

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate

www.vevor.com/support

VACUUM SEALER USER MANUAL

MODEL: ZK-8861

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually Saving Half in comparison with the top major brands.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

VACUUM SEALER

MODEL: ZK-8861



NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

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

Important safety instructions

	Warning - To reduce the risk of injury, user must read instructions manual carefully.
	Alternating current
	This symbol, placed before a safety comment, indicates a kind of precaution, warning, or danger. Ignoring this warning may lead to an accident. To reduce the risk of injury, fire, or electrocution, please always follow the recommendations shown below.
	Danger! Risk of personal injury or environmental damage! Risk of electric shock! Risk of personal injury by electric shock!
	This product is of protection class II. That means it is equipped with enhanced or double insulation.
	Disposal information: This product is subject to the provision of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheeled bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products marked as such may not be discarded with normal domestic waste, but must be taken to a collection point for recycling electrical and electronic devices

SAFETY NOTICE

Read all instructions before using this product.

1. It is not suitable for the use of children or people who do not master the operation.
2. When using, do not touch the heating sealing strip with both hands to avoid burns.
3. Make sure the machine is dry before use.
4. Make sure your hands are dry before plugging or unplugging the power supply. When pulling out the plug, the plug part must be grasped, do not just pull

the power cord.

5. When the machine is not in use, please pull out the plug.
6. When the body is cleaned, the plug must be pulled out to avoid electric shock.
7. Do not damage, bruise, excessive bending, stretch, twist, bind, or heavily press on the power cord, otherwise it may cause electric shock, short circuit, fire and other accidents.
8. If the power cord is damaged, it must be replaced by maintenance personnel to avoid danger.
9. If abnormal use occurs, please cut off the power immediately and contact maintenance personnel.
10. This product is an electrical appliance for indoor use, please do not use it outdoors or in a humid place.
11. Because the vacuum tube inside the product cannot be cleaned, please do not use items with a lot of oil or water or that can squeeze out a large amount of liquid when using the vacuum function to avoid damage to the product.
12. When not in use for a long time, be sure to unplug the power supply.
13. Don't put it near the gas stove to prevent fire.

PRECAUTIONS

1. This product continuously works for 20 cycles, all the indicators will flash, the product can not work, wait for 5 minutes to cool down before continuing to work, this procedure is to protect your product and seal the best effect.
2. If the interval between two operations is more than 100 seconds, the count will be cleared to zero.
3. Please use a special textured vacuum bag when vacuum packaging.
4. Please use a single seal to seal fresh vegetables and fruits, as such foods will produce gas and cause flatulence.
5. If you need a crisper to vacuum red wine or other external tupperware, please insert one end of the tube into the outlet of the crisper and the other end into the tupperware that needs to be vacuum-pumped. Press the "CONTAINER" button for vacuum pumping.
6. The product will be pumped back before sealing, so that the vacuum and sealing effect is better.

PRODUCT STRUCTURE



1.Function Mode Choose/Indicator Light

2.Vacuum & Sealing /Indicator Light

3.Seal button /indicator Light

4.VAC BOTTLE OR BOX/Indicator Light

5.Stop button/Indicator Light

6.Pulse Button/indicator Light

7.Silicone Sealing strip

8.Upper sponge strip

9.Removable sink

10.Teflon-coated fabric (heating wire)

(Function is divided into dry pumping, wet pumping, oily, powder 4 modes.dry pumping is mainly for dry food and nuts, no liquid solid food vacuum packaging;Wet pumping is for chicken, duck and fish with a little liquid vacuum packaging;Oily is for a little oily food, the modality is soft to reduce the absorption of oil juice in the food;Powder is for powdered food, soft mode, to prevent more powder suction out.

Pulse function refers to manual vacuum, mainly used in liquid packaging)

PARAMETER

Items	Model	ZK-8861
1	Rated Power	120W
2	Rated Voltage	☐ 230V/50Hz ☐ 120V/60Hz
3	Vacuum	-80KPa
4	Sealing Length	300mm
5	Sealing Width	3mm

Note: Please purchase voltage equipment suitable for the local area

OPERATION INTRODUCTION

PACKING VACUUM



1.The bag is facing down against the buckle



2.Close the lid and press down on both ends



3.Press the vacuum seal key



4.End of vacuum sealing

Warm reminder:

Food should not exceed 2/3 of the bag, so as not to affect the vacuum effect. Liquid and non-dry food should not be sealed with vacuum seal. Powder food should be packed with disposable bags before vacuum packaging, so as not to affect the vacuum effect of powder.

SEALING PACKING



1.The bag is facing down against the buckle



2.Close the lid and press down on both ends



3.Press the single seal key

VACUUM TANK



1.Connect the external connection to the vacuum tank



2. Press the "CONTAINER" button



3.Operation completed, unplug the connector

PRESERVATION METHOD FOR ALL KINDS OF FOOD

Species	Name of the Product	Method	Storage	Vacuum preservation time
Raw meat	Beef,pork,chicken,etc.	Vacuum	Freezing	6-12 months
Seafood	Hairtail,crucian,saury, squid,etc.	Vacuum	Freezing	6-12 months
Fast food	Ham,sausage, dumplings,etc.	Vacuum	Refrigeration	6-12 months
Vegetables	Spinach,mushrooms,lettuce, garlic,green pepper,ginger, green vegetables,etc.	Sealed	Refrigeration	5-15 days
	Cabbage,potatoes,carrots, lotus root,corn,sweet potatoes,etc.	Vacuum	Freezing	20-35 days
Cooked meat (processed)	Beef,duck tongue,braised pork,roast duck,roast chicken,etc.	Vacuum	Refrigeration	10-20 days
Fruit	Lemon etc.	Vacuum	Refrigeration	1-3 months
	Apple,pineapple,etc.	Vacuum	Refrigeration	10-20 days
Dried fish	Apple,pineapple,etc.	Vacuum	Room Temperature	6-15 months

Seasoning	Chili powder,sesame,etc	Vacuum	Room Temperature	6-12 months
Dried product	Dried peppers,dried persimmons,dried mushrooms, dried sweet potatoes,etc	Vacuum	Refrigeration	6-15 months
	Peanuts,almonds,walnuts, melon seeds,cashews,etc	Vacuum	Room Temperature	6-12 months
	Biscuits,noodles &pastries,etc.	Vacuum	Room Temperature	3-9 months
Daily necessities	Electronic accessories,film, commemorative coins,jade, precious metals,etc.	Vacuum	Room Temperature	Permanent
Other	Rice,soybeans,corn, tea,red beans,etc.	Vacuum	Room Temperature	12-36 months
	Donkey-hide glue cake	Vacuum	Room Temperature	3-6 months
	Bread,coffee, instant noodles	Vacuum	Room Temperature	6-18 months

REPAIR AND MAINTENANCE

To extend the service life, the machine needs to be maintained and protected

1. When the machine is not in use, the top lid of the machine must be kept loosely covered, and the left and right locks do not need to be fastened.
2. When cleaning the machine, disconnect the power supply, wipe gently with a damp flannel or damp paper towel, after the cleaning is completed, let the machine dry.
3. After cleaning, cool and dry the sealing sponge, do not press hard to make it deformed It must be placed in an open place or installed in the machine.
4. If the machine fails, turn off the power immediately, check the cause, and eliminate the failure.

Abnormal Situation	Solution
Product not working	1:Confirm whether there is a power failure and whether the power plug is properly inserted. 2:Check whether the power cord,plug and the machine body are damaged;if so,please don't use it. 3:Whether to use continuously for a long time(please take a short break of 5 minutes)
Cannot be well sealed	1:If the entrance part of the plastic bag on the heating strip is folded or uneven,the seal will be incomplete. 2:When sealing,if you do not press the upper lid with your palm or only press a part,the seal will be incomplete.Please press firmly with both hands. 3:After pressing the sealing button,check if the red light is on. 4:Please confirm whether the heating strip has been damaged.
Insufficient pumping (cannot pump to be vacuum)	1:Please confirm whether the inlet of the vacuum bag has been put into the vacuum chamber (in the middle of the lower sealing belt) 2:Please confirm whether a dedicated vacuum packaging bag is used. 3:Please confirm whether there are sharp edges or corners in the contents or whether the vacuum bag is damaged. 4:Whether the vacuum sponge gasket is loose. 5:Please confirm whether the inserted items have passed the amount (the inserted items cannot exceed 3/4 of the total volume) 6:Please confirm whether the exhaust hole has been blocked 7:Please confirm whether the upper lid and the hook have been closed 8:Please confirm whether the vacuum release valve has been opened
Air leak after vacuum packaging	1:Items with multiple edges and corners and items with a small amount of oil stains and moisture are expected to be sealed again by vacuum packaging (that is,twice the vacuum sealing operations) 2:Please use dedicated plastic bags for vacuum packaging 3:Items that produce water vapor on their own will release the vacuum
Sealing fold	1:Rest to cool down,it is recommended to rest at least 100s

Manufacturer: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Address: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

Imported to AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia

Imported to USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

EC	REP
----	-----

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69, 60329 Frankfurt am Main.

UK	REP
----	-----

YH CONSULTING LIMITED.
C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House,
London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX



Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Assistance technique et certificat de garantie

électronique www.vevor.com/support

MANUEL D'UTILISATION DE LA SCELLANTE SOUS VIDE

MODÈLE : ZK-8861

Nous continuons à nous engager à vous fournir des outils à des prix compétitifs.

« Économisez la moitié », « Moitié prix » ou toute autre expression similaire utilisée par nous ne représente qu'une estimation des économies que vous pourriez réaliser en achetant certains outils chez nous par rapport aux grandes marques et ne couvre pas nécessairement toutes les catégories d'outils que nous proposons. Nous vous rappelons de bien vouloir vérifier soigneusement lorsque vous passez une commande chez nous si vous économisez réellement la moitié par rapport aux grandes marques.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

SCELLEUR SOUS VIDE

MODÈLE : ZK-8861



BESOIN D'AIDE? CONTACTEZ-NOUS!

Vous avez des questions sur nos produits ? Vous avez besoin d'assistance technique ?
N'hésitez pas

à nous contacter : Assistance technique et certificat de garantie
électronique www.vevor.com/support

Il s'agit de la notice d'utilisation d'origine. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant de l'utiliser. VEVOR se réserve le droit d'interpréter clairement notre manuel d'utilisation. L'apparence du produit dépend du produit que vous avez reçu. Veuillez nous excuser, nous ne vous informerons plus en cas de mise à jour technologique ou logicielle de notre produit.

Consignes de sécurité importantes

	Avertissement - Pour réduire le risque de blessure, l'utilisateur doit lire les instructions Lisez attentivement le manuel.
	Courant alternatif
	Ce symbole, placé avant un commentaire de sécurité, indique un type de précaution, avertissement ou danger. Ignorer cet avertissement peut entraîner un accident. Pour réduire le risque de blessure, d'incendie ou d'électrocution, veuillez toujours suivre les recommandations ci-dessous.
	Danger! Risque de blessures corporelles ou de dommages environnementaux ! Risque d'électrocution Risque de blessure par électrocution !
	Ce produit est de classe de protection II. Cela signifie qu'il est équipé de isolation renforcée ou double.
	Informations sur l'élimination : Ce produit est soumis aux dispositions de la directive européenne 2012/19/CE. Le symbole représentant une poubelle à roulettes barrée indique que le produit nécessite une collecte séparée des déchets dans le Union européenne. Ceci s'applique au produit et à tous les accessoires marqués de ce symbole. Les produits marqués comme tels ne peuvent pas être jeté avec les ordures ménagères normales, mais doit être apporté dans un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques

AVIS DE SÉCURITÉ

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser ce produit. 1. Il ne convient pas à l'utilisation des enfants ou des personnes qui ne maîtrisent pas opération.

2. Lors de l'utilisation, ne touchez pas la bande d'étanchéité chauffante avec les deux mains pour éviter brûlures.

3. Assurez-vous que la machine est sèche avant utilisation.

4. Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de brancher ou de débrancher l'alimentation. Lorsque vous débranchez la fiche, la partie fiche doit être saisie, ne tirez pas simplement

le cordon d'alimentation.

5. Lorsque la machine n'est pas utilisée, débranchez-la.

6. Lors du nettoyage du corps, la prise doit être débranchée pour éviter tout choc électrique.

7. Ne pas endommager, meurtrir, plier excessivement, étirer, tordre, lier ou appuyer fortement.

sur le cordon d'alimentation, sinon cela peut provoquer un choc électrique, un court-circuit, un incendie et autres accidents.

8. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le personnel de maintenance pour éviter tout danger.

9. En cas d'utilisation anormale, veuillez couper immédiatement l'alimentation et contacter personnel d'entretien.

10. Ce produit est un appareil électrique destiné à une utilisation en intérieur, veuillez ne pas l'utiliser à l'extérieur ou dans un endroit humide.

11. Étant donné que le tube à vide à l'intérieur du produit ne peut pas être nettoyé, veuillez ne pas utiliser des articles contenant beaucoup d'huile ou d'eau ou pouvant évacuer une grande quantité de liquide lors de l'utilisation de la fonction vide pour éviter d'endommager le produit.

12. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, veuillez à débrancher l'alimentation électrique.

13. Ne le placez pas près d'une cuisinière à gaz pour éviter tout incendie.

PRÉCAUTIONS

1. Ce produit fonctionne en continu pendant 20 cycles, tous les indicateurs clignotent, le produit ne peut pas fonctionner, attendez 5 minutes pour qu'il refroidisse avant de continuer à travailler, cette procédure vise à protéger votre produit et à sceller le meilleur effet.

