

yoer

Beautiful and Intelligent Home Appliances

VSS01BK FRESH FOOD



CZ	●	INSTRUKCE K OBSLUZE	3
DE	●	INSTRUKTIONEN ZUR BEDIENUNG	18
EN	●	INSTRUCTION MANUAL	33
ES	●	INSTRUCCIONES DE USO	48
FR	●	INSTRUCTIONS D'UTILISATION	63
HRV	●	UPUTE ZA UPORABU	78
HU	●	HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ	93
IT	●	ISTRUZIONI PER L'USO	108
PL	●	INSTRUKCJA OBSŁUGI	123
RO	●	INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE	138
SK	●	NÁVOD NA OBSLUHU	153
SL	●	NAVODILA ZA UPORABO	168
UA	●	ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ	183

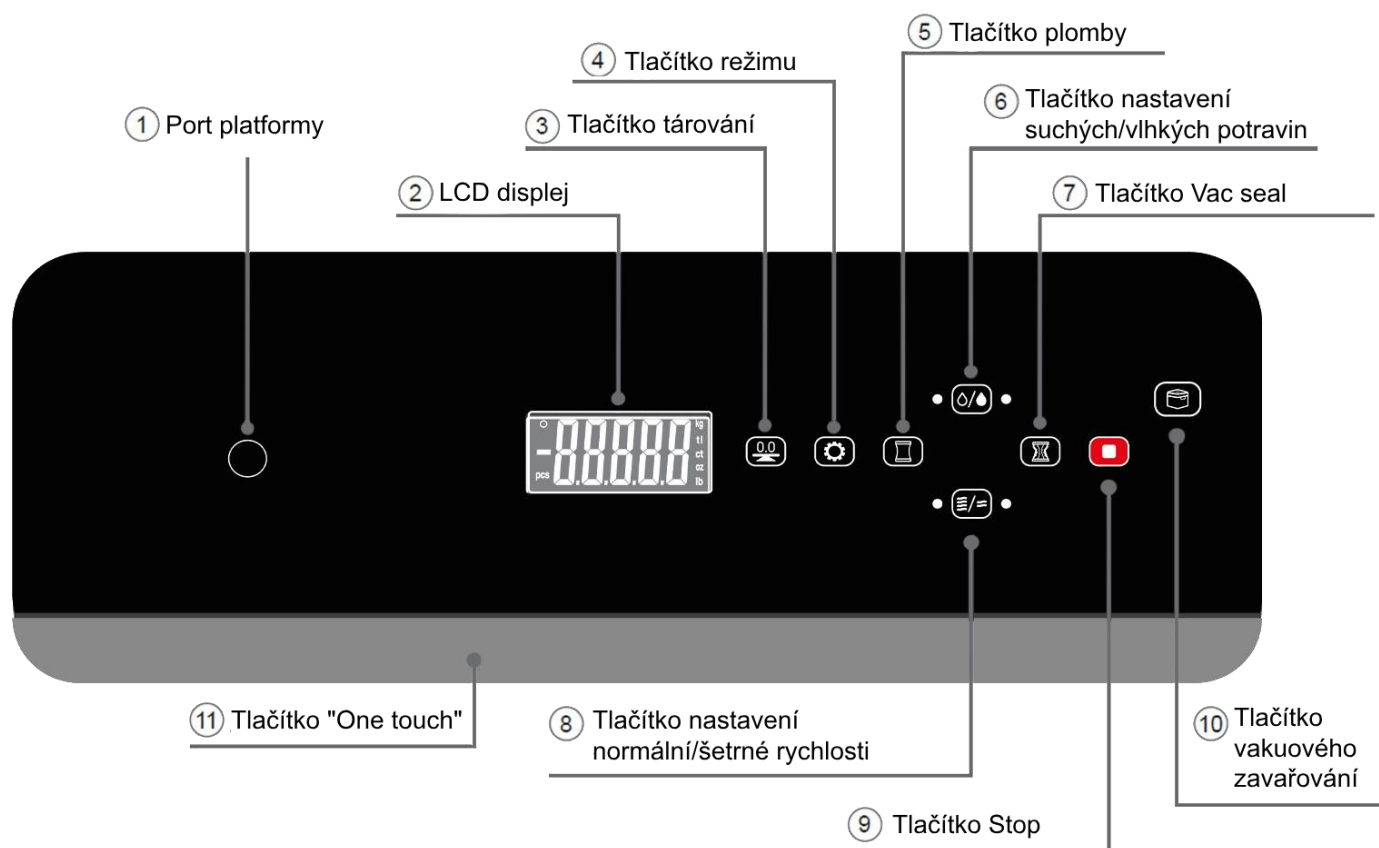
DŮLEŽITÉ ZABEZPEČENÍ

Předtím si prosím pečlivě přečtete tento návod vaše První použití tohoto produktu.

1. Před zapojením se ujistěte, že vaše síťové napětí odpovídá jmenovitému napětí uvedenému na spotřebiči.
2. Dělat ne fungovat tento spotřebič s A poškozené Napájení šňůra nebo zástrčka. Neprovozujte jej, pokud nefunguje správně nebo je jakkoli poškozen. Pokud je spotřebič nebo napájecí kabel poškozen, musí být vrácen autorizovanému zákaznickému servisu.
3. Li a dodávaný výkon šňůra je poškozený, na vyhýbat se nebezpečí, Kontakt výrobce nebo servisního zástupce jej vymění za nový.
4. Dělat ne použití an rozšíření šňůra s a spotřebič.
5. Nepoužívejte spotřebič na mokřem nebo horkém povrchu nebo v blízkosti vysokého výkonu elektrické spotřebiče.
6. Dělat ne ponořit žádný část z a spotřebič, Napájení šňůra a zástrčka ve vodě nebo jiných kapalinách.
7. Použití pouze Příslušenství doporučeno podle a výrobce.
8. Úzce dohlížet děti když použitím a spotřebič. Dělat ne dovolit zařízení, které má být používáno jako hračka.
9. Kapacita z a digitální měřítko je 2 kg.

10. Na zajistit přesnost z a měřítko, dělat ne vždy místo těžký položky na a plošina. V opačném případě, a vážení senzor smět být deformované. Pokud bude váha delší dobu nečinná, sejměte plošinu.
11. Tento spotřebič je určené pouze pro použití v domácnosti. Jakékoli jiné použití je považováno za nevhodné a nebezpečné.
12. The výrobce dělá ne akceptovat odpovědnost pro poškození v důsledku nedodržení návodu k použití.

VĚDĚT VAŠE VAKUUM SEALER



1. PLOŠINA PŘÍSTAV

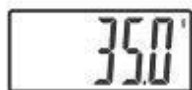
Točit se a plošina ve směru hodinových ručiček na Nainstalujte to. Točit se proti směru hodinových ručiček na odstranit to.

2. LCD DISPLEJ

Zobrazit a postavení z vakuum pečetidlo.



Měřítka v Pohotovostní režimu



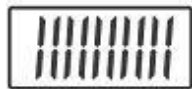
Měřítka v vážení režimu



Použitý pro označující a víčko je odemčený



Použitý pro označující a víčko je uzamčeno



Vakuum pokrok indikátor



Těsnění pokrok indicator



Měřítka přetížení výzva

3. TÁRA KNOFLÍK


Lis  na aktivovat a TÁRA funkce.

nepoužívání automaticky vypne. Všechny kontrolky zhasnou. Stisknutím tohoto tlačítka spotřebič probudíte.)

4. MODE KNOFLÍK

Lis  na vybrat a hmotnost Jednotky (G, kg, oz, lb).

5. TĚSNĚNÍ KNOFLÍK

Uzavřete sáček bez vakua. Když stisknete , víko se automaticky zavře a spotřebič začne vytvářet těsnění. Jakmile je proces utěsnění dokončen, víko se automaticky odemkne.


Manuál těsnění, řízení vakuu tlak. lis tento knoflík na žádný čas během a vakuu těsnění proces k zastavení procesu vakuování a okamžitému uzavření sáčku.

(Počkejte na nejméně 60 sekundy mezi těsnění)


Poznámka: Režim inteligentní ochrany bude aktivován při nepřetržitém používání funkce těsnění. V tomto režimu nelze funkci těsnění aktivovat začalo, s indikátorem světlo blikání. Prosím, čekejte na chvíli aby se spotřebič vrátil do normálního provozu.

6. SUCHÝ/VLHKÝ JÍDLO NASTAVENÍ KNOFLÍK


Těsnění čas závisí na a typ z a jídlo. To vůle vzít A delší čas -li vy Vybrat VLHKÝ JÍDLO nastavení.

Pro optimální vysávání a těsnění pro a vlhký nebo šťavnatý potraviny, Vybrat . Tato funkce je vhodná pro šunky, ryby, sýry a další podobné produkty.

Upozornění: Funkci uzavírání nepoužívejte k balení potravin složených z tekutin, jako jsou polévky, pokrmy s omáčkami atd. – k tomuto účelu jsou určeny vakuové nádoby.

Pro potraviny bez kapalina, takový tak jako sušené produkty, cereálie atd. Vybrat .




7. VAC TĚSNĚNÍ KNOFLÍK

Vysajte sáček a automaticky jej uzavřete. Když stisknete , víko se zavře a spotřebič začíná na kreslit vzduch ven z a Taška. Po a vakuu proces, to vůle ihned vytvořit A těsný těsnění kolem jídla. Víko se odemkne, jakmile je proces vakuového těsnění dokončen.

(Počkejte na nejméně 60 sekundy mezi použití)


Upozornění: Funkci těsnění nepoužívejte k balení potravin složených z tekutin, jako jsou polévky, nádobí omáčky atd. – vakuu kontejnery jsou zamýšlený na být použitý pro tento účel.

8. NORMÁLNÍ/ JEMNÝ RYCHLOST NASTAVENÍ KNOFLÍK 

Nastavitelný podtlak. Podtlak je silnější při  - normální rychlosti. Při vakuovém zatavování jemných předmětů stiskněte, dokud  se nerozsvítí kontrolka JEMNÁ RYCHLOST ().


Pro větší kontrolu můžete stisknutím  kdykoli zastavit proces vakuování a začít uzavírat sáček.


9. STOP KNOFLÍK

Lis  během použití na ihned stop a aktuální vakuum nebo těsnění proces.

10. VAKUUM MARINOVAT KNOFLÍK

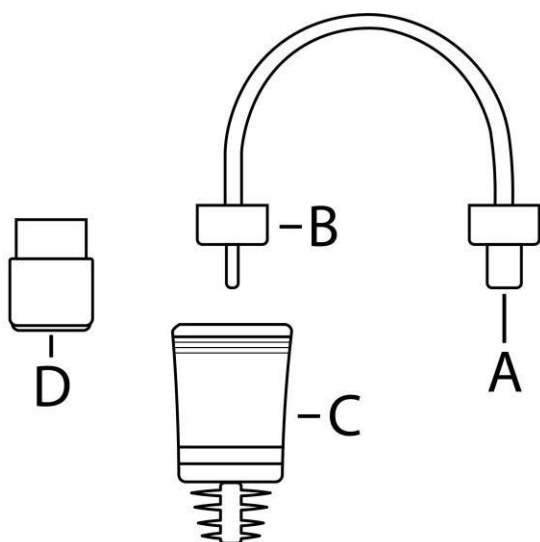
Před použitím zátek na láhve, vakuových nádob nebo režimu marinování se ujistěte, že připojení vakuové trubice je bezpečné.

Stisknutím  začněte pracovat pomocí vakuových nádob nebo zátky láhve. Před použitím této funkce připojte vakuovou trubici.

Důležité: Když a bílý vakuum indikátor na a víčko z a kontejner jde dolů zatímco pomocí funkce stiskněte  pro ukončení činnosti zařízení. U nádoby 0,5 l slouží jako indikátor červená membrána – když se stane konkávní, zastavte provoz jednotky.

11. "JEDEN DOTEK" KNOFLÍK

Jednoduše dotek tento kovový bar na OTEVŘENO a zavřít a víčko.

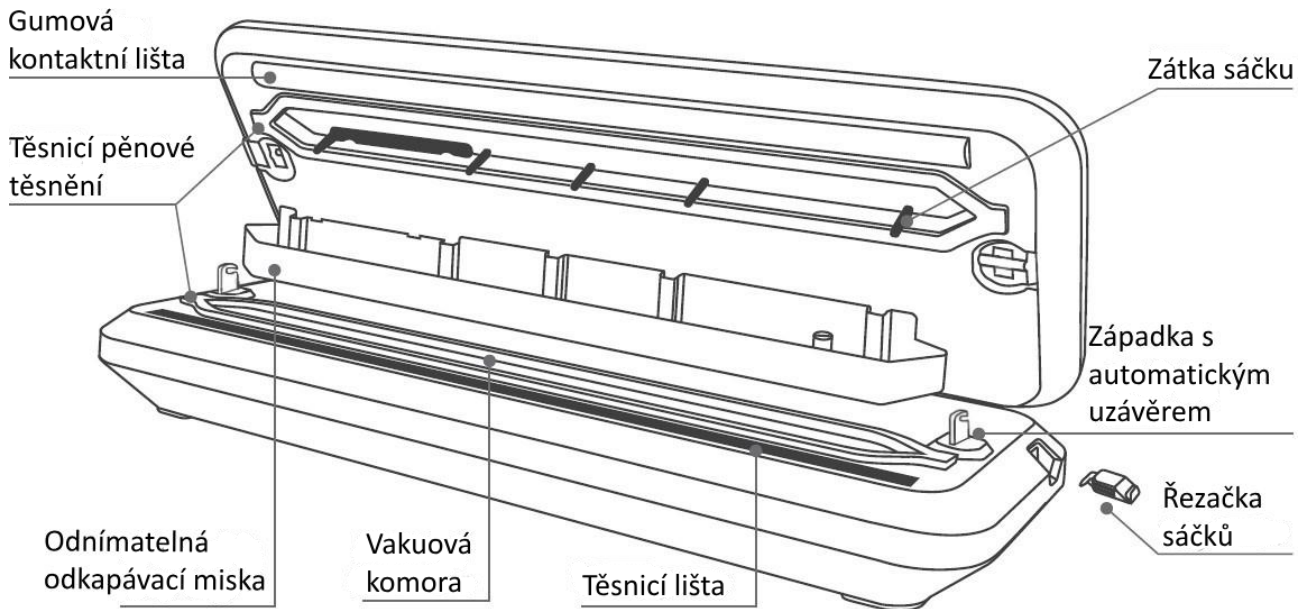
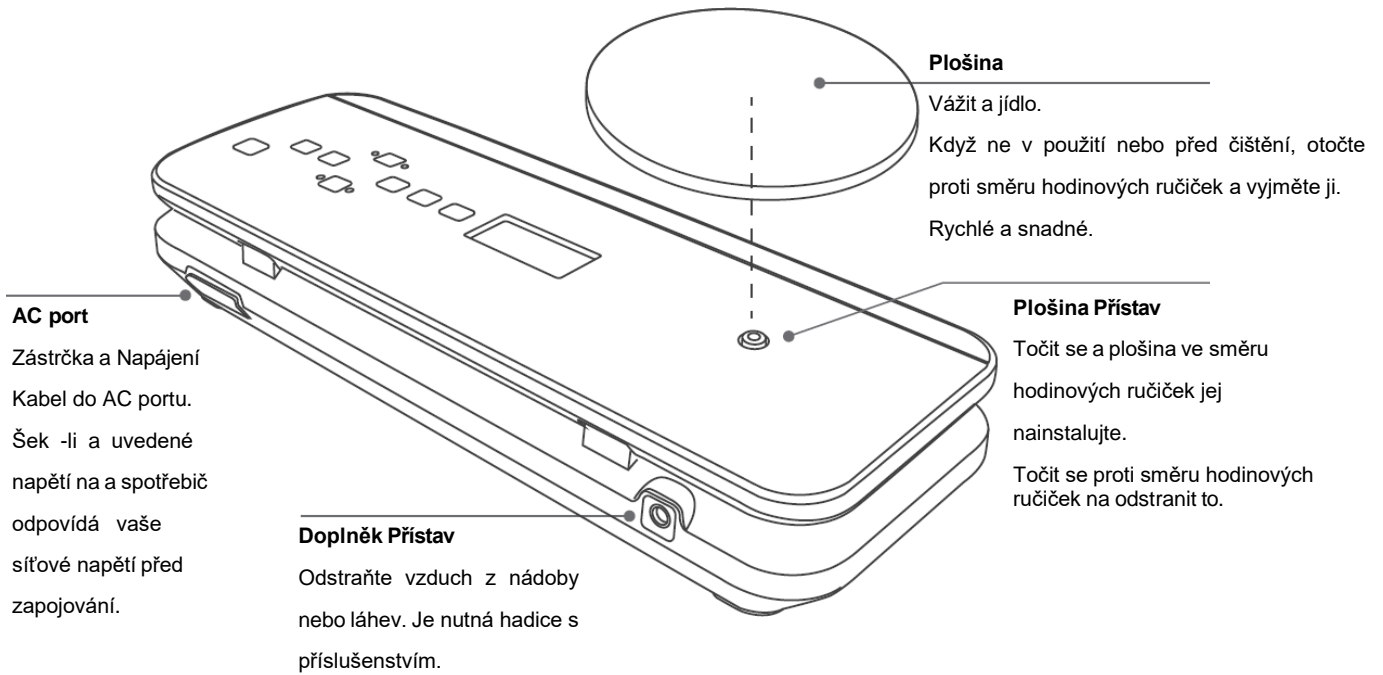


A – Spropitné pro a doplněk přístav z vakuový tmel

B – Spropitné pro a láhev zátka

C – Zátka na láhev

D – Spropitné pro a vakuum kontejnery



Guma Kontakt Bar

Udělat Tak určitě a OTEVŘENO konec z a Taška je lisované byt proti a těsnění pás, na poskytnout an optimální těsnění.

