

Важни указания за безопасност

За Вашата собствена безопасност, винаги следвайте тези основни предпазни мерки, прочетете всички инструкции преди употреба.

1. Преди да включите захранването, проверете дали напрежението на местното електрозахранване съответства на напрежението, посочено върху уреда за вакуумиране.
2. Ако има повреда по захранващия кабел или щепсела, спрете да използвате незабавно уреда и го занесете на електротехник или подобен специалист.
3. Не поставяйте части от този продукт, захранващия кабел или щепсела във вода или други течности; Не го използвайте върху мокри или горещи повърхности или близо до източник на топлина.
4. Когато машината трябва да се почисти, щепселът трябва да бъде изключен от контакта и повърхността на машината трябва да се изтърка с мокра кърпа, съдържаща малко количество мек почистващ препарат. Не почиствайте машината със силнодействащ (агресивен) препарат.
5. В режим „Влажен“, уредът може да вакуумира само храни с малко вода; не вакуумирайте течни храни, тези храни са подходящи само за запечатване.
6. Когато запечатани или вакуумирани найлонови торбички се поставят в микровълнова печка, не забравяйте първо да пробиеме отвор в торбичката.
7. Използвайте аксесоари или части, препоръчани от производителя.
8. Тази машина не е подходяща за ползване от деца или хора, които не знаят как да работят с нея.
9. След употреба не докосвайте нагревателната лента на машината, за да избегнете изгаряне.

Съвети за правилна работа

1. Налейте вода в плика (2/3 от обема му), затворете (не вакуумирайте) отвора на торбичката. След замразяване може да се използва в кофа за лед или да се използва като леден компрес за лечение на спортни травми.
2. Вакуумните опаковки предпазват и нехранителни продукти и предмети от окисление, корозия и влага, като музейни експонати, снимки, важни документи, марки, книги, бижута, картички, козметика, лекарства и метал.
3. Машината може да се използва и за мариноване на храни, процесът на вакуумиране отваря порите на храната и храната бързо абсорбира вкуса на марината.
4. Ако торбичката се разтапя, това означава, че нагревателната лента е много гореща. Оставете машината да се охлади за 90 секунди.
5. За храна с остри издатини, като кости и риба, увийте издатините с пластмасово фолио или торбичка, за да избегнете пробиване на торбичката.
6. Когато вакуумирате влажни храни, по-добре е да избършете продуктите с чиста кърпа или да ги увиете в найлонов плик или фолио преди вакуумиране.

*** ВАЖНО: Когато машината не се използва, поставете поддържащата карта на мястото ѝ, не затваряйте и не заключвайте машината. В противен случай гъбата може да се изкриви, което ще намали ефекта на изсмукване на въздуха.**

Ръководство за съхранение на храна

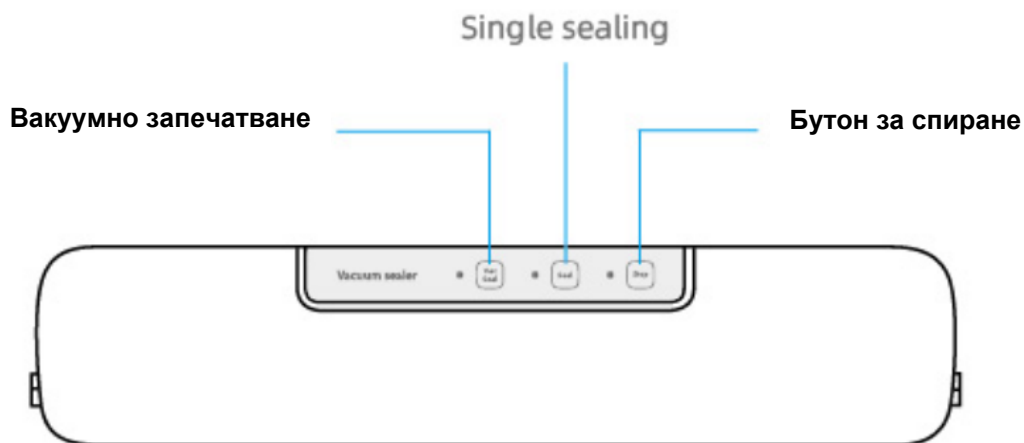
Хладилно съхранение (5°C +/- 3°C)	Конвенционално съхранение	Вакуумно съхранение
Сурово месо	2-3 дни	8-9 дни
Морски дарове / Риба	1-3 дни	4-5 дни
Готвено месо	4-6 дни	10-14 дни
Зеленчуци	3-5 дни	7-10 дни
Плодове	5-7 дни	14-20 дни
Яйца	10-15 дни	30-50 дни

Замразено съхранение (-16°C +/- 2°C)	Конвенционално съхранение	Вакуумно съхранение
Месо	3-5 месеца	> 1 година
Риба	3-5 месеца	> 1 година
Морски дарове	3-5 месеца	> 1 година

Стайна температура (25°C +/- 2°C)	Конвенционално съхранение	Вакуумно съхранение
Хляб	1-2 дни	6-8 дни
Бисквита	4-6 месеца	> 1 година
Ориз / Брашно	3-5 месеца	> 1 година
Фъстъци / Бобови	3-6 месеца	> 1 година
Чай	3-6 месеца	> 1 година

Характеристики и функции

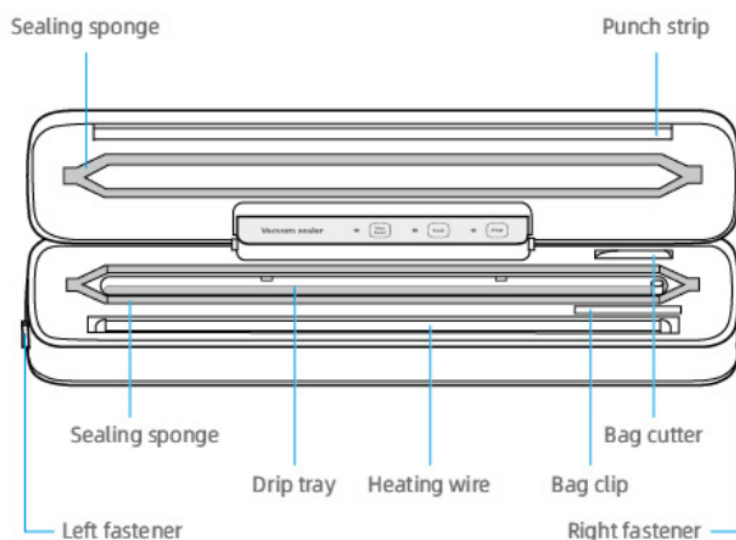
Единично запечатване



(**Stop button**) **Бутон за спиране (Stop):** Натиснете този бутон, машината спира всички операции.

(**Vacuum seal**) **Вакуумно запечатване:** Натиснете бутона за вакуумно запечатване, за да извършите автоматично двете функции на вакуумиране и запечатване на храни. Натиснете продължително този клавиш, за да вакуумирате продукти, съдържащи малко количество влага. [Препоръчително е да изчакате повече от 30 секунди за следващото стартиране]

(**Single sealing**) **Единично запечатване:** Натиснете бутона за запечатване (SEAL), за да извършите автоматично функцията за запечатване. Когато запечатвате торбичката, поставете отвора на торбичката между нагревателната лента и гъбата и не я слагайте извън гъбата, за да не попречите на плътното вакуумно запечатване. [Фиг. 5] [Препоръчително е да изчакате повече от 30 секунди, за да стартирате отново]



Sealing sponge : Уплътнителна гъба

Punch strip : Притискаща лента

Left (Right) fastener : Лява (дясна) закопчалка

Drip tray : Тавичка за отцеждане

Heating wire : Нагревателен елемент

Bag clip : Щипка за торбичка

Bag cutter : Резачка за торбички

NTC интелигентен контрол на температурата: Когато температурата на нагревателната лента надвиши предварително зададената безопасна температура, машината автоматично ще влезе в режим на защита на безопасността, индикаторът мига, работата на бутоните ще бъде невъзможна. Когато температурата на нагревателната лента се намали до безопасна степен (около 2 минути по-късно), индикаторът спира да мига и машината автоматично се връща в нормално работно състояние.

* Бележка: Пресните плодове и зеленчуци имат «дихателен» ефект и машината автоматично се връща в нормално работно състояние.

Възможни причини за изтичане на въздух

1. На линията за запечатване има странични продукти/предмети (храната е препълнила торбичката, можете да я замените с по-голяма торбичка или да сложите по-малко продукти)
2. Има бръчки на торбичката по линията за запечатване (отворът на торбичката не е уплътнен, може да се уплътни и след това да се вакуумира)
3. Линията за запечатване има точки на прекъсване и места, които не са запечатани (мазната храна със супа намалява температурата на нагревателния проводник, след като вакуумното запечатване приключи, натиснете отново единичното запечатване)
4. Ръбовете и ъглите на храната са прекалено твърди, а бодлите лесно могат да пробият торбичката (храната трябва да е предварително увита, за да се предотврати пробиването торбичката).

