

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

VS5164 VACUUM SEALER INSTRUCTIONS

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

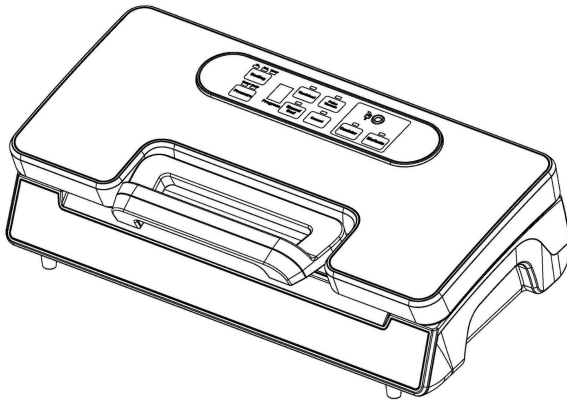
"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify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

VS5164 VACUUM
SEALER

VS5164



NEED HELP? CONTACT US!

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

 CustomerService@vevor.com

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

READ ALL INSTRUCTIONS

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

14. Before plugging appliance in or operating, make sure your hands are dry and safe to do the actions.
15. When it In “ON” or working position, always be on a stable surface, such as table or counter.
16. It's no need to use any lubricant, such as lubricating oils or water, on this appliance.
17. Do not immerse any part of this appliance, power cord or plug in water or any other liquid.
18. Do not use this appliance outdoors or on a wet surface, it's recommended for household, indoor use only.
19. This appliance can't be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
20. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
21. If the supply cord is damaged, It must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
22. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

CAUTION:

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

CONSTRUCTION AND FUNCTIONS

1. Vac&seal:

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

2. Pulse vacuum :

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

3. Sealing time :

Three setting for choosing the best bag sealing time

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

4. Pressure :

Two buttons for choice of different vacuum pressure:

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

5. Canister:

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

6. Manual Seal :

This button provides two functions:

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

7. Marinate:

Press to marinate food in a marinator bowl.

8. Cancel:

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

9. Hose port:

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

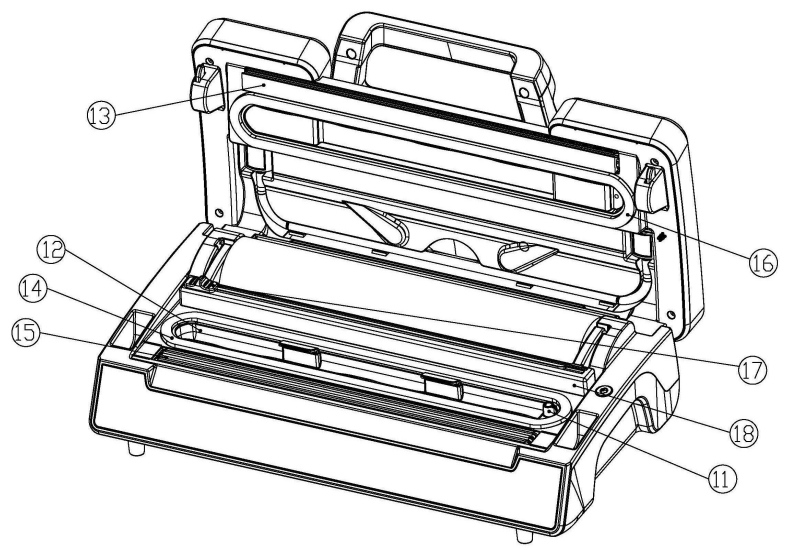
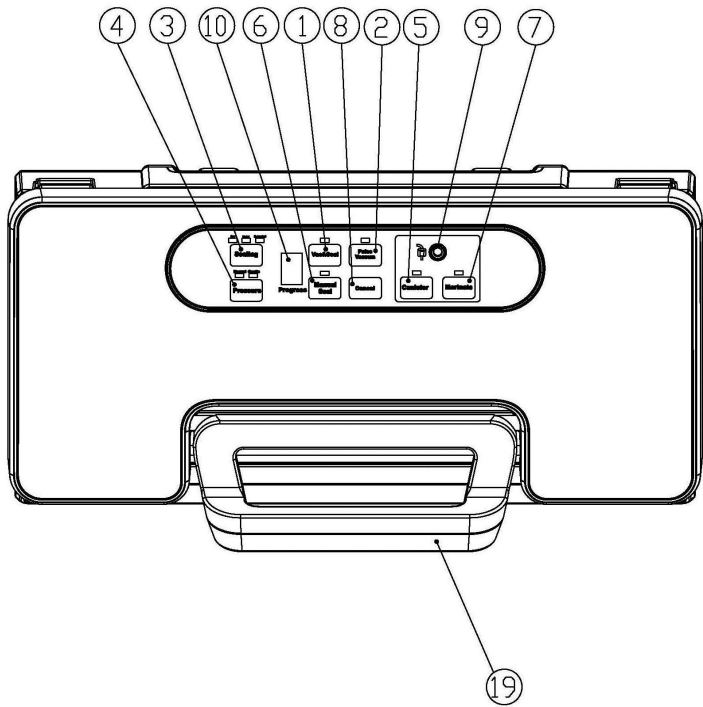
10. Progress :

This is the numeric display apparatus and provides two functions

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

11. Air intake:

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



12. Vacuum chamber:

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

13. Sealing strip:

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

14. Lower gasket:

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

15. Sealing element:

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

16. Upper gasket:

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

17. Bag Cutter:

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

18. Cutter rack:

Support the cutter to slide along

19. Front handle:

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

OPERATING INSTRUCTIONS

I. Making a bag with bag roll

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

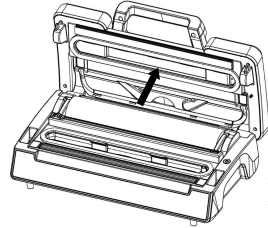


Fig.1

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

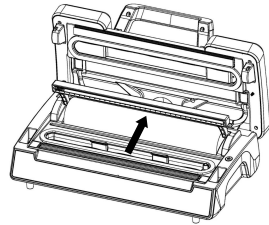


Fig.2

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

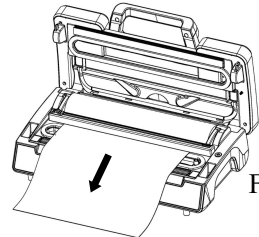


Fig.3

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

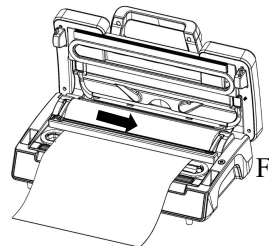


Fig.4

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

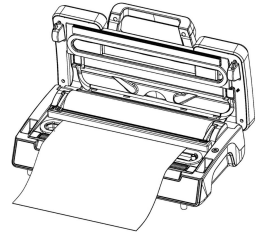


Fig.5

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

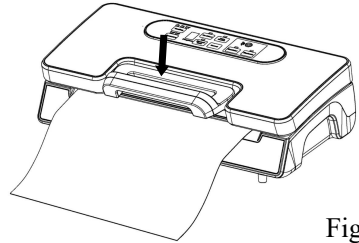


Fig.6

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

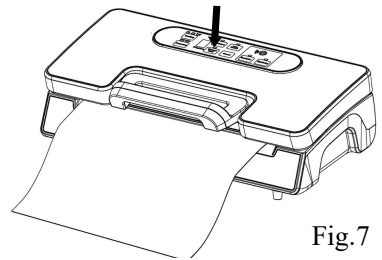


Fig.7

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

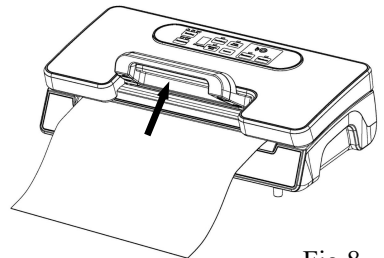
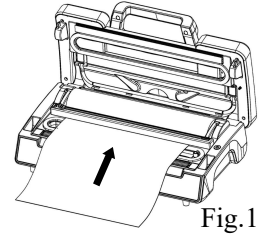


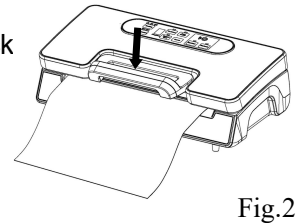
Fig.8

II. Vacuum packaging with a bag

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

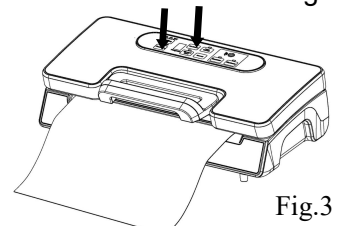


4. Put the top cover down and press front handle to lock the top cover.- **Fig.2**



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

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



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

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

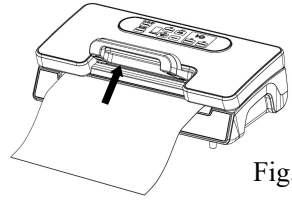


Fig.4

NOTE:

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

III . Vacuum packaging with a bag using Pulse Vacuum

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

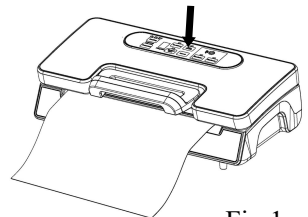


Fig.1

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

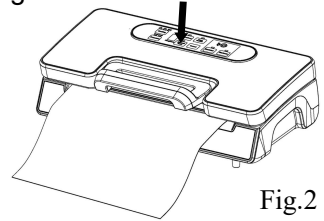


Fig.2

IV. Vacuum package in a Canister & Vacuum Bowl

1. Wipe canister cover, canister base and ensure they are clean and dry.
2. Put the items into the canister and do not fill up too full so that the cover can be in good contact with the canister bowl rim. Clean the cover rim of the canister and bottom seal gasket of the canister cover;

3. Insert one end of the hose into the air intake and another end of the hose into the center hole of the canister cover— **Fig. 1**



Fig.1

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

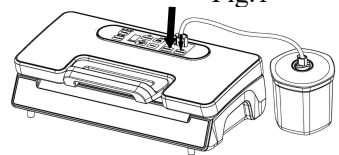


Fig.2

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

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

vacuuming.

Open Canister after vacuum packaging

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

Note:

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

V . Marinate meat with a marinate Bowl

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

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

The default option is Normal mode.

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



Fig.1



Fig.2

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

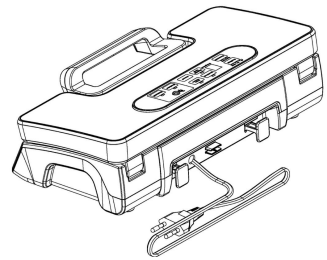
4. When the indicator light crush out, the marinate process is completed. Pull off the hose accessory from canister port and canister cover.

Note:

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

VI. Cord storage box

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



Hints for best vacuuming performance

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

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

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

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

Note:

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

FOOD STORAGE AND SAFETY INFORMATION

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

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

air.

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

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

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

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

GENERAL RULES FOR FOOD SAFETY

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE

Vacuum sealer

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

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

Vacuum bags

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

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

Accessories

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

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

Storing Your Vacuum Sealer:

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

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

MAINTENANCE KIT INSTRUCTIONS

● Replacing the gasket:

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

● Replacing the Teflon tape:

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

TROUBLE SHOOTING

Nothing happens when I try to vacuum package

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

Air is not removed from the bag completely:

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

The machine does not turn to seal after vacuuming:

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

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

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

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

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

The bag melts:

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

The canister will not vacuum:

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



DISPOSAL OF THE DEVICE




PROTECTION OF THE ENVIRONMENT

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

ENVIRONMENT PROTECTION FIRST



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

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

FOOD PRESERVATION GUIDELINES

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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate

www.vevor.com/support



Technische Unterstützung und E-Garantie-Zertifikat www.vevor.com/support

VS5164 VAKUUMIERER HANDBUCH

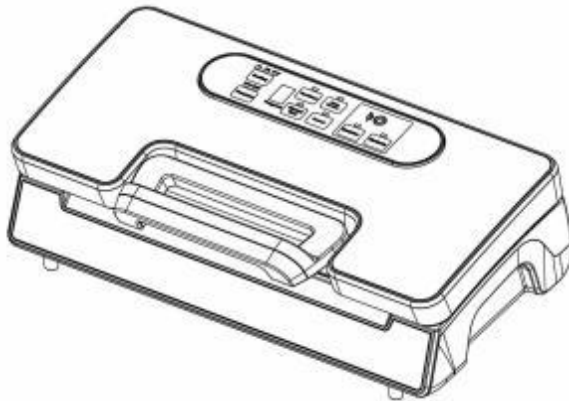
Wir sind kontinuierlich bestrebt, Ihnen Werkzeuge zu wettbewerbsfähigen Preisen zu liefern. „Um die Hälfte sparen“, „Halber Preis“ oder andere ähnliche Ausdrücke, die von uns verwendet werden, stellen nur einen Schätzwert für die Ersparnis dar, die Sie beim Kauf bestimmter Werkzeuge bei uns im Vergleich zu den großen Top-Marken erzielen können, und decken nicht unbedingt alle von uns angebotenen Werkzeugkategorien ab. Wir bitten Sie, bei Ihrer Bestellung sorgfältig zu prüfen, ob Sie tatsächlich um die Hälfte im Vergleich zu den großen Marken sparen.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

VS5164
VAKUUMIERER

VS5164



BRAUCHEN SIE HILFE? KONTAKTIEREN SIE UNS!

Haben Sie Fragen zum Produkt? Benötigen Sie technische Unterstützung? Bitte kontaktieren Sie uns:

✉ CustomerService@vevor.com

Dies ist die Original-Bedienungsanleitung, bitte lesen Sie alle Anweisungen vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch. VEVOR behält sich eine klare Auslegung unserer Bedienungsanleitung vor. Das Aussehen des Produkts entspricht dem Produkt, das Sie erhalten haben. Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir Sie nicht mehr informieren werden, wenn es irgendwelche Technologie- oder Software-Updates für unser Produkt gibt.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Benutzung dieses Elektrogeräts sind stets die folgenden Sicherheitsvorkehrungen zu beachten:

LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN

1. Lesen Sie die gesamte Anleitung vor der Benutzung des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.
2. Vergewissern Sie sich vor dem Einstecken des Kabels in die Steckdose oder vor dem Abziehen des Netzsteckers, dass der Deckel des Geräts nicht verriegelt ist, und ziehen Sie bei Nichtgebrauch oder vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose.
3. Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Wenn es von oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist besondere Vorsicht geboten, und das Gerät muss an einem sicheren Ort außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.
4. Verwenden Sie keine Beutel oder Zubehörteile, die nicht empfohlen oder vorgeschrieben sind, und verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen Zweck als den vorgesehenen.
5. Stellen Sie den Betrieb des Geräts sofort ein, wenn das Kabel beschädigt ist, und lassen Sie es von einem Fachmann austauschen.
6. Halten Sie sich von beweglichen Teilen fern.
7. Berühren Sie nicht das heiße Dichtungselement, das sich am Rand des oberen Gehäuses dieses Geräts befindet. Es ist heiß und kann Verbrennungen verursachen.
8. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren.
9. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen ist oder beschädigt zu sein scheint.
10. Vermeiden Sie Folgendes: am Kabel ziehen oder tragen, das Kabel als Griff benutzen, das Kabel zum Schließen einer Tür verwenden oder das Kabel um scharfe Kanten oder Ecken ziehen. Betreiben Sie das Gerät nicht über das Netzkabel, oder das Netzkabel/Stecker ist nass.
11. Halten Sie das Gerät von heißem Gas, beheizten Öfen, elektrischen Brennern oder anderen heißen Oberflächen fern. Verwenden Sie das

Gerät nicht auf nassen oder heißen Oberflächen oder in der Nähe einer Wärmequelle.

12. Es ist ratsam, kein Verlängerungskabel mit diesem Gerät zu verwenden. Wird dennoch ein Verlängerungskabel verwendet, muss es mindestens die gleiche Nennleistung wie dieses Gerät haben.
13. Um Verletzungen zu vermeiden, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, indem Sie ihn am Stecker und nicht am Kabel anfassen.
14. Vergewissern Sie sich, dass Ihre Hände trocken und sicher sind, bevor Sie das Gerät einstecken oder bedienen.
15. Wenn das Gerät eingeschaltet oder in Betrieb ist, muss es immer auf einer stabilen Oberfläche stehen, z. B. auf einem Tisch oder einer Theke.
16. Sie brauchen für dieses Gerät keine Schmiermittel, wie z. B. Schmieröle oder Wasser, zu verwenden.
17. Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
18. Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Außenbereich oder auf nassen Oberflächen; es wird nur für den Gebrauch in Innenräumen empfohlen.
19. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, nur wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
20. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
21. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einem ähnlich qualifizierten Fachmann ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
22. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

ACHTUNG:

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT AB: 1MIN PRO ZYKLUS KONSTRUKTION UND FUNKTIONEN

1. Vakuüm & Dichtung:

- *Im Standby-Zustand beginnt der automatische Vorgang des Vakuümierens des Beutels und der Beutel wird automatisch versiegelt, wenn das Vakuüm abgeschlossen ist;*

2. Impuls-Vakuüm:

Wenn Sie diese Taste drücken, beginnt das Gerät mit dem Vakuümieren, wenn Sie sie loslassen, hört es auf. Dieser Vorgang kann wiederholt werden. Sobald der gewünschte Druck erreicht ist, drücken Sie die Taste „Manuelles Versiegeln“, um zu versiegeln. Es können unterschiedliche Drücke für die verschiedenen Arten von Lebensmitteln gewählt werden.

3. Zeit zum Vakuümieren:

Drei Einstellungen für die Wahl der besten Zeit zum Vakuümieren des Beutels

- **Trockentaste:** *für trockene Beutel und Artikel ohne Feuchtigkeit, mit einer kürzeren Zeit zum Vakuümieren;*
- **Feuchtigkeitstaste:** *für feuchte Beutel oder Lebensmittel mit wenig Feuchtigkeit, mit einer feuchten Heißversiegelungszeit.*
- **Verlängerte Taste:** *für nasse Beutel oder Lebensmittel mit hoher Feuchtigkeit, mit einer verlängerter Heißversiegelungszeit.*
- *Die Standardeinstellung ist die normale Einstellung für trockene Beutel und eine kürzere Versiegelungszeit.*

4. Druck:

Zwei Tasten für die Wahl des Vakuümdrucks:

- **Normal-Taste:** *für normale Gegenstände, die unter normalem Vakuümdruck gelagert werden;*
- **Sanft-Taste:** *für einige weiche und zerbrechliche Gegenstände, bei denen weniger Vakuümdruck erwünscht ist.*
- *Die Standardeinstellung ist Normal- und Hochvakuümdruck.*

5. Kanister:

Zum Vakuümieren von Kanistern, Glasdeckeln, Weinkorken oder anderem Zubehör durch einen Schlauch.

6.Manuelles Siegeln:

Diese Taste hat zwei Funktionen:

- *Zum Verschließen des offenen Endes eines Beutels ohne Luftansaugung, zur Herstellung eines Beutels aus einer Folienrolle;*
- *Wenn die automatische Funktion "Vakuum & Versiegeln" in Betrieb ist, stoppt diese Taste die Motorpumpe ab und beginnt sofort mit dem Versiegeln des Beutels, sodass der Bediener den Unterdruck im Beutel kontrollieren kann, um das Zerdrücken empfindlicher Gegenstände zu vermeiden.*

7.Marinieren:

Drücken Sie zum Marinieren von Lebensmitteln in einer Schale.

8.Abbrechen:

- *Im Arbeitszustand (Vakuumieren oder Versiegeln) wird die Maschine angehalten.*

9.Schlauchanschluss:

Den Schlauch für den Kanister und den Weinstopfen vor dem „Marinieren“ oder dem „Kanister“ einsetzen.

10.Fortschritt:

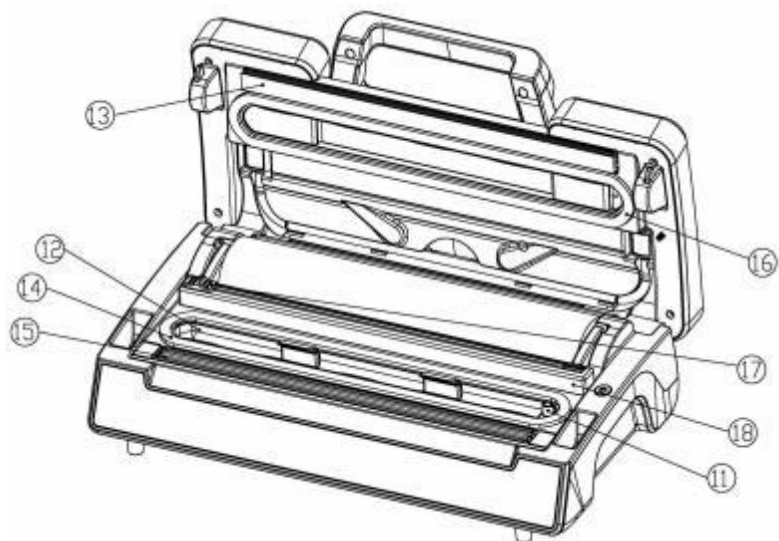
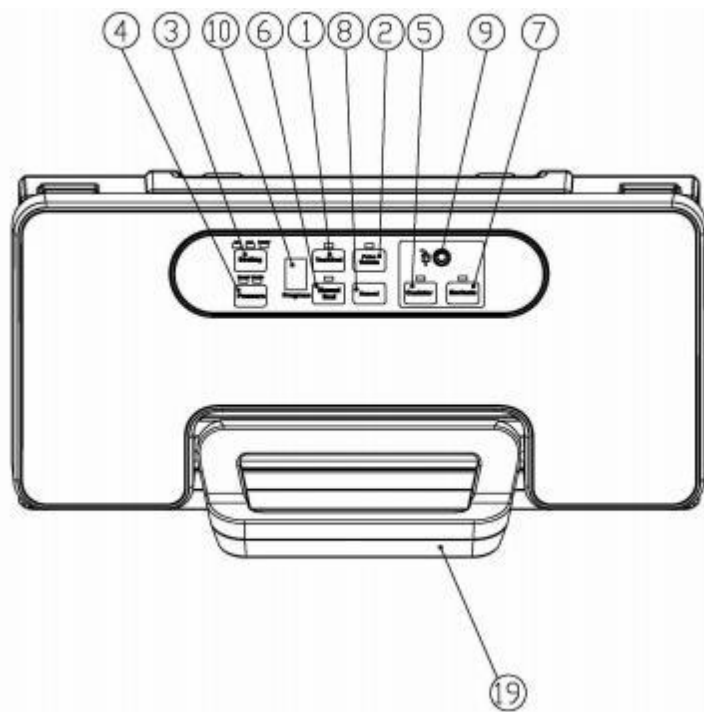
Dies ist das numerische Anzeigegerät und hat zwei Funktionen

- *Zeigt den Fortschritt des Vakuumierens*
- *Zeigt an, dass das Gerät eingeschaltet ist und der Deckel geschlossen ist. Wenn die LED blinkt, warten Sie bitte, bis sie normal leuchtet, dann können Sie den nächsten Vorgang starten.*

11.Lufteinlass:

Der Lufteinlass ist mit der Vakuumkammer und der Pumpe verbunden.

Decken Sie diesen Einlass nicht ab, wenn Sie den Beutel für Vakuum- und Versiegelungsvorgänge einlegen.



12. Vakuunkammer:

Positionieren Sie das offene Ende des Beutels in der Kammer, ziehen Sie die Luft aus dem Beutel und fangen Sie überlaufende Flüssigkeit auf.

13. Dichtungsband:

Legen Sie den zu versiegelnden Beutel über diesen Streifen, reinigen und trocknen Sie ihn oder ersetzen Sie ihn, wenn er verformt oder gebrochen ist.

14. Untere Dichtung:

Halten Sie Luft fern, indem Sie eine Vakuunkammer mit der oberen Dichtung in der Vakuunkammer bilden. Reinigen und trocknen Sie sie oder ersetzen Sie sie, wenn sie verformt oder gebrochen ist.

15. Dichtungselement:

Teflonbeschichtetes Heizelement, das heiß ist und den Beutel versiegelt.

16. Obere Dichtung:

Halten Sie die Luft fern, indem Sie mit der unteren Dichtung eine Vakuunkammer bilden. Reinigen und trocknen oder ersetzen Sie sie, wenn sie verformt oder gebrochen ist.

17. Beutelschneider:

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

18. Schneidegestell:

Unterstützung der Schneidevorrichtung zum Gleiten entlang

19. Vorderer Handgriff:

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

BEDIENUNGSANLEITUNG

I. Herstellung eines Beutels mit Folienrolle

1. Öffnen Sie den oberen Deckel. **Abb. 1**



Abb. 1

2. Vergewissern Sie sich, dass sich der Beutelschneider an einem Ende des Schneidegestells befindet, und legen Sie dann das Schneidegestell nach hinten. – **Abb. 2**



Abb. 2

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



Abb. 3

4. Legen Sie das Schneidegestell ab und vergewissern Sie sich, dass es an der richtigen Stelle des Beutels sitzt, dann schieben Sie das Schneidegerät von einem Ende zum anderen, um den Beutel zu schneiden– **Abb. 4**



Abb. 4

5. Legen Sie ein Ende des Beutels oben auf das Element in die Beutelbefestigung– **Abb. 5**



Abb.5

6. Schließen Sie den oberen Deckel und drücken Sie ihn fest, bis Sie auf beiden Seiten ein Klicken hören– **Abb.6**



Abb.6

7. Drücken Sie die Taste „Manuelle Versiegelung“, um die Versiegelung der Beutel zu starten. **-Abb. 7**

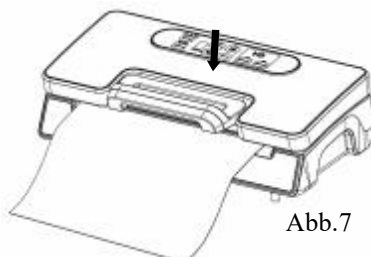


Abb.7

8. Heben Sie den Griff an, um den Deckel zu öffnen und den Beutel aus der Maschine herauszunehmen. Der Beutel ist nun fertig und bereit für die Vakuumversiegelung **-Abb. 8**

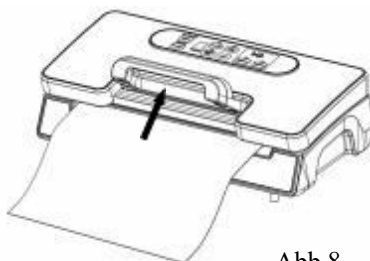


Abb.8

II. Vakuumverpackung mit Beutel

1. Legen Sie die Gegenstände in den Beutel. Verwenden Sie nur die von uns gelieferten, speziell entwickelten Vakuumbbeutel mit Vakuumkanälen.

2. Säubern und glätten Sie das offene Ende des Beutels und achten Sie darauf, dass er nicht verstaubt, faltig oder wellig ist.

3. Legen Sie das offene Ende des Beutels in den Bereich der Vakuumkammer. Achten Sie darauf, dass der Lufteinlass nicht durch den Beutel verdeckt wird. – **Abb.1**

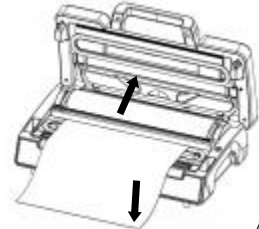


Abb. 1

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



Abb.2

5. Überprüfen Sie den LED-Status von „**Druck**“ und die „**Versiegelung**“, um die Versiegelungszeit zu bestätigen, die vom Feuchtigkeitsstatus der verpackten Gegenstände (erweitert/feucht/trocken) und dem gewünschten Vakuumdruck (normal/sanft) je nach Art der Lebensmittel abhängt;

6. Drücken Sie dann die Taste Vac&Seal, das Gerät beginnt mit dem Vakuumieren und versiegelt den Beutel automatisch - **Abb. 3**

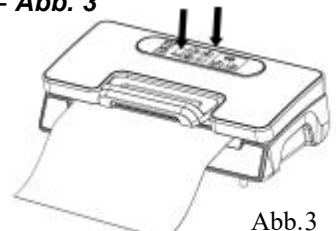


Abb.3

Hinweis: Um zu vermeiden, dass empfindliche Gegenstände durch den hohen Vakuumdruck zerdrückt werden, beobachten Sie den Status des Vakuumdrucks im Inneren des Beutels und betätigen Sie die Taste „MANUELLES VERSIEGELNE“ sofort, wenn der gewünschte Vakuumdruck erreicht ist. Die Pumpe stoppt und schaltet auf Heißsiegelung des Beutels um.

7. Die Vakuumverpackung ist fertig. Kippen Sie den Griff, um den Deckel zu öffnen und die verpackten Beutel herauszunehmen. – **Abb. 4**



Abb.4

Hinweis:

- Um einen optimalen Versiegelungseffekt zu erzielen, lassen Sie das Gerät besser 1 Minute abkühlen lassen, bevor Sie es wieder benutzen. Wischen Sie überschüssige Flüssigkeit oder Lebensmittelreste in der Vakuumkammer nach jedem verpackten Beutel aus.
- Versiegeln Sie nicht kontinuierlich nacheinander, um eine Überhitzung des Versiegelungselementes zu vermeiden. Das Gerät lehnt ab, wenn die Taste „Versiegeln“ innerhalb von 15 Sekunden nach der letzten Aktivierung betätigt wird.
- Ihr Gerät kann nur mit den von uns gelieferten Beuteln betrieben werden. Versuchen Sie nicht, andere Beutel zu verwenden, die nicht für die Vakuumverpackung bestimmt sind.
- Schneiden Sie den Beutel mit einer Schere quer durch, um einen versiegelten Beutel zu öffnen.

III . Vakuumverpackung mit einem Beutel mittels Puls-Vakuum

1. Drücken Sie die Taste **Pulse Vacuum**, das Gerät beginnt, den Beutel zu vakuumieren, beobachten Sie den Status des Vakuumdrucks im Beutel. lösen Sie die Taste **Pulse Vacuum** sofort, wenn der gewünschte Vakuumdruck erreicht ist.-- **Abb. 1**

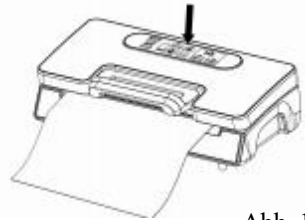


Abb. 1

2. Drücken Sie die Taste **Manual Seal**, wenn der Vakuumiervorgang abgeschlossen ist, und das Gerät beginnt automatisch mit dem Versiegeln des Beutels.— **Abb.2**

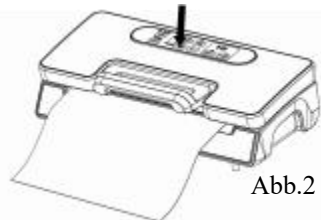


Abb.2

IV. Vakuumpackung in einem Kanister & einer Vakuumschale

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

2. Legen Sie die Gegenstände in den Kanister und füllen Sie ihn nicht zu voll, damit der Deckel einen guten Kontakt mit dem Rand des Kanisters hat. Reinigen Sie den Deckelrand des Kanisters und die untere Dichtung des Kanister-Deckels;

3. Stecken Sie ein Ende des Schlauchs in den Luftenlass und das andere Ende des Schlauchs in das mittlere Loch des Kanister-Deckels– **Abb. 1**



Abb.1

4. Prüfen Sie den LED-Status von „Druck“ und vergewissern Sie sich, dass er auf „Normal“ eingestellt ist;



Abb.2

5. Drücken Sie die Taste des Kanisters, um das Vakuumieren zu starten.– **Abb. 2**

2. Um sicherzustellen, dass keine Luft zwischen dem Deckel und dem Kanister entweicht, drücken Sie den Deckel zu Beginn des Vakuumierens mit der Hand nach unten. Die Maschine stoppt automatisch, wenn ein ausreichender Vakuumpdruck erreicht ist.

6. Ziehen Sie den Schlauch sofort nach Beendigung des Vorgangs aus dem Kanister oder der Schüssel.

Hinweis: Wenn feuchte Lebensmittel vakuumiert werden, wird die Feuchtigkeit im Adapter gespeichert. Denken Sie daran, den Adapter vor dem Vakuumieren zu säubern, wenn er Wasser enthält.

Öffnen Sie den Kanister nach der Vakuumpackung

Um den Kanister zu öffnen, drücken Sie den „Release“-Knopf auf dem Kanister-Deckel.