2. Si l'intervalle entre deux opérations est supérieur à 100 secondes, le décompte sera être remis à zéro.

3. Veuillez utiliser un sac sous vide texturé spécial lors de l'emballage sous vide.

4. Veuillez utiliser un seul joint pour sceller les légumes et les fruits frais, tels que les aliments produira des gaz et provoquera des flatulences.

5. Si vous avez besoin d'un bac à légumes pour mettre sous vide du vin rouge ou d'autres tupperwares externes, veuillez insérer une extrémité du tube dans la sortie du bac à légumes et l'autre extrémité dans le tupperware qui doit être mis sous vide. Appuyez sur le bouton "CONTAINER" pour le pompage à vide.

6. Le produit sera pompé avant d'être scellé, afin que le vide et L'effet d'étanchéité est meilleur.

STRUCTURE DU PRODUIT



- | | |
|--|--|
| 1. Sélection du mode de fonctionnement/voyant lumineux | 6. Bouton d'impulsion/voyant lumineux |
| 2. Vide et scellage / Voyant lumineux | 7. Bande d'étanchéité en silicone |
| 3. Bouton d'étanchéité / voyant lumineux | 8. Bande éponge supérieure |
| 4. BOUTEILLE OU BOÎTE SOUS VIDE/Voyant lumineux | 9.Évier amovible |
| 5. Bouton d'arrêt/voyant lumineux | 10. Tissu enduit de téflon (fil chauffant) |

(La fonction est divisée en pompage à sec, pompage humide, huileux, poudre 4 modes. sec

Le pompage est principalement destiné aux aliments secs et aux noix, pas aux aliments solides liquides sous vide

emballage; Le pompage humide est destiné au poulet, au canard et au poisson avec un peu de vide liquide

emballage;Oily est pour les aliments peu gras, la modalité est douce pour réduire l'absorption

du jus d'huile dans les aliments ; la poudre est destinée aux aliments en poudre, en mode doux, pour éviter plus aspiration de poudre.

La fonction Pulse fait référence au vide manuel, principalement utilisé dans l'emballage de liquides)

PARAMÈTRE

Articles	Modèle	ZK-8861
1	Puissance nominale	120 W
2	Tension nominale	☐ 230 V/50 Hz ☐ 120 V/60 Hz
3	Vide	-80KPa
4	Longueur d'étanchéité	300 mm
5	Largeur d'étanchéité	3 mm

Remarque : Veuillez acheter un équipement de tension adapté à la région locale

INTRODUCTION AU FONCTIONNEMENT

EMBALLAGE SOUS VIDE



1. Le sac est tourné vers le bas contre la boucle



2. Fermez le couvercle et appuyez aux deux extrémités



3. Appuyez sur la touche de mise sous vide



4. Fin de la mise sous vide

Rappel chaleureux :

Les aliments ne doivent pas dépasser les 2/3 du sac, afin de ne pas affecter l'effet du vide. Les aliments liquides et non secs ne doivent pas être scellés sous vide. Les aliments en poudre doivent être emballés dans des sacs jetables avant d'être mis sous vide, afin de ne pas affecter l'effet de vide de la poudre.

EMBALLAGE D'ÉTANCHÉITÉ



1. Le sac est tourné vers le bas contre la boucle



2. Fermez le couvercle et appuyez sur les deux extrémités



3. Appuyez sur la touche de joint unique

RÉSERVOIR SOUS VIDE



1. Connectez la connexion externe au réservoir à vide



2. Appuyez sur le bouton « CONTAINER »



3. Opération terminée, débranchez le connecteur

METHODE DE CONSERVATION POUR TOUS TYPES D'ALIMENTS

Espèces	Nom du produit	Méthode de	stockage	Vide préservation temps
Viande crue	Bœuf, porc, poulet, etc.	Congélation	sous vide	6-12 mois
Fruit de mer	Queue-de-cheval, carassin, balaou, calmars, etc.	Congélation	sous vide	6-12 mois
Restauration rapide	Jambon, saucisse, boulettes, etc.	Réfrigération	sous vide	6 à 12 mois
Légumes	Épinards, champignons, laitue, ail, poivron vert, gingembre, légumes verts, etc.	Scellé	Réfrigération	5-15 jours
	Chou, pommes de terre, carottes, racine de lotus, maïs, sucré pommes de terre, etc.	Congélation	sous vide	20-35 jours
Viande cuite (traité)	Bœuf, langue de canard, braisé porc, canard rôti, rôti poulet, etc.	Réfrigération	sous vide	10-20 jours
Fruit	Citron etc.	Réfrigération	sous vide	1 à 3 mois
	Pomme, ananas, etc.	Réfrigération	sous vide	10-20 jours
Poisson séché	Pomme, ananas, etc.	Chambre	sous vide Température	6-15 mois

Assaisonnement	Poudre de chili, sésame, etc.	Chambre sous vide	Température	6-12 mois
Produit séché	Piments séchés, séchés kakis séchés champignons séchés doux pommes de terre, etc.	Réfrigération	sous vide	6-15 mois
	Cacahuètes, amandes, noix, graines de melon, noix de cajou, etc.	Chambre sous vide	Température	6-12 mois
	Biscuits, nouilles &pâtisseries,etc.	Chambre sous vide	Température	3-9 mois
Tous les jours nécessités	Accessoires électroniques, films, pièces commémoratives, jade, métaux précieux, etc.	Chambre sous vide	Température	Permanent
Autre	Riz, soja, maïs, thé, rouge haricots, etc.	Chambre sous vide	Température	12-36 mois
	Gâteau à la colle de peau d'âne	Chambre sous vide	Température	3-6 mois
	Pain, café, instantané nouilles	Chambre sous vide	Température	6-18 mois

RÉPARATION ET ENTRETIEN

Pour prolonger la durée de vie, la machine doit être entretenue et protégée

1. Lorsque la machine n'est pas utilisée, le couvercle supérieur de la machine doit être maintenu desserré. couvert, et les verrous gauche et droit n'ont pas besoin d'être fixés.
2. Lors du nettoyage de la machine, débranchez l'alimentation électrique, essuyez doucement avec un flanelle humide ou serviette en papier humide, une fois le nettoyage terminé, laissez la machine sec.
3. Après le nettoyage, refroidissez et séchez l'éponge d'étanchéité, n'appuyez pas trop fort pour la faire déformé Il doit être placé dans un endroit ouvert ou installé dans la machine.
4. Si la machine tombe en panne, coupez immédiatement l'alimentation, vérifiez la cause et éliminer l'échec.

Anormal Situation	Solution
Produit ne fonctionne pas	1 : Vérifiez s'il y a une panne de courant et si la prise d'alimentation est correctement insérée. 2 : Vérifiez si le cordon d'alimentation, la prise et le corps de la machine sont endommagés. Si c'est le cas, ne l'utilisez pas. 3 : S'il faut l'utiliser en continu pendant une longue période (veuillez faire une courte pause de 5 minutes)
Ça ne peut pas aller bien scellé	1 : Si la partie d'entrée du sac en plastique sur la bande chauffante est pliée ou inégal, le joint sera incomplet. 2 : Lors de la fermeture, si vous n'appuyez pas sur le couvercle supérieur avec votre paume ou uniquement appuyez sur une partie, le joint sera incomplet. Veuillez appuyer fermement avec les deux mains. 3 : Après avoir appuyé sur le bouton de scellage, vérifiez si le voyant rouge est allumé. 4 : Veuillez confirmer si la bande chauffante a été endommagée.
Insuffisant pompage (ne peut pas pomper être sous vide)	1 : Veuillez confirmer si l'entrée du sac sous vide a été mise en place la chambre à vide (au milieu de la bande d'étanchéité inférieure) 2 : Veuillez confirmer si un sac d'emballage sous vide dédié est utilisé. 3 : Veuillez confirmer s'il y a des bords ou des coins tranchants dans le contenu ou si le sac sous vide est endommagé. 4 : Si le joint en éponge à vide est desserré. 5 : Veuillez confirmer si les éléments insérés ont dépassé le montant (les éléments insérés ne peuvent excéder les 3/4 du volume total) 6 : Veuillez confirmer si le trou d'échappement a été bloqué 7 : Veuillez confirmer si le couvercle supérieur et le crochet ont été fermés 8 : Veuillez confirmer si la soupape de décharge du vide a été ouverte
Fuite d'air après vide conditionnement	1 : Articles avec plusieurs bords et coins et articles avec une petite quantité des taches d'huile et d'humidité devraient être à nouveau scellées par le vide emballage (c'est-à-dire deux fois plus d'opérations de mise sous vide) 2 : Veuillez utiliser des sacs en plastique dédiés à l'emballage sous vide 3 : Les objets qui produisent eux-mêmes de la vapeur d'eau libéreront le vide
Pli d'étanchéité	1 : Reposez-vous pour vous refroidir, il est recommandé de se reposer au moins 100 secondes

Fabricant : Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Adresse : Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai
200000 CN.

Importé en Australie : SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET EASTWOOD NSW
2122 Australie

Importé aux États-Unis : Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho
Cucamonga, CA 91730

REPRÉSENTANT	DE LA CE
--------------	----------

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69, 60329 Francfort-sur-le-Main.

REPRÉSENTANT	DU ROYAUME-UNI
--------------	----------------

YH CONSULTING LIMITÉE.
C/O YH Consulting Limited Bureau 147, Centurion House,
London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Assistance technique et certificat de garantie
électronique www.vevor.com/support



Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat
www.vevor.com/support

VAKUUMIERGERÄT BENUTZERHANDBUCH

MODELL: ZK-8861

Wir sind weiterhin bestrebt, Ihnen Werkzeuge zu wettbewerbsfähigen Preisen anzubieten. „Sparen Sie die Hälfte“, „Halber Preis“ oder andere ähnliche Ausdrücke, die wir verwenden, stellen nur eine Schätzung der Ersparnis dar, die Sie beim Kauf bestimmter Werkzeuge bei uns im Vergleich zu den großen Topmarken erzielen können, und decken nicht unbedingt alle von uns angebotenen Werkzeugkategorien ab. Wir möchten Sie freundlich daran erinnern, bei der Bestellung bei uns sorgfältig zu prüfen, ob Sie im Vergleich zu den großen Topmarken tatsächlich die Hälfte sparen.

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

VAKUUMIERGERÄT

MODELL: ZK-8861



Brauchen Sie Hilfe? Kontaktieren Sie uns!

Haben Sie Fragen zum Produkt? Benötigen Sie technischen Support? Bitte kontaktieren Sie uns:

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat www.vevor.com/support

Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. VEVOR behält sich eine klare Auslegung unserer Bedienungsanleitung vor. Das Erscheinungsbild des Produkts richtet sich nach dem Produkt, das Sie erhalten haben. Bitte verzeihen Sie uns, dass wir Sie nicht erneut informieren, wenn es Technologie- oder Software-Updates für unser Produkt gibt.

Wichtige Sicherheitshinweise

	Warnung - Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer die Anweisungen lesen Lesen Sie das Handbuch sorgfältig durch.
	Wechselstrom
	Dieses Symbol vor einem Sicherheitshinweis weist auf eine Art Vorsichtsmaßnahme, Warnung oder Gefahr. Das Ignorieren dieser Warnung kann zu ein Unfall. Um das Risiko von Verletzungen, Bränden oder Stromschlägen zu verringern, befolgen Sie bitte immer die unten aufgeführten Empfehlungen.
	Gefahr! Gefahr von Personen- oder Umweltschäden! Gefahr von Stromschlägen Stromschlag! Verletzungsgefahr durch Stromschlag!
	Dieses Produkt ist in Schutzklasse II. Das heißt, es ist ausgestattet mit verstärkte oder doppelte Isolierung.
	Hinweise zur Entsorgung: Dieses Produkt unterliegt den Bestimmungen der europäischen Richtlinie 2012/19/EG. Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das Produkt einer getrennten Müllentsorgung im Europäische Union. Dies gilt für das Produkt und alle Zubehörteile gekennzeichnet. Produkte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, dürfen nicht nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einen Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten

SICHERHEITSHINWEIS

Lesen Sie alle Anweisungen, bevor Sie dieses Produkt verwenden. 1. Es ist

nicht für die Verwendung durch Kinder oder Personen geeignet, die die Betrieb.

2. Berühren Sie den Heizdichtstreifen bei der Verwendung nicht mit beiden Händen, um zu vermeiden

Verbrennungen.

3. Stellen Sie sicher, dass die Maschine vor der Verwendung trocken ist.

4. Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie den Netzstecker ein- oder ausstecken

Beim Herausziehen des Steckers muss der Steckerteil gegriffen werden, nicht nur ziehen

das Netzkabel.

5. Wenn die Maschine nicht benutzt wird, ziehen Sie bitte den Stecker.

6. Bei der Reinigung des Gehäuses muss unbedingt der Stecker gezogen werden, um einen Stromschlag zu vermeiden.

7. Nicht beschädigen, quetschen, übermäßig biegen, dehnen, verdrehen, binden oder stark drücken

am Netzkabel, da es sonst zu Stromschlägen, Kurzschlüssen, Bränden und andere Unfälle.

8. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch Wartungspersonal ersetzt werden, um

9. Bei

unsachgemäßem Gebrauch schalten Sie bitte sofort die Stromversorgung ab und kontaktieren Sie Wartungspersonal.

10. Dieses Produkt ist ein Elektrogerät für den Innenbereich, bitte verwenden Sie es nicht im Freien oder an einem feuchten Ort.

