i schowek na worek znajdują się wewnątrz urządzenia. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, dociśnij worek, jak pokazano na rysunku, podczas cięcia.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Sytuacja	Rozwiązanie
Produkt nie działa	1. Sprawdź, czy nie wystąpiła awaria zasilania i upewnij się, że wtyczka zasilania jest prawidłowo podłączona. 2. Jeśli używasz urządzenia nieprzerwanie przez dłuższy czas, odczekaj 30–45 sekund między sesjami odkurzania. 3. Sprawdź przewód zasilający, wtyczkę i urządzenie pod kątem uszkodzeń. W razie potrzeby skontaktuj się z obsługą klienta.
Nie uszczelnia dobrze	1. Upewnij się, że woreczek jest równomiernie umieszczony w tacce ociekowej, bez zagnieceń. 2. Upewnij się, że pokrywa jest całkowicie zamknięta (naciśnij obie strony, aż usłyszysz kliknięcie). 3. Po naciśnięciu przycisku sprawdź, czy kontrolka działa. Jeśli nie, skontaktuj się z obsługą klienta.
Odkurzacz nie działa, tylko uszczelka	Użyj teksturowanego worka próżniowego. Gładkie worki można jedynie zgrzewać, nie można ich odkurzać.

Wycieki powietrza po odkurzaniu	1. Unikaj odkurzania żywności z ostrymi krawędziami, które mogą przebić woreczek. 2. Worek odkurzacza może być uszkodzony lub mieć niewielką nieszczelność — wymień go. 3. Zbyt duża ilość płynu w worku może uniemożliwić prawidłowe odkurzanie. Użyj pojemnika na płyny.
Obszar uszczelnienia ulega zniszczeniu po uszczelnieniu	Przewód grzejny może być zbyt gorący. Unikaj ciągłego użytkowania; odczekaj 10–15 sekund między każdym cyklem odkurzania.
Torba nadmuchuje się lub wydmuchuje powietrze po kilku dniach	Niektóre produkty spożywcze z czasem uwalniają gazy: produkty o silnym zapachu (cebula, czosnek, imbir), produkty fermentujące (świeża kukurydza, mokry ryż) lub utlenione owoce. Wysusz te produkty przed odkurzaniem lub dodaj do torebki środek pochłaniający wilgoć, aby zapobiec ich pęcznieniu.

DANE TECHNICZNE

MOC ZNAMIONOWA	130W
NAPIĘCIE ZNAMIONOWE	220-240V
CZĘSTOTLIWOŚĆ ZNAMIONOWA	50Hz
TRYB CZUWANIA	0,42W
WYDAJNOŚĆ POMPY	7L
MAKSYMALNA DŁUGOŚĆ USZCZELNIENIA	300 mm
MOC PRÓŻNI	80kPa

GWARANCJA

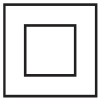
Sprzedawca ponosi odpowiedzialność za wady towaru przez okres 2 lat od daty wydania towaru.

Wszystkie zdjęcia i rysunki mają charakter wyłącznie poglądowy.

Utylizacja sprzętu elektrycznego



Symbol przekreślonego kontenera na odpady na kółkach umieszczony na produktach informuje, że zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny (dalej również „zużyty sprzęt" lub „elektrośmieci") nie może być wyrzucany razem z odpadami komunalnymi. Wyrzucając elektrośmieci do pojemnika stwarzasz zagrożenie dla środowiska. Zużyty sprzęt może zawierać substancje (np. ołów, kadm, chrom, brom, rtęć, freon) niebezpieczne dla zdrowia i życia ludzi oraz dla środowiska. Sortując i przekazując zużyty sprzęt do przetworzenia, odzysku, recyklingu i utylizacji, chronisz środowisko przed zanieczyszczeniem i skażeniem, przyczyniasz się do zmniejszenia zużycia zasobów naturalnych i obniżenia kosztów produkcji nowego sprzętu.





DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Malis B. Machoński Sp. K. oświadcza, że opisane w niniejszej instrukcji urządzenie spełnia wszystkie wymagania:

(LVD) Directive 2014/35/EU
(EMC) Directive 2014/30/EU
(ErP) Directive 2009/125/EC
REACH
(RoHS) Directive 2011/65/EU

Spełnia następujące standardy:

IEC 60335-2-45:2002
IEC 60335-1:2010

EN IEC 55014-1:2021
EN IEC 55014-2:2021
EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021
EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021

Producent:
Malis B. Machoński Sp. K.
Zbożowa 2E, Wysogotowo
62-081, Przeźmierowo, Polska
www.malis.pl



Bartosz Machoński

maltec



INSTRUCTION MANUAL EN

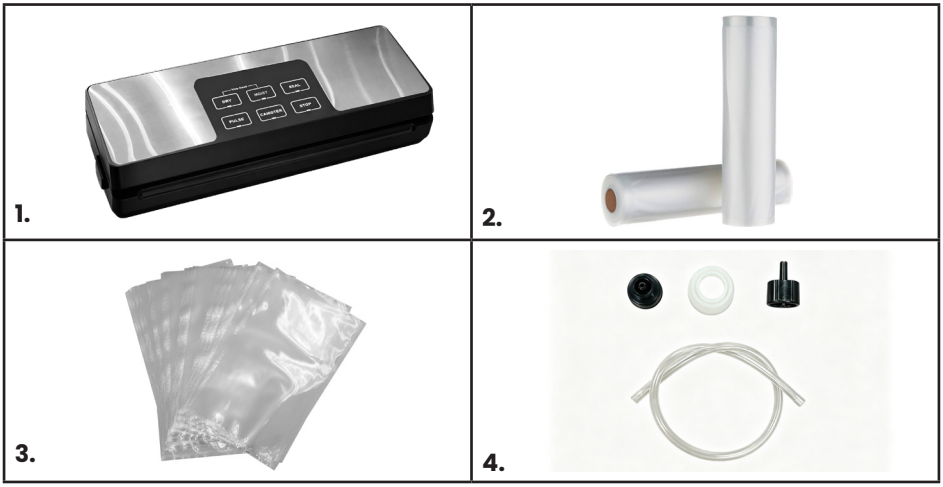
VACUUM SEALER
PROSEAL 130W

BEFORE USING THIS DEVICE, PLEASE READ THIS USER MANUAL! FOLLOW ALL SAFETY INSTRUCTIONS TO AVOID DAMAGE CAUSED BY IMPROPER USE!
KEEP THIS USER MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.
IMPROPER USE CAN CAUSE PERSONAL INJURY AND ELECTRICAL DAMAGE!

SAFETY INSTRUCTIONS

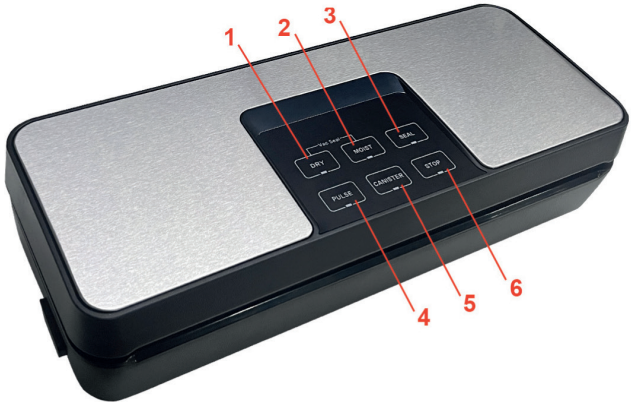
• The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction
• Children being supervised not to play with the appliance
• Only textured vacuum bags or bags with internal channels can be vacuum sealed. Smooth bags can only be sealed, not vacuumed.
• Do not vacuum seal food with sharp edges, as it may puncture the bag and cause air leakage.
• Liquids can be sealed, but they cannot be vacuum sealed.
• Strong-smelling foods, such as onion, garlic, and ginger, as well as fermentable foods, such as fresh corn, wet rice, and oxidized fruit, should be dried before vacuum sealing. Otherwise, the bag may expand after a few days. Alternatively, place a desiccant inside the bag before vacuum sealing.
• After use, do not touch the heating wire, as it may still be hot and could cause burns.
• Do not place the machine near a gas stove.
• When using the machine continuously, stop for at least 40 seconds after every 5 uses to allow the machine to rest.