Hinweis:

- *Drücken Sie zu Beginn der Vakuumverpackung in einem Kanister auf den Deckel des Kanisters oder den Schlauchadapter leicht nach unten, um sicherzustellen, dass sich der Schlauch nicht löst, und um zu verhindern, dass durch den Spalt zwischen dem Deckel und dem oberen Rand des Kanisters einige Sekunden lang Luft entweicht.*
- *Um das Vakuum zu testen, ziehen Sie einfach an dem Deckel. Er darf sich nicht verschieben;*
- *Auf dem Markt und auch bei Bigland sind verschiedene Kanister erhältlich. Die Betriebsverfahren sind ein wenig anders. Bitte lesen Sie die jeweilige Bedienungsanleitung für den spezifischen Kanister.*

V. Fleisch mit einer Marinierschale marinieren

1. Nehmen Sie den Zusatzschlauch aus der Innenseite der Abdeckung heraus und stecken Sie ihn in den Kanister-Anschluss am Gerät und in das mittlere Loch des Kanister-Deckels– **Abb. 1**

2. Überprüfen Sie den LED-Status von „Druck“, um den gewünschten Vakuumdruck zu bestätigen (Normal/Sanft) je nach Art der Lebensmittel. Die Standardeinstellung ist der Normal-Modus.

3. Drücken Sie die Taste „Marinieren“, um den Vorgang zu starten.– **Abb. 2.** Abb.2, Das Anzeigelicht blinkt während des Ablaufs. Nach Beendigung des Vakuumierens wird die Luft automatisch abgelassen. Dies gilt für einen Arbeitszyklus, insgesamt arbeitet diese Maschine 5 Zyklen lang. Es dauert etwa 6 Minuten, bis der Vorgang abgeschlossen ist.

4. Wenn die Kontrollleuchte erlischt, ist der Vorgang des Marinierens abgeschlossen. Ziehen Sie den Schlauch vom Kanister-Anschluss und vom Kanister-Deckel ab.

Hinweis:

- *Drücken Sie zu Beginn der Vakuumverpackung in einem Kanister auf den Deckel des Kanisters oder den Schlauchadapter leicht nach unten, um sicherzustellen, dass sich der Schlauch nicht löst, und um zu verhindern, dass durch den Spalt zwischen dem Deckel und dem oberen Rand des Kanisters einige Sekunden lang Luft entweicht.*
- *Um das Vakuum zu testen, ziehen Sie einfach an dem Deckel. Er darf sich nicht verschieben;*
- *Drücken Sie keine Taste, um den gesamten Vorgang zu unterbrechen.*

VI. Aufbewahrungsbox für Kabel

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



Tipps für beste Saugleistung

1. Legen Sie nicht zu viel in den Beutel: Lassen Sie am offenen Ende des Beutels genügend Freiraum, damit der Beutel in den Bereich der Vakuunkammer gelegt werden kann, ohne dass Falten oder Wellen entstehen;
2. Lassen Sie das offene Ende des Beutels nicht nass werden. Bei nassen Beuteln ist es schwierig, den Beutel dicht zu verschließen. Wenn die Lebensmittel feucht sind oder der Beutel nass ist, können Sie die Funktion "Feuchte" wählen, die für eine längere Versiegelungszeit ausgelegt ist und nasse Beutel besser versiegelt.
3. Reinigen und glätten Sie das offene Ende des Beutels vor dem Verschließen. Vergewissern Sie sich, dass nichts auf dem offenen Bereich des Beutels zurückbleibt. Es sollten keine Falten oder zerknitterte Linien auf der offenen Seite erscheinen, da Fremdkörper oder zerknitterte Beutel das dichte Verschließen erschweren können.
4. Lassen Sie nicht zu viel Luft im Beutel. Pressen Sie den Beutel, damit zusätzliche Luft aus dem Beutel entweichen kann, bevor Sie ihn absaugen. Zu viel Luft im Beutel erhöht die Belastung der Vakuumpumpe und kann dazu führen, dass die Leistung des Motors nicht ausreicht, um die gesamte Luft im Beutel abzusaugen.
5. Vakuumieren Sie keine Gegenstände mit scharfen Spitzen wie Fischgräten und harte Muscheln! Scharfe Spitzen können in den Beutel eindringen und ihn zerreißen! Verwenden Sie statt eines Beutels lieber einen Behälter, um solche Gegenstände aufzubewahren.
6. Es wird empfohlen, einen Beutel innerhalb von 1 Minute zu vakuumieren, damit sich das Gerät ausreichend erholen kann.
7. Wenn das erforderliche Vakuum aus unbekanntem Grund nicht erreicht wird, schaltet sich das Vakuumsystem nach 60 Sekunden automatisch ab. In diesem Fall überprüfen Sie bitte, ob der Beutel undicht ist, nicht richtig gelegt wurde oder andere Gründe vorliegen.

8. Vergewissern Sie sich, dass die Schaumstoffdichtungen um die Vakuumkammer herum keine Risse oder Verformungen aufweisen und keine kleinen Partikel darauf liegen. Wenn dies der Fall ist, nehmen Sie sie heraus, waschen und trocknen Sie sie gründlich oder ersetzen Sie sie durch eine neue.
9. Während des Vakuumierens von Beuteln können kleine Mengen von Flüssigkeiten, Krümeln oder Lebensmittelpartikeln versehentlich in die Vakuumkammer eingezogen werden, wodurch die Pumpe verstopft und Ihr Gerät beschädigt wird. Um dies zu vermeiden, frieren Sie feuchte und saftige Lebensmittel erst ein, bevor Sie die Beutel verschließen, oder legen Sie ein gefaltetes Papiertuch in die Nähe der oberen Innenseite des Beutels. Bei pulverförmigen oder feinkörnigen Lebensmitteln sollten Sie die Beutel nicht überfüllen. Sie können vor dem Vakuumieren auch einen Kaffeefilter hineinlegen.
10. Frieren Sie Obst vor und blanchieren Sie Gemüse vor dem Vakuumieren, um beste Ergebnisse zu erzielen.
11. Flüssigkeiten müssen vor dem Vakuumieren abgekühlt werden. Heiße Flüssigkeiten sprudeln beim Vakuumieren nach oben und über die Oberseite des Glases. Note: Hinweis: Zum Vakuumieren von Gläsern ist ein Glas-Aufsatz erforderlich.
12. Lagern Sie verderbliche Lebensmittel im Gefrier- oder Kühlschranks. Vakuumverpackungen verlängern die Haltbarkeit von Lebensmitteln, machen sie aber nicht haltbar.
13. Füllen Sie einen Beutel zu etwa 2/3 mit Wasser und verschließen Sie das Ende (nicht vakuumieren). Frieren Sie den Beutel ein und verwenden Sie ihn als Eis in der Kühlbox oder als Eisbeutel bei Sportverletzungen.
14. Viele Lebensmittel, wie Käse und Wurstwaren, werden vorverpackt in handelsüblichen Vakuumbeuteln verkauft. Jetzt können Sie den Geschmack und die Frische dieser Lebensmittel bewahren, indem Sie sie nach dem Öffnen der kommerziell verpackten Beutel mit dem Vakuumversiegeln neu verpacken.
15. Lebensmittel wie Mehl, Reis, Kuchen- und Pfannkuchenmischungen bleiben länger frisch, wenn sie vakuumverpackt sind. Nüsse und Gewürze behalten ihren Geschmack, während das Ranzigwerden verhindert wird.
16. Bei Gegenständen mit scharfen Spitzen und Kanten, wie z. B. Knochen oder getrockneten Nudeln, polstern Sie die Kanten mit Papiertüchern ab, damit sie den Beutel nicht durchstechen.
17. Es gibt viele andere Verwendungsmöglichkeiten für Vakuumverpackungen außer für Lebensmittel. Halten Sie Campingzubehör wie Streichhölzer, Erste-Hilfe-Kästen und Kleidung sauber und trocken. Halten Sie Fackeln für Auto-Notfälle bereit. Bewahren Sie Silber und Sammlerstücke unversehrt auf. 1. Die Hauptfunktion dieses Geräts besteht darin, eine Vielzahl von Lebensmitteln so aufzubewahren, dass sie frisch, länger, geschmackvoll und bequem bleiben. Im Allgemeinen hält die Vakuumverpackung Lebensmittel bis zu dreimal so lange frisch wie andere herkömmliche Methoden der Lebensmittelaufbewahrung. Wenn dieses Gerät zu einem unverzichtbaren Bestandteil Ihres Lebens geworden ist, werden weniger Lebensmittel verderben und Sie können mehr Geld sparen.

- a) Kochen Sie im Voraus, um einzelne Portionen oder ganze Mahlzeiten zu vakuumieren und aufzubewahren. Dieser Vakuumbbeutel ist nicht für das Garen in der Mikrowelle oder im Kochbeutel geeignet. Bitte verwenden Sie die allgemeine Zubereitungsmethode, um die vakuumverpackten Speisen wieder aufzuwärmen.
- b) Bereiten Sie Lebensmittel für Picknicks, Campingausflüge oder Grillabende im Voraus vor.
- c) Vermeiden Sie Gefrierbrand.
- d) Verpacken Sie Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Geflügel, Meeresfrüchte und Gemüse zum Einfrieren oder Kühlen.
- e) Verpacken Sie trockene Lebensmittel wie Bohnen, Nüsse und Müsli so, dass sie länger haltbar sind.

18. Es ist ideal zum Vorverpacken von Zutaten sowie für Einzelportionen für gesundheitsbewusste Personen, wie z. B. Personen, die eine Diät oder ein Ernährungsregime mit besonderen Anforderungen einhalten müssen.

19. Dieses System kann auch für die Aufbewahrung und den Schutz anderer Gegenstände verwendet werden: wertvolle Gegenstände, wie Fotos, wichtige Dokumente, Briefmarkensammlungen, Büchersammlungen, Schmuck, Karten, Comics usw.; Eisenwaren wie Schrauben, Nägel, Stifte und Bolzen; Medikamente, Pflaster und andere Erste-Hilfe-Materialien, usw.

Hinweis:

Nach Beendigung der Vakuumarbeit lassen Sie bitte immer den Maschinendeckel offen, befestigen Sie den Deckel nicht, er verformt die Formdichtungen und beeinträchtigt die Funktion der Maschine.

INFORMATIONEN ZUR LAGERUNG UND SICHERHEIT VON LEBENSMITTELN

Dieses Vakuumiergerät verändert die Art und Weise, wie Sie Lebensmittel einkaufen und lagern. Sobald Sie sich an das Vakuumieren gewöhnt haben, wird es zu einem unverzichtbaren Bestandteil Ihrer Lebensmittelzubereitung. Bei der Zubereitung und Vakuumverpackung von Lebensmitteln mit Ihrem Vakuumiergerät müssen bestimmte Verfahren eingehalten werden, um die Qualität und Sicherheit der Lebensmittel zu gewährleisten. Lesen Sie diesen Abschnitt zu Ihrer Sicherheit sorgfältig durch:

1. Chemische Reaktionen in den Lebensmitteln auf Luft, Temperatur, Feuchtigkeit und Enzymwirkung, Wachstum von Mikroorganismen oder Kontamination durch Insekten führen zum Verderben von Lebensmitteln.
2. Das Hauptelement, das dazu führt, dass Lebensmittel ihren Nährwert, ihre Beschaffenheit, ihren Geschmack und ihre allgemeine Qualität verlieren, ist der Sauerstoff in der Luft. Das Wachstum der meisten Mikroorganismen hängt von der Luft ab, da sie Feuchtigkeit in die Lebensmittel hinein- und herausbringt, wenn sie nicht durch eine feuchtigkeitsdichte Verpackung geschützt sind. Gefrorene Lebensmittel, die der Gefrierluft ausgesetzt sind, führen zu Gefrierbrand.
3. Bei der Vakuumversiegelung werden bis zu 90 % der Luft aus der Verpackung entfernt. Der Sauerstoffgehalt in der Luft beträgt etwa 21 %, sodass bei 90 % Luftentzug ein Restsauerstoffgehalt von 2 bis 3 % in vakuumverpackten Lebensmitteln verbleibt. Wenn der Sauerstoffgehalt bei oder unter 5 % liegt, werden bekanntlich die meisten Mikroorganismen in ihrem Wachstum gehemmt.
4. Im Allgemeinen gibt es drei Kategorien von Mikroorganismen: Schimmel, Hefe und Bakterien. Sie sind überall vorhanden, können aber nur unter bestimmten Bedingungen Probleme verursachen.
5. In einer sauerstoffarmen Umgebung oder in Abwesenheit von Feuchtigkeit kann Schimmel nicht wachsen; bei Feuchtigkeit, Zucker und einer moderaten Temperatur kann Hefe mit oder ohne Luft wachsen. Kühlung verlangsamt das Wachstum von Hefe und Einfrieren stoppt es vollständig; Bakterien können mit oder ohne Luft wachsen.
6. Eine der extrem gefährlichen Bakterienarten ist Clostridium Botulinum, und sie können unter den geeigneten Bedingungen ohne Luft wachsen: im Temperaturbereich von 40° F bis 115° F (4° bis 46°). Wachstumsbedingungen sind säurearme Lebensmittel, ein sauerstoffarmes Milieu und Temperaturen von mehr als 40 °C über einen längeren Zeitraum.
7. Gefrorene, getrocknete, säurehaltige, salzige oder zuckerhaltige Lebensmittel können resistent gegen Botulinum sein. Nicht säurehaltige Lebensmittel, wie Fleisch, Meeresfrüchte, Olivenöl, Geflügel, Fisch, Eier und Pilze; Lebensmittel mit niedrigem Säuregehalt, die meist aus Gemüse bestehen; Lebensmittel mit mittlerem Säuregehalt wie überreife Tomaten, Zwiebeln, Chilischoten, Feigen und Gurken können leicht mit Botulinum infiziert werden;
8. Die für Botulinum empfindlichsten Lebensmittel sollten kurzfristig gekühlt und langfristig eingefroren werden und sofort nach dem Erhitzen verzehrt werden.
9. Einige getrocknete Lebensmittel, wie Mehl und Getreide, können Insektenlarven enthalten, die, wenn sie nicht vakuumverpackt sind, während der Lagerung schlüpfen und kontaminieren die Lebensmittel. Um das Schlüpfen von Rüsselkäfern und anderen Insekten zu verhindern, müssen diese Lebensmittel in einer Vakuumverpackung aufbewahrt werden.
10. **Verderb vermeiden:** Lebensmittel sollten bei niedrigen Temperaturen gelagert werden, da nur wenige Mikroorganismen ohne Luft wachsen können.

11. Wenn die Temperaturen im Kühlschrank über 40° F (4 ° C) liegen (vor allem über längere Zeit), fördert dies das Wachstum schädlicher Mikroorganismen, sodass die Temperatur bei 40° F (4 ° C) oder darunter gehalten werden sollte.
12. Wenn die Temperatur des Gefrierschranks 0 ° F (- 17°C) oder niedriger ist, ist er für die Lagerung von Lebensmitteln geeignet, obwohl das Einfrieren Mikroorganismen nicht abtötet, sondern ihr Wachstum verzögert.
13. Die vakuumverpackte Lagertemperatur wirkt sich auf getrocknete Lebensmittel aus: Ihre Haltbarkeit verlängert sich um das 3 bis 4 Fach, wenn die Temperatur um 10 °C sinkt.

1 4. Bei der Verpackung großer Mengen von Fleisch, Fisch oder anderen Lebensmitteln empfehlen wir Folgendes:

1. Achten Sie darauf, dass Sie Ihre Hände, alle Utensilien und Oberflächen, die zum Schneiden und Vakuumieren von Lebensmitteln verwendet werden, gründlich reinigen.
2. Wenn Sie verderbliche Lebensmittel eingepackt haben, sollten Sie sie sofort kühlen oder einfrieren. Lassen Sie sie nicht bei Raumtemperatur aufbewahren.
3. Die Vakuumverpackung verlängert die Haltbarkeit von trockenen Lebensmitteln. Lebensmittel, die einen hohen Fettgehalt haben, werden durch Sauerstoff und hohe Temperaturen ranzig. Vakuumverpackungen verlängern die Haltbarkeit von Lebensmitteln wie Nüssen, Kokosnüssen oder Zerealien. An einem kühlen, dunklen Ort aufbewahren.
4. Die Vakuumverpackung verlängert die Haltbarkeit von Obst und Gemüse wie Äpfeln, Bananen, Kartoffeln und Wurzelgemüse nicht, es sei denn, sie werden vor der Vakuumverpackung geschält.
5. Gemüse wie Brokkoli, Blumenkohl und Kohl geben Gas ab, wenn sie frisch vakuumverpackt und gekühlt werden. Um diese Lebensmittel für die Vakuumverpackung vorzubereiten, blanchieren und einfrieren.

ALLGEMEINE REGELN FÜR DIE LEBENSMITTELSICHERHEIT

Die Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit beruhen auf wissenschaftlichen Studien und der allgemeinen Kenntnis. Die folgenden Regeln sind wichtig für die Lebensmittelsicherheit und die optimale Lagerung von Lebensmitteln.

1. Erhitzte, aufgetaute oder ungekühlte verderbliche Lebensmittel sollten Sie sofort verzehren.
2. Nach dem Öffnen von Konserven oder kommerziell vakuumverpackten Lebensmitteln können diese wieder vakuumverpackt werden. Befolgen Sie die Anweisungen zum Kühlen nach dem Öffnen und lagern Sie wieder vakuumierte Verpackungen richtig.

3. Tauen Sie Lebensmittel nicht in heißem Wasser oder über anderen Wärmequellen auf. Dabei spielt es keine Rolle, ob sie vakuumverpackt sind oder nicht.

4. Verzehren Sie keine Lebensmittel, die verderblich sind und länger als ein paar Stunden bei Raumtemperatur aufbewahrt wurden. Dies ist besonders wichtig, wenn sie mit einer dicken Sauce, in einer Vakuumpackung oder in einer sauerstoffarmen Umgebung zubereitet worden sind.

5. Verteilen Sie die Vakuumpackungen gleichmäßig im Kühl- oder Gefrierschrank, um die Temperatur der Lebensmittel schnell abzukühlen.

REINIGUNG UND WARTUNG

Vakuuierer

1. Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung immer vom Stromnetz.

2. Nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen.

3. Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Scheuermittel oder -materialien, da diese die Oberfläche zerkratzen.

4. Verwenden Sie eine milde Spülmittelseife und ein warmes, feuchtes Tuch, um Essensreste oder die Umgebung der Bauteile abzuwischen.

5. Vor der nächsten Benutzung gründlich trocknen.

Hinweis: *Die Schaumstoffdichtungen um die Vakuumpumpe herum sollten vor dem Wiederausammenbau gründlich getrocknet werden. Beim Wiederausammenbau ist darauf zu achten, dass keine Schäden entstehen, und die Montage muss in der ursprünglichen Position erfolgen, um sicherzustellen, dass kein Vakuum entweicht.*

Vakuumpumpe

1. Waschen Sie die Pumpe in warmem Wasser mit einem milden Geschirrspülmittel

2. Wenn Sie die Pumpe in der Spülmaschine waschen, drehen Sie die Pumpe um und legen Sie sie auf das oberste Gestell der Spülmaschine, sodass die gesamte Oberfläche dem Spülwasser ausgesetzt ist.

3. Vor der nächsten Verwendung gründlich trocknen.

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

Zubehör

Waschen Sie das gesamte Vakuumpumpe-Zubehör in warmem Wasser mit einer milden Spülmittellösung, aber tauchen Sie den Deckel nicht ins Wasser.

1. Der Boden des Kanisters (nicht der Deckel) ist spülmaschinenfest. Aber der Deckel des Kanisters sollte mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.

2. Stellen Sie sicher, dass das Zubehör vor der nächsten Verwendung gründlich getrocknet ist.

3. Kanister und Deckel dürfen nicht in der Mikrowelle oder im Gefrierschrank verwendet werden.

Lagerung Ihres Vakuuierers:

1. -Bewahren Sie das Gerät an einem ebenen und sicheren Ort auf, außerhalb der Reichweite von Kindern.
2. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel des Geräts unverschlossen ist, wenn es nicht benutzt oder gelagert wird. Wenn Sie den Deckel geschlossen halten, verformen sich die Schaumstoffdichtungen, was zu Undichtigkeiten führt.

ANWEISUNGEN FÜR DIE WARTUNG DER TEILE

● **Austauschen der Dichtung:**

1. Schalten Sie den Schalter auf „O“ und ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.
2. Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist.
3. Öffnen Sie den Acryl-Vakuumdeckel.
4. Entfernen Sie die Dichtung aus der Rille an der Unterseite des Acryl-Vakuumdeckels.
5. Entfernen Sie die Dichtung aus der Rille in der Kunststoff-Vakuumkammer.
6. Legen Sie eine neue Dichtung in die Rille der Kunststoff-Vakuumkammer. Drücken Sie die Dichtung mit den Fingern in die Rille, bis sie einrastet.
7. Legen Sie eine neue Dichtung in die Rille des Acryl-Vakuumdeckels. Drücken Sie die Dichtung mit den Fingern in die Rille, bis sie einrastet.

● **Austausch des Teflon-Bands:**

1. Schalten Sie den Schalter auf „O“ und ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.
2. Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist.
3. Öffnen Sie den Acryl-Vakuumdeckel.
4. Ziehen Sie mit einem Fingernagel oder einem scharfkantigen Werkzeug an einem der Enden des Teflon-Bandes, das das Heizelement der Dichtungsleiste bedeckt, bis es sich leicht anhebt. Nehmen Sie das lose Ende und ziehen Sie das Teflon-Band langsam über sich selbst hinaus, bis es vollständig entfernt ist.
6. Entfernen Sie die Schutzfolie von einem neuen breiten Streifen Teflon-Band für das Heizelement der Dichtungsleiste. Achten Sie darauf, dass das Teflon-Band nicht mit irgendetwas in Berührung kommt, auch nicht mit sich selbst, solange die Klebeseite freigelegt ist.
7. Halten Sie ein Ende des Teflon-Bands in jeder Hand. Kleben Sie das linke Ende des Teflon-Bands auf die flache Stelle der Kunststoff-Vakuumkammer gleich links neben dem Heizelement der Schweißleiste. Kleben Sie das Teflon-Band von links nach rechts über das Heizelement der Dichtungsleiste, bis es fertig ist. Achten Sie darauf, dass das Teflon-Band nach dem Anbringen keine

Falten wirft. Das Teflon-Band sollte das Heizelement der Dichtungsleiste vollständig bedecken.

FEHLERBEHEBUNG

Es passiert nichts, wenn ich versuche, das Paket zu vakuumieren.

1. Prüfen Sie, ob das Netzkabel fest in die Steckdose eingesteckt ist.
2. Prüfen Sie, ob der Schalter auf „o“ eingestellt ist.
3. Überprüfen Sie das Netzkabel auf Schäden.
4. Prüfen Sie, ob die Steckdose funktioniert, indem Sie ein anderes Gerät einstecken.
5. Drehen Sie die Sicherungskappe ab und schauen Sie dann in die durchsichtige Röhre, um zu sehen, ob die Sicherung abgedunkelt ist. Wenn die Sicherung verdunkelt ist, muss sie durch eine standardmäßige 10-Ampere-Buss-Sicherung ersetzt werden.
6. Wenn Ihr Gerät über einen Modus-Schalter verfügt, stellen Sie sicher, dass dieser auf den richtigen Modus eingestellt ist. Siehe die obige Betriebsanleitung.
7. Stellen Sie sicher, dass der Beutel richtig in der Vakuumkammer und unter dem Lufteinlass platziert ist.

Luft wird nicht vollständig aus dem Beutel entfernt:

1. Um richtig zu versiegeln, muss das offene Ende des Beutels vollständig im Bereich der Vakuumkammer liegen.
2. Prüfen Sie den Dichtungstreifen und die Schaumstoffdichtung unter dem Deckel auf Verunreinigungen und Position. Vergewissern Sie sich, dass die Schaumstoffdichtungen sowohl auf dem Deckel als auch auf dem Boden um die Vakuumkammer herum nicht gebrochen oder verformt sind. Wischen Sie sie sauber und glätten Sie sie wieder an ihren Platz.
3. Der Vakuumbbeutel könnte ein Leck haben. Um dies zu prüfen, verschließen Sie den Beutel mit etwas Luft, tauchen Sie ihn in Wasser und üben Sie Druck aus. Blasen deuten auf ein Leck hin. Versiegeln Sie den Beutel erneut oder verwenden Sie einen anderen Beutel.
4. Verwendet nur den vom Hersteller gelieferten spezifischen Vakuumbbeutel mit Vakuumkanälen.
5. Undichtigkeiten entlang der Versiegelung, die durch Falten, Schmutzkrümel, Fett oder Flüssigkeiten verursacht werden können. Öffnen Sie den Beutel erneut, wischen Sie die obere Innenseite des Beutels ab und streichen Sie ihn entlang des Dichtungstreifens glatt, bevor Sie ihn wieder verschließen.

Das Gerät dreht sich nach dem Vakuumieren nicht zum Versiegeln:

1. In diesem Gerät ist ein Vakuumdrucksensor eingebaut. Das Gerät schaltet sich nicht automatisch ein, wenn der Vakuumdruck im Beutel nicht in der Lage ist, den vorgegebenen Vakuumdruck zu erreichen. Prüfen Sie den Dichtungstreifen und die Schaumstoffdichtung unter dem Deckel auf

Verunreinigungen und korrekten Sitz. Wischen Sie sie sauber, glätten Sie sie und versuchen Sie es erneut.

2. Vergewissern Sie sich, dass die Schaumstoffdichtungen sowohl am Deckel als auch an der Basis um die Vakuumkammer herum nicht gebrochen oder verformt sind. Nehmen Sie die Dichtung aus der Rille, waschen Sie sie und trocknen Sie sie gründlich; oder ersetzen Sie sie durch eine neue Schaumstoffdichtung (besorgen Sie sie sich dort, wo Sie sie gekauft haben, oder im nächstgelegenen Kundendienstzentrum).

3. Der Vakuumbutel könnte ein Leck haben. Um dies zu prüfen, verschließen Sie den Beutel mit etwas Luft, tauchen Sie ihn in Wasser und üben Sie Druck aus. Blasen deuten auf ein Leck hin. Verschließen Sie ihn erneut oder verwenden Sie einen anderen Beutel.

4. Undichtigkeiten entlang der Versiegelung, die durch Falten, Schmutzkrümel, Fett oder Flüssigkeiten aus dem Beutel verursacht werden können. Öffnen Sie den Beutel erneut, wischen Sie die obere Innenseite des Beutels ab und streichen Sie ihn entlang des Dichtungsstreifens glatt, bevor Sie ihn wieder verschließen.

Luft ist nach dem Verschließen wieder in den Beutel eingedrungen.

1. Undichtigkeiten entlang der Versiegelung, die durch Falten, Schmutzkrümel, Fett oder Flüssigkeiten verursacht werden können. Öffnen Sie den Beutel erneut, wischen Sie die obere Innenseite des Beutels ab und streichen Sie ihn entlang des Dichtungsstreifens glatt, bevor Sie ihn wieder verschließen.

2. Es kann zur Freisetzung natürlicher Gase oder zur Gärung von Lebensmitteln (z. B. frisches Obst und Gemüse) kommen. Öffnen Sie den Beutel, wenn Sie denken, dass die Lebensmittel zu verderben beginnen, und werfen Sie sie weg. Mangelnder Kühlschrank oder schwankende Temperaturen im Kühlschrank können Lebensmittel verderben lassen. Wenn die Lebensmittel nicht verderben, verzehren Sie sie sofort.

3. Prüfen Sie den Beutel auf Löcher, die das Vakuum ausgelöst haben könnten. Vakuumieren Sie keine harten Gegenstände mit scharfen Spitzen (wie Knochen oder gebrochene Nussschalen). Polstern Sie scharfe Kanten im Beutelinhalt mit Papiertüchern ab.

Der Beutel schmilzt:

Sollte das Dichtungsband oder das Heizelement überhitzt sein und den Beutel schmelzen, ist es eventuell erforderlich, den Deckel anzuheben und das Dichtungsband oder das Heizelement einige Minuten abkühlen zu lassen.

Der Kanister vakuumiert nicht:

1. Vergewissern Sie sich, dass der Adapter sowohl mit dem Gerät als auch mit dem Kanister fest verbunden ist.

2. Prüfen Sie, ob der Drehknopf des Kanisters auf der Position „Versiegeln“ steht.

3. Drücken Sie den Deckel ODER den Schlauchadapter gleich zu Beginn des Vakuumierens an, um ein Auslaufen der Deckeldichtung zu vermeiden.
4. Prüfen Sie, ob es erhebliche Schäden oder Bruchstellen gibt, falls ja, ersetzen Sie es durch ein neues.
5. Prüfen Sie die Funktion des Vakuumierers.
6. Vergewissern Sie sich, dass der Rand des Kanisters sauber genug ist. Wenn alle oben genannten Situationen ausgeschlossen sind, wenden Sie sich bitte an die zuständige Kundendienststelle.



ENTSORGUNG DES GERÄTS



UMWELTSCHUTZ

Am Ende der Lebensdauer Ihres Produkts sollte es zu einem speziell eingerichteten Abfallverwertungszentrum gebracht werden.



UMWELTSCHUTZ STEHT IM VORDERGRUND

1. Das Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen sollten sie bei der zuständigen Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten abgegeben werden.
2. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die andernfalls durch unsachgemäße Abfallentsorgung verursacht werden könnten. Für weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung oder Ihren Hausmüllentsorgungsdienst.

RICHTLINIEN ZUR LEBENSMITTELKONSERVIERUNG

Klassifizierung	Lebensmittel	Temperatur	Normale Konservierung	Vakuumkonservierung
Kältemittel	Frisches Rohfleisch	$5 \pm 3 \text{ }^\circ\text{C}$	2~3 Tage	8~9 Tage
	Frischer Fisch/ Meeresfrüchte	$5 \pm 3 \text{ }^\circ\text{C}$	1~3 Tage	4~5 Tage
	Gekochtes Fleisch	$5 \pm 3 \text{ }^\circ\text{C}$	4~6 Tage	10~14 Tage
	Gemüse	$5 \pm 3 \text{ }^\circ\text{C}$	3~5 Tage	7~10 Tage
	Obst	$5 \pm 3 \text{ }^\circ\text{C}$	5~7 Tage	14~20 Tage
	Eier	$5 \pm 3 \text{ }^\circ\text{C}$	10~15 Tage	30~50 Tage
Gefroren	Fleisch	$-16 \sim -20 \text{ }^\circ\text{C}$	3~5 Monate	>1 Jahr
	Fisch	$-16 \sim -20 \text{ }^\circ\text{C}$	3~5 Monate	>1 Jahr
	Meeresfrüchte	$-16 \sim -20 \text{ }^\circ\text{C}$	3~5 Monate	>1 Jahr
Normale Bedingungen	Brot	$25 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$	1~2 Tage	6~8 Tage
	Kekse	$25 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$	4~6 Monate	>1 Jahr
	Reis/Mehl	$25 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$	3~5 Monate	>1 Jahr
	Erdnuss/Leguminose	$25 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$	3~6 Monate	>1 Jahr
	Medizinisches Material	$25 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$	3~6 Monate	>1 Jahr
	Tee	$25 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$	5~6 Monate	>1 Jahr

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technische Unterstützung und E-Garantie-Zertifikat

www.vevor.com/support

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

SCELLEUR SOUS VIDE VS5164

INSTRUCTIONS

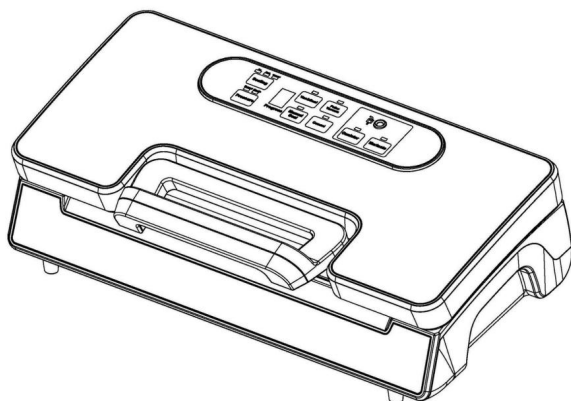
Nous continuons à nous engager à vous fournir des outils à des prix compétitifs.

« 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

VIDE VS5164
SCCELLANT

VS5164



BESOIN D'AIDE? CONTACTEZ-NOUS!

