

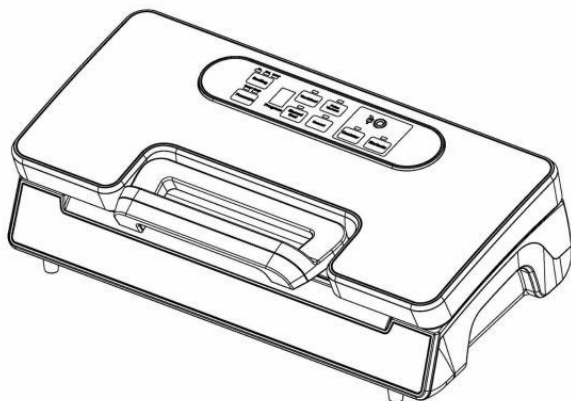


Upgrade · The Home Creator Way

VS5164 VACUUM SEALER

INSTRUCTIONS

VS5164



This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using this electrical appliance, safety precautions should always be observed, including the following:

READ ALL INSTRUCTIONS

1. Carefully read all of the instructions before using this appliance and save for future reference.
2. Before plugging cord into wall outlet, or disconnecting, make sure that the cover of the machine is in unlocked condition, and unplug from outlet when not in use or before cleaning.
3. This appliance is not a toy, when used by or near children, close attention is necessary, and store this appliance to a safe place, out of the reach of children.
4. Do not use any bags or attachments not recommended or appointed, and don't use this appliance for other purpose except its intended use.
5. Stop using the machine immediately if the cord is damaged and have it replaced by a professional.
6. Keep away from moving parts.
7. Do not contact the hot sealing element located on edge of the top housing of this machine. It is hot and may get burn.
8. Do not try to repair this appliance by yourself.
9. Don't use the appliance if it has fallen or appeared to be damaged.
10. Avoid to do the following: pull or carry by the cord, use cord as a handle, close a door on cord, or pull cord around sharp edges or corners. Do not operate appliance over cord or cord / plug is wet.
11. Keep away from hot gas, heated oven, electric burner or any other hot surfaces. Do not use this appliance on wet or hot surface or near a heat source.
12. It's better not to use an extension cord with this unit. However, if one is used, it must have a rating equal to or exceeding the rating of this appliance.
13. When disconnect, to avoid any injury, please unplug by grasp the plug, not the cord.

14. Before plugging appliance in or operating, make sure your hands are dry and safe to do the actions.
15. When it In “ON” or working position, always be on a stable surface, such as table or counter.
16. It’s no need to use any lubricant, such as lubricating oils or water, on this appliance.
17. Do not immerse any part of this appliance, power cord or plug in water or any other liquid.
18. Do not use this appliance outdoors or on a wet surface, it’s recommended for household, indoor use only.
19. This appliance can’t be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
20. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
21. If the supply cord is damaged, It must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
22. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
23. The product complies with relevant standards and regulations. Installation of this device must comply with all applicable regulations, and it should only be operated in well-ventilated areas. Please read the user manual before installing and using this equipment.
24. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
25. Please properly keep product. Check whether the product is abnormal before use. If it is abnormal, please stop using it.
26. Please use the product according to the intended use, warn of potential injury from misuse.

**CAUTION: SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR
HOUSEHOLD USE ONLY
AB:1MIN PER CYCLE**

CONSTRUCTION AND FUNCTIONS

1. Vac&seal:

- *At stand-by condition, it starts the automatic operation of vacuuming the bag and then automatically seals the bag when vacuum is complete;*

2. Pulse vacuum :

Press this button, and the device starts vacuuming; undo, it will stop. This process can be repeated. Then press “manual seal” when meet desired pressure, turn to seal. Different pressure according to different type of foods can be chosen.

3. Sealing time :

Three setting for choosing the best bag sealing time

- **Dry button** : *for dry bags and items without moisture, with a shorter heat sealing time;*
- **Moist button**: *for wet bags or foods with a little moisture, with an moist heat sealing time.*
- **Extended button**: *for wet bags or foods with very moisture, with an extended heat sealing time.*
- *Default setting is Normal setting for dry bags and shorter sealing time.*

4. Pressure :

Two buttons for choice of different vacuum pressure:

- *Normal button: for regular items storage in normal vacuum pressure ;*
- *Gentle button: for some soft & crushable items storage where less vacuum pressure is desired.*
- *Default setting is normal and high vacuum pressure.*

5. Canister:

To start vacuuming for canisters, jar lids, wine stoppers or other accessories through a hose.

6. Manual Seal :

This button provides two functions:

- *To seal the open end of a bag without vacuuming air suction, used to make a bag from a bag roll;*
- *When the automatic “Vacuum & seal” function is in operation, this button stops the motor pump and immediately starts to seal the bag so that less vacuum pressure inside the bag can be controlled by the operator to avoid crushing for delicate items.*

7. Marinate:

Press to marinate food in a marinator bowl.

8. Cancel:

- *At working (vacuuming or sealing operations) condition, it stops the machine.*

9. Hose port:

To insert the hose for canister and wine stopper before “marinates” or “canister” operations.

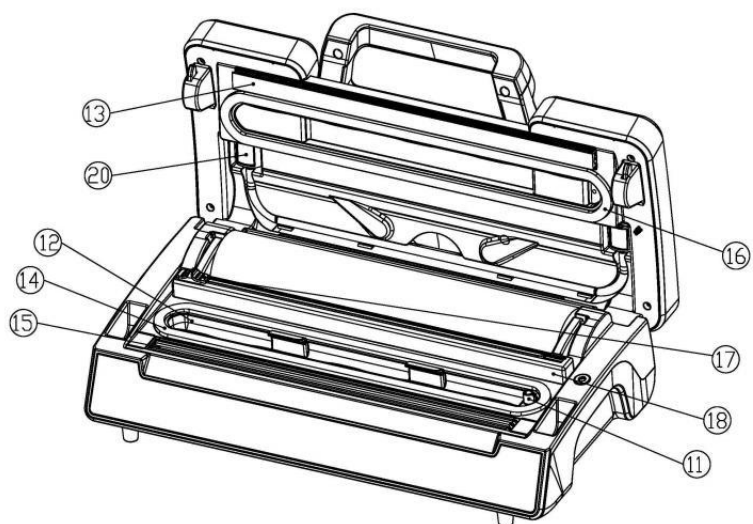
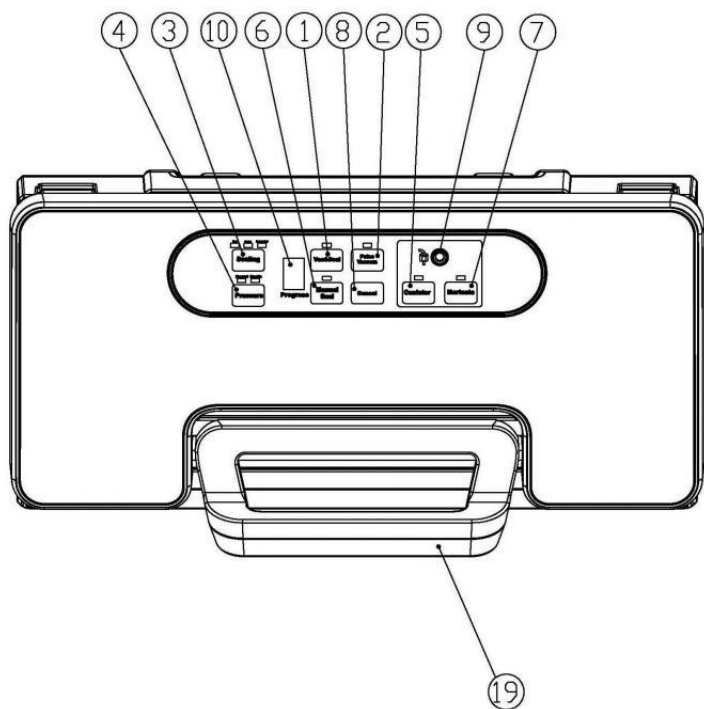
10. Progress :

This is the numeric display apparatus and provides two functions

- *show that the progress of vacuuming*
- *Shows that the device is on and the lid is closed. When the LED winks, please wait until it normally light, then you can start next operation.*

11. Air intake:

Air intake connects with vacuum chamber and pump. Do not cover this intake when placing bag for vacuum&Seal operations.



12. Vacuum chamber:

Position the open end of the bag inside the chamber, draws air out of bag and catches any liquid overflow from the bag.

13. Sealing strip:

Place the bag to be sealed over this strip., Clean and dry or replace it when distorted or broken.

14. Lower gasket:

Keep air away by forming vacuum chamber with upper gasket in the vacuum chamber. Clean and dry or replace it when it is distorted or broken.

15. Sealing element:

Teflon-coated heating element which is hot and seals the bag.

16. Upper gasket:

Keep air away by forming vacuum chamber with lower gasket. Clean and dry or replace it when distorted or broken.

17. Bag Cutter:

Press and slide in one direction or another to cut bags to a desired size.

18. Cutter rack:

Support the cutter to slide along

19. Front handle:

Press down to lock the cover. And rock to open the cover.

20. Hose:

To connect the “Hose port” and “vacuum canister” before “marinates” or “canister” operations.

OPERATING INSTRUCTIONS

I. Making a bag with bag roll

1. Open the top cover . **Fig.1**

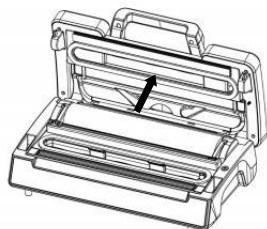


Fig.1

2. Make sure the bag cutter is on one end of the cutter rack, Then put the cutter rack to the back– **Fig.2**

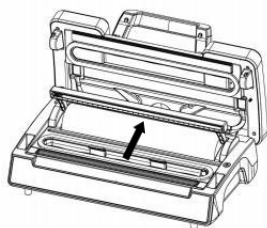


Fig.2

3. Pull out the bag to the suitable length you want– **Fig.3**

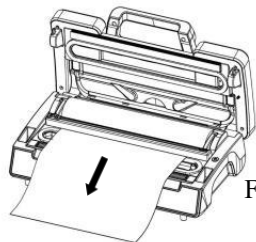


Fig.3

4. Put down the cutter rack and make sure it is on the right place of the bags, then slide the cutter from one end to the other end to cut the bag– **Fig.4**

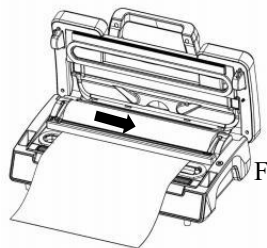


Fig.4

5. Put one end of the bag on top of the sealing Element into the bag fixture– **Fig.5**



Fig.5

6. Close the top cover and press tightly till you hear it click in place on both sides– **Fig.6**

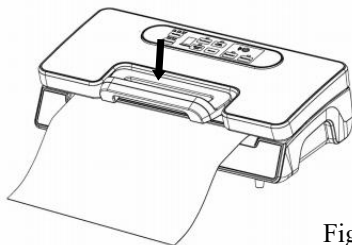


Fig.6

7. Press “Maunal Seal” button to start sealing the bags -**Fig.7**

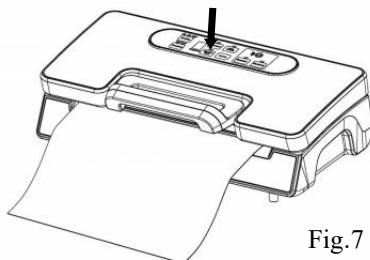


Fig.7

8. Lift the handle to open the cover and take the bag out of the machine. The bag is then done and is ready for vacuum sealing -**Fig.8**

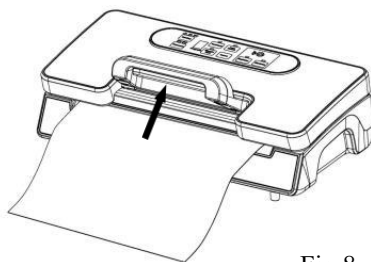


Fig.8

II. Vacuum packaging with a bag

1. Put the items inside the bag. Use only the special designed vacuum bags supplied by us with vacuum channels.
2. Clean and straighten the open end of the bag, make sure no dust, wrinkle or ripples.
3. Place the open end of the bag within the vacuum chamber area. Make sure the air intake is not covered by the bag. – **Fig. 1**

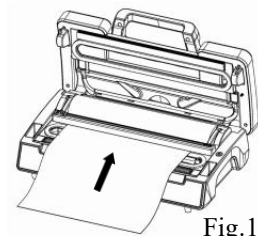


Fig.1

4. Put the top cover down and press front handle to lock the top cover.- **Fig.2**

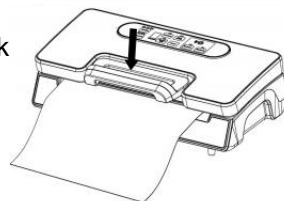


Fig.2

5.Check the LED status of “Pressure” and the “sealing” to confirm sealing time depending on the moisture status of packed items (extended/moist/dry) and desired vacuum pressure (Normal/Gentle) according to the type of food;

6.Then press **Vac& Seal** button, the unit start to vacuum and will seal the bag automatically - **Fig 3**

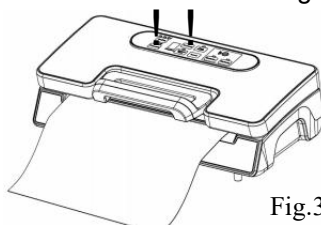


Fig.3

NOTE: This product provides very high vacuum pressure during vacuum packaging with a bag, in order to avoid crushing of the delicate item by the high vacuum pressure, observe the status of the vacuum pressure inside the bag and switch the “MANUAL SEAL” button immediately when the desired vacuum pressure is achieved. The pump will stop and change to heat-seal the bag.

7.The vacuum packaging is done. Rock the handle to open the cover and take out the packed bags – **Fig. 4**

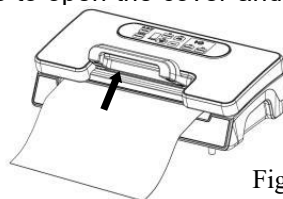


Fig.4

NOTE:

- *For best sealing effect, it is better to let the appliance cool down for 1 minute before using it again. Wipe out any excess liquid or food residue in the vacuum chamber after each bag packaged.*
- *Do not seal one after another continuously to avoid overheat of the sealing element. The machine will reject if this “seal” button is activated within 15 seconds of the last activation.*
- *Your appliance can work only on the specific bags provided by us. Do not attempt to use other bags not intended for vacuum packaging. .*
- *Cut the bag straight across with scissors to open a sealed bag.*

III . Vacuum packaging with a bag using Pulse Vacuum

1. Press **Pulse_Vacuum** button, the unit start to vacuum the bag , *observe the status of the vacuum pressure inside the bag* . loose the **Pulse_Vacuum** button *immediately when the desired vacuum pressure is achieved.-- Fig 1*

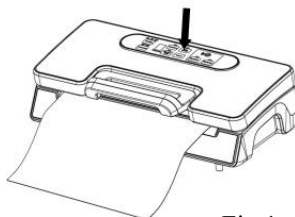


Fig.1

2. Press the **Manual Seal** button when the Vacuuming have been completed, the unit start to seal the bag automatically—Fig.2

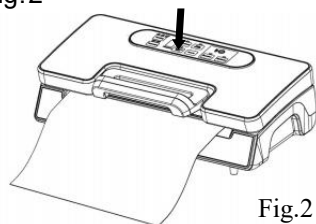


Fig.2

IV. Vacuum package in a Canister & Vacuum Bowl

1. Wipe canister cover, canister base and ensure they are clean and dry.
2. Put the items into the canister and do not fill up too full so that the cover can be in good contact with the canister bowl rim. Clean the cover rim of the canister and bottom seal gasket of the canister cover;
3. Insert one end of the hose into the air intake and another end of the hose into the center hole of the canister cover— **Fig. 1**



Fig.1

4. Check the LED status of “Pressure” and make sure if it is in “Normal” setting;

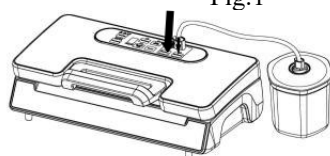


Fig.2

5. Press the canister button to start vacuuming— **Fig. 2**. To ensure there is no air leaking between the cover and the canister, use your hand to push down the cover at the beginning of the vacuuming work. The machine will stop automatically when enough vacuum pressure is achieved.
6. Take out the hose tube from the canister or bowl immediately first after the job is completed.

Note: When moist food are under vacuuming, moisture will be stored in adaptor. Remember to clean up the adaptor if there is water before

vacumming.

Open Canister after vacuum packaging

In order to open the canister, you need to press the “Release” button on the canister cover.

Note:

- *At the beginning of the vacuum packaging in a canister or a vacuum bowl, slightly press down the cover or on the hose adaptor to ensure no loose of the hose and to avoid air leaking through the gap between the cover and the canister top rim for a few seconds.*
- *To test vacuum, simply tug on the cover. It shall not move;*
- *Different canisters are available in the market and also from Bigland. The operation procedure will be a little different. Please refer to the individual manual for the specific canister.*

V . Marinate meat with a marinate Bowl

1.Take out the hose accessory from inside cover, insert it to canister port on unit and the center hole of canister cover– **Fig. 1**

2.Check the LED status of “Pressure” to confirm the desired vacuum pressure (Normal/Gentle) according to the type of food.

The default option is Normal mode.

3.Press Marinate button to start working– **Fig. 2.**

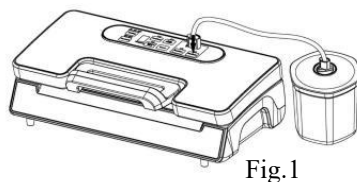


Fig.1



Fig.2

The indicator light glints during the course. It will release air automatically after finished vacuum, this is for 1 working cycle, this machine will total working for 5 cycles. It takes about 6 minutes to finish the process.

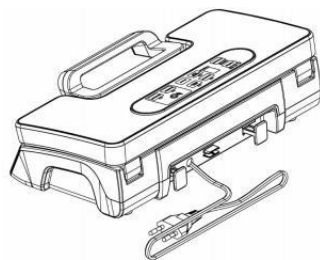
4. When the indicator light crush out, the marinate process is completed. Pull off the hose accessory from canister port and canister cover.

Note:

- *At the beginning of the vacuum packaging in a canister, slightly press down the canister cover or on the hose adaptor to ensure no loose of the hose and to avoid air leaking through the gap between the cover and the canister top rim for a few seconds.*
- *To test vacuum, simply tug on the cover. It shall not move;*
- *Do not press any button to interfere with the whole process*

VI. Cord storage box

1. Put the power cord into the storage box when not use the machine which is in the back of the machine. Do not wrap the cord around the appliance.



Hints for best vacuuming performance

1. Do not put too much stuff inside the bag: leave enough empty space in the open end of the bag so that the bag can be placed in the vacuum chamber area without creating wrinkles or ripples;
2. Do not wet the open end of the bag. Wet bags will cause difficulty to heat-seal tightly. If the food has moisture, or the bag is wet, you can choose the 'Moist' function which is designed for a longer sealing time and seals better for wet bags.
3. Clean and straighten the open end of the bag before sealing. Make sure nothing is left on the open area of the bag, no wrinkle or creased lines should appear on the open panel, foreign objects or creased bag may cause difficult to seal tightly.
4. Do not leave too much air inside the bag. Press the bag to allow extra

air to escape from the bag before vacuuming it. Too much air inside the bag increases the vacuum pump loading and may cause the motor insufficient power to draw away all the air inside the bag.

5. Do not vacuum packaging objects with sharp points like fish bones and hard shells! Sharp points may penetrate and tear the bag! You may want to use a container instead of a bag to store such stuff.
6. Suggest to vacuum seal one bag within 1 minute, to let the appliance resume enough.
7. If it's not reach the required vacuum for some unknowable reason, the vacuum system will shut automatically after 60 seconds, in this situation, please check if the bag is leak, or not placed properly or any other reasons.
8. Make sure there is no crack or deformation, or small particles resting on the foam gaskets around the vacuum chamber. When this happens, take it out and wash and dry it thoroughly, or replace with a new one.
9. During bag vacuum packaging process, small amounts of liquids, crumbs or food particles can be inadvertently pull into the vacuum chamber, clogging the pump and damaging your appliance. To avoid this, freeze moist and juicy foods first before sealing bags or place a folded paper towel near the inside top of the bag. For powdery or fine-grained foods, avoid overfilling bags. You may also place a coffee filter inside before vacuum packaging.
10. Pre-freeze fruits and blanch vegetables before vacuum packaging for best results.
11. Liquids need to be cooled before vacuum packing. Hot liquids will bubble up and over the top of the jar when vacuum packed. Note: Ajar attachment is necessary for sealing jars.
12. Store perishable foods in the freezer or refrigerator. Vacuum packing extend the shelf life of foods, but do not preserve them.
13. Fill a bag about 2/3 full with water, seal the end (don't vacuum). Freeze the bag and use for ice in the cooler, or ice packs for sports injuries.
14. Many foods are sold pre-packed in commercial vacuum bags such as cheese and deli meats. Now, you can maintain the taste and freshness of these foods, by re-packaging with the vacuum sealer bags after the commercially packed bags have been opened.

15. Panty items such as flour, rice, mixed for cakes and pancakes, all stay fresher longer when vacuum packed. Nuts and condiments maintain their flavor while rancidity is kept out.
16. For objects with sharp points and edges, such as bones or dried pasta, pad the edges with paper towels to keep them from puncturing the bag.
17. There are many non-food uses for vacuum packing. Keep camping supplies such as matches, first aid kits and clothing, clean and dry. Keep flares for auto emergencies ready. Keep silver and collectibles untarnished. 1. The main function of this appliance is to store a wide kind of foods for freshness, longer, flavor and convenience. In general, vacuum packaging keeps food fresh up to three times as long as other traditional food storage methods. Once this appliance as an indispensable part of your life, it will less food spoilage and save more money.
 - a) Cook in advance to vacuum seal and store individual portions or entire meals. This vacuum bag is not recommended for microwave or boil-in-bag cooking, please use the general cooking method to re-heat the vacuum-sealed foods.
 - b) Prepare foods in advance for picnics and camping trips or barbecues.
 - c) Eliminate freezer burn.
 - d) Package foods, such as meat, fish, poultry, seafood and vegetables to freeze or refrigerate.
 - e) Package dry foods, such as beans, nuts, and cereals to store longer.
18. It's ideal to prepackage ingredients as well as individual portions for the health-conscious, such as weight-conscious or those on diets or nutritional regimes with special requirements.
19. This system can also be used to store and protect other items: valuable items, such as photos, important documents, stamp collections, book collections, jewellery, cards, comics etc.; hardware items, such as screws, nails, studs and bolts; medicines, band-aids and other first-aid items, etc..

Note:

After finished the vacuum work, please always let the machine cover open, don't fasten the cover, it will deform the form gaskets and affect the machine function.

FOOD STORAGE AND SAFETY INFORMATION

This Vacuum Sealer will change the way you purchase and store foods. Once you are accustomed to vacuum packing, it will become an indispensable part of your food preparation. When preparing and vacuum packing foods using your vacuum sealer, there are certain procedures that must be followed to ensure food quality and safety. Review this section carefully for your protection:

1. Chemical reactions in the food to air, temperature, moisture, and enzyme action, growth of microorganisms or contamination from insects will cause food spoilage.
2. The main element to cause food to lose nutritive value, texture, flavor, and overall quality is oxygen in the air. Most micro-organisms growth relies on air, for it will carry moisture into and out of foods unless they are protected with moisture-proof packing. Frozen foods being exposed to freezer air will result in freezer burn.
3. The vacuum seal packing removes up to 90% of the air from the package. It's approximately 21% oxygen in the air, so 90% air removal leaves a 2% to 3% residual oxygen level in vacuum-sealed foods. When the oxygen level is at or below 5%, as you know, most microorganisms are inhibited from growth
4. In general, there have three categories microorganisms: mold, yeast and bacteria, they are present everywhere, but only under certain conditions they can cause problems.
5. In a low oxygen environment or in the absence of moisture, mold can't grow; In moisture, Sugar and a moderate temperature circumstance, yeast can grow with or without air. Refrigeration will slow the growth of yeast and freezing stops it completely; Bacteria can grow with or without

air.

6. One of the extremely dangerous type of bacteria is clostridium botulinum, and they can grow under the right conditions without air: in the temperature range of 40°F to 115°F (4°C to 46°C). Conditions for growth are foods lacking acid, low oxygen environment and temperatures greater than 40°F (4°C) for extended time.
7. Frozen, dried, high in acid, salt or sugar foods can resistant to botulinum. Non-acid foods which include meats, seafood, lye-cured olives, poultry, fish, eggs and mushrooms; low-acid foods which are mostly vegetables; medium-acid foods include overripe tomatoes, onions, chili peppers, figs and cucumbers are easy be infected by botulinum;
8. It should be refrigerated for short term and frozen for long-term storage, for the foods most susceptible to botulinum, and consume immediately after heating.
9. Some dried foods, such as flour and cereals may contain insect larvae, if do not vacuum-sealed, larvae may hatch during storage and contaminate the foods. To prevent weevils and other insects from hatching, store these foods in vacuum seal package is necessary.
10. **Avoid spoilage:** foods should be stored at low temperatures, for few of the microorganisms could growth without air.
11. If Temperatures in the refrigerator greater than 40°F (4°C) (especially for extended periods of time), it will support the growth of harmful microorganisms, so we should keep the temperature at 40°F (4°C) or below.
12. When the temperature for the freezer is 0°F (-17°C) or lower, it's suitable for store foods, although freezing does not kill microorganisms, it retards their growth.
13. The vacuum-sealed storage temperature will affect dried foods: for their shelf life is extended 3-4 times for every 18°F (10°C) drop in temperature.

14. When packaging large volumes of meat, fish, or any food products, we advise the following:

1. Make sure to properly clean your hands, all utensils and surfaces to be used for cutting and vacuum packing foods.

2. Once you've packed perishable foods, refrigerate or freeze them immediately. Don't leave them sitting at room temperature.
3. Vacuum packing will increase the shelf life of dry foods. Foods that have high fat content develop rancidity due to oxygen and warm temperature. Vacuum packaging extends the shelf life of foods such as nuts, coconut or cereals. Store in a cool, dark place.
4. Vacuum packing will not extend the shelf life of fruits and vegetables such as apples, bananas, potatoes and root vegetables unless peeled them before vacuum packing.
5. Vegetables such as broccoli, cauliflower and cabbage emit gases when vacuum packed fresh for refrigeration. To prepare these foods for vacuum packing, blanch and freeze.

GENERAL RULES FOR FOOD SAFETY

Food safety rules are based on scientific study as well as common sense. The following rules and important food safety and optimal food storage.

1. Once you have heated, defrosted or un-refrigerated perishable foods, consume them immediately.
2. After opening canned food or commercially vacuum packed foods, they can be re-vacuumed packed. Follow the instructions to refrigerate after opening and store re-vacuumed packages properly.
3. Don't defrost foods in hot water or via other heat sources. It doesn't matter whether they are vacuum packed or not.
4. Don't consume foods if they are perishable and have been left out at room temperature for more than a few hours. This is especially important if they have been prepared with a thick sauce, in a vacuum package, or in a low oxygen environment.
5. Spread vacuum packages evenly throughout the refrigerator or freezer to cool down food temperature quickly.

CLEANING AND MAINTENANCE

Vacuum sealer

1. Always unplug the unit before cleaning.
2. Do not immerse in water or any other liquid.
3. Avoid using abrasive products or material to clean the unit, for they will scratch the surface.
4. Use a mild dishwashing soap and a warm, damp cloth to wipe away food residue or around components.
5. Dry thoroughly before using again.

Note: *The foam gaskets around the vacuum chamber should be dried thoroughly before re-assembling, when re-assembling, is careful to prevent any damage, and assemble as original position to ensure no vacuum leaking.*

Vacuum bags

1. Wash bags in warm water with a mild dishwashing soap
2. When wash bags in dishwasher, turn bags inside out and spread them over top rack of dishwasher, so entire surface is exposed to the washing water.
3. Dry thoroughly before reusing.

IMPORTANT: *To avoid possible illness, do not reuse bags after storing raw meats, raw fish or greasy foods. Do not reuse bags that have been microwaved or boiled.*

Accessories

Washing all vacuum accessories in warm water with a mild dishwashing soap, But do not immerse cover in water.

1. Canister bases (not lids) are top rack dishwasher safe. But canister cover should be wiping down with a damp cloth.
2. Ensure the accessories to be dry thoroughly before reusing.
3. Canister and cover is not allowed to use in microwave or freezer.

Storing Your Vacuum Sealer:

1. -Keep the unit in a flat and safe place, out of the reach of children.

2. Do remember to make sure the lid of appliance is unlocked when not in use and in storage. Keep the cover locked will distort the foam gaskets causing leaking.

MAINTENANCE KIT INSTRUCTIONS

● Replacing the gasket:

1. Turn “ O” the switch and remove the Power Cord from the electrical outlet.
2. Make sure the unit is completely cool.
3. Open the Acrylic Vacuum Lid.
4. Remove the gasket from the groove on the underside of the Acrylic Vacuum Lid.
5. Remove the gasket from the groove in the Plastic Vacuum Chamber.
6. Set a new gasket on the groove in the Plastic Vacuum Chamber. Work the seal into the groove with your fingers until done.
7. Position a new gasket into the groove in the Acrylic Vacuum Lid. Work the seal into the groove with your fingers until done.

● Replacing the Teflon tape:

1. Turn “O” the switch and remove the Power Cord from the electrical outlet.
2. Make sure the unit is completely cool.
3. Open the Acrylic Vacuum Lid.
4. Pick at either end of the Teflon Tape covering the Seal Bar Heating Element with a fingernail or sharp-edged tool until it lifts slightly. Grasp the loose end and slowly pull the Teflon Tape back over itself until fully removed.
6. Remove the backing from a new wide strip of Teflon Tape for the Seal Bar Heating Element. Be careful not to allow the Teflon Tape to contact anything including itself while the adhesive side is exposed.
7. Hold one end of the Teflon Tape in each hand. Stick the left end of the Teflon Tape to the flat area on the Plastic Vacuum Chamber just left of the Seal Bar Heating Element. Apply the Teflon Tape from left to right over the Seal Bar Heating Element until done. Make sure there are no wrinkles or folds in the Teflon Tape once applied. The Teflon Tape should fully cover the Seal Bar Heating Element.

TROUBLE SHOOTING

Nothing happens when I try to vacuum package

1. Check power cord to see if it is firmly plugged into electrical outlet.
2. Check switch to see if it's setting is "o".
3. Examine power cord for any damages.
4. See if electrical outlet is operative by plugging in another appliance.
5. Twist the Fuse Cap off, then look at the clear tube to see if the Fuse is darkened. If the Fuse is darkened, it will need to be replaced with a standard 10-amp Buss Fuse.
6. If your appliance has a mode switch, make sure it is set to the correct mode. Refer to the above operating instructions
7. Make sure bag is placed correctly inside Vacuum chamber and beneath the air intake.

Air is not removed from the bag completely:

1. To seal properly, open end of bag should be resting entirely inside vacuum chamber area.
2. Check sealing strip and the foam gasket beneath the lid for debris and position. Make sure no breaking or distortion of the foam seal gaskets on both the cover and on the base around the vacuum chamber. Wipe clean and smooth them back into place.
3. Vacuum bag may have a leak. To test, seal the bag with some air in it, submerge in water, and apply pressure. Bubbles indicate a leak. Reseal or use another bag.
4. Uses only the specific vacuum bag with vacuum channels provided by the manufacturer.
5. Leaks along the seal which can be caused by wrinkles, debris crumbs, grease or liquids. Reopen bag, wipe the top inside of the bag and smooth it out along the sealing strip before resealing.

The machine does not turn to seal after vacuuming:

1. There is a vacuum pressure sensor built in this machine. The machine will not turn to seal automatically if the vacuum pressure inside the bag is not able to reach to the predetermined vacuum pressure. Check

sealing strip and the foam gasket beneath the lid for debris and correct position. Wipe clean and smooth them back into place, and try again.

2. Make sure no breaking or distortion of the foam seal gaskets on both the cover and on the base around the vacuum chamber. Take it out from the groove, wash and dry it thoroughly; or replace with a new foam gasket (get it from where you brought or your nearest service center).
3. Vacuum bag may have a leak. To test, seal the bag with some air in it, submerge in water, and apply pressure. Bubbles indicate a leak. re-seal or use another bag.
4. Leaks along the seal which can be caused by wrinkles, debris crumbs, grease or liquids from the bag. Reopen bag, wipe the top inside of the bag and smooth it out along the sealing strip before resealing.

Air has re-entered into the bag after being sealed.

1. Leaks along the seal which can be caused by wrinkles, debris crumbs, grease or liquids. Reopen bag, wipe the top inside of the bag and smooth it out along the sealing strip before resealing.
2. The release of natural gases or fermentation from foods (such as fresh fruits and vegetables) may occur. Open bag, if you think food has begun to spoil, and discard food. Lack of refrigerator or fluctuating temperatures in the refrigerator can cause food to spoil. If the food which is not spoil. Consume food immediately.
3. Check the bag for a puncture or hole which may have released the vacuum. Do not vacuum packaging hard items with sharp points (like bones or cracks of nut shell). Cushion sharp edges in the contents of the bag with paper towels.

The bag melts:

Should sealing strip or sealing element be overheat and melt the bag, it may be necessary to lift the lid and allow sealing strip or heating element to cool for a few minutes.

The canister will not vacuum:

1. Make sure the adaptor was well connected both to the appliance and the canister firmly.
2. Check if the knob of the canister was on the position of “seal” .
3. Press the lids OR on the hose adaptor at the very beginning of vacuuming to avoid leaking from the cover seal...
4. Check if there are significant damages or smashes, if yes, change it for a new one.
5. Check the function of the vacuum sealer.
6. Make sure the rim of the canister is clean enough. If all the above situations are excluded, please contact with the appointed service agency.



DISPOSAL OF THE DEVICE



PROTECTION OF THE ENVIRONMENT

At the end of the life of your product, it should go to a specially adapted waste-recycling centre.

ENVIRONMENT PROTECTION FIRST



1. The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable. Collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.
2. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste

handling of this product .For more detailed information about the recycling of this product, Please contact your local council office or your household waste disposal service.

FOOD PRESERVATION GUIDELINES

Classification	Food Items	Temperature	Normal Preservation	Vacuum Preservation
Refrigerant	Fresh Raw Meat	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	2~3days	8~9days
	Fresh Fish/ Sea Food	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	1~3days	4~5days
	Cooked Meat	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	4~6days	10~14days
	Vegetables	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	3~5days	7~10days
	Fruit	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	5~7days	14~20days
	Eggs	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	10~15days	30~50days
Frozen	Meat	$-16 \sim -20^{\circ}\text{C}$	3~5months	>1yeas
	Fish	$-16 \sim -20^{\circ}\text{C}$	3~5months	>1yeas
	Sea Food	$-16 \sim -20^{\circ}\text{C}$	3~5months	>1yeas
Normal condition	Bread	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	1~2days	6~8days
	Biscuit	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	4~6months	>1yeas
	Rice/ Flour	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	3~5months	>1yeas
	Peanut/Legume	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	3~6months	>1yeas
	Medical Material	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	3~6months	>1yeas
	Tea	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	5~6months	>1yeas



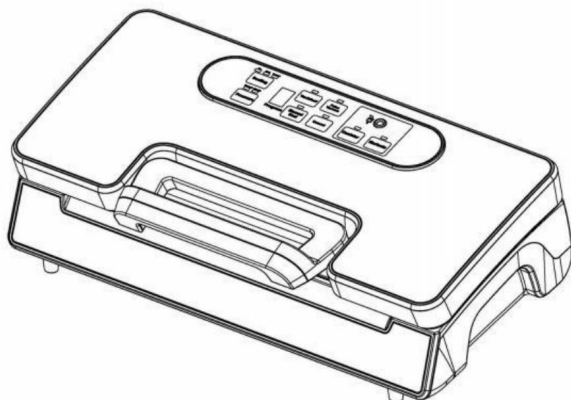


Upgrade · The Home Creator Way

Scelleuse sous vide VS5164

INSTRUCTIONS

VS5164



Voici le mode d'emploi original. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant utilisation. VEVOR se réserve le droit d'interpréter ce manuel à sa guise. L'apparence du produit que vous recevrez peut différer. Nous vous prions de nous excuser si nous ne vous informons pas des mises à jour techniques ou logicielles concernant notre produit.

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Lors de l'utilisation de cet appareil électrique, veuillez respecter les précautions de sécurité. doit toujours être respectée, notamment les points suivants :

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

1. Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil et conservez-les.
Pour référence future.
2. Avant de brancher le cordon à la prise murale ou de le débrancher, assurez-vous que
Le couvercle de la machine est déverrouillé, et débranchez-la de la prise.
lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant le nettoyage.
3. Cet appareil n'est pas un jouet. Lorsqu'il est utilisé par ou à proximité d'enfants, gardez-le à distance.
Une attention particulière est nécessaire, et rangez cet appareil dans un endroit sûr, hors de portée des enfants.
hors de portée des enfants.
4. N'utilisez aucun sac ni accessoire non recommandé ou non prévu à cet effet.
et n'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
5. Cessez immédiatement d'utiliser la machine si le cordon est endommagé et faites-le réparer.
remplacé par un professionnel.
6. Tenir à l'écart des pièces mobiles.
7. Ne pas toucher l'élément de scellage à chaud situé sur le bord supérieur.
Le boîtier de cette machine est chaud et peut brûler.
8. N'essayez pas de réparer cet appareil vous-même.
9. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé ou s'il semble endommagé.
10. Évitez de faire ce qui suit : tirer ou transporter par le cordon, utiliser le cordon comme poignée,
fermer une porte sur le cordon ou tirer le cordon autour d'arêtes ou de coins pointus. Ne pas
Utiliser l'appareil au-dessus d'un cordon ou d'une prise mouillée.
11. Tenir à l'écart des gaz chauds, des fours allumés, des plaques électriques et de toute autre source de chaleur.
Ne pas utiliser cet appareil sur des surfaces humides ou chaudes, ni à proximité d'une source de chaleur.
source.
12. Il est préférable de ne pas utiliser de rallonge avec cet appareil. Toutefois, si l'on...
utilisé, il doit avoir une cote égale ou supérieure à la cote de ce
appareil.
13. Lors du débranchement, pour éviter toute blessure, veuillez débrancher en saisissant la prise.
pas le cordon.

14. Avant de brancher ou d'utiliser l'appareil, assurez-vous que vos mains sont sèches.
et en toute sécurité pour effectuer ces actions.
15. Lorsqu'il est en position « MARCHE » ou de fonctionnement, placez-le toujours sur une surface stable.
comme table ou comptoir.
16. Il n'est pas nécessaire d'utiliser de lubrifiant, tel que des huiles lubrifiantes ou de l'eau, sur ce
appareil.
17. Ne plongez aucune partie de cet appareil, cordon d'alimentation ou prise dans l'eau ou
tout autre liquide.
18. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur ou sur une surface humide, il est
Recommandé pour un usage domestique et intérieur uniquement.
19. Cet appareil ne peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus.
et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui ne le sont pas
d'expérience et de connaissances s'ils ont bénéficié d'une supervision ou
instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et compréhension
les risques encourus.
20. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec le
appareil.
21. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant.
son agent de service ou des personnes qualifiées de manière similaire afin d'éviter tout danger.
22. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans
surveillance.
23. Le produit est conforme aux normes et réglementations en vigueur. Installation
Cet appareil doit être conforme à toutes les réglementations applicables et ne doit être utilisé que si nécessaire.
Utiliser dans des endroits bien ventilés. Veuillez lire le manuel d'utilisation avant l'installation.
et en utilisant cet équipement.
24. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires.
par
exemple : – les espaces cuisine du personnel dans les magasins, les bureaux et autres
environnements de travail ; – les fermes ;
25. Veuillez conserver le produit correctement. Vérifiez si le produit présente des anomalies.
avant utilisation. En cas d'anomalie, veuillez cesser l'utilisation.
26. Veuillez utiliser le produit conformément à son usage prévu et prendre connaissance des risques potentiels.
blessure due à une mauvaise utilisation.

**ATTENTION : CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR
USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT
AB : 1 MIN PAR CYCLE**

CONSTRUCTION ET FONCTIONS

1. Mise sous vide et scellage :

En mode veille, il lance automatiquement le processus d'aspiration du sac.

et scelle automatiquement le sac une fois le vide effectué ;

2. Aspirateur pulsé :

Appuyez sur ce bouton et l'appareil se met en marche pour aspirer ; relâchez-le pour l'arrêter.

L'opération peut être répétée. Appuyez ensuite sur « scellage manuel » lorsque le nombre de tentatives est atteint.

Pression, tourner pour sceller. Pression différente selon le type d'aliments
peut être choisi.

3. Temps de scellage :

Trois réglages pour choisir le meilleur temps de scellage du sac

Bouton de séchage : pour les sacs et articles secs, avec une durée de chauffe plus courte
temps de scellage ;

Bouton Humide : pour les sacs humides ou les aliments légèrement humides, avec une chaleur humide
Temps de scellage.

Bouton allongé : pour les sacs humides ou les aliments très humides, avec un
Temps de thermoscellage prolongé.

Le réglage par défaut est le réglage Normal pour les sacs étanches et un temps de scellage plus court.

4. Pression :

Deux boutons pour choisir différentes pressions de vide :

Bouton normal : pour le stockage d'articles ordinaires sous pression de vide normale ;

Bouton « doux » : pour ranger certains objets mous et fragiles dans des conditions où le vide est moins important.
Une pression est souhaitée.

Le réglage par défaut est une pression de vide normale et élevée.

5. Boîte :

Pour commencer à aspirer les boîtes, les couvercles de bocaux, les bouchons de vin ou autres
accessoires via un tuyau.

6. Sceau manuel :

Ce bouton remplit deux fonctions :

Pour sceller l'extrémité ouverte d'un sac sans créer de vide, l'aspiration d'air est utilisée pour fabriquer un sac provenant d'un rouleau de sac ;

Lorsque la fonction automatique « Mise sous vide et scellage » est activée, ce bouton arrête la pompe à moteur et commence immédiatement à sceller le sac afin de réduire les pertes de temps. La pression du vide à l'intérieur du sac peut être contrôlée par l'opérateur afin d'éviter l'écrasement pour les objets délicats.

7. Mariner :

Presser pour faire mariner les aliments dans un bol à marinade.

8. Annuler :

En fonctionnement (opérations de mise sous vide ou de scellage), il arrête le machine.

9. Orifice de tuyau :

Insérer le tuyau du récipient et le bouchon à vin avant opérations de « marinade » ou de « mise en conserve ».

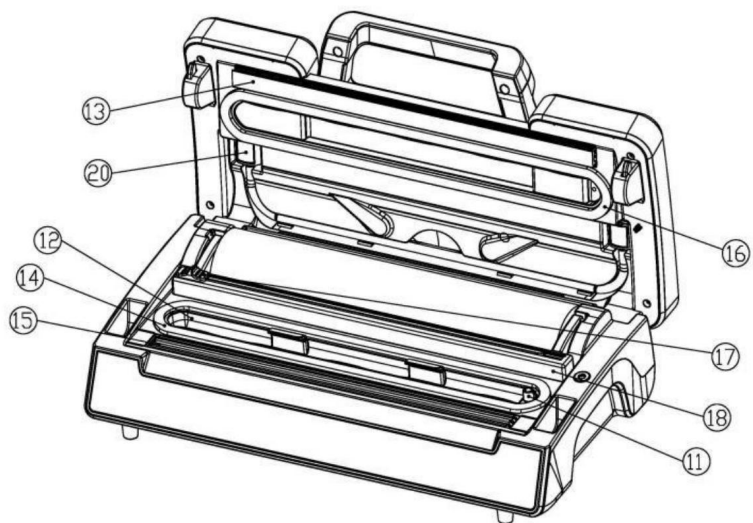
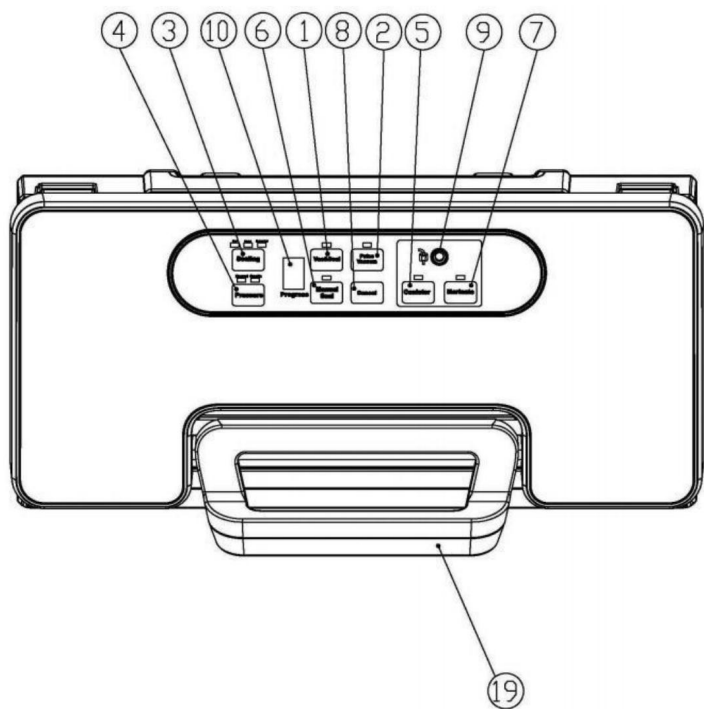
10. Progrès :

Il s'agit de l'appareil d'affichage numérique et il remplit deux fonctions

- montrer que les progrès du passage de l'aspirateur
- Indique que l'appareil est allumé et que le couvercle est fermé. Lorsque la LED clignote, Veuillez patienter jusqu'à ce que l'éclairage soit normal, puis vous pourrez commencer l'opération suivante.

11. Prise d'air :

L'entrée d'air est reliée à la chambre à vide et à la pompe. Ne pas obstruer cette entrée. prise d'air lors de la mise en place du sac pour les opérations de mise sous vide et de scellage.



12. Chambre à vide :

Placez l'extrémité ouverte du sac à l'intérieur de la chambre, puis aspirez l'air du sac et récupère tout débordement de liquide.

13. Bande d'étanchéité :

Placez le sac à sceller sur cette bande. Nettoyez et séchez ou remplacez. il lorsqu'il est déformé ou cassé.

14. Joint inférieur :

Éliminez l'air en formant une chambre à vide avec le joint supérieur. la chambre à vide. Nettoyez-la et séchez-la ou remplacez-la lorsqu'elle est usée. déformé ou cassé.

15. Élément d'étanchéité :

Élément chauffant recouvert de téflon, qui chauffe et scelle le sachet.

16. Joint supérieur :

Éliminez l'air en formant une chambre à vide avec le joint inférieur. Nettoyez. et le sécher ou le remplacer s'il est déformé ou cassé.

17. Coupe-sac :

Appuyez et faites glisser dans un sens ou dans l'autre pour couper les sacs à la taille souhaitée. taille.

18. Support pour couteaux :

Aidez le cutter à glisser le long

19. Poignée avant :

Appuyez pour verrouiller le couvercle. Et basculez-le pour l'ouvrir.

20. Tuyau :

Pour connecter le « port du tuyau » et le « récipient à vide » avant les opérations de « marinade » ou de « récipient ».

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

I. Fabrication d'un sac avec un rouleau à sac

1. Ouvrez le couvercle supérieur. Fig. 1



Fig. 1

2. Assurez-vous que le coupe-sac se trouve à une extrémité du support de coupe, puis placez ce dernier à l'arrière (Fig. 2).

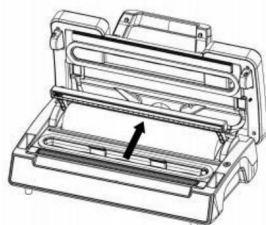


Fig. 2

3. Étirez le sac jusqu'à la longueur souhaitée (Fig. 3).