11. Da das Vakuumrohr im Inneren des Produkts nicht gereinigt werden kann,

Verwenden Sie keine Produkte, die viel Öl oder Wasser enthalten oder große Mengen Flüssigkeit auspressen können bei Verwendung der Vakuumfunktion, um Schäden am Produkt zu vermeiden.

12. Bei längerer Nichtbenutzung unbedingt den Netzstecker ziehen.

13. Um Feuer zu vermeiden, stellen Sie es nicht in die Nähe eines Gasherds.

VORSICHTSMASSNAHMEN

1. Dieses Produkt arbeitet kontinuierlich für 20 Zyklen, alle Anzeigen blinken, die

Produkt kann nicht funktionieren, warten Sie 5 Minuten, bis es abgekühlt ist, bevor Sie weiterarbeiten, Dieses Vorgehen dient dem Schutz Ihres Produktes und der Versiegelung der optimalen Wirkung.

2. Wenn das Intervall zwischen zwei Operationen mehr als 100 Sekunden beträgt, wird die Zählung auf Null gelöscht werden.

3. Bitte verwenden Sie zum Vakuumverpacken einen speziellen strukturierten Vakuumbeutel.

4. Verwenden Sie zum Versiegeln von frischem Obst und Gemüse bitte eine einzige Versiegelung, da diese Lebensmittel erzeugt Gase und verursacht Blähungen.

5. Wenn Sie einen Gemüsebehälter zum Vakuumieren von Rotwein oder anderen externen Tupperware-Behältern benötigen, stecken Sie bitte ein Ende des Schlauchs in den Auslass des Gemüsebehälters und das andere Ende in die Tupperware, die vakuumgepumpt werden muss. Drücken Sie die Taste „CONTAINER“ zum Vakuumpumpen.

6. Das Produkt wird vor dem Verschließen zurückgepumpt, so dass das Vakuum und Die Dichtwirkung ist besser.

PRODUKTSTRUKTUR



1. Funktionsmodus auswählen/Anzeigelampe

2. Vakuum & Versiegelung / Kontrollleuchte

3. Siegelknopf / Kontrollleuchte

4. VAC FLASCHE ODER BOX/Kontrollleuchte

5. Stopp-Taste/Kontrollleuchte

6. Pulstaste/Kontrollleuchte

7. Silikon-Dichtungsstreifen

8. Oberer Schwammstreifen

9. Abnehmbares Waschbecken

10. Teflonbeschichtetes Gewebe (Heizdraht)

(Funktion ist unterteilt in trocken pumpen, nass pumpen, ölig, pulver 4 modi.dry

Das Pumpen ist hauptsächlich für trockene Lebensmittel und Nüsse gedacht, nicht für flüssige feste Lebensmittel.

Verpackung; Nasspumpen ist für Huhn, Ente und Fisch mit ein wenig Flüssigkeitsvakuum

Verpackung; Ölig ist für ein wenig fettiges Essen, die Modalität ist weich, um die Absorption zu reduzieren von Ölsaft in der Nahrung; Pulver ist für pulverisierte Nahrung, weicher Modus, um mehr zu verhindern Pulverabsaugung.

Die Pulsfunktion bezieht sich auf manuelles Vakuum, das hauptsächlich beim Verpacken von Flüssigkeiten verwendet wird)

PARAMETER

Artikel	Modell	ZK-8861
1	Nennleistung	120 W
2	Nennspannung	☐ 230V/50Hz ☐ 120 V/60 Hz
3	Vakuum	-80 kPa
4	Siegellänge	300 mm
5	Siegelbreite	3 mm

Hinweis: Bitte kaufen Sie Geräte mit einer Spannung, die für die örtliche Umgebung geeignet ist.

BEDIENUNGSANLEITUNG

VAKUUMVERPACKUNG



1. Die Tasche ist nach unten gerichtet die Schnalle



2. Den Deckel schließen und nach unten drücken an beiden Enden



3. Drücken Sie die Vakuumiertaste



4. Ende der Vakuumversiegelung

Herzliche Erinnerung:

Um den Vakuumeffekt nicht zu beeinträchtigen, sollten die Lebensmittel nicht mehr als 2/3 des Beutels einnehmen. Flüssige und nicht trockene Lebensmittel sollten nicht vakuumverpackt werden. Pulverförmige Lebensmittel sollten vor dem Vakuumverpacken in Einwegbeutel verpackt werden, um die Vakuumwirkung des Pulvers nicht zu beeinträchtigen.

DICHTUNGSPACKUNG



1. Die Tasche liegt mit dem Gesicht nach unten gegen die Schnalle



2. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie ihn an beiden Enden nach unten.



3. Drücken Sie die Einzelsiegel-Taste

VAKUUMBEHÄLTER



1. Verbinden Sie die externe Verbindung zum Vakuumentank



2. Drücken Sie die Taste „CONTAINER“



3. Vorgang abgeschlossen, Stecker ziehen
der Stecker

KONSERVIERUNGSMETHODE FÜR ALLE ARTEN VON LEBENSMITTELN

Spezies	Name des Produkts	Methode Lagerung		Vakuum Erhaltung Zeit
Rohes Fleisch	Rind, Schwein, Huhn usw.	Vakuumgefrieren		6-12 Monate
Meeresfrüchte	Haarschwanz, Karausche, Makrelenhecht, Tintenfisch usw.	Vakuumgefrieren		6-12 Monate
Fastfood	Schinken, Wurst, Knödel usw.	Vakuumkühlung	6-12 Monate	
Gemüse	Spinat, Champignons, Salat, Knoblauch, grüner Pfeffer, Ingwer, grünes Gemüse usw.	Versiegelt	Kühlung	5-15 Tage
	Kohl, Kartoffeln, Karotten, Lotuswurzel, Mais, süß Kartoffeln usw.	Vakuumgefrieren		20-35 Tage
Gekochtes Fleisch (verarbeitet)	Rindfleisch, Entenzunge, geschmort Schweinefleisch, gebratene Ente, Braten Huhn usw.	Vakuumkühlung	10-20 Tage	
Obst	Zitrone usw.	Vakuumkühlung	1-3 Monate	
	Apfel, Ananas usw.	Vakuumkühlung	10-20 Tage	
Getrockneter Fisch	Apfel, Ananas usw.	Vakuumraum		6-15 Monate
			Temperatur	

Würze	Chilipulver, Sesam usw.	Vakuumraum	Temperatur	6-12 Monate
Getrocknetes Produkt	Getrocknete Paprika, getrocknet Kakis, getrocknet Pilze, getrocknete süße Kartoffeln usw.	Vakuumkühlung	6-15 Monate	
	Erdnüsse, Mandeln, Walnüsse, Melonenkerne, Cashews usw.	Vakuumraum	Temperatur	6-12 Monate
	Kekse, Nudeln & Gebäck usw.	Vakuumraum	Temperatur	3-9 Monate
Täglich Notwendigkeiten	Elektronisches Zubehör, Film, Gedenkmünzen, Jade, Edelmetalle usw.	Vakuumraum	Temperatur	Dauerhaft
Andere	Reis, Sojabohnen, Mais, Tee, rot Bohnen usw.	Vakuumraum	Temperatur	12-36 Monate
	Leimkuchen aus Eselshaut	Vakuumraum	Temperatur	3-6 Monate
	Brot, Kaffee, Instant Nudeln	Vakuumraum	Temperatur	6-18 Monate

REPARATUR UND WARTUNG

Um die Lebensdauer zu verlängern, muss die Maschine gewartet und geschützt werden

1. Wenn die Maschine nicht in Gebrauch ist, muss der obere Deckel der Maschine locker gehalten werden abgedeckt und das linke und rechte Schloss muss nicht befestigt werden.

2. Trennen Sie beim Reinigen der Maschine die Stromversorgung, wischen Sie sie vorsichtig mit einem feuchtes Waschlappen oder feuchtes Papiertuch, lassen Sie die Maschine nach der Reinigung

trocknen.

3. Nach der Reinigung den Dichtungsschwamm abkühlen und trocknen, nicht zu stark drücken, um ihn deformiert Es muss an einem offenen Ort platziert oder in der Maschine installiert werden. 4.

Wenn die Maschine ausfällt, schalten Sie sofort den Strom aus, überprüfen Sie die Ursache und Beheben Sie den Fehler.

Abnormal Situation	Lösung
Produkt funktioniert nicht	1: Überprüfen Sie, ob ein Stromausfall vorliegt und ob der Netzstecker richtig eingesetzt ist. 2: Überprüfen Sie, ob das Netzkabel, der Stecker und das Maschinengehäuse beschädigt sind. Wenn ja, verwenden Sie das Gerät bitte nicht. 3: Ob für eine lange Zeit kontinuierlich verwenden (bitte machen Sie eine kurze Pause von 5 Minuten)
Kann nicht gut sein versiegelt	1: Wenn der Eingangsteil der Plastiktüte auf dem Heizstreifen gefaltet ist oder uneben ist, ist die Versiegelung unvollständig. 2: Wenn Sie beim Versiegeln den oberen Deckel nicht mit der Handfläche drücken oder nur Wenn Sie einen Teil drücken, ist die Versiegelung unvollständig. Drücken Sie bitte mit beiden Hände. 3: Überprüfen Sie nach dem Drücken der Versiegelungstaste, ob das rote Licht leuchtet. 4: Bitte bestätigen Sie, ob der Heizstreifen beschädigt ist.
Unzureichend Pumpen (kann nicht pumpen Vakuum sein)	1: Bitte bestätigen Sie, ob der Einlass des Vakuumbeutels in die Vakuumkammer (in der Mitte des unteren Siegelbandes) 2: Bitte bestätigen Sie, ob ein spezieller Vakuumverpackungsbeutel verwendet wird. 3: Bitte überprüfen Sie, ob es scharfe Kanten oder Ecken in der Inhalt oder ob der Vakuumbbeutel beschädigt ist. 4: Ob die Vakuumschwammdichtung locker ist. 5: Bitte bestätigen Sie, ob die eingefügten Artikel den Betrag überschritten haben (die eingelegten Artikel dürfen 3/4 des Gesamtvolumens nicht überschreiten) 6: Bitte bestätigen Sie, ob das Abluftloch blockiert ist 7: Bitte bestätigen Sie, ob der obere Deckel und der Haken geschlossen sind 8: Bitte bestätigen Sie, ob das Vakuumblassventil geöffnet wurde
Luftleck nach leer Verpackung	1: Artikel mit mehreren Kanten und Ecken und Artikel mit einer kleinen Menge von Ölflecken und Feuchtigkeit sollen durch Vakuum wieder versiegelt werden Verpackung (das heißt, doppelte Vakuumiervorgänge) 2: Bitte verwenden Sie spezielle Plastiktüten für die Vakuumverpackung. 3: Gegenstände, die selbst Wasserdampf produzieren, geben das Vakuum frei
Siegelfalz	1: Ruhen Sie sich aus, um abzukühlen. Es wird empfohlen, mindestens 100 Sekunden zu ruhen.

Hersteller: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Adresse: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu,
Shanghai 200000 CN.

Nach Australien importiert: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW
2122 Australien

Importiert in die USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place,
Rancho Cucamonga, CA 91730

Vertreter der EG	
-------------------------	--

E-CrossStu GmbH

Mainzer Landstr.69, 60329 Frankfurt am Main.

UK REP	
---------------	--

YH CONSULTING LIMITED.

C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House,
London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat
www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Supporto tecnico e certificato di garanzia

elettronica www.vevor.com/support

MANUALE D'USO DELLA MACCHINA SOTTOVUOTO

MODELLO: ZK-8861

Continuiamo a impegnarci per fornirvi strumenti a prezzi competitivi.

"Risparmia la metà", "Metà prezzo" o qualsiasi altra espressione simile da noi utilizzata rappresenta solo una stima del risparmio che potresti ottenere acquistando determinati utensili con noi rispetto ai principali marchi principali e non significa necessariamente coprire tutte le categorie di utensili da noi offerti. Ti ricordiamo gentilmente di verificare attentamente quando effettui un ordine con noi se stai effettivamente risparmiando la metà rispetto ai principali marchi principali.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

MACCHINA PER SOTTOVUOTO

MODELLO: ZK-8861



HAI BISOGNO DI AIUTO? CONTATTACI!!

Hai domande sul prodotto? Hai bisogno di supporto tecnico? Non esitare a contattarci:

Supporto

**tecnico e certificato di garanzia elettronica [www.vevor.com/
support](http://www.vevor.com/support)**

Questa è l'istruzione originale, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima di utilizzare. VEVOR si riserva una chiara interpretazione del nostro manuale utente. L'aspetto del prodotto sarà soggetto al prodotto ricevuto. Vi preghiamo di perdonarci se non vi informeremo di nuovo se ci sono aggiornamenti tecnologici o software sul nostro prodotto.

