



Vakuum Boxen

Gebrauchsanweisung	2
Instructions for use	6
Mode d'emploi	10
Gebruiksaanwijzing	14
Brugsanvisning	18
Руководство по эксплуатации	22


Vakuumieren allgemein

Lebensmittel verderben leicht unter Einfluss von Sauerstoff, Licht und Temperatur über 0°C. Im Kühlschrank wird die Haltbarkeit etwas verlängert.

Welche Vorteile bietet das Vakuumieren von Lebensmitteln:

- Durch den Sauerstoffentzug haben Bakterien + Schimmelpilze fast keine Entwicklungsmöglichkeit.
- Feuchtigkeit und Nährstoffe bleiben erhalten.
- Schutz vor Gerüchen oder dem Bilden von Gerüchen.
- Hygienische Lagerung.

Allgemein

- Diese Behälter sind nur für den Gebrauch im Haushalt und Innenräumen, jedoch nicht im Gewerbe bestimmt. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf. Bei Weitergabe an andere Personen ist die Gebrauchsanweisung mit zu übergeben. Benutzen Sie die Behälter wie angegeben und beachten Sie die Sicherheitshinweise. Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung entstehen, wird keine Haftung übernommen.
-  Keine Produkte vakuumieren die Alkohol, Benzin oder möglicherweise explosive Substanzen enthalten. Keine lebenden Tiere im Behälter vakuumieren.
- **Die Deckel sind nicht Mikrowellengeeignet! Die Boxen dürfen maximal 2 Minuten in der Mikrowelle aufheizen!**

Reinigung

Vor dem ersten Gebrauch müssen alle Teile in Seifenwasser gereinigt werden. Die Vakuumbehälter sind spülmaschineneeignet.

Hygiene

Um Bakterienbefall zu vermeiden müssen alle Teile nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Verfärbungen des Kunststoffes sind möglich.

Lieferumfang:

- 3 Behälter mit Deckel
- 3 Abtropfeinlagen
- 1 Vakuumschlauch mit Adapter
- 1 manuelle Vakuumpumpe

(Prüfen Sie bei Lieferung alle Teile auf Beschädigungen)

Die stapelbaren Behälter sind geeignet zum:

- Gefrieren
- Lagerung im Kühl- oder Gefrierschrank
- Aufbewahrung von trockenen Lebensmitteln

Vakuumieren:

Das Vakuum wird durch die mitgelieferte manuelle Vakuumpumpe oder einen elektrischen Vakuumierer erzeugt. Schauen Sie auf unsere Homepage www.steba.com um sich einen Überblick unserer Vakuumierer zu verschaffen.

Bedienung

- Den Behälter nicht ganz komplett mit Lebensmitteln füllen. Lassen Sie etwas Platz zum Rand des Behälters.
- Verwenden Sie die Abtropfeinlage bei feuchten Lebensmitteln (Obst, Fleisch, etc).
- Verschließen Sie den Deckel mit den beiden Clips.
- Achten Sie darauf, dass sich keine Rückstände am Behälterrand, Deckel oder Ventil befinden, da sonst kein Vakuum aufgebaut werden kann.
- Setzen Sie die Vakuumpumpe auf das Ventil im Deckel und pumpen Sie so lange bis sich ein Widerstand aufbaut.



- Zum Vakuumieren mit einem elektrischen Vakuumierer stecken Sie den Adapter des Vakuumschlauches auf den Schlauchanschluss Ihres Vakuumierers. Das andere Schlauchende setzen Sie auf das Ventil im Deckel. Starten Sie den Vakuumierer. Die Luft wird abgesaugt und der Deckel sitzt fest auf dem Behälter.
- Zum Öffnen des Behälters drücken Sie das Ventil im Deckel. Das Vakuum wird aufgehoben.

Datumsanzeige

Damit kann man das Datum der Einlagerung, oder das Verfallsdatum der Lebensmittel einstellen.