* Бележка: Пресните плодове и зеленчуци имат «дихателен» ефект и торбичката ще се разшири след вакуумно опаковане.

Инструкции за работа

Как да запечатате торбичка с вакуум

- (1) Свържете захранването към машината.
- (2) Почистете вакуумната торбичка с продуктите в нея и се уверете, че отвореният край на торбичката е чист и без гънки.
- (3) Поставете отварящия се край на текстурираната (релефна) торбичка във вакуумната камера на

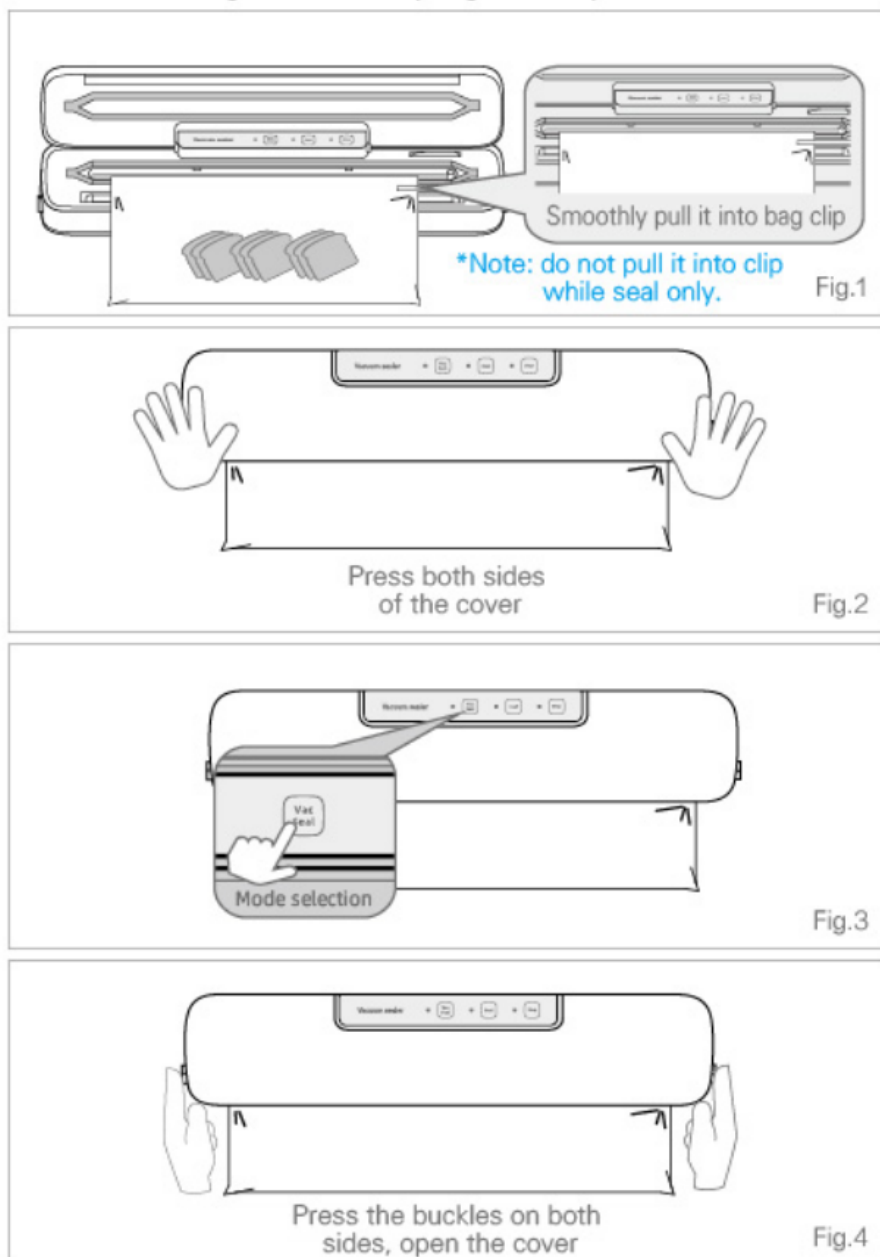
машината и го издърпайте в щипката на торбичката, за да предотвратите изплъзване на текстурираната торбичка. [Фиг. 1]

(4) Натиснете двете страни на горния капак с ръцете си и звукът от "щракване" показва, че механизмът е заключен. [Фиг. 2]

(5) След това натиснете бутона за вакуумно запечатване, машината първо ще вакуумира и след това автоматично ще запечата. [Фиг. 3]

(6) След като вакуумното запечатване приключи, натиснете заключващите механизми от двете страни, отворете капака и извадете запечатаната опаковка. [Фиг. 4]

* **Бележка:** За вакуумиране е необходима текстурирана (релефна) торбичка или сгъната в ъгъл торбичка, докато обикновените торбички могат да бъдат само запечатани.

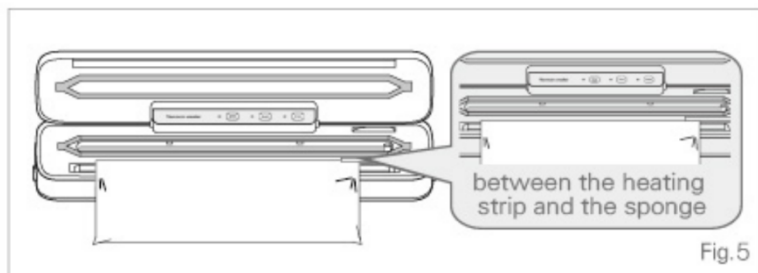


Инструкции за единично запечатване

1 Поставете отварящия се край на торбичката между нагревателната лента и гъбата, не поставяйте извън гъбата. [Фиг. 5]

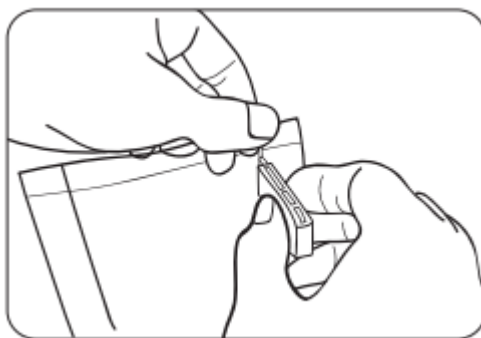
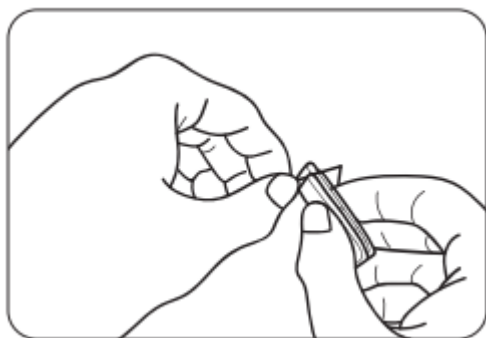
2. Натиснете двете страни на горния капак с ръце и ще чуете "щракване", което показва, че механизмът е заключен.

3. Натиснете бутона за единично запечатване, машината автоматично ще завърши запечатването.
- 4 Натиснете закопчалките от двете страни, отворете горния капак и извадете запечатаната вакуумна торбичка. [Фиг. 4]



Инструкции за ползване на резачката за торбички:

- ① Извадете резачката за торбички
- ② Направете първо малък отвор с резачката за торбички
- ③ Хванете отворения край на торбичката и плъзнете резачката на една страна



Номинално напрежение	230V / 50Hz
Работна мощност	80W (+5%, -10%)
Време за запечатване	6с - 15с
Степен на вакуум	-65 kPa
Размери на машината	375x82x46см
Ширина на запечатващия плик	≤ 300мм

Important Safety Guide

For your own safety, please always follow these basic precautions, read all instructions before use.

1. Before turning on the power, please check if local power supply voltage matches the voltage indicated on the vacuum sealer.
2. If there is a damage on the power cords or plug, stop using immediately and must change it by the electrician or similar professionals.
3. Do not place any parts of this product, power cord or plug in water or other liquids; Do not use it on wet or hot surfaces, or near to a heat source.
4. When the machine needs to be cleaned, the power plug must be unplugged, and the surface of the machine should be scrubbed with a wet towel containing a small amount of water with soft detergent. Do not clean the machine with strong detergent.
5. It can only vacuum foods with a little water; please do not vacuum liquid foods, these foods are only suitable for sealing.
6. When sealed or vacuumed plastic bags are put into the microwave oven, please make sure to punch a vent in the bag at first.
7. Please use accessories or parts recommended by the manufacturer.
8. This machine is not suitable for children or people who do not know how to operate it.
9. After using, do not touch the heating strip on the machine to avoid being burned.