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



ServiceClient@vevor.com

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.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

1. Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil et conservez-les pour référence future.
2. Avant de brancher le cordon dans la prise murale ou de le débrancher, assurez-vous que le couvercle de la machine est déverrouillé et débranchez-le de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant le nettoyage.
3. Cet appareil n'est pas un jouet. Lorsqu'il est utilisé par ou à proximité d'enfants, à proximité une attention particulière est nécessaire et rangez cet appareil dans un endroit sûr, hors de la portée des enfants.
4. N'utilisez pas de sacs ou d'accessoires non recommandés ou désignés, et n'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il est prévu.
5. Arrêtez immédiatement d'utiliser la machine si le cordon est endommagé et faites-le réparer. remplacé par un professionnel.
6. Tenez-vous à l'écart des pièces mobiles.
7. Ne pas toucher l'élément de scellage à chaud situé sur le bord supérieur boîtier de cette machine. Il est chaud et peut provoquer des brûlures.
8. N'essayez pas de réparer cet appareil vous-même.
9. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé ou s'il semble endommagé.
10. Évitez de faire ce qui suit : tirer ou porter par le cordon, utiliser le cordon comme poignée, fermer une porte sur le cordon ou tirer le cordon autour de bords ou de coins tranchants.
Ne faites pas fonctionner l'appareil sur un cordon ou si le cordon ou la fiche est mouillé.
11. Tenir à l'écart du gaz chaud, du four chauffé, de la cuisinière électrique ou de tout autre appareil chaud. surfaces. N'utilisez pas cet appareil sur une surface humide ou chaude ou à proximité d'une source de chaleur. source.
12. Il est préférable de ne pas utiliser de rallonge avec cet appareil. Cependant, si vous en utilisez une, utilisé, il doit avoir une cote égale ou supérieure à celle de ce appareil.
13. Lors de la déconnexion, pour éviter toute blessure, veuillez débrancher en saisissant la fiche, pas le cordon.

14. Avant de brancher l'appareil ou de l'utiliser, assurez-vous que vos mains sont sèches.
et il est sécuritaire de réaliser les actions.
15. Lorsqu'il est en position « ON » ou de travail, soyez toujours sur une surface stable, telle
comme table ou comptoir.
16. Il n'est pas nécessaire d'utiliser de lubrifiant, comme des huiles lubrifiantes ou de l'eau, sur ce produit.
appareil.
17. N'immergez aucune partie de cet appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou
tout autre liquide.
18. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur ou sur une surface humide, il est
recommandé pour un usage domestique et intérieur uniquement.
19. Cet appareil ne peut pas être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus.
et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant
d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou
instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprendre
les dangers encourus.
20. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec
appareil.
21. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant,
son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
22. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans
surveillance.

PRUDENCE:

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

AB : 1 MIN PAR CYCLE

CONSTRUCTION ET FONCTIONS

1. Vide et scellage :

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

2. Vide pulsé :

Appuyez sur ce bouton et l'appareil commence à aspirer ; annulez-le et il s'arrêtera.

le processus peut être répété. Appuyez ensuite sur « scellage manuel » lorsque vous rencontrez le niveau souhaité pression, tourner pour sceller. Pression différente selon le type d'aliments peut être choisi.

3. Temps de scellage :

Trois réglages pour choisir le meilleur temps de scellage du sac

Bouton Dry : pour sécher les sacs et objets sans humidité, avec une chaleur plus courte temps de scellage;

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

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

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

4. Pression :

Deux boutons pour choisir différentes pressions de vide :

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

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

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

5. Bidon :

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

6. Joint manuel :

Ce bouton fournit deux fonctions :

Pour sceller l'extrémité ouverte d'un sac sans aspirer l'air, utilisé pour faire un

sac à partir d'un rouleau de sac;

Lorsque la fonction automatique « Mise sous vide et scellage » est en fonctionnement, ce bouton

arrête la pompe à moteur et commence immédiatement à sceller le sac afin que moins

la pression du vide à l'intérieur du sac peut être contrôlée par l'opérateur pour éviter

écrasement pour objets délicats.

7. Mariner :

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

8. Annuler :

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

9. Port de tuyau :

Pour insérer le tuyau pour bidon et bouchon de vin avant

opérations de « marinades » ou de « mise en boîte ».

10. Progrès :

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

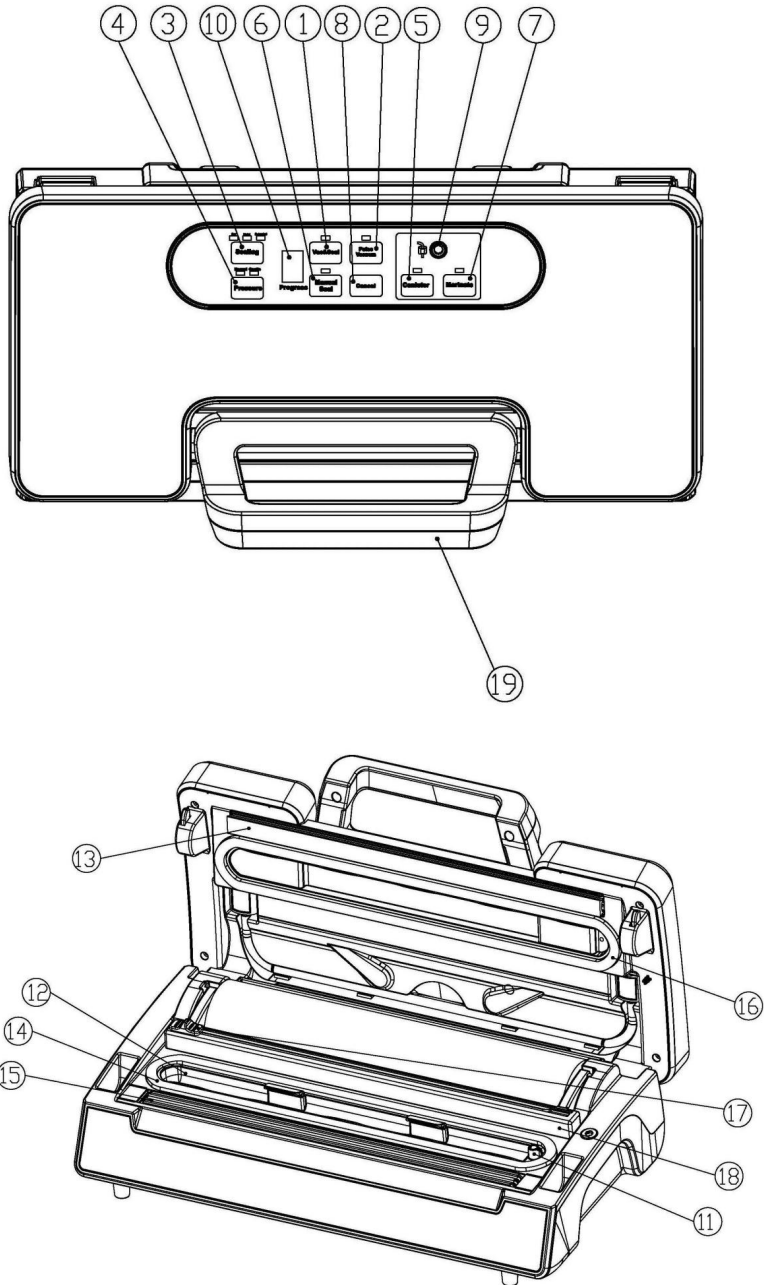
- montrer que les progrès de l'aspiration
- Indique que l'appareil est allumé et que le couvercle est fermé. Lorsque la LED clignote,

Veillez patienter jusqu'à ce qu'il s'allume normalement, puis vous pouvez commencer l'opération suivante.

11. Prise d'air :

L'admission d'air est reliée à la chambre à vide et à la pompe. Ne pas couvrir cette

admission lors du placement du sac pour les opérations de mise sous vide et de scellage.



12. Chambre à vide :

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

13. Bande d'étanchéité :

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

14. Joint inférieur :

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

15. Élément d'étanchéité :

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

16. Joint supérieur :

Éloignez l'air en formant une chambre à vide avec le joint inférieur. Nettoyez et séchez-le ou remplacez-le lorsqu'il est déformé ou cassé.

17. Coupe-sac :

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

18. Support de coupe :

Soutenez le cutter pour qu'il glisse le long

19. Poignée avant :

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

MODE D'EMPLOI

I. Fabrication d'un sac avec rouleau à sac

1. Ouvrir le capot supérieur. Fig.1

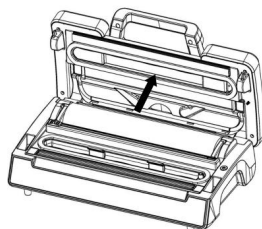


Fig.1

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

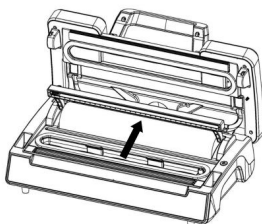


Fig.2

3. Tirez le sac à la longueur souhaitée –

Fig.3

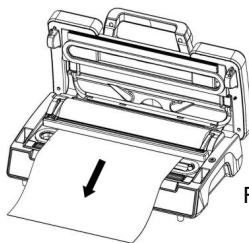


Fig.3

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

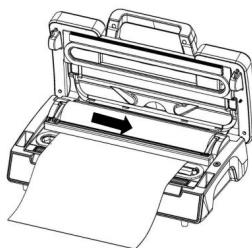


Fig.4

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

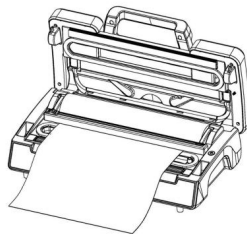


Fig.5

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

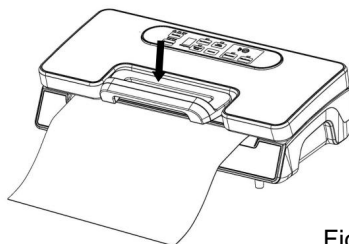


Fig.6

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

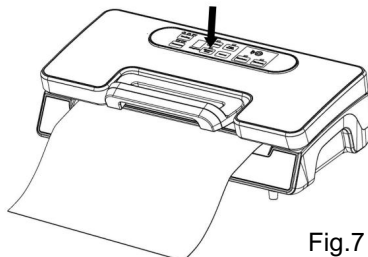


Fig.7

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

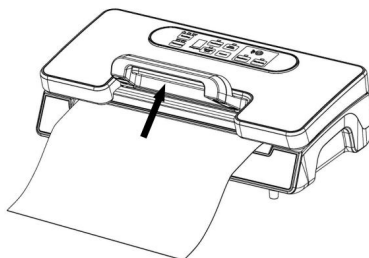


Fig.8

II. Emballage sous vide avec un sac

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

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

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

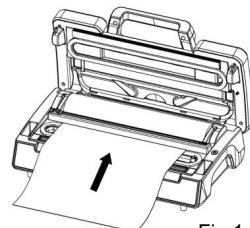


Fig.1

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

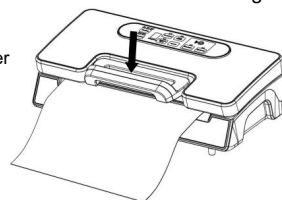


Fig.2

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

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

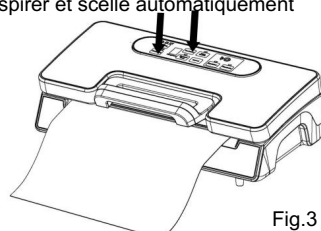


Fig.3

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

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

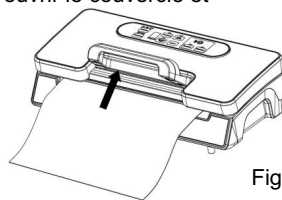


Fig.4

NOTE:

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

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

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

Emballage sous vide avec un sac utilisant Pulse Vacuum

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

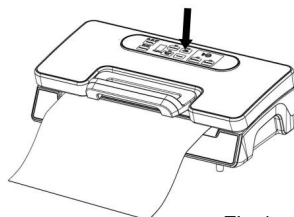


Fig.1

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

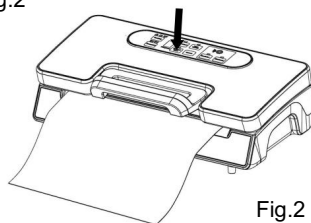


Fig.2

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

- Essuyez le couvercle et la base du bidon et assurez-vous qu'ils sont propres et secs.
- Placez les articles dans le récipient et ne le remplissez pas trop afin que le couvercle puisse être en bon contact avec le bord du bol du récipient. Nettoyez le bord du couvercle du récipient et le joint d'étanchéité inférieur du couvercle du récipient ;

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



Fig.1

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



Fig.2

- Appuyez sur le bouton du réservoir pour démarrer l'aspiration – Fig. 2. Pour éviter toute fuite d'air entre le couvercle et le réservoir, appuyez sur le couvercle à la main au début de l'aspiration. L'appareil s'arrêtera automatiquement lorsque la pression d'aspiration sera suffisante.
- Retirez le tube du tuyau du bidon ou du bol immédiatement après avoir terminé le travail.

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

passer l'aspirateur.

Ouvrir la boîte après l'emballage sous vide

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

Note:

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

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

Différents bidons sont disponibles sur le marché et également chez Bigland.

la procédure d'opération sera un peu différente. Veuillez vous référer à la procédure individuelle manuel pour le bidon spécifique.

. Faire mariner la viande avec un bol à marinade

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

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

confirmer la pression de vide souhaitée (Normal/Doux) selon le type d'aliment.

L'option par défaut est le mode Normal.

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



Fig.1



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

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

Remarque : Au début de la mise sous vide dans une boîte, appuyez légèrement

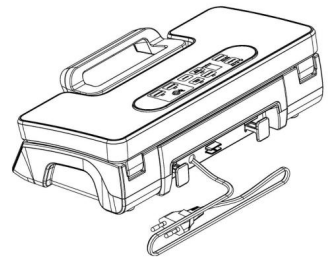
Appuyez sur le couvercle du bidon ou sur l'adaptateur du tuyau pour éviter que le tuyau ne se détache et pour éviter toute fuite d'air à travers l'espace entre le couvercle et le bord supérieur du bidon pendant quelques secondes.

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

N'appuyez sur aucun bouton pour ne pas interférer avec l'ensemble du processus

.Boîte de rangement pour cordon

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



Conseils pour une performance d'aspiration optimale

1. Ne mettez pas trop de choses à l'intérieur du sac : laissez suffisamment d'espace vide à l'extrémité ouverte du sac pour que le sac puisse être placé dans la zone de la chambre à vide sans créer de plis ou d'ondulations. 2. Ne mouillez pas

l'extrémité ouverte du sac. Les sacs mouillés rendront difficile le thermoscellage hermétique.

Si les aliments contiennent de l'humidité ou si le sac est mouillé, vous pouvez choisir la fonction « Humide » qui est conçue pour un temps de scellage plus long et scelle mieux les sacs mouillés.

3. Nettoyez et redressez l'extrémité ouverte du sac avant de le sceller. Assurez-vous qu'il ne reste rien sur la zone ouverte du sac, qu'aucun pli ou ligne pliée n'apparaisse sur le panneau ouvert, des objets étrangers ou un sac plié peuvent rendre difficile la fermeture hermétique.

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

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

5. N'emballez pas sous vide des objets à pointes acérées comme des arêtes de poisson et coquilles dures ! Les pointes acérées peuvent pénétrer et déchirer le sac ! Vous voudrez peut-être utiliser un récipient au lieu d'un sac pour stocker ces choses.
6. Suggérez de mettre sous vide un sac en 1 minute, pour laisser l'appareil reprendre assez.
7. Si le vide requis n'est pas atteint pour une raison inconnue, le système de vide s'arrêtera automatiquement après 60 secondes, dans ce cas situation, veuillez vérifier si le sac fuit, s'il n'est pas placé correctement ou d'autres raisons.
8. Assurez-vous qu'il n'y a pas de fissure ou de déformation, ou de petites particules reposant sur les joints en mousse autour de la chambre à vide. Lorsque cela se produit, retirez-le, lavez-le et séchez-le soigneusement, ou remplacez-le par un nouveau.
9. Pendant le processus d'emballage sous vide du sac, de petites quantités de liquides, de miettes ou de particules alimentaires peuvent être aspirées par inadvertance dans le vide. chambre, obstruant la pompe et endommageant votre appareil. Pour éviter ceci, congélez d'abord les aliments humides et juteux avant de sceller les sacs ou de placer un serviette en papier pliée près du haut intérieur du sac. Pour les poudres ou aliments à grains fins, évitez de trop remplir les sacs. Vous pouvez également placer un café filtrer à l'intérieur avant l'emballage sous vide.
10. Précongelez les fruits et blanchissez les légumes avant de les emballer sous vide pour meilleurs résultats.
11. Les liquides doivent être refroidis avant l'emballage sous vide. Les liquides chauds faire des bulles et dépasser le haut du pot lorsqu'il est emballé sous vide. Remarque : un pot un accessoire est nécessaire pour sceller les bocaux.
12. Conservez les aliments périssables au congélateur ou au réfrigérateur. Emballage sous vide prolonger la durée de conservation des aliments, mais ne pas les conserver.
13. Remplissez un sac d'eau aux 2/3 environ, fermez l'extrémité (ne mettez pas sous vide). Congelez le sac et l'utiliser pour la glace dans la glacière, ou des blocs de glace pour les blessures sportives.
14. De nombreux aliments sont vendus préemballés dans des sacs sous vide commerciaux tels que fromages et charcuteries. Vous pouvez désormais conserver le goût et la fraîcheur de ces aliments, en les reconditionnant avec les sacs sous vide après la des sacs emballés commercialement ont été ouverts.

15. Les articles de culotte tels que la farine, le riz, les mélanges pour gâteaux et crêpes, restent tous frais plus longtemps lorsqu'ils sont emballés sous vide. Les noix et les condiments se conservent leur saveur tout en préservant le rancissement.
16. Pour les objets à pointes et bords tranchants, comme les os ou les pâtes sèches, protégez les bords avec du papier absorbant pour éviter qu'ils ne percent le sac.
17. Il existe de nombreuses utilisations non alimentaires de l'emballage sous vide. Continuez à camper fournitures telles que des allumettes, des troussees de premiers secours et des vêtements, propres et secs. des fusées éclairantes pour les urgences automobiles prêtes. Gardez vos objets en argent et de collection sans tache. 1. La fonction principale de cet appareil est de stocker une large types d'aliments pour la fraîcheur, la durée, la saveur et la commodité. En général, l'emballage sous vide garde les aliments frais jusqu'à trois fois plus longtemps que les autres méthodes traditionnelles de stockage des aliments. Une fois cet appareil utilisé, partie indispensable de votre vie, cela réduira la détérioration des aliments et vous fera économiser davantage argent. a) Cuisiner à l'avance pour sceller sous vide et conserver des portions individuelles ou repas entiers. Ce sac sous vide n'est pas recommandé pour le micro-ondes ou pour la cuisson à ébullition dans un sac, veuillez utiliser la méthode de cuisson générale pour réchauffer les aliments sous vide. b) Préparez les aliments à l'avance pour les pique-niques et les sorties en camping ou barbecues. c) Éliminer les brûlures de congélation. d) Emballer les aliments, comme la viande, le poisson, la volaille, les fruits de mer et les légumes congeler ou réfrigérer. e) Emballez les aliments secs, tels que les haricots, les noix et les céréales pour les conserver plus long.
18. Il est idéal de préemballer les ingrédients ainsi que les portions individuelles pour le soucieux de leur santé, comme ceux qui font attention à leur poids ou qui suivent un régime ou régimes nutritionnels avec des exigences particulières.
19. Ce système peut également être utilisé pour stocker et protéger d'autres objets : objets de valeur des objets, tels que des photos, des documents importants, des collections de timbres, des livres collections, bijoux, cartes, bandes dessinées, etc. ; articles de quincaillerie, tels que vis, clous, goujons et boulons ; médicaments, pansements et autres premiers secours articles, etc.

Note:

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

INFORMATIONS SUR LA CONSERVATION ET LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS

Cette machine à emballer sous vide va changer votre façon d'acheter et de stocker les aliments.

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

1. Réactions chimiques dans les aliments à l'air, à la température, à l'humidité et aux enzymes
l'action, la croissance de micro-organismes ou la contamination par des insectes
provoquer la détérioration des aliments.
2. L'élément principal responsable de la perte de valeur nutritive, de texture, de saveur et de qualité globale des aliments est l'oxygène de l'air. La plupart des micro-organismes se développent repose sur l'air, car il transportera l'humidité dans et hors des aliments à moins qu'ils ne soient protégés par un emballage étanche à l'humidité. Les aliments congelés exposés à L'air du congélateur entraînera des brûlures de congélation.
3. L'emballage sous vide élimine jusqu'à 90 % de l'air du paquet. Il y a environ 21 % d'oxygène dans l'air, donc 90 % d'élimination de l'air laisse un niveau d'oxygène résiduel de 2% à 3% dans les aliments emballés sous vide. le niveau d'oxygène est égal ou inférieur à 5 %, comme vous le savez, la plupart des micro-organismes sont inhibés dans leur croissance
4. En général, il existe trois catégories de micro-organismes : les moisissures, les levures et les bactéries, elles sont présentes partout, mais seulement dans certaines conditions ils peuvent causer des problèmes.
5. Dans un environnement pauvre en oxygène ou en l'absence d'humidité, la moisissure ne peut pas grandir; Dans l'humidité, le sucre et une température modérée, la levure peut se développer avec ou sans air. La réfrigération ralentira la croissance de la levure et la congélation l'arrêtent complètement ; les bactéries peuvent se développer avec ou sans

air.

6. L'un des types de bactéries extrêmement dangereuses est le clostridium botulinum, et elles peuvent se développer dans de bonnes conditions sans air : dans
plage de température de 40°F à 115°F (4° à 46°). Les conditions de croissance sont
aliments manquant d'acide, environnement pauvre en oxygène et températures supérieures
à plus de 40 °F (4 °C) pendant une période prolongée.
7. Les aliments congelés, séchés, riches en acide, en sel ou en sucre peuvent être résistants au botulisme.
Les aliments non acides qui comprennent les viandes, les fruits de mer, les olives séchées à la lessive, la volaille,
poisson, œufs et champignons; aliments peu acides qui sont principalement des légumes;
les aliments moyennement acides comprennent les tomates trop mûres, les oignons, les piments et les figues
et les concombres sont facilement infectés par le botulinum ;
8. Il doit être réfrigéré pour un stockage à court terme et congelé pour un stockage à long terme,
pour les aliments les plus sensibles au botulisme, et à consommer immédiatement
après chauffage.
9. Certains aliments séchés, comme la farine et les céréales, peuvent contenir des larves d'insectes, si
ne pas mettre sous vide, les larves peuvent éclore pendant le stockage et
contaminer les aliments. Pour empêcher les charançons et autres insectes de
l'éclosion, conserver ces aliments dans un emballage sous vide est nécessaire.
10. Évitez la détérioration : les aliments doivent être conservés à basse température, pendant quelques jours.
les micro-organismes pourraient se développer sans air.
11. Si les températures dans le réfrigérateur sont supérieures à 40 °F (4 °C) (en particulier pour
périodes prolongées), cela favorisera la croissance de bactéries nuisibles
micro-organismes, nous devons donc maintenir la température à 40°F (4°C) ou
ci-dessous.
12. Lorsque la température du congélateur est de 0°F (-17°C) ou moins, il est approprié
pour les aliments stockés, bien que la congélation ne tue pas les micro-organismes, elle retarde
leur croissance.
13. La température de stockage sous vide affectera les aliments séchés : pour leur
la durée de conservation est prolongée de 3 à 4 fois pour chaque baisse de température de 18 °F (10 °C).
14. Lors de l'emballage de grands volumes de viande, de poisson ou de tout autre aliment
produits, nous conseillons ce qui suit :
 1. Assurez-vous de bien nettoyer vos mains, tous les ustensiles et surfaces pour
être utilisé pour couper et emballer sous vide les aliments.

2. Une fois que vous avez emballé les aliments périssables, réfrigérez-les ou congelez-les immédiatement. Ne les laissez pas à température ambiante.
3. L'emballage sous vide augmentera la durée de conservation des aliments secs. Les aliments qui ont une teneur élevée en matières grasses et développent un rancissement en raison de l'oxygène et de la chaleur température. L'emballage sous vide prolonge la durée de conservation des aliments tels que des noix, de la noix de coco ou des céréales. Conserver dans un endroit frais et sombre.
4. L'emballage sous vide ne prolongera pas la durée de conservation des fruits et légumes comme les pommes, les bananes, les pommes de terre et les légumes-racines, sauf si Je les ai épluchés avant de les emballer sous vide.
5. Les légumes comme le brocoli, le chou-fleur et le chou émettent des gaz lorsqu'ils sont emballés sous vide et réfrigérés. Pour préparer ces aliments pour l'emballage sous vide, blanchir et congeler.

RÈGLES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

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

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Machine à emballer sous vide

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

Remarque : les joints en mousse autour de la chambre à vide doivent être séchés soigneusement avant le remontage, lors du remontage, faites attention pour éviter tout dommage, et assembler comme position d'origine pour

Assurez-vous qu'il n'y a pas de fuite de vide.

Sacs sous vide

1. Lavez les sacs à l'eau tiède avec un savon à vaisselle doux
2. Lorsque vous lavez les sacs au lave-vaisselle, retournez-les et étalez-les. sur le panier supérieur du lave-vaisselle, de sorte que toute la surface soit exposée à la eau de lavage.
3. Séchez soigneusement avant de réutiliser.

IMPORTANT : Pour éviter d'éventuelles maladies, ne réutilisez pas les sacs après avoir conservé de la viande crue, du poisson cru ou des aliments gras. Ne réutilisez pas les sacs qui ont été passés au micro-ondes ou bouilli.

Accessoires

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

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

Stockage de votre machine à emballer sous vide :

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

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

INSTRUCTIONS POUR LE KIT D'ENTRETIEN

Remplacement du joint :

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

Remplacement du ruban Téflon :

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

DÉPANNAGE

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

1. Vérifiez le cordon d'alimentation pour voir s'il est fermement branché sur la prise électrique.
2. Vérifiez l'interrupteur pour voir si son réglage est sur « 0 ».
3. Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé.
4. Vérifiez si la prise électrique fonctionne en y branchant un autre appareil.
5. Dévissez le capuchon du fusible, puis regardez le tube transparent pour voir si le fusible est assombri. Si le fusible est assombri, il devra être remplacé par un Fusible Buss standard de 10 ampères.
6. Si votre appareil est équipé d'un commutateur de mode, assurez-vous qu'il est réglé sur le bon mode. mode. Reportez-vous aux instructions d'utilisation ci-dessus
7. Assurez-vous que le sac est correctement placé à l'intérieur de la chambre à vide et en dessous la prise d'air.

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

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

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

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

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

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

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

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

Le sac fond :

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

Le bidon n'aspire pas :

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



ÉLIMINATION DE L'APPAREIL




PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

À la fin de la vie de votre produit, celui-ci doit être acheminé vers un centre spécialement adapté.
centre de recyclage des déchets.

LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT AVANT TOUT



1. Le symbole  sur le produit ou sur son emballage indique que ce

Le produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit plutôt être
remis au point de collecte pour le recyclage des déchets.
équipements électriques et électroniques.

2. En veillant à ce que ce produit soit éliminé correctement, vous contribuerez à prévenir
conséquences négatives potentielles pour l'environnement et l'homme
santé, qui pourraient autrement être causés par des déchets inappropriés

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

DIRECTIVES DE CONSERVATION DES ALIMENTS

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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

VS5164 SIGILLATRICE SOTTOVUOTO

ISTRUZIONI

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 necessariamente intende coprire tutte le categorie di utensili da noi offerti. Ti ricordiamo cortesemente di verificare attentamente quando effettui un ordine con noi se stai effettivamente risparmiando la metà rispetto ai principali marchi principali.

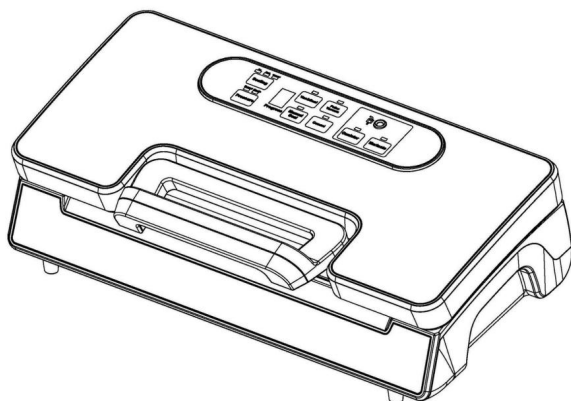
VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

VS5164 VUOTO

SIGILLANTE

VS5164



HAI BISOGNO DI AIUTO? CONTATTACI!

Hai domande sui prodotti? Hai bisogno di supporto tecnico? Non esitare a contattarci:



Servizio Clienti@vevor.com

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 MISURE DI SICUREZZA

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

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI

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

14. Prima di collegare l'apparecchio o di azionarlo, assicurarsi che le mani siano asciutte. e sicuro compiere le azioni.
15. Quando è in posizione "ON" o di lavoro, posizionarsi sempre su una superficie stabile, come come tavolo o bancone.
16. Non è necessario utilizzare alcun lubrificante, come oli lubrificanti o acqua, su questo apparecchio.
17. Non immergere nessuna parte di questo apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o qualsiasi altro liquido.
18. Non utilizzare questo apparecchio all'aperto o su una superficie bagnata, è consigliato solo per uso domestico, in ambienti chiusi.
19. Questo apparecchio non può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza se hanno ricevuto supervisione o istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendere i pericoli connessi.
20. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
21. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da persone ugualmente qualificate per evitare pericoli.
22. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.

ATTENZIONE:

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

COSTRUZIONE E FUNZIONI

1. Vuoto e sigillo:

ÿ In modalità *stand-by* avvia il funzionamento automatico di aspirazione del sacchetto

e poi sigilla automaticamente il sacchetto quando il vuoto è completo;

2. Vuoto a impulsi:

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

3. Tempo di sigillatura:

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

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

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

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

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

4. Pressione :

Due pulsanti per la scelta di diverse pressioni del vuoto:

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

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

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

5. Contenitore:

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

6. Sigillo manuale:

Questo pulsante fornisce due funzioni:

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

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

7. Marinare:

Premere per marinare il cibo in una ciotola per marinatura.