Haltbarkeit

Die angegebenen Werte sind abhängig von:

- Der Qualität der Lebensmittel
- Kühltemperatur von 3 – 5°C
- Mehrfaches Öffnen der Behälter reduziert die Qualität

Lebensmittel	Normale Haltbarkeit im Kühlschrank	Haltbarkeit im Vakuum-Behälter
Essen, gekocht	2 Tage	10 Tage
Frisches Fleisch	2 – 3 Tage	6 Tage
Gekochtes Fleisch	4 – 5 Tage	8 – 10 Tage
Frischer Fisch	2 – 3 Tage	4 – 5 Tage
Wurst, geräuchert	7 Tage	15 – 18 Tage
Käse	5 – 7 Tage	13 – 15 Tage
Frisches Gemüse	5 Tage	18 – 20 Tage
Salat, gewaschen	3 Tage	5 – 8 Tage
Frisches Obst	8 – 10 Tage	8 – 20 Tage
Brot	3 – 4 Tage	7 – 8 Tage

Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.



Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollten und um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelsysteme oder senden Sie das Gerät zur Entsorgung an die Stelle, bei der Sie es gekauft haben. Diese wird dann das Gerät der stofflichen Verwertung zuführen.

Verpackungs-Entsorgung

Wenn möglich heben Sie die Verpackung auf um im Falle einer Garantie das Gerät zurückschicken zu können. Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden.



In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

Kundenservice:

Sollte Ihr Gerät wider Erwarten einmal den Kundendienst benötigen, wenden Sie sich bitte an nachfolgende Anschrift. Wir werden dann im Garantiefall die Abholung veranlassen. Das Gerät muss transportfähig verpackt sein.

Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Vertrieb-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,
Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
E-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

Achtung! Elektrogeräte dürfen nur durch Elektro-Fachkräfte repariert werden, da durch unsachgemäße Reparaturen erhebliche Folgeschäden entstehen können.


Vacuuming

Food easily spoils under the influence of oxygen, light and temperatures above 0°C. Storing food in a fridge increases shelf life a little.

The advantages of Vacuum sealing:

- The removal of oxygen gives bacteria and mould little opportunity to grow
- Moisture and nutrients are retained.
- Protects from odours and odour accumulation
- Hygienic storage.

Generally

- Those boxes are for private and indoor use only and must not be used commercially. Please read the instruction manual carefully and keep it at a safe place. When the boxes are given to another person the instruction manual should be passed to that person, too. Only use the boxes as described in the instruction manual and pay attention to the safety information. No liability for damages or accidents will be accepted, which are caused by not paying attention to the instruction manual.
-  Do not vacuum any products which may contain alcohol, petrol or any other explosive substances. Do not vacuum living animals
- **The lids are not suitable for micro-waves! Only heat the boxes for maximum 2 minutes in the micro-wave!**

Cleaning

Before initial use, all parts must be cleaned in soapy water. The vacuum containers are dishwasher suitable.

Hygiene

To avoid bacterial attack, all parts must be cleaned after each use. Discoloration of the plastic is possible.

Scope of supply:

- 3 containers with lid
- 3 drip trays
- 1 vacuum hose with adapter
- 1 manual vacuum pump
- (check all part for damages when delivered)

The stackable containers are used for:

- Freezing
- Storage in refrigerator or freezer
- Storage of dry food

Usage

The vacuum is generated by the supplied manual vacuum pump or an electric vacuum sealer. Please visit our homepage to get an overview about our current assortment of vacuum sealers.

How to use

- Do not completely fill the container with food. Leave some space to the edge of the container.
- Use the drip tray for moist food (fruit, meat, etc).
- Close the lid with the two clips.
- Make sure that there are no residues on the container edge, lid or valve, otherwise no vacuum can be built up.
- Place the manual vacuum pump on the valve in the lid and pump until a resistance builds up.



- For vacuuming with an electric vacuum sealer, insert the adapter of the vacuum hose onto the hose connection of your vacuum sealer. Place the other tube end on the valve in the lid. Start the vacuum cleaner. The air is aspirated and the lid sits firmly on the container.
- To open the container, press the valve in the lid. The vacuum is released.

Date display

This can be used to set the date of storage, or the expiry date of the food.