Utěsnění Pěna Těsnění

Zaručit, že vakuum bude udržovány v komoře. Ujistěte se, že víko je odblokován, když se nepoužívá, aby se zabránilo deformaci těsnění.

Odnímatelné Odkapávat Zásobník

Chytit přetékat kapaliny. Na čistý, jednoduše odstranit to.

Vakuum Komora

Pozice a OTEVŘENO konec z Taška uvnitř a vakuum komora. Vestavěný zátka je navržený na zajistit a Taška je bezpečně umístěn do vakuové komory.

Utěsnění Pás

Použitý spolu s a guma bar, a těsnění pás vytváří A těsnění na A Taška s teplo.

Taška Zátka

Na zabránit a vakuum Taška z bytost dát mimo z a vakuum komora.

Automatický zámek Západka

The stroj otevře nebo zavírá automaticky na A dotek z a Kontakt bar na víko.



Taška Řezačka

Stříh tašky z A požadovaný velikost nebo OTEVŘENO zapečetěno tašky. Místo to do a Taška řezačka držák po použití.

VAKUUM SEALER PROVOZNÍ INSTRUKCE

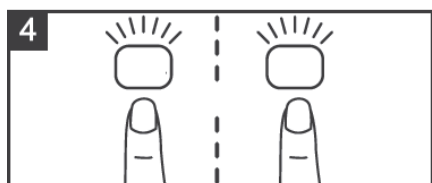
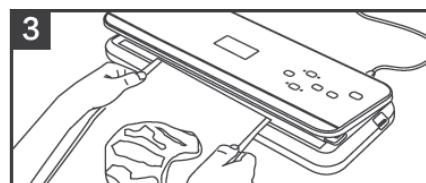
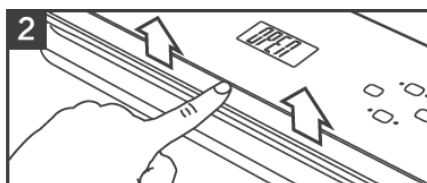
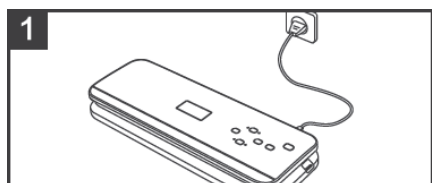
1. Zástrčka a spotřebič do a Napájení vývod přes a dodávaný výkon šňůra. The obrazovka a indikátor světlo vůle být odlehčen. (Viz obrázek 1)
2. Dotek a senzor na OTEVŘENO a víčko. (Viz postava 2)
3. Čistý a narovnat a OTEVŘENO konec z a Taška. Udělat Tak určitě tam je Ne jídlo materiál nebo vrásky na a otevřený konec. Vložte otevřený sáček do vakuové komory, dokud se nezastaví vestavěnou zátkou. (Viz obrázek 3)

Poznámka:



1. Udělat Tak určitě že a fólie je dát v a střední z a vakuový tmel.
2. Pamatovat že a fólie má na být vroubkovaný, speciálně navržený pro vakuum pečetidla a to nemůže být větší, než je šířka vakuového svařovacího stroje.
3. Li a fólie je vroubkovaný na jeden boční, dát a fólie v a vakuum pečetidlo udržování své hladký boční nahoru.
4. Zmáčkní  nebo  a rozsvítí se příslušná kontrolka. Víko se automaticky zavře. Začne proces vakuového těsnění nebo pouze zatavení. (Viz obrázek 4)

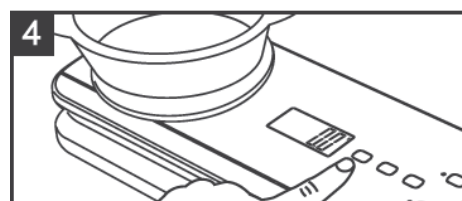
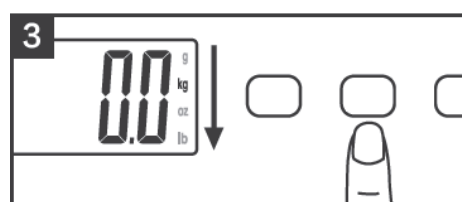
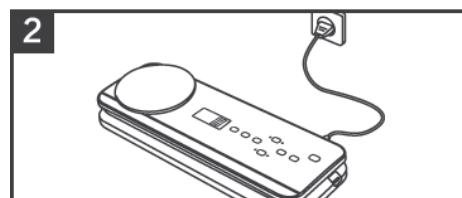
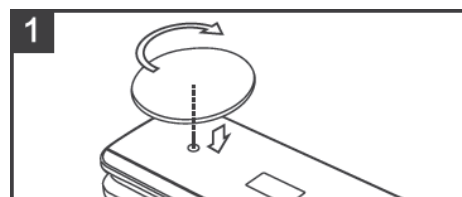
Poznámka:


1. Počkejte na nejméně 60 sekundy mezi používáními.
2. Na vyhýbat se nebezpečí, dělat ne znovu zahřát vakuum zabalené potraviny v a Taška v mikrovlnná trouba trouba.



DIGITÁLNÍ MĚŘÍTKO PROVOZNÍ INSTRUKCE



1. Točit se a plošina ve směru hodinových ručiček na namontovat na a plošina přístav. (Viz obrázek 1). Dělat ne točit se a plošina tvrdý. V opačném případě, a snímač vážení se může poškodit a vést k nepřesným výsledkům.
2. Zapojte spotřebič do elektrické zásuvky pomocí dodaného napájecího kabelu. LCD obrazovka se automaticky zapne a zobrazí „0,0“ g. (Viz obrázek 2)
3. Stisknutím  vyberte jednotky hmotnosti (g, kg, oz, lb). Ujistěte se, že je zobrazena nula. Pokud ne, můžete stisknout . Displej se vynuluje. (Viz obrázek 3)
4. Položte vážený předmět na plošinu. Na displeji se zobrazí a hmotnost z a položka. Na získat a přesný hmotnost z kapalina nebo prášek potravin v A kontejner, vy mít na odstranit a hmotnost z kontejneru.



Nejprve umístěte kontejner bez předmětu na plošinu. Za druhé, lis  na odstranit a hmotnost z kontejneru. Displej se vynuluje. Za třetí, přidat a položka na a kontejner. Konečně a hmotnost z a položka se zobrazí na displeji. (Viz obrázek 4)

Jak na Kalibrovat Vaše Měřitko?

Před odesláním byl proveden proces kalibrace. Váhu kalibrujte pouze tehdy, když vám dává nepřesné údaje. A Je zapotřebí 2 kg kalibračního závaží. Před kalibrací počkejte alespoň 30 minut při pokojové teplotě.

1. Držet  a  na a stejný čas až do "2000,0." G" objeví se.
2. "2000,0." G" je blikání na a Zobrazit.
3. Umístěte 2 kg kalibrační závaží do středu plošiny. Když se na displeji zobrazí „PASS“, znamená to úspěšnou kalibraci.

Kapacita

Kapacita je 2 kg. Nikdy místo položky přes 2 kg na a plošina. Na chránit a vážení senzor z poškození a zajistěte přesnost, umístěte předmět do středu plošiny a nenarážejte na plošinu.

Provozní životní prostředí

Když a digitální měřitko je otočil na, na zajistit přesnost, Počkejte na nejméně 30 sekundy před použitím. Provozní teplota je 10-30 °C.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Vakuem Úložný prostor Tašky a Rohlíky


Texturovaný design pomáhá odstranit vzduch z vnitřku vaku. Vícevrstvá struktura vytváří účinnou bariéru zabraňující popálení kyslíkem, vlhkostí a mrazem. K dispozici jsou různé velikosti.



Poznámka: Po uskladnění v syrovém stavu sáčky znovu nepoužívejte maso, ryby nebo tučná jídla. Sáčky znovu nepoužívejte po vaření nebo mikrovlnné troubě.

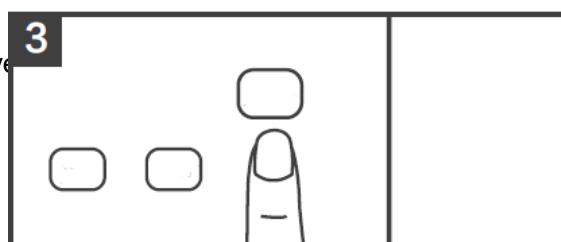
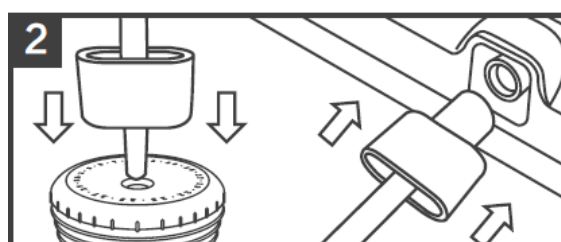
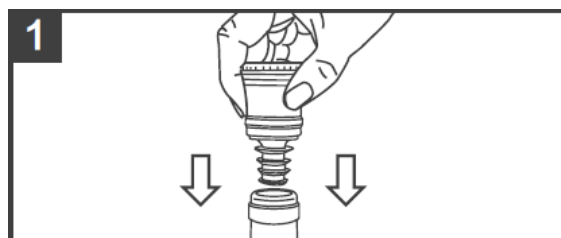
Zátka na láhev

Vakuově zabalte červené víno, nesycené nápoje nebo olej naší zátkou. Prodlužte životnost tekutin a zachovejte chuť.

Poznámka: Nepoužívejte naši zátku na plastové lahve. Nápoje sycené oxidem uhličitým nebo šumivé nápoje nelze vakuově balit, protože odstranění plynu způsobí, že se lahve během procesu vakuování zploští.

Zasuňte korek zpět do otevřené láhve vína. Víno snadno oxiduje a ztrácí chuť. Vložit a doplněk hadice na a vakuum tryska a a láhev zátka. lis  pro zahájení procesu vakuového těsnění. Udržujte chuť déle.

1. Lepit a zátka do a víno láhev. (Viz postava 1)
2. Vložte jeden konec hadice příslušenství do vysavače. Vložte druhý konec hadice do zátky láhve. (Viz obrázek 2)
3. Lis . Vakuové těsnění proces začíná. The odpovídající indikátor světlo se rozsvítí. Na LCD obrazovce se zobrazí dynamický obraz. (Viz obrázek 3)
4. Proces se automaticky zastaví při dosažení určitého podtlaku. Stisknutím  během používání okamžitě zastavíte aktuální proces vysávání.
5. Když je proces vakuového těsnění dokončen, spotřebič vůle automaticky stop. Na uvolnění a vakuum, jednoduše zatáhněte za zátku láhve.



Poznámka: Vyhýbat se použitím a láhev zátka na plastický láhve. Dělat ne vakuové balení sycených nebo šumivých nápojů.


Vakuum Kontejnery (Prodáno Odděleně)

Naše vakuová nádoba je ideální volbou pro křehké předměty, jako jsou muffiny, jiná pečená jídla, tekutiny a suché zboží. Nádoby se dodávají v různých velikostech. Můžete je použít na pracovní desku, v lednici nebo ve spíži.

Rychle marinování jsou nejlepším způsobem nakládání potravin a doba nakládání trvá jen několik minut bez ztráty několika hodin. Naše kontejnery jsou vhodné pro moření. Důrazně se doporučují čtvercové nebo obdélníkové nádoby, protože je potřeba jen malé množství marinády.

The lehká váha a stohovatelné kontejnery jsou pohodlné pro ukládání předvařené maso, zbytky a občerstvení.

Důležité: Pamatovat na vložit a odpovídající spropitné do hadice (D), navržený pro vakuum kontejnery.

Důležité: Když bílý indikátor vakua na víku nádob zcela klesne (je plochý s okrajem). použitím a funkčnost, lis  na přestat a úkon z a přístroj. v pouzdro na 0,5l kontejneru, červená membrána slouží jako indikátor – když se stane konkávní, zastavte provoz jednotky.


Poznámka:

1. Dělat ne použití a kontejnery v a mrazák.
2. Dovolit a horký potraviny k vychladnutí předtím bytost zabalené. V opačném případě, potraviny smět vybublat ven kontejneru.
3. Kontejnery jsou ne možno mýt v myčce.

Poznámka: V případě potíží s utěsněním vakuové nádoby pomocí těsnicího kroužku postupujte takto:

1. Ujistěte se, že těsnění ve víku není přehnuté. Pokud bylo těsnění složené, jemně pomocí párátko vypáchte těsnění a správně jej umístěte.
2. Zkontrolujte, zda nádoba nebyla nějakým způsobem poškozena.

OCHOTNÝ TIPY

1. Nepřeplňujte sáček. Vždy odcházejte v alespoň 3 palce materiál sáčku mezi obsahem sáčku a horní částí Taška.
2. Čistý a OTEVŘENO konec z a Taška uvnitř a ven. Udělat Tak určitě a OTEVŘENO konec je volný, uvolnit z jídlo materiál a vrásky.
3. Když vakuum obal A velký položka, na zabránit vrásky v a těsnění, jemně protáhnout se Taška byt před umístěním do vakuové komory.
4. Udělat Tak určitě a Taška je schnout. To vůle být obtížný na udělat A těsný těsnění -li a Taška je mokrá.
5. Pro nejlepší Výsledek, podléhající zkáze ještě pořád potřeba na být zamrzlý nebo chlazený po vakuum těsnění proces.
6. Když vy jsou vakuum těsnění položky s ostrý okraje (takový tak jako schnout špagety, stříbro, atd.), chránit taška z propíchnutí podle obal a položka v měkký odpružení materiál, takový tak jako A papír ručník. Vy smět použití nádoba místo tašky.
7. Když použitím kontejnery, vždy odejít 2.5 cm z prostor na a horní z kontejner.
8. Předmrazte ovoce zelenina před vakuum těsnění pro a nejlepší Výsledek.
9. Dovolit a spotřebič na chladný pro 1 minuta mezi používá.
10. Li vy jsou ne Tak určitě zda vaše Taška byl zapečetěno správně, jednoduše znovu uzavřít a Taška.
11. Pro nejlepší Výsledek, použití tašky a kontejnery vyrobeno podle a výrobce.
12. Dělat ne znovu zahřát vaše jídlo v a Taška v mikrovlnná trouba trouba. To je nebezpečný.
13. Při vážení velkého předmětu položte na plošinu podnos nebo nádobu. Nezapomeňte stisknout  k odstranění hmotnosti podnosu nebo nádoby před přidáním položky.
14. Když hotovo použitím pečeti, lis stříbrný dotek bar na OTEVŘENO jednotka, pak odpojit jednotka a obchod to správně.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Odpojit a spotřebič před čištěním.
2. Odstranit a výlet zásobník pro čištění.
3. Otřete a vnější povrch s A měkký, mýdlový tkanina. Otřete pryč žádný jídlo popř kapalina na a vakuová komora s papírovým ručníkem.
4. Senzor vážení je vysoce přesná součást. Netlačte na plošinu silně. Při čištění plošinu jemně otřete. Pro čištění jej můžete vyjmout.
5. Schnout a spotřebič důkladně před použitím to znovu.
6. Dělat ne ponořit a spotřebič v voda nebo jiný kapaliny. Zabránit voda nebo jiný kapaliny z vstupující do AC napájecí port na spotřebiči.
7. Dělat ne čistý a spotřebič s abrazivní čištění činidlo na vyhýbat se škodlivý a povrch.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Nic se děje když a Napájení šňůra je zastrčený do spotřebič

Udělat Tak určitě a Napájení šňůra je ne poškozený.

Udělat Tak určitě a Napájení šňůra je správně zastrčený do a elektrický vývod a spotřebič.

Spotřebič je zastrčený v, ale to nemůže vakuum

Zajistit a víčko je správně ZAVŘENO.

Zajistit a OTEVŘENO konec z a Taška je správně umístěna do a vakuum komora. Pokud kontrolky blikají, spotřebič se může přehřát.

Dovolit to na chladný pro několik minut před použití.

Zkontrolujte, zda není sáček propíchnutý.


Šek a těsnění pěna těsnění pro poškození.

Vzduch je odstraněno z uvnitř a Taška, ale Nyní vzduch má znovu vstoupil

Šekli tam je A otvor nebo propíchnout na a Taška. To smět být propíchnutý podle ostrý položky. Použití A Nový Taška Pokud je potřeba.

Zkontrolovat těsnění. A vráska podél a těsnění smět způsobit vzduch na znovu vstoupit a Taška. Pokud tam je A vráska podél těsnění, jednoduše uřízněte zatavený okraj a znovu uzavřete.

Li tam je vlhkost nebo kapalina z potraviny současnost, dárek v rámci a těsnění, rozříznout a Taška a oťřít pryč potraviny na otevřený konec tašky.

Vybrat  a znovu uzavřít.

Li a jídlo má byl uloženy pro A dlouho čas a a Taška je plný plynů, a jídlo smět zkazit. My doporučujeme jídlo zlikvidovat.

Poznámka:

Abyste zabránili přehřátí spotřebiče, nechte jej mezi použitím 60 sekund vychladnout. Nechte víko otevřené před vakuovým utěsněním.

Li a Taška taje, a těsnění pás smět mít byl přehřátý během a těsnění proces. Dovolit a spotřebič před dalším použitím vychladnout na 60 sekund.

Pro a nejlepší zachování, dělat ne opětovné použití a tašky po ukládání drsný maso, Ryba nebo mastný potraviny. Dělat ne opětovné použití sáčky po uvaření nebo mikrovlnné troubě.