Fig. 3

4. Placez le support de coupe en vous assurant qu'il est correctement positionné sur les sacs, puis faites glisser le coupe-sac d'une extrémité à l'autre pour découper le sac (Fig. 4).

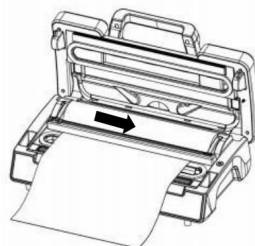


Fig. 4

5. Placez une extrémité du sac sur l'élément de scellage dans le dispositif de fixation du sac (Fig. 5).



Fig. 5

6. Fermez le couvercle supérieur et appuyez fermement jusqu'à entendre un clic de chaque côté – Fig. 6

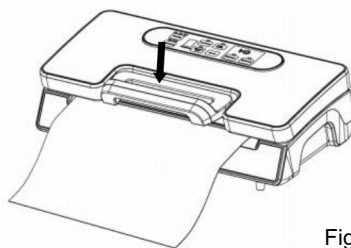


Fig. 6

7. Appuyez sur le bouton « Scellage manuel » pour commencer le scellage.
les sacs -Fig.7

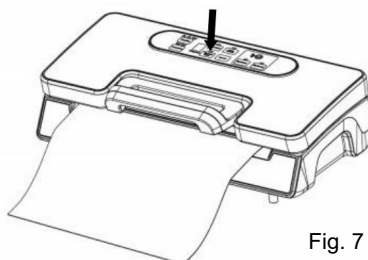


Fig. 7

8. Soulevez la poignée pour ouvrir le couvercle et retirez le sac de la machine. Le sac est alors prêt pour la mise sous vide (Fig. 8).

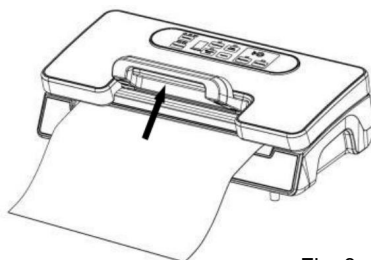


Fig. 8

II. Emballage sous vide avec un sac

1. Placez les objets dans le sac. Utilisez uniquement l'aspirateur spécialement conçu à cet effet.

Sacs fournis par nos soins, munis de canaux de vide.

2. Nettoyez et redressez l'extrémité ouverte du sac, assurez-vous qu'il n'y ait pas de poussière ni de plis.

ou des ondulations.

3. Placez l'extrémité ouverte du sac dans l'aspirateur.

zone de la chambre. Assurez-vous que l'entrée d'air n'est pas

recouvert par le sac. – Fig. 1

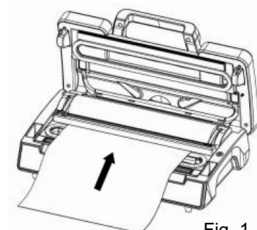


Fig. 1

4. Rabattez le couvercle supérieur et appuyez sur la poignée avant pour verrouiller.

le couvercle supérieur.- Fig. 2

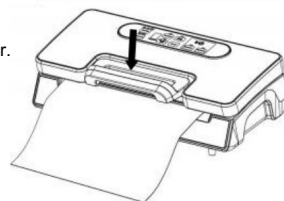


Fig. 2

5. Vérifiez l'état des voyants LED « Pression » et « Étanchéité » pour confirmer l'étanchéité.

le temps dépendant du taux d'humidité des articles emballés (prolongé/humide/sec)

et la pression de vide souhaitée (normale/douce) selon le type d'aliment ;

6. Appuyez ensuite sur le bouton **Vac & Seal** ; l'appareil se met en marche pour aspirer le produit et scellera le sac.

automatiquement - Fig. 3

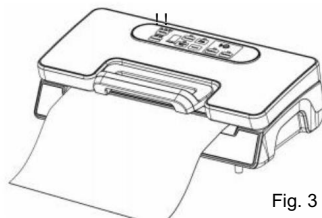


Fig. 3

REMARQUE : Ce produit fournit une pression de vide très élevée pendant le processus de mise sous vide.

l'emballage dans un sac, afin d'éviter l'écrasement de l'article fragile par le

sous haute pression de vide, observer l'état de la pression de vide à l'intérieur de

sac et appuyez immédiatement sur le bouton « **SCELLAGE MANUEL** » lorsque le sac est souhaité

La pression de vide est atteinte. La pompe s'arrêtera et passera en mode thermoscellage.

le sac.

7. L'emballage sous vide est terminé. Basculez la poignée pour ouvrir le couvercle et
Sortez les sacs emballés – Fig. 4

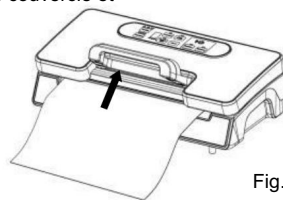


Fig. 4

NOTE:

Pour une étanchéité optimale, il est préférable de laisser l'appareil refroidir pendant
1 minute avant de le réutiliser. Essayez tout excès de liquide ou de nourriture.
résidus dans la chambre à vide après chaque emballage. Ne pas sceller les
sachets les uns après les autres en continu pour éviter la surchauffe de la chambre à vide.
élément de scellage. La machine refusera la production si ce bouton « sceller » est activé.
Activé dans les 15 secondes suivant la dernière activation. Votre
appareil ne peut fonctionner qu'avec les sacs spécifiques que nous fournissons.
N'essayez pas d'utiliser d'autres sacs que ceux conçus pour l'aspirateur.
emballage.
Coupez le sac droit avec des ciseaux pour ouvrir un sac scellé.

III. Emballage sous vide avec un sac utilisant le procédé Pulse Vacuum

1. Appuyez sur le bouton d'aspiration pulsée ; l'appareil commence à aspirer le sac. Observez...
État de la pression du vide à l'intérieur du sac . Desserrez le vide pulsé.
Appuyez immédiatement sur le bouton lorsque la pression de vide souhaitée est atteinte.-- Fig. 1

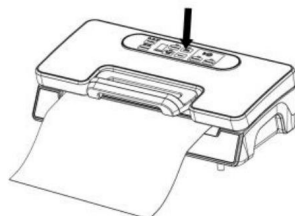


Fig. 1

2. Appuyez sur le bouton de fermeture manuelle une fois l'aspiration terminée.

L'unité commence à sceller le sac automatiquement (Fig. 2).

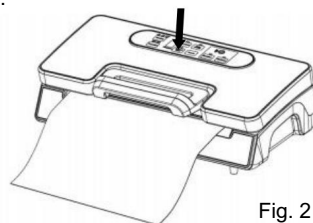


Fig. 2

IV. Emballage sous vide dans un récipient et un bol sous vide

1. Essuyez le couvercle et la base du récipient et assurez-vous qu'ils soient propres et secs.

2. Placez les articles dans le récipient sans trop le remplir afin que le couvercle soit bien en contact avec le bord du bol. Nettoyez le bord du couvercle et le joint d'étanchéité inférieur.

3. Insérez une extrémité du tuyau dans l'entrée d'air.
et l'autre extrémité du tuyau au centre
trou du couvercle du récipient – Fig. 1



4. Vérifiez l'état de la LED « Pression »
et assurez-vous qu'il est bien en mode « Normal » ;

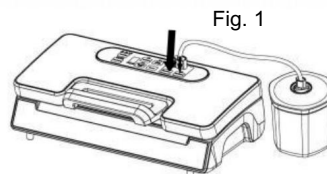


Fig. 1

Fig. 2

5. Appuyez sur le bouton du réservoir pour démarrer l'aspiration (Fig. 2). Pour éviter toute fuite d'air entre le couvercle et le réservoir, appuyez sur le couvercle avec votre main au début de l'aspiration. L'appareil s'arrêtera automatiquement une fois la pression d'aspiration suffisante atteinte.

6. Retirez immédiatement le tuyau du récipient ou du bol une fois le travail terminé.

Remarque : Lors de la mise sous vide d'aliments humides, de l'humidité se condense dans l'adaptateur. Pensez à nettoyer l'adaptateur s'il contient de l'eau avant utilisation.

passer l'aspirateur.

Ouvrir le récipient après emballage sous vide

Pour ouvrir le bidon, vous devez appuyer sur le bouton « Libérer » situé sur le Couvercle du bidon.

Note:

Au début de l'emballage sous vide dans un récipient ou un aspirateur

Dans le bol, appuyez légèrement sur le couvercle ou sur l'adaptateur de tuyau pour vous assurer qu'il n'y a pas de fuite.

desserrer le tuyau et éviter les fuites d'air à travers l'espace entre les

Le couvercle et le bord supérieur du récipient pendant quelques secondes.

Pour tester le vide, il suffit de tirer sur le couvercle. Il ne doit pas bouger ;

Différents types de cartouches sont disponibles sur le marché et également chez Bigland.

La procédure opératoire sera légèrement différente. Veuillez vous référer à la notice individuelle.
manuel d'utilisation du bidon spécifique.

V. Faire mariner la viande dans un bol à marinade

1. Retirez le tuyau accessoire de l'intérieur du couvercle, insérez-le dans l'orifice du réservoir.
unité et trou central du couvercle du récipient – Fig. 1



Fig. 1

2. Vérifiez l'état de la LED « Pression » pour

confirmer la pression de vide souhaitée

(Normal/Doux) selon le type d'aliment.

L'option par défaut est le mode Normal.

3.Appuyez sur le bouton Marinate pour démarrer le processus – Fig. 2.



Fig. 2

Le voyant clignote pendant le fonctionnement. L'air sera automatiquement relâché.

Après avoir aspiré le produit, ce qui correspond à un cycle de fonctionnement, cette machine effectuera un total de cycles.

Le processus se déroule en 5 cycles. Il faut environ 6 minutes pour le terminer.

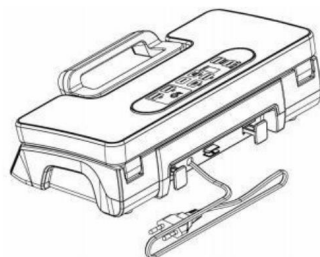
4. Lorsque le voyant s'éteint, la marinade est terminée. Retirez le tuyau du port et du couvercle du récipient.

Remarque : Au début de l'emballage sous vide dans un récipient, appuyez légèrement. Vérifiez que le couvercle du réservoir ou l'adaptateur du tuyau ne se desserrent pas et évitez les fuites d'air par l'espace entre le couvercle et le bord supérieur du réservoir pendant quelques secondes.

Pour tester le vide, tirez simplement sur le couvercle. Il ne doit pas bouger ; N'appuyez sur aucun bouton pour ne pas perturber le processus.

VI. Boîtier de rangement du

cordon 1. Rangez le cordon d'alimentation dans le boîtier de rangement situé à l'arrière de l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas. Ne pas enrouler le cordon autour de l'appareil.



Conseils pour une performance d'aspiration optimale

1. Ne surchargez pas le sac : laissez suffisamment d'espace vide à l'ouverture pour que le sac puisse être placé dans la chambre de mise sous vide sans se froisser. 2. N'humidifiez pas l'ouverture du sac. Un sac humide aura des difficultés à être thermoscellé correctement. Si les aliments sont humides ou si le sac est mouillé, vous pouvez sélectionner le mode « Humide », conçu pour un temps de scellage plus long et une meilleure étanchéité des sacs humides.
3. Nettoyez et redressez l'ouverture du sac avant de le sceller. Assurez-vous qu'aucun corps étranger ne subsiste sur l'ouverture, qu'aucune ride ni pliure n'apparaît, car la présence de corps étrangers ou de plis peut rendre la fermeture difficile.
4. Ne laissez pas trop d'air dans le sac. Pressez-le pour laisser passer un peu plus d'air.

L'air doit s'échapper du sac avant d'être aspiré. Trop d'air à l'intérieur du sac.

Le sac augmente la charge de la pompe à vide et peut endommager le moteur.

Puissance insuffisante pour aspirer tout l'air contenu dans le sac.

5. Ne pas emballer sous vide des objets pointus comme des arêtes de poisson et

Coques rigides ! Les pointes acérées peuvent percer et déchirer le sac ! Vous pourriez vouloir utiliser un récipient plutôt qu'un sac pour ranger ce genre de choses.

6. Il est conseillé de sceller sous vide un sac en 1 minute, afin de permettre à l'appareil

Un CV suffisant.

7. Si, pour une raison inconnue, le vide requis n'est pas atteint,

Le système d'aspiration s'arrêtera automatiquement après 60 secondes.

Si le sac présente une fuite, veuillez vérifier s'il est mal positionné ou s'il y a un autre problème. d'autres raisons.

8. Assurez-vous qu'il n'y a pas de fissure, de déformation ou de petites particules reposant sur

les joints en mousse autour de la chambre à vide. Lorsque cela se produit,

Retirez-le, lavez-le et séchez-le soigneusement, ou remplacez-le par un neuf.

9. Lors du processus d'emballage sous vide, de petites quantités de liquides, de miettes ou de particules

alimentaires peuvent être aspirées accidentellement.

chambre, obstruant la pompe et endommageant votre appareil. Pour éviter

Pour cela, congélez d'abord les aliments humides et juteux avant de fermer les sacs ou de les placer dans un

Essuie-tout plié près du haut intérieur du sac. Pour les produits en poudre ou

Pour les aliments à grains fins, évitez de trop remplir les sacs. Vous pouvez également y placer un café.

Filtrer à l'intérieur avant l'emballage sous vide.

10. Pré-congeler les fruits et blanchir les légumes avant de les emballer sous vide.

meilleurs résultats.

11. Les liquides doivent être refroidis avant d'être emballés sous vide. Les liquides chauds risquent de se détériorer.

Faire des bulles à la surface et dépasser du bocal lors de l'emballage sous vide. Remarque : Bocal

Un accessoire est nécessaire pour sceller les bouches.

12. Conservez les aliments périssables au congélateur ou au réfrigérateur. Emballage sous vide

Prolongent la durée de conservation des aliments, mais ne les préservent pas.

13. Remplissez un sac aux deux tiers environ avec de l'eau, fermez-le hermétiquement (ne pas mettre sous vide). Congelez.

Le sac peut servir à conserver la glace dans la glacière, ou à utiliser des poches de glace pour les blessures sportives.

14. De nombreux aliments sont vendus préemballés dans des sacs sous vide commerciaux tels que

Fromages et charcuteries. Désormais, vous pouvez préserver leur goût et leur fraîcheur.

de ces aliments, en les reconditionnant dans des sacs sous vide après le

Des sacs emballés commercialement ont été ouverts.

15. Les produits de base comme la farine, le riz, les mélanges pour gâteaux et crêpes, restent tous

Les noix et les condiments restent frais plus longtemps sous vide.

leur saveur est préservée tout en évitant le rancissement.

16. Pour les objets avec des pointes et des bords tranchants, comme des os ou des pâtes sèches, rembourrez les bords avec des essuie-tout pour éviter qu'ils ne percent le sac.

17. L'emballage sous vide a de nombreuses utilisations non alimentaires. Continuez à camper

Les fournitures telles que les allumettes, les troussees de premiers secours et les vêtements doivent être propres et sèches.

Ayez à portée de main des fusées de détresse pour les urgences automobiles. Gardez vos objets en argent et de collection.

immaculé. 1. La fonction principale de cet appareil est de stocker une grande quantité de nourriture.

L'emballage sous vide est idéal pour conserver les aliments frais, savoureux et pratiques. En général, il permet de les garder frais jusqu'à trois fois plus longtemps que les autres méthodes de conservation.

méthodes traditionnelles de conservation des aliments. Une fois cet appareil utilisé comme

Élément indispensable de votre vie, il réduira le gaspillage alimentaire et vous permettra de faire des économies.

argent. a)

Cuisiner à l'avance pour emballer sous vide et conserver des portions individuelles ou

Repas complets. Ce sac sous vide n'est pas recommandé pour le micro-ondes.

ou pour la cuisson en sachet, veuillez utiliser la méthode de cuisson générale pour

Réchauffer les aliments emballés sous vide.

b) Préparez à l'avance les aliments pour les pique-niques et les sorties en camping ou barbecues.

c) Éliminer les brûlures de congélation. d)

Emballer les aliments, tels que la viande, le poisson, la volaille, les fruits de mer et les légumes. congeler ou réfrigérer.

e) Emballer les aliments secs, tels que les haricots, les noix et les céréales, pour les conserver plus long.

18. Il est idéal de préemballer les ingrédients ainsi que les portions individuelles pour le

soucieux de leur santé, comme ceux qui surveillent leur poids ou qui suivent un régime, ou

Régimes nutritionnels avec exigences particulières.

19. Ce système peut également servir à stocker et à protéger d'autres objets : des objets de valeur

objets, tels que des photos, des documents importants, des collections de timbres, des livres

collections, bijoux, cartes, bandes dessinées, etc. ; articles de quincaillerie, tels que

vis, clous, goujons et boulons ; médicaments, pansements et autres articles de premiers secours articles, etc.

Note:

Après avoir terminé le travail d'aspiration, veuillez toujours laisser la machine allumée.
Ouvrez le couvercle, ne le fermez pas, cela déformera les joints.
et affecter le fonctionnement de la machine.

INFORMATIONS RELATIVES À LA CONSERVATION ET À LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS

Cette machine sous vide va révolutionner votre façon d'acheter et de conserver les aliments.

Une fois que vous aurez pris l'habitude de l'emballage sous vide, cela deviendra un jeu d'enfant.

élément indispensable de votre préparation culinaire. Lors de la préparation et de la mise sous vide

Pour emballer des aliments sous vide, il existe certaines procédures à suivre.

Ces règles doivent être respectées afin de garantir la qualité et la sécurité des aliments. Consultez cette section.

soigneusement pour votre protection :

1. Réactions chimiques des aliments avec l'air, la température, l'humidité et les enzymes

l'action, la croissance de micro-organismes ou la contamination par des insectes

provoquer la détérioration des aliments.

2. Le principal facteur responsable de la perte de valeur nutritive, de texture, de saveur et de qualité générale des

aliments est l'oxygène de l'air. La plupart des micro-organismes se développent dans ces conditions.

dépend de l'air, car celui-ci transporte l'humidité à l'intérieur et à l'extérieur des aliments, sauf s'ils sont

protégés par un emballage étanche à l'humidité. Les aliments congelés exposés à

L'air ambiant du congélateur provoquera des brûlures de congélation.

3. L'emballage sous vide élimine jusqu'à 90 % de l'air du

paquet. L'air contient environ 21 % d'oxygène, il faut donc éliminer 90 % de l'air.

laisse un taux d'oxygène résiduel de 2 à 3 % dans les aliments emballés sous vide.

Le niveau d'oxygène est égal ou inférieur à 5 %, comme vous le savez, la plupart des micro-organismes

leur croissance est inhibée

4. De manière générale, on distingue trois catégories de micro-organismes : les moisissures, les levures et les champignons.

Les bactéries sont présentes partout, mais seulement dans certaines conditions.

Ils peuvent causer des problèmes.

5. Dans un environnement pauvre en oxygène ou en l'absence d'humidité, les moisissures ne peuvent pas se développer.

se développer ; dans un environnement humide, sucré et à température modérée,

La levure peut se développer avec ou sans air. La réfrigération ralentit sa croissance.

La levure et la congélation l'arrêtent complètement ; les bactéries peuvent se développer avec ou sans

air.

6. *Clostridium botulinum* est une bactérie extrêmement dangereuse, capable de se développer dans des conditions optimales, même en l'absence d'air : dans le

Plage de température de 4 °F à 115 °F (4 ° à 46 °F). Les conditions de croissance sont les suivantes :
aliments dépourvus d'acidité, environnement pauvre en oxygène et températures plus élevées
plus de 40°F (4 °c) pendant une période prolongée.

7. Les aliments congelés, séchés, riches en acide, en sel ou en sucre peuvent être résistants au botulisme.

Les aliments non acides comprennent les viandes, les fruits de mer, les olives conservées à la soude, la volaille, poisson, œufs et champignons ; aliments peu acides, principalement des légumes ;

Les aliments moyennement acides comprennent les tomates très mûres, les oignons, les piments et les figues.
et les concombres sont facilement infectés par le botulisme ;

8. Il convient de le conserver au réfrigérateur pour une courte durée et au congélateur pour une conservation à long terme.
pour les aliments les plus susceptibles de contenir du botulisme, et consommez-les immédiatement
après chauffage.

9. Certains aliments secs, comme la farine et les céréales, peuvent contenir des larves d'insectes, si

Ne pas emballer sous vide, les larves peuvent éclore pendant le stockage et
contaminer les aliments. Pour empêcher les charançons et autres insectes de

Pour l'éclosion, il est nécessaire de conserver ces aliments dans un emballage sous vide.

10. Éviter la détérioration : les aliments doivent être conservés à basse température pendant quelques jours.

Les micro-organismes pourraient se développer sans air.

11. Si la température à l'intérieur du réfrigérateur dépasse 4 °C (40 °F) (surtout pour
sur de longues périodes), cela favorisera la croissance d'espèces nuisibles
micro-organismes, il faut donc maintenir la température à 4 °C (40 °F) ou
ci-dessous.

12. Lorsque la température du congélateur est de 0 °F (-17 °C) ou moins, cela convient

Pour les aliments conservés, bien que la congélation ne tue pas les micro-organismes, elle ralentit leur développement.
leur croissance.

13. La température de conservation sous vide influencera les aliments déshydratés : pour leur

La durée de conservation est prolongée de 3 à 4 fois pour chaque baisse de température de 18°F (10°C).

14. Lors du conditionnement de grandes quantités de viande, de poisson ou de tout autre aliment

Pour ces produits, nous vous conseillons ce qui suit :

1. Veillez à bien vous laver les mains, ainsi que tous les ustensiles et surfaces.

être utilisé pour la découpe et l'emballage sous vide des aliments.

2. Une fois les aliments périssables emballés, réfrigérez-les ou congelez-les.

Immédiatement. Ne les laissez pas à température ambiante.

3. L'emballage sous vide augmentera la durée de conservation des aliments secs. Les aliments qui ont une teneur élevée en matières grasses et développent un rancissement dû à l'oxygène et à la chaleur température. L'emballage sous vide prolonge la durée de conservation des aliments tels que

Sous forme de noix, de noix de coco ou de céréales. À conserver dans un endroit frais et sombre.

4. L'emballage sous vide ne prolongera pas la durée de conservation des fruits et légumes.

comme les pommes, les bananes, les pommes de terre et les légumes racines, sauf

Je les ai pelés avant de les emballer sous vide.

5. Les légumes comme le brocoli, le chou-fleur et le chou émettent des gaz.

lorsqu'ils sont emballés sous vide et frais pour la réfrigération. Pour préparer ces aliments

Pour l'emballage sous vide, blanchir et congeler.

RÈGLES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Les règles de sécurité alimentaire reposent sur des études scientifiques ainsi que sur l'expérience pratique.

bon sens. Les règles suivantes sont importantes pour la sécurité alimentaire et une consommation optimale.

stockage des aliments.

1. Une fois réchauffés, décongelés ou sortis du réfrigérateur, les aliments périssables doivent être consommés immédiatement.

2. Après ouverture des conserves ou des aliments emballés sous vide,

Ils peuvent être remis sous vide. Suivez les instructions pour

Réfrigérer après ouverture et conserver correctement les emballages remis sous vide.

3. Ne décongelez pas les aliments dans de l'eau chaude ni à l'aide d'autres sources de chaleur. Cela ne fonctionne pas.

Peu importe qu'ils soient emballés sous vide ou non.

4. Ne consommez pas d'aliments périssables qui ont été laissés à température ambiante.

à température ambiante pendant plus de quelques heures. C'est particulièrement

important s'ils ont été préparés avec une sauce épaisse, sous vide

emballage, ou dans un environnement pauvre en oxygène.

5. Répartissez uniformément les emballages sous vide dans le réfrigérateur ou

Congélateur pour refroidir rapidement les aliments.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

machine sous vide

1. Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
2. Ne pas immerger dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Évitez d'utiliser des produits ou matériaux abrasifs pour nettoyer l'appareil, car ils ne fera qu'effleurer la surface.
4. Utilisez un savon à vaisselle doux et un chiffon chaud et humide pour essuyer. résidus alimentaires ou autour des composants.
5. Bien sécher avant de réutiliser.

Remarque : Les joints en mousse autour de la chambre à vide doivent être secs.

inspecter soigneusement avant de remonter, et lors du remontage, faire attention pour éviter tout dommage, et assembler dans sa position d'origine

S'assurer qu'il n'y a pas de fuite de vide.

sacs sous vide

1. Lavez les sacs à l'eau tiède avec un savon à vaisselle doux.
2. Lorsque vous lavez les sacs au lave-vaisselle, retournez-les et étalez-les. au-dessus du panier supérieur du lave-vaisselle, de sorte que toute la surface est exposée au eau de lavage.
3. Bien sécher avant réutilisation.

IMPORTANT : Pour éviter tout risque de maladie, ne réutilisez pas les sacs.

après avoir stocké de la viande crue, du poisson cru ou des aliments gras.

Ne réutilisez pas les sacs qui ont été passés au micro-ondes. ou bouillis.

Accessoires

Laver tous les accessoires de l'aspirateur à l'eau tiède avec un liquide vaisselle doux.

du savon, mais ne pas immerger le couvercle dans l'eau.

1. Les bases des boîtes (pas les couvercles) passent au lave-vaisselle (panier supérieur). Mais les boîtes Le couvercle doit être essuyé avec un chiffon humide.
2. Assurez-vous que les accessoires soient parfaitement secs avant de les réutiliser.
3. Il est interdit d'utiliser le récipient et son couvercle au micro-ondes ou au congélateur.

Rangement de votre appareil de mise sous vide :

1. - Conservez l'appareil dans un endroit plat et sûr, hors de portée des enfants.

2. N'oubliez pas de vérifier que le couvercle de l'appareil est déverrouillé lorsque

Non utilisé et rangé. Garder le couvercle verrouillé déformera le

Les joints en mousse provoquent des fuites.

INSTRUCTIONS DU KIT D'ENTRETIEN

Remplacement du joint :

1. Mettez l'interrupteur sur « O » et retirez le cordon d'alimentation de la prise électrique.
2. Assurez-vous que l'appareil est complètement froid.
3. Ouvrez le couvercle sous vide en acrylique.
4. Retirez le joint de la rainure située sur la face inférieure de l'acrylique.

Couvercle sous vide.

5. Retirez le joint de la rainure dans la chambre à vide en plastique.
 6. Placez un joint neuf dans la rainure de la chambre à vide en plastique. Actionnez le
- Scellez la rainure avec vos doigts jusqu'à ce que ce soit terminé.
7. Placez un nouveau joint dans la rainure du couvercle sous vide en acrylique. Actionnez le
- Scellez la rainure avec vos doigts jusqu'à ce que ce soit terminé.

Remplacement du ruban Téflon :

1. Mettez l'interrupteur sur « O » et retirez le cordon d'alimentation de la prise électrique.
 2. Assurez-vous que l'appareil est complètement froid.
 3. Ouvrez le couvercle sous vide en acrylique.
 4. Soulevez l'une des extrémités du ruban Téflon recouvrant la barre de scellage chauffante.
- Soulevez légèrement l'élément avec un ongle ou un outil pointu. Saisissez-le.
- Détachez l'extrémité libre et repliez lentement le ruban Téflon sur lui-même jusqu'à ce qu'il soit complètement retiré.
6. Retirez le film protecteur d'une nouvelle bande large de ruban téflon pour la barre d'étanchéité.
- Élément chauffant. Veillez à ce que le ruban téflon n'entre en contact avec aucun élément.
- y compris elle-même lorsque la face adhésive est exposée.
7. Tenez une extrémité du ruban Téflon dans chaque main. Collez l'extrémité gauche du
- Collez du ruban téflon sur la surface plane de la chambre à vide en plastique, juste à gauche de la
- Élément chauffant de la barre d'étanchéité. Appliquez le ruban téflon de gauche à droite sur l'élément chauffant.
- Scellez l'élément chauffant de la barre jusqu'à ce que ce soit terminé. Assurez-vous qu'il n'y a pas de plis ou
- se replie sur le ruban Téflon une fois appliqué. Le ruban Téflon doit recouvrir entièrement la surface.
- Élément chauffant de la barre d'étanchéité.

DÉPANNAGE

Rien ne se passe lorsque j'essaie de mettre sous vide

1. Vérifiez que le cordon d'alimentation est bien branché dans la prise électrique.
2. Vérifiez si le réglage de l'interrupteur est sur « 0 ».
3. Examinez le cordon d'alimentation pour détecter tout dommage.
4. Vérifiez le fonctionnement de la prise électrique en y branchant un autre appareil.
5. Dévissez le capuchon du fusible, puis regardez le tube transparent pour vérifier si le fusible est grillé.
noirci. Si le fusible est noirci, il devra être remplacé par un
Fusible de bus standard de 10 ampères.
6. Si votre appareil possède un sélecteur de mode, assurez-vous qu'il est réglé sur le mode approprié.
mode. Reportez-vous aux instructions d'utilisation ci-dessus
7. Assurez-vous que le sac est correctement placé à l'intérieur de la chambre à vide et en dessous
l'entrée d'air.

L'air n'est pas complètement retiré du sac :

1. Pour une fermeture correcte, l'extrémité ouverte du sac doit reposer entièrement à l'intérieur.
Zone de la chambre à vide.
2. Vérifiez que le joint d'étanchéité et le joint en mousse sous le couvercle ne présentent pas de débris et
position. Assurez-vous qu'il n'y ait aucune rupture ni déformation des joints d'étanchéité en mousse sur
Le couvercle et la base autour de la chambre à vide. Nettoyer avec un chiffon humide.
et les remettre en place en les lissant.
3. Le sac sous vide peut présenter une fuite. Pour le vérifier, fermez-le hermétiquement en y insérant un peu d'air.
Immerger dans l'eau et appliquer une pression. Des bulles indiquent une fuite. Refaire l'étanchéité.
ou utilisez un autre sac.
4. Utilisez uniquement le sac sous vide spécifique muni de canaux de vide fournis par
le fabricant.
5. Fuites le long du joint qui peuvent être causées par des plis, des débris et des miettes,
graisse ou liquide. Rouvrir le sac, essuyer l'intérieur du haut du sac et
Lissez la surface le long de la bande d'étanchéité avant de refermer.

La machine ne se met pas en marche pour sceller après la mise sous vide :

1. Cette machine est équipée d'un capteur de pression de vide intégré.
Le sac ne se fermera pas automatiquement si la pression du vide à l'intérieur est trop élevée.
n'atteint pas la pression de vide prédéterminée. Vérifier

Bande d'étanchéité et joint en mousse sous le couvercle pour les débris et le bon fonctionnement

Repositionnez-les. Essuyez-les, remettez-les en place et réessayez.

2. Assurez-vous qu'il n'y ait aucune rupture ni déformation des joints d'étanchéité en mousse sur les deux
le couvercle et la base autour de la chambre à vide. Retirez-le de
la rainure, lavez-la et séchez-la soigneusement ; ou remplacez-la par une nouvelle mousse
joint (à récupérer auprès du magasin où vous l'avez acheté ou auprès du centre de service le plus proche).
3. Le sac sous vide peut présenter une fuite. Pour le vérifier, fermez-le hermétiquement en y insérant un peu d'air.
Immerger dans l'eau et appliquer une pression. Des bulles indiquent une fuite. Refaire l'étanchéité.
ou utilisez un autre sac.
4. Fuites au niveau de la fermeture pouvant être causées par des plis, des miettes, de la graisse ou des liquides
provenant du sac. Rouvrez le sac et essuyez l'intérieur du dessus.
Ensacher le sac et lisser le long de la bande de fermeture avant de le refermer.

L'air est rentré dans le sac après sa fermeture.

1. Fuites au niveau de la fermeture pouvant être causées par des plis, des miettes, de la graisse ou des liquides.
Rouvrez le sac, essuyez l'intérieur du haut du sac et
Lissez la surface le long de la bande d'étanchéité avant de refermer.
2. Le dégagement de gaz naturels ou la fermentation des aliments (tels que les fruits et légumes frais)
Des traces de fruits et légumes peuvent apparaître. Ouvrez le sac si vous pensez que des aliments ont commencé à se détacher.
pourrir et jeter les aliments. Absence de réfrigérateur ou températures fluctuantes
Le réfrigérateur peut entraîner la détérioration des aliments. Si les aliments qui ne sont pas abîmés...
Consommez les aliments immédiatement.
3. Vérifiez que le sac ne présente pas de perforation ou de trou qui aurait pu libérer le
Ne pas utiliser de vide pour emballer sous vide des objets durs comportant des pointes acérées (comme
(arêtes ou fissures de coquilles de noix). Protégez les bords tranchants du contenu du
sac contenant des essuie-tout.

Le sac fond :

Si la bande ou l'élément de scellage surchauffe et fait fondre le sac, il

Il peut être nécessaire de soulever le couvercle et de permettre la fermeture de la bande ou le chauffage.

Laisser refroidir quelques minutes.

Le récipient ne fonctionnera pas comme un aspirateur :

1. Assurez-vous que l'adaptateur était bien connecté à la fois à l'appareil et fermez fermement le récipient.
2. Vérifiez si le bouton du récipient était en position « joint ».
3. Appuyez sur les couvercles OU sur l'adaptateur de tuyau dès le début de aspirer pour éviter les fuites au niveau du joint du couvercle...
4. Vérifiez s'il y a des dommages ou des bris importants ; si oui, remplacez-le. pour un nouveau.
5. Vérifiez le fonctionnement de la machine sous vide.
6. Assurez-vous que le bord du récipient est suffisamment propre. Si tout ce qui précède Certaines situations sont exclues, veuillez contacter le service désigné. agence.



ÉLIMINATION DE L'APPAREIL



PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

En fin de vie, votre produit doit être acheminé vers un centre de recyclage spécialement adapté. centre de recyclage des déchets.

LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT AVANT TOUT



1. Le symbole  sur le produit ou sur son emballage indique que ceci Ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de collecte compétent pour le recyclage de Équipements électriques et électroniques.
2. En veillant à ce que ce produit soit éliminé correctement, vous contribuerez à prévenir conséquences négatives potentielles pour l'environnement et l'homme la santé, qui pourrait autrement être affectée par des déchets inappropriés

manipulation de ce produit. Pour plus d'informations sur le
 Pour le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie ou
 votre service d'élimination des déchets ménagers.

DIRECTIVES DE CONSERVATION DES ALIMENTS

Classification	Produits alimentaires	Température	Normale Préservation	Vide Préservation
Réfrigérant	Viande crue fraîche	5±3	2 à 3 jours	8 à 9 jours
	Poissons frais/Fruits de mer	5±3	1 à 3 jours	4 à 5 jours
	Viande cuite	5±3	4 à 6 jours	10 à 14 jours
	Légumes	5±3	3 à 5 jours	7 à 10 jours
	Fruit	5±3	5 à 7 jours	14 à 20 jours
	Œufs	5±3	10 à 15 jours	30 à 50 jours
Congelé	Viande	-1620	3 à 5 mois	>1 an
	Poisson	-1620	3 à 5 mois	>1 an
	Fruit de mer	-1620	3 à 5 mois	>1 an
Normale condition	Pain	25±2	1 à 2 jours	6 à 8 jours
	Biscuit	25±2	4 à 6 mois	>1 an
	Riz/Farine	25±2	3 à 5 mois	>1 an
	Cacahuètes/Légumes	25±2	3 à 6 mois	>1 an
	Matériel médical	25±2	3 à 6 mois	>1 an
	Thé	25±2	5 à 6 mois	>1 an



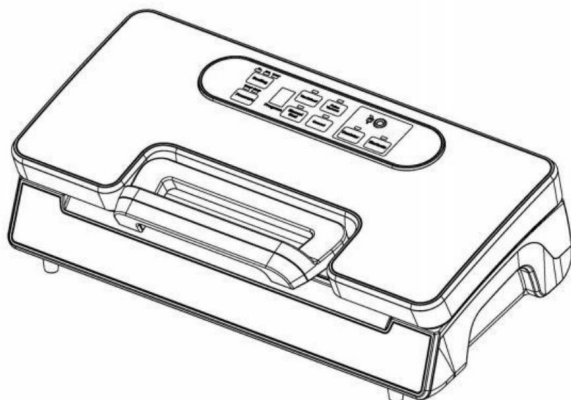


Upgrade · The Home Creator Way

VS5164 Vakuumiergerät

ANWEISUNGEN

VS5164



Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch. VEVOR behält sich die Auslegung der Bedienungsanleitung vor. Das Aussehen des Produkts kann von dem gelieferten Produkt abweichen. Wir bitten um Verständnis, dass wir Sie nicht erneut über etwaige Technologie- oder Software-Updates informieren werden.

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Bei der Verwendung dieses Elektrogeräts sind Sicherheitsvorkehrungen zu beachten. sollte stets beachtet werden, einschließlich der folgenden Punkte:

LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN

1. Lesen Sie vor der Verwendung dieses Geräts alle Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie auf.
Zur späteren Verwendung.
2. Bevor Sie das Kabel in die Steckdose stecken oder es vom Stromnetz trennen, vergewissern Sie sich, dass
Die Abdeckung des Geräts ist unverschlossen, und der Netzstecker ist aus der Steckdose gezogen.
wenn sie nicht benutzt werden oder vor der Reinigung.
3. Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Bei Benutzung durch oder in der Nähe von Kindern stets geschlossen halten.
Vorsicht ist geboten, und bewahren Sie dieses Gerät an einem sicheren Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
für Kinder erreichbar.
4. Verwenden Sie keine nicht empfohlenen oder nicht vorgesehenen Taschen oder Zubehörteile.
und verwenden Sie dieses Gerät nicht für andere Zwecke als den vorgesehenen.
5. Stellen Sie die Benutzung des Geräts sofort ein, wenn das Kabel beschädigt ist, und lassen Sie es reparieren.
durch einen Fachmann ersetzt.
6. Von beweglichen Teilen fernhalten.
7. Berühren Sie nicht das heiße Siegelelement am Rand der Oberseite.
Das Gehäuse dieser Maschine. Es wird heiß und man kann sich daran verbrennen.
8. Versuchen Sie nicht, dieses Gerät selbst zu reparieren.
9. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen ist oder beschädigt aussieht.
10. Vermeiden Sie Folgendes: Ziehen oder Tragen am Seil, Benutzen des Seils als Griff, Einklemmen des Seils in
Türen oder Ziehen des Seils um scharfe Kanten oder Ecken.
Das Gerät über dem Kabel betreiben oder wenn das Kabel/der Stecker nass ist.
11. Von heißem Gas, vorgeheizten Öfen, Elektroherden und anderen heißen Oberflächen fernhalten.
Verwenden Sie dieses Gerät nicht auf nassen oder heißen Oberflächen oder in der Nähe von Wärmequellen.
Quelle.
12. Es ist besser, für dieses Gerät kein Verlängerungskabel zu verwenden. Sollte jedoch eines vorhanden sein,
Im Einsatz muss es eine Bewertung aufweisen, die der Bewertung dieses Produkts entspricht oder diese übertrifft.
Gerät.
13. Um Verletzungen zu vermeiden, ziehen Sie den Stecker bitte am Stecker heraus, bevor Sie ihn vom Stromnetz trennen.
nicht das Kabel.

14. Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie das Gerät anschließen oder in Betrieb nehmen.
und die Handlungen gefahrlos durchzuführen sind.
15. Wenn das Gerät eingeschaltet oder in Betriebsposition ist, muss es immer auf einer stabilen Oberfläche stehen, z. B.
als Tisch oder Theke.
16. Hierfür ist kein Schmiermittel wie Schmieröl oder Wasser erforderlich.
Gerät.
17. Tauchen Sie keinen Teil dieses Geräts, des Netzkabels oder des Steckers in Wasser oder
jede andere Flüssigkeit.
18. Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien oder auf nassen Oberflächen.
Empfohlen nur für den Gebrauch im Haushalt und in Innenräumen.
19. Dieses Gerät darf nicht von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden.
und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel
Erfahrung und Wissen, wenn sie unter Anleitung oder
Anleitung zur sicheren Verwendung des Geräts und zum Verständnis
die damit verbundenen Gefahren.
20. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit Die
Gerät.
21. Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller ersetzt werden.
um eine Gefährdung zu vermeiden, sollte ein Servicemitarbeiter oder eine ähnlich qualifizierte Person hinzugezogen werden.
22. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ohne Genehmigung durchgeführt werden.
Aufsicht.
23. Das Produkt entspricht den geltenden Normen und Vorschriften. Installation
Dieses Gerät muss allen geltenden Vorschriften entsprechen und sollte nur von folgenden Personen verwendet werden:
Betrieb nur in gut belüfteten Bereichen. Bitte lesen Sie vor der Installation die Bedienungsanleitung.
und unter Verwendung dieser Ausrüstung.
24. Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen bestimmt.
wie
beispielsweise: – Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
– Bauernhäuser;
25. Bitte lagern Sie das Produkt ordnungsgemäß. Prüfen Sie, ob das Produkt Mängel aufweist.
Vor Gebrauch. Bei Auffälligkeiten bitte die Anwendung abbrechen.
26. Bitte verwenden Sie das Produkt bestimmungsgemäß und weisen Sie auf mögliche Gefahren hin.
Verletzungen durch Missbrauch.

**VORSICHT: DIESE ANWEISUNGEN AUFBEWAHREN FÜR
NUR FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH
AB: 1 MIN. PRO ZYKLUS**

KONSTRUKTION UND FUNKTIONEN

1. Vakuumieren & Versiegeln:

Im Standby-Modus startet das Gerät automatisch den Saugvorgang des Beutels.

und verschließt den Beutel dann automatisch, sobald das Vakuum erreicht ist;

2. Pulsvakuum:

Drücken Sie diesen Knopf, und das Gerät beginnt zu saugen; drücken Sie ihn wieder weg, und es stoppt.

Der Vorgang kann wiederholt werden. Drücken Sie anschließend auf „Manuelle Versiegelung“, sobald die gewünschte Menge erreicht ist.

Drücken, drehen, um zu verschließen. Je nach Lebensmittelart unterschiedlicher Druck anwenden.

kann ausgewählt werden.

3. Versiegelungszeit:

Drei Einstellungen zur Auswahl der besten Beutelversiegelungszeit

Im **Trockentaste** : für trockene Taschen und Gegenstände ohne Feuchtigkeit, mit kürzerer Heizzeit

Versiegelungszeit;

Im **Feuchttaste**: für feuchte Beutel oder leicht feuchte Lebensmittel, mit feuchter Wärme

Versiegelungszeit.

Im **Erweiterter Knopf**: für nasse Beutel oder sehr feuchte Lebensmittel, mit einem

verlängerte Heißsiegelzeit.

Die Standardeinstellung ist die normale Einstellung für Trockenbeutel und eine kürzere Versiegelungszeit.

4. Druck :

Zwei Tasten zur Auswahl verschiedener Vakuumdrücke:

Im **Normaltaste**: für die Lagerung von regulären Artikeln unter normalem Vakuumdruck;

Im **Sanfte Taste**: zur Aufbewahrung weicher und zerbrechlicher Gegenstände, bei denen weniger Vakuum vorhanden ist

Druck ist erwünscht.

Die Standardeinstellung ist normaler und hoher Vakuumdruck.

5. Kanister:

Um mit dem Absaugen von Dosen, Einmachglasdeckeln, Weinstopfen oder anderen Gegenständen zu beginnen

Zubehör durch einen Schlauch.

6. Manuelle Versiegelung:

Dieser Knopf hat zwei Funktionen:

ÿ Um das offene Ende eines Beutels ohne Vakuum zu verschließen, wird Luftansaugung verwendet, um einen Beutel aus einer Beutelrolle;

ÿ Wenn die automatische Funktion „Vakuuieren & Versiegeln“ in Betrieb ist, ist diese Taste Die Motorpumpe stoppt und beginnt sofort mit dem Verschließen des Beutels, damit weniger Der Unterdruck im Inneren des Beutels kann vom Bediener gesteuert werden, um Folgendes zu vermeiden Zerkleinern für empfindliche Gegenstände.

7. Marinieren:

Drücken Sie, um die Lebensmittel in einer Marinierschüssel zu marinieren.

8. Abbrechen:

ÿ Im Betriebszustand (Vakuum- oder Versiegelungsvorgänge) stoppt es Maschine.

9. Schlauchanschluss:

Um den Schlauch für den Behälter und den Weinverschluss einzuführen, bevor „Marinaden“- oder „Kanister“-Operationen.

10. Fortschritt:

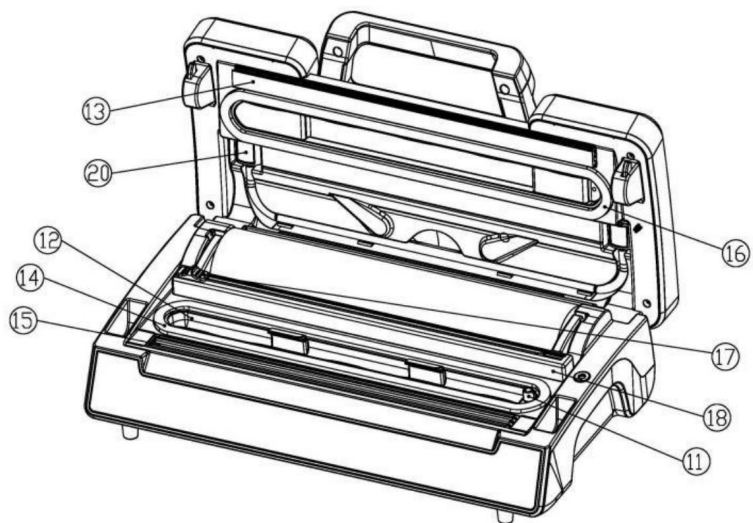
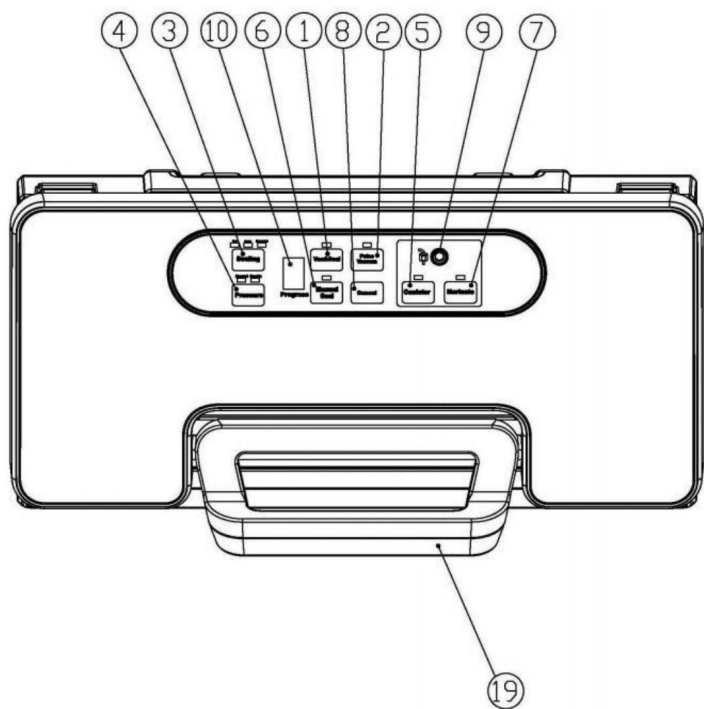
Dies ist das numerische Anzeigegerät und bietet zwei Funktionen

- zeigen, dass der Fortschritt des Staubsaugens*
- Zeigt an, dass das Gerät eingeschaltet und der Deckel geschlossen ist. Wenn die LED blinkt, Bitte warten Sie, bis die Anzeige normal leuchtet, dann können Sie mit dem nächsten Vorgang beginnen.*

11. Lufteinlass:

Der Lufteinlass ist mit der Vakuumkammer und der Pumpe verbunden. Nicht abdecken!