8. Annulla:

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

9. Porta tubo:

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

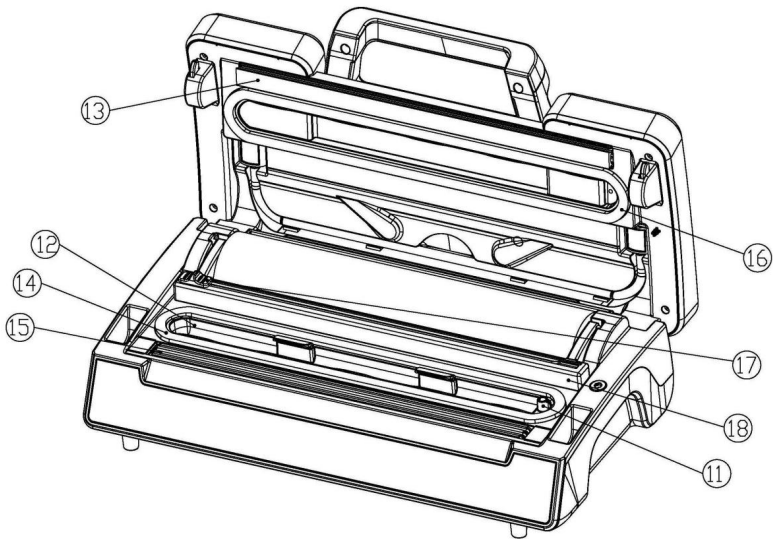
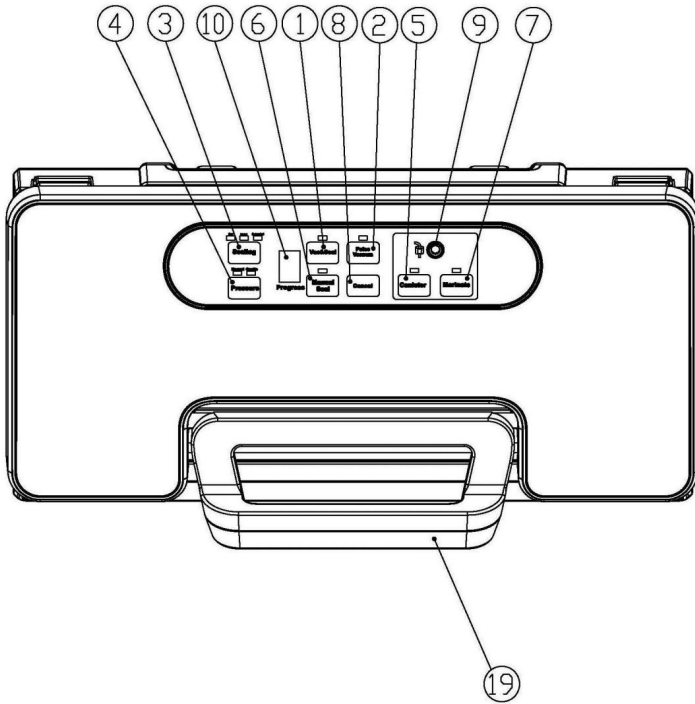
10. Progresso:

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

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

11. Presa d'aria:

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



12. Camera a vuoto:

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

13. Striscia di tenuta:

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

14. Guarnizione inferiore:

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

15. Elemento di tenuta:

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

16. Guarnizione superiore:

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

17. Taglierina per sacchetti:

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

18. Supporto per taglierina:

Sostieni la fresa per farla scorrere

19. Maniglia anteriore:

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

ISTRUZIONI PER L'USO

I. Realizzazione di una borsa con rotolo di borsa

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

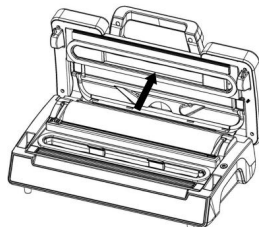


Figura 1

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

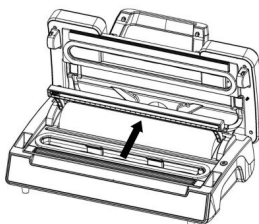


Figura 2

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

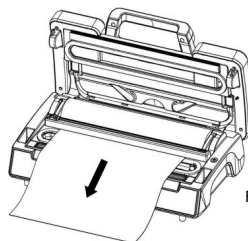


Figura 3

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

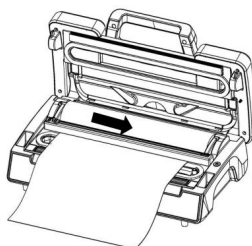


Figura 4

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

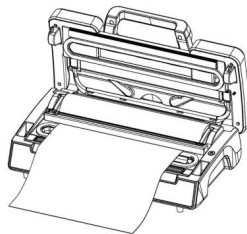


Figura 5

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

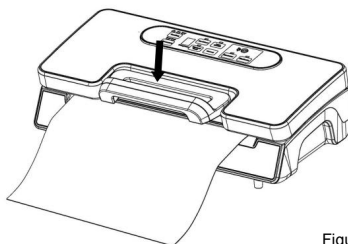


Figura 6

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

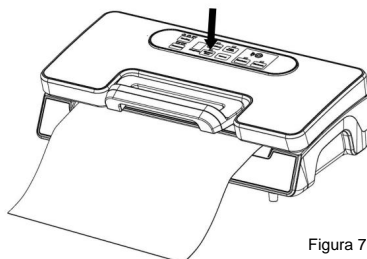


Figura 7

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

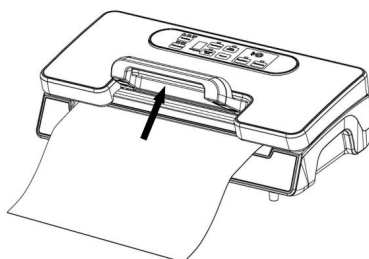


Figura 8

II. Confezionamento sottovuoto con sacchetto

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

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

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

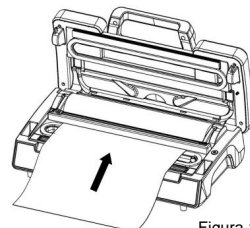


Figura 1

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

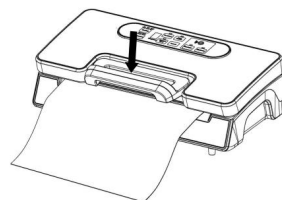


Fig.2

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

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

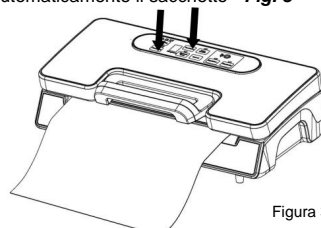


Figura 3

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

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



Figura 4

NOTA:

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

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

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

• Confezionamento sottovuoto con un sacchetto utilizzando Pulse Vacuum

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

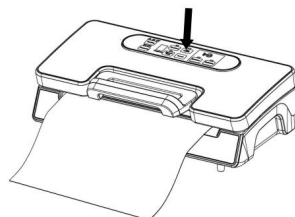


Figura 1

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

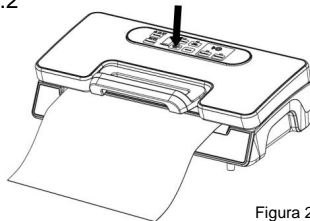


Figura 2

ÿ. Confezionamento sottovuoto in un contenitore e ciotola sottovuoto

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

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



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

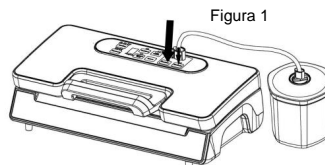


Figura 1

Figura 2

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

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

passare l'aspirapolvere.

Aprire il contenitore dopo il confezionamento sottovuoto

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

Nota:

ÿ *All'inizio del confezionamento sottovuoto in un contenitore o in un contenitore sottovuoto*

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

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

ÿ *Diversi contenitori sono disponibili sul mercato e anche da Bigland.*

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

ÿ. Marinare la carne con una ciotola per marinatura

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

2. Controllare lo stato del LED di "Pressione" per

confermare la pressione del vuoto desiderata (Normale/Delicato) a seconda del tipo di alimento.

L'opzione predefinita è la modalità Normale.

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



Figura 1



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

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

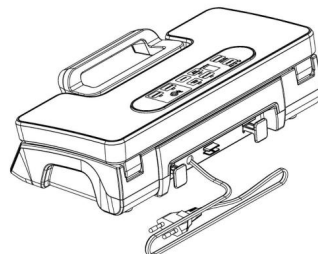
Nota: ÿ

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

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

ÿ.Scatola portacavi

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



Suggerimenti per ottenere le migliori prestazioni di aspirazione

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

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

5. Non confezionare sottovuoto oggetti con punte affilate come lische di pesce e gusci duri! Le punte affilate potrebbero penetrare e strappare la borsa! Potresti voler utilizzare un contenitore al posto di una borsa per conservare tali oggetti.
6. Si consiglia di sigillare sottovuoto un sacchetto entro 1 minuto, per consentire all'apparecchio riprendere abbastanza.
7. Se non si raggiunge il vuoto richiesto per qualche motivo sconosciuto, il sistema di aspirazione si spegnerà automaticamente dopo 60 secondi, in questo caso situazione, si prega di controllare se la borsa perde, o non è posizionata correttamente o qualsiasi altri motivi.
8. Assicurarsi che non vi siano crepe o deformazioni, o piccole particelle appoggiate su le guarnizioni in schiuma attorno alla camera a vuoto. Quando ciò accade, toglietelo, lavatelo e asciugatelo accuratamente, oppure sostituitelo con uno nuovo.
9. Durante il processo di confezionamento sottovuoto in sacchetti, piccole quantità di liquidi, briciole o particelle di cibo possono essere inavvertitamente aspirate nel vuoto camera, intasando la pompa e danneggiando l'apparecchio. Per evitare questo, congelare prima gli alimenti umidi e succosi prima di sigillare i sacchetti o posizionare un tovagliolo di carta piegato vicino alla parte superiore interna del sacchetto. Per polvere o alimenti a grana fine, evitare di riempire troppo le borse. Si può anche mettere un caffè filtrare all'interno prima del confezionamento sottovuoto.
10. Precongelare la frutta e sbollentare la verdura prima di confezionarla sottovuoto per risultati migliori.
11. I liquidi devono essere raffreddati prima del confezionamento sottovuoto. I liquidi caldi bolle verso l'alto e sopra la parte superiore del barattolo quando confezionato sottovuoto. Nota: un barattolo l'accessorio è necessario per sigillare i barattoli.
12. Conservare gli alimenti deperibili nel congelatore o nel frigorifero. Confezionamento sottovuoto prolungano la durata di conservazione degli alimenti, ma non li conservano.
13. Riempi un sacchetto per circa 2/3 con acqua, sigilla l'estremità (non mettere sottovuoto). Congelare la borsa e usarla come ghiaccio nella borsa frigo o come impacco di ghiaccio per infortuni sportivi.
14. Molti alimenti vengono venduti preconfezionati in sacchetti sottovuoto commerciali come formaggi e salumi. Ora puoi mantenere il gusto e la freschezza di questi alimenti, riconfezionandoli con i sacchetti sottovuoto dopo l' sono stati aperti sacchetti confezionati commercialmente.

15. Articoli per mutandine come farina, riso, misti per torte e pancake, rimangono tutti più fresco più a lungo se confezionato sottovuoto. Noci e condimenti mantengono il loro sapore senza che diventino rancidi.
16. Per gli oggetti con punte e bordi affilati, come ossa o pasta secca, imbottire i bordi con carta assorbente per evitare che forino il sacchetto.
17. Ci sono molti usi non alimentari per il confezionamento sottovuoto. Continua a fare campeggio forniture come fiammiferi, kit di pronto soccorso e indumenti, puliti e asciutti. Tenere razzi di segnalazione per emergenze automobilistiche pronti. Tieni argento e oggetti da collezione intatto. 1. La funzione principale di questo elettrodomestico è quella di conservare un'ampia gamma di alimenti per freschezza, più a lungo, sapore e praticità. In generale, il confezionamento sottovuoto mantiene il cibo fresco fino a tre volte più a lungo di altri metodi tradizionali di conservazione degli alimenti. Una volta questo elettrodomestico come un' parte indispensabile della tua vita, ridurrà il deterioramento del cibo e risparmierai di più denaro.
- a) Cucinare in anticipo per sigillare sottovuoto e conservare porzioni individuali o pasti completi. Questo sacchetto sottovuoto non è consigliato per microonde o cottura in busta, utilizzare il metodo di cottura generale per riscaldare nuovamente gli alimenti sottovuoto.
- b) Preparare in anticipo i cibi per picnic e gite in campeggio o barbecue.
- c) Eliminare le bruciature da congelamento. d) Confezionare alimenti come carne, pesce, pollame, frutti di mare e verdure per congelare o refrigerare. e) Confezionare alimenti secchi, come fagioli, noci e cereali, per conservarli più a lungo.
18. È ideale preconfezionare gli ingredienti e anche le porzioni individuali per il viaggiatore attento alla salute, come coloro che sono attenti al peso o a dieta o regimi nutrizionali con esigenze particolari.
19. Questo sistema può essere utilizzato anche per conservare e proteggere altri oggetti: oggetti di valore, oggetti, come foto, documenti importanti, collezioni di francobolli, libri, collezioni, gioielli, carte, fumetti ecc.; articoli di ferramenta, come viti, chiodi, prigionieri e bulloni; medicinali, cerotti e altri prodotti di pronto soccorso, ecc.

Nota:

Dopo aver terminato il lavoro di aspirazione, lasciare sempre la macchina coperchio aperto, non fissare il coperchio, si deformeranno le guarnizioni di forma e influenzano il funzionamento della macchina.

INFORMAZIONI SULLA CONSERVAZIONE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

Questa macchina per il sottovuoto cambierà il modo in cui acquisti e conservi gli alimenti. Una volta che ti sarai abituato al confezionamento sottovuoto, diventerà un parte indispensabile della preparazione del cibo. Quando si prepara e si sottovuoto confezionare gli alimenti utilizzando la macchina sottovuoto, ci sono alcune procedure che devono essere seguite per garantire la qualità e la sicurezza degli alimenti. Rivedi questa sezione attentamente per la tua protezione:

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

aria.

6. Uno dei tipi di batteri estremamente pericolosi è il clostridium botulinum, che può crescere nelle giuste condizioni senza aria: nel intervallo di temperatura da 40°F a 115°F (da 4°C a 46°C). Le condizioni per la crescita sono cibi privi di acidità, ambiente povero di ossigeno e temperature più elevate superiore a 40°F (4°C) per un periodo di tempo prolungato.
7. Gli alimenti congelati, secchi, ricchi di acidi, sale o zucchero possono essere resistenti al botulino. Cibi non acidi che includono carni, frutti di mare, olive conservate in liscivia, pollame, pesce, uova e funghi; cibi poco acidi che sono per lo più verdure; gli alimenti mediamente acidi includono pomodori troppo maturi, cipolle, peperoncini, fichi e i cetrioli sono facilmente infettabili dal botulino;
8. Dovrebbe essere refrigerato per brevi periodi e congelato per una conservazione a lungo termine, per gli alimenti più sensibili al botulino, e consumare immediatamente dopo il riscaldamento.
9. Alcuni alimenti secchi, come la farina e i cereali, possono contenere larve di insetti, se non conservare sottovuoto, le larve potrebbero schiudersi durante la conservazione e contaminare gli alimenti. Per impedire che i punteruoli e altri insetti Dopo la schiusa, è necessario conservare questi alimenti in confezioni sottovuoto.
10. **Evitare il deterioramento:** gli alimenti devono essere conservati a basse temperature, per pochi giorni. i microrganismi potrebbero crescere senza aria.
11. Se le temperature nel frigorifero sono superiori a 40°F (4°C) (specialmente per periodi di tempo prolungati), favorirà la crescita di organismi nocivi microrganismi, quindi dovremmo mantenere la temperatura a 40°F (4°C) o sotto.
12. Quando la temperatura del congelatore è pari o inferiore a 0°F (-17°C), è adatto per gli alimenti conservati, sebbene il congelamento non uccida i microrganismi, ne ritarda la loro crescita.
13. La temperatura di conservazione sottovuoto influirà sugli alimenti essiccati: per la loro la durata di conservazione aumenta di 3-4 volte per ogni calo di temperatura di 10°C (18°F).

14. Quando si confezionano grandi volumi di carne, pesce o qualsiasi alimento prodotti, consigliamo quanto segue:

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

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

NORME GENERALI PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

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

conservazione degli alimenti.

1. Dopo aver riscaldato, scongelato o tolto dal frigorifero gli alimenti deperibili, consumarli immediatamente.
2. Dopo aver aperto il cibo in scatola o il cibo confezionato sottovuoto commercialmente, possono essere riconfezionati sottovuoto. Seguire le istruzioni per Dopo l'apertura, refrigerare e conservare correttamente le confezioni nuovamente sottovuoto.
3. Non scongelare gli alimenti in acqua calda o tramite altre fonti di calore. Non non importa se sono confezionati sottovuoto o meno.
4. Non consumare cibi deperibili e lasciati fuori a temperatura ambiente per più di qualche ora. Questo è particolarmente importante se sono stati preparati con una salsa densa, sottovuoto confezione o in un ambiente con basso livello di ossigeno.
5. Distribuire uniformemente i pacchetti sottovuoto nel frigorifero o congelatore per abbassare rapidamente la temperatura degli alimenti.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Sigillatrice sottovuoto

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

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

Sacchetti per il vuoto

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

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

Accessori

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

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

Conservazione della macchina per sottovuoto:

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

2. Ricordarsi di assicurarsi che il coperchio dell'apparecchio sia sbloccato quando

non in uso e in deposito. Mantenere il coperchio bloccato deformerà il
guarnizioni in schiuma che causano perdite.

ISTRUZIONI PER IL KIT DI MANUTENZIONE

ÿ **Sostituzione della guarnizione:**

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

ÿ **Sostituzione del nastro in teflon:**

1. Girare l'interruttore su "O" e rimuovere il cavo di alimentazione dalla presa elettrica.
2. Assicurarsi che l'unità sia completamente fredda.
3. Aprire il coperchio acrilico del contenitore sottovuoto.
4. Prendi una delle estremità del nastro in teflon che ricopre la barra riscaldante di tenuta
Elemento con un'unghia o uno strumento affilato finché non si solleva leggermente. Afferrare l'
allentare l'estremità e tirare lentamente il nastro in teflon su se stesso fino a rimuoverlo completamente.
6. Rimuovere il supporto da una nuova striscia larga di nastro in Teflon per la barra di tenuta
Elemento riscaldante. Fare attenzione a non far entrare in contatto il nastro di Teflon con nulla
compreso se stesso mentre il lato adesivo è esposto.
7. Tieni un'estremità del nastro di Teflon in ogni mano. Attacca l'estremità sinistra del
Nastro in teflon sulla zona piana della camera a vuoto in plastica appena a sinistra della
Elemento riscaldante della barra di tenuta. Applicare il nastro in teflon da sinistra a destra sopra la
Elemento riscaldante della barra di tenuta fino a quando non è pronto. Assicurarsi che non ci siano grinze o
pieghe nel nastro di Teflon una volta applicato. Il nastro di Teflon dovrebbe coprire completamente il
Elemento riscaldante della barra di tenuta.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Non succede niente quando provo a confezionare sottovuoto

1. Controllare il cavo di alimentazione per verificare che sia saldamente collegato alla presa elettrica.
2. Controllare l'interruttore per vedere se è impostato su "o".
3. Esaminare il cavo di alimentazione per verificare che non vi siano danni.
4. Verificare che la presa elettrica funzioni collegandovi un altro elettrodomestico.
5. Svitare il cappuccio del fusibile, quindi guardare il tubo trasparente per vedere se il fusibile è oscurato. Se il fusibile è oscurato, sarà necessario sostituirlo con uno fusibile standard da 10 ampere.
6. Se il tuo elettrodomestico ha un interruttore di modalità, assicurati che sia impostato sulla modalità corretta modalità. Fare riferimento alle istruzioni operative sopra riportate
7. Assicurarsi che il sacchetto sia posizionato correttamente all'interno della camera a vuoto e sotto la presa d'aria.

L'aria non viene rimossa completamente dal sacchetto:

1. Per sigillare correttamente, l'estremità aperta del sacchetto deve essere appoggiata completamente all'interno area della camera a vuoto.
2. Controllare la striscia di tenuta e la guarnizione in schiuma sotto il coperchio per detriti e posizione. Assicurarsi che non vi siano rotture o deformazioni delle guarnizioni di tenuta in schiuma su sia il coperchio che la base attorno alla camera a vuoto. Pulire con un panno e rimetterli a posto.
3. Il sacchetto sottovuoto potrebbe avere una perdita. Per testarlo, sigilla il sacchetto con un po' d'aria al suo interno, immergere in acqua e applicare pressione. Le bolle indicano una perdita. Risigillare oppure utilizzare un'altra borsa.
4. Utilizza solo il sacchetto per vuoto specifico con i canali per il vuoto forniti da il produttore.
5. Perdite lungo la guarnizione che possono essere causate da pieghe, briciole di detriti, grasso o liquidi. Riaprire il sacchetto, pulire la parte superiore all'interno del sacchetto e lasciarlo lungo la striscia sigillante prima di richiuderlo.

La macchina non gira per sigillare dopo l'aspirazione:

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

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

2. Assicurarsi che non vi siano rotture o deformazioni delle guarnizioni in schiuma su entrambi il coperchio e sulla base attorno alla camera a vuoto. Tirarlo fuori da la scanalatura, lavarla e asciugarla accuratamente; oppure sostituirla con una nuova schiuma guarnizione (acquistala presso lo stesso rivenditore o presso il centro assistenza più vicino).
3. Il sacchetto sottovuoto potrebbe avere una perdita. Per testarlo, sigilla il sacchetto con un po' d'aria al suo interno, immergere in acqua e applicare pressione. Le bolle indicano una perdita. risigillare oppure utilizzare un'altra borsa.
4. Perdite lungo la guarnizione che possono essere causate da pieghe, briciole di detriti, grasso o liquidi dal sacchetto. Riaprire il sacchetto, pulire la parte superiore all'interno del sacchetto e lisciarlo lungo la striscia sigillante prima di richiuderlo.

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

1. Perdite lungo la guarnizione che possono essere causate da pieghe, briciole di detriti, grasso o liquidi. Riaprire il sacchetto, pulire la parte superiore all'interno del sacchetto e lisciarlo lungo la striscia sigillante prima di richiuderlo.
2. Il rilascio di gas naturali o la fermentazione degli alimenti (come quelli freschi) frutta e verdura) possono verificarsi. Aprire la busta se si pensa che il cibo abbia iniziato a rovinare e scartare il cibo. Mancanza di frigorifero o temperature fluttuanti nel frigorifero può causare il deterioramento del cibo. Se il cibo che non è deteriorato. Consumare il cibo immediatamente.
3. Controllare che la borsa non presenti fori o buchi che potrebbero aver rilasciato il vuoto. Non confezionare sottovuoto oggetti duri con punte affilate (come ossa o crepe del guscio di noce). Ammortizzatore bordi taglienti nel contenuto del sacchetto con tovaglioli di carta.

La borsa si scioglie:

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

Il contenitore non aspira:

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



SMALTIMENTO DEL DISPOSITIVO




TUTELA DELL'AMBIENTE

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

LA PROTEZIONE DELL'AMBIENTE PRIMA DI TUTTO



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

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

LINEE GUIDA PER LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

Selladora al vacío VS5164

INSTRUCCIONES

Seguimos comprometidos a brindarle herramientas a precios competitivos.

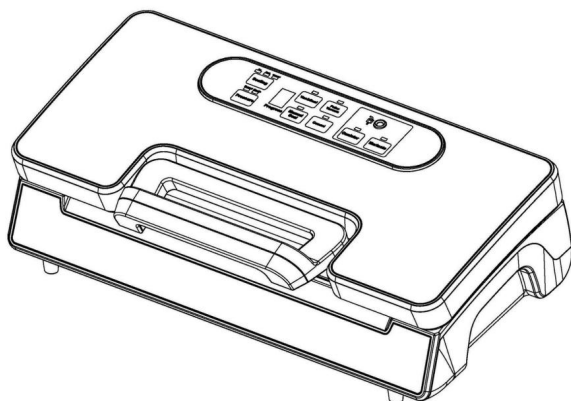
"Ahorre la mitad", "mitad de precio" o cualquier otra expresión similar que utilicemos solo representa una estimación del ahorro que podría obtener al comprar ciertas herramientas con nosotros en comparación con las principales marcas y no necesariamente significa que cubra todas las categorías de herramientas 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

VS5164 VACÍO

CAZADOR DE FOCAS

VS5164



¿NECESITA AYUDA? ¡CONTÁCTENOS!

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



Servicio de atención al cliente@vevor.com

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.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

1. Lea atentamente todas las instrucciones antes de utilizar este aparato y guárdelas.
Para referencia futura.
2. Antes de enchufar el cable a la toma de pared o desconectarlo, asegúrese de que
La tapa de la máquina está desbloqueada y desenchúfela del tomacorriente.
cuando no esté en uso o antes de limpiarlo.
3. Este aparato no es un juguete; cuando lo utilicen niños o cerca de ellos,
Es necesario prestar atención y guardar este aparato en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños.
alcance de los niños.
4. No utilice bolsas ni accesorios no recomendados o designados, y no utilice este aparato para
ningún otro fin que no sea el previsto.
5. Deje de usar la máquina inmediatamente si el cable está dañado y llévela a
reemplazado por un profesional.
6. Manténgase alejado de las piezas móviles.
7. No toque el elemento de sellado caliente ubicado en el borde de la parte superior.
La carcasa de esta máquina está caliente y puede quemarse.
8. No intente reparar este aparato usted mismo.
9. No utilice el aparato si se ha caído o parece estar dañado.
10. Evite hacer lo siguiente: tirar o transportar el cable, usar el cable como manija, cerrar una puerta
sobre el cable o tirar del cable alrededor de bordes o esquinas filosas.
opere el aparato sobre el cable o el cable/enchufe está mojado.
11. Mantener alejado del gas caliente, hornos calientes, quemadores eléctricos o cualquier otro material caliente.
superficies. No utilice este aparato sobre superficies mojadas o calientes o cerca de una fuente de calor.
fuente.
12. Es mejor no utilizar un cable de extensión con esta unidad. Sin embargo, si se utiliza uno,
utilizado, debe tener una calificación igual o superior a la calificación de este
aparato.
13. Al desconectar, para evitar lesiones, desenchúfelo tirando del enchufe.
No el cordón.

14. Antes de enchufar o poner en funcionamiento el aparato, asegúrese de tener las manos secas.
y seguro realizar las acciones.
15. Cuando esté en posición "ON" o de trabajo, siempre colóquelo sobre una superficie estable, como
como mesa o mostrador.
16. No es necesario utilizar ningún lubricante, como aceites lubricantes o agua, en este
aparato.
17. No sumerja ninguna parte de este aparato, cable de alimentación o enchufe en agua o
cualquier otro líquido.
18. No utilice este aparato al aire libre o sobre una superficie húmeda, es
Recomendado únicamente para uso doméstico en interiores.
19. Este aparato no puede ser utilizado por niños mayores de 8 años.
y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o carentes
de experiencia y conocimientos si se les ha dado supervisión o
instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprender
los peligros que conlleva.
20. Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el
aparato.
21. Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante.
su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar un peligro.
22. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deberán ser realizados por niños sin
supervisión.

PRECAUCIÓN:

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

AB: 1 MIN POR CICLO

CONSTRUCCIÓN Y FUNCIONES

1. Vacío y sellado:

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

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

2. Vacío de pulso:

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

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

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

Se puede elegir.

3. Tiempo de sellado:

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

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

tiempo de sellado;

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

tiempo de sellado.

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

Tiempo de sellado térmico prolongado.

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

4. Presión :

Dos botones para elegir diferentes presiones de vacío:

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

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

Se desea presión.

La configuración predeterminada es presión de vacío normal y alta.

5. Bote:

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

accesorios a través de una manguera.

6. Sello manual:

Este botón proporciona dos funciones:

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

Cuando la función automática "Vacío y sellado" está en funcionamiento, este botón detiene la bomba del motor y comienza inmediatamente a sellar la bolsa para que quede menos

El operador puede controlar la presión de vacío dentro de la bolsa para evitar trituración para artículos delicados.

7. Marinar:

Presione para marinar los alimentos en un recipiente para marinar.

8. Cancelar:

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

9. Puerto de manguera:

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

10. Progreso:

Este es el aparato de visualización numérica y proporciona dos funciones

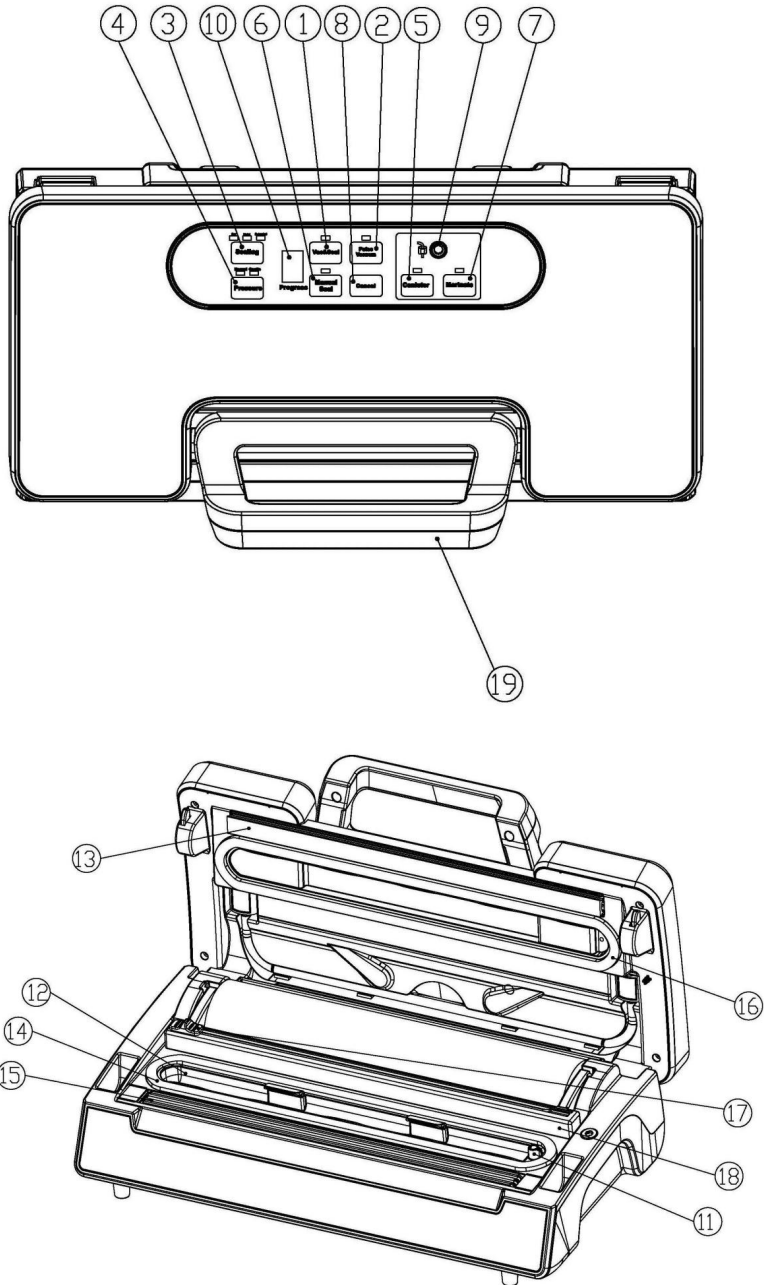
- demostrar que el progreso de la aspiración
- Muestra que el dispositivo está encendido y la tapa está cerrada. Cuando el LED parpadea,

Espere hasta que se encienda normalmente y luego podrá comenzar la siguiente operación.

11. Entrada de aire:

La entrada de aire se conecta con la cámara de vacío y la bomba. No cubra esta parte.

Admisión al colocar la bolsa para operaciones de vacío y sellado.



12. Cámara de vacío:

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

13. Tira de sellado:

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

14. Junta inferior:

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

15. Elemento de sellado:

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

16. Junta superior:

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

17. Cortador de bolsas:

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

18. Estante para cortar:

Apoyar el cortador para que se deslice a lo largo

19. Manija delantera:

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

INSTRUCCIONES DE USO

I. Hacer una bolsa con rollo de bolsa

1. Abra la tapa superior. Fig. 1

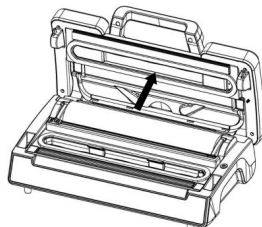


Figura 1

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

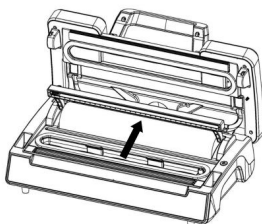


Figura 2

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

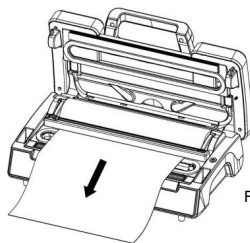


Figura 3

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

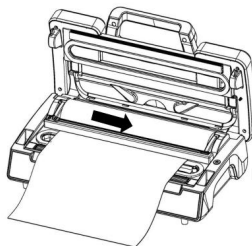


Figura 4

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

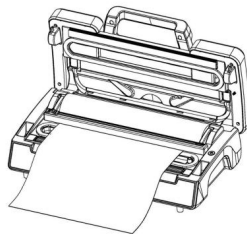


Figura 5

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

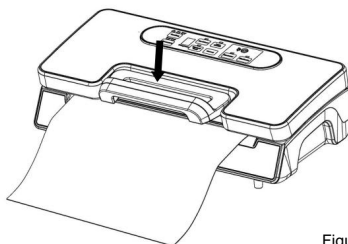


Figura 6

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

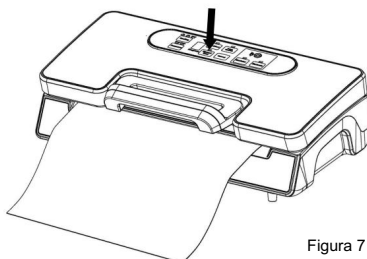


Figura 7

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

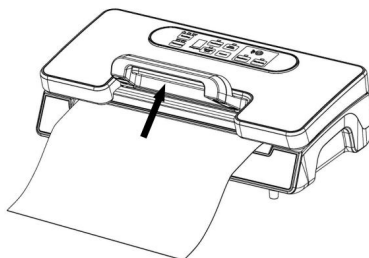


Figura 8

II. Envasado al vacío con bolsa

1. Coloque los artículos dentro de la bolsa. Utilice únicamente las bolsas de vacío especialmente diseñadas que suministramos con canales de vacío.
especialmente diseñadas que suministramos con canales de vacío.
2. Limpie y alise el extremo abierto de la bolsa, asegúrese de que no haya polvo ni arrugas o ondas.
3. Coloque el extremo abierto de la bolsa dentro del área de la cámara de vacío. Asegúrese de que la entrada de aire no esté obstruida cubierto por la bolsa. – Fig. 1

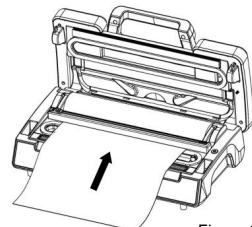


Figura 1

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

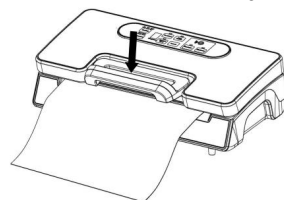


Fig.2

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

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

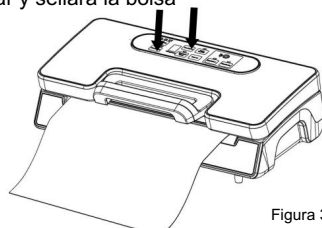


Figura 3

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

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

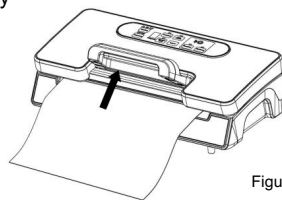


Figura 4

NOTA:

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

Su aparato solo puede funcionar con las bolsas específicas que le proporcionamos.