ÚLOŽNÝ PROSTOR PRŮVODCE

Tento je pro odkaz pouze. Aktuální úložný prostor život závisí na a svěžest z jídlo, vakuum síla a a těsnění.

v a Lednička (5±2 °C)	Normální Úložný prostor Život	Úložný prostor Život s Náš Vakuum Utěsnění Doplněk
Maso	2-3 Dny	8-9 Dny
Plody moře a Ryba	1-3 Dny	4-5 Dny
Vařené Maso	4-6 Dny	10-14 Dny
Zelenina	3-5 Dny	7-10 Dny
Ovoce	5-7 Dny	14-20 Dny
Vejce	10-15 Dny	30-50 Dny

v a Mrazák (-16~- 20 °C)	Normální Úložný prostor Život	Úložný prostor Život s Náš Vakuum Utěsnění Doplněk
Maso	3-5 měsíců	1 Rok
Plody moře a Ryba	3-5 měsíců	1 Rok

Pokoj, místnost Teplota (25±2 °C)	Normální Úložný prostor Život	Úložný prostor Život s Náš Vakuum Utěsnění Doplněk
Chléb	1-2 Dny	6-8 Dny
Rýže / Mouka	3-5 měsíců	1 Rok a Výše
Arašíd / fazole	3-6 měsíců	1 Rok a Výše
Čajové lístky	5-6 měsíců	1 Rok a Výše

TECHNICKÝ SPECIFIKACE

Rozměry (L X W. X H)	380 mm X 140 mm X 80 mm
Celkový Hmotnost	NW: 1,75 kg GW: 2,35 kg
Provozní Teplota	0~40 °C
Hodnocené Napětí	O 220-240VAC
Hodnocené Frekvence	50-60Hz
Hodnocené Napájení	120W
Vakuum Úroveň	>-80 kPa
Kapacita	2000,0 g
Přírůstky	0,1 g
Jednotky	G / kg / oz / lb

ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ



Tento produkt obsahuje recyklovatelné materiály. Dělat ne zlikvidovat tento produkt tak jako netříděné obecní odpad. Kontakt vaše místní obec pro a nejbližší sbírka směřovat.

ZÁRUKA A OPRAVIT

Záruka na produkt zahrnuje vady způsobené materiálovými nebo výrobními vadami. Tato záruka je platná pouze v případě, že byl spotřebič používán v souladu s pokyny a za předpokladu, že nebyl upravován, opravován nebo do něj zasahováno neoprávněnou osobou nebo poškozen nesprávným používáním nebo přepravou. Záruka se nevztahuje na vady vzniklé přirozeným opotřebením součástí nebo na rozbitné předměty, jako jsou skleněné a keramické předměty.

Tato záruka neomezuje základní ani žádná jiná práva zákazníka týkající se nákupu spotřebiče udělená zákony.

V případě reklamace se prosím obraťte na ověřeného prodejce nebo na Yoer Service. K reklamaci přiložte informace o povaze závady a doklad o koupi.

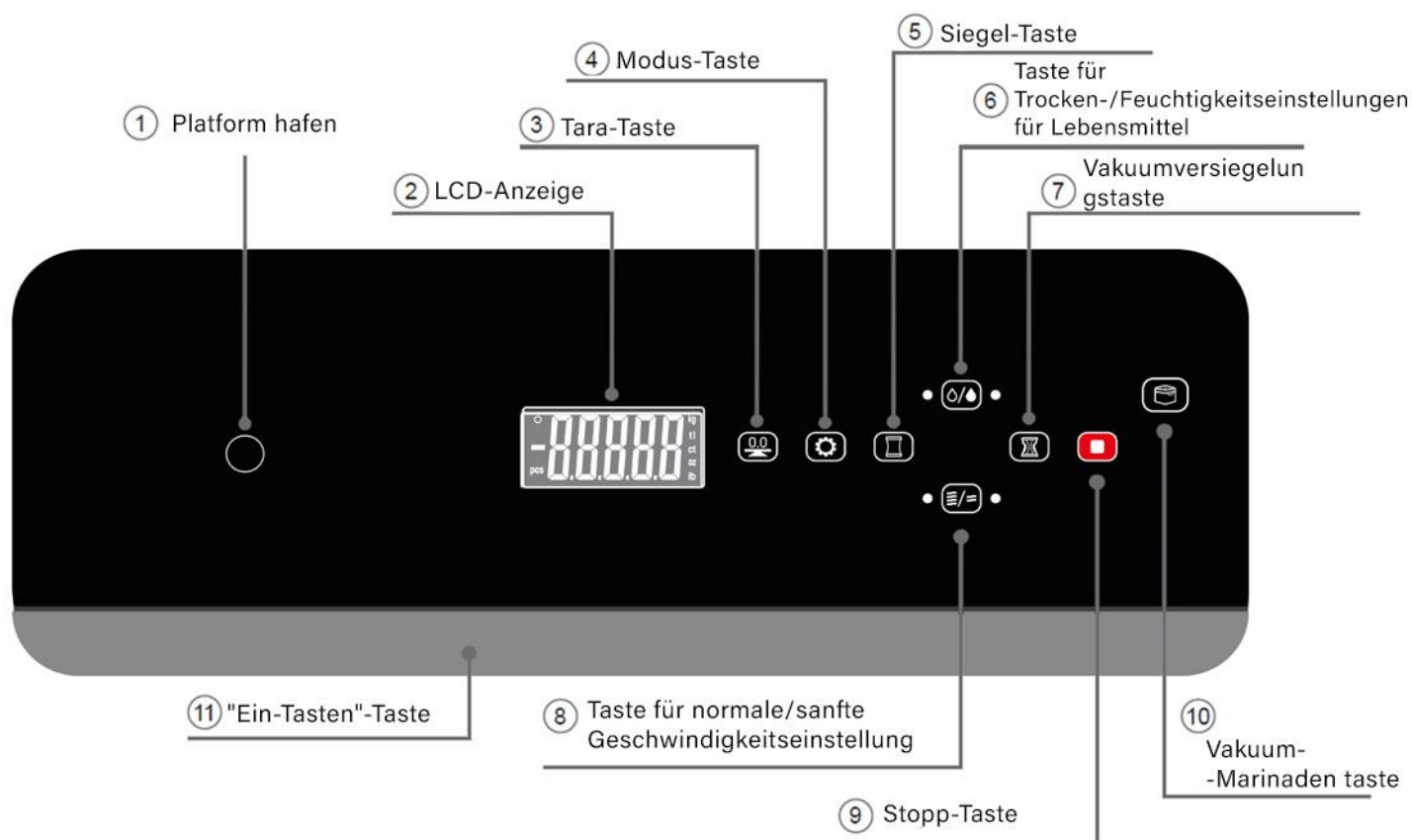
WICHTIG SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie diese Anleitung vorher sorgfältig durch dein Erste verwenden dieses Produkts.

1. Stellen Sie vor dem Anschließen sicher, dass Ihre Netzspannung mit der auf dem Gerät angegebenen Nennspannung übereinstimmt.
2. Tun nicht arbeiten Das Gerät mit A beschädigt Leistung Kabel oder Stecker. Betreiben Sie es nicht, wenn es eine Fehlfunktion aufweist oder anderweitig beschädigt ist. Wenn das Gerät oder das Netzkabel beschädigt ist, muss es an das autorisierte Kundendienstzentrum zurückgegeben werden.
3. Wenn Die Strom bereitgestellt Kabel Ist beschädigt, Zu vermeiden Eine Gefahr, Kontakt Bitten Sie den Hersteller oder Kundendienstmitarbeiter, das Gerät durch ein neues zu ersetzen.
4. Tun nicht verwenden ein Verlängerung Kabel mit Die Gerät.
5. Benutzen Sie das Gerät nicht auf nassen oder heißen Oberflächen oder in der Nähe von Hochleistungsgeräten Elektrogeräte.
6. Tun nicht tauchen beliebig Teil von Die Gerät, Leistung Kabel Und Stecker in Wasser oder anderen Flüssigkeiten.
7. Verwenden nur Zubehör empfohlen von Die Hersteller.
8. Eng überwachen Kinder Wann verwenden Die Gerät. Tun nicht erlauben Das Gerät darf nicht als Spielzeug verwendet werden.
9. Kapazität von Die Digital Skala Ist 2 kg.

10. Zu sicherstellen Präzision von die Skala, Tun nicht stets Ort schwer Artikel an die Plattform. Ansonsten, Die Wiegen Sensor Mai Sei deformiert. Wenn die Waage längere Zeit nicht benutzt wird, entfernen Sie bitte die Plattform.
11. Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Jede andere Verwendung gilt als ungeeignet und gefährlich.
12. Der Hersteller tut nicht akzeptieren Haftung für Schaden die aus der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung resultieren.

KENNEN SICH IHRE VAKUUMVERSIEGELUNG


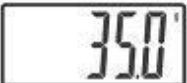


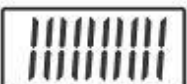

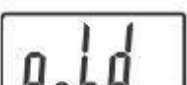


1. PLATTFORM HAFEN


Drehen Die Plattform im Uhrzeigersinn Zu Installieren Es. Drehen gegen den Uhrzeigersinn Zu entfernen Es.

2. LCD BILDSCHIRM

Anzeige Die Status von Vakuum Versiegelung.

	Skala In Stehen zu Modus
	Skala In Wiegen Modus
	Gebraucht für anzeigen Die Deckel Ist entsperrt
	Gebraucht für anzeigen Die Deckel Ist gesperrt
	Vakuum Fortschritt Indikato
	Siegel Fortschritt Indikator
	Skala Überlast prompt


3. TARE TASTE

Drücken Sie  Zu aktivieren Sie Die TARA Funktion.
(Um Energie zu sparen, schaltet sich das Gerät nach 10 Minuten Nichtbenutzung automatisch ab. Alle Kontrollleuchten erlöschen. Drücken Sie diese Taste, um das Gerät aufzuwecken.)

4. MODUS TASTE

Drücken Sie  Zu wählen Die Gewicht Einheiten (G, kg, oz, lb).

5. SIEGEL TASTE

Den Beutel ohne Vakuum verschließen. Wenn Sie drücken , wird der Deckel automatisch geschlossen und das Gerät beginnt mit der Versiegelung. Sobald der Versiegelungsvorgang abgeschlossen ist, wird der Deckel automatisch entriegelt.


Handbuch Siegel, Kontrolle Vakuum Druck. Drücken Sie Das Taste bei beliebig Zeit während Die Vakuum Abdichtung Verfahren um den Vakuumvorgang zu stoppen und den Beutel sofort zu verschließen.

(Warten bei am wenigsten 60 Sekunden zwischen Robben)

Hinweis: Der intelligente Schutzmodus wird bei kontinuierlicher Verwendung der Siegelfunktion aktiviert. In diesem Modus kann die Siegelfunktion nicht aktiviert werden gestartet, mit Anzeige Licht blinkt. Bitte warten eine Weile für damit das Gerät wieder normal funktioniert.

6. TROCKEN/FEUCHT ESSEN EINSTELLUNGEN TASTE


Siegel Zeit kommt darauf an An Die Typ von Die Essen. Es Wille nehmen A länger Zeit Wenn Du wählen FEUCHT ESSEN Einstellung.

Für optimal Staubsaugen Und Abdichtung für Die feucht oder saftig Lebensmittel, wählen . Diese Funktionalität eignet sich für Schinken, Fisch, Käse und ähnliche Produkte.

Achtung: Verwenden Sie die Versiegelungsfunktion nicht zum Verpacken von Lebensmitteln, die aus Flüssigkeiten bestehen, wie Suppen, Gerichte mit Soßen usw. – hierfür sind Vakuumbehälter vorgesehen.




Für Lebensmittel ohne flüssig, solch als getrocknet Produkte, Getreide usw. wählen .


7. VAK SIEGEL TASTE

Vakuumieren Sie den Beutel und verschließen Sie ihn automatisch. Wenn Sie drücken , wird der Deckel geschlossen und das Gerät eingeschaltet beginnt Zu ziehen Luft aus von Die Tasche. Nach Die Vakuum Verfahren, Es Wille sofort erstellen A eng Versiegeln Sie das Essen. Der Deckel wird entriegelt, sobald der Vakuumiervorgang abgeschlossen ist. (Warten bei am wenigsten 60 Sekunden zwischen Verwendet).

Achtung: Verwenden Sie die Versiegelungsfunktion nicht zum Verpacken von Lebensmitteln, die aus Flüssigkeiten bestehen, wie z. B. Suppen oder Gerichte Soßen usw. – Vakuum Behälter Sind beabsichtigt Zu Sei gebraucht für Das Zweck.

8. NORMAL/ SANFT GESCHWINDIGKEIT EINSTELLUNGEN TASTE 

Einstellbarer Vakuumdruck. Der Vakuumdruck ist bei  normaler Geschwindigkeit stärker. Wenn Sie empfindliche Gegenstände vakuumieren möchten, drücken Sie  so lange, bis die Anzeigeleuchte „SCHONENDE GESCHWINDIGKEIT“ () aufleuchtet.


Für mehr Kontrolle können Sie  jederzeit drücken, um den Vakuumvorgang zu stoppen und mit dem Verschließen des Beutels zu beginnen.


9. STOPPEN TASTE

Drücken Sie  während verwenden Zu sofort stoppen Die aktuell Vakuum oder Abdichtung Verfahren.

10. VAKUUM MARINIEREN TASTE

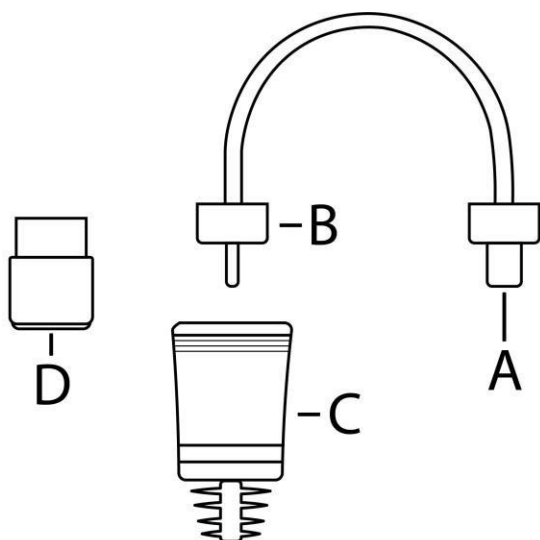
Stellen Sie sicher, dass der Vakuumschlauch fest angeschlossen ist, bevor Sie die Flaschenverschlüsse, Vakuumbehälter oder den Mariniermodus verwenden.

Drücken Sie , um mit der Arbeit mithilfe der Vakuumbehälter oder des Flaschenverschlusses zu beginnen. Schließen Sie den Vakuumschlauch an, bevor Sie diese Funktion nutzen.

Wichtig: Wann Die Weiß Vakuum Indikator An Die Deckel von Die Container geht runter während Wenn Sie die Funktion nutzen, drücken Sie , um den Betrieb des Geräts zu beenden. Beim 0,5-Liter-Behälter dient eine rote Membran als Anzeige – wenn sie konkav wird, stoppen Sie den Betrieb des Geräts.

11. "EINS BERÜHREN" TASTE

Einfach berühren Das metallisch Bar Zu öffnen Und schließen Die Deckel.

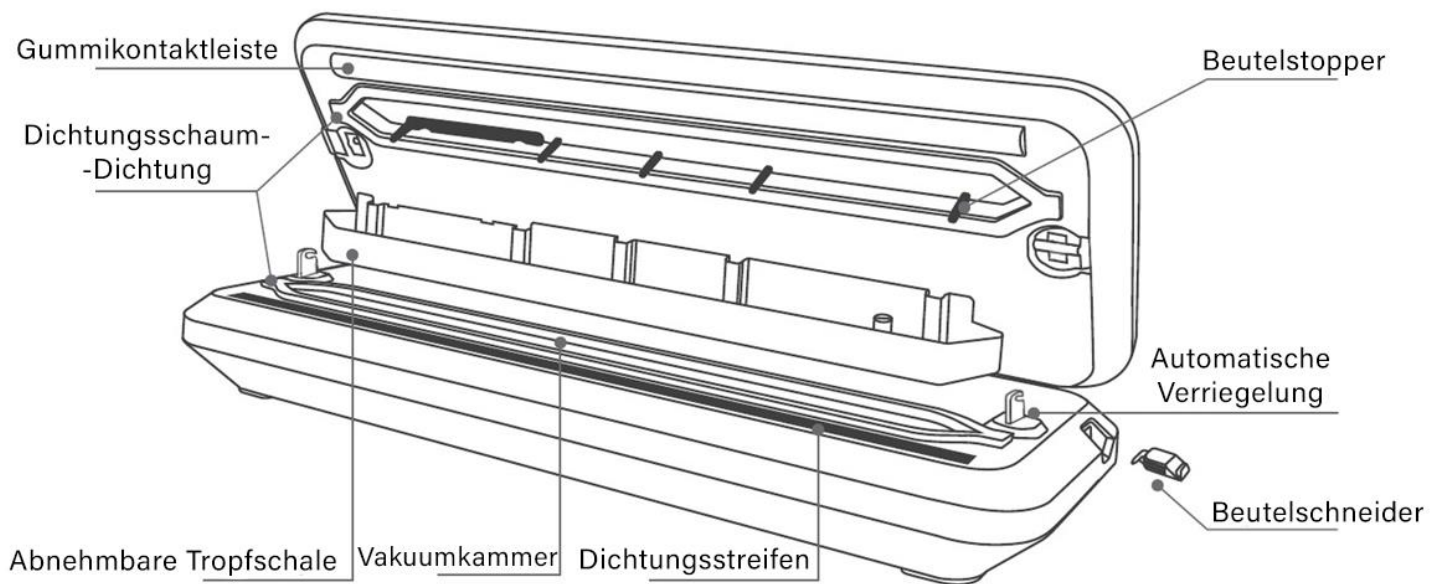
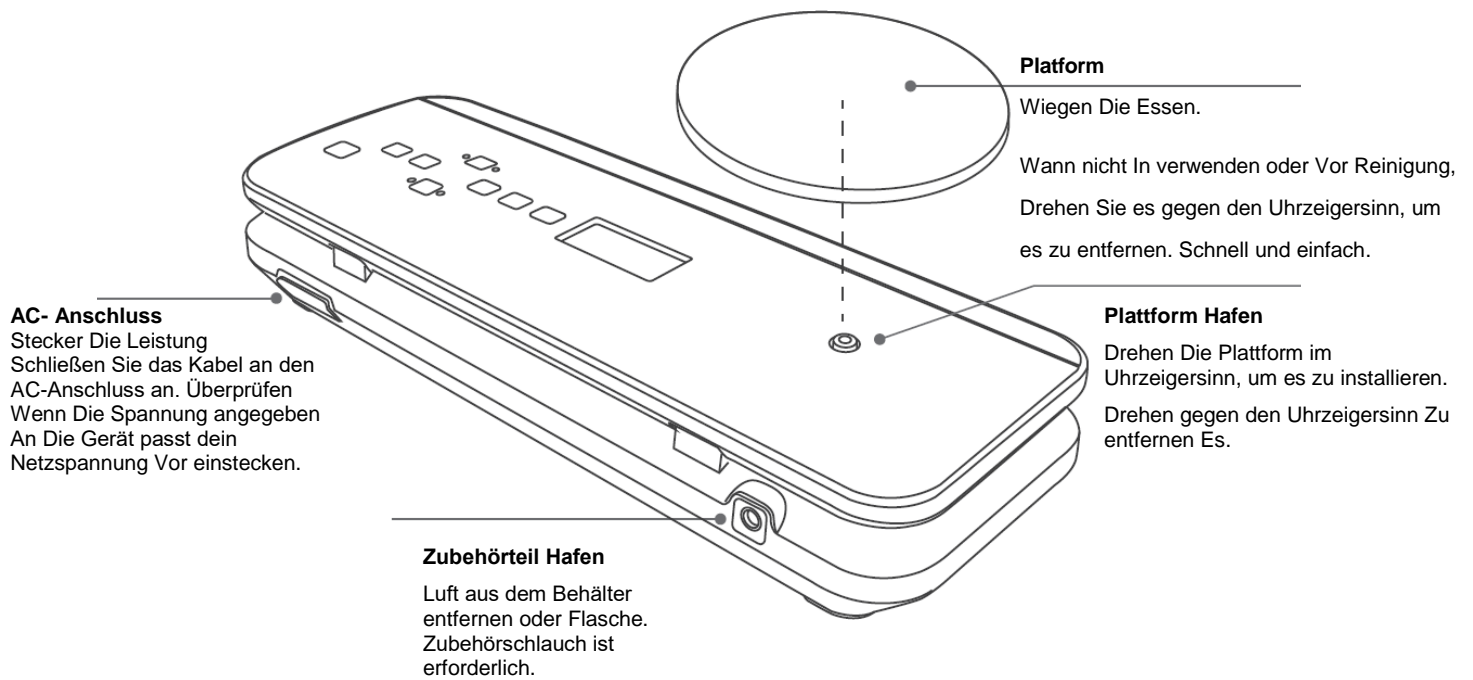