Aufnahme beim Einlegen des Beutels für Vakuumier- und Versiegelungsvorgänge.



12. Vakuumkammer:

Positionieren Sie das offene Ende des Beutels in der Kammer, dadurch wird Luft angesaugt

Der Beutel wird aufgefangen und es wird jegliche Flüssigkeit aufgefangen, die aus dem Beutel austritt.

13. Dichtungstreifen:

Legen Sie den zu verschließenden Beutel über diesen Streifen. Reinigen und trocknen Sie ihn oder ersetzen Sie ihn, wenn es verzerrt oder zerbrochen ist.

14. Untere Dichtung:

Durch das Bilden einer Vakuumkammer mit oberer Dichtung wird die Luft ferngehalten.

Die Vakuumkammer. Reinigen und trocknen Sie sie oder ersetzen Sie sie, wenn sie verschmutzt ist, verzerrt oder zerbrochen.

15. Dichtungselement:

Teflonbeschichtetes Heizelement, das heiß wird und den Beutel verschließt.

16. Obere Dichtung:

Durch die Bildung einer Vakuumkammer mit der unteren Dichtung wird die Luft ferngehalten. Reinigen und trocknen lassen oder ersetzen, wenn es verformt oder beschädigt ist.

17. Beutelschneider:

Drücken und in die eine oder andere Richtung schieben, um die Beutel auf die gewünschte Größe zuzuschneiden Größe.

18. Schneidebrett:

Unterstützen Sie das Schneidwerkzeug, damit es entlanggleiten kann.

19. Vorderer Griff:

Drücken Sie nach unten, um den Deckel zu verriegeln. Und wackeln Sie, um den Deckel zu öffnen.

20. Schlauch:

Vor dem Marinieren oder dem Betrieb des Behälters müssen der Schlauchanschluss und der Vakuumbehälter verbunden werden.

BEDIENUNGSANLEITUNG

I. Herstellen einer Tasche aus einer Stoffrolle

1. Öffnen Sie die obere Abdeckung. **Abb. 1**



Abb. 1

2. Stellen Sie sicher, dass sich der Beutelschneider an einem Ende des Schneidegestells befindet. Schieben Sie das Schneidegestell anschließend nach hinten (**Abb. 2**).

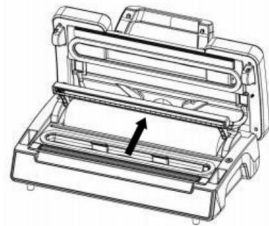


Abb. 2

3. Ziehen Sie den Beutel auf die gewünschte Länge heraus – **Abb. 3**



Abb. 3

4. Legen Sie den Schneiderahmen auf und stellen Sie sicher, dass er an der richtigen Stelle der Beutel positioniert ist. Schieben Sie dann den Schneider von einem Ende zum anderen, um den Beutel zu durchtrennen – **Abb. 4**

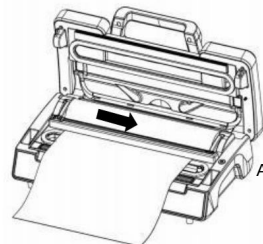


Abb. 4

5. Legen Sie ein Ende des Beutels auf das Siegelement in die Beutelvorrichtung – **Abb. 5**



Abb. 5

6. Schließen Sie den oberen Deckel und drücken Sie ihn fest, bis er auf beiden Seiten hörbar einrastet – **Abb. 6**

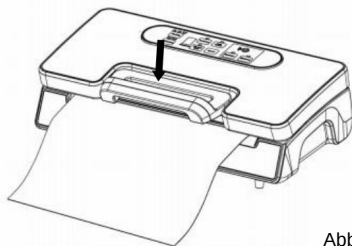


Abb. 6

7. Drücken Sie die Taste „Manuelle Versiegelung“, um den Versiegelungsprozess zu starten.

die Taschen - **Abb. 7**

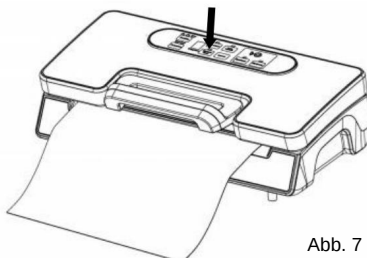


Abb. 7

8. Heben Sie den Griff an, um die Abdeckung zu öffnen und den Beutel aus der Maschine zu entnehmen. Der Beutel ist nun fertig und bereit zum Vakuumieren (**Abb. 8**).

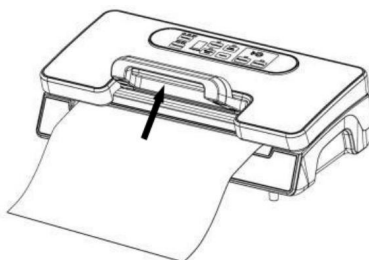


Abb. 8

II. Vakuumverpackung mit einem Beutel

1. Legen Sie die Gegenstände in den Beutel. Verwenden Sie ausschließlich den dafür vorgesehenen Staubsauger.

Von uns gelieferte Säcke mit Vakuumkanälen.

2. Reinigen und glätten Sie die Öffnung der Tasche und achten Sie darauf, dass sie staubfrei und faltenfrei ist. oder Wellen.

3. Legen Sie das offene Ende des Beutels in den Staubsauger. Kammerbereich. Stellen Sie sicher, dass der Lufteinlass nicht vom Beutel bedeckt. – **Abb. 1**

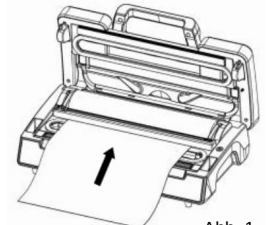


Abb. 1

4. Klappen Sie die obere Abdeckung herunter und drücken Sie den vorderen Griff zum Verriegeln. die obere Abdeckung. - **Abb. 2**

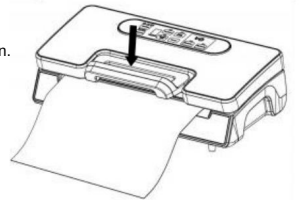


Abb. 2

5. Überprüfen Sie den LED-Status von „Druck“ und „Dichtung“, um die Dichtheit zu bestätigen.

Die Zeit hängt vom Feuchtigkeitsgehalt der verpackten Artikel ab (erweitert/feucht/trocken).

und den gewünschten Vakuumdruck (Normal/Schonend) je nach Art des Lebensmittels;

6. Drücken Sie anschließend die Taste „Vac&Seal“. Das Gerät beginnt mit dem Vakuumieren und verschließt den Beutel.

automatisch - **Abb. 3**

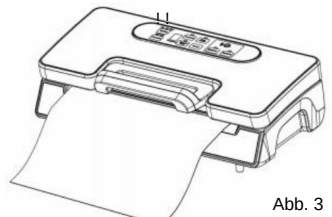


Abb. 3

Hinweis: Dieses Produkt erzeugt im Vakuumbetrieb einen sehr hohen Vakuumdruck.

Verpackung mit einem Beutel, um ein Zerdrücken des empfindlichen Artikels durch die

Hochvakuumdruck, beobachten Sie den Zustand des Vakuumdrucks im Inneren des

Beutels und betätigen Sie sofort die Taste „MANUELLES VERSCHLIESSEN“, sobald der gewünschte Beutel erreicht ist.

Der Unterdruck wird erreicht. Die Pumpe stoppt und schaltet auf Heißsiegelung um.

die Tasche.

7. Die Vakuumverpackung ist abgeschlossen. Bewegen Sie den Griff, um den Deckel zu öffnen.

Die gepackten Taschen herausnehmen – **Abb. 4**

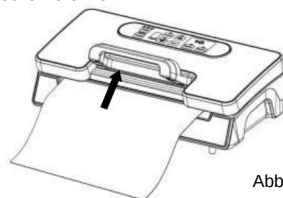


Abb. 4

NOTIZ:

• Für eine optimale Abdichtung sollte das Gerät vor dem Abdichten abkühlen gelassen werden.

1 Minute vor der erneuten Benutzung. Überschüssige Flüssigkeit oder Speisereste abwischen.

Rückstände in der Vakuumkammer nach jedem verpackten Beutel. • Nicht ununterbrochen nacheinander verschließen, um eine Überhitzung zu vermeiden.

Dichtungselement. Die Maschine gibt die Ware zurück, wenn diese „Siegeln“-Taste nicht funktioniert.

Die Aktivierung erfolgte innerhalb von 15 Sekunden nach der letzten

Aktivierung. • Ihr Gerät ist nur mit den von uns bereitgestellten Beuteln kompatibel.

Verwenden Sie keine anderen, nicht für Staubsauger vorgesehenen Beutel.

Verpackung. • •

Um einen versiegelten Beutel zu öffnen, schneiden Sie ihn mit einer Schere gerade auf.

III. Vakuumverpackung mit einem Beutel mittels Impulsvakuum

1. Drücken Sie die Puls-Vakuum-Taste. Das Gerät beginnt, den Beutel zu saugen. Beobachten Sie den Vorgang.

Status des Vakuumdrucks im Beutel . Vakuumimpuls lösen.

Drücken Sie den Knopf sofort, sobald der gewünschte Vakuumdruck erreicht ist. – **Abb. 1**

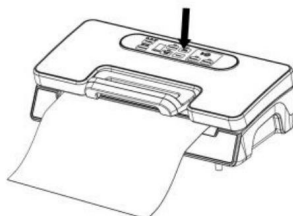


Abb. 1

2. Drücken Sie die Taste „Manuelle Versiegelung“, wenn der Vakuuervorgang abgeschlossen ist.

Das Gerät beginnt automatisch, den Beutel zu verschließen – Abb. 2

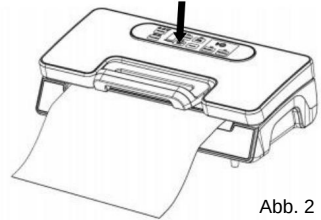


Abb. 2

IV. Vakuumverpackung in einem Behälter und einer Vakuumschale

1. Wischen Sie den Deckel und den Boden des Behälters ab und stellen Sie sicher, dass sie sauber und trocken sind.

2. Geben Sie die Gegenstände in den Behälter und füllen Sie ihn nicht zu voll, damit der Deckel gut am Rand des Behälters anliegt. Reinigen Sie den Deckelrand und die Bodendichtung des Deckels.

3. Führen Sie ein Ende des Schlauchs in den Lufteinlass ein.

und das andere Ende des Schlauchs in die Mitte

Loch im Kanisterdeckel – **Abb. 1**



Abb. 1

4. Überprüfen Sie den LED-Status der „Druck“-Anzeige.

und prüfen Sie, ob die Einstellung „Normal“ ist;

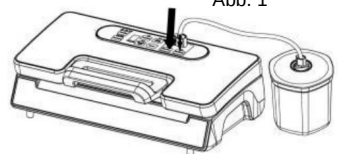


Abb. 2

5. Drücken Sie die Taste am Behälter, um den Saugvorgang zu starten (Abb. 2). Um sicherzustellen, dass keine Luft zwischen Deckel und Behälter entweicht, drücken Sie den Deckel zu Beginn des Saugvorgangs mit der Hand nach unten. Das Gerät schaltet sich automatisch ab, sobald der erforderliche Unterdruck erreicht ist.

6. Nehmen Sie den Schlauch sofort nach Abschluss der Arbeiten aus dem Behälter oder der Schüssel.

Hinweis: Beim Vakuumieren feuchter Lebensmittel sammelt sich Feuchtigkeit im Adapter. Reinigen Sie den Adapter daher vor dem Vakuumieren, falls sich Wasser darin befindet.

Dose nach dem Vakuumverpacken öffnen

Um den Behälter zu öffnen, müssen Sie die „Entriegelungstaste“ am Gerät drücken.
Kanisterabdeckung.

Notiz:

• Zu Beginn der Vakuumverpackung in einem Behälter oder Vakuum

*Drücken Sie den Deckel oder den Schlauchadapter leicht nach unten, um sicherzustellen, dass keine
lockern Sie den Schlauch und vermeiden Sie, dass Luft durch den Spalt zwischen den
Den Deckel und den oberen Rand des Behälters einige Sekunden lang festhalten.*

• Um das Vakuum zu prüfen, ziehen Sie einfach an der Abdeckung. Sie darf sich nicht bewegen;

• Verschiedene Kanister sind im Handel und auch bei Bigland erhältlich.

*Der Operationsablauf wird etwas anders sein. Bitte beachten Sie die Angaben des jeweiligen Mitarbeiters.
Bedienungsanleitung für den jeweiligen Behälter.*

V. Fleisch in einer Marinadenschüssel marinieren

1. Nehmen Sie den Schlauchanschluss aus der Innenseite der Abdeckung und stecken Sie ihn in den Kanisteranschluss.
Einheit und die mittlere Öffnung des Kanisterdeckels – **Abb. 1**

2. Überprüfen Sie den LED-Status der Anzeige „Druck“.

den gewünschten Vakuumdruck bestätigen

(Normal/Schonend) je nach Art des Lebensmittels.

Die Standardeinstellung ist der Normalmodus.

3. Drücken Sie die Mariniertaste, um den Vorgang zu starten – **Abb. 2.**

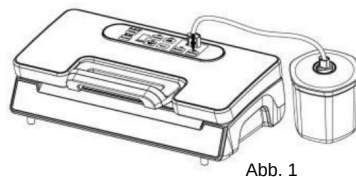


Abb. 1



Abb. 2

Die Kontrollleuchte blinkt während des Vorgangs. Die Luft wird automatisch abgelassen.

Nach Abschluss des Vakuumiervorgangs, dies gilt für einen Arbeitszyklus, die Maschine insgesamt
Der Vorgang läuft in 5 Zyklen. Er dauert etwa 6 Minuten.

4. Sobald die Kontrollleuchte erlischt, ist der Marinievorgang abgeschlossen. Ziehen Sie den Schlauchanschluss vom Behälteranschluss und vom Behälterdeckel ab.

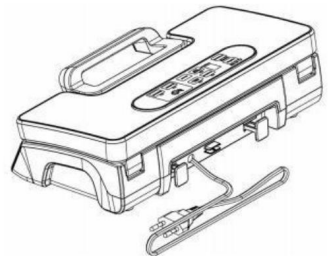
Hinweis: *• Zu Beginn des Vakuumverpackens in einer Dose leicht drücken*

Den Kanisterdeckel oder den Schlauchadapter einige Sekunden lang festziehen, um sicherzustellen, dass der Schlauch nicht locker sitzt und keine Luft durch den Spalt zwischen Deckel und oberem Kanisterrand entweicht.

• Um das Vakuum zu prüfen, ziehen Sie einfach an der Abdeckung. Sie darf sich nicht bewegen. • Drücken Sie keine Taste, um den Vorgang nicht zu stören.

VI. Kabelaufbewahrungsbox 1.

Legen Sie das Netzkabel in die Aufbewahrungsbox an der Rückseite des Geräts, wenn Sie es nicht benutzen. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät.



Tipps für optimale Staubsaugerleistung

1. Füllen Sie den Beutel nicht zu voll: Lassen Sie an der Öffnung genügend Platz, damit der Beutel faltenfrei in die Vakuumkammer eingesetzt werden kann. 2. Die Öffnung des Beutels darf nicht nass werden. Nasse Beutel lassen sich nicht

luftdicht verschließen. Falls die Lebensmittel Feuchtigkeit enthalten oder der Beutel nass ist, wählen Sie die Funktion „Feucht“. Diese ist für eine längere Versiegelungszeit ausgelegt und verschließt auch feuchte Beutel besser.

3. Reinigen und glätten Sie die offene Seite des Beutels vor dem Verschließen. Achten Sie darauf, dass sich keine Fremdkörper in der Öffnung befinden und keine Falten oder Knicke sichtbar sind. Fremdkörper oder ein geknickter Beutel können das dichte Verschließen erschweren.

4. Achten Sie darauf, dass sich nicht zu viel Luft im Beutel befindet. Drücken Sie den Beutel zusammen, um überschüssige Luft hineinzubekommen.

Vor dem Staubsaugen muss die Luft aus dem Beutel entweichen. Zu viel Luft im Beutel
Der Beutel erhöht die Belastung der Vakuumpumpe und kann zu Motorschäden führen.

Die Leistung reicht nicht aus, um die gesamte Luft aus dem Beutel zu entfernen.

5. Gegenstände mit scharfen Kanten wie Fischgräten sollten nicht vakuumverpackt werden.

Hartschalen! Scharfe Spitzen können die Tasche durchdringen und zerreißen! Sie sollten vielleicht
Verwenden Sie einen Behälter anstelle einer Tasche, um solche Dinge aufzubewahren.

6. Es wird empfohlen, einen Beutel innerhalb von 1 Minute vakuumzuversiegeln, damit das Gerät
Lebenslauf ausreichend.

7. Falls aus unbekannten Gründen das erforderliche Vakuum nicht erreicht wird,

Das Vakuumsystem schaltet sich nach 60 Sekunden automatisch ab.

Bitte prüfen Sie, ob die Tasche undicht ist oder nicht richtig platziert wurde.
andere Gründe.

8. Stellen Sie sicher, dass keine Risse, Verformungen oder kleine Partikel vorhanden sind.

die Schaumstoffdichtungen um die Vakuumkammer. Wenn dies passiert,

Nehmen Sie es heraus und waschen und trocknen Sie es gründlich, oder ersetzen Sie es durch ein neues.

9. Beim Vakuumverpackungsprozess können geringe Mengen an Flüssigkeiten, Krümeln oder

Lebensmittelresten unbeabsichtigt in das Vakuum gelangen.

Verstopfung der Kammer, wodurch die Pumpe verstopft und Ihr Gerät beschädigt werden kann. Um dies zu vermeiden
Deshalb sollten feuchte und saftige Lebensmittel vor dem Verschließen der Beutel eingefroren oder eingefroren werden.

gefaltetes Papiertuch nahe der oberen Innenseite des Beutels. Für pulverförmige oder

Bei feinkörnigen Lebensmitteln die Beutel nicht überfüllen. Sie können auch eine Kaffeetasse hineinlegen.

Vor dem Vakuumverpacken innen filtern.

10. Früchte vorfrieren und Gemüse vor dem Vakuumverpacken blanchieren.

beste Ergebnisse.

11. Flüssigkeiten müssen vor dem Vakuumieren abgekühlt werden. Heiße Flüssigkeiten werden

Beim Vakuumieren kann die Luft aus dem Glas quellen und über den Rand steigen. Hinweis: Offener Rand

Für das Verschließen von Gläsern ist ein Aufsatz erforderlich.

12. Leicht verderbliche Lebensmittel im Gefrierschrank oder Kühlschranks lagern. Vakuumverpackung

Die Haltbarkeit von Lebensmitteln wird verlängert, aber sie werden dadurch nicht konserviert.

13. Füllen Sie einen Beutel zu etwa 2/3 mit Wasser, verschließen Sie ihn (nicht vakuumieren). Einfrieren.

Den Beutel verwenden und Eis in der Kühlbox oder Kühlakku für Sportverletzungen aufbewahren.

14. Viele Lebensmittel werden vorverpackt in handelsüblichen Vakuumbeuteln verkauft, wie zum Beispiel

Käse und Wurstwaren. Jetzt können Sie Geschmack und Frische bewahren.

diese Lebensmittel, indem sie nach dem

Es wurden handelsübliche, verpackte Beutel geöffnet.

15. Vorratsartikel wie Mehl, Reis, Backmischungen für Kuchen und Pfannkuchen bleiben alle im Haus.

Vakuumverpackt bleiben Nüsse und Gewürze länger frisch.

Ihr Geschmack bleibt erhalten, während Ranzigkeit verhindert wird.

16. Bei Gegenständen mit scharfen Spitzen und Kanten, wie z. B. Knochen oder getrockneten Nudeln, sollten die Kanten mit Papiertüchern gepolstert werden, damit sie den Beutel nicht durchstechen.

17. Vakuumverpackungen lassen sich auch für viele andere Zwecke als Lebensmittel verwenden. Weiter so beim Camping!

Materialien wie Streichhölzer, Erste-Hilfe-Sets und Kleidung sauber und trocken halten.

Warnfackeln für Autounfälle bereithalten. Silber und Sammlerstücke aufbewahren.

unversehrt. 1. Die Hauptfunktion dieses Geräts besteht in der Aufbewahrung einer großen Menge an Gegenständen.

Vakuumverpackungen eignen sich für Lebensmittel, da sie diese länger frisch halten, den Geschmack verbessern und praktischer sind. Im Allgemeinen bleiben Lebensmittel durch Vakuumverpackungen bis zu dreimal länger frisch als in anderen Verpackungen.

traditionelle Methoden der Lebensmittelaufbewahrung. Sobald dieses Gerät als ein

Ein unverzichtbarer Bestandteil Ihres Lebens, er reduziert Lebensmittelverderb und spart mehr Geld.

Geld. a)

Vorkochen, um einzelne Portionen vakuumzuverpacken und aufzubewahren oder

ganze Mahlzeiten. Dieser Vakuumbbeutel ist nicht für die Mikrowelle geeignet.

oder beim Kochen im Kochbeutel verwenden Sie bitte die allgemeine Kochmethode.

Die vakuumverpackten Lebensmittel wieder erwärmen.

b) Bereiten Sie Speisen im Voraus für Picknicks und Campingausflüge vor oder Grillfeste.

c) Gefrierbrand vermeiden. d)

Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Geflügel, Meeresfrüchte und Gemüse verpacken.

zum Einfrieren oder Kühlen.

e) Trockene Lebensmittel wie Bohnen, Nüsse und Getreide verpacken zum Aufbewahren länger.

18. Es ist ideal, Zutaten sowie Einzelportionen vorzuverpacken für die

gesundheitsbewusste Menschen, wie zum Beispiel gewichtsbewusste oder solche, die eine Diät machen, oder

Ernährungspläne mit besonderen Anforderungen.

19. Dieses System kann auch zur Aufbewahrung und zum Schutz anderer Gegenstände verwendet werden: Wertgegenstände

Gegenstände wie Fotos, wichtige Dokumente, Briefmarkensammlungen, Bücher

Sammlungen, Schmuck, Karten, Comics usw.; Eisenwaren, wie z. B.

Schrauben, Nägel, Bolzen und Schrauben; Medikamente, Pflaster und andere Erste-Hilfe-Artikel

Gegenstände usw.

Notiz:

*Nach Abschluss der Saugarbeiten lassen Sie die Maschine bitte immer ausgeschaltet.
Deckel offen lassen, Deckel nicht verschließen, da sich sonst die Dichtungen verformen.
und die Maschinenfunktion beeinträchtigen.*

Informationen zur Lebensmittelaufbewahrung und -sicherheit

Dieses Vakuumiergerät wird Ihre Art, Lebensmittel zu kaufen und zu lagern, verändern.

Sobald man sich an das Vakuumverpacken gewöhnt hat, wird es zur Gewohnheit.

Unverzichtbarer Bestandteil Ihrer Speisenzubereitung. Beim Vorbereiten und Vakuumieren.

Beim Vakuumieren von Lebensmitteln sind bestimmte Vorgehensweisen zu beachten.

Diese Vorgaben müssen eingehalten werden, um die Qualität und Sicherheit der Lebensmittel zu gewährleisten. Lesen Sie diesen Abschnitt.

sorgfältig zu Ihrem Schutz:

1. Chemische Reaktionen in Lebensmitteln auf Luft, Temperatur, Feuchtigkeit und Enzyme
Einwirkung, Wachstum von Mikroorganismen oder Kontamination durch Insekten werden
verursachen Lebensmittelverderb.
2. Der Hauptfaktor, der zum Verlust von Nährwert, Textur, Geschmack und Gesamtqualität von Lebensmitteln
führt, ist Sauerstoff in der Luft. Das Wachstum der meisten Mikroorganismen
ist auf Luft angewiesen, da diese Feuchtigkeit in und aus Lebensmitteln transportiert, es sei denn, diese sind
Geschützt durch feuchtigkeitsdichte Verpackung. Tiefkühlkost, die Feuchtigkeit ausgesetzt ist
Die Luft im Gefrierschrank führt zu Gefrierbrand.
3. Die Vakuumverpackung entfernt bis zu 90 % der Luft aus dem Produkt.
Paket. Die Luft enthält etwa 21 % Sauerstoff, daher 90 % Luftentfernung.
In vakuumverpackten Lebensmitteln verbleibt ein Rest-Sauerstoffgehalt von 2 bis 3 %.
Der Sauerstoffgehalt liegt bei oder unter 5 %, wie Sie wissen, sind die meisten Mikroorganismen
werden am Wachstum gehindert
4. Im Allgemeinen gibt es drei Kategorien von Mikroorganismen: Schimmelpilze, Hefen und
Bakterien sind überall vorhanden, aber nur unter bestimmten Bedingungen.
Sie können Probleme verursachen.
5. In einer sauerstoffarmen Umgebung oder bei fehlender Feuchtigkeit kann Schimmel nicht wachsen.
wachsen; Bei Feuchtigkeit, Zucker und mäßigen Temperaturen.
Hefe kann mit oder ohne Luft wachsen. Kühlung verlangsamt das Wachstum von Hefe.
Hefe und Einfrieren stoppen das Wachstum vollständig; Bakterien können mit oder ohne Einfrieren wachsen.

Luft.

6. Eine der extrem gefährlichen Bakterienarten ist *Clostridium botulinum*, und sie kann unter den richtigen Bedingungen auch ohne Luft wachsen: in der Temperaturbereich von 40°F bis 115°F (4°C bis 46°C). Wachstumsbedingungen sind Nahrungsmittel ohne Säure, sauerstoffarme Umgebung und höhere Temperaturen als 40°F (4 °C) über einen längeren Zeitraum.
7. Gefrorene, getrocknete, säure-, salz- oder zuckerreiche Lebensmittel können resistent gegen Botulinumtoxin sein. Säurearme Lebensmittel wie Fleisch, Meeresfrüchte, in Lauge eingelegte Oliven und Geflügel. Fisch, Eier und Pilze; säurearme Lebensmittel, die hauptsächlich aus Gemüse bestehen; Zu den mittel-säurehaltigen Lebensmitteln gehören überreife Tomaten, Zwiebeln, Chilischoten und Feigen. und Gurken können leicht von Botulinumtoxin befallen werden;
8. Für die kurzfristige Lagerung sollte es gekühlt, für die langfristige Lagerung eingefroren werden. für die Lebensmittel, die am anfälligsten für Botulinumtoxin sind, und sofort verzehren nach dem Erhitzen.
9. Einige Trockenlebensmittel, wie Mehl und Getreide, können Insektenlarven enthalten, wenn Nicht vakuumverpackt, da während der Lagerung Larven schlüpfen können. um die Lebensmittel zu verunreinigen. Um zu verhindern, dass Rüsselkäfer und andere Insekten die Lebensmittel verunreinigen. Zum Ausbrüten ist es notwendig, diese Lebensmittel in Vakuumverpackungen aufzubewahren.
10. **Verderb vermeiden:** Lebensmittel sollten bei niedrigen Temperaturen gelagert werden, da sie sonst schnell verderben. Die Mikroorganismen könnten auch ohne Luft wachsen.
11. Wenn die Temperaturen im Kühlschrank über 40°F (4°C) liegen (insbesondere für Bei längeren Zeiträumen wird es das Wachstum schädlicher Organismen fördern. Mikroorganismen, daher sollten wir die Temperatur bei 40°F (4°C) halten oder unten.
12. Wenn die Temperatur des Gefrierschranks 0°F (-17°C) oder niedriger ist, ist es geeignet. Bei haltbaren Lebensmitteln tötet das Einfrieren zwar keine Mikroorganismen ab, verlangsamt aber deren Vermehrung. ihr Wachstum.
13. Die Lagertemperatur bei Vakuumverpackungen beeinflusst getrocknete Lebensmittel: für deren Die Haltbarkeit verlängert sich um das 3- bis 4-fache bei jeder Temperaturabsenkung um 18°F (10°C).

14. Beim Verpacken großer Mengen Fleisch, Fisch oder anderer Lebensmittel Bei diesen Produkten empfehlen wir Folgendes:

1. Achten Sie darauf, Ihre Hände, alle Utensilien und Oberflächen gründlich zu reinigen.
kann zum Schneiden und Vakuumieren von Lebensmitteln verwendet werden.

2. Sobald Sie verderbliche Lebensmittel verpackt haben, kühlen oder frieren Sie sie ein.
Sofort. Lassen Sie sie nicht bei Zimmertemperatur stehen.
3. Vakuumverpackung verlängert die Haltbarkeit von Trockenlebensmitteln. Lebensmittel, die
haben einen hohen Fettgehalt und werden durch Sauerstoff und Wärme ranzig.
Temperatur. Vakuumverpackung verlängert die Haltbarkeit von Lebensmitteln wie z. B.
wie Nüsse, Kokosnüsse oder Getreide. Kühl und dunkel lagern.
4. Vakuumverpackung verlängert die Haltbarkeit von Obst und Gemüse nicht.
wie Äpfel, Bananen, Kartoffeln und Wurzelgemüse, es sei denn
Ich habe sie vor dem Vakuumverpacken geschält.
5. Gemüsesorten wie Brokkoli, Blumenkohl und Kohl geben Gase ab.
Frisch vakuumverpackt und gekühlt haltbar gemacht. Zur Zubereitung dieser Lebensmittel
Zum Vakuumverpacken blanchieren und einfrieren.

ALLGEMEINE REGELN FÜR LEBENSMITTELSICHERHEIT

Die Regeln zur Lebensmittelsicherheit basieren sowohl auf wissenschaftlichen Studien als auch auf allgemeinen Erfahrungen.

Sinnvoll. Die folgenden Regeln sind wichtig für die Lebensmittelsicherheit und optimale Lebensmittelversorgung.

Lebensmittelaufbewahrung.

1. Erhitzte, aufgetaute oder nicht gekühlte leicht verderbliche Lebensmittel sollten sofort verzehrt werden.
2. Nach dem Öffnen von Konserven oder industriell vakuumverpackten Lebensmitteln,
Sie können wieder vakuumverpackt werden. Befolgen Sie die Anweisungen.
Nach dem Öffnen kühl lagern und wieder vakuumierte Verpackungen ordnungsgemäß aufbewahren.
3. Lebensmittel nicht in heißem Wasser oder über anderen Wärmequellen auftauen.
Es spielt keine Rolle, ob sie vakuumverpackt sind oder nicht.
4. Verzehren Sie keine leicht verderblichen Lebensmittel, die längere Zeit ungekühlt gelassen wurden.
Bei Zimmertemperatur länger als ein paar Stunden. Dies ist besonders
wichtig, wenn sie mit einer dicken Soße zubereitet wurden, im Vakuum
in Verpackungen oder in einer sauerstoffarmen Umgebung.
5. Verteilen Sie die Vakuumverpackungen gleichmäßig im Kühlschrank oder
Gefrierschrank zum schnellen Abkühlen von Lebensmitteln.

REINIGUNG UND WARTUNG

Vakuu miergerät

1. Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen.
2. Nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
3. Vermeiden Sie die Verwendung von scheuernden Produkten oder Materialien zur Reinigung des Geräts, da diese wird nur an der Oberfläche kratzen.
4. Verwenden Sie ein mildes Spülmittel und ein warmes, feuchtes Tuch zum Abwischen.
Lebensmittelreste oder um Bauteile herum.
5. Vor dem erneuten Gebrauch gründlich trocknen lassen.

Hinweis: *Die Schaumstoffdichtungen um die Vakuumkammer sollten getrocknet werden.*

Vor dem Zusammenbau gründlich vorgehen; beim Zusammenbau sorgfältig vorgehen.

um jegliche Beschädigung zu vermeiden und wieder in der ursprünglichen Position zusammenzubauen

Sicherstellen, dass kein Vakuum austritt.

Staubsaugerbeutel

1. Waschen Sie die Taschen in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel.
2. Beim Waschen der Beutel im Geschirrspüler die Beutel auf links drehen und auseinanderziehen.
über dem oberen Korb des Geschirrspülers, sodass die gesamte Oberfläche dem Licht ausgesetzt ist.
Waschwasser.
3. Vor der Wiederverwendung gründlich trocknen lassen.

WICHTIG: *Um mögliche Erkrankungen zu vermeiden, verwenden Sie die Beutel nicht wieder.*

nach der Lagerung von rohem Fleisch, rohem Fisch oder fettigen Lebensmitteln.

*Bereits in der Mikrowelle erhitzte Beutel dürfen nicht wiederverwendet werden.
oder gekocht.*

Zubehör

Alle Staubsaugerzubehörteile in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel waschen.

Seife verwenden, aber den Deckel nicht in Wasser tauchen.

1. Die Behälterböden (nicht die Deckel) sind spülmaschinenfest (oberer Korb).
Der Bezug sollte mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.
2. Stellen Sie sicher, dass die Zubehörteile vor der Wiederverwendung vollständig trocken sind.
3. Behälter und Deckel dürfen nicht in der Mikrowelle oder im Gefrierschrank verwendet werden.

Aufbewahrung Ihres Vakuu miergeräts:

1. -Bewahren Sie das Gerät an einem flachen und sicheren Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

2. Denken Sie daran, sicherzustellen, dass der Deckel des Geräts entriegelt ist, wenn

Nicht in Gebrauch und eingelagert. Wenn der Deckel verschlossen ist, kann er sich verformen.

Schaumstoffdichtungen verursachen Undichtigkeiten.

ANLEITUNG FÜR DAS WARTUNGSSET

• Austausch der Dichtung:

1. Stellen Sie den Schalter auf „O“ und ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.

2. Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist.

3. Öffnen Sie den Acryl-Vakuumdeckel.

4. Entfernen Sie die Dichtung aus der Nut an der Unterseite des Acrylglases.

Vakuumdeckel.

5. Entfernen Sie die Dichtung aus der Nut in der Kunststoff-Vakuumkammer.

6. Setzen Sie eine neue Dichtung in die Nut der Kunststoff-Vakuumkammer ein.

Drücken Sie die Finger in die Rille, bis der Vorgang abgeschlossen ist.

7. Setzen Sie eine neue Dichtung in die Nut des Acryl-Vakuumdeckels ein.

Drücken Sie die Finger in die Rille, bis der Vorgang abgeschlossen ist.

• Austausch des Teflonbandes:

1. Stellen Sie den Schalter auf „O“ und ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.

2. Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist.

3. Öffnen Sie den Acryl-Vakuumdeckel.

4. Ziehen Sie an einem der Enden des Teflonbandes, das die Heizeleiste der Siegeleiste bedeckt.

Das Element mit dem Fingernagel oder einem scharfkantigen Werkzeug vorsichtig anheben, bis es sich leicht anhebt.

Das lose Ende entfernen und das Teflonband langsam über sich selbst zurückziehen, bis es vollständig entfernt ist.

6. Entfernen Sie die Schutzfolie von einem neuen breiten Streifen Teflonband für die Dichtungsleiste.

Heizelement. Achten Sie darauf, dass das Teflonband nicht mit anderen Teilen in Berührung kommt.

entsprechend sich selbst, während die Klebeseite freiliegt.

7. Halten Sie jeweils ein Ende des Teflonbandes in jeder Hand. Kleben Sie das linke Ende des

Teflonband auf die ebene Fläche der Kunststoff-Vakuumkammer direkt links von

Heizelement der Schweißleiste. Bringen Sie das Teflonband von links nach rechts über dem Heizelement an.

Heizelement der Schweißleiste bis zum vollständigen Durchbrennen verwenden. Sicherstellen, dass keine Falten oder

Das Teflonband faltet sich nach dem Aufkleben ein. Das Teflonband sollte die Fläche vollständig abdecken.

Heizelement für Dichtungsleiste.

FEHLERBEHEBUNG

Beim Versuch, die Verpackung zu verpacken, passiert nichts.

1. Prüfen Sie, ob das Netzkabel fest in der Steckdose eingesteckt ist.
2. Prüfen Sie, ob der Schalter auf „0“ steht.
3. Überprüfen Sie das Netzkabel auf Beschädigungen.
4. Prüfen Sie, ob die Steckdose funktioniert, indem Sie ein anderes Gerät anschließen.
5. Drehen Sie die Sicherungskappe ab und prüfen Sie dann durch das durchsichtige Röhrchen, ob die Sicherung intakt ist.
verfärbt. Wenn die Sicherung verfärbt ist, muss sie durch eine neue ersetzt werden.
Standardmäßige 10-Ampere-Bussicherung.
6. Wenn Ihr Gerät über einen Modusschalter verfügt, stellen Sie sicher, dass dieser auf den richtigen Modus eingestellt ist.
Modus. Siehe obige Bedienungsanleitung.
7. Stellen Sie sicher, dass der Beutel korrekt in der Vakuumkammer und unterhalb des Vakuumbehälters platziert ist.
der Lufteinlass.

Die Luft wird nicht vollständig aus dem Beutel entfernt:

1. Für ein ordnungsgemäßes Verschließen muss das offene Ende des Beutels vollständig im Inneren liegen.
Vakuumkammerbereich.
2. Überprüfen Sie den Dichtungsstreifen und die Schaumstoffdichtung unter dem Deckel auf Verunreinigungen und
Position. Achten Sie darauf, dass die Schaumstoffdichtungen nicht beschädigt oder verformt werden.
Sowohl die Abdeckung als auch den Bereich um die Vakuumkammer herum am Boden. Abwischen
und glätten Sie sie wieder an ihren Platz.
3. Der Staubsaugerbeutel könnte undicht sein. Zum Testen den Beutel mit etwas Luft darin verschließen,
In Wasser tauchen und Druck ausüben. Blasen deuten auf ein Leck hin. Wieder abdichten.
Oder verwenden Sie eine andere Tasche.
4. Verwendet ausschließlich den von [Herstellername] bereitgestellten Staubsaugerbeutel mit Vakuumkanälen.
der Hersteller.
5. Undichtigkeiten entlang der Dichtung, die durch Falten, Schmutzkrümel usw. verursacht werden können.
Fett oder Flüssigkeiten. Beutel wieder öffnen, die Oberseite und die Innenseite des Beutels abwischen und
Vor dem erneuten Verschließen entlang des Dichtungsstreifens glattstreichen.

Die Maschine schaltet nach dem Vakuumieren nicht in den Versiegelungsmodus:

1. In dieser Maschine ist ein Vakuumdrucksensor eingebaut. Die Maschine
Der Beutel schließt nicht automatisch, wenn der Vakuumdruck im Inneren zu hoch ist.
Der vorgegebene Unterdruck wird nicht erreicht. Prüfen Sie

Dichtungsstreifen und Schaumstoffdichtung unter dem Deckel für Schmutz und korrekte Positionieren. Reinigen Sie die Teile, glätten Sie sie wieder und versuchen Sie es erneut.

2. Stellen Sie sicher, dass die Schaumstoffdichtungen an beiden Seiten weder gebrochen noch verformt sind.

Die Abdeckung und den Boden um die Vakuumkammer herum. Nehmen Sie sie heraus.

die Nut gründlich waschen und trocknen; oder durch neuen Schaumstoff ersetzen.

Dichtung (besorgen Sie sich diese dort, wo Sie das Auto gekauft haben, oder in Ihrem nächstgelegenen Servicecenter).

3. Der Staubsaugerbeutel könnte undicht sein. Zum Testen den Beutel mit etwas Luft darin verschließen,

In Wasser tauchen und Druck ausüben. Blasen deuten auf ein Leck hin. Wieder abdichten.

Oder verwenden Sie eine andere Tasche.

4. Undichtigkeiten an der Versiegelung, die durch Falten, Krümel, Fett oder Flüssigkeiten aus dem Beutel verursacht werden können. Beutel erneut öffnen und die Oberseite innen abwischen.

Den Beutel vor dem Wiederverschließen entlang des Verschlussstreifens glattstreichen.

Nach dem Versiegeln des Beutels ist wieder Luft eingedrungen.

1. Undichtigkeiten an der Versiegelung, die durch Falten, Krümel, Fett oder Flüssigkeiten verursacht werden

können. Beutel wieder öffnen, die Oberseite und die Innenseite des Beutels abwischen und

Vor dem erneuten Verschließen entlang des Dichtungsstreifens glattstreichen.

2. Die Freisetzung natürlicher Gase oder Gärungsprozesse aus Lebensmitteln (wie z. B. frischen

Es kann vorkommen, dass Lebensmittel verdorben sind. Öffnen Sie den Beutel, wenn Sie vermuten, dass Lebensmittel verdorben sind.

Lebensmittel verderben und weggeworfen werden müssen. Fehlende Kühlung oder schwankende Temperaturen

Lebensmittel können im Kühlschrank verderben. Wenn die Lebensmittel nicht verderben, ...

Die Speisen sofort verzehren.

3. Überprüfen Sie den Beutel auf Einstiche oder Löcher, durch die möglicherweise der Inhalt ausgetreten ist.

Vakuümieren. Harte Gegenstände mit scharfen Kanten (wie z. B.

Knochen oder Risse in der Nussschale). Scharfe Kanten im Inhalt abfedern

Tüte mit Papierhandtüchern.

Der Beutel schmilzt:

Sollte der Siegelstreifen oder das Siegelement überhitzen und den Beutel schmelzen,

Gegebenenfalls muss der Deckel angehoben werden, um den Dichtungsstreifen oder die Wärmezufuhr zu ermöglichen.

Das Element einige Minuten abkühlen lassen.

Der Behälter saugt nicht:

1. Stellen Sie sicher, dass der Adapter sowohl mit dem Gerät als auch mit dem Netzteil ordnungsgemäß verbunden war.
den Behälter fest.
2. Prüfen Sie, ob sich der Drehknopf des Behälters in der Position „Verschließen“ befand.
3. Drücken Sie die Deckel ODER den Schlauchadapter ganz am Anfang
Absaugen, um ein Auslaufen an der Dichtung des Deckels zu verhindern...
4. Prüfen Sie, ob erhebliche Schäden oder Beschädigungen vorliegen; falls ja, tauschen Sie es aus.
für einen neuen.
5. Überprüfen Sie die Funktion des Vakuumpiergeräts.
6. Stellen Sie sicher, dass der Rand des Behälters ausreichend sauber ist. Wenn alle oben genannten Punkte zutreffen, ...
Ausnahmen gelten für bestimmte Situationen; bitte wenden Sie sich an den zuständigen Dienst.
Agentur.



ENTSORGUNG DES GERÄTS



UMWELTSCHUTZ

Am Ende des Lebenszyklus Ihres Produkts sollte es in eine speziell angepasste Anlage gelangen.
Abfallrecyclingzentrum.

UMWELTSCHUTZ AN ERSTER STELLE



1. Das Symbol  Ein Hinweis auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses
Das Produkt darf nicht als Hausmüll behandelt werden. Stattdessen sollte es ...
an die zuständige Sammelstelle für das Recycling übergeben
elektrische und elektronische Geräte.
2. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, Krankheiten zu verhindern.
potenzielle negative Folgen für die Umwelt und die Menschheit
Gesundheit, die andernfalls durch unsachgemäße Abfallentsorgung verursacht werden könnte

Handhabung dieses Produkts. Weitere Informationen dazu finden Sie hier.

Informationen zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Gemeindeverwaltung oder
Ihr Service zur Entsorgung von Haushaltsabfällen.

Richtlinien zur Lebensmittelkonservierung

Einstufung	Lebensmittel	Temperatur	Normal Erhaltung	Leer Erhaltung
Kältemittel	Frisches rohes Fleisch	5±3ÿ	2 bis 3 Tage	8 bis 9 Tage
	Frischer Fisch/Meeresfrüchte	5±3ÿ	1–3 Tage	4 bis 5 Tage
	Gekochtes Fleisch	5±3ÿ	4 bis 6 Tage	10 bis 14 Tage
	Gemüse	5±3ÿ	3 bis 5 Tage	7 bis 10 Tage
	Obst	5±3ÿ	5–7 Tage	14 bis 20 Tage
	Eier	5±3ÿ	10 bis 15 Tage	30 bis 50 Tage
Gefroren	Fleisch	-16ÿÿ20ÿ	3 bis 5 Monate	>1 Jahr
	Fisch	-16ÿÿ20ÿ	3 bis 5 Monate	>1 Jahr
	Meeresfrüchte	-16ÿÿ20ÿ	3 bis 5 Monate	>1 Jahr
Normal Zustand	Brot	25±2ÿ	1–2 Tage	6–8 Tage
	Keks	25±2ÿ	4 bis 6 Monate	>1 Jahr
	Reis/Mehl	25±2ÿ	3 bis 5 Monate	>1 Jahr
	Erdnüsse/Gemüse	25±2ÿ	3 bis 6 Monate	>1 Jahr
	Medizinisches Material	25±2ÿ	3 bis 6 Monate	>1 Jahr
	Tee	25±2ÿ	5 bis 6 Monate	>1 Jahr



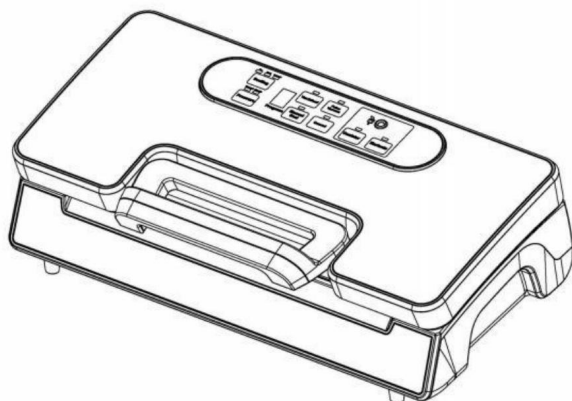


Upgrade · The Home Creator Way

SIGILLATRICE SOTTOVUOTO VS5164

ISTRUZIONI

VS5164



Queste sono le istruzioni originali, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima dell'uso. VEVOR si riserva il diritto di interpretare a proprio piacimento il presente manuale d'uso. L'aspetto del prodotto potrebbe differire leggermente da quello del prodotto ricevuto. Ci scusiamo se non vi informeremo tempestivamente di eventuali aggiornamenti tecnologici o software del nostro prodotto.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

Quando si utilizza questo apparecchio elettrico, è necessario adottare precauzioni di sicurezza.

È necessario osservare sempre le seguenti norme:

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI

1. Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare questo apparecchio e conservarle per riferimento futuro.
2. Prima di collegare il cavo alla presa a muro o di scollegarlo, assicurarsi che il coperchio della macchina è sbloccato e scollegato dalla presa di corrente quando non in uso o prima della pulizia.
3. Questo apparecchio non è un giocattolo, quando utilizzato da o vicino ai bambini, chiudere è necessaria attenzione e riporre questo apparecchio in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini.
4. Non utilizzare borse o accessori non raccomandati o non specificati, e non utilizzare questo apparecchio per scopi diversi da quello previsto.
5. Interrompere immediatamente l'uso dell'apparecchio se il cavo è danneggiato e farlo riparare sostituito da un professionista.
6. Tenere lontano dalle parti in movimento.
7. Non toccare l'elemento di tenuta caldo situato sul bordo superiore
L'involucro di questa macchina è caldo e potrebbe causare ustioni.
8. Non tentare di riparare questo apparecchio da solo.
9. Non utilizzare l'apparecchio se è caduto o sembra danneggiato.
10. Evitare di fare quanto segue: tirare o trasportare per il cordino, usare il cordino come maniglia, chiudere una porta sul cordino o tirare il cordino attorno a spigoli vivi o angoli. Non Utilizzare l'apparecchio se il cavo è bagnato o se il cavo/la spina è bagnato.
11. Tenere lontano da gas caldi, forni riscaldati, fornelli elettrici o qualsiasi altra fonte di calore superfici. Non utilizzare questo apparecchio su superfici bagnate o calde o vicino a fonti di calore fonte.
12. È meglio non usare una prolunga con questa unità. Tuttavia, se ne è presente una utilizzato, deve avere una valutazione pari o superiore al destino di questo apparecchio.
13. Quando si scollega, per evitare lesioni, si prega di scollegare afferrando la spina, non il cavo.