Storage life

The given values depend on:

- The quality of the food
- Cooling temperature of 3 – 5°C
- Multiple opening of the containers reduces the quality

Type of food	Normal storage in refrigerator	Storage in vacuum container
Food, cooked	2 days	10 days
Fresh meat	2 – 3 days	6 days
Cooked meat	4 – 5 days	8 – 10 days
Fresh fish	2 – 3 days	4 – 5 days
Sausage, smoked	7 days	15 – 18 days
Cheese	5 – 7 days	13 – 15 days
Fresh vegetables	5 days	18 – 20 days
Salad, washed	3 days	5 – 8 days
Fresh fruits	8 – 10 days	8 – 20 days
Bread	3 – 4 days	7 – 8 days

Correct Disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Packaging disposal: Do not throw away the package materials. Please put it in the recycling bin.



Gift box: Paper, should be put to the old paper collection point. Plastic packaging material and foils should be collected in the special collection containers.

Service and Repair:

If the appliance must be repaired, please get in touch with your trader or with the manufacturer:


STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Distribution-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,
Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

L'emballage sous vide

Les aliments s'altèrent lorsque ceux-ci sont exposés à l'oxygène, à la lumière et à une température supérieure à 0°C. Leur conservation est un peu prolongée au réfrigérateur. Quels sont les avantages de l'emballage sous vide des denrées alimentaires :

- Grâce à l'absence d'oxygène, les bactéries et les moisissures n'ont presque aucune possibilité de se développer.
- L'humidité et les nutriments sont conservés.
- Protection contre les odeurs ou la formation de mauvaises odeurs.
- Stockage hygiénique

Généralement

- Ces récipients sont destinés à un usage domestique et non commercial. S'il vous plaît lire attentivement le mode d'emploi suivant et les conserver dans un endroit sûr. Lors du passage de l'récipient à une autre personne, des instructions est de lui donner. Utilisez le récipient seulement comme indiqué et suivre les consignes de sécurité. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages ou d'accidents résultant du non-respect des indications du mode d'emploi.
-  N'emballez pas sous vide des produits contenant alcool, essence ou substances explosives. N'emballez jamais sous vide animaux vivants !
- **Les couvercles ne sont pas appropriés au micro-ondes !
Les récipients ne peuvent pas chauffer plus de 2 minutes au micro-ondes !**

Nettoyage

Toutes les pièces doivent être nettoyés à l'eau savonneuse avant la première utilisation. Les récipients sont appropriés au lave-vaisselle.

Hygiène

Pour éviter la contamination bactérienne, toutes les pièces doivent être nettoyés après chaque utilisation. Une décoloration des parties plastiques est possible.

Contenue de la livraison :

- 3 containers avec couvercle
 - 3 égouttoirs
 - 1 tuyau avec adaptateur
 - 1 pompe d'aspiration à la main
- (Vérifiez à livraison si toutes les pièces sont sans dommage)

Les récipients sont appropriés pour :

- La congélation
- Le stockage au réfrigérateur ou au congélateur
- Le stockage des aliments secs

L'emballage sous vide

Le vide est généré par une pompe d'aspiration à la main ou avec une machine à vide d'air. Regardez notre site web www.steba.com pour obtenir une vue globale de nos machines à vide d'air.

Usage

- Ne rempliez pas les récipients complètement. Laissez un espace au bord de récipient.
- Utilisez les égouttoirs pour les aliments humides (fruits, viande, etc.).
- Fermez le couvercle avec les deux clips.
- Assurez qu'il n'y a aucun des résidus sur le bord du récipient, le couvercle ou la valve. Sinon, le vide ne peut pas établi.
- Placez la pompe d'aspiration sur la valve dans le couvercle et pompez tant et si bien qu'édifie une résistance.



- Pour emballer a sous vide avec une machine à vide d'air, placez l'adaptateur du tuyau sur l'aspiration pour le tuyau. Placez l'autre extrémité sur la valve dans le couvercle. Mettez en marche l'appareil. L'air est aspiré et le couvercle est bien en place sur le récipient.
- Pour ouvrir le récipient appuyez la valve dans le couvercle. Le vide est levé.

Indication de date

Vous pouvez définir la date de stockage ou la date d'expiration de la nourriture.

