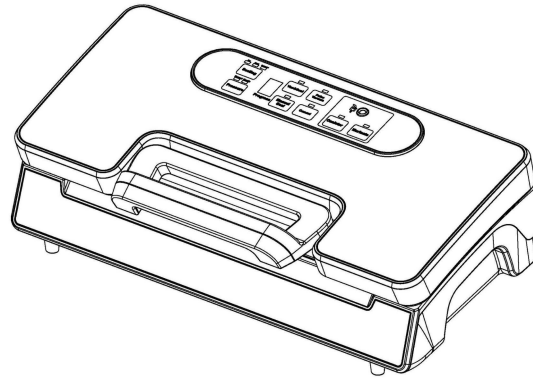
VS5164 VACUUM SEALER
INSTRUCTIONS

VS5164 VACUUM SEALER

VS5164



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 doing 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 when 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 fating of this appliance.
13. When disconnected, to avoid any injury, please unplug by grasping 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 is 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.

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.

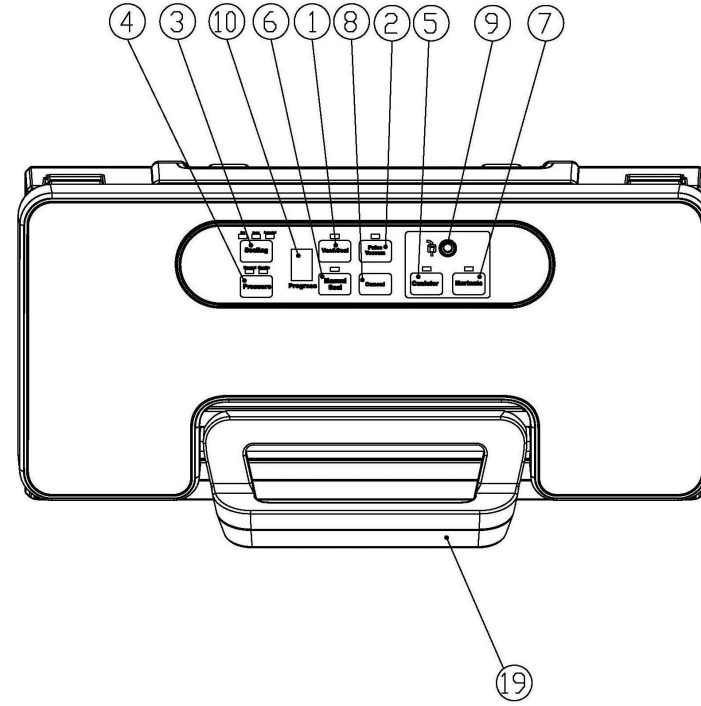
10.Progress :

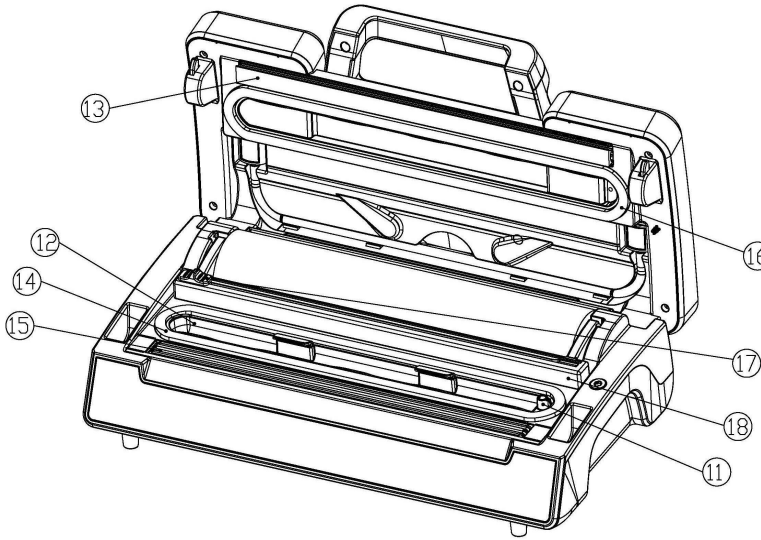
This is the numeric display apparatus and provides two functions

- *show that the progress of vacuuming*
- *Shows that the device is on and the lid is closed. When the LED winkles, 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.


4
3
10
6
1
8
2
5
9
7
19


13
12
14
15
16
17
18
11

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.

OPERATING INSTRUCTIONS

I. Making a bag with bag roll

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

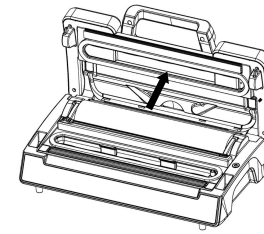


Fig.1

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

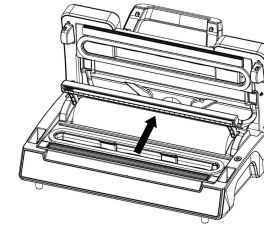


Fig.2

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

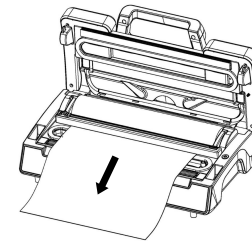


Fig.3

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***

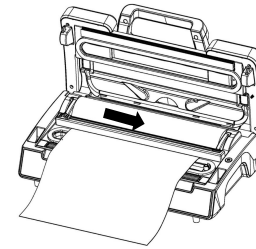


Fig.4

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

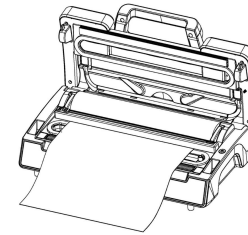


Fig.5

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

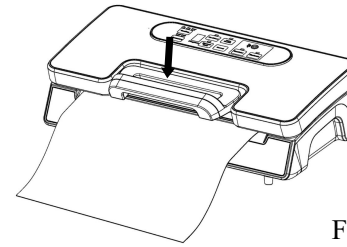


Fig.6

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

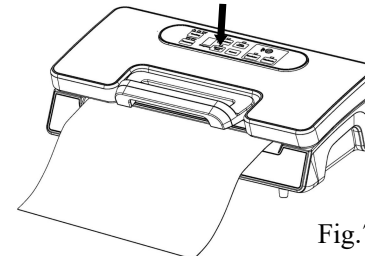


Fig.7

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***

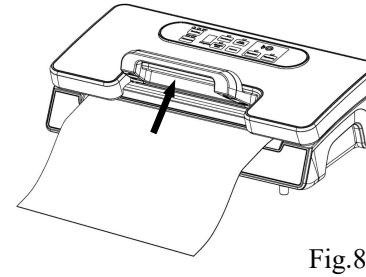


Fig.8

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***

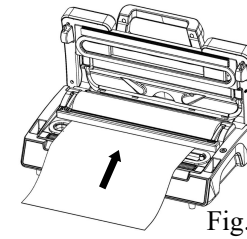


Fig.1

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

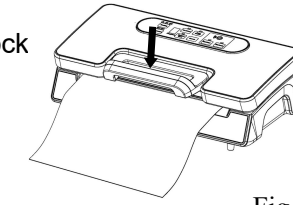


Fig.2

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***

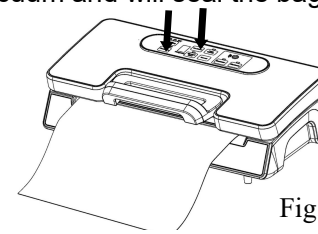


Fig.3

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***

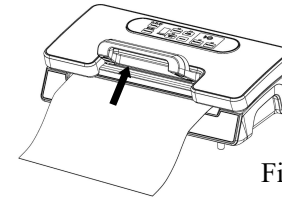


Fig.4

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***

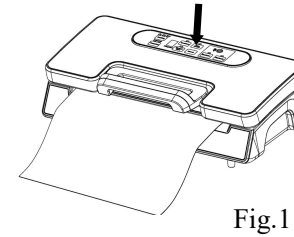


Fig.1

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

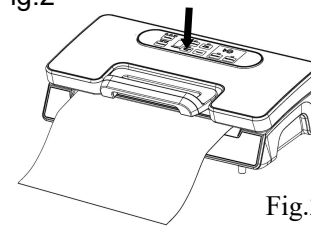


Fig.2

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***

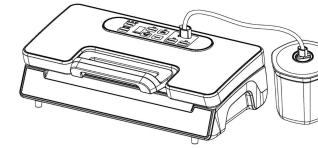


Fig.1

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

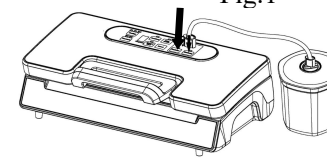


Fig.2

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***.

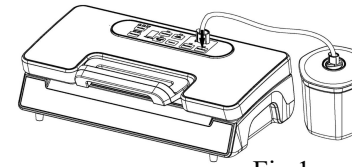


Fig.1

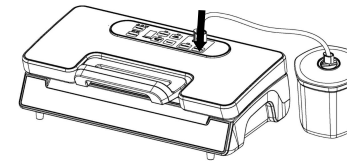


Fig.2

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.

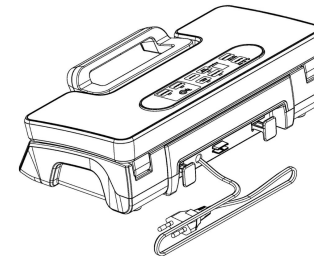
4.When the indicator light crush out, the marinate process is completed. Pull off the hose accessory from canister port and canister cover.

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: A jar 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 you 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˚to 46˚). 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 form 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±3℃	2～3days	8～9days
	Fresh Fish/ Sea Food	5±3℃	1～3days	4～5days
	Cooked Meat	5±3℃	4～6days	10～14days
	Vegetables	5±3℃	3～5days	7～10days
	Fruit	5±3℃	5～7days	14～20days
	Eggs	5±3℃	10～15days	30～50days
Frozen	Meat	－16～－20℃	3～5months	＞1yeas
	Fish	－16～－20℃	3～5months	＞1yeas
	Sea Food	－16～－20℃	3～5months	＞1yeas
Normal condition	Bread	25±2℃	1～2days	6～8days
	Biscuit	25±2℃	4～6months	＞1yeas
	Rice/ Flour	25±2℃	3～5months	＞1yeas
	Peanut/Legume	25±2℃	3～6months	＞1yeas
	Medical Material	25±2℃	3～6months	＞1yeas
	Tea	25±2℃	5～6months	＞1yeas

Machine Translated by Google

SCELLEUR SOUS VIDE VS5164

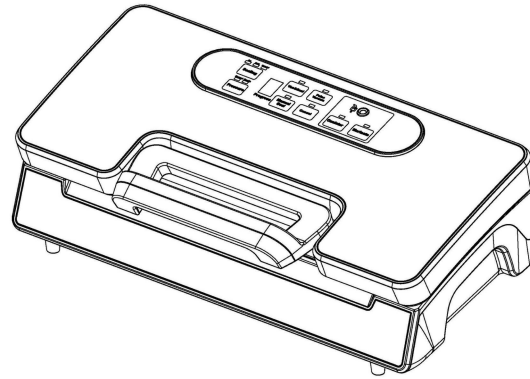
INSTRUCTIONS

Machine Translated by Google

VIDE VS5164

SCELLANT

VS5164



Machine Translated by Google

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation de cet appareil électrique, des précautions de sécurité doivent être respectées.
doivent toujours être respectées, y compris les suivantes :

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 dans la prise murale ou de le débrancher, assurez-vous que le couvercle de la machine est déverrouillé et débranchez-le 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, à proximité une attention particulière est nécessaire et rangez cet appareil dans un endroit sûr, hors de la portée des enfants.
4. N'utilisez pas de sacs ou d'accessoires non recommandés ou désignés, et n'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il est prévu.
5. Arrêtez immédiatement d'utiliser la machine si le cordon est endommagé et faites-le réparer. remplacé par un professionnel.
6. Tenez-vous à l'écart des pièces mobiles.
7. Ne pas toucher l'élément de scellage à chaud situé sur le bord supérieur boîtier de cette machine. Il est chaud et peut provoquer des brûlures.
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 porter par le cordon, utiliser le cordon comme poignée, fermer une porte sur le cordon ou tirer le cordon autour de bords ou de coins tranchants.
    Ne faites pas fonctionner l'appareil sur le cordon ou lorsque le cordon ou la fiche sont mouillés.
11. Tenir à l'écart du gaz chaud, du four chauffé, de la cuisinière électrique ou de tout autre appareil chaud. surfaces. N'utilisez pas cet appareil sur une surface humide ou chaude ou à proximité d'une source de chaleur. source.
12. Il est préférable de ne pas utiliser de rallonge avec cet appareil. Cependant, si vous en utilisez une, utilisé, il doit avoir une cote égale ou supérieure à celle de ce appareil.
13. Une fois déconnecté, pour éviter toute blessure, veuillez le débrancher en saisissant la la prise, pas le cordon.

Machine Translated by Google

14. Avant de brancher l'appareil ou de l'utiliser, assurez-vous que vos mains sont sèches.
et il est sécuritaire de réaliser les actions.

15. Lorsqu'il est en position « ON » ou de travail, soyez toujours sur une surface stable,
comme une table ou un comptoir.

16. Il n'est pas nécessaire d'utiliser de lubrifiant, comme des huiles lubrifiantes ou de l'eau, sur ce produit.
appareil.

17. N'immergez aucune partie de cet appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche 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 pas être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus.
et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant
d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou
instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprendre
les dangers encourus.

20. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec
appareil.

21. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant,
son agent de service ou des personnes de qualification 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.

PRUDENCE:

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

AB : 1 MIN PAR CYCLE

Machine Translated by Google

CONSTRUCTION ET FONCTIONS

1. Vide et scellage :

En état de veille, il démarre l'opération automatique de mise sous vide du sac et scelle ensuite automatiquement le sac lorsque le vide est terminé ;

2. Vide pulsé :

Appuyez sur ce bouton et l'appareil commence à aspirer ; annulez-le et il s'arrêtera. le processus peut être répété. Appuyez ensuite sur « scellage manuel » lorsque vous rencontrez le niveau souhaité 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 Dry : pour sécher les sacs et objets sans humidité, avec une chaleur plus courte temps de scellage;

Bouton humide : pour les sacs humides ou les aliments avec un peu d'humidité, avec une chaleur humide temps de scellage.

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

Le paramètre par défaut est le paramètre normal pour les sacs secs et un temps de scellage plus court.

4. Pression :

Deux boutons pour choisir différentes pressions de vide :

Bouton Normal : pour le stockage d'articles réguliers sous pression de vide normale ;

Bouton doux : pour le stockage de certains articles mous et écrasables où il y a moins de vide la pression est souhaitée.

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

5. Bidon :

Pour commencer à mettre sous vide des boîtes, des couvercles de bocaux, des bouchons de vin ou autres accessoires via un tuyau.

Machine Translated by Google

6. Joint manuel :

Ce bouton fournit deux fonctions :

Pour sceller l'extrémité ouverte d'un sac sans aspirer l'air, utilisé pour faire un sac à partir d'un rouleau de sac;

Lorsque la fonction automatique « Mise sous vide et scellage » est en fonctionnement, ce bouton arrête la pompe à moteur et commence immédiatement à sceller le sac afin que moins la pression du vide à l'intérieur du sac peut être contrôlée par l'opérateur pour éviter écrasement pour objets délicats.

7.Mariner :

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

8. Annuler :

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

9. Port de tuyau :

Pour insérer le tuyau pour bidon et bouchon de vin avant opérations de « marinades » ou de « mise en boîte ».

10.Progrès :

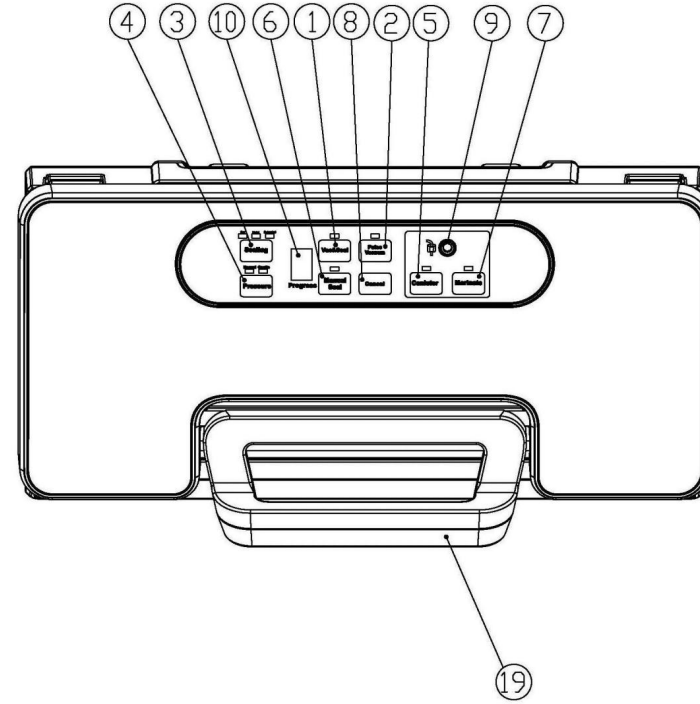
Il s'agit d'un appareil d'affichage numérique qui fournit deux fonctions

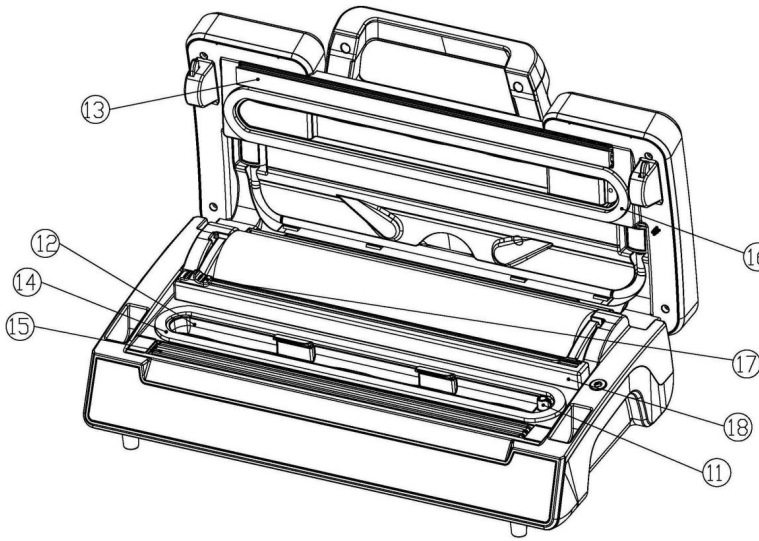
- montrer que les progrès de l'aspiration
- Indique que l'appareil est allumé et que le couvercle est fermé. Lorsque la LED clignote, Veuillez patienter jusqu'à ce qu'il s'allume normalement, puis vous pouvez commencer l'opération suivante.

11. Prise d'air :

L'admission d'air est reliée à la chambre à vide et à la pompe. Ne pas couvrir cette admission lors du placement du sac pour les opérations de mise sous vide et de scellage.

Machine Translated by Google





Machine Translated by Google

12.Chambre à vide :

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

13. Bande d'étanchéité :

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

14. Joint inférieur :

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

.15. Élément d'étanchéité :

Élément chauffant recouvert de téflon qui est chaud et scelle le sac.

16. Joint supérieur :

Éloignez l'air en formant une chambre à vide avec le joint inférieur. Nettoyez et séchez-le ou remplacez-le lorsqu'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 de coupe :

Soutenez le cutter pour qu'il glisse le long

19.Poignée avant :

Appuyez pour verrouiller le couvercle. Et basculez pour ouvrir le couvercle.

Machine Translated by Google

MODE D'EMPLOI

I. Fabrication d'un sac avec rouleau à sac

1. Ouvrir le capot supérieur. Fig.1

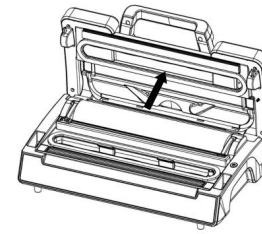


Fig.1

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

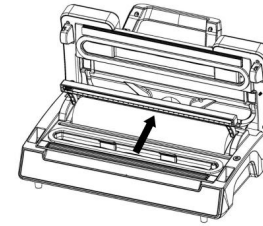


Fig.2

3.Tirez le sac à la longueur souhaitée – Fig.3

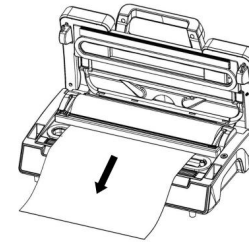


Fig.3

4. Posez le support de coupe et assurez-vous qu'il est au bon endroit sur les sacs, puis faites glisser le coupeur d'une extrémité à l'autre pour couper le sac - Fig.4

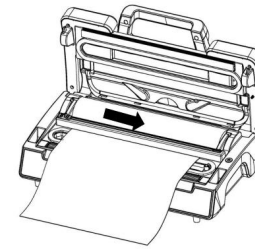


Fig.4

Machine Translated by Google

5. Placez une extrémité du sac sur l'élément de scellage dans le support du sac - Fig.5

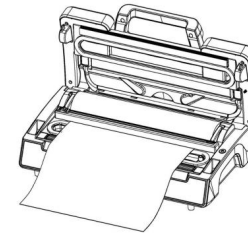


Fig.5

6. Fermez le couvercle supérieur et appuyez fermement jusqu'à ce que vous entendiez un clic des deux côtés - Fig.6

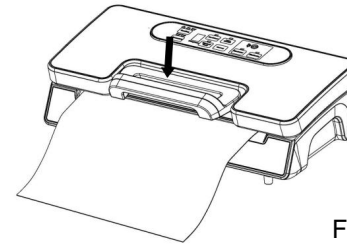


Fig.6

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

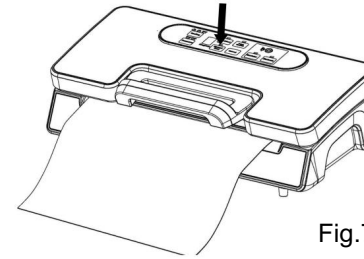


Fig.7

8. Soulevez la poignée pour ouvrir le couvercle et sortez le sac de la machine. Le sac est alors prêt à être mis sous vide -Fig.8

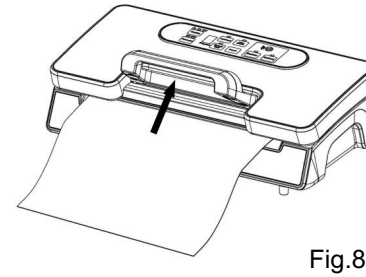


Fig.8

Machine Translated by Google

II. Emballage sous vide avec un sac

1. Placez les articles dans le sac. Utilisez uniquement les sacs sous vide spécialement conçus et fournis par nos soins, dotés de canaux de mise sous vide.

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

3. Placez l'extrémité ouverte du sac dans la zone de la chambre à vide. Assurez-vous que l'entrée d'air n'est pas recouvert par le sac. – Fig. 1

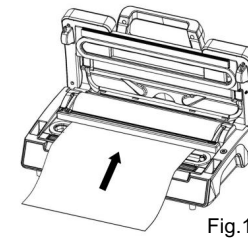


Fig.1

4. Abaissez le couvercle supérieur et appuyez sur la poignée avant pour verrouiller le couvercle supérieur. - Fig.2

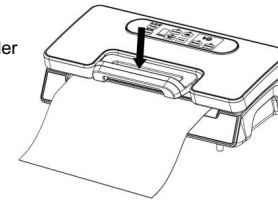


Fig.2

5.Vérifiez l'état des LED « Pression » et « Scellage » pour confirmer le temps de scellage en fonction de l'état d'humidité des articles emballés (étendu/humide/sec) et de la pression de vide souhaitée (normale/douce) selon le type d'aliment ;

6. Appuyez ensuite sur le bouton Vac&Seal, l'appareil commence à aspirer et scelle automatiquement le sac - Fig 3

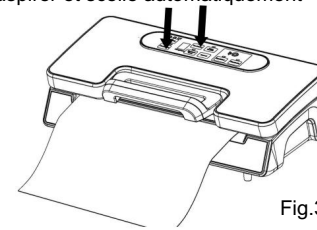


Fig.3

REMARQUE : Ce produit fournit une pression de vide très élevée lors de l'emballage sous vide avec un sac. Afin d'éviter l'écrasement de l'article fragile par la pression de vide élevée, observez l'état de la pression de vide à l'intérieur du sac et changez la pression de vide une fois atteinte. La pompe s'arrêtera et « Appuyez sur le bouton « MANUAL SEAL » immédiatement lorsque le résultat souhaité passera au thermoscellage du sac.

Machine Translated by Google

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

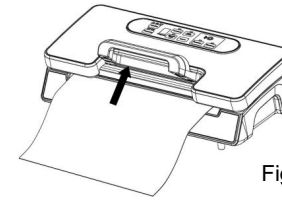


Fig.4

NOTE:

Pour un effet d'étanchéité optimal, il est préférable de laisser l'appareil refroidir pendant 1 minute avant de le réutiliser. Essuyez tout excès de liquide ou de nourriture résidu dans la chambre à vide après chaque emballage de sac. Ne pas sceller les sacs les uns après les autres en continu pour éviter la surchauffe du élément d'étanchéité. La machine rejettera si ce bouton « sceller » est activé dans les 15 secondes suivant la dernière activation.

Votre appareil ne peut fonctionner qu'avec les sacs spécifiques fournis par nos soins. N'essayez pas d'utiliser d'autres sacs non destinés à la mise sous vide. emballage. .

Coupez le sac droit avec des ciseaux pour ouvrir un sac scellé.

. Emballage sous vide avec un sac utilisant Pulse Vacuum

1. Appuyez sur le bouton Pulse Vacuum, l'appareil commence à aspirer le sac, observez le état de la pression du vide à l'intérieur du sac . perdre le vide pulsé bouton immédiatement lorsque la pression de vide souhaitée est atteinte.-- Fig 1

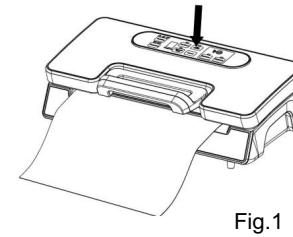


Fig.1

Machine Translated by Google

2. Appuyez sur le bouton de scellage manuel une fois la mise sous vide terminée, l'unité commence à sceller le sac automatiquement — Fig.2

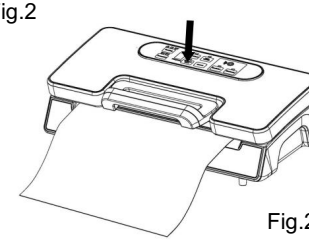


Fig.2

. Emballage sous vide dans une boîte et un bol sous vide

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

2. Placez les articles dans le récipient et ne le remplissez pas trop afin que le couvercle puisse être en bon contact avec le bord du bol du récipient. Nettoyez le bord du couvercle du récipient et le joint d'étanchéité inférieur du couvercle du récipient ;

3. Insérez une extrémité du tuyau dans la prise d'air et une autre extrémité du tuyau au centre trou du couvercle du bidon – Fig. 1



Fig.1

4. Vérifiez l'état de la LED « Pression » et assurez-vous qu'il est dans le paramètre « Normal » ;

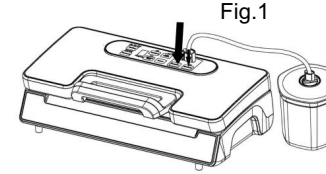


Fig.2

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 à la main au début de l'aspiration. L'appareil s'arrêtera automatiquement lorsque la pression d'aspiration sera suffisante.

6. Retirez le tube du tuyau du bidon ou du bol immédiatement après avoir terminé le travail.

Remarque : lorsque des aliments humides sont mis sous vide, l'humidité sera stockée dans l'adaptateur. N'oubliez pas de nettoyer l'adaptateur s'il contient de l'eau avant

Machine Translated by Google

passer l'aspirateur.

Ouvrir la boîte après l'emballage sous vide

Pour ouvrir le bidon, vous devez appuyer sur le bouton « Release » situé sur le couvercle de bidon.

Note:

Au début de l'emballage sous vide dans une boîte ou une machine à vide bol, appuyez légèrement sur le couvercle ou sur l'adaptateur de tuyau pour vous assurer qu'aucun desserrer le tuyau et éviter les fuites d'air à travers l'espace entre le

Pour tester le vide, tirez simplement sur le couvercle. Il ne doit pas bouger ;

Différents bidons sont disponibles sur le marché et également chez Bigland. la procédure d'opération sera un peu différente. Veuillez vous référer à la procédure individuelle manuel pour le bidon spécifique.

. Faire mariner la viande avec un bol à marinade

1. Retirez l'accessoire de tuyau du couvercle intérieur, insérez-le dans le port de la cartouche unité et le trou central du couvercle du bidon – 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.

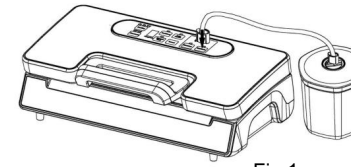
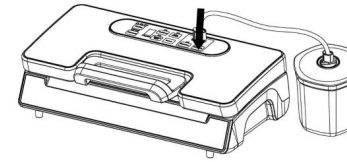


Fig.1

3. Appuyez sur le bouton Marinate pour commencer à travailler – Fig. 2.



Le voyant lumineux s'allume pendant le cours. L'air s'échappera automatiquement après avoir terminé le vide, ceci est pour 1 cycle de travail, cette machine totalisera fonctionne pendant 5 cycles. Il faut environ 6 minutes pour terminer le processus.Fig.2

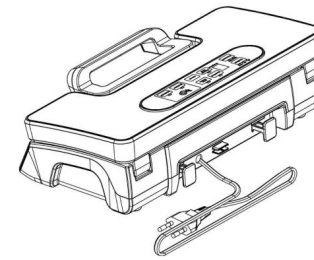
Machine Translated by Google

4. Lorsque le voyant lumineux s'éteint, le processus de marinade est terminé. Retirez l'accessoire tuyau du port du bidon et du couvercle du bidon.

Remarque : Au début de la mise sous vide dans une boîte, appuyez légèrement
Appuyez sur le couvercle du bidon ou sur l'adaptateur du tuyau pour éviter que le tuyau ne se détache et pour éviter toute fuite d'air à travers l'espace entre le couvercle et le bord supérieur du bidon 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 interférer avec l'ensemble du processus

.Boîte de rangement pour 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. N'enroulez pas le cordon autour de l'appareil.



Conseils pour une performance d'aspiration optimale

1. Ne mettez pas trop de choses à l'intérieur du sac : laissez suffisamment d'espace vide à l'extrémité ouverte du sac pour que le sac puisse être placé dans la zone de la chambre à vide sans créer de plis ou d'ondulations. 2. Ne mouillez pas
l'extrémité ouverte du sac. Les sacs mouillés rendront difficile le thermoscellage hermétique.
Si les aliments contiennent de l'humidité ou si le sac est mouillé, vous pouvez choisir la fonction « Humide » qui est conçue pour un temps de scellage plus long et scelle mieux les sacs mouillés.
3. Nettoyez et redressez l'extrémité ouverte du sac avant de le sceller. Assurez-vous qu'il ne reste rien sur la zone ouverte du sac, qu'aucun pli ou ligne pliée n'apparaisse sur le panneau ouvert, des objets étrangers ou un sac plié peuvent rendre difficile la fermeture hermétique.

4. Ne laissez pas trop d'air à l'intérieur du sac. Appuyez sur le sac pour permettre une ventilation supplémentaire.

Machine Translated by Google

l'air s'échappe du sac avant de le mettre sous vide. Trop d'air à l'intérieur du
le sac augmente la charge de la pompe à vide et peut provoquer le dysfonctionnement du moteur
puissance insuffisante pour évacuer tout l'air à l'intérieur du sac.

5. N'emballez pas sous vide des objets à pointes acérées comme des arêtes de poisson et
coquilles dures ! Les pointes acérées peuvent pénétrer et déchirer le sac ! Vous voudrez peut-être
utiliser un récipient au lieu d'un sac pour stocker ces choses.

6. Suggérez de mettre sous vide un sac dans un délai d'une minute pour laisser l'appareil fonctionner.
reprendre assez.

7. Si le vide requis n'est pas atteint pour une raison inconnue, le
le système de vide s'arrêtera automatiquement après 60 secondes, dans ce cas
situation, veuillez vérifier si le sac fuit, s'il n'est pas placé correctement ou
d'autres raisons.

8. Assurez-vous qu'il n'y a pas de fissure ou 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 nouveau.

9. Pendant le processus d'emballage sous vide du sac, de petites quantités de liquides, de miettes
ou de particules alimentaires peuvent être aspirées par inadvertance dans le vide.
chambre, obstruant la pompe et endommageant votre appareil. Pour éviter
ceci, congelez d'abord les aliments humides et juteux avant de sceller les sacs ou de placer un
serviette en papier pliée près du haut intérieur du sac. Pour les poudres ou
aliments à grains fins, évitez de trop remplir les sacs. Vous pouvez également placer un café
filtrer à l'intérieur avant l'emballage sous vide.

10. Précongelez les fruits et blanchissez les légumes avant de les emballer sous vide pour
meilleurs résultats.

11. Les liquides doivent être refroidis avant l'emballage sous vide. Les liquides chauds
faire des bulles et dépasser le haut du pot lorsqu'il est emballé sous vide. Remarque : un pot
un accessoire est nécessaire pour sceller les bocaux.

12. Conservez les aliments périssables au congélateur ou au réfrigérateur. Emballage sous vide
prolonger la durée de conservation des aliments, mais ne pas les conserver.

13. Remplissez un sac d'eau aux 2/3 environ, fermez l'extrémité (ne mettez pas sous vide). Congelez
le sac et l'utiliser pour la glace dans la glacière, ou des blocs de glace pour les blessures sportives.

14. De nombreux aliments sont vendus préemballés dans des sacs sous vide commerciaux tels que
fromages et charcuteries. Vous pouvez désormais conserver le goût et la fraîcheur
de ces aliments, en les reconditionnant avec les sacs sous vide après la
des sacs emballés commercialement ont été ouverts.

Machine Translated by Google

15. Les articles de culotte tels que la farine, le riz, les mélanges pour gâteaux et crêpes, restent tous frais plus longtemps lorsqu'ils sont emballés sous vide. Les noix et les condiments se conservent leur saveur tout en préservant le rancissement.

16. Pour les objets à pointes et bords tranchants, comme les os ou les pâtes sèches, protégez les bords avec du papier absorbant pour éviter qu'ils ne percent le sac.

17. Il existe de nombreuses utilisations non alimentaires de l'emballage sous vide. Continuez à camper fournitures telles que des allumettes, des trousses de premiers secours et des vêtements, propres et secs. des fusées éclairantes pour les urgences automobiles prêtes. Gardez vos objets en argent et de collection sans tache. 1. La fonction principale de cet appareil est de stocker une large types d'aliments pour la fraîcheur, la durée, la saveur et la commodité. En général, l'emballage sous vide garde les aliments frais jusqu'à trois fois plus longtemps que les autres méthodes traditionnelles de stockage des aliments. Une fois cet appareil utilisé, partie indispensable de votre vie, cela réduira la détérioration des aliments et vous fera économiser davantage argent. a)

Cuisiner à l'avance pour sceller sous vide et conserver des portions individuelles ou repas entiers. Ce sac sous vide n'est pas recommandé pour le micro-ondes ou pour la cuisson à ébullition dans un sac, veuillez utiliser la méthode de cuisson générale pour réchauffer les aliments sous vide.

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

c) Éliminer les brûlures de congélation. d)

Emballer les aliments, comme la viande, le poisson, la volaille, les fruits de mer et les légumes congeler ou réfrigérer. e) Emballez

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 font attention à leur poids ou qui suivent un régime ou régimes nutritionnels avec des exigences particulières.

19. Ce système peut également être utilisé pour stocker et protéger d'autres objets : objets de valeur des 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 premiers secours articles, etc.

Machine Translated by Google

Note:

Une fois le travail de vide terminé, veuillez toujours laisser la machine couvercle ouvert, ne pas fixer le couvercle, cela déformerait les joints de forme et affecter le fonctionnement de la machine.

INFORMATIONS SUR LA CONSERVATION ET LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS

Cette machine à emballer sous vide va changer votre façon d'acheter et de stocker les aliments. Une fois que vous serez habitué à l'emballage sous vide, cela deviendra un élément indispensable de votre préparation culinaire. Lors de la préparation et de la mise sous vide emballer des aliments à l'aide de votre machine à emballer sous vide, il existe certaines procédures qui doivent être respectées pour garantir la qualité et la sécurité des aliments. Consultez cette section soigneusement pour votre protection :

1. Réactions chimiques dans les aliments à l'air, à la température, à l'humidité et aux enzymes l'action, la croissance de micro-organismes ou la contamination par des insectes provoquer la détérioration des aliments.
2. L'élément principal responsable de la perte de valeur nutritive, de texture, de saveur et de qualité globale des aliments est l'oxygène de l'air. La plupart des micro-organismes se développent repose sur l'air, car il transportera l'humidité dans et hors des aliments à moins qu'ils ne soient protégés par un emballage étanche à l'humidité. Les aliments congelés exposés à L'air du congélateur entraînera des brûlures de congélation.
3. L'emballage sous vide élimine jusqu'à 90 % de l'air du paquet. Il y a environ 21 % d'oxygène dans l'air, donc 90 % d'élimination de l'air laisse un niveau 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 sont inhibés dans leur croissance
4. En général, il existe trois catégories de micro-organismes : les moisissures, les levures et les bactéries, elles 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, la moisissure ne peut pas grandir; Dans l'humidité, le sucre et une température modérée, la levure peut se développer avec ou sans air. La réfrigération ralentira la croissance de la levure et la congélation l'arrêtent complètement ; les bactéries peuvent se développer avec ou sans

Machine Translated by Google

air.

6. L'un des types de bactéries extrêmement dangereuses est le clostridium botulinum, et elles peuvent se développer dans de bonnes conditions sans air : dans plage de température de 40˚F à 115˚F (4˚à 46˚). Les conditions de croissance sont aliments manquant d'acide, environnement pauvre en oxygène et températures supérieures à 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 qui comprennent les viandes, les fruits de mer, les olives séchées à la lessive, la volaille, poisson, œufs et champignons; aliments peu acides qui sont principalement des légumes; les aliments moyennement acides comprennent les tomates trop mûres, les oignons, les piments et les figues et les concombres sont facilement infectés par le botulinum ;
8. Il doit être réfrigéré pour un stockage à court terme et congelé pour un stockage à long terme, pour les aliments les plus sensibles au botulisme, et à consommer immédiatement après chauffage.
9. Certains aliments séchés, comme la farine et les céréales, peuvent contenir des larves d'insectes, si ne pas mettre sous vide, les larves peuvent éclore pendant le stockage et contaminer les aliments. Pour empêcher les charançons et autres insectes de l'éclosion, conserver ces aliments dans un emballage sous vide est nécessaire.
10. Évitez la détérioration : les aliments doivent être conservés à basse température, pendant quelques jours. les micro-organismes pourraient se développer sans air.
11. Si les températures dans le réfrigérateur sont supérieures à 40 °F (4 °C) (en particulier pour périodes prolongées), cela favorisera la croissance de bactéries nuisibles micro-organismes, nous devons donc maintenir la température à 40˚F (4˚C) ou ci-dessous.
12. Lorsque la température du congélateur est de 0˚F (-17˚C) ou moins, il est approprié pour les aliments stockés, bien que la congélation ne tue pas les micro-organismes, elle retarde leur croissance.
13. La température de stockage sous vide affectera les aliments séchés : 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 de l'emballage de grands volumes de viande, de poisson ou de tout autre aliment produits, nous conseillons ce qui suit :

1. Assurez-vous de bien nettoyer vos mains, tous les ustensiles et surfaces pour être utilisé pour couper et emballer sous vide les aliments.

Machine Translated by Google

2. Une fois que vous avez emballé les aliments périssables, 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 en raison de l'oxygène et de la chaleur température. L'emballage sous vide prolonge la durée de conservation des aliments tels comme des noix, de la noix de coco ou des céréales. 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 si Je les ai épluchés 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 réfrigérés. Pour préparer ces aliments pour l'emballage sous vide, blanchir et congeler.

RÈGLES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Les règles de sécurité alimentaire sont fondées sur des études scientifiques ainsi que sur des connaissances courantes. sens. Les règles suivantes et la sécurité alimentaire importante et optimale stockage de nourriture.

1. Une fois que vous avez réchauffé, décongelé ou décongelé des aliments périssables, consommez-les immédiatement.
2. Après avoir ouvert des aliments en conserve ou des aliments emballés sous vide dans un magasin, ils peuvent être réemballés 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 ou via d'autres sources de chaleur. Peu importe qu'ils soient emballés sous vide ou non.
4. Ne consommez pas d'aliments s'ils sont périssables et ont été laissés à l'extérieur. température ambiante pendant plus de quelques heures. Ceci est particulièrement important s'ils ont été préparés avec une sauce épaisse, sous vide emballage ou dans un environnement à faible teneur en oxygène.
5. Répartissez uniformément les emballages sous vide dans le réfrigérateur ou congélateur pour refroidir rapidement la température des aliments.