No intente utilizar otras bolsas que no estén diseñadas para el vacío.

Embalaje. .

Corte la bolsa en línea recta con unas tijeras para abrir una bolsa sellada.

Envasado al vacío con bolsa mediante Pulse Vacuum

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

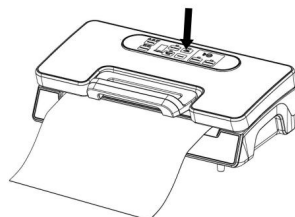


Figura 1

2. Presione el botón de Sellado Manual cuando se haya completado el aspirado.

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

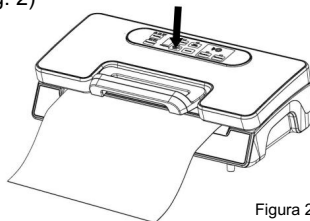


Figura 2

. Envasado al vacío en recipiente y recipiente para envasado al vacío

1. Limpie la tapa y la base del recipiente y asegúrese de que estén limpias y secas.
2. Coloque los artículos en el recipiente y no lo llene demasiado para que la tapa pueda estar en buen contacto con el borde del recipiente. Limpie el borde de la tapa del recipiente y la junta de sellado inferior de la tapa del recipiente;

3. Inserte un extremo de la manguera en la entrada de aire.
y el otro extremo de la manguera en el centro

Orificio de la tapa del recipiente – Fig. 1



Figura 1

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

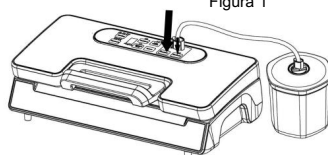


Figura 2

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

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

Aspirando.

Abrir el bote después del envasado al vacío

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

Nota:

Al inicio del envasado al vacío en bote o en una bolsa de vacío

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

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

Hay diferentes botes disponibles en el mercado y también en Bigland.

El procedimiento de operación será un poco diferente. Consulte la información individual. manual del recipiente específico.

. Marinar la carne con un recipiente para marinar.

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

2. Verifique el estado del LED de "Presión" para

Confirme la presión de vacío deseada

(Normal/Suave) según el tipo de comida.

La opción predeterminada es el modo Normal.

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



Figura 1



La luz indicadora parpadea durante el proceso y liberará aire automáticamente.

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

Trabajando durante 5 ciclos. Tarda unos 6 minutos en finalizar el proceso. Fig. 2

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

Nota:

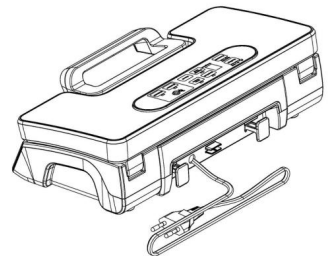
Al iniciar el envasado al vacío en un bote, presione ligeramente

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

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

.Caja de almacenamiento de cables

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



Consejos para un rendimiento óptimo al aspirar

1. No coloque demasiadas cosas dentro de la bolsa: deje suficiente espacio vacío en el extremo abierto de la bolsa para que la bolsa pueda colocarse en el área de la cámara de vacío sin crear arrugas ni ondulaciones; 2. No moje el extremo abierto de la bolsa. Las bolsas mojadas causarán dificultades para sellarlas herméticamente. Si los alimentos tienen humedad o la bolsa está mojada, puede elegir la función "Húmedo", que está diseñada para un tiempo de sellado más prolongado y sella mejor las bolsas mojadas.
3. Limpie y enderece el extremo abierto de la bolsa antes de sellarla. Asegúrese de que no quede nada en el área abierta de la bolsa; no deben aparecer arrugas ni líneas de pliegues en el panel abierto; los objetos extraños o las bolsas arrugadas pueden dificultar el sellado hermético.
4. No deje demasiado aire dentro de la bolsa. Presione la bolsa para permitir que entre aire adicional.

El aire debe salir de la bolsa antes de aspirarla. Demasiado aire dentro de la bolsa.

La bolsa aumenta la carga de la bomba de vacío y puede provocar que el motor se estropee.

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

5. No envasa al vacío objetos con puntas afiladas, como espinas de pescado y
¡Conchas duras! ¡Las puntas afiladas pueden penetrar y rasgar la bolsa! Es posible que desee utilizar un contenedor en lugar de una bolsa para almacenar dichas cosas.
6. Se recomienda sellar al vacío una bolsa en 1 minuto para que el aparato funcione.
reanudar suficiente
7. Si no se alcanza el vacío requerido por alguna razón desconocida, el
El sistema de vacío se apagará automáticamente después de 60 segundos, en este
Situación, verifique si la bolsa tiene fugas, no está colocada correctamente o cualquier otra
Otras razones.
8. Asegúrese de que no haya grietas ni deformaciones, ni pequeñas partículas apoyadas sobre
las juntas de espuma alrededor de la cámara de vacío. Cuando esto sucede,
sácalo y lávalo y sécalo bien, o reemplázalo por uno nuevo.
9. Durante el proceso de envasado al vacío con bolsas, pequeñas cantidades de líquidos, migas o
partículas de alimentos pueden ser absorbidas inadvertidamente por el vacío.
cámara, obstruyendo la bomba y dañando su aparato. Para evitarlo
Esto, congela primero los alimentos húmedos y jugosos antes de sellar las bolsas o colocar un
Toalla de papel doblada cerca de la parte superior interior de la bolsa. Para polvos o
Alimentos de grano fino, evite llenar demasiado las bolsas. También puede colocar una taza de café.
Filtrar en el interior antes de envasarlo al vacío.
10. Precongele las frutas y escalde las verduras antes de envasarlas al vacío.
mejores resultados
11. Los líquidos deben enfriarse antes de envasarlos al vacío. Los líquidos calientes
burbujear y desbordar el frasco cuando está envasado al vacío. Nota: Un frasco
El accesorio es necesario para sellar frascos.
12. Guarde los alimentos perecederos en el congelador o el refrigerador. Envasado al vacío
prolongar la vida útil de los alimentos, pero no conservarlos.
13. Llene una bolsa hasta 2/3 de su capacidad con agua, selle el extremo (no haga el vacío). Congele.
la bolsa y úsela para guardar hielo en la hielera, o como compresas de hielo para lesiones deportivas.
14. Muchos alimentos se venden envasados previamente en bolsas de vacío comerciales como
Quesos y fiambres. Ahora, puedes conservar el sabor y la frescura.
de estos alimentos, volviéndolos a envasar con las bolsas selladoras al vacío después de la
Se han abierto las bolsas envasadas comercialmente.

15. Los artículos de ropa interior como harina, arroz, mezclados para pasteles y panqueques, todos permanecen más frescos por más tiempo cuando se envasan al vacío. Los frutos secos y los condimentos se mantienen su sabor mientras se mantiene alejada la rancidez.
16. Para objetos con puntas y bordes afilados, como huesos o pasta seca, rellene los bordes con toallas de papel para evitar que perforen la bolsa.
17. Existen muchos usos no alimentarios para el envasado al vacío. Sigue acampando suministros como fósforos, botiquines de primeros auxilios y ropa, limpios y secos. Tenga a mano bengalas para emergencias automovilísticas. Tenga a mano objetos de plata y coleccionables, sin incrustaciones. 1. La función principal de este aparato es almacenar una amplia variedad de alimentos para mantenerlos frescos, más tiempo, con mejor sabor y más prácticos. En general, el envasado al vacío mantiene los alimentos frescos hasta tres veces más tiempo que otros métodos tradicionales de almacenamiento de alimentos. Una vez que este aparato se convirtió en una parte indispensable de tu vida, hará que se estropeen menos los alimentos y ahorrarás más dinero.
- a) Cocine con anticipación para sellar al vacío y almacenar porciones individuales o comidas completas. Esta bolsa de vacío no se recomienda para microondas. o para cocinar en bolsa, utilice el método de cocción general para recalentar los alimentos envasados al vacío.
- b) Prepare alimentos con anticipación para picnics y viajes de campamento o Barbacoas.
- c) Eliminar las quemaduras por congelación.
- d) Envasar alimentos, como carne, pescado, aves, mariscos y verduras. congelar o refrigerar. e) Envasar alimentos secos, como frijoles, nueces y cereales para almacenar. más extenso.
18. Es ideal envasar previamente los ingredientes, así como las porciones individuales para el consciente de la salud, como aquellos que se preocupan por su peso o que están a dieta o regímenes nutricionales con requerimientos especiales.
19. Este sistema también se puede utilizar para almacenar y proteger otros artículos: objetos de valor. artículos, como fotografías, documentos importantes, colecciones de sellos, libros colecciones, joyas, tarjetas, cómics, etc.; artículos de ferretería, como tornillos, clavos, pernos y tacos; medicamentos, curitas y otros botiquines de primeros auxilios. artículos, etc.

Nota:

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

INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

Esta selladora al vacío cambiará la forma en que compra y almacena alimentos.

Una vez que se acostumbre a envasar al vacío, se convertirá en una

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

Al envasar alimentos con su selladora al vacío, existen ciertos procedimientos que

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

Con cuidado para tu protección:

1. Reacciones químicas en los alimentos al aire, la temperatura, la humedad y las enzimas.

La acción, el crecimiento de microorganismos o la contaminación por insectos

Provocar el deterioro de los alimentos.

2. El principal elemento que hace que los alimentos pierdan valor nutritivo, textura, sabor y calidad

general es el oxígeno del aire. La mayoría de los microorganismos crecen

depende del aire, ya que transportará humedad dentro y fuera de los alimentos a menos que estén

Protegidos con embalaje a prueba de humedad. Los alimentos congelados expuestos a

El aire del congelador provocará quemaduras por congelación.

3. El envasado al vacío elimina hasta el 90% del aire del

paquete. Hay aproximadamente un 21% de oxígeno en el aire, por lo que se elimina el 90% del aire.

deja un nivel de oxígeno residual del 2% al 3% en los alimentos envasados al vacío.

El nivel de oxígeno está en o por debajo del 5%, como sabes, la mayoría de los microorganismos

están inhibidos del crecimiento

4. En general, hay tres categorías de microorganismos: moho, levadura y

Las bacterias están presentes en todas partes, pero sólo bajo ciertas condiciones.

Pueden causar problemas.

5. En un ambiente con poco oxígeno o en ausencia de humedad, el moho no puede

Crecimiento; En condiciones de humedad, azúcar y temperatura moderada, la levadura puede

crecer con o sin aire. La refrigeración ralentizará el crecimiento de la levadura.

La levadura y la congelación la detienen por completo; las bacterias pueden crecer con o sin

aire.

6. Uno de los tipos de bacterias extremadamente peligrosas es el *Clostridium botulinum*, y puede crecer en las condiciones adecuadas sin aire: en el Rango de temperatura de 40°F a 115°F (4° a 46°). Las condiciones para el crecimiento son alimentos carentes de acidez, ambiente con poco oxígeno y temperaturas mayores a más de 40°F (4°C) durante un tiempo prolongado.
7. Los alimentos congelados, secos, con alto contenido de ácido, sal o azúcar pueden ser resistentes al botulismo. Alimentos no ácidos que incluyen carnes, mariscos, aceitunas curadas con lejía, aves, pescado, huevos y setas; alimentos poco ácidos que en su mayoría son verduras; Los alimentos de acidez media incluyen tomates demasiado maduros, cebollas, chiles e higos. y los pepinos son fáciles de infectar con botulismo;
8. Debe refrigerarse para un período corto y congelarse para un almacenamiento a largo plazo. para los alimentos más susceptibles al botulismo y consumir inmediatamente Después de calentar.
9. Algunos alimentos secos, como la harina y los cereales, pueden contener larvas de insectos, si No lo selle al vacío, las larvas pueden eclosionar durante el almacenamiento y contaminar los alimentos. Para evitar que los gorgojos y otros insectos entren Para la eclosión, es necesario almacenar estos alimentos en paquetes sellados al vacío.
10. Evite el deterioro: los alimentos deben almacenarse a bajas temperaturas, por lo menos durante un período de tiempo. Los microorganismos podrían crecer sin aire.
11. Si las temperaturas en el refrigerador son superiores a 40°F (4°C) (especialmente para períodos prolongados de tiempo), favorecerá el crecimiento de microorganismos nocivos. microorganismos, por lo que debemos mantener la temperatura a 40°F (4°C) o abajo.
12. Cuando la temperatura del congelador es de 0°F (-17°C) o inferior, es adecuado Para los alimentos almacenados, aunque la congelación no mata los microorganismos, los retarda. su crecimiento.
13. La temperatura de almacenamiento sellada al vacío afectará a los alimentos secos: por su La vida útil se extiende de 3 a 4 veces por cada caída de temperatura de 18 °F (10 °C).

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

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

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

REGLAS GENERALES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

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

almacenamiento de alimentos.

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Sellador al vacío

1. Desenchufe siempre la unidad antes de limpiarla.
2. No sumerja en agua ni en ningún otro líquido.
3. Evite utilizar productos o materiales abrasivos para limpiar la unidad, ya que pueden arañar la superficie.
4. Utilice un jabón lavavajillas suave y un paño húmedo y tibio para limpiar.
residuos de alimentos o alrededor de los componentes.
5. Seque completamente antes de volver a usar.

Nota: Las juntas de espuma alrededor de la cámara de vacío deben secarse completamente antes de volver a montar, al volver a montar, tenga cuidado para evitar cualquier daño y ensamblar en la posición original.

Asegúrese de que no haya fugas de vacío.

Bolsas de vacío

1. Lave las bolsas con agua tibia y un jabón lavavajillas suave.
2. Cuando lave las bolsas en el lavavajillas, déles la vuelta y extiéndalas.
sobre la rejilla superior del lavavajillas, de modo que toda la superficie quede expuesta al agua.
agua de lavado.
3. Seque completamente antes de volver a usar.

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

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

No reutilice bolsas que hayan sido calentadas en microondas.
o hervidos.

Accesorios

Lave todos los accesorios de la aspiradora con agua tibia y un detergente lavavajillas suave.

jabón, Pero no sumerja la tapa en agua.

1. Las bases de los recipientes (no las tapas) se pueden lavar en la rejilla superior del lavavajillas.
La cubierta debe limpiarse con un paño húmedo.
2. Asegúrese de que los accesorios estén completamente secos antes de volver a utilizarlos.
3. El recipiente y la tapa no se pueden utilizar en el microondas ni en el congelador.

Cómo almacenar su selladora al vacío:

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

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

No se utiliza y se guarda. Mantener la tapa cerrada puede deformar el producto.

Juntas de espuma que provocan fugas.

INSTRUCCIONES DEL KIT DE MANTENIMIENTO

Sustitución de la junta:

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

Reemplazo de la cinta de teflón:

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

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

No pasa nada cuando intento envasar al vacío

1. Verifique el cable de alimentación para ver si está firmemente enchufado a la toma eléctrica.
2. Verifique el interruptor para ver si su configuración es "o".
3. Examine el cable de alimentación para detectar posibles daños.
4. Compruebe si el tomacorriente funciona enchufando otro aparato.
5. Gire la tapa del fusible para quitarla y luego mire el tubo transparente para ver si el fusible está oscurecido. Si el fusible está oscurecido, será necesario reemplazarlo con un Fusible Buss estándar de 10 amperios.
6. Si su aparato tiene un interruptor de modo, asegúrese de que esté configurado en la posición correcta. Modo. Consulte las instrucciones de funcionamiento anteriores.
7. Asegúrese de que la bolsa esté colocada correctamente dentro de la cámara de vacío y debajo La entrada de aire.

El aire no se elimina completamente de la bolsa:

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

La máquina no gira para sellar después de aspirar:

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

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

2. Asegúrese de que no haya roturas ni deformaciones en las juntas de espuma de ambos lados. la tapa y en la base alrededor de la cámara de vacío. Sáquela de la ranura, lávela y séquela bien; o reemplácela con una nueva espuma Junta (consígala en el lugar donde la compró o en el centro de servicio más cercano).
3. La bolsa de vacío puede tener una fuga. Para comprobarlo, selle la bolsa con un poco de aire en su interior. Sumerja en agua y aplique presión. Las burbujas indican una fuga. Vuelva a sellar. o utiliza otra bolsa.
4. Fugas a lo largo del sello que pueden ser causadas por arrugas, restos de suciedad, grasa o líquidos de la bolsa. Vuelva a abrir la bolsa, limpie la parte superior interior de la bolsa. bolsa y alísela a lo largo de la tira de sellado antes de volver a sellarla.

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

1. Fugas a lo largo del sello que pueden ser causadas por arrugas, restos de suciedad, grasa o líquidos. Vuelva a abrir la bolsa, limpie la parte superior interior de la bolsa y Alíse a lo largo de la tira de sellado antes de volver a sellar.
2. La liberación de gases naturales o la fermentación de los alimentos (como los alimentos frescos) frutas y verduras) pueden ocurrir. Abra la bolsa, si cree que la comida ha comenzado Estropear y desechar los alimentos. Falta de refrigerador o temperaturas fluctuantes. en el refrigerador puede hacer que los alimentos se estropeen. Si los alimentos que no están en el refrigerador se estropean. Consumir los alimentos inmediatamente.
3. Revise la bolsa para ver si tiene algún pinchazo o agujero que pueda haber soltado el vacío. No envase al vacío artículos duros con puntas afiladas (como huesos o grietas en la cáscara de la nuez). Amortigua los bordes afilados del contenido. Bolsa con toallas de papel.

La bolsa se derrite:

Si la tira de sellado o el elemento de sellado se sobrecalientan y derriten la bolsa, Puede ser necesario levantar la tapa y permitir que se selle o se caliente. elemento para enfriar durante unos minutos.

El bote no aspira:

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



ELIMINACIÓN DEL DISPOSITIVO




PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

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

LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE ES LO PRIMERO



1. El símbolo  en el producto o en su embalaje indica que este

El producto no debe tratarse como residuo doméstico, sino que debe desecharse. Entregado en el punto de recogida correspondiente para el reciclaje de Equipos eléctricos y electrónicos.

2. Al asegurarse de que este producto se deseché correctamente, ayudará a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y los seres humanos salud, que de otro modo podría ser causada por un desperdicio inadecuado

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

DIRECTRICES PARA LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

ZGRZEWARKA PRÓŻNIOWA VS5164

INSTRUKCJE

Nadal staramy się oferować Państwu narzędzia w konkurencyjnych cenach.

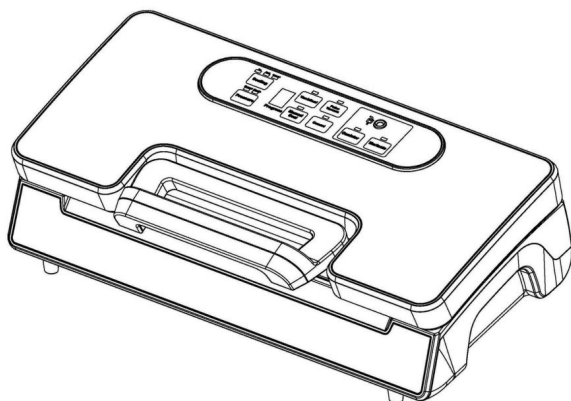
„Oszczędź połowę”, „Połowa ceny” lub inne podobne wyrażenia używane przez nas stanowią jedynie szacunkowe oszczędności, jakie możesz uzyskać kupując u nas określone narzędzia w porównaniu z głównymi markami i niekoniecznie oznaczają one objęcie wszystkich kategorii narzędzi oferowanych przez nas. Uprzejmie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

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

VS5164 ODKURZACZ

ŁOWCA FOK

VS5164



POTRZEBUJESZ POMOCY? SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!

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



Obsługa Klienta@vevor.com

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 jakiegokolwiek aktualizacje technologiczne lub oprogramowania.

WAŻNE ZABEZPIECZENIA

Podczas korzystania z tego urządzenia elektrycznego należy i zachować rodki ostrożność ci
należy i zawsze przestrzegać w tym następujących zasad:

PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE

1. Przed użyciem tego urządzenia należy i uważnie przeczytać wszystkie instrukcje i zachować je do wykorzystania w przyszłości.
2. Przed podłączeniem przewodu do gniazdka ściennego lub jego odłączeniem należy i upewnić się, że pokrywa maszyny jest odblokowana i odłączyć ją od gniazdka, gdy nie są używane lub przed czyszczeniem.
3. To urządzenie nie jest zabawką, jeśli jest używane przez dzieci lub w ich pobliżu, należy i zachować szczególną ostrożność i przechowywać urządzenie w bezpiecznym miejscu, poza miejscem niedostępnym dla dzieci.
4. Nie należy i używać żadnych worków ani przystawek, które nie są zalecane lub przeznaczone, ani używać urządzenia do celów innych niż te, do których jest przeznaczone.
5. W przypadku uszkodzenia przewodu należy i natychmiast zaprzestania korzystania z urządzenia i oddać je do naprawy zastąpionej przez profesjonalistę.
6. Trzymaj się z dala od ruchomych części.
7. Nie dotykaj gorącego elementu uszczelniającego znajdującego się na krawędzi górnej części obudowa tej maszyny. Jest gorąca i może się poparzyć.
8. Nie próbuj naprawiać urządzenia samodzielnie.
9. Nie używaj urządzenia, jeśli upadło lub wygląda na uszkodzone.
10. Unikaj następujących czynności: ciągnięcia lub przenoszenia za sznur, używania sznura jako uchwytu, zamykania drzwi na sznurze lub ciągnięcia sznura wokół ostrych krawędzi lub narożników. Nie używaj urządzenia podłączonego do przewodu lub przewód/wtyczka są mokre.
11. Trzymać dala od gorącego gazu, rozgrzanego piekarnika, palnika elektrycznego lub innych gorących źródeł powierzchni. Nie używaj tego urządzenia na mokrej lub gorącej powierzchni lub w pobliżu źródeł ciepła.
12. Lepiej nie używać przed użyciem z tym urządzeniem. Jednak jeśli jest używany, musi mieć cenę równą lub wyższą niż ta urządzenie.
13. Aby uniknąć obrażeń, podczas odłączania należy i chwycić za wtyczkę, nie przewód.

14. Przed podłączeniem urządzenia do prądu lub jego uruchomieniem upewnij się, że masz suche ręce. i bezpiecznie jest wykonywać czynności.
15. Gdy urządzenie jest w pozycji „ON” lub roboczej, zawsze należy stać na stabilnej powierzchni, takiej jak stół lub blat.
16. W tym przypadku nie ma potrzeby stosowania żadnych środków smarnych, takich jak oleje smarujące lub woda. urządzenie.
17. Nie zanurzaj żadnej części urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie ani jakiegokolwiek innego płynu.
18. Nie używaj tego urządzenia na zewnątrz ani na mokrej powierzchni, ponieważ zalecane wyłącznie do użytku domowego, wewnątrz pomieszczeń.
19. To urządzenie nie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat. oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub o ich braku doświadczenia i wiedzy, jeżeli sprawowano nad nimi nadzór lub instrukcję dotyczącą bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumienia związane z tym zagrożenia.
20. Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
21. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, swojego agenta serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
22. Dzieciom nie wolno czyścić ani konserwować urządzeń bez ich wiedzy. nadzór.

OSTROŻNOŚĆ:

ZAPISZ TE INSTRUKCJE

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

AB:1 MIN NA CYKL

BUDOWA I FUNKCJE

1. Odkurzenie i zamykanie:

W stanie czuwania rozpoczyna się automatyczna operacja odkurzenia worka
a następnie automatycznie zamyka worek po zakończeniu próżni;

2. Próżnia pulsacyjna:

Naciśnij ten przycisk, a urządzenie rozpocznie odkurzenie; cofnij, a zatrzyma się. To
proces może na powtórzyć. Następnie naciśnij „ręczne uszczelnienie”, gdy spełnione są żądane warunki
ciśnienia, obróć aby uszczelnić. Różne ciśnienie w zależności od rodzaju żywności
można wybrać.

3. Czas grzewania:

Trzy ustawienia umożliwiają wybór najlepszego czasu grzewania worka
Przycisk suszenia : do suchych toreb i przedmiotów bez wilgoci, z krótszym czasem nagrzewania
czas uszczelnienia;
Przycisk wilgotny: do mokrych torebek lub żywności z niewielką ilością wilgoci, z wilgotnym ciepłem
czas uszczelnienia.
Przycisk rozszerzony: do mokrych torebek lub żywności o dużej wilgotności, z
wydłużonym czasem grzewania.
Ustawieniem domyślnym jest ustawienie Normalne przeznaczone do worków suchych i krótszego czasu grzewania.

4. Ciśnienie :

Dwa przyciski umożliwiają wybór różnych wartości ciśnienia podciśnienia:
Przycisk Normalny: do przechowywania zwykłych przedmiotów w normalnym ciśnieniu próżniowym;
Przycisk delikatny: do przechowywania miękkich i podatnych na zgniatanie przedmiotów, w których próżnia jest mniejsza
pożądane jest ciśnienie.
Ustawieniem domyślnym jest normalne i wysokie ciśnienie podciśnienia.

5. Kanister:

Aby rozpocząć odkurzenie puszek, pokrywek słoików, korków do wina lub innych
akcesoriów przez wąż .

6. Plombowanie ręczne:

Ten przycisk udostępnia dwie funkcje:

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

Gdy włączona jest funkcja automatycznego odkurzania i zgrzewania, ten przycisk zatrzymuje pompę silnikową i natychmiast zaczyna zgrzewać worek, aby mniej operator może kontrolować ciśnienie podciśnienia wewnątrz worka, aby uniknąć kruszenie delikatnych przedmiotów.

7. Marynowanie:

Naciśnij, aby zamarynować jedzenie w misce marynującej.

8. Anuluj:

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

9. Port wężyka:

Aby włożyć wężyk do kanistra i korka do wina przed operacje „marynowania” lub „kanistowania”.

10. Postęp:

Jest to urządzenie wyświetlające dane numeryczne, które spełnia dwie funkcje

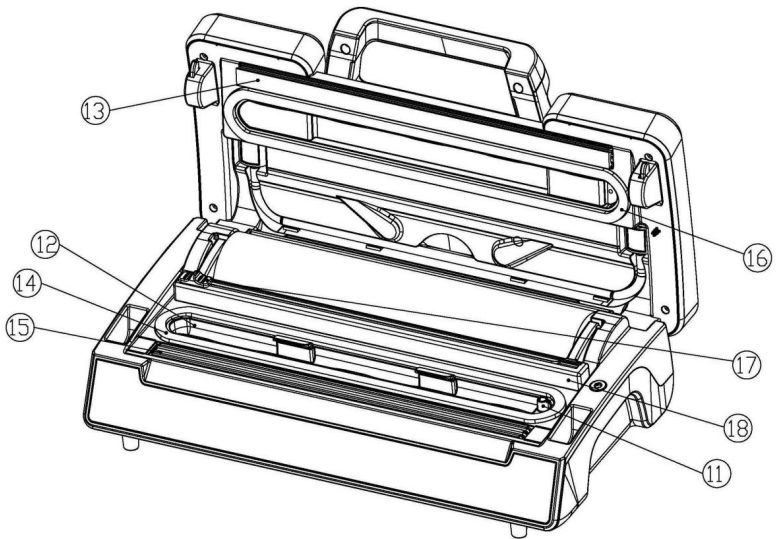
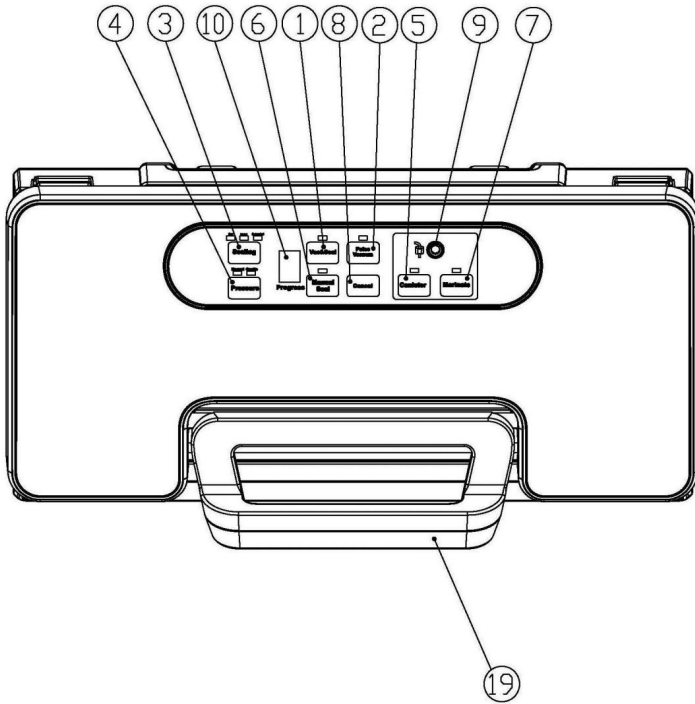
- pokazuje, że postęp odkurzania
- Pokazuje, że urządzenie jest włączone, a pokrywa jest zamknięta. Gdy dioda LED miga,

Proszę zaczekać aż się uspokoi, dopiero wtedy można rozpocząć kolejną operację.

11. Wlot powietrza:

Wlot powietrza łączy się z komorą próżniową i pompą. Nie zakrywaj tego

wlot podczas umieszczania worka w celu przeprowadzenia operacji próżniowo-zgrzewania.



12. Komora próżniowa:

Umieść ćwarty koniec worka wewnątrz komory, wyciągnij powietrze worka i zatrzymuje nadmiar płynu wylewający się z worka.

13. Pasek uszczelniający:

Umieść ćworeczek, który ma zostać zgrzany, nad tym paskiem. Wyczyść ć osusz lub wymień gdy jest zniekształcony lub uszkodzony.

14. Uszczelka dolna:

Utrzymuj powietrze z dala, tworząc komorę próżniową z górną uszczelką komora próżniowa. Wyczyść ć osusz lub wymień, gdy jest zniekształcony lub uszkodzony.

15. Element uszczelniający:

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

16. Uszczelka górna:

Utrzymuj powietrze z dala, tworząc komorę próżniową z dolną uszczelką. Wyczyść ć i wysusz lub wymień gdy ulegnie zniekształceniu lub uszkodzeniu.

17. Noż do cięcia worków:

Naciśnij i przesunij w jednym lub drugim kierunku, aby przycięć torby na żądany rozmiar rozmiar.