Limite de consommation

Les valeurs données dépendent :

- La qualité des aliments
- La température de refroidissement de 3 - 5 ° C
- L'ouverture répétée du récipient réduit la qualité

Denrée	Limite de consommation normale dans le réfrigérateur	Limite de consommation dans le récipient sou vide
Repas, cuit	2 jours	10 jours
Viande fraîche	2 – 3 jours	6 jours
Viande cuit	4 – 5 jours	8 – 10 jours
Poisson frais	2 – 3 jours	4 – 5 jours
Saucisse fumée	7 jours	15 – 18 jours
Fromage	5 – 7 jours	13 – 15 jours
Légumes frais	5 jours	18 – 20 jours
Laitue frais	3 jours	5 – 8 jours
Fruits frais	8 – 10 jours	8 – 20 jours
Pain	3 – 4 jours	7 – 8 jours

Evacuation correcte de ce produit:



Mettre les appareils usagés immédiatement au rebut.

Au sein de l'UE, ce symbole indique que le produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers. Les anciens appareils contiennent des matériaux de valeur recyclables qui doivent être valorisés afin d'éviter toute atteinte à l'environnement ou à la santé humaine due à une élimination incorrecte des déchets. Les anciens appareils doivent par conséquent être mis au rebut via des systèmes de collecte appropriés ou ramenés à cet effet au point de vente où ils ont été achetés. Les appareils seront alors confiés à un centre de recyclage des matériaux.

Élimination de l'emballage

Ne pas jeter l'emballage avec les déchets ménagers, mais avec les déchets recyclables. Jeter les emballages en papier, carton et carton ondulé aux points de collecte de vieux papiers. Les composants d'emballage en plastique et les films doivent également être jetés dans les conteneurs prévus à cet effet.



Exemples d'identification des plastiques :

PE pour le polyéthylène, code 02 pour le PEHD, 04 pour le PEBD, PP pour le polypropylène, PS pour le polystyrène.

Service après-vente

Si, contre toute attente, l'appareil doit être confié au service après-vente, nous contacter aux coordonnées suivantes. En cas de garantie applicable, nous nous chargeons de l'enlèvement de l'appareil. L'appareil doit être correctement emballé pour le transport.

Les paquets non affranchis ne pourront pas être pris en charge !

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG

Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Allemagne

tél. service commercial : 09543 / 449-17 / -18, tél. S.A.V. : 09543 / 449-44, fax : 09543 / 449-19 e-mail : elektro@steba.com Internet : <http://www.steba.com>

Attention ! Les appareils électriques doivent être réparés exclusivement par des électriciens qualifiés, les réparations non conformes pouvant entraîner des conséquences graves.


Vacumeren

Voedsel bederft snel onder invloed van zuurstof, licht en temperaturen boven 0°C. Het bewaren van voedsel in de koelkast verlengt de houdbaarheid iets.

De voordelen van vacumeren:

- Het verwijderen van zuurstof geeft bacteriën en schimmels maar een kleine kans om te groeien.
- Vocht en voedingsstoffen worden behouden.
- Bescherming tegen geuren
- Hygiënische opslag

Algemeen

- De boxen zijn enkel voor privé en binnengebruik en mogen niet commercieel gebruikt worden. Lees de handleiding aandachtig door en bewaar deze op een veilige plek. Wanneer de boxen aan iemand anders worden gegeven dient de handleiding ook doorgegeven te worden. Gebruik de boxen zoals beschreven in de handleiding en let goed op de veiligheidsinformatie. Steba is niet aansprakelijk voor schade en ongelukken welke voortgekomen zijn uit het niet aandachtig lezen van de handleiding.
-  Vacumeer geen producten welke alcohol, petrol of andere explosieve ingrediënten bevatten. Vacummeer geen levende dieren.
- **De deksels zijn niet geschikt voor de magnetron! Verwarm de boxen voor maximaal 2 minuten in de magnetron!**

Schoonmaken

Voor het eerste gebruik dienen de onderdelen in water met zeep gewassen te worden. De vacuüm containers zijn veilig voor in de vaatwasser.

Hygiëne

Om bacteriën tegen te gaan dienen de onderdelen los van elkaar gewassen te worden. Verkleuring van het plastic is mogelijk.

Leveringsomvang:

- 3 containers met deksel
 - 3 druiprekken
 - 1 vacuümslang met adapter
 - 1 handmatige vacuümpomp
- (Controleer alle onderdelen op schade bij levering)

De stapelbare containers kunnen gebruik worden voor:

- Invriezen
- Bewaren in koelkast
- Bewaren van droog voedsel

Gebruik

De vacumeerder kan worden bediend worden door de handmatige vacuümpomp of door een elektronische vacuümsealer. Ga naar onze website om een overzicht te krijgen van het huidige assortiment van vacuümsealers.