A – Tipp für Die Zubehöerteil Hafen von Vakuumversiegelung

B – Tipp für Die Flasche Stopper

C – Flaschenverschluss

D – Tipp für Die Vakuum Behälter



Gummi Kontakt Bar

Machen Sie sicher, dass die offene Ende von der Tasche ist gedrückt Wohnung gegen die Abdichtung Streifen, zu bieten ein optimal Siegel.

Abdichtung Schaum Dichtung

Stellen Sie sicher, dass ein Vakuum entsteht in der Kammer gehalten. Stellen Sie sicher, dass der Deckel wird bei Nichtgebrauch entriegelt, um eine Verformung der Dichtungen zu verhindern.

Abnehmbar Tropfen Tablett

Fangen Überlauf Flüssigkeiten. Zu sauber, einfach entfernen Es.

Vakuum Kammer

Position die offene Ende des Tasche innen die Vakuum Kammer. Eingebaut Stopper ist entworfen zu sicherstellen die Tasche wird sicher in der Vakuumkammer platziert.

Abdichtung Streifen

Gebraucht zusammen mit der Gummi Bar, die Abdichtung Streifen schafft ein Siegel an der Tasche mit Hitze.

Tasche Stopper

Zu verhindern die Vakuum Tasche aus sein setzen draußen von der Vakuum Kammer.

Automatische Sperre Verriegeln

Die Maschine öffnet oder schließt automatisch bei Berührung von der Kontakt Bar an der Deckel.



Tasche Cutter

Schneiden Taschen von der gewünschten Größe oder offen versiegelt Taschen. Ort Es hinein die Tasche Cutter Halter nach verwenden.

VAKUUM VERSIEGELUNG BETRIEBS ANWEISUNGEN

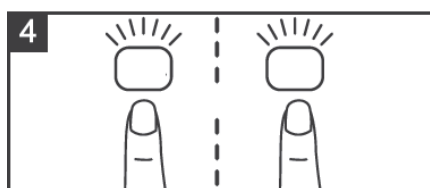
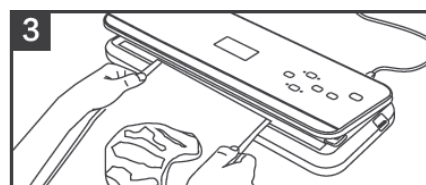
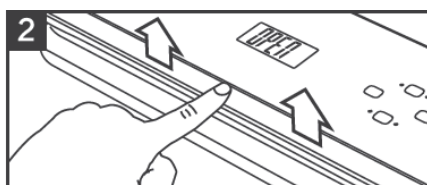
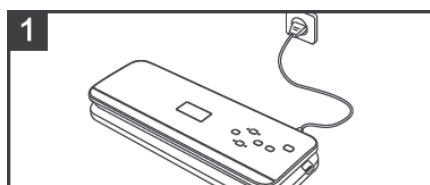
1. Stecker Die Gerät hinein Die Leistung Auslauf über Die Strom bereitgestellt Kabel. Der Bildschirm und Indikator Licht Wille aufgehell werden. (Siehe Abbildung 1)
2. Berühren Die Sensor Zu offen Die Deckel. (Sehen Figur 2)
3. Sauber Und begradigen Die offen Ende von Die Tasche. Machen Sicher Dort Ist NEIN Essen Material oder Falten An Die offenes Ende. Führen Sie den offenen Beutel in die Vakuumkammer ein, bis er durch den eingebauten Stopfen gestoppt wird. (Siehe Abbildung 3)

Anmerkung



1. Machen Sicher Das Die vereiteln Ist setzen In Die Mitte von Die Vakuumversiegelung.
2. Erinnern Das Die vereiteln hat Zu Sei gerändelt, speziell entworfen für Vakuum Versiegelungen und Es kann nicht größer sein als die Breite des Vakuumierers.
3. Wenn Die vereiteln Ist gerändelt An eins Seite, setzen Die vereiteln In Die Vakuum Versiegelung behalten es ist glatt Seite hoch.
4. Drücken Sie  oder  und die entsprechende Kontrollleuchte leuchtet auf. Der Deckel wird automatisch geschlossen. Der Vakuumier- oder Nur-Versiegelungsvorgang beginnt. (Siehe Abbildung 4)

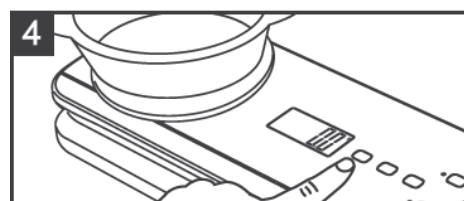
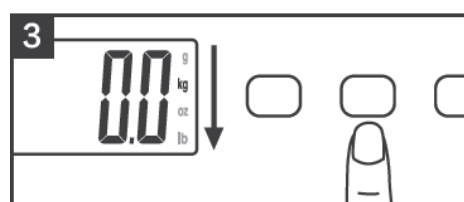
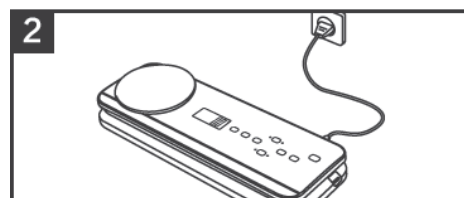
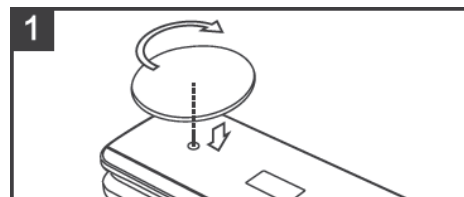
Anmerkung


1. Warten bei am wenigsten 60 Sekunden zwischen den Nutzungen.
2. Zu vermeiden Gefahren, Tun nicht aufwärmen Vakuum verpackt Lebensmittel In Die Tasche In Mikrowelle Ofen.



DIGITAL SKALA BETRIEBS ANWEISUNGEN



1. Drehen Die Plattform im Uhrzeigersinn Zu montieren Es Zu Die Plattform Hafen. (Siehe Abbildung 1). Tun nicht drehen Die Plattform hart. Ansonsten, Die Der Wägesensor kann beschädigt werden und zu ungenauen Ergebnissen führen.
2. Schließen Sie das Gerät über das mitgelieferte Netzkabel an die Steckdose an. Der LCD-Bildschirm schaltet sich automatisch ein und zeigt „0,0“ g an. (Siehe Abbildung 2).
3. Drücken Sie , um die Gewichtseinheiten (g, kg, oz, lb) auszuwählen. Stellen Sie sicher, dass Null angezeigt wird. Wenn nicht, können Sie drücken . Die Anzeige wird auf Null zurückgesetzt. (Siehe Abbildung 3).
4. Legen Sie den zu wiegenden Gegenstand auf die Plattform. Auf dem Display wird angezeigt Die Gewicht von Die Artikel. Zu erhalten Die genau Gewicht von flüssig oder Pulver Lebensmittel In A Container, Du haben Zu entfernen Die Gewicht von der Kontainer.



Stellen Sie zunächst den Behälter ohne Artikel auf die Plattform. Zweitens, Drücken Sie  Zu entfernen Die Gewicht von der Kontainer. Die Anzeige wird auf Null zurückgesetzt. Drittens, hinzufügen Die Artikel Zu Die Container. Endlich Die Gewicht von Die Das Element wird auf dem Display angezeigt. (Siehe Abbildung 4).

Wie zu Kalibrieren Ihre Skala?

Der Kalibrierungsprozess wurde vor dem Versand durchgeführt. Kalibrieren Sie die Waage nur, wenn sie einen ungenauen Messwert liefert. A Es werden 2 kg Kalibriergewicht benötigt. Warten Sie vor der Kalibrierung mindestens 30 Minuten bei Raumtemperatur.

1. Halten  Und  bei Die Dasselbe Zeit bis „2000.0 G“ erscheint.
2. „2000.0 G“ Ist blinkt An Die Anzeige.
3. Platzieren Sie ein 2 kg schweres Kalibriergewicht in der Mitte der Plattform. Wenn auf dem Display „PASS“ angezeigt wird, bedeutet dies, dass die Kalibrierung erfolgreich war.

Kapazität

Kapazität Ist 2 kg. Niemals Ort Artikel über 2 kg An Die Plattform. Zu schützen Die Wiegen Sensor aus Um Beschädigungen zu vermeiden und Genauigkeit zu gewährleisten, platzieren Sie den Gegenstand in der Mitte der Plattform und stoßen Sie nicht gegen die Plattform.

Betriebs Umfeld

Wann Die Digital Skala Ist gedreht An, Zu sicherstellen Genauigkeit, Warten bei am wenigsten 30 Sekunden Vor verwenden. Die Betriebstemperatur beträgt 10–30 °C.

ZUBEHÖR

Vakuum Lagerung Taschen Und Rollen


Das strukturierte Design hilft, Luft aus dem Inneren des Beutels zu entfernen. Die mehrschichtige Struktur bildet eine wirksame Barriere, die Sauerstoff, Feuchtigkeit und Gefrierbrand verhindert. Es stehen verschiedene Größen zur Verfügung.



Hinweis: Die Beutel nach der Lagerung im rohen Zustand nicht wiederverwenden Fleisch, Fisch oder fettige Lebensmittel. Verwenden Sie die Beutel nach dem Kochen oder Erhitzen in der Mikrowelle nicht wieder.

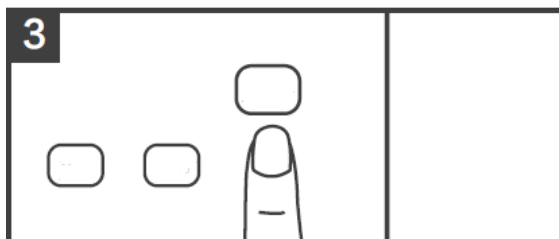
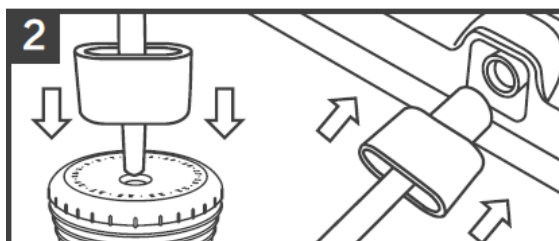
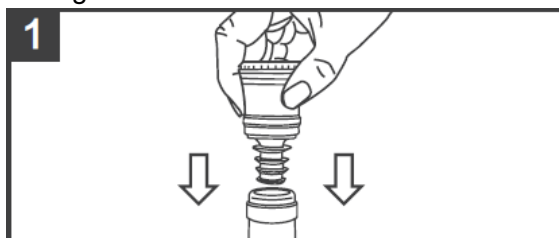
Flaschenverschluss

Vakuumieren Sie Rotwein, stille Getränke oder Öl mit unserem Flaschenverschluss. Verlängern Sie die Lebensdauer von Flüssigkeiten und bewahren Sie den Geschmack.

Hinweis: Verwenden Sie unseren Flaschenverschluss nicht für Plastikflaschen. Kohlensäurehaltige oder kohlensäurehaltige Getränke können nicht vakuumverpackt werden, da die Gasentfernung dazu führt, dass die Flaschen während des Vakuumversiegelungsprozesses flach werden.

Stecken Sie den Korken wieder in die geöffnete Weinflasche. Der Wein oxidiert leicht und verliert seinen Geschmack. Einfügen Die Zubehörteil Schlauch Zu Die Vakuum Düse Und Die Flasche Stopper. Drücken Sie  um den Vakuumiervorgang zu starten. Der Geschmack bleibt länger erhalten.

1. Stock Die Stopper hinein Die Wein Flasche. (Sehen Figur 1)
2. Stecken Sie ein Ende des Zubehörschlauchs in die Vakuumdüse. Stecken Sie das andere Ende des Schlauchs in den Flaschenverschluss. (Siehe Abbildung 2)
3. Drücken Sie . Die Vakuumversiegelung Verfahren beginnt. Der dazugehörigen Indikator Licht wird beleuchtet. Das dynamische Bild wird auf dem LCD-Bildschirm angezeigt. (Siehe Abbildung 3)
4. Der Prozess stoppt automatisch, wenn ein bestimmter Unterdruck erreicht wird. Drücken Sie  während des Gebrauchs, um den aktuellen Vakuumvorgang sofort zu stoppen.
5. Wenn der Vakuumiervorgang abgeschlossen ist, schalten Sie das Gerät aus Wille automatisch stoppen. Zu freigeben Die Zum Vakuumieren einfach den Flaschenverschluss nach oben ziehen.



Notiz: Vermeiden verwenden Die Flasche Stopper An Plastik Flaschen. Tun Keine vakuumverpackten kohlensäurehaltigen oder kohlensäurehaltigen Getränke.


Vakuum Behälter (Verkauft Separat)

Unser Vakuumbehälter ist die ideale Wahl für zerbrechliche Gegenstände wie Muffins, andere Backwaren, Flüssigkeiten und Trockenwaren. Die Behälter gibt es in verschiedenen Größen. Sie können es auf der Arbeitsplatte, im Kühlschrank oder in der Speisekammer verwenden.

Schnell Marinieren ist die beste Art, Lebensmittel einzulegen, und das Beizen nimmt nur wenige Zeit in Anspruch Minuten, ohne ein paar Stunden zu verlieren. Unsere Container eignen sich zum Beizen. Quadratische oder rechteckige Behälter sind sehr zu empfehlen, da nur eine geringe Menge Marinade benötigt wird.

Der Leicht Und stapelbar Behälter Sind komfortabel für Speicherung vorgekocht Fleisch, Reste Und Snacks.

Wichtig: Erinnern Zu einfügen Die geeignet Tipp hinein Schlauch (D), entworfen für Vakuum Behälter.

Wichtig: Wenn die weiße Vakuumanzeige am Deckel des Behälters ganz nach unten geht (bündig mit dem Rand abschließt). verwenden Die Funktionalität, Drücken Sie  Zu aufhören Die Betrieb von Die Gerät. In Fall der 0,5L Im Behälter dient eine rote Membran als Anzeige – wenn sie konkav wird, stoppen Sie den Betrieb des Geräts.


Anmerkung

1. Tun nicht verwenden Die Behälter In Die Gefrierschrank.
2. Erlauben Die heiß Lebensmittel vorher abkühlen lassen Sein verpackt. Ansonsten, Lebensmittel Mai sprudeln heraus des Behälters.
3. Behälter Sind nicht spülmaschinenfest.

Hinweis: Sollten beim Verschließen eines Vakuumbehälters mit einem Versiegelungsgerät Schwierigkeiten auftreten, befolgen Sie diese Schritte:

1. Achten Sie darauf, dass die Dichtung im Deckel nicht gefaltet ist. Wenn die Dichtung gefaltet ist, hebeln Sie die Dichtung vorsichtig mit einem Zahnstocher auf und positionieren Sie sie richtig.
2. Überprüfen Sie, ob der Behälter in irgendeiner Weise beschädigt ist.