Machine Translated by Google

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Machine à emballer 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 va gratter la surface.
4. Utilisez un savon à vaisselle doux et un chiffon chaud et humide pour essuyer résidus alimentaires ou autour des composants.
5. Séchez soigneusement avant de réutiliser.

Remarque : les joints en mousse autour de la chambre à vide doivent être séchés soigneusement avant le remontage, lors du remontage, faites attention pour éviter tout dommage, et assembler comme position d'origine pour Assurez-vous 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. sur le panier supérieur du lave-vaisselle, de sorte que toute la surface soit exposée à la eau de lavage.
3. Séchez soigneusement avant de réutiliser.

IMPORTANT : Pour éviter d'éventuelles maladies, ne réutilisez pas les sacs après avoir conservé de la viande crue, du poisson cru ou des aliments gras.

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

Accessoires

Laver tous les accessoires de l'aspirateur à l'eau tiède avec un détergent doux pour la vaisselle savon, mais ne pas immerger le couvercle dans l'eau.

1. Les bases des boîtes (pas les couvercles) peuvent être lavées au lave-vaisselle dans le panier supérieur. Mais les boîtes la couverture doit être essuyée avec un chiffon humide.
2. Assurez-vous que les accessoires sont complètement secs avant de les réutiliser.
3. Le récipient et le couvercle ne doivent pas être utilisés au micro-ondes ou au congélateur.

Stockage de votre machine à emballer sous vide :

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

Machine Translated by Google

2. N'oubliez pas de vous assurer que le couvercle de l'appareil est déverrouillé lorsque non utilisé et stocké. Garder le couvercle verrouillé déformera le joints en mousse provoquant des fuites.

INSTRUCTIONS POUR LE KIT D'ENTRETIEN

Remplacement du joint :

1. Placez l'interrupteur sur « O » et retirez le cordon d'alimentation de la prise électrique.
2. Assurez-vous que l'appareil est complètement refroidi.
3. Ouvrez le couvercle du vide en acrylique.
4. Retirez le joint de la rainure située sous l'acrylique Couvercle sous vide.
5. Retirez le joint de la rainure de la chambre à vide en plastique.
6. Placez un nouveau joint sur la rainure de la chambre à vide en plastique. Travaillez le sceller dans la rainure avec vos doigts jusqu'à ce que ce soit fait.
7. Placez un nouveau joint dans la rainure du couvercle à vide en acrylique. Travaillez le sceller dans la rainure avec vos doigts jusqu'à ce que ce soit fait.

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 refroidi.
3. Ouvrez le couvercle du vide en acrylique.
4. Prenez chaque extrémité du ruban téflon recouvrant le chauffage de la barre de soudure. Élément avec un ongle ou un outil à bord tranchant jusqu'à ce qu'il se soulève légèrement. Saisissez le détachez l'extrémité et tirez lentement le ruban Téflon sur lui-même jusqu'à ce qu'il soit complètement retiré.
6. Retirez le support d'une nouvelle large bande de ruban Téflon pour la barre d'étanchéité Élément chauffant. Veillez à ce que le ruban Téflon n'entre pas en contact avec quoi que ce soit y compris lui-même tandis que le côté adhésif est exposé.
7. Tenez une extrémité du ruban Téflon dans chaque main. Collez l'extrémité gauche du Ruban Téflon sur la zone plate 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 de la barre d'étanchéité. Élément chauffant de la barre d'étanchéité jusqu'à ce qu'il soit cuit. Assurez-vous qu'il n'y a pas de plis ou plis dans le ruban Téflon une fois appliqué. Le ruban Téflon doit recouvrir entièrement le Élément chauffant pour barre d'étanchéité.

Machine Translated by Google

DÉPANNAGE

Rien ne se passe lorsque j'essaie d'emballer sous vide

1. Vérifiez le cordon d'alimentation pour voir s'il est fermement branché sur la prise électrique.
2. Vérifiez l'interrupteur pour voir si son réglage est sur « o ».
3. Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé.
4. Vérifiez si la prise électrique fonctionne en y branchant un autre appareil.
5. Dévissez le capuchon du fusible, puis regardez le tube transparent pour voir si le fusible est assombri. Si le fusible est assombri, il devra être remplacé par un Fusible Buss standard de 10 ampères.
6. Si votre appareil est équipé d'un commutateur de mode, assurez-vous qu'il est réglé sur le bon mode. 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 la prise d'air.

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

1. Pour bien sceller, l'extrémité ouverte du sac doit reposer entièrement à l'intérieur zone de la chambre à vide.
2. Vérifiez la bande d'étanchéité et le joint en mousse sous le couvercle pour déceler les débris et position. Assurez-vous qu'il n'y a pas de rupture ou de déformation des joints d'étanchéité en mousse sur à la fois sur le couvercle et sur la base autour de la chambre à vide. Essuyer et les remettre en place.
3. Le sac sous vide peut avoir une fuite. Pour tester, fermez le sac avec un peu d'air à l'intérieur, Plongez-le dans l'eau et appliquez une pression. Des bulles indiquent une fuite. Refermez-le. ou utilisez un autre sac.
4. Utilise uniquement le sac sous vide spécifique avec canaux sous vide fourni par le fabricant.
5. Fuites le long du joint pouvant être causées par des plis, des débris, des miettes, de la graisse ou des liquides. Rouvrez le sac, essuyez le haut à l'intérieur du sac et lissez-le le long de la bande d'étanchéité avant de le resceller.

La machine ne tourne pas pour sceller après la mise sous vide :

1. Il y a un capteur de pression sous vide intégré dans cette machine. La machine ne se tournera pas pour sceller automatiquement si la pression du vide à l'intérieur du sac n'est pas en mesure d'atteindre la pression de vide prédéterminée. Vérifiez

Machine Translated by Google

bande d'étanchéité et le joint en mousse sous le couvercle pour les débris et corriger
position. Essuyez-les et remettez-les en place, puis réessayez.

2. Assurez-vous qu'il n'y a pas de rupture ou de déformation des joints d'étanchéité en mousse sur les deux
le couvercle et sur 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 (obtenez-le là où vous l'avez acheté ou dans votre centre de service le plus proche).
3. Le sac sous vide peut avoir une fuite. Pour tester, fermez le sac avec un peu d'air à l'intérieur,
plonger dans l'eau et appliquer une pression. Les bulles indiquent une fuite. refermer
ou utilisez un autre sac.
4. Fuites le long du joint qui peuvent être causées par des plis, des débris, des miettes, de la graisse ou des
liquides provenant du sac. Rouvrez le sac, essuyez le dessus à l'intérieur du
sac et lissez-le le long de la bande d'étanchéité avant de le refermer.

De l'air est réentré dans le sac après avoir été scellé.

1. Fuites le long du joint pouvant être causées par des plis, des débris, des miettes, de la graisse ou des liquides.
Rouvrez le sac, essuyez le haut à l'intérieur du sac et
lissez-le le long de la bande d'étanchéité avant de le resceller.
2. La libération de gaz naturels ou la fermentation des aliments (comme les produits frais)
fruits et légumes) peuvent se produire. Ouvrez le sac si vous pensez que la nourriture a commencé
pour gâcher et jeter les aliments. Absence de réfrigérateur ou températures fluctuantes
dans le réfrigérateur peut provoquer la détérioration des aliments. Si les aliments ne se gâtent pas.
Consommez les aliments immédiatement.
3. Vérifiez que le sac ne présente pas de perforation ou de trou qui aurait pu libérer le
vide. N'emballez pas sous vide des objets durs avec des pointes acérées (comme
os ou fissures de la coquille de noix). Amortissez les bords tranchants du contenu
sac avec des serviettes en papier.

Le sac fond :

Si la bande d'étanchéité ou l'élément d'étanchéité surchauffe et fait fondre le sac, il
il peut être nécessaire de soulever le couvercle et de laisser la bande d'étanchéité ou le chauffage
Laissez refroidir l'élément pendant quelques minutes.

Machine Translated by Google

Le bidon n'aspire pas :

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



ÉLIMINATION DE L'APPAREIL



PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

À la fin de la vie de votre produit, celui-ci doit être acheminé vers un centre 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 ce
   Le produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit plutôt être
   remis au point de collecte pour le recyclage des déchets.
   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
   santé, qui pourraient autrement être causés par des déchets inappropriés

Machine Translated by Google

manipulation de ce produit. Pour des informations plus détaillées sur 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 fraîche crue	5±3	2 à 3 jours	8 à 9 jours
	Poisson 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
	Arachide/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

Machine Translated by Google

Machine Translated by Google

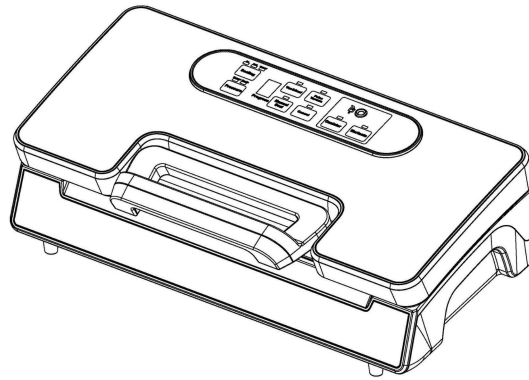
Machine Translated by Google

VAKUUMIERGERÄT VS5164

ANWEISUNGEN

Machine Translated by Google

VS5164



Machine Translated by Google

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung dieses Elektrogeräts sind Sicherheitsvorkehrungen zu treffen sollten immer beachtet werden, darunter Folgendes:

LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN

1. Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Gerätes die gesamte Gebrauchsanweisung sorgfältig durch und bewahren Sie diese zum späteren Nachschlagen.
2. Bevor Sie das Kabel in die Steckdose stecken oder trennen, vergewissern Sie sich, dass die Abdeckung der Maschine ist entriegelt, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose bei Nichtgebrauch oder vor der Reinigung.
3. Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Wenn es von Kindern oder in deren Nähe benutzt wird, Vorsicht ist geboten und das Gerät an einem sicheren Ort außerhalb der außerhalb der Reichweite von Kindern.
4. Verwenden Sie keine Beutel oder Aufsätze, die nicht empfohlen oder vorgesehen sind, und verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als den vorgesehenen.
5. Stellen Sie die Benutzung der Maschine sofort ein, wenn das Kabel beschädigt ist, und lassen Sie es durch einen Fachmann ersetzt werden.
6. Halten Sie sich von beweglichen Teilen fern.
7. Berühren Sie nicht das heiße Dichtungselement am Rand der oberen Gehäuse dieser Maschine. Es ist heiß und kann zu Verbrennungen führen.
8. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren.
9. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen ist oder beschädigt zu sein scheint.
10. Vermeiden Sie Folgendes: Ziehen oder Tragen am Kabel, Verwenden des Kabels als Griff, Schließen einer Tür am Kabel oder Ziehen des Kabels um scharfe Kanten oder Ecken. Betreiben Sie das Gerät nicht über dem Kabel oder wenn das Kabel/der Stecker nass ist.
11. Von heißem Gas, heißen Öfen, elektrischen Brennern oder anderen heißen Oberflächen. Verwenden Sie dieses Gerät nicht auf nassen oder heißen Oberflächen oder in der Nähe einer Quelle.
12. Es ist besser, kein Verlängerungskabel mit diesem Gerät zu verwenden. Wenn jedoch eines verwendet wird, muss es eine Bewertung haben, die gleich oder höher ist als die dieses Gerät.
13. Um Verletzungen zu vermeiden, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, indem Sie ihn fest am Stecker, nicht das Kabel.

Machine Translated by Google

14. Bevor Sie das Gerät einstecken oder in Betrieb nehmen, achten Sie darauf, dass Ihre Hände trocken sind und die Aktionen sind sicher durchzuführen.
15. Wenn das Gerät eingeschaltet oder in der Arbeitsposition ist, stehen Sie immer auf einer stabilen Oberfläche. wie Tisch oder Theke.
16. Es ist nicht notwendig, Schmiermittel wie Schmieröle oder Wasser zu verwenden. Gerät.
17. Tauchen Sie keine Teile des Geräts, das Netzkabel oder den Stecker in Wasser oder jede andere Flüssigkeit.
18. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien oder auf nassen Flächen, es ist Empfohlen für den Haushalt, nur zur Verwendung in Innenräumen.
19. Dieses Gerät darf nicht von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden. und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel erfahrungs- und kenntnisbezogen, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts gelesen und verstanden haben. die damit verbundenen Gefahren.
20. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät.
21. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller ersetzt werden. von seinem Kundendienstvertreter oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
22. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht.

VORSICHT:

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

NUR FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH

AB:1MIN PRO ZYKLUS

Machine Translated by Google

KONSTRUKTION UND FUNKTIONEN

1.Vakuumieren und versiegeln:

ÿ *Im Standby-Zustand* startet der automatische Vorgang des Vakuumierens des Beutels und verschließt den Beutel dann automatisch, wenn das Vakuum erreicht ist;

2.Pulsvakuum:

Drücken Sie diese Taste, und das Gerät beginnt zu saugen; rückgängig machen, stoppt es. Diese Der Vorgang kann wiederholt werden. Drücken Sie dann „Manuelles Versiegeln“, wenn die gewünschten Druck, drehen, um zu versiegeln. Unterschiedlicher Druck je nach Art der Lebensmittel kann gewählt werden.

3. Versiegelungszeit:

Drei Einstellungen zur Auswahl der optimalen Beutelversiegelungszeit

ÿ ***Dry-Taste :*** *zum Trocknen von Beuteln und Gegenständen ohne Feuchtigkeit, mit einer kürzeren Versiegelungszeit;*

ÿ ***Feuchttaste:*** *für nasse Beutel oder Lebensmittel mit wenig Feuchtigkeit, mit feuchter Hitze Versiegelungszeit.*

ÿ ***Erweiterte Taste:*** *für nasse Beutel oder Lebensmittel mit sehr viel Feuchtigkeit, mit einer verlängerte Heißsiegelzeit.*

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

4.Druck :

Zwei Tasten zur Auswahl unterschiedlicher Vakuumdrücke:

ÿ *Normal-Taste: zur Lagerung normaler Artikel bei normalem Vakuumdruck;*

ÿ *Schonende Taste: für die Lagerung einiger weicher und knautschbarer Gegenstände, bei denen weniger Vakuum Druck ist erwünscht.*

ÿ *Die Standardeinstellung ist normaler und hoher Vakuumdruck.*

5.Kanister:

Zum Vakuumieren von Dosen, Glasdeckeln, Weinflaschenverschlüssen oder anderen Zubehör über einen Schlauch.

Machine Translated by Google

6.Manuelle Versiegelung:

Diese Schaltfläche hat zwei Funktionen:

ÿ *Zum Verschließen des offenen Endes eines Beutels ohne Vakuumieren durch Luftabsaugung, zum Herstellen eines Beutel von einer Beutelrolle;*

ÿ *Wenn die automatische Funktion „Vakuumieren und Versiegeln“ aktiviert ist, stoppt die Motorpumpe und beginnt sofort mit dem Versiegeln des Beutels, so dass weniger Der Vakuumdruck im Beutel kann vom Bediener kontrolliert werden, um zu vermeiden Zerkleinern für empfindliche Gegenstände.*

7.Marinieren:

Drücken Sie, um Lebensmittel in einer Marinadenschüssel zu marinieren.

8. Abbrechen:

ÿ *Im Betriebszustand (Vakuum- oder Versiegelungsbetrieb)* wird die Maschine.

9.Schlauchanschluss:

Zum Einführen des Schlauches für Kanister und Weinverschluss vor „Marinieren“- oder „Kanister“-Vorgänge.

10.Fortschritt:

Dies ist das numerische Anzeigegerät und bietet zwei Funktionen

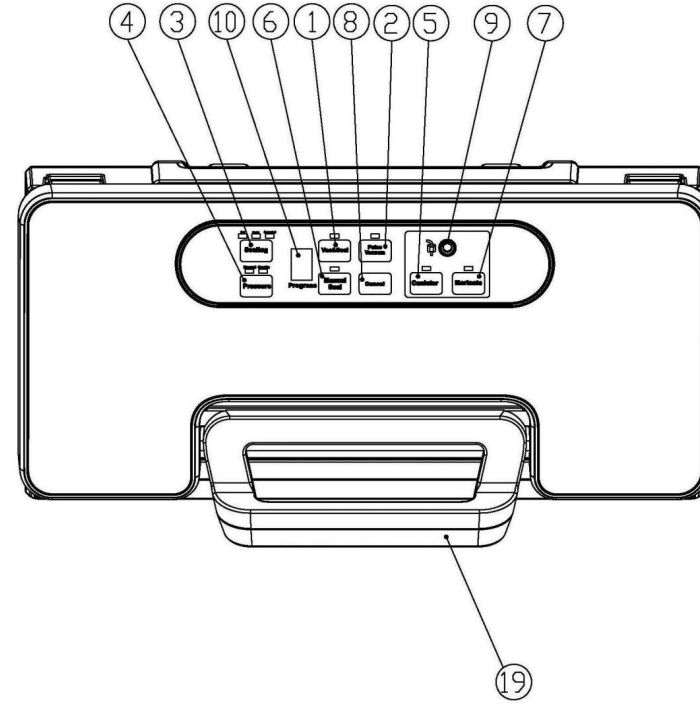
- *zeigen, dass der Fortschritt des Staubsaugens*
- *Zeigt an, dass das Gerät eingeschaltet und der Deckel geschlossen ist. Wenn die LED blinkt, Bitte warten Sie, bis es normal leuchtet, dann können Sie mit dem nächsten Vorgang beginnen.*

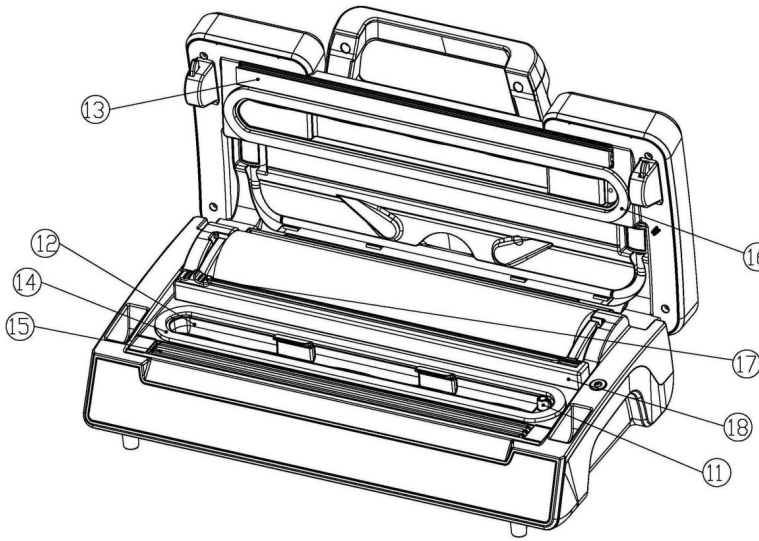
11. Lufteinlass:

Der Lufteinlass verbindet die Vakuumkammer mit der Pumpe. Decken Sie diesen nicht ab.

Einlass beim Platzieren des Beutels für Vakuum- und Versiegelungsvorgänge.

Machine Translated by Google





Machine Translated by Google

12.Vakuumkammer:

Positionieren Sie das offene Ende des Beutels in der Kammer, saugt Luft heraus des Beutels und fängt überlaufende Flüssigkeit aus dem Beutel auf.

13. Dichtungsstreifen:

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

14. Untere Dichtung:

Halten Sie Luft fern, indem Sie eine Vakuumkammer mit der oberen Dichtung bilden die Vakuumkammer. Reinigen und trocknen Sie sie oder ersetzen Sie sie, wenn sie verzerrt oder gebrochen.

.15. Dichtelement:

Teflonbeschichtetes Heizelement, das heiß wird und den Beutel verschließt.

16. Obere Dichtung:

Halten Sie Luft fern, indem Sie mit der unteren Dichtung eine Vakuumkammer bilden. Reinigen und trocknen oder ersetzen Sie es, wenn es verformt oder zerbrochen ist.

17. Beutelschneider:

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

18.Fräsergestell:

Unterstützen Sie den Fräser beim Gleiten

19.Vorderer Griff:

Zum Verriegeln der Abdeckung nach unten drücken. Zum Öffnen schaukeln.

Machine Translated by Google

BEDIENUNGSANLEITUNG

I. Herstellung einer Tasche mit einer Beutelrolle

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

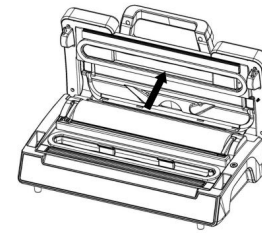


Abb.1

2. Stellen Sie sicher, dass sich der Beutelschneider an einem Ende des Schneidergestells befindet, und legen Sie das Schneidergestell dann nach hinten – ***Abb. 2***

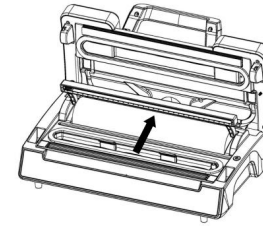


Abb.2

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

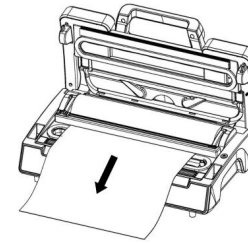


Abb.3

4. Legen Sie den Schneideständer ab und stellen Sie sicher, dass er sich an der richtigen Stelle der Beutel befindet. Schieben Sie dann den Schneider von einem Ende zum anderen, um den Beutel zu schneiden – ***Abb. 4***

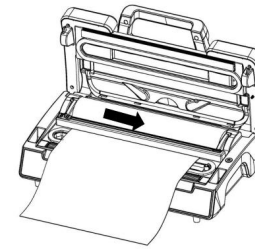


Abb.4

Machine Translated by Google

5. Legen Sie ein Ende des Beutels auf das Siegelelement in die Beutelhalterung – ***Abb. 5***

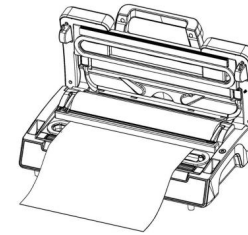


Abb.5

6. Schließen Sie die obere Abdeckung und drücken Sie sie fest an, bis sie auf beiden Seiten hörbar einrastet – ***Abb. 6***

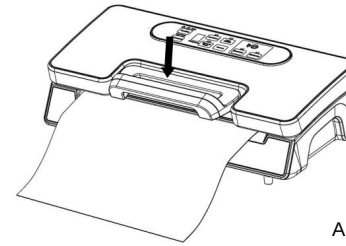


Abb.6

7. Drücken Sie die Taste „Manuelles Versiegeln“, um mit dem Versiegeln zu beginnen. die Taschen ***-Abb.7***

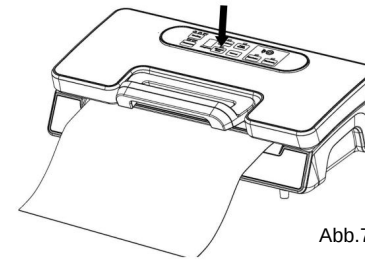


Abb.7

8. Heben Sie den Griff an, um die Abdeckung zu öffnen und den Beutel aus der Maschine zu nehmen. Der Beutel ist dann fertig und kann vakuumiert werden ***- Abb.*** 8

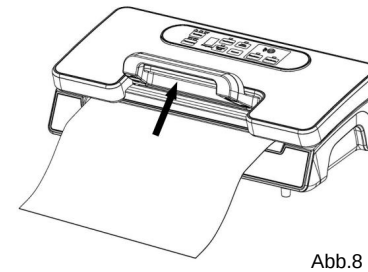


Abb.8

Machine Translated by Google

II. Vakuumverpackung mit Beutel

1. Legen Sie die Gegenstände in den Beutel. Verwenden Sie ausschließlich die von uns gelieferten Spezial-Vakuumbeutel mit Vakuumkanälen.

2. Reinigen und glätten Sie das offene Ende der Tasche, stellen Sie sicher, dass kein Staub, Falten oder Wellen.

3. Legen Sie das offene Ende des Beutels in den Vakuumkammerbereich. Stellen Sie sicher, dass der Lufteinlass nicht durch die Tasche abgedeckt. ***– Abb. 1***

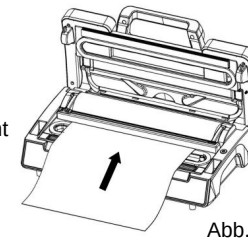


Abb.1

4. Legen Sie die obere Abdeckung nach unten und drücken Sie den vorderen Griff, um die obere Abdeckung zu verriegeln. - ***Abb.*** 2

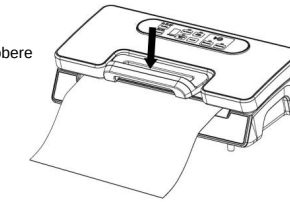


Abb.

2 5. Überprüfen Sie den LED-Status von „Druck“ und „Versiegelung“, um die Versiegelungszeit je nach Feuchtigkeitszustand der verpackten Artikel (erweitert/feucht/trocken) und gewünschtem Vakuumdruck (normal/sanft) je nach Lebensmittelart zu bestätigen;

6.Drücken Sie dann die Taste „Vac&Seal“. Das Gerät beginnt zu saugen und versiegelt den Beutel automatisch – ***Abb. 3***



Abb.3

HINWEIS: *Dieses Produkt erzeugt beim Vakuumverpacken in einem Beutel einen sehr hohen Vakuumdruck. Um ein Zerdrücken empfindlicher Gegenstände durch den hohen Vakuumdruck zu vermeiden, beobachten Sie den Vakuumdruck im Beutel und schalten Sie um, wenn der Vakuumdruck erreicht ist. Die Pumpe ” MANUELLES VERSCHLIESSEN“ sofort, wenn die gewünschte stoppt und wechselt zum Heißversiegeln des Beutels.*

Machine Translated by Google

7.Die Vakuumverpackung ist abgeschlossen. Bewegen Sie den Griff, um den Deckel zu öffnen und Entnahme der gepackten Beutel – ***Abb. 4***

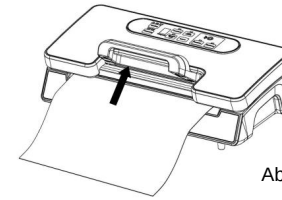


Abb.4

NOTIZ:

ÿ *Für eine optimale Versiegelung ist es besser, das Gerät abkühlen zu lassen*

1 Minute, bevor Sie es wieder verwenden. Wischen Sie überschüssige Flüssigkeit oder Rückstände in der Vakuumkammer nach jedem verpackten Beutel. ÿ *Versiegeln*

Sie nicht kontinuierlich einen Beutel nach dem anderen, um eine Überhitzung des Beutels zu vermeiden.

Siegelelement. Die Maschine lehnt ab, wenn diese „Siegel"-Taste innerhalb von 15 Sekunden nach der letzten Aktivierung aktiviert.

ÿ *Ihr Gerät funktioniert nur mit den von uns bereitgestellten Spezialbeuteln.*

Versuchen Sie nicht, andere Beutel zu verwenden, die nicht für das Vakuumieren bestimmt sind.

Verpackung. . ÿ

Schneiden Sie den Beutel mit einer Schere gerade durch, um einen versiegelten Beutel zu öffnen.

ÿ. Vakuumverpackung mit einem Beutel mittels Pulse Vacuum

1. Drücken Sie die Taste „Pulse Vacuum". Das Gerät beginnt, den Beutel zu saugen .

Status des Vakuumdrucks im Beutel . Lösen Sie das Pulsvakuum

Taste *sofort, wenn der gewünschte Vakuumdruck erreicht ist.--* ***Abb. 1***

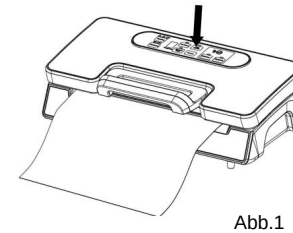


Abb.1

Machine Translated by Google

2. Drücken Sie die Taste „Manuelles Versiegeln“, wenn das Vakuumieren abgeschlossen ist.
Das Gerät beginnt, den Beutel automatisch zu versiegeln – Abb. 2

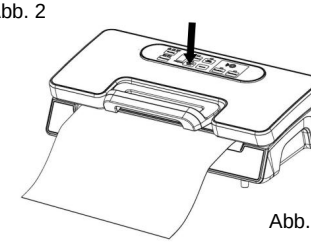


Abb.2

ÿ. Vakuumverpackung in einem Behälter und einer Vakuumschale

1. Wischen Sie den Kanisterdeckel und den Kanisterboden ab und stellen Sie sicher, dass sie sauber und trocken sind.

2. Legen Sie die Gegenstände in den Behälter, aber füllen Sie ihn nicht zu voll, damit der Deckel guten Kontakt mit dem Behälterrand hat. Reinigen Sie den Deckelrand des Behälters und die untere Dichtung des Behälterdeckels.

3. Stecken Sie ein Ende des Schlauches in den Lufteinlass und ein anderes Ende des Schlauches in die Mitte Loch im Kanisterdeckel – ***Abb. 1***



Abb.1

4. Überprüfen Sie den LED-Status von „Druck“ und stellen Sie sicher, dass die Einstellung „Normal“ ist;



Abb.2

5. Drücken Sie die Behältertaste, um mit dem Saugen zu beginnen – ***Abb.*** 2. Um sicherzustellen, dass keine Luft zwischen Deckel und Behälter austritt, drücken Sie den Deckel zu Beginn des Saugvorgangs mit der Hand nach unten. Die Maschine stoppt automatisch, wenn genügend Vakuumdruck erreicht ist.

6. Nehmen Sie den Schlauch unmittelbar nach Abschluss der Arbeit aus dem Kanister oder der Schüssel.

Hinweis: Wenn feuchte Lebensmittel vakuumiert werden, bleibt Feuchtigkeit im Adapter. Denken Sie daran, den Adapter zu reinigen, wenn sich dort Wasser befindet, bevor

Machine Translated by Google

Staubsaugen.

Öffnen Sie den Behälter nach der Vakuumverpackung

Um den Kanister zu öffnen, müssen Sie die Taste „Release“ auf der Kanisterdeckel.

Notiz:

ÿ *Zu Beginn der Vakuumverpackung in einem Kanister oder einem Vakuum*
Schüssel, drücken Sie leicht auf den Deckel oder auf den Schlauchadapter, um sicherzustellen, dass keine um ein Lösen des Schlauches zu verhindern und um zu verhindern, dass Luft durch den Spalt zwischen Deckel und oberen Rand des Behälters einige Sekunden lang
berühren. ÿ *Um das Vakuum zu testen, ziehen Sie einfach am Deckel. Er darf sich nicht bewegen;*
ÿ *Verschiedene Kanister sind auf dem Markt und auch bei Bigland erhältlich. Die*
Die Vorgehensweise wird etwas anders sein. Bitte beachten Sie die einzelnen Handbuch für den jeweiligen Kanister.

ÿ. Fleisch mit einer Marinade marinieren

1. Nehmen Sie den Schlauch aus der Innenabdeckung und stecken Sie ihn in den Kanisteranschluss Einheit und das mittlere Loch der Kanisterabdeckung – ***Abb. 1***

2.Überprüfen Sie den LED-Status von „Druck“

Bestätigen Sie den gewünschten Vakuumdruck (Normal/Sanft) je nach Art der Speisen.

Die Standardoption ist der Normalmodus.

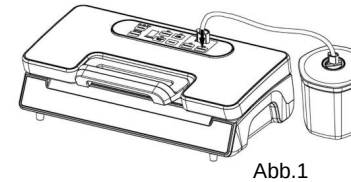
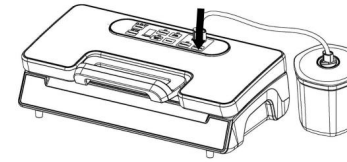


Abb.1

3. Drücken Sie die Taste „Marinieren“, um mit der Arbeit zu beginnen – ***Abb.*** 2.



Die Kontrollleuchte blinkt während des Kurses. Die Luft wird automatisch freigegeben Nach dem Vakuumieren, das ist für 1 Arbeitszyklus, wird diese Maschine insgesamt 5 Zyklen lang arbeiten. Der Vorgang dauert etwa 6 Minuten.Abb.2

Machine Translated by Google

4.Wenn die Kontrollleuchte erlischt, ist der Mariniervorgang abgeschlossen. Ziehen Sie den Schlauchaufsatz vom Kanisteranschluss und der Kanisterabdeckung ab.

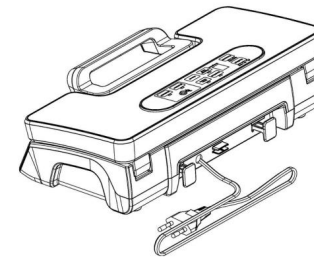
Hinweis:

ÿ *Zu Beginn der Vakuumverpackung in einem Behälter leicht drücken*
Drücken Sie den Kanisterdeckel oder den Schlauchadapter nach unten, um sicherzustellen, dass sich der Schlauch nicht löst und dass für einige Sekunden keine Luft durch den Spalt zwischen Deckel und oberem Kanisterrand entweicht.

ÿ *Um das Vakuum zu testen, ziehen Sie einfach an der Abdeckung. Sie darf sich nicht bewegen.* ÿ *Drücken Sie keine Taste, da dies den gesamten Vorgang stören könnte.*

ÿ.Kabelaufbewahrungsbox

1. Legen Sie das Netzkabel bei Nichtgebrauch in die Aufbewahrungsbox auf der Rückseite des Geräts. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät.



Tipps für optimale Saugleistung

1. Füllen Sie nicht zu viel in den Beutel: Lassen Sie am offenen Ende des Beutels genügend Platz, damit der Beutel ohne Falten oder Wellen in den Vakuumkammerbereich gelegt werden kann.
2. Machen Sie das offene Ende des Beutels nicht nass. Nasse Beutel lassen sich durch Heißversiegeln nur schwer dicht verschließen. Wenn die Lebensmittel Feuchtigkeit enthalten oder der Beutel nass ist, können Sie die Funktion „Feucht“ wählen, die für eine längere Versiegelungszeit ausgelegt ist und nasse Beutel besser versiegeln lässt.

3. Reinigen und glätten Sie das offene Ende des Beutels, bevor Sie ihn verschließen. Stellen Sie sicher, dass nichts auf dem offenen Bereich des Beutels zurückbleibt. Auf der offenen Seite dürfen keine Falten oder Knicke zu sehen sein. Fremdkörper oder ein geknickter Beutel können das dichte Verschließen erschweren.
4. Lassen Sie nicht zu viel Luft im Beutel. Drücken Sie den Beutel, um zusätzliche Luft hineinzulassen.

Machine Translated by Google

Luft aus dem Beutel entweichen zu lassen, bevor er abgesaugt wird. Zu viel Luft im Beutel
Der Beutel erhöht die Belastung der Vakuumpumpe und kann zum Motorschaden führen.
nicht ausreichend Kraft, um die gesamte Luft aus dem Beutel abzusaugen.

5. Vakuumieren Sie keine Gegenstände mit scharfen Spitzen wie Fischgräten und
harte Schalen! Scharfe Spitzen können die Tasche durchdringen und zerreißen! Vielleicht möchten Sie
zur Aufbewahrung solcher Sachen einen Behälter statt einer Tasche zu verwenden.
6. Es wird empfohlen, einen Beutel innerhalb von 1 Minute zu vakuumieren, damit das Gerät
Lebenslauf genug.
7. Wenn aus unbekannten Gründen das erforderliche Vakuum nicht erreicht wird,
Das Vakuumsystem schaltet sich nach 60 Sekunden automatisch ab.
Situation, überprüfen Sie bitte, ob der Beutel undicht ist, oder nicht richtig platziert ist oder
andere Gründe.
8. Stellen Sie sicher, dass keine Risse oder Verformungen vorhanden sind oder kleine Partikel auf dem
die Schaumstoffdichtungen um die Vakuumkammer. Wenn dies geschieht,
Nehmen Sie es heraus, waschen und trocknen Sie es gründlich oder ersetzen Sie es durch ein neues.
9. Beim Vakuumieren von Beuteln können kleine Mengen Flüssigkeit, Krümel oder Speisereste
unbeabsichtigt in den Vakuumbeutel gelangen.
Kammer, verstopft die Pumpe und beschädigt Ihr Gerät. Um zu vermeiden,
Daher sollten Sie feuchte und saftige Lebensmittel erst einfrieren, bevor Sie sie in Beutel verschließen oder
gefaltetes Papiertuch in der Nähe der Innenseite der Oberseite des Beutels. Für pulverförmige oder
Bei feinkörnigen Lebensmitteln vermeiden Sie zu große Beutel. Sie können auch eine Kaffeekanne
Filter hinein, bevor Sie ihn vakuumieren.
10. Obst vorfrieren und Gemüse blanchieren, bevor Sie es vakuumieren.
beste Ergebnisse.
11. Flüssigkeiten müssen vor dem Vakuumieren gekühlt werden. Heiße Flüssigkeiten
Blasenbildung und Überlauf des Glases beim Vakuumieren. Hinweis: Ein Glas
Zum Verschließen von Gläsern ist ein Aufsatz notwendig.
12. Lagern Sie verderbliche Lebensmittel im Gefrierschrank oder Kühlschrank. Vakuumverpackung
verlängern die Haltbarkeit von Lebensmitteln, konservieren sie jedoch nicht.
13. Füllen Sie einen Beutel zu etwa 2/3 mit Wasser und verschließen Sie das Ende (nicht vakuumieren). Einfrieren
Nehmen Sie die Tasche und verwenden Sie sie für Eis in der Kühlbox oder als Eisbeutel bei Sportverletzungen.
14. Viele Lebensmittel werden vorverpackt in kommerziellen Vakuumbeuteln verkauft, wie
Käse und Wurstwaren. Jetzt können Sie den Geschmack und die Frische bewahren
dieser Lebensmittel, indem Sie sie nach dem
Handelsübliche Beutel wurden geöffnet.

Machine Translated by Google

15. Panty-Artikel wie Mehl, Reis, gemischt für Kuchen und Pfannkuchen, alle bleiben
bleiben länger frisch, wenn sie vakuumverpackt sind. Nüsse und Gewürze bleiben
ihren Geschmack, während Ranzigwerden vermieden wird.
16. Polstern Sie die Kanten von Gegenständen mit scharfen Spitzen und Kanten, wie z. B. Knochen oder
getrockneten Nudeln, mit Papiertüchern ab, damit sie den Beutel nicht durchstechen.
17. Vakuumverpackungen können auch außerhalb der Lebensmittelindustrie eingesetzt werden.
Vorräte wie Streichhölzer, Erste-Hilfe-Sets und Kleidung, sauber und trocken. Bewahren Sie
Leuchtfackeln für Auto-Notfälle bereit. Bewahren Sie Silber und Sammlerstücke auf
1. Die Hauptfunktion dieses Gerätes ist die Aufbewahrung einer großen
Art von Lebensmitteln für Frische, länger, Geschmack und Bequemlichkeit. Im Allgemeinen hält
Vakuumverpackung Lebensmittel bis zu dreimal länger frisch als andere
traditionelle Methoden zur Lebensmittelaufbewahrung. Sobald dieses Gerät als
unverzichtbarer Teil Ihres Lebens, es wird weniger Lebensmittel verderben und mehr sparen
a)
Vorkochen, um einzelne Portionen vakuumverpackt aufzubewahren oder
ganze Mahlzeiten. Dieser Vakuumbeutel ist nicht für die Mikrowelle geeignet
oder Kochen im Kochbeutel, verwenden Sie bitte die allgemeine Kochmethode, um
Erhitzen Sie die vakuumverpackten Lebensmittel erneut.
b) Bereiten Sie Lebensmittel für Picknicks und Campingausflüge im Voraus vor oder
Grillen.
c) Vermeiden Sie Gefrierbrand. d)
Verpacken Sie Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Geflügel, Meeresfrüchte und Gemüse
zum Einfrieren oder Kühlen. e)
Verpacken Sie trockene Lebensmittel wie Bohnen, Nüsse und Getreide zur Lagerung
länger.
18. Es ist ideal, Zutaten sowie einzelne Portionen für die
gesundheitsbewusste Menschen, wie z. B. Gewichtsbewusste oder Menschen auf Diät oder
Ernährungsregime mit besonderen Anforderungen.
19. Dieses System kann auch zur Aufbewahrung und zum Schutz anderer Gegenstände verwendet werden: wertvolle
Gegenstände wie Fotos, wichtige Dokumente, Briefmarkensammlungen, Buch
Sammlungen, Schmuck, Karten, Comics usw.; Hardware-Artikel wie
Schrauben, Nägel, Bolzen und Bolzen; Medikamente, Pflaster und andere Erste-Hilfe-
Artikel usw.

Machine Translated by Google

Notiz:

Nach Beendigung der Saugarbeiten lassen Sie die Maschine immer
Deckel offen, Deckel nicht festmachen, da dies die Formdichtungen verformen würde
und die Maschinenfunktion beeinträchtigen.