Attentive Operation Tips

1. Pour water into the bag (2/3 of its volume), seal (not vacuum) the opening of the bag. After freezing, it can be used in the ice bucket, or used as an ice cube to treat sports injuries.
2. Vacuum packaging also protects non-food items from oxidation, corrosion and moisture, such as museum piece, photos, important documents, stamps, books, jewelry, cards, cosmetics, medicine and metal.
3. The machine can also be used for marinating foods, the vacuum process opens the pores of the food and the food absorbs the flavor of marinade quickly.
4. If the bag is melted, it means the heating strip may be very hot. Please let the machine cool for 90 seconds.
5. For food with sharp protrusions, such as bones and fish, please wrap the tip with plastic film or bag to avoid puncturing the bag.
6. When vacuum pack the wet foods, it's better to wipe the foods by clean towel or wrapping it by plastic bag or film before vacuumizing.

* IMPORTANT: When the machine is not in use, please place support card back, do not close and lock the machine. Otherwise the sponge may be distorted, which will reduce the air exhausting effect.

Storage Guide For Food

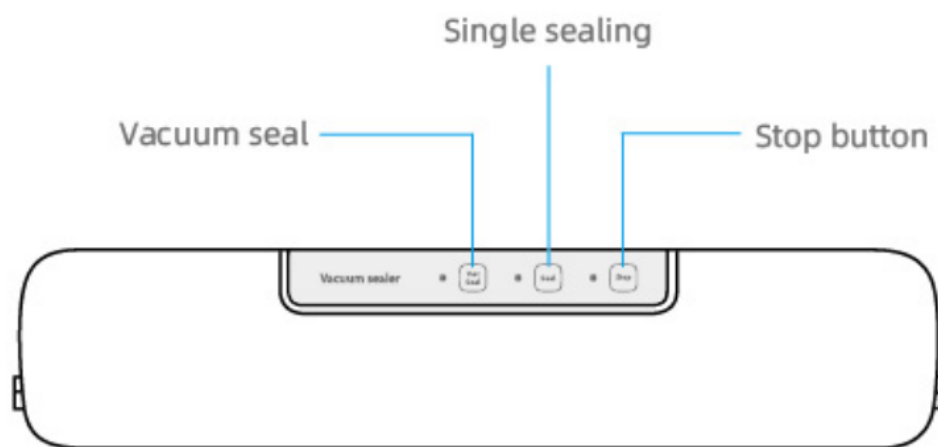
Cold Storage (5°C +/- 3°C)	Conventional Storage	Vacuum Storage
Raw Meat	2-3 days	8-9 days

Seafood / Fish	1-3 days	4-5 days
Cooked Meat	4-6 days	10-14 days
Vegetable	3-5 days	7-10 days
Fruits	5-7 days	14-20 days
Egg	10-15 days	30-50 days

Freeze Storage (-16°C +/-2°C)	Conventional Storage	Vacuum Storage
Meat	3-5 months	> 1 year
Fish	3-5 months	> 1 year
Seafood	3-5 months	> 1 year

Indoor Temperature (25°C +/-2 °C)	Conventional Storage	Vacuum Storage
Bread	1-2 days	6-8 days
Biscuit	4-6 months	> 1 year
Rice / Flour	3-5 months	> 1 year
Peanuts / Beans	3-6 months	> 1 year
Tea	3-6 months	> 1 year

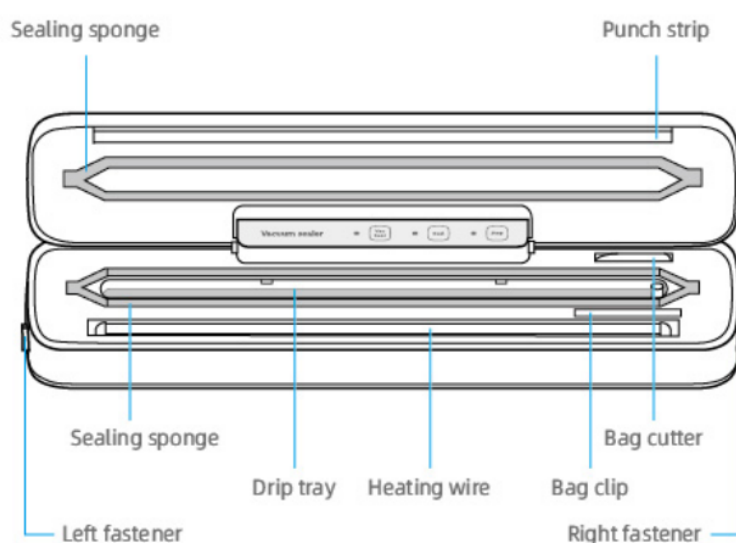
Feature and Functions



(停止按键) **Stop button:** Press this button, the machine stops all operations.

(真空封口键) **Vacuum seal:** Press the vacuum seal button to automatically complete the two functions of vacuuming and sealing foods. Long press this key to vacuum seal items containing a small amount of moisture. [It is recommended to wait more than 30 seconds for the next startup]

(封口按键) **Single sealing:** Press the SEAL button to automatically complete the sealing function. When sealing the roll bag, place the opening of the bag between the heating strip and the sponge, and do not exceed the sponge, so as not to affect the tight vacuum sealing. [Figure 5] [It is recommended to wait more than 30 seconds to start up again]



密封海绵：Sealing sponge 压袋条：Punch strip 左（右）卡扣：Left (Right) fastener

集水槽：Drip tray 发热条：Heating wire 卡袋夹：Bag clip 切袋刀：Bag cutter

NTC Intelligent temperature control: When the temperature of the heating strip exceeds the pre-set safety temperature, the machine will enter the safety protection mode automatically, the indicator flashes, the button operation will be invalid. When the temperature of heating strip is reduced to a safe degree (about 2 minutes later), the indicator stops flashing and the machine automatically returns to normal operating state .

*Note: Fresh fruits and vegetables have a respiration effect, and the machine automatically returns to normal operating state.

Possible cause of air leakage

1. There are sundries on the sealing line (the food is too full, you can replace it with a larger bag or less stuff)
2. There are wrinkles on the sealing line (the opening of the bag is not flattened, it can be flattened and

then vacuumed)

3. The sealing line has breakpoints and places that are not sealed (oily food with soup reduces the temperature of the heating wire, after the vacuum sealing is completed, press the single sealing again)

4. The edges and corners of the food are too hard, and the thorns are easy to pierce the bag (the food is pre-wrapped with a layer to prevent the food from piercing the bag).

*Note: Fresh fruits and vegetables have a respiration effect, and the bag will expand after vacuum packaging.

Operation Instructions

How to vacuum seal the bag

(1) Connect the power supply to the machine.

(2) Clean up the vacuum bag with the items in it, and make sure that the open end of the bag is clean and wrinkle-free.

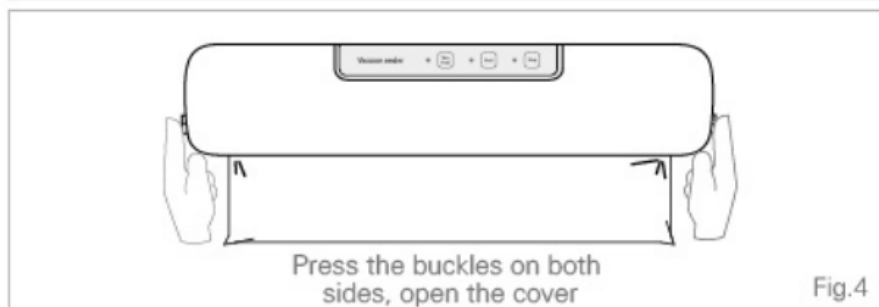
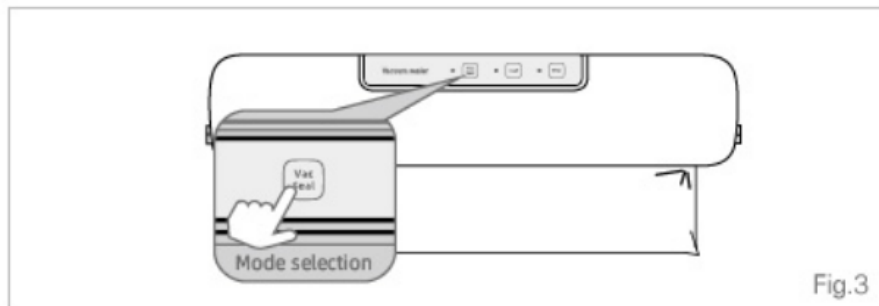
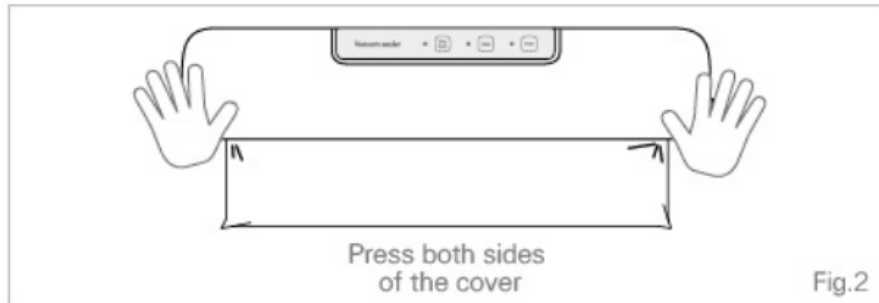
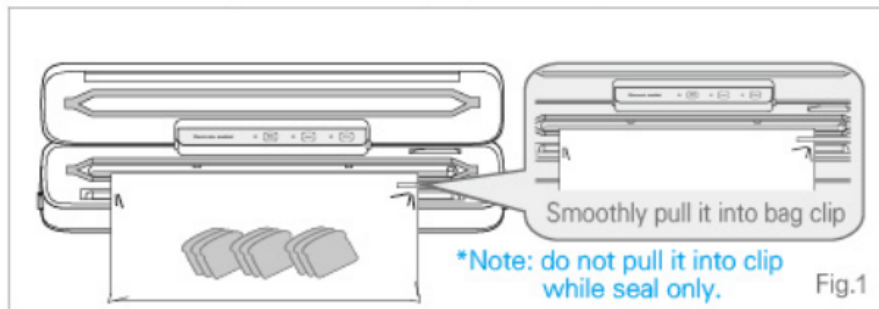
(3) Put the opening end of the textured bag into the vacuum chamber of the machine, and pull it into the bag clip to prevent the textured vacuum bag from slipping off. [fig. 1]