14. Prima di collegare l'apparecchio alla presa o di azionarlo, assicurarsi che le mani siano asciutte. e sicuro eseguire le azioni.
15. Quando è in posizione "ON" o di lavoro, deve sempre trovarsi su una superficie stabile, come come tavolo o bancone.
16. Non è necessario utilizzare alcun lubrificante, come oli lubrificanti o acqua, su questo apparecchio.
17. Non immergere alcuna parte di questo apparecchio, cavo di alimentazione o spina in acqua o qualsiasi altro liquido.
18. Non utilizzare questo apparecchio all'aperto o su una superficie bagnata, è Consigliato solo per uso domestico e in ambienti interni.
19. Questo apparecchio non può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni. e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza se hanno ricevuto supervisione o istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla sua comprensione i rischi connessi.
20. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con IL
apparecchio.
21. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, il suo agente di assistenza o persone con qualifiche simili al fine di evitare un pericolo.
22. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
23. Il prodotto è conforme agli standard e alle normative pertinenti. Installazione di questo dispositivo deve essere conforme a tutte le normative applicabili e dovrebbe essere solo Utilizzare in aree ben ventilate. Leggere il manuale d'uso prima dell'installazione. e utilizzando questa attrezzatura.
24. Questo apparecchio è destinato all'uso in ambito domestico e in applicazioni simili. come ad esempio: – aree cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; – case coloniche;
25. Conservare il prodotto in modo appropriato. Verificare che il prodotto non presenti anomalie. Prima dell'uso. In caso di anomalie, interrompere l'utilizzo.
26. Si prega di utilizzare il prodotto secondo l'uso previsto, avvertendo di potenziali lesioni dovute a un uso improprio.

**ATTENZIONE: CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI PER SOLO PER USO DOMESTICO
AB: 1 MINUTO PER CICLO**

COSTRUZIONE E FUNZIONI

1. Sottovuoto e sigillatura:

↻ In modalità *standby*, avvia l'operazione automatica di aspirazione del sacchetto

e poi sigilla automaticamente il sacchetto una volta completato il vuoto;

2. Aspirazione pulsata:

Premi questo pulsante e il dispositivo inizierà ad aspirare; rilascialo e si fermerà. Questo

Il processo può essere ripetuto. Quindi premere "sigillo manuale" quando si raggiunge il valore desiderato.

Pressione, ruotare per sigillare. Pressione diversa a seconda del tipo di alimento.

può essere scelto.

3. Tempo di sigillatura:

Tre impostazioni per scegliere il tempo di sigillatura del sacchetto ottimale

↻ **Pulsante Asciugatura** : per borse e oggetti asciutti senza umidità, con un riscaldamento più breve
tempo di sigillatura;

↻ **Pulsante umido**: per sacchetti bagnati o alimenti con un po' di umidità, con calore umido
Tempo di sigillatura.

↻ **Pulsante esteso**: per borse bagnate o alimenti molto umidi, con un
Tempo di termosaldatura prolungato.

↻ L'impostazione predefinita è l'impostazione normale per i sacchetti asciutti e un tempo di sigillatura più breve.

4. Pressione :

Due pulsanti per selezionare diversi livelli di pressione del vuoto:

↻ **Pulsante normale**: per la conservazione di oggetti normali in pressione sottovuoto normale;

↻ **Pulsante delicato**: per riporre oggetti morbidi e fragili dove è necessario un vuoto minore
si desidera esercitare pressione.

↻ L'impostazione predefinita è pressione di vuoto normale e alta.

5. Contenitore:

*Per iniziare a passare l'aspirapolvere per contenitori, coperchi di barattoli, tappi di bottiglia o altro
accessori tramite un tubo flessibile.*

6. Sigillo manuale:

Questo pulsante svolge due funzioni:

ÿ Per sigillare l'estremità aperta di un sacchetto senza aspirazione dell'aria, utilizzato per realizzare un

sacchetto ricavato da un rotolo di sacchetti;

ÿ Quando la funzione automatica "Sottovuoto e sigillatura" è in funzione, questo pulsante

arresta la pompa del motore e inizia immediatamente a sigillare il sacco in modo che meno

La pressione del vuoto all'interno del sacco può essere controllata dall'operatore per evitare schiacciamento per oggetti delicati.

7. Marinare:

Premere per marinare gli alimenti in una ciotola per marinatura.

8. Annulla:

ÿ In condizioni di lavoro (aspirazione o sigillatura), si arresta macchina.

9. Porta del tubo flessibile:

Per inserire il tubo per il contenitore e il tappo del vino prima operazioni di "marinatura" o "inscatolamento".

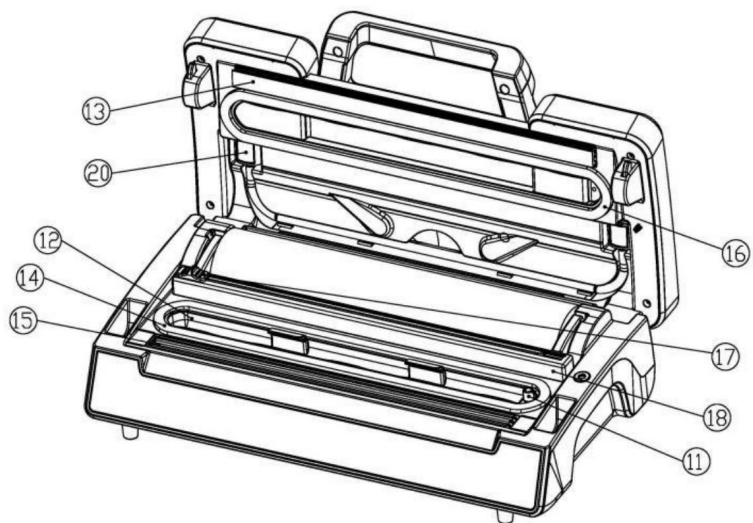
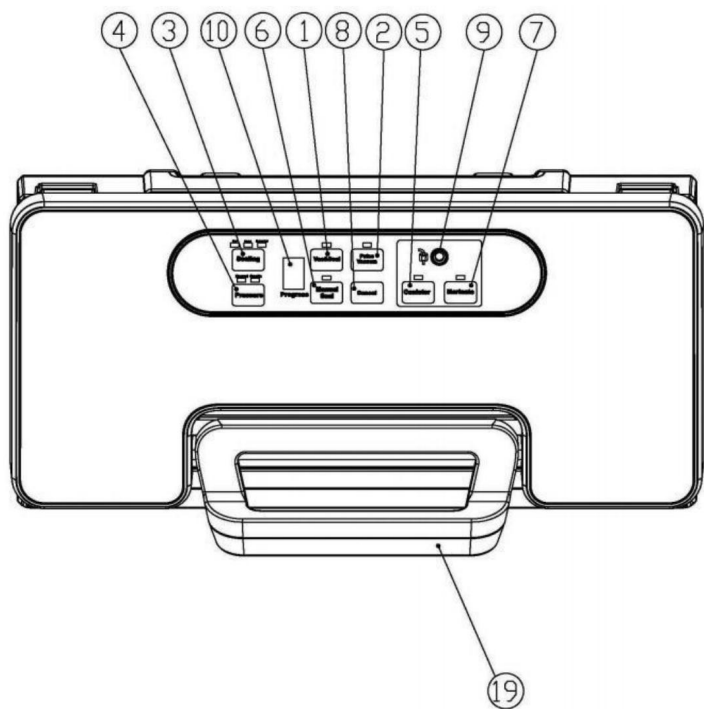
10. Progresso:

Questo è l'apparato di visualizzazione numerica e svolge due funzioni

- mostrare che il progresso dell'aspirazione*
- Indica che il dispositivo è acceso e il coperchio è chiuso. Quando il LED lampeggia, Attendi che si accenda normalmente, poi potrai iniziare l'operazione successiva.*

11. Presa d'aria:

La presa d'aria si collega alla camera a vuoto e alla pompa. Non coprire questo presa durante il posizionamento del sacchetto per le operazioni di sottovuoto e sigillatura.



12. Camera a vuoto:

Posizionare l'estremità aperta del sacchetto all'interno della camera, aspirare l'aria della borsa e raccogliere qualsiasi liquido che fuoriesca dalla borsa.

13. Striscia sigillante:

Posizionare il sacchetto da sigillare sopra questa striscia. Pulire e asciugare o sostituire quando è deformato o rotto.

14. Guarnizione inferiore:

Tenere l'aria lontana formando una camera a vuoto con la guarnizione superiore in la camera a vuoto. Pulire e asciugare o sostituire quando è deformato o rotto.

15. Elemento di tenuta:

Elemento riscaldante rivestito in teflon che, una volta caldo, sigilla il sacchetto.

16. Guarnizione superiore:

Tenere l'aria lontana creando una camera a vuoto con la guarnizione inferiore. Pulire e asciugarlo o sostituirlo se deformato o rotto.

17. Taglierina per sacchetti:

Premere e far scorrere in una direzione o nell'altra per tagliare i sacchetti secondo la misura desiderata.
misurare.

18. Griglia di taglio:

Sostieni la taglierina per farla scorrere

19. Maniglia anteriore:

Premi verso il basso per bloccare il coperchio. E fai oscillare il meccanismo per aprirlo.

20. Tubo flessibile:

Per collegare la "porta del tubo flessibile" e il "contenitore sottovuoto" prima delle operazioni di "marinatura" o "contenitore".

ISTRUZIONI PER L'USO

I. Realizzazione di una borsa con il rotolo di borse

1. Aprire il coperchio superiore. **Fig. 1**



Figura 1

2. Assicurarsi che la taglierina per sacchetti sia posizionata a un'estremità del supporto per taglierine, quindi posizionare il supporto per taglierine sul retro (**Fig. 2**).

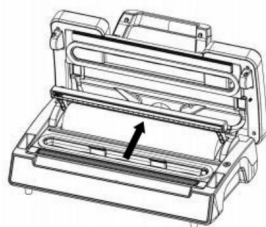


Figura 2

3. Estrarre la borsa fino alla lunghezza desiderata (**Fig. 3**).

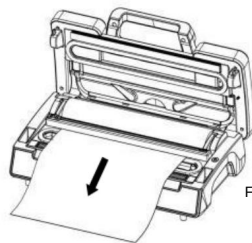


Figura 3

4. Abbassare il supporto della taglierina e assicurarsi che sia posizionato correttamente sui sacchetti, quindi far scorrere la taglierina da un'estremità all'altra per tagliare il sacchetto (**Fig. 4**).



Figura 4

5. Posizionare un'estremità del sacchetto sopra l'elemento di sigillatura nell'apposito supporto (Fig. 5).



Figura 5

6. Chiudere il coperchio superiore e premere con decisione finché non si sente un clic di bloccaggio su entrambi i lati (Fig. 6).

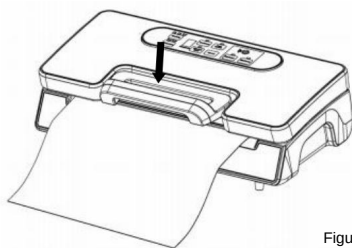


Figura 6

7. Premere il pulsante "Sigillo manuale" per avviare la sigillatura.
le borse -Fig.7

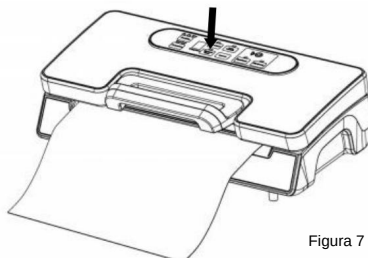


Figura 7

8. Sollevare la maniglia per aprire il coperchio ed estrarre il sacchetto dalla macchina. Il sacchetto è quindi pronto per il confezionamento sottovuoto - Fig. 8

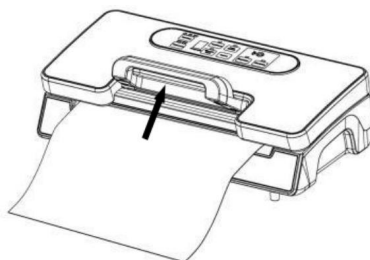


Figura 8

II. Confezionamento sottovuoto con sacchetto

1. Mettere gli oggetti all'interno del sacchetto. Utilizzare solo l'aspirapolvere appositamente progettato

Sacchi da noi forniti con canali per il vuoto.

2. Pulire e raddrizzare l'estremità aperta della borsa, assicurandosi che non ci siano polvere o pieghe o increspature.

3. Posizionare l'estremità aperta del sacchetto all'interno dell'aspirapolvere area della camera. Assicurarsi che la presa d'aria non sia coperto dalla borsa. – **Fig. 1**

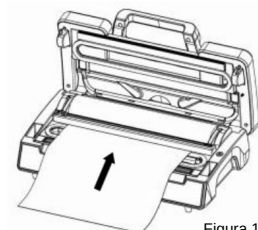


Figura 1

4. Abbassare il coperchio superiore e premere la maniglia anteriore per bloccarlo. la copertura superiore. – **Fig.2**

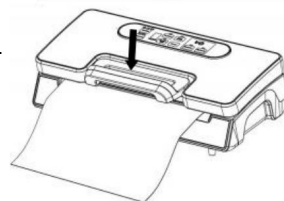


Figura 2

5. Verificare lo stato dei LED "Pressione" e "tenuta" per confermare la tenuta.

tempo a seconda del livello di umidità degli articoli imballati (esteso/umido/asciutto)

e la pressione del vuoto desiderata (Normale/Delicata) in base al tipo di alimento;

6. Quindi premere il pulsante Vac& Seal, l'unità inizierà a creare il vuoto e sigillerà il sacchetto.

automaticamente - **Figura 3**

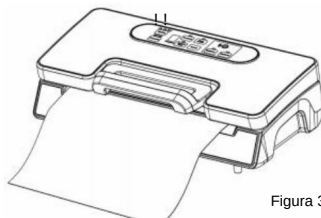


Figura 3

NOTA: Questo prodotto fornisce una pressione di vuoto molto elevata durante il vuoto imballaggio con una busta, per evitare lo schiacciamento dell'oggetto delicato da parte del alta pressione del vuoto, osservare lo stato della pressione del vuoto all'interno del sacchetto e premere immediatamente il pulsante "SIGILLO MANUALE" quando desiderato viene raggiunta la pressione del vuoto. La pompa si fermerà e passerà alla termosaldatura. la borsa.

7. Il confezionamento sottovuoto è completato. Ruotare la maniglia per aprire il coperchio e estrarre le valigie imballate – **Fig. 4**

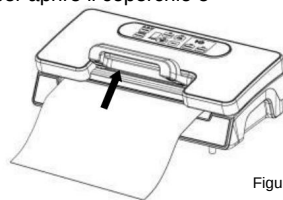


Figura 4

NOTA:

• Per un migliore effetto di tenuta, è meglio lasciare raffreddare l'apparecchio per 1 minuto prima di riutilizzarlo. Asciugare eventuali residui di liquido o cibo. residuo nella camera a vuoto dopo ogni sacchetto confezionato. • Non sigillare uno dopo l'altro in modo continuo per evitare il surriscaldamento del elemento di tenuta. La macchina rifiuterà se questo pulsante "sigilla" è Attivato entro 15 secondi dall'ultima attivazione. • Il tuo apparecchio funziona solo con i sacchetti specifici da noi forniti. Non tentare di utilizzare sacchetti non adatti al vuoto. confezione. • Tagliare la busta in linea retta con le forbici per aprire una busta sigillata.

III. Confezionamento sottovuoto con sacchetto mediante Pulse Vacuum

1. Premere il pulsante Pulse Vacuum, l'unità inizia ad aspirare il sacchetto, osservare il stato della pressione del vuoto all'interno del sacco. allentare il vuoto pulsando premere immediatamente il pulsante quando viene raggiunta la pressione di vuoto desiderata.-- **Fig 1**

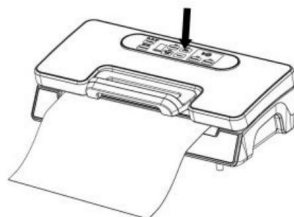


Figura 1

2. Premere il pulsante Sigillatura manuale al termine dell'aspirazione, l'unità inizia a sigillare automaticamente il sacchetto—Fig.2

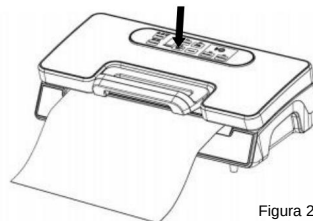


Figura 2

IV. Confezione sottovuoto in contenitore e ciotola sottovuoto

1. Pulire il coperchio e la base del contenitore, assicurandosi che siano puliti e asciutti.
2. Mettere gli oggetti nel contenitore e non riempirlo eccessivamente in modo che il coperchio aderisca bene al bordo del contenitore. Pulire il bordo del coperchio del contenitore e la guarnizione di tenuta inferiore del coperchio;

3. Inserire un'estremità del tubo flessibile nella presa d'aria e un'altra estremità del tubo al centro foro del coperchio del contenitore – **Fig. 1**



Figura 1

4. Verificare lo stato del LED "Pressione" e accertati che sia impostato su "Normale";

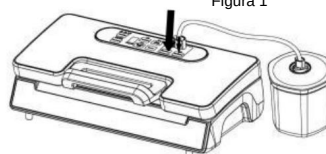


Figura 2

5. Premere il pulsante del contenitore per avviare l'aspirazione (Fig. 2). Per evitare perdite d'aria tra il coperchio e il contenitore, all'inizio dell'aspirazione premere manualmente il coperchio verso il basso. L'apparecchio si arresterà automaticamente al raggiungimento di una pressione di aspirazione sufficiente.
6. Estrarre immediatamente il tubo flessibile dal contenitore o dalla vaschetta dopo aver terminato il lavoro.

Nota: quando si utilizzano alimenti umidi sottovuoto, l'umidità si accumula nell'adattatore. Ricordarsi di pulire l'adattatore se è presente acqua prima dell'uso.

aspirazione

Aprire il contenitore dopo il confezionamento sottovuoto.

Per aprire il contenitore, è necessario premere il pulsante "Release" sul coperchio del contenitore.

Nota:

• All'inizio del confezionamento sottovuoto in un contenitore o sottovuoto

ciotola, premere leggermente verso il basso il coperchio o sull'adattatore del tubo per assicurarsi che non allentare il tubo e per evitare perdite d'aria attraverso lo spazio tra tenere il coperchio e il bordo superiore del contenitore per alcuni secondi.

• Per verificare il vuoto, è sufficiente tirare il coperchio. Non si muoverà;

• Diversi tipi di contenitori sono disponibili sul mercato e anche da Bigland.

La procedura operativa sarà leggermente diversa. Si prega di fare riferimento al singolo manuale per il contenitore specifico.

V. Marinare la carne con una ciotola per marinare

1. Estrarre l'accessorio tubo flessibile dal coperchio interno e inserirlo nella porta del contenitore. unità e foro centrale del coperchio del contenitore – **Fig. 1**

2. Controllare lo stato del LED "Pressione" per

confermare la pressione del vuoto desiderata

(Normale/Delicato) a seconda del tipo di cibo.

L'opzione predefinita è la modalità Normale.

3. Premere il pulsante Marinare per iniziare il processo – **Fig. 2.**

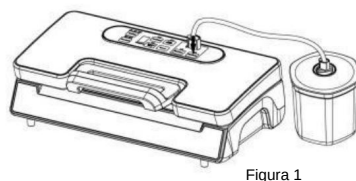


Figura 1



Figura 2

La spia luminosa lampeggia durante il ciclo. Rilascerà l'aria automaticamente

dopo aver terminato l'aspirazione, questo è per 1 ciclo di lavoro, questa macchina totalizzerà

Il processo si completa in 5 cicli. L'operazione richiede circa 6 minuti.

4. Quando la spia luminosa si spegne, il processo di marinatura è completato. Scollegare il tubo flessibile dalla porta del contenitore e dal coperchio del contenitore.

Nota:

• All'inizio del confezionamento sottovuoto in un contenitore, premere leggermente

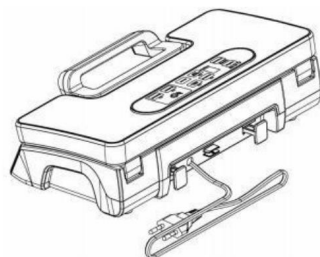
Premere sul coperchio del contenitore o sull'adattatore del tubo per assicurarsi che il tubo sia ben saldo ed evitare perdite d'aria attraverso lo spazio tra il coperchio e il bordo superiore del contenitore per alcuni secondi.

• Per testare il vuoto, è sufficiente tirare il coperchio. Non deve muoversi;

• Non premere alcun pulsante per non interferire con l'intero processo

IV. Vano per riporre il cavo 1.

Quando non si utilizza l'apparecchio, riporre il cavo di alimentazione nell'apposito vano sul retro. Non avvolgere il cavo attorno all'apparecchio.



Consigli per ottenere le migliori prestazioni con l'aspirapolvere

1. Non riempire eccessivamente il sacchetto: lasciare spazio sufficiente all'estremità aperta in modo che il sacchetto possa essere inserito nella camera a vuoto senza formare pieghe o grinze; 2. Non bagnare l'estremità aperta del

sacchetto. I sacchetti bagnati rendono difficile la termosaldatura. Se il cibo è umido o il sacchetto è bagnato, è possibile selezionare la funzione "Umido", progettata per un tempo di sigillatura più lungo e una migliore tenuta per i sacchetti umidi.

3. Pulire e raddrizzare l'estremità aperta del sacchetto prima di sigillarlo. Assicurarsi che non rimanga nulla sulla parte aperta del sacchetto; non devono essere presenti pieghe o grinze. Oggetti estranei o un sacchetto sgualcito potrebbero rendere difficile una chiusura ermetica.

4. Non lasciare troppa aria all'interno del sacchetto. Premere il sacchetto per consentire un'ulteriore pressione.

aria fuoriuscire dal sacchetto prima di aspirarlo. Troppa aria all'interno del sacchetto la sacca aumenta il carico della pompa del vuoto e può causare il motore
Potenza insufficiente per aspirare tutta l'aria dall'interno del sacchetto.

5. Non imballare sottovuoto oggetti con punte affilate come lische di pesce e gusci rigidi! Le punte affilate possono penetrare e strappare la borsa! Potresti voler utilizzare un contenitore anziché una borsa per conservare tali oggetti.
6. Si consiglia di sigillare sottovuoto un sacchetto entro 1 minuto, per consentire all'apparecchio riprendere a sufficienza.
7. Se non si raggiunge il vuoto richiesto per qualche ragione sconosciuta,
Il sistema di aspirazione si spegnerà automaticamente dopo 60 secondi, in questa situazione, si prega di controllare se la borsa perde o non è posizionata correttamente o qualsiasi altri motivi.
8. Assicurarsi che non vi siano crepe o deformazioni, o piccole particelle appoggiate su le guarnizioni in schiuma attorno alla camera a vuoto. Quando ciò accade,
Toglilo, lavalo e asciugalo accuratamente oppure sostituiscilo con uno nuovo.
9. Durante il processo di confezionamento sottovuoto in sacchetti, piccole quantità di liquidi, briciole o particelle di cibo possono essere inavvertitamente aspirate nel vuoto.
camera, ostruendo la pompa e danneggiando l'apparecchio. Per evitare
In questo caso, congelare prima gli alimenti umidi e succosi prima di sigillare i sacchetti o posizionarli su tovagliolo di carta piegato vicino alla parte superiore interna della borsa. Per polveri o alimenti a grana fine, evitare di riempire eccessivamente i sacchetti. Puoi anche mettere un caffè filtro inserito prima del confezionamento sottovuoto.
10. Precongelare la frutta e sbollentare le verdure prima del confezionamento sottovuoto per migliori risultati.
11. I liquidi devono essere raffreddati prima del confezionamento sottovuoto. I liquidi caldi bolle fuoriescono dalla parte superiore del barattolo quando è confezionato sottovuoto. Nota: Aperto
L'accessorio è necessario per sigillare i barattoli.
12. Conservare gli alimenti deperibili nel congelatore o in frigorifero. Confezionamento sottovuoto
Prolungano la durata di conservazione degli alimenti, ma non li conservano.
13. Riempi un sacchetto per circa 2/3 con acqua, sigilla l'estremità (non fare il vuoto). Congela
la borsa può essere utilizzata per il ghiaccio nel frigo portatile o come impacco di ghiaccio per gli infortuni sportivi.
14. Molti alimenti vengono venduti preconfezionati in sacchetti sottovuoto commerciali come Formaggi e salumi. Ora puoi preservarne il gusto e la freschezza.
di questi alimenti, riconfezionandoli con i sacchetti sottovuoto dopo la
Le confezioni commerciali sono state aperte.

15. Gli articoli della dispensa come farina, riso, preparati per torte e pancake, rimangono tutti
Si mantengono freschi più a lungo se confezionati sottovuoto. Noci e condimenti si mantengono
il loro sapore, senza che irrancidiscano.

16. Per gli oggetti con punte e bordi taglienti, come ossa o pasta secca, imbottire i bordi con carta
assorbente per evitare che perforino il sacchetto.

17. Ci sono molti usi non alimentari per il confezionamento sottovuoto. Continua a campeggiare
tenere puliti e asciutti i materiali come fiammiferi, kit di pronto soccorso e indumenti.

Tenete a portata di mano i razzi di segnalazione per le emergenze automobilistiche. Tenete argenteria e oggetti da collezione.

immacolato. 1. La funzione principale di questo apparecchio è quella di conservare un'ampia gamma di
diversi tipi di alimenti per freschezza, più a lungo, sapore e praticità. In generale, il confezionamento
sottovuoto mantiene gli alimenti freschi fino a tre volte più a lungo rispetto ad altri metodi.
metodi tradizionali di conservazione degli alimenti. Una volta che questo apparecchio come un
parte indispensabile della tua vita, ridurrà gli sprechi alimentari e ti farà risparmiare di più
denaro.

a) Cucinare in anticipo per sigillare sottovuoto e conservare le singole porzioni o
pasti completi. Questo sacchetto sottovuoto non è adatto al forno a microonde.
o la cottura in busta, si prega di utilizzare il metodo di cottura generale per
Riscaldare gli alimenti confezionati sottovuoto.

b) Preparare in anticipo i cibi per picnic e gite in campeggio o
barbecue.

c) Eliminare le bruciature da

congelamento. d) Confezionare gli alimenti, come carne, pesce, pollame, frutti di mare e verdure.
congelare o refrigerare.

e) Imballare alimenti secchi, come fagioli, noci e cereali per conservarli
più lungo.

18. È ideale preconfezionare gli ingredienti e le porzioni individuali per il
attenti alla salute, come ad esempio coloro che sono attenti al peso o che seguono una dieta o
regimi nutrizionali con esigenze particolari.

19. Questo sistema può essere utilizzato anche per conservare e proteggere altri oggetti: di valore
oggetti, come foto, documenti importanti, collezioni di francobolli, libri
collezioni, gioielli, carte, fumetti ecc.; articoli di ferramenta, come
viti, chiodi, prigionieri e bulloni; medicinali, cerotti e altri articoli di primo soccorso
articoli, ecc.

Nota:

*Dopo aver terminato il lavoro di aspirazione, si prega di lasciare sempre la macchina
Lasciare il coperchio aperto, non chiuderlo, altrimenti si deformeranno le guarnizioni.
e influenzare il funzionamento della macchina.*

INFORMAZIONI SULLA CONSERVAZIONE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

Questa macchina per il sottovuoto cambierà il modo in cui acquisti e conservi gli alimenti.

Una volta che ti sarai abituato al confezionamento sottovuoto, diventerà un
parte indispensabile della tua preparazione alimentare. Quando prepari e metti sottovuoto
Per confezionare gli alimenti utilizzando la macchina sottovuoto, ci sono alcune procedure che
È necessario seguire queste indicazioni per garantire la qualità e la sicurezza degli alimenti. Consultare questa sezione.

Con cura per la tua protezione:

1. Reazioni chimiche negli alimenti in risposta ad aria, temperatura, umidità ed enzimi
azione, crescita di microrganismi o contaminazione da insetti

causare il deterioramento degli alimenti.
2. L'elemento principale che causa la perdita di valore nutritivo, consistenza, sapore e qualità
generale del cibo è l'ossigeno presente nell'aria. La maggior parte dei microrganismi cresce
si basa sull'aria, poiché trasporta l'umidità dentro e fuori dagli alimenti a meno che non siano
protetto con imballaggio a prova di umidità. Gli alimenti congelati esposti a

L'aria del congelatore può provocare bruciature da congelamento.
3. La confezione sottovuoto rimuove fino al 90% dell'aria dal
confezione. C'è circa il 21% di ossigeno nell'aria, quindi rimozione dell'aria del 90%.
lascia un livello di ossigeno residuo del 2-3% negli alimenti sigillati sottovuoto. Quando
il livello di ossigeno è pari o inferiore al 5%, come sapete, la maggior parte dei microrganismi
sono inibiti dalla crescita
4. In generale, esistono tre categorie di microrganismi: muffe, lieviti e
I batteri sono presenti ovunque, ma solo in determinate condizioni
possono causare problemi.
5. In un ambiente con basso contenuto di ossigeno o in assenza di umidità, la muffa non può
crescere; In condizioni di umidità, zucchero e temperatura moderata,

Il lievito può crescere con o senza aria. La refrigerazione rallenterà la crescita del lievito.
lievito e il congelamento lo bloccano completamente; i batteri possono crescere con o senza

aria.

6. Uno dei tipi di batteri estremamente pericolosi è il *Clostridium botulinum*, e possono crescere nelle giuste condizioni senza aria: nell'

intervallo di temperatura da 40°F a 115°F (da 4°C a 46°C). Le condizioni per la crescita sono alimenti privi di acido, ambiente a basso contenuto di ossigeno e temperature più elevate inferiori a 40°F (4°C) per un periodo prolungato.

7. Gli alimenti congelati, essiccati, ad alto contenuto di acidi, sale o zucchero possono essere resistenti al botulino.

Alimenti non acidi che includono carne, frutti di mare, olive conservate in liscivia, pollame, pesce, uova e funghi; alimenti a bassa acidità, perlopiù vegetali;

Gli alimenti a media acidità includono pomodori troppo maturi, cipolle, peperoncini, fichi e i cetrioli si infettano facilmente con il botulino;

8. Va conservato in frigorifero per brevi periodi e congelato per la conservazione a lungo termine, per gli alimenti più suscettibili al botulino e consumarli immediatamente dopo il riscaldamento.

9. Alcuni alimenti secchi, come farina e cereali, possono contenere larve di insetti, se non sigillare sottovuoto, le larve potrebbero schiudersi durante la conservazione e contaminare gli alimenti. Per impedire che i punteruoli e altri insetti Per la schiusa, è necessario conservare questi alimenti in confezioni sottovuoto.

10. **Evitare il deterioramento:** gli alimenti devono essere conservati a basse temperature, per pochi giorni I microrganismi potrebbero crescere anche in assenza di aria.

11. Se le temperature nel frigorifero sono superiori a 40°F (4°C) (specialmente per (per periodi di tempo prolungati), sosterrà la crescita di specie nocive microrganismi, quindi dovremmo mantenere la temperatura a 40°F (4°C) o sotto.

12. Quando la temperatura del congelatore è di 0°F (-17°C) o inferiore, è adatto per gli alimenti conservati, anche se il congelamento non uccide i microrganismi, ne rallenta la conservazione. la loro crescita.

13. La temperatura di conservazione sottovuoto influirà sugli alimenti essiccati: per la loro La durata di conservazione aumenta di 3-4 volte per ogni calo di temperatura di 10°C (18°F).

14. Quando si confezionano grandi quantità di carne, pesce o qualsiasi alimento

Per quanto riguarda i prodotti, consigliamo quanto segue:

1. Assicurati di pulire correttamente le mani, tutti gli utensili e le superfici per essere utilizzato per tagliare e confezionare sottovuoto gli alimenti.

2. Una volta imballati gli alimenti deperibili, conservateli in frigorifero o nel congelatore.
subito. Non lasciarli a temperatura ambiente.
3. Il confezionamento sottovuoto aumenterà la durata di conservazione degli alimenti secchi. Alimenti che hanno un alto contenuto di grassi sviluppano irrancidimento a causa dell'ossigeno e del calore temperatura. Il confezionamento sottovuoto prolunga la durata di conservazione degli alimenti come come noci, cocco o cereali. Conservare in un luogo fresco e buio.
4. Il confezionamento sottovuoto non prolunga la durata di conservazione di frutta e verdura.
come mele, banane, patate e ortaggi a radice a meno che
Li ho sbucciati prima di confezionarli sottovuoto.
5. Verdure come broccoli, cavolfiori e cavoli emettono gas
quando confezionati sottovuoto freschi per la refrigerazione. Per preparare questi alimenti
Per il confezionamento sottovuoto, sbollentare e congelare.

REGOLE GENERALI PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

Le norme sulla sicurezza alimentare si basano su studi scientifici e su conoscenze comuni.
senso. Le seguenti regole e importanti sicurezza alimentare e ottimale

conservazione degli alimenti.

1. Una volta riscaldati, scongelati o tolti dal frigorifero gli alimenti deperibili, consumateli
immediatamente.
2. Dopo aver aperto gli alimenti in scatola o gli alimenti confezionati sottovuoto commercialmente,
possono essere riconfezionati sottovuoto. Segui le istruzioni per
Dopo l'apertura, conservare in frigorifero e riporre correttamente le confezioni riconfezionate sottovuoto.
3. Non scongelare gli alimenti in acqua calda o tramite altre fonti di calore. Non
non importa se sono confezionati sottovuoto o meno.
4. Non consumare alimenti deperibili e lasciati fuori a
temperatura ambiente per più di qualche ora. Questo è particolarmente
importante se sono stati preparati con una salsa densa, sottovuoto
confezione o in un ambiente a basso contenuto di ossigeno.
5. Distribuire uniformemente le confezioni sottovuoto in tutto il frigorifero o
congelatore per raffreddare rapidamente la temperatura degli alimenti.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Sigillatrice sottovuoto

1. Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa di corrente prima di pulirlo.
2. Non immergere in acqua o in altri liquidi.
3. Evitare di utilizzare prodotti o materiali abrasivi per pulire l'unità, poiché graffierà la superficie.
4. Utilizzare un detersivo per piatti delicato e un panno caldo e umido per pulire residui di cibo o intorno ai componenti.
5. Asciugare accuratamente prima di riutilizzare.

Nota: *le guarnizioni in schiuma attorno alla camera a vuoto devono essere asciugate accuratamente prima del rimontaggio, durante il rimontaggio, è attento per evitare danni e rimontare nella posizione originale*

Assicurarsi che non vi siano perdite di vuoto.

Sacchetti sottovuoto

1. Lavare i sacchetti in acqua tiepida con un detersivo per piatti delicato.
2. Quando lavate le borse in lavastoviglie, giratele al rovescio e distribuitele sopra il cestello superiore della lavastoviglie, in modo che l'intera superficie sia esposta all'acqua di lavaggio.
3. Asciugare accuratamente prima di riutilizzare.

IMPORTANTE: *Per evitare possibili malattie, non riutilizzare i sacchetti dopo aver conservato carne cruda, pesce crudo o cibi grassi. Non riutilizzare i sacchetti che sono stati riscaldati nel microonde o bolliti.*

Accessori

Lavare tutti gli accessori dell'aspirapolvere in acqua tiepida con un detersivo delicato per piatti. sapone, ma non immergere il coperchio in acqua.

1. Le basi dei contenitori (non i coperchi) sono lavabili in lavastoviglie nel cestello superiore. Ma il contenitore La copertina dovrebbe essere pulita con un panno umido.
2. Assicurarsi che gli accessori siano completamente asciutti prima di riutilizzarli.
3. Il contenitore e il coperchio non possono essere utilizzati nel forno a microonde o nel congelatore.

Come conservare la macchina per il sottovuoto:

1. -Tenere l'unità in un luogo piano e sicuro, fuori dalla portata dei bambini.

2. Ricordati di assicurarti che il coperchio dell'apparecchio sia sbloccato quando
non in uso e in magazzino. Tenere il coperchio chiuso a chiave distorcerà il
Guarnizioni in schiuma che causano perdite.

ISTRUZIONI PER IL KIT DI MANUTENZIONE

• **Sostituzione della guarnizione:**

1. Ruotare l'interruttore su "O" e scollegare il cavo di alimentazione dalla presa elettrica.
2. Assicurarsi che l'unità sia completamente fredda.
3. Aprire il coperchio sottovuoto in acrilico.
4. Rimuovere la guarnizione dalla scanalatura sul lato inferiore dell'acrilico
Coperchio sottovuoto.
5. Rimuovere la guarnizione dalla scanalatura nella camera a vuoto in plastica.
6. Posizionare una nuova guarnizione sulla scanalatura nella camera a vuoto in plastica. Lavorare la sigillare con le dita nella scanalatura fino a cottura ultimata.
7. Posizionare una nuova guarnizione nella scanalatura del coperchio sottovuoto in acrilico. Lavorare il sigillare con le dita nella scanalatura fino a cottura ultimata.

• **Sostituzione del nastro in teflon:**

1. Ruotare l'interruttore su "O" e scollegare il cavo di alimentazione dalla presa elettrica.
2. Assicurarsi che l'unità sia completamente fredda.
3. Aprire il coperchio sottovuoto in acrilico.
4. Prendere a una delle estremità del nastro di teflon che ricopre la barra di riscaldamento della guarnizione
Elemento con un'unghia o uno strumento affilato finché non si solleva leggermente. Afferra il
L'estremità libera va tirata lentamente indietro, ripiegando il nastro di teflon su se stesso fino a rimuoverlo completamente.
6. Rimuovere la pellicola protettiva da una nuova striscia larga di nastro in teflon per la barra di tenuta.
Elemento riscaldante. Fare attenzione a non far entrare in contatto il nastro di teflon con nulla.
compresa se stessa mentre il lato adesivo è esposto.
7. Tenere un'estremità del nastro di teflon in ciascuna mano. Attaccare l'estremità sinistra del nastro di teflon
Nastro di teflon sulla superficie piana della camera a vuoto in plastica appena a sinistra
Barra di tenuta Elemento riscaldante. Applicare il nastro di teflon da sinistra a destra sopra l'elemento riscaldante.
Sigillare l'elemento riscaldante della barra fino a cottura ultimata. Assicurarsi che non ci siano pieghe o
piega il nastro di teflon una volta applicato. Il nastro di teflon dovrebbe coprire completamente il
Elemento riscaldante della barra di tenuta.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Non succede nulla quando provo a confezionare sottovuoto

1. Controllare che il cavo di alimentazione sia saldamente inserito nella presa elettrica.
2. Controllare l'interruttore per verificare se la sua impostazione è "o".
3. Esaminare il cavo di alimentazione per verificare la presenza di eventuali danni.
4. Verifica se la presa elettrica funziona collegandovi un altro apparecchio.
5. Svitare il cappuccio del fusibile, quindi guardare il tubo trasparente per vedere se il fusibile è oscurato. Se il fusibile è oscurato, dovrà essere sostituito con un

Fusibile standard da 10 ampere per la sbarra di distribuzione.
6. Se il tuo apparecchio ha un interruttore di modalità, assicurati che sia impostato sulla modalità corretta modalità. Fare riferimento alle istruzioni operative sopra riportate.
7. Assicurarsi che il sacchetto sia posizionato correttamente all'interno della camera a vuoto e sotto la presa d'aria.

L'aria non viene rimossa completamente dal sacchetto:

1. Per sigillare correttamente, l'estremità aperta del sacchetto deve essere completamente all'interno area della camera a vuoto.
2. Controllare la striscia di tenuta e la guarnizione in schiuma sotto il coperchio per eventuali detriti e posizione. Assicurarsi che non vi siano rotture o deformazioni delle guarnizioni di tenuta in schiuma su Sia il coperchio che la base intorno alla camera a vuoto. Pulire con un panno.

e rimetterli a posto.
3. Il sacchetto sottovuoto potrebbe avere una perdita. Per verificarlo, sigillare il sacchetto con un po' d'aria all'interno, Immergere in acqua e applicare pressione. Le bolle indicano una perdita. Richiudere.

oppure usa un'altra borsa.
4. Utilizza solo il sacchetto sottovuoto specifico con canali di aspirazione fornito da il produttore.
5. Perdite lungo la guarnizione che possono essere causate da pieghe, detriti, briciole, grasso o liquidi. Riaprire il sacchetto, pulire la parte superiore interna del sacchetto e prima di richiudere, lisciare il tutto lungo la striscia di tenuta.

La macchina non si gira per sigillare dopo l'aspirazione:

1. In questa macchina è integrato un sensore di pressione del vuoto. La macchina non si girerà per sigillare automaticamente se la pressione del vuoto all'interno del sacchetto non è in grado di raggiungere la pressione di vuoto predeterminata. Verificare

striscia di tenuta e guarnizione in schiuma sotto il coperchio per i detriti e la corretta posizione. Puliscili e rimettili a posto, quindi riprova.

2. Assicurarsi che non vi siano rotture o deformazioni delle guarnizioni di tenuta in schiuma su entrambi il coperchio e sulla base attorno alla camera a vuoto. Tiralo fuori da la scanalatura, lavarla e asciugarla accuratamente; oppure sostituirla con una nuova schiuma guarnizione (reperibile presso il rivenditore o il centro assistenza più vicino).
3. Il sacchetto sottovuoto potrebbe avere una perdita. Per verificarlo, sigillare il sacchetto con un po' d'aria all'interno, Immergere in acqua e applicare pressione. Le bolle indicano una perdita. Risigillare oppure usa un'altra borsa.
4. Perdite lungo la chiusura che possono essere causate da pieghe, detriti, briciole, grasso o liquidi dalla busta. Riaprire la busta, pulire la parte superiore interna della e stendere bene il sacchetto lungo la striscia di chiusura prima di richiuderlo.

L'aria è rientrata nella busta dopo essere stata sigillata.

1. Perdite lungo la chiusura che possono essere causate da pieghe, detriti, briciole, grasso o liquidi. Riaprire il sacchetto, pulire la parte superiore interna del sacchetto e prima di richiudere, lisciare il tutto lungo la striscia di tenuta.
2. Il rilascio di gas naturali o la fermentazione degli alimenti (come quelli freschi) frutta e verdura) possono verificarsi. Aprire la busta se si pensa che il cibo abbia iniziato a... deteriorare e buttare via il cibo. Mancanza di frigorifero o temperature variabili. in frigorifero può causare il deterioramento del cibo. Se il cibo che non è deteriorato. Consumare il cibo immediatamente.
3. Controllare la borsa per eventuali fori o buchi che potrebbero aver rilasciato il aspirapolvere. Non aspirare oggetti rigidi con punte affilate (come ossa o crepe del guscio di noce). Ammortizzare i bordi taglienti nel contenuto del sacchetto con asciugamani di carta.

La busta si scioglie:

Qualora la striscia di sigillatura o l'elemento di sigillatura si surriscaldino e fondano il sacchetto, potrebbe essere necessario sollevare il coperchio e consentire l'utilizzo della striscia sigillante o del riscaldamento. Lasciare raffreddare l'elemento per alcuni minuti.

Il contenitore non aspira:

1. Assicurarsi che l'adattatore sia ben collegato sia all'apparecchio che il contenitore saldamente.
2. Verificare che la manopola del contenitore sia in posizione "sigillato".
3. Premere i coperchi OPPURE sull'adattatore del tubo all'inizio di passare l'aspirapolvere per evitare perdite dalla guarnizione del coperchio...
4. Controlla se ci sono danni significativi o rotture, in tal caso cambialo per uno nuovo.
5. Verificare il funzionamento della macchina per il sottovuoto.
6. Assicurarsi che il bordo del contenitore sia sufficientemente pulito. Se tutto quanto sopra Le situazioni sono escluse, si prega di contattare il servizio designato agenzia.



SMALTIMENTO DEL DISPOSITIVO



TUTELA DELL'AMBIENTE

Al termine del ciclo di vita del tuo prodotto, dovrebbe essere destinato a un centro di smaltimento appositamente adattato. centro di riciclaggio dei rifiuti.

LA TUTELA DELL'AMBIENTE PRIMA DI TUTTO



1. Il simbolo  sul prodotto o sulla sua confezione indica che questo il prodotto non può essere trattato come rifiuto domestico. Invece dovrebbe essere consegnato all'apposito punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.
2. Assicurandoti che questo prodotto venga smaltito correttamente, contribuirai a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per l'uomo salute, che altrimenti potrebbe essere compromessa da rifiuti inappropriati

gestione di questo prodotto. Per informazioni più dettagliate su
 Per il riciclaggio di questo prodotto, si prega di contattare l'ufficio comunale locale o
 il tuo servizio di smaltimento dei rifiuti domestici.

LINEE GUIDA PER LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

Classificazione	Prodotti alimentari	Temperatura	Normale Conservazione	Vuoto Conservazione
Refrigerante	Carne cruda fresca	5±3ÿ	2-3 giorni	8-9 giorni
	Pesce fresco/frutti di mare	5±3ÿ	1-3 giorni	4-5 giorni
	Carne cotta	5±3ÿ	4-6 giorni	10-14 giorni
	Verdure	5±3ÿ	3-5 giorni	7-10 giorni
	Frutta	5±3ÿ	5-7 giorni	14-20 giorni
	Uova	5±3ÿ	10-15 giorni	30-50 giorni
Congelato	Carne	-16ÿÿ20ÿ	3-5 mesi	>1anno
	Pescare	-16ÿÿ20ÿ	3-5 mesi	>1anno
	Frutti di mare	-16ÿÿ20ÿ	3-5 mesi	>1anno
Normale condizione	Pane	25±2ÿ	1-2 giorni	6-8 giorni
	Biscotto	25±2ÿ	4-6 mesi	>1anno
	Riso/Farina	25±2ÿ	3-5 mesi	>1anno
	Arachidi/Verdure	25±2ÿ	3-6 mesi	>1anno
	Materiale medico	25±2ÿ	3-6 mesi	>1anno
	Tè	25±2ÿ	5-6 mesi	>1anno



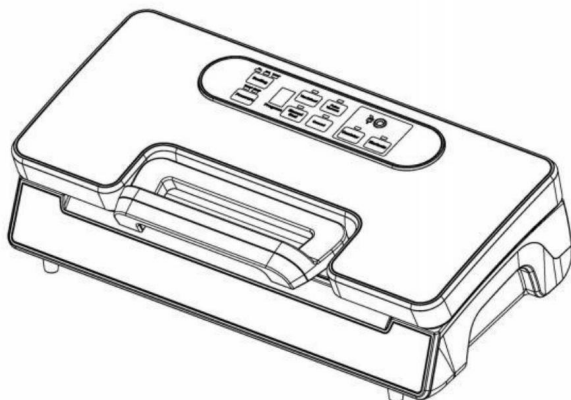


Upgrade · The Home Creator Way

Selladora al vacío VS5164

INSTRUCCIONES

VS5164



Estas son las instrucciones originales. Lea atentamente todo el manual antes de usar el producto. VEVOR se reserva el derecho de interpretar el manual de usuario. El aspecto del producto puede variar con respecto al que reciba. Le pedimos disculpas si no le informamos nuevamente sobre actualizaciones de tecnología o software.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar este aparato eléctrico, tenga en cuenta las precauciones de seguridad.