Informationen zur Lagerung und Sicherheit von Lebensmitteln

Dieser Vakuumierer wird die Art und Weise verändern, wie Sie Lebensmittel kaufen und lagern.
Sobald Sie sich an das Vakuumieren gewöhnt haben, wird es zu einer
unverzichtbarer Bestandteil Ihrer Lebensmittelzubereitung. Bei der Zubereitung und Vakuumierung
Wenn Sie Lebensmittel mit einem Vakuumierer verpacken, gibt es bestimmte Verfahren, die
müssen befolgt werden, um die Qualität und Sicherheit der Lebensmittel zu gewährleisten. Lesen Sie diesen Abschnitt
sorgfältig zu Ihrem Schutz:

1. Chemische Reaktionen des Lebensmittels auf Luft, Temperatur, Feuchtigkeit und Enzyme
   Einwirkung, Wachstum von Mikroorganismen oder Kontamination durch Insekten werden
   zum Verderben von Lebensmitteln führen.
2. Der Hauptgrund für den Verlust von Nährwert, Textur, Geschmack und Gesamtqualität von
   Lebensmitteln ist der Sauerstoff in der Luft. Die meisten Mikroorganismen wachsen
   ist auf Luft angewiesen, denn sie transportiert Feuchtigkeit in Lebensmittel hinein und aus ihnen heraus, es sei denn, sie sind
   durch feuchtigkeitsdichte Verpackung geschützt. Tiefgekühlte Lebensmittel werden
   Gefrierluft führt zu Gefrierbrand.
3. Die Vakuumverpackung entfernt bis zu 90 % der Luft aus dem
   Paket. Es sind ungefähr 21 % Sauerstoff in der Luft, also 90 % Luftentfernung
   hinterlässt in vakuumverpackten Lebensmitteln einen Restsauerstoffgehalt von 2 bis 3 %.
   Der Sauerstoffgehalt liegt bei oder unter 5%, wie Sie wissen, die meisten Mikroorganismen
   werden am Wachstum gehindert
4. Im Allgemeinen gibt es drei Kategorien Mikroorganismen: Schimmel, Hefe und
   Bakterien, sie sind überall vorhanden, aber nur unter bestimmten Bedingungen
   sie können Probleme verursachen.
5. In einer Umgebung mit niedrigem Sauerstoffgehalt oder ohne Feuchtigkeit kann sich Schimmel nicht
   wachsen; Bei Feuchtigkeit, Zucker und gemäßigten Temperaturen kann Hefe mit oder ohne
   Luft wachsen. Kühlung verlangsamt das Wachstum von
   Hefe und Einfrieren stoppt es vollständig; Bakterien können mit oder ohne wachsen

Machine Translated by Google

Luft.

6. Eine der äußerst gefährlichen Bakterienarten ist Clostridium botulinum, und sie können unter den richtigen Bedingungen ohne Luft wachsen: in der Temperaturbereich von 40ÿF bis 115ÿF (4ÿ bis 46ÿ). Die Wachstumsbedingungen sind Lebensmittel ohne Säure, sauerstoffarme Umgebung und Temperaturen höher über einen längeren Zeitraum bei Temperaturen von unter 40ÿF (4ÿC).

7. Gefrorene, getrocknete sowie stark säure-, salz- oder zuckerhaltige Lebensmittel können eine Resistenz gegen Botulinum entwickeln. Nicht-säurehaltige Lebensmittel wie Fleisch, Meeresfrüchte, in Lauge eingelegte Oliven, Geflügel, Fisch, Eier und Pilze; säurearme Lebensmittel, hauptsächlich Gemüse; Zu den mittelsauren Lebensmitteln gehören überreife Tomaten, Zwiebeln, Chilischoten, Feigen und Gurken können leicht mit Botulinum infiziert werden;

8. Es sollte für die kurzfristige Lagerung gekühlt und für die langfristige Lagerung eingefroren werden. für die Lebensmittel, die am anfälligsten für Botulinum sind, und verbrauchen Sie sofort nach dem Erhitzen.

9. Einige getrocknete Lebensmittel wie Mehl und Getreide können Insektenlarven enthalten, wenn nicht vakuumieren, während der Lagerung können Larven schlüpfen und die Lebensmittel verunreinigen. Um zu verhindern, dass Rüsselkäfer und andere Insekten Beim Ausbrüten ist es notwendig, diese Lebensmittel in einer Vakuumverpackung aufzubewahren.

10. **Verderben vermeiden:** Lebensmittel sollten bei niedrigen Temperaturen gelagert werden, denn nur wenige Ohne Luft könnten die Mikroorganismen wachsen.

11. Wenn die Temperatur im Kühlschrank über 40ÿF (4ÿC) steigt (besonders bei über längere Zeiträume), wird es das Wachstum schädlicher Mikroorganismen, daher sollten wir die Temperatur bei 40ÿF (4ÿC) halten oder unten.

12. Wenn die Temperatur im Gefrierschrank 0ÿF (-17ÿC) oder niedriger ist, ist es geeignet Bei gelagerten Lebensmitteln tötet das Einfrieren zwar keine Mikroorganismen ab, verzögert aber ihr Wachstum.

13. Die Lagertemperatur im Vakuum beeinflusst die Haltbarkeit von getrockneten Lebensmitteln. Die Haltbarkeit verlängert sich bei jedem Temperaturabfall um 10 °C (18 °F) um das Drei- bis Vierfache.

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

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

Machine Translated by Google

2. Verderbliche Lebensmittel nach dem Verpacken kühlen oder einfrieren sofort. Lassen Sie sie nicht bei Raumtemperatur liegen.
3. Vakuumverpackung erhöht die Haltbarkeit von trockenen Lebensmitteln. Lebensmittel, die haben einen hohen Fettgehalt entwickeln ranzig durch Sauerstoff und Wärme Temperatur. Vakuumverpackung verlängert die Haltbarkeit von Lebensmitteln wie wie Nüsse, Kokosnuss oder Getreide. An einem kühlen, dunklen Ort aufbewahren.
4. Vakuumverpackung verlängert die Haltbarkeit von Obst und Gemüse nicht wie Äpfel, Bananen, Kartoffeln und Wurzelgemüse, es sei denn vor dem Vakuumverpacken geschält.
5. Gemüse wie Brokkoli, Blumenkohl und Kohl geben Gase ab wenn sie frisch vakuumverpackt für die Kühlung sind. Zur Zubereitung dieser Lebensmittel zum Vakuumieren, Blanchieren und Einfrieren.

ALLGEMEINE REGELN ZUR LEBENSMITTELSICHERHEIT

Die Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit basieren auf wissenschaftlichen Studien sowie auf Sinn. Die folgenden Regeln und wichtige Lebensmittelsicherheit und optimale Lagerung von Lebensmitteln.

1. Verderbliche Lebensmittel sofort verzehren, wenn Sie sie erhitzt, aufgetaut oder ungekühlt aufbewahrt haben.
2. Nach dem Öffnen von Konserven oder kommerziell vakuumverpackten Lebensmitteln, Sie können erneut vakuumverpackt werden. Befolgen Sie die Anweisungen, um Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und erneut vakuumierte Pakete ordnungsgemäß lagern.
3. Tauen Sie Lebensmittel nicht in heißem Wasser oder über andere Wärmequellen auf. unabhängig davon, ob sie vakuumverpackt sind oder nicht.
4. Verzehren Sie keine Lebensmittel, die verderblich sind und bei Zimmertemperatur für mehr als ein paar Stunden. Dies ist besonders wichtig, wenn sie mit einer dicken Soße zubereitet wurden, in einem Vakuum Paket oder in einer Umgebung mit niedrigem Sauerstoffgehalt.
5. Verteilen Sie Vakuumverpackungen gleichmäßig im Kühlschrank oder Gefrierschrank, um die Temperatur von Lebensmitteln schnell abzukühlen.

Machine Translated by Google

REINIGUNG UND WARTUNG

Vakuumierer

1. Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Stecker aus der Steckdose.
2. Nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
3. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuermittel zur Reinigung des Geräts, da diese wird die Oberfläche zerkratzen.
4. Verwenden Sie ein mildes Geschirrspülmittel und ein warmes, feuchtes Tuch zum Abwischen Speisereste oder um Komponenten herum.
5. Vor erneuter Verwendung gründlich trocknen.

Hinweis: *Die Schaumstoffdichtungen um die Vakuumkammer sollten getrocknet werden gründlich vor dem Zusammenbau, beim Zusammenbau ist vorsichtig um Schäden zu vermeiden, und montieren Sie in der Originalposition Stellen Sie sicher, dass kein Vakuum austritt.*

Vakuumbeutel

1. Waschen Sie die Beutel in warmem Wasser mit einem milden Geschirrspülmittel
2. Wenn Sie die Beutel in der Spülmaschine waschen, drehen Sie sie um und breiten Sie sie aus. über dem oberen Korb der Geschirrspülmaschine, so dass die gesamte Oberfläche dem Waschwasser.
3. Vor der Wiederverwendung gründlich trocknen.

WICHTIG: *Um mögliche Krankheiten zu vermeiden, verwenden Sie Beutel nicht wieder nach der Lagerung von rohem Fleisch, rohem Fisch oder fettigen Lebensmitteln. Verwenden Sie keine Beutel wieder, die in der Mikrowelle erhitzt wurden. oder gekocht.*

Zubehör

Das gesamte Staubsaugerzubehör in warmem Wasser mit einem milden Geschirrspülmittel reinigen.

Seife, aber tauchen Sie die Abdeckung nicht in Wasser.

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

Lagerung Ihres Vakuumierers:

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

Machine Translated by Google

2. Denken Sie daran, sicherzustellen, dass der Deckel des Geräts entriegelt ist, wenn bei Nichtgebrauch und Lagerung. Halten Sie die Abdeckung verschlossen, da dies die Schaumdichtungen verursachen Undichtigkeiten.

WARTUNGSKIT-ANLEITUNG

ÿ **Dichtung austauschen:**

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. Mit den Fingern in der Rille verschließen, bis es fertig ist.

7. Setzen Sie eine neue Dichtung in die Nut des Acryl-Vakuumdeckels ein. Mit den Fingern in der Rille verschließen, bis es fertig ist.

ÿ **Ersetzen 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. Nehmen Sie an beiden Enden des Teflonbandes, das die Heizleiste bedeckt, Element mit dem Fingernagel oder einem scharfkantigen Gegenstand leicht anheben. Fassen Sie das Nehmen Sie das lose Ende ab und ziehen Sie das Teflonband langsam über sich selbst zurück, bis es vollständig entfernt ist.

6. Entfernen Sie die Schutzfolie von einem neuen breiten Streifen Teflonband für die Seal Bar Heizelement. Achten Sie darauf, dass das Teflonband nichts berührt. einschließlich sich selbst, während die Klebeseite freiliegt.

7. Halten Sie in jeder Hand ein Ende des Teflonbandes. Kleben Sie das linke Ende des Befestigen Sie Teflonband an der flachen Stelle der Kunststoff-Vakuumkammer links vom Heizelement der Siegelleiste. Tragen Sie das Teflonband von links nach rechts über die Seal Bar Heizelement bis fertig. Stellen Sie sicher, dass es keine Falten gibt oder Falten im Teflonband nach dem Aufbringen. Das Teflonband sollte die Heizelement für Siegelleiste.

Machine Translated by Google

FEHLERBEHEBUNG

Beim Versuch, eine Vakuumverpackung herzustellen, passiert nichts.

1. Überprüfen Sie, ob das Netzkabel fest in der Steckdose sitzt.
2. Überprüfen Sie, ob der Schalter auf „o“ steht.
3. Untersuchen Sie das Netzkabel auf etwaige Beschädigungen.
4. Prüfen Sie, ob die Steckdose funktioniert, indem Sie ein anderes Gerät anschließen.
5. Drehen Sie die Sicherungskappe ab und schauen Sie dann in das durchsichtige Rohr, um zu sehen, ob die Sicherung
   Wenn die Sicherung dunkel ist, muss sie durch eine neue ersetzt werden.
   Standard-10-Ampere-Bussicherung.
6. Wenn Ihr Gerät einen Betriebsartenschalter hat, stellen Sie sicher, dass dieser auf die richtige
   Modus. Siehe die obige Bedienungsanleitung
7. Stellen Sie sicher, dass der Beutel richtig in der Vakuumkammer und darunter platziert ist
   der Lufteinlass.

Die Luft wird nicht vollständig aus dem Beutel entfernt:

1. Um richtig zu verschließen, sollte das offene Ende des Beutels vollständig im Inneren liegen
   Vakuumkammerbereich.
2. Überprüfen Sie den Dichtungsstreifen und die Schaumstoffdichtung unter dem Deckel auf Schmutz und
   Position. Stellen Sie sicher, dass die Schaumstoffdichtungen nicht brechen oder sich verformen.
   sowohl auf der Abdeckung als auch auf der Basis rund um die Vakuumkammer. Sauber abwischen
   und glätten Sie sie wieder an ihren Platz.
3. Der Vakuumbeutel kann undicht sein. Um dies zu testen, verschließen Sie den Beutel mit etwas Luft darin,
   in Wasser tauchen und Druck ausüben. Blasen deuten auf ein Leck hin. Wieder verschließen
   oder verwenden Sie eine andere Tasche.
4. Verwenden Sie nur den speziellen Vakuumbeutel mit Vakuumkanälen von
   der Hersteller.
5. Undichtigkeiten entlang der Versiegelung, die durch Falten, Schmutzkrümel, Fett oder Flüssigkeiten verursacht
   werden können. Öffnen Sie den Beutel erneut, wischen Sie die Oberseite des Beutels innen ab und
   Glätten Sie es entlang des Dichtungsstreifens, bevor Sie es erneut verschließen.

Die Maschine schaltet nach dem Vakuumieren nicht ab:

1. In dieser Maschine ist ein Vakuumdrucksensor eingebaut. Die Maschine
   wird nicht automatisch versiegeln, wenn der Vakuumdruck im Beutel
   erreicht den vorgegebenen Vakuumdruck nicht. Überprüfen Sie

Machine Translated by Google

Dichtleiste und Schaumstoffdichtung unter dem Deckel auf Schmutz und korrekte Position. Wischen Sie sie sauber, glätten Sie sie wieder und versuchen Sie es erneut.

2. Stellen Sie sicher, dass die Schaumstoffdichtungen an beiden den Deckel und den Boden um die Vakuumkammer. Nehmen Sie ihn aus die Nut, waschen und trocknen Sie es gründlich; oder ersetzen Sie es durch ein neues Dichtung (erhalten Sie diese dort, wo Sie sie gekauft haben, oder in Ihrem nächstgelegenen Servicecenter).

3. Der Vakuumbeutel kann undicht sein. Um dies zu testen, verschließen Sie den Beutel mit etwas Luft darin, in Wasser tauchen und Druck ausüben. Blasen deuten auf ein Leck hin. wieder verschließen oder verwenden Sie eine andere Tasche.

4. Undichtigkeiten entlang der Versiegelung, die durch Falten, Schmutzkrümel, Fett oder Flüssigkeiten aus dem Beutel verursacht werden können. Beutel erneut öffnen, die Oberseite der Innenseite abwischen Beutel und glätten Sie ihn entlang des Siegelstreifens, bevor Sie ihn erneut verschließen.

Nach dem Verschließen ist wieder Luft in den Beutel gelangt.

1. Undichtigkeiten entlang der Versiegelung, die durch Falten, Schmutzkrümel, Fett oder Flüssigkeiten verursacht werden können. Öffnen Sie den Beutel erneut, wischen Sie die Oberseite des Beutels ab und Glätten Sie es entlang des Dichtungsstreifens, bevor Sie es erneut verschließen.

2. Die Freisetzung natürlicher Gase oder Fermentation aus Lebensmitteln (wie frischem Obst und Gemüse) auftreten. Öffnen Sie die Tüte, wenn Sie glauben, dass das Essen begonnen hat Lebensmittel verderben und wegwerfen. Fehlender Kühlschrank oder schwankende Temperaturen Im Kühlschrank können Lebensmittel verderben. Wenn die Lebensmittel nicht verderben, können sie verderben. Essen Sie das Essen sofort.

3. Überprüfen Sie den Beutel auf Löcher oder Löcher, durch die sich der Vakuumieren. Verpacken Sie keine harten Gegenstände mit scharfen Spitzen (wie Knochen oder Risse in Nussschalen). Polstern Sie scharfe Kanten im Inhalt des Tüte mit Papiertüchern.

Der Beutel schmilzt:

Sollte sich der Siegelstreifen oder das Siegelelement überhitzen und den Beutel schmelzen, Es kann notwendig sein, den Deckel anzuheben und den Dichtungsstreifen oder die Heizung Lassen Sie das Element einige Minuten abkühlen.

Machine Translated by Google

Der Behälter saugt nicht:

1. Stellen Sie sicher, dass der Adapter sowohl am Gerät als auch am
   den Kanister fest.
2. Prüfen Sie, ob sich der Knopf des Kanisters in der Position „Versiegeln“ befindet.
3. Drücken Sie die Deckel ODER auf den Schlauchadapter ganz am Anfang
   Staubsaugen, um ein Auslaufen der Deckeldichtung zu vermeiden …
4. Überprüfen Sie, ob es erhebliche Schäden oder Zerschläge gibt, wenn ja, ändern Sie es
   für ein Neues.
5. Überprüfen Sie die Funktion des Vakuumierers.
6. Stellen Sie sicher, dass der Rand des Kanisters sauber genug ist. Wenn alle oben genannten
   Situationen ausgeschlossen sind, kontaktieren Sie bitte mit dem benannten Service
   Agentur.



ENTSORGUNG DES GERÄTS



UMWELTSCHUTZ

Am Ende der Lebensdauer Ihres Produkts sollte es in eine speziell angepasste Abfallrecyclingzentrum.

UMWELTSCHUTZ AN ERSTER STELLE

1. Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses
   Das Produkt darf nicht als Haushaltsmüll entsorgt werden. Es sollte stattdessen
   an der entsprechenden Sammelstelle für das Recycling von
   elektrische und elektronische Geräte.
2. Durch die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts tragen Sie dazu bei,
   mögliche negative Folgen für die Umwelt und den Menschen
   Gesundheit, die sonst durch unsachgemäße Abfälle verursacht werden könnten

Machine Translated by Google

Handhabung dieses Produkts.Weitere Informationen über die
Recycling dieses Produkts, Bitte kontaktieren Sie Ihre Gemeindeverwaltung oder
Ihr Hausmüll-Entsorgungsdienst.

RICHTLINIEN ZUR LEBENSMITTELKONSERVIERUNG

Einstufung	Lebensmittel	Temperatur	Normal Erhaltung	Vakuum Erhaltung
Kältemittel	Frisches rohes Fleisch	5±3ÿ	2ÿ3 Tage	8ÿ9 Tage
	Frischer Fisch/Meeresfrüchte	5±3ÿ	1ÿ3 Tage	4ÿ5 Tage
	Gekochtes Fleisch	5±3ÿ	4ÿ6 Tage	10ÿ14 Tage
	Gemüse	5±3ÿ	3ÿ5 Tage	7ÿ10 Tage
	Obst	5±3ÿ	5ÿ7 Tage	14ÿ20 Tage
	Eier	5±3ÿ	10ÿ15 Tage	30ÿ50 Tage
Gefroren	Fleisch	–16—20 °C	3ÿ5 Monate	ÿ1Jahre
	Fisch	–16—20 °C	3ÿ5 Monate	ÿ1Jahre
	Meeresfrüchte	–16—20 °C	3ÿ5 Monate	ÿ1Jahre
Normal Zustand	Brot	25±2ÿ	1ÿ2 Tage	6ÿ8 Tage
	Keks	25±2ÿ	4ÿ6 Monate	ÿ1Jahre
	Reis/Mehl	25±2ÿ	3ÿ5 Monate	ÿ1Jahre
	Erdnuss/Gemüse	25±2ÿ	3ÿ6 Monate	ÿ1Jahre
	Medizinisches Material	25±2ÿ	3ÿ6 Monate	ÿ1Jahre
	Tee	25±2ÿ	5ÿ6 Monate	ÿ1Jahre

Machine Translated by Google

Machine Translated by Google

Machine Translated by Google

VS5164 SIGILLATRICE SOTTOVUOTO

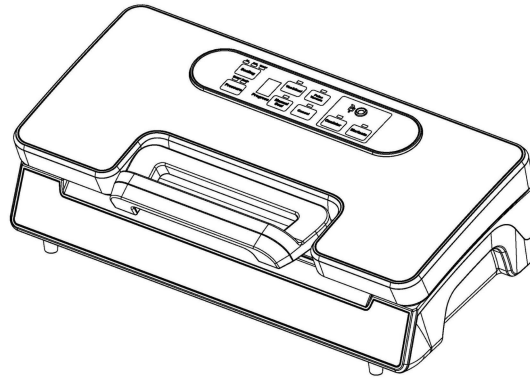
ISTRUZIONI

Machine Translated by Google

VS5164 VUOTO

SIGILLANTE

VS5164



Machine Translated by Google

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

Quando si utilizza questo apparecchio elettrico, adottare le precauzioni di sicurezza dovrebbero essere sempre osservati, compresi i seguenti:

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 scollegare dalla presa quando non in uso o prima della pulizia.
3. Questo apparecchio non è un giocattolo, quando utilizzato da bambini o in loro prossimità, attenzione è necessaria e riporre questo apparecchio in un luogo sicuro, fuori dalla alla portata dei bambini.
4. Non utilizzare sacchetti o accessori non consigliati o indicati e non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quello previsto.
5. Interrompere immediatamente l'uso della macchina se il cavo è danneggiato e farlo sostituire sostituito da un professionista.
6. Tenere lontano dalle parti in movimento.
7. Non toccare l'elemento di tenuta caldo situato sul bordo della parte superiore alloggiamento di questa macchina. È caldo e potrebbe ustionarsi.
8. Non tentare di riparare l'apparecchio da soli.
9. Non utilizzare l'apparecchio se è caduto o sembra danneggiato.
10. Evitare di fare quanto segue: tirare o trasportare dal cavo, usare il cavo come maniglia, chiudere una porta sul cavo o tirare il cavo attorno a spigoli o angoli taglienti. Non utilizzare l'apparecchio sopra il cavo o quando il cavo/la spina sono bagnati.
11. Tenere lontano da gas caldo, 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 classificazione pari o superiore alla classificazione di questo apparecchio.
13. Quando scollegato, per evitare lesioni, scollegare afferrando il la spina, non il cavo.

Machine Translated by Google

14. Prima di collegare l'apparecchio o di azionarlo, assicurarsi che le mani siano asciutte.
e sicuro compiere le azioni.
15. Quando è in posizione "ON" o di lavoro, posizionarsi sempre su una superficie stabile,
come un tavolo o un bancone.
16. Non è necessario utilizzare alcun lubrificante, come oli lubrificanti o acqua, su questo
apparecchio.
17. Non immergere nessuna parte di questo apparecchio, il cavo di alimentazione o la 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, in ambienti chiusi.
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 prive
di esperienza e conoscenza se hanno ricevuto supervisione o
istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendere
i pericoli connessi.
20. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'
apparecchio.
21. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore,
dal suo agente di assistenza o da persone ugualmente qualificate per evitare pericoli.
22. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza
supervisione.

ATTENZIONE:

SALVA QUESTE ISTRUZIONI
SOLO PER USO DOMESTICO
AB:1 MIN PER CICLO

Machine Translated by Google

COSTRUZIONE E FUNZIONI

1.Vuoto e sigillo:

ÿ *In modalità stand-by* avvia il funzionamento automatico di aspirazione del sacchetto e poi sigilla automaticamente il sacchetto quando il vuoto è completo;

2.Vuoto a impulsi:

Premere questo pulsante e l'apparecchio inizia ad aspirare; se si annulla, si ferma. Questo il processo può essere ripetuto. Quindi premere "sigillatura manuale" quando si soddisfa il desiderato pressione, girare per sigillare. Pressione diversa a seconda del tipo di cibo può essere scelto.

3. Tempo di sigillatura:

Tre impostazioni per scegliere il tempo migliore per la sigillatura dei sacchetti

ÿ ***Pulsante di asciugatura :*** *per borse e articoli asciutti senza umidità, con un riscaldamento più breve tempo di sigillatura;*

ÿ ***Pulsante umido:*** *per sacchetti bagnati o alimenti con poca umidità, con calore umido tempo di sigillatura.*

ÿ ***Pulsante esteso:*** *per sacchetti bagnati o alimenti con molta umidità, con un tempo di termosaldatura prolungato.*

ÿ *L'impostazione predefinita è Normale per sacchetti asciutti e tempi di sigillatura più brevi.*

4.Pressione :

Due pulsanti per la scelta di diverse pressioni del vuoto:

ÿ *Pulsante normale: per la conservazione di oggetti normali in normale pressione di vuoto;*

ÿ *Pulsante delicato: per conservare alcuni oggetti morbidi e frantumabili dove è necessario meno vuoto è desiderata la pressione.*

ÿ *L'impostazione predefinita è pressione del vuoto normale ed elevata.*

5. Contenitore:

Per iniziare l'aspirazione di contenitori, coperchi di barattoli, tappi per vino o altro accessori tramite un tubo flessibile.

Machine Translated by Google

6. Sigillo manuale:

Questo pulsante fornisce due funzioni:

ÿ *Per sigillare l'estremità aperta di un sacchetto senza aspirare l'aria, utilizzato per realizzare un borsa da un rotolo di sacchetti;*

ÿ *Quando è in funzione la funzione automatica "Vuoto e sigillatura", questo pulsante arresta la pompa del motore e inizia immediatamente a sigillare il sacchetto in modo che meno la pressione del vuoto all'interno del sacchetto può essere controllata dall'operatore per evitare schiacciamento per oggetti delicati.*

7. Marinare:

Premere per marinare il cibo in una ciotola per marinatura.

8. Annulla:

ÿ *In condizioni di lavoro (operazioni di vuoto o di sigillatura),* arresta il macchina.

9.Porta tubo:

Per inserire il tubo per la tanica e il tappo del vino prima operazioni di "marinatura" o "conservazione".

10.Progresso:

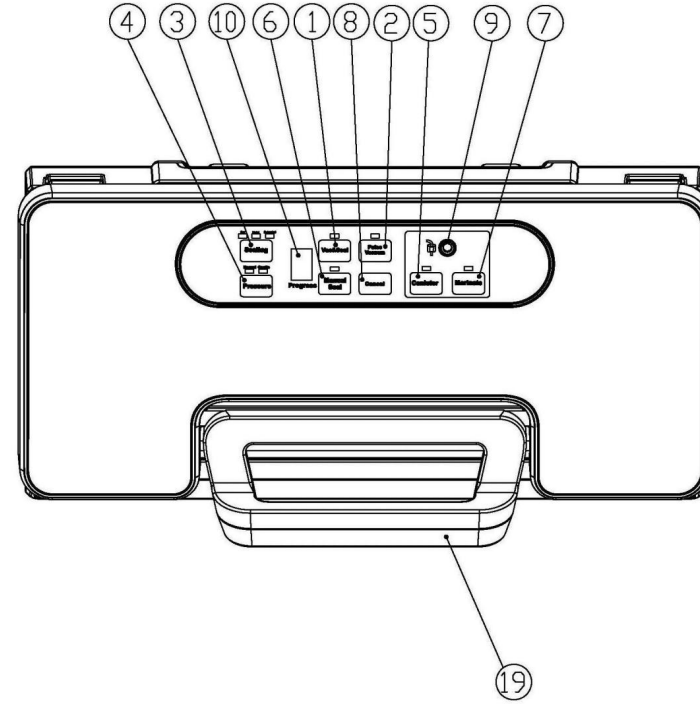
Questo è l'apparato di visualizzazione numerica e fornisce due funzioni

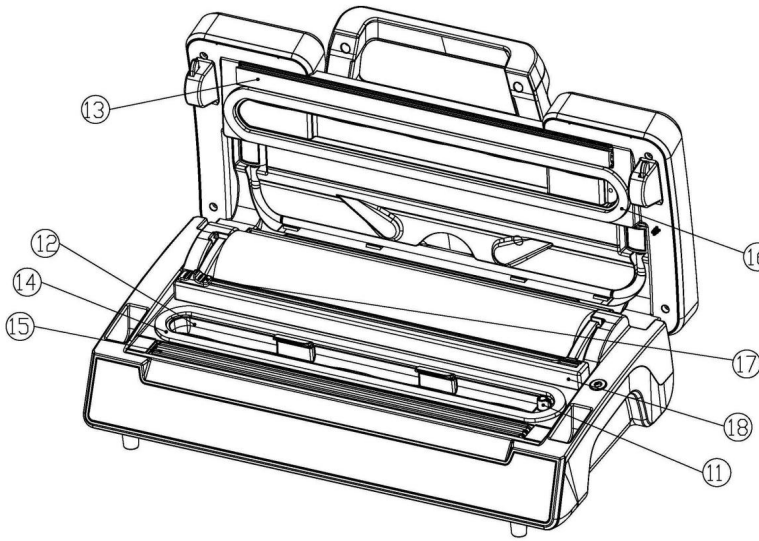
- *mostrare che il progresso dell'aspirazione*
- *Indica che il dispositivo è acceso e il coperchio è chiuso. Quando il LED tremola, attendere che si accenda normalmente, quindi è possibile procedere con l'operazione successiva.*

11. Presa d'aria:

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

Machine Translated by Google





Machine Translated by Google

12.Camera a vuoto:

Posizionare l'estremità aperta del sacchetto all'interno della camera, aspirare l'aria del sacchetto e raccoglie eventuali liquidi in eccesso dal sacchetto.

13. Striscia di tenuta:

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

14. Guarnizione inferiore:

Tenere lontana l'aria formando una camera a vuoto con la guarnizione superiore la camera a vuoto. Pulirla e asciugarla o sostituirla quando è distorto o rotto.

.15. Elemento di tenuta:

Elemento riscaldante rivestito in teflon che è caldo e sigilla il sacchetto.

16. Guarnizione superiore:

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

17. Taglierina per sacchetti:

Premere e far scorrere in una direzione o nell'altra per tagliare le borse nella misura desiderata misurare.

18. Supporto per taglierina:

Sostieni la fresa per farla scorrere

19.Maniglia anteriore:

Premere verso il basso per bloccare il coperchio. E oscillare per aprire il coperchio.

Machine Translated by Google

ISTRUZIONI PER L'USO

I. Realizzazione di una borsa con rotolo di borsa

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

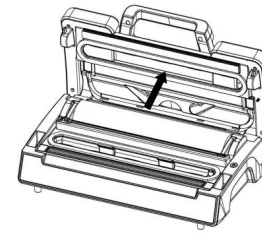


Figura 1

2. Assicurarsi che il tagliaborse sia su un'estremità del porta-taglierina, quindi posizionare il porta-taglierina sul retro ***- Fig.2***

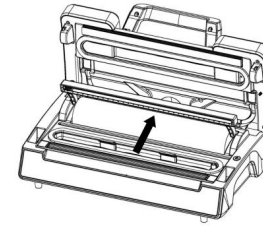


Figura 2

3. Estrarre la borsa alla lunghezza desiderata – ***Fig.3***

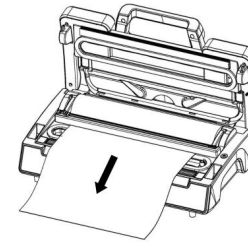


Figura 3

4. Appoggiare il taglierino e assicurarsi che sia nel punto giusto dei sacchetti, quindi far scorrere il taglierino da un'estremità all'altra per tagliare il sacchetto - ***Fig.4***

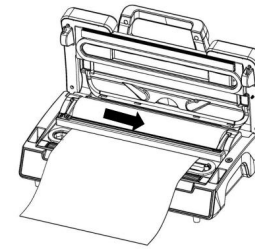


Figura 4

Machine Translated by Google

5. Posizionare un'estremità del sacchetto sopra l'elemento di tenuta nel dispositivo di fissaggio del sacchetto - ***Fig.5***

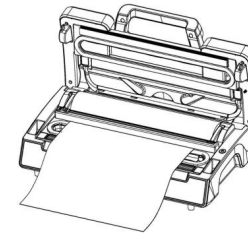


Figura 5

6. Chiudere il coperchio superiore e premere con forza fino a sentire lo scatto in posizione su entrambi i lati – ***Fig.6***

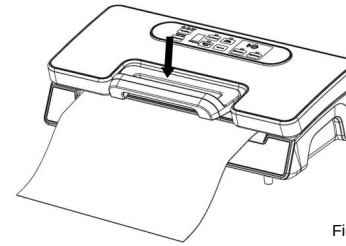


Figura 6

7. Premere il pulsante "Manual Seal" per avviare la sigillatura le borse ***-Fig.7***

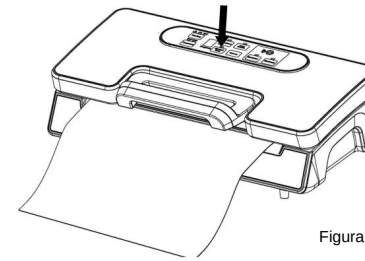


Figura 7

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

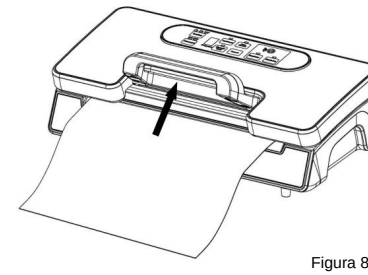


Figura 8

Machine Translated by Google

II. Confezionamento sottovuoto con sacchetto

1. Metti gli articoli all'interno del sacchetto. Usa solo i sacchetti per sottovuoto appositamente progettati da noi forniti con canali per il vuoto.

2. Pulisci e raddrizza l'estremità aperta della borsa, assicurati che non ci sia polvere o pieghe o increspature.

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

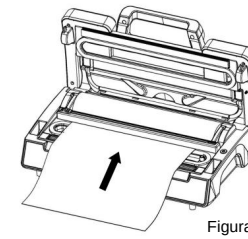


Figura 1

4. Abbassare il coperchio superiore e premere la maniglia anteriore per bloccare il coperchio superiore.- ***Fig.2***

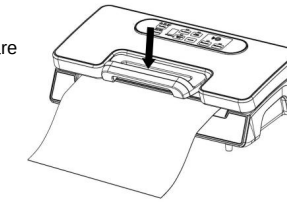


Fig.2

5. Controllare lo stato del LED di "Pressione" e "sigillatura" per confermare il tempo di sigillatura in base allo stato di umidità degli articoli confezionati (esteso/umido/asciutto) e alla pressione del vuoto desiderata (normale/ delicata) in base al tipo di alimento;

6. Quindi premere il pulsante Vac&Seal, l'unità inizia a sottovuoto e sigillerà automaticamente il sacchetto - ***Fig. 3***

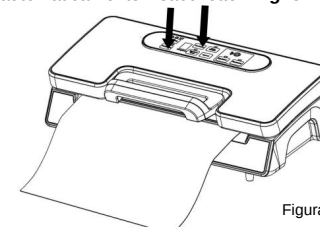


Figura 3

NOTA: *Questo prodotto fornisce una pressione del vuoto molto elevata durante il confezionamento sottovuoto con un sacchetto, per evitare lo schiacciamento dell'articolo delicato a causa dell'elevata pressione del vuoto, osservare lo stato della pressione del vuoto all'interno del sacchetto e commutare la pressione del vuoto quando viene raggiunta. La pompa “ Pulsante “MANUALE SEAL” immediatamente quando il valore desiderato si fermerà e cambierà per sigillare a caldo il sacchetto.*

Machine Translated by Google

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



Figura 4

NOTA:

ÿ *Per ottenere il miglior effetto di tenuta, è meglio lasciare raffreddare l'apparecchio per 1 minuto prima di riutilizzarlo. Eliminare eventuali liquidi o alimenti in eccesso residuo nella camera a vuoto dopo ogni confezionamento del sacchetto.* ÿ *Non sigillare uno dopo l'altro in modo continuo per evitare il surriscaldamento del elemento di tenuta. La macchina rifiuterà se questo pulsante "sigillo" è attivato entro 15 secondi dall'ultima attivazione.*

ÿ *Il tuo elettrodomestico può funzionare solo con i sacchetti specifici da noi forniti. Non tentare di utilizzare altri sacchetti non destinati al vuoto imballaggio.* ÿ

Tagliare il sacchetto in verticale con le forbici per aprirlo e sigillarlo.

ÿ. Confezionamento sottovuoto con un sacchetto utilizzando 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 sacchetto .* allentare il Pulse Vacuum pulsante *immediatamente quando viene raggiunta la pressione del vuoto desiderata.--* ***Fig 1***

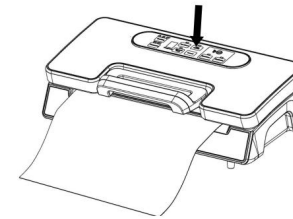


Figura 1

Machine Translated by Google

2. Premere il pulsante Sigillatura manuale una volta completata l'aspirazione,
l'unità inizia a sigillare automaticamente il sacchetto—Fig.2

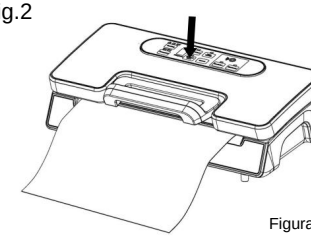


Figura 2

ÿ. Confezionamento sottovuoto in un contenitore e ciotola sottovuoto

1. Pulire il coperchio e la base del contenitore e assicurarsi che siano puliti e asciutti.

2. Metti gli articoli nel contenitore e non riempirlo troppo in modo che il coperchio possa essere a buon contatto con il bordo della ciotola del contenitore. Pulisci il bordo del coperchio del contenitore e la guarnizione inferiore del coperchio del contenitore;

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



Figura 1

4. Controllare lo stato del LED di "Pressione"
e assicurati che sia impostato su "Normale";

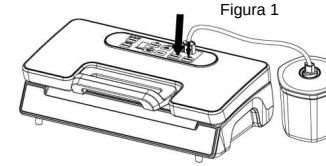


Figura 2

5. Premere il pulsante del contenitore per iniziare l'aspirazione – ***Fig.*** 2. Per assicurarsi che non vi siano perdite d'aria tra il coperchio e il contenitore, usare la mano per spingere verso il basso il coperchio all'inizio del lavoro di aspirazione. La macchina si fermerà automaticamente quando verrà raggiunta una pressione di vuoto sufficiente.

6. Estrarre subito il tubo flessibile dal contenitore o dalla ciotola una volta completato il lavoro.

Nota: quando si mette sottovuoto cibo umido, l'umidità verrà immagazzinata nell'adattatore. Ricordarsi di pulire l'adattatore se c'è acqua prima

Machine Translated by Google

passare l'aspirapolvere.

Aprire il contenitore dopo il confezionamento sottovuoto

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

Nota:

ÿ *All'inizio del confezionamento sottovuoto in un contenitore o in un contenitore sottovuoto ciotola, premere leggermente verso il basso il coperchio o l'adattatore del tubo per assicurarsi che non allentare il tubo e per evitare perdite d'aria attraverso lo spazio tra il coperchio e il bordo superiore del contenitore per alcuni secondi.* ÿ

Per testare il vuoto, tirare semplicemente il coperchio. Non deve muoversi;

ÿ *Diversi contenitori sono disponibili sul mercato e anche da Bigland. la procedura di funzionamento sarà leggermente diversa. Si prega di fare riferimento al singolo manuale per il contenitore specifico.*

ÿ. Marinare la carne con una ciotola per marinatura

1. Estrarre l'accessorio del tubo flessibile dalla copertura interna, inserirlo nella porta del contenitore su unità e il foro centrale del coperchio del contenitore – ***Fig. 1***

2. Controllare lo stato del LED di "Pressione" per confermare la pressione del vuoto desiderata (Normale/Delicato) a seconda del tipo di alimento. L'opzione predefinita è la modalità Normale.

3. Premere il pulsante Marinate per iniziare a lavorare – ***Fig.*** 2.

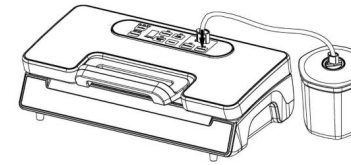
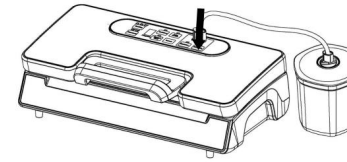


Figura 1



La spia luminosa brilla durante il percorso. Rilascerà aria automaticamente dopo aver terminato il vuoto, questo è per 1 ciclo di lavoro, questa macchina totalizzerà lavorando per 5 cicli. Ci vogliono circa 6 minuti per completare il processo.Fig.2

Machine Translated by Google

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

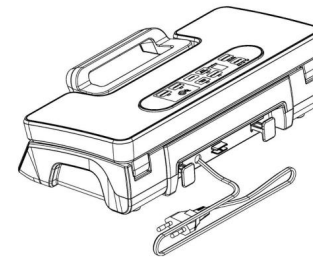
Nota: ÿ

All'inizio del confezionamento sottovuoto in un contenitore, premere leggermente verso il basso il coperchio del contenitore o l'adattatore del tubo per garantire che il tubo non si allenti e per evitare perdite d'aria attraverso lo spazio tra il coperchio e il bordo superiore del contenitore per alcuni secondi.