(4) Press the two sides of the top cover with your hands, and a "click" sound indicates that the buckle has been fastened. [fig. 2]

(5) Then press the vacuum seal button, the machine will vacuumize first, and then automatically seal. [Fig. 3]

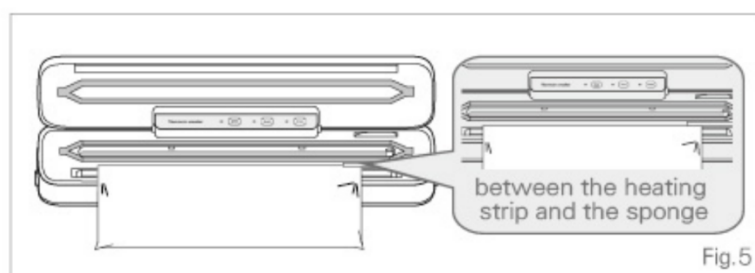
(6) After the vacuum sealing is completed, press the buckles on both sides, open the cover, and take out the sealed package. [Fig. 4]

*Note: A textured (embossed) bag or a corner folded bag is required for vacuuming, while ordinary bags can only be sealed.



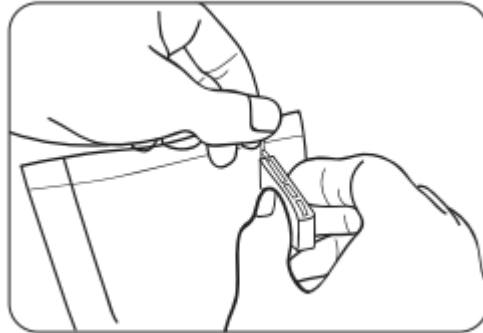
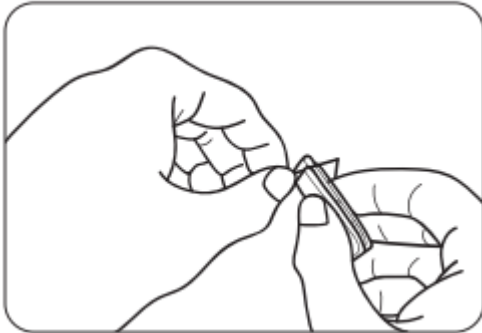
Single Sealing Operation Instructions

- 1 Put the opening end of the bag between the heating strip and the sponge, do not exceed the sponge. [Figure 5]
2. Press both sides of the upper cover with your hands, and you will hear a "click" sound, indicating that it has been fastened.
3. Press the single sealing button, the machine will automatically complete the sealing.
- 4 Press the buckles on both sides, open the top cover, and take out the sealed vacuum bag. [Figure 4]



Instructions for Bag Cutter:

- ① Take out the bag cutter
- ② Make a small opening with the bag cutter at first
- ③ Hold the open end of the bag, and slide the bag cutter to one side



Rated Voltage	230V / 50Hz
Working Power	80W (+5%, -10%)
Sealing Time	6s - 15s
Vacuum Degree	-65 kPa
Machine Size	375x82x46cm
Sealing Bag Width	≤ 300mm

Instrucțiuni importante de siguranță

Pentru propria dvs. siguranță, respectați întotdeauna aceste precauții de bază și citiți toate instrucțiunile înainte de utilizare.

1. Înainte de a porni alimentarea cu energie electrică, verificați dacă tensiunea sursei de alimentare locale corespunde cu tensiunea indicată pe unitatea de vid.
2. În cazul în care cablul de alimentare sau fișa sunt deteriorate, opriți imediat utilizarea aparatului și duceți-l la un electrician sau la un specialist similar.
3. Nu introduceți părți ale acestui produs, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau în alte lichide; nu utilizați pe suprafețe umede sau fierbinți și nici în apropierea unei surse de căldură.
4. Atunci când aparatul trebuie curățat, fișa trebuie scoasă din priză și suprafața aparatului trebuie frecată cu o cârpă umedă care conține o cantitate mică de detergent ușor. Nu curățați aparatul cu un detergent puternic (agresiv).
5. În modul "Umed", aparatul poate aspira doar alimente cu puțină apă; nu aspirați alimente lichide, aceste alimente sunt potrivite doar pentru sigilare.
6. Atunci când pungile de plastic sigilate sau vidate sunt introduse în cuptorul cu microunde, asigurați-vă că faceți mai întâi o gaură în pungă.
7. Utilizați accesorii sau piese recomandate de producător.
8. Acest aparat nu este potrivit pentru a fi utilizat de copii sau de persoane care nu știu cum să îl folosească.
9. Nu atingeți banda de încălzire a aparatului după utilizare pentru a evita arsurile.

Sfaturi pentru o funcționare corectă

1. Se toarnă apă în pungă (2/3 din volumul acesteia), se închide (nu se aspiră) deschiderea pungii. După congelare, poate fi folosit într-o găleată de gheață sau poate fi folosit ca o compresă de gheață pentru tratarea leziunilor sportive.
2. De asemenea, ambalajele sub vid protejează de oxidare, coroziune și umiditate și obiectele nealimentare, cum ar fi piesele de muzeu, fotografiile, documentele importante, timbrele, cărțile, bijuteriile, cărțile de vizită, cosmeticele, medicamentele și metalul.
3. Aparatul poate fi folosit și pentru marinarea alimentelor, procesul de vid deschide porii alimentelor, iar alimentele absorb rapid gustul marinadei.
4. Dacă punga se topește, înseamnă că banda de încălzire este foarte fierbinte. Lăsați aparatul să se răcească timp de 90 de secunde.
5. În cazul alimentelor cu proeminențe ascuțite, cum ar fi oasele și peștele, înfășurați proeminențele cu folie de plastic sau cu o pungă pentru a evita perforarea acesteia.
6. Atunci când aspirați alimente umede, este mai bine să ștergeți produsele cu o cârpă curată sau să le înfășurați într-o pungă de plastic sau într-o folie de aluminiu înainte de a le aspira.