PACKAGE CONTENTS



1. Vacuum Sealer
2. Roll bag (20x300cm)
3. 20pcs vacuum bags (20x30cm)
4. External suction hose

PRODUCT DESCRIPTION







1. DRY: Vacuum seal dry foods.
2. MOIST: Vacuum seal moist or wet foods.
3. SEAL: Seal only, without vacuuming.
4. PULSE: Manually control vacuuming. Press and hold to vacuum; release to stop.
5. CANISTER: Use with an extra vacuum tube to vacuum containers, special vacuum bags, or red wine.
6. STOP: Stop the machine.
7. Silicone sealing strip
8. Sponge sealing strip
9. Roll bag storage compartment
10. Cutter: Used to cut the vacuum bag to the required length.
11. Removable drip tray: Collects liquid released from moist food during vacuuming. Remove the tray to empty and clean it.
12. Accessory port: Connect the vacuum tube here.
13. Upper lid release buttons: Press to open the upper lid.
14. Teflon-coated fabric / Heating wire: Used for sealing the bag. Do not touch after use, as it may be hot.
15. Power socket: Connect the power cord here.

BEFORE FIRST USE



1. Removable silicone sealing strip: Ensure the silicone strip is in place. If it moves or is missing, sealing will be ineffective.
2. Removable sponge strip: Make sure the sponge strip is correctly positioned. If it is out of shape or obstructed, vacuuming may fail.
3. Keep the lid open when storing: If the machine is not in use, leave the lid open to prevent the sponge strip from being squashed.

4. Place the bag correctly: Insert the bag into the removable drip tray, keeping it near the raised section. Avoid folding the bag.
5. Empty the drip tray if liquids collect: Remove and pour out any liquid from the drip tray.
6. Keep the heating wire clean: Debris on the heating wire can affect sealing performance.
7. Do not overfill the bag: Keep food within 2/3 of the bag's area; overfilling may prevent the machine from working.
8. Maintain distance from the machine: Keep food at least 25mm away from the machine edge for proper sealing.

HOW TO USE

DRY / MOIST — Vacuum Seal



1.



2.



5.



3.



4.

1. Place the bag smoothly into the removable drip tray.
2. Press down both sides of the lid to close it securely.
3. For dry food, press DRY. For moist food, press MOIST.
4. When the indicator light changes to STOP, the process is complete. Press both side buttons to open the lid.
5. If liquid enters the removable drip tray, remove the tray and pour the liquid out.

Notice: Do not overfill the bag, especially with powdered food. Food should not take up more than 2/3 of the bag.
Liquids can be sealed only; they cannot be vacuum sealed.

SEAL ONLY



1.



2.



3.



4.

1. Place the bag smoothly into the removable drip tray.
2. Press down both sides of the lid to close it securely.

3. Press SEAL to start sealing.
4. When the indicator light changes to STOP, the sealing process is complete. Press both side buttons to open the lid.

CANISTER


1.


2.


3.

1. Close the upper lid of the machine.
2. Use the vacuum tube to connect the container to the machine. Hold the silicone part until the process is complete.
3. Press the CANISTER button. When the indicator light changes to STOP, the process is complete.

CUTTER USE NOTICE



The cutter blade and roll bag storage are inside the machine. For best results, press the bag down as shown in the picture while cutting.