Siempre se deben observar, incluyendo lo siguiente:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

1. Lea atentamente todas las instrucciones antes de usar este aparato y guárdelas.
Para futuras consultas.
2. Antes de enchufar el cable a la toma de corriente de la pared o desconectarlo, asegúrese de que
La tapa de la máquina está desbloqueada y está desenchufada de la toma de corriente.
cuando no esté en uso o antes de limpiarlo.
3. Este aparato no es un juguete; cuando lo utilicen niños o cerca de ellos, tenga cuidado.
Es necesario prestar atención y guardar este aparato en un lugar seguro, fuera de la
alcance de los niños.
4. No utilice bolsas ni accesorios no recomendados o designados,
y no utilice este aparato para ningún otro fin que no sea el previsto.
5. Deje de usar la máquina inmediatamente si el cable está dañado y hágalo reparar.
reemplazado por un profesional.
6. Mantener alejado de las piezas móviles.
7. No toque el elemento de sellado caliente situado en el borde de la tapa.
Carcasa de esta máquina. Está caliente y puede causar quemaduras.
8. No intente reparar este aparato usted mismo.
9. No utilice el aparato si se ha caído o parece estar dañado.
10. Evite hacer lo siguiente: tirar o transportar por el cordón, usar el cordón como asa, cerrar una puerta
sobre el cordón o pasar el cordón por bordes o esquinas afiladas. No
Utilice el aparato sobre el cable o si el cable/enchufe está mojado.
11. Mantener alejado del gas caliente, hornos calientes, hornillas eléctricas o cualquier otra fuente de calor.
superficies. No utilice este aparato sobre superficies mojadas o calientes ni cerca de una fuente de calor.
fuente.
12. Es mejor no usar un cable de extensión con esta unidad. Sin embargo, si se necesita uno,
usado, debe tener una calificación igual o superior a la calificación de este
aparato.
13. Al desconectar, para evitar lesiones, desenchufe sujetando el enchufe.
No el cable.

14. Antes de enchufar o poner en marcha el aparato, asegúrese de tener las manos secas.
y es seguro realizar las acciones.
15. Cuando esté en "ENCENDIDO" o en posición de funcionamiento, siempre debe estar sobre una superficie estable, como
como mesa o mostrador.
16. No es necesario utilizar ningún lubricante, como aceites lubricantes o agua, en esto.
aparato.
17. No sumerja ninguna parte de este aparato, cable de alimentación o enchufe en agua o
cualquier otro líquido.
18. No utilice este aparato al aire libre ni sobre una superficie mojada, es
Recomendado únicamente para uso doméstico en interiores.
19. Este aparato no puede ser utilizado por niños mayores de 8 años.
y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de ellas.
de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o
Instrucciones sobre el uso seguro del aparato y su comprensión.
los riesgos que conlleva.
20. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el
aparato.
21. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante,
su agente de servicio o personas igualmente cualificadas para evitar un peligro.
22. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin
supervisión.
23. El producto cumple con las normas y reglamentos pertinentes. Instalación
de este dispositivo debe cumplir con todas las regulaciones aplicables, y solo debe ser
Utilizar en áreas bien ventiladas. Lea el manual del usuario antes de instalarlo.
y utilizando este equipo.
24. Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares.
tales
como: – áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
– casas de campo;
25. Por favor, conserve el producto adecuadamente. Compruebe si el producto presenta alguna anomalía.
Antes de usar. Si observa alguna anomalía, deje de usarlo.
26. Utilice el producto de acuerdo con el uso previsto y tenga en cuenta las posibles advertencias.
lesiones por mal uso.

**PRECAUCIÓN: GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA
SOLO PARA USO DOMÉSTICO
AB: 1 MINUTO POR CICLO**

CONSTRUCCIÓN Y FUNCIONES

1. Vac&seal:

En estado de espera, inicia el funcionamiento automático de aspiración de la bolsa.
y luego sella automáticamente la bolsa cuando se completa el vacío;

2. Vacío pulsado:

Pulse este botón y el dispositivo comenzará a aspirar; desplácese hacia atrás y se detendrá.
El proceso puede repetirse. Luego presione "sellado manual" cuando cumpla con lo deseado.
Presione, gire para sellar. La presión varía según el tipo de alimento.
se puede elegir.

3. Tiempo de sellado:

Tres ajustes para elegir el mejor tiempo de sellado de la bolsa.
Botón Seco : para bolsas secas y artículos sin humedad, con un calor más corto
tiempo de sellado;
Botón de humedad: para bolsas húmedas o alimentos con un poco de humedad, con calor húmedo.
tiempo de sellado.
Botón extendido: para bolsas mojadas o alimentos con mucha humedad, con un
Tiempo de termosellado prolongado.
La configuración predeterminada es la configuración Normal para bolsas secas y un tiempo de sellado más corto.

4. Presión :

Dos botones para seleccionar diferentes niveles de presión de vacío:
Botón normal: para el almacenamiento de artículos regulares a presión de vacío normal;
Botón suave: para almacenar artículos blandos y aplastables donde se requiere menos vacío.
Se desea aplicar presión.
La configuración predeterminada es presión de vacío normal y alta.

5. Recipiente:

Para comenzar a aspirar recipientes, tapas de frascos, tapones de vino u otros
accesorios a través de una manguera.

6. Sellado manual:

Este botón ofrece dos funciones:

Para sellar el extremo abierto de una bolsa sin succión de aire al vacío, se utiliza para hacer una bolsa de un rollo de bolsas;

Cuando la función automática "Vacío y sellado" está en funcionamiento, este botón detiene la bomba del motor e inmediatamente comienza a sellar la bolsa para que haya menos La presión de vacío dentro de la bolsa puede ser controlada por el operador para evitar Aplastamiento para artículos delicados.

7. Marinar:

Presione para marinar los alimentos en un recipiente para marinar.

8. Cancelar:

En condiciones de funcionamiento (operaciones de vacío o sellado), detiene el máquina.

9. Puerto de manguera:

Para insertar la manguera para el recipiente y el tapón de vino antes operaciones de "marinado" o "envasado en recipiente".

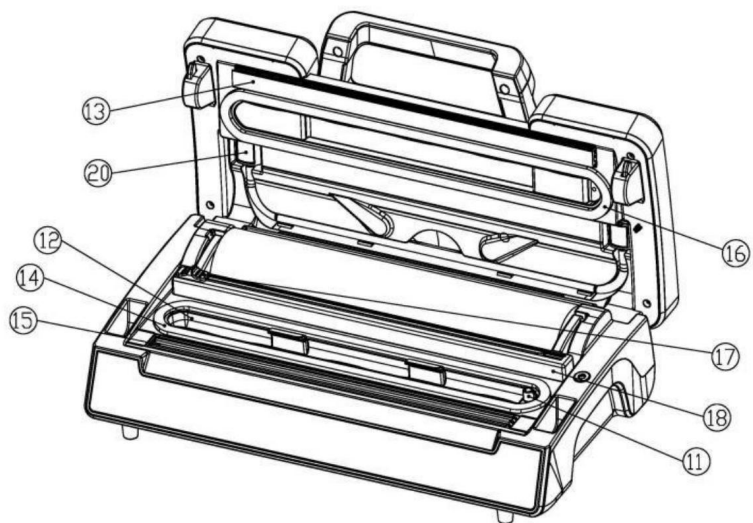
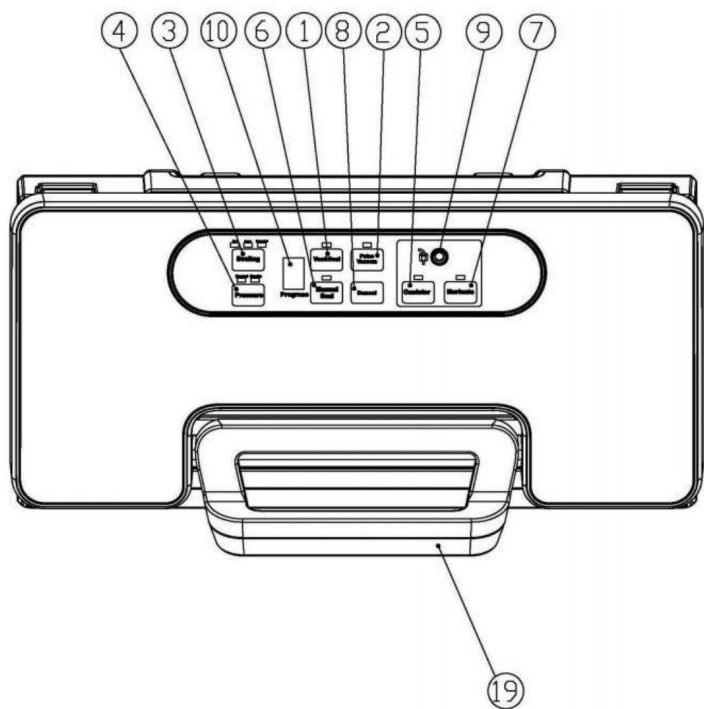
10. Progreso:

Este es el aparato de visualización numérica y proporciona dos funciones.

- mostrar que el progreso de la aspiración
- Muestra que el dispositivo está encendido y la tapa está cerrada. Cuando el LED parpadea, Por favor, espere hasta que se encienda la luz normalmente, luego podrá comenzar la siguiente operación.

11. Entrada de aire:

La entrada de aire se conecta con la cámara de vacío y la bomba. No cubra esto. entrada al colocar la bolsa para operaciones de vacío y sellado.



12. Cámara de vacío:

Coloque el extremo abierto de la bolsa dentro de la cámara, extrae el aire de bolsa y recoge cualquier líquido que se derrame de la bolsa.

13. Tira de sellado:

Coloque la bolsa que se va a sellar sobre esta tira. Limpie y seque o reemplace cuando está deformado o roto.

14. Junta inferior:

Mantenga el aire fuera formando una cámara de vacío con la junta superior en la cámara de vacío. Límpiela y séquela o reemplácela cuando esté distorsionado o roto.

15. Elemento de sellado:

Elemento calefactor recubierto de teflón que se calienta y sella la bolsa.

16. Junta superior:

Evite la entrada de aire formando una cámara de vacío con la junta inferior. Limpie y secarlo o reemplazarlo cuando esté deformado o roto.

17. Cortador de bolsas:

Presione y deslice en una dirección u otra para cortar las bolsas al tamaño deseado. tamaño.

18. Soporte para cortadores:

Sostenga la herramienta de corte para que se deslice a lo largo.

19. Asa delantera:

Presione hacia abajo para bloquear la tapa. Y mueva la tapa para abrirla.

20. Manguera:

Para conectar el “puerto de manguera” y el “recipiente de vacío” antes de las operaciones de “marinado” o “recipiente”.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

I. Cómo hacer una bolsa con rollo de tela

1. Abra la tapa superior. Fig.1



Figura 1

2. Asegúrese de que la cortadora de bolsas esté en un extremo del soporte de corte. Luego, coloque el soporte de corte hacia atrás (Fig. 2).

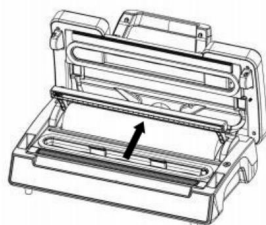


Figura 2

3. Extienda la bolsa hasta la longitud deseada (Fig. 3).



Figura 3

4. Coloque el soporte de corte y asegúrese de que esté en el lugar correcto de las bolsas, luego deslice el cortador de un extremo al otro para cortar la bolsa (Fig. 4).

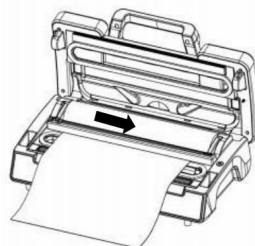


Figura 4

5. Coloque un extremo de la bolsa sobre el elemento de sellado en el soporte de la bolsa (Fig. 5).



Figura 5

6. Cierre la tapa superior y presiónela firmemente hasta que oiga un clic que la haga encajar en su lugar por ambos lados (Fig. 6).

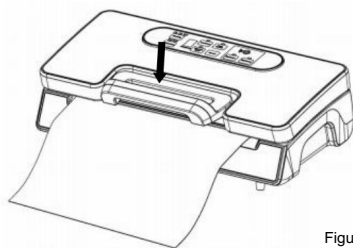


Figura 6

7. Pulse el botón "Manual Seal" para comenzar el sellado.
las bolsas -Fig. 7

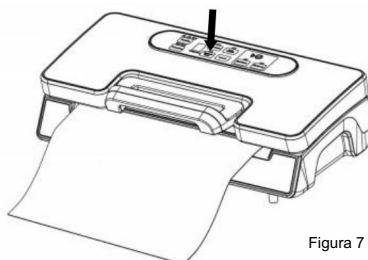


Figura 7

8. Levante la manija para abrir la tapa y saque la bolsa de la máquina. La bolsa ya está lista para el envasado al vacío (Fig. 8).

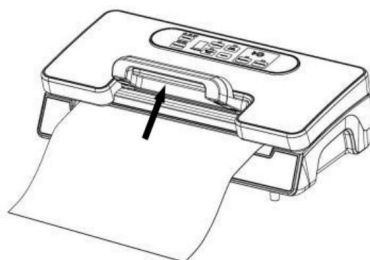


Figura 8

II. Envasado al vacío con bolsa

1. Introduzca los artículos dentro de la bolsa. Utilice únicamente la aspiradora especialmente diseñada.

Bolsas suministradas por nosotros con canales de vacío.

2. Limpie y alise el extremo abierto de la bolsa, asegurándose de que no haya polvo ni arrugas.
o remolinos.

3. Coloque el extremo abierto de la bolsa dentro de la aspiradora.
área de la cámara. Asegúrese de que la entrada de aire no esté
cubierto por la bolsa. – Fig. 1

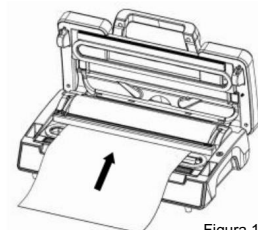


Figura 1

4. Baje la tapa superior y presione la manija frontal para bloquear.
la cubierta superior.- Fig.2

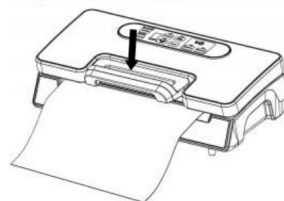


Figura 2

5. Compruebe el estado del LED de "Presión" y "sellado" para confirmar el sellado.

El tiempo depende del estado de humedad de los artículos embalados (extendido/húmedo/seco).

y la presión de vacío deseada (Normal/Suave) según el tipo de alimento;

6. A continuación, pulse el botón Vac&Seal; la unidad comenzará a aspirar y sellará la bolsa.

automáticamente - Figura 3

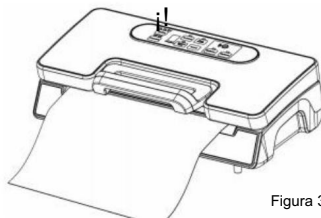


Figura 3

NOTA: Este producto proporciona una presión de vacío muy alta durante el vacío.

empaquetado con una bolsa, para evitar aplastar el artículo delicado por el

alta presión de vacío, observe el estado de la presión de vacío en el interior.

bolsa y active el botón "SELLADO MANUAL" inmediatamente cuando se desee

Se alcanza la presión de vacío. La bomba se detendrá y pasará al modo de termosellado.

la bolsa.

7. El envasado al vacío está hecho. Mueva la manija para abrir la tapa y Saque las bolsas empacadas – Fig. 4

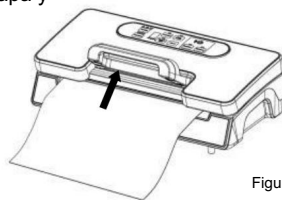


Figura 4

NOTA:

Para un mejor efecto de sellado, es mejor dejar que el aparato se enfríe durante 1 minuto antes de volver a usarlo. Limpie cualquier exceso de líquido o comida. residuos en la cámara de vacío después de cada bolsa empaquetada.

No selle una tras otra continuamente para evitar el sobrecalentamiento de la elemento de sellado. La máquina rechazará si este botón de "sellado" está Se activa dentro de los 15 segundos posteriores a la última activación. Su aparato solo puede funcionar con las bolsas específicas que le proporcionamos. No intente utilizar otras bolsas que no estén diseñadas para el vacío. embalaje. . Corte la bolsa en línea recta con tijeras para abrir una bolsa sellada.

III Envasado al vacío con bolsa mediante vacío pulsado

1. Presione el botón Pulse Vacuum, la unidad comenzará a aspirar la bolsa, observe el estado de la presión de vacío dentro de la bolsa . perder el Pulso de Vacío Presione el botón inmediatamente cuando se alcance la presión de vacío deseada.-- Fig 1

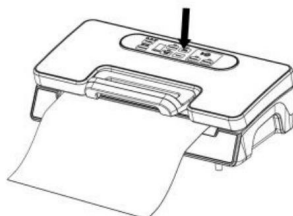


Figura 1

2. Pulse el botón de sellado manual cuando se haya completado el proceso de vacío.

La unidad comienza a sellar la bolsa automáticamente (Fig. 2).

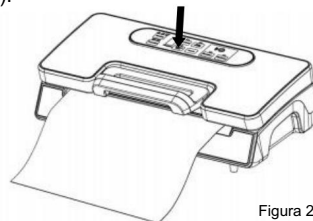


Figura 2

IV. Envasado al vacío en recipiente y bolsa de vacío.

1. Limpie la tapa y la base del recipiente y asegúrese de que estén limpias y secas.

2. Coloque los artículos en el recipiente y no lo llene demasiado para que la tapa pueda hacer buen contacto con el borde del recipiente. Limpie el borde de la tapa del recipiente y la junta de sellado inferior de la tapa del recipiente;

3. Introduzca un extremo de la manguera en la entrada de aire.
y el otro extremo de la manguera hacia el centro
orificio de la tapa del recipiente – Fig. 1



Figura 1

4. Compruebe el estado del LED de "Presión".
y asegúrese de que esté en la configuración "Normal";

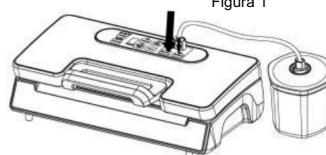


Figura 2

5. Pulse el botón del depósito para comenzar a aspirar (Fig. 2). Para asegurarse de que no haya fugas de aire entre la tapa y el depósito, presione la tapa hacia abajo con la mano al inicio del proceso de aspiración. La máquina se detendrá automáticamente cuando alcance la presión de vacío suficiente.
6. Retire inmediatamente el tubo de la manguera del recipiente o la cubeta una vez finalizado el trabajo.

Nota: Cuando se envasan al vacío alimentos húmedos, la humedad se acumula en el adaptador. Recuerde limpiar el adaptador si hay agua antes de usarlo.

aspirando.

Abra el recipiente después de envasarlo al vacío.

Para abrir el recipiente, debe presionar el botón "Liberar" en el tapa del recipiente.

Nota:

Al comienzo del envasado al vacío en un recipiente o en una alcancía.

tazón, presione ligeramente hacia abajo la tapa o el adaptador de manguera para asegurarse de que no suelte de la manguera y para evitar fugas de aire a través del espacio entre el Cubra y el borde superior del recipiente durante unos segundos.

Para comprobar el vacío, simplemente tire de la tapa. No debe moverse;

En el mercado y también en Bigland hay disponibles diferentes tipos de recipientes.

El procedimiento operativo será un poco diferente. Consulte la información individual.

Manual para el recipiente específico.

V. Marinar la carne con un recipiente para marinar.

1. Saque el accesorio de manguera de la cubierta interior, insértelo en el puerto del recipiente en unidad y el orificio central de la tapa del recipiente – Fig. 1

2. Compruebe el estado del LED de "Presión"

confirmar la presión de vacío deseada

(Normal/Suave) según el tipo de alimento.

La opción predeterminada es el modo Normal.

3. Pulse el botón Marinar para comenzar a trabajar – Fig. 2.



Figura 1



Figura 2

La luz indicadora parpadea durante el recorrido. Liberará aire automáticamente.

después de terminar el vacío, esto es para 1 ciclo de trabajo, esta máquina totalizará

Funciona durante 5 ciclos. El proceso tarda aproximadamente 6 minutos en completarse.

4. Cuando la luz indicadora se apague, el proceso de marinado habrá finalizado. Retire el accesorio de la manguera del puerto del recipiente y de la tapa del recipiente.

Nota:

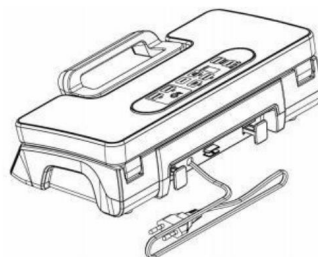
Al inicio del envasado al vacío en un recipiente, presione ligeramente

Baje la tapa del recipiente o el adaptador de la manguera para asegurarse de que no se suelte y para evitar que entre aire por el hueco entre la tapa y el borde superior del recipiente durante unos segundos.

Para comprobar el vacío, simplemente tire de la tapa. No debe moverse; No pulse ningún botón que pueda interferir con el proceso.

VI. Caja para guardar el cable 1.

Cuando no utilice el aparato, guarde el cable de alimentación en la caja ubicada en la parte posterior del mismo. No enrolle el cable alrededor del aparato.



Consejos para un rendimiento óptimo de la aspiradora

1. No sobrecargue la bolsa: deje suficiente espacio libre en la abertura para que la bolsa pueda colocarse en la cámara de vacío sin arrugarse. 2. No moje la abertura de la bolsa. Las bolsas mojadas dificultan el sellado térmico. Si el alimento contiene humedad o la bolsa está mojada, puede seleccionar la función "Húmedo", diseñada para un sellado más prolongado y que sella mejor las bolsas mojadas.
3. Limpie y alise el extremo abierto de la bolsa antes de sellarla. Asegúrese de que no quede nada en la abertura de la bolsa; no debe haber arrugas ni pliegues en el panel abierto. Los objetos extraños o las arrugas en la bolsa pueden dificultar un sellado hermético.
4. No deje demasiado aire dentro de la bolsa. Presione la bolsa para permitir que entre aire adicional.

aire para escapar de la bolsa antes de aspirarla. Demasiado aire dentro de la
La bolsa aumenta la carga de la bomba de vacío y puede provocar que el motor...

Potencia insuficiente para extraer todo el aire del interior de la bolsa.

5. No envasar al vacío objetos con puntas afiladas como espinas de pescado y
¡Carcasas duras! ¡Los puntos afilados pueden penetrar y rasgar la bolsa! Es posible que desee
utilizar un recipiente en lugar de una bolsa para guardar esas cosas.
6. Se recomienda sellar al vacío una bolsa en 1 minuto para que el aparato
Suficiente currículum.
7. Si no alcanza el vacío requerido por alguna razón desconocida,
El sistema de vacío se apagará automáticamente después de 60 segundos, en este
Si la situación es así, compruebe si la bolsa tiene fugas, no está colocada correctamente o cualquier otra cosa.
otras razones.
8. Asegúrese de que no haya grietas ni deformaciones, ni pequeñas partículas que reposen sobre la superficie.
las juntas de espuma alrededor de la cámara de vacío. Cuando esto sucede,
Sácalo y lávalo y sécalo bien, o reemplázalo por uno nuevo.
9. Durante el proceso de envasado al vacío en bolsa, pequeñas cantidades de líquidos, migas o
partículas de alimentos pueden ser succionadas inadvertidamente hacia el vacío.
cámara, obstruyendo la bomba y dañando su aparato. Para evitarlo
Esto, congele primero los alimentos húmedos y jugosos antes de sellar las bolsas o colocar una
toalla de papel doblada cerca de la parte superior interior de la bolsa. Para polvo o
Alimentos de grano fino, evite llenar demasiado las bolsas. También puede colocar un café.
Filtrar el interior antes de envasar al vacío.
10. Congele previamente las frutas y escalde las verduras antes de envasarlas al vacío.
mejores resultados.
11. Los líquidos deben enfriarse antes de envasarlos al vacío. Los líquidos calientes se enfriarán.
burbujea y se desborda del borde del frasco cuando se envasa al vacío. Nota: Ajar
El accesorio es necesario para sellar los frascos.
12. Guarde los alimentos perecederos en el congelador o el refrigerador. Envasado al vacío.
Prolongan la vida útil de los alimentos, pero no los conservan.
13. Llene una bolsa hasta aproximadamente 2/3 de su capacidad con agua, selle el extremo (no haga vacío). Congele.
La bolsa se puede usar para guardar hielo en la nevera portátil o como compresas de hielo para lesiones deportivas.
14. Muchos alimentos se venden preenvasados en bolsas de vacío comerciales, como por ejemplo:
Quesos y embutidos. Ahora puedes mantener el sabor y la frescura.
de estos alimentos, volviéndolos a envasar con las bolsas de sellado al vacío después de
Las bolsas empaquetadas comercialmente han sido abiertas.

15. Los artículos de la despensa, como harina, arroz, mezclas para pasteles y panqueques, todos se mantienen

Se conservan frescos durante más tiempo cuando se envasan al vacío. Los frutos secos y los condimentos se mantienen frescos durante más tiempo.

conservan su sabor mientras se evita que se enrancien.

16. Para objetos con puntas y bordes afilados, como huesos o pasta seca, acolche los bordes con toallas de papel para evitar que perforen la bolsa.

17. El envasado al vacío tiene muchos usos no alimentarios. Sigue acampando.

suministros como fósforos, botiquines de primeros auxilios y ropa, limpios y secos.

Bengalas para emergencias automovilísticas listas. Mantenga la plata y los objetos de colección.

inmaculado. 1. La función principal de este aparato es almacenar una amplia variedad de productos.

tipo de alimentos para frescura, más tiempo, sabor y conveniencia. En general, el envasado al vacío mantiene los alimentos frescos hasta tres veces más tiempo que otros.

métodos tradicionales de almacenamiento de alimentos. Una vez que este aparato como

una parte indispensable de tu vida, reducirá el desperdicio de alimentos y ahorrará más

dinero.

a) Cocinar con anticipación para envasar al vacío y almacenar porciones individuales o

comidas completas. Esta bolsa al vacío no se recomienda para microondas.

o cocción en bolsa hervida, utilice el método de cocción general para

Recaliente los alimentos envasados al vacío.

b) Preparar los alimentos con anticipación para picnics y viajes de campamento o barbacoas.

c) Eliminar las quemaduras por

congelación. d) Envasar alimentos como carne, pescado, aves, mariscos y verduras.

para congelar o refrigerar.

e) Empaquetar alimentos secos, como frijoles, nueces y cereales para almacenar

más extenso.

18. Es ideal preenvasar los ingredientes, así como las porciones individuales para el

preocupados por la salud, como los que se preocupan por su peso o los que están a dieta o

regímenes nutricionales con necesidades especiales.

19. Este sistema también se puede utilizar para almacenar y proteger otros artículos: objetos valiosos

artículos, como fotos, documentos importantes, colecciones de sellos, libros

colecciones, joyas, tarjetas, cómics, etc.; artículos de ferretería, como

tornillos, clavos, pernos y tornillos; medicamentos, tiritas y otros artículos de primeros auxilios

artículos, etc.

Nota:

Después de terminar el trabajo de aspiración, por favor deje siempre la máquina
Con la tapa abierta, no la cierre, ya que deformará las juntas.
y afectar al funcionamiento de la máquina.

INFORMACIÓN SOBRE ALMACENAMIENTO Y SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

Esta envasadora al vacío cambiará la forma en que compras y almacenas los alimentos.

Una vez que te acostumbres al envasado al vacío, se convertirá en una actividad habitual.

Parte indispensable de la preparación de sus alimentos. Al preparar y al vacío

Para empacar alimentos usando su selladora al vacío, existen ciertos procedimientos que

Deben seguirse para garantizar la calidad y la seguridad de los alimentos. Revise esta sección.

cuidadosamente para su protección:

1. Reacciones químicas en los alimentos al aire, la temperatura, la humedad y las enzimas.
acción, crecimiento de microorganismos o contaminación por insectos
causar que los alimentos se echen a perder.
2. El principal factor que provoca que los alimentos pierdan valor nutritivo, textura, sabor y calidad general
es el oxígeno del aire. La mayoría de los microorganismos crecen
depende del aire, ya que transportará la humedad dentro y fuera de los alimentos a menos que estén
protegidos con embalaje a prueba de humedad. Alimentos congelados expuestos a
El aire del congelador provocará quemaduras por congelación.
3. El envasado al vacío elimina hasta el 90% del aire del envase.
paquete. Hay aproximadamente un 21% de oxígeno en el aire, por lo que se elimina el 90% del aire.
deja un nivel de oxígeno residual del 2% al 3% en los alimentos envasados al vacío. Cuando
el nivel de oxígeno es igual o inferior al 5%, como ya saben, la mayoría de los microorganismos
se inhibe el crecimiento
4. En general, existen tres categorías de microorganismos: moho, levadura y
Las bacterias están presentes en todas partes, pero solo bajo ciertas condiciones.
pueden causar problemas.
5. En un ambiente con bajo contenido de oxígeno o en ausencia de humedad, el moho no puede
crecer; En humedad, azúcar y en un entorno de temperatura moderada,
La levadura puede crecer con o sin aire. La refrigeración ralentizará el crecimiento de
La levadura y la congelación la detienen por completo; las bacterias pueden crecer con o sin ella.

aire.

6. Uno de los tipos de bacterias extremadamente peligrosas es *Clostridium botulinum*, y pueden crecer en las condiciones adecuadas sin aire: en el rango de temperatura de 40°F a 115°F (4 ° a 46°). Las condiciones para el crecimiento son alimentos sin ácido, ambiente con bajo oxígeno y temperaturas más que 40°F (4 °c) durante un tiempo prolongado.
7. Los alimentos congelados, secos, con alto contenido de ácido, sal o azúcar pueden ser resistentes al botulismo.
Alimentos no ácidos que incluyen carnes, mariscos, aceitunas curadas con lejía, aves de corral, pescado, huevos y champiñones; alimentos bajos en ácido, que son principalmente vegetales;
Los alimentos de acidez media incluyen tomates muy maduros, cebollas, chiles e higos.
y los pepinos se infectan fácilmente con botulismo;
8. Debe refrigerarse para su almacenamiento a corto plazo y congelarse para su almacenamiento a largo plazo.
para los alimentos más susceptibles al botulismo, y consumir inmediatamente después de calentar.
9. Algunos alimentos secos, como la harina y los cereales, pueden contener larvas de insectos, si
No envasar al vacío, las larvas pueden eclosionar durante el almacenamiento y
contaminar los alimentos. Para evitar que los gorgojos y otros insectos
Para la eclosión, es necesario almacenar estos alimentos en un envase sellado al vacío.
10. Evitar el deterioro: los alimentos deben almacenarse a bajas temperaturas, durante pocos días.
Los microorganismos podrían crecer sin aire.
11. Si las temperaturas en el refrigerador son superiores a 40°F (4 °C) (especialmente para
(durante períodos prolongados de tiempo), favorecerá el crecimiento de especies nocivas.
microorganismos, por lo que debemos mantener la temperatura a 40°F (4 °C) o
abajo.
12. Cuando la temperatura del congelador es de 0°F (-17°C) o inferior, es adecuado.
En el caso de los alimentos almacenados, aunque la congelación no mata los microorganismos, sí los retrasa.
su crecimiento.
13. La temperatura de almacenamiento al vacío afectará a los alimentos secos: por su
La vida útil se prolonga de 3 a 4 veces por cada descenso de temperatura de 18 °F (10 °C).
14. Al envasar grandes volúmenes de carne, pescado o cualquier alimento.

Para estos productos, le recomendamos lo siguiente:

1. Asegúrese de limpiar adecuadamente sus manos, todos los utensilios y superficies para
Se puede utilizar para cortar y envasar al vacío alimentos.

2. Una vez que hayas empacado los alimentos perecederos, refrigéralos o congélalos.
Inmediatamente. No los deje a temperatura ambiente.
3. El envasado al vacío aumentará la vida útil de los alimentos secos. Alimentos que
Tienen un alto contenido de grasa y se enrancian debido al oxígeno y al calor.
temperatura. El envasado al vacío prolonga la vida útil de los alimentos como
como frutos secos, coco o cereales. Conservar en un lugar fresco y oscuro.
4. El envasado al vacío no prolongará la vida útil de las frutas y verduras.
como manzanas, plátanos, patatas y hortalizas de raíz, a menos que
Las pelé antes de envasarlas al vacío.
5. Verduras como el brócoli, la coliflor y el repollo emiten gases.
cuando se envasan al vacío para conservarlos frescos en refrigeración. Para preparar estos alimentos
Para envasar al vacío, escaldar y congelar.

NORMAS GENERALES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Las normas de seguridad alimentaria se basan en estudios científicos, así como en el conocimiento común.
sentido. Las siguientes reglas y la seguridad alimentaria importante y óptima

almacenamiento de alimentos.

1. Una vez que haya calentado, descongelado o sacado de la nevera los alimentos perecederos,
consúmalos inmediatamente.
2. Después de abrir alimentos enlatados o envasados al vacío comercialmente,
Se pueden volver a envasar al vacío. Siga las instrucciones para
Refrigere después de abrir y almacene correctamente los paquetes reenvasados al vacío.
3. No descongele los alimentos en agua caliente ni mediante otras fuentes de calor. No
Da igual si están envasados al vacío o no.
4. No consuma alimentos si son perecederos y han estado fuera de la nevera.
a temperatura ambiente durante más de unas pocas horas. Esto es especialmente
importante si se han preparado con una salsa espesa, al vacío
paquete, o en un ambiente con bajo contenido de oxígeno.
5. Distribuya los paquetes al vacío de manera uniforme por todo el refrigerador o
congelador para enfriar rápidamente la temperatura de los alimentos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Selladora al vacío

1. Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo.
2. No sumergir en agua ni en ningún otro líquido.
3. Evite utilizar productos o materiales abrasivos para limpiar la unidad, ya que
Esto solo rozará la superficie.
4. Utilice un jabón lavavajillas suave y un paño húmedo y tibio para limpiar.
residuos de alimentos o alrededor de los componentes.
5. Séquelo completamente antes de volver a usarlo.

Nota: Las juntas de espuma alrededor de la cámara de vacío deben secarse.

Revise minuciosamente antes de volver a ensamblar, y al volver a ensamblar, tenga cuidado.
para evitar cualquier daño y ensamblar en la posición original

Asegúrese de que no haya fugas de vacío.

Bolsas de vacío

1. Lave las bolsas con agua tibia y un jabón lavavajillas suave.
2. Cuando laves las bolsas en el lavavajillas, dales la vuelta y extiéndelas.
sobre la rejilla superior del lavavajillas, por lo que toda la superficie queda expuesta a la
agua de lavado.
3. Secar completamente antes de volver a usar.

IMPORTANTE: Para evitar posibles enfermedades, no reutilice las bolsas.

después de almacenar carnes crudas, pescado crudo o alimentos grasos.

No reutilice las bolsas que hayan sido calentadas en el microondas.
o hervido.

Accesorios

Lavar todos los accesorios de la aspiradora con agua tibia y un detergente suave para lavavajillas.
jabón, pero no sumerja la tapa en agua.

1. Las bases de los recipientes (no las tapas) son aptas para lavavajillas (bandeja superior). Pero los recipientes
La funda debe limpiarse con un paño húmedo.
2. Asegúrese de que los accesorios estén completamente secos antes de volver a utilizarlos.
3. El recipiente y la tapa no deben utilizarse en el microondas ni en el congelador.

Cómo guardar su envasadora al vacío

1. -Mantenga la unidad en un lugar plano y seguro, fuera del alcance de los niños.

2. Recuerde asegurarse de que la tapa del aparato esté desbloqueada cuando...

no está en uso y está almacenado. Mantener la tapa cerrada distorsionará el

Las juntas de espuma provocan fugas.

INSTRUCCIONES DEL KIT DE MANTENIMIENTO

Sustitución de la junta:

1. Gire el interruptor a la posición "O" y retire el cable de alimentación de la toma de corriente.
2. Asegúrese de que la unidad esté completamente fría.
3. Abra la tapa acrílica al vacío.
4. Retire la junta de la ranura en la parte inferior del acrílico.
Tapa al vacío.
5. Retire la junta de la ranura de la cámara de vacío de plástico.
6. Coloque una junta nueva en la ranura de la cámara de vacío de plástico. Trabaje el Selle la ranura con los dedos hasta que termine.
7. Coloque una junta nueva en la ranura de la tapa acrílica al vacío. Trabaje el Selle la ranura con los dedos hasta que termine.

Sustitución de la cinta de teflón:

1. Gire el interruptor a la posición "O" y retire el cable de alimentación de la toma de corriente.
2. Asegúrese de que la unidad esté completamente fría.
3. Abra la tapa acrílica al vacío.
4. Seleccione uno de los extremos de la cinta de teflón que cubre la barra de sellado.
Elemento con una uña o una herramienta de borde afilado hasta que se levante ligeramente. Sujete el Suelte el extremo y tire lentamente de la cinta de teflón sobre sí misma hasta retirarla por completo.
6. Retire el protector de una nueva tira ancha de cinta de teflón para la barra de sellado.
Elemento calefactor. Tenga cuidado de que la cinta de teflón no entre en contacto con nada.
incluyendo sí misma mientras el lado adhesivo está expuesto.
7. Sostenga un extremo de la cinta de teflón en cada mano. Pegue el extremo izquierdo de la Cinta de teflón en el área plana de la cámara de vacío de plástico justo a la izquierda de la Elemento calefactor de barra de sellado. Aplique la cinta de teflón de izquierda a derecha sobre el Elemento calefactor de barra sellador hasta que termine. Asegúrese de que no haya arrugas o pliegues en la cinta de teflón una vez aplicada. La cinta de teflón debe cubrir completamente el Elemento calefactor de barra de sellado.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

No pasa nada cuando intento envasar al vacío.

1. Compruebe que el cable de alimentación esté bien enchufado a la toma de corriente.
2. Compruebe el interruptor para ver si su configuración es "o".
3. Examine el cable de alimentación para detectar posibles daños.
4. Compruebe si la toma de corriente funciona enchufando otro aparato.
5. Desenrosque la tapa del fusible y luego mire el tubo transparente para ver si el fusible está...
oscurecido. Si el fusible está oscurecido, deberá ser reemplazado por uno.
Fusible de bus estándar de 10 amperios.
6. Si su electrodoméstico tiene un interruptor de modo, asegúrese de que esté configurado en el modo correcto.
modo. Consulte las instrucciones de funcionamiento anteriores.
7. Asegúrese de que la bolsa esté colocada correctamente dentro de la cámara de vacío y debajo
la entrada de aire.

El aire no se extrae completamente de la bolsa:

1. Para sellar correctamente, el extremo abierto de la bolsa debe quedar completamente dentro.
área de la cámara de vacío.
2. Compruebe la tira de sellado y la junta de espuma debajo de la tapa para detectar residuos y
posición. Asegúrese de que no haya roturas ni deformaciones en las juntas de sellado de espuma.
Tanto la tapa como la base alrededor de la cámara de vacío. Limpiar con un paño.
y alisarlos de nuevo a su sitio.
3. La bolsa de vacío puede tener una fuga. Para comprobarlo, selle la bolsa con algo de aire dentro,
Sumergir en agua y aplicar presión. Las burbujas indican una fuga. Volver a sellar.
o utilice otra bolsa.
4. Utiliza únicamente la bolsa de vacío específica con canales de vacío proporcionada por
el fabricante.
5. Fugas a lo largo del sello que pueden ser causadas por arrugas, residuos o migas,
grasa o líquidos. Vuelva a abrir la bolsa, limpie la parte superior interior de la bolsa y
Alísala a lo largo de la tira de sellado antes de volver a sellar.

La máquina no sella después de hacer el vacío:

1. Esta máquina tiene incorporado un sensor de presión de vacío.
No se sellará automáticamente si la presión de vacío dentro de la bolsa
No es posible alcanzar la presión de vacío predeterminada. Comprobar

tira de sellado y junta de espuma debajo de la tapa para residuos y correcto posición. Límpialas y vuelve a colocarlas en su sitio, e inténtalo de nuevo.

2. Asegúrese de que no haya roturas ni deformaciones en las juntas de sellado de espuma en ambos lados.
la tapa y en la base alrededor de la cámara de vacío. Sáquelo de
Lave y seque bien la ranura; o reemplácela con una espuma nueva.
junta (consíguela en el lugar donde la compraste o en el centro de servicio más cercano).
3. La bolsa de vacío puede tener una fuga. Para comprobarlo, selle la bolsa con algo de aire dentro,
Sumergir en agua y aplicar presión. Las burbujas indican una fuga. Volver a sellar.
o utilice otra bolsa.
4. Fugas a lo largo del sello que pueden ser causadas por arrugas, residuos, migas, grasa o líquidos de la
bolsa. Vuelva a abrir la bolsa, limpie la parte superior interior de la
Introduzca la bolsa y alísela a lo largo de la tira de sellado antes de volver a sellarla.

Tras haber sido sellada, ha vuelto a entrar aire en la bolsa

1. Fugas a lo largo del sello que pueden ser causadas por arrugas, residuos, migas, grasa o líquidos. Vuelva
a abrir la bolsa, limpie la parte superior interior de la bolsa y
Alísala a lo largo de la tira de sellado antes de volver a sellar.
2. La liberación de gases naturales o la fermentación de alimentos (como los frescos)
frutas y verduras) pueden ocurrir. Abra la bolsa, si cree que la comida ha comenzado
para que los alimentos se echen a perder y se desechen. Falta de refrigerador o temperaturas fluctuantes.
en el refrigerador puede hacer que los alimentos se echen a perder. Si los alimentos que no se echan a perder.
Consuma los alimentos inmediatamente.
3. Compruebe la bolsa en busca de una perforación o agujero que pueda haber liberado el
al vacío. No empaque al vacío artículos duros con puntas afiladas (como
huesos o grietas en la cáscara de la nuez). Amortigüe los bordes afilados en el contenido del
bolsa con toallas de papel.

La bolsa se derrite:

Si la tira de sellado o el elemento de sellado se sobrecalientan y derriten la bolsa,
Puede ser necesario levantar la tapa y permitir el sellado de la tira o el calentamiento.
Deje enfriar el elemento durante unos minutos.

El recipiente no aspirará:

1. Asegúrese de que el adaptador esté bien conectado tanto al aparato como el recipiente firmemente.
2. Compruebe si el pomo del recipiente estaba en la posición de "sellado".
3. Presione las tapas O en el adaptador de la manguera al principio de Aspirar para evitar fugas en el sello de la tapa...
4. Compruebe si hay daños o roturas importantes; si es así, cámbielo. para uno nuevo.
5. Compruebe el funcionamiento de la envasadora al vacío.
6. Asegúrese de que el borde del recipiente esté suficientemente limpio. Si todo lo anterior Si se excluyen ciertas situaciones, póngase en contacto con el servicio correspondiente. agencia.



ELIMINACIÓN DEL DISPOSITIVO



PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Al final de la vida útil de su producto, debería ir a un lugar especialmente adaptado. centro de reciclaje de residuos.

PRIMERO LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



1. El símbolo  en el producto o en su embalaje indica que esto El producto no puede ser tratado como residuo doméstico. En su lugar, debe ser entregado al punto de recogida correspondiente para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.
2. Al asegurarte de que este producto se deseche correctamente, ayudarás a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y los seres humanos salud, que de otro modo podría ser causada por desechos inapropiados

manejo de este producto. Para obtener información más detallada sobre el
Para reciclar este producto, póngase en contacto con la oficina de su ayuntamiento local o
su servicio de recogida de residuos domésticos.

DIRECTRICES PARA LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Clasificación	Alimentos	Temperatura	Normal Preservación	Vacío Preservación
Refrigerante	Carne cruda fresca	5±3	2-3 días	8-9 días
	Pescado fresco/Mariscos	5±3	1-3 días	4-5 días
	Carne cocida	5±3	4-6 días	10-14 días
	Verduras	5±3	3-5 días	7-10 días
	Fruta	5±3	5-7 días	14-20 días
	Huevos	5±3	10-15 días	30-50 días
Congelado	Carne	-1620	3-5 meses	>1 año
	Pez	-1620	3-5 meses	>1 año
	Mariscos	-1620	3-5 meses	>1 año
Normal condición	Pan	25±2	1-2 días	6-8 días
	Galleta	25±2	4-6 meses	>1 año
	Harina de arroz	25±2	3-5 meses	>1 año
	Cacahuetes/Verduras	25±2	3-6 meses	>1 año
	Material médico	25±2	3-6 meses	>1 año
	Té	25±2	5-6 meses	>1 año



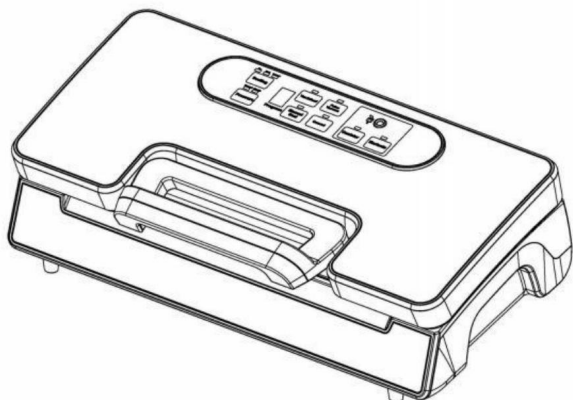


Upgrade · The Home Creator Way

Zgrzewarka próżniowa VS5164

INSTRUKCJE

VS5164



To jest oryginalna instrukcja obsługi. Przed użyciem prosimy o dokładne zapoznanie się z treścią instrukcji. Firma VEVOR zastrzega sobie prawo do jednoznacznej interpretacji niniejszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu zależy od stanu, w jakim go otrzymali Państwo. Prosimy o wyrozumiałość, ale nie będziemy Państwa ponownie informować o aktualizacjach technologicznych lub oprogramowania naszego produktu.

WAŻNE ZABEZPIECZENIA

Podczas korzystania z tego urządzenia elektrycznego należy zachować środki ostrożności należy zawsze przestrzegać, w tym następujących zasad:

PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE

1. Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje i zachować je.
do wykorzystania w przyszłości.
2. Przed podłączeniem przewodu do gniazdka ściennego lub jego odłączeniem należy upewnić się, że:
pokrywa maszyny jest odblokowana i odłączyć ją od gniazdka
gdy nie jest używany lub przed czyszczeniem.
3. Urządzenie to nie jest zabawką, jeśli jest używane przez dzieci lub w ich pobliżu,
należy zachować szczególną ostrożność i przechowywać urządzenie w bezpiecznym miejscu, poza zasięgiem
poza zasięgiem dzieci.
4. Nie należy używać worków ani akcesoriów, które nie są zalecane lub przeznaczone do tego celu,
i nie używaj tego urządzenia do celów innych niż te, do których jest przeznaczone.
5. W przypadku uszkodzenia przewodu należy natychmiast zaprzestać używania urządzenia i oddać go do serwisu.
zastąpiony przez profesjonalistę.
6. Trzymaj się z dala od ruchomych części.
7. Nie dotykaj gorącego elementu uszczelniającego znajdującego się na krawędzi górnej części
Obudowa tego urządzenia jest gorąca i może się poparzyć.
8. Nie próbuj naprawiać urządzenia samodzielnie.
9. Nie używaj urządzenia, jeśli upadło lub wygląda na uszkodzone.
10. Unikaj następujących zachowań: ciągnięcia lub noszenia za przewód, używania przewodu jako uchwytu,
zamykania drzwi na przewodzie lub przeciągania przewodu wokół ostrych krawędzi lub narożników.
używać urządzenia podłączonego do przewodu zasilającego lub przewód/wtyczka są mokre.
11. Trzymać z dala od gorącego gazu, rozgrzanego piekarnika, palnika elektrycznego lub innych gorących
powierzchniach. Nie używaj tego urządzenia na mokrej lub gorącej powierzchni ani w pobliżu źródła ciepła.
źródło.
12. Lepiej nie używać przedłużacza z tym urządzeniem. Jeśli jednak jest on
używany, musi mieć ocenę równą lub wyższą niż ta
urządzenie.
13. Aby uniknąć obrażeń, podczas odłączania należy chwycić za wtyczkę,
nie przewód.