*** IMPORTANT: Atunci când aparatul nu este utilizat, puneți cardul de suport la locul său, nu închideți și nu blocați aparatul. În caz contrar, buretele se poate deforma, ceea ce va reduce efectul de aspirare a aerului.**

Ghid de depozitare a alimentelor

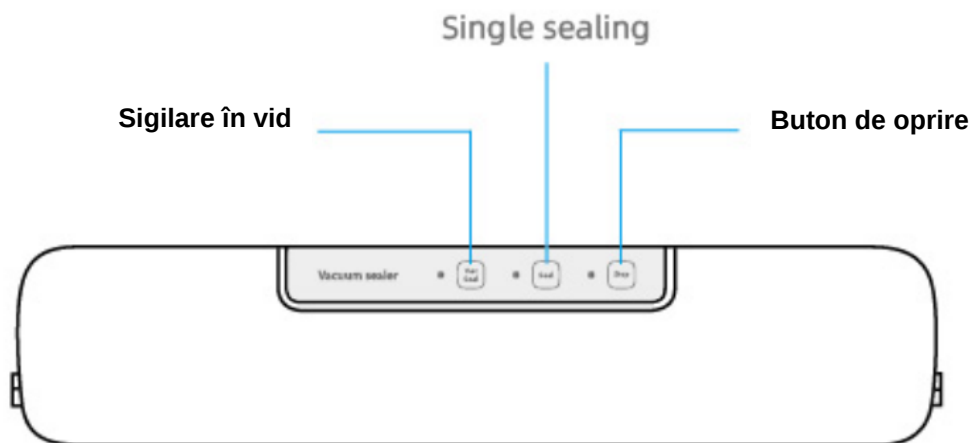
Depozitare frigorifică (5°C +/- 3°C)	Depozitare convențională	Depozitare în vid
Carne crudă	2-3 zile	8-9 zile
Fructe de mare / Pește	1-3 zile	4-5 zile
Carne gătită	4-6 zile	10-14 zile
Legume	3-5 zile	7-10 zile
Fructe	5-7 zile	14-20 de zile
Ouă	10-15 zile	30-50 de zile

Depozitare congelată (-16°C +/-2°C)	Depozitare convențională	Depozitare în vid
Carne	3-5 luni	> 1 an
Pește	3-5 luni	> 1 an
Fructe de mare	3-5 luni	> 1 an

Temperatura camerei (25°C +/-2°C)	Depozitare convențională	Depozitare în vid
Pâine	1-2 zile	6-8 zile
Biscuiți	4-6 luni	> 1 an
Orez / Făină	3-5 luni	> 1 an
Alune / Leguminoase	3-6 luni	> 1 an
Ceai	3-6 luni	> 1 an

Caracteristici și funcții

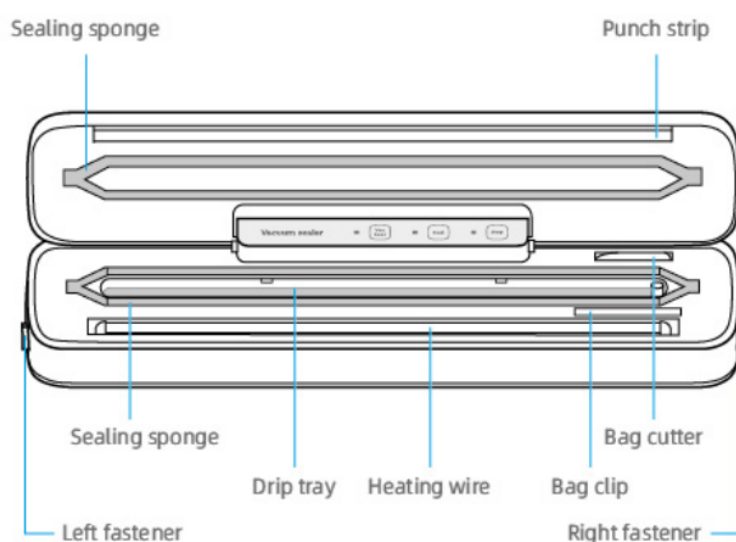
Etanșare unică



(**Stop button**) **Buton de oprire (Stop):** Apăsați acest buton, aparatul oprește toate operațiunile.

(**Vacuum seal**) **Sigilare în vid:** Apăsați butonul de sigilare în vid pentru a efectua automat atât funcția de vid cât și cea de sigilare a alimentelor. Apăsați continuu această tastă pentru a aspira produsele care conțin o cantitate mică de umiditate [Se recomandă să așteptați mai mult de 30 de secunde pentru următoarea pornire].

(**Single sealing**) **Etanșare unică:** Apăsați butonul de sigilare (SEAL) pentru a efectua automat funcția de sigilare. Atunci când sigilați punga, plasați deschiderea pungii între banda de încălzire și burete și nu plasați punga în afara buretelui pentru a preveni o sigilare ermetică a vidului [Fig. 5] [Se recomandă să așteptați mai mult de 30 de secunde pentru a începe din nou].



Sealing sponge : Burete de etanșare

Punch strip : Bandă de presare

Left (Right) fastener : Cataramă stângă (dreaptă)

Drip tray : Tavă de scurgere

Heating wire : Element de încălzire

Bag clip : Clips pentru pungă

Bag cutter : Tăietor pentru pungi

Control inteligent al temperaturii NTC: Atunci când temperatura benzii de încălzire depășește temperatura de siguranță prestabilită, aparatul va intra automat în modul de protecție de siguranță, indicatorul luminos clipește, iar funcționarea butoanelor va fi imposibilă. Când temperatura benzii de încălzire este redusă la un nivel sigur (după aproximativ 2 minute), indicatorul nu mai clipește și aparatul revine automat la starea normală de funcționare.

* Notă: Fructele și legumele proaspete au un efect de "respirație", iar aparatul revine automat la starea normală de funcționare.

Cauze posibile ale scurgerilor de aer

1. Există subproduse/elemente pe linia de sigilare (alimentele au umplut prea mult punga, puteți să o înlocuiți cu o pungă mai mare sau să puneți mai puține produse)
2. Există riduri pe pungă pe linia de sigilare (deschiderea pungii nu este sigilată, se poate sigila și apoi aspira)
3. Linia de etanșare are puncte de rupere și locuri care nu sunt sigilate (alimentele grase cu supă reduc temperatura firului de încălzire, după ce sigilarea în vid este terminată, apăsați din nou sigilarea unică)
4. Marginile și colțurile alimentelor sunt prea dure, iar spinii pot perfora cu ușurință punga (alimentele ar trebui să fie învelite în prealabil pentru a preveni perforarea pungii).

* Notă: Fructele și legumele proaspete au un efect de "respirație" și punga se va extinde după ambalarea în vid.

Instrucțiuni de utilizare

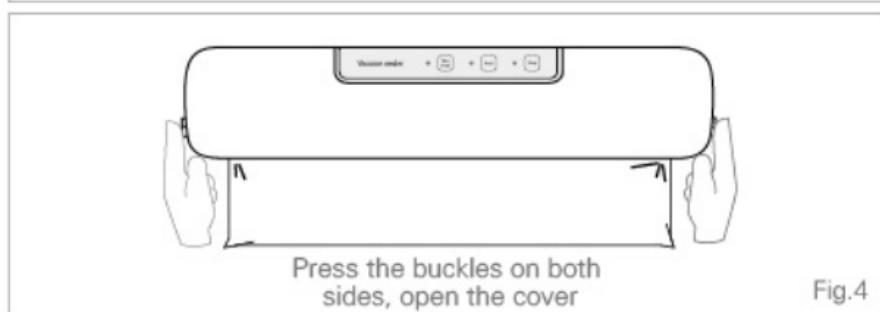
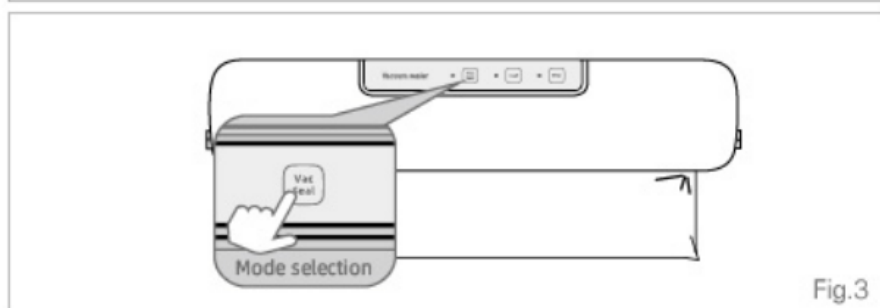
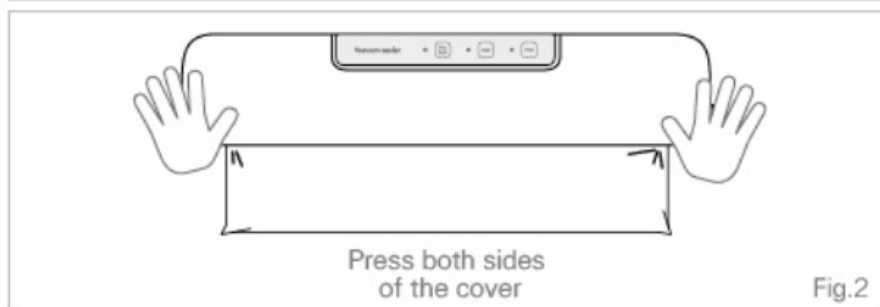
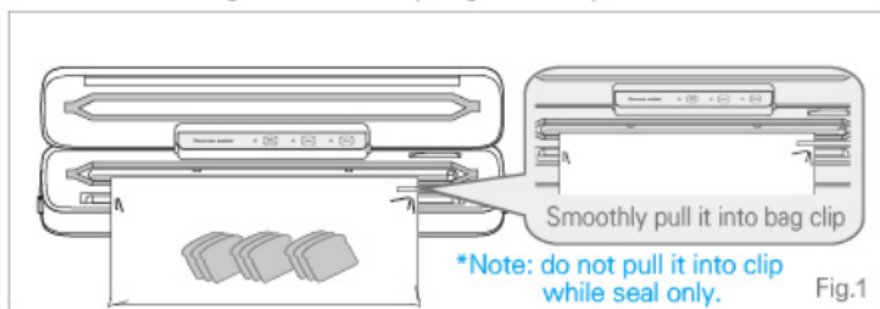
Cum se sigilează în vid o pungă

- (1) Conectați sursa de alimentare la mașină.
- (2) Curățați sacul de aspirare cu produsele în el și asigurați-vă că capătul deschis al sacului este curat și fără cute.
- (3) Introduceți capătul deschis al pungii texturate (în relief) în camera de vid a aparatului și trageți-o în clema pentru pungă, pentru a preveni alunecarea pungii texturate [Fig. 1].
- (4) Apăsați ambele părți ale capacului superior cu mâinile, iar un sunet de "clic" indică faptul că mecanismul este blocat [Fig. 2].
- (5) Apoi apăsați butonul de sigilare în vid, mașina va aspira mai întâi și apoi va sigila

automat.[Fig. 3]

(6) După ce sigilarea în vid este completă, apăsați mecanismele de blocare de pe ambele părți, deschideți capacul și scoateți ambalajul sigilat [Fig. 4].