ÿ *Per testare il vuoto, basta tirare il coperchio. Non deve muoversi;* ÿ *Non premere alcun pulsante per interferire con l'intero processo*

ÿ.Scatola portacavi

1. Quando non si utilizza la macchina, riporre il cavo di alimentazione nella scatola di immagazzinaggio che si trova sul retro della macchina. Non avvolgere il cavo attorno all'apparecchio.



Suggerimenti per ottenere le migliori prestazioni di aspirazione

1. Non mettere troppa roba nel sacchetto: lascia abbastanza spazio vuoto nell'estremità aperta del sacchetto in modo che il sacchetto possa essere posizionato nell'area della camera a vuoto senza creare pieghe o increspature; 2. Non bagnare l'estremità aperta del sacchetto. I sacchetti bagnati causeranno difficoltà a sigillare a caldo in modo ermetico. Se il cibo ha umidità o il sacchetto è bagnato, puoi scegliere la funzione "Umido" che è progettata per un tempo di sigillatura più lungo e sigilla meglio i sacchetti bagnati.
3. Pulire e raddrizzare l'estremità aperta del sacchetto prima di sigillarlo. Assicurarsi che non rimanga nulla sulla zona aperta del sacchetto, non devono apparire grinze o linee sgualcite sul pannello aperto, oggetti estranei o sacchetti sgualciti potrebbero rendere difficile la sigillatura ermetica.
4. Non lasciare troppa aria all'interno del sacchetto. Premere il sacchetto per consentire ulteriore

Machine Translated by Google

l'aria fuoriesca dal sacchetto prima di aspirarlo. Troppa aria all'interno del
la borsa aumenta il carico della pompa del vuoto e può causare il motore
potenza insufficiente per aspirare tutta l'aria contenuta nel sacco.

5. Non confezionare sottovuoto oggetti con punte affilate come lische di pesce e
gusci duri! Le punte affilate potrebbero penetrare e strappare la borsa! Potresti voler
utilizzare un contenitore al posto di una borsa per conservare tali oggetti.

6. Si consiglia di sigillare sottovuoto un sacchetto entro 1 minuto per consentire all'apparecchio
riprendere abbastanza.

7. Se non si raggiunge il vuoto richiesto per qualche motivo sconosciuto, il
il sistema di aspirazione si spegnerà automaticamente dopo 60 secondi, in questo caso
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,
toglietelo, lavatelo e asciugatelo accuratamente, oppure sostituitelo 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, intasando la pompa e danneggiando l'apparecchio. Per evitare
questo, congelare prima gli alimenti umidi e succosi prima di sigillare i sacchetti o posizionare un
tovagliolo di carta piegato vicino alla parte superiore interna del sacchetto. Per polvere o
alimenti a grana fine, evitare di riempire troppo le borse. Si può anche mettere un caffè
filtrare all'interno prima del confezionamento sottovuoto.

10. Precongelare la frutta e sbollentare la verdura prima di confezionarla sottovuoto per
risultati migliori.

11. I liquidi devono essere raffreddati prima del confezionamento sottovuoto. I liquidi caldi
bolle verso l'alto e sopra la parte superiore del barattolo quando confezionato sottovuoto. Nota: un barattolo
l'accessorio è necessario per sigillare i barattoli.

12. Conservare gli alimenti deperibili nel congelatore o nel 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 mettere sottovuoto). Congelare
la borsa e usarla come ghiaccio nella borsa frigo o come impacco di ghiaccio per infortuni sportivi.

14. Molti alimenti vengono venduti preconfezionati in sacchetti sottovuoto commerciali come
formaggi e salumi. Ora puoi mantenere il gusto e la freschezza
di questi alimenti, riconfezionandoli con i sacchetti sottovuoto dopo l'
sono stati aperti sacchetti confezionati commercialmente.

Machine Translated by Google

15. Articoli per mutandine come farina, riso, misti per torte e pancake, rimangono tutti più fresco più a lungo se confezionato sottovuoto. Noci e condimenti mantengono il loro sapore senza che diventino rancidi.
16. Per gli oggetti con punte e bordi affilati, come ossa o pasta secca, imbottire i bordi con carta assorbente per evitare che forino il sacchetto.
17. Ci sono molti usi non alimentari per il confezionamento sottovuoto. Continua a fare campeggio forniture come fiammiferi, kit di pronto soccorso e indumenti, puliti e asciutti. Tenere razzi di segnalazione per emergenze automobilistiche pronti. Tieni argento e oggetti da collezione intatto. 1. La funzione principale di questo elettrodomestico è quella di conservare un'ampia tipo di alimenti per freschezza, più a lungo, sapore e praticità. In generale, il confezionamento sottovuoto mantiene il cibo fresco fino a tre volte più a lungo di altri metodi tradizionali di conservazione degli alimenti. Una volta questo elettrodomestico come un parte indispensabile della tua vita, ridurrà il deterioramento del cibo e risparmierai di più denaro.

    a) Cucinare in anticipo per sigillare sottovuoto e conservare porzioni individuali o pasti completi. Questo sacchetto sottovuoto non è consigliato per microonde o cottura in busta, utilizzare il metodo di cottura generale per riscaldare nuovamente gli alimenti sottovuoto.

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

    c) Eliminare le bruciature da congelamento. d) Confezionare alimenti come carne, pesce, pollame, frutti di mare e verdure per congelare o refrigerare. e) Confezionare alimenti secchi, come fagioli, noci e cereali, per conservarli più a lungo.

18. È ideale preconfezionare gli ingredienti e anche le porzioni individuali per il attenti alla salute, come coloro che sono attenti al peso o a dieta o regimi nutrizionali con esigenze particolari.
19. Questo sistema può essere utilizzato anche per conservare e proteggere altri oggetti: 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 prodotti di pronto soccorso articoli, ecc.

Machine Translated by Google

Nota:

Dopo aver terminato il lavoro di aspirazione, lasciare sempre la macchina coperchio aperto, non fissare il coperchio, si deformeranno le guarnizioni di forma e influenzano 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 preparazione del cibo. Quando si prepara e si sottovuoto confezionare gli alimenti utilizzando la macchina sottovuoto, ci sono alcune procedure che devono essere seguite per garantire la qualità e la sicurezza degli alimenti. Rivedi questa sezione attentamente per la tua protezione:

1. Reazioni chimiche nel cibo all'aria, alla temperatura, all'umidità e agli enzimi azione, crescita di microrganismi o contaminazione da insetti causare il deterioramento degli alimenti.
2. L'elemento principale che fa sì che il cibo perda valore nutritivo, consistenza, sapore e qualità complessiva è l'ossigeno nell'aria. La maggior parte dei microrganismi cresce si basa sull'aria, perché trasporta l'umidità dentro e fuori dagli alimenti a meno che non siano protetti con imballaggio a prova di umidità. Gli alimenti congelati sono esposti a l'aria del congelatore provoca bruciature da congelamento.
3. L'imballaggio sottovuoto rimuove fino al 90% dell'aria dal pacchetto. È circa il 21% di ossigeno nell'aria, quindi il 90% di rimozione dell'aria lascia un livello di ossigeno residuo dal 2% al 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, ci sono tre categorie di microrganismi: muffe, lieviti e batteri, sono presenti ovunque, ma solo in determinate condizioni possono causare problemi.
5. In un ambiente con poco 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 di il lievito e il congelamento lo bloccano completamente; i batteri possono crescere con o senza

Machine Translated by Google

aria.

6. Uno dei tipi di batteri estremamente pericolosi è il clostridium botulinum, che può crescere nelle giuste condizioni senza aria: nel intervallo di temperatura da 40ÿF a 115ÿF (da 4ÿ a 46ÿ). Le condizioni per la crescita sono cibi privi di acidità, ambiente povero di ossigeno e temperature più elevate superiore a 40ÿF (4ÿc) per un periodo di tempo prolungato.
7. Gli alimenti congelati, secchi, ricchi di acidi, sale o zucchero possono essere resistenti al botulino. Cibi non acidi che includono carni, frutti di mare, olive conservate in liscivia, pollame, pesce, uova e funghi; cibi poco acidi che sono per lo più verdure; gli alimenti mediamente acidi includono pomodori troppo maturi, cipolle, peperoncini, fichi e i cetrioli sono facilmente infettabili dal botulino;
8. Dovrebbe essere refrigerato per brevi periodi e congelato per una conservazione a lungo termine, per gli alimenti più sensibili al botulino, e consumare immediatamente dopo il riscaldamento.
9. Alcuni alimenti secchi, come la farina e i cereali, possono contenere larve di insetti, se non conservare sottovuoto, le larve potrebbero schiudersi durante la conservazione e contaminare gli alimenti. Per impedire che i punteruoli e altri insetti Dopo 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 senza aria.
11. Se le temperature nel frigorifero sono superiori a 40ÿF (4ÿC) (specialmente per periodi di tempo prolungati), favorirà la crescita di organismi nocivi microrganismi, quindi dovremmo mantenere la temperatura a 40ÿF (4ÿC) o sotto.
12. Quando la temperatura del congelatore è pari o inferiore a 0ÿF (-17ÿC), è adatto per gli alimenti conservati, sebbene il congelamento non uccida i microrganismi, ne ritarda 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 10ÿC (18ÿF).

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

Machine Translated by Google

2. Una volta confezionati gli alimenti deperibili, refrigerali o congelali immediatamente. Non lasciarli a temperatura ambiente.
3. Il confezionamento sottovuoto aumenta la durata di conservazione degli alimenti secchi. Gli 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 di 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 sbucciarli 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.

NORME GENERALI PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

Le norme sulla sicurezza alimentare si basano su studi scientifici e su dati comuni senso. Le seguenti regole e importanti norme di sicurezza alimentare e ottimali conservazione degli alimenti.

1. Dopo aver riscaldato, scongelato o tolto dal frigorifero gli alimenti deperibili, consumarli immediatamente.
2. Dopo aver aperto il cibo in scatola o il cibo confezionato sottovuoto commercialmente, possono essere riconfezionati sottovuoto. Seguire le istruzioni per Dopo l'apertura, refrigerare e conservare correttamente le confezioni nuovamente 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 cibi 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 con basso livello di ossigeno.
5. Distribuire uniformemente i pacchetti sottovuoto nel frigorifero o congelatore per abbassare rapidamente la temperatura degli alimenti.

Machine Translated by Google

PULIZIA E MANUTENZIONE

Sigillatrice sottovuoto

1. Scollegare sempre l'unità prima di pulirla.
2. Non immergere in acqua o altri liquidi.
3. Evitare di utilizzare prodotti o materiali abrasivi per pulire l'unità, poiché scalfirà la superficie.
4. Utilizzare un detersivo per piatti delicato e un panno caldo e umido per pulire residui di cibo o attorno ai componenti.
5. Asciugare accuratamente prima di riutilizzarlo.

Nota: *le guarnizioni in schiuma attorno alla camera a vuoto devono essere asciugate accuratamente prima di rimontare, quando si rimonta, è necessario fare attenzione per evitare qualsiasi danno e assemblare nella posizione originale assicurarsi che non vi siano perdite di vuoto.*

Sacchetti per il vuoto

1. Lavare le borse in acqua calda con un sapone per piatti delicato
2. Quando lavi i sacchetti in lavastoviglie, girali al rovescio e stendili sopra il cestello superiore della lavastoviglie, in modo che l'intera superficie sia esposta al acqua di lavaggio.
3. Asciugare accuratamente prima di riutilizzarlo.

IMPORTANTE: *per evitare possibili malattie, non riutilizzare le borse dopo aver conservato carni crude, pesce crudo o cibi grassi. Non riutilizzare i sacchetti che sono stati riscaldati nel microonde o bollito.*

Accessori

Lavare tutti gli accessori dell'aspirapolvere in acqua calda con un detergente delicato per piatti sapone, ma non immergere la copertura nell'acqua.

1. Le basi dei contenitori (non i coperchi) sono lavabili in lavastoviglie nel cestello superiore. Ma i contenitori la copertura deve 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 microonde o nel congelatore.

Conservazione della macchina per sottovuoto:

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

Machine Translated by Google

2. Ricordarsi di assicurarsi che il coperchio dell'apparecchio sia sbloccato quando non in uso e in deposito. Mantenere il coperchio bloccato deformerà il guarnizioni in schiuma che causano perdite.

ISTRUZIONI PER IL KIT DI MANUTENZIONE

ÿ **Sostituzione della guarnizione:**

1. Girare l'interruttore su "O" e rimuovere il cavo di alimentazione dalla presa elettrica.

2. Assicurarsi che l'unità sia completamente fredda.

3. Aprire il coperchio acrilico del contenitore sottovuoto.

4. Rimuovere la guarnizione dalla scanalatura sul lato inferiore dell'acrilico Coperchio per vuoto.

5. Rimuovere la guarnizione dalla scanalatura nella camera del vuoto in plastica.

6. Posizionare una nuova guarnizione sulla scanalatura nella camera del vuoto in plastica. Lavorare il sigillare nella scanalatura con le dita fino a quando non è pronto.

7. Posizionare una nuova guarnizione nella scanalatura del coperchio del vuoto in acrilico. Lavorare il sigillare nella scanalatura con le dita fino a quando non è pronto.

ÿ **Sostituzione del nastro in teflon:**

1. Girare l'interruttore su "O" e rimuovere il cavo di alimentazione dalla presa elettrica.

2. Assicurarsi che l'unità sia completamente fredda.

3. Aprire il coperchio acrilico del contenitore sottovuoto.

4. Prendi una delle estremità del nastro in teflon che ricopre la barra riscaldante di tenuta Elemento con un'unghia o uno strumento affilato finché non si solleva leggermente. Afferrare l' allentare l'estremità e tirare lentamente il nastro in teflon su se stesso fino a rimuoverlo completamente.

6. Rimuovere il supporto 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 compreso se stesso mentre il lato adesivo è esposto.

7. Tieni un'estremità del nastro di Teflon in ogni mano. Attacca l'estremità sinistra del Nastro in teflon sulla zona piana della camera a vuoto in plastica appena a sinistra della Elemento riscaldante della barra di tenuta. Applicare il nastro in teflon da sinistra a destra sopra la Elemento riscaldante della barra di tenuta fino a quando non è pronto. Assicurarsi che non ci siano grinze o pieghe nel nastro di Teflon una volta applicato. Il nastro di Teflon dovrebbe coprire completamente il Elemento riscaldante della barra di tenuta.

Machine Translated by Google

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Non succede niente quando provo a confezionare sottovuoto

1. Controllare il cavo di alimentazione per verificare che sia saldamente collegato alla presa elettrica.
2. Controllare l'interruttore per vedere se è impostato su "o".
3. Esaminare il cavo di alimentazione per verificare che non vi siano danni.
4. Verificare che la presa elettrica funzioni collegandovi un altro elettrodomestico.
5. Svitare il cappuccio del fusibile, quindi guardare il tubo trasparente per vedere se il fusibile è oscurato. Se il fusibile è oscurato, sarà necessario sostituirlo con uno fusibile standard da 10 ampere.
6. Se il tuo elettrodomestico 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 appoggiata completamente all'interno area della camera a vuoto.
2. Controllare la striscia di tenuta e la guarnizione in schiuma sotto il coperchio per detriti e posizione. Assicurarsi che non vi siano rotture o deformazioni delle guarnizioni di tenuta in schiuma su sia il coperchio che la base attorno alla camera a vuoto. Pulire con un panno e rimetterli a posto.
3. Il sacchetto sottovuoto potrebbe avere una perdita. Per testarlo, sigilla il sacchetto con un po' d'aria al suo interno, immergere in acqua e applicare pressione. Le bolle indicano una perdita. Risigillare oppure utilizzare un'altra borsa.
4. Utilizza solo il sacchetto per vuoto specifico con i canali per il vuoto forniti da il produttore.
5. Perdite lungo la guarnizione che possono essere causate da pieghe, briciole di detriti, grasso o liquidi. Riaprire il sacchetto, pulire la parte superiore all'interno del sacchetto e lisciarlo lungo la striscia sigillante prima di richiuderlo.

La macchina non gira per sigillare dopo l'aspirazione:

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

Machine Translated by Google

striscia di tenuta e la guarnizione in schiuma sotto il coperchio per detriti e correggere posizione. Puliscili e lisciali di nuovo nella loro posizione, quindi riprova.

2. Assicurarsi che non vi siano rotture o deformazioni delle guarnizioni in schiuma su entrambi il coperchio e sulla base attorno alla camera a vuoto. Tirarlo fuori da la scanalatura, lavarla e asciugarla accuratamente; oppure sostituirla con una nuova schiuma guarnizione (acquistala presso lo stesso rivenditore o presso il centro assistenza più vicino).

3. Il sacchetto sottovuoto potrebbe avere una perdita. Per testarlo, sigilla il sacchetto con un po' d'aria al suo interno, immergere in acqua e applicare pressione. Le bolle indicano una perdita. risigillare oppure utilizzare un'altra borsa.

4. Perdite lungo la guarnizione che possono essere causate da pieghe, briciole di detriti, grasso o liquidi dal sacchetto. Riaprire il sacchetto, pulire la parte superiore all'interno del sacchetto e lisciarlo lungo la striscia sigillante prima di richiuderlo.

Dopo la sigillatura, l'aria è rientrata nel sacchetto.

1. Perdite lungo la guarnizione che possono essere causate da pieghe, briciole di detriti, grasso o liquidi. Riaprire il sacchetto, pulire la parte superiore all'interno del sacchetto e lisciarlo lungo la striscia sigillante prima di richiuderlo.

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 rovinare e scartare il cibo. Mancanza di frigorifero o temperature fluttuanti nel frigorifero può causare il deterioramento del cibo. Se il cibo che non è deteriorato. Consumare il cibo immediatamente.

3. Controllare che la borsa non presenti fori o buchi che potrebbero aver rilasciato il vuoto. Non confezionare sottovuoto oggetti duri con punte affilate (come ossa o crepe del guscio di noce). Ammortizzatore bordi taglienti nel contenuto del sacchetto con tovaglioli di carta.

La borsa si scioglie:

Se la striscia di tenuta o l'elemento di tenuta si surriscaldano e sciolgono il sacchetto, potrebbe essere necessario sollevare il coperchio e consentire la tenuta della striscia o il riscaldamento lasciare raffreddare l'elemento per qualche minuto.

Machine Translated by Google

Il contenitore non aspira:

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



SMALTIMENTO DEL DISPOSITIVO



TUTELA DELL'AMBIENTE

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

LA PROTEZIONE 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 al punto di raccolta appropriato 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 l'uomo salute, che altrimenti potrebbero essere causati da rifiuti inappropriati

Machine Translated by Google

gestione di questo prodotto. Per informazioni più dettagliate sulla riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio del consiglio locale o il tuo servizio di smaltimento rifiuti domestici.

LINEE GUIDA PER LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

Classificazione	Prodotti alimentari	Temperatura	Normale Conservazione	Vuoto Conservazione
Refrigerante	Carne cruda fresca	5±3ÿ	2ÿ3giorni	8ÿ9giorni
	Pesce fresco/frutti di mare	5±3ÿ	1ÿ3giorni	4ÿ5 giorni
	Carne cotta	5±3ÿ	4ÿ6giorni	10ÿ14giorni
	Verdure	5±3ÿ	3ÿ5 giorni	7ÿ10 giorni
	Frutta	5±3ÿ	5ÿ7giorni	14ÿ20giorni
	Uova	5±3ÿ	10ÿ15giorni	30ÿ50 giorni
Congelato	Carne	-16ÿÿ20ÿ	3ÿ5 mesi	ÿ1 anni
	Pescare	-16ÿÿ20ÿ	3ÿ5 mesi	ÿ1 anni
	Frutti di mare	-16ÿÿ20ÿ	3ÿ5 mesi	ÿ1 anni
Normale condizione	Pane	25±2ÿ	1ÿ2giorni	6ÿ8giorni
	Biscotto	25±2ÿ	4ÿ6 mesi	ÿ1 anni
	Riso/Farina	25±2ÿ	3ÿ5 mesi	ÿ1 anni
	Arachidi/Verdure	25±2ÿ	3ÿ6 mesi	ÿ1 anni
	Materiale medico	25±2ÿ	3ÿ6 mesi	ÿ1 anni
	Tè	25±2ÿ	5ÿ6 mesi	ÿ1 anni

Machine Translated by Google

Machine Translated by Google

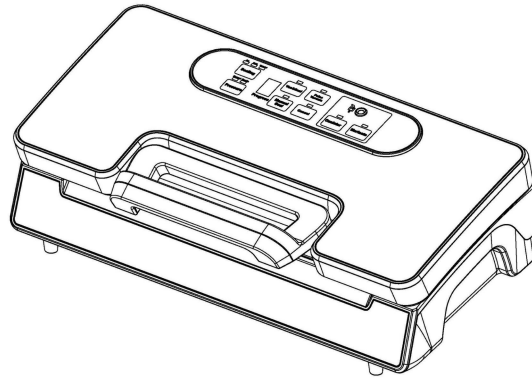
Machine Translated by Google

Selladora al vacío VS5164

INSTRUCCIONES

Machine Translated by Google

VS5164



Machine Translated by Google

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar este aparato eléctrico, tome precauciones de seguridad Siempre deben observarse, incluyendo lo siguiente:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

1. Lea atentamente todas las instrucciones antes de utilizar este aparato y guárdelas.
   Para referencia futura.
2. Antes de enchufar el cable a la toma de pared o desconectarlo, asegúrese de que
   La tapa de la máquina está desbloqueada y desenchúfela del tomacorriente.
   cuando no esté en uso o antes de limpiarlo.
3. Este aparato no es un juguete; cuando lo utilicen niños o cerca de ellos,
   Es necesario prestar atención y guardar este aparato en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños.
   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 llévela a
   reemplazado por un profesional.
6. Manténgase alejado de las piezas móviles.
7. No toque el elemento de sellado caliente ubicado en el borde de la parte superior.
   La carcasa de esta máquina está caliente y puede quemarse.
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 el cable, usar el cable como manija, cerrar una puerta
    sobre el cable o tirar del cable alrededor de bordes o esquinas filosas.
    Utilice el aparato sobre el cable o cuando el cable o el enchufe estén mojados.
11. Mantener alejado del gas caliente, hornos calientes, quemadores eléctricos o cualquier otro material caliente.
    superficies. No utilice este aparato sobre superficies mojadas o calientes o cerca de una fuente de calor.
    fuente.
12. Es mejor no utilizar un cable de extensión con esta unidad. Sin embargo, si se utiliza uno,
    utilizado, debe tener una calificación igual o superior a la calificación de este
    aparato.
13. Cuando esté desconectado, para evitar lesiones, desenchúfelo sujetándolo por el
    enchufe, no el cable.

Machine Translated by Google

14. Antes de enchufar o poner en funcionamiento el aparato, asegúrese de tener las manos secas.
y seguro realizar las acciones.
15. Cuando esté en posición “ON” o de trabajo, siempre colóquelo sobre una superficie estable,
como por ejemplo una mesa o un mostrador.
16. No es necesario utilizar ningún lubricante, como aceites lubricantes o agua, en este
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 o sobre una superficie húmeda, 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 carentes
de experiencia y conocimientos si se les ha dado supervisión o
instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprender
los peligros que conlleva.
20. Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el
aparato.
21. Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante.
su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar un peligro.
22. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deberán ser realizados por niños sin
supervisión.

PRECAUCIÓN:

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

AB: 1 MIN POR CICLO

Machine Translated by Google

CONSTRUCCIÓN Y FUNCIONES

1. Vacío y sellado:

En condición de espera, inicia la operación automática de aspiración de la bolsa.

y luego sella automáticamente la bolsa cuando se completa el vacío;

2. Vacío de pulso:

Presione este botón y el dispositivo comenzará a aspirar; si lo deshabilita, se detendrá.

El proceso se puede repetir. Luego presione “sellado manual” cuando alcance el nivel deseado.

Presión, girar para sellar. Diferentes presiones según el tipo de alimento.

Se puede elegir.

3.Tiempo de sellado:

Tres configuraciones para elegir el mejor tiempo de sellado de bolsas.

Botón de secado : para bolsas secas y artículos sin humedad, con un calor más corto.

tiempo de sellado;

Botón húmedo: para bolsas húmedas o alimentos con un poco de humedad, con un calor húmedo

tiempo de sellado.

Botón extendido: para bolsas húmedas o alimentos con mucha humedad, con un

Tiempo de sellado térmico prolongado.

La configuración predeterminada es la configuración normal para bolsas secas y tiempos de sellado más cortos.

4.Presión :

Dos botones para elegir diferentes presiones de vacío:

Botón normal: para almacenar artículos normales en presión de vacío normal;

Botón suave : para almacenar algunos artículos suaves y aplastables donde hay menos vacío.

Se desea presión.

La configuración predeterminada es presión de vacío normal y alta.

5.Bote:

Para comenzar a aspirar botes, tapas de frascos, tapones de vino u otros

accesorios a través de una manguera.

Machine Translated by Google

6.Sello manual:

Este botón proporciona dos funciones:

Para sellar el extremo abierto de una bolsa sin aspirar aire, 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 y comienza inmediatamente a sellar la bolsa para que quede menos El operador puede controlar la presión de vacío dentro de la bolsa para evitar trituración para artículos delicados.

7.Marinar:

Presione para marinar los alimentos en un recipiente para marinar.

8. Cancelar:

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

9. Puerto de manguera:

Para insertar la manguera para el bote y el tapón de vino antes operaciones de “marinado” o “envasado”.

10.Progreso:

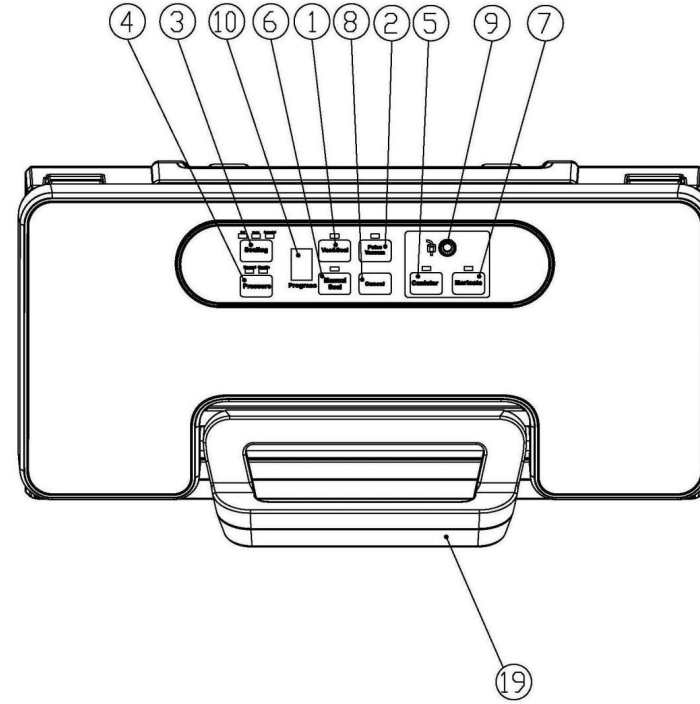
Este es el aparato de visualización numérica y proporciona dos funciones

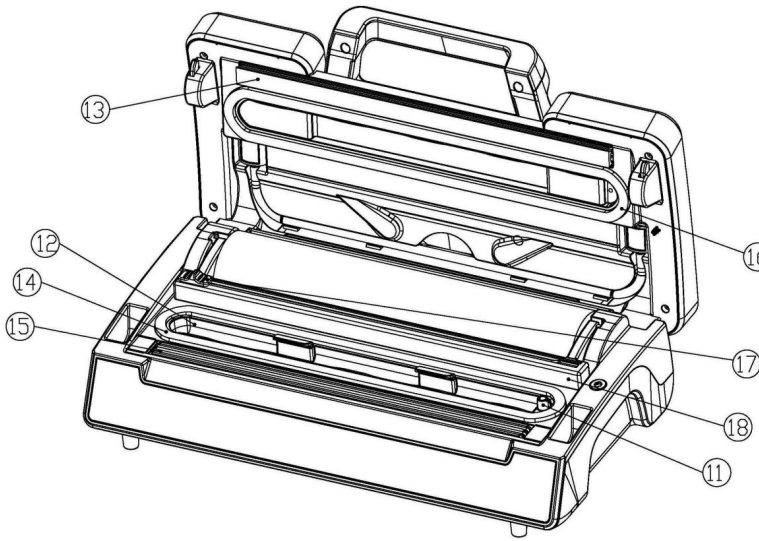
- demostrar que el progreso de la aspiración
- Muestra que el dispositivo está encendido y la tapa está cerrada. Cuando el LED parpadea, Espere hasta que se encienda normalmente y luego podrá comenzar la siguiente operación.

11. Entrada de aire:

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

Machine Translated by Google





Machine Translated by Google

12.Cámara de vacío:

Coloque el extremo abierto de la bolsa dentro de la cámara para extraer el aire.
de la bolsa y atrapa cualquier exceso de líquido de la bolsa.

13. Tira de sellado:

Coloque la bolsa a sellar sobre esta tira. Limpie y seque o reemplace.
cuando está distorsionado o roto.

14. Junta inferior:

Mantenga el aire alejado 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:

Mantenga el aire alejado 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 u otra dirección para cortar las bolsas al tamaño deseado.
tamaño.

18.Estante para cortar:

Apoyar el cortador para que se deslice a lo largo

19.Manija delantera:

Presione hacia abajo para bloquear la tapa y muévala para abrirla.

Machine Translated by Google

INSTRUCCIONES DE USO

I. Hacer una bolsa con rollo de bolsa

1. Abra la tapa superior. Fig. 1

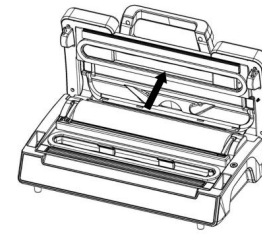


Figura 1

2. Asegúrese de que el cortador de bolsas esté en un extremo del soporte del cortador, luego coloque el soporte del cortador en la parte posterior – Fig.2

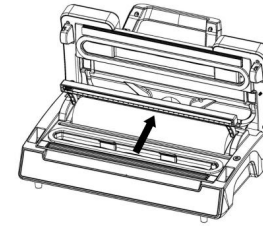


Figura 2

3. Saque la bolsa hasta la longitud adecuada que desee – Fig.3

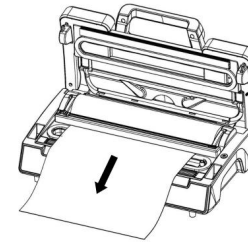


Figura 3

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

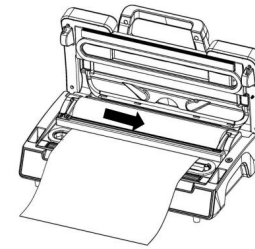


Figura 4

Machine Translated by Google

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

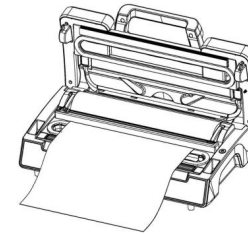


Figura 5

6. Cierre la cubierta superior y presione firmemente hasta que escuche un clic en ambos lados (Fig. 6).

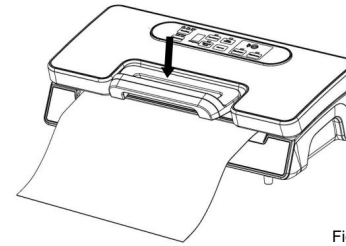


Figura 6

7. Presione el botón “Sellado manual” para comenzar a sellar Las bolsas -Fig.7

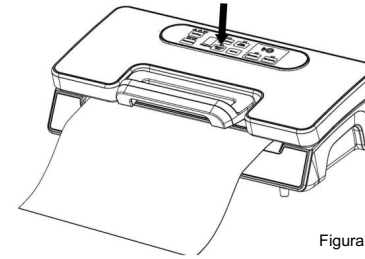


Figura 7

8. Levante la manija para abrir la tapa y saque la bolsa de la máquina. La bolsa estará lista para envasar al vacío (Fig. 8).

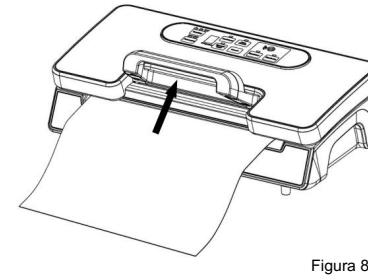


Figura 8

Machine Translated by Google

II. Envasado al vacío con bolsa

1. Coloque los artículos dentro de la bolsa. Utilice únicamente las bolsas de vacío especialmente diseñadas que suministramos con canales de vacío.

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

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

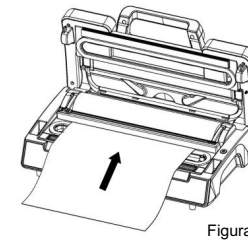


Figura 1

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

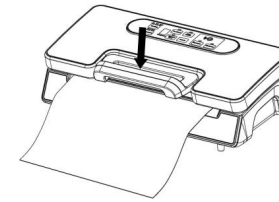


Fig.2

5. Verifique el estado del LED de “Presión” y “sellado” para confirmar el tiempo de sellado dependiendo del estado de humedad de los artículos envasados (extendido/húmedo/seco) y la presión de vacío deseada (Normal/Suave) según el tipo de alimento;

6. Luego presione el botón Vac&Seal, la unidad comenzará a aspirar y sellará la bolsa automáticamente - Fig. 3



Figura 3

NOTA: Este producto proporciona una presión de vacío muy alta durante el envasado al vacío con una bolsa. Para evitar que los artículos delicados se aplasten por la alta presión de vacío, observe el estado de la presión de vacío dentro de la bolsa y cambie la presión de vacío cuando se alcance. La bomba se " Botón “SELLADO MANUAL” inmediatamente cuando se alcance el valor deseado detendrá y cambiará para sellar la bolsa con calor.

Machine Translated by Google

7. El envasado al vacío está listo. Mueva el asa para abrir la tapa y Sacar las bolsas empaquetadas – Fig. 4

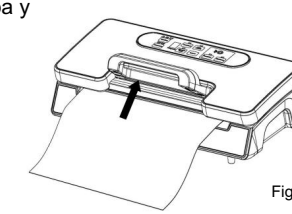


Figura 4

NOTA:

Para obtener un mejor efecto de sellado, es mejor dejar que el aparato se enfríe durante 1 minuto antes de volver a utilizarlo. Limpiar cualquier exceso de líquido o comida. residuos en la cámara de vacío después de envasar cada bolsa. No selle una tras otra continuamente para evitar el sobrecalentamiento de la elemento de sellado. La máquina rechazará si se presiona este botón de "sellado". se activa dentro de los 15 segundos desde 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 unas tijeras para abrir una bolsa sellada.

Envasado al vacío con bolsa mediante Pulse Vacuum

1. Presione el botón Pulse Vacuum, la unidad comenzará a aspirar la bolsa, observe Estado de la presión de vacío dentro de la bolsa . Pierda el vacío de pulso. Botón inmediatamente cuando se alcanza la presión de vacío deseada.-- Fig 1

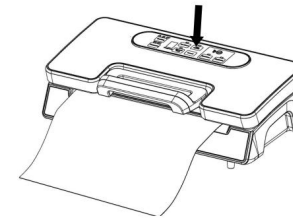


Figura 1

Machine Translated by Google

2. Presione el botón de Sellado Manual cuando se haya completado el aspirado.
La unidad comienza a sellar la bolsa automáticamente (Fig. 2)

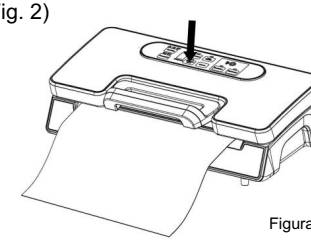


Figura 2

. Envasado al vacío en recipiente y recipiente para envasado al 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 estar en 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. Inserte un extremo de la manguera en la entrada de aire.
y el otro extremo de la manguera en el centro
Orificio de la tapa del recipiente – Fig. 1



Figura 1

4. Verifique el estado del LED de “Presión”
y asegúrese de que esté en configuración "Normal";

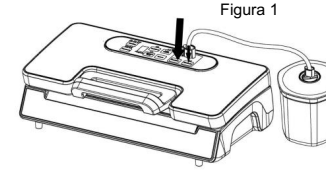


Figura 2

5. Pulse el botón del depósito para empezar a aspirar (fig. 2). Para asegurarse de que no haya fugas de aire entre la tapa y el depósito, utilice la mano para empujar hacia abajo la tapa al comienzo del trabajo de aspiración. La máquina se detendrá automáticamente cuando se alcance la presión de aspiración suficiente.

6. Retire el tubo de la manguera del recipiente o recipiente inmediatamente después de completar el trabajo.
Nota: Cuando se envasan alimentos húmedos al vacío, la humedad se almacena en el adaptador. Recuerde limpiar el adaptador si hay agua antes

Machine Translated by Google

Aspirando.

Abrir el bote después del envasado al vacío

Para abrir el bote, es necesario presionar el botón “Liberar” en el
tapa del bote

Nota:

Al inicio del envasado al vacío en bote o en una bolsa de vacío
recipiente, presione ligeramente la tapa o el adaptador de la manguera para asegurarse de que no
aflojar la manguera y evitar fugas de aire a través del espacio entre la
la tapa y el borde superior del recipiente durante unos segundos.

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

Hay diferentes botes disponibles en el mercado y también en Bigland.
El procedimiento de operación será un poco diferente. Consulte la información individual.
manual del recipiente específico.

. Marinar la carne con un recipiente para marinar.

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

2. Verifique el estado del LED de “Presión” para
Confirme la presión de vacío deseada
(Normal/Suave) según el tipo de comida.
La opción predeterminada es el modo Normal.
3. Presione el botón Marinar para comenzar a trabajar – Fig. 2.

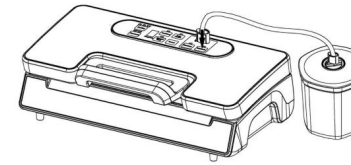
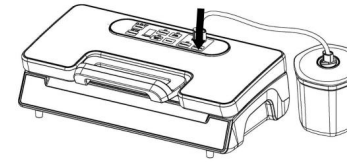


Figura 1



La luz indicadora parpadea durante el proceso y liberará aire automáticamente.
Después de terminar el vacío, esto es para 1 ciclo de trabajo, esta máquina totalizará
Trabajando durante 5 ciclos. Tarda unos 6 minutos en finalizar el proceso. Fig. 2

Machine Translated by Google

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

Nota:

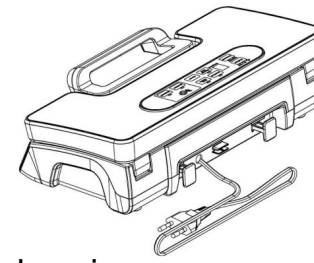
Al iniciar el envasado al vacío en un bote, presione ligeramente

Baje la tapa del recipiente o el adaptador de la manguera para garantizar que no se suelte la manguera y para evitar fugas de aire a través del espacio entre la tapa y el borde superior del recipiente durante unos segundos.

Para probar el vacío, simplemente tire de la tapa. No debe moverse. No presione ningún botón que interfiera con todo el proceso.

.Caja de almacenamiento de cables

1. Cuando no utilice el aparato, guarde el cable de alimentación en la caja de almacenamiento que se encuentra en la parte posterior del mismo. No enrolle el cable alrededor del aparato.



Consejos para un rendimiento óptimo al aspirar

1. No coloque demasiadas cosas dentro de la bolsa: deje suficiente espacio vacío en el extremo abierto de la bolsa para que la bolsa pueda colocarse en el área de la cámara de vacío sin crear arrugas ni ondulaciones; 2. No moje el extremo abierto de la bolsa. Las bolsas mojadas causarán dificultades para sellarlas herméticamente. Si los alimentos tienen humedad o la bolsa está mojada, puede elegir la función "Húmedo", que está diseñada para un tiempo de sellado más prolongado y sella mejor las bolsas mojadas.

3. Limpie y enderece el extremo abierto de la bolsa antes de sellarla. Asegúrese de que no quede nada en el área abierta de la bolsa; no deben aparecer arrugas ni líneas de pliegues en el panel abierto; los objetos extraños o las bolsas arrugadas pueden dificultar el sellado hermético.

4. No deje demasiado aire dentro de la bolsa. Presione la bolsa para permitir que entre aire adicional.

Machine Translated by Google

El aire debe salir de la bolsa antes de aspirarla. Demasiado aire dentro de la bolsa.
La bolsa aumenta la carga de la bomba de vacío y puede provocar que el motor se estropee.
Potencia insuficiente para extraer todo el aire del interior de la bolsa.

5. No envasa al vacío objetos con puntas afiladas, como espinas de pescado y
¡Conchas duras! ¡Las puntas afiladas pueden penetrar y rasgar la bolsa! Es posible que desee
utilizar un contenedor en lugar de una bolsa para almacenar dichas cosas.

6. Se recomienda sellar al vacío una bolsa en 1 minuto para que el aparato funcione.
reanudar suficiente

7. Si no se alcanza el vacío requerido por alguna razón desconocida, el
El sistema de vacío se apagará automáticamente después de 60 segundos, en este
Situación, verifique si la bolsa tiene fugas, no está colocada correctamente o cualquier otra
Otras razones.