14. Przed podłączeniem urządzenia do prądu lub jego uruchomieniem upewnij się, że masz suche ręce.
i bezpieczne do wykonania czynności.
15. W pozycji „WŁĄCZONY” lub roboczej zawsze należy stać na stabilnej powierzchni, takiej jak
jako stół lub blat.
16. Nie ma potrzeby stosowania żadnych środków smarnych, takich jak oleje smarowe lub woda.
urządzenie.
17. Nie zanurzaj żadnej części urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie ani
jakiegokolwiek innego płynu.
18. Nie używaj tego urządzenia na zewnątrz ani na mokrej powierzchni, ponieważ
Zalecane wyłącznie do użytku domowego, wewnątrz pomieszczeń.
19. Dzieci w wieku od 8 lat nie mogą używać tego urządzenia.
oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub o ich braku
doświadczenia i wiedzy, jeśli sprawowano nad nimi nadzór lub
instrukcję dotyczącą bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumienia
związane z tym zagrożenia.
20. Dzieci powinny być pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się
urządzenie. ten
21. W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy go wymienić u producenta.
swojego agenta serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
22. Dzieci nie mogą wykonywać czyszczenia i konserwacji bez wiedzy użytkownika.
nadzór.
23. Produkt jest zgodny z obowiązującymi normami i przepisami. Instalacja
tego urządzenia musi być zgodna ze wszystkimi obowiązującymi przepisami i powinno być używane wyłącznie
Należy używać w dobrze wentylowanych pomieszczeniach. Przed instalacją należy przeczytać instrukcję obsługi.
i korzystania z tego sprzętu.
24. Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego i podobnych zastosowań.
takie jak: –
pomieszczenia kuchenne dla pracowników w sklepach, biurach i innych miejscach pracy; –
gospodarstwa rolne;
25. Proszę przechowywać produkt w należyty sposób. Sprawdź, czy produkt nie jest uszkodzony.
przed użyciem. Jeśli odczujesz nieprawidłowości, zaprzestań używania.
26. Używaj produktu zgodnie z przeznaczeniem, ostrzegając o potencjalnych zagrożeniach.

obrażenia powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania.

UWAGA: ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE
TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO
AB:1 MIN NA CYKL

BUDOWA I FUNKCJE

1. Odkurzanie i zamykanie:

W stanie czuwania rozpoczyna się automatyczna operacja odkurzania worka
a następnie automatycznie zamyka worek po zakończeniu próżni;

2. Próżnia pulsacyjna:

Naciśnij ten przycisk, a urządzenie rozpocznie odkurzanie; cofnij, aby je zatrzymać.

Proces można powtórzyć. Następnie naciśnij przycisk „ręczne uszczelnienie”, gdy osiągniesz pożądany poziom.

Ciśnienie, obróć, aby uszczelnić. Różne ciśnienie w zależności od rodzaju żywności.
można wybrać.

3. Czas zgrzewania:

Trzy ustawienia umożliwiające wybór najlepszego czasu zgrzewania worka

Przycisk suszenia : do suchych toreb i przedmiotów bez wilgoci, z krótszym czasem nagrzewania
czas zgrzewania;

Przycisk wilgoci: do mokrych torebek lub żywności z niewielką ilością wilgoci, z wilgotnym ciepłem
czas zgrzewania.

Przycisk rozszerzony: do mokrych torebek lub żywności o dużej wilgotności, z
wydłużonym czasem zgrzewania.

Domyślnym ustawieniem jest ustawienie Normalne przeznaczone do worków suchych i krótszego czasu zgrzewania.

4. Ciśnienie :

Dwa przyciski umożliwiające wybór różnych wartości podciśnienia:

Przycisk Normalny: do przechowywania zwykłych przedmiotów w normalnym ciśnieniu próżniowym;

Przycisk delikatny: do przechowywania miękkich i podatnych na zgniatanie przedmiotów, w których próżnia jest mniejsza
pożądane jest ciśnienie.

Domyślnym ustawieniem jest normalne i wysokie ciśnienie podciśnienia.

5. Pojemnik:

Aby rozpocząć odkurzanie pojemników, pokrywek słoików, korków do wina lub innych
akcesoria przez wąż.

6. Plombowanie ręczne:

Ten przycisk spełnia dwie funkcje:

Do uszczelnienia otwartego końca worka bez zasysania powietrza, stosowane do wykonania torba z rolki;

Gdy włączona jest funkcja automatycznego „Odkurzania i zgrzewania”, ten przycisk zatrzymuje pompę silnikową i natychmiast zaczyna zgrzewać worek, aby mniej operator może kontrolować ciśnienie podciśnienia wewnątrz worka, aby uniknąć kruszenie delikatnych przedmiotów.

7. Marynowanie:

Naciśnij, aby zamarynować jedzenie w misce marynującej.

8. Anuluj:

W warunkach roboczych (odkurzanie lub uszczelnianie) zatrzymuje maszyną.

9. Port węża:

Aby włożyć wąż do kanistra i korka do wina przed operację „marynowania” lub „pojemnika”.

10. Postęp:

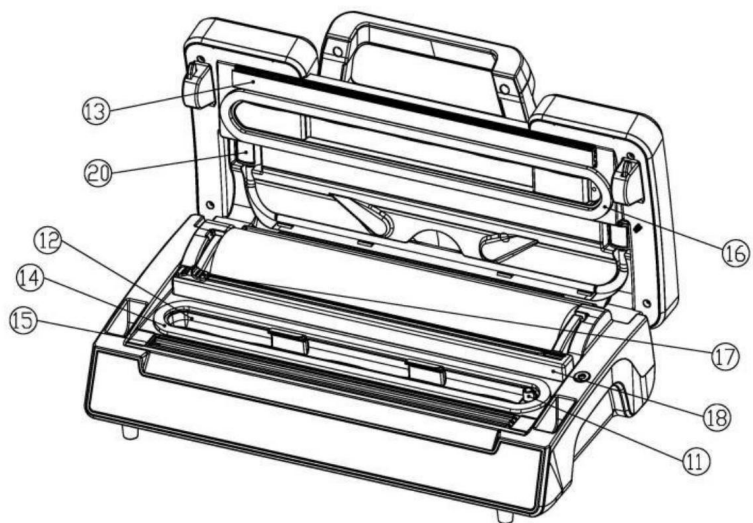
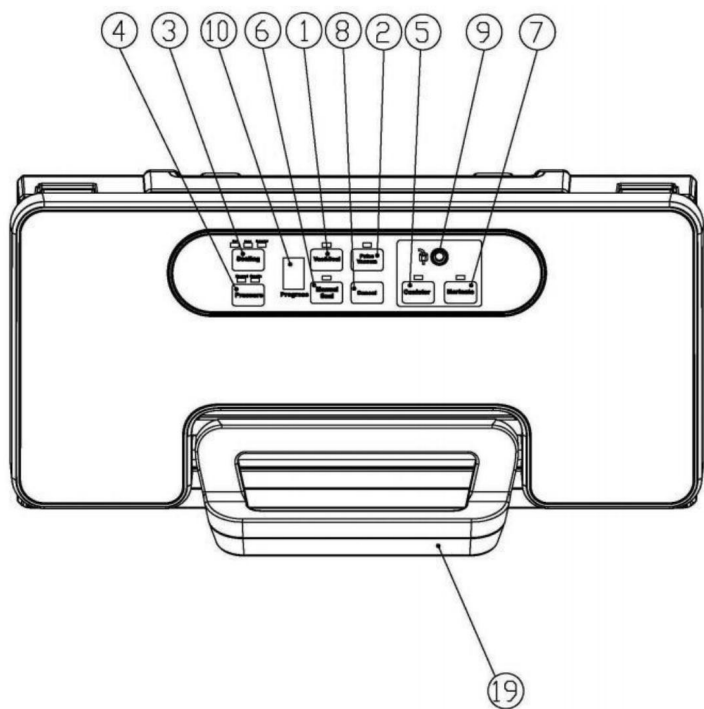
Jest to urządzenie wyświetlające dane numeryczne, które spełnia dwie funkcje

- pokazują postęp odkurzania
- Pokazuje, że urządzenie jest włączone, a pokrywa zamknięta. Gdy dioda LED miga, Proszę zaczekać, aż zaświeci się normalnie, dopiero wtedy można rozpocząć kolejną operację.

11. Wlot powietrza:

Wlot powietrza łączy się z komorą próżniową i pompą. Nie zakrywaj tego.

wlot podczas umieszczania worka w celu wykonania operacji próżniowo-zgrzewalnych.



12. Komora próżniowa:

Umieść otwarty koniec worka wewnątrz komory, wyciągnij powietrze worka i zatrzymuje nadmiar płynu wylewający się z worka.

13. Pasek uszczelniający:

Umieść woreczek, który chcesz zamknąć, na tym pasku. Wyczyść i osusz lub wymień, gdy jest zniekształcony lub złamany.

14. Uszczelka dolna:

Utrzymuj powietrze na dystans, tworząc komorę próżniową z górną uszczelką komorę próżniową. Wyczyść i osusz lub wymień, gdy będzie potrzebna. zniekształcone lub uszkodzone.

15. Element uszczelniający:

Element grzewczy pokryty teflonem, który nagrzewa się i uszczelnia woreczek.

16. Uszczelka górna:

Utrzymuj powietrze na zewnątrz, tworząc komorę próżniową z dolną uszczelką. Wyczyść i wysuszyć lub wymienić, gdy ulegnie zniekształceniu lub uszkodzeniu.

17. Obcinacz do worków:

Naciśnij i przesuwaj w jednym lub drugim kierunku, aby przyciąć torby do pożądanego rozmiaru rozmiar.

18. Półka na noże:

Podtrzymuj nóż, aby mógł się przesuwować

19. Uchwyt przedni:

Naciśnij, aby zablokować pokrywę. I kołysz, aby ją otworzyć.

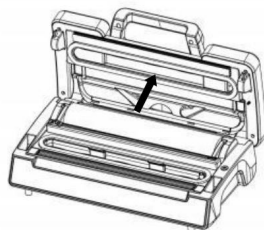
20. Wąż:

Do podłączenia „portu węża” i „pojemnika próżniowego” przed operacjami „marynowania” lub „pojemnika”.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

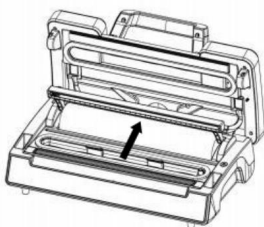
I. Wykonanie torby z rolki

1. Otwórz górną pokrywę. Rys.1



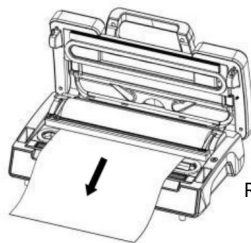
Rys.1

2. Upewnij się, że obcinacz worków znajduje się na jednym końcu stojaka na obcinacze. Następnie umieść stojak na obcinacze z tyłu – rys. 2



Rys.2

3. Rozciągnij worek na odpowiednią długość – rys. 3



Rys.3

4. Odłóż stojak z nożem i upewnij się, że jest on na właściwym miejscu worków, a następnie przesunąć nóż z jednego końca na drugi, aby przeciąć worek – rys. 4



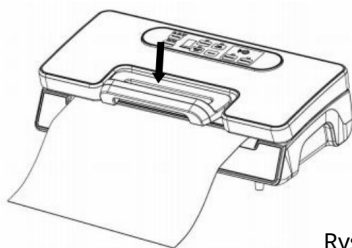
Rys.4

5. Umieść jeden koniec worka na elemencie uszczelniającym w uchwycie worka – rys. 5



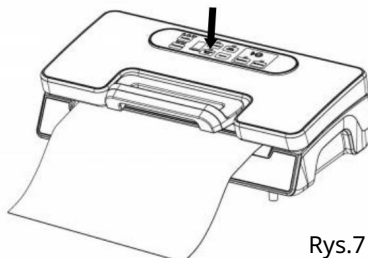
Rys.5

6. Zamknij górną pokrywę i mocno dociśnij, aż usłyszysz kliknięcie po obu stronach – rys. 6



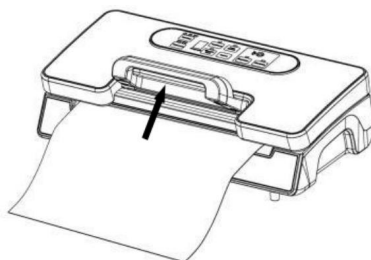
Rys.6

7. Naciśnij przycisk „Manual Seal”, aby rozpocząć zgrzewanie torby - rys.7



Rys.7

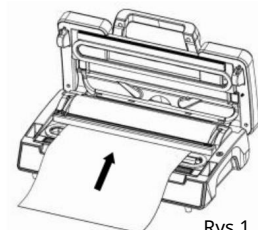
8. Podnieś uchwyt, aby otworzyć pokrywę i wyjąć worek z urządzenia. Woreczek jest gotowy do pakowania próżniowego – rys. 8



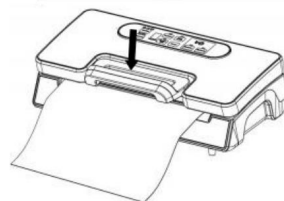
Rys.8

II. Pakowanie próżniowe w torebkę

1. Umieść przedmioty w torbie. Używaj wyłącznie specjalnie zaprojektowanego odkurzacza. worki dostarczane przez nas posiadają kanały próżniowe.
2. Wyczyść i wyprostuj otwarty koniec torby, upewnij się, że nie ma na nim kurzu ani zagnieceń. lub zmarszczki.
3. Umieść otwarty koniec worka w odkurzaczu
obszar komory. Upewnij się, że wlot powietrza nie jest przykryte torbą. – rys. 1
4. Załóż górną pokrywę i naciśnij przedni uchwyt, aby zablokować pokrywę górną. - Rys.2



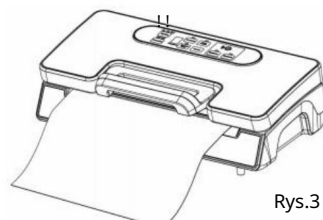
Rys.1



Rys.2

5. Sprawdź stan diod LED „Ciśnienie” i „uszczelnienie”, aby potwierdzić uszczelnienie
czas zależny od stanu wilgotności zapakowanych przedmiotów (rozciągnięty/wilgotny/suchy)
i pożądanego ciśnienia próżniowego (Normalnego/Delikatnego) w zależności od rodzaju żywności;

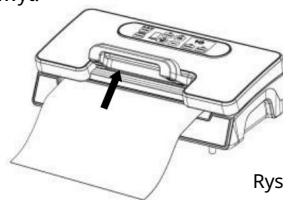
6. Następnie naciśnij przycisk Vac&Seal, a urządzenie rozpocznie odkurzanie i uszczelnienie worka.
automatycznie - rys. 3



Rys.3

UWAGA: Ten produkt zapewnia bardzo wysokie ciśnienie próżni podczas pracy w trybie próżniowym. opakowanie z torebką, aby uniknąć zgniecenia delikatnego przedmiotu przez wysokie ciśnienie próżniowe, obserwuj stan ciśnienia próżniowego wewnątrz worka i natychmiast naciśnij przycisk „MANUAL SEAL”, gdy będzie to potrzebne zostanie osiągnięte podciśnienie. Pompa zatrzyma się i przełączy na zgrzewanie termiczne torba.

7. Pakowanie próżniowe jest gotowe. Otwórz pokrywę, obracając uchwyt. Wyjmij spakowane torby – rys. 4



Rys.4

NOTATKA:

Aby uzyskać najlepszy efekt uszczelnienia, lepiej jest pozwolić urządzeniu ostygnąć przez 1 minutę przed ponownym użyciem. Wytrzyj nadmiar płynu lub resztek jedzenia. pozostałości w komorze próżniowej po zapakowaniu każdego worka. Nie zgrzewaj worków jeden po drugim w sposób ciągły, aby uniknąć przegrzania element uszczelniający. Maszyna odrzuci, jeśli ten przycisk „uszczelniania” zostanie naciśnięty. aktywowane w ciągu 15 sekund od ostatniej aktywacji.

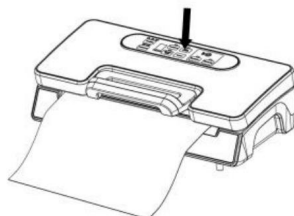
Urządzenie może działać wyłącznie z określonymi workami dostarczonymi przez nas.

Nie próbuj używać innych worków nieprzeznaczonych do odkurzacza. opakowanie. .

Aby otworzyć szczelnie zamkniętą torebkę, przetnij ją nożyczkami w poprzek.

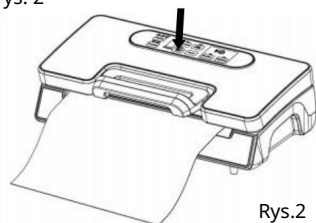
III. Pakowanie próżniowe z użyciem worka próżniowego przy użyciu urządzenia Pulse Vacuum

1. Naciśnij przycisk Pulse Vacuum, urządzenie rozpocznie odkurzanie worka, obserwuj stan podciśnienia wewnątrz worka . poluzować podciśnienie pulsacyjne przycisk natychmiast po osiągnięciu pożądanego ciśnienia podciśnienia. -- Rys. 1



Rys.1

2. Po zakończeniu odkurzenia naciśnij przycisk zgrzewania ręcznego, urządzenie automatycznie rozpoczyna zgrzewanie worka — rys. 2



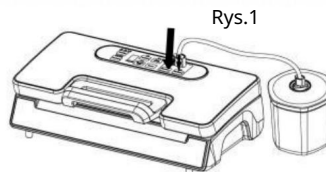
. Opakowanie próżniowe w pojemniku i misce próżniowej

1. Wytrzyj pokrywę pojemnika i podstawę pojemnika, upewniając się, że są czyste i suche.
2. Włóż przedmioty do pojemnika i nie napełniaj go zbyt mocno, aby pokrywa dobrze przylegała do krawędzi pojemnika. Wyczyść krawędź pokrywy pojemnika i dolną uszczelkę pokrywy pojemnika.

3. Włóż jeden koniec węża do wlotu powietrza i drugi koniec węża do środka otwór pokrywy pojemnika – rys. 1



4. Sprawdź stan diody LED „Ciśnienie” i upewnij się, że jest w ustawieniu „Normalnym”;



5. Naciśnij przycisk pojemnika, aby rozpocząć odkurzenie – rys. 2. Aby upewnić się, że powietrze przedostaje się między pokrywą a pojemnikiem, dociśnij pokrywę ręką na początku odkurzenia. Urządzenie zatrzyma się automatycznie po osiągnięciu odpowiedniego podciśnienia.

6. Po zakończeniu pracy natychmiast wyjmij wąż z pojemnika lub miski.

Uwaga: Podczas odkurzenia wilgotnej żywności, wilgoć będzie gromadzić się w adapterze. Pamiętaj, aby przed użyciem wyczyścić adapter, jeśli znajduje się w nim woda.

odkurzanie.

Otwórz pojemnik po zapakowaniu próżniowym

Aby otworzyć pojemnik należy nacisnąć przycisk „Zwolnij” na obudowie. pokrywa pojemnika.

Notatka:

Na początku pakowania próżniowego w pojemniku lub w komorze próżniowej miskę, lekko naciśnij pokrywę lub adapter węża, aby upewnić się, że nie odłączyć wąż i uniknąć przedostawania się powietrza przez szczelinę między pokrywą i górną krawędź pojemnika na kilka sekund.

Aby sprawdzić próżnię, po prostu pociągnij za pokrywę. Nie powinna się ona ruszać.

Na rynku dostępne są różne pojemniki, również od Bigland.

Procedura operacji będzie nieco inna. Proszę zapoznać się z indywidualnymi instrukcjami obsługi konkretnego pojemnika.

. Marynuj mięso w misce do marynowania

1. Wyjmij wąż z wewnętrznej pokrywy i włóż go do portu pojemnika jednostki i środkowego otworu pokrywy pojemnika – rys. 1

2. Sprawdź stan diody LED „Ciśnienie”

potwierdź żądane ciśnienie próżniowe

(Normalny/Łagodny) w zależności od rodzaju pożywienia.

Opcją domyślną jest tryb normalny.

3. Naciśnij przycisk Marynowania, aby rozpocząć pracę – rys. 2.



Rys.1



Rys.2

Kontrolka miga podczas biegu. Powietrze zostanie automatycznie wypuszczone.

po zakończeniu próżni, to jest na 1 cykl roboczy, ta maszyna będzie całkowita

Pracuje przez 5 cykli. Cały proces trwa około 6 minut.

4. Gdy kontrolka zgaśnie, proces marynowania jest zakończony. Wyjmij wąż z portu pojemnika i pokrywy pojemnika.

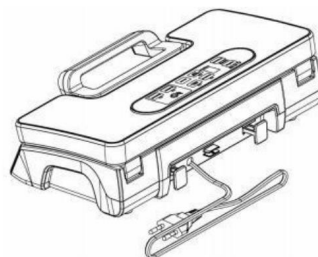
Uwaga:

Na początku pakowania próżniowego w pojemniku należy lekko nacisnąć odchył pokrywę pojemnika lub adapter węża, aby upewnić się, że wąż nie poluzuje się i aby zapobiec przedostawaniu się powietrza przez szczelinę między pokrywą a górną krawędzią pojemnika przez kilka sekund.

Aby sprawdzić próżnię, po prostu pociągnij za pokrywę. Nie powinna się poruszyć. Nie naciskaj żadnego przycisku, aby zakłócić cały proces.

I. Schowek na przewód zasilający

1. Przechowuj przewód zasilający w schowku znajdującym się z tyłu urządzenia, gdy nie używasz urządzenia. Nie owijaj przewodu wokół urządzenia.



Wskazówki dotyczące najlepszej wydajności odkurzania

1. Nie wkładaj zbyt dużo rzeczy do worka: pozostaw wystarczająco dużo miejsca w otwartym końcu worka, aby można go było umieścić w komorze próżniowej bez tworzenia zagnieceń i zmarszczek; 2. Nie mocz otwartego końca worka. Mokre worki utrudniają szczelne zgrzewanie. Jeśli żywność jest wilgotna lub worek jest mokry, możesz wybrać funkcję „Moist”, która zapewnia dłuższy czas zgrzewania i lepsze zgrzewanie mokrych worków.
3. Przed zamknięciem worka wyczyść i wyprostuj otwarty koniec worka. Upewnij się, że nic nie pozostało na otwartym panelu worka, a na otwartym panelu nie powinny pojawić się żadne zmarszczki ani zagniecenia. Obce przedmioty lub zagniecenia mogą utrudniać szczelne zamknięcie worka.
4. Nie pozostawiaj zbyt dużo powietrza w torbie. Naciśnij torbę, aby umożliwić

Przed odkurzaniem worka należy usunąć z niego powietrze. Zbyt dużo powietrza w środku worka zwiększa obciążenie pompy próżniowej i może spowodować awarię silnika niewystarczająca moc, aby usunąć całe powietrze z wnętrza torby.

5. Nie odkurzaj opakowań zawierających przedmioty o ostrych końcach, np. ości ryb i Twarde skorupy! Ostre końcówki mogą przebić i rozerwać torbę! Możesz chcieć używać pojemnika zamiast torby do przechowywania takich rzeczy.
6. Zalecamy zapakowanie próżniowe jednej torebki w ciągu 1 minuty, aby umożliwić urządzeniu życiorys wystarczający.
7. Jeśli z jakiegoś nieznanego powodu nie uda się osiągnąć wymaganego podciśnienia, system próżniowy wyłączy się automatycznie po 60 sekundach, w tym przypadku W takiej sytuacji należy sprawdzić, czy worek nie przecieka, nie jest umieszczony nieprawidłowo lub inne powody.
8. Upewnij się, że nie ma pęknięć, odkształceń ani małych cząstek spoczywających na uszczelki piankowe wokół komory próżniowej. Kiedy to nastąpi, wyjmij go, umyj i dokładnie wysusz lub wymień na nowy.
9. Podczas procesu pakowania próżniowego w worki, niewielkie ilości płynów, okruchy lub cząstki żywności mogą zostać przypadkowo wciągnięte do próżni. komory, zatykając pompę i uszkadzając urządzenie. Aby tego uniknąć w tym celu należy najpierw zamrozić wilgotne i soczyste produkty przed zamknięciem torebek lub umieszczeniem ich w zamrażarce. złożony ręcznik papierowy w pobliżu wewnętrznej górnej części torebki. W przypadku pyłu lub W przypadku produktów drobnopziarnistych należy unikać przepełniania torebek. Można również umieścić w nich kawę filtr wewnątrz przed pakowaniem próżniowym.
10. Przed zapakowaniem próżniowym owoce i warzywa należy wstępnie zamrozić i zblianszować. najlepsze wyniki.
11. Płyny należy schłodzić przed pakowaniem próżniowym. Gorące płyny będą Podczas pakowania próżniowego, zawartość powinna unosić się i wylewać ponad górną część słoika. Uwaga: uchylone Nakładka jest niezbędna do zamykania słoików.
12. Przechowuj żywność łatwo psującą się w zamrażarce lub lodówce. Pakuj próżniowo. przedłużają okres przydatności żywności do spożycia, lecz nie konserwują jej.
13. Napełnij worek wodą do około 2/3 wysokości, zamknij koniec (nie odkurzaj). Zamroź. woreczek i używać go do przechowywania lodu w chłodziarce lub jako okłady z lodu w przypadku kontuzji sportowych.
14. Wiele produktów spożywczych jest sprzedawanych w opakowaniach próżniowych, takich jak: Sery i wędliny. Teraz możesz zachować smak i świeżość tych produktów spożywczych, poprzez ponowne pakowanie w worki do zgrzewania próżniowego po otwarto komercyjne opakowania.

15. Artykuły higieniczne, takie jak mąka, ryż, mieszanka do ciast i naleśników, wszystkie pozostają świeższe na dłużej, gdy są pakowane próżniowo. Orzechy i przyprawy zachowują świeżość ich smak, a jednocześnie nie dopuścić do jełczenia.
16. W przypadku przedmiotów o ostrych końcach i krawędziach, takich jak kości czy suszony makaron, zabezpiecz krawędzie ręcznikami papierowymi, aby zapobiec przebicciu torebki.
17. Pakowanie próżniowe ma wiele zastosowań niezwiązanych z żywnością. Nie przegap kempingu. Zapasy, takie jak zapalki, apteczki i odzież, czyste i suche. Utrzymuj Przygotuj flary na wypadek awarii samochodu. Trzymaj srebro i przedmioty kolekcjonerskie. nieskazitelny. 1. Główną funkcją tego urządzenia jest przechowywanie szerokiej gamy Rodzaj żywności zapewniający świeżość, dłuższy czas, smak i wygodę. Ogólnie rzecz biorąc, pakowanie próżniowe utrzymuje świeżość żywności nawet trzy razy dłużej niż inne. Tradycyjne metody przechowywania żywności. Kiedyś to urządzenie było niezbędną część twojego życia, dzięki której jedzenie będzie się mniej psuło i zaoszczędzisz więcej pieniądze.
- a) Ugotuj wcześniej, aby zapakować próżniowo i przechowywać poszczególne porcje lub Całe posiłki. Ta torebka próżniowa nie jest zalecana do użytku w kuchence mikrofalowej. lub gotowania w torebce, należy stosować ogólną metodę gotowania podgrzać żywność zapakowaną próżniowo.
- b) Przygotuj jedzenie z wyprzedzeniem na pikniki i wycieczki kempingowe lub grille.
- c) Wyeliminuj oparzenia mrozowe. d) Pakuj żywność, taką jak mięso, ryby, drób, owoce morza i warzywa. zamrozić lub schłodzić.
- e) Pakuj suche produkty spożywcze, takie jak fasola, orzechy i zboża, aby je przechowywać dłużej.
18. Najlepiej jest wstępnie zapakować składniki i poszczególne porcje. dbających o zdrowie, takich jak osoby dbające o wagę lub będące na diecie reżimy żywieniowe o szczególnych wymaganiach.
19. System ten można również wykorzystać do przechowywania i ochrony innych przedmiotów: cennych przedmioty takie jak zdjęcia, ważne dokumenty, kolekcje znaczków, książki kolekcje, biżuteria, karty, komiksy itp.; artykuły metalowe, takie jak śruby, gwoździe, kołki i śruby; leki, plastry i inne artykuły pierwszej pomocy przedmioty itp.

Notatka:

Po zakończeniu odkurzenia należy zawsze pozostawić maszynę otwartą pokrywą, nie zamykaj pokrywę, ponieważ spowoduje to odkształcenie uszczeltek i wpływają na działanie maszyny.

INFORMACJE DOTYCZĄCE PRZECHOWYWANIA I BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI

Ta pakowarka próżniowa zmieni sposób, w jaki kupujesz i przechowujesz żywność.

Gdy przyzwyczaisz się do pakowania próżniowego, stanie się to

Niezbędny element przygotowywania posiłków. Podczas przygotowywania i odkurzenia pakując żywność za pomocą zgrzewarki próżniowej, należy przestrzegać pewnych procedur. Należy przestrzegać, aby zapewnić jakość i bezpieczeństwo żywności. Przeczytaj tę sekcję.

starannie dla Twojej ochrony:

1. Reakcje chemiczne w żywności pod wpływem powietrza, temperatury, wilgoci i enzymów działające, wzrost mikroorganizmów lub zanieczyszczenie owadami powodować psucie się żywności.
2. Głównym czynnikiem powodującym utratę wartości odżywczych, tekstury, smaku i ogólnej jakości żywności jest tlen w powietrzu. Większość mikroorganizmów rozwija się opiera się na powietrzu, ponieważ przenosi wilgoć do i z żywności, chyba że jest ona zabezpieczona opakowaniem chroniącym przed wilgocią. Mrożone produkty spożywcze narażone na powietrze z zamrażarki może spowodować oparzenia mrozowe.
3. Uszczelnienie próżniowe usuwa do 90% powietrza z Opakowanie. W powietrzu znajduje się około 21% tlenu, co oznacza 90% usunięcia powietrza. pozostawia 2% do 3% resztkowego poziomu tlenu w żywności pakowanej próżniowo. Kiedy poziom tlenu wynosi 5% lub mniej, jak wiadomo, większość mikroorganizmów są hamowane od wzrostu
4. Ogólnie rzecz biorąc, mikroorganizmy dzielą się na trzy kategorie: pleśnie, drożdże i bakterie, są obecne wszędzie, ale tylko w pewnych warunkach mogą powodować problemy.
5. W środowisku o niskiej zawartości tlenu lub przy braku wilgoci pleśń nie może się rozwijać rosnąć; w warunkach wilgoci, cukru i umiarkowanej temperatury, Drożdże mogą rosnąć z dostępem powietrza lub bez. Chłodzenie spowolni wzrost drożdży i zamrażanie całkowicie je zatrzymuje; bakterie mogą rosnąć z lub bez

6. Jednym z wyjątkowo niebezpiecznych rodzajów bakterii jest *Clostridium botulinum*, które może rozwijać się w odpowiednich warunkach bez dostępu powietrza:
zakres temperatur od 4°F do 115°F (od 4°C do 46°C). Warunki wzrostu to
żywność pozbawiona kwasu, środowisko o niskiej zawartości tlenu i wyższe temperatury
niż 40°F (4 °C) przez dłuższy czas.
7. Żywność mrożona, suszona, o wysokiej zawartości kwasu, soli lub cukru może być odporna na działanie toksyny botulinowej.
Produkty niezawierające kwasu, do których zalicza się mięso, owoce morza, oliwki konserwowane w ługu, drób,
ryby, jaja i grzyby; produkty o niskiej kwasowości, składające się głównie z warzyw;
do produktów o średniej kwasowości zaliczają się przejrzałe pomidory, cebula, papryczki chili, figi
a ogórki łatwo ulegają zakażeniu jadem kiełbasianym;
8. Należy przechowywać w lodówce przez krótki okres i zamrozić w celu dłuższego przechowywania,
dla żywności najbardziej podatnej na działanie botuliny i spożyć natychmiast
po podgrzaniu.
9. Niektóre suszone produkty spożywcze, takie jak mąka i zboża, mogą zawierać larwy owadów, jeśli
nie pakować próżniowo, larwy mogą wylęgnąć się podczas przechowywania i
zanieczyszczać żywność. Aby zapobiec przedostawaniu się ryjkowców i innych owadów
wylęgu, przechowywanie tych produktów w opakowaniach próżniowych jest konieczne.
10. Unikaj psucia się: żywność należy przechowywać w niskich temperaturach przez kilka dni.
mikroorganizmy mogą się rozwijać bez dostępu powietrza.
11. Jeżeli temperatura w lodówce przekracza 40°F (4°C) (szczególnie w przypadku
przez dłuższy czas), będzie wspierać wzrost szkodliwych
mikroorganizmów, dlatego powinniśmy utrzymywać temperaturę na poziomie 40°F (4°C) lub
poniżej.
12. Jeśli temperatura w zamrażarce wynosi 0°F (-17°C) lub mniej, jest to odpowiednie
w przypadku żywności przechowywanej w sklepie, chociaż zamrażanie nie zabija mikroorganizmów, opóźnia
ich wzrost.
13. Temperatura przechowywania próżniowego ma wpływ na suszoną żywność:
Okres przydatności do spożycia wydłuża się 3-4 razy na każde obniżenie temperatury o 18°F (10°C).

14. W przypadku pakowania dużych ilości mięsa, ryb lub innej żywności produktów, zalecamy następujące działania:

1. Pamiętaj o dokładnym umyciu rąk, wszystkich naczyń i powierzchni.
może być stosowany do krojenia i pakowania próżniowego żywności.

2. Po spakowaniu żywności łatwo psującej się, włóż ją do lodówki lub zamroź natychmiast. Nie pozostawiaj ich w temperaturze pokojowej.
3. Pakowanie próżniowe wydłuża okres przydatności do spożycia suchej żywności. Żywność, która mają wysoką zawartość tłuszczu, ulegają jęczeniu pod wpływem tlenu i ciepła temperatura. Pakowanie próżniowe wydłuża okres przydatności do spożycia żywności, takiej jak jak orzechy, kokos lub zboża. Przechowywać w chłodnym, ciemnym miejscu.
4. Pakowanie próżniowe nie wydłuża okresu przydatności do spożycia owoców i warzyw takie jak jabłka, banany, ziemniaki i warzywa korzeniowe, chyba że obieramy je przed pakowaniem próżniowym.
5. Warzywa takie jak brokuły, kalafior i kapusta wydzielają gazy po zapakowaniu próżniowym świeże do przechowywania w lodówce. Aby przygotować te produkty do pakowania próżniowego, blanszowania i mrożenia.

OGÓLNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOSCI

Zasady bezpieczeństwa żywności opierają się na badaniach naukowych i powszechnych sens. Poniższe zasady i ważne zasady bezpieczeństwa żywności i optymalnego

przechowywanie żywności.

1. Po podgrzaniu, rozmrożeniu lub wyjęciu z lodówki łatwo psującej się żywności należy ją natychmiast spożyć.
2. Po otwarciu żywności w puszkach lub pakowanych próżniowo produktach spożywczych, Można je ponownie zapakować próżniowo. Postępuj zgodnie z instrukcjami.
Po otwarciu przechowywać w lodówce, a po ponownym zapakowaniu w próżnię – w odpowiednich warunkach.
3. Nie rozmrażaj żywności w gorącej wodzie ani za pośrednictwem innych źródeł ciepła.
niezależnie od tego, czy są pakowane próżniowo, czy nie.
4. Nie spożywaj żywności, która jest nietrwała i została pozostawiona na zewnątrz.
temperaturze pokojowej przez więcej niż kilka godzin. Jest to szczególnie ważne, jeśli zostały przygotowane w gęstym sosie, w próżni opakowaniu lub w środowisku o niskiej zawartości tlenu.
5. Równomiernie rozłóż opakowania próżniowe w lodówce lub zamrażarka do szybkiego obniżenia temperatury żywności.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Pakowarka próżniowa

1. Przed czyszczeniem zawsze odłączaj urządzenie od zasilania.
2. Nie zanurzać w wodzie ani innym płynie.
3. Unikaj używania środków lub materiałów ściernych do czyszczenia urządzenia, ponieważ mogą one tylko zarysować powierzchnię.
4. Do wycierania użyj łagodnego płynu do mycia naczyń i ciepłej, wilgotnej ściereczki. resztek jedzenia lub wokół podzespołów.
5. Przed ponownym użyciem dokładnie wysuszyć.

Uwaga: Uszczelki piankowe wokół komory próżniowej należy wysuszyć

dokładnie przed ponownym montażem, podczas ponownego montażu należy zachować ostrożność aby zapobiec jakimkolwiek uszkodzeniom i zmontować w oryginalnej pozycji
upewnij się, że nie ma wycieku próżni.

Worki próżniowe

1. Umyj torby w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.
2. Podczas mycia torebek w zmywarce, wyróć je na lewą stronę i rozłóż.
nad górną półką zmywarki, tak aby cała powierzchnia była narażona na
woda do mycia.
3. Przed ponownym użyciem dokładnie wysuszyć.

WAŻNE: Aby uniknąć możliwych chorób, nie używaj ponownie torebek

po przechowywaniu surowego mięsa, surowych ryb lub tłustych potraw.
Nie używaj ponownie torebek podgrzewanych w kuchence mikrofalowej
lub gotowane.

Akcesoria

Mycie wszystkich akcesoriów odkurzacza w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego środka do mycia naczyń
mydło, ale nie zanurzaj pokrywki w wodzie.

1. Podstawy pojemników (nie pokrywki) można myć w zmywarce na górnym poziomie.
Pokrywę należy przecierać wilgotną szmatką.
2. Przed ponownym użyciem należy upewnić się, że akcesoria są całkowicie suche.
3. Pojemnika i pokrywki nie wolno używać w kuchence mikrofalowej ani zamrażarce.

Przechowywanie pakowarki próżniowej:

1. - Przechowuj urządzenie w płaskim i bezpiecznym miejscu, poza zasięgiem dzieci.

2. Pamiętaj, aby upewnić się, że pokrywa urządzenia jest odblokowana, gdy

nieużywane i przechowywane. Trzymanie pokrywy zamkniętej spowoduje odkształcenie
uszczelki piankowe powodujące przecieki.

INSTRUKCJA ZESTAWU KONSERWACYJNEGO

Wymiana uszczelki:

1. Przekręć przełącznik w pozycję „O” i odłącz przewód zasilający od gniazdka elektrycznego.
2. Upewnij się, że urządzenie jest całkowicie zimne.
3. Otwórz akrylową pokrywę próżniową.
4. Wyjmij uszczelkę z rowka na spodzie akrylu
Pokrywka próżniowa.
5. Wyjmij uszczelkę z rowka w komorze próżniowej z tworzywa sztucznego.
6. Załóż nową uszczelkę na rowek w plastikowej komorze próżniowej.
Zablokuj w rowku palcami, aż będzie gotowe.
7. Umieść nową uszczelkę w rowku w akrylowej pokrywie próżniowej.
Zablokuj w rowku palcami, aż będzie gotowe.

Wymiana taśmy teflonowej:

1. Przetwórz przełącznik w pozycję „O” i odłącz przewód zasilający od gniazdka elektrycznego.
2. Upewnij się, że urządzenie jest całkowicie zimne.
3. Otwórz akrylową pokrywę próżniową.
4. Wybierz jeden z końców taśmy teflonowej zakrywającej listwę grzewczą
Podnieś element paznokciem lub ostrym narzędziem, aż lekko się uniesie. Chwyć
luźny koniec i powoli naciągnij taśmę teflonową, aż do całkowitego usunięcia.
6. Usuń folię ochronną z nowego szerokiego paska taśmy teflonowej z paska uszczelniającego
Element grzejny. Uważaj, aby taśma teflonowa nie miała kontaktu z czymkolwiek.
włączając w to siebie, gdy odsłonięta jest strona klejąca.
7. Trzymaj jeden koniec taśmy teflonowej w każdej ręce. Przyklej lewy koniec taśmy.
Taśma teflonowa na płaskiej powierzchni plastikowej komory próżniowej po lewej stronie
Element grzejny Seal Bar. Nałóż taśmę teflonową od lewej do prawej na
Zgrzać element grzejny Seal Bar, aż będzie gotowy. Upewnij się, że nie ma żadnych zagnieceń ani
zagięcia taśmy teflonowej po jej nałożeniu. Taśma teflonowa powinna całkowicie pokryć
Element grzejny Seal Bar.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Nic się nie dzieje, gdy próbuję odkurzyć opakowanie

1. Sprawdź, czy przewód zasilający jest dobrze podłączony do gniazdka elektrycznego.
2. Sprawdź, czy przełącznik jest ustawiony na „0”.
3. Sprawdź, czy przewód zasilający nie jest uszkodzony.
4. Sprawdź, czy gniazdko elektryczne działa, podłączając do niego inne urządzenie.
5. Odkręć osłonę bezpiecznika, a następnie sprawdź przezroczystą rurkę, czy bezpiecznik jest przyciemniony. Jeśli bezpiecznik jest przyciemniony, należy go wymienić na standardowy 10-amperowy bezpiecznik Buss.
6. Jeśli Twoje urządzenie ma przełącznik trybu, upewnij się, że jest ustawiony na właściwy tryb tryb. Zapoznaj się z powyższą instrukcją obsługi
7. Upewnij się, że worek jest prawidłowo umieszczony w komorze próżniowej i pod nią. wlot powietrza

Powietrze nie jest całkowicie usuwane z torby:

1. Aby szczelnie zamknąć woreczek, otwarty koniec powinien znajdować się w całości wewnątrz obszar komory próżniowej.
2. Sprawdź, czy na pasku uszczelniającym i uszczelce piankowej pod pokrywą nie ma zanieczyszczeń. pozycja. Upewnij się, że uszczelki piankowe nie są uszkodzone ani odkształcone zarówno na pokrywie, jak i na podstawie wokół komory próżniowej. Wytrzyj do czysta. i wygładź je, aby wróciły na swoje miejsce.
3. Worek próżniowy może nieszczelny. Aby to sprawdzić, należy zamknąć worek, wpuszczając do niego trochę powietrza. Zanurz w wodzie i wywrzyj ciśnienie. Bąbelki wskazują na wyciek. Zamknij ponownie. lub użyj innej torby.
4. Używa wyłącznie specjalnego worka próżniowego z kanałami próżniowymi dostarczonymi przez producent.
5. Nieszczelności wzdłuż uszczelnienia, które mogą być spowodowane przez zmarszczki, okruchy, tłuszcz lub płyny. Otwórz ponownie worek, wytrzyj górną część wnętrza worka i wygładź powierzchnię wzdłuż paska uszczelniającego przed ponownym zamknięciem.

Maszyna nie włącza się w celu uszczelnienia po odkurzaniu:

1. W tej maszynie wbudowany jest czujnik podciśnienia. Maszyna nie obróci się automatycznie, aby uszczelnić, jeśli ciśnienie próżniowe wewnątrz worka nie jest w stanie osiągnąć zadanego ciśnienia próżni. Sprawdź

pasek uszczelniający i uszczelkę piankową pod pokrywą, aby zapobiec gromadzeniu się zanieczyszczeń i poprawić pozycję. Wytrzyj je do czysta i wygładź, a następnie spróbuj ponownie.

2. Upewnij się, że uszczelki piankowe po obu stronach nie są uszkodzone ani odkształcone. pokrywą i podstawę wokół komory próżniowej. Wyjmij ją z worek, dokładnie umyj i osusz; lub wymień na nową piankę uszczelkę (można ją kupić w sklepie, w którym została zakupiona lub w najbliższym serwisie).
3. Worek próżniowy może nieszczelny. Aby to sprawdzić, należy zamknąć worek, wpuszczając do niego trochę powietrza. Zanurz w wodzie i wywyrzaj ciśnienie. Bąbelki wskazują na wyciek. Zamknij ponownie. lub użyj innej torby.
4. Nieszczelności wzdłuż uszczelnienia, które mogą być spowodowane przez zagniecenia, okruchy, tłuszcz lub płyny z worka. Otwórz ponownie worek i wytrzyj górną część wewnątrz. wyjmij woreczek i wygładź go wzdłuż paska uszczelniającego przed ponownym zamknięciem.

Po zamknięciu torby do środka dostało się powietrze.

1. Nieszczelności wzdłuż uszczelnienia, które mogą być spowodowane przez zagniecenia, okruchy, tłuszcz lub płyny. Otwórz ponownie worek, wytrzyj górną część woreczka i wygładź powierzchnię wzdłuż paska uszczelniającego przed ponownym zamknięciem.
2. Uwalnianie gazów naturalnych lub fermentacja z żywności (np. świeżej (owoce i warzywa) mogą wystąpić. Otwórz torbę, jeśli uważasz, że jedzenie zaczęło się psuć się i wyrzucać jedzenie. Brak lodówki lub wahań temperatury
Przechowywanie żywności w lodówce może spowodować jej zepsucie. Jeśli żywność, która nie jest przechowywana, ulegnie zepsuciu. Spożyć natychmiast.
3. Sprawdź, czy w torbie nie ma dziury lub przebicia, przez które mogło wydostać się powietrze. Odkurz. Nie odkurzaj opakowań twardych przedmiotów z ostrymi końcami (np. kości lub pęknięcia skorupy orzecha). Ostre krawędzie w zawartości woreczek z ręcznikami papierowymi.

Torba się topi:

Jeżeli pasek uszczelniający lub element uszczelniający przegrzeje się i stopi woreczek, może być konieczne podniesienie pokrywy i umożliwienie użycia paska uszczelniającego lub podgrzewania element przez kilka minut, aby ostygł.

Pojemnik nie będzie odkurzał:

1. Upewnij się, że adapter jest dobrze podłączony zarówno do urządzenia, jak i mocno dokręć pojemnik.
2. Sprawdź czy pokrętko pojemnika znajduje się w pozycji „uszczelnienie”.
3. Naciśnij pokrywę LUB na adapterze węża na samym początku odkurzanie w celu uniknięcia wycieków przez uszczelkę pokrywy...
4. Sprawdź, czy nie ma znaczących uszkodzeń lub stłuczeń, jeśli tak, wymień na nowy.
5. Sprawdź działanie pakowarki próżniowej.
6. Upewnij się, że krawędź pojemnika jest wystarczająco czysta. Jeśli wszystkie powyższe sytuacje są wykluczone, prosimy o kontakt z wyznaczonym serwisem agencja.



UTYLIZACJA URZĄDZENIA



OCHRONA ŚRODOWISKA

Po zakończeniu cyklu życia produktu należy go oddać do specjalnie przystosowanego punktu centrum recyklingu odpadów.

OCHRONA ŚRODOWISKA NAJPIERW



1. Symbol  na produkcie lub jego opakowaniu wskazuje, że Produkt nie może być traktowany jako odpad komunalny. Zamiast tego należy go przekazać do właściwego punktu zbiórki w celu recyklingu sprzęt elektryczny i elektroniczny.
2. Zapewniając prawidłową utylizację tego produktu, pomożesz zapobiec potencjalnie negatywne skutki dla środowiska i człowieka zdrowie, które w innym przypadku mogłyby być spowodowane przez nieodpowiednie marnotrawstwo

obchodzenia się z tym produktem. Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje na temat recyklingu tego produktu, prosimy o kontakt z lokalnym biurem rady lub usługi utylizacji odpadów domowych.