Hoe te gebruiken

- Vul de container niet tot de rand met voedsel. Laat wat ruimte over aan de rand van de container.
- Gebruik het druiprek voor vochtig voedsel (fruit, vlees etc.)
- Sluit de deksel met de 2 clips.
- Zorg ervoor dat er geen resten op de randen van de container, deksel of klep zitten, dit zorgt ervoor dat er niet gevacumeerd kan worden.
- Plaats de handvacumeerpomp op de klep in de deksel en pomp tot er een weerstand opgebouwd wordt.



- Voor vacumeren met een elektrische vacuümsealer, plaats de adapter van de vacuümslang op slang connectie van de vacuümsealer. Plaats het andere slang einde op de klep in de deksel. Start de vacuümsealer. De lucht wordt eruit gezogen en de deksel zit stevig op de container.
- Om de container te openen, druk op de klep van de deksel. Er komt weer lucht in de container.

Datum display

Dit kan gebruikt worden op de datum van bewaring of the houdbaarheidsdatum van het voedsel erop te schrijven.

Houdbaarheid

De gegeven waarden hangen af van:

- De kwaliteit van het voedsel
- Koeltemperatuur 3-5 °C
- Vaker openen van de deksel vermindert de kwaliteit

Soort voedsel	Normale opslag in koelkast	Bewaring in vacuüm-container
Gekookt voedsel	2 dagen	10 dagen
Vers vlees	2 – 3 dagen	6 dagen
Gebakken vlees	4 – 5 dagen	8 – 10 dagen
Verse vis	2 – 3 dagen	4 – 5 dagen
Gerookte worst	7 dagen	15 – 18 dagen
Kaas	5 – 7 dagen	13 – 15 dagen
Verse groente	5 dagen	18 – 20 dagen
Gewassen salade	3 dagen	5 – 8 dagen
Vers fruit	8 – 10 dagen	8 – 20 dagen
Brood	3 – 4 dagen	7 – 8 dagen

Correcte afvalverwijdering van dit product

Versleten apparaten onmiddellijk onbruikbaar maken.



Binnen de Europese Unie duidt dit symbool erop dat dit product niet samen met huishoudelijk afval verwijderd mag worden. Oude apparaten bevatten waardevolle, recycleerbare materialen, die aan recycling onderworpen moeten worden om het milieu c.q. de menselijke gezondheid niet door een ongecontroleerde afvalverwijdering te schaden. Gelieve oude apparaten daarom via geschikte inzamelsystemen te verwijderen of het apparaat met het oog op de afvalverwijdering terug naar de afzender (waar u het product gekocht hebt) te zenden. De afzender zal dan het apparaat aan een stoffelijke recycling onderwerpen.

Evacuatie van de verpakking

Verpakkingsmateriaal niet gewoon wegwerpen, maar aan recycling onderwerpen. Verpakkingen van papier, karton en gegolfd karton in verzamelcentra voor oud papier afgeven. Onderdelen van kunststofverpakkingen en folie dienen eveneens in de daarvoor bestemde verzamelbakken gedeponeerd te worden.



In de voorbeelden voor de kunststofbenaming staat: PE voor polyethyleen, het kencijfer 02 voor PE-HD, 04 voor PE-LD, PP voor polypropyleen, PS voor polystyreen.

Klantenserviceafdeling:

Indien uw apparaat tegen de verwachting in dan toch al eens de klantenserviceafdeling nodig heeft, gelieve u dan tot onderstaand adres te richten. Wij zullen dan in geval van garantie voor de afhaling zorgen. Het apparaat moet transporteerbaar verpakt zijn.

Ongefrankeerde pakjes kunnen niet aanvaard worden!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Verkopen-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,

Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19

e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

Opgelet! Elektrische apparaten mogen uitsluitend door vakkundig geschoolde elektriciens gerepareerd worden, omdat er door ondeskundige reparaties aanzienlijke gevolgschade kan ontstaan.