TROUBLESHOOTING

Situation	Solution
Product not working	1. Check for a power failure and ensure the power plug is properly inserted. 2. If used continuously for a long time, wait 30–45 seconds between vacuum sessions. 3. Inspect the power cord, plug, and machine for damage. Contact the customer service if needed.
Doesn't seal well	1. Ensure the bag is placed smoothly in the drip tray without folds. 2. Make sure the lid is fully closed (press both sides until a "click" is heard). 3. After pressing the button, check that the indicator light works. If not, contact customer service.
Vacuum doesn't work, only seal	Use a textured vacuum bag. Smooth bags can only be sealed, not vacuumed.

Air leaks after vacuuming	1. Avoid vacuuming food with sharp edges that could puncture the bag. 2. The vacuum bag may be damaged or have a small leak — replace it. 3. Too much liquid in the bag can prevent proper vacuuming. Use a container for liquids.
Seal area breaks down after sealing	The heating wire may be too hot. Avoid continuous use; wait 10–15 seconds between each vacuum cycle.
Bag inflates or blows air after a few days	Some foods release gases over time: strong-smelling foods (onion, garlic, ginger), fermentable foods (fresh corn, wet rice), or oxidized fruit. Dry these foods before vacuuming, or add a desiccant to the bag to prevent swelling.

TECHNICAL DATA

RATED POWER	130W
RATED VOLTAGE	220-240V
RATED FREQUENCY	50Hz
STANDBY MODE	0,42W
PUMP CAPACITY	7L
MAX SEALING LENGTH	300mm
VACUUM POWER	80kPa

WARRANTY

The seller is liable for defective goods for 2 years from the date of delivery.

All pictures and drawings are for reference only.

Disposal of electrical equipment

The symbol of the crossed-out wheeled waste container placed on the products informs that used electrical and electronic equipment (hereinafter also "waste equipment" or "electro-waste") may not be disposed of with municipal waste. By throwing e-waste into the container, you pose a threat to the environment. Used equipment may contain substances (e.g. lead, cadmium, chromium, bromine, mercury, freon) that are dangerous to human health and life and to the environment. By sorting and handing over used equipment for processing, recovery, recycling and disposal, you protect the environment against pollution and contamination, you contribute to reducing the use of natural resources and lowering the production costs of new equipment.

DECLARATION OF CONFORMITY

Malis B. Machoński Sp. K. declares that device described in this manual meets all the requirements of the:

(LVD) Directive 2014/35/EU
(EMC) Directive 2014/30/EU
(ErP) Directive 2009/125/EC
REACH
(RoHS) Directive 2011/65/EU

Meets the following standards:

IEC 60335-2-45:2002
IEC 60335-1:2010

EN IEC 55014-1:2021
EN IEC 55014-2:2021
EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021
EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021

Producent:
Malis B. Machoński Sp. K.
Zbożowa 2E, Wysogotowo
62-081, Przeźmierowo, Polska
www.malis.pl

Bartosz Machoński

maltec



BEDIENUNGSANLEITUNG DE

VAKUUMIERGERÄT
PROSEAL 130W

BITTE LESEN SIE VOR DER VERWENDUNG DIESES GERÄTS DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG! BEACHTEN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE, UM SCHÄDEN DURCH UNSACHGEMÄSSE VERWENDUNG ZU VERMEIDEN!
BEWAHREN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF. UNSACHGEMÄSSE VERWENDUNG KANN ZU VERLETZUNGEN UND ELEKTRISCHEN SCHÄDEN FÜHREN!

SICHERHEITSHINWEISE

• Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder angewiesen.
• Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
• Nur strukturierte Vakuumbeutel oder Beutel mit internen Kanälen können vakuumiert werden. Glatte Beutel können nur versiegelt, aber nicht vakuumiert werden.
• Lebensmittel mit scharfen Kanten sollten nicht vakuumiert werden, da diese den Beutel durchstechen und zu Luftaustritt führen können.
• Flüssigkeiten können versiegelt, aber nicht vakuumversiegelt werden.
• Stark riechende Lebensmittel wie Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer sowie fermentierbare Lebensmittel wie frischer Mais, nasser Reis und oxidiertes Obst sollten vor dem Vakuumieren getrocknet werden. Andernfalls kann sich der Beutel nach einigen Tagen ausdehnen. Alternativ kann vor dem Vakuumieren ein Trockenmittel in den Beutel gegeben werden.
• Berühren Sie nach Gebrauch nicht den Heizdraht, da dieser noch heiß sein und Verbrennungen verursachen kann.
• Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe eines Gasherds auf.
• Bei kontinuierlichem Gebrauch der Maschine sollte nach jeweils 5 Anwendungen eine Pause von mindestens 40 Sekunden eingelegt werden, damit sich die Maschine erholen kann.