Importanti istruzioni di sicurezza

	Attenzione - Per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere le istruzioni manuale con attenzione.
	Corrente alternata
	Questo simbolo, posto prima di un commento di sicurezza, indica un tipo di precauzione, avvertimento o pericolo. Ignorare questo avvertimento può portare a un incidente. Per ridurre il rischio di lesioni, incendi o folgorazione, seguire sempre le raccomandazioni indicate di seguito.
	Pericolo! Rischio di lesioni personali o danni ambientali! Rischio di scosse elettriche scossa elettrica! Rischio di lesioni personali dovute a scosse elettriche!
	Questo prodotto è di classe di protezione II. Ciò significa che è dotato di isolamento migliorato o doppio.
	Informazioni sullo smaltimento: Questo prodotto è soggetto alle disposizioni della Direttiva Europea 2012/19/CE. Il simbolo raffigurante un bidone della spazzatura barrato indica che il prodotto richiede una raccolta differenziata dei rifiuti Unione Europea. Ciò si applica al prodotto e a tutti gli accessori contrassegnati con questo simbolo. I prodotti contrassegnati come tali non possono essere smaltiti insieme ai normali rifiuti domestici, ma deve essere portato in un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche

AVVISO DI SICUREZZA

- Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare questo prodotto.**
- Non è adatto all'uso da parte di bambini o persone che non padroneggiano l'operazione.
 - Durante l'uso, non toccare la striscia di tenuta riscaldante con entrambe le mani per evitare ustioni.
 - Assicurarsi che la macchina sia asciutta prima dell'uso.
 - Assicurati che le tue mani siano asciutte prima di collegare o scollegare l'alimentazione alimentazione. Quando si estrae la spina, la parte della spina deve essere afferrata, non solo tirare

il cavo di alimentazione.

5. Quando la macchina non è in uso, staccare la spina.

6. Quando si pulisce il corpo, è necessario staccare la spina per evitare scosse elettriche.

7. Non danneggiare, ammaccare, piegare eccessivamente, allungare, torcere, legare o premere pesantemente sul cavo di alimentazione, altrimenti potrebbe causare scosse elettriche, cortocircuiti, incendi e altri incidenti.

8. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal personale addetto alla manutenzione per evitare pericoli. 9.

In caso di utilizzo anomalo, interrompere immediatamente l'alimentazione e contattare personale addetto alla manutenzione.

10. Questo prodotto è un apparecchio elettrico per uso interno, si prega di non utilizzarlo all'aperto o in un luogo umido.

11. Poiché il tubo del vuoto all'interno del prodotto non può essere pulito, si prega di non utilizzare articoli con molto olio o acqua o che possono far uscire una grande quantità di liquido quando si utilizza la funzione di aspirazione per evitare di danneggiare il prodotto.

12. Quando non si utilizza il dispositivo per un lungo periodo, assicurarsi di scollegare l'alimentatore.

13. Non posizionarlo vicino al fornello a gas per evitare incendi.

PRECAUZIONI

1. Questo prodotto funziona ininterrottamente per 20 cicli, tutti gli indicatori lampeggeranno, il prodotto non può funzionare, attendere 5 minuti per raffreddarsi prima di continuare a lavorare, Questa procedura serve a proteggere il prodotto e a sigillarlo al meglio.

2. Se l'intervallo tra due operazioni è superiore a 100 secondi, il conteggio verrà essere azzerato.

3. Per il confezionamento sottovuoto, utilizzare un sacchetto sottovuoto con trama speciale.

4. Si prega di utilizzare un unico sigillo per sigillare frutta e verdura fresca, in quanto tali alimenti produrrà gas e causerà flatulenza.

5. Se hai bisogno di un contenitore per la verdura per mettere sottovuoto il vino rosso o altri contenitori Tupperware esterni, inserisci un'estremità del tubo nell'uscita del contenitore per la verdura e l'altra estremità nell' contenitore tupperware che deve essere pompato sottovuoto. Premere il pulsante "CONTENITORE" per il pompaggio del vuoto.

6. Il prodotto verrà pompato indietro prima della sigillatura, in modo che il vuoto e l'effetto sigillante è migliore.

STRUTTURA DEL PRODOTTO



(La funzione è divisa in pompaggio a secco, pompaggio a umido, oleoso, polvere 4 modalità.

il pompaggio è principalmente per alimenti secchi e noci, nessun vuoto per alimenti solidi e liquidi
imballaggio; Il pompaggio a umido è per pollo, anatra e pesce con un po' di vuoto liquido
imballaggio; Oleoso è per un alimento poco oleoso, la modalità è soft per ridurre l'assorbimento
di succo d'olio nel cibo; La polvere è per il cibo in polvere, modalità morbida, per evitare di più
aspirazione della polvere.

La funzione a impulsi si riferisce al vuoto manuale, utilizzato principalmente nel confezionamento di liquidi)

PARAMETRO

Elementi	Modello	Codice ZK-8861
1	Potenza nominale	120W
2	Tensione nominale	☐ 230V/50Hz ☐ 120V/60Hz
3	Vuoto	-80KPa
4	Lunghezza di tenuta	300mm
5	Larghezza di tenuta	3 mm

Nota: si prega di acquistare apparecchiature con tensione adatta alla zona locale

INTRODUZIONE ALL'OPERAZIONE

CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO



1. La borsa è rivolta verso il basso la fibbia



2. Chiudere il coperchio e premere verso il basso su entrambe le estremità



3. Premere il tasto di sottovuoto



4. Fine della sigillatura sottovuoto

Promemoria:

Per non compromettere l'effetto del vuoto, il cibo non deve superare i 2/3 del sacchetto.

Gli alimenti liquidi e non secchi non devono essere sigillati sottovuoto. Gli alimenti in polvere devono essere confezionati con sacchetti monouso prima del confezionamento sottovuoto, in modo da non compromettere l'effetto vuoto della polvere.

IMBALLAGGIO SIGILLANTE



1. La borsa è rivolta verso il basso contro la fibbia



2. Chiudere il coperchio e premere verso il basso su entrambe le estremità



3. Premere il tasto del sigillo singolo

SERBATOIO A VUOTO



1. Collegare la connessione esterna al serbatoio del vuoto



2. Premere il pulsante "CONTENITORE"



3. Operazione completata, scollegare il connettore

METODO DI CONSERVAZIONE PER TUTTI I TIPI DI ALIMENTI

Specie	Nome del prodotto	Metodo di conservazione		Vuoto conservazione tempo
Carne cruda	Manzo, maiale, pollo, ecc.	Congelamento sotto vuoto		6-12 mesi
Frutti di mare	Coda di pelo, carassio, lucciola, calamari, ecc.	Congelamento sotto vuoto		6-12 mesi
Fast food	Prosciutto, salsiccia, gnocchi, ecc.	Refrigerazione sottovuoto		6-12 mesi
Verdure	Spinaci, funghi, lattuga, aglio, peperone verde, zenzero, verdure verdi, ecc.	Sigillato	Refrigerazione	5-15 giorni
	Cavolo, patate, carote, radice di loto, mais, dolce patate, ecc.	Congelamento sotto vuoto		20-35 giorni
Carne cotta (elaborato)	Manzo, lingua d'anatra, brasato maiale, anatra arrosto, arrosto pollo, ecc.	Refrigerazione sottovuoto		10-20 giorni
Frutta	Limone ecc.	Refrigerazione sottovuoto		1-3 mesi
	Mela, ananas, ecc.	Refrigerazione sottovuoto		10-20 giorni
Pesce essiccato	Mela, ananas, ecc.	Stanza del vuoto Temperatura		6-15 mesi

Condimento	Peperoncino in polvere, sesamo, ecc.	Stanza del vuoto	Temperatura	6-12 mesi
Prodotto essiccato	Peperoni secchi, secchi cachi, secchi funghi, secchi dolci patate, ecc.	Refrigerazione	sottovuoto	6-15 mesi
	Arachidi, mandorle, noci, semi di melone, anacardi, ecc.	Stanza del vuoto	Temperatura	6-12 mesi
	Biscotti, tagliatelle &pasticcini,ecc.	Stanza del vuoto	Temperatura	3-9 mesi
Quotidiano necessità	Accessori elettronici, pellicole, monete commemorative, giada, metalli preziosi, ecc.	Stanza del vuoto	Temperatura	Permanente
Altro	Riso, soia, mais, tè, rosso fagioli, ecc.	Stanza del vuoto	Temperatura	12-36 mesi
	Torta di colla di pelle d'asino	Stanza del vuoto	Temperatura	3-6 mesi
	Pane, caffè, istantaneo tagliatelle	Stanza del vuoto	Temperatura	6-18 mesi

RIPARAZIONE E MANUTENZIONE

Per prolungare la durata di vita utile, la macchina deve essere sottoposta a manutenzione e protetta

1. Quando la macchina non è in uso, il coperchio superiore della macchina deve essere tenuto allentato coperti e non è necessario allacciare le serrature sinistra e destra.

2. Quando si pulisce la macchina, scollegare l'alimentazione elettrica, pulire delicatamente con un flannela umida o tovagliolo di carta umido, una volta completata la pulizia, lasciare che la macchina

Asciutto.

3. Dopo la pulizia, raffreddare e asciugare la spugna sigillante, non premere con forza per farla aderire deformato Deve essere posizionato in un luogo aperto o installato nella macchina. 4. In caso di guasto della macchina, spegnere immediatamente l'alimentazione, verificare la causa e eliminare il fallimento.

Anormale Situazione	Soluzione
Prodotto non funziona	1: Verificare se c'è un'interruzione di corrente e se la spina di alimentazione sia inserita correttamente. 2: Controllare che il cavo di alimentazione, la spina e il corpo della macchina non siano danneggiati. In tal caso, non utilizzarla. 3: Se utilizzare ininterrottamente per un lungo periodo (si prega di fare una breve pausa di 5 minuti)
Non può stare bene sigillato	1: Se la parte di ingresso del sacchetto di plastica sulla striscia riscaldante è piegata o irregolare, la tenuta sarà incompleta. 2: Durante la sigillatura, se non si preme la palpebra superiore con il palmo della mano o solo premere una parte, la guarnizione sarà incompleta. Premere con fermezza con entrambi mani. 3: Dopo aver premuto il pulsante di sigillatura, controllare che la luce rossa sia accesa. 4: Verificare che la striscia riscaldante non sia danneggiata.
Insufficiente pompaggio (non può pompare essere vuoto)	1: Si prega di confermare se l'ingresso del sacchetto sottovuoto è stato inserito la camera a vuoto (al centro della cinghia di tenuta inferiore) 2: Si prega di confermare se viene utilizzato un apposito sacchetto per il confezionamento sottovuoto. 3: Si prega di confermare se ci sono spigoli vivi o angoli nel contenuto o se il sacchetto dell'aspirapolvere è danneggiato. 4: Se la guarnizione della spugna del vuoto è allentata. 5: Si prega di confermare se gli articoli inseriti hanno superato l'importo (gli elementi inseriti non possono superare i 3/4 del volume totale) 6: Si prega di confermare se il foro di scarico è stato bloccato 7: Si prega di confermare che il coperchio superiore e il gancio siano stati chiusi 8: Si prega di confermare se la valvola di rilascio del vuoto è stata aperta
Perdita d'aria dopo vuoto confezione	1: Oggetti con più bordi e angoli e oggetti con una piccola quantità di macchie di olio e umidità si prevede che vengano nuovamente sigillate tramite vuoto confezionamento (ovvero il doppio delle operazioni di sigillatura sottovuoto) 2: Si prega di utilizzare sacchetti di plastica dedicati per il confezionamento sottovuoto 3: Gli oggetti che producono vapore acqueo da soli rilasceranno il vuoto
Piegatura di sigillatura	1: Riposare per rinfrescarsi, si consiglia di riposare almeno 100 secondi

Produttore: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Indirizzo: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

Importato in AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia

Importato negli USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

Rappresentante della CE	
-------------------------	--

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69, 60329 Francoforte sul Meno.

RAPPRESENTANZA DEL REGNO UNITO	
--------------------------------	--

CONSULENZA YH LIMITATA.
C/O YH Consulting Limited Ufficio 147, Centurion House,
Via Roma, 101, 00186 Roma, Italia

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Supporto tecnico e certificato di garanzia
elettronica www.vevor.com/support



Soporte técnico y certificado de garantía

electrónica www.vevor.com/support

MANUAL DEL USUARIO DE LA SELLADORA AL VACÍO

MODELO: ZK-8861

Seguimos comprometidos a brindarle herramientas a precios competitivos.

"Ahorre la mitad", "mitad de precio" o cualquier otra expresión similar que utilicemos solo representa una estimación del ahorro que podría obtener al comprar ciertas herramientas con nosotros en comparación con las principales marcas y no necesariamente significa que cubra todas las categorías de herramientas que ofrecemos. Le recordamos que, al realizar un pedido con nosotros, verifique cuidadosamente si realmente está ahorrando la mitad en comparación con las principales marcas.

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Selladora al vacío

MODELO: ZK-8861



¿NECESITA AYUDA? ¡CONTÁCTENOS!

¿Tiene preguntas sobre el producto? ¿Necesita asistencia técnica? No dude en ponerse en contacto con

nosotros: Asistencia técnica y certificado de garantía electrónica
www.vevor.com/support

Estas son las instrucciones originales, lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de utilizar el producto. VEVOR se reserva una interpretación clara de nuestro manual de usuario. La apariencia del producto estará sujeta al producto que recibió. Perdónenos por no informarle nuevamente si hay actualizaciones de tecnología o software en nuestro producto.