8. Asegúrese de que no haya grietas ni deformaciones, ni pequeñas partículas apoyadas sobre
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 con bolsas, pequeñas cantidades de líquidos, migas o
partículas de alimentos pueden ser absorbidas inadvertidamente por el vacío.
cámara, obstruyendo la bomba y dañando su aparato. Para evitarlo
Esto, congela primero los alimentos húmedos y jugosos antes de sellar las bolsas o colocar un
Toalla de papel doblada cerca de la parte superior interior de la bolsa. Para polvos o
Alimentos de grano fino, evite llenar demasiado las bolsas. También puede colocar una taza de café.
Filtrar en el interior antes de envasarlo al vacío.

10. Precongele 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
burbujear y desbordar el frasco cuando está envasado al vacío. Nota: Un frasco
El accesorio es necesario para sellar frascos.

12. Guarde los alimentos perecederos en el congelador o el refrigerador. Envasado al vacío
prolongar la vida útil de los alimentos, pero no conservarlos.

13. Llene una bolsa hasta 2/3 de su capacidad con agua, selle el extremo (no haga el vacío). Congele.
la bolsa y úsela para guardar hielo en la hielera, o como compresas de hielo para lesiones deportivas.

14. Muchos alimentos se venden envasados previamente en bolsas de vacío comerciales como
Quesos y fiambres. Ahora, puedes conservar el sabor y la frescura.
de estos alimentos, volviéndolos a envasar con las bolsas selladoras al vacío después de la
Se han abierto las bolsas envasadas comercialmente.

Machine Translated by Google

15. Los artículos de ropa interior como harina, arroz, mezclados para pasteles y panqueques, todos permanecen más frescos por más tiempo cuando se envasan al vacío. Los frutos secos y los condimentos se mantienen su sabor mientras se mantiene alejada la rancidez.
16. Para objetos con puntas y bordes afilados, como huesos o pasta seca, rellene los bordes con toallas de papel para evitar que perforen la bolsa.
17. Existen muchos usos no alimentarios para el envasado al vacío. Sigue acampando suministros como fósforos, botiquines de primeros auxilios y ropa, limpios y secos.

Tenga a mano bengalas para emergencias automovilísticas. Tenga a mano objetos de plata y coleccionables.

sin incrustaciones. 1. La función principal de este aparato es almacenar una amplia

Todo tipo de alimentos para mantenerlos frescos, más tiempo, con mejor sabor y más prácticos. 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 se convirtió en un

parte indispensable de tu vida, hará que se estropeen menos los alimentos y ahorrarás más

dinero.

a) Cocine con anticipación para sellar al vacío y almacenar porciones individuales o

Comidas completas. Esta bolsa de vacío no se recomienda para microondas.

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

recalentar los alimentos envasados al vacío.

b) Prepare 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.

congelar o refrigerar. e) Envasar

alimentos secos, como frijoles, nueces y cereales para almacenar.

más extenso.

18. Es ideal envasar previamente los ingredientes, así como las porciones individuales para el conscientes de la salud, como aquellos que se preocupan por su peso o que están a dieta o regímenes nutricionales con requerimientos especiales.
19. Este sistema también se puede utilizar para almacenar y proteger otros artículos: objetos de valor. artículos, como fotografías, documentos importantes, colecciones de sellos, libros colecciones, joyas, tarjetas, cómics, etc.; artículos de ferretería, como tornillos, clavos, pernos y tacos; medicamentos, curitas y otros botiquines de primeros auxilios. artículos, etc.

Machine Translated by Google

Nota:

Después de terminar el trabajo de vacío, deje siempre la máquina
Tapa abierta, no apriete la tapa, se deformarán las juntas de forma
y afectar el funcionamiento de la máquina.

INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

Esta selladora al vacío cambiará la forma en que compra y almacena alimentos.
Una vez que se acostumbre a envasar al vacío, se convertirá en una
parte indispensable de la preparación de sus alimentos. Al preparar y envasar al vacío
Al envasar alimentos con su selladora al vacío, existen ciertos procedimientos que
Deben seguirse para garantizar la calidad y seguridad de los alimentos. Revise esta sección
Con cuidado para tu protección:

1. Reacciones químicas en los alimentos al aire, la temperatura, la humedad y las enzimas.
   La acción, el crecimiento de microorganismos o la contaminación por insectos
   Provocar el deterioro de los alimentos.
2. El principal elemento que hace 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 humedad dentro y fuera de los alimentos a menos que estén
   Protegidos con embalaje a prueba de humedad. Los alimentos congelados expuestos a
   El aire del congelador provocará quemaduras por congelación.
3. El envasado al vacío elimina hasta el 90% del aire del
   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.
   El nivel de oxígeno está en o por debajo del 5%, como sabes, la mayoría de los microorganismos
   están inhibidos del crecimiento
4. En general, hay tres categorías de microorganismos: moho, levadura y
   Las bacterias están presentes en todas partes, pero sólo bajo ciertas condiciones.
   Pueden causar problemas.
5. En un ambiente con poco oxígeno o en ausencia de humedad, el moho no puede
   Crecimiento; En condiciones de humedad, azúcar y temperatura moderada, la levadura puede
   crecer con o sin aire. La refrigeración ralentizará el crecimiento de la levadura.
   La levadura y la congelación la detienen por completo; las bacterias pueden crecer con o sin

Machine Translated by Google

aire.

6. Uno de los tipos de bacterias extremadamente peligrosas es el clostridium botulinum, y puede 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 carentes de acidez, ambiente con poco oxígeno y temperaturas mayores a más de 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, pescado, huevos y setas; alimentos poco ácidos que en su mayoría son verduras; Los alimentos de acidez media incluyen tomates demasiado maduros, cebollas, chiles e higos. y los pepinos son fáciles de infectar con botulismo;

8. Debe refrigerarse para un período corto y congelarse para un 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 lo selle al vacío, las larvas pueden eclosionar durante el almacenamiento y contaminar los alimentos. Para evitar que los gorgojos y otros insectos entren Para la eclosión, es necesario almacenar estos alimentos en paquetes sellados al vacío.

10. Evite el deterioro: los alimentos deben almacenarse a bajas temperaturas, por lo menos durante un período de tiempo. Los microorganismos podrían crecer sin aire.

11. Si las temperaturas en el refrigerador son superiores a 40˚F (4˚C) (especialmente para períodos prolongados de tiempo), favorecerá el crecimiento de microorganismos nocivos. 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 Para los alimentos almacenados, aunque la congelación no mata los microorganismos, los retarda. su crecimiento.

13. La temperatura de almacenamiento sellada al vacío afectará a los alimentos secos: por su La vida útil se extiende de 3 a 4 veces por cada caída de temperatura de 18 °F (10 °C).

14. Al envasar grandes volúmenes de carne, pescado o cualquier alimento productos, recomendamos lo siguiente:

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

Machine Translated by Google

2. Una vez que hayas empacado los alimentos perecederos, refrigéralos o congélalos.
   Inmediatamente. No los dejes 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 vuelven rancios debido al oxígeno y al calor.
   temperatura. El envasado al vacío prolonga la vida útil de los alimentos como
   Como nueces, coco o cereales. Conservar en un lugar fresco y oscuro.
4. El envasado al vacío no prolonga la vida útil de las frutas y verduras.
   como manzanas, plátanos, patatas y hortalizas de raíz, a menos que
   Los pelamos antes de envasarlos al vacío.
5. Las verduras como el brócoli, la coliflor y el repollo emiten gases.
   cuando se envasan al vacío frescos para refrigerar. Para preparar estos alimentos
   Para envasar al vacío, blanquear y congelar.

REGLAS GENERALES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Las normas de seguridad alimentaria se basan en estudios científicos y en principios comunes.
sentido. Las siguientes normas son importantes y de seguridad alimentaria óptima
almacenamiento de alimentos.

1. Una vez que haya calentado, descongelado o sacado del refrigerador los alimentos
   perecederos, consúmalos inmediatamente.
2. Después de abrir alimentos enlatados o alimentos envasados al vacío comercialmente,
   Se pueden volver a envasar al vacío. Siga las instrucciones para
   Refrigere después de abrir y guarde los paquetes nuevamente envasados al vacío de manera adecuada.
3. No descongele los alimentos en agua caliente ni con otras fuentes de calor. No
   No importa si están envasados al vacío o no.
4. No consumas alimentos si son perecederos y han sido dejados afuera en
   temperatura ambiente durante más de unas horas. Esto es especialmente
   Importante si se han preparado con una salsa espesa, al vacío.
   paquete, o en un ambiente con poco oxígeno.
5. Distribuya los paquetes al vacío de manera uniforme por todo el refrigerador o
   congelador para enfriar la temperatura de los alimentos rápidamente.

Machine Translated by Google

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Sellador al vacío

1. Desenchufe siempre la unidad antes de limpiarla.
2. No sumerja en agua ni en ningún otro líquido.
3. Evite utilizar productos o materiales abrasivos para limpiar la unidad, ya que pueden
   arañará 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. Seque completamente antes de volver a usar.

Nota: Las juntas de espuma alrededor de la cámara de vacío deben secarse.
completamente antes de volver a montar, al volver a montar, 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 lave las bolsas en el lavavajillas, déles la vuelta y extiéndalas.
   sobre la rejilla superior del lavavajillas, de modo que toda la superficie quede expuesta al agua.
   agua de lavado.
3. Seque completamente antes de volver a usar.

IMPORTANTE: Para evitar posibles enfermedades, no reutilice las bolsas.
después de almacenar carnes crudas, pescado crudo o alimentos grasosos.
No reutilice bolsas que hayan sido calentadas en microondas.
o hervidos.

Accesorios

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

1. Las bases de los recipientes (no las tapas) se pueden lavar en la rejilla superior del lavavajillas.
   La cubierta 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 se pueden utilizar en el microondas ni en el congelador.

Cómo almacenar su selladora al vacío:

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

Machine Translated by Google

2. Recuerde asegurarse de que la tapa del aparato esté desbloqueada cuando
No se utiliza y se guarda. Mantener la tapa cerrada puede deformar el producto.
Juntas de espuma que 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 del tomacorriente.
2. Asegúrese de que la unidad esté completamente fría.
3. Abra la tapa de vacío de acrílico.
4. Retire la junta de la ranura en la parte inferior del acrílico.
Tapa de vacío.
5. Retire la junta de la ranura en la cámara de vacío de plástico.
6. Coloque una junta nueva en la ranura de la cámara de vacío de plástico.
Sella en la ranura con los dedos hasta que esté listo.
7. Coloque una junta nueva en la ranura de la tapa de vacío de acrílico. Trabaje
Sella en la ranura con los dedos hasta que esté listo.

Reemplazo de la cinta de teflón:

1. Gire el interruptor a la posición “O” y retire el cable de alimentación del tomacorriente.
2. Asegúrese de que la unidad esté completamente fría.
3. Abra la tapa de vacío de acrílico.
4. Tome cualquiera de los extremos de la cinta de teflón que cubre la barra de sellado de calentamiento.
Elemento con una uña o una herramienta afilada hasta que se levante ligeramente. Sujete el
extremo suelto y tire lentamente de la cinta de teflón sobre sí misma hasta retirarla por completo.
6. Retire el soporte 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.
incluido él mismo mientras el lado adhesivo está expuesto.
7. Sujete un extremo de la cinta de teflón en cada mano. Pegue el extremo izquierdo de la cinta.
Cinta de teflón en el área plana de la cámara de vacío de plástico justo a la izquierda de la
Elemento calefactor de la barra de sellado. Aplique la cinta de teflón de izquierda a derecha sobre el
Selle el elemento calefactor de la barra hasta que esté listo. Asegúrese de que no haya arrugas ni
pliegues en la cinta de teflón una vez aplicada. La cinta de teflón debe cubrir completamente la
Elemento calefactor de barra de sellado.

Machine Translated by Google

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

No pasa nada cuando intento envasar al vacío

1. Verifique el cable de alimentación para ver si está firmemente enchufado a la toma eléctrica.
2. Verifique el interruptor para ver si su configuración es “o”.
3. Examine el cable de alimentación para detectar posibles daños.
4. Compruebe si el tomacorriente funciona enchufando otro aparato.
5. Gire la tapa del fusible para quitarla y luego mire el tubo transparente para ver si el fusible está oscurecido. Si el fusible está oscurecido, será necesario reemplazarlo con un Fusible Buss estándar de 10 amperios.
6. Si su aparato tiene un interruptor de modo, asegúrese de que esté configurado en la posición correcta. 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 elimina completamente de la bolsa:

1. Para sellar correctamente, el extremo abierto de la bolsa debe quedar completamente dentro. Área de cámara de vacío.
2. Revise la tira de sellado y la junta de espuma debajo de la tapa para ver si hay residuos y Posición. Asegúrese de que no haya roturas ni deformaciones en las juntas de espuma. Tanto la tapa como la base alrededor de la cámara de vacío. Limpiar con un paño. y aliselos para colocarlos nuevamente en su lugar.
3. La bolsa de vacío puede tener una fuga. Para comprobarlo, selle la bolsa con un poco de aire en su interior. Sumerja el recipiente en agua y aplique presión. Las burbujas indican una fuga. Vuelva a sellar. o utiliza otra bolsa.
4. Utilice únicamente la bolsa de vacío específica con canales de vacío proporcionados por el fabricante.
5. Fugas a lo largo del sello que pueden ser causadas por arrugas, restos de suciedad, grasa o líquidos. Vuelva a abrir la bolsa, limpie la parte superior interior de la bolsa y Alise a lo largo de la tira de sellado antes de volver a sellar.

La máquina no gira para sellar después de aspirar:

1. Esta máquina tiene un sensor de presión de vacío incorporado. La máquina No girará para sellar automáticamente si la presión de vacío dentro de la bolsa No se puede alcanzar la presión de vacío predeterminada. Verificar

Machine Translated by Google

tira de sellado y la junta de espuma debajo de la tapa para residuos y corregir
posición. Límpielos y aliselos para colocarlos nuevamente en su lugar e intente nuevamente.

2. Asegúrese de que no haya roturas ni deformaciones en las juntas de espuma de ambos lados.
la tapa y en la base alrededor de la cámara de vacío. Sáquela de
la ranura, lávela y séquela bien; o reemplácela con una nueva espuma
Junta (consígala en el lugar donde la compró o en el centro de servicio más cercano).

3. La bolsa de vacío puede tener una fuga. Para comprobarlo, selle la bolsa con un poco de aire en su interior.
Sumerja en agua y aplique presión. Las burbujas indican una fuga. Vuelva a sellar.
o utiliza otra bolsa.

4. Fugas a lo largo del sello que pueden ser causadas por arrugas, restos de suciedad, grasa o líquidos de la
bolsa. Vuelva a abrir la bolsa, limpie la parte superior interior de la bolsa.
bolsa y alísela a lo largo de la tira de sellado antes de volver a sellarla.

El aire ha vuelto a entrar en la bolsa después de haberla sellado.

1. Fugas a lo largo del sello que pueden ser causadas por arrugas, restos de suciedad, grasa o líquidos.
Vuelva a abrir la bolsa, limpie la parte superior interior de la bolsa y
Alise a lo largo de la tira de sellado antes de volver a sellar.

2. La liberación de gases naturales o la fermentación de los alimentos (como los alimentos frescos)
frutas y verduras) pueden ocurrir. Abra la bolsa, si cree que la comida ha comenzado
Estropear y desechar los alimentos. Falta de refrigerador o temperaturas fluctuantes.
en el refrigerador puede hacer que los alimentos se estropeen. Si los alimentos que no están en el refrigerador se estropean.
Consumir los alimentos inmediatamente.

3. Revise la bolsa para ver si tiene algún pinchazo o agujero que pueda haber soltado el
vacío. No envasa al vacío artículos duros con puntas afiladas (como
huesos o grietas en la cáscara de la nuez). Amortigua los bordes afilados del contenido.
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 que se selle o se caliente.
elemento para enfriar durante unos minutos.

Machine Translated by Google

El bote no aspira:

1. Asegúrese de que el adaptador esté bien conectado tanto al aparato como el recipiente firmemente.
2. Verifique si la perilla del recipiente estaba en la posición de “sello”.
3. Presione las tapas O el adaptador de la manguera al comienzo de aspirar para evitar fugas por el sello de la tapa...
4. Verificar si tiene daños importantes o roturas, en caso afirmativo cambiarlo para uno nuevo.
5. Verifique el funcionamiento de la selladora al vacío.
6. Asegúrese de que el borde del recipiente esté lo suficientemente limpio. Si se cumplen todas las condiciones anteriores, Se excluyen situaciones, por favor contactar con el servicio designado agencia.



ELIMINACIÓN DEL DISPOSITIVO



PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Al final de la vida útil de su producto, debe ir a un lugar especialmente adaptado. centro de reciclaje de residuos.

LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE ES LO PRIMERO



1. El símbolo en el producto o en su embalaje indica que este El producto no debe tratarse como residuo doméstico, sino que debe desecharse. Entregado en el punto de recogida correspondiente para el reciclaje de Equipos eléctricos y electrónicos.
2. Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, ayudará a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y los seres humanos salud, que de otro modo podría ser causada por un desperdicio inadecuado

Machine Translated by Google

Manejo de este producto. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, comuníquese con la oficina local del ayuntamiento o su servicio de eliminación de residuos domésticos.

DIRECTRICES PARA LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Clasificación	Artículos alimenticios	Temperatura	Normal Preservación	Vacío Preservación
Refrigerante	Carne cruda fresca	5 ± 3	23 días	89 días
	Pescado fresco/mariscos	5 ± 3	13 días	45 días
	Carne cocida	5 ± 3	46 días	1014 días
	Verduras	5 ± 3	35 días	710 días
	Fruta	5 ± 3	57 días	1420 días
	Huevos	5 ± 3	1015 días	3050 días
Congelado	Carne	-1620	3 a 5 meses	>1 año
	Pez	-1620	3 a 5 meses	>1 año
	Mariscos	-1620	3 a 5 meses	>1 año
Normal condición	Pan	25 ± 2	12 días	68 días
	Galleta	25 ± 2	46 meses	>1 año
	Harina de arroz	25 ± 2	3 a 5 meses	>1 año
	Maní/Verduras	25 ± 2	3 a 6 meses	>1 año
	Material médico	25 ± 2	3 a 6 meses	>1 año
	Té	25 ± 2	56 meses	>1 año

Machine Translated by Google

Machine Translated by Google

Machine Translated by Google

ZGRZEWARKA PRÓŻ NIOWA VS5164

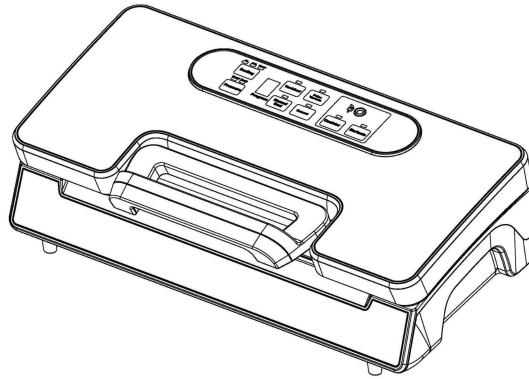
INSTRUKCJE

Machine Translated by Google

VS5164 ODKURZACZ

ŁOWCA FOK

VS5164



Machine Translated by Google

WAŻ NE ZABEZPIECZENIA

Podczas korzystania z tego urządzenia elektrycznego należ y zachować rodki ostroż noś ci należ y zawsze przestrzegać, w tym następujących zasad:

PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE

1. Przed uż yciem tego urządzenia należ y uważ nie przeczytać wszystkie instrukcje i zachować je. do wykorzystania w przyszł oś ci.
2. Przed podł ączeniem przewodu do gniazdka ś ciennego lub jego odł ączeniem należ y upewnić się, ż e: pokrywa maszyny jest odblokowana i odł ącz ją od gniazdka gdy nie są uż ywane lub przed czyszczeniem.
3. To urządzenie nie jest zabawką, jeś li jest uż ywane przez dzieci lub w ich pobliż u, należ y zachować szczególną ostroż noś ć i przechowywać urządzenie w bezpiecznym miejscu, poza w miejscu niedostępnym dla dzieci.
4. Nie należ y uż ywać adnych worków ani przystawek, które nie są zalecane lub przeznaczone, ani uż ywać urządzenia do celów innych niż te, do których jest przeznaczone.
5. W przypadku uszkodzenia przewodu należ y natychmiast zaprzestać korzystania z urządzenia i oddać je do naprawy. zastąpiony przez profesjonalistę.
6. Trzymaj się z dala od ruchomych częś ci.
7. Nie dotykaj gorącego elementu uszczelniającego znajdującego się na krawędzi górnej częś ci obudowa tej maszyny. Jest gorąca i może się poparzyć.
8. Nie próbuj naprawiać urządzenia samodzielnie.
9. Nie uż ywaj urządzenia, jeś li upadł o lub wygląda na uszkodzone.
10. Unikaj następujących czynnoś ci: ciągnięcia lub przenoszenia za sznur, uż ywania sznura jako uchwytu, zamykania drzwi na sznurze lub ciągnięcia sznura wokół ostrych krawędzi lub naroż ników. Nie Nie uż ywaj urządzenia podł ączonego do przewodu zasilającego ani gdy przewód/wtyczka są mokre.
11. Trzymać z dala od gorącego gazu, rozgrzanego piekarnika, palnika elektrycznego lub innych gorących ź ródeł . powierzchnie. Nie uż ywaj tego urządzenia na mokrej lub gorącej powierzchni lub w pobliż u ź ródł a ciepł a ź ródł o.
12. Lepiej nie uż ywać przedł uż acza z tym urządzeniem. Jednak jeś li jest uż ywany, musi mieć ocenę równą lub wyż szą niż ta urządzenie.
13. W przypadku odł ączenia, aby uniknąć obraż eń, należ y odł ączać urządzenie, chwytając za wtyczkę, nie przewód.

Machine Translated by Google

14. Przed podł ączeniem urządzenia do prądu lub jego uruchomieniem upewnij się, ż e masz suche ręce.
i bezpiecznie jest wykonywaćte czynnoś ci.

15. Gdy urządzenie jest w pozycji „ON” lub roboczej, zawsze należ y stać na stabilnej powierzchni,
takich jak stół lub blat.

16. W tym przypadku nie ma potrzeby stosowania ż adnych ś rodków smarnych, takich jak oleje smarujące lub woda.
urządzenie.

17. Nie zanurzaj ż adnej cześ ci urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie ani
jakikolwiek inny pł yn.

18. Nie uż ywaj tego urządzenia na zewnątrz ani na mokrej powierzchni, ponieważ
zalecane wył ącznie do uż ytku domowego, wewnątrz pomieszczeń.

19. To urządzenie nie moż e byćuż ywane przez dzieci w wieku od 8 lat.
oraz osoby o ograniczonej sprawnoś ci fizycznej, sensorycznej lub umysł owej lub o ich braku
doś wiadczenia i wiedzy, jeż eli sprawowano nad nimi nadzór lub
instrukcję dotyczącą bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumienia
związane z tym zagroż enia.

20. Dzieci powinny znajdowaćsię pod nadzorem, aby miećpewnoś ć, ż e nie bawią się
urządzenie.

21. Jeś li przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostaćwymieniony przez producenta,
swojego agenta serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagroż enia.

22. Dzieciom nie wolno czyś cićani konserwowaćurządzeń bez ich wiedzy.
nadzór.

OSTROŻ NOŚĆ:

ZAPISZ TE INSTRUKCJE
TYLKO DO UŻ YTKU DOMOWEGO
AB:1MIN NA CYKL

Machine Translated by Google

BUDOWA I FUNKCJE

1. Odkurzanie i zamykanie:

W stanie czuwania rozpoczyna się automatyczna operacja odkurzania worka

a następnie automatycznie zamyka worek po zakończeniu próż ni;

2.Próż nia pulsacyjna:

Naciś nij ten przycisk, a urządzenie rozpocznie odkurzanie; cofnij, a zatrzyma się. To

proces moż na powtórzyć Następnie naciś nij „ręczne uszczelnienie", gdy spełnione są ż ądane warunki

ciś nienie, obróć, aby uszczelnić Róż ne ciś nienie w zależ noś ci od rodzaju ż ywnoś ci

moż na wybrać

3.Czas zgrzewania:

Trzy ustawienia umoż liwiające wybór najlepszego czasu zgrzewania worka

Przycisk suszenia : do suchych toreb i przedmiotów bez wilgoci, z krótszym czasem nagrzewania

czas uszczelnienia;

Przycisk wilgotny: do mokrych torebek lub ż ywnoś ci z niewielką iloś cią wilgoci, z wilgotnym ciepł em

czas uszczelnienia.

Przycisk rozszerzony: do mokrych torebek lub ż ywnoś ci o duż ej wilgotnoś ci, z

wydł uż ony czas zgrzewania.

Ustawieniem domyś lnym jest ustawienie Normalne przeznaczone do worków suchych i krótszego czasu zgrzewania.

4. Ciś nienie :

Dwa przyciski umoż liwiające wybór róż nych wartoś ci ciś nienia podciś nienia:

Przycisk Normalny: do przechowywania zwykł ych przedmiotów w normalnym ciś nieniu próż niowym;

Przycisk delikatny: do przechowywania miękkich i podatnych na zgniatanie przedmiotów, w których próż nia jest mniejsza

poż ądane jest ciś nienie.

Ustawieniem domyś lnym jest normalne i wysokie ciś nienie podciś nienia.

5. Kanister:

Aby rozpocząćodkurzanie puszek, pokrywek sł oików, korków do wina lub innych

akcesoriów przez wąż .

Machine Translated by Google

6.Plombowanie ręczne:

Ten przycisk udostępnia dwie funkcje:

Do uszczelnienia otwartego końca worka bez zasysania powietrza, stosowane do tworzenia torba z rolki;

Gdy wł ączona jest funkcja automatycznego odkurzania i zgrzewania, ten przycisk zatrzymuje pompę silnikową i natychmiast zaczyna zgrzewaćworek, aby mniej operator może kontrolowaćciś nienie podciś nienia wewnątrz worka, aby uniknąć kruszenie delikatnych przedmiotów.

7. Marynowanie:

Naciś nij, aby zamarynowaćjedzenie w misce marynującej.

8. Anuluj:

W warunkach roboczych (operacje odkurzania lub uszczelniania) zatrzymuje maszyna.

9. Port węż a:

Aby wł ożyćwąż do kanistra i korka do wina przed operacje „marynowania" lub „kanistowania".

10. Postęp:

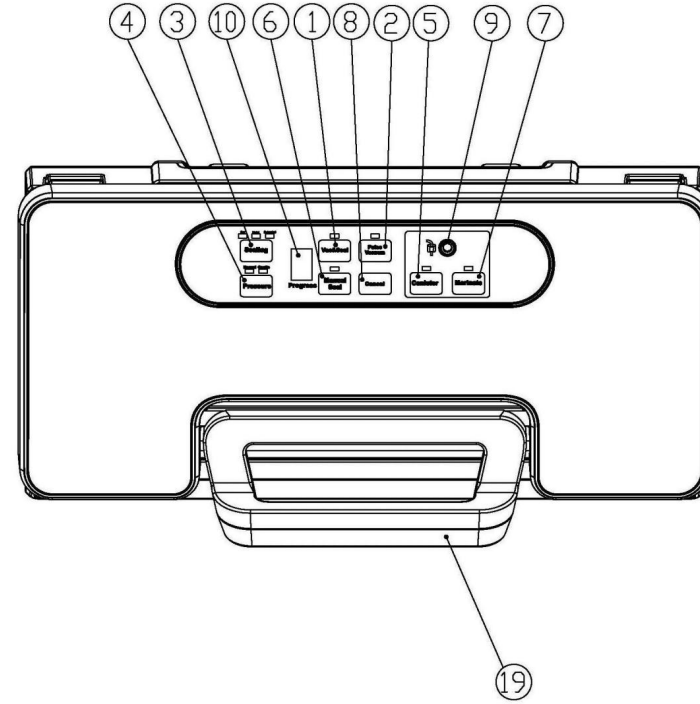
Jest to urządzenie wyś wietlające dane numeryczne, które spełnia dwie funkcje

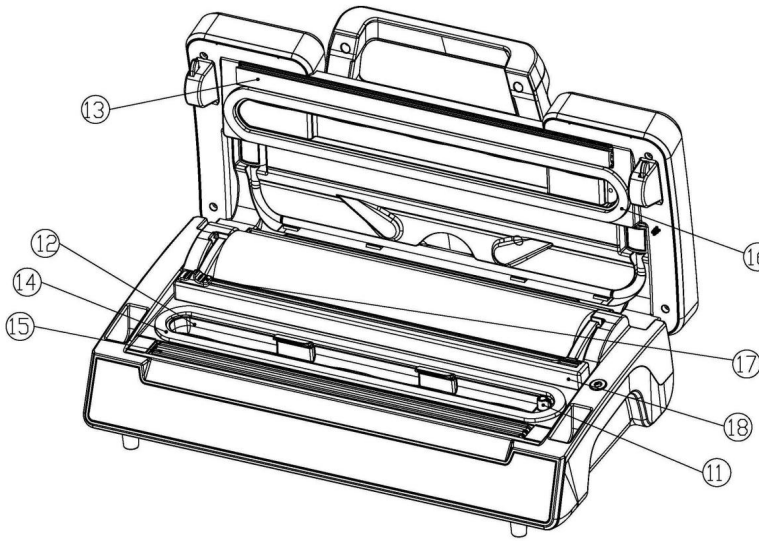
- pokaż , ż e postęp odkurzania
- Pokazuje, ż e urządzenie jest wł ączone, a pokrywa jest zamknięta. Gdy dioda LED miga, Proszę zaczekać aż zaś wieci się normalnie, dopiero wtedy może na rozpocząćkolejną operację.

11. Wlot powietrza:

Wlot powietrza ł ączy się z komorą próż niową i pompą. Nie zakrywaj tego wlot podczas umieszczania worka w celu przeprowadzenia operacji próż niowo-zgrzewania.

Machine Translated by Google





Machine Translated by Google

12.Komora próż niowa:

Umieś ćotwarty koniec worka wewnątrz komory, wyciągnij powietrze worka i zatrzymuje nadmiar pł ynu wylewający się z worka.

13. Pasek uszczelniający:

Umieś ćworeczek, który ma zostaćzgrzany, nad tym paskiem. Wyczyś ći osusz lub wymień gdy jest zniekształ cony lub uszkodzony.

14. Uszczelka dolna:

Utrzymuj powietrze z dala, tworząc komorę próż niową z górną uszczelką komora próż niowa. Wyczyś ći osusz lub wymień, gdy jest zniekształ cone lub uszkodzone.

.15. Element uszczelniający:

Element grzewczy pokryty teflonem, który nagrzewa się i uszczelnia woreczek.

16. Uszczelka górna:

Utrzymuj powietrze z dala, tworząc komorę próż niową z dolną uszczelką. Wyczyś ć i wysuszyćlub wymienić gdy ulegnie zniekształ ceniu lub uszkodzeniu.

17. Noż yce do cięcia worków:

Naciś nij i przesuń w jednym lub drugim kierunku, aby przyciąćtorby na ż ądany rozmiar rozmiar.

18. Pół ka na noż e:

Wspomagaj przesuwanie się noż a

19. Uchwyt przedni:

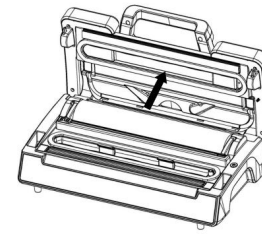
Naciś nij, aby zablokowaćpokrywę. I koł ysz, aby otworzyćpokrywę.

Machine Translated by Google

INSTRUKCJA OBSŁUGI

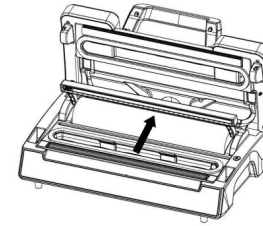
I. Wykonanie torby z rolki

1. Otwórz górną pokrywę. Rys.1



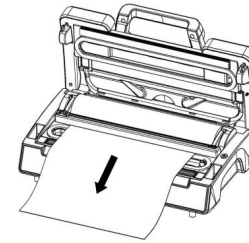
Rys.1

2. Upewnij się, że e obcinacz worków znajduje się na jednym końcu stojaka na obcinacze, a następnie umieś ćstojak na obcinacze z tył u – rys. 2



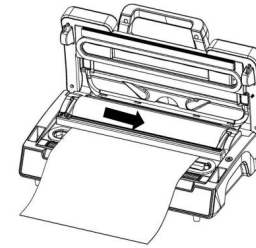
Rys.2

3. Wyciągnij worek na odpowiednią dł ugoś ć– rys.3



Ryc.3

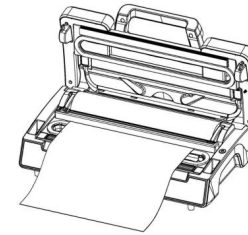
4. Odł óż stojak na nóż i upewnij się, że e jest on na wł aś ciwym miejscu worków, a następnie przesuń nóż z jednego końca na drugi, aby przeciąćworek – rys. 4



Ryc.4

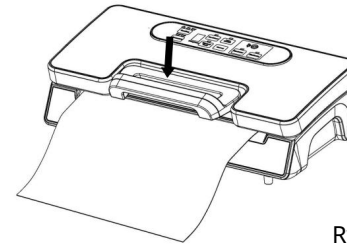
Machine Translated by Google

5. Umieś ćjeden koniec worka na elemencie uszczelniającym w uchwycie worka – rys. 5



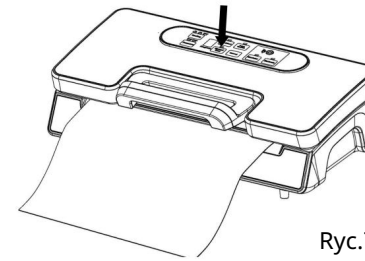
Ryc.5

6. Zamknij górną pokrywę i mocno dociś nij, aż usł yszysz kliknięcie po obu stronach – rys. 6



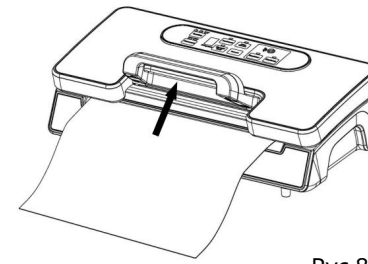
Ryc.6

7. Naciś nij przycisk „Maunal Seal”, aby rozpocząćzgrzewanie torby - Ryc.7



Ryc.7

8. Podnieś uchwyt, aby otworzyćpokrywę i wyjąćworek z maszyny. Woreczek jest wtedy gotowy i moż na go zapakować próż niowo - Ryc.8



Ryc.8

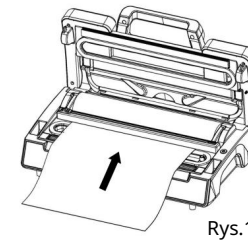
Machine Translated by Google

II. Pakowanie próż niowe w woreczek

1. Umieś ćprzedmioty w torbie. Uż ywaj wył ącznie specjalnie zaprojektowanych worków próż niowych dostarczanych przez nas z kanał ami próż niowymi.

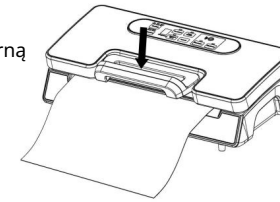
2. Wyczyś ći wyprostuj otwarty koniec torby, upewnij się, ż e nie ma na nim kurzu ani zagnieceń lub zmarszczki.

3. Umieś ćotwarty koniec worka w obszarze komory próż niowej. Upewnij się, ż e wlot powietrza nie jest przykryte torbą. – Ryc. 1



Rys.1

4. Zał óż górną pokrywę i naciś nij przedni uchwyt, aby zablokowaćgórną pokrywę. - Ryc.2



Rys. 2

5. Sprawdź stan diod LED „Ciś nienie" i „zgrzewanie", aby potwierdzićczas zgrzewania w zależ noś ci od stopnia wilgotnoś ci zapakowanych produktów (rozszerzone/wilgotne/suche) i poż ądanego ciś nienia próż niowego (normalne/ł agodne) w zależ noś ci od rodzaju ż ywnoś ci;

6. Następnie naciś nij przycisk Vac&Seal, a urządzenie rozpocznie odkurzanie i automatycznie zamknie worek - rys. 3



Ryc.3

UWAGA: Ten produkt zapewnia bardzo wysokie ciś nienie próż niowe podczas pakowania próż niowego z workiem, aby uniknąćzgniecenia delikatnego przedmiotu przez wysokie ciś nienie próż niowe, obserwuj stan ciś nienia próż niowego wewnątrz worka i przeł ącz ciś nienie próż niowe, gdy zostanie osiągnięte. " Natychmiast naciś nij przycisk „MANUAL SEAL" po osiągnięciu ż ądanego poziomu Pompa zatrzyma się i zmieni się na zgrzewanie worka.

Machine Translated by Google

7. Pakowanie próż niowe jest gotowe. Potrząś nij uchwytem, aby otworzyćpokrywę i wyjmij spakowane torby – rys. 4



Ryc.4

NOTATKA:

Aby uzyskaćnajlepszy efekt uszczelnienia, lepiej jest pozostawićurządzenie do ostygnięcia na 1 minutę przed ponownym uż yciem. Wytrzyj nadmiar pł ynu lub jedzenia pozostał oś ci w komorze próż niowej po zapakowaniu każ dego worka.

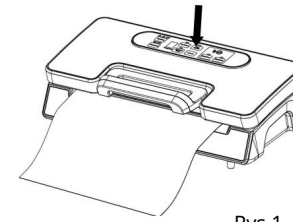
Nie zgrzewaj kolejnych worków w sposób ciągł y, aby uniknąćprzegrzania element uszczelniający. Maszyna odrzuci, jeś li ten przycisk „uszczelniania" zostanie aktywowane w ciągu 15 sekund od ostatniej aktywacji.

Twoje urządzenie moż e dział ać jedynie z określonymi workami dostarczonymi przez nas. Nie próbuj uż ywać innych worków, które nie są przeznaczone do odkurzania. opakowanie. .

Aby otworzyćszczelnie zamkniętą torebkę, przetnij ją noż yczkami w poprzek.

III. Pakowanie próż niowe z uż yciem worka próż niowego przy uż yciu urządzenia Pulse Vacuum

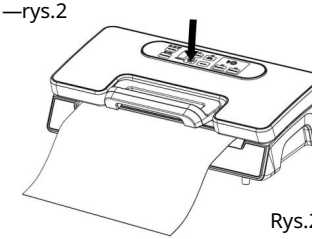
1. Naciś nij przycisk Pulse Vacuum, a urządzenie rozpocznie odkurzanie worka. Obserwuj stan podciś nienia wewnątrz worka . poluzowaćpodciś nienie pulsacyjne przycisk natychmiast po osiągnięciu poż ądanego ciś nienia podciś nienia. -- Rys. 1



Rys.1

Machine Translated by Google

2. Po zakończeniu odkurzania naciś nij przycisk Manual Seal.
urządzenie automatycznie rozpoczyna zgrzewanie worka —rys.2



Rys.2

I. Opakowanie próż niowe w pojemniku i misce próż niowej

1. Wytrzyj pokrywę pojemnika i podstawę pojemnika, aby upewnićsię, ż e są czyste i suche.

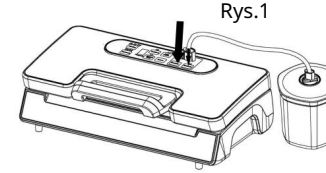
2. Wł óż przedmioty do pojemnika i nie napeł niaj go zbyt mocno, aby pokrywa mogł a dobrze stykaćsię z krawędzią miski pojemnika. Wyczyś ćkrawędź pokrywy pojemnika i dolną uszczelkę pokrywy pojemnika;

3. Wł óż jeden koniec węż a do wlotu powietrza
i drugi koniec węż a do ś rodka
otwór pokrywy pojemnika – rys. 1



Rys.1

4. Sprawdź stan diody LED „Ciś nienie”
i upewnij się, ż e jest w ustawieniu „Normalnym”;



Rys.2

5. Naciś nij przycisk pojemnika, aby rozpocząćodkurzanie – rys. 2. Aby upewnićsię, ż e nie ma wycieku powietrza między pokrywą a pojemnikiem, uż yj ręki, aby nacisnąćpokrywę na początku odkurzania. Urządzenie zatrzyma się automatycznie, gdy zostanie osiągnięte wystarczające ciś nienie próż ni.

6. Natychmiast po zakończeniu pracy wyjmij wąż z pojemnika lub miski.

Uwaga: Gdy wilgotne jedzenie jest odkurzane, wilgoćbędzie przechowywana w adapterze. Pamiętaj, aby wyczyś ćadapter, jeś li przedtem był a w nim woda.

Machine Translated by Google

odkurzanie.

Otwórz pojemnik po zapakowaniu próż niowym

Aby otworzyćpojemnik należ y nacisnąćprzycisk „Zwolnij” na obudowie.
pokrywa pojemnika.