HILFREICH HINWEISE

1. Überfüllen Sie den Beutel nicht. Gehen Sie immer um mindestens 3 Zoll Beutelmaterial zwischen Beutelinhalt und Oberseite Tasche.
2. Sauber Die offen Ende von Die Tasche innen Und aus. Machen Sicher Die offen Ende Ist frei von Essen Material und falten.
3. Wann Vakuum Verpackung A groß Artikel, Zu verhindern Falten In Die Siegel, sanft strecken Tasche Wohnung Vor Legen Sie es in die Vakuumkammer.
4. Machen Sicher Die Tasche Ist trocken. Es Wille Sei schwierig Zu machen A eng Siegel Wenn Die Tasche ist nass.
5. Für am besten Ergebnisse, verderbliche Güter Trotzdem brauchen Zu Sei gefroren oder gekühlt nach Vakuum Abdichtung Verfahren.
6. Wann Du Sind Vakuum Abdichtung Artikel mit scharf Kanten (solch als trocken Spaghetti, Besteck, usw.), schützen die Tasche aus Einstiche von Verpackung Die Artikel In weich Dämpfung Material, solch als A Papier Handtuch. Du Mai verwenden ein Behälter statt einer Tüte.
7. Wann verwenden Behälter, stets verlassen 2.5 cm von Raum bei Die Spitze von Container.
8. Vorgefrieren Früchte Gemüse Vor Vakuum Abdichtung für Die am besten Ergebnisse.
9. Erlauben Die Gerät Zu Cool für 1 Minute zwischen Verwendet.
10. Wenn Du Sind nicht Sicher ob dein Tasche War versiegelt richtig, einfach wieder verschließen Die Tasche.
11. Für am besten Ergebnisse, verwenden Taschen Und Behälter produziert von Die Hersteller.
12. Tun nicht aufwärmen dein Essen In Die Tasche In Mikrowelle Ofen. Es Ist gefährlich.
13. Wenn Sie einen großen Gegenstand wiegen, stellen Sie ein Tablett oder einen Behälter auf die Plattform.
Vergessen Sie nicht  zu drücken um das Gewicht des Tablett oder Behälters zu entfernen, bevor Sie den Artikel hinzufügen.
14. Wann fertig verwenden Versiegelung, Drücken Sie Silber berühren Bar Zu offen Einheit, Dann ausstecken Einheit Und speichern Es richtig.

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Ziehen Sie den Stecker heraus Die Gerät Vor Reinigung.
2. Entfernen Die Reise Tablett für Reinigung.
3. Wischen Die äußere Oberfläche mit A weich, seifig Tuch. Wischen weg beliebig Essen bzw flüssig An Die Vakuumkammer mit einem Papiertuch.
4. Der Wägesensor ist ein hochpräzises Teil. Drücken Sie nicht fest auf die Plattform. Wischen Sie die Plattform beim Reinigen vorsichtig ab. Sie können es zum Reinigen abnehmen.
5. Trocken Die Gerät gründlich Vor verwenden Es wieder.
6. Tun nicht tauchen Die Gerät In Wasser oder andere Flüssigkeiten. Verhindern Wasser oder andere Flüssigkeiten aus Eingeben der Wechselstromanschluss am Gerät.
7. Tun nicht sauber Die Gerät mit Schleifmittel Reinigung Agent Zu vermeiden schädlich Die Oberfläche.

FEHLERBEHEBUNG

Nichts das passiert Wann Die Leistung Kabel Ist verstopft hinein Gerät

Machen Sicher Die Leistung Kabel Ist nicht beschädigt.

Machen Sicher Die Leistung Kabel Ist korrekt verstopft hinein Die elektrisch Auslauf Und Gerät.

Gerät Ist verstopft In, Aber Es kann nicht Vakuum

Sicherstellen Die Deckel Ist richtig geschlossen.

Sicherstellen Die offen Ende von Die Tasche Ist korrekt platziert hinein Die Vakuum Kammer. Wenn die Kontrollleuchten blinken, könnte das Gerät überhitzt sein.

Erlauben Es Zu Cool für mehrere Protokoll Vor verwenden. Überprüfen Sie, ob der Beutel durchstochen ist.

Überprüfen Die Abdichtung Schaum Dichtungen für Schaden.

Luft Ist ENTFERNT aus innen Die Tasche, Aber Jetzt Luft hat erneut eingegeben

Überprüfen Wenn Dort Ist A Loch oder Punction An Die Tasche. Es Mai Sei durchstochen von scharf Artikel.

Verwenden A neu Tasche Falls benötigt.

Überprüf den Siegel. A Falten entlang Die Siegel Mai Ursache Luft Zu erneut eingeben Die Tasche. Wenn da Ist A Falten entlang der Zum Versiegeln einfach die versiegelte Kante abschneiden und erneut verschließen. Wenn Dort Ist Feuchtigkeit oder flüssig aus Lebensmittel gegenwärtig innerhalb Die Siegel, aufschneiden Die Tasche Und wischen weg Lebensmittel An das offene Ende des Beutels.

Wählen  Und wieder verschließen.

Wenn Die Essen hat gewesen gelagert für A lang Zeit Und Die Tasche Ist voll von Gasen, Die Essen Mai verderben. Wir Wir empfehlen, die Lebensmittel wegzuerwerfen.

Notiz:

Um eine Überhitzung des Geräts zu vermeiden, lassen Sie es zwischen den Einsätzen 60 Sekunden lang abkühlen. Halten Sie den Deckel offen vor dem Vakuumieren.

Wenn Die Tasche schmilzt, Die Abdichtung Streifen Mai haben gewesen überhitzt während Die Abdichtung Verfahren. Erlauben Die Gerät Lassen Sie es 60 Sekunden lang abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden.

Für Die am besten Erhaltung, Tun nicht Wiederverwendung Die Taschen nach Speicherung roh Fleisch, Fisch oder fettig Lebensmittel. Tun nicht Wiederverwendung Die Beutel nach dem Kochen oder Erhitzen in der Mikrowelle aufbewahren.

LAGERUNG FÜHRUNG

Das Ist für Referenz nur. Tatsächlich Lagerung Leben kommt darauf an An Die Frische von Essen, Vakuum Stärke Und Die Siegel.

In Die Kühlschranks (5±2 ° C)	Normal Lagerung Leben	Lagerung Leben mit Unser Vakuum
Fleisch	2-3 Tage	8-9 Tage
Meeresfrüchte Und Fisch	1-3 Tage	4-5 Tage
Gekocht Fleisch	4-6 Tage	10-14 Tage
Gemüse	3-5 Tage	7-10 Tage
Früchte	5-7 Tage	14-20 Tage
Eier	10-15 Tage	30-50 Tage

In Die Gefrierschranks (-16~- 20 ° C)	Normal Lagerung Leben	Lagerung Leben mit Unser Vakuum
Fleisch	3-5 Monate	1 Jahr
Meeresfrüchte Und Fisch	3-5 Monate	1 Jahr

Zimmer Temperatur (25 ± 2 ° C)	Normal Lagerung Leben	Lagerung Leben mit Unser Vakuum
Brot	1-2 Tage	6-8 Tage
Reis / Mehl	3-5 Monate	1 Jahr Und Über
Erdnüsse / Bohnen	3-6 Monate	1 Jahr Und Über
Teeblätter	5-6 Monate	1 Jahr Und Über

TECHNISCH SPEZIFIKATIONEN

Abmessungen (L X W. X H)	380 mm x 140 mm x 80 mm
Gesamt Gewicht	N.W.: 1,75 kg G.W.: 2,35 kg
Betriebs Temperatur	0~40°C
Bewertet Stromspannung	O 220-240 VAC
Bewertet Frequenz	50-60Hz
Bewertet Leistung	120W
Vakuum Ebene	>-80Kpa
Kapazität	2000,0g
Schritte	0,1g
Einheiten	g / kg / oz / Pfund

UMWELT



■ Dieses Produkt enthält recycelbare Materialien. Entsorgen Sie dieses Produkt nicht als nicht sortierten kommunalen Abfall. Wenden Sie sich an Ihre örtliche Gemeinde, um den nächstgelegenen Sammelpunkt zu finden.

GARANTIE UND REPARATUR

Die Produktgarantie umfasst Mängel aufgrund von Material- oder Herstellungsfehlern. Diese Garantie ist nur gültig, wenn das Gerät gemäß den Anweisungen verwendet wurde und weder modifiziert, repariert oder von unbefugten Personen interferiert wurde, noch durch Missbrauch oder Transport beschädigt wurde. Die Garantie gilt nicht für Mängel, die auf natürlichen Verschleiß von Komponenten oder zerbrechliche Gegenstände wie Glas- und Keramikwaren zurückzuführen sind.

Diese Garantie beschränkt nicht die grundlegenden oder sonstigen Rechte des Kunden gemäß den Gesetzen zum Kauf von Geräten.

Im Falle eines Garantieanspruchs wenden Sie sich bitte an den autorisierten Händler oder den Yoer Service. Legen Sie bei der Einreichung des Anspruchs bitte Informationen zur Art des Defekts und einen Kaufnachweis bei.

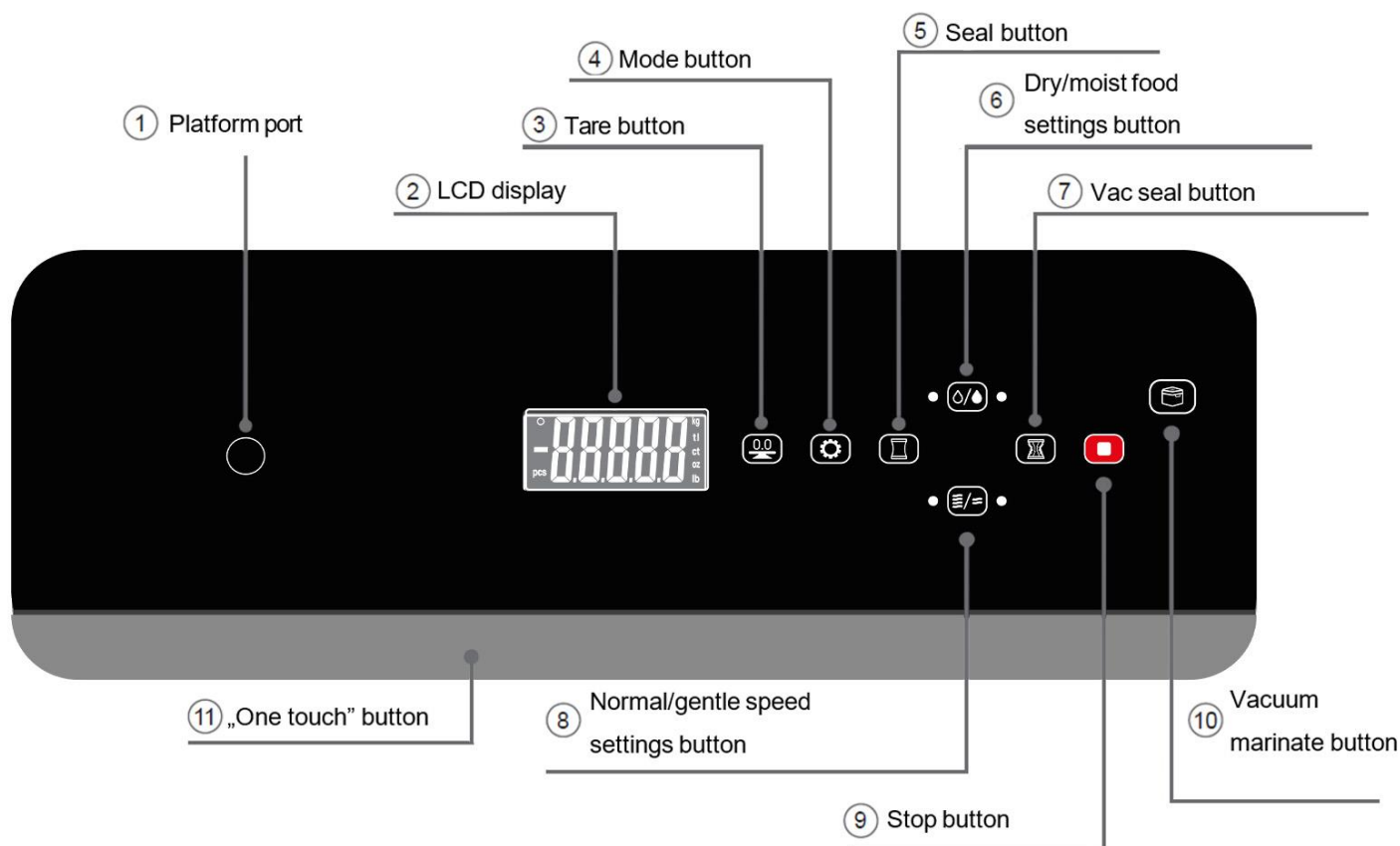
IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read this instruction carefully before your first use of this product.

1. Make sure your mains voltage matches the rated voltage stated on the appliance before plugging in.
2. Do not operate this appliance with a damaged power cord or plug. Do not operate it if it malfunctions or is in anyway damaged. If the appliance or power cord is damaged, it must be returned to the authorized customer-service center.
3. If the provided power cord is damaged, to avoid a hazard, contact the manufacturer or service agent to replace it with a new one.
4. Do not use an extension cord with the appliance.
5. Do not use the appliance on wet or hot surfaces or near high-power electric appliances.
6. Do not immerse any part of the appliance, power cord and plug in water or other liquids.
7. Use only accessories recommended by the manufacturer.
8. Closely supervise children when using the appliance. Do not allow the appliance to be used as a toy.
9. Capacity of the digital scale is 2 kg.

10. To ensure precision of the scale, do not always place heavy items on the platform. Otherwise, the weighing sensor may be deformed. If the scale will be idle for a long time, please remove the platform.
11. This appliance is intended to be used for household use only. Any other use is considered inappropriate and dangerous.
12. The manufacturer does not accept liability for damage resulting from failure to follow the instruction sheet.

KNOW YOUR VACUUM SEALER



1. PLATFORM PORT

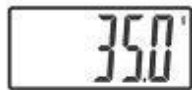
Rotate the platform clockwise to install it. Rotate anti-clockwise to remove it.

2. LCD DISPLAY

Display the status of vacuum sealer.



Scale in Standby mode



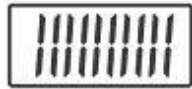
Scale in weighing mode



Used for indicating the lid is unlocked



Used for indicating the lid is locked



Vacuum progress indicator



Seal progress indicator




Scale overload prompt

3. TARE BUTTON


Press  to activate the TARE function.

(For energy saving, the appliance will automatically shut off after 10 minutes of non use. All the indicator lights will turn off. Press this button to wake the appliance up.)

4. MODE BUTTON

Press  to select the weight units (g, kg, oz, lb).

5. SEAL BUTTON

Seal the bag without vacuum. When you press , the lid will automatically be closed and the appliance begins to create a seal. Once the sealing process is finished, the lid will be unlocked automatically.


Manual seal, control vacuum pressure. Press this button at any time during the vacuum sealing process to stop the vacuum process and immediately seal the bag.

(Wait at least 60 seconds between seals)

Note: The smart protection mode will be activated in continuous use of sealing function, In this mode, the sealing function cannot be started, with indicator light flashing. Please wait a while for the appliance to get back to normal working.

6. DRY/MOIST FOOD SETTINGS BUTTON


Seal time depends on the type of the food. It will take a longer time if you choose MOIST FOOD setting.

For optimal vacuuming and sealing for the moist or juicy foods, choose . This functionality is appropriate for hams, fish, cheese and other such products.

Caution: Do not use the sealing functionality to package foods made up of liquids, such as soups, dishes with sauces etc. – vacuum containers are intended to be used for this purpose.

For foods without liquid, such as dried products, cereal etc. choose .




7. VAC SEAL BUTTON


Vacuum the bag and automatically seal it. When you press , the lid will be closed and the appliance begins to draw air out of the bag. After the vacuum process, it will immediately create a tight seal around the food. The lid will be unlocked once the vacuum sealing process is complete.

(Wait at least 60 seconds between uses)

Caution: Do not use the sealing functionality to package foods made up of liquids, such as soups, dishes with sauces etc. – vacuum containers are intended to be used for this purpose.

8. NORMAL/ GENTLE SPEED SETTINGS BUTTON 

Adjustable vacuum pressure. The vacuum pressure is stronger at the  - normal speed. When vacuum sealing delicate items, press  until the GENTLE SPEED indicator () light is illuminated.


For more control, you may press  at any time to stop the vacuum process and begin to seal the bag.


9. STOP BUTTON

Press  during use to immediately stop the current vacuum or sealing process.

10. VACUUM MARINATE BUTTON

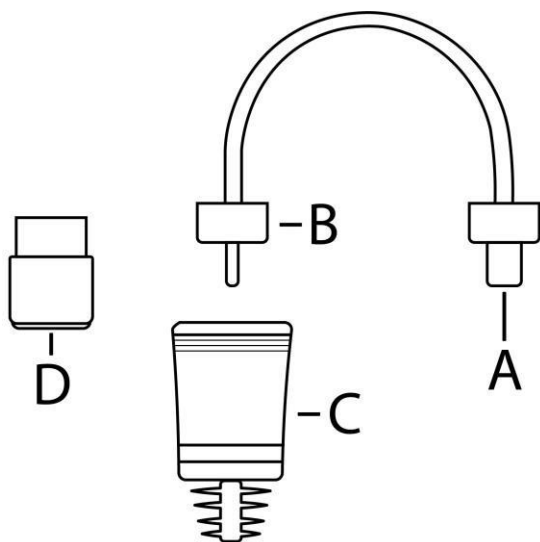
Make sure connection of the vacuum tube is secure before using the bottle stoppers, vacuum containers or Marinate mode.

Press  to begin work using the vacuum containers or bottle stopper. Connect the vacuum tube before using this functionality.

Important: When the white vacuum indicator on the lid of the container goes down while using the functionality, press  to cease the operation of the device. In case of the 0.5L container, a red membrane serves as the indicator – when it becomes concave, stop the operation of the unit.

11. „ONE TOUCH” BUTTON

Simply touch this metallic bar to open and close the lid.