Instrucciones de seguridad importantes

	Advertencia: para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer las instrucciones. Lea el manual con cuidado.
	Corriente alterna
	Este símbolo, colocado antes de un comentario de seguridad, indica un tipo de precaución, advertencia o peligro. Ignorar esta advertencia puede provocar un accidente. Para reducir el riesgo de lesiones, incendios o electrocución, siga siempre las recomendaciones que se muestran a continuación.
	¡Peligro! ¡Riesgo de lesiones personales o daños ambientales! Riesgo de descarga eléctrica ¡Descarga eléctrica! ¡Riesgo de lesiones personales por descarga eléctrica!
	Este producto es de clase de protección II, es decir, está equipado con aislamiento mejorado o doble.
	Información de eliminación: Este producto está sujeto a las disposiciones de la Directiva Europea 2012/19/CE. El símbolo que muestra un contenedor de basura tachado indica que el producto requiere recogida selectiva de residuos en el Unión Europea. Esto se aplica al producto y a todos los accesorios. marcados con este símbolo. Los productos marcados como tal no pueden desecharse con la basura doméstica normal, sino que deben llevarse a un Punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos

AVISO DE SEGURIDAD

- Lea todas las instrucciones antes de utilizar este producto.
1. No es adecuado para el uso de niños o personas que no dominen el operación.
 2. Al utilizarlo, no toque la tira de sellado térmico con ambas manos para evitar quemaduras.
 3. Asegúrese de que la máquina esté seca antes de usarla.
 4. Asegúrese de que sus manos estén secas antes de enchufar o desenchufar el aparato. suministro. Al sacar el enchufe, se debe agarrar la parte del enchufe, no tirar simplemente

El cable de alimentación.

5. Cuando la máquina no esté en uso, desenchufe el enchufe.

6. Al limpiar el cuerpo, se debe desenchufar el aparato para evitar descargas eléctricas.

7. No dañe, magulle, doble excesivamente, estire, tuerza, ate ni presione con fuerza.

en el cable de alimentación, de lo contrario podría causar descarga eléctrica, cortocircuito, incendio y Otros accidentes.

8. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por personal de mantenimiento.

Evite peligros. 9.

Si ocurre un uso anormal, corte la energía inmediatamente y comuníquese con Personal de mantenimiento.

10. Este producto es un aparato eléctrico para uso en interiores, no lo utilice

Al aire libre o en un lugar húmedo.

11. Debido a que el tubo de vacío dentro del producto no se puede limpiar, no lo use.

Utilice elementos con mucho aceite o agua o que puedan exprimir una gran cantidad de líquido.

al utilizar la función de vacío para evitar dañar el producto.

12. Cuando no vaya a utilizarlo durante un tiempo prolongado, asegúrese de desenchufarlo de la fuente de alimentación.

13. No lo coloque cerca de la estufa de gas para evitar incendios.

PRECAUCIONES

1. Este producto funciona continuamente durante 20 ciclos, todos los indicadores parpadearán,

El producto no puede funcionar, espere 5 minutos para que se enfríe antes de continuar trabajando.

Este procedimiento es para proteger su producto y sellar el mejor efecto.

2. Si el intervalo entre dos operaciones es superior a 100 segundos, el recuento se se borrará a cero.

3. Utilice una bolsa de vacío con textura especial al envasar al vacío.

4. Utilice un solo sello para sellar frutas y verduras frescas, ya que estos alimentos Producirá gases y provocará flatulencias.

5. Si necesita un cajón para envasar al vacío vino tinto u otros recipientes externos, inserte un extremo del tubo en la salida del cajón y el otro extremo en la

El tupper que necesita ser vaciado al vacío. Presione el botón "CONTENEDOR" para bombeo de vacío.

6. El producto se bombeará nuevamente antes de sellarlo, para que se mantenga el vacío y El efecto de sellado es mejor.

ESTRUCTURA DEL PRODUCTO



1. Selección de modo de función/luz indicadora

2. Vacío y sellado / luz indicadora

3. Botón de sellado/luz indicadora

4. BOTELLA O CAJA DE VACÍO/Luz indicadora

5. Botón de parada/luz indicadora

6. Botón de pulso/luz indicadora

7. Tira de sellado de silicona

8. Tira de esponja superior

9. Lavabo extraíble

10. Tejido recubierto de teflón (cable calefactor)

(La función se divide en 4 modos: bombeo seco, bombeo húmedo, aceitoso y en polvo. Seco)

El bombeo es principalmente para alimentos secos y nueces, no para alimentos sólidos líquidos.

Embalaje: el bombeo húmedo es para pollo, pato y pescado con un poco de vacío de líquido.

Embalaje: Aceitoso es para alimentos un poco aceitosos, la modalidad es suave para reducir la absorción.

de jugo de aceite en la comida; El polvo es para alimentos en polvo, modo suave, para evitar más

Aspiración de polvo.

La función de pulso se refiere al vacío manual, utilizado principalmente en el envasado de líquidos)

PARÁMETRO

Elementos	Modelo	ZK-8861
1	Potencia nominal	120 W
2	Voltaje nominal	☐ 230 V/50 Hz ☐ 120 V/60 Hz
3	Vacío	-80 KPa
4	Longitud de sellado	300 mm
5	Ancho de sellado	3 milímetros

Nota: Compre equipos de voltaje adecuados para el área local.

INTRODUCCIÓN AL FUNCIONAMIENTO

ENVASADO AL VACÍO



1. La bolsa está boca abajo contra la hebilla



2. Cierre la tapa y presione hacia abajo. En ambos extremos



3. Presione la tecla de sellado al vacío



4. Fin del sellado al vacío

Recordatorio cálido:

Los alimentos no deben exceder los 2/3 de la bolsa, para no afectar el efecto de vacío.

Los alimentos líquidos y no secos no deben sellarse al vacío. Los alimentos en polvo deben envasarse en bolsas desechables antes de envasarlos al vacío, para no afectar el efecto de vacío del polvo.

EMBALAJE DE SELLADO



1. La bolsa está boca abajo contra la hebilla.



2. Cierre la tapa y presione hacia abajo en ambos extremos.



3. Presione la tecla de sello único

TANQUE DE VACÍO



1. Conecte la conexión externa al tanque de vacío



2. Pulse el botón "CONTENEDOR"



3. Operación completada, desconecte
El conector

MÉTODO DE CONSERVACIÓN PARA TODO TIPO DE ALIMENTOS

Especies	Nombre del producto	Método de almacenamiento	Vacio preservación tiempo
Carne cruda	Carne de res, cerdo, pollo, etc.	Congelación al vacío	6-12 meses
Mariscos	Cola de gato, carpa cruciana, paparda, calamar, etc.	Congelación al vacío	6-12 meses
Comida rápida	Jamón, salchicha, albóndigas, etc.	Refrigeración al vacío	6-12 meses
Verduras	Espinacas, champiñones, lechuga, ajo, pimiento verde, jengibre, verduras verdes, etc.	Sellado	Refrigeración 5-15 días
	Repollo, patatas, zanahorias, raíz de loto, maíz, dulce patatas, etc.	Congelación al vacío	20-35 días
Carne cocida (procesado)	Carne de res, lengua de pato, estofada cerdo, pato asado, asado pollo, etc.	Refrigeración al vacío	10-20 días
Fruta	Limón, etc.	Refrigeración al vacío	1-3 meses
	Manzana, piña, etc.	Refrigeración al vacío	10-20 días
Pescado seco	Manzana, piña, etc.	Sala de vacío	6-15 meses
		Temperatura	

Condimento	Polvo de chile, sésamo, etc.	Sala de vacío	Temperatura	6-12 meses
Producto seco	Pimientos secos, secos caquis secos setas, secas dulces patatas, etc.	Refrigeración al vacío 6-15 meses		
	Cacahuetes, almendras, nueces, semillas de melón, anacardos, etc.	Sala de vacío	Temperatura	6-12 meses
	Galletas, fideos & pasteles, etc.	Sala de vacío	Temperatura	3-9 meses
A diario artículos de primera necesidad	Accesorios electrónicos, películas, monedas conmemorativas, jade, metales preciosos, etc.	Sala de vacío	Temperatura	Permanente
Otro	Arroz, soja, maíz, té, rojo. frijoles, etc.	Sala de vacío	Temperatura	12-36 meses
	Pastel de cola de piel de burro	Sala de vacío	Temperatura	3-6 meses
	Pan, café, instantáneo. fideos	Sala de vacío	Temperatura	6-18 meses

REPARACIÓN Y MANTENIMIENTO

Para prolongar la vida útil, es necesario mantener y proteger la máquina.

1. Cuando la máquina no esté en uso, la tapa superior de la máquina debe mantenerse suelta.

abierto, y no es necesario apretar las cerraduras izquierda y derecha.

2. Al limpiar la máquina, desconecte la fuente de alimentación, limpie suavemente con un
franela húmeda o toalla de papel húmeda, una vez finalizada la limpieza, deje que la máquina
seco.

3. Después de limpiar, enfríe y seque la esponja de sellado, no presione con fuerza para que quede firme.
deformado Debe colocarse en un lugar abierto o instalarse en la máquina. 4. Si la máquina falla,
apague la energía inmediatamente, verifique la causa y
eliminar el fallo.

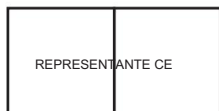
Anormal Situación	Solución
Producto no funciona	1: Confirme si hay un corte de energía y si el enchufe de alimentación está correctamente insertado. 2: Verifique si el cable de alimentación, el enchufe y el cuerpo de la máquina están dañados; si es así, no lo utilice. 3: Si se debe utilizar de forma continua durante un tiempo prolongado (tómese un breve descanso) de 5 minutos)
No puede estar bien sellado	1: Si la parte de entrada de la bolsa de plástico en la tira calefactora está doblada o desigual, el sello quedará incompleto. 2: Al sellar, si no presiona la tapa superior con la palma o solo Presione una parte, el sello quedará incompleto. Presione firmemente con ambos manos. 3: Después de presionar el botón de sellado, verifique si la luz roja está encendida. 4: Confirme si la tira calefactora está dañada.
Insuficiente bombeo (no se puede bombear estar vacío)	1: Confirme si la entrada de la bolsa de vacío se ha colocado en La cámara de vacío (en el medio de la correa de sellado inferior) 2: Confirme si se utiliza una bolsa de envasado al vacío dedicada. 3: Confirme si hay bordes o esquinas afilados en el contenido o si la bolsa de vacío está dañada. 4: Si la junta de esponja de vacío está suelta. 5: Confirme si los artículos insertados han superado la cantidad (los elementos insertados no pueden exceder los 3/4 del volumen total) 6: Confirme si el orificio de escape está bloqueado. 7: Confirme si la tapa superior y el gancho están cerrados. 8: Confirme si se ha abierto la válvula de liberación de vacío.
Fuga de aire después vacío embalaje	1: Artículos con múltiples bordes y esquinas y artículos con una pequeña cantidad Se espera que las manchas de aceite y la humedad se vuelvan a sellar mediante vacío. embalaje (es decir, el doble de operaciones de sellado al vacío) 2: Utilice bolsas de plástico especiales para el envasado al vacío. 3: Los elementos que producen vapor de agua por sí solos liberarán el vacío.
Pliegue de sellado	1: Descanse para refrescarse, se recomienda descansar al menos 100 segundos.

Fabricante: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Dirección: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai
200000 CN.

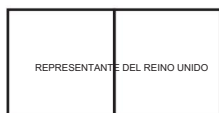
Importado a Australia: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW
2122 Australia

Importado a EE. UU.: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho
Cucamonga, CA 91730



E-CrossStu GmbH

Mainzer Landstr.69, 60329 Fráncfort del Meno.



YH CONSULTING LIMITADA.

C/O YH Consulting Limited Oficina 147, Centurion House,
Carretera de Londres, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Soporte técnico y certificado de garantía
electrónica www.vevor.com/support



Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji

elektronicznej www.vevor.com/support

INSTRUKCJA OBSŁUGI PAKOWARKI PRÓŻNIOWEJ

MODEL: ZK-8861

Nadal staramy się oferować Państwu narzędzia w konkurencyjnych cenach.

„Oszczędzaj połowę”, „Połowa ceny” lub inne podobne wyrażenia używane przez nas stanowią jedynie szacunkowe oszczędności, jakie możesz uzyskać, kupując u nas określone narzędzia w porównaniu z głównymi markami i niekoniecznie oznaczają one objęcie wszystkich kategorii oferowanych przez nas narzędzi. Uprzejmie przypominamy, aby przy składaniu zamówienia dokładnie sprawdzić, czy faktycznie oszczędzasz połowę w porównaniu z głównymi markami.

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

ZGRZEWARKA PRÓŻNIOWA

MODEL: ZK-8861



POTRZEBUJESZ POMOCY? SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!

Masz pytania dotyczące produktu? Potrzebujesz wsparcia technicznego? Skontaktuj się z nami:
Wsparcie

techniczne i certyfikat E-Gwarancji www.vevor.com/support

To jest oryginalna instrukcja, przed użyciem należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje. VEVOR zastrzega sobie jasną interpretację naszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu będzie zależał od produktu, który otrzymałeś. Prosimy o wybaczenie, że nie poinformujemy Cię ponownie, jeśli w naszym produkcie pojawią się jakiekolwiek aktualizacje technologiczne lub oprogramowania.