Vakuumering generelt

Levnedsmidler bliver nemt dårlige under indflydelse af ilt, lys og temperaturer over 0C. I køleskabet bliver holdbarheden forlænget lidt.

Hvilke fordele giver vakuumering af levnedsmidler:

- Grundt manglen af ilt har bakterier + skimmelsvampe næsten ingen mulighed for vækst
- Fugtighed og næringsstoffer bibeholdes
- Beskyttelse mod lugt eller udvikling af lugte
- Hygiejnisk opbevaring

Generelt

- Disse beholdere er kun til anvendelse i husholdningen og ikke handelsmæssig brug. Læs venligst brugermanualen nøje og opbevar den. Hvis apparatet skulle gives videre til andre personer, skal brugermanualen gives med. Anvend beholderne som angivet og vær opmærksom på sikkerhedsinstruktionerne. Producenten påtager sig intet ansvar for skader og ulykker, som skyldes manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktionerne.
-  Vakuumer ikke produkter som indeholder alkohol, benzin eller mulige eksplosive substanser. Levende dyr må ikke vakuumeres i beholderen.
- **Lågene er ikke egnet til mikrobølgeovn! Boxene må maksimalt varmes i mikroovn i 2 minutter!**

Rengøring

Inden første anvendelse skal alle dele rengøres i sæbevand. Vakuumbeholderne tåler opvaskemaskine.

Hygjejne

For at undgå bakterier skal alle dele rengøres efter brug. Misfarvninger af kunststoffet er mulig.

Leveringsomfang

- 3 beholdere med låg
 - 3 dryppeindlæg
 - 1 vakuumslange med adapter
 - 1 manuel vakuumpumpe
- (Afprøv ved levering alle dele for eventuelle skader)

Beholderne som kann stables er egnede til:

- Fryser
- Obevaring i køle-eller fryseskab
- Opbevaring af tørre levnedsmidler

Vakuumering:

Vakuum bliver produceret med den manuelle vakuumpumpe, som leveres med, eller en elektrisk vakuummaskine. Se vakuummaskiner på vores hjemmeside www.steba.com.

Betjening

- Fyld ikke beholderen helt op, men lad der være lidt plads til kanten
- Anvend drypindlægget ved fugtige levnedsmidler (frugt, kød, osv.)
- Luk låget med begge clips
- Vær opmærksom på at der ikke er nogle madrester på kanten, låget eller ventilen, da der ellers ikke kann dannes vakuum.
- Sæt vakuumpumpen på ventilen i låget og pump indtil der opstår modstand



- Ved vakuumering med en elektrisk vakuummaskine, sæt adapteren fra vakuumslangen på vakuummaskinens. Den anden ende sættes på ventilen i låget. Start vakuummaskinen. Luften bliver suget ud og låget sidder fast på beholderen.
- For åbning af beholder, tryk på ventilen i låget. Vakuuet stoppes.

Visning af dato

Herved kann datoen for vakuumeringen eller udløbsdatoen for levnedmidlerne indstilles.

Holdbarhed

De angivne værdier er afhængige af:

- Kvaliteten af levnedsmidlerne
- Køletemperaturen fra 3-5°C
- Hyppig åbning af beholderen reducerer kvaliteten

Levnedsmiddel	Normal holdbarhed i køleskabet	Holdbarhed i vakuumbeholder
Mad, kogt	2 dage	10 dage
Friskt kød	2 – 3 dage	6 dage
Kogt kød	4 – 5 dage	8 – 10 dage
Frisk fisk	2 – 3 dage	4 – 5 dage
Pølse, røget	7 dage	15 – 18 dage
Ost	5 – 7 dage	13 – 15 dage
Friske grøntsager	5 dage	18 – 20 dage
Salat, vasket	3 dage	5 – 8 dage
Frisk frugt	8 – 10 dage	8 – 20 dage
Brød	3 – 4 dage	7 – 8 dage

Korrekt bortskaffelse af dette produkt:

Nedslidte maskiner skal straks tages ud af brug.



Inden for den Europæiske Union, indikerer dette symbol, at produktet ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald. Elektronisk affald indeholder værdifulde og genanvendelige materialer, som burde blive genbrugt for ikke at skade naturen eller menneskers sundhed igennem ukontrolleret affaldshåndtering. Sørg derfor altid for at aflevere elektronisk affald på en genbrugsstation eller sende det til bortskaffelse hos forhandleren. Denne sørger herefter for at maskinens komponenter genbruges.