Notatka:

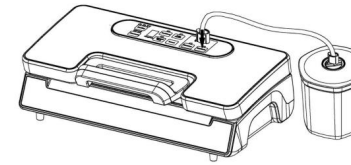
Na początku pakowania próż niowego w kanistrze lub w worku próż niowym miskę, lekko naciś nij pokrywę lub adapter węż a, aby upewnićsię, ż e nie poluzowaćwąż i zapobiec przedostawaniu się powietrza przez szczelinę między pokrywę i górną krawędź pojemnika na kilka sekund. Aby sprawdzićpróż nię, po prostu pociągnij za pokrywę. Nie powinna się poruszać.

Róż ne pojemniki są dostępne na rynku, a także e w Bigland. procedura operacji będzie trochę inna. Proszę zapoznaćsię z indywidualnymi instrukcja obsł ugi konkretnego pojemnika.

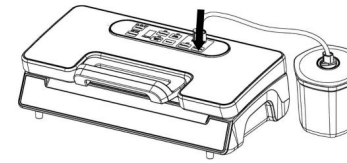
. Zamarynuj mięso w misce do marynowania

1. Wyjmij wąż z wewnętrznej pokrywy i wł óż go do portu pojemnika jednostki i centralnego otworu pokrywy pojemnika – rys. 1

2. Sprawdź stan diody LED „Ciś nienie”
potwierdź ż ądane ciś nienie próż niowe (Normalny/Łagodny) w zależ noś ci od rodzaju ż ywnoś ci. Opcją domyś lną jest tryb normalny.
3. Naciś nij przycisk Marynuj, aby rozpocząćpracę – rys. 2.



Rys.1



Kontrolka miga podczas kursu. Powietrze zostanie automatycznie uwolnione po zakończeniu odkurzania, to jest na 1 cykl roboczy, ta maszyna będzie cał kowita pracuje przez 5 cykli. Proces trwa okoł o 6 minut.Rys.2

Machine Translated by Google

4. Gdy kontrolka zgaś nie, proces marynowania jest zakończony. Zdejmij wąż z portu kanistra i pokrywę kanistra.

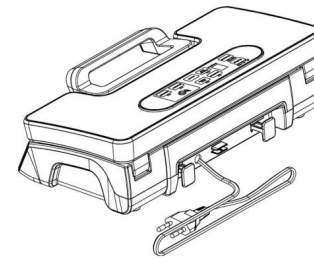
Uwaga:

Na początku pakowania próż niowego w pojemniku należ y lekko nacisnąć na pokrywie pojemnika lub na adapterze węż a, aby upewnićsię, ż e wąż nie poluzuje się i ż e powietrze nie przedostanie się przez szczelinę między pokrywą a górną krawędzią pojemnika na kilka sekund.

Aby sprawdzićpróż nię, po prostu pociągnij za pokrywę. Nie powinna się poruszać Nie naciskaj ż adnego przycisku, aby zakł ócićcał y proces

I. Pudeł ko do przechowywania przewodu

1. Umieś ćprzewód zasilający w pudeł ku do przechowywania, gdy nie uż ywasz urządzenia, które znajduje się z tył u urządzenia. Nie owijaj przewodu wokół urządzenia.



Wskazówki dotyczące najlepszej wydajnoś ci odkurzania

1. Nie wkł adaj zbyt duż o rzeczy do torby: zostaw wystarczająco duż o wolnej przestrzeni na otwartym końcu torby, aby moż na był o umieś cićtorbę w komorze próż niowej bez tworzenia zmarszczek lub pofał dowań; 2. Nie mocz otwartego końca torby. Mokre torby utrudniają szczelne zgrzewanie. Jeś li ż ywnoś ć jest wilgotna lub torba jest mokra, moż esz wybraćfunkcję „Moist", która jest przeznaczona do dł uż szego czasu zgrzewania i lepiej zgrzewa mokre torby.

3. Wyczyś ći wyprostuj otwarty koniec worka przed zamknięciem. Upewnij się, ż e nic nie pozostał o na otwartej część ci worka, na otwartym panelu nie powinny pojawićsię ż adne zmarszczki ani zagniecenia, obce przedmioty lub zagnieciony worek mogą utrudniaćszczelne zamknięcie.

4. Nie zostawiaj zbyt duż o powietrza w torbie. Naciś nij torbę, aby umoż liwićdodatkowe

Machine Translated by Google

powietrze wydostaje się z worka przed odkurzaniem. Zbyt duż o powietrza wewnątrz worek zwiększa obciąż enie pompy próż niowej i moż e spowodowaćawarię silnika niewystarczająca moc, aby usunąćcał e powietrze z wnętrza torby.

5. Nie odkurzaj opakowań zawierających przedmioty o ostrych końcach, np. oś ci ryb i twarde skorupy! Ostre punkty mogą przebićі rozerwaćtorbę! Moż esz chcieć uż ywaćpojemnika zamiast torby do przechowywania takich rzeczy.
6. Zalecamy zapakowanie próż niowe jednego woreczka w ciągu 1 minuty, aby umoż liwićurządzeniu podsumuj wystarczająco.
7. Jeś li z jakiegoś nieznanego powodu nie uda się osiągnąćwymaganego podciś nienia, system próż niowy wył ączy się automatycznie po 60 sekundach, w tym przypadku w takiej sytuacji należ y sprawdzić, czy worek nie przecieka, nie jest umieszczony nieprawidł owo lub czy nie jest uszkodzony. inne powody.
8. Upewnij się, ż e nie ma pęknięć, odkształ ceń ani mał ych cząstek spoczywających na uszczelki piankowe wokół komory próż niowej. Kiedy to się stanie, wyjmij go, umyj i dokł adnie wysusz, lub wymień na nowy.
9. Podczas procesu pakowania próż niowego w worku, niewielkie iloś ci pł ynów, okruchy lub cząstki ż ywnoś ci mogą zostaćprzypadkowo wciągnięte do worka próż niowego. komora, zatykając pompę i uszkadzając urządzenie. Aby tego uniknąć w tym celu należ y najpierw zamrozićwilgotne i soczyste produkty przed zamknięciem torebek lub umieszczeniem ich w zł ież ony ręcznik papierowy w pobliż u wewnętrznej górnej częś ci torby. W przypadku pudrowego lub drobnoziarnistych produktów, unikaj przepeł niania torebek. Moż esz również umieś cićkawę przed pakowaniem próż niowym należ y przefiltrowaćwnętrze.
10. Przed zapakowaniem próż niowym owoce i warzywa należ y wstępnie zamrozići zblanszować najlepsze wyniki.
11. Pł yny muszą byćschł odzone przed pakowaniem próż niowym. Gorące pł yny będą wylewaćsię i wylewaćna wierzch sł oika, gdy jest pakowany próż niowo. Uwaga: Sł oik Nakł adka jest niezbędna do zamykania sł oików.
12. Przechowuj ż ywnoś ć łatwo psującą się w zamraż arce lub lodówce. Pakowanie próż niowe Przedł uż ają okres przydatnoś ci ż ywnoś ci, ale nie konserwują jej.
13. Napeł nij worek wodą do około 2/3 wysokoś ci, zamknij koniec (nie odkurzaj). Zamroź woreczek i uż ywaćgo do przechowywania lodu w chł odziarce lub do robienia okł adów z lodu w przypadku urazów sportowych.
14. Wiele produktów spoż ywczych jest sprzedawanych w opakowaniach próż niowych, takich jak: sery i wędliny. Teraz moż esz zachowaćsmak i ś wież oś ć tych produktów spoż ywczych, poprzez ponowne pakowanie ich w worki próż niowe po otwarto komercyjne opakowania.

Machine Translated by Google

15. Artykuł y do majtek, takie jak mąka, ryż , mieszanka do ciast i naleś ników, wszystkie pozostają
ś wież sze dł uż ej, gdy są pakowane próż niowo. Orzechy i przyprawy zachowują ś wież oś ć
ich smak, a jednocześ nie nie dopuś cićdo jeł czenia.
16. W przypadku przedmiotów o ostrych końcach i krawędziach, takich jak koś ci czy suchy makaron,
zabezpiecz ich krawędzie ręcznikami papierowymi, aby nie przebił y woreczka.
17. Istnieje wiele zastosowań pakowania próż niowego poza ż ywnoś cią. Utrzymuj kemping
zapasy takie jak zapał ki, apteczki i ubrania, czyste i suche. Utrzymuj
flary na wypadek awarii samochodowych w gotowoś ci. Trzymaj srebro i przedmioty kolekcjonerskie
nieskazitelny. 1. Gł ówną funkcją tego urządzenia jest przechowywanie szerokiej gamy
rodzaj ż ywnoś ci dla ś wież oś ci, dł uż szego czasu, smaku i wygody. Ogólnie rzecz biorąc,
pakowanie próż niowe utrzymuje ż ywnoś ćś wież ą nawet trzy razy dł uż ej niż inne
tradycyjne metody przechowywania ż ywnoś ci. Kiedyś to urządzenie jako
nieodzowna częś ćtwojego ż ycia, dzięki której jedzenie będzie się mniej psuł o i zaoszczędzisz więcej
pieniądze.
a) Ugotuj wcześ niej, aby zapakowaćpróż niowo i przechowywaćposzczególne porcje lub
cał e posił ki. Ten worek próż niowy nie jest zalecany do mikrofalówki
lub gotowania w torebce, należ y stosowaćogólną metodę gotowania
podgrzaćż ywnoś ćzapakowaną próż niowo.
b) Przygotuj wcześ niej jedzenie na pikniki i wycieczki kempingowe lub
grille.
c) Wyeliminuj oparzenia mrozowe. d)
Pakuj ż ywnoś ć taką jak mięso, ryby, drób, owoce morza i warzywa.
zamraż aćlub chł odzić e)
Pakowaćsuche produkty spoż ywcze, takie jak fasola, orzechy i zboż a, w celu przechowywania
dł uż ej.
18. Najlepiej jest przygotowaćskł adniki w opakowaniach jednostkowych lub w porcjach.
dbających o zdrowie, takich jak osoby dbające o wagę lub będące na diecie lub
diety o szczególnych wymaganiach.
19. System ten moż na również wykorzystaćdo przechowywania i ochrony innych przedmiotów:
przedmioty takie jak zdjęcia, waż ne dokumenty, kolekcje znaczków, książ ki
kolekcje, biż uteria, karty, komiksy itp.; artykuł y metalowe, takie jak
ś ruby, gwoź dzie, koł ki i ś ruby; leki, plastry i inne ś rodki pierwszej pomocy
przedmioty itp.

Machine Translated by Google

Notatka:

Po zakończeniu odkurzania należ y zawsze pozostawićmaszynę pokrywa otwarta, nie zamykaj pokrywy, ponieważ spowoduje to odkształ cenie uszczelek i wpł ywają na dział anie maszyny.

INFORMACJE DOTYCZĄCE PRZECHOWYWANIA I BEZPIECZEŃSTWA Ż YWNOŚCI

Ta pakowarka próż niowa zmieni sposób, w jaki kupujesz i przechowujesz ż ywnoś ć Gdy przyzwyczaisz się do pakowania próż niowego, stanie się to nieodzowna częś ćprzygotowywania jedzenia. Podczas przygotowywania i odkurzania pakując ż ywnoś ćza pomocą pakowarki próż niowej, należ y przestrzegaćpewnych procedur należ y przestrzegać, aby zapewnićjakoś ći bezpieczeństwo ż ywnoś ci. Przejrzyj tę sekcję starannie dla Twojej ochrony:

1. Reakcje chemiczne w ż ywnoś ci pod wpł ywem powietrza, temperatury, wilgoci i enzymów dział anie, wzrost mikroorganizmów lub zanieczyszczenie owadami powodowaćpsucie się ż ywnoś ci.
2. Gł ównym czynnikiem powodującym utratę wartoś ci odż ywczych, tekstury, smaku i ogólnej jakoś ci ż ywnoś ci jest tlen w powietrzu. Większoś ćmikroorganizmów roś nie opiera się na powietrzu, ponieważ przenosi wilgoćdo i z ż ywnoś ci, chyba ż e jest ona zabezpieczone przed wilgocią. Mroż one produkty spoż ywcze naraż one na powietrze zamraż arki moż e spowodowaćoparzenia zamraż alnicze.
3. Uszczelnienie próż niowe usuwa do 90% powietrza z pakiet. To okoł o 21% tlenu w powietrzu, więc 90% usuwania powietrza pozostawia 2% do 3% resztkowego poziomu tlenu w ż ywnoś ci pakowanej próż niowo. Kiedy poziom tlenu wynosi 5% lub mniej, jak wiadomo, większoś ćmikroorganizmów są hamowane od wzrostu
4. Ogólnie rzecz biorąc, mikroorganizmy dzielą się na trzy kategorie: pleś ń, droż dż e i bakterie, są obecne wszędzie, ale tylko w pewnych warunkach mogą powodowaćproblemy.
5. W ś rodowisku o niskiej zawartoś ci tlenu lub przy braku wilgoci pleś ń nie moż e się rozwijać rosnąć, W warunkach wilgoci, cukru i umiarkowanej temperatury droż dż e mogą rosnąć z powietrzem lub bez. Chł odzenie spowolni wzrost droż dż e i zamraż anie cał kowicie je zatrzymuje; bakterie mogą się rozwijaćz lub bez

Machine Translated by Google

powietrze.

6. Jednym z wyjątkowo niebezpiecznych rodzajów bakterii jest Clostridium botulinum, które w odpowiednich warunkach mogą się rozwijaćbez dostępu powietrza: zakres temperatur od 40˚F do 115˚F (od 4˚ do 46˚). Warunki wzrostu to ż ywnoś ćpozbawiona kwasu, ś rodowisko o niskiej zawartoś ci tlenu i wyż sze temperatury niż 40˚F (4˚C) przez dł uż szy czas.

7. Mroż ona, suszona ż ywnoś ć ż ywnoś ćo wysokiej zawartoś ci kwasu, soli lub cukru może byćodporna na dział anie toksyny botulinowej. Produkty bezkwasowe, do których zalicza się mięso, owoce morza, oliwki marynowane w ł ugu, dróbb, ryby, jaja i grzyby; produkty o niskiej kwasowoś ci, gł ównie warzywa; do produktów o ś redniej kwasowoś ci zalicza się przejrzał e pomidory, cebulę, papryczki chili i figi a ogórki ł atwo ulegają zakaż eniu jadem kieł basianym;

8. Należ y przechowywaćgo w lodówce przez krótki okres i zamrozićw celu dł uż szego przechowywania, dla ż ywnoś ci najbardziej podatnej na dział anie botuliny i należ y ją spoż yćnatychmiast po podgrzaniu.

9. Niektóre suszone produkty spoż ywcze, takie jak mąka i pł atki zboż owe, mogą zawieraćlarwy owadów, jeś li nie pakowaćpróż niowo, ponieważ podczas przechowywania mogą wylęgnąćsię larwy i zanieczyś cić ż ywnoś ć Aby zapobiec przedostawaniu się ryjkowców i innych owadów wylęgu, konieczne jest przechowywanie tych produktów w opakowaniach próż niowych.

10. Unikaj psucia się: ż ywnoś ćnależ y przechowywaćw niskich temperaturach przez krótki czas. Mikroorganizmy mogł yby się rozwijaćbez powietrza.

11. Jeż eli temperatura w lodówce przekracza 40˚F (4˚C) (szczególnie w przypadku przez dł uż szy czas) będzie wspieraćwzrost szkodliwych mikroorganizmów, dlatego powinniś my utrzymywaćtemperaturę na poziomie 40˚F (4˚C) lub poniż ej.

12. Jeś li temperatura w zamraż arce wynosi 0˚F (-17˚C) lub mniej, jest to odpowiednie w przypadku ż ywnoś ci przechowywanej w sklepie, chociaż zamraż anie nie zabija mikroorganizmów, to jednak opóź nia ich wzrost ich wzrost.

13. Temperatura przechowywania próż niowego ma wpł yw na suszoną ż ywnoś ć Okres przydatnoś ci do spoż ycia wydł uż a się 3-4 razy przy każ dym spadku temperatury o 18˚F (10˚C).

14. W przypadku pakowania duż ych iloś ci mięsa, ryb lub innej ż ywnoś ci produktów, zalecamy następujące dział ania:

1. Pamiętaj o dokł adnym umyciu rąk, wszystkich naczyń i powierzchni. może na stosowaćdo krojenia i pakowania próż niowego ż ywnoś ci.

Machine Translated by Google

2. Po spakowaniu ż ywnoś ci nietrwał ej wł óż ją do lodówki lub zamroź
natychmiast. Nie zostawiaj ich w temperaturze pokojowej.
3. Pakowanie próż niowe wydł uż y okres przydatnoś ci do spoż ycia suchej ż ywnoś ci. Ż ywnoś ć, która
mają wysoką zawartoś ć tł uszczu, ulegają jeł czeniu pod wpł ywem tlenu i ciepł a
temperatura. Pakowanie próż niowe wydł uż a okres przydatnoś ci do spoż ycia takich produktów spoż ywczych, jak
jak orzechy, kokos lub zboż a. Przechowywać w chł odnym, ciemnym miejscu.
4. Pakowanie próż niowe nie wydł uż a okresu przydatnoś ci do spoż ycia owoców i warzyw
takie jak jabł ka, banany, ziemniaki i warzywa korzeniowe, chyba ż e
obrać je przed zapakowaniem próż niowym.
5. Warzywa takie jak brokuł y, kalafior i kapusta wydzielają gazy
gdy są pakowane próż niowo ś wież e do schł odzenia. Aby przygotować te produkty spoż ywcze
do pakowania próż niowego, blanszowania i mroż enia.

OGÓLNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA Ż YWNOŚCI

Zasady bezpieczeństwa ż ywnoś ci opierają się na badaniach naukowych i powszechnych sens. Poniż sze zasady i waż ne bezpieczeństwo ż ywnoś ci i optymalne
przechowywanie ż ywnoś ci.

1. Jeś li podgrzał eś , rozmroził eś lub wyjął eś z lodówki produkty spoż ywcze, które mogą się zepsuć,
natychmiast je spoż yj.
2. Po otwarciu puszki z ż ywnoś cią lub ż ywnoś ci pakowanej próż niowo,
moż na je ponownie zapakować próż niowo. Postępuj zgodnie z instrukcjami, aby
Po otwarciu przechowywać w lodówce, a po ponownym zapakowaniu w próż nię – w odpowiednich warunkach.
3. Nie rozmraż aj ż ywnoś ci w gorącej wodzie lub za pomocą innych ź ródeł ciepł a. To nie
niezależ nie od tego, czy są pakowane próż niowo, czy nie.
4. Nie spoż ywaj ż ywnoś ci, która jest nietrwał a i został a pozostawiona na zewnątrz.
temperaturze pokojowej przez więcej niż kilka godzin. To jest szczególnie
waż ne jeś li został y przygotowane w gęstym sosie, w próż ni
opakowaniu lub w ś rodowisku o niskiej zawartoś ci tlenu.
5. Rozł óż równomiernie opakowania próż niowe w cał ej lodówce lub
zamraż arka do szybkiego obniż ania temperatury ż ywnoś ci.

Machine Translated by Google

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Pakowarka próż niowa

1. Zawsze odł ączaj urządzenie od zasilania przed czyszczeniem.
2. Nie zanurzaćw wodzie ani innym pł ynie.
3. Unikaj uż ywania produktów lub materiał ów ś ciernych do czyszczenia urządzenia, ponieważ mogą one zaledwie zarysuje powierzchnię.
4. Do wycierania uż yj ł agodnego pł ynu do mycia naczyń i ciepł ej, wilgotnej ś ciereczki. resztek jedzenia lub wokół podzespoł ów.
5. Przed ponownym uż yciem dokł adnie osuszyć

Uwaga: Uszczelki piankowe wokół komory próż niowej należ y wysuszyć dokł adnie przed ponownym montaż em, podczas ponownego montaż u należ y zachowaćostroż noś ć aby zapobiec uszkodzeniom i zmontuj w oryginalnej pozycji upewnij się, ż e nie ma wycieku próż ni.

Worki próż niowe

1. Umyj torby w ciepł ej wodzie z dodatkiem ł agodnego pł ynu do mycia naczyń.
2. Podczas prania torebek w zmywarce, wywróćje na lewą stronę i rozł óż nad górną pół ką zmywarki, tak aby cał a powierzchnia był a naraż ona na dział anie woda do mycia.
3. Przed ponownym uż yciem dokł adnie osuszyć

WAŻ NE: Aby uniknąćmoż liwych chorób, nie należ y ponownie uż ywaćtoreb po przechowywaniu surowego mięsa, surowych ryb lub tł ustych potraw. Nie należ y ponownie uż ywaćtorebek podgrzewanych w kuchence mikrofalowej. lub gotowane.

Akcesoria

Mycie wszystkich akcesoriów odkurzacza w ciepł ej wodzie z dodatkiem ł agodnego ś rodka do mycia naczyń mydł o, ale nie zanurzaj pokrywki w wodzie.

1. Podstawy pojemników (nie pokrywki) moż na myćw zmywarce na górnym poziomie. Ale pojemniki Pokrywę należ y przecieraćwilgotną szmatką.
2. Przed ponownym uż yciem upewnij się, ż e akcesoria są cał kowicie suche.
3. Pojemnika i pokrywki nie wolno uż ywaćw kuchence mikrofalowej ani zamraż arce.

Przechowywanie pakowarki próż niowej:

1. - Przechowuj urządzenie w pł askim i bezpiecznym miejscu, poza zasięgiem dzieci.

Machine Translated by Google

2. Pamiętaj, aby upewnić się, ż e pokrywa urządzenia jest odblokowana, gdy nieuż ywane i przechowywane. Trzymanie pokrywy zamkniętej spowoduje zniekształ cenie uszczelki piankowe powodujące przecieki.

INSTRUKCJA ZESTAWU KONSERWACYJNEGO

Wymiana uszczelki:

1. Ustaw przeł ącznik w pozycji „O" i odł ącz przewód zasilający od gniazdka elektrycznego.
2. Upewnij się, ż e urządzenie jest cał kowicie zimne.
3. Otwórz pokrywę próż niową z akrylu.
4. Wyjmij uszczelkę z rowka na spodzie akrylu.

Pokrywka próż niowa.

5. Wyjmij uszczelkę z rowka w plastikowej komorze próż niowej.
6. Zał óż nową uszczelkę na rowek w plastikowej komorze próż niowej. Pracuj Zablokuj w rowku palcami, aż do zakończenia.
7. Umieś ćnową uszczelkę w rowku w pokrywie próż niowej z akrylu. Pracuj Zablokuj w rowku palcami, aż do zakończenia.

Wymiana taś my teflonowej:

1. Ustaw przeł ącznik w pozycji „O" i odł ącz przewód zasilający od gniazdka elektrycznego.
2. Upewnij się, ż e urządzenie jest cał kowicie zimne.
3. Otwórz pokrywę próż niową z akrylu.
4. Zdejmij jeden z końców taś my teflonowej, która zakrywa pasek grzewczy uszczelnienia. Element paznokciem lub ostrym narzędziem, aż lekko się podniesie. Chwyć luź ny koniec i powoli naciągnij taś mę teflonową, aż do cał kowitego usunięcia.
6. Zdejmij folię zabezpieczającą z nowego szerokiego paska taś my teflonowej z listwy uszczelniającej Element grzewczy. Uważ aj, aby taś ma teflonowa nie miał a kontaktu z czymkolwiek wł ączając w to siebie, gdy strona klejąca jest odsł onięta.
7. Trzymaj jeden koniec taś my teflonowej w każ dej ręce. Przyklej lewy koniec taś my Taś mą teflonową przyklej pł aską powierzchnię plastikowej komory próż niowej tuż po lewej stronie Element grzewczy Seal Bar. Nał óż taś mę teflonową od lewej do prawej na Element grzewczy Seal Bar do momentu zakończenia pracy. Upewnij się, ż e nie ma ż adnych zmarszczek ani zagina taś mę teflonową po nał ż eniu. Taś ma teflonowa powinna cał kowicie pokryć Element grzejny Seal Bar.

Machine Translated by Google

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Nic się nie dzieje, gdy próbuję odkurzyćopakowanie

1. Sprawdź , czy przewód zasilający jest prawidł owo podł ączony do gniazdka elektrycznego.
2. Sprawdź czy przeł ącznik jest ustawiony na „o”.
3. Sprawdź , czy przewód zasilający nie jest uszkodzony.
4. Sprawdź , czy gniazdko elektryczne dział a, podł ączając inne urządzenie.
5. Odkręćzaś lepkę bezpiecznika, a następnie sprawdź przezroczystą rurkę, czy bezpiecznik jest zaciemniony. Jeś li bezpiecznik jest zaciemniony, należ y go wymienićna standardowy 10-amperowy bezpiecznik Buss.
6. Jeś li Twoje urządzenie ma przeł ącznik trybu, upewnij się, ż e jest ustawiony na wł aś ciwy tryb. tryb. Zapoznaj się z powyż szą instrukcją obsł ugi
7. Upewnij się, ż e worek jest prawidł owo umieszczony wewnątrz komory próż niowej i pod nią. wlot powietrza

Powietrze nie jest cał kowicie usuwane z torby:

1. Aby prawidł owo zamknąćworeczek, jego otwarty koniec powinien znajdowaćsię w cał oś ci wewnątrz obszar komory próż niowej.
2. Sprawdź , czy na pasku uszczelniającym i uszczelce piankowej pod pokrywą nie ma zanieczyszczeń. pozycja. Upewnij się, ż e uszczelki piankowe nie są uszkodzone ani zdeformowane zarówno na pokrywie, jak i na podstawie wokół komory próż niowej. Wyczyś ć i wygł adź je, aby wrócił y na swoje miejsce.
3. Worek próż niowy może miećnieszczelnoś ć Aby to sprawdzić, zamknij worek, wlewając do niego trochę powietrza, zanurzyćw wodzie i zastosowaćciś nienie. Bąbelki wskazują na wyciek. Uszczelnićponownie lub uż yj innej torby.
4. Uż ywa wył ącznie specjalnego worka próż niowego z kanał ami próż niowymi dostarczonymi przez producent.
5. Wycieki wzdł uż uszczelki, które mogą byćspowodowane przez zmarszczki, okruchy, tł uszcz lub pł yny. Otwórz ponownie worek, wytrzyj górną część ćwewnątrz worka i wygł adź powierzchnię wzdł uż paska uszczelniającego przed ponownym uszczelnieniem.

Maszyna nie wł ącza się w celu uszczelnienia po odkurzaniu:

1. W tej maszynie wbudowany jest czujnik ciś nienia podciś nieniowego. Maszyna nie wł ączy się automatycznie, aby uszczelnić, jeś li ciś nienie próż niowe wewnątrz worka nie jest w stanie osiągnąćustalonego ciś nienia próż ni. Sprawdź

Machine Translated by Google

pasek uszczelniający i uszczelka piankowa pod pokrywą, aby zapobiec gromadzeniu się zanieczyszczeń i poprawić pozycję. Wytrzyj je do czysta i wygł adź , aby wrócił y na swoje miejsce, i spróbuj ponownie.

2. Upewnij się, ż e uszczelki piankowe po obu stronach nie są uszkodzone ani odkształ cone. pokrywę i podstawę wokół komory próż niowej. Wyjmij ją z rowek, umyj go dokł adnie i osusz; lub wymień na nową piankę uszczelkę (moż na ją kupićw sklepie, w którym został a zakupiona lub w najbliż szym punkcie serwisowym).

3. Worek próż niowy moż e miećnieszczelnoś ć Aby to sprawdzić zamknij worek, wlewając do niego trochę powietrza, zanurzyćw wodzie i zastosowaćciś nienie. Bąbelki wskazują na wyciek. ponownie uszczelnić lub uż yj innej torby.

4. Wycieki wzdł uż uszczelki, które mogą byćspowodowane przez zmarszczki, okruchy, tł uszcz lub pł yny z worka. Otwórz ponownie worek, wytrzyj górną część ćwewnątrz woreczek i wygł adź go wzdł uż paska uszczelniającego przed ponownym zamknięciem.

Po zamknięciu torby do ś rodka dostał o się powietrze.

1. Wycieki wzdł uż uszczelnienia, które mogą byćspowodowane przez zmarszczki, okruchy, tł uszcz lub pł yny. Otwórz ponownie worek, wytrzyj górną część ćwewnątrz worka i wygł adź powierzchnię wzdł uż paska uszczelniającego przed ponownym uszczelnieniem.

2. Uwalnianie gazów naturalnych lub fermentacja z ż ywnoś ci (np. ś wież ej owoców i warzyw). Otwórz torbę, jeś li uważ asz, ż e jedzenie zaczęł o się zepsući wyrzucićjedzenie. Brak lodówki lub wahania temperatur w lodówce moż e spowodowaćzepsucie się jedzenia. Jeś li jedzenie, które nie jest zepsute. Spoż yćnatychmiast.

3. Sprawdź , czy w torbie nie ma dziury lub przebicia, przez które mogł o wydostaćsię powietrze. odkurz. Nie odkurzaj opakowań twardych przedmiotów z ostrymi końcami (np. koś ci lub pęknięcia skorupy orzecha). Wyś cieł aj ostre krawędzie w zawartoś ci woreczek z ręcznikami papierowymi.

Torba się topi:

Jeż eli pasek uszczelniający lub element uszczelniający przegrzeje się i stopi woreczek, moż e byćkonieczne podniesienie pokrywy i umoż liwienie zał oż enia paska uszczelniającego lub podgrzewania element pozostawićdo ostygnięcia na kilka minut.

Machine Translated by Google

Pojemnik nie będzie odkurzał :

1. Upewnij się, ż e adapter jest dobrze podł ączony zarówno do urządzenia, jak i mocno dokręćpojemnik.
2. Sprawdź czy pokrętł o pojemnika znajduje się w pozycji „uszczelnienie”.
3. Naciś nij pokrywy LUB na adapterze węż a na samym początku odkurzanie w celu uniknięcia wycieków przez uszczelkę pokrywy...
4. Sprawdź , czy nie ma poważ nych uszkodzeń lub stł uczeń, jeś li tak, wymień na nowy.
5. Sprawdź działanie pakowarki próż niowej.
6. Upewnij się, ż e krawędź pojemnika jest wystarczająco czysta. Jeś li wszystkie powyż sze sytuacje są wykluczone, prosimy o kontakt z wyznaczonym serwisem agencja.



UTYLIZACJA URZĄDZENIA



OCHRONA ŚRODOWISKA

Po zakończeniu cyklu ż ycia produktu należ y oddaćgo do specjalnie przystosowanego punktu centrum recyklingu odpadów.

OCHRONA ŚRODOWISKA NAJWAŻ NIEJSZA



1. Symbol na produkcie lub jego opakowaniu wskazuje, ż e produkt nie moż e byćtraktowany jako odpad domowy. Zamiast tego powinien być przekazane do wł aś ciwego punktu zbiórki w celu recyklingu Sprzęt elektryczny i elektroniczny.
2. Zapewniając prawidł ową utylizację tego produktu, pomoż esz zapobiec potencjalnie negatywne skutki dla ś rodowiska i czł owieka zdrowie, które mogł oby byćspowodowane nieodpowiednim marnotrawstwem

Machine Translated by Google

dotyczącego obchodzenia się z tym produktem. Aby uzyskaćbardziej szczegół owe informacje na temat recyklingu tego produktu, prosimy o kontakt z lokalnym biurem rady lub usł ugi utylizacji odpadów komunalnych.

WYTYCZNE DOTYCZĄCE KONSERWACJI Ż YWNOŚCI

Klasyfikacja	Artykuł y spoż ywcze	Temperatura	Normalna Ochrona	Próż nia Ochrona
Chł odziwo	Śwież e surowe mięso	5±3°C	23 dni	89 dni
	Śwież e ryby/owoce morza	5±3°C	13 dni	45 dni
	Mięso gotowane	5±3°C	46 dni	1014 dni
	Warzywa	5±3°C	35 dni	710 dni
	Owoc	5±3°C	57 dni	1420 dni
	Jajka	5±3°C	1015 dni	3050 dni
Mroż ony	Mięso	-1620°C	35 miesięcy	1 rok
	Ryba	-1620°C	35 miesięcy	1 rok
	Owoce morza	-1620°C	35 miesięcy	1 rok
Normalna stan	Chleb	25±2°C	12 dni	68 dni
	Suchar	25±2°C	46 miesięcy	1 rok
	Ryż /mąka	25±2°C	35 miesięcy	1 rok
	Orzeszki ziemne/warzywa	25±2°C	36 miesięcy	1 rok
	Materiał y medyczne	25±2°C	36 miesięcy	1 rok
	Herbata	25±2°C	56 miesięcy	1 rok

Machine Translated by Google

Machine Translated by Google

Machine Translated by Google

VS5164 VACUÜMVERZAMELAAR

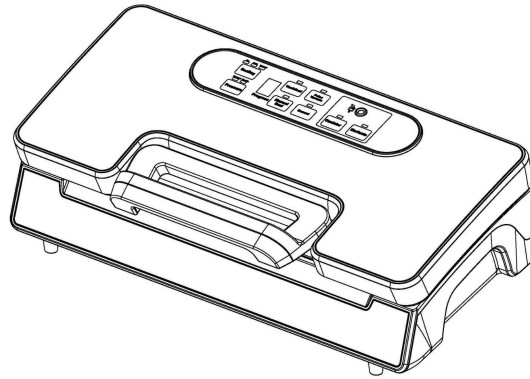
INSTRUCTIES

Machine Translated by Google

VS5164 VACUÜM

AFDICHTER

VS5164



Machine Translated by Google

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAATREGELEN

Bij het gebruik van dit elektrische apparaat moeten de veiligheidsmaatregelen in acht worden genomen

moeten altijd in acht worden genomen, waaronder het volgende:

LEES ALLE INSTRUCTIES

1. Lees alle instructies zorgvuldig door voordat u dit apparaat gebruikt en bewaar ze zorgvuldig.
   voor toekomstige referentie.
2. Voordat u de stekker in het stopcontact steekt of de stekker eruit haalt, moet u ervoor zorgen dat:
   de kap van de machine is ontgrendeld en trek de stekker uit het stopcontact
   wanneer het niet in gebruik is of vóór het schoonmaken.
3. Dit apparaat is geen speelgoed. Wanneer het door of in de buurt van kinderen wordt gebruikt, sluit het dan
   aandacht is noodzakelijk, en bewaar dit apparaat op een veilige plaats, buiten het bereik van
   buiten bereik van kinderen.
4. Gebruik geen zakken of hulpstukken die niet zijn aanbevolen of aangewezen, en gebruik dit apparaat niet
   voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.
5. Stop onmiddellijk met het gebruik van de machine als het snoer beschadigd is en laat het apparaat repareren.
   vervangen door een professional.
6. Blijf uit de buurt van bewegende delen.
7. Raak het hete afdichtingselement aan de rand van de bovenkant niet aan
   behuizing van deze machine. Het is heet en kan verbranden.
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: trek of draag aan het snoer, gebruik het snoer als handvat, sluit een deur met het snoer
    of trek het snoer langs scherpe randen of hoeken. Doe dit niet
    Gebruik het apparaat niet terwijl het snoer aan staat of als het snoer/de stekker nat is.
11. Houd het uit de buurt van heet gas, een verwarmde oven, een elektrische kookplaat of andere hete
    oppervlakken. Gebruik dit apparaat niet op een nat of heet oppervlak of in de buurt van een warmtebron.
    bron.
12. Het is beter om geen verlengsnoer te gebruiken met dit apparaat. Echter, als er een is
    gebruikt, moet het een beoordeling hebben die gelijk is aan of hoger is dan de beoordeling van dit
    apparaat.
13. Wanneer de stekker uit het stopcontact is, dient u deze bij het loskoppelen vast te pakken om letsel te voorkomen.
    stekker, niet het snoer.

Machine Translated by Google

14. Zorg ervoor dat uw handen droog zijn voordat u het apparaat aansluit of bedient.
en veilig om de handelingen uit te voeren.

15. Wanneer het apparaat in de “AAN”- of werkpositie staat, moet het altijd op een stabiel oppervlak staan,
zoals een tafel of aanrecht.

16. Het is niet nodig om smeermiddelen, zoals smeeroliën of water, te gebruiken op deze
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 nat oppervlak, het is
uitsluitend aanbevolen voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.

19. Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder
en personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek daaraan
van ervaring en kennis als zij toezicht hebben gekregen of
instructies over het veilig gebruiken van het apparaat en het begrijpen
de gevaren die ermee gepaard gaan.

20. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met de
apparaat.

21. Als het netsnoer beschadigd is, moet het door de fabrikant worden vervangen.
zijn serviceagent of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.

22. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht.
overzicht.

VOORZICHTIGHEID:

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

AB:1MIN PER CYCLUS

Machine Translated by Google

CONSTRUCTIE EN FUNCTIES

1. Vacuüm en sealen:

ÿ *In de stand-bystand* start het apparaat automatisch met het stofzuigen van de zak en sluit de zak vervolgens automatisch af wanneer het vacuüm voltooid is;

2.Pulsvacuüm:

Druk op deze knop en het apparaat begint met stofzuigen; als u dit ongedaan maakt, stopt het apparaat. proces kan worden herhaald. Druk vervolgens op "handmatige afdichting" wanneer u aan de gewenste druk, draai om te sealen. Verschillende druk afhankelijk van het type voedsel kan gekozen worden.

3. Verzegeltijd:

Drie instellingen voor het kiezen van de beste zaksluittijd

ÿ ***Droogknop :*** *voor droge tassen en items zonder vocht, met een kortere warmte verzegelingstijd;*

ÿ ***Vochtknop:*** *voor natte zakken of voedsel met een beetje vocht, met een vochtige warmte verzegelingstijd.*

ÿ ***Uitgebreide knop:*** *voor natte zakken of voedsel met veel vocht, met een Verlengde warmtelastijd.*

ÿ *De standaardinstelling is de normale instelling voor droge zakken en een kortere sealtijd.*

4.Druk :

Twee knoppen voor keuze uit verschillende vacuümdrukken:

ÿ *Normale knop: voor het bewaren van normale artikelen onder normale vacuümdruk;*

ÿ *Zachte knop: voor het opbergen van zachte en kneedbare items waar minder vacuüm nodig is druk gewenst is.*

ÿ *De standaardinstelling is normale en hoge vacuümdruk.*

5. Bus:

Om te beginnen met het vacuümzuigen van blikken, potdeksels, wijnstoppers of andere accessoires via een slang.

Machine Translated by Google

6. Handmatige afdichting:

Deze knop heeft twee functies:

ÿ *Om het open uiteinde van een zak te sluiten zonder lucht te zuigen, wordt gebruikt om een zak van een zakrol;*

ÿ *Wanneer de automatische functie "Vacuüm & seal" in werking is, is deze knop stopt de motorpomp en begint onmiddellijk de zak te sealen, zodat er minder De vacuümdruk in de zak kan door de operator worden geregeld om te voorkomen dat pletten voor kwetsbare items.*

7.Marineren:

Druk op de toets om voedsel te marineren in een marinadekom.

8. Annuleren:

ÿ *Tijdens de werkomstandigheden (vacuüm- of afdichtingsbewerkingen)* stopt het de machine.

9.Slangaansluiting:

Om de slang voor de bus en de wijnstopper in te brengen "marineert" of "in blik"-bewerkingen.

10.Voortgang:

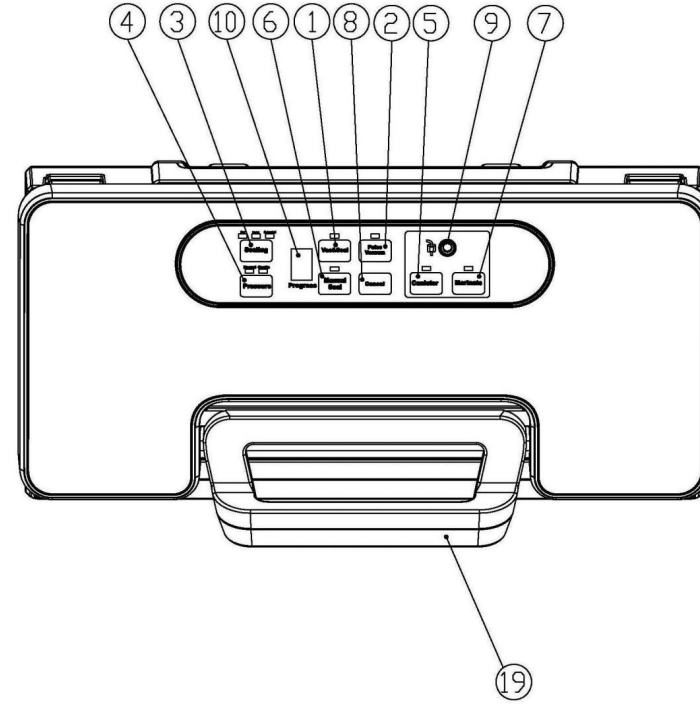
Dit is het numerieke weergaveapparaat en biedt twee functies

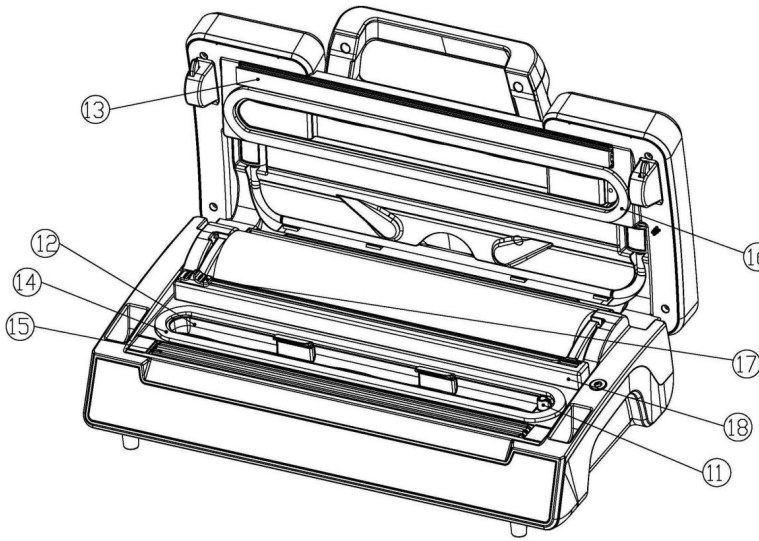
- *laten zien dat de voortgang van het stofzuigen*
- *Geeft aan dat het apparaat aan staat en het deksel gesloten is. Wanneer de LED knippert, Wacht tot het lampje normaal brandt, dan kunt u de volgende handeling uitvoeren.*

11. Luchtinlaat:

Luchtinlaat verbindt met vacuümkamer en pomp. Bedek dit niet inlaat bij het plaatsen van zakken voor vacuüm- en sealbewerkingen.