Ważne instrukcje bezpieczeństwa

	Ostrzeżenie – Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, użytkownik musi przeczytać instrukcję instrukcję uważnie.
	Prąd przemienny
	Ten symbol, umieszczony przed komentarzem dotyczącym bezpieczeństwa, oznacza rodzaj środek ostrożności, ostrzeżenie lub niebezpieczeństwo. Zignorowanie tego ostrzeżenia może prowadzić do wypadek. Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, pożaru lub porażenia prądem, zawsze postępuj zgodnie z zaleceniami podanymi poniżej.
	Niebezpieczeństwo! Ryzyko obrażeń ciała lub szkód środowiskowych! Ryzyko porażenia prądem porażenie prądem! Ryzyko obrażeń ciała na skutek porażenia prądem!
	Ten produkt ma klasę ochrony II. Oznacza to, że jest wyposażony w wzmocniona lub podwójna izolacja.
	Informacje dotyczące utylizacji: Niniejszy produkt podlega postanowieniom Dyrektywy Europejskiej 2012/19/WE. Symbol przedstawiający przekreślony kosz na śmieci na kółkach oznacza, że produkt wymaga oddzielnej zbiórki odpadów w Unia Europejska. Dotyczy produktu i wszystkich akcesoriów oznaczone tym symbolem. Produkty oznaczone w ten sposób nie mogą być wyrzucać razem z normalnymi odpadami domowymi, lecz należy je oddać do punktu zbiórki odpadów. punkt zbiórki sprzętu elektrycznego i elektronicznego do recyklingu

UWAGA DOTYCZĄCA BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem tego produktu należy przeczytać wszystkie instrukcje. 1. Produkt

nie nadaje się do użytku przez dzieci lub osoby nieobeznane z jego obsługą.

działanie.

2. Podczas użytkowania nie dotykaj paska grzewczego obiema rękami, aby uniknąć oparzenia.

3. Przed użyciem upewnij się, że urządzenie jest suche.

4. Przed podłączeniem lub odłączeniem zasilania upewnij się, że masz suche ręce.

zasilanie. Podczas wyciągania wtyczki należy chwycić za samą część wtyczki, nie należy jej po prostu ciągnąć

przewód zasilający.

5. Jeżeli urządzenie nie jest używane, należy odłączyć je od zasilania.

6. Przy czyszczeniu obudowy należy odłączyć wtyczkę od zasilania, aby uniknąć porażenia prądem.

7. Nie uszkadzaj, nie siniacz, nie zginaj nadmiernie, nie rozciągaj, nie skręcaj, nie wiąż ani nie naciskaj mocno.

na przewodzie zasilającym, w przeciwnym razie może dojść do porażenia prądem, zwarcia, pożaru i inne wypadki.

8. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez personel konserwacyjny.

Unikaj

niebezpieczeństwa. 9. W przypadku nieprawidłowego użytkowania natychmiast odłącz zasilanie i skontaktuj się z personelem zajmującym się konserwacją.

10. Ten produkt jest urządzeniem elektrycznym przeznaczonym do użytku wewnątrz pomieszczeń, nie należy go używać na zewnątrz lub w wilgotnym miejscu.

11. Ponieważ nie można wyczyścić rurki próżniowej wewnątrz produktu, nie należy używać przedmiotów zawierających dużo oleju lub wody albo takich, które mogą wycisnąć dużą ilość płynu podczas korzystania z funkcji odkurzania, aby uniknąć uszkodzenia produktu.

12. Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należy odłączyć je od zasilania.

13. Aby uniknąć pożaru, nie należy umieszczać go w pobliżu kuchenki gazowej.

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

1. Ten produkt działa nieprzerwanie przez 20 cykli, wszystkie wskaźniki będą migać,

jeśli produkt nie działa, należy odczekać 5 minut, aż ostygnie, zanim wznowi się pracę,

Zabieg ten ma na celu ochronę Twojego produktu i uzyskanie najlepszego efektu uszczelnienia.

2. Jeżeli odstęp między dwiema operacjami jest dłuższy niż 100 sekund, zliczanie zostanie zakończone. zostać wyczyszczone do zera.

3. Do pakowania próżniowego należy używać specjalnych worków próżniowych.

4. Do pakowania świeżych warzyw i owoców należy używać pojedynczego zamknięcia, ponieważ takie produkty spożywcze powodować wytwarzanie gazów i wzdęcia.

5. Jeśli potrzebujesz pojemnika na warzywa do odkurzania czerwonego wina lub innych zewnętrznych pojemników, włóż jeden koniec rurki do wylotu pojemnika na warzywa, a drugi koniec do pojemnik tupperware, który należy odpompować próżniowo. Naciśnij przycisk „CONTAINER” do pompowania próżniowego.

6. Przed uszczelnieniem produkt zostanie ponownie przepompowany, aby zapewnić próżnię i efekt uszczelnienia jest lepszy.

STRUKTURA PRODUKTU



1. Tryb funkcji Wybór/kontrolka świetlna

2. Próżnia i uszczelnianie/kontrolka

3. Przycisk uszczelnienia/lampka kontrolna

4. BUTELKA LUB PUDEŁKO PRÓŻNIOWE/Lampka kontrolna

5. Przycisk Stop/kontrolka

6. Przycisk pulsacyjny/lampka kontrolna

7. Uszczelka silikonowa

8. Górny pasek gąbkowy

9. Wyjmowany zlew

10. Tkanina pokryta teflonem (druć grzewczy)

(Funkcja jest podzielona na 4 tryby pompowania: suche, mokre, olejowe, proszkowe.

pompowanie jest przeznaczone głównie do suchej żywności i orzechów, nie do płynnej żywności stałej próżniowo

pakowanie; Pompowanie na mokro jest przeznaczone do kurczaków, kaczek i ryb z niewielką ilością cieczy

Opakowanie; Oleiste jest przeznaczone do lekko tłustego jedzenia, tryb jest miękki, aby zmniejszyć wchłanianie

soku olejowego w żywności; Proszek jest przeznaczony do żywności w proszku, tryb miękki, aby zapobiec większej ilości odsysanie proszku.

Funkcja pulsacyjna odnosi się do ręcznego odkurzania, stosowanego głównie w pakowaniu płynów)

PARAMETR

Rzeczy	Model	ZK-8861
1	Moc znamionowa	120 W
2	Napięcie znamionowe	☐ 230V/50Hz ☐ 120 V/60 Hz
3	Próżnia	-80KPa
4	Długość uszczelnienia	300 mm
5	Szerokość uszczelnienia	3 mm

Uwaga: Prosimy o zakup sprzętu o napięciu odpowiednim do lokalnego obszaru.

WPROWADZENIE DO OPERACJI

PAKOWANIE PRÓŻNIOWE



1. Torba jest skierowana w dół klamra



2. Zamknij pokrywę i naciśnij na obu końcach



3. Naciśnij przycisk zgrzewania próżniowego



4. Koniec zgrzewania próżniowego

Ciepłe przypomnienie:

Żywność nie powinna przekraczać 2/3 objętości torebki, aby nie zakłócić efektu próżni. Płynne i niesuche jedzenie nie powinno być uszczelniane próżniowo. Proszkowe jedzenie powinno być pakowane w jednorazowe torby przed pakowaniem próżniowym, aby nie wpływać na efekt próżniowy proszku.

USZCZELNIANIE PAKOWANIA



1. Torba jest skierowana w dół, w stronę klamry



2. Zamknij pokrywę i naciśnij ją z obu stron



3. Naciśnij pojedynczy przycisk uszczelnienia

ZBIORNIK PRÓŻNIOWY



1. Podłącz połączenie zewnętrzne do zbiornika próżniowego



2. Naciśnij przycisk „KONTENER”



3. Operacja zakończona, odłącz łącznik

METODA KONSERWACJI WSZYSTKICH RODZAJÓW ŻYWNOSCI

Gatunek	Nazwa produktu	Metoda przechowywania	Próżnia ochrona czas
Surowe mięso	Wołowina, wieprzowina, kurczak, itp.	Zamrażanie próżniowe	6-12 miesięcy
Owoce morza	Ogonek włosowy, karaś, saury, kalmary itp.	Zamrażanie próżniowe	6-12 miesięcy
Fast food	Szynka, kielbasa, pierogi, itp.	Chłodzenie próżniowe	6-12 miesięcy
Warzywa	Szpinak, pieczarki, sałata, czosnek, zielona papryka, imbir, zielone warzywa itp.	Zapieczetowany	Chłodzenie 5-15 dni
	Kapusta, ziemniaki, marchew, korzeń lotosu, kukurydza, słodki ziemniaki itp.	Zamrażanie próżniowe	20-35 dni
Mięso gotowane (obrobiony)	Wołowina, język kaczki, duszony wieprzowina, pieczona kaczka, pieczeń kurczak itp.	Chłodzenie próżniowe	10-20 dni
Owoc	Cytryna itp.	Chłodzenie próżniowe	1-3 miesiące
	Jabłko, ananas, itp.	Chłodzenie próżniowe	10-20 dni
Suszona ryba	Jabłko, ananas, itp.	Pomieszczenie próżniowe Temperatura	6-15 miesięcy

Przyprawa	Proszek chili, sezam itp.	Pomieszczenie	próżniowe Temperatura	6-12 miesięcy
Produkt suszony	Papryka suszona, suszona kaki, suszone grzyby suszone słodkie ziemniaki itp.	Chłodzenie	próżniowe 6-15 miesięcy	
	Orzeszki ziemne, migdały, orzechy włoskie, pestki melona, orzechy nerkowca itp.	Pomieszczenie	próżniowe Temperatura	6-12 miesięcy
	Ciasteczka, makarony & ciasteczka itp.	Pomieszczenie	próżniowe Temperatura	3-9 miesięcy
Codziennie konieczności	Akcesoria elektroniczne, filmy, monety pamiątkowe, jadeit, metale szlachetne itp.	Pomieszczenie	próżniowe Temperatura	Stały
Inny	Ryż, soja, kukurydza, herbata, czerwona fasola itp.	Pomieszczenie	próżniowe Temperatura	12-36 miesięcy
	Ciasto z klejem ze skóry osła	Pomieszczenie	próżniowe Temperatura	3-6 miesięcy
	Chleb, kawa, instant kluski	Pomieszczenie	próżniowe Temperatura	6-18 miesięcy

NAPRAWA I KONSERWACJA

Aby przedłużyć żywotność maszyny, należy ją konserwować i chronić

1. Gdy urządzenie nie jest używane, górna pokrywa urządzenia musi być luźno zamocowana.

są przykryte, a zamki z lewej i prawej strony nie muszą być zapinane.

2. Podczas czyszczenia maszyny odłącz zasilanie, delikatnie przetrzyj

wilgotną flanelą lub wilgotnym ręcznikiem papierowym, po zakończeniu czyszczenia odczekaj, aż maszyna się uruchomi suchy.

3. Po oczyszczeniu ostudź i osusz gąbkę uszczelniającą, nie naciskaj jej mocno, aby ją utwardzić.

zdeformowany Należy umieścić go w miejscu otwartym lub zainstalować w maszynie.

4. W przypadku awarii maszyny należy natychmiast wyłączyć zasilanie, sprawdzić przyczynę i wyeliminować awarię.

Nieprawidłowy Sytuacja	Rozwiązanie
Produkt nie działa	1: Sprawdź, czy wystąpiła awaria zasilania i czy wtyczka zasilająca jest podłączona jest prawidłowo włożony. 2: Sprawdź, czy przewód zasilający, wtyczka i obudowa urządzenia nie są uszkodzone. Jeśli tak, nie używaj urządzenia. 3: Czy używać nieprzerwanie przez długi czas (proszę zrobić krótką przerwę) (trwający 5 minut)
Nie może być dobrze zapieczętowany	1: Jeżeli część wejściowa plastikowej torby na pasku grzewczym jest złożona lub nierówne, uszczelnienie będzie niekompletne. 2: Podczas zamykania, jeśli nie naciśniesz górnej powieki dłonią lub tylko naciśnij część, uszczelnienie będzie niekompletne. Proszę mocno nacisnąć obydwojema siła robocza. 3: Po naciśnięciu przycisku zgrzewania sprawdź, czy świeci się czerwona lampka. 4: Sprawdź, czy pasek grzewczy nie został uszkodzony.
Niewystarczający pompowanie (nie można pompować być próżnią)	1: Proszę sprawdzić, czy wlot worka próżniowego został włożony komora próżniowa (w środku dolnego pasa uszczelniającego) 2: Proszę potwierdzić, czy używany jest specjalny worek do pakowania próżniowego. 3: Proszę potwierdzić, czy w produkcie znajdują się ostre krawędzie lub rogi. zawartość worka próżniowego lub czy nie jest on uszkodzony. 4: Czy uszczelka gąbki odkurzacza jest luźna. 5: Proszę potwierdzić, czy wprowadzone pozycje przekroczyły kwotę (wstawiane elementy nie mogą przekraczać 3/4 całkowitej objętości) 6: Proszę potwierdzić, czy otwór wydechowy jest zablokowany 7: Proszę potwierdzić, czy górna pokrywa i hak zostały zamknięte 8: Proszę potwierdzić, czy zawór upustowy próżni został otwarty
Wyciek powietrza po pusty Opakowanie	1: Przedmioty z wieloma krawędziami i narożnikami oraz przedmioty z małą ilością Oczekuje się, że plamy oleju i wilgoć zostaną ponownie uszczelnione za pomocą próżni pakowanie (czyli dwukrotna liczba operacji pakowania próżniowego) 2: Do pakowania próżniowego należy używać specjalnych plastikowych toreb 3: Przedmioty, które same wytwarzają parę wodną, uwolnią próżnię
Uszczelniająca fałda	1: Odpocznij, aby się schłodzić. Zaleca się odpoczynek trwający co najmniej 100 sekund.

Producent: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Adres: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, szanghaj
200000 CN.

Importowane do AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW
2122 Australia

Importowane do USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place,
Rancho Cucamonga, CA 91730

Przedstawiciel UE	
-------------------	--

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69, 60329 Frankfurt nad Menem.