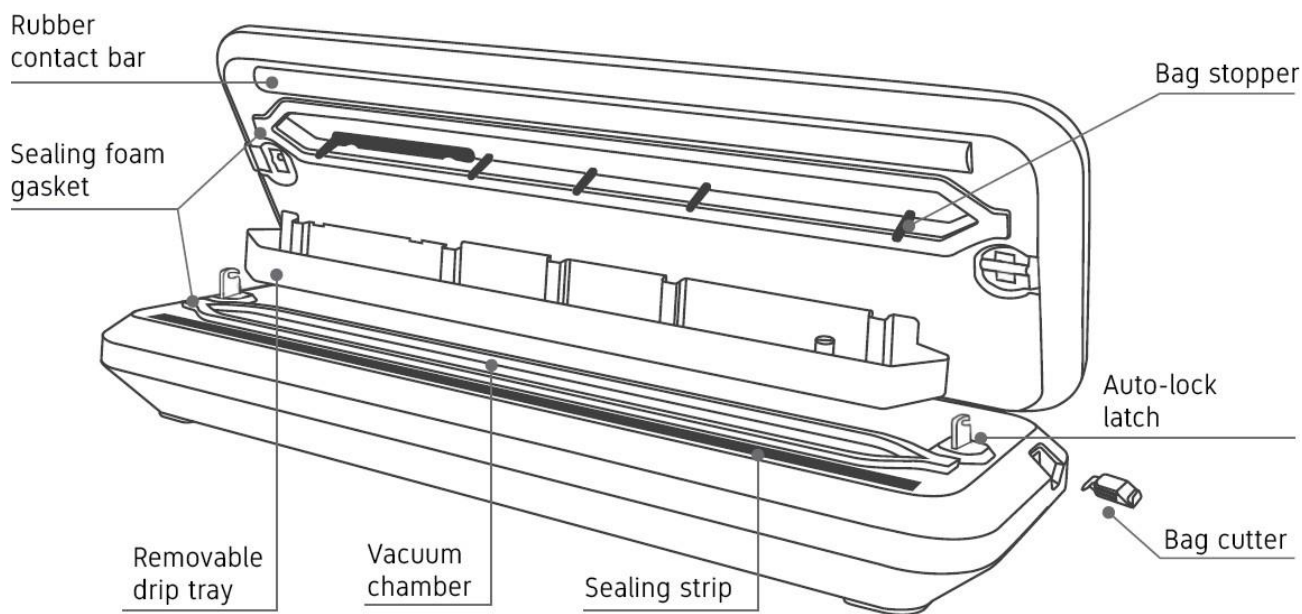
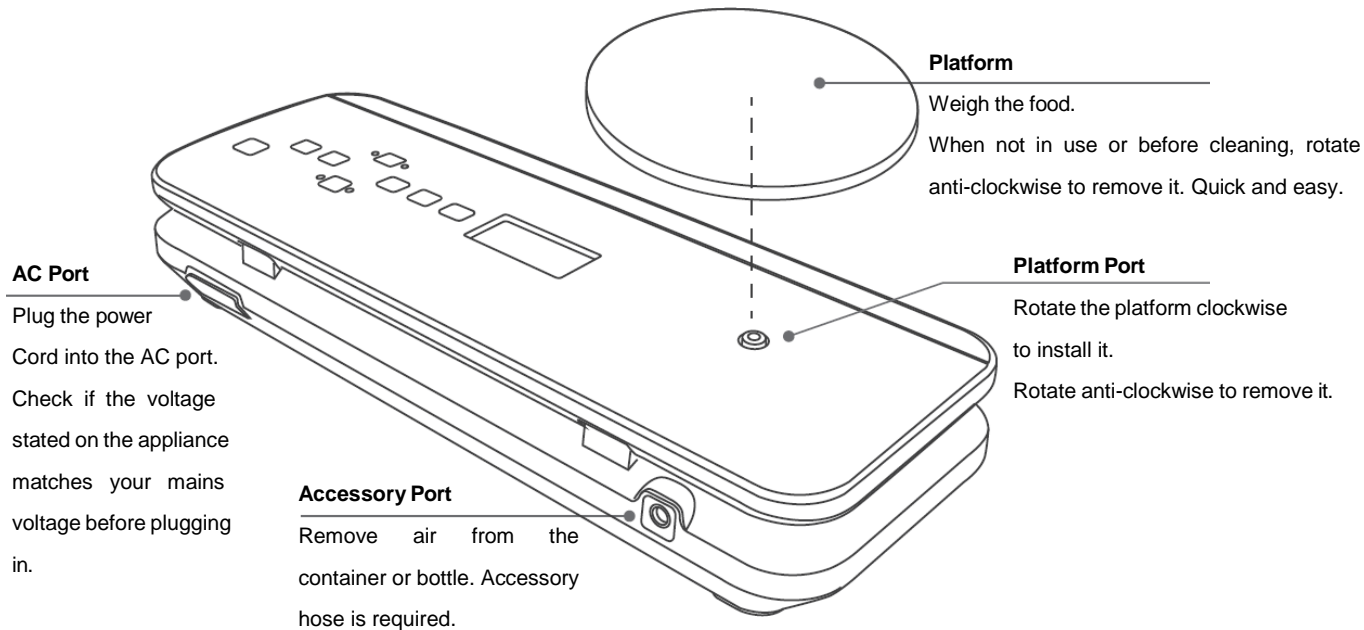


A – Tip for the accessory port of vacuum sealer

B – Tip for the bottle stopper

C – Bottle stopper

D – Tip for the vacuum containers



Rubber Contact Bar

Make sure the open end of the bag is pressed flat against the sealing strip, to provide an optimal seal.

Sealing Foam Gasket

Guarantee that a vacuum will be maintained in the chamber. Make sure the lid is unlocked when not in use to prevent the deformation of the gaskets.

Removable Drip Tray

Catch overflow liquids. To clean, simply remove it.

Vacuum Chamber

Position the open end of the bag inside the vacuum chamber. Built-in stopper is designed to ensure the bag is securely placed into the vacuum chamber.

Sealing Strip

Used together with the rubber bar, the sealing strip creates a seal on a bag with heat.

Bag Stopper

To prevent the vacuum bag from being put outside of the vacuum chamber.

Auto-lock Latch

The machine opens or closes automatically at a touch of the contact bar on the lid.



Bag Cutter

Cut bags of a desired size or open sealed bags. Place it into the bag cutter holder after use.

VACUUM SEALER OPERATING INSTRUCTIONS

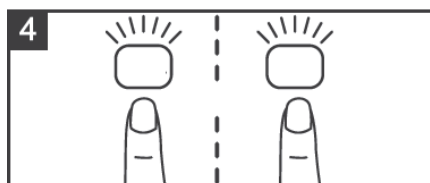
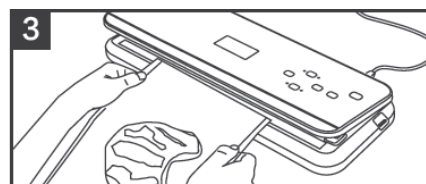
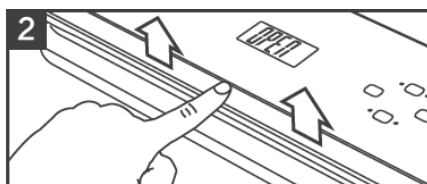
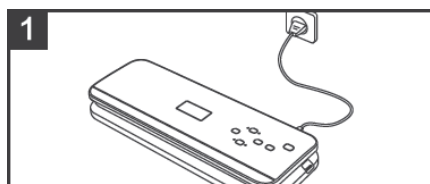
1. Plug the appliance into the power outlet via the provided power cord. The screen and indicator light will be lightened. (See figure 1)
2. Touch the sensor to open the lid. (See figure 2)
3. Clean and straighten the open end of the bag. Make sure there is no food material or wrinkles on the open end. Insert the open of the bag into the vacuum chamber until it is stopped by the built-in stopper. (See figure 3)

Note:



1. Make sure that the foil is put in the middle of the vacuum sealer.
2. Remember that the foil has to be knurled, specially designed for vacuum sealers and it cannot be bigger than the vacuum sealer's width.
3. If the foil is knurled on one side, put the foil in the vacuum sealer keeping its smooth side up.
4. Press the  or  and the corresponding indicator light will be illuminated. The lid will automatically be closed. The vacuum sealing or sealing only process begins. (See figure 4)

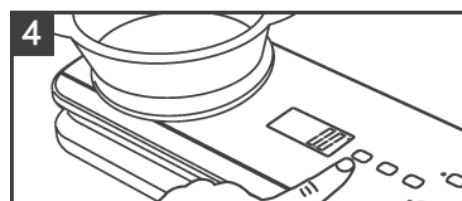
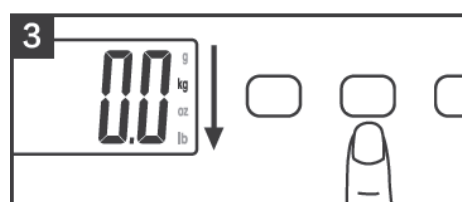
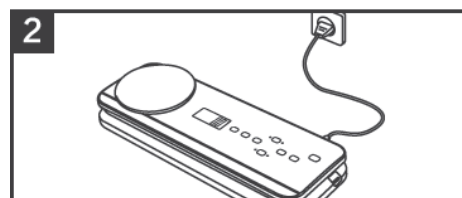
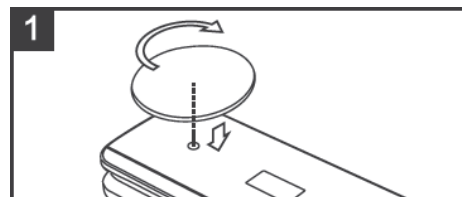
Note:

1. Wait at least 60 seconds between uses.
2. To avoid hazards, do not reheat vacuum packaged foods in the bag in microwave oven.




DIGITAL SCALE OPERATING INSTRUCTIONS

1. Rotate the platform clockwise to mount it to the platform port. (See figure 1). Do not rotate the platform hard. Otherwise, the weighing sensor may be damaged and lead to inaccurate results.
2. Plug the appliance into the power outlet via the provided power cord. The LCD screen will automatically be turned on and show "0.0" g. (See figure 2)
3. Press  to select the weight units (g, kg, oz, lb). Make sure zero is displayed. If not, you may press . The display will reset to zero. (See figure 3)
4. Place the item to be weighed on the platform. The display will show the weight of the item. To obtain the exact weight of liquid or powder foods in a container, you have to remove the weight of the container.





First of all, place the container, without the item, on the platform.

Secondly, press  to remove the weight of the container. The display will reset to zero.

Thirdly, add the item to the container. Finally the weight of the item will be showed on the display. (See figure 4)

How to Calibrate Your Scale?

Calibrating process has been performed before shipping. Calibrate the scale only when it gives you an inaccurate reading. A 2 kg calibration weight is needed. Wait at least 30 minutes in room temperature before Calibration.

1. Hold  and  at the same time until "2000.0 g" appears.
2. "2000.0 g" is flashing on the display.
3. Place a 2 kg calibration weight in the center of the platform. When the display shows "PASS", it indicates successful calibration.

Capacity

Capacity is 2 kg. Never place items over 2 kg on the platform. To protect the weighing sensor from being damaged and ensure accuracy, place the item in the center of the platform and do not hit the platform.

Operating Environment

When the digital scale is turned on, to ensure accuracy, wait at least 30 seconds before use. Operating temperature is 10-30 °C.

ACCESSORIES

Vacuum Storage Bags and Rolls


Textured design helps remove air from inside the bag. Multi-layer structure builds an effective barrier preventing oxygen, moisture and freezer burn. Various sizes are available.



Note: Do not reuse the bags after storing raw meats, fish or greasy foods. Do not reuse the bags after simmering or microwaving.

Bottle Stopper

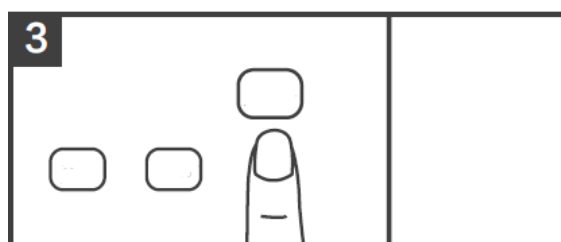
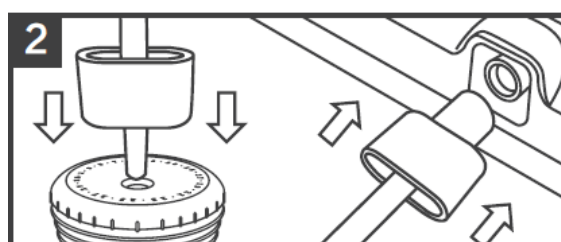
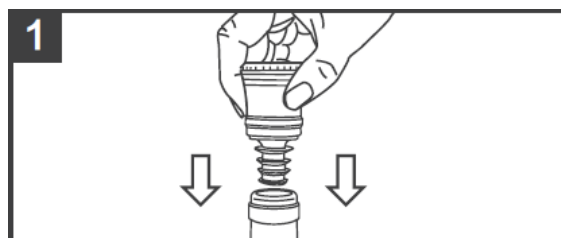
Vacuum package red wine, non-carbonated beverages or oil with our bottle stopper. Extend the life of liquids and preserve the flavor.

Note: Do not use our bottle stopper on plastic bottles. Carbonated or sparkling beverages cannot be vacuum packaged, because gas removal will cause the bottles to go flat during the vacuum sealing process.

Stick the cork back in the wine bottle that have been opened. The wine is easily oxidized and lose its flavor. Insert the accessory hose to the vacuum nozzle and the bottle stopper. Press  to start the vacuum sealing process. Keep flavor longer.

1. Stick the stopper into the wine bottle. (See figure 1)
2. Insert one end of the accessory hose into the vacuum nozzle. Insert the other end of the hose into the bottle stopper. (See figure 2)
3. Press . The vacuum sealing process begins. The corresponding indicator light will be illuminated. Dynamic image will be displayed on the LCD screen. (See figure 3)
4. The process will stop automatically when reach a certain negative pressure. Press  during use to immediately stop the current vacuum process.
5. When the vacuum sealing process is complete, the appliance will automatically stop. To release the vacuum, simply pull up on the bottle stopper.

Note: Avoid using the bottle stopper on plastic bottles. Do not vacuum package carbonated or sparkling beverages.




Vacuum Containers (Sold Separately)

Our vacuum container is an ideal choice for fragile items, such as muffin, other baked foods, liquids and dry goods. The containers come in various sizes. You can use it on the countertop, in the refrigerator or in the pantry.

Fast marinating are the best way to pickle food, and the pickling time only take a few minutes without losing a few hours. Our containers are suitable for pickling. Square or rectangular containers are highly recommended because only a small amount of marinade is required.

The lightweight and stackable containers are convenient for storing precooked meats, leftovers and snacks.

Important: Remember to insert the appropriate tip into hose (D), designed for vacuum containers.

Important: When the white vacuum indicator on the lid of the containers goes fully down (is flat with its rim) while using the functionality, press  to cease the operation of the device. In case of the 0.5L container, a red membrane serves as the indicator – when it becomes concave, stop the operation of the unit.


Note:

1. Do not use the containers in the freezer.
2. Allow the hot foods to cool down before being packed. Otherwise, foods may bubble up out of the container.
3. Containers are not dishwasher-safe.

Note: In case of difficulties with sealing a vacuum container using a sealer, follow these steps:

1. Ensure that the seal in the lid is not folded. If the seal has been folded, gently use a toothpick to pry the seal and properly position it.
2. Check if the container has not been damaged in any way.

HELPFUL HINTS

1. Do not overfill the bag. Always leave at least 3 inches of bag material between bag contents and top of bag.
2. Clean the open end of the bag inside and out. Make sure the open end is free of food material and wrinkles.
3. When vacuum packaging a large item, to prevent wrinkles in the seal, gently stretch bag flat before placing it into the vacuum chamber.
4. Make sure the bag is dry. It will be difficult to make a tight seal if the bag is wet.
5. For best results, perishables still need to be frozen or refrigerated after vacuum sealing process.
6. When you are vacuum sealing items with sharp edges (such as dry spaghetti, silverware, etc.), protect the bag from punctures by wrapping the item in soft cushioning material, such as a paper towel. You may use a container instead of a bag.
7. When using containers, always leave 2.5 cm of space at the top of container.
8. Pre-freeze fruits vegetables before vacuum sealing for the best results.
9. Allow the appliance to cool for 1 minute between uses.
10. If you are not sure whether your bag was sealed properly, simply reseal the bag.
11. For best results, use bags and containers produced by the manufacturer.
12. Do not reheat your food in the bag in microwave oven. It is dangerous.
13. When weighing a large item, place a tray or container on the platform. Do not forget to press  to remove the weight of the tray or container before adding the item.
14. When finished using sealer, press silver touch bar to open unit, then unplug unit and store it properly.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug the appliance before cleaning.
2. Remove the trip tray for cleaning.
3. Wipe the outer surface with a soft, soapy cloth. Wipe away any food or liquid on the vacuum chamber with a paper towel.
4. The weighing sensor is a high-precision part. Do not press on the platform hard. Gently wipe the platform when cleaning. You can remove it for cleaning.
5. Dry the appliance thoroughly before using it again.
6. Do not immerse the appliance in water or other liquids. Prevent water or other liquids from entering the AC power port on the appliance.
7. Do not clean the appliance with abrasive cleaning agent to avoid damaging the surface.

TROUBLESHOOTING

Nothing happens when the power cord is plugged into appliance

Make sure the power cord is not damaged.

Make sure the power cord is correctly plugged into the electrical outlet and appliance.

Appliance is plugged in, but it cannot vacuum

Ensure the lid is properly closed.

Ensure the open end of the bag is correctly placed into the vacuum chamber.

If the indicator lights flash, the appliance may become overheated.

Allow it to cool for several minutes before use.

Check if the bag is punctured.

Check the sealing foam gaskets for damage.

Air is removed from inside the bag, but now air has re-entered

Check if there is a hole or puncture on the bag. It may be punctured by sharp items. Use a new bag if necessary.