* **Notă:** Pentru sigilarea în vid este necesară o pungă cu textură (în relief) sau o pungă îndoită la colț, în timp ce pungile simple pot fi doar sigilate.



Instrucțiuni pentru sigilarea unică

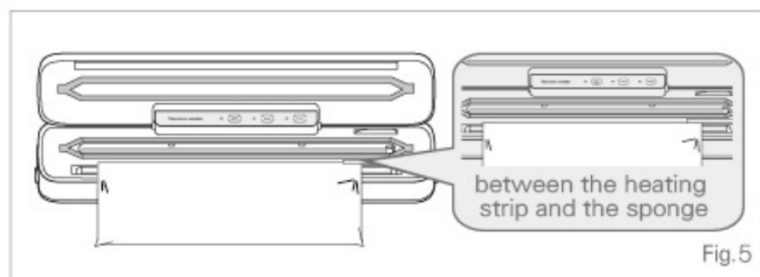
1 Așezați capătul de deschidere al pungii între banda de încălzire și burete, nu-l plasați în afara buretelui [Fig. 5].

2. Apăsați ambele părți ale capacului superior cu mâinile și veți auzi un "clic" care indică faptul că mecanismul este blocat.

3. Apăsați butonul de sigilare unică, mașina va termina automat de sigilat.

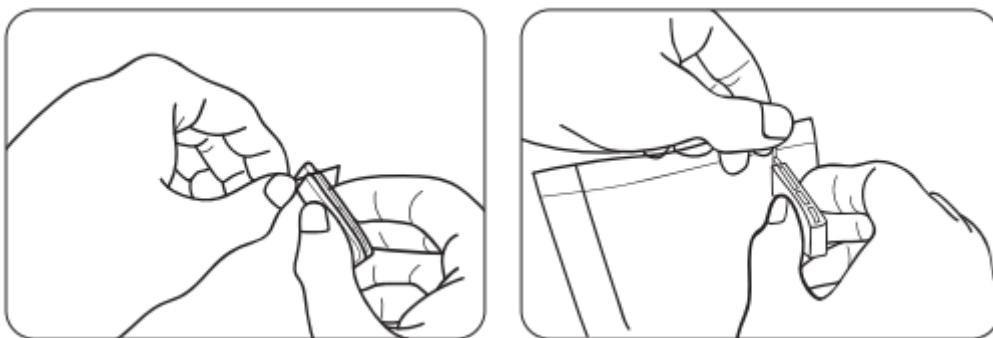
4 Apăsați elementele de fixare de pe ambele părți, deschideți capacul superior și scoateți

punga de vid sigilată [Fig. 4].



Instrucțiuni de utilizare a dispozitivului de tăiere a pungilor:

- ① Îndepărtați dispozitivul de tăiere a pungii
- ② Faceți mai întâi o gaură mică cu dispozitivul de tăiere a pungii.
- ③ Apărați capătul deschis al pungii și glisați dispozitivul de tăiere într-o parte.



Tensiune nominală	230V / 50Hz
Puterea de operare	80W (+5%, -10%)
Timp de etanșare	6c - 15c
Grad de vid	-65 kPa
Dimensiunile mașinii	375x82x46cm
Lățimea plicului de sigilare	≤ 300mm

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Για τη δική σας ασφάλεια, ακολουθήστε πάντα αυτές τις βασικές προφυλάξεις, διαβάστε όλες τις οδηγίες πριν από τη χρήση.

1. Πριν ενεργοποιήσετε το ρεύμα, ελέγξτε ότι η τάση του τοπικού τροφοδοτικού αντιστοιχεί στην τάση που υποδεικνύεται στη μονάδα υποπίεσης.
2. Εάν υπάρχει ζημιά στο καλώδιο τροφοδοσίας ή το φιν, σταματήστε αμέσως να χρησιμοποιείτε τη συσκευή και πηγαίνετε σε έναν ηλεκτρολόγο ή παρόμοιο ειδικό.
3. Μην βυθίζετε μέρη αυτού του προϊόντος, το καλώδιο τροφοδοσίας ή την πρίζα σε νερό ή άλλα υγρά. Μην το χρησιμοποιείτε σε υγρές ή ζεστές επιφάνειες ή κοντά σε πηγή θερμότητας.
4. Όταν το μηχάνημα πρέπει να καθαριστεί, το φιν πρέπει να αποσυνδέεται από την πρίζα και η επιφάνεια του μηχανήματος πρέπει να σκουπίζεται με ένα βρεγμένο πανί που περιέχει μικρή ποσότητα ήπιου απορρυπαντικού. Μην καθαρίζετε το μηχάνημα με ισχυρό (επιθετικό) απορρυπαντικό.
5. Στη λειτουργία "Υγρό", η συσκευή μπορεί να σκουπίζει τρόφιμα μόνο με λίγο νερό. Μην σκουπίζετε με ηλεκτρική σκούπα υγρά τρόφιμα, αυτά τα τρόφιμα είναι κατάλληλα μόνο για σφράγιση.
6. Όταν τοποθετούνται σφραγισμένες ή κενού πλαστικές σακούλες στο φούρνο μικροκυμάτων, φροντίστε πρώτα να ανοίξετε μια τρύπα στη σακούλα.
7. Χρησιμοποιήστε αξεσουάρ ή εξαρτήματα που συνιστώνται από τον κατασκευαστή.
8. Αυτό το μηχάνημα δεν είναι κατάλληλο για χρήση από παιδιά ή άτομα που δεν γνωρίζουν πώς να το χειρίζονται.
9. Μετά τη χρήση, μην αγγίζετε τη θερμαντική ταινία του μηχανήματος για να αποφύγετε εγκαύματα.

Συμβουλές για σωστή λειτουργία

1. Ρίξτε νερό στη σακούλα (τα 2/3 του όγκου της), κλείστε (μην κάνετε κενό) το άνοιγμα της σακούλας. Μόλις καταψυχθεί, μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε κουβά πάγου ή να χρησιμοποιηθεί ως παγοκύστη για τη θεραπεία αθλητικών τραυματισμών.
2. Η συσκευασία υπό κενό προστατεύει επίσης τα μη εδωδιμα προϊόντα και αντικείμενα από την οξείδωση, τη διάβρωση και την υγρασία, όπως εκθέματα μουσείων, φωτογραφίες, σημαντικά έγγραφα, γραμματόσημα, βιβλία, κοσμήματα, κάρτες, καλλυντικά, φάρμακα και μέταλλο.
3. Το μηχάνημα μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για να μαρινάρετε τρόφιμα, η διαδικασία σκούπας με ηλεκτρική σκούπα ανοίγει τους πόρους του φαγητού και το φαγητό απορροφά γρήγορα τη γεύση της μαρινάδας.
4. Εάν η σακούλα λιώσει, σημαίνει ότι η θερμαντική ταινία είναι πολύ ζεστή. Αφήστε το μηχάνημα να κρυώσει για 90 δευτερόλεπτα.
5. Για τρόφιμα με αιχμηρές προεξοχές, όπως κόκαλα και ψάρια, τυλίξτε τις προεξοχές με πλαστική μεμβράνη ή σακούλα για να αποφύγετε το τρύπημα της σακούλας.
6. Όταν σκουπίζετε με ηλεκτρική σκούπα υγρά τρόφιμα, είναι προτιμότερο να σκουπίζετε τα προϊόντα με ένα καθαρό πανί ή να τα τυλίγετε σε μια πλαστική σακούλα ή αλουμινόχαρτο πριν τα σκουπίσετε.