REP WIELKIEJ BRYTANII	
-----------------------	--

YH CONSULTING LIMITED.
C/O YH Consulting Limited Biuro 147, Centurion House,
London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji
elektronicznej www.vevor.com/support



Technische ondersteuning en e-garantiecertificaat
www.vevor.com/support

GEBRUIKSAANWIJZING VACUÛMVERPAKKING

MODEL: ZK-8861

Wij streven er voortdurend naar om u gereedschappen tegen concurrerende prijzen te leveren. "Save Half", "Half Price" of andere soortgelijke uitdrukkingen die wij gebruiken, geven alleen een schatting weer van de besparingen die u kunt behalen door bepaalde gereedschappen bij ons te kopen in vergelijking met de grote topmerken en betekent niet noodzakelijkerwijs dat alle categorieën gereedschappen die wij aanbieden, worden gedekt. Wij herinneren u eraan om zorgvuldig te controleren of u daadwerkelijk de helft bespaart in vergelijking met de grote topmerken wanneer u een bestelling bij ons plaatst.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

VACUÛMVERZAMELAAR

MODEL: ZK-8861



HULP NODIG? NEEM CONTACT MET ONS OP!

Heeft u vragen over het product? Heeft u technische ondersteuning nodig? Neem dan gerust contact met

ons op: **Technische ondersteuning en E-garantiecertificaat**
www.vevor.com/support

Dit is de originele instructie, lees alle handleidingen zorgvuldig door voordat u het product gebruikt. VEVOR behoudt zich een duidelijke interpretatie van onze gebruikershandleiding voor. Het uiterlijk van het product is afhankelijk van het product dat u hebt ontvangen. Vergeef ons dat we u niet opnieuw zullen informeren als er technologie- of software-updates voor ons product zijn.

Belangrijke veiligheidsinstructies

	Waarschuwing - Om het risico op letsel te verminderen, moet de gebruiker de instructies lezen handleiding zorgvuldig door.
	Wisselstroom
	Dit symbool, geplaatst voor een veiligheidsopmerking, geeft een soort voorzorgsmaatregel, waarschuwing of gevaar. Het negeren van deze waarschuwing kan leiden tot een ongeluk. Om het risico op letsel, brand of elektrocutie te verminderen, dient u altijd de onderstaande aanbevelingen op te volgen.
	Gevaar! Risico op persoonlijk letsel of schade aan het milieu! Risico op elektrische schok! Gevaar voor persoonlijk letsel door elektrische schok!
	Dit product is van beschermingsklasse II. Dat wil zeggen dat het is uitgerust met verbeterde of dubbele isolatie.
	Informatie over verwijdering: Dit product is onderworpen aan de bepalingen van de Europese richtlijn 2012/19/EG. Het symbool met een kliko-afvalbak doorkruist geeft aan dat het product gescheiden afvalinzameling vereist in de Europese Unie. Dit geldt voor het product en alle accessoires gemarkeerd met dit symbool. Producten die als zodanig gemarkeerd zijn, mogen niet weggegooid met het normale huisvuil, maar moet naar een afvalverwerkingsbedrijf worden gebracht. inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten

VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees alle instructies voordat u dit product gebruikt. 1. Het is niet geschikt

voor gebruik door kinderen of mensen die de werking van het product niet beheersen. operatie.

2. Raak bij gebruik de verwarmingsafdichtingsstrip niet met beide handen aan om brandwonden.

3. Zorg ervoor dat het apparaat droog is voordat u het gebruikt.

4. Zorg ervoor dat uw handen droog zijn voordat u de stroom in- of uitschakelt

levering. Bij het uittrekken van de stekker moet het stekkergedeelte worden vastgepakt, trek niet alleen

het netsnoer.

5. Wanneer het apparaat niet in gebruik is, trek dan de stekker uit het stopcontact.

6. Wanneer de behuizing is schoongemaakt, moet de stekker eruit worden getrokken om elektrische schokken te voorkomen.

7. Beschadig, kneus, buig, rek, draai, bind of druk niet te hard

op het netsnoer, anders kan dit een elektrische schok, kortsluiting, brand en andere ongelukken.

8. Als het netsnoer beschadigd is, moet het door onderhoudspersoneel worden vervangen.
vermijd gevaar. 9.

Als er sprake is van abnormaal gebruik, schakel dan onmiddellijk de stroom uit en neem contact op met onderhoudspersoneel.

10. Dit product is een elektrisch apparaat voor gebruik binnenshuis. Gebruik het daarom niet buiten of op een vochtige plaats.

11. Omdat de vacuümbuis in het product niet kan worden gereinigd, raden wij u aan om dit niet te doen.
gebruik items met veel olie of water of die een grote hoeveelheid vloeistof kunnen uitpersen
bij gebruik van de vacuümfunctie om schade aan het product te voorkomen.

12. Wanneer u het apparaat gedurende een langere tijd niet gebruikt, zorg er dan voor dat u de stekker uit het stopcontact haalt.

13. Zet het niet in de buurt van een gasfornuis om brand te voorkomen.

VOORZORGSMAATREGELEN

1. Dit product werkt continu gedurende 20 cycli, alle indicatoren knipperen, de product kan niet werken, wacht 5 minuten om af te koelen voordat u verder werkt, Deze procedure is bedoeld om uw product te beschermen en het beste effect te verkrijgen.

2. Als het interval tussen twee handelingen langer is dan 100 seconden, wordt de telling op nul worden gezet.

3. Gebruik een vacuümszak met een speciale structuur als u vacuüm verpakt.

4. Gebruik één enkele seal om verse groenten en fruit te sealen, omdat dergelijke voedingsmiddelen zal gas produceren en winderigheid veroorzaken.

5. Als u een groentelade nodig hebt om rode wijn of ander extern Tupperware vacuüm te zuigen, steek dan het ene uiteinde van de buis in de uitlaat van de groentelade en het andere uiteinde in de thetupperware die vacuümgepompt moet worden. Druk op de knop "CONTAINER" voor vacuümpompen.

6. Het product wordt teruggepompt voordat het wordt afgesloten, zodat het vacuüm en Het afdichtende effect is beter.

PRODUCTSTRUCTUUR



1. Functiemodus kiezen/Indicatorlampje

2. Vacuüm & Afdichting / Indicatorlampje

3. Afdichtingsknop/indicatorlampje

4. VAC FLES OF DOOS/Indicatorlampje

5. Stopknop/Indicatorlampje

6. Pulsknop/indicatorlampje

7. Siliconen afdichtstrip

8. Bovenste sponsstrip

9. Uitneembare wasbak

10. Teflon-gecoate stof (verwarmingsdraad)

(De functie is onderverdeeld in droog pompen, nat pompen, olieachtig, poeder 4 modi. droog

pompen is vooral voor droogvoer en noten, geen vloeibaar vast voedsel vacuüm

verpakking; Nat pompen is voor kip, eend en vis met een klein vloeistofvacuüm

verpakking; Olie is voor een beetje olieachtig voedsel, de modaliteit is zacht om de absorptie te verminderen

van olie sap in het voedsel; Poeder is voor gepoederd voedsel, zachte modus, om meer te voorkomen

poeder afzuigen.

Pulsfunctie verwijst naar handmatig vacuüm, voornamelijk gebruikt bij het verpakken van vloeistoffen)

PARAMETER

Artikelen	Model	ZK-8861	
1	Nominaal vermogen	120W	
2	Nominale spanning	☐ 230V/50Hz	☐ 120V/60Hz
3	Vacuüm	-80KPa	
4	Afdichtingslengte	300mm	
5	Afdichtingsbreedte	3 mm	

Let op: Koop apparatuur met een spanning die geschikt is voor uw lokale omgeving.

INLEIDING WERKING

VERPAKKING VACUÛM



1. De tas is naar beneden gericht tegen de gesp



2. Sluit het deksel en druk het naar beneden aan beide uiteinden



3. Druk op de vacuüm seal-toets



4. Einde van het vacuüm verpakken

Warme herinnering:

Het voedsel mag niet meer dan 2/3 van de zak beslaan, om het vacuümeffect niet te beïnvloeden. Vloeibaar en niet-droog voedsel mag niet vacuüm worden afgesloten. Poedervoedsel moet worden verpakt in wegwerpzakken vóór vacuümverpakking, om het vacuümeffect van poeder niet te beïnvloeden.

AFDICHTING VERPAKKING



1. De tas is naar beneden gericht tegen de gesp



2. Sluit het deksel en druk aan beide uiteinden naar beneden



3. Druk op de enkele zegeltoets

VACUÛMTANK



1. Sluit de externe verbinding aan naar de vacuümtank



2. Druk op de knop "CONTAINER"



3. Bewerking voltooid, stekker uit het stopcontact
de connector

CONSERVERINGSMETHODE VOOR ALLE SOORTEN VOEDSEL

Soort	Naam van het product	Methode Opslag		Vacuüm behoud tijd
Rauw vlees	Rundvlees, varkensvlees, kip, enz.	Vacuüm invriezen		6-12 maanden
Zeevruchten	Haarstaart, karper, saury, inktvis, enz.	Vacuüm invriezen		6-12 maanden
Fastfood	Ham, worst, dumplings, enz.	Vacuümkoeling	6-12 maanden	
Groenten	Spinazie, champignons, sla, knoflook, groene peper, gember, groene groenten, enz.	Verzegeld	Koeling 5-15 dagen	
	Kool, aardappelen, wortelen, lotuswortel, maïs, zoet aardappelen, enz.	Vacuüm invriezen		20-35 dagen
Gekookt vlees (verwerkt)	Rundvlees, eenden tong, gestoofd varkensvlees, gebraden eend, gebrad kip, enz.	Vacuümkoeling	10-20 dagen	
Fruit	Citroen etc.	Vacuümkoeling	1-3 maanden	
	Appel, ananas, etc.	Vacuümkoeling	10-20 dagen	
Gedroogde vis	Appel, ananas, etc.	Vacuümkamer	Temperatuur	6-15 maanden

Kruiden	Chilipoeder, sesam, enz.	Vacuümkamer	Temperatuur	6-12 maanden
Gedroogd product	Gedroogde pepers, gedroogd kaki's, gedroogd paddenstoelen, gedroogde zoete aardappelen, enz.	Vacuümkoeling	6-15 maanden	
	Pinda's, amandelen, walnoten, meloenpitten, cashewnoten, enz.	Vacuümkamer	Temperatuur	6-12 maanden
	Koekjes, noedels & gebak, enz.	Vacuümkamer	Temperatuur	3-9 maanden
Dagelijks noodzakelijkheden	Elektronische accessoires, film, herdenkingsmunten, jade, edele metalen, enz.	Vacuümkamer	Temperatuur	Permanent
Ander	Rijst, sojabonen, maïs, thee, rood bonen, enz.	Vacuümkamer	Temperatuur	12-36 maanden
	Ezelshuidlijmtaart	Vacuümkamer	Temperatuur	3-6 maanden
	Brood, koffie, instant noedels	Vacuümkamer	Temperatuur	6-18 maanden

REPARATIE EN ONDERHOUD

Om de levensduur te verlengen, moet de machine onderhouden en beschermd worden

1. Wanneer de machine niet in gebruik is, moet het bovendeksel van de machine losjes gesloten worden gehouden afgedekt en de linker- en rechtersloten hoeven niet vastgezet te worden.
2. Wanneer u de machine schoonmaakt, koppelt u de stroomtoevoer los en veegt u het voorzichtig af met een vochtige flanel of vochtige papieren handdoek, laat de machine na het reinigen even uitlekken droog.
3. Laat de afdichtingsspons na het schoonmaken afkoelen en drogen, druk niet te hard om hem goed te laten hechten. vervormd Het moet op een open plek worden geplaatst of in de machine worden geïnstalleerd.
4. Als de machine defect raakt, schakel dan onmiddellijk de stroom uit, controleer de oorzaak en de storing verhelpen.

Abnormaal Situatie	Oplossing
Product werkt niet	1: Controleer of er sprake is van een stroomstoring en of de stekker in het stopcontact zit. correct is geplaatst. 2: Controleer of het netsnoer, de stekker en de behuizing van het apparaat beschadigd zijn. Als dit het geval is, mag u het apparaat niet meer gebruiken. 3: Of u het langdurig continu wilt gebruiken (neem dan een korte pauze van 5 minuten)
Kan niet goed zijn verzegeld	1: Als het ingangsdeel van de plastic zak op de verwarmingsstrip is gevouwen of ongelijkmatig is, zal de afdichting onvolledig zijn. 2: Als u bij het afsluiten het bovenste deksel niet met uw handpalm aandrukt of alleen Druk op een deel, de verzegeling zal onvolledig zijn. Druk stevig met beide handen handen. 3: Controleer of het rode lampje brandt nadat u op de verzegelknop hebt gedrukt. 4: Controleer of de verwarmingsstrip beschadigd is.
Onvoldoende pompen (kan niet pompen (vacuüm zijn)	1: Controleer of de inlaat van de vacuümzak goed is geplaatst. de vacuümkamer (in het midden van de onderste afdichtingsband) 2: Controleer of er een speciale vacuümverpakingszak wordt gebruikt. 3: Controleer of er scherpe randen of hoeken in de inhoud of dat de vacuümzak beschadigd is. 4: Of de pakking van de vacuümspons los zit. 5: Controleer of de ingevoegde artikelen het bedrag hebben overschreden (de ingevoegde items mogen niet meer dan 3/4 van het totale volume beslaan) 6: Controleer of het uitlaatgat is geblokkeerd 7: Controleer of het bovenste deksel en de haak gesloten zijn 8: Controleer of het vacuümventiel geopend is
Lucht lek na leeg verpakking	1: Items met meerdere randen en hoeken en items met een kleine hoeveelheid van olievlekken en vocht wordt verwacht dat ze door vacuüm weer worden afgesloten verpakking (dat wil zeggen, twee keer zoveel vacuümverpakingsbewerkingen) 2: Gebruik speciale plastic zakken voor vacuümverpakkingen 3: Items die zelf waterdamp produceren, zullen het vacuüm opheffen
Vouwafdichting	1: Rust om af te koelen, het wordt aanbevolen om minimaal 100 seconden te rusten

Fabrikant: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Adres: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai
200000 CN.