18. Półka na noże:

Wspomagaj przesuwanie się noża

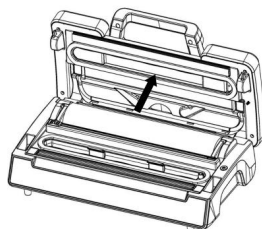
19. Uchwyt przedni:

Naciśnij, aby zablokować pokrywę. I kołysz, aby otworzyć pokrywę.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

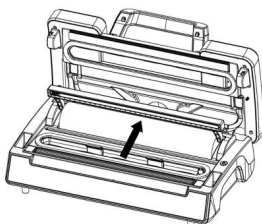
I. Wykonanie torby z rolki

1. Otwórz górną pokrywę. Rys.1



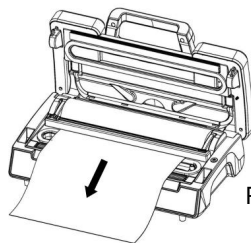
Rys.1

2. Upewnij się, że obcinacz worków znajduje się na jednym końcu stojaka na obcinacze. Następnie umieść stojak na obcinacze z tyłu – rys. 2



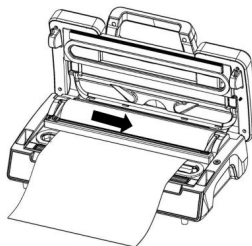
Rys.2

3. Wyciągnij worek na odpowiednią długość – rys.3



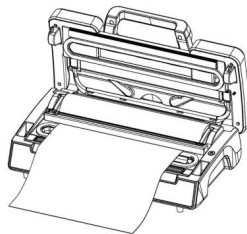
Ryc.3

4. Odłóż stojak na nóż i upewnij się, że jest on na właściwym miejscu worków, a następnie przesunij nóż z jednego końca na drugi, aby przeciąć worek – rys. 4



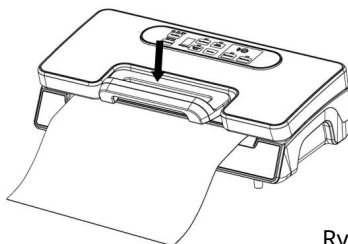
Ryc.4

5. Umieść jeden koniec worka na elemencie uszczelniającym w uchwycie worka – rys. 5



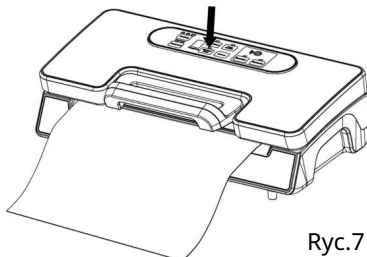
Ryc.5

6. Zamknij górną pokrywę i mocno dociśnij, aż usłyszysz kliknięcie po obu stronach – rys. 6



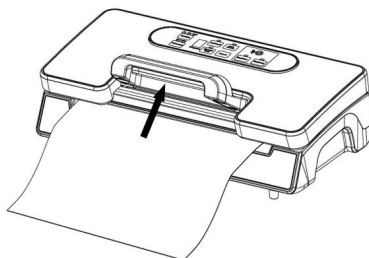
Ryc.6

7. Naciśnij przycisk „Manual Seal”, aby rozpocząć grzewanie torby - Ryc.7



Ryc.7

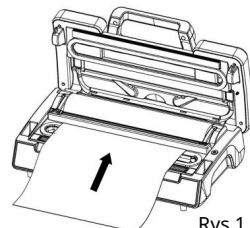
8. Podnieś uchwyt, aby otworzyć pokrywę i wyjąć worek z maszyny. Woreczek jest wtedy gotowy i można go zapakować próżniowo - Ryc.8



Ryc.8

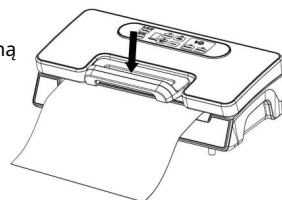
II. Pakowanie próżniowe w workach

1. Umieść przedmioty w torbie. Używaj wyłącznie specjalnie zaprojektowanych worków próżniowych dostarczanych przez nas z kanałami próżniowymi.
2. Wyciśnij i wyprostuj otwarty koniec torby, upewnij się, że nie ma na nim kurzu ani zagnieceń lub zmarszczki.
3. Umieść końcówkę worka w obszarze komory próżniowej. Upewnij się, że wlot powietrza nie jest przykryty torbą. – Ryc. 1



Rys.1

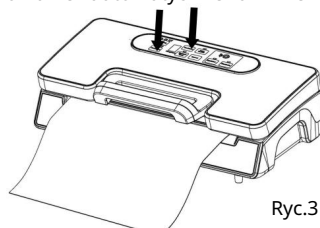
4. Załóż górną pokrywę i naciśnij przedni uchwyt, aby zablokować górną pokrywę. - Ryc.2



Rys. 2

5. Sprawdź stan diod LED „Ciśnienie” i „zgrzewanie”, aby potwierdzić czas zgrzewania w zależności od stopnia wilgotności zapakowanych produktów (rozszerzone/wilgotne/suche) i pożądanego ciśnienia próżniowego (normalne/łagodne) w zależności od rodzaju żywności;

6. Następnie naciśnij przycisk Vac&Seal, a urządzenie rozpocznie odkurzenie i automatycznie zamknie worek - rys. 3



Ryc.3

UWAGA: Ten produkt zapewnia bardzo wysokie ciśnienie próżniowe podczas pakowania próżniowego z workiem, aby uniknąć zgniecenia delikatnego przedmiotu przez wysokie ciśnienie próżniowe, obserwuj stan ciśnienia próżniowego wewnątrz worka i przełącz ciśnienie próżniowe, gdy zostanie osiągnięte. Natychmiast naciśnij przycisk „MANUAL SEAL” po osiągnięciu żądanego poziomu. Pompa zatrzyma się i zmieni się na zgrzewanie worka.

7. Pakowanie próżniowe jest gotowe. Potrząśnij uchwytem, aby otworzyć pokrywę i wyjmij spakowane torby – rys. 4



Ryc.4

NOTATKA:

Aby uzyskać najlepszy efekt uszczelnienia, lepiej jest pozostawić urządzenie do ostygnięcia na 1 minutę przed ponownym użyciem. Wytrzymaj nadmiar płynu lub jedzenia pozostałości w komorze próżniowej po zapakowaniu każdego worka.

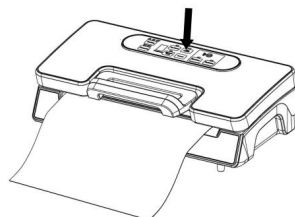
Nie zgrzewaj kolejnych worków w sposób ciągły, aby uniknąć przegrzania elementu uszczelniającego. Maszyna odrzuci, jeśli ten przycisk „uszczelniania” zostanie aktywowane w ciągu 15 sekund od ostatniej aktywacji.

Twoje urządzenie może działać jedynie z określonymi workami dostarczonymi przez nas. Nie próbuj używać innych worków, które nie są przeznaczone do odkurzenia opakowania.

Aby otworzyć szczelnie zamkniętą torebkę, przetnij ją nożyczkami w poprzek.

III. Pakowanie próżniowe z użyciem worka próżniowego przy użyciu urządzenia Pulse Vacuum

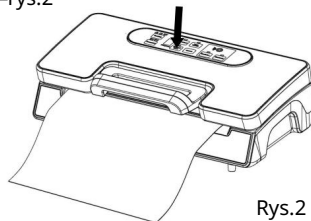
1. Naciśnij przycisk Pulse Vacuum, a urządzenie rozpocznie odkurzenie worka. Obserwuj stan podciśnienia wewnątrz worka. Po luzowaniu podciśnienie pulsacyjne przycisk natychmiast po osiągnięciu pożądanego ciśnienia podciśnienia. -- Rys. 1



Rys.1

2. Po zakończeniu odkurzenia naciśnij przycisk Manual Seal.

urządzenie automatycznie rozpoczyna zgrzewanie worka —rys.2



Rys.2

I. Opakowanie próżniowe w pojemniku i misce próżniowej

1. Wytrzyj pokrywę pojemnika i podstawę pojemnika, aby upewnić się, że są czyste i suche.

2. Włóż przedmioty do pojemnika i nie napełniaj go zbyt mocno, aby pokrywa mogła dobrze stykać się z krawędzią miski pojemnika. Wyczyść ścianki pokrywy pojemnika i dolną uszczelkę pokrywy pojemnika;

3. Włóż jeden koniec węża do wlotu powietrza i drugi koniec węża do otworu w podstawie pojemnika – rys. 1



Rys.1

4. Sprawdź stan diody LED „Ciśnienie”

i upewnij się, że jest w ustawieniu „Normalnym”;



Rys.2

5. Naciśnij przycisk pojemnika, aby rozpocząć odkurzenie – rys. 2. Aby upewnić się, że nie ma wycieku powietrza między pokrywą a pojemnikiem, użyj ręki, aby nacisnąć pokrywę na początku odkurzenia. Urządzenie zatrzyma się automatycznie, gdy zostanie osiągnięte wystarczające ciśnienie próżni.

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

Uwaga: Gdy wilgotne jedzenie jest odkurzane, wilgoć będzie przechowywana w adapterze.

Pamiętaj, aby wyczyścić adapter, jeśli przedtem był w nim woda.

odkurzanie.

Otwórz pojemnik po zapakowaniu próżniowym

Aby otworzyć pojemnik należy nacisnąć przycisk „Zwolnij” na obudowie pojemnika.

Notatka:

Na początku pakowania próżniowego w kanistrze lub w worku próżniowym miskę, lekko nacisnij pokrywę lub adapter węzła, aby upewnić się, że nie poluzowałeś i zapobiec przedostawaniu się powietrza przez szczelinę między pokrywą i górną krawędź pojemnika na kilka sekund. Aby sprawdzić próżnię, po prostu pociągnij za pokrywę. Nie powinna się poruszać. Różne pojemniki są dostępne na rynku, a także w Bigland. Procedura operacji będzie trochę inna. Proszę zapoznać się z indywidualnymi instrukcjami obsługi konkretnego pojemnika.

. Zamarynuj mięso w misce do marynowania

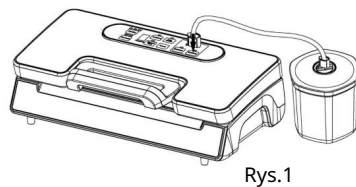
1. Wyjmij węzeł z wewnętrznej pokrywy i włóż go do portu pojemnika jednostki i centralnego otworu pokrywy pojemnika – rys. 1

2. Sprawdź stan diody LED „Ciśnienie”

potwierdź że dane ciśnienie próżniowe (Normalny/Lagodny) w zależności od rodzaju żywności.

Opcją domyślną jest tryb normalny.

3. Nacisnij przycisk Marynuj, aby rozpocząć pracę – rys. 2.



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

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

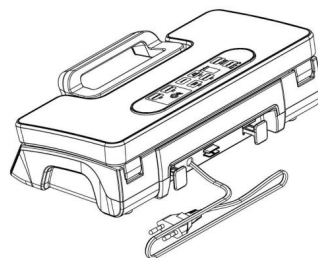
Uwaga:

Na początku pakowania próżniowego w pojemniku należy lekko nacisnąć na pokrywie pojemnika lub na adapterze węża, aby upewnić się, że wąż nie poluzuje się i że powietrze nie przedostanie się przez szczelinę między pokrywą a górną krawędzią pojemnika na kilka sekund.

Aby sprawdzić próżnię, po prostu pociągnij za pokrywę. Nie powinna się poruszać. Nie naciskaj żadnego przycisku, aby zakłócić proces

I. Pudełko do przechowywania przewodu

1. Umieść przewód zasilający w pudełku do przechowywania, gdy nie używasz urządzenia, które znajduje się z tyłu urządzenia. Nie owijaj przewodu wokół urządzenia.



Wskazówki dotyczące najlepszej wydajności odkurzania

1. Nie wkładaj zbyt dużo rzeczy do torby: zostaw wystarczająco dużo wolnej przestrzeni na otwartym końcu torby, aby można było umieścić torbę w komorze próżniowej bez tworzenia zmarszczek lub pofałdowań; 2. Nie mocz

otwartego końca torby. Mokre torby utrudniają szczelne zgrzewanie. Jeśli jest wilgotna lub torba jest mokra, możesz wybrać funkcję „Moist”, która jest przeznaczona do dłuższego czasu zgrzewania i lepiej zgrzewa mokre torby.

3. Wyczyść i wyprostuj otwarty koniec worka przed zamknięciem. Upewnij się, że nic nie pozostało na otwartej części worka, na otwartym panelu nie powinny pojawić się żadne zmarszczki ani zagniecenia, obce przedmioty lub zagnieciony worek mogą utrudniać szczelne zamknięcie.

4. Nie zostawiaj zbyt dużo powietrza w torbie. Naciśnij torbę, aby umożliwić dodatkowe

- powietrze wydostaje się z worka przed odkurzaniem. Zbyt duża ilość powietrza wewnątrz worka zwiększa obciążenie pompy próżniowej i może spowodować awarię silnika niewystarczająca moc, aby usunąć powietrze z wnętrza torby.
5. Nie odkurzaj opakowań zawierających przedmioty o ostrych końcach, np. ostry rybek i twarde skorupy! Ostre punkty mogą przebić rozerwać torbę! Możesz też chcieć użyć pojemnika zamiast torby do przechowywania takich rzeczy.
 6. Zalecamy zapakowanie próżniowe jednego woreczka w ciągu 1 minuty, aby umożliwić urządzeniu podsumowanie wystarczające.
 7. Jeśli z jakiegoś nieznanego powodu nie uda się osiągnąć wymaganego podciśnienia, system próżniowy wyłączy się automatycznie po 60 sekundach, w tym przypadku w takiej sytuacji należy sprawdzić czy worek nie przecieka, nie jest umieszczony nieprawidłowo lub czy nie jest uszkodzony. inne powody.
 8. Upewnij się, że nie ma pęknięć o kształcie ani małych cząstek spoczywających na uszczelki piankowej wokół komory próżniowej. Kiedy to się stanie, wyjmij go, umyj i dokładnie wysusz, lub wymień na nowy.
 9. Podczas procesu pakowania próżniowego w worku, niewielkie ilości płynów, okruchy lub cząstki żelazne mogą zostać przypadkowo wciągnięte do worka próżniowego. komora, zatykając pompę i uszkadzając urządzenie. Aby tego uniknąć w tym celu należy najpierw zamrozić wilgotne i soczyste produkty przed zamknięciem torebek lub umieszczeniem ich w złożony ręcznik papierowy w pobliżu wewnętrznej górnej części torby. W przypadku proszku lub drobnoziarnistych produktów, unikaj przepełnienia torebek. Możesz również umieścić ciemną przed pakowaniem próżniowym należy przefiltrować wewnątrz.
 10. Przed zapakowaniem próżniowym owoce i warzywa należy wstępnie zamrozić zblanszować najlepsze wyniki.
 11. Płyny muszą być schłodzone przed pakowaniem próżniowym. Gorące płyny będą wylewać się i wylewać na wierzchołki, gdy jest pakowany próżniowo. Uwaga: Słodka Nakładka jest niezbędna do zamykania słojów.
 12. Przechowuj żywność łatwo psującą się w zamrażarce lub lodówce. Pakowanie próżniowe przedłuża okres przydatności żywności, ale nie konserwują jej.
 13. Napełnij worek wodą do około 2/3 wysokości, zamknij koniec (nie odkurzaj). Zamroź woreczek i użyj go do przechowywania lodu w chłodni lub do robienia lodów z lodu w przypadku urazów sportowych.
 14. Wiele produktów spożywczych jest sprzedawanych w opakowaniach próżniowych, takich jak sery i wędliny. Teraz możesz zachować smak i świeżość tych produktów spożywczych, poprzez ponowne pakowanie ich w worki próżniowe po otwarto komercyjnym opakowaniu.

15. Artykuły do majtek, takie jak mąka, ryż, mieszanka do ciast i naleśników, wszystkie pozostają świeże dłużej, gdy są pakowane próżniowo. Orzechy i przyprawy zachowują swój smak, a jednocześnie nie dopuszczają do jełczenia.
16. W przypadku przedmiotów o ostrych końcach i krawędziach, takich jak kostki czy suchy makaron, zabezpiecz ich krawędzie ręcznikami papierowymi, aby nie przebiły woreczka.
17. Istnieje wiele zastosowań pakowania próżniowego poza żywnością. Utrzymuj kempingowe zapasy takie jak zapalniczki, apteczki i ubrania, czyste i suche. Utrzymuj flary na wypadek awarii samochodowych w gotowości. Trzymaj srebro i przedmioty kolekcjonerskie nieskazitelne. 1. Główną funkcją tego urządzenia jest przechowywanie szerokiej gamy rodzajów żywności dla świeżości, długości czasu, smaku i wygody. Ogólnie rzecz biorąc, pakowanie próżniowe utrzymuje żywność świeżą nawet trzy razy dłużej niż inne tradycyjne metody przechowywania żywności. Kiedyś to urządzenie jako nieodzowna część twojego życia, dzięki której jedzenie będzie się mniej psuło i zaoszczędzisz więcej pieniędzy.
- a) Ugotuj wcześniej, aby zapakować próżniowo i przechowywać poszczególne porcje lub całe posiłki. Ten worek próżniowy nie jest zalecany do mikrofalówki lub gotowania w torbce, należy stosować inną metodę gotowania podgrzać żywność zapakowaną próżniowo.
- b) Przygotuj wcześniej jedzenie na pikniki i wycieczki kempingowe lub grille.
- c) Wyeliminuj oparzenia mroźne. d) Pakuj żywność taką jak mięso, ryby, drób, owoce morza i warzywa. zamrażalnik lub chłodzić e)
- Pakować suche produkty spożywcze, takie jak fasola, orzechy i zboża, w celu przechowywania dłużej.
18. Najlepiej jest przygotować składniki w opakowaniach jednostkowych lub w porcjach dbających o zdrowie, takich jak osoby dbające o wagę lub będące na diecie lub diety o szczególnych wymaganiach.
19. System ten można również wykorzystać do przechowywania i ochrony innych przedmiotów: przedmioty takie jak zdjęcia, ważne dokumenty, kolekcje znaczków, książki, kolekcje, biżuteria, karty, komiksy itp.; artykuły metalowe, takie jak rubiny, gwoździe, kołki i śruby; leki, plastry i inne rodzaje pierwszej pomocy przedmioty itp.

Notatka:

Po zakończeniu odkurzania należy y zawsze pozostawić maszynę pokrywa otwarta, nie zamykaj pokrywy, ponieważ spowoduje to odkształcenie uszczelki i wpływają na działanie maszyny.

INFORMACJE DOTYCZĄCE PRZECHOWYWANIA I BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI

Ta pakowarka próżniowa zmieni sposób, w jaki kupujesz i przechowujesz żywność. Gdy przyzwyczaisz się do pakowania próżniowego, stanie się to nieodłączną częścią przygotowywania jedzenia. Podczas przygotowywania i odkurzania pakując żywność za pomocą pakowarki próżniowej, należy przestrzegać pewnych procedur, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności. Przejrzyj tę sekcję starannie dla Twojej ochrony:

1. Reakcje chemiczne w żywności pod wpływem powietrza, temperatury, wilgoci i enzymów działają, wzrost mikroorganizmów lub zanieczyszczenie owadami powodują psucie się żywności.
2. Głównym czynnikiem powodującym utratę wartości odżywczych, tekstury, smaku i ogólnej jakości żywności jest tlen w powietrzu. Większość mikroorganizmów rośnie nieopiera się na powietrzu, ponieważ przenosi wilgoć do żywności, chyba że jest ona zabezpieczona przed wilgocią. Mrożone produkty spożywcze narażone na powietrze zamrażarki mogą spowodować oparzenia zamrażalnicze.
3. Uszczelnienie próżniowe usuwa do 90% powietrza z pakietu. To około 21% tlenu w powietrzu, więc 90% usuwania powietrza pozostawia 2% do 3% resztkowego poziomu tlenu w żywności pakowanej próżniowo. Kiedy poziom tlenu wynosi 5% lub mniej, jak wiadomo, większość mikroorganizmów są hamowane od wzrostu.
4. Ogólnie rzecz biorąc, mikroorganizmy dzielą się na trzy kategorie: pleśń, drożdże i bakterie, są obecne wszędzie, ale tylko w pewnych warunkach mogą powodować problemy.
5. W środowisku o niskiej zawartości tlenu lub przy braku wilgoci pleśń nie może się rozwijać, rosnąć. W warunkach wilgoci, cukru i umiarkowanej temperatury drożdże mogą rosnąć z powietrzem lub bez. Chłód odzień spowolni wzrost drożdży i zamrażanie całkowicie zatrzymuje; bakterie mogą się rozwijać lub bez

powietrze.

6. Jednym z wyjątkowo niebezpiecznych rodzajów bakterii jest *Clostridium botulinum*, które w odpowiednich warunkach mogą się rozwijać bez dostępu powietrza:
zakres temperatur od 40°F do 115°F (od 4° do 46°). Warunki wzrostu to
ż ywność czopobawiona kwasu, środowisko o niskiej zawartości tlenu i wyż szej temperatury
niż 40°F (4°C) przez dłuż szy czas.
7. Mroź ona, suszona ż ywność ż ywność o wysokiej zawartości kwasu, soli lub cukru może być odporna na działanie toksyny botulinowej.
Produkty bezz kwasowe, do których zalicza się mięso, owoce morza, oliwki marynowane w ł ugu, drób,
ryby, jaja i grzyby; produkty o niskiej kwasowości ci, głównie warzywa;
do produktów o ś redniej kwasowości zalicza się przejrzałe pomidory, cebulę, papryczki chili i figi
a ogórki łatwo ulegają zakaż eniu jadem kiełbasianym;
8. Należy przechowywać w lodówce przez krótki okres i zamrozić w celu dłuż szego przechowywania,
dla ż ywności najbardziej podatnej na działanie botuliny i należy ją spożyć natychmiast
po podgrzaniu.
9. Niektóre suszone produkty spożywcze, takie jak mąka i płatki zboż owe, mogą zawierać larwy owadów, jeśli
nie pakować próż niowo, ponieważ podczas przechowywania mogą wylęgnąć się larwy i
zanieczyścić ż ywność. Aby zapobiec przedostawaniu się ryjkowców i innych owadów
wylęgu, konieczne jest przechowywanie tych produktów w opakowaniach próż niowych.
10. Unikaj psucia się: ż ywność należy przechowywać w niskich temperaturach przez krótki czas.
Mikroorganizmy mogłyby się rozwijać bez powietrza.
11. Jeśli temperatura w lodówce przekracza 40°F (4°C) (szczególnie w przypadku
przez dłuż szy czas) będzie wspierać wzrost szkodliwych
mikroorganizmów, dlatego powinniśmy utrzymywać temperaturę na poziomie 40°F (4°C) lub
poniżej.
12. Jeśli temperatura w zamrażarce wynosi 0°F (-17°C) lub mniej, jest to odpowiednie
w przypadku ż ywności przechowywanej w sklepie, chociaż zamrażanie nie zabija mikroorganizmów, to jednak opóź nia ich wzrost
ich wzrost.
13. Temperatura przechowywania próż niowego ma wpływ na suszoną ż ywność.
Okres przydatności do spożycia wydłuża się 3-4 razy przy każdym spadku temperatury o 18°F (10°C).

14. W przypadku pakowania dużych ilości mięsa, ryb lub innych żywności produktów, zalecamy następujące działania:

1. Pamiętaj o dokładnym umyciu rąk, wszystkich naczyń i powierzchni.
można stosować do krojenia i pakowania próż niowego ż ywności.

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

OGÓLNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA Ż YWNOŚ CI

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

przechowywanie ż ywnoś ci.

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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Pakowarka próżniowa

1. Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania przed czyszczeniem.
2. Nie zanurzaj w wodzie ani innym płynie.
3. Unikaj używania produktów lub materiałów ściernych do czyszczenia urządzenia, ponieważ mogą one zaledwie zarysować powierzchnię.
4. Do wycierania użyj łagodnego płynu do mycia naczyń i ciepłej, wilgotnej ściereczki. resztek jedzenia lub wokół podzespołów.
5. Przed ponownym użyciem dokładnie osuszyć

Uwaga: Uszczelki piankowe wokół komory próżniowej należy wysuszyć

dokładnie przed ponownym montażem, podczas ponownego montażu należy zachować ostrożność, aby zapobiec uszkodzeniom i zamontuj w oryginalnej pozycji
upewnij się, że nie ma wycieku próżni.

Worki próżniowe

1. Umyj torby w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.
2. Podczas prania torebek w zmywarce, wywróć je na lewą stronę i rozłóż nad górną półką zmywarki, tak aby cała powierzchnia była narażona na działanie wody do mycia.
3. Przed ponownym użyciem dokładnie osuszyć

WAŻNE: Aby uniknąć możliwych chorób, nie należy ponownie używać torebek

po przechowywaniu surowego mięsa, surowych ryb lub tłustych potraw.
Nie należy ponownie używać torebek podgrzewanych w kuchenke mikrofalowej lub gotowane.

Aksesoria

Myć wszystkie akcesoria odkurzaczem w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego środka do mycia naczyń mydło, ale nie zanurzaj pokrywki w wodzie.

1. Podstawy pojemników (nie pokrywki) można myć w zmywarce na górnym poziomie. Ale pojemniki Pokrywkę należy przecierać wilgotną szmatką.
2. Przed ponownym użyciem upewnij się, że akcesoria są całkowicie suche.
3. Pojemnika i pokrywki nie wolno używać w kuchenke mikrofalowej ani zamrażarce.

Przechowywanie pakowarki próżniowej:

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

2. Pamiętaj, aby upewnić się, że e pokrywa urządzenia jest odblokowana, gdy

nieużywane i przechowywane. Trzymanie pokrywy zamkniętej spowoduje zniekształcenie uszczelki piankowej powodujące przecieki.

INSTRUKCJA ZESTAWU KONSERWACYJNEGO

Wymiana uszczelki:

1. Ustaw przełącznik w pozycji „O” i odłącz przewód zasilający od gniazdka elektrycznego.
2. Upewnij się, że urządzenie jest całkowicie zimne.
3. Otwórz pokrywę próżniową z akrylu.
4. Wyjmij uszczelkę z rowka na spodzie akrylu.
Pokrywka próżniowa.
5. Wyjmij uszczelkę z rowka w plastikowej komorze próżniowej.
6. Załóż nową uszczelkę na rowek w plastikowej komorze próżniowej. Pracuj
Zablokuj w rowku palcami, aż do zakończenia.
7. Umieść nową uszczelkę w rowku w pokrywie próżniowej z akrylu. Pracuj
Zablokuj w rowku palcami, aż do zakończenia.

Wymiana taśmy teflonowej:

1. Ustaw przełącznik w pozycji „O” i odłącz przewód zasilający od gniazdka elektrycznego.
2. Upewnij się, że urządzenie jest całkowicie zimne.
3. Otwórz pokrywę próżniową z akrylu.
4. Zdejmij jeden z końców taśmy teflonowej, która zakrywa pasek grzewczy uszczelnienia.
Element paznokciem lub ostrym narzędziem, aż lekko się podniesie. Chwyć
za koniec i powoli naciągnij taśmę teflonową, aż do całkowitego usunięcia.
6. Zdejmij folię zabezpieczającą z nowego szerokiego paska taśmy teflonowej z listwy uszczelniającej
Element grzewczy. Uwaga, aby taśma teflonowa nie miała kontaktu z cymkolwiek
włączając w to siebie, gdy strona klejąca jest odsłonięta.
7. Trzymaj jeden koniec taśmy teflonowej w każdej ręce. Przyklej lewy koniec taśmy
Taśmę teflonową przyklej płaską powierzchnię plastikowej komory próżniowej tuż po lewej stronie
Element grzewczy Seal Bar. Nałóż taśmę teflonową od lewej do prawej na
Element grzewczy Seal Bar do momentu zakończenia pracy. Upewnij się, że nie ma żadnych zmarszczek ani
zagina taśmę teflonową po nałożeniu. Taśma teflonowa powinna całkowicie pokryć
Element grzewczy Seal Bar.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Nic się nie dzieje, gdy próbuję odkurzyć opakowanie

1. Sprawdź , czy przewód zasilający jest prawidłowo podłączony do gniazdka elektrycznego.
2. Sprawdź czy przełącznik jest ustawiony na „o”.
3. Sprawdź , czy przewód zasilający nie jest uszkodzony.
4. Sprawdź , czy gniazdko elektryczne działa, podłączając inne urządzenie.
5. Odkręć zaślepkę bezpiecznika, a następnie sprawdź przezroczystą rurkę, czy bezpiecznik jest zaciemniony. Jeśli bezpiecznik jest zaciemniony, należy go wymienić na standardowy 10-ampereowy bezpiecznik Buss.
6. Jeśli Twoje urządzenie ma przełącznik trybu, upewnij się, że jest ustawiony na właściwy tryb. Zapoznaj się z powyższą instrukcją obsługi.
7. Upewnij się, że worek jest prawidłowo umieszczony wewnątrz komory próżniowej i pod nią. wlot powietrza

Powietrze nie jest całkowicie usuwane z torby:

1. Aby prawidłowo zamknąć woreczek, jego otwarty koniec powinien znajdować się w odpowiednim miejscu wewnątrz obszaru komory próżniowej.
2. Sprawdź , czy na pasku uszczelniającym i uszczelce piankowej pod pokrywą nie ma zanieczyszczeń. Upewnij się, że uszczelki piankowe nie są uszkodzone ani zdeformowane zarówno na pokrywie, jak i na podstawie wokół komory próżniowej. Wyczyść i wygładź je, aby wrócić na swoje miejsce.
3. Worek próżniowy może mieć nieuszczelnienie. Aby to sprawdzić zamknij worek, wlewając do niego trochę powietrza, zanurz go w wodzie i zastosuj ciśnienie. Bąbelki wskazują na wyciek. Uszczelnij ponownie lub użyj innej torby.
4. Użyj wyłącznie specjalnego worka próżniowego z kanałami próżniowymi dostarczonymi przez producenta.
5. Wycieki z uszczelki, które mogą być spowodowane przez zmarszczki, okruchy, tłusty lub płyn. Otwórz ponownie worek, wytrzyj górną część wewnątrz worka i wygładź powierzchnię uszczelniającą przed ponownym uszczelnieniem.

Maszyna nie włącza się w celu uszczelnienia po odkurzeniu:

1. W tej maszynie wbudowany jest czujnik ciśnienia podciśnienia. Maszyna nie włączy się automatycznie, aby uszczelnić jeśli ciśnienie próżniowe wewnątrz worka nie jest w stanie osiągnąć ustalonego ciśnienia próżni. Sprawdź

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

2. Upewnij się, że uszczelki piankowe po obu stronach nie są uszkodzone ani odkształcone. pokrywą i podstawę wokół komory próżniowej. Wyjmij ją z worek, umyj go dokładnie i osusz; lub wymień na nową piankę uszczelkę (można ją kupić w sklepie, w którym została zakupiona lub w najbliższym punkcie serwisowym).
3. Worek próżniowy może mieć nieuszczelnienie. Aby to sprawdzić zamknij worek, wlewając do niego trochę powietrza, zanurzyc w wodzie i zastosować ciśnienie. Bąbelki wskazują na wyciek. ponownie uszczelnij lub użyj innej torby.
4. Wycieki wzdłuż uszczelki, które mogą być spowodowane przez zmarszczki, okruchy, tłuszcz lub płyn z worka. Otwórz ponownie worek, wytrzyj górną część wewnętrznie woreczek i wygładź go wzdłuż paska uszczelniającego przed ponownym zamknięciem.

Po zamknięciu torby do środka dostał o się powietrze.

1. Wycieki wzdłuż uszczelnienia, które mogą być spowodowane przez zmarszczki, okruchy, tłuszcz lub płyn. Otwórz ponownie worek, wytrzyj górną część wewnętrznie worka i wygładź powierzchnię wzdłuż paska uszczelniającego przed ponownym uszczelnieniem.
2. Uwalnianie gazów naturalnych lub fermentacja z żywności (np. śmieci wież owoców i warzyw). Otwórz torbę, jeśli uważasz, że jedzenie zaczęło się zepsuwać wyrzucić jedzenie. Brak lodówki lub wahań temperatur w lodówce może spowodować zepsucie się jedzenia. Jeśli jedzenie, które nie jest zepsute. Spożycie natychmiast.
3. Sprawdź, czy w torbie nie ma dziury lub przebicia, przez które mógł o wydostać się powietrze. odkurz. Nie odkurzaj opakowań twardych przedmiotów z ostrymi końcami (np. kośćci lub pęknięcia skorupy orzecha). Wyścielaj ostre krawędzie w zawartości woreczek z ręcznikami papierowymi.

Torba się topi:

Jeżeli pasek uszczelniający lub element uszczelniający przegrzeje się i stopi woreczek, może być konieczne podniesienie pokrywy i umożliwienie zalegnięcia paska uszczelniającego lub podgrzewania elementu do ostygnięcia na kilka minut.

Pojemnik nie będzie odkurzał :

1. Upewnij się, że adapter jest dobrze podłączony zarówno do urządzenia, jak i mocno dokręć pojemnik.
2. Sprawdź czy pokrętko pojemnika znajduje się w pozycji „uszczelnienie”.
3. Naciśnij pokrywę LUB na adapterze węzła na samym początku odkurzanie w celu uniknięcia wycieków przez uszczelkę pokryw...
4. Sprawdź, czy nie ma poważnych uszkodzeń lub stłuczeń, jeśli tak, wymień na nowy.
5. Sprawdź działanie pakowarki próżniowej.
6. Upewnij się, że krawędź pojemnika jest wystarczająco czysta. Jeśli wszystkie powyższe sytuacje są wykluczone, prosimy o kontakt z wyznaczonym serwisem agencja.