PACKUNGSINHALT

1.

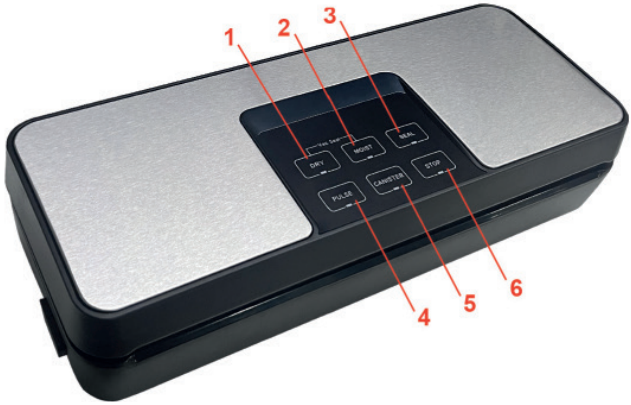

2.


3.


4.


1. Vakuumiergerät
2. Rolltasche (20x300cm)
3. 20 Stück Vakuumbeutel (20 x 30 cm)
4. Externer Saugschlauch

PRODUKTBESCHREIBUNG







1. TROCKEN: Trockene Lebensmittel vakuumieren.
2. FEUCHTIGKEIT: Feuchte oder nasse Lebensmittel vakuumieren.
3. VERSCHLIESSEN: Nur verschließen, ohne Vakuum.
4. PULS: Manuelle Steuerung des Staubsaugens. Zum Staubsaugen gedrückt halten; zum Stoppen loslassen.
5. KANNE: Mit einem zusätzlichen Vakuumschlauch zum Vakuumieren von Behältern, speziellen Vakuumbeuteln oder Rotwein verwenden.
6. STOP: Maschine anhalten.
7. Silikon-Dichtungsstreifen
8. Schwammdichtungsstreifen
9. Aufbewahrungsfach für Rollkoffer
10. Cutter: Wird verwendet, um den Staubsaugerbeutel auf die benötigte Länge zuzuschneiden.
11. Herausnehmbare Tropfschale: Sammelt Flüssigkeit, die beim Staubsaugen von feuchten Lebensmitteln austritt. Die Schale kann zum Entleeren und Reinigen entnommen werden.
12. Zubehöranschluss: Hier wird die Vakuumröhre angeschlossen.
13. Entriegelungsknöpfe für den oberen Deckel: Zum Öffnen des oberen Deckels drücken.
14. Teflonbeschichtetes Gewebe / Heizdraht: Wird zum Verschließen des Beutels verwendet. Nach Gebrauch nicht berühren, da es heiß sein kann.
15. Steckdose: Schließen Sie hier das Netzkabel an.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG



1. Abnehmbarer Silikondichtungsstreifen: Stellen Sie sicher, dass der Silikonstreifen richtig sitzt. Wenn er sich verschiebt oder fehlt, ist die Abdichtung unwirksam.
2. Herausnehmbarer Schwammstreifen: Achten Sie darauf, dass der Schwammstreifen richtig positioniert ist. Wenn er verformt oder verstopft ist, kann das Staubsaugen fehl-