Geïmporteerd naar AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW
2122 Australië

Geïmporteerd naar de VS: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim
Place, Rancho Cucamonga, CA 91730



E-CrossStu GmbH

Mainzer Landstr.69, 60329 Frankfurt am Main.



YH CONSULTING LIMITED.

C/O YH Consulting Limited Kantoor 147, Centurion House,
Londen Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technische ondersteuning en e-
garantiecertificaat www.vevor.com/support



Teknisk support och e-garanticertifikat

www.vevor.com/support

VACUUM SEALER ANVÄNDARHANDBOK

MODELL: ZK-8861

Vi fortsätter att vara engagerade i att ge dig verktyg till konkurrenskraftiga priser. "Spara hälften", "halva priset" eller andra liknande uttryck som används av oss representerar bara en uppskattning av besparingar du kan dra nytta av att köpa vissa verktyg hos oss jämfört med de stora toppmärkena och betyder inte nödvändigtvis att täcka alla kategorier av verktyg som erbjuds av oss. Du påminns om att noggrant kontrollera när du gör en beställning hos oss om du verkligen sparar hälften i jämförelse med de främsta varumärkena.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

VAKUUM TÄTNING

MODELL: ZK-8861



BEHÖVER HJÄLP? KONTAKTA OSS!

Har du produktfrågor? Behöver du teknisk support? Kontakta oss gärna: **Teknisk support och e-**

garanticertifikat www.vevor.com/support

Detta är den ursprungliga instruktionen, läs alla instruktioner noggrant innan du använder den. VEVOR reserverar sig för en tydlig tolkning av vår användarmanual. Utseendet på produkten är beroende av den produkt du fått. Ursäkta oss att vi inte kommer att informera dig igen om det finns någon teknik eller mjukvaruuppdateringar på vår produkt.

Viktiga säkerhetsinstruktioner

	Varning - För att minska risken för skada måste användaren läsa instruktionerna handbok noggrant.
	Växelström
	Denna symbol, placerad före en säkerhetskommentar, indikerar ett slags försiktighetsåtgärd, varning eller fara. Att ignorera denna varning kan leda till en olycka. För att minska risken för skada, brand eller elstöt, följ alltid rekommendationerna nedan.
	Fara! Risk för personskador eller miljöskador! Risk för el chock! Risk för personskada genom elektriska stötar!
	Denna produkt är av skyddsklass II. Det betyder att den är utrustad med förstärkt eller dubbel isolering.
	Avfallshanteringsinformation: Denna produkt omfattas av bestämmelserna i det europeiska direktivet 2012/19/EG. Symbolen som visar en soptunna på hjul korsad indikerar att produkten kräver separat sophämtning i Europeiska unionen. Detta gäller produkten och alla tillbehör märkt med denna symbol. Produkter märkta som sådana kanske inte är det kasseras med vanligt hushållsavfall, men måste tas till en insamlingsställe för återvinning av elektriska och elektroniska apparater

SÄKERHETSMEDDELANDE

Läs alla instruktioner innan du använder denna produkt. 1.

Den är inte lämplig för användning av barn eller personer som inte behärskar drift.

2. Vid användning, rör inte värmetsättningslisten med båda händerna för att undvika brännskador.

3. Se till att maskinen är torr före användning.

4. Se till att dina händer är torra innan du ansluter eller kopplar ur strömmen strömförsörjning. När du drar ut kontakten måste du ta tag i kontaktdelen, dra inte bara

nätssladden.

5. Dra ut kontakten när maskinen inte används.

6. När kroppen är rengjord måste kontakten dras ut för att undvika elektriska stötar.

7. Skada inte, få blåmärken, överdriven böjning, sträck, vrid, bind eller pressa inte hårt på nätssladden, annars kan det orsaka elektriska stötar, kortslutning, brand och andra olyckor.

8. Om nätssladden är skadad måste den bytas ut av underhållspersonal för att undvika fara. 9.

Om onormal användning inträffar, slå av strömmen omedelbart och kontakta underhållspersonal.

10. Denna produkt är en elektrisk apparat för inomhusbruk, använd den inte utomhus eller på en fuktig plats.

11. Eftersom vakuumslangen inuti produkten inte kan rengöras, vänligen gör det inte använd föremål med mycket olja eller vatten eller som kan pressa ut en stor mängd vätska när du använder vakuumpumpfunktionen för att undvika skador på produkten.

12. När den inte används under en längre tid, se till att koppla bort strömförsörjningen.

13. Placera den inte nära gasspisen för att förhindra brand.

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

1. Denna produkt fungerar kontinuerligt i 20 cykler, alla indikatorer kommer att blinka produkten kan inte fungera, vänta i 5 minuter för att svalna innan du fortsätter att arbeta, denna procedur är till för att skydda din produkt och försegla den bästa effekten.

2. Om intervallet mellan två operationer är mer än 100 sekunder, kommer räkningen rensas till noll.

3. Använd en speciell texturerad vakuumpåse när du vakuumpförpackar.

4. Använd en enda tätning för att försegla färska grönsaker och frukter, som sådana livsmedel kommer att producera gas och orsaka flatulens.

5. Om du behöver en crispier för att dammsuga rött vin eller annat yttre tupperware, vänligen sätt in ena änden av röret i utloppet på crispern och den andra änden i tupperware som behöver vakuumpumpas. Tryck på knappen "CONTAINER". för vakuumpumpning.

6. Produkten kommer att pumpas tillbaka innan förslutning, så att vakuum och tätningseffekten är bättre.

PRODUKTSTRUKTUR



1.Funktionsläge Välj/indikatorlampa

2. Vakuum & tätning /indikatorlampa

3. Förseglingssknapp/indikatorlampa

4.VAC-FLASKA ELLER LÅDA/indikatorlampa

5.Stoppsknapp/indikatorlampa

6.Pulssknapp/indikatorlampa

7.Tätningsslist av silikon

8.Övre svamprensa

9.Lagtagbar diskho

10.Teflonbelagt tyg (värmetråd)

(Funktionen är uppdelad i torrumpning, våtumpning, oljig, pulver 4 lägen.torr pumpning är främst för torrfoder och nötter, ingen flytande fast mat vakuum förpackning;Våtumpning är för kyckling, anka och fisk med lite vätskevakuumpackning;Fet är för lite fet mat, modaliteten är mjuk för att minska absorptionen av oljejuice i maten;Pulver är för pulveriserad mat, mjukt läge, för att förhindra mer pulver sug ut.

Pulsfunktion hänvisar till manuellt vakuum, används främst i vätskeförpackningar)

PARAMETER

Föremål	Modell	ZK-8861
1	Nominell effekt	120W
2	Märkspänning	☐ 230V/50Hz ☐ 120V/60Hz
3	Vakuum	-80KPa
4	Tätningsslängd	300 mm
5	Tätningsbredd	3 mm

Obs: Köp spänningsutrustning lämplig för det lokala området

ANVÄNDNING INTRODUKTION

PACKNINGSVAKUUM



1. Påsen är vänd nedåt mot spännet



2. Stäng locket och tryck ner i båda ändarna



3. Tryck på vakuumförseglingsknappen



4. Slut på vakuumförseglning

Varm påminnelse:

Mat bör inte överstiga 2/3 av påsen, för att inte påverka vakuumeffekten. Flytande och icke-torr mat bör inte förslutas med vakuumsörsegling. Pulvermat bör packas med engångspåsar innan vakuumsörpackning, för att inte påverka vakuumeffekten av pulver.

FÖRSEGLING FÖRPACKNING



1. Väskan är vänd nedåt mot spännet



2. Stäng locket och tryck ner båda ändarna



3. Tryck på den enkla förseglingsknappen

VAKUUMTANK



1. Anslut den externa anslutningen till vakuumtanken



2. Tryck på knappen "CONTAINER".



3. Operation slutförd, koppla ur kontakten

KONSERVERINGSMETOD FÖR ALLA SLAGS MAT

Art	Produktens namn	Metod	Lagring	Vakuumbeskrivning bevarande tid
Rått kött	Nötkött, fläsk, kyckling, etc.	Vakuumbeskrivning		6-12 månader
Skaldjur	Hårsvans, crucian, surt, bläckfisk, etc.	Vakuumbeskrivning		6-12 månader
Snabbmat	skinka, korv, dumplings, etc.	Vakuumbeskrivning	6-12 månader	
Grönsaker	Spenat, svamp, sallad, vitlök, grönpeppar, ingefära, gröna grönsaker etc.	Sluten	Kylning 5-15 dagar	
	Kål, potatis, morötter, lotusrot, majs, sött potatis osv.	Vakuumbeskrivning		20-35 dagar
Kokt kött (bearbetad)	Nötkött, anktunga, bräserad fläsk, stekt anka, stek kyckling, etc.	Vakuumbeskrivning	10-20 dagar	
Frukt	Citron osv.	Vakuumbeskrivning	1-3 månader	
	Äpple, ananas, etc.	Vakuumbeskrivning	10-20 dagar	
Torkad fisk	Äpple, ananas, etc.	Vakuumbeskrivning	Temperatur	6-15 månader

Krydda	Chilipulver, sesam, etc	Vakuumrum	Temperatur	6-12 månader
Torkad produkt	Torkad paprika, torkad persimmons, torkade svamp, torkad söt potatis osv	Vakuumkylning	6-15 månader	
	Jordnötter, mandel, valnötter, melonfrön, cashewnötter, etc	Vakuumrum	Temperatur	6-12 månader
	Kex, nudlar & bakelser osv.	Vakuumrum	Temperatur	3-9 månader
Dagligen förnödenheter	Elektroniska tillbehör, film, jubileumsmynt, jade, ädla metaller etc.	Vakuumrum	Temperatur	Permanent
Andra	Ris, sojabönor, majs, te, rött bönor, etc.	Vakuumrum	Temperatur	12-36 månader
	Limkaka i åsneskinn	Vakuumrum	Temperatur	3-6 månader
	Bröd, kaffe, instant spaggetti	Vakuumrum	Temperatur	6-18 månader

REPARATION OCH UNDERHÅLL

För att förlänga livslängden behöver maskinen underhållas och skyddas

1. När maskinen inte används ska maskinens övre lock förvaras löst täckt, och vänster och höger lås behöver inte fästas.
2. När du rengör maskinen, koppla bort strömförsörjningen, torka försiktigt med en fuktig flanell eller fuktig pappershandduk, efter att rengöringen är klar, låt maskinen torka.
3. Efter rengöring, kyl och torka tätningssvampen, tryck inte hårt för att göra den deformerad. Den måste placeras på en öppen plats eller installeras i maskinen.
4. Om maskinen inte fungerar, stäng av strömmen omedelbart, kontrollera orsaken och eliminera misslyckandet.

Onormal Situation	Lösning
Produkt fungerar inte	1: Bekräfta om det finns ett strömbrott och om strömkontakten är korrekt insatt. 2: Kontrollera om nätsladden, kontakten och maskinkroppen är skadade, använd inte den i så fall. 3: Om du ska använda kontinuerligt under lång tid (ta en kort paus på 5 minuter)
Kan inte må bra sluten	1: Om ingångsdelen av plastpåsen på värmelisten är vikt eller ojämn, kommer tätningen att vara ofullständig. 2: Vid försegling, om du inte trycker på det övre locket med handflatan eller bara tryck på en del, förseglingen kommer att vara ofullständig. Tryck hårt med båda händer. 3: Efter att ha tryckt på förseglingsknappen, kontrollera om den röda lampan lyser. 4: Bekräfta om värmelisten är skadad.
Otillräcklig pumpning (kan inte pumpa att vara vakuum)	1: Vänligen bekräfta om inloppet på vakuumpåsen har satts i vakuumkanalen (i mitten av det nedre tätningsbandet) 2: Vänligen bekräfta om en dedikerad vakuumpackningspåse används. 3: Bekräfta om det finns skarpa kanter eller hörn i innehåll eller om vakuumpåsen är skadad. 4: Om vakuumsverpackningen är lös. 5: Bekräfta om de infogade föremålen har passerat beloppet (de inlagda föremålen får inte överstiga 3/4 av den totala volymen) 6: Bekräfta om avgashålet har blockerats 7: Bekräfta om det övre locket och kroken har stängts 8: Bekräfta om vakuumlösningsventilen har öppnats
Luftläckage efter tömma förpackning	1: Föremål med flera kanter och hörn och föremål med en liten mängd av oljefläckar och fukt förväntas tätas igen med vakuumförpackning (det vill säga dubbelt så många vakuumpackningsoperationer) 2: Använd speciella plastpåsar för vakuumpackning 3: Föremål som producerar vattenånga på egen hand kommer att släppa ut vakuumet
Tättningsveck	1: Vila för att svalna, det rekommenderas att vila minst 100 sekunder

Tillverkare: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Adress: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu,
shanghai 200000 CN.

Importerad till AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW
2122 Australien

Importerad till USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place,
Rancho Cucamonga, CA 91730



E-CrossStu GmbH

Mainzer Landstr.69, 60329 Frankfurt am Main.



YH CONSULTING LIMITED.

C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House,
London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk support och e-garanticertifikat
www.vevor.com/support