*** Σημαντικό:** Όταν το μηχάνημα δεν χρησιμοποιείται, τοποθετήστε την κάρτα στήριξης στη θέση της, μην κλείνετε ή κλειδώνετε το μηχάνημα. Διαφορετικά, το σφουγγάρι μπορεί να παραμορφωθεί, γεγονός που θα μειώσει την επίδραση της διαρροής αέρα.

Οδηγία αποθήκευσης τροφίμων

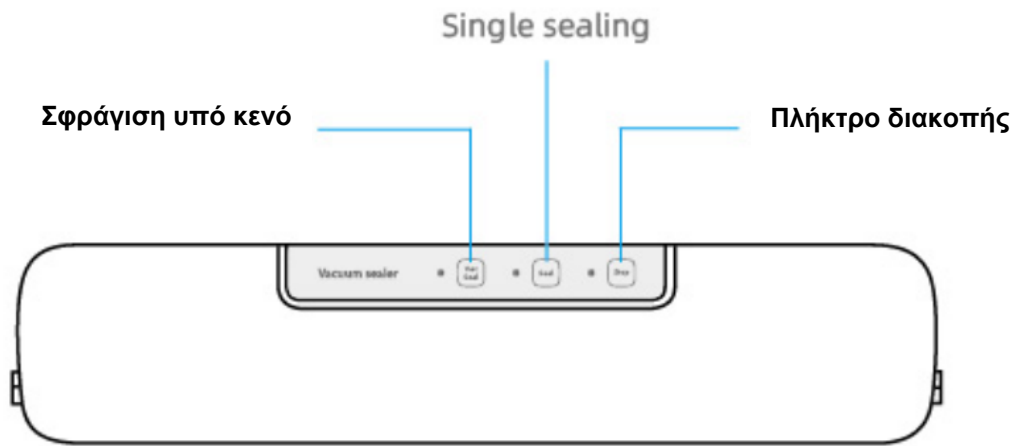
Αποθήκευση στο ψυγείο (5°C +/- 3°C)	Συμβατική αποθήκευση	Αποθήκευση κενού
Ωμό κρέας	2-3 ημέρες	8-9 ημέρες
Θαλασσινά / Ψάρια	1-3 ημέρες	4-5 ημέρες
Μαγειρεμένο κρέας	4-6 ημέρες	10-14 ημέρες
Λαχανικά	3-5 ημέρες	7-10 ημέρες
Λαχανικά	5-7 ημέρες	14-20 ημέρες
Αυγά	10-15 ημέρες	30-50 ημέρες

Αποθήκευση κατεψυγμένων (-16°C +/- 2°C)	Συμβατική αποθήκευση	Αποθήκευση κενού
Κρέας	3-5 μήνες	> 1 χρόνο
Ψάρι	3-5 μήνες	> 1 χρόνο
Θαλασσινά	3-5 μήνες	> 1 χρόνο

Θερμοκρασία δωματίου (25°C +/- 2°C)	Συμβατική αποθήκευση	Αποθήκευση κενού
Ψωμί	1-2 ημέρες	6-8 ημέρες
Μπισκότα	4-6 μήνες	> 1 χρόνο
Ρύζι / Αλεύρι	3-5 μήνες	> 1 χρόνο
Φιστίκια / Όσπρια	3-6 μήνες	> 1 χρόνο
Τσάι	3-6 μήνες	> 1 χρόνο

Χαρακτηριστικά και λειτουργίες

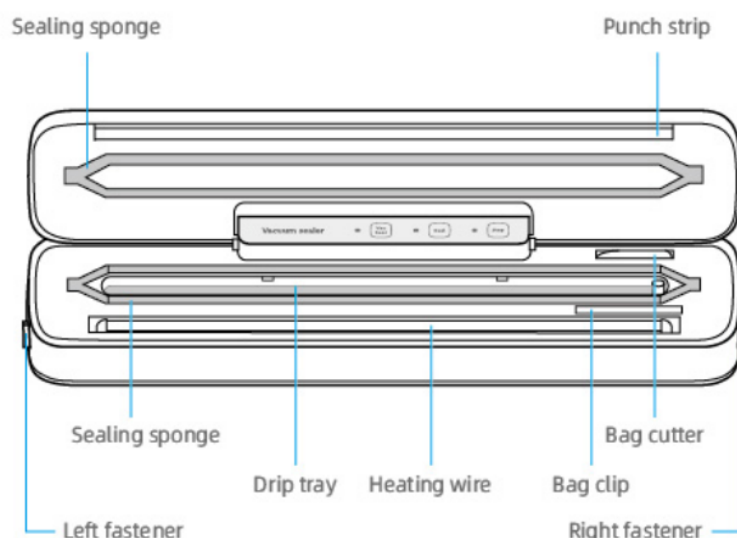
Μόνη σφράγιση



(**Stop button**) **Πλήκτρο διακοπής (Stop):** Πατήστε αυτό το κουμπί, το μηχάνημα σταματά όλες τις λειτουργίες.

(**Vacuum seal**) **Σφράγιση υπό κενό:** Πατήστε το κουμπί στεγανοποίησης αναρρόφησης για να εκτελέσετε αυτόματα τις δύο λειτουργίες σκούπας και σφράγισης τροφίμων. Πατήστε και κρατήστε πατημένο αυτό το πλήκτρο για να σκουπίσετε προϊόντα που περιέχουν μικρή ποσότητα υγρασίας. [Συνιστάται να περιμένετε περισσότερα από 30 δευτερόλεπτα για την επόμενη εκκίνηση]

(**Single sealing**) **Μόνη σφράγιση:** Πατήστε το κουμπί SEAL για αυτόματη εκτέλεση της λειτουργίας σφράγισης. Όταν σφραγίζετε τη σακούλα, τοποθετήστε το άνοιγμα της σακούλας ανάμεσα στη θερμαντική λωρίδα και το σφουγγάρι και μην το βάζετε έξω από το σφουγγάρι για να μην παρεμποδίσετε τη σφιχτή σφράγιση υπό κενό. [Σχ. 5] [Συνιστάται να περιμένετε περισσότερα από 30 δευτερόλεπτα για επανεκκίνηση]



Sealing sponge: Σφραγιστικό σφουγγάρι

Punch strip: Ταινία πίεσης

Left (Right) fastener : Αριστερή [δεξιά] κλειδαριά

Drip tray: Δίσκος για αποστράγγιση

Heating wire: Θερμαντικό στοιχείο

Bag clip: Κλιπ σακούλας

Bag cutter : Κόφτης σακούλων

Έξυπνος έλεγχος θερμοκρασίας NTC: Όταν η θερμοκρασία της λωρίδας θέρμανσης υπερβεί την προκαθορισμένη θερμοκρασία ασφαλείας, το μηχάνημα θα εισέλθει αυτόματα στη λειτουργία προστασίας ασφαλείας, η ένδειξη θα αναβοσβήσει, η λειτουργία των κουμπιών θα είναι αδύνατη. Όταν η θερμοκρασία της λωρίδας θέρμανσης υπερβεί την προκαθορισμένη θερμοκρασία ασφαλείας, το μηχάνημα θα εισέλθει αυτόματα στη λειτουργία προστασίας ασφαλείας, η ένδειξη θα αναβοσβήσει, η λειτουργία των κουμπιών θα είναι αδύνατη.

* Σημείωση: Τα φρέσκα φρούτα και λαχανικά έχουν αποτέλεσμα «αναπνοής» και το μηχάνημα επανέρχεται αυτόματα σε κανονική κατάσταση λειτουργίας.

Πιθανές αιτίες διαρροής αέρα

1. Υπάρχουν υποπροϊόντα/αντικείμενα στη γραμμή στεγανοποίησης (το φαγητό έχει ξεχειλίσει τη σακούλα, μπορείτε να την αντικαταστήσετε με μεγαλύτερη σακούλα ή να βάλετε λιγότερα προϊόντα)
2. Υπάρχουν ζάρες στη σακούλα κατά μήκος της γραμμής σφράγισης (το άνοιγμα της σακούλας δεν είναι σφραγισμένο, μπορεί να σφραγιστεί και στη συνέχεια να σκουπιστεί με ηλεκτρική σκούπα)
3. Η γραμμή στεγανοποίησης έχει σημεία θραύσης και σημεία που δεν είναι σφραγισμένα (το λιπαρό φαγητό με σούπα μειώνει τη θερμοκρασία του καλωδίου θέρμανσης, αφού τελειώσει η σφράγιση υπό κενό, πιέστε ξανά το μονό σφράγισμα)
4. Οι άκρες και οι γωνίες του φαγητού είναι πολύ σκληρές και οι ράχες μπορούν εύκολα να τρυπήσουν τη σακούλα (το φαγητό θα πρέπει να είναι προ-τυλιγμένο για να μην τρυπήσει η σακούλα).