Bortskaffelse af emballage: Smid aldrig blot emballagen ud, men bortskaf det på korrekt og ansvarlig vis til genanvendelse.

Emballage:

- Aflever papir-, pap- og bølgepapemballage på genbrugsstationen.
- Forpakningsdele af plastik og folie skal ligeledes afleveres i den dertil indrettede opsamlingsbeholder



I eksemplerne på mærkning af plastmaterialer står: PE for polyethylen, kodenummer 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylen, PS for polystyrol.

Kundeservice:

Hvis din maskine mod forventning får brug for service, bedes du kontakte os på følgende adresse. Vi afhenter apparatet hvis den stadig er dækket af garantien. Apparatet skal pakkes ind til transport.

Ufrankerede pakker modtages ikke!

STEBA Elektriske Apparater ApS & Co K/S
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany

Salgstelefon: 09543 / 449-17 / -18, servicetelefon: 09543 / 449-44, fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

Advarsel! For at undgå væsentlige skader, der kan opstå som følge af ukyndig reparation, må elektroniske apparater kun repareres af autoriserede el-reparatører.

вакуумирование вообще:


Еда портится слегка под действием кислорода, света и температуры выше 0 ° С.

В холодильнике, срок годности продлевается немного.

Какие выгоды с вакуумирование пищевых продуктов:

- лишение кислорода, бактерии + грибы практически не имеют возможности для развития.
- сохранить влагу и питательные вещества.
- анти запах или образование запахов.
- Гигиеническое хранение.

В общем

- Эти контейнеры предназначены только для использования в домашних и интерьеров предприятий, а не промышленности. Пожалуйста, внимательно прочитайте инструкцию и держите в надежном месте. При передаче другим Инструкции также быдать. Используйте контейнер, как показано и соблюдать безопасность. За ущерб или несчастные случаи, вызванные несоблюдением инструкции по эксплуатации, никакой ответственности не будет принято.
-  Не вакуумироват товаров, в которых содержащие спирт, бензин или, возможно, взрывчатые вещества. Никакое вакуумирование живых животных.
- Крышки не подходят для микроволновой печи! Боксы могут нагреваться максимум на 2 минуты в микроволновой печи!

Очистка

Все детали должны быть очищены в мыльной воде перед первым использованием. Вакуумные контейнеры возможно мыть в посудомоечной машине.

Гигиена

Для того, чтобы избежать бактериального загрязнения необходимо очищать всех деталей после каждого использования. Обесцвечивание пластика возможно.

Комплект поставки:

- 3 контейнера с крышкой
- 3 капельные депозиты
- 1 Шланг для вакуума с адаптером
- 1 ручной вакуумный насос
- (Проверка по факту поставки всех деталей на предмет повреждений)

Штабелируемый контейнер подходит для:

- замораживание
- хранение в холодильнике или морозильной камере
- Хранение сухих продуктов

Вакуумирование:

Вакуум генерируется прилагаемого ручного вакуумного насоса или электрического вакуума.

Посмотрите на нашем сайте www.steba.com, чтобы получить представление о нашем вакууме.

Использования:

- Не заполняйте бак полностью с пищей. Оставьте некоторое место к краю контейнера.
- Используйте капельные депозиты для сырых продуктов (фруктов, мяса и т.д.).
- Закройте крышку с двумя зажимами.
- Убедитесь, что никакие остатки на краю контейнера, крышки или клапан не находятся, поскольку в противном случае вакуум не может быть установлено.



- Установите вакуумный насос на клапан в крышке и качайте его до тех пор, пока сопротивление нарастает.
- Для вакуумирование с электрическим вакуума вставьте адаптер с шланга для вакуума на шланг, соединяющей Вашево вакуума. Другой конец шланга установить на клапан в крышке. Запустите вакуума. Воздух отсасывается и крышка прочно сидит на контейнере.
- Для того, чтобы открыть контейнер, нажмите на клапан в крышке. Вакуума будет отпущени.

Дата

Это позволяет установить дату складирования, или срок годности пищи.