UTYLIZACJA URZĄDZENIA




OCHRONA ŚRODOWISKA

Po zakończeniu cyklu życia produktu należy go oddać do specjalnie przystosowanego punktu centrum recyklingu odpadów.

OCHRONA ŚRODOWISKA NAJWAŻNIEJSZA



1. Symbol  na produkcie lub jego opakowaniu wskazuje, że produkt nie może być traktowany jako odpad domowy. Zamiast tego powinien być przekazany do właściwego punktu zbiórki w celu recyklingu Sprzęt elektryczny i elektroniczny.
2. Zapewniając prawidłową utylizację tego produktu, pomożesz zapobiec potencjalnie negatywnym skutkom dla środowiska i człowieka zdrowie, które mogłyby być spowodowane nieodpowiednim marnotrawstwem

dotyczącego obchodzenia się z tym produktem. Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje na temat recyklingu tego produktu, prosimy o kontakt z lokalnym biurem rady lub usługi utylizacji odpadów komunalnych.

WYTYCZNE DOTYCZĄCE KONSERWACJI ŻYWNOŚCI

Klasyfikacja	Artykuł y spożywcze	Temperatura	Normalna Ochrona	Próżnia Ochrona
Chłodziwo	Świeże surowe mięso	5±3°C	23 dni	89 dni
	Świeże ryby/owoce morza	5±3°C	13 dni	45 dni
	Mięso gotowane	5±3°C	46 dni	1014 dni
	Warzywa	5±3°C	35 dni	710 dni
	Owoc	5±3°C	57 dni	1420 dni
	Jajka	5±3°C	1015 dni	3050 dni
Mroźny	Mięso	-1620°C	35 miesięcy	1 rok
	Ryba	-1620°C	35 miesięcy	1 rok
	Owoce morza	-1620°C	35 miesięcy	1 rok
Normalna stan	Chleb	25±2°C	12 dni	68 dni
	Suchar	25±2°C	46 miesięcy	1 rok
	Ryż /mąka	25±2°C	35 miesięcy	1 rok
	Orzeszki ziemne/warzywa	25±2°C	36 miesięcy	1 rok
	Materiały medyczne	25±2°C	36 miesięcy	1 rok
	Herbata	25±2°C	56 miesięcy	1 rok

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

VS5164 VACUÛMVERZAMELAAR

INSTRUCTIES

Wij streven er voortdurend naar om u gereedschappen tegen concurrerende prijzen te leveren.

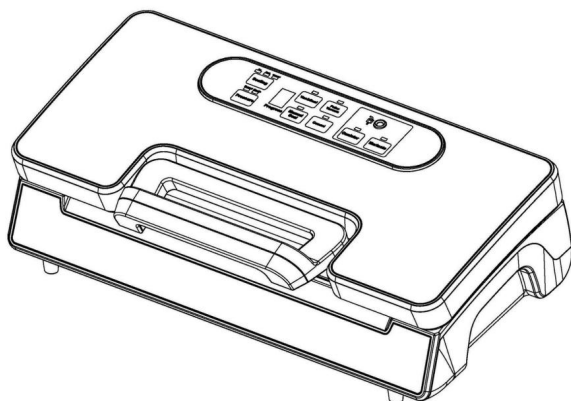
"Bespaar de helft", "halve prijs" of andere soortgelijke uitdrukkingen die wij gebruiken, geven alleen een schatting van de besparingen die u kunt behalen door bepaalde gereedschappen bij ons te kopen in vergelijking met de grote topmerken en doseringen betekenen niet noodzakelijkerwijs dat ze alle categorieën gereedschappen dekken die wij aanbieden. 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

VS5164 VACUÛM

AFDICHTER

VS5164



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:



Klantenservice@vevor.com

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 VEILIGHEIDSMATREGELEN

Bij het gebruik van dit elektrische apparaat moeten de veiligheidsmaatregelen in acht worden genomen moeten altijd in acht worden genomen, waaronder het volgende:

LEES ALLE INSTRUCTIES

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

14. Zorg ervoor dat uw handen droog zijn voordat u het apparaat aansluit of bedient.
en veilig om de handelingen uit te voeren.
15. Wanneer het apparaat in de "AAN"- of werkstand staat, moet het altijd op een stabiel oppervlak staan, zoals als tafel of aanrecht.
16. Het is niet nodig om smeermiddelen, zoals smeeroliën of water, te gebruiken op deze
apparaat.
17. Dompel geen enkel onderdeel van dit apparaat, het netsnoer of de stekker onder in water of
elke andere vloeistof.
18. Gebruik dit apparaat niet buitenshuis of op een nat oppervlak, het is
uitsluitend aanbevolen voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.
19. Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder
en personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek daaraan
van ervaring en kennis als zij toezicht hebben gekregen of
instructies over het veilig gebruiken van het apparaat en het begrijpen
de gevaren die ermee gepaard gaan.
20. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met de
apparaat.
21. Als het netsnoer beschadigd is, moet het door de fabrikant worden vervangen.
zijn serviceagent of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
22. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht.
overzicht.

VOORZICHTIGHEID:

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

ALLEEN VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK

AB:1MIN PER CYCLUS

CONSTRUCTIE EN FUNCTIES

1. Vacuüm en sealen:

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

2. Pulsvacuüm:

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

3. Verzegeltijd:

Drie instellingen voor het kiezen van de beste zaksluittijd

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

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

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

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

4. Druk :

Twee knoppen voor keuze uit verschillende vacuümdrukken:

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

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

ÿ *De standaardinstelling is normale en hoge vacuümdruk.*

5. Bus:

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

6. Handmatige afdichting:

Deze knop heeft twee functies:

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

ÿ *Wanneer de automatische functie "Vacuüm & seal" in werking is, is deze knop stopt de motorpomp en begint onmiddellijk de zak te sealen, zodat er minder*

De vacuümdruk in de zak kan door de operator worden geregeld om te voorkomen dat pletten voor kwetsbare items.

7. Marineren:

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

8. Annuleren:

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

9. Slangaansluiting:

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

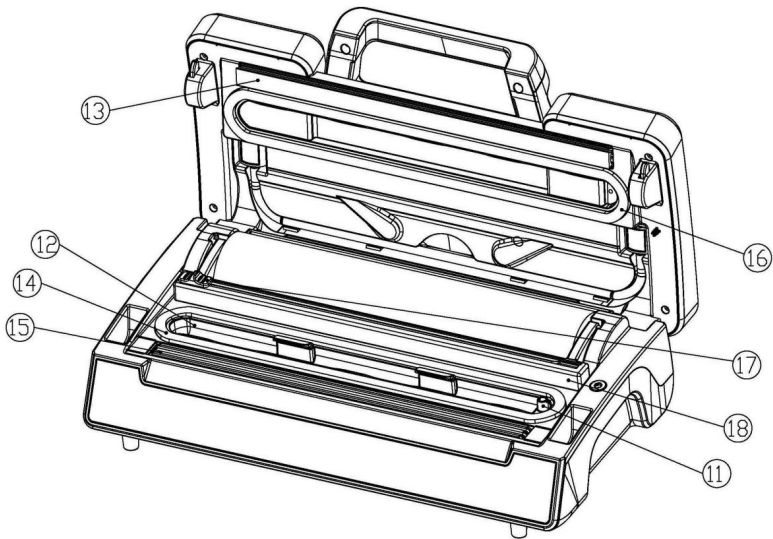
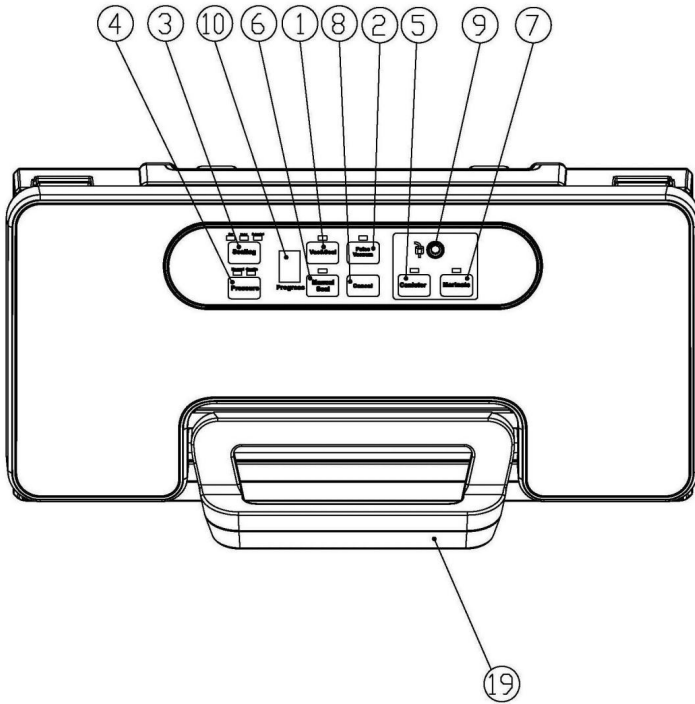
10. Voortgang:

Dit is het numerieke weergaveapparaat en biedt twee functies

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

11. Luchtinlaat:

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



12. Vacuümkamer:

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

13. Afdichtstrip:

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

14. Onderste pakking:

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

15. Afdichtingselement:

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

16. Bovenste pakking:

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

17. Zakkensnijder:

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

18. Snijrek:

Ondersteun de snijder zodat deze langs de snijkant kan glijden

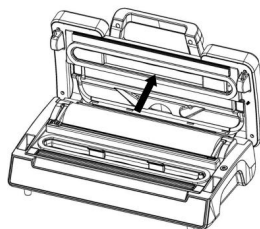
19. Voorste handgreep:

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

GEBRUIKSAANWIJZING

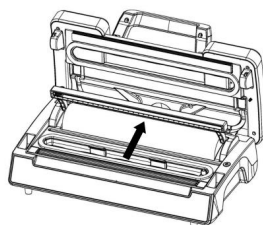
I. Een tas maken met een tasrol

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



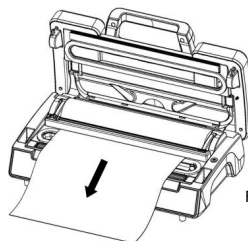
Figuur 1

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



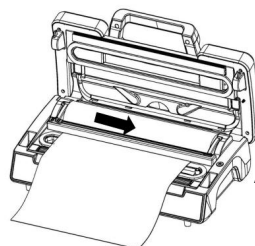
Afbeelding 2

3. Trek de zak uit tot de gewenste lengte –
Afb. 3



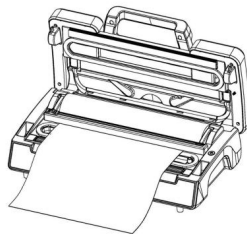
Figuur 3

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



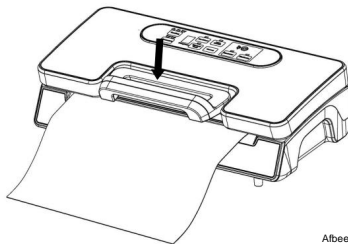
Afbeelding 4

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



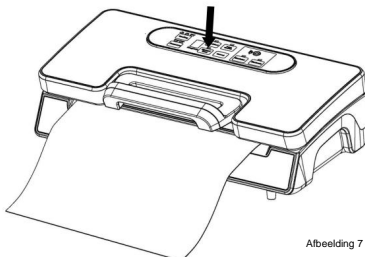
Figuur 5

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



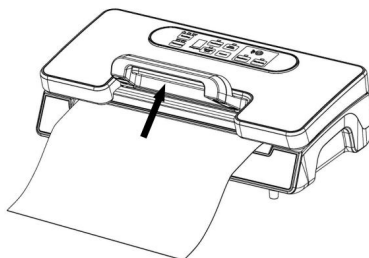
Abbeelding 6

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



Abbeelding 7

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

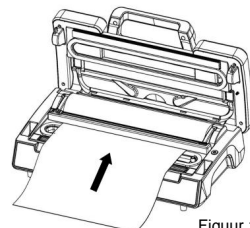


Abbeelding 8

II. Vacuüm verpakken met een zak

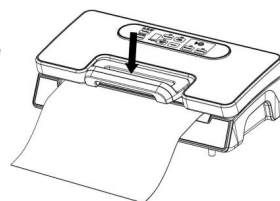
1. Doe de items in de zak. Gebruik alleen de speciaal ontworpen vacuümzakken die door ons worden geleverd met vacuümkanalen.
2. Maak het open uiteinde van de zak schoon en recht, zorg ervoor dat er geen stof, kreukels of andere beschadigingen zijn of rimpelingen.

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



Figuur 1

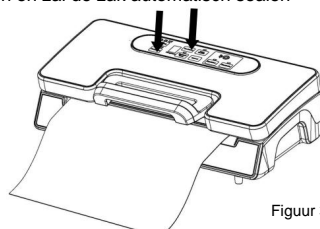
4. Leg de bovenklep neer en druk op de voorste handgreep om de bovenklep te vergrendelen. - **Afb. 2**



Figuur

2.5. Controleer de LED-status van "Druk" en "verzegelen" om de verzegeltijd te bevestigen, afhankelijk van de vochtigheidsstatus van de verpakte artikelen (uitgebreid/vochtig/droog) en de gewenste vacuümdruk (Normaal/ Zacht) afhankelijk van het type voedsel;

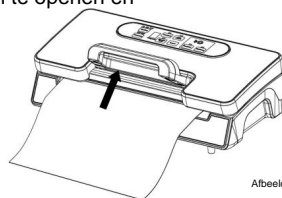
6. Druk vervolgens op de knop Vac&Seal, het apparaat begint met vacumeren en zal de zak automatisch sealen - **Afb. 3**



Figuur 3

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

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



Abbeelding 4

OPMERKING:

• Voor een optimaal afdichtingseffect is het beter om het apparaat een tijdje te laten afkoelen 1 minuut voordat u het opnieuw gebruikt. Veeg overtollige vloeistof of voedsel weg resten in de vacuümkamer na elke verpakte zak. • Sluit de ene zak niet continu na de andere om oververhitting van de zak te voorkomen .

sealelement. De machine zal weigeren als deze "seal"-knop is geactiveerd binnen 15 seconden na de laatste activering.

• Uw apparaat werkt alleen met de specifieke zakken die wij leveren.

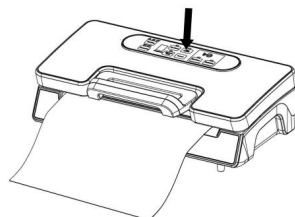
Probeer geen andere zakken te gebruiken die niet bedoeld zijn voor vacuümverpakking. •

Knip de zak recht door met een schaar om een verzegelde zak te openen.

• Vacuüm verpakken met een zak met behulp van Pulse Vacuum

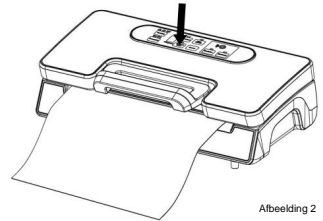
1. Druk op de Pulse Vacuum-knop, het apparaat begint de zak te stofzuigen, observeer de status van de vacuümdruk in de zak . verlies van het pulsvacuüm

Druk onmiddellijk op de knop wanneer de gewenste vacuümdruk is bereikt.-- **Figuur 1**



Figuur 1

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



Abbeelding 2

ÿ. Vacuüm verpakken in een bus en vacuümkom

1. Veeg het deksel en de onderkant van de bus schoon en zorg ervoor dat ze schoon en droog zijn.
2. Doe de items in de bus en vul deze niet te vol zodat het deksel goed contact kan maken met de rand van de buskom. Reinig de dekselrand van de bus en de onderste afdichtingspakking van het deksel van de bus;

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



Figuur 1

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



Abbeelding 2

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

Let op: Wanneer vochtig voedsel wordt gevaccineerd, wordt vocht in de adapter opgeslagen.

Vergeet niet de adapter schoon te maken als er water in zit voordat u

stofzuigen.

Open de bus na vacuümverpakking

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

Opmerking:

ÿ *Aan het begin van het vacuüm verpakken in een bus of vacuüm*

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

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

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

ÿ. Marineer vlees met een marinadekom

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

2. Controleer de LED-status van "Druk" om

bevestig de gewenste vacuümdruk

(Normaal/Zacht) afhankelijk van het soort voedsel.

De standaardoptie is de normale modus.

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



Figuur 1



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

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

Let op:

ÿ Druk bij het begin van het vacuüm verpakken in een bus lichtjes op

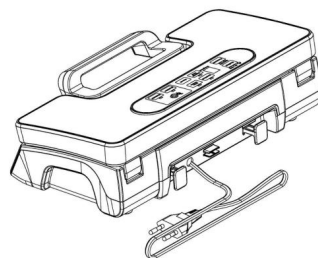
op het deksel van de bus of op de slangadapter om ervoor te zorgen dat de slang niet losraakt en dat er gedurende enkele seconden geen lucht lekt door de opening tussen het deksel en de bovenrand van de bus.

ÿ Om het vacuüm te testen, trekt u gewoon aan de afdekking. Deze mag niet

bewegen; ÿ Druk niet op een knop die het hele proces verstoort

ÿ.Opbergvak voor snoer

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



Tips voor de beste stofzuigprestaties

1. Doe niet te veel spullen in de zak: laat genoeg lege ruimte over aan het open uiteinde van de zak, zodat de zak in het vacuümkamergebied kan worden geplaatst zonder dat er kreukels of rimpelingen ontstaan; 2. Maak het open uiteinde van de zak niet

nat. Natte zakken zorgen ervoor dat het moeilijk is om ze goed te sealen. Als het voedsel vochtig is of de zak nat is, kunt u de functie 'Moist' kiezen, die is ontworpen voor een langere sealtijd en beter sealt voor natte zakken.

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

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

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

5. Stofzuig geen verpakkingsvoorwerpen met scherpe punten, zoals visgraten en harde schelpen! Scherpe punten kunnen de tas binnendringen en scheuren! Misschien wilt u om een container te gebruiken in plaats van een tas om dergelijke spullen in op te bergen.
6. Stel voor om één zak binnen 1 minuut vacuüm te verpakken, zodat het apparaat genoeg hervatten.
7. Als het om een onbekende reden niet het vereiste vacuüm bereikt, Het vacuümsysteem wordt na 60 seconden automatisch uitgeschakeld. situatie, controleer of de zak lekt, niet goed is geplaatst of andere redenen.
8. Zorg ervoor dat er geen scheuren of vervormingen zijn, of dat er kleine deeltjes op rusten de schuimpakkingen rond de vacuümkamer. Wanneer dit gebeurt, Haal het eruit, was het grondig en droog het, of vervang het door een nieuwe.
9. Tijdens het vacuümverpakkingsproces kunnen kleine hoeveelheden vloeistoffen, kruimels of voedseldeeltjes onbedoeld in het vacuüm worden gezogen kamer, waardoor de pomp verstopt raakt en uw apparaat beschadigd raakt. Om te voorkomen dit, vries eerst vochtige en sappige voedingsmiddelen in voordat u zakken sluit of een gevouwen papieren handdoek aan de binnenkant van de bovenkant van de zak. Voor poederachtige of fijnkorrelige voedingsmiddelen, vermijd het overvullen van zakken. U kunt ook een koffie Filter het van binnenuit voordat u het vacuüm verpakt.
10. Vries fruit in en blancheer groenten voordat u ze vacuüm verpakt. beste resultaten.
11. Vloeistoffen moeten worden gekoeld voordat ze vacuüm worden verpakt. Hete vloeistoffen zullen borrelen omhoog en over de bovenkant van de pot wanneer vacuüm verpakt. Let op: Een pot Bevestiging is nodig voor het afsluiten van potten.
12. Bewaar bederfelijke levensmiddelen in de vriezer of koelkast. Vacuüm verpakken verlengen de houdbaarheid van levensmiddelen, maar conserveren ze niet.
13. Vul een zak ongeveer 2/3 met water, sluit de zak af (niet vacuüm trekken). Bevestig de zak en gebruik deze voor ijs in de koelbox, of als ijspakking bij sportblessures.
14. Veel voedingsmiddelen worden voorverpakt verkocht in commerciële vacuümzakken zoals kaas en vleeswaren. Nu kunt u de smaak en versheid behouden van deze voedingsmiddelen, door ze opnieuw te verpakken met vacuümzakken nadat de commercieel verpakte zakken zijn geopend.

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

Opmerking:

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

INFORMATIE OVER VOEDSELOPSLAG EN VEILIGHEID

Deze vacuümsealer verandert de manier waarop u voedsel koopt en bewaart.

Als je eenmaal gewend bent aan vacuümverpakken, wordt het een

onmisbaar onderdeel van uw voedselbereiding. Bij het bereiden en vacuüm

Voor het verpakken van voedsel met behulp van uw vacuümsealer zijn er bepaalde procedures die moet worden gevolgd om de kwaliteit en veiligheid van het voedsel te garanderen. Bekijk deze sectie zorgvuldig voor uw bescherming:

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

lucht.

6. Een van de extreem gevaarlijke soorten bacteriën is Clostridium botulinum, en ze kunnen onder de juiste omstandigheden zonder lucht groeien: in de temperatuurbereik van 40°F tot 115°F (4°C tot 46°C). De omstandigheden voor groei zijn voedingsmiddelen die zuurarm zijn, een omgeving met weinig zuurstof en temperaturen hoger dan 40°F (4°C) gedurende langere tijd.
7. Bevroren, gedroogde voedingsmiddelen, voedingsmiddelen met een hoog zuur-, zout- of suikergehalte kunnen resistent zijn tegen botulinum. Niet-zure voedingsmiddelen, zoals vlees, zeevruchten, met loog gepekeld olijven, gevogelte, vis, eieren en paddenstoelen; voedingsmiddelen met een laag zuurgehalte, voornamelijk groenten; Middelzware voedingsmiddelen zijn onder meer overrijpe tomaten, uien, chilipepers en vijgen en komkommers worden gemakkelijk geïnfecteerd met botulinum;
8. Het moet voor korte termijn gekoeld worden en voor lange termijn opslag ingevroren, voor de voedingsmiddelen die het meest vatbaar zijn voor botulinum, en consumeer ze onmiddellijk na verhitting.
9. Sommige gedroogde voedingsmiddelen, zoals meel en granen, kunnen insectenlarven bevatten, als niet vacuüm verpakken, larven kunnen uitkomen tijdens de opslag en besmetten het voedsel. Om te voorkomen dat snuitkevers en andere insecten Bij het uitkomen is het noodzakelijk om deze voedingsmiddelen in een vacuümverpakking te bewaren.
10. **Voorkom bederf:** voedsel moet bij lage temperaturen worden bewaard, voor een korte periode. de micro-organismen konden groeien zonder lucht.
11. Als de temperatuur in de koelkast hoger is dan 40°F (4°C) (vooral voor langere tijd) zal het de groei van schadelijke micro-organismen, dus we moeten de temperatuur op 40°F (4°C) of onderstaand.
12. Wanneer de temperatuur van de vriezer 0°F (-17°C) of lager is, is het geschikt voor opgeslagen levensmiddelen, hoewel invriezen de micro-organismen niet doodt, vertraagt het hun groei.
13. De vacuümverpakte bewaar temperatuur heeft invloed op gedroogde voedingsmiddelen: voor hun De houdbaarheid wordt 3-4 keer verlengd voor elke 18°F (10°C) daling van de temperatuur.

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

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

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

ALGEMENE REGELS VOOR VOEDSELVEILIGHEID

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

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

REINIGING EN ONDERHOUD

Vacuümsealer

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

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

Vacuümszakken

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

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

Accessoires

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

1. Canister bases (geen deksels) zijn vaatwasmachinebestendig in het bovenste rek. Maar canister De hoes moet worden afgeveegd met een vochtige doek.
2. Zorg ervoor dat de accessoires goed droog zijn voordat u ze opnieuw gebruikt.
3. De bus en het deksel mogen niet in de magnetron of vriezer worden gebruikt.

Uw vacuümsealer opbergen:

1. - Bewaar het apparaat op een vlakke en veilige plaats, buiten bereik van kinderen.

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

INSTRUCTIES VOOR ONDERHOUDSKIT

ÿ De pakking vervangen:

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

ÿ Teflontape vervangen:

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

PROBLEMEN OPLOSSEN

Er gebeurt niets als ik probeer te vacuümverpakken

1. Controleer of het netsnoer goed in het stopcontact zit.
2. Controleer de schakelaar om te zien of deze op "o" staat.
3. Controleer het netsnoer op eventuele schade.
4. Controleer of het stopcontact werkt door een ander apparaat aan te sluiten.
5. Draai de zekeringkap eraf en kijk vervolgens naar de doorzichtige buis om te zien of de zekering kapot is. verduisterd. Als de zekering verduisterd is, moet deze worden vervangen door een Standaard 10-ampère Buss-zekering.
6. Als uw apparaat een modusschakelaar heeft, zorg er dan voor dat deze op de juiste stand staat modus. Raadpleeg de bovenstaande gebruiksaanwijzing
7. Zorg ervoor dat de zak correct in de vacuümkamer en eronder is geplaatst de luchtinlaat.

De lucht wordt niet volledig uit de zak verwijderd:

1. Om goed te kunnen sluiten, moet het open uiteinde van de zak volledig in de zak rusten vacuümkamergebied.
2. Controleer de afdichtstrip en de schuimrubberen pakking onder het deksel op vuil en positie. Zorg ervoor dat de schuimrubberen afdichtingspakkingen niet breken of vervormen zowel de cover als de basis rond de vacuümkamer. Schoonvegen en strijk ze weer glad op hun plaats.
3. Vacuümzak kan lekken. Om dit te testen, sluit u de zak af met wat lucht erin, onderdompelen in water en druk uitoefenen. Bellen geven een lek aan. Opnieuw afdichten of gebruik een andere tas.
4. Gebruikt alleen de specifieke vacuümzak met vacuümkanalen die door de fabrikant.
5. Lekken langs de seal die veroorzaakt kunnen worden door rimpels, vuil, kruimels, vet of vloeistoffen. Open de zak opnieuw, veeg de bovenkant van de binnenkant van de zak schoon en Strijk het glad langs de afdichtstrip voordat u het opnieuw afdicht.

De machine draait niet om te sealen na het vacumeren:

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

- afdichtstrip en de schuimrubberen pakking onder het deksel voor vuil en correctie positie. Veeg ze schoon en strijk ze glad terug op hun plaats en probeer het opnieuw.
2. Zorg ervoor dat de schuimrubberen afdichtingspakkingen aan beide kanten niet breken of vervormen. het deksel en op de basis rond de vacuümkamer. Haal het eruit de groef, was en droog deze grondig; of vervang deze door een nieuw schuim pakking (verkrijgbaar bij de verkoper of bij het dichtstbijzijnde servicecentrum).
 3. Vacuümzak kan lekken. Om dit te testen, sluit u de zak af met wat lucht erin, onderdompelen in water en druk uitoefenen. Bellen geven een lek aan. opnieuw afdichten of gebruik een andere tas.
 4. Lekken langs de seal die veroorzaakt kunnen worden door kreukels, vuil, kruimels, vet of vloeistoffen uit de zak. Open de zak opnieuw, veeg de bovenkant van de binnenkant van de Vouw de zak open en strijk deze glad langs de sluitstrip voordat u hem weer sluit.

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

1. Lekken langs de seal die veroorzaakt kunnen worden door rimpels, vuil, kruimels, vet of vloeistoffen. Open de zak opnieuw, veeg de bovenkant van de binnenkant van de zak schoon en Strijk het glad langs de afdichtstrip voordat u het opnieuw afdicht.
2. De vrijgave van natuurlijke gassen of fermentatie van voedingsmiddelen (zoals verse fruit en groenten) kan voorkomen. Open de zak als u denkt dat het eten is begonnen om te bederven en voedsel weg te gooien. Gebrek aan koelkast of wisselende temperaturen in de koelkast kan ervoor zorgen dat voedsel bederft. Als het voedsel dat niet bederft. Eet het voedsel onmiddellijk op.
3. Controleer de zak op een gaatje of gaatje waardoor de inhoud mogelijk is losgekomen. vacuüm. Vacuüm geen harde voorwerpen met scherpe punten (zoals botten of scheuren in de notendop). Schuim scherpe randen in de inhoud van de zak met papieren handdoeken.

De zak smelt:

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

De stofzuiger zuigt niet:

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



VERWIJDERING VAN HET APPARAAT




BESCHERMING VAN HET MILIEU

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

MILIEUBESCHERMING EERST



1. Het symbool  op het product of op de verpakking ervan staat dat dit product mag niet als huishoudelijk afval worden behandeld. In plaats daarvan moet het overhandigd aan het toepasselijke. Inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.
2. Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier wordt afgevoerd, helpt u voorkomen dat mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de mens gezondheid, die anders veroorzaakt zou kunnen worden door ongepast afval

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

RICHTLIJNEN VOOR HET CONSERVEREN VAN VOEDSEL

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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

VS5164 VAKUUMTÄTNING

INSTRUKTIONER

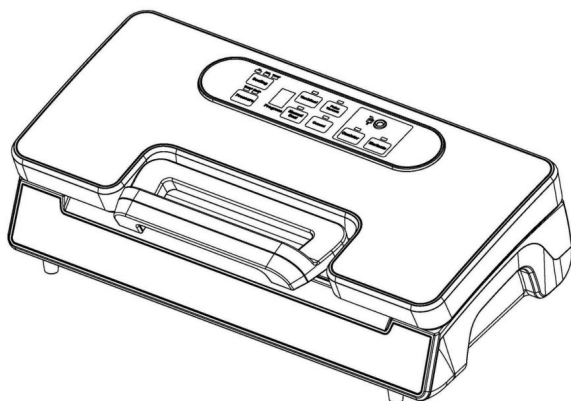
Vi fortsätter att vara engagerade i att ge dig verktyg till konkurrenskraftiga priser.

"Spara halva", "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 doser behöver inte nödvändigtvis täcka alla kategorier av verktyg som erbjuds av oss. Du påminns vänligen om att noggrant kontrollera när du gör en beställning hos oss om du faktiskt sparar hälften i jämförelse med de främsta stora varumärkena.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

VS5164 VAKUUM
SEALER

VS5164



BEHÖVER HJÄLP? KONTAKTA OSS!

Har du produktfrågor? Behöver du teknisk support? Kontakta oss gärna:



CustomerService@vevor.com

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 SÄKERHETSÅTGÄRDER

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

LÄS ALLA INSTRUKTIONER

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

14. Innan du kopplar in apparaten eller använder den, se till att dina händer är torra och säkert att utföra åtgärderna.
15. När den är i "ON" eller arbetsposition, stå alltid på en stabil yta, t.ex som bord eller disk.
16. Det är inte nödvändigt att använda något smörjmedel, såsom smörjoljor eller vatten, på denna apparat.
17. Sänk inte ner någon del av denna apparat, nätsladden eller kontakten i vatten eller någon annan vätska.
18. Använd inte den här apparaten utomhus eller på en våt yta rekommenderas endast för hushållsbruk, inomhusbruk.
19. Denna apparat får inte användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist av erfarenhet och kunskap om de har fått handledning eller instruktioner angående användning av apparaten på ett säkert sätt och förstå de inblandade farorna.
20. Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparat.
21. Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceombud eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
22. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.

FÖRSIKTIGHET:

**SPARA DESSA INSTRUKTIONER
ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK
AB:1MIN PER CYKEL**

KONSTRUKTION OCH FUNKTIONER

1. Vac&tätning:

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

2. Pulsvakuum:

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

3. Förseglingstid:

Tre inställningar för att välja den bästa förseglingstiden för påsen

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

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

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

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

4. Tryck :

Två knappar för val av olika vakuumtryck:

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

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

ÿ Standardinställningen är normalt och högt vakuumtryck.

5. Kapsel:

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

6. Manuell tätning:

Denna knapp har två funktioner:

- För att försegla den öppna änden av en påse utan att suga luft, används för att göra en påse från en påsrulle;
- När den automatiska "Vacuum & Seal"-funktionen är i drift, är denna knapp stoppar motorpumpen och börjar genast täta påsen så att mindre vakuumtrycket inuti påsen kan kontrolleras av operatören för att undvika krossning för ömtåliga föremål.

7. Marinera:

Tryck för att marinera maten i en marinatorskål.

8. Avbryt:

- Vid arbetstillstånd (dammsugning eller tätning) stoppar den maskin.