* Σημείωση: Τα φρέσκα φρούτα και λαχανικά έχουν αποτέλεσμα «αναπνοής» και η σακούλα θα επεκταθεί μετά τη συσκευασία υπό κενό.

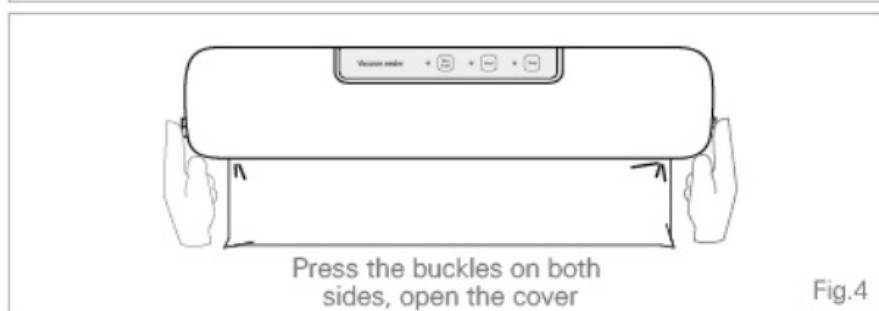
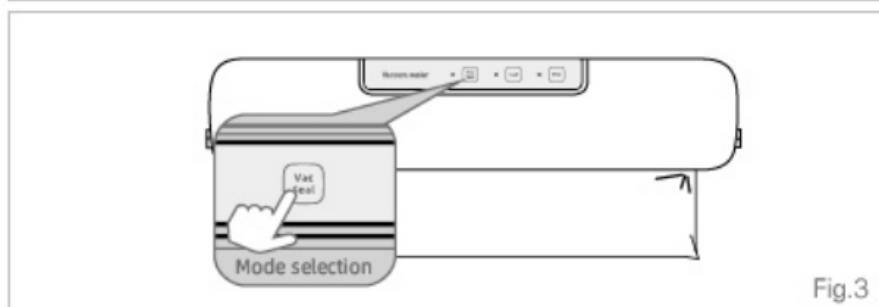
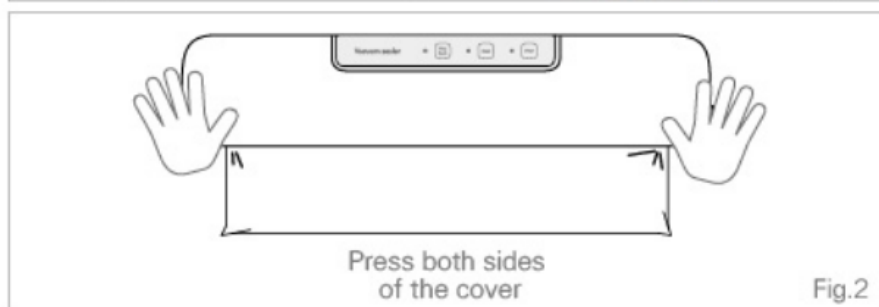
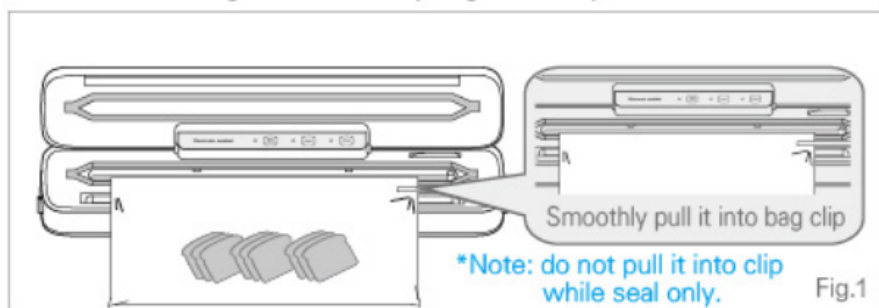
Οδηγίες λειτουργίας

Πώς να σφραγίσετε μια σακούλα υπό κενό

- (1) Συνδέστε το τροφοδοτικό στο μηχάνημα.
- (2) Καθαρίστε τη σακούλα αναρρόφησης με τα προϊόντα μέσα και βεβαιωθείτε ότι το ανοιχτό άκρο της σακούλας είναι καθαρό και χωρίς τσακίσεις.
- (3) Τοποθετήστε το ανοιγόμενο άκρο της σακούλας με υφή (ανάγλυφη) στον θάλαμο κενού του μηχανήματος και τραβήξτε το στο κλιπ σακούλας για να αποτρέψετε την ολίσθηση της σακούλας με υφή. [Σχ. 1]
- (4) Πιέστε και τις δύο πλευρές του επάνω καλύμματος με τα χέρια σας και ένας ήχος "κλικ" υποδεικνύει ότι ο μηχανισμός είναι κλειδωμένος. [Σχ. 2]
- (5) Στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί στεγανοποίησης κενού, το μηχάνημα θα αναρροφήσει πρώτα με ηλεκτρική σκούπα και στη συνέχεια θα σφραγίσει αυτόματα. [Σχ. 3]

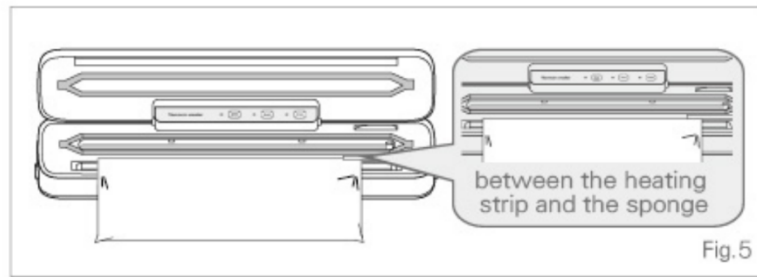
(6) Αφού ολοκληρωθεί η στεγανοποίηση υπό κενό, πιέστε τους μηχανισμούς ασφάλισης και στις δύο πλευρές, ανοίξτε το κάλυμμα και αφαιρέστε τη σφραγισμένη συσκευασία. [Σχ. 4]

* **Σημείωση:** Η σφράγιση απαιτεί μια σακούλα με υφή (ανάγλυφη) ή μια σακούλα διπλωμένη στη γωνία, ενώ οι κανονικές σακούλες μπορούν να σφραγιστούν μόνο.



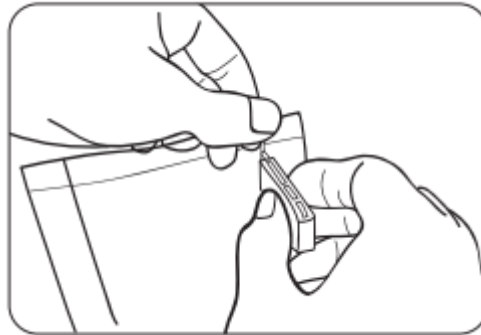
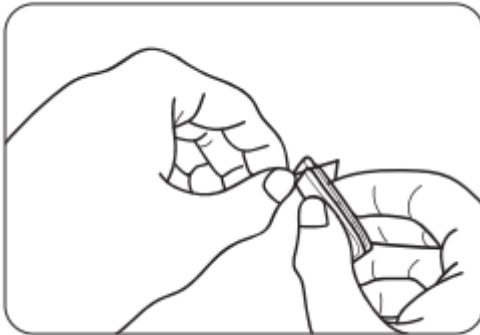
Οδηγίες μονής σφραγίδας

- 1 Τοποθετήστε το άκρο ανοίγματος της σακούλας ανάμεσα στη θερμαντική ταινία και το σφουγγάρι, μην το τοποθετείτε έξω από το σφουγγάρι. [Σχ. 5]
2. Πιέστε και τις δύο πλευρές του επάνω καλύμματος με τα χέρια σας και θα ακούσετε ένα «κλικ», που δείχνει ότι ο μηχανισμός είναι κλειδωμένος.
3. Πατήστε το κουμπί μονής σφράγισης, το μηχάνημα θα ολοκληρώσει αυτόματα τη σφράγιση.
- 4 Πιέστε τους συνδετήρες και στις δύο πλευρές, ανοίξτε το επάνω κάλυμμα και αφαιρέστε τη σφραγισμένη σακούλα κενού. [Σχ. 4]



Οδηγίες χρήσης του κόφτη σακούλας:

- ① Βγάλτε τον κόφτη σακούλας
- ② Κάντε πρώτα ένα μικρό άνοιγμα με τον κόφτη σακούλας
- ③ Πιάστε το ανοιχτό άκρο της τσάντας και σύρετε τον κόφτη στη μία πλευρά



Ονομαστική τάση	230V / 50Hz
Δύναμη εργασίας	80W (+5%, -10%)
Χρόνος σφράγισης	6s - 15s
Βαθμός κενού	-65 kPa
Μεγέθη του μηχανήματος	375x82x46εκ
Πλάτος σακούλας σφράγισης	≤ 300mm