Machine Translated by Google





Machine Translated by Google

12. Vacuümkamer:

Plaats het open uiteinde van de zak in de kamer, zodat de lucht eruit wordt gezogen van de zak en vangt eventuele overstromende vloeistof op.

13. Afdichtstrip:

Plaats de te sealen zak over deze strip. Maak schoon en droog of vervang wanneer het vervormd of gebroken is.

14. Onderste pakking:

Houd lucht weg door een vacuümkamer te vormen met een bovenste pakking de vacuümkamer. Maak hem schoon en droog of vervang hem als hij leeg is. vervormd of gebroken.

.15. Afdichtingselement:

Teflon-gecoat verwarmingselement dat heet is en de zak afsluit.

16. Bovenste pakking:

Houd lucht weg door een vacuümkamer te vormen met een onderste pakking. Schoonmaken en droog of vervang het als het vervormd of gebroken is.

17. Zakkensnijder:

Druk en schuif in de ene of de andere richting om de zakken in de gewenste vorm te snijden maat.

18.Snijrek:

Ondersteun de snijder zodat deze langs de snijkant kan glijden

19. Voorste handgreep:

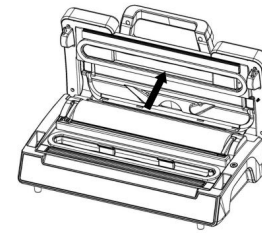
Druk omlaag om de cover te vergrendelen. En wiebel om de cover te openen.

Machine Translated by Google

GEBRUIKSAANWIJZING

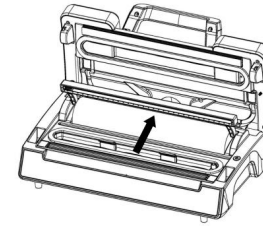
I. Een tas maken met een tasrol

1. Open de bovenklep. ***Afb.1***



Figuur 1

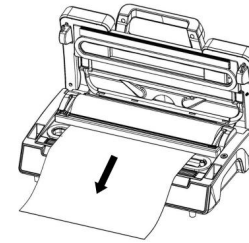
2. Zorg ervoor dat de zakkensnijder zich aan één kant van het snijrek bevindt en plaats het snijrek vervolgens naar achteren – ***Afb. 2***



Afbeelding 2

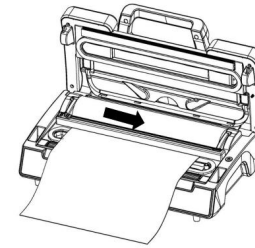
3. Trek de zak uit tot de gewenste lengte –

Afb. 3



Figuur 3

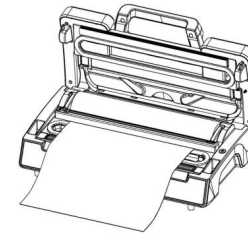
4. Zet het snijrek neer en zorg ervoor dat het op de juiste plaats van de zakken staat, schuif vervolgens de snijder van het ene uiteinde naar het andere uiteinde om de zak te snijden - ***Afb. 4***



Afbeelding 4

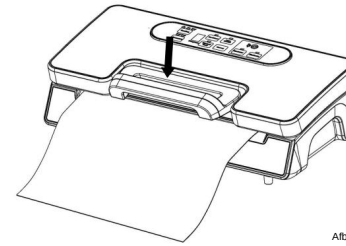
Machine Translated by Google

5. Plaats één uiteinde van de zak bovenop het afdichtingselement in de zakbevestiging – ***Afb. 5***



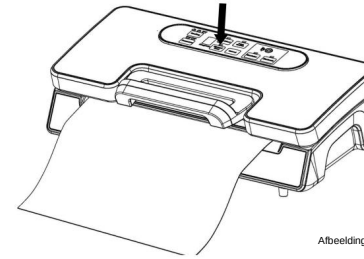
Figuur 5

6. Sluit de bovenklep en druk deze stevig aan totdat u aan beide kanten een klik hoort – ***Afb. 6***



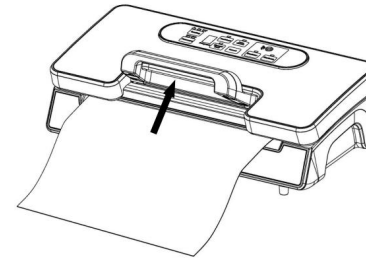
Afbeelding 6

7. Druk op de knop “Handmatige afdichting” om te beginnen met afdichten de zakken ***-Fig.7***



Afbeelding 7

8. Til de hendel op om het deksel te openen en haal de zak uit de machine. De zak is dan klaar en is klaar om vacuüm te sealen ***-Fig.8***



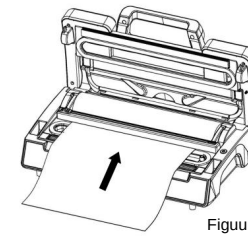
Afbeelding 8

Machine Translated by Google

II. Vacuüm verpakken met een zak

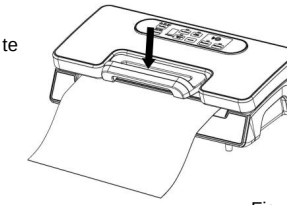
1. Doe de items in de zak. Gebruik alleen de speciaal ontworpen vacuümzakken die door ons worden geleverd met vacuümkanalen.

2. Maak het open uiteinde van de zak schoon en recht, zorg ervoor dat er geen stof, kreukels of andere beschadigingen zijn. of rimpelingen.



Figuur 1

3. Plaats het open uiteinde van de zak in het vacuümkamergebied. Zorg ervoor dat de luchtinlaat niet bedekt door de zak. **– *Afb. 1***

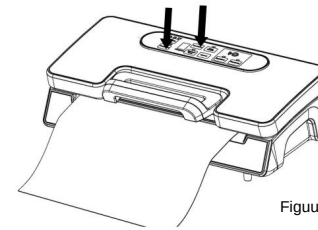


Figuur

4. Leg de bovenklep neer en druk op de voorste handgreep om de bovenklep te vergrendelen. - ***Afb. 2***

2 5. Controleer de LED-status van "Druk" en "verzegelen" om de verzegeltijd te bevestigen, afhankelijk van de vochtigheidsstatus 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 met vacumeren en zal de zak automatisch sealen - ***Afb. 3***

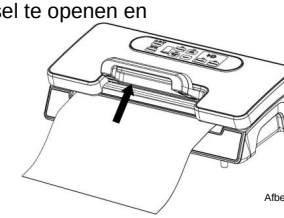


Figuur 3

OPMERKING: *Dit product biedt een zeer hoge vacuümdruk tijdens het vacuüm verpakken met een zak. Om te voorkomen dat het kwetsbare item door de hoge vacuümdruk wordt geplet, moet u de status van de vacuümdruk in de zak observeren en de vacuümdruk omschakelen. De pomp stopt en schakelt over op het heatsealen van de zak. “HANDMATIGE AFDICHTING”-knop onmiddellijk wanneer de gewenste*

Machine Translated by Google

7. Het vacuüm verpakken is klaar. Beweeg de hendel om de deksel te openen en haal de ingepakte tassen eruit – ***Afb. 4***



Afbeelding 4

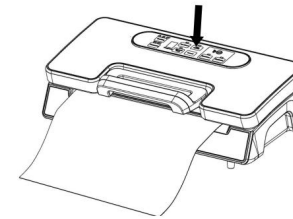
OPMERKING:

ÿ *Voor een optimaal afdichtingseffect is het beter om het apparaat een tijdje te laten afkoelen 1 minuut voordat u het opnieuw gebruikt. Veeg overtollige vloeistof of voedsel weg resten in de vacuümkamer na elke verpakte zak.* ÿ *Sluit de ene zak niet continu na de andere om oververhitting van de zak te voorkomen . sealelement. De machine zal weigeren als deze "seal"-knop is geactiveerd binnen 15 seconden na de laatste activering.*

ÿ *Uw apparaat werkt alleen met de specifieke zakken die wij leveren. Probeer geen andere zakken te gebruiken die niet bedoeld zijn voor vacuüm. verpakking. .* ÿ *Knip de zak recht door met een schaar om een verzegelde zak te openen.*

ÿ. Vacuüm verpakken met een zak met behulp van Pulse Vacuum

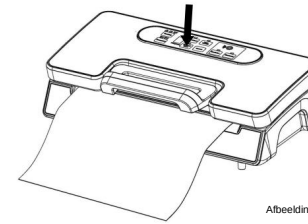
1. Druk op de Pulse Vacuum-knop, het apparaat begint de zak te stofzuigen, *observeer de status van de vacuümdruk in de zak .* verlies van het pulsvacuüm Druk onmiddellijk op de knop *wanneer de gewenste vacuümdruk is bereikt.*-- ***Figuur 1***



Figuur 1

Machine Translated by Google

2. Druk op de knop Handmatig sealen wanneer het vacuümzuigen is voltooid,
de eenheid begint de zak automatisch te sluiten—Fig.2



Afbeelding 2

ÿ. Vacuüm verpakken in een bus en vacuümkom

1. Veeg het deksel en de onderkant van de bus schoon en zorg ervoor dat ze schoon en droog zijn.

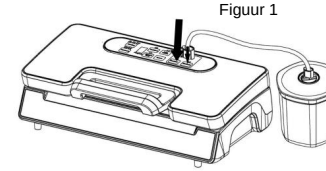
2. Doe de items in de bus en vul deze niet te vol zodat het deksel goed contact kan maken met de rand van de buskom. Reinig de dekselrand van de bus en de onderste afdichtingspakking van het deksel van de bus;

3. Steek één uiteinde van de slang in de luchtinlaat
en een ander uiteinde van de slang in het midden
gat van het deksel van de bus – ***Afb. 1***



Figuur 1

4. Controleer de LED-status van "Druk"
en zorg ervoor dat deze op de instelling "Normaal" staat;



Afbeelding 2

5. Druk op de knop van de bus om te beginnen met stofzuigen – ***Afb.*** 2. Om er zeker van te zijn dat er geen lucht lekt tussen de afdekking en de bus, duwt u de afdekking met uw hand naar beneden aan het begin van het stofzuigen. De machine stopt automatisch wanneer er voldoende vacuümdruk is bereikt.

6. Haal direct na afloop van de klus de slang uit de bus of kom.

Let op: Wanneer vochtig voedsel wordt gevacumeerd, wordt vocht in de adapter opgeslagen.
Vergeet niet de adapter schoon te maken als er water in zit voordat u

Machine Translated by Google

stofzuigen.

Open de bus na vacuümverpakking

Om de bus te openen, moet u op de knop "Release" op de deksel van de bus.

Opmerking:

ÿ *Aan het begin van het vacuüm verpakken in een bus of vacuüm kom, druk het deksel of de slangadapter lichtjes naar beneden om ervoor te zorgen dat er geen los van de slang en om te voorkomen dat er lucht lekt door de opening tussen de deksel en de bovenrand van de bus gedurende enkele seconden.*

ÿ *Om het vacuüm te testen, trekt u eenvoudig aan het deksel. Het mag niet bewegen;*

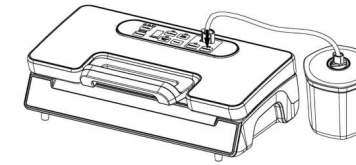
ÿ *Er zijn verschillende canisters verkrijgbaar op de markt en ook bij Bigland. De bedieningsprocedure zal iets anders zijn. Raadpleeg de individuele handleiding voor de specifieke bus.*

ÿ. Marineer vlees met een marinadekom

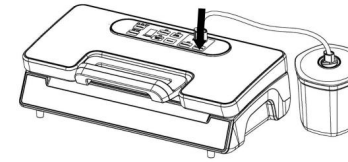
1. Haal het slangaccessoire uit de binnendeksel en steek het in de buspoort aan de eenheid en het middelste gat van het deksel van de bus - ***Afb. 1***

2. Controleer de LED-status van "Druk" om bevestig de gewenste vacuümdruk (Normaal/Zacht) afhankelijk van het soort voedsel. De standaardoptie is de normale modus.

3. Druk op de knop Marineren om te beginnen met werken – ***Afb.*** 2.



Figuur 1



Het indicatielampje knippert tijdens de cursus. Het laat automatisch lucht ontsnappen na het beëindigen van het vacuüm, dit is voor 1 werkcyclus, zal deze machine totaal werkend voor 5 cycli. Het duurt ongeveer 6 minuten om het proces te voltooien.Fig.2

Machine Translated by Google

4. Wanneer het indicatielampje uitgaat, is het marineerproces voltooid. Trek het slangaccessoire van de canisterpoort en de canisterdeksel.

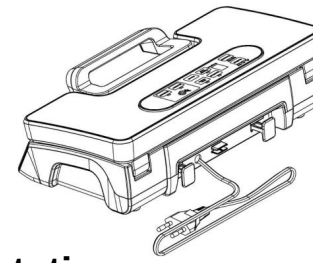
Let op:

ÿ *Druk bij het begin van het vacuüm verpakken in een bus lichtjes op op het deksel van de bus of op de slangadapter om ervoor te zorgen dat de slang niet losraakt en dat er gedurende enkele seconden geen lucht lekt door de opening tussen het deksel en de bovenrand van de bus.*

ÿ *Om het vacuüm te testen, trekt u gewoon aan de afdekking. Deze mag niet bewegen;* ÿ *Druk niet op een knop die het hele proces verstoort*

ÿ.Opbergvak voor snoer

1. Doe het netsnoer in de opbergdoos wanneer u het apparaat niet gebruikt. Deze bevindt zich aan de achterkant van het apparaat. Wikkel het snoer niet om het apparaat.



Tips voor de beste stofzuigprestaties

1. Doe niet te veel spullen in de zak: laat genoeg lege ruimte over aan het open uiteinde van de zak, zodat de zak in het vacuümkamergebied kan worden geplaatst zonder dat er kreukels of rimpelingen ontstaan; 2. Maak het open uiteinde van de zak niet nat. Natte zakken zorgen ervoor dat het moeilijk is om ze goed te sealen. Als het voedsel vochtig is of de zak nat is, kunt u de functie 'Moist' kiezen, die is ontworpen voor een langere sealtijd en beter sealt voor natte zakken.

3. Maak het open uiteinde van de zak schoon en recht voordat u deze dichtmaakt. Zorg ervoor dat er niets op het open gedeelte van de zak achterblijft, er mogen geen kreukels of vouwlijnen op het open paneel verschijnen, vreemde voorwerpen of een gekreukte zak kunnen het moeilijk maken om de zak goed dicht te maken.

4. Laat niet te veel lucht in de zak zitten. Druk de zak aan om extra lucht te laten ontsnappen.

Machine Translated by Google

lucht uit de zak laten ontsnappen voordat u deze vacuüm zuigt. Te veel lucht in de zak verhoogt de belasting van de vacuümpomp en kan de motor beschadigen onvoldoende vermogen om alle lucht uit de zak te zuigen.

5. Stofzuig geen verpakkingsvoorwerpen met scherpe punten, zoals visgraten en harde schelpen! Scherpe punten kunnen de tas binnendringen en scheuren! Misschien wilt u om een container te gebruiken in plaats van een tas om dergelijke spullen in op te bergen.

6. Stel voor om één zak binnen 1 minuut vacuüm te verpakken, zodat het apparaat genoeg hervatten.

7. Als het om een onbekende reden niet het vereiste vacuüm bereikt, Het vacuümsysteem wordt na 60 seconden automatisch uitgeschakeld. situatie, controleer of de zak lekt, niet goed is geplaatst of andere redenen.

8. Zorg ervoor dat er geen scheuren of vervormingen zijn, of dat er kleine deeltjes op rusten de schuimpakkingen rond de vacuümkamer. Wanneer dit gebeurt, Haal het eruit, was het grondig en droog het, of vervang het door een nieuwe.

9. Tijdens het vacuümverpakkingsproces kunnen kleine hoeveelheden vloeistoffen, kruimels of voedseldeeltjes onbedoeld in het vacuüm worden gezogen kamer, waardoor de pomp verstopt raakt en uw apparaat beschadigd raakt. Om te voorkomen dit, vries eerst vochtige en sappige voedingsmiddelen in voordat u zakken sluit of een gevouwen papieren handdoek aan de binnenkant van de bovenkant van de zak. Voor poederachtige of fijnkorrelige voedingsmiddelen, vermijd het overvullen van zakken. U kunt ook een koffie Filter het van binnenuit voordat u het vacuüm verpakt.

10. Vries fruit in en blancheer groenten voordat u ze vacuüm verpakt. beste resultaten.

11. Vloeistoffen moeten worden gekoeld voordat ze vacuüm worden verpakt. Hete vloeistoffen zullen borrelen omhoog en over de bovenkant van de pot wanneer vacuüm verpakt. Let op: Een pot Bevestiging is nodig voor het afsluiten van potten.

12. Bewaar bederfelijke levensmiddelen in de vriezer of koelkast. Vacuüm verpakken verlengen de houdbaarheid van levensmiddelen, maar conserveren ze niet.

13. Vul een zak ongeveer 2/3 met water, sluit de zak af (niet vacuüm trekken). Bevries de zak en gebruik deze voor ijs in de koelbox, of als ijspakking bij 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 opnieuw te verpakken met vacuümzakken nadat de commercieel verpakte zakken zijn geopend.

Machine Translated by Google

15. Inlegkruisjes zoals bloem, rijst, mix voor taarten en pannenkoeken blijven allemaal
langer vers wanneer vacuüm verpakt. Noten en specerijen behouden
hun smaak behouden, terwijl ranzigheid wordt voorkomen.
16. Voorwerpen met scherpe punten en randen, zoals botten of gedroogde pasta, kunt u afdekken met
keukenpapier om te voorkomen dat ze de zak doorboren.
17. Er zijn veel niet-eetbare toepassingen voor vacuümverpakkingen. Blijf kamperen
benodigdheden zoals lucifers, EHBO-dozen en kleding, schoon en droog houden.
fakkels voor noodgevallen in de auto gereed. Houd zilver en verzamelobjecten bij de hand
onbeschadigd. 1. De hoofdfunctie van dit apparaat is het opslaan van een brede
soort voedsel voor versheid, langer, smaak en gemak. Over het algemeen houdt vacuümverpakking
voedsel tot drie keer zo lang vers als andere
traditionele methoden voor het bewaren van voedsel. Zodra dit apparaat als een
onmisbaar onderdeel van je leven, het zal minder voedselverspilling veroorzaken en meer besparen
geld. a)
Kook van tevoren om individuele porties vacuüm te verpakken en te bewaren of
hele maaltijden. Deze vacuümzak wordt niet aanbevolen voor de magnetron
of koken in een kookzak, gebruik dan de algemene kookmethode om
Verwarm de vacuümverpakte gerechten opnieuw.
b) Bereid voedsel van tevoren voor picknicks en kampeertrips of
barbecueën.
c) Voorkom vriesbrand. d) Verpak
voedsel, zoals vlees, vis, gevogelte, zeevruchten en groenten.
om in te vriezen of te koelen. e)
Verpak droge voedingsmiddelen, zoals bonen, noten en granen om ze te bewaren
langer.
18. Het is ideaal om ingrediënten en individuele porties voor te verpakken voor de
gezondheidsbewust, zoals gewichtsbewust of mensen die op dieet zijn of
voedingsregimes met speciale vereisten.
19. Dit systeem kan ook worden gebruikt om andere items op te slaan en te beschermen: waardevolle
items, zoals foto's, belangrijke documenten, postzegelverzamelingen, boeken
verzamelingen, sieraden, kaarten, strips etc.; hardware-artikelen, zoals
schroeven, spijkers, bouten en moeren; medicijnen, pleisters en andere eerstehulpartikelen
artikelen, enz.

Machine Translated by Google

Opmerking:

Laat de machine na het stofzuigen altijd even uitstaan
deksel open, deksel niet vastmaken, dit zal de vorm van de pakkingen vervormen
en de werking van de machine beïnvloeden.

INFORMATIE OVER VOEDSELOPSLAG EN VEILIGHEID

Deze vacuümsealer verandert de manier waarop u voedsel koopt en bewaart.
Als je eenmaal gewend bent aan vacuümverpakken, wordt het een
onmisbaar onderdeel van uw voedselbereiding. Bij het bereiden en vacuüm
Voor het verpakken van voedsel met behulp van uw vacuümsealer zijn er bepaalde procedures die
moet worden gevolgd om de kwaliteit en veiligheid van het voedsel te garanderen. Bekijk deze sectie
zorgvuldig voor uw bescherming:

1. Chemische reacties in het voedsel op lucht, temperatuur, vocht en enzymen
   actie, groei van micro-organismen of besmetting door insecten zal
   voedselbederf veroorzaken.
2. Het belangrijkste element dat ervoor zorgt dat voedsel voedingswaarde, textuur, smaak en algehele
   kwaliteit verliest, is zuurstof in de lucht. De meeste micro-organismen groeien
   is afhankelijk van lucht, omdat het vocht in en uit voedsel zal transporteren, tenzij het
   beschermd met vochtbestendige verpakking. Bevroren voedsel wordt blootgesteld aan
   Vrieslucht veroorzaakt vriesbrand.
3. De vacuümverpakking verwijdert tot 90% van de lucht uit de
   pakket. Het is ongeveer 21% zuurstof in de lucht, dus 90% luchtverwijdering
   laat een restzuurstofniveau 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, ze zijn overal aanwezig, maar alleen onder bepaalde omstandigheden
   Ze kunnen problemen veroorzaken.
5. In een omgeving met weinig zuurstof of bij afwezigheid van vocht kan schimmel niet groeien.
   groeien; In vocht, suiker en een gematigde temperatuur kan gist met of zonder lucht groeien.
   Koeling zal de groei van
   gist en bevriezing stoppen het volledig; bacteriën kunnen met of zonder groeien

Machine Translated by Google

lucht.

6. Een van de extreem gevaarlijke soorten bacteriën is Clostridium botulinum, en ze kunnen onder de juiste omstandigheden zonder lucht groeien: in de temperatuurbereik van 40ÿF tot 115ÿF (4ÿ tot 46ÿ). De omstandigheden voor groei zijn voedingsmiddelen die zuurarm zijn, een omgeving met weinig zuurstof en temperaturen hoger dan 40ÿF(4ÿc) gedurende langere tijd.

7. Bevroren, gedroogde voedingsmiddelen, voedingsmiddelen met een hoog zuur-, zout- of suikergehalte kunnen resistent zijn tegen botulinum.

Niet-zure voedingsmiddelen, zoals vlees, zeevruchten, met loog gepekelde olijven, gevogelte, vis, eieren en paddenstoelen; voedingsmiddelen met een laag zuurgehalte, voornamelijk groenten; Middelzware voedingsmiddelen zijn onder meer overrijpe tomaten, uien, chilipepers en vijgen en komkommers worden gemakkelijk geïnfecteerd met botulinum;

8. Het moet voor korte termijn gekoeld worden en voor lange termijn opslag ingevroren, voor de voedingsmiddelen die het meest vatbaar zijn voor botulinum, en consumeer ze onmiddellijk na verhitting.

9. Sommige gedroogde voedingsmiddelen, zoals meel en granen, kunnen insectenlarven bevatten, als niet vacuüm verpakken, larven kunnen uitkomen tijdens de opslag en besmetten het voedsel. Om te voorkomen dat snuitkevers en andere insecten Bij het uitkomen is het noodzakelijk om deze voedingsmiddelen in een vacuümverpakking te bewaren.

10. **Voorkom bederf:** voedsel moet bij lage temperaturen worden bewaard, voor een korte periode. de micro-organismen konden groeien zonder lucht.

11. Als de temperatuur in de koelkast hoger is dan 40ÿF (4ÿC) (vooral voor langere tijd) zal het de groei van schadelijke micro-organismen, dus we moeten de temperatuur op 40ÿF (4ÿC) of onderstaand.

12. Wanneer de temperatuur van de vriezer 0ÿF (-17ÿC) of lager is, is het geschikt voor opgeslagen levensmiddelen, hoewel invriezen de micro-organismen niet doodt, vertraagt het hun groei.

13. De vacuümverpakte bewaartemperatuur heeft invloed op gedroogde voedingsmiddelen: voor hun De houdbaarheid wordt 3-4 keer verlengd voor elke 18ÿF (10ÿC) daling van de temperatuur.

14. Bij het verpakken van grote hoeveelheden vlees, vis of ander voedsel producten adviseren wij het volgende:

1. Zorg ervoor dat u uw handen, alle gebruiksvoorwerpen en oppervlakken goed schoonmaakt worden gebruikt voor het snijden en vacuümverpakken van levensmiddelen.

Machine Translated by Google

2. Nadat u bederfelijke levensmiddelen hebt ingepakt, moet u ze in de koelkast of vriezer bewaren onmiddellijk. Laat ze niet op kamertemperatuur staan.
3. Vacuüm verpakken zal de houdbaarheid van droge voedingsmiddelen verlengen. 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. Bewaar op een koele, donkere plaats.
4. Vacuümverpakken verlengt de houdbaarheid van fruit en groenten niet zoals appels, bananen, aardappelen en wortelgroenten, tenzij geschild voordat ik ze vacuüm verpakte.
5. Groenten zoals broccoli, bloemkool en kool stoten gassen uit wanneer vacuüm verpakt vers voor koeling. Om deze voedingsmiddelen te bereiden voor vacuümverpakken, blancheren en invriezen.

ALGEMENE REGELS VOOR VOEDSELVEILIGHEID

Voedselveiligheidsregels zijn gebaseerd op wetenschappelijk onderzoek en algemene zin. De volgende regels en belangrijke voedselveiligheid en optimale voedselopslag.

1. Zodra u bederfelijke levensmiddelen hebt opgewarmd, ontdooid of uit de koelkast hebt gehaald, dient u deze onmiddellijk te consumeren.
2. Na het openen van ingeblikt voedsel of commercieel vacuüm verpakt voedsel, ze kunnen opnieuw vacuüm verpakt worden. Volg de instructies om Na opening in de koelkast bewaren en vacuüm heropgeborgen verpakkingen op de juiste manier bewaren.
3. Ontdooi geen voedsel in heet water of via andere warmtebronnen. Het werkt niet ongeacht of ze vacuüm verpakt zijn of niet.
4. Eet geen bederfelijk voedsel dat buiten de koelkast is blijven liggen. kamertemperatuur gedurende meer dan een paar uur. Dit is vooral belangrijk als ze met een dikke saus zijn bereid, in een vacuüm verpakking of in een omgeving met weinig zuurstof.
5. Verdeel vacuümverpakkingen gelijkmatig over de koelkast of vriezer om de temperatuur van voedsel snel te laten afkoelen.

Machine Translated by Google

REINIGING EN ONDERHOUD

Vacuümsealer

1. Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
2. Niet onderdompelen in water of een andere vloeistof.
3. Gebruik geen schurende producten of materialen om het apparaat schoon te maken, omdat ze zal het oppervlak krabben.
4. Gebruik een milde afwaszeep en een warme, vochtige doek om de vlekken weg te vegen voedselresten of rond componenten.
5. Laat het goed drogen voordat u het opnieuw gebruikt.

Let op: *De schuimrubberen pakkingen rondom de vacuümkamer moeten worden gedroogd grondig doornemen voordat u het weer in elkaar zet, bij het opnieuw in elkaar zetten is voorzichtigheid geboden om schade te voorkomen en monteer het geheel zoals het oorspronkelijk was Zorg ervoor dat er geen vacuüm lekt.*

Vacuümzakken

1. Was de tassen in warm water met een mild afwasmiddel
2. Wanneer u de zakken in de vaatwasser wast, draai ze dan binnenstebuiten en spreid ze uit boven het bovenste rek van de vaatwasser, zodat het hele oppervlak aan de waswater.
3. Goed laten drogen voordat u het opnieuw gebruikt.

BELANGRIJK: *Om mogelijke ziektes te voorkomen, mag u de zakken niet hergebruiken na het bewaren van rauw vlees, rauwe vis of vet voedsel. Hergebruik geen zakken die in de magnetron zijn verhit of gekookt.*

Accessoires

Was alle stofzuigeraccessoires af in warm water met een mild afwasmiddel zeep, maar dompel de deksel niet onder in water.

1. Canister bases (geen deksels) zijn vaatwasmachinebestendig in het bovenste rek. Maar canister De hoes moet worden afgeveegd met een vochtige doek.
2. Zorg ervoor dat de accessoires goed 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 bereik van kinderen.

Machine Translated by Google

2. Vergeet niet om ervoor te zorgen dat het deksel van het apparaat ontgrendeld is wanneer u het apparaat aanzet.
niet in gebruik en in opslag. Houd de cover gesloten, dit vervormt de
schuimrubberen pakkingen die lekkage veroorzaken.

INSTRUCTIES VOOR ONDERHOUDSKIT

ÿ **De pakking vervangen:**

1. Zet de schakelaar op “O” en haal het netsnoer uit het stopcontact.
2. Zorg ervoor dat het apparaat volledig is afgekoeld.
3. Open het deksel van het acryl vacuüm.
4. Verwijder de pakking uit de groef aan de onderkant van de acryl Vacuümdeksel.
5. Verwijder de pakking uit de groef in de kunststof vacuümkamer.
6. Plaats een nieuwe pakking op de groef in de Plastic Vacuum Chamber. Werk de Druk de groef met uw vingers dicht totdat het klaar is.
7. Plaats een nieuwe pakking in de groef in het acryl vacuümdeksel. Werk de Druk de groef met uw vingers dicht totdat het klaar is.

ÿ **Teflontape vervangen:**

1. Zet de schakelaar op “O” en haal het netsnoer uit het stopcontact.
2. Zorg ervoor dat het apparaat volledig is afgekoeld.
3. Open het deksel van het acryl vacuüm.
4. Haal aan beide uiteinden van de teflontape die de verwarmingsbalk van de sealbalk bedekt Element met een vingernagel of een scherp gereedschap totdat het iets omhoog komt. Pak het Trek het losse uiteinde los en trek de teflontape langzaam terug over zichzelf heen totdat deze volledig is verwijderd.
6. Verwijder de achterkant van een nieuwe brede strook teflontape voor de sealbalk Verwarmingselement. Zorg ervoor dat de teflontape nergens mee in aanraking komt inclusief zichzelf terwijl de kleefzijde zichtbaar is.
7. Houd één uiteinde van de teflontape in elke hand. Plak het linkeruiteinde van de Plak Teflon Tape op het vlakke gedeelte van de Plastic Vacuümkamer net links van de Seal Bar Verwarmingselement. Breng de Teflon Tape van links naar rechts aan over de Seal Bar Verwarmingselement tot het klaar is. Zorg ervoor dat er geen kreukels of vouwt in de Teflon Tape zodra deze is aangebracht. De Teflon Tape moet de Verwarmingselement met sealbalk.

Machine Translated by Google

PROBLEMEN OPLOSSEN

Er gebeurt niets als ik probeer te vacuümverpakken

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 eventuele schade.
4. Controleer of het stopcontact werkt door een ander apparaat aan te sluiten.
5. Draai de zekeringkap eraf en kijk vervolgens naar de doorzichtige buis om te zien of de zekering kapot is.
   verduisterd. Als de zekering verduisterd is, moet deze worden vervangen door een
   Standaard 10-ampère Buss-zekering.
6. Als uw apparaat een modusschakelaar heeft, zorg er dan voor dat deze op de juiste stand staat
   modus. Raadpleeg de bovenstaande gebruiksaanwijzing
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 goed te kunnen sluiten, moet het open uiteinde van de zak volledig in de zak rusten
   vacuümkamergebied.
2. Controleer de afdichtstrip en de schuimrubberen pakking onder het deksel op vuil en
   positie. Zorg ervoor dat de schuimrubberen afdichtingspakkingen niet breken of vervormen
   zowel de cover als de basis rond de vacuümkamer. Schoonvegen
   en strijk ze weer glad op hun plaats.
3. Vacuümzak kan lekken. Om dit te testen, sluit u de zak af met wat lucht erin,
   onderdompelen in water en druk uitoefenen. Bellen geven een lek aan. Opnieuw afdichten
   of gebruik een andere tas.
4. Gebruikt alleen de specifieke vacuümzak met vacuümkanalen die door
   de fabrikant.
5. Lekken langs de seal die veroorzaakt kunnen worden door rimpels, vuil, kruimels, vet of
   vloeistoffen. Open de zak opnieuw, veeg de bovenkant van de binnenkant van de zak schoon en
   Strijk het glad langs de afdichtstrip voordat u het opnieuw afdicht.

De machine draait niet om te sealen na het vacumeren:

1. Er is een vacuümdruksensor ingebouwd in deze machine. De machine
   zal niet automatisch gaan sealen als de vacuümdruk in de zak te hoog is
   is niet in staat om de vooraf bepaalde vacuümdruk te bereiken. Controleer

Machine Translated by Google

afdichtstrip en de schuimrubberen pakking onder het deksel voor vuil en correctie positie. Veeg ze schoon en strijk ze glad terug op hun plaats en probeer het opnieuw.

2. Zorg ervoor dat de schuimrubberen afdichtingspakkingen aan beide kanten niet breken of vervormen. het deksel en op de basis rond de vacuümkamer. Haal het eruit de groef, was en droog deze grondig; of vervang deze door een nieuw schuim pakking (verkrijgbaar bij de verkoper of bij het dichtstbijzijnde servicecentrum).

3. Vacuümzak kan lekken. Om dit te testen, sluit u de zak af met wat lucht erin, onderdompelen in water en druk uitoefenen. Bellen geven een lek aan. opnieuw afdichten of gebruik een andere tas.

4. Lekken langs de seal die veroorzaakt kunnen worden door kreukels, vuil, kruimels, vet of vloeistoffen uit de zak. Open de zak opnieuw, veeg de bovenkant van de binnenkant van de Vouw de zak open en strijk deze glad langs de sluitstrip voordat u hem weer sluit.

Er is weer lucht in de zak gekomen nadat deze was afgesloten.

1. Lekken langs de seal die veroorzaakt kunnen worden door rimpels, vuil, kruimels, vet of vloeistoffen. Open de zak opnieuw, veeg de bovenkant van de binnenkant van de zak schoon en Strijk het glad langs de afdichtstrip voordat u het opnieuw afdicht.

2. De vrijgave van natuurlijke gassen of fermentatie van voedingsmiddelen (zoals verse fruit en groenten) kan voorkomen. Open de zak als u denkt dat het eten is begonnen om te bederven en voedsel weg te gooien. Gebrek aan koelkast of wisselende temperaturen in de koelkast kan ervoor zorgen dat voedsel bederft. Als het voedsel dat niet bederft. Eet het voedsel onmiddellijk op.

3. Controleer de zak op een gaatje of gaatje waardoor de inhoud mogelijk is losgekomen. vacuüm. Vacuüm geen harde voorwerpen met scherpe punten (zoals botten of scheuren in de notendop). Schuim scherpe randen in de inhoud van de zak met papieren handdoeken.

De zak smelt:

Mocht de sealstrip of het sealelement oververhit raken en de zak smelten, dan Het kan nodig zijn om het deksel op te tillen en de afsluitstrip of verwarming toe te staan Laat het element een paar minuten afkoelen.

Machine Translated by Google

De stofzuiger zuigt niet:

1. Zorg ervoor dat de adapter goed is aangesloten op zowel het apparaat als de de bus stevig vast.
2. Controleer of de knop van de bus op de stand “seal” stond.
3. Druk de deksels OF op de slangadapter helemaal aan het begin van stofzuigen om lekkage via de dekselafdichting te voorkomen...
4. Controleer of er aanzienlijke schade of beschadigingen zijn, en vervang deze indien nodig. voor een nieuwe.
5. Controleer de werking van de vacuümsealer.
6. Zorg ervoor dat de rand van de bus schoon genoeg is. Als alle bovenstaande punten situaties zijn uitgesloten, neem contact op met de aangewezen service bureau.



VERWIJDERING VAN HET APPARAAT



BESCHERMING VAN HET MILIEU

Aan het einde van de levensduur van uw product moet het naar een speciaal aangepaste afvalverwerkingsinstallatie gaan. afvalrecyclingcentrum.

MILIEUBESCHERMING EERST

1. Het symbool  op het product of op de verpakking ervan staat dat dit product mag niet als huishoudelijk afval worden behandeld. In plaats daarvan moet het overhandigd aan het toepasselijke. 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 veroorzaakt zou kunnen worden door ongepast afval

Machine Translated by Google

behandeling van dit product. Voor meer gedetailleerde informatie over de recycling van dit product. Neem contact op met uw plaatselijke gemeentehuis of uw afvalverwerkingsdienst.

RICHTLIJNEN VOOR HET CONSERVEREN VAN VOEDSEL

Classificatie	Levensmiddelen	Temperatuur	Normaal Behoud	Vacuüm Behoud
Koelmiddel	Vers rauw vlees	5±3ÿ	2ÿ3 dagen	8ÿ9 dagen
	Verse vis/zeevruchten	5±3ÿ	1~3 dagen	4ÿ5 dagen
	Gekookt vlees	5±3ÿ	4 tot 6 dagen	10ÿ14 dagen
	Groenten	5±3ÿ	3ÿ5 dagen	7ÿ10 dagen
	Fruit	5±3ÿ	5 tot 7 dagen	14ÿ20 dagen
	Eieren	5±3ÿ	10ÿ15 dagen	30ÿ50 dagen
Bevroren	Vlees	-16 tot -20ÿ	3 tot 5 maanden	ÿ1 jaar
	Vis	-16 tot -20ÿ	3 tot 5 maanden	ÿ1 jaar
	Zeevruchten	-16 tot -20ÿ	3 tot 5 maanden	ÿ1 jaar
Normaal voorwaarde	Brood	25±2ÿ	1ÿ2 dagen	6 tot 8 dagen
	Biscuit	25±2ÿ	4 tot 6 maanden	ÿ1 jaar
	Rijst/Meel	25±2ÿ	3 tot 5 maanden	ÿ1 jaar
	Pinda's/Groenten	25±2ÿ	3 tot 6 maanden	ÿ1 jaar
	Medisch materiaal	25±2ÿ	3 tot 6 maanden	ÿ1 jaar
	Thee	25±2ÿ	5 tot 6 maanden	ÿ1 jaar

Machine Translated by Google

Machine Translated by Google

Machine Translated by Google

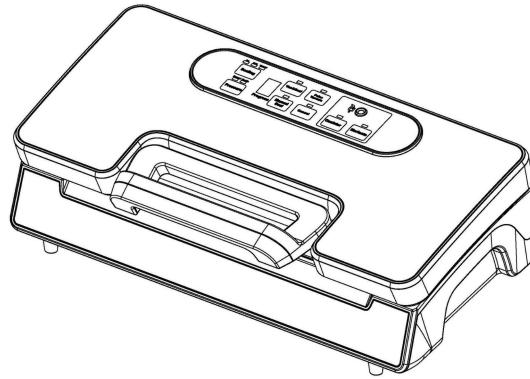
VS5164 VAKUUMTÄTNING

INSTRUKTIONER

Machine Translated by Google

VS5164 VAKUUM SEALER

VS5164



Machine Translated by Google

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

Säkerhetsföreskrifter vid användning av denna elektriska apparat bör alltid observeras, inklusive följande:

LÄS ALLA INSTRUKTIONER

1. Läs noga igenom alla instruktioner innan du använder denna apparat och spara för framtida referens.
2. Innan du ansluter sladden till vägguttaget eller kopplar ur, se till att maskinens kåpa är i olåst skick och dra ur kontakten från uttaget när den inte används eller före rengöring.
3. Denna apparat är inte en leksak, när den används av eller nära barn, nära uppmärksamhet är nödvändig, och förvara denna apparat på en säker plats, utanför räckvidd för barn.
4. Använd inga påsar eller tillbehör som inte är rekommenderade eller avsedda, och använd inte denna apparat för andra ändamål än dess avsedda användning.
5. Sluta använda maskinen omedelbart om sladden är skadad och ha den ersättas av en professionell.
6. Håll dig borta från rörliga delar.
7. Ta inte i kontakt med det heta tätningselementet som sitter på toppens kant hölje till denna maskin. Det är varmt och kan brännas.
8. Försök inte reparera den här apparaten själv.
9. Använd inte apparaten om den har fallit eller verkat skadad.
10. Undvik att göra följande: dra eller bär i sladden, använd sladden som handtag, stäng en dörr på sladden eller dra sladden runt vassa kanter eller hörn. Gör inte det kör apparaten över sladden eller när sladden/kontakten är våt.
11. Håll borta från het gas, uppvärmd ugn, elektrisk brännare eller annan het ytor. Använd inte denna apparat på våta eller heta ytor eller nära värme källa.
12. Det är bättre att inte använda en förlängningssladd med den här enheten. Men om man är det används, måste den ha en värdering som är lika med eller överstiger gränsen för detta apparat.
13. När den är frånkopplad, för att undvika skador, vänligen koppla ur kontakten genom att ta tag i den kontakten, inte sladden.