Долговечность

Значения, приведенные зависят от:

- Качество пищи
- температура охлаждения 3 - 5 ° C
- Повторное открытие контейнера снижает качество

питание	Нормальная жизнь в холодильнике	Срок годности при хранении в вакуумном контейнере
Питание, Приготовленное	2 дня	10 дней
Свежее мясо	2 - 3 дней	6 дней
Приготовленное мясо	4 - 5 дней	8 - 10 дней
Свежая рыба	2 - 3 дней	4 - 5 дней
Колбаса, копченые	7 дней	15 – 18 дней
Сыр	5 - 7 дней	13 – 15 дней
Свежие овощи	5 дней	18 – 20 дней
Салат, помыть	3 дня	5 – 8 дней
Свежие фрукты	8 – 10 дней	8 – 20 дней
Хлеб	3 - 4 дня	7 – 8 дней

Правильная утилизация изделия:

Отслуживший прибор немедленно приведите в готовность.



На территории ЕС этот символ указывает на то, что данное изделие не подлежит утилизации вместе с бытовыми отходами. Старые приборы содержат ценные перерабатываемые материалы, которые следует сдать на

переработку, чтобы предотвратить нанесение ущерба окружающей среде и человеческому здоровью из-за неконтролируемого выброса мусора. Поэтому, пожалуйста, утилизируйте отслужившие приборы через специальные системы сбора мусора или отвезите прибор для утилизации в место, где он был приобретен. Ответственная организация отправит прибор на переработку.

Утилизация упаковочных материалов

Не выбрасывайте упаковочный материал, отправьте его на переработку.

Упаковка прибора:

- Бумагу, картон и гофрированный картон сдать в пункт сбора макулатуры
- Полимерные упаковочные материалы и пленку также следует утилизировать через соответствующие пункты сбора



Примеры обозначения полимерных материалов: PE – полиэтилен, код 02 для полиэтилена высокой плотности, 04 для полиэтилена низкой плотности, PP – полипропилен, PS – полистирол.

Garantie-Bedingungen

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Schäden am Gerät, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch auf Werksfehler zurückzuführen sind und uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb der Garantiezeit nach Lieferung an den Endabnehmer mitgeteilt wurden, beheben wir nach Maßgabe der folgenden Bedingungen. Um Ihren Anspruch geltend zu machen, ist der original Verkaufsbeleg mit Verkaufsdatum beizulegen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert- und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind sowie für Schäden aus nicht normalen Umweltbedingungen. Die Garantie erstreckt sich ausschließlich auf Mängel, welche auf Material- oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Die Behebung von uns als garantispflichtig anerkannter Mängel erfolgt dadurch, dass die mangelhaften Teile durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

- Normaler Verschleiß
- Gebrauchsschäden an der Beschichtung
- Glasbruch
- Unsachgemäße Anwendung, wie Überlastung oder nicht zugelassene Zubehörteile
- Beschädigung durch Fremdeinwirkung, Gewaltanwendung oder Fremdkörper
- Schaden durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung z. B. falsche Netzspannung

Geräte, für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Mangelbeseitigung beansprucht wird, sind an uns sachgemäß verpackt, gereinigt, mit Fehlerangabe und einschließlich Kaufbeleg einzusenden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Der Garantieanspruch ist nicht übertragbar und erlischt bei unsachgemäßem Gebrauch oder Zweckentfremdung, wenn Reparaturen oder Eingriffe von dritter Seite vorgenommen wurden; und zwar unabhängig davon, ob die Beanstandung hierauf beruht. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet zum gleichen Zeitpunkt wie die Garantiefrist für das ganze Gerät.

Kann der Mangel nicht beseitigt werden oder wird die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert, wird auf Wunsch des Endabnehmers innerhalb der gesetzlichen Garantiezeit ab Kauf- bzw. Lieferdatum entweder kostenfreier Ersatz geliefert oder der Minderwert vergütet oder das Gerät gegen Erstattung des Kaufpreises zurückgenommen.

Weitergehende Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind ausgeschlossen.

Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG

Pointstraße 2, D-96129 Strullendorf
Elektro@steba.com

www.steba.com

Zentrale: Tel.: 09543-449-0

Fax: 09543-449-19

Vertrieb: Tel.: 09543-449-17

Tel.: 09543-449-18