Check the seal. A wrinkle along the seal may cause air to re-enter the bag. If there is a wrinkle along the seal, simply cut the sealed edge and reseal.

If there is moisture or liquid from foods present within the seal, cut open the bag and wipe away foods on the open end of the bag.

Choose  and reseal.

If the food has been stored for a long time and the bag is full of gases, the food may spoil. We recommend discarding the food.

Note:

To prevent the appliance from overheating, allow it to cool for 60 seconds between uses. Keep the lid open before vacuum sealing.

If the bag melts, the sealing strip may have been overheated during the sealing process. Allow the appliance to cool for 60 seconds before using it again.

For the best preservation, do not reuse the bags after storing raw meats, fish or greasy foods. Do not reuse the bags after simmering or microwaving.

STORAGE GUIDE

This is for reference only. Actual storage life depends on the freshness of food, vacuum strength and the seal.

In the Refrigerator (5±2°C)	Normal Storage Life	Storage Life with Our Vacuum Sealing Accessory
Meats	2-3 Days	8-9 Days
Seafood and Fish	1-3 Days	4-5 Days
Cooked Meats	4-6 Days	10-14 Days
Vegetables	3-5 Days	7-10 Days
Fruits	5-7 Days	14-20 Days
Eggs	10-15 Days	30-50 Days

In the Freezer (-16~-20°C)	Normal Storage Life	Storage Life with Our Vacuum Sealing Accessory
Meats	3-5 Months	1 Year
Seafood and Fish	3-5 Months	1 Year

Room Temperature (25±2°C)	Normal Storage Life	Storage Life with Our Vacuum Sealing Accessory
Bread	1-2 Days	6-8 Days
Rice / Flour	3-5 Months	1 Year and Above
Peanuts / Beans	3-6 Months	1 Year and Above
Tea leaves	5-6 Months	1 Year and Above

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Dimensions (L x W. x H)	380 mm x 140 mm x 80 mm
Total Weight	N.W.: 1,75 kg G.W.: 2,35 kg
Operating Temperature	0~40°C
Rated Voltage	○ 220-240VAC
Rated Frequency	50-60Hz
Rated Power	120W
Vacuum Level	>-80Kpa
Capacity	2000,0g
Increments	0,1g
Units	g / kg / oz / lb

ENVIRONMENT



This product contains recyclable materials. Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Contact your local municipality for the nearest collection point.

WARRANTY AND REPAIR

The product warranty includes defects resulting from material or manufacturing defects. This warranty is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorized person or damaged by misuse or transportation. The warranty does not apply to defects resulting from natural wear of components or nor breakables such as glass and ceramic items.

This warranty does not limit the customer's basic or any other rights granted by laws regarding appliance purchase.

In the event of a warranty claim please contact the verified vendor or Yoer Service. While submitting the claim please attach information on the nature of the malfunction and a proof of purchase.

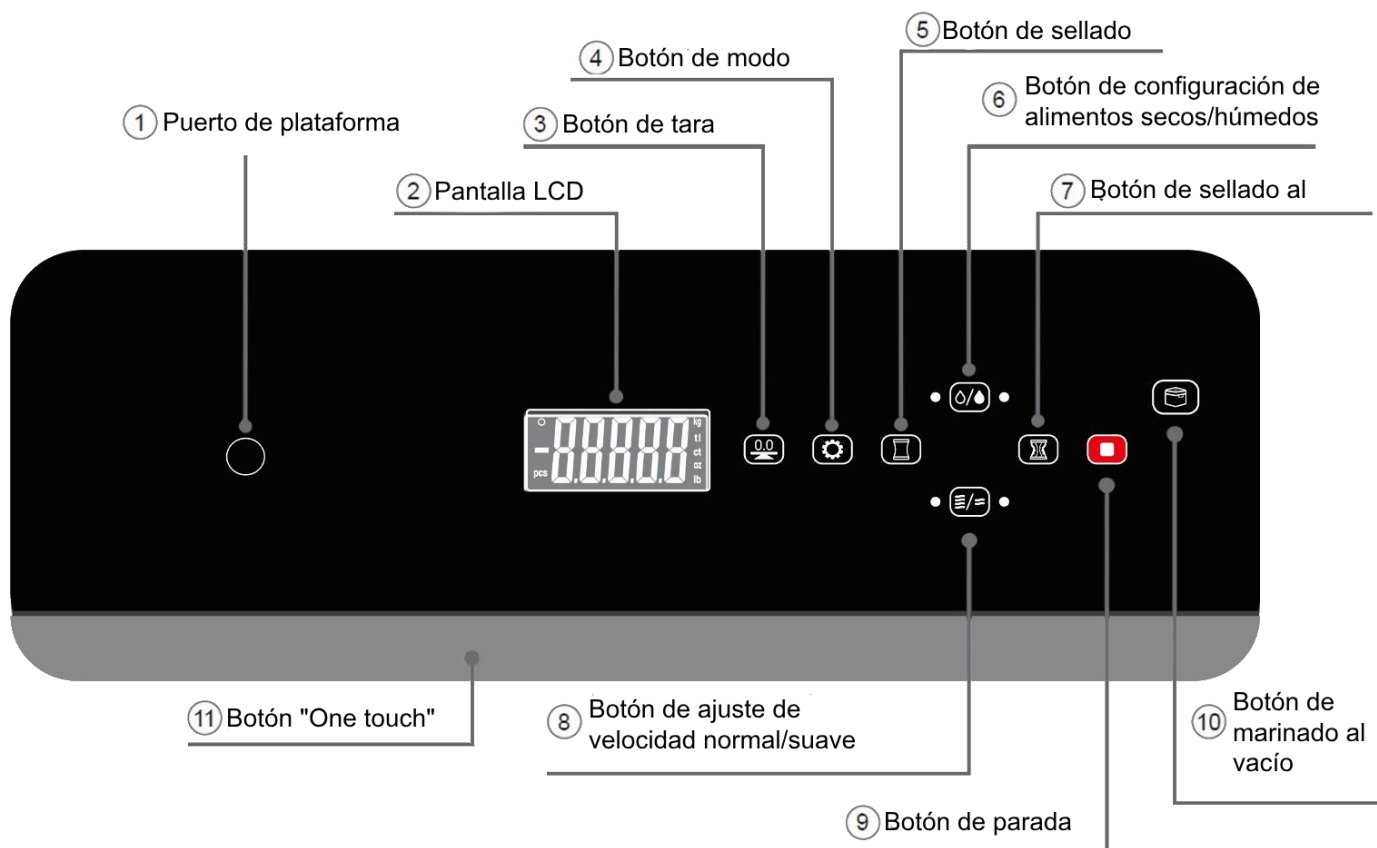
IMPORTANTE SALVAGUARDIAS

Lea atentamente estas instrucciones antes su primero usar de este producto.

1. Asegúrese de que el voltaje de su red coincida con el voltaje nominal indicado en el aparato antes de enchufarlo.
2. Hacer no funcionar este aparato con a dañado fuerza cable o enchufar. No lo opere si no funciona correctamente o si está dañado de alguna manera. Si el aparato o el cable de alimentación están dañados, debe devolverse al centro de atención al cliente autorizado.
3. Si el poder proporcionado cable es dañado, a evitar un peligro, contacto Pida al fabricante o al agente de servicio que lo reemplace por uno nuevo.
4. Hacer no usar un extensión cable con el aparato.
5. No utilice el aparato sobre superficies mojadas o calientes o cerca de alta potencia. aparatos eléctricos.
6. Hacer no sumergirse cualquier parte de el aparato, fuerza cable y enchufar en agua u otros líquidos.
7. Usar solo accesorios recomendado por el fabricante.
8. Cercanamente supervisar niños cuando usando el aparato. Hacer no permitir utilizar el aparato como juguete.
9. Capacidad de el digital escala es 2 kg.

10. A asegurar precisión de el escala, hacer no siempre lugar pesado elementos en el plataforma. De lo contrario, el peso sensor puede ser deformado. Si la báscula estará inactiva durante un período prolongado, retire la plataforma.
11. Este aparato es destinado a ser utilizado únicamente para uso doméstico. Cualquier otro uso se considera inadecuado y peligroso.
12. El fabricante hace no aceptar responsabilidad para daño resultante del incumplimiento de la hoja de instrucciones.

SABER SU VACÍO CAZADOR DE FOCAS



1. PLATAFORMA PUERTO

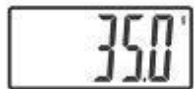
Girar el plataforma agujas del reloj a instalar él. Girar sinistrorso a eliminar él.

2. PANTALLA LCD

Mostrar el estado de vacío cazador de focas.



Escala en Apoyar modo



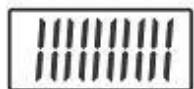
Escala en peso modo



Usado para indicando el tapa es desbloqueado



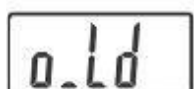
Usado para indicando el tapa es bloqueado



Vacío progreso indicador



Sello progreso indicador




Escala sobrecarga inmediato

3. TARA BOTÓN


Prensa  a activar el TARA función.

(Para ahorrar energía, el electrodoméstico se apagará automáticamente después de 10 minutos de inactividad. Todas las luces indicadoras se apagarán. Presione este botón para activar el electrodoméstico).

4. MODO BOTÓN

Prensa  a seleccionar el peso unidades (gramo, kg, onz, libras).

5. SELLO BOTÓN

Sellar la bolsa sin vacío. Cuando presione , la tapa se cerrará automáticamente y el aparato comenzará a crear un sello. Una vez finalizado el proceso de sellado, la tapa se desbloqueará automáticamente.


Manual sello, control vacío presión. Prensa este botón en cualquier tiempo durante el vacío sellando proceso para detener el proceso de vacío y sellar inmediatamente la bolsa.

(Esperar en el menos 60 segundos entre focas)

Nota: El modo de protección inteligente se activará durante el uso continuo de la función de sellado. En este modo, la función de sellado no se puede activar. comenzó, con indicador luz brillante. Espere por favor un rato para que el aparato vuelva a su funcionamiento normal.

6. SECO/HÚMEDO ALIMENTO AJUSTES BOTÓN


Sello tiempo depende en el tipo de el alimento. Él voluntad llevar a más extenso tiempo si tú elegir HÚMEDO ALIMENTO configuración.

Para óptimo Pasar la aspiradora y sellando para el húmedo o jugoso alimentos, elegir . Esta funcionalidad es apropiada para jamones, pescados, quesos y otros productos similares.

Precaución: No utilice la función de sellado para envasar alimentos compuestos de líquidos, como sopas, platos con salsas, etc.; los recipientes al vacío están diseñados para este propósito.

Para alimentos sin líquido, semejante como seco productos, cereal etc. elegir .




7. VACACIONES SELLO BOTÓN


Aspira la bolsa y séllala automáticamente. Cuando presione , la tapa se cerrará y el aparato comienza a dibujar aire afuera de el bolsa. Después el vacío proceso, él voluntad inmediatamente crear a ajustado sellar alrededor de la comida. La tapa se desbloqueará una vez que se complete el proceso de sellado al vacío.

(Esperar en el menos 60 segundos entre usos)


Precaución: No utilice la función de sellado para envasar alimentos compuestos de líquidos, como sopas, platos con salsas etc. – vacío contenedores son destinado a ser usado para este objetivo.

8. NORMAL/ AMABLE VELOCIDAD AJUSTES BOTÓN 

Presión de vacío ajustable. La presión de vacío es más fuerte a la  velocidad normal. Al sellar al vacío artículos delicados, presione hasta que  se ilumine la luz indicadora de VELOCIDAD SUAVE ().


Para mayor control, puede presionar  en cualquier momento para detener el proceso de vacío y comenzar a sellar la bolsa.


9. DETENER BOTÓN

Presiona  durante usar a inmediatamente detener el actual vacío o sellando proceso.

10. VACÍO MARINAR BOTÓN

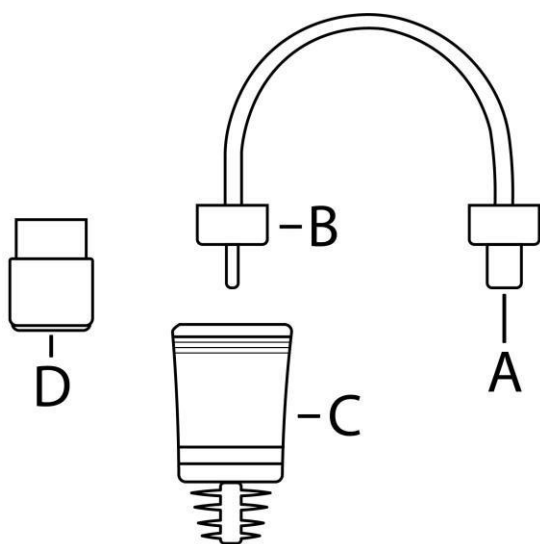
Asegúrese de que la conexión del tubo de vacío esté segura antes de usar los tapones de botellas, los recipientes de vacío o el modo Marinar.

Pulsar  para empezar a trabajar utilizando los recipientes de vacío o el tapón de botella. Conecte el tubo de vacío antes de utilizar esta función.

Importante: Cuando el blanco vacío indicador en el tapa de el envase va abajo mientras Usando la funcionalidad, presione  para detener el funcionamiento del dispositivo. En el caso del contenedor de 0,5 litros, una membrana roja sirve como indicador: cuando se vuelve cóncava, detiene el funcionamiento de la unidad.

11. BOTÓN "ONE TOUCH"

Simplemente tocar este metálico bar a abierto y cerca el tapa.

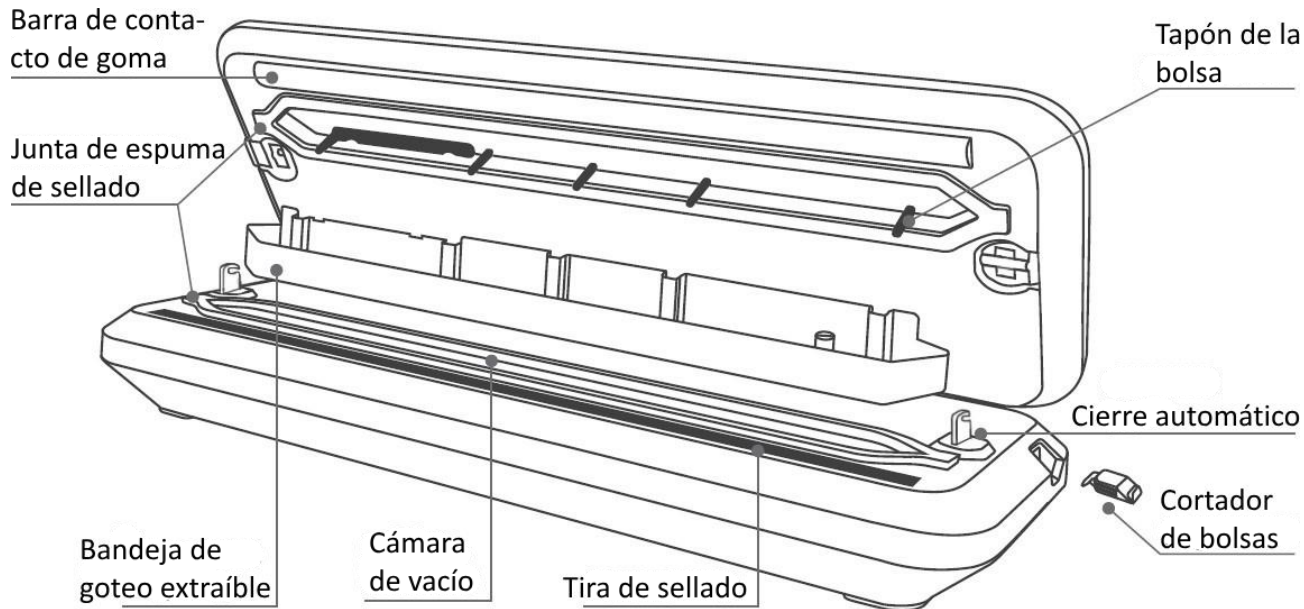
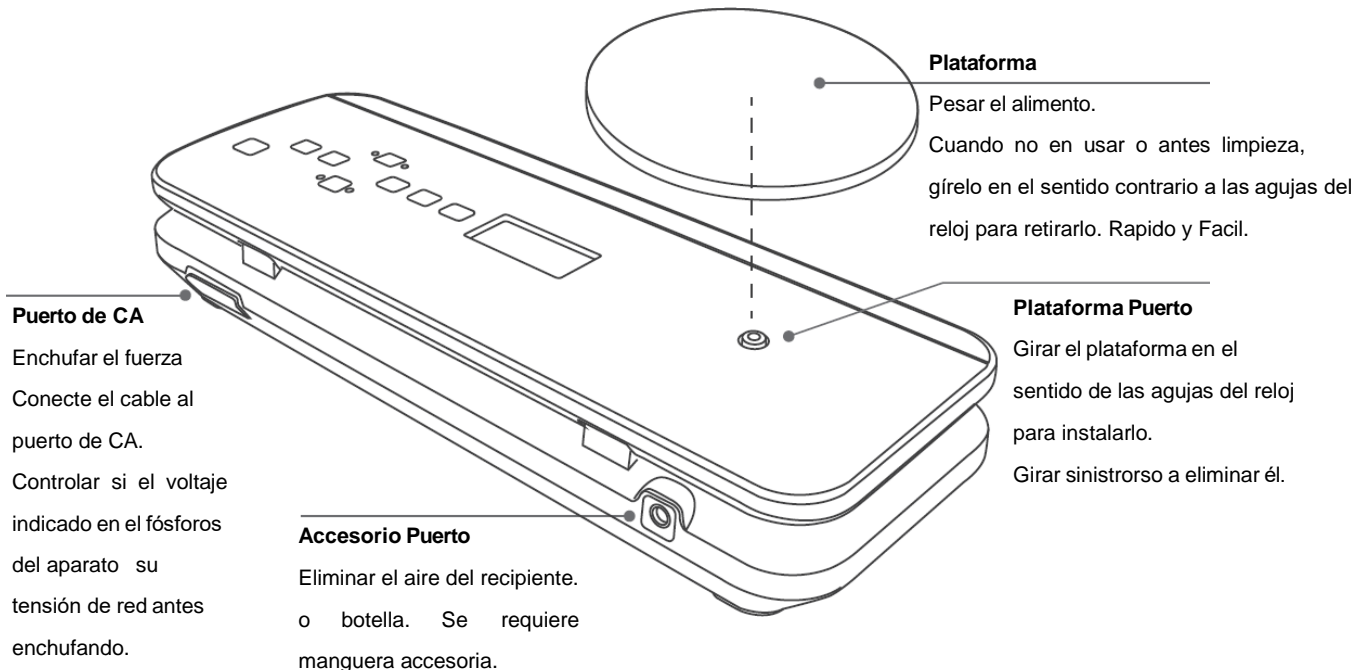


A – Consejo para el accesorio puerto de sellador al vacío

B – Consejo para el botella tapón

C – tapón de botella

D – Consejo para el vacío contenedores



Goma Contacto Bar

Hacer seguro el abierto fin de el bolsa es presionado departamento contra el sellando banda, a proporcionar un óptimo sello.