schlagen.
3. Deckel beim Verstauen offen lassen: Wenn die Maschine nicht in Gebrauch ist, lassen Sie den Deckel offen, damit der Schwammstreifen nicht gequetscht wird.
4. Beutel richtig einsetzen: Legen Sie den Beutel in die herausnehmbare Tropfschale und achten Sie darauf, dass er sich in der Nähe des erhöhten Bereichs befindet. Vermeiden Sie es, den Beutel zu falten.
5. Leeren Sie die Tropfschale, falls sich Flüssigkeiten darin ansammeln: Nehmen Sie die Tropfschale heraus und gießen Sie die Flüssigkeit aus.
6. Halten Sie den Heizdraht sauber: Ablagerungen auf dem Heizdraht können die Dichtungsleistung beeinträchtigen.
7. Den Beutel nicht überfüllen: Die Lebensmittel sollten maximal 2/3 des Beutelvolumens ausfüllen; eine Überfüllung kann die Funktion der Maschine beeinträchtigen.
8. Abstand zur Maschine einhalten: Für eine ordnungsgemäße Versiegelung müssen die Lebensmittel mindestens 25 mm vom Maschinenrand entfernt sein.

ANLEITUNG ZUR VERWENDUNG

TROCKEN / FEUCHT — Vakuumversiegelung



1.



2.



3.



4.



5.

1. Legen Sie den Beutel glatt in die herausnehmbare Tropfschale.
2. Drücken Sie beide Seiten des Deckels nach unten, um ihn sicher zu verschließen.
3. Für trockenes Futter die Taste TROCKEN drücken. Für feuchtes Futter die Taste FEUCHT drücken.
4. Sobald die Kontrollleuchte auf STOP wechselt, ist der Vorgang abgeschlossen. Drücken Sie beide seitlichen Tasten, um den Deckel zu öffnen.
5. Falls Flüssigkeit in die herausnehmbare Tropfschale gelangt, nehmen Sie die Schale heraus und gießen Sie die Flüssigkeit aus.

Beachten: Füllen Sie den Beutel nicht zu voll, insbesondere nicht mit pulverförmigem Futter. Das Futter sollte nicht mehr als 2/3 des Beutels einnehmen.
Flüssigkeiten können nur luftdicht verschlossen werden; eine Vakuumversiegelung ist nicht möglich.

NUR SIEGEL



1. 2. 3.

1. Legen Sie den Beutel glatt in die herausnehmbare Tropfschale.
2. Drücken Sie beide Seiten des Deckels nach unten, um ihn sicher zu verschließen.
3. Drücken Sie SEAL, um den Versiegelungsprozess zu starten.
4. Sobald die Kontrollleuchte auf STOP wechselt, ist der Versiegelungsvorgang abgeschlossen. Drücken Sie beide seitlichen Tasten, um den Deckel zu öffnen.

KANISTER



1. 2. 3.

1. Schließen Sie den oberen Deckel der Maschine.
2. Verbinden Sie den Behälter mithilfe des Vakuumschlauchs mit der Maschine. Halten Sie das Silikonteil fest, bis der Vorgang abgeschlossen ist.
3. Drücken Sie die CANISTER-Taste. Sobald die Kontrollleuchte auf STOP wechselt, ist der Vorgang abgeschlossen.

HINWEIS ZUR VERWENDUNG DES SCHNEIDEGERÄTS



Schneidmesser und Beutelaufbewahrung befinden sich im Inneren der Maschine. Für optimale Ergebnisse den Beutel beim Schneiden wie abgebildet nach unten drücken.

FEHLERBEHEBUNG

Situation	Lösung
Produkt funktioniert nicht	1. Prüfen Sie, ob ein Stromausfall vorliegt und ob der Netzstecker richtig eingesteckt ist. 2. Bei längerer, ununterbrochener Anwendung sollten zwischen den einzelnen Saugvorgängen 30–45 Sekunden gewartet werden. 3. Überprüfen Sie das Netzkabel, den Stecker und das Gerät auf Beschädigungen. Wenden Sie sich gegebenenfalls an den Kundendienst.