Machine Translated by Google

14. Innan du kopplar in apparaten eller använder den, se till att dina händer är torra och säkert att utföra åtgärderna.
15. När den är i "ON" eller arbetsläge, stå alltid på en stabil yta, såsom bord eller disk.
16. Det är inte nödvändigt att använda något smörjmedel, såsom smörjoljor eller vatten, på denna apparat.
17. Sänk inte ner någon del av denna apparat, nätsladden eller kontakten i vatten eller någon annan vätska.
18. Använd inte den här apparaten utomhus eller på en våt yta 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 brist av erfarenhet och kunskap om de har fått handledning eller instruktioner angående användning av apparaten på ett säkert sätt och förstå de inblandade farorna.
20. Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparat.
21. Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceombud eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
22. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.

FÖRSIKTIGHET:

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

AB:1MIN PER CYKEL

Machine Translated by Google

KONSTRUKTION OCH FUNKTIONER

1. Vac&tätning:

ÿ *I viloläge* startar den den automatiska operationen med att dammsuga påsen och förseglar sedan automatiskt påsen när vakuumet är färdigt;

2. Pulsvakuum:

Tryck på den här knappen och enheten börjar dammsuga; ångra, det slutar. Detta processen kan upprepas. Tryck sedan på "manuell försegling" när det önskas tryck, vrid för att täta. Olika tryck beroende på olika typer av livsmedel kan väljas.

3. Förseglingstid:

Tre inställningar för att välja den bästa förseglingstiden för påsen

ÿ ***Torrknapp :*** *för torra påsar och föremål utan fukt, med kortare värme förseglingstid;*

ÿ ***Fuktknapp:*** *för våta påsar eller mat med lite fukt, med fuktig värme förseglingstid.*

ÿ ***Förlängd knapp:*** *för våta påsar eller mat med mycket fukt, med en förlängd värmeförseglingstid.*

ÿ *Standardinställning är Normal inställning för torra påsar och kortare förseglingstid.*

4. Tryck :

Två knappar för val av olika vakuumtryck:

ÿ *Normalknapp: för förvaring av vanliga föremål i normalt vakuumtryck;*

ÿ *Skonsam knapp: för vissa mjuka och krossbara föremål förvaring där mindre vakuum tryck önskas.*

ÿ *Standardinställningen är normalt och högt vakuumtryck.*

5. Kapsel:

För att börja dammsuga för kapslar, burklock, vinproppar eller annat tillbehör genom en slang.

Machine Translated by Google

6. Manuell tätning:

Denna knapp har två funktioner:

ÿ *För att försegla den öppna änden av en påse utan att suga luft, används för att göra en påse från en påsrulle;*

ÿ *När den automatiska "Vacuum & Seal"-funktionen är i drift, är denna knapp stoppar motorpumpen och börjar genast täta påsen så att mindre vakuumtrycket inuti påsen kan kontrolleras av operatören för att undvika krossning för ömtåliga föremål.*

7. Marinera:

Tryck för att marinera maten i en marinatorskål.

8. Avbryt:

ÿ *Vid arbetstillstånd (dammsugning eller tätning)* stoppar den maskin.

9. Slangport:

För att sätta in slangen för kapsel och vinpropp innan "marinerar" eller "kapsel"-operationer.

10. Framsteg:

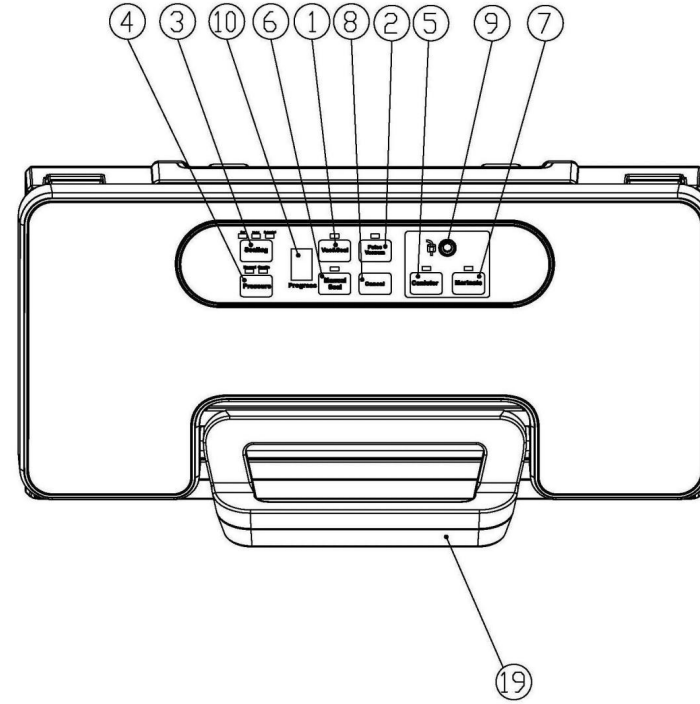
Detta är den numeriska displayapparaten och tillhandahåller två funktioner

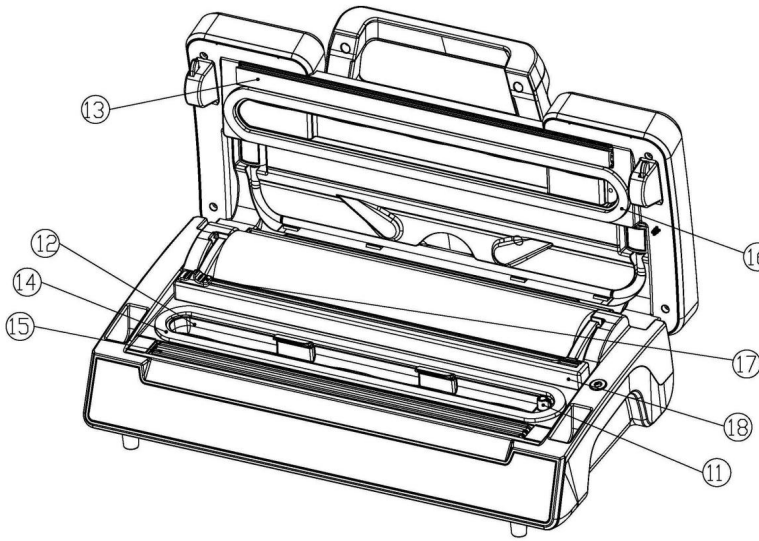
- *visa att framstegen för dammsugning*
- *Visar att enheten är på och locket är stängt. När lysdioden blinkar, vänligen vänta tills det normalt tänds, sedan kan du starta nästa operation.*

11. Luftintag:

Luftintaget ansluts till vakuumkammaren och pumpen. Täck inte över detta intag vid placering av påse för vakuum- och tätningsoperationer.

Machine Translated by Google





Machine Translated by Google

12. Vakuumkammare:

Placera den öppna änden av påsen inuti kammaren, drar ut luft av påsen och fångar upp eventuellt vätskespill från påsen.

13. Tätningslist:

Placera påsen som ska förseglas över denna remsa. Rengör och torka eller byt ut den när den är förvrängd eller trasig.

14. Nedre packning:

Håll luften borta genom att forma en vakuumkammare med den övre packningen i vakuumkammaren. Rengör och torka eller byt ut det när det är det förvrängd eller trasig.

.15. Tätningselement:

Teflonbelagt värmeelement som är varmt och tätar påsen.

16. Övre packning:

Håll luft borta genom att forma en vakuumkammare med en nedre packning. Rena och torka eller byt ut den när den är förvriden eller trasig.

17. Påsskärare:

Tryck och skjut i en eller annan riktning för att skära påsar till önskad storlek.

18. Skärställ:

Stöd kniven så att den glider med

19.Främre handtag:

Tryck ner för att låsa locket. Och gunga för att öppna locket.

Machine Translated by Google

DRIFTSINSTRUKTIONER

I. Att göra en påse med påsrulle

1. Öppna den övre luckan . ***Fig.1***

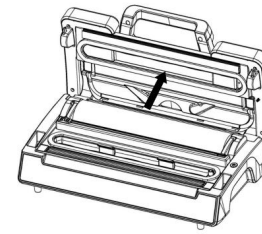


Fig.1

2. Se till att påsskäraren är i ena änden av skärstället och sätt sedan skärstället bakåt– ***Fig.2***

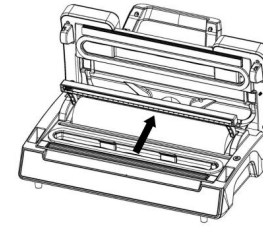


Fig.2

3. Dra ut påsen till lämplig längd du vill ha– ***Fig.3***

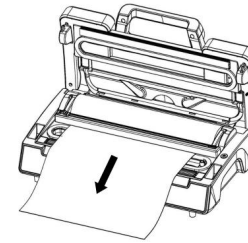


Fig.3

4.Sätt ner skärstället och se till att det är på rätt plats för påsarna, skjut sedan skäraren från ena änden till den andra änden för att skära påsen– ***Fig.4***

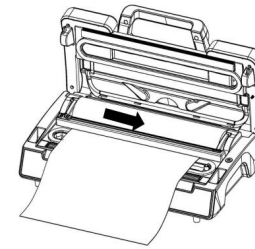


Fig.4

Machine Translated by Google

5. Sätt ena änden av påsen ovanpå tätningselementet i påsens fixtur– ***Fig.5***

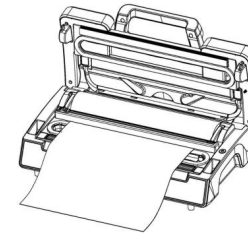


Fig. 5

6. Stäng den övre luckan och tryck hårt tills du hör att det klickar på plats på båda sidor– ***Fig.6***

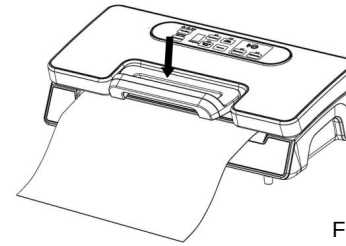


Fig. 6

7. Tryck på knappen "Maunal Seal" för att börja tätningen påsarna ***-Fig.7***

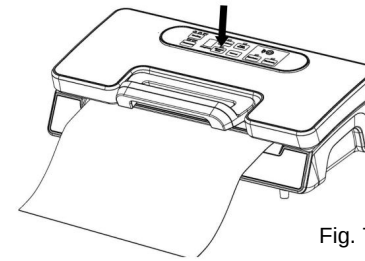


Fig. 7

8. Lyft handtaget för att öppna locket och ta ut påsen ur maskinen. Påsen är sedan klar och klar för vakuumförslutning ***-Fig.8***

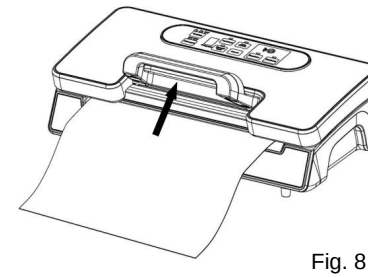


Fig. 8

Machine Translated by Google

II. Vakuumförpackning med påse

1. Lägg föremålen i väskan. Använd endast de specialdesignade vakuumpåsarna som levereras av oss med vakuumkanaler.

2. Rengör och räta ut den öppna änden av påsen, se till att inget damm, skrynkla eller krusningar.

3. Placera den öppna änden av påsen inom området för vakuumkammaren. Se till att luftintaget inte är det täckt av påsen. **– *Fig. 1***

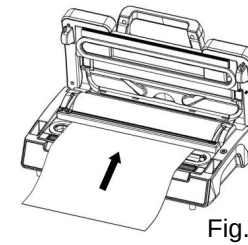


Fig.1

4. Sätt ner den övre luckan och tryck på det främre handtaget för att låsa den övre luckan.- ***Fig.2***

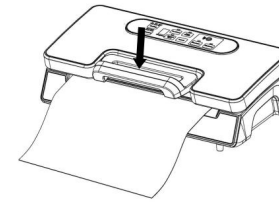


Fig.2

5.Kontrollera LED-statusen för "Tryck" och "försegling" för att bekräfta förseglingstiden beroende på fuktstatusen för packade föremål (förlängd/fuktig/torr) och önskat vakuumtryck (Normalt/Mjukt) enligt typen av mat;

6. Tryck sedan på Vac& Seal-knappen, enheten börjar dammsuga och försluter påsen automatiskt - ***Fig 3***



Fig.3

OBS: *Denna produkt ger mycket högt vakuumtryck under vakuumförpackning med en påse, för att undvika att det ömtåliga föremålet krossas av det höga vakuumtrycket, observera statusen för vakuumtrycket inuti påsen och växla vakuumtrycket "MANUAL SEAL" knappen omedelbart när det önskas uppnås. Pumpen stannar och ändras för att värmeförsegla påsen.*

Machine Translated by Google

7. Vakuumförpackningen är klar. Vänd handtaget för att öppna locket och ta ut de packade påsarna – ***Fig. 4***

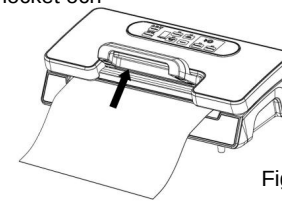


Fig.4

NOTERA:

ÿ *För bästa tätningseffekt är det bättre att låta apparaten svalna för 1 minut innan du använder den igen. Torka bort all överflödig vätska eller mat rester i vakuumkammaren efter varje förpackad påse.* ÿ *Förslut inte en efter en kontinuerligt för att undvika överhettning av tätningselement. Maskinen kommer att avvisa om denna "förseglings"-knapp är aktiveras inom 15 sekunder efter den senaste aktiveringen.*

ÿ *Din apparat kan endast fungera på de specifika påsar som tillhandahålls av oss. Försök inte använda andra påsar som inte är avsedda för vakuum förpackning. .*

ÿ *Klipp av påsen rakt över med en sax för att öppna en förseglad påse.*

ÿ. Vakuumförpackning med påse med Pulse Vacuum

1. Tryck på Pulse Vacuum-knappen, enheten börjar dammsuga påsen, *observera status för vakuumtrycket inuti påsen .* lossa pulsvakuumet knapp *omedelbart när önskat vakuumtryck har uppnåtts.--* ***Fig 1***

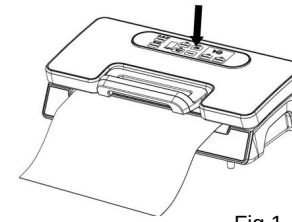


Fig.1

Machine Translated by Google

2. Tryck på knappen för manuell tätning när dammsugningen har slutförts,
enheten börjar försegla påsen automatiskt—Fig.2

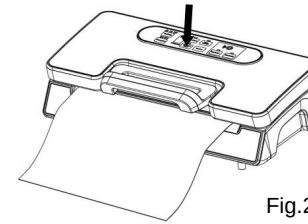


Fig.2

ÿ. Vakuumförpackning i en Canister & Vacuum Bowl

1. Torka av behållarens lock, behållarens bas och se till att de är rena och torra.

2. Lägg föremålen i behållaren och fyll inte på för fullt så att locket kan komma i god kontakt med behållarens kant. Rengör kapselns lockkant och bottentätningspackningen på kapsellocket;

3. Sätt in ena änden av slangen i luftintaget
och en annan ände av slangen in i mitten
hål på kapsellocket– ***Fig. 1***



Fig.1

4. Kontrollera LED-statusen för "Tryck"
och se till att den är i "Normal" inställning;

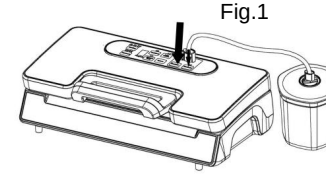


Fig.2

5. Tryck på kanisterknappen för att starta dammsugning– ***Fig.*** 2. För att säkerställa att det inte läcker luft mellan locket och kapseln, använd din hand för att trycka ned locket i början av dammsugningsarbetet. Maskinen stannar automatiskt när tillräckligt vakuum har uppnåtts.

6. Ta ut slangen från behållaren eller skålen omedelbart först efter att jobbet är klart.

Obs: När fuktig mat dammsugs lagras fukt i adaptern. Kom ihåg att rensa upp adaptern om det finns vatten innan

Machine Translated by Google

dammsugning.

Öppna behållaren efter vakuumförpackning

För att öppna behållaren måste du trycka på knappen "Release" på kapsellock.

Notera:

ÿ *I början av vakuumförpackningen i en kanister eller ett vakuum skål, tryck lätt ned locket eller på slangadaptern för att säkerställa nr lös av slangen och för att undvika att luft läcker genom springan mellan locket och kapselns övre kant i några sekunder.* ÿ *För att testa vakuum, dra helt enkelt i locket. Den ska inte röra sig;*

ÿ *Olika kapslar finns tillgängliga på marknaden och även från Bigland. De operationsproceduren kommer att vara lite annorlunda. Vänligen hänvisa till individen manual för den specifika kapseln.*

ÿ. Marinera kött med en marinatskål

1. Ta ut slangtillbehöret från insidan av locket, sätt in det i kapselporten på enheten och mitthålet på kapsellocket– ***Fig. 1***

2. Kontrollera LED-statusen för "Tryck" till bekräfta önskat vakuumtryck (Normal/Snäll) beroende på typ av mat. Standardalternativet är normalt läge.

3.Tryck på Marinate-knappen för att börja arbeta– ***Fig.*** 2.

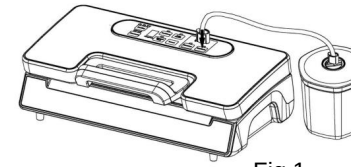
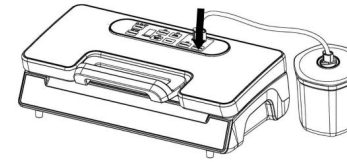


Fig.1



Indikeringslampan blinkar under kursen. Den släpper ut luft automatiskt efter avslutad vakuum, detta är för 1 arbetscykel, kommer denna maskin att totalt arbetar i 5 cykler. Det tar cirka 6 minuter att avsluta processen. Fig.2

Machine Translated by Google

4. När indikatorlampan krossas är marineringsprocessen avslutad. Dra av slangtillbehöret från kapselporten och kapsellocket.

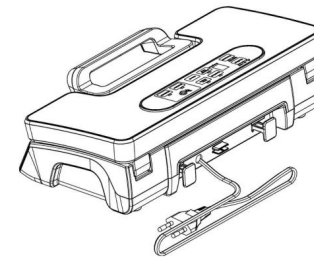
Obs:

ÿ *I början av vakuumförpackningen i en behållare, tryck lätt ner kapsellocket eller på slangadaptern för att säkerställa att slangen inte lossnar och för att undvika att luft läcker genom springan mellan locket och kapselns övre kant under några sekunder.*

ÿ *För att testa vakuum, dra helt enkelt i locket. Den ska inte röra sig;* ÿ *Tryck inte på någon knapp för att störa hela processen*

ÿ. Sladdförvaringsbox

1. Sätt i nätsladden i förvaringslådan när du inte använder maskinen som finns på baksidan av maskinen. Linda inte sladden runt apparaten.



Tips för bästa dammsugning

1. Lägg inte för mycket prylar i påsen: lämna tillräckligt med tomt utrymme i den öppna änden av påsen så att påsen kan placeras i vakuumkammaren utan att skapa rynkor eller krusningar; 2. Blöt inte den öppna änden av påsen. Våta påsar kommer att göra det svårt att värmeförsluta tätt. Om maten har fukt, eller påsen är våt, kan du välja funktionen 'Fuktig' som är designad för längre förseglingstid och tätar bättre för våta påsar.

3. Rengör och räta ut den öppna änden av påsen innan den försluts. Se till att inget är kvar på den öppna delen av påsen, inga skrynklor eller skrynkliga linjer ska synas på den öppna panelen, främmande föremål eller veckad påse kan göra det svårt att försegla tätt.

4. Lämna inte för mycket luft i påsen. Tryck på påsen för att tillåta extra

Machine Translated by Google

luft att komma ut ur påsen innan den dammsugs. För mycket luft inuti påsen ökar vakuumpumpens belastning och kan orsaka motorn otillräcklig kraft för att dra bort all luft inuti påsen.

5. Dammsug inte föremål med vassa spetsar som fiskben och hårda skal! Vassa spetsar kan tränga in och riva sönder påsen! Du kanske vill att använda en behållare istället för en påse för att förvara sådana grejer.
6. Föreslå att vakuumförsluta en påse inom 1 minut för att låta apparaten återuppta tillräckligt.
7. Om det inte når det erforderliga vakuumet av någon okänd anledning, vakuumsystemet stängs automatiskt efter 60 sekunder, i detta situation, vänligen kontrollera om påsen är läckande, inte placerad korrekt eller något andra skäl.
8. Se till att det inte finns några sprickor eller deformationer, eller att små partiklar vilar på skumpackningarna runt vakuumkammaren. När detta händer, ta ut den och tvätta och torka den noggrant, eller byt ut den mot en ny.
9. Under påsvakuumförpackningsprocessen kan små mängder vätskor, smulor eller matpartiklar oavsiktligt dras in i vakuumet kammaren, täpper till pumpen och skadar din apparat. Att undvika detta, frys in fuktig och saftig mat först innan du försluter påsar eller placera en vikt pappershandduk nära insidan av väskan. För pudrig eller finkornig mat, undvik att överfylla påsar. Du kan också sätta en kaffe filter inuti innan vakuumförpackning.
10. Förfrys frukt och blanchera grönsaker innan vakuumförpackning för bästa resultat.
11. Vätskor måste kylas innan vakuumpackning. Heta vätskor kommer bubbla upp och över burkens topp när den är vakuumförpackad. Obs: En burk fastsättning är nödvändig för att försegla burkar.
12. Förvara lättfördärvliga livsmedel i frysen eller kylen. Vakuumförpackning förlänger livsmedels hållbarhet, men bevara dem inte.
13. Fyll en påse till cirka 2/3 med vatten, förslut änden (dammsuga inte). Frysa väskan och använd för is i kylen, eller ispåsar för sportskador.
14. Många livsmedel säljs färdigförpackade i kommersiella vakuumpåsar som t.ex ost och delikatesskött. Nu kan du behålla smaken och fräschören av dessa livsmedel, genom att omförpacka med vakuumförseglingspåsarna efter kommersiellt förpackade påsar har öppnats.

Machine Translated by Google

15. Trosor som mjöl, ris, blandat till kakor och pannkakor, allt stannar fräschare längre när den är vakuumförpackad. Nötter och kryddor bibehåller deras smak medan härskning hålls ute.
16. För föremål med vassa spetsar och kanter, som ben eller torkad pasta, stoppa kanterna med pappershanddukar så att de inte sticker hål på påsen.
17. Det finns många icke-livsmedelsanvändningar för vakuumförpackning. Fortsätt campa förnödenheter som tändstickor, första hjälpen-väskor och kläder, rent och torrt. Hålla blossar för bilnödsituationer redo. Behåll silver och samlarföremål obefläckad. 1. Huvudfunktionen för denna apparat är att förvara en bred typ av mat för färskhet, längre tid, smak och bekvämlighet. I allmänhet håller vakuumförpackningar maten fräsch upp till tre gånger så länge som andra traditionella metoder för matförvaring. När denna apparat som en oumbärlig del av ditt liv, det kommer att minska maten förstöra och spara mer pengar.
    a) Koka i förväg för att vakuumförsluta och lagra enskilda portioner eller hela måltider. Denna vakuumpåse rekommenderas inte för mikrovågsugn eller koka-i-påse tillagning, använd den allmänna tillagningsmetoden för att värm upp de vakuumförslutna matarna igen.
    b) Förbered mat i förväg för picknick och campingturer eller grillar.
    c) Eliminera brännskador i frysen.
    d) Förpacka livsmedel, såsom kött, fisk, fågel, skaldjur och grönsaker att frysa eller kyla. e)
    Förpacka torra livsmedel, såsom bönor, nötter och spannmål för att lagra längre.
18. Det är idealiskt att förpacka ingredienser såväl som individuella portioner till hälsomedvetna, såsom viktmedvetna eller de på dieter eller näringsregimer med speciella krav.
19. Detta system kan också användas för att lagra och skydda andra föremål: värdefulla föremål, såsom foton, viktiga dokument, frimärkssamlingar, bok samlingar, smycken, kort, serier etc.; hårdvara som t.ex skruvar, spikar, dubbar och bultar; mediciner, plåster och annan första hjälpen föremål osv.

Machine Translated by Google

Notera:

Efter avslutat vakuumarbete, låt alltid maskinen
locket öppet, fäst inte locket, det kommer att deformera formpackningarna
och påverka maskinens funktion.

FÖRVARING AV MAT OCH SÄKERHETSINFORMATION

Denna Vacuum Sealer kommer att förändra ditt sätt att köpa och lagra mat.
När du väl är van vid att vakuumpacka kommer det att bli en
oumbärlig del av din matlagning. Vid förberedelse och dammsug
packa mat med hjälp av din vakuumförslutare, det finns vissa procedurer som
måste följas för att säkerställa livsmedelskvalitet och säkerhet. Granska detta avsnitt
noga för ditt skydd:

1. Kemiska reaktioner i maten på luft, temperatur, fukt och enzym
   verkan, tillväxt av mikroorganismer eller kontaminering från insekter
   orsaka matförstöring.
2. Huvudelementet för att få mat att förlora näringsvärde, konsistens, smak och
   övergripande kvalitet är syre i luften. De flesta mikroorganismer växer
   förlitar sig på luft, för den kommer att transportera fukt in i och ut ur maten om de inte gör det
   skyddad med fuktsäker packning. Frysta livsmedel som utsätts för
   frysluften kommer att orsaka brännskador i frysen.
3. Vakuumförseglingen tar bort upp till 90 % av luften från
   paket. Det är ungefär 21% syre i luften, så 90% luftborttagning
   lämnar en kvarvarande syrehalt på 2 % till 3 % i vakuumförslutna livsmedel. När
   syrehalten är på eller under 5%, som ni vet, de flesta mikroorganismer
   hämmas från tillväxt
4. I allmänhet finns det tre kategorier 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 kan jäst växa med eller
   utan luft. Kylning kommer att bromsa tillväxten av
   jäst och frysning stoppar det helt; Bakterier kan växa med eller utan

Machine Translated by Google

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 40ÿF till 115ÿF (4ÿtill 46ÿ). Förutsättningarna för tillväxt är livsmedel som saknar syra, låg syremiljö och högre temperaturer än 40ÿF(4ÿc) under längre tid.
7. Frysta, torkade livsmedel med hög syra, salt eller socker kan vara resistenta mot botulinum. Icke sura livsmedel som inkluderar kött, skaldjur, luttorkade oliver, fågel, fisk, ägg och svamp; mat med låg syra som mestadels är grönsaker; medelsur mat inkluderar övermogna tomater, lök, chilipeppar, fikon och gurkor är lätta att bli infekterade av botulinum;
8. Den bör kylas under kort tid och frysas för långtidsförvaring, för de livsmedel som är mest mottagliga för botulinum, och konsumera omedelbart efter uppvärmning.
9. Vissa torkade livsmedel, såsom mjöl och spannmål kan innehålla insektslarver, om vakuumförslut inte, larver kan kläckas under lagring och förorena maten. För att förhindra att vivlar och andra insekter kläckning, förvara dessa livsmedel i vakuumförseglingsförpackning är nödvändigt.
10. **Undvik att förstöra:** livsmedel bör förvaras vid låga temperaturer, för få av mikroorganismerna kunde växa utan luft.
11. Om temperaturer i kylskåpet är högre än 40ÿF (4ÿC) (särskilt för längre perioder), kommer det att stödja tillväxten av skadliga mikroorganismer, så vi bör hålla temperaturen vid 40ÿF (4ÿC) eller nedan.
12. När temperaturen för frysen är 0ÿF (-17ÿC) eller lägre, är den lämplig för butiksmat, även om frysning inte dödar mikroorganismer, fördröjer den deras tillväxt.
13. Den vakuumförseglade lagringstemperaturen kommer att påverka torkade livsmedel: för deras Hållbarheten förlängs 3-4 gånger för varje 18ÿF (10ÿC) temperatursänkning.

14. Vid förpackning av stora volymer kött, fisk eller annan mat produkter rekommenderar vi följande:

1. Se till att rengöra händerna, alla redskap och ytor ordentligt användas för skärning och vakuumförpackning av livsmedel.

Machine Translated by Google

2. När du har packat ömtålig mat, kyl eller frys in dem omedelbart. Låt dem inte sitta i rumstemperatur.
3. Vakuumförpackning ökar hållbarheten för torra livsmedel. Livsmedel som har hög fetthalt utveckla härskning på grund av syre och varm temperatur. Vakuumförpackningar förlänger hållbarheten för livsmedel som t.ex som nötter, kokos eller spannmål. Förvara på en sval, mörk plats.
4. Vakuumförpackning förlänger inte hållbarheten för frukt och grönsaker som äpplen, bananer, potatis och rotfrukter om inte skalade dem innan vakuumförpackning.
5. Grönsaker som broccoli, blomkål och kål avger gaser när vakuumförpackad färsk för kylning. För att förbereda dessa livsmedel för vakuumförpackning, blanchera och frysa.

ALLMÄNNA REGLER FÖR LIVSMEDELSSÄKERHET

Regler för livsmedelssäkerhet är baserade på vetenskapliga studier såväl som vanliga känsla. Följande regler och viktiga livsmedelssäkerhet och optimal matförvaring.

1. När du har värmt, tinat eller ofryst färskvaror, konsumera dem omedelbart.

2. Efter att ha öppnat konserver eller kommersiellt vakuumförpackade livsmedel, de kan återdammsugas packade. Följ instruktionerna för att kyl efter öppning och förvara återdammsugade förpackningar ordentligt.
3. Tina inte mat i varmt vatten eller via andra värmekällor. Det gör det inte oavsett om de är vakuumförpackade eller inte.
4. Ät inte livsmedel om de är ömtåliga och har lämnats ute kl rumstemperatur i mer än några timmar. Detta är särskilt viktigt om de har tillagats med en tjock sås, i vakuum förpackning eller i en miljö med låg syrehalt.
5. Fördela vakuumförpackningar jämnt i hela kylen eller frys för att kyla ner mattemperaturen snabbt.

Machine Translated by Google

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Vakuumförslutare

1. Koppla alltid ur enheten innan rengöring.
2. Sänk inte ned i vatten eller annan vätska.
3. Undvik att använda slipande produkter eller material för att rengöra enheten, för de kommer att repa ytan.
4. Använd en mild diskmedel och en varm, fuktig trasa för att torka bort matrester eller runt komponenter.
5. Torka ordentligt innan du använder den igen.

Obs: *Skumpackningarna runt vakuumkammaren ska torkas noggrant innan återmontering, vid återmontering, är försiktig för att förhindra skador, och montera som ursprunglig position till se till att det inte läcker vakuum.*

Vakuumpåsar

1. Tvätta påsar i varmt vatten med en mild diskmedel
2. När påsarna diskas i diskmaskin, vänd påsarna ut och in och sprid ut dem över diskmaskinens övre ställ, så att hela ytan exponeras för tvättvatten.
3. Torka noggrant före 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 mikrovågsugn eller kokt.*

Tillbehör

Tvätta alla dammsugstillbehör i varmt vatten med mild disk tvål, men doppa inte täcket i vatten.

1. Behållarens baser (ej lock) tål att diskas i övre hyllan. Men burk locket ska torkas av med en fuktig trasa.
2. Se till att tillbehören torkar ordentligt innan de används igen.
3. Behållare och lock får inte användas i mikrovågsugn eller frys.

Förvara din Vacuum Sealer:

1. -Förvara enheten på en plan och säker plats, utom räckhåll för barn.

Machine Translated by Google

2. Kom ihåg att se till att locket på apparaten är olåst när
inte används och lagras. Håll locket låst kommer att förvränga
skumpackningar som orsakar läckage.

UNDERHÅLLSSATS INSTRUKTIONER

ÿ **Byte av packning:**

1. Vrid " O" omkopplaren och ta bort nätsladden från eluttaget.
2. Se till att enheten är helt kall.
3. Öppna akrylvakuumlocket.
4. Ta bort packningen från skåran på undersidan av akrylen
Vakuumlock.
5. Ta bort packningen från skåran i plastvakuumkammaren.
6. Sätt in en ny packning på skåran i plastvakuumkammaren. Arbeta med
täta in i spåret med fingrarna tills det är klart.
7. Placera en ny packning i skåran i akrylvakuumlocket. Arbeta med
täta in i spåret med fingrarna tills det är klart.

ÿ **Byta ut teflon-tejpen:**

1. Vrid "O" omkopplaren och ta bort nätsladden från eluttaget.
2. Se till att enheten är helt kall.
3. Öppna akrylvakuumlocket.
4. Plocka i vardera änden av Teflon-tejpen som täcker Seal Bar Heating
Element med en nagel eller vassa kanter tills det lyfts något. Ta tag i
lösa änden och dra långsamt Teflon-tejpen tillbaka över sig själv tills den är helt borttagen.
6. Ta bort baksidan från en ny bred remsa av teflontejp för tätningsstången
Värmeelement. Var försiktig så att Teflon-tejpen inte kommer i kontakt med någonting
inklusive sig själv medan den självhäftande sidan är exponerad.
7. Håll ena änden av Teflon-tejpen i varje hand. Stick den vänstra änden av
Teflon Tejpa till det platta området på plastvakuumkammaren precis till vänster om
Seal Bar Värmeelement. Applicera Teflon-tejpen från vänster till höger över
Försegla barvärmeelementet tills det är klart. Se till att det inte finns några rynkor eller
vik in Teflon-tejpen när den väl applicerats. Teflon-tejpen ska helt täcka
Seal Bar Värmeelement.

Machine Translated by Google

FELSÖKNING

Inget händer när jag försöker dammsuga

1. Kontrollera nätsladden för att se om den är ordentligt ansluten till eluttaget.
2. Kontrollera omkopplaren för att se om den är inställd på "o".
3. Undersök nätsladden för eventuella skador.
4. Se 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 det mörknade. Om säkringen är mörk, måste den bytas ut mot en standard 10-amp busssäkring.
6. Om din apparat har en lägesomkopplare, se till att den är inställd på rätt läge. Se ovanstående bruksanvisning
7. Se till att påsen är korrekt placerad inuti vakuumkammaren och under luftintaget.

Luften avlägsnas inte från påsen helt:

1. För att försegla ordentligt bör den öppna änden av påsen vila helt inuti vakuumkammarens område.
2. Kontrollera tätningslisten och skumpackningen under locket för skräp och placera. Se till att skumtätningspackningarna inte går sönder eller deformeras både locket och på basen runt vakuumkammaren. Torka rent och släta dem på plats igen.
3. Vakuumpåsen kan ha en läcka. För att testa, förslut påsen med lite luft i, sänk ned i vatten och applicera tryck. Bubblor indikerar en läcka. Återförslutning eller använd en annan väska.
4. Använder endast den specifika vakuumpåsen med vakuumkanaler som tillhandahålls av tillverkaren.
5. Läckor längs tätningen som kan orsakas av rynkor, skräpsmulor, fett eller vätskor. Öppna påsen igen, torka av toppen inuti påsen och jämna ut den längs tätningsremsan innan återförslutning.

Maskinen vänder sig inte för att täta efter dammsugning:

1. Det finns en vakuumtryckssensor inbyggd i denna maskin. Maskinen kommer inte att stängas automatiskt om vakuumtrycket inuti påsen inte kan nå det förutbestämda vakuumtrycket. Kontrollera

Machine Translated by Google

tätningslist och skumpackningen under locket för skräp och korrigera placera. Torka rent och släta tillbaka dem på plats och försök igen.

2. Se till att skumtätningspackningarna inte går sönder eller deformeras på båda locket och på basen runt vakuumkammaren. Ta ut den från skåran, tvätta och torka den noggrant; eller byt ut mot ett nytt skum packning (få den där du tog med eller ditt närmaste servicecenter).

3. Vakuumpåsen kan ha en läcka. För att testa, förslut påsen med lite luft i, sänk ned i vatten och applicera tryck. Bubblor indikerar en läcka. återförsegla eller använd en annan väska.

4. Läckor längs förseglingen som kan orsakas av rynkor, skräpsmulor, fett eller vätskor från påsen. Öppna påsen igen, torka av toppen inuti påsen och jämna ut den längs tätningsremsan innan den återförsluts.

Luft har kommit in i påsen igen efter att ha förseglats.

1. Läckor längs tätningen som kan orsakas av rynkor, skräpsmulor, fett eller vätskor. Öppna påsen igen, torka av toppen inuti påsen och jämna ut den längs tätningsremsan innan återförslutning.
2. Utsläpp av naturgaser eller jäsning från livsmedel (som färska frukt och grönsaker) kan förekomma. Öppna påse, om du tror att maten har börjat att förstöra och kassera mat. Brist på kylskåp eller fluktuerande temperaturer i kylskåpet kan göra att maten förstörs. Om maten som inte förstörs. Ät mat omedelbart.
3. Kontrollera påsen för punktering eller hål som kan ha släppt vakuum. Dammsug inte hårda föremål med vassa spetsar (som ben eller sprickor av nötskal). Dämpa vassa kanter i innehållet i påse med pappershanddukar.

Påsen smälter:

Skulle tätningslist eller tätningselement bli överhettad och smälta påsen, det kan vara nödvändigt för att lyfta på locket och tillåta tätningslist eller uppvärmning element för att svalna i några minuter.

Machine Translated by Google

Kapseln kommer inte att dammsuga:

1. Se till att adaptern var väl ansluten både till apparaten och kapseln stadigt.
2. Kontrollera om ratten på behållaren var i positionen "försegling".
3. Tryck på locken ELLER på slangadaptern i början av dammsugning för att undvika läckage från locktätningen...
4. Kontrollera om det finns betydande skador eller smash, om ja, ändra det för en ny.
5. Kontrollera vakuumförslutarens funktion.
6. Se till att kanisterns kant är tillräckligt ren. Om allt ovan situationer är uteslutna, vänligen kontakta den utsedda tjänsten byrå.



KASSERING AV ENHETEN



SKYDD AV MILJÖN

I slutet av din produkts livslängd ska den gå till en specialanpassad avfallsåtervinningscentral.

MILJÖSKYDD FÖRST

1. Symbolen  på produkten eller på dess förpackning indikerar att detta produkten får inte behandlas som hushållsavfall. Istället borde det vara det överlämnas till vederbörande. Insamlingsställe för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.
2. Genom att se till att denna produkt kasseras på rätt sätt hjälper du till att förebygga potentiella negativa konsekvenser för miljön och människan hälsa, som annars skulle kunna orsakas av olämpligt avfall

Machine Translated by Google

hantering av denna produkt .För mer detaljerad information om återvinning av denna produkt, Vänligen kontakta ditt kommunala kontor eller din hushållsavfallshantering.

RIKTLINJER FÖR BEVARANDE AV MAT

Klassificering	Matartiklar	Temperatur	Normal Bevarande	Vakuum Bevarande
Kylmedel	Färskt rått kött	5±3ÿ	2–3 dagar	8–9 dagar
	Färsk fisk / skaldjur	5±3ÿ	1~3 dagar	4 ~ 5 dagar
	Kokt kött	5±3ÿ	4–6 dagar	10–14 dagar
	Grönsaker	5±3ÿ	3 ~ 5 dagar	7–10 dagar
	Frukt	5±3ÿ	5 ~ 7 dagar	14–20 dagar
	Ägg	5±3ÿ	10–15 dagar	30–50 dagar
Frusen	Kött	ÿ16ÿÿ20ÿ	3-5 månader	ÿ1 ja
	Fisk	ÿ16ÿÿ20ÿ	3-5 månader	ÿ1 ja
	Havsmat	ÿ16ÿÿ20ÿ	3-5 månader	ÿ1 ja
Normal skick	Bröd	25±2ÿ	1 ~ 2 dagar	6-8 dagar
	Kex	25±2ÿ	4–6 månader	ÿ1 ja
	Ris/mjöl	25±2ÿ	3-5 månader	ÿ1 ja
	Jordnötter/grönsaker	25±2ÿ	3–6 månader	ÿ1 ja
	Medicinskt material	25±2ÿ	3–6 månader	ÿ1 ja
	Te	25±2ÿ	5-6 månader	ÿ1 ja

Machine Translated by Google

Machine Translated by Google