9. Slangport:

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

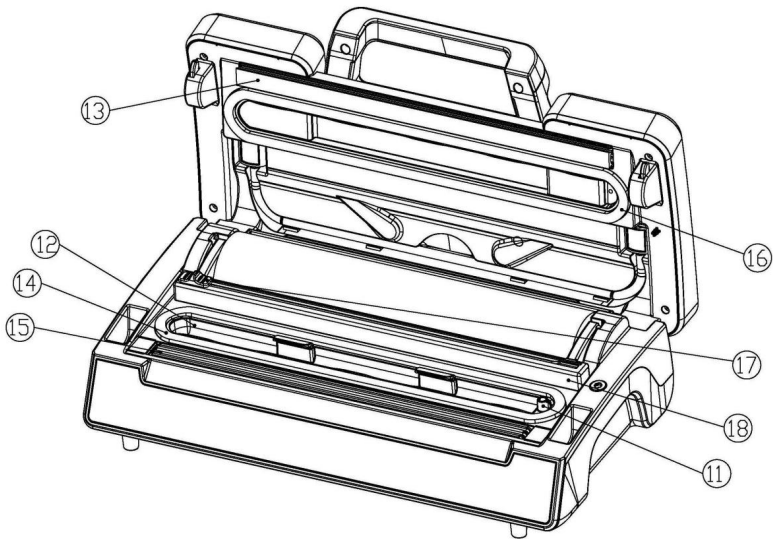
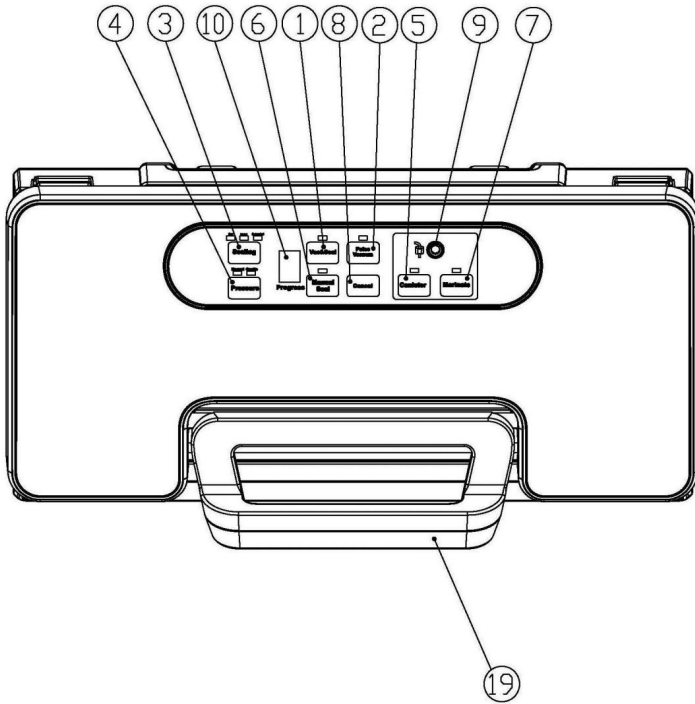
10. Framsteg:

Detta är den numeriska displayapparaten och tillhandahåller två funktioner

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

11. Luftintag:

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



12. Vakuumkammare:

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

13. Tätningslist:

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

14. Nedre packning:

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

15. Tätningselement:

Teflonbelagt värmeelement som är varmt och tätar påsen.

16. Övre packning:

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

17. Påsskärare:

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

18. Skärställ:

Stöd kniven så att den glider med

19. Främre handtag:

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

DRIFTSINSTRUKTIONER

I. Att göra en påse med påsrulle

1. Öppna den övre luckan . **Fig.1**

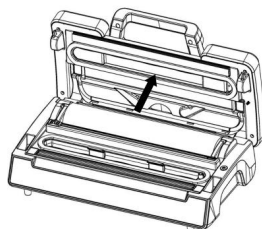


Fig.1

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

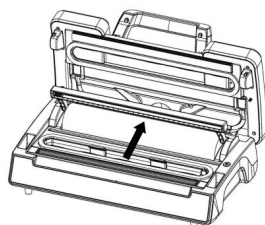


Fig.2

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

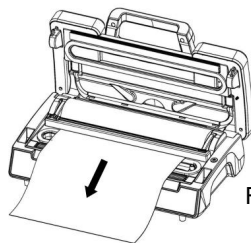


Fig.3

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

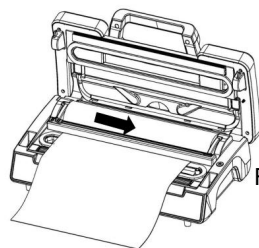


Fig.4

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

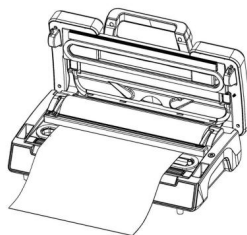


Fig. 5

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

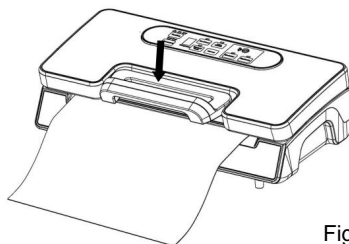


Fig. 6

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

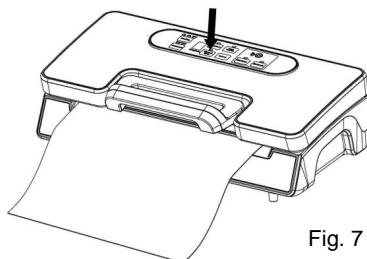


Fig. 7

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

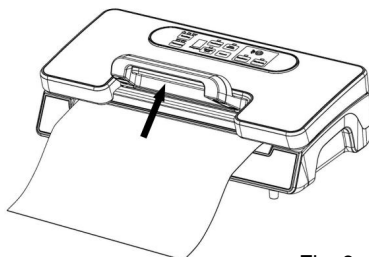


Fig. 8

II. Vakuumpörpackning med påse

1. Lägg föremålen i väskan. Använd endast de specialdesignade vakuumpåsarna som levereras av oss med vakuumkanaler.
2. Rengör och räta ut den öppna änden av påsen, se till att inget damm, skrynkla eller krusningar.

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

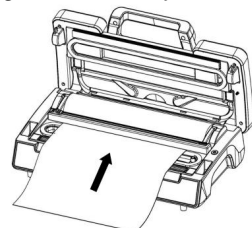


Fig.1

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

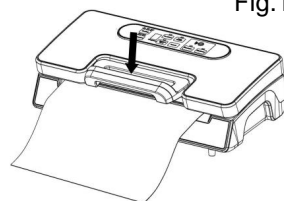


Fig.2

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

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



Fig.3

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

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

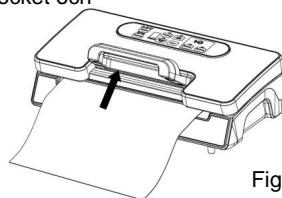


Fig.4

NOTERA:

- För bästa tätningseffekt är det bättre att låta apparaten svalna för 1 minut innan du använder den igen. Torka bort all överflödigt vätska eller matrester i vakuulkammaren efter varje förpackad påse. • Förslut inte en efter en kontinuerligt för att undvika överhettning av tätningselement. Maskinen kommer att avvisa om denna "förseglings"-knapp är aktiveras inom 15 sekunder efter den senaste aktiveringen.
- Din apparat kan endast fungera på de specifika påsar som tillhandahålls av oss. Försök inte använda andra påsar som inte är avsedda för vakuumpförpackning. .
- Klipp av påsen rakt över med en sax för att öppna en förseglad påse.

• Vakuumpförpackning med påse med Pulse Vacuum

1. Tryck på Pulse Vacuum-knappen, enheten börjar dammsuga påsen, observera status för vakuumptrycket inuti påsen . lossa pulsvakuomet [redacted] knapp omedelbart när önskat vakuumptryck har uppnåtts.-- **Fig 1**

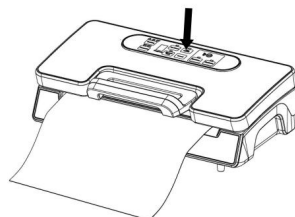


Fig.1

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

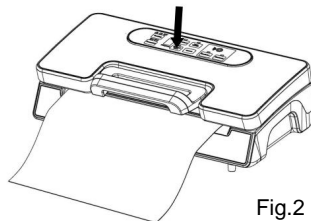


Fig.2

ÿ. Vakuumpörpackning i en Canister & Vacuum Bowl

- Torka av behållarens lock, behållarens bas och se till att de är rena och torra.
- Lägg föremålen i behållaren och fyll inte på för fullt så att locket kan komma i god kontakt med behållarens kant. Rengör kapselns lockkant och bottenättningspackningen på kapsellocket;

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



Fig.1

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



Fig.2

- Tryck på kanisterknappen för att starta dammsugning— **Fig. 2**. För att säkerställa att det inte läcker luft mellan locket och kapseln, använd din hand för att trycka ned locket i början av dammsugningsarbetet. Maskinen stannar automatiskt när tillräckligt vakuüm har uppnåtts.
- Ta ut slangen från behållaren eller skålen omedelbart först efter att jobbet är klart.

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

dammsugning.

Öppna behållaren efter vakuumpförpackning_____

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

Notera:

ÿ *I början av vakuumpförpackningen i en kanister eller ett vakuum*

skål, tryck lätt ned locket eller på slangadaptorn för att säkerställa nr

lös av slangen och för att undvika att luft läcker genom springan mellan

locket och kapselns övre kant i några sekunder. ÿ För att

testa vakuum, dra helt enkelt i locket. Den ska inte röra sig;

ÿ *Olika kapslar finns tillgängliga på marknaden och även från Bigland. De*

operationsproceduren kommer att vara lite annorlunda. Vänligen hänvisa till individen manual för den specifika kapseln.

ÿ. Marinera kött med en marinatskål

1. Ta ut slangtillbehöret från insidan av locket, sätt in det i kapselporten på enheten och mitthålet på kapsellocket– **Fig. 1**

2. Kontrollera LED-statusen för "Tryck" till

bekräfta önskat vakuumtryck

(Normal/Snäll) beroende på typ av mat.

Standardalternativet är normalt läge.

3. Tryck på Marinate-knappen för att börja arbeta– **Fig. 2.**



Fig.1



Indikeringslampan blinkar under kursen. Den släpper ut luft automatiskt

efter avslutad vakuum, detta är för 1 arbetscykel, kommer denna maskin att totalt

arbetar i 5 cykler. Det tar cirka 6 minuter att avsluta processen. Fig.2

4. När indikatorlampan krossas är marineringsprocessen avslutad. Dra av slangtillbehöret från kapselporten och kapsellocket.

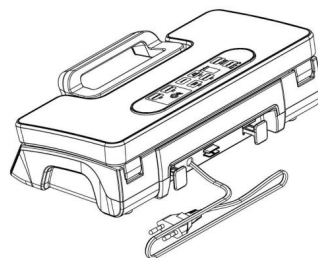
Obs:

ÿ I början av vakuumpörpackningen i en behållare, tryck lätt ner kapsellocket eller på slangadaptern för att säkerställa att slangen inte lossnar och för att undvika att luft läcker genom springan mellan locket och kapselns övre kant under några sekunder.

ÿ För att testa vakuum, dra helt enkelt i locket. Den ska inte röra sig; ÿ Tryck inte på någon knapp för att störa hela processen

ÿ. Sladdförvaringsbox

1. Sätt i nätsladden i förvaringslådan när du inte använder maskinen som finns på baksidan av maskinen. Linda inte sladden runt apparaten.



Tips för bästa dammsugning

1. Lägg inte för mycket prylar i påsen: lämna tillräckligt med tomt utrymme i den öppna änden av påsen så att påsen kan placeras i vakuumkanmaren utan att skapa rynkor eller krusningar; 2. Blöt inte den öppna änden av påsen. Våta påsar kommer att göra det svårt att värmeförsluta tätt. Om maten har fukt, eller påsen är våt, kan du välja funktionen 'Fuktig' som är designad för längre förseglingsstid och tätar bättre för våta påsar.
3. Rengör och räta ut den öppna änden av påsen innan den försluts. Se till att inget är kvar på den öppna delen av påsen, inga skrynklor eller skrynkliga linjer ska synas på den öppna panelen, främmande föremål eller veckad påse kan göra det svårt att försegla tätt.
4. Lämna inte för mycket luft i påsen. Tryck på påsen för att tillåta extra

luft att komma ut ur påsen innan den dammsugs. För mycket luft inuti påsen ökar vakuumpumpens belastning och kan orsaka motorn otillräcklig kraft för att dra bort all luft inuti påsen.

5. Dammsug inte föremål med vassa spetsar som fiskben och hårda skal! Vassa spetsar kan tränga in och riva sönder påsen! Du kanske vill att använda en behållare istället för en påse för att förvara sådana grejer.
6. Föreslå att vakuumslutna en påse inom 1 minut för att låta apparaten återuppta tillräckligt.
7. Om det inte når det erforderliga vakuuemet av någon okänd anledning, vakuumsystemet stängs automatiskt efter 60 sekunder, i detta situation, vänligen kontrollera om påsen är läckande, inte placerad korrekt eller något andra skäl.
8. Se till att det inte finns några sprickor eller deformationer, eller att små partiklar vilar på skumpackningarna runt vakuuskammaren. När detta händer, ta ut den och tvätta och torka den noggrant, eller byt ut den mot en ny.
9. Under påsvakuumsförpackningsprocessen kan små mängder vätskor, smulor eller matpartiklar oavsiktligt dras in i vakuuemet kammaren, täpper till pumpen och skadar din apparat. Att undvika detta, frys in fuktig och saftig mat först innan du försluter påsar eller placera en vikt pappershandduk nära insidan av väskan. För pudrig eller finkornig mat, undvik att överfylla påsar. Du kan också sätta en kaffe filter inuti innan vakuumsförpackning.
10. Förfrys frukt och blanchera grönsaker innan vakuumsförpackning för bästa resultat.
11. Vätskor måste kylas innan vakuumsförpackning. Heta vätskor kommer bubbla upp och över burkens topp när den är vakuumsförpackad. Obs: En burk fastsättning är nödvändig för att försegla burkar.
12. Förvara lättfördärliga livsmedel i frysen eller kylan. Vakuumsförpackning förläng livsmedels hållbarhet, men bevara dem inte.
13. Fyll en påse till cirka 2/3 med vatten, förslut änden (dammsuga inte). Frysa väskan och använd för is i kylan, eller ispåsar för sportskador.
14. Många livsmedel säljs färdigförpackade i kommersiella vakuumpåsar som t.ex ost och delikatesskött. Nu kan du behålla smaken och fräschören av dessa livsmedel, genom att omförpacka med vakuumsförseglingspåsar efter kommersiellt förpackade påsar har öppnats.

15. Trosor som mjöl, ris, blandat till kakor och pannkakor, allt stannar fräschare längre när den är vakuumpackad. Nötter och kryddor bibehåller deras smak medan härskning hålls ute.
16. För föremål med vassa spetsar och kanter, som ben eller torkad pasta, stoppa kanterna med pappershanddukar så att de inte sticker hål på påsen.
17. Det finns många icke-livsmedelsanvändningar för vakuumpackning. Fortsätt campa förnödenheter som tändstickor, första hjälpen-väskor och kläder, rent och torrt. Hålla blommor för bilnödssituationer redo. Behåll silver och samlarföremål obefläckad. 1. Huvudfunktionen för denna apparat är att förvara en bred typ av mat för färskhet, längre tid, smak och bekvämlighet. I allmänhet håller vakuumpackningar maten fräsch upp till tre gånger så länge som andra traditionella metoder för matförvaring. När denna apparat som en oumbärlig del av ditt liv, det kommer att minska maten förstöra och spara mer pengar.
 - a) Koka i förväg för att vakuumpåsa och lagra enskilda portioner eller hela måltider. Denna vakuumpåse rekommenderas inte för mikrovågsugn eller koka-i-påse tillagning, använd den allmänna tillagningsmetoden för att värma upp de vakuumpåslutna matarna igen.
 - b) Förbered mat i förväg för picknick och campingturer eller grillar.
 - c) Eliminera brännskador i frysen.
 - d) Förpacka livsmedel, såsom kött, fisk, fågel, skaldjur och grönsaker att frysa eller kyla. e) Förpacka torra livsmedel, såsom bönor, nötter och spannmål för att lagra längre.
18. Det är idealiskt att förpacka ingredienser såväl som individuella portioner till hälsomedvetna, såsom viktmedvetna eller de på dieter eller näringsregimer med speciella krav.
19. Detta system kan också användas för att lagra och skydda andra föremål: värdefulla föremål, såsom foton, viktiga dokument, frimärkssamlingar, boksamlingar, smycken, kort, serier etc.; hårdvara som t.ex skruvar, spikar, dubbar och bultar; mediciner, plåster och annan första hjälpen föremål osv.

Notera:

Efter avslutat vakuumarbete, låt alltid maskinen

locket öppet, fäst inte locket, det kommer att deformera formpackningarna och påverka maskinens funktion.

FÖRVARING AV MAT OCH SÄKERHETSINFORMATION

Denna Vacuum Sealer kommer att förändra ditt sätt att köpa och lagra mat.

När du väl är van vid att vakuumpacka kommer det att bli en

oumbärlig del av din matlagning. Vid förberedelse och dammsug

packa mat med hjälp av din vakuumslutare, det finns vissa procedurer som

måste följas för att säkerställa livsmedelskvalitet och säkerhet. Granska detta avsnitt noga för ditt skydd:

1. Kemiska reaktioner i maten på luft, temperatur, fukt och enzymverkan, tillväxt av mikroorganismer eller kontaminering från insekter orsaka matförstöring.
2. Huvudelementet för att få mat att förlora näringsvärde, konsistens, smak och övergripande kvalitet är syre i luften. De flesta mikroorganismer växer förlitar sig på luft, för den kommer att transportera fukt in i och ut ur maten om de inte gör det skyddad med fuktsäker packning. Frysta livsmedel som utsätts för frysluften kommer att orsaka brännskador i frysen.
3. Vakuumsörseglingen tar bort upp till 90 % av luften från paket. Det är ungefär 21% syre i luften, så 90% luftborttagning lämnar en kvarvarande syrehalt på 2 % till 3 % i vakuumslutna livsmedel. När syrehalten är på eller under 5%, som ni vet, de flesta mikroorganismer hämmas från tillväxt
4. I allmänhet finns det tre kategorier mikroorganismer: mögel, jäst och bakterier, de finns överallt, men bara under vissa förhållanden de kan orsaka problem.
5. I en miljö med låg syrehalt eller i frånvaro av fukt kan mögel inte växa; I fukt, socker och måttliga temperaturförhållanden kan jäst växa med eller utan luft. Kylning kommer att bromsa tillväxten av jäst och frysning stoppar det helt; Bakterier kan växa med eller utan

luft.

6. En av de extremt farliga typerna av bakterier är clostridium botulinum, och de kan växa under rätt förhållanden utan luft: i temperaturintervall på 40°F till 115°F (4°C till 46°C). Förutsättningarna för tillväxt är livsmedel som saknar syra, låg syremiljö och högre temperaturer än 40°F (4°C) under längre tid.
7. Frysta, torkade livsmedel med hög syra, salt eller socker kan vara resistenta mot botulinum. Icke sura livsmedel som inkluderar kött, skaldjur, luttorkade oliver, fågel, fisk, ägg och svamp; mat med låg syra som mestadels är grönsaker; medelsur mat inkluderar övermogna tomater, lök, chilipeppar, fikon och gurkor är lätta att bli infekterade av botulinum;
8. Den bör kylas under kort tid och frysas för långtidsförvaring, för de livsmedel som är mest mottagliga för botulinum, och konsumera omedelbart efter uppvärmning.
9. Vissa torkade livsmedel, såsom mjöl och spannmål kan innehålla insektslarver, om vakuumslut inte, larver kan kläckas under lagring och förorena maten. För att förhindra att vivlar och andra insekter kläckning, förvara dessa livsmedel i vakuumslutförpackning är nödvändigt.
10. **Undvik att förstöra:** livsmedel bör förvaras vid låga temperaturer, för få av mikroorganismerna kunde växa utan luft.
11. Om temperaturer i kylskåpet är högre än 40°F (4°C) (särskilt för längre perioder), kommer det att stödja tillväxten av skadliga mikroorganismer, så vi bör hålla temperaturen vid 40°F (4°C) eller nedan.
12. När temperaturen för frysen är 0°F (-17°C) eller lägre, är den lämplig för butiksmat, även om frysning inte dödar mikroorganismer, fördröjer den deras tillväxt.
13. Den vakuumslutade lagringstemperaturen kommer att påverka torkade livsmedel: för deras Hållbarheten förlängs 3-4 gånger för varje 18°F (10°C) temperatursänkning.

14. Vid förpackning av stora volymer kött, fisk eller annan mat produkter rekommenderar vi följande:

1. Se till att rengöra händerna, alla redskap och ytor ordentligt användas för skärning och vakuumslutpackning av livsmedel.

2. När du har packat ömtålig mat, kyl eller frys in dem omedelbart. Låt dem inte sitta i rumstemperatur.
3. Vakuumpackning ökar hållbarheten för torra livsmedel. Livsmedel som har hög fetthalt utveckla härskning på grund av syre och varm temperatur. Vakuumpackningar förlänger hållbarheten för livsmedel som t.ex. som nötter, kokos eller spannmål. Förvara på en sval, mörk plats.
4. Vakuumpackning förlänger inte hållbarheten för frukt och grönsaker som äpplen, bananer, potatis och rotfrukter om inte skalade dem innan vakuumpackning.
5. Grönsaker som broccoli, blomkål och kål avger gaser när vakuumpackad färsk för kylning. För att förbereda dessa livsmedel för vakuumpackning, blanchera och frysa.

ALLMÄNNA REGLER FÖR LIVSMEDELSSÄKERHET

Regler för livsmedelssäkerhet är baserade på vetenskapliga studier såväl som vanliga känsla. Följande regler och viktiga livsmedelssäkerhet och optimal matförvaring.

1. När du har värmt, tinat eller ofrust färskvaror, konsumera dem omedelbart.
2. Efter att ha öppnat konserver eller kommersiellt vakuumpackade livsmedel, de kan återdammsugas packade. Följ instruktionerna för att kyl efter öppning och förvara återdammsugade förpackningar ordentligt.
3. Tina inte mat i varmt vatten eller via andra värmekällor. Det gör det inte oavsett om de är vakuumpackade eller inte.
4. Ät inte livsmedel om de är ömtåliga och har lämnats ute kl rumstemperatur i mer än några timmar. Detta är särskilt viktigt om de har tillagats med en tjock sås, i vakuumpackning eller i en miljö med låg syrehalt.
5. Fördela vakuumpackningar jämnt i hela kylen eller frysa för att kyla ner mattemperaturen snabbt.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Vakuumförslutare

1. Koppla alltid ur enheten innan rengöring.
2. Sänk inte ned i vatten eller annan vätska.
3. Undvik att använda slipande produkter eller material för att rengöra enheten, för de kommer att repa ytan.
4. Använd en mild diskmedel och en varm, fuktig trasa för att torka bort matrester eller runt komponenter.
5. Torka ordentligt innan du använder den igen.

Obs: *Skumpackningarna runt vakuumkammaren ska torkas noggrant innan återmontering, vid återmontering, är försiktig för att förhindra skador, och montera som ursprunglig position till se till att det inte läcker vakuum.*

Vakuumpåsar

1. Tvätta påsar i varmt vatten med en mild diskmedel
2. När påsarna diskas i diskmaskin, vänd påsarna ut och in och sprid ut dem över diskmaskinens övre ställ, så att hela ytan exponeras för tvättvatten.
3. Torka noggrant före återanvändning.

VIKTIGT: *För att undvika eventuell sjukdom, återanvänd inte påsar efter förvaring av rått kött, rå fisk eller fet mat. Återanvänd inte påsar som har mikrovågsugn eller kokt.*

Tillbehör

Tvätta alla dammsugstillbehör i varmt vatten med mild disk tvål, men doppa inte täcket i vatten.

1. Behållarens baser (ej lock) tål att diskas i övre hyllan. Men burk locket ska torkas av med en fuktig trasa.
2. Se till att tillbehören torkar ordentligt innan de används igen.
3. Behållare och lock får inte användas i mikrovågsugn eller frys.

Förvara din Vacuum Sealer:

1. -Förvara enheten på en plan och säker plats, utom räckhåll för barn.

2. Kom ihåg att se till att locket på apparaten är olåst när

inte används och lagras. Håll locket låst kommer att förvränga skumpackningar som orsakar läckage.

UNDERHÅLLSSATS INSTRUKTIONER

ÿ **Byte av packning:**

1. Vrid "O" omkopplaren och ta bort nätsladden från eluttaget.
2. Se till att enheten är helt kall.
3. Öppna akrylvakuumlocket.
4. Ta bort packningen från skåran på undersidan av akrylen Vakuumlock.
5. Ta bort packningen från skåran i plastvakuumkammaren.
6. Sätt in en ny packning på skåran i plastvakuumkammaren. Arbeta med tätta in i spåret med fingrarna tills det är klart.
7. Placera en ny packning i skåran i akrylvakuumlocket. Arbeta med tätta in i spåret med fingrarna tills det är klart.

ÿ **Byta ut teflon-tejpen:**

1. Vrid "O" omkopplaren och ta bort nätsladden från eluttaget.
2. Se till att enheten är helt kall.
3. Öppna akrylvakuumlocket.
4. Plocka i vardera änden av Teflon-tejpen som täcker Seal Bar Heating Element med en nagel eller vassa kanter tills det lyfts något. Ta tag i lösa änden och dra långsamt Teflon-tejpen tillbaka över sig själv tills den är helt borttagen.
6. Ta bort baksidan från en ny bred remsa av teflontejp för tätningstången Värmeelement. Var försiktig så att Teflon-tejpen inte kommer i kontakt med någonting inklusive sig själv medan den självhäftande sidan är exponerad.
7. Håll ena änden av Teflon-tejpen i varje hand. Stick den vänstra änden av Teflon Tejpa till det platta området på plastvakuumkammaren precis till vänster om Seal Bar Värmeelement. Applicera Teflon-tejpen från vänster till höger över Försegla barvärmeelementet tills det är klart. Se till att det inte finns några rynkor eller vik in Teflon-tejpen när den väl applicerats. Teflon-tejpen ska helt täcka Seal Bar Värmeelement.

FELSÖKNING

Inget händer när jag försöker dammsuga

1. Kontrollera nätsladden för att se om den är ordentligt ansluten till eluttaget.
2. Kontrollera omkopplaren för att se om den är inställd på "o".
3. Undersök nätsladden för eventuella skador.
4. Se om eluttaget fungerar genom att ansluta en annan apparat.
5. Vrid av säkringslocket och titta sedan på det genomskinliga röret för att se om säkringen är det mörknade. Om säkringen är mörk, måste den bytas ut mot en standard 10-amp busssäkring.
6. Om din apparat har en lägesomkopplare, se till att den är inställd på rätt läge. Se ovanstående bruksanvisning
7. Se till att påsen är korrekt placerad inuti vakuumkanamern och under luftintaget.

Luften avlägsnas inte från påsen helt:

1. För att försegla ordentligt bör den öppna änden av påsen vila helt inuti vakuumkanamerns område.
2. Kontrollera tätningslistan och skumpackningen under locket för skräp och placera. Se till att skumtätningspackningarna inte går sönder eller deformeras både locket och på basen runt vakuumkanamern. Torka rent och släta dem på plats igen.
3. Vakuumpåsen kan ha en läcka. För att testa, förslut påsen med lite luft i, sänk ned i vatten och applicera tryck. Bubblor indikerar en läcka. Återförslutning eller använd en annan väska.
4. Använder endast den specifika vakuumpåsen med vakuumkanaler som tillhandahålls av tillverkaren.
5. Läckor längs tätningen som kan orsakas av rynkor, skräpsmulor, fett eller vätskor. Öppna påsen igen, torka av toppen inuti påsen och jämna ut den längs tätningsremsan innan återförslutning.

Maskinen vänder sig inte för att täta efter dammsugning:

1. Det finns en vakuumpyckssensor inbyggd i denna maskin. Maskinen kommer inte att stängas automatiskt om vakuumpycket inuti påsen inte kan nå det förutbestämde vakuumpycket. Kontrollera

- tättningslist och skumpackningen under locket för skräp och korrigera placera. Torka rent och släta tillbaka dem på plats och försök igen.
2. Se till att skumtätningsspackningarna inte går sönder eller deformeras på båda locket och på basen runt vakuumpackningen. Ta ut den från skåran, tvätta och torka den noggrant; eller byt ut mot ett nytt skum packning (få den där du tog med eller ditt närmaste servicecenter).
 3. Vakuumpåsen kan ha en läcka. För att testa, förslut påsen med lite luft i, sänk ned i vatten och applicera tryck. Bubblor indikerar en läcka. återförsegla eller använd en annan väska.
 4. Läckor längs förseglingen som kan orsakas av rynkor, skräpsmulor, fett eller vätskor från påsen. Öppna påsen igen, torka av toppen inuti påsen och jämna ut den längs tätningsskivan innan den återförsluts.

Luft har kommit in i påsen igen efter att ha förseglats.

1. Läckor längs tätningen som kan orsakas av rynkor, skräpsmulor, fett eller vätskor. Öppna påsen igen, torka av toppen inuti påsen och jämna ut den längs tätningsskivan innan återförslutning.
2. Utsläpp av naturgaser eller jäsning från livsmedel (som färsk frukt och grönsaker) kan förekomma. Öppna påse, om du tror att maten har börjat förstöra och kassera mat. Brist på kylskåp eller fluktuerande temperaturer i kylskåpet kan göra att maten förstörs. Om maten som inte förstörs. Ät mat omedelbart.
3. Kontrollera påsen för punktering eller hål som kan ha släppt vakuum. Dammsug inte hårda föremål med vassa spetsar (som ben eller sprickor av nötskal). Dämpa vassa kanter i innehållet i påse med pappershanddukar.

Påsen smälter:

Skulle tättningslist eller tätningselement bli överhettad och smälta påsen, det kan vara nödvändigt för att lyfta på locket och tillåta tättningslist eller uppvärmning element för att svalna i några minuter.

Kapseln kommer inte att dammsuga:

1. Se till att adaptorn var väl ansluten både till apparaten och kapseln stadigt.
2. Kontrollera om ratten på behållaren var i positionen "förseglning".
3. Tryck på locken ELLER på slangadaptorn i början av dammsugning för att undvika läckage från locktätningen...
4. Kontrollera om det finns betydande skador eller smash, om ja, ändra det för en ny.
5. Kontrollera vakuumslutarens funktion.
6. Se till att kanisterns kant är tillräckligt ren. Om allt ovan situationer är uteslutna, vänligen kontakta den utsedda tjänsten byrå.



KASSERING AV ENHETEN




SKYDD AV MILJÖN

I slutet av din produkts livslängd ska den gå till en specialanpassad avfallsåtervinningscentral.

MILJÖSKYDD FÖRST



1. Symbolen  på produkten eller på dess förpackning indikerar att detta produkten får inte behandlas som hushållsavfall. Istället borde det vara det överlämnas till vederbörande. Insamlingsställe för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.
2. Genom att se till att denna produkt kasseras på rätt sätt hjälper du till att förebygga potentiella negativa konsekvenser för miljön och människan hälsa, som annars skulle kunna orsakas av olämpligt avfall

hantering av denna produkt .För mer detaljerad information om återvinning av denna produkt, Vänligen kontakta ditt kommunala kontor eller din hushållsavfallshantering.

RIKTLINJER FÖR BEVARANDE AV MAT

Klassificering	Matartiklar	Temperatur	Normal Bevarande	Vakuum Bevarande
Kylmedel	Färskt rått kött	5±3ÿ	2–3 dagar	8–9 dagar
	Färsk fisk / skaldjur	5±3ÿ	1~3 dagar	4 ~ 5 dagar
	Kokt kött	5±3ÿ	4–6 dagar	10–14 dagar
	Grönsaker	5±3ÿ	3 ~ 5 dagar	7–10 dagar
	Frukt	5±3ÿ	5 ~ 7 dagar	14–20 dagar
	Ägg	5±3ÿ	10–15 dagar	30–50 dagar
Frusen	Kött	ÿ16ÿÿ20ÿ	3-5 månader	ÿ1 ja
	Fisk	ÿ16ÿÿ20ÿ	3-5 månader	ÿ1 ja
	Havsmat	ÿ16ÿÿ20ÿ	3-5 månader	ÿ1 ja
Normal skick	Bröd	25±2ÿ	1 ~ 2 dagar	6-8 dagar
	Kex	25±2ÿ	4–6 månader	ÿ1 ja
	Ris/mjöl	25±2ÿ	3-5 månader	ÿ1 ja
	Jordnötter/grönsaker	25±2ÿ	3–6 månader	ÿ1 ja
	Medicinskt material	25±2ÿ	3–6 månader	ÿ1 ja
	Te	25±2ÿ	5-6 månader	ÿ1 ja

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk support och e-garanticertifikat

www.vevor.com/support