Schließt nicht richtig ab	1. Achten Sie darauf, dass der Beutel glatt und faltenfrei in die Abtropfschale gelegt wird. 2. Stellen Sie sicher, dass der Deckel vollständig geschlossen ist (drücken Sie beide Seiten, bis ein „Klick“ zu hören ist). 3. Überprüfen Sie nach dem Drücken des Knopfes, ob die Kontrollleuchte funktioniert. Falls nicht, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
Vakuum funktioniert nicht, nur Dichtung.	Verwenden Sie einen strukturierten Vakuumbeutel. Glatte Beutel können nur versiegelt, aber nicht vakuumiert werden.
Nach dem Staubsaugen tritt Luft aus.	1. Vermeiden Sie das Absaugen von Lebensmitteln mit scharfen Kanten, da diese den Beutel durchstechen könnten. 2. Der Staubsaugerbeutel könnte beschädigt sein oder ein kleines Leck haben – ersetzen Sie ihn. 3. Zu viel Flüssigkeit im Beutel kann das Staubsaugen behindern. Verwenden Sie einen Behälter für Flüssigkeiten.
Der Dichtungsbereich zersetzt sich nach dem Abdichten.	Der Heizdraht könnte zu heiß sein. Vermeiden Sie Dauerbetrieb; warten Sie 10–15 Sekunden zwischen den einzelnen Vakuumzyklen.
Der Beutel bläst sich nach ein paar Tagen auf oder gibt Luft ab.	Manche Lebensmittel geben mit der Zeit Gase ab: stark riechende Lebensmittel (Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer), fermentierbare Lebensmittel (frischer Mais, nasser Reis) oder oxidiertes Obst. Trocknen Sie diese Lebensmittel vor dem Vakuumieren oder geben Sie ein Trockenmittel in den Beutel, um ein Aufquellen zu verhindern.

TECHNISCHE DATEN

NENNLEISTUNG	130W
NENNSPANNUNG	220-240V
NENNFREQUENZ	50 Hz
STANDBY-MODUS	0,42W
PUMPENKAPAZITÄT	7L
MAXIMALE DICHTUNGSLÄNGE	300 mm
VAKUUMLEISTUNG	80 kPa

GARANTIE

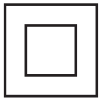
Der Verkäufer haftet für mangelhafte Ware für einen Zeitraum von 2 Jahren ab Lieferdatum.

Alle Bilder und Zeichnungen dienen nur als Referenz.

Entsorgung von Elektrogeräten



Das Symbol des durchgestrichenen Abfallbehälters auf den Produkten weist darauf hin, dass gebrauchte Elektro- und Elektronikgeräte (im Folgenden auch „Altgeräte" oder „Elektroschrott") nicht über den Hausmüll entsorgt werden dürfen. Wenn Sie Elektroschrott in den Container werfen, gefährden Sie die Umwelt. Altgeräte können Stoffe enthalten (z.B. Blei, Cadmium, Chrom, Brom, Quecksilber, Freon), die für die Gesundheit und das Leben von Menschen und für die Umwelt gefährlich sind. Durch die Sortierung und Abgabe von Altgeräten zur Aufbereitung, Verwertung, zum Recycling und zur Entsorgung schützen Sie die Umwelt vor Verschmutzung und Kontamination, tragen zur Verringerung des Verbrauchs natürlicher Ressourcen bei und senken die Produktionskosten für neue Geräte.





KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Malis B. Machoński Sp. K. erklärt, dass das in diesem Handbuch beschriebene Gerät alle Anforderungen der:

(LVD) Directive 2014/35/EU
(EMC) Directive 2014/30/EU
(ErP) Directive 2009/125/EC
REACH
(RoHS) Directive 2011/65/EU

Erfüllt die folgenden Normen:

IEC 60335-2-45:2002
IEC 60335-1:2010

EN IEC 55014-1:2021
EN IEC 55014-2:2021
EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021
EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021

Hersteller:
Malis B. Machoński Sp. K.
Zbożowa 2E, Wysogotowo
62-081, Przeźmierowo, Polska
www.malis.pl



Bartosz Machoński