WYTYCZNE DOTYCZĄCE KONSERWACJI ŻYWNOSĆCI

Klasyfikacja	Artykuły spożywcze	Temperatura	Normalna Ochrona	Pusty Ochrona
Chłodziwo	Świeże surowe mięso	5±3°C	23 dni	8-9 dni
	Świeże ryby/owoce morza	5±3°C	1-3 dni	45 dni
	Mięso gotowane	5±3°C	4-6 dni	10-14 dni
	Warzywa	5±3°C	35 dni	7-10 dni
	Owoc	5±3°C	5-7 dni	14-20 dni
	Jajka	5±3°C	10-15 dni	30-50 dni
Mrożony	Mięso	-1620°C	3-5 miesięcy	>1 rok
	Ryba	-1620°C	3-5 miesięcy	>1 rok
	Owoce morza	-1620°C	3-5 miesięcy	>1 rok
Normalna stan	Chleb	25±2°C	1-2 dni	6-8 dni
	Suchar	25±2°C	4-6 miesięcy	>1 rok
	Ryż/Mąka	25±2°C	3-5 miesięcy	>1 rok
	Orzeszki ziemne/Warzywa	25±2°C	3-6 miesięcy	>1 rok
	Materiał medyczny	25±2°C	3-6 miesięcy	>1 rok
	Herbata	25±2°C	5-6 miesięcy	>1 rok



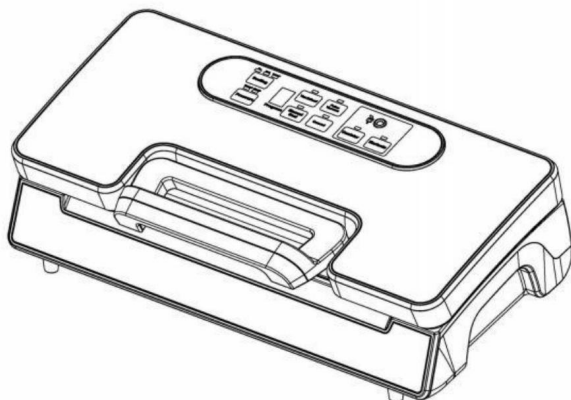


Upgrade · The Home Creator Way

VS5164 VACUÛMVERZEGELING

INSTRUCTIES

VS5164



Dit is de originele handleiding. Lees alle instructies in de handleiding zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt. VEVOR behoudt zich het recht voor om de gebruikershandleiding anders te interpreteren. Het uiterlijk van het product kan afwijken van het product dat u ontvangt. Wij zullen u niet opnieuw informeren over eventuele technologische of software-updates voor ons product.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAAATREGELEN

Bij gebruik van dit elektrische apparaat dienen de volgende veiligheidsmaatregelen in acht te worden genomen.

De volgende punten moeten altijd in acht worden genomen:

LEES ALLE INSTRUCTIES

1. Lees alle instructies zorgvuldig door voordat u dit apparaat gebruikt en bewaar ze.
voor toekomstig gebruik.
2. Voordat u het snoer in het stopcontact steekt of loskoppelt, moet u ervoor zorgen dat
De behuizing van het apparaat is ontgrendeld en de stekker is uit het stopcontact gehaald.
wanneer niet in gebruik of vóór het schoonmaken.
3. Dit apparaat is geen speelgoed. Wanneer het door of in de buurt van kinderen wordt gebruikt, dient u het apparaat dicht te houden.
Let goed op en berg dit apparaat op een veilige plaats op, buiten bereik van anderen.
buiten het bereik van kinderen.
4. Gebruik geen tassen of hulpstukken die niet worden aanbevolen of voorgeschreven.
Gebruik dit apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.
5. Stop onmiddellijk met het gebruik van het apparaat als het snoer beschadigd is en laat het repareren.
vervangen door een professional.
6. Houd het product uit de buurt van bewegende onderdelen.
7. Raak het hete afdichtingselement aan de rand van de bovenkant niet aan.
De behuizing van deze machine is heet en kan brandwonden veroorzaken.
8. Probeer dit apparaat niet zelf te repareren.
9. Gebruik het apparaat niet als het gevallen is of beschadigd lijkt te zijn.
10. Vermijd het volgende: trekken of dragen aan het koord, het koord als handvat gebruiken, een deur dichtdoen
op het koord, of het koord langs scherpe randen of hoeken trekken.
Gebruik het apparaat niet terwijl het snoer of de stekker nat is.
11. Houd het product uit de buurt van heet gas, hete ovens, elektrische kookplaten of andere hete oppervlakken.
Gebruik dit apparaat niet op natte of hete oppervlakken of in de buurt van een warmtebron.
bron.
12. Het is beter om geen verlengsnoer te gebruiken bij dit apparaat. Mocht er echter toch een verlengsnoer gebruikt worden, dan is dat wel mogelijk.
gebruikt, moet het een beoordeling hebben die gelijk is aan of hoger is dan de beoordeling van dit
apparaat.
13. Om letsel te voorkomen, dient u bij het loskoppelen de stekker vast te pakken en deze uit het stopcontact te trekken.
niet het snoer.

14. Zorg ervoor dat uw handen droog zijn voordat u het apparaat in het stopcontact steekt of in gebruik neemt.
en veilig om de handelingen uit te voeren.
15. Wanneer het apparaat is ingeschakeld of in de werkstand staat, moet het altijd op een stabiele ondergrond staan, zoals
als tafel of toonbank.
16. Het is niet nodig om smeermiddel, zoals smeerolie of water, te gebruiken.
apparaat.
17. Dompel geen enkel onderdeel van dit apparaat, het netsnoer of de stekker onder in water of
elke andere vloeistof.
18. Gebruik dit apparaat niet buitenshuis of op een natte ondergrond, het is
Aanbevolen voor huishoudelijk gebruik, uitsluitend binnenshuis.
19. Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder.
en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebreken
ervaring en kennis als ze onder begeleiding hebben gestaan of
instructies voor veilig gebruik van het apparaat en begrijpen
de gevaren die ermee gepaard gaan.
20. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met elkaar spelen. de
apparaat.
21. Als het netsnoer beschadigd is, moet het door de fabrikant worden vervangen.
de servicevertegenwoordiger of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om een gevaar te vermijden.
22. Schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen zonder toestemming worden uitgevoerd.
overzicht.
23. Het product voldoet aan de relevante normen en voorschriften. Installatie
Dit apparaat moet voldoen aan alle toepasselijke regelgeving en mag alleen worden gebruikt voor
Gebruik in goed geventileerde ruimtes. Lees de gebruikershandleiding voordat u het apparaat installeert.
en het gebruik van deze apparatuur.
24. Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen.
zoals: –
personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen; – boerderijen;
25. Bewaar het product op de juiste manier. Controleer of het product niet afwijkend is.
Controleer het product vóór gebruik. Als er afwijkingen zijn, stop dan met het gebruik.
26. Gebruik het product volgens het beoogde gebruik; waarschuw voor mogelijke
letsel door verkeerd gebruik.

LET OP: BEWAAR DEZE INSTRUCTIES VOOR
Uitsluitend voor huishoudelijk gebruik.

AB: 1 MINUUT PER CYCLUS

CONSTRUCTIE EN FUNCTIES

1. Vac & seal:

ÿ In de *stand-by-modus* start het apparaat automatisch het stofzuigen van de zak.
en sluit de zak vervolgens automatisch af zodra het vacuümproces is voltooid;

2. Pulsvacuüm:

Druk op deze knop en het apparaat begint met stofzuigen; laat los en het stopt.

Het proces kan worden herhaald. Druk vervolgens op "handmatig sluiten" wanneer het gewenste resultaat is bereikt.

*Drukken, draaien om te sluiten. Verschillende druk afhankelijk van het soort voedsel.
kan worden gekozen.*

3. Verzegelingstijd:

Drie instellingen voor het kiezen van de optimale sluittijd van de zak.

ÿ **Droogknop** : voor droge tassen en artikelen zonder vocht, met een kortere verwarmingstijd.
afdichtingstijd;

ÿ **Vochtknop**: voor natte zakken of voedsel met een beetje vocht, met vochtige warmte.
afdichtingstijd.

ÿ **Verlengde knop**: voor natte tassen of zeer vochtige voedingsmiddelen, met een
verlengde hitteverzegelingstijd.

ÿ De standaardinstelling is de normale instelling voor droge zakken en een kortere sealtijd.

4. Druk :

Twee knoppen voor het kiezen van verschillende vacuümdrukken:

ÿ *Normale knop*: voor het bewaren van reguliere artikelen onder normale vacuümdruk;

ÿ *Zachte knop*: voor het opbergen van zachte en breekbare voorwerpen waar minder vacuüm nodig is.
Er is behoefte aan druk.

ÿ *De standaardinstelling is een normale en hoge vacuümdruk.*

5. Bus:

*Begin met het stofzuigen van blikken, potdeksels, wijnstoppers of andere voorwerpen.
accessoires via een slang.*

6. Handmatige afdichting:

Deze knop heeft twee functies:

ÿ Om het open uiteinde van een zak te sluiten zonder lucht te zuigen, wordt dit gebruikt om een zak van een zakkenrol;

ÿ Wanneer de automatische functie "Vacuüm & seal" is ingeschakeld, drukt u op deze knop. stopt de motorpomp en begint onmiddellijk met het sealen van de zak, zodat er minder De vacuümdruk in de zak kan door de gebruiker worden geregeld om te voorkomen dat... pletten voor delicate voorwerpen.

7. Marineren:

Druk op de knop om voedsel in een marineerschaal te marineren.

8. Annuleren:

ÿ In werkende toestand (vacuüm- of sealwerkzaamheden) stopt het apparaat . machine.

9. Slangpoort:

Om de slang voor de jerrycan en de wijnstopper te plaatsen voordat "marineren" of "in blik bewaren"-bewerkingen.

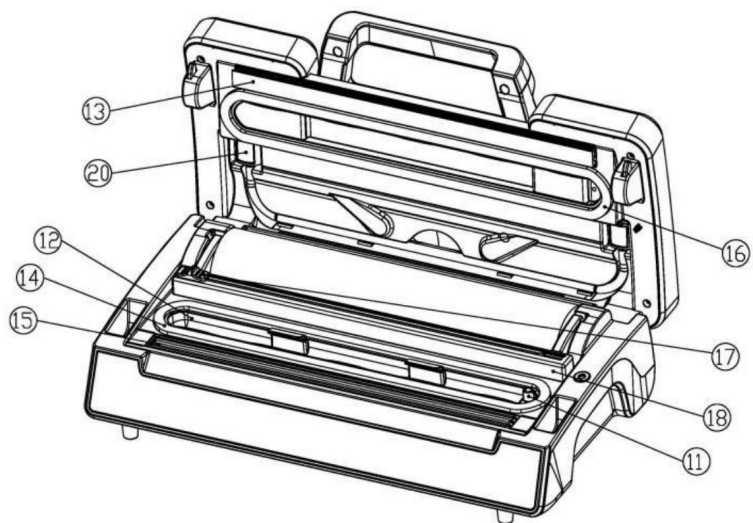
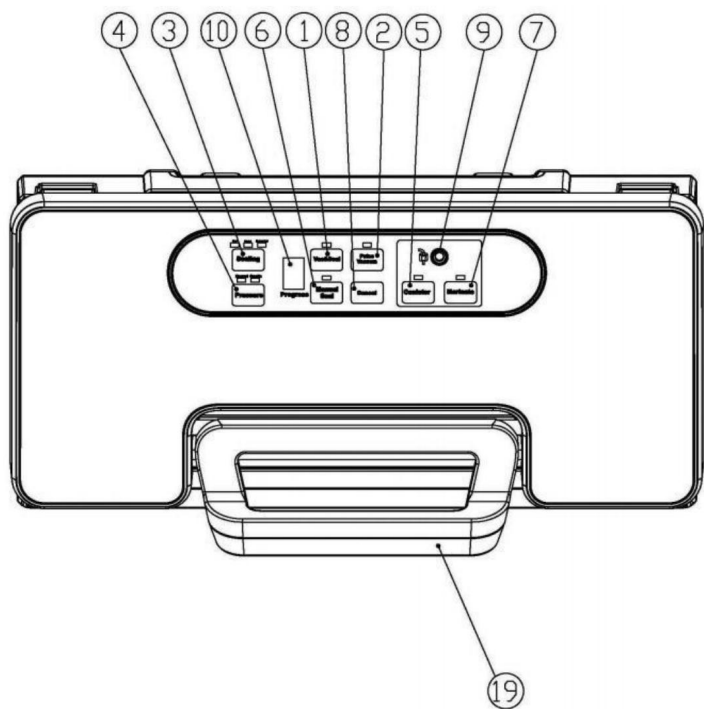
10. Vooruitgang:

Dit is het numerieke weergaveapparaat en het vervult twee functies.

- laten zien dat de voortgang van het stofzuigen*
- Geeft aan dat het apparaat is ingeschakeld en het deksel gesloten is. Wanneer de LED knippert, Wacht tot het lampje weer normaal brandt, dan kunt u verdergaan met de volgende handeling.*

11. Luchtinlaat:

De luchtinlaat is verbonden met de vacuümkamer en de pomp. Dek dit niet af. inlaat bij het plaatsen van de zak voor vacuüm- en sealbewerkingen.



12. Vacuümkamer:

Plaats het open uiteinde van de zak in de kamer, zodat er lucht uit kan worden gezogen. vangt eventueel overlopend vocht uit de zak op.

13. Afdichtstrip:

Plaats de te sluiten zak over deze strip. Reinig en droog of vervang de strip. het wanneer het vervormd of gebroken is.

14. Onderste pakking:

Sluit lucht buiten door een vacuümkamer te creëren met de bovenste pakking. de vacuümkamer. Maak hem schoon en droog, of vervang hem als hij leeg is. vervormd of gebroken.

15. Afdichtingselement:

Een met teflon bekleed verwarmingselement dat heet wordt en de zak afsluit.

16. Bovenste pakking:

Voorkom luchtlekage door een vacuümkamer te creëren met de onderste pakking. Reinigen en droog of vervang het als het vervormd of gebroken is.

17. Zaksnijder:

Druk en schuif in de ene of de andere richting om de zakken op de gewenste lengte te snijden. maat.

18. Snijrek:

Ondersteun de snijder zodat deze langs de snijder kan glijden.

19. Voorhandgreep:

Druk naar beneden om de klep te vergrendelen. En wieg de klep heen en weer om hem te openen.

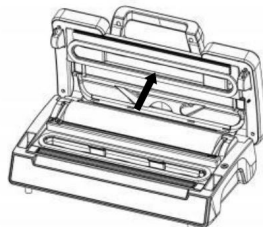
20. Slang:

Sluit de slangpoort en de stofzuigercontainer aan vóór gebruik van de container of bij het marineren.

GEBRUIKSAANWIJZING

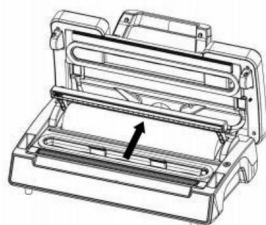
I. Een tas maken met een rolzak

1. Open de bovenklep. **Afbeelding 1**



Afbeelding 1

2. Zorg ervoor dat de zaksnijder zich aan één uiteinde van het snijrek bevindt. Plaats het snijrek vervolgens naar achteren (**zie afbeelding 2**).



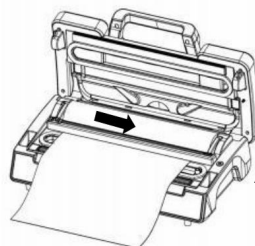
Figuur 2

3. Trek de zak uit tot de gewenste lengte
(**Afb. 3**).



Figuur 3

4. Plaats het snijblad neer en zorg ervoor dat het op de juiste plek op de zakken staat. Schuif vervolgens het snijblad van het ene uiteinde naar het andere uiteinde om de zak te snijden (**Afb. 4**).



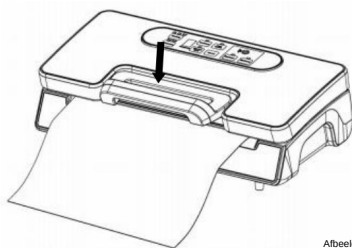
Afbeelding 4

5. Plaats één uiteinde van de zak bovenop het sealelement in de zakhouder – **Fig. 5**



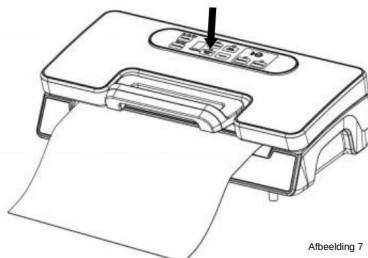
Abbeelding 5

6. Sluit de bovenklep en druk stevig aan tot u aan beide zijden een klik hoort – **Afbeelding 6**



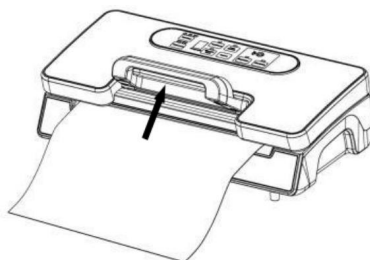
Abbeelding 6

7. Druk op de knop "Handmatig sluiten" om het sluitproces te starten.
de tassen -**Fig.7**



Abbeelding 7

8. Til de hendel op om de klep te openen en haal de zak uit het apparaat. De zak is nu klaar en kan vacuüm worden verpakt (**afbeelding 8**).



Abbeelding 8

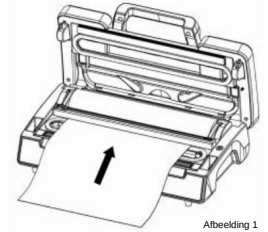
II. Vacuümverpakken met een zak

1. Doe de spullen in de zak. Gebruik alleen de speciaal daarvoor ontworpen stofzuiger.

Door ons geleverde zakken met vacuümkanalen.

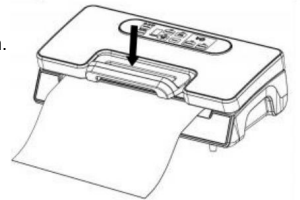
2. Maak de open kant van de tas schoon en strijk hem glad, zorg ervoor dat er geen stof of kreukels in zitten.
of rimpelingen.

3. Plaats het open uiteinde van de zak in de stofzuiger.
kamergebied. Zorg ervoor dat de luchtinlaat niet
bedekt door de zak. – **Afbeelding 1**



Afbeelding 1

4. Klap de bovenklep dicht en druk op de voorste handgreep om te vergrendelen.
de bovenklep. – **Afbeelding 2**

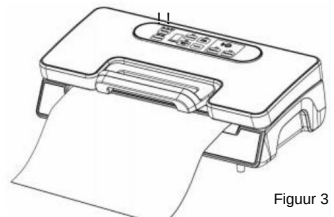


Figuur 2

5. Controleer de LED-status van "Druk" en "Verzegeling" om de afdichting te bevestigen.

De bewaartijd is afhankelijk van het vochtgehalte van de verpakte artikelen (uitgebreid/vochtig/droog).
en de gewenste vacuümdruk (Normaal/Zacht) afhankelijk van het type voedsel;

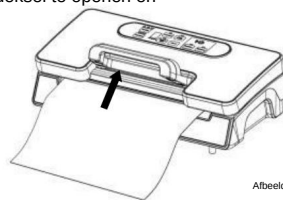
6. Druk vervolgens op de knop 'Vac & Seal'. Het apparaat begint dan met vacuümtrekken en sluit de zak af.
automatisch - **Afbeelding 3**



Figuur 3

LET OP: Dit product levert een zeer hoge vacuümdruk tijdens vacuümtrekken.
verpakking met een zak, om te voorkomen dat het delicate artikel wordt geplet door de
hoge vacuümdruk, observeer de status van de vacuümdruk binnenin
zak en schakel onmiddellijk de knop "MANUAL SEAL" in wanneer de gewenste
De vacuümdruk is bereikt. De pomp stopt en schakelt over op de warmteafichtingsmodus.
de tas.

7. Het vacuümverpakken is voltooid. Beweeg de hendel heen en weer om de deksel te openen en Haal de ingepakte tassen eruit – **Afbeelding 4**



Afbeelding 4

OPMERKING:

ÿ Voor een optimale afdichting is het beter om het apparaat eerst te laten afkoelen.

Laat het 1 minuut rusten voordat u het opnieuw gebruikt. Veeg overtollig vocht of voedselresten weg. residu in de vacuümkamer na het verpakken van elke zak. ÿ Sluit de zakken niet continu

achter elkaar af om oververhitting te voorkomen.

afdichtingselement. De machine zal het apparaat afwijzen als deze "afdichtings"-knop is ingedrukt.

Geactiveerd binnen 15 seconden na de laatste activering. ÿ Uw apparaat werkt alleen met de specifieke zakken die wij leveren.

Gebruik geen andere zakken dan die bedoeld zijn voor de stofzuiger.

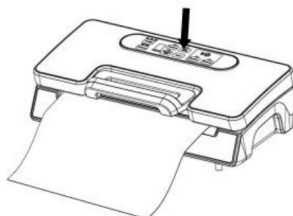
Verpakking. ÿ Knip

de zak recht door met een schaar om een verzegelde zak te openen.

III. Vacuümverpakken met een zak met behulp van Pulse Vacuum

1. Druk op de knop 'Pulse Vacuum'. Het apparaat begint de zak te stofzuigen. *Observeer het resultaat.* status van de vacuümdruk in de zak . verlies de Pulse Vacuum

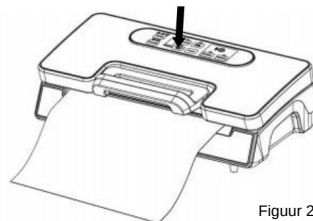
Druk onmiddellijk op de knop zodra de gewenste vacuümdruk is bereikt. -- **Afbeelding 1**



Afbeelding 1

2. Druk op de knop 'Handmatig afdichten' wanneer het stofzuigen is voltooid.

Het apparaat begint de zak automatisch te sluiten (Fig. 2).



Figuur 2

IV. Vacuümverpakken in een bus en vacuümkom

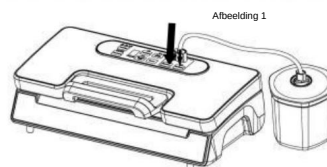
1. Veeg het deksel en de bodem van de bus schoon en droog.

2. Plaats de inhoud in de container en vul deze niet te vol, zodat het deksel goed aansluit op de rand van de container. Reinig de rand van het deksel en de afdichtingsring aan de onderkant van het deksel.

3. Steek één uiteinde van de slang in de luchtinlaat.
en het andere uiteinde van de slang in het midden
gat in het deksel van de bus – **Afbeelding 1**



4. Controleer de LED-status van "Druk".
en controleer of de instelling op "Normaal" staat;



Figuur 2

5. Druk op de knop op de opvangbak om te beginnen met stofzuigen – **zie afbeelding 2**. Om te voorkomen dat er lucht lekt tussen de klep en de opvangbak, drukt u de klep aan het begin van het stofzuigen met uw hand naar beneden. Het apparaat stopt automatisch wanneer er voldoende vacuümdruk is bereikt.

6. Haal de slang direct na afloop van de klus uit de houder of bak.

Let op: Bij het vacuümzuigen van vochtig voedsel blijft er vocht achter in de adapter. Vergeet niet de adapter schoon te maken als er water in zit voordat u begint met vacuümzuigen.

stofzuigen.

Open de bus na het vacuüm verpakken.

Om de bus te openen, moet u op de "Release"-knop drukken.
busdeksel.

Opmerking:

ÿ Aan het begin van het vacuümverpakken in een bus of vacuüm

Druk de deksel of de slangadapter lichtjes aan om ervoor te zorgen dat er geen losjes om de slang en om te voorkomen dat er lucht lekt door de opening tussen de

Houd de deksel en de bovenrand van het blikje een paar seconden tegen de bovenkant.

ÿ Om het vacuüm te testen, trekt u eenvoudigweg aan de deksel. Deze mag niet bewegen;

ÿ Er zijn verschillende soorten gasflessen verkrijgbaar in de winkels en ook bij Bigland.

*De bedieningsprocedure zal iets afwijken. Raadpleeg de individuele instructies.
handleiding voor de specifieke bus.*

V. Marineer het vlees in een kom met marinade.

1. Haal het slangaccessoire uit de binnenkant van de kap en sluit het aan op de aansluiting van de opvangbak.
eenheid en het middelste gat van het deksel van de bus – **Fig. 1**

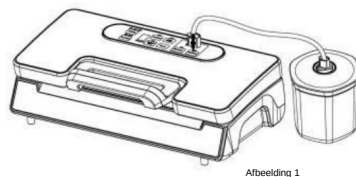
2. Controleer de LED-status van "Druk" om

bevestig de gewenste vacuümdruk

(Normaal/Mild) afhankelijk van het soort voedsel.

De standaardoptie is de normale modus.

3. Druk op de knop 'Marineren' om te beginnen – **zie afbeelding 2.**



Afbeelding 1



Figuur 2

Het indicatielampje knippert tijdens de cursus. Het apparaat laat automatisch lucht ontsnappen.

Na het stofzuigen is dit voor 1 werkcyclus. Deze machine heeft een totaal van...

Het proces wordt 5 keer herhaald. Het duurt ongeveer 6 minuten om het af te ronden.

4. Wanneer het indicatielampje uitgaat, is het marineerproces voltooid. Trek de slang los van de aansluiting en het deksel van de container.

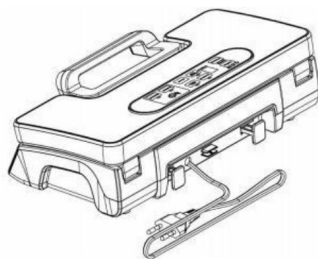
Opmerking: *ÿ Druk aan het begin van het vacuümverpakken in een bus lichtjes aan.*

Druk de deksel van de bus of de slangadapter even aan om ervoor te zorgen dat de slang niet losraakt en om te voorkomen dat er lucht ontsnapt via de opening tussen de deksel en de bovenrand van de bus.

ÿ Om het vacuüm te testen, trekt u eenvoudigweg aan de kap. Deze mag niet bewegen; ÿ Druk op geen enkele knop die het hele proces verstoort.

VI. Opbergvak voor het snoer

1. Berg het netsnoer op in het opbergvak aan de achterkant van het apparaat wanneer u het niet gebruikt. Wikkel het snoer niet om het apparaat.



Tips voor optimale stofzuigprestaties

1. Stop niet te veel in de zak: laat voldoende ruimte over aan de open kant van de zak, zodat de zak in de vacuümkamer past zonder te kreuken of te vouwen; 2. Maak de open kant van de zak niet nat. Natte zakken zijn moeilijk

luchtdicht te sealen. Als het voedsel vochtig is of de zak nat is, kunt u de functie 'Vochtig' selecteren. Deze functie zorgt voor een langere sealtijd en een betere afsluiting van natte zakken.

3. Maak de open kant van de zak schoon en strijk deze recht voordat u de zak sluit. Zorg ervoor dat er niets aan de open kant van de zak vastzit, dat er geen rimpels of vouwen op de open kant te zien zijn, en dat vreemde voorwerpen of een gekreukte zak het sluiten bemoeilijken.

4. Laat niet te veel lucht in de zak zitten. Druk op de zak om extra lucht eruit te persen.

Er moet lucht uit de zak ontsnappen voordat je hem stofzuigt. Te veel lucht in de zak
De zak verhoogt de belasting van de vacuümpomp en kan de motor beschadigen.
onvoldoende vermogen om alle lucht in de tas weg te zuigen.

5. Vacuümverpak geen voorwerpen met scherpe punten, zoals visgraten, en

Harde schalen! Scherpe punten kunnen de tas doorboren en scheuren! Misschien wilt u
Een container gebruiken in plaats van een tas om dergelijke spullen in op te bergen.

6. Het wordt aanbevolen om één zak binnen 1 minuut vacuüm te sealen, zodat het apparaat
voldoende cv.

7. Als om een onbekende reden het vereiste vacuüm niet wordt bereikt, dan...

Het vacuümsysteem schakelt na 60 seconden automatisch uit.

Controleer of de zak lekt, niet goed geplaatst is of iets dergelijks.
andere redenen.

8. Zorg ervoor dat er geen scheuren, vervormingen of kleine deeltjes op de ondergrond rusten.

de schuimrubberen pakkingen rond de vacuümkamer. Wanneer dit gebeurt,

Haal het eruit, was en droog het grondig, of vervang het door een nieuw exemplaar.

9. Tijdens het vacuümverpakken in zakken kunnen kleine hoeveelheden vloeistof, kruiden of

voedseldeeltjes onbedoeld in het vacuüm worden gezogen.

kamer, waardoor de pomp verstopt raakt en uw apparaat beschadigd raakt. Om dit te voorkomen

Vries vochtige en sappige voedingsmiddelen eerst in voordat u de zakken sluit of plaats ze in een

Een opgevouwen stuk keukenpapier aan de binnenkant van de bovenkant van de tas. Voor poederachtige of

Voor fijnkorrelige voedingsmiddelen, voorkom dat u de zakken te vol doet. U kunt er ook een koffie in doen.

Het filter wordt vóór het vacuümverpakken aangebracht.

10. Vries fruit vooraf in en blancheer groenten voordat u ze vacuüm verpakt.

beste resultaten.

11. Vloeistoffen moeten worden afgekoeld voordat ze vacuüm worden verpakt. Warme vloeistoffen zullen

Bij vacuümverpakking borrelt het water omhoog en loopt het over de rand van de pot. Let op: de pot kan een kiertje hebben.

Een hulpstuk is nodig om de potten af te sluiten.

12. Bewaar bederfelijke voedingsmiddelen in de vriezer of koelkast. Vacuümverpakken

Verlengt de houdbaarheid van voedingsmiddelen, maar conserveert ze niet.

13. Vul een zak voor ongeveer 2/3 met water en sluit de zak goed af (niet vacuüm trekken). Vries de zak in.

De zak kan gebruikt worden voor ijs in de koelbox, of als ijspakken voor sportblessures.

14. Veel voedingsmiddelen worden voorverpakt verkocht in commerciële vacuümzakken, zoals

Kaas en vleeswaren. Nu kunt u de smaak en versheid behouden.

van deze voedingsmiddelen, door ze na gebruik opnieuw te verpakken in vacuümzakken.

De commercieel verpakte zakken zijn geopend.

15. Artikelen voor onderbreken zoals bloem, rijst en mengsels voor cakes en pannenkoeken blijven allemaal bewaard worden.

Blijven langer vers wanneer vacuüm verpakt. Noten en kruiden blijven langer goed.

Hun smaak blijft behouden, terwijl ranzigheid wordt voorkomen.

16. Voor voorwerpen met scherpe punten en randen, zoals botten of gedroogde pasta, bekleed de randen met keukenpapier om te voorkomen dat ze de zak doorboren.

17. Vacuümverpakking kent vele toepassingen die niets met eten te maken hebben. Blijf kamperen.

Bewaar benodigdheden zoals lucifers, EHBO-kits en kleding schoon en droog.

Zorg dat je noodsignalen voor auto-noodgevallen bij de hand hebt. Houd zilverwerk en verzamelobjecten veilig.

onbeschadigd. 1. De belangrijkste functie van dit apparaat is het opslaan van een breed scala aan producten.

Vacuümverpakking zorgt voor een langere houdbaarheid, betere smaak en meer gemak. Over het algemeen houdt vacuümverpakking voedsel tot wel drie keer langer vers dan andere verpakkingen. traditionele methoden voor voedselopslag. Zodra dit apparaat als een

Een onmisbaar onderdeel van je leven, het vermindert voedselbederf en bespaart je meer geld.

geld. a)

Kook van tevoren om individuele porties vacuüm te verpakken en te bewaren of

complete maaltijden. Deze vacuümzak is niet geschikt voor de magnetron.

Of als u de kip in een zakje kookt, gebruik dan de algemene kookmethode.

Verwarm de vacuümverpakte voedingsmiddelen opnieuw op.

b) Bereid van tevoren eten voor picknicks en kampeertrips of

barbecues.

c) Voorkom vriesbrand. d) Verpak

voedingsmiddelen zoals vlees, vis, gevogelte, schaal- en schelpdieren en groenten.

Invriezen of koelen.

e) Verpak droge voedingsmiddelen, zoals bonen, noten en granen, om ze te bewaren.

langer.

18. Het is ideaal om ingrediënten en individuele porties vooraf te verpakken voor de

gezondheidsbewust, bijvoorbeeld mensen die op hun gewicht letten of een dieet volgen, of

Voedingsschema's met specifieke behoeften.

19. Dit systeem kan ook worden gebruikt om andere voorwerpen op te bergen en te beschermen: waardevolle spullen.

voorwerpen, zoals foto's, belangrijke documenten, postzegelverzamelingen, boeken

verzamelingen, sieraden, kaarten, strips enz.; ijzerwaren, zoals

Schroeven, spijkers, bouten en moeren; medicijnen, pleisters en andere EHBO-benodigdheden.

artikelen, enz.

Opmerking:

Laat het apparaat na het stofzuigen altijd even afkoelen.

*Deksel open, niet vastmaken, anders vervormen de pakkingen.
en de werking van de machine beïnvloeden.*

INFORMATIE OVER HET BEWAREN EN DE VEILIGHEID VAN VOEDSEL

Deze vacuümsealer zal de manier waarop u voedsel koopt en bewaart veranderen.

Als je eenmaal gewend bent aan vacuümverpakken, wordt het een fluitje van een cent.

Een onmisbaar onderdeel van uw voedselbereiding. Gebruik het bij het bereiden en vacuüm trekken.

Bij het vacuümverpakken van voedsel zijn er bepaalde procedures die je moet volgen.

Deze richtlijnen moeten worden nageleefd om de kwaliteit en veiligheid van voedsel te waarborgen. Lees dit gedeelte nog eens door.

Zorgvuldig voorbereid voor uw bescherming:

1. Chemische reacties in het voedsel op lucht, temperatuur, vocht en enzymen
werking, groei van micro-organismen of besmetting door insecten zal
voedselbederf veroorzaken.
2. De belangrijkste oorzaak van het verlies van voedingswaarde, textuur, smaak en algehele kwaliteit
van voedsel is zuurstof in de lucht. De meeste micro-organismen groeien in zuurstof.
is afhankelijk van lucht, want die transporteert vocht in en uit het voedsel, tenzij het...
beschermd met vochtwerende verpakking. Diepvriesproducten die worden blootgesteld aan
De vrieslucht kan vriesbrand veroorzaken.
3. De vacuümverpakking verwijdert tot 90% van de lucht uit de verpakking.
pakket. Er zit ongeveer 21% zuurstof in de lucht, dus 90% van de lucht wordt verwijderd.
Laat een restzuurstofgehalte van 2% tot 3% achter in vacuümverpakte voedingsmiddelen. Wanneer
Het zuurstofgehalte is 5% of lager, zoals u weet, de meeste micro-organismen
worden geremd in hun groei
4. Over het algemeen zijn er drie categorieën micro-organismen: schimmels, gisten en
Bacteriën zijn overal aanwezig, maar alleen onder bepaalde omstandigheden.
Ze kunnen problemen veroorzaken.
5. In een zuurstofarme omgeving of bij afwezigheid van vocht kan schimmel niet groeien.
Groeit in vochtige, suikerrijke en gematigde temperaturomstandigheden.
Gist kan groeien met of zonder lucht. Koeling vertraagt de groei.
gist en invriezen stoppen de groei volledig; bacteriën kunnen met of zonder gist groeien.

lucht.

6. Een van de extreem gevaarlijke bacteriesoorten is *Clostridium botulinum*, en deze kan onder de juiste omstandigheden zonder zuurstof groeien: in de

Temperatuurbereik van 4 tot 46 °C (40 tot 115 °F). Groeiomstandigheden zijn voedingsmiddelen zonder zuur, een zuurstofarme omgeving en hogere temperaturen lager dan 40°F (4 °C) gedurende langere tijd.

7. Diepvriesproducten, gedroogde producten en producten met een hoog zuur-, zout- of suikergehalte kunnen resistent zijn tegen botulinumtoxine.

Niet-zure voedingsmiddelen, waaronder vlees, vis, in loog gepekelde olijven en gevogelte.

vis, eieren en champignons; voedingsmiddelen met een lage zuurgraad, voornamelijk groenten;

Voedingsmiddelen met een gemiddelde zuurgraad zijn onder andere overrijpe tomaten, uien, chilipepers en vijgen. en komkommers kunnen gemakkelijk besmet raken met botulinumtoxine;

8. Voor korte termijn opslag dient het product gekoeld te worden bewaard en voor langdurige opslag ingevroren.

Kies voor de voedingsmiddelen die het meest vatbaar zijn voor botulinumtoxine en consumeer ze direct na verhitting.

9. Sommige gedroogde voedingsmiddelen, zoals meel en granen, kunnen insectenlarven bevatten, indien

Niet vacuüm verpakken, larven kunnen tijdens de opslag uitkomen.

om het voedsel te besmetten. Om te voorkomen dat snuitkevers en andere insecten het voedsel besmetten.

Bewaar deze voedingsmiddelen in een vacuümverpakking om ze uit te laten komen.

10. **Voorkom bederf:** voedsel moet bij lage temperaturen worden bewaard, omdat het dan minder snel bederft.

De micro-organismen konden zonder lucht groeien.

11. Als de temperatuur in de koelkast hoger is dan 40°F (4 °C) (vooral voor

(gedurende langere perioden) zal het de groei van schadelijke stoffen bevorderen

micro-organismen, dus we moeten de temperatuur op 40°F (4 °C) houden of

onderstaand.

12. Wanneer de temperatuur van de vriezer 0°F (-17°C) of lager is, is deze geschikt.

Hoewel invriezen micro-organismen niet doodt, vertraagt het wel de groei van houdbare levensmiddelen. hun groei.

13. De bewaar temperatuur van vacuümverpakte voedingsmiddelen is van invloed op gedroogde voedingsmiddelen: vanwege hun

De houdbaarheid wordt 3-4 keer langer voor elke temperatuurdaling van 10 °C (18 °F).

14. Bij het verpakken van grote hoeveelheden vlees, vis of ander voedsel

Voor deze producten adviseren wij het volgende:

1. Zorg ervoor dat u uw handen, alle keukengerei en oppervlakken goed schoonmaakt.

Kan gebruikt worden voor het snijden en vacuümverpakken van voedingsmiddelen.

2. Zodra je bederfelijke etenswaren hebt ingepakt, bewaar je ze in de koelkast of vriezer.
Direct. Laat ze niet op kamertemperatuur staan.
3. Vacuümverpakking verlengt de houdbaarheid van droge voedingsmiddelen. Voedingsmiddelen die hebben een hoog vetgehalte en worden ranzig door zuurstof en warmte.
temperatuur. Vacuümverpakking verlengt de houdbaarheid van voedingsmiddelen zoals zoals noten, kokos of granen. Bewaren op een koele, donkere plaats.
4. Vacuümverpakking verlengt de houdbaarheid van groenten en fruit niet.
zoals appels, bananen, aardappelen en wortelgroenten, tenzij
Ik heb ze gepeld voordat ik ze vacuüm verpakte.
5. Groenten zoals broccoli, bloemkool en kool stoten gassen uit.
vacuüm verpakt vers voor koeling. Om deze producten te bereiden.
Blancheer en vries in voor vacuümverpakking.

ALGEMENE REGELS VOOR VOEDSELVEILIGHEID

Voedselveiligheidsregels zijn gebaseerd op wetenschappelijk onderzoek en algemene kennis.
zin. De volgende regels zijn belangrijk voor voedselveiligheid en optimale
Voedselopslag.

1. Verwarmde, ontdooide of niet-gekoelde bederfelijke voedingsmiddelen dienen direct te worden geconsumeerd.
2. Na het openen van ingeblikt voedsel of commercieel vacuümverpakt voedsel,
Ze kunnen opnieuw vacuüm verpakt worden. Volg de instructies om
Na opening in de koelkast bewaren en opnieuw vacuüm verpakte verpakkingen op de juiste manier opslaan.
3. Ontdooi voedsel niet in heet water of met andere warmtebronnen. Dat helpt niet.
het maakt niet uit of ze vacuüm verpakt zijn of niet.
4. Eet geen bederfelijke voedingsmiddelen die buiten hebben gestaan.
kamertemperatuur gedurende meer dan een paar uur. Dit is vooral belangrijk.
belangrijk als ze zijn bereid met een dikke saus, vacuüm verpakt
verpakking, of in een zuurstofarme omgeving.
5. Verdeel de vacuümverpakkingen gelijkmatig over de koelkast of
Een vriezer om de temperatuur van voedsel snel af te koelen.

REINIGING EN ONDERHOUD

Vacuümsealer

1. Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
2. Niet onderdompelen in water of andere vloeistoffen.
3. Vermijd het gebruik van schurende producten of materialen om het apparaat schoon te maken, omdat deze Dat is slechts het topje van de ijsberg.
4. Gebruik een mild afwasmiddel en een warme, vochtige doek om het weg te vegen.
Voedselresten of rondom onderdelen.
5. Droog het product grondig af voordat u het opnieuw gebruikt.

Let op: *de schuimrubberen pakkingen rond de vacuümkamer moeten droog zijn.*

grondig controleren vóór de hermontage, en tijdens de hermontage zorgvuldig te werk gaan.

om schade te voorkomen en terug te plaatsen in de oorspronkelijke positie.

Zorg ervoor dat er geen vacuüm lekt.

vacuümzakken

1. Was de tassen in warm water met een mild afwasmiddel.
2. Keer de zakken binnestebuiten wanneer u ze in de vaatwasser wast en spreid ze uit.
boven het bovenste rek van de vaatwasser, zodat het hele oppervlak aan de vaatwasser is blootgesteld.
waswater.
3. Droog het product grondig af voordat u het opnieuw gebruikt.

BELANGRIJK: *Om mogelijke ziekte te voorkomen, dient u de tassen niet opnieuw te gebruiken.*

na het bewaren van rauw vlees, rauwe vis of vette voedingsmiddelen.

*Gebruik geen zakken opnieuw die in de magnetron zijn geweest.
of gekookt.*

Accessoires

Was alle accessoires van de stofzuiger in warm water met een mild afwasmiddel.

Gebruik zeep, maar dompel de hoes niet onder in water.

1. De bodems van de bussen (niet de deksels) kunnen in het bovenste rek van de vaatwasser worden geplaatst. Maar de bussen zelf...
De hoes moet worden afgeweed met een vochtige doek.
2. Zorg ervoor dat de accessoires volledig droog zijn voordat u ze opnieuw gebruikt.
3. De bus en het deksel mogen niet in de magnetron of vriezer worden gebruikt.

Uw vacuümsealer opbergen

1. - Bewaar het apparaat op een vlakke en veilige plaats, buiten het bereik van kinderen.

2. Vergeet niet te controleren of het deksel van het apparaat ontgrendeld is wanneer

Niet in gebruik en in opslag. Het gesloten houden van de klep zal de vervorming veroorzaken.

Schuimrubberen pakkingen veroorzaken lekkage.

GEBRUIKSAANWIJZING VOOR DE ONDERHOUDSKIT

• De pakking vervangen:

1. Draai de schakelaar naar "O" en haal het netsnoer uit het stopcontact.
2. Zorg ervoor dat het apparaat volledig is afgekoeld.
3. Open het acryl vacuümdeksel.
4. Verwijder de pakking uit de groef aan de onderkant van het acryl. Vacuümdeksel.
5. Verwijder de pakking uit de groef in de kunststof vacuümkamer.
6. Plaats een nieuwe pakking in de groef van de kunststof vacuümkamer. Werk de Druk de groef met je vingers aan tot je klaar bent.
7. Plaats een nieuwe pakking in de groef van het acryl vacuümdeksel. Werk de Druk de groef met je vingers aan tot je klaar bent.

• Het vervangen van de teflontape:

1. Draai de schakelaar naar "O" en haal het netsnoer uit het stopcontact.
 2. Zorg ervoor dat het apparaat volledig is afgekoeld.
 3. Open het acryl vacuümdeksel.
 4. Prik aan beide uiteinden van de teflontape die de afdichtingsstripverwarming bedekt. Wrijf met een vingernagel of een scherp voorwerp over het element totdat het iets loskomt. Pak het vast. Maak het losse uiteinde los en trek de teflontape langzaam terug over zichzelf totdat deze volledig verwijderd is.
 6. Verwijder de beschermfolie van een nieuwe, brede strook teflontape voor de afdichtingsstrip. Verwarmingselement. Zorg ervoor dat de teflontape nergens mee in contact komt. inclusief zichzelf terwijl de kleefzijde blootgesteld is.
 7. Houd in elke hand een uiteinde van de teflontape vast. Plak het linker uiteinde van de Plak teflontape op het vlakke gedeelte van de plastic vacuümkamer, net links van de Het verwarmingselement van de afdichtingsstrip aanbrengen. De teflontape van links naar rechts over het element aanbrengen. Sluit het verwarmingselement van de sealbalk af totdat het klaar is. Zorg ervoor dat er geen rimpels of kreukels zijn. vouwen in de teflontape na het aanbrengen. De teflontape moet de tape volledig bedekken.
- Verwarmingselement voor de afdichtingsbalk.

PROBLEEMOPLOSSING

Er gebeurt niets als ik probeer vacuüm te verpakken.

1. Controleer of het netsnoer goed in het stopcontact zit.
2. Controleer de schakelaar om te zien of deze op "o" staat.
3. Controleer het netsnoer op beschadigingen.
4. Controleer of het stopcontact werkt door er een ander apparaat in te steken.
5. Draai de zekeringkap eraf en kijk vervolgens in het doorzichtige buisje om te zien of de zekering erin zit.
donker geworden. Als de zekering donker is geworden, moet deze worden vervangen.
Standaard 10-ampère buszekering.
6. Als uw apparaat een modusschakelaar heeft, zorg er dan voor dat deze op de juiste stand staat.
modus. Raadpleeg de bovenstaande bedieningsinstructies.
7. Zorg ervoor dat de zak correct in de vacuümkamer en eronder is geplaatst.
de luchtinlaat.

De lucht wordt niet volledig uit de zak verwijderd:

1. Om de zak goed af te sluiten, moet de open kant volledig in de zak rusten.
oppervlakte van de vacuümkamer.
2. Controleer de afdichtingsstrip en de schuimrubberen pakking onder het deksel op vuil en
positie. Zorg ervoor dat de schuimrubberen afdichtingspakkingen niet breken of vervormen.
Zowel de deksel als de basis rondom de vacuümkamer. Afvegen met een vochtige doek.
en ze weer op hun plaats strijken.
3. De vacuümzak kan lekken. Om dit te controleren, sluit u de zak af terwijl er nog wat lucht in zit.
Dompel het apparaat onder in water en oefen druk uit. Bellen duiden op een lek. Dicht het apparaat opnieuw af.
Of gebruik een andere tas.
4. Gebruikt uitsluitend de specifieke stofzuigerzak met vacuümkanalen die door [naam fabrikant] wordt geleverd.
de fabrikant.
5. Lekkages langs de afdichting, die kunnen worden veroorzaakt door rimpels, vuil en kruimels.
vet of vloeistoffen. Open de zak opnieuw, veeg de bovenkant aan de binnenkant van de zak schoon en
Strijk het glad langs de afdichtingsstrip voordat u het opnieuw afdicht.

De machine draait niet om te sealen na het vacuümtrekken:

1. Deze machine is voorzien van een vacuümdruksensor. De machine
Het apparaat sluit niet automatisch af als er vacuümdruk in de zak ontstaat.
is niet in staat de vooraf ingestelde vacuümdruk te bereiken. Controleer

afdichtingsstrip en de schuimrubberen pakking onder het deksel voor vuil en correct gebruik

Plaats ze terug in de juiste positie. Veeg ze schoon, strijk ze weer glad en probeer het opnieuw.

2. Controleer of de schuimrubberen afdichtingsringen aan beide zijden niet beschadigd of vervormd zijn. de deksel en de basis rond de vacuümkamer. Haal hem eruit.

Maak de groef schoon en droog deze grondig; of vervang hem door een nieuw schuimrubberen onderdeel.

Pakking (verkrijg deze bij de winkel waar u de auto heeft gekocht of bij het dichtstbijzijnde servicecentrum).

3. De vacuümzak kan lekken. Om dit te controleren, sluit u de zak af terwijl er nog wat lucht in zit. Dompel het onder in water en oefen druk uit. Bellen duiden op een lek. Dicht het geheel opnieuw af. Of gebruik een andere tas.
4. Lekkage langs de sluiting kan worden veroorzaakt door kreukels, vuil, kruimels, vet of vloeistoffen uit de zak. Open de zak opnieuw en veeg de bovenkant aan de binnenkant schoon. Zak en strijk de inhoud glad langs de sluitstrip voordat u de zak weer sluit.

~~Er is na het afsluiten weer lucht in de zak gekomen.~~

1. Lekkage langs de sluiting kan worden veroorzaakt door kreukels, vuil, kruimels, vet of vloeistoffen.

Open de zak opnieuw, veeg de bovenkant aan de binnenkant van de zak schoon en

Strijk het glad langs de afdichtingsstrip voordat u het opnieuw afdicht.

2. Het vrijkomen van natuurlijke gassen of fermentatie uit voedingsmiddelen (zoals verse producten) (fruit en groenten) kunnen voorkomen. Open de zak als u denkt dat er voedsel is gaan rotten. bederven en voedsel weggooien. Gebrek aan koelkast of schommelende temperaturen. In de koelkast kan voedsel bederven. Als het voedsel niet bederft... Eet het eten direct op.

3. Controleer de zak op een lek of gat waardoor de vloeistof mogelijk is ontsnapt.

Vacuüm verpakken is niet geschikt voor harde voorwerpen met scherpe punten (zoals botten of barsten in de notendop). Demp scherpe randen in de inhoud van de tas met keukenpapier.

~~De tas smelt:~~

Mocht de sluitstrip of het sluitelement oververhit raken en de zak doen smelten, dan...

Het kan nodig zijn om het deksel op te tillen en de afdichtingsstrip of verwarming te laten werken.

Laat het element een paar minuten afkoelen.

De stofzuiger werkt niet:

1. Zorg ervoor dat de adapter goed is aangesloten op zowel het apparaat als de bus stevig vastzetten.
2. Controleer of de knop van de bus in de stand "gesloten" stond.
3. Druk op de deksels OF op de slangadapter helemaal aan het begin van Stofzuigen om lekkage bij de dekselafdichting te voorkomen...
4. Controleer of er aanzienlijke schade of breuken zijn; zo ja, vervang het dan. voor een nieuwe.
5. Controleer de werking van de vacuümsealer.
6. Zorg ervoor dat de rand van de bus schoon genoeg is. Als al het bovenstaande in orde is. Als bepaalde situaties zijn uitgesloten, neem dan contact op met de betreffende dienst bureau.



VERWIJDERING VAN HET APPARAAT



BESCHERMING VAN HET MILIEU

Aan het einde van de levensduur van uw product dient het naar een speciaal daarvoor bestemde bestemming te gaan. afvalrecyclingcentrum.

MILIEUBESCHERMING EERST



1. Het symbool  op het product of op de verpakking staat aangegeven dat dit Het product mag niet als huishoudelijk afval worden behandeld. In plaats daarvan moet het worden overhandigd aan de betreffende instantie. Inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.
2. Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier wordt afgevoerd, helpt u voorkomen dat... mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de mens gezondheid, die anders zou kunnen worden veroorzaakt door ongepast afval.

de behandeling van dit product. Voor meer gedetailleerde informatie over de
 Voor het recyclen van dit product kunt u contact opnemen met uw plaatselijke gemeente.
 Uw afvalverwijderingsservice voor huishoudelijk afval.

RICHTLIJNEN VOOR HET BEWAREN VAN VOEDSEL

Classificatie	Voedingsmiddelen	Temperatuur	Normaal Behoud	Leeg Behoud
Koelmiddel	Vers rauw vlees	5±3ÿ	2 tot 3 dagen	8 tot 9 dagen
	Verse vis/zeevruchten	5±3ÿ	1 tot 3 dagen	4 tot 5 dagen
	Gekookt vlees	5±3ÿ	4 tot 6 dagen	10 tot 14 dagen
	Groenten	5±3ÿ	3 tot 5 dagen	7 tot 10 dagen
	Fruit	5±3ÿ	5 tot 7 dagen	14 tot 20 dagen
	Eieren	5±3ÿ	10 tot 15 dagen	30 tot 50 dagen
Bevoren	Vlees	-16ÿÿ20ÿ	3 tot 5 maanden	>1 jaar
	Vis	-16ÿÿ20ÿ	3 tot 5 maanden	>1 jaar
	Zeevruchten	-16ÿÿ20ÿ	3 tot 5 maanden	>1 jaar
Normaal voorwaarde	Brood	25±2ÿ	1 tot 2 dagen	6 tot 8 dagen
	Biscuit	25±2ÿ	4 tot 6 maanden	>1 jaar
	Rijst/meel	25±2ÿ	3 tot 5 maanden	>1 jaar
	Pinda's/Groenten	25±2ÿ	3 tot 6 maanden	>1 jaar
	Medisch materiaal	25±2ÿ	3 tot 6 maanden	>1 jaar
	Thee	25±2ÿ	5 tot 6 maanden	>1 jaar



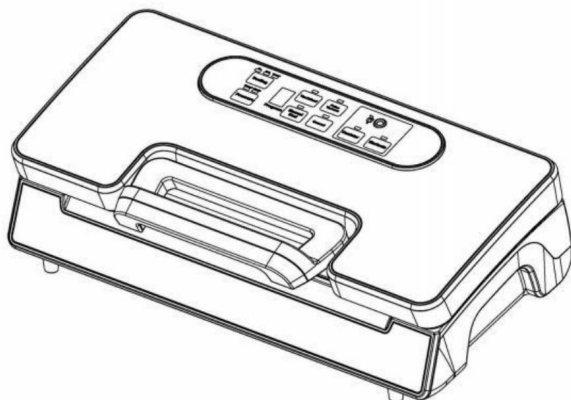


Upgrade · The Home Creator Way

VS5164 VAKUUMFÖRSEGLARE

INSTRUKTIONER

VS5164



Detta är originalinstruktionerna, vänligen läs alla instruktioner noggrant innan du använder produkten. VEVOR förbehåller sig en tydlig tolkning av vår användarmanual. Produktens utseende ska vara beroende av den produkt du mottagit. Vi ber om ursäkt för att vi inte kommer att informera dig igen om det finns några teknik- eller programuppdateringar för vår produkt.

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

När du använder denna elektriska apparat, var noga med säkerhetsåtgärder bör alltid iakttas, inklusive följande:

LÄS ALLA INSTRUKTIONER

1. Läs noggrant igenom alla instruktioner innan du använder apparaten och spara för framtida referens.
2. Innan du ansluter sladden till ett vägguttag eller kopplar ur den, se till att maskinens lock är i låst läge och dra ur sladden ur uttaget när den inte används eller före rengöring.
3. Denna apparat är inte en leksak. När den används av eller i närheten av barn, uppmärksamhet är nödvändig och förvara apparaten på en säker plats, utom räckhåll för barn.
4. Använd inte påsar eller tillbehör som inte rekommenderas eller är avsedda för detta. och använd inte denna apparat för något annat ändamål än det avsedda.
5. Sluta använda maskinen omedelbart om sladden är skadad och lämna in den ersättas av en fackman.
6. Håll dig borta från rörliga delar.
7. Vidrör inte det varma tätningselementet som sitter på kanten av den övre delen maskinens hölje. Det är varmt och kan orsaka brännskador.
8. Försök inte att reparera apparaten själv.
9. Använd inte apparaten om den har fallit eller ser ut att vara skadad.
10. Undvik att göra följande: dra eller bära i sladden, använda sladden som handtag, stänga en dörr med sladden eller dra sladden runt vassa kanter eller hörn. Gör inte Använd apparaten över sladden eller så är sladden/kontakten våt.
11. Förvaras åtskilt från het gas, uppvärmd ugn, elektrisk spis eller andra heta ytor. Använd inte apparaten på våta eller varma ytor eller nära en värmekälla. källa.
12. Det är bättre att inte använda en förlängningssladd med den här enheten. Om en sådan är används, måste den ha en klassificering som är lika med eller överstiger denna klassificering apparat.
13. När du kopplar bort sladden, var vänlig och dra ur sladden genom att ta tag i kontakten för att undvika skador. inte sladden.

14. Se till att dina händer är torra innan du ansluter apparaten eller använder den.
och säkert att utföra åtgärderna.
15. När den är i "PÅ"- eller arbetsläge, var alltid på en stabil yta, till exempel
som bord eller disk.
16. Det finns inget behov av att använda något smörjmedel, såsom smörjolja eller vatten, på detta
apparat.
17. Sänk inte ner någon del av denna apparat, nätsladd eller kontakt i vatten eller
någon annan vätska.
18. Använd inte apparaten utomhus eller på en våt yta, den är
rekommenderas endast för hushållsbruk, inomhusbruk.
19. Denna apparat får inte användas av barn från 8 år och uppåt.
och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande
erfarenhet och kunskap om de har handletts eller
instruktioner om säker användning av apparaten och förstå
de inblandade farorna.
20. Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med de
apparat.
21. Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren.
dess servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
22. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan
tillsyn.
23. Produkten uppfyller gällande standarder och föreskrifter. Installation
av denna enhet måste uppfylla alla tillämpliga föreskrifter, och den bör endast
användas i välventilerade utrymmen. Läs bruksanvisningen före installation
och använder denna utrustning.
24. Denna apparat är avsedd att användas i hushållet och liknande tillämpningar
såsom: –
personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer; – bondgårdar;
25. Förvara produkten ordentligt. Kontrollera om produkten är avvikande.
före användning. Om det är onormalt, vänligen sluta använda det.
26. Använd produkten enligt avsedd användning, varna för potentiella
skada från felaktig användning.

**VARNING: SPARA DESSA INSTRUKTIONER FÖR
ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK
AB: 1 MINUT PER CYKEL**

KONSTRUKTION OCH FUNKTIONER

1. Vakuum och tätning:

I *standby-läge* startar den automatiskt dammsugning av påsen och förseglar sedan automatiskt påsen när vakuumet är klart;

2. Pulsvakuum:

Tryck på den här knappen så börjar apparaten dammsuga; om du ångrar den stoppas den. Processen kan upprepas. Tryck sedan på "manuell försegling" när önskad tid uppnås. tryck, vrid för att försegla. Olika tryck beroende på olika typer av livsmedel kan väljas.

3. Förseglingstid:

Tre inställningar för att välja bästa påsförlutningstid

• **Torkknapp** : för torra påsar och föremål utan fukt, med kortare värme förseglingstid;

• **Fuktknapp**: för våta påsar eller mat med lite fukt, med fuktig värme förseglingstid.

• **Förlängd knapp**: för våta påsar eller livsmedel med mycket fukt, med en förlängd värmeförseglingstid.

• Standardinställningen är Normal för torra påsar och kortare förseglingstid.

4. Tryck :

Två knappar för val av olika vakuumtryck:

• **Normalknapp**: för förvaring av vanliga föremål i normalt vakuumtryck;

• **Skonsam knapp**: för förvaring av vissa mjuka och krossbara föremål där mindre vakuum behövs tryck är önskvärt.

• Standardinställningen är normalt och högt vakuumtryck.

5. Behållare:

För att börja dammsuga efter behållare, burklock, vinkorkar eller annat tillbehören genom en slang.

6. Manuell tätning:

Den här knappen har två funktioner:

• För att försegla den öppna änden av en påse utan att suga ut luft, används för att göra en påse från en påsrulle;

• När den automatiska funktionen "Vakuumpump och försegling" är i drift, trycker du på den här knappen stoppar motorpumpen och börjar omedelbart försluta påsen så att mindre Vakuumptrycket inuti påsen kan kontrolleras av operatören för att undvika krossning för ömtåliga föremål.

7. Marinera:

Tryck för att marinera maten i en marineringsskål.

8. Avbryt:

• Vid drift (dammsugning eller försegling) stoppar den maskin.

9. Slanganslutning:

För att sätta i slangen för behållaren och vinproppen innan "marinera" eller "kanister"-operationer.

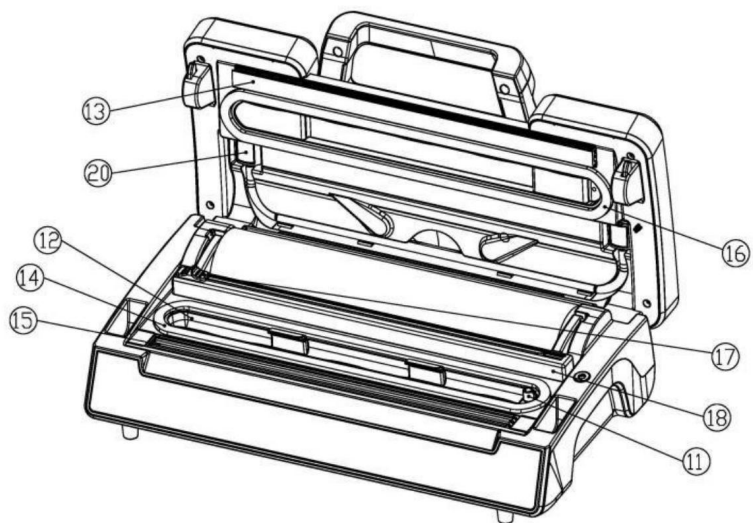
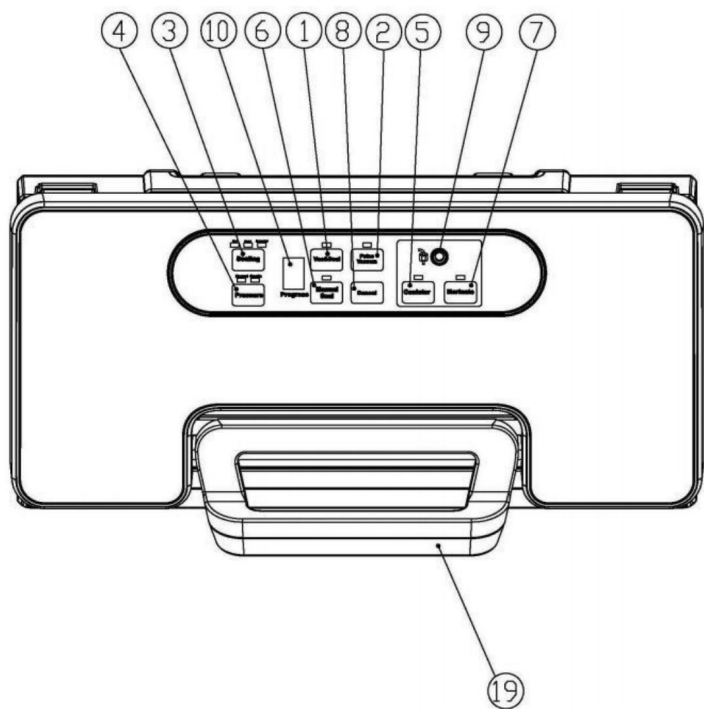
10. Framsteg:

Detta är den numeriska displayapparaten och har två funktioner

- visa att dammsugningsprocessen fortskrider
- Visar att enheten är påslagen och att locket är stängt. När lysdioden blinkar, Vänta tills den lyser normalt, sedan kan du påbörja nästa operation.

11. Luftintag:

Luftintaget ansluts till vakuumpumpen och pumpen. Täck inte över detta. intag vid placering av påse för vakuump- och förseglingsoperationer.



12. Vakuumkammare:

Placera påsens öppna ände inuti kammaren, drag ut luft av påsen och fångar upp eventuell vätska som rinner över från påsen.

13. Tätningslist:

Placera påsen som ska förseglas över denna remsa. Rengör och torka eller byt ut den. den när den är förvrängd eller trasig.

14. Nedre packning:

Håll luft borta genom att bilda en vakuumkammare med den övre packningen i vakuumkammaren. Rengör och torka eller byt ut den när den är förvrängd eller trasig.

15. Tätningselement:

Teflonbelagt värmeelement som är varmt och förseglar påsen.

16. Övre packning:

Håll luft borta genom att forma en vakuumkammare med den nedre packning. Rengör. och torka eller byt ut den när den är deformerad eller trasig.

17. Påsskärare:

Tryck och skjut i en eller annan riktning för att skära påsar till önskad storlek storlek.

18. Skärställ:

Stöd skäraren så att den glider framåt

19. Främre handtag:

Tryck nedåt för att låsa locket. Och gunga för att öppna locket.

20. Slang:

För att ansluta "slanganslutningen" och "vakuumbehållaren" före "marinering" eller "behållare"-operationer.

BRUKSANVISNINGAR

I. Att göra en väska med väskrulle

1. Öppna det övre locket. **Bild 1**

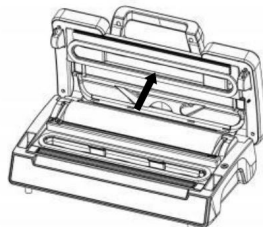


Bild 1

2. Se till att påsskäraren sitter i ena änden av skärstället. Placera sedan skärstället längst bak –

Bild 2

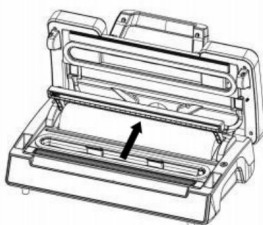


Bild 2

3. Dra ut påsen till önskad längd – **Bild**

3

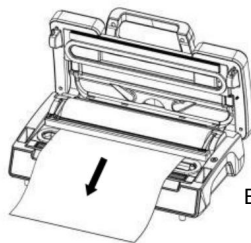


Bild 3

4. Sätt ner skärstället och se till att det är på rätt plats för påsarna, skjut sedan skäraren från ena änden till den andra för att skära av påsen – **Bild 4**



Bild 4

5. Placera ena änden av påsen ovanpå förseglingselementet i påsfästet – **Bild 5**



Bild 5

6. Stäng det övre locket och tryck ordentligt tills du hör att det klickar på plats på båda sidor – **Bild 6**

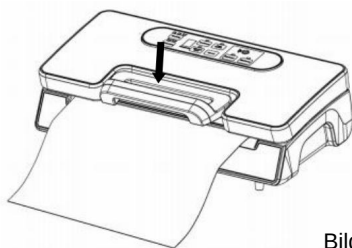


Bild 6

7. Tryck på knappen "Manuell försegling" för att starta förseglingen påsarna - **Bild 7**

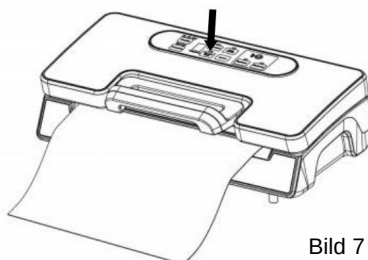


Bild 7

8. Lyft handtaget för att öppna locket och ta ut påsen ur maskinen. Påsen är då klar och redo för vakuumförslutning - **Bild**

8

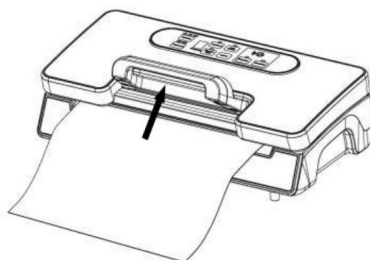


Bild 8

II. Vakuumförpackning med påse

1. Lägg föremålen i påsen. Använd endast den specialdesignade dammsugaren påsar levererade av oss med vakuumkanaler.
2. Rengör och räta ut den öppna änden av påsen, se till att det inte finns damm, skrynlor eller krusningar.
3. Placera den öppna änden av påsen i dammsugaren kammarområdet. Se till att luftintaget inte är täckt av påsen. – **Bild 1**

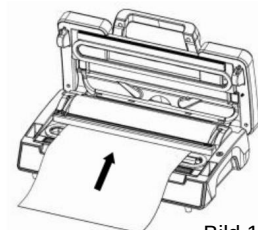


Bild 1

4. Sätt ner det övre locket och tryck på det främre handtaget för att låsa det övre locket. - **Bild 2**

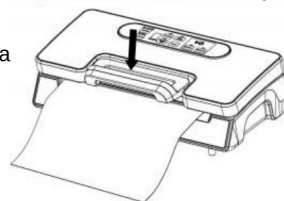


Bild 2

5. Kontrollera LED-statusen för "Tryck" och "Tätning" för att bekräfta tätningen. tid beroende på fuktstatusen hos de förpackade varorna (förlängd/fuktig/torr) och önskat vakuumtryck (Normal/Skonsam) beroende på vilken typ av mat det gäller;

6. Tryck sedan på **Vac&Seal-knappen**, enheten börjar dammsuga och förseglar påsen. automatiskt - **Bild 3**

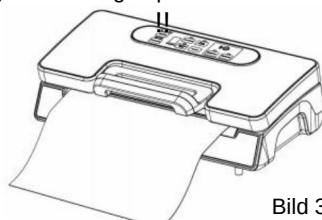


Bild 3

OBS! Denna produkt ger ett mycket högt vakuumtryck under vakuum förpackning med en påse, för att undvika att den ömtåliga varan krossas av högt vakuumtryck, observera statusen för vakuumtrycket inuti påsen och tryck omedelbart på knappen "MANUELL FÖRSLUTNING" när önskad vakuumtryck uppnås. Pumpen stannar och övergår till värmeförseglning väskan.

7. Vakuumförpackningen är klar. Vicka på handtaget för att öppna locket och ta ut de packade påsarna – **Bild 4**

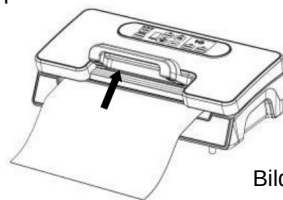


Bild 4

NOTERA:

• För bästa tätningseffekt är det bäst att låta apparaten svalna i 1 minut innan du använder den igen. Torka bort överflödigt vätska eller matrester i vakuumkammaren efter varje paketerad påse. • Förslut inte en påse efter en kontinuerligt för att undvika överhettning av tätningselement. Maskinen kommer att avvisa om denna "tätning"-knapp är aktiverad aktiveras inom 15 sekunder efter den senaste aktiveringen. • Din apparat fungerar endast med de specifika påsar som vi tillhandahåller. Försök inte använda andra påsar som inte är avsedda för vakuumförpackning. • Klipp påsen rakt över med en sax för att öppna en förseglad påse.

• Vakuumförpackning med påse med Pulse Vacuum

1. Tryck på pulsvakuumknappen, enheten börjar dammsuga påsen. Observera Status för vakuumtrycket inuti påsen . Lossa pulsvakuumet knappen omedelbart när önskat vakuumtryck uppnåtts. -- **Fig 1**

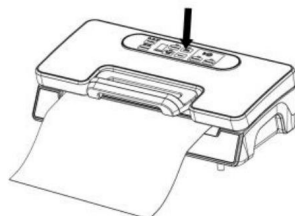


Bild 1

2. Tryck på knappen **Manuell** försegling när dammsugning är klar.
enheten börjar försegla påsen automatiskt – Bild 2

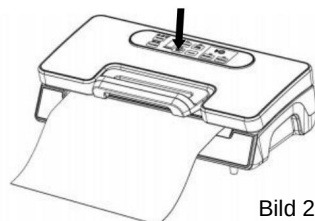


Bild 2

5. Vakuumpackning i en behållare och vakuumskål

1. Torka av behållarens lock och botten och se till att de är rena och torra.
2. Lägg föremålen i behållaren och fyll den inte för fullt så att locket har god kontakt med behållarens skålkant. Rengör behållarens lockkant och bottenpackningen på behållarens lock;

3. Sätt in ena änden av slangen i luftintaget
och den andra änden av slangen i mitten
hållet på behållarens lock – **Bild 1**



Bild 1

4. Kontrollera LED-statusen för "Tryck"
och se till att den är i inställningen "Normal";



Bild 2

5. Tryck på behållarens knapp för att börja dammsuga – **Bild 2**. För att säkerställa att det inte läcker luft mellan locket och behållaren, använd handen för att trycka ner locket i början av dammsugningen. Maskinen stannar automatiskt när tillräckligt vakuumtryck uppnås.
6. Ta ut slangen från behållaren eller skålen omedelbart efter att arbetet är klart.

Obs: När fuktig mat dammsugas lagras fukt i adaptern. Kom ihåg att rengöra adaptern om det finns vatten innan du vakuumsugar den.

dammsugning.

Öppna behållaren efter vakuumpförpackning

För att öppna behållaren måste du trycka på "Frigör"-knappen på behållarens lock.

Notera:

• I början av vakuumpförpackningen i en behållare eller en vakuumbehållare skålen, tryck lätt ner locket eller slangadaptern för att säkerställa att ingen lös slang och för att undvika luftläckage genom mellanrummet mellan locket och behållarens övre kant i några sekunder.

• För att testa vakuumpet, dra bara i locket. Det ska inte röra sig;

• Olika behållare finns tillgängliga på marknaden och även från Bigland.

Användningsproceduren kommer att vara något annorlunda. Se de individuella instruktionerna. manualen för den specifika behållaren.

3. Marinera köttet med en marineringssskål

1. Ta ut slangtillbehöret från insidan av locket och sätt in det i behållarens port på enheten och mitthålet på behållarens lock – **Bild 1**

2. Kontrollera LED-statusen för "Tryck" för att

bekräfta önskat vakuumptryck

(Normal/Skonsam) beroende på mattyp.

Standardalternativet är Normalt läge.

3. Tryck på marineringsknappen för att börja arbeta – **Bild 2**.

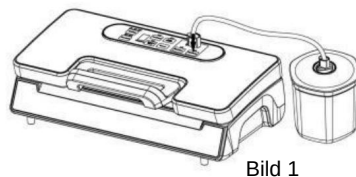


Bild 1



Bild 2

Indikatorlampan blinkar under banan. Den kommer att släppa ut luft automatiskt.

Efter avslutad dammsugning, detta är för 1 arbetscykel, kommer denna maskin att totalt arbeta i 5 cykler. Det tar cirka 6 minuter att slutföra processen.

4. När indikatorlampan slocknar är marineringsprocessen klar. Dra av slangtillbehöret från behållarens port och behållarens lock.

Obs:

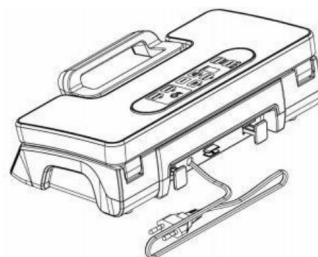
ÿ Tryck lätt på början av vakuumpföpackningen i en behållare

tryck ner behållarens lock eller på slangadaptern för att säkerställa att slangen inte lossnar och för att undvika att luft läcker genom springan mellan locket och behållarens övre kant i några sekunder.

ÿ För att testa vakuumet, dra bara i locket. Det ska inte röra sig; ÿ Tryck inte på någon knapp för att störa hela processen.

ÿ Förvaringslåda för sladd 1

Lägg nätsladden i förvaringslådan på baksidan av maskinen när den inte används. Linda inte sladden runt apparaten.



Tips för bästa dammsugningsprestanda

1. Lägg inte för mycket saker i påsen: lämna tillräckligt med tomt utrymme i påsens öppna ände så att påsen kan placeras i vakuumkanmarområdet utan att skapa veck eller krusningar; 2. Fukta inte påsens öppna ände.

Våta påsar gör det svårt att värmeförsluta ordentligt. Om maten är fuktig, eller om påsen är våt, kan du välja funktionen "Fuktig" som är utformad för längre förslutningstid och försluter bättre för våta påsar.

3. Rengör och räta ut den öppna änden av påsen innan du försluter den. Se till att ingenting finns kvar på påsens öppna yta, inga skrynklor eller veck får synas på den öppna panelen, främmande föremål eller en skrynklig påse kan göra det svårt att försluta ordentligt.

4. Lämna inte för mycket luft inuti påsen. Tryck på påsen för att släppa ut extra luft.

se till att luften slipper ut ur påsen innan du dammsuger den. För mycket luft inuti påsen ökar vakuumpumpens belastning och kan orsaka att motorn otillräcklig kraft för att suga ut all luft inuti påsen.

5. Dammsug inte föremål med vassa spetsar som fiskben och hårda skal! Vassa spetsar kan tränga igenom och riva sönder påsen! Du kanske vill att använda en behållare istället för en påse för att förvara sådana saker.
6. Föreslå att vakuumsörsegla en påse inom 1 minut, så att apparaten kan tillräckligt med återuppta.
7. Om den inte når det erforderliga vakuomet av någon okänd anledning, vakuumsystemet stängs automatiskt efter 60 sekunder, i detta fall situationen, kontrollera om påsen läcker, är felplacerad eller om något annat andra skäl.
8. Se till att det inte finns några sprickor eller deformationer, eller små partiklar som vilar på skumpackningarna runt vakuumsammaren. När detta händer, ta ut den och tvätta och torka den noggrant, eller byt ut den mot en ny.
9. Under vakuumsörpackningen av påsar kan små mängder vätska, smulor eller matrester oavsiktligt dras in i vakuomet. sammaren, vilket kan täppa till pumpen och skada apparaten. För att undvika detta, frys först in fuktiga och saftiga livsmedel innan du försluter påsar eller placerar en vikta pappershandduken nära insidan av påsens övre del. För pulverformiga eller finkorniga livsmedel, undvik att överfylla påsarna. Du kan också placera en kaffepåse filtret inuti innan vakuumsörpackning.
10. Förfrys frukt och blanchera grönsaker innan vakuumsörpackning. bästa resultat.
11. Vätskor behöver kylas ner innan de vakuumsörpackas. Varma vätskor kommer att bubblar upp och över burkens topp när den är vakuumsörpackad. Obs: På glänt Fäste är nödvändigt för att försegla burkar.
12. Förvara lättfördärliga livsmedel i frysen eller kylskåpet. Vakuumsörpackning förlänga livsmedels hållbarhet, men konservera dem inte.
13. Fyll en påse till ungefär 2/3 med vatten, förslut änden (dammsug inte). Frys in påsen och använd den som is i kylväska, eller ispåsar vid sportskador.
14. Många livsmedel säljs förpackade i kommersiella vakuumsörpåsar som t.ex. ost och charkuterier. Nu kan du behålla smaken och fräschören av dessa livsmedel, genom att ompacka med vakuumsörpåsar efter Kommersiellt förpackade påsar har öppnats.

15. Trosor som mjöl, ris, blandat till kakor och pannkakor, alla stannar kvar färskare längre när de vakuumpförpackas. Nötter och kryddor håller sig deras smak medan härskning hålls ute.
16. För föremål med vassa spetsar och kanter, såsom ben eller torkad pasta, täck kanterna med pappershanddukar för att förhindra att de punkterar påsen.
17. Det finns många användningsområden för vakuumpförpackning, även för livsmedel. Fortsättampa.
förnödenheter såsom tändstickor, första hjälpen-kit och kläder, rena och torra.
Blossar för bilnödsituationer redo. Förvara silver och samlarföremål obefläckad. 1. Apparats huvudsakliga funktion är att förvara ett brett typ av livsmedel för färskhet, längre smak och bekvämlighet. Generellt sett håller vakuumpförpackningar maten färsk upp till tre gånger så länge som andra traditionella metoder för matförvaring. När denna apparat väl är en oundgänglig del av ditt liv, det kommer att minska matförstöring och spara mer pengar.
- a) Tillaga i förväg för att vakuumpförsluta och förvara individuella portioner eller hela måltider. Denna vakuumpåse rekommenderas inte för mikrovågsugn eller kokpåse-tillagning, använd den allmänna tillagningsmetoden för att värma upp de vakuumpförslutna livsmedlen igen.
- b) Förbered mat i förväg för picknick och campingturer eller grillfester.
- c) Eliminera frysbränna. d)
Förpackade livsmedel, såsom kött, fisk, fågel, skaldjur och grönsaker att frysa eller kyla.
- e) Förpacka torra livsmedel, såsom bönor, nötter och flingor, för förvaring längre.
18. Det är idealiskt att förpacka ingredienser såväl som individuella portioner för hälsomedvetna, såsom viktmedvetna eller de som dietar eller näringsregimer med särskilda krav.
19. Detta system kan även användas för att förvara och skydda andra föremål: värdefulla föremål, såsom foton, viktiga dokument, frimärkssamlingar, böcker samlingar, smycken, kort, serier etc.; järnvaror, såsom skruvar, spikar, pinnar och bultar; mediciner, plåster och annan första hjälpen-utrustning föremål, etc.

Notera:

*När du är klar med dammsugning, låt alltid maskinen
locket öppet, fäst inte locket, det kommer att deformera formpackningarna
och påverka maskinens funktion.*

INFORMATION OM LIVSMEDELSFÖRVARING OCH SÄKERHET

Denna vakuumpförpackare kommer att förändra hur du köper och förvarar mat.

När du väl har vant dig vid vakuumpförpackning kommer det att bli en oundgänglig del av din matlagning. Vid tillagning och vakuumpförpacka livsmedel med din vakuumpförpackare, finns det vissa procedurer som måste följas för att säkerställa livsmedelskvalitet och säkerhet. Läs igenom detta avsnitt noggrant för ditt skydd:

1. Kemiska reaktioner i livsmedlet med luft, temperatur, fukt och enzymer verkan, tillväxt av mikroorganismer eller kontaminering från insekter kommer att orsaka matförorening.
2. Den viktigaste faktorn som gör att mat förlorar näringsvärde, konsistens, smak och övergripande kvalitet är syre i luften. De flesta mikroorganismer växer förlitar sig på luft, eftersom den transporterar fukt in i och ut ur livsmedel om de inte är skyddad med fukttät förpackning. Frysta livsmedel utsätts för Frysluften kommer att resultera i frysbrännskador.
3. Vakuumpackningen avlägsnar upp till 90 % av luften från paket. Det är ungefär 21 % syre i luften, så 90 % luftborttagning lämnar en kvarvarande syrenivå på 2 % till 3 % i vakuumpförlutna livsmedel. När syrehalten är på eller under 5%, som ni vet, de flesta mikroorganismer hämmas från tillväxt
4. Generellt sett finns det tre kategorier av mikroorganismer: mögel, jäst och bakterier, de finns överallt, men bara under vissa förhållanden de kan orsaka problem.
5. I en miljö med låg syrehalt eller i frånvaro av fukt kan mögel inte växa; I fukt, socker och måttliga temperaturförhållanden, Jäst kan växa med eller utan luft. Kylning kommer att bromsa tillväxten av jäst och frysning stoppar det helt; bakterier kan växa med eller utan

luft.

6. En av de extremt farliga typerna av bakterier är *Clostridium botulinum*, och de kan växa under rätt förhållanden utan luft: i temperaturintervall på 4 till 46 °C. Förhållandena för tillväxt är livsmedel som saknar syra, syrefattig miljö och högre temperaturer än 4 °C under längre tid.
7. Frysta, torkade livsmedel med hög syra-, salt- eller sockerhalt kan vara resistenta mot *botulinum*. Icke-sura livsmedel som inkluderar kött, skaldjur, lutade oliver, fågel, fisk, ägg och svamp; livsmedel med låg syrahalt som mestadels består av grönsaker; medelsyrliga livsmedel inkluderar o mogna tomater, lök, chilipeppar, fikon och gurkor kan lätt bli infekterade av *botulinum*;
8. Den bör förvaras i kylskåp för korttidsförvaring och frysas för långtidsförvaring, för de livsmedel som är mest känsliga för *botulinum*, och konsumera omedelbart efter uppvärmning.
9. Vissa torkade livsmedel, såsom mjöl och spannmål, kan innehålla insektslarver, om Vakuumpörpacka inte, larver kan kläckas under förvaring och förorena livsmedlen. För att förhindra att vivlar och andra insekter kläckning, förvara dessa livsmedel i vakuumpförslutna förpackningar är nödvändigt.
10. **Undvik förstöring:** livsmedel bör förvaras vid låga temperaturer, i några av Mikroorganismerna skulle kunna växa utan luft.
11. Om temperaturen i kylskåpet är högre än 4 °C (särskilt för längre tidsperioder), kommer det att stödja tillväxten av skadliga mikroorganismer, så vi bör hålla temperaturen vid 4 °C eller nedan.
12. När temperaturen i frysen är 0°F (-17°C) eller lägre är den lämplig För matvaror i butik, även om frysning inte dödar mikroorganismer, så fördröjer det deras tillväxt.
13. Den vakuumpförslutna förvaringstemperaturen kommer att påverka torkade livsmedel: för deras Hållbarheten förlängs 3–4 gånger för varje 10 °C (18 °F) temperatursänkning.

14. Vid förpackning av stora volymer kött, fisk eller andra livsmedel produkter, rekommenderar vi följande:

1. Se till att du rengör händerna, alla redskap och ytor ordentligt för att användas för att skära och vakuumpacka livsmedel.

2. När du har packat lättfördärliga livsmedel, kyl eller frys in dem omedelbart. Lämna dem inte i rumstemperatur.
3. Vakuumförpackning ökar hållbarheten för torra livsmedel. Livsmedel som har hög fetthalt härsknar på grund av syre och värme temperatur. Vakuumförpackning förlänger hållbarheten för livsmedel som som nötter, kokosnöt eller spannmål. Förvara svalt och mörkt.
4. Vakuumförpackning förlänger inte hållbarheten för frukt och grönsaker såsom äpplen, bananer, potatis och rotfrukter, såvida inte skalade dem innan de vakuumpackades.
5. Grönsaker som broccoli, blomkål och kål avger gaser när de vakuumförpackas färska för kylning. För att tillaga dessa livsmedel för vakuumförpackning, blanchera och frysa.

ALLMÄNNA REGLER FÖR LIVSMEDELSSÄKERHET

Reglerna för livsmedelssäkerhet är baserade på vetenskapliga studier såväl som vanliga mening. Följande regler och viktig livsmedelssäkerhet och optimal matförvaring.

1. När du har värmt, tinat eller förvarat lättfördärliga livsmedel utan kylning, konsumera dem omedelbart.
2. Efter att du öppnat konserver eller kommersiellt vakuumförpackade livsmedel, de kan vakuumpackas igen. Följ instruktionerna för att Förvara kylt efter öppning och förvara återvakuerade förpackningar på rätt sätt.
3. Tina inte mat i varmt vatten eller via andra värmekällor. Det gör inte oavsett om de är vakuumförpackade eller inte.
4. Konsumera inte mat som är lättfördärlig och har lämnats ute rumstemperatur i mer än några timmar. Detta är särskilt viktigt om de har tillagats med en tjock sås, i vakuum förpackningen, eller i en miljö med låg syrehalt.
5. Sprid vakuumförpackningarna jämnt i kylskåpet eller frysen för att snabbt kyla ner mattemperaturen.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Vakuumförslutare

1. Dra alltid ur sladden till enheten före rengöring.
2. Sänk inte ner i vatten eller någon annan vätska.
3. Undvik att använda slipande produkter eller material för att rengöra enheten, eftersom de kommer att repa ytan.
4. Använd ett mildt diskmedel och en varm, fuktig trasa för att torka bort matrester eller runt komponenter.
5. Torka noggrant innan du använder den igen.

Obs: *Skumpackningarna runt vakuumkammaren bör torkas noggrant innan återmontering, var försiktig vid återmontering för att förhindra skador, och montera i originalposition för att se till att inget vakuum läcker.*

Vakuumpåsar

1. Tvätta påsarna i varmt vatten med ett mildt diskmedel
2. När du diskar påsar i diskmaskin, vänd dem ut och in och bred ut dem. över diskmaskinens översta korg, så att hela ytan exponeras för tvättvatten.
3. Torka noggrant innan återanvändning.

VIKTIGT: *För att undvika eventuell sjukdom, återanvänd inte påsar efter förvaring av rått kött, rå fisk eller fet mat. Återanvänd inte påsar som har mikrovågsugnats eller kokt.*

Tillbehör

Tvätta alla dammsugstillbehör i varmt vatten med mildt diskmedel tvål, men sänk inte ner locket i vatten.

1. Behållarens botten (inte lock) tål maskindisk i den övre korgen. Men behållaren Överdraget bör torkas av med en fuktig trasa.
2. Se till att tillbehören är helt torra innan de används igen.
3. Behållaren och locket får inte användas i mikrovågsugn eller frys.

Förvaring av din vakuumförslutare:

1. -Förvara enheten på en plan och säker plats, utom räckhåll för barn.

2. Kom ihåg att se till att apparatens lock är upplåst när du

inte används och förvaras. Om locket är låst kommer det att förvränga
skumpackningar som orsakar läckage.

INSTRUKTIONER FÖR UNDERHÅLLSSATS

ÿ Byte av packning:

1. Vrid strömbrytaren till "O" och dra ut nätsladden ur eluttaget.
2. Se till att enheten är helt sval.
3. Öppna akrylvakuumlocket.
4. Ta bort packningen från spåret på undersidan av akrylplattan.
Vakuumlock.

5. Ta bort packningen från spåret i plastvakuumkammaren.
6. Sätt en ny packning i spåret i plastvakuumkammaren. Arbeta försegla i spåret med fingrarna tills det är klart.
7. Placera en ny packning i spåret i akrylvakuumlocket. Arbeta försegla i spåret med fingrarna tills det är klart.

ÿ Byte av teflontejp:

1. Vrid strömbrytaren till "O" och dra ut nätsladden ur eluttaget.
2. Se till att enheten är helt sval.
3. Öppna akrylvakuumlocket.
4. Plocka i endera änden av teflontejpen som täcker tätningsslistens värmeelement.
Elementet med en nagel eller ett vasst verktyg tills det lyfter något. Ta tag i lösa änden och dra långsamt teflontejpen tillbaka över sig själv tills den är helt borttagen.
6. Ta bort baksidan från en ny bred remsa teflontejp för tätningsslistan.
Värmeelement. Var försiktig så att teflontejpen inte kommer i kontakt med något inklusive sig själv medan den självhäftande sidan är exponerad.
7. Håll ena änden av teflontejpen i varje hand. Fäst den vänstra änden av Teflontejp på det plana området på plastvakuumkammaren precis till vänster om Tätningssstångens värmeelement. Applicera teflontejpen från vänster till höger över Förslut värmeelementet tills det är klart. Se till att det inte finns några skrynklor eller veck i teflontejpen när den är applicerad. Teflontejpen ska täcka hela ytan Tätningssstångens värmeelement.

FELSÖKNING

Ingenting händer när jag försöker vakuumpacka

1. Kontrollera nätsladden för att se om den är ordentligt ansluten till ett eluttag.
2. Kontrollera om strömbrytaren är i läge "o".
3. Kontrollera nätsladden för eventuella skador.
4. Kontrollera om eluttaget fungerar genom att ansluta en annan apparat.
5. Vrid av säkringslocket och titta sedan på det genomskinliga röret för att se om säkringen är mörkare. Om säkringen är mörkare måste den bytas ut mot en Standard 10-ampere bussäkring.
6. Om din apparat har en lägesbrytare, se till att den är inställd på rätt läge. Se bruksanvisningen ovan
7. Se till att påsen är korrekt placerad inuti vakuumkanmaren och under luftintaget.

Luften avlägsnas inte helt från påsen:

1. För att påsen ska förslutas ordentligt ska den öppna änden vila helt inuti vakuumkanmarens område.
2. Kontrollera tätningslisten och skumpackningen under locket för skräp och position. Se till att skumpackningarna inte går sönder eller deformeras både locket och på basen runt vakuumkanmaren. Torka rent och släta ut dem på plats igen.
3. Vakuumpåsen kan läcka. För att testa, förslut påsen med lite luft. sänk ner i vatten och tryck. Bubblor indikerar en läcka. Återförslut eller använd en annan påse.
4. Använder endast den specifika vakuumpåsen med vakuumkanaler som tillhandahålls av tillverkaren.
5. Läckage längs tätningen som kan orsakas av veck, skräp och smulor, fett eller vätskor. Öppna påsen igen, torka av påsens ovansida och släta ut den längs tätningslisten innan du förseglar igen.

Maskinen tatar inte efter dammsugning:

1. Det finns en inbyggd vakuumtryckssensor i den här maskinen. Maskinen kommer inte att vridas för att försluta automatiskt om vakuumtrycket inuti påsen kan inte nå det förutbestämda vakuumtrycket. Kontrollera

tättningslisten och skumpackningen under locket för skräp och korrigeringsposition. Torka rent och släta ut dem på plats igen och försök igen.

2. Se till att skumpackningarna inte går sönder eller är deformerade på båda locket och på basen runt vakuumpackningen. Ta ut den från skåran, tvätta och torka den noggrant; eller byt ut den mot en ny skumplastpackning (skaffa den där du köpte den eller din närmaste serviceverkstad).
3. Vakuumpåsen kan läcka. För att testa, förslut påsen med lite luft.
Sänk ner i vatten och tryck. Bubblor indikerar en läcka. Täta igen eller använd en annan påse.
4. Läckage längs förseglingen som kan orsakas av veck, skräp, fett eller vätskor från påsen. Öppna påsen igen och torka av toppen och insidan av påsen och släta ut den längs förseglingsremsan innan du försluter den igen.

~~Luft har kommit in i påsen igen efter att den förseglats.~~

1. Läckage längs förseglingen som kan orsakas av veck, skräp, fett eller vätskor. Öppna påsen igen, torka av påsens ovansida och släta ut den längs tättningslisten innan du förseglar igen.
2. Utsläpp av naturgaser eller fermentering från livsmedel (såsom färsk frukt och grönsaker) kan förekomma. Öppna påsen om du tror att maten har börjat att förstöra och slänga mat. Brist på kylskåp eller fluktuerande temperaturer i kylskåpet kan göra att maten blir dålig. Om maten inte blir dålig, Ät mat omedelbart.
3. Kontrollera påsen för om det finns en punktering eller ett hål som kan ha släppt ut Dammsug. Dammsug inte förpacka hårda föremål med vassa spetsar (som ben eller sprickor i nötskal). Dämpa vassa kanter i innehålllet i påse med pappershanddukar.

~~Påsen smälter:~~

Om tättningslisten eller tätningselementet överhettas och smälter påsen, kan vara nödvändigt att lyfta locket och tillåta tättningsremsa eller uppvärmning låt elementet svalna i några minuter.

Behållaren suger inte upp:

1. Se till att adaptorn var ordentligt ansluten till både apparaten och behållaren ordentligt.
2. Kontrollera om knoppen på behållaren var i läget för "tätning".
3. Tryck på locken ELLER på slangadaptorn i början av dammsugning för att undvika läckage från locktätningen...
4. Kontrollera om det finns betydande skador eller sprickor, om ja, byt ut det för en ny.
5. Kontrollera vakuumslutarens funktion.
6. Se till att kanten på behållaren är tillräckligt ren. Om allt ovanstående situationer är undantagna, vänligen kontakta den utsedda servicen byrå.



KASSERING AV ENHETEN



MILJÖSKYDD

Vid slutet av produktens livslängd bör den lämnas till en specialanpassad återvinningscentral. Återvinningscentral för avfall.

MILJÖSKYDD FÖRST



1. Symbolen  på produkten eller på dess förpackning anger att detta Produkten får inte hanteras som hushållsavfall. Istället bör den lämnas till tillämplig insamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.
2. Genom att se till att denna produkt kasseras på rätt sätt hjälper du till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för miljön och människor hälsa, vilket annars skulle kunna orsakas av olämpligt avfall

hantering av denna produkt. För mer detaljerad information om återvinning av denna produkt, vänligen kontakta din lokala kommun eller din avfallshanteringstjänst för hushållsavfall.

RIKTLINJER FÖR KONSERVERING AV LIVSMEDEL

Klassificering	Matvaror	Temperatur	Normal Bevarande	Tömma Bevarande
Kylmedel	Färskt rått kött	5±3ÿ	2ÿ3 dagar	8–9 dagar
	Färsk fisk/skaldjur	5±3ÿ	1ÿ3 dagar	4–5 dagar
	Kokt kött	5±3ÿ	4ÿ6 dagar	10–14 dagar
	Grönsaker	5±3ÿ	3ÿ5 dagar	7ÿ10 dagar
	Frukt	5±3ÿ	5ÿ7 dagar	14–20 dagar
	Ägg	5±3ÿ	10–15 dagar	30ÿ50 dagar
Frusen	Kött	-16ÿÿ20ÿ	3ÿ5 månader	>1 år
	Fisk	-16ÿÿ20ÿ	3ÿ5 månader	>1 år
	Fisk och skaldjur	-16ÿÿ20ÿ	3ÿ5 månader	>1 år
Normal skick	Bröd	25±2ÿ	1–2 dagar	6ÿ8 dagar
	Kex	25±2ÿ	4ÿ6 månader	>1 år
	Ris/Mjöl	25±2ÿ	3ÿ5 månader	>1 år
	Jordnötter/Grönsaker	25±2ÿ	3–6 månader	>1 år
	Medicinskt material	25±2ÿ	3–6 månader	>1 år
	Te	25±2ÿ	5ÿ6 månader	>1 år