Sellando Espuma Empaquetadura

Garantice que se creará un vacío. mantenido en la cámara. Asegúrese de que la tapa Se desbloquea cuando no está en uso para evitar la deformación de las juntas.

Retirable Goteo Bandeja

Atrapar Desbordamiento Líquidos. A limpio, simplemente eliminar él.

Vacío Cámara

Posición el abierto fin del bolsa adentro el vacío cámara. Incorporado tapón es diseñado a asegurar el bolsa está colocado de forma segura en la cámara de vacío.

Sellando Banda

Usado juntos con el goma bar, el sellando banda crea a sello en a bolsa con calor.

Bolsa Tapón

A prevenir el vacío bolsa de ser poner afuera de el vacío cámara.

Bloqueo automático Pestillo

El máquina abre o cierra automáticamente en a tocar de el contacto bar en la tapa.



Bolsa Cortador

Cortar bolsas de a deseado tamaño o abierto sellado bolsas. Lugar él en el bolsa cortador poseedor después usar.

VACÍO CAZADOR DE FOCAS OPERANDO INSTRUCCIONES

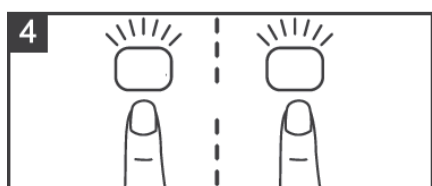
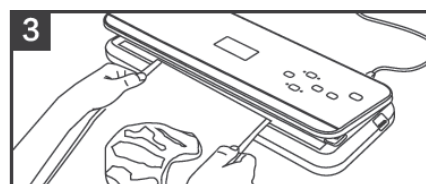
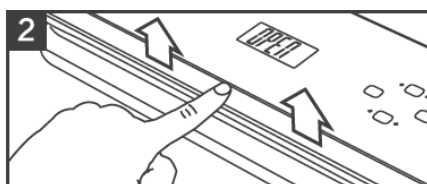
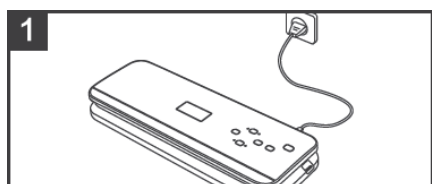
1. Enchufar el aparato en el fuerza salida a través de el poder proporcionado cable. El pantalla y indicador luz voluntad ser aligerado. (Ver figura 1)
2. Tocar el sensor a abierto el tapa. (Ver cifra 2)
3. Limpio y enderezar el abierto fin de el bolsa. Hacer seguro allá es No alimento material o arrugas en el Final abierto. Inserte la abertura de la bolsa en la cámara de vacío hasta que la detenga el tapón incorporado. (Ver figura 3)

Nota:

1. Hacer seguro eso el frustrar es poner en el medio de el sellador al vacío.
2. Recordar eso el frustrar tiene a ser nudoso, especialmente diseñado para vacío selladores y él no puedo ser mayor que el ancho del sellador al vacío.
3. Si el frustrar es nudoso en uno lado, poner el frustrar en el vacío cazador de focas acuerdo es liso lado arriba.
4. presione el  o  y se iluminará la luz indicadora correspondiente. La tapa se cerrará automáticamente. Comienza el proceso de sellado al vacío o solo sellado. (Ver Figura 4)

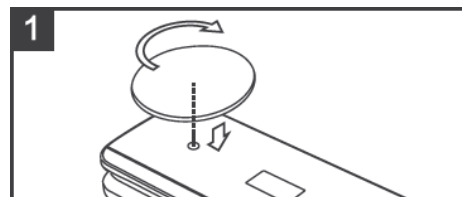
Nota:

1. Esperar en el menos 60 segundos entre usos.
2. A evitar peligros, hacer no recalentar vacío empaquetado alimentos en el bolsa en microonda horno.

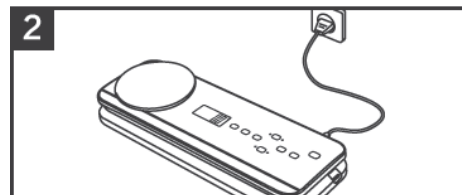




DIGITAL ESCALA OPERANDO INSTRUCCIONES

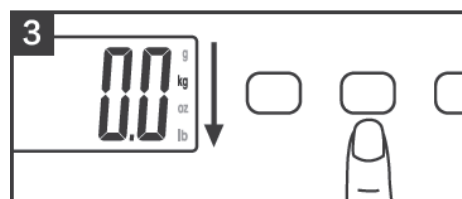
1. Girar el plataforma agujas del reloj a montar él a el plataforma puerto. (Ver figura 1). Hacer no girar el plataforma duro. De lo contrario, el El sensor de pesaje puede dañarse y dar lugar a resultados inexactos.



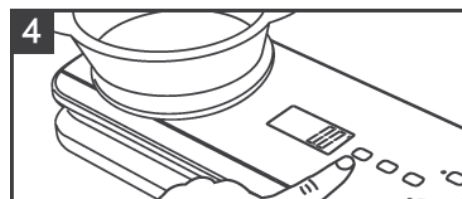
2. Conecte el aparato a la toma de corriente mediante el cable de alimentación proporcionado. La pantalla LCD se encenderá automáticamente y mostrará "0.0" g. (Ver figura 2)




3. Presione  para seleccionar las unidades de peso (g, kg, oz, lb). Asegúrese de que se muestre cero. Si no, puede presionar . La pantalla se restablecerá a cero. (Ver figura 3)



4. Coloque el artículo a pesar en la plataforma. La pantalla mostrará el peso de el artículo. A obtener el exacto peso de líquido o polvo alimentos en a envase, tú tener a eliminar el peso de El contenedor.





En primer lugar, coloque el contenedor, sin el artículo, sobre la

plataforma. En segundo lugar, prensa  a eliminar el peso de El contenedor. La pantalla se restablecerá a cero.

En tercer lugar, agregare el artículo a el envase. Finalmente el peso de el El elemento se mostrará en la pantalla. (Ver figura 4)

Cómo a Calibrar Su ¿Escala?

El proceso de calibración se realizó antes del envío. Calibre la báscula sólo cuando le dé una lectura inexacta. A Se necesitan pesas de calibración de 2 kg. Espere al menos 30 minutos a temperatura ambiente antes de la calibración.

1. Sostener  y  en el mismo tiempo hasta "2000.0 gramo" aparece.
2. "2000.0 gramo" es brillante en el mostrar.
3. Coloque un peso de calibración de 2 kg en el centro de la plataforma. Cuando la pantalla muestra "PASS", indica una calibración exitosa.

Capacidad

Capacidad es 2 kg. Nunca lugar elementos encima 2 kg en el plataforma. A proteger el peso sensor de Para evitar daños y garantizar la precisión, coloque el artículo en el centro de la plataforma y no golpee la plataforma.

Operando Ambiente

Cuando el digital escala es transformado en, a asegurar exactitud, esperar en el menos 30 segundos antes usar. La temperatura de funcionamiento es de 10-30 °C.

ACCESORIOS

Vacío Almacenamiento Bolsas y Rollos


El diseño texturizado ayuda a eliminar el aire del interior de la bolsa. La estructura multicapa crea una barrera eficaz que previene el oxígeno, la humedad y las quemaduras por congelación. Hay varios tamaños disponibles.



Nota: No reutilice las bolsas después de almacenarlas crudas. carnes, pescados o alimentos grasos. No reutilice las bolsas después de cocinarlas a fuego lento o en el microondas.

Tapón de botella

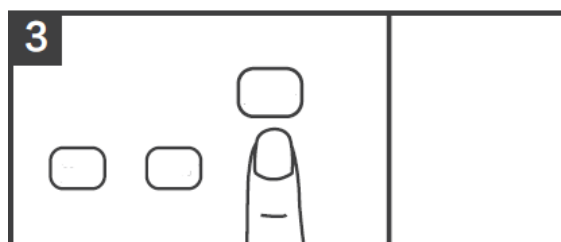
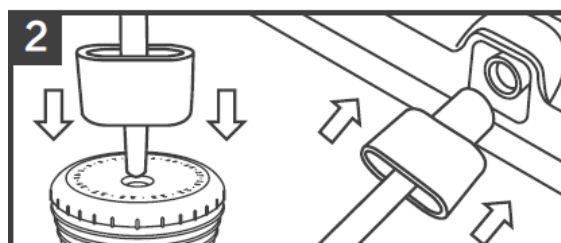
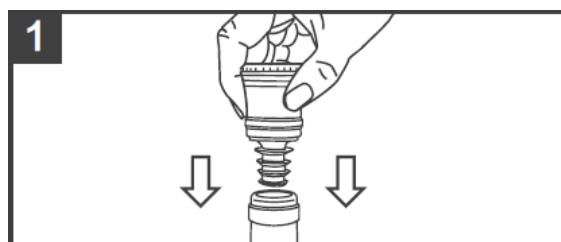
Envasa al vacío vino tinto, bebidas no carbonatadas o aceite con nuestro tapón para botellas. Alarga la vida de los líquidos y conserva el sabor.

Nota: No utilice nuestro tapón de botella en botellas de plástico. Las bebidas carbonatadas o gaseosas no se pueden envasar al vacío, porque la eliminación del gas hará que las botellas se aplanen durante el proceso de sellado al vacío.

Vuelva a colocar el corcho en la botella de vino que ha abierto. El vino se oxida fácilmente y pierde su sabor. Insertar el accesorio manguera a el vacío boquilla y el botella tapón. Prensa  para iniciar el proceso de sellado al vacío. Conserva el sabor por más tiempo.

1. Pasa el tapón en el vino botella. (Ver cifra 1)
2. Inserte un extremo de la manguera accesorio en la boquilla de la aspiradora. Inserte el otro extremo de la manguera en el tapón de la botella. (Ver Figura 2)
3. Prensa . El sellado al vacío proceso comienza. El correspondiente indicador La luz se iluminará. La imagen dinámica se mostrará en la pantalla LCD. (Ver figura 3)
4. El proceso se detendrá automáticamente cuando alcance una cierta presión negativa. Presione  durante el uso para detener inmediatamente el proceso de vacío actual.
5. Cuando finalice el proceso de sellado al vacío, el aparato voluntad automáticamente detener. A liberar el Aspire, simplemente levante el tapón de la botella.

Nota: Evitar usando el botella tapón en el plástico botellas. Hacer No envasar al vacío bebidas carbonatadas o espumosas.




Vacío Contenedores (Vendido Por separado)

Nuestro recipiente al vacío es una opción ideal para artículos frágiles, como muffins, otros alimentos horneados, líquidos y productos secos. Los contenedores vienen en varios tamaños. Puedes usarlo en la encimera, en el frigorífico o en la despensa.

Rápido marinar es la mejor manera de encurtir alimentos, y el tiempo de encurtido solo toma unos pocos minutos sin perder algunas horas. Nuestros contenedores son aptos para el decapado. Se recomiendan recipientes cuadrados o rectangulares porque solo se requiere una pequeña cantidad de adobo.

El ligero y apilable contenedores son conveniente para almacenar precocinado carnes, sobras y aperitivos.

Importante: Recordar a insertar el adecuado consejo en manguera (D), diseñado para vacío contenedores.

Importante: Cuando el indicador de vacío blanco en la tapa de los contenedores baja completamente (está plano con su borde) mientras usando el funcionalidad, prensa  a cesar el operación de el dispositivo. En caso del 0.5L En el recipiente, una membrana roja sirve como indicador: cuando se vuelve cóncava, detiene el funcionamiento de la unidad.


Nota

1. Hacer no usar el contenedores en el congelador.
2. Permitir el caliente alimentos para enfriar antes ser lleno. De lo contrario, alimentos puede burbujear del contenedor.
3. Contenedores son no Aptas para el lavavajillas.

Nota: En caso de dificultades para sellar un recipiente al vacío con un sellador, siga estos pasos:

1. Asegúrese de que el sello de la tapa no esté doblado. Si el sello se ha doblado, utilice suavemente un palillo para hacer palanca en el sello y colocarlo correctamente.
2. Compruebe si el contenedor no ha sufrido ningún daño.

ÚTIL CONSEJOS

1. No llene demasiado la bolsa. Salir siempre a las menos 3 pulgadas de material de la bolsa entre el contenido de la bolsa y la parte superior bolsa.
2. Limpio el abierto fin de el bolsa adentro y afuera. Hacer seguro el abierto fin es gratis de alimento material y arrugas.
3. Cuando vacío embalaje a grande artículo, a prevenir arrugas en el sello, suavemente estirar bolsa departamento antes colocándolo en la cámara de vacío.
4. Hacer seguro el bolsa es seco. Él voluntad ser difícil a hacer a ajustado sello si el bolsa esta mojado.
5. Para mejor resultados, productos perecederos aún necesidad a ser congelado o refrigerado después vacío sellando proceso.
6. Cuando tú son vacío sellando elementos con afilado bordes (semejante como seco espaguetis, cubiertos, etc.), proteger el bolso de pinchazos por envase el artículo en suave amortiguación material, semejante como a papel toalla. Tú puede usar un contenedor en lugar de una bolsa.
7. Cuando usando contenedores, siempre dejar 2.5 cm de espacio en el arriba de envase.
8. Precongelar frutas verduras antes vacío sellando para el mejor resultados.
9. Permitir el aparato a Frío para 1 minuto entre usos.
10. Si tú son no seguro si su bolsa era sellado adecuadamente, simplemente resellar el bolsa.
11. Para mejor resultados, usar bolsas y contenedores producido por el fabricante.
12. Hacer no recalentar su alimento en el bolsa en microonda horno. Él es peligroso.
13. Cuando pese un artículo grande, coloque una bandeja o recipiente en la plataforma. No olvides presionar  para quitar el peso de la bandeja o contenedor antes de agregar el artículo.
14. Cuando finalizado usando cazador de focas, prensa plata tocar bar a abierto unidad, entonces desenchufar unidad y almacenar él adecuadamente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Desenchufar el aparato antes limpieza.
2. Eliminar el viaje bandeja para limpieza.
3. Limpiar el exterior superficie con a suave, jabonoso paño. Limpiar lejos cualquier comida o líquido en el cámara de vacío con una toalla de papel.
4. El sensor de pesaje es una pieza de alta precisión. No presione con fuerza la plataforma. Limpie suavemente la plataforma al limpiarla. Puedes quitarlo para limpiarlo.
5. Seco el aparato minuciosamente antes usando él de nuevo.
6. Hacer no sumergirse el aparato en agua o otro líquidos. Prevenir agua o otro líquidos de entrando al Puerto de alimentación de CA en el aparato.
7. Hacer no limpiar el aparato con abrasivo limpieza agente a evitar perjudicial el superficie.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Nada sucede cuando el fuerza cable es atascado en aparato

Hacer seguro el fuerza cable es no dañado.

Hacer seguro el fuerza cable es correctamente atascado en el eléctrico salida y aparato.

Aparato es atascado en, pero él no puedo vacío

Asegurar el tapa es adecuadamente cerrado.

Asegurar el abierto fin de el bolsa es correctamente metido en el vacío cámara. Si las luces indicadoras parpadean, es posible que el aparato se sobrecaliente.

Permitir él a Frío para varios minutos antes usar.

Compruebe si la bolsa está perforada.

Controlar el sellando espuma juntas para daño.

Aire es remoto de adentro el bolsa, pero ahora aire tiene reingresado

Controlar si allá es a agujero o punción en el bolsa. Él puede ser perforado por afilado elementos. Usar a nuevo bolsa si necesario.

Comprobar el sello. A arruga a lo largo de el sello puede causa aire a volver a entrar en el bolsa. Sí hay es a arruga a lo largo de sellar, simplemente corte el borde sellado y vuelva a sellar.

Si allá es humedad o líquido de alimentos presente dentro el sello, Cortada abierta el bolsa y limpiar lejos alimentos en el extremo abierto de la bolsa.

Elegir  y volver a sellar.

Si el alimento tiene estado almacenado para a largo tiempo y el bolsa es lleno de gases, el alimento puede arruinar. Nosotros Recomendamos desechar la comida.

Nota:

Para evitar que el aparato se sobrecaliente, déjelo enfriar durante 60 segundos entre usos. Mantenga la tapa abierta antes del sellado al vacío.

Si el bolsa se derrite, el sellando banda puede tener estado sobrecalentado durante el sellando proceso. Permitir el aparato dejar enfriar durante 60 segundos antes de volver a usarlo.

Para el mejor preservación, hacer no reutilizar el bolsas después almacenar crudo carnes, pez o grasiento alimentos. Hacer no reutilizar las bolsas después de hervir a fuego lento o en el microondas.

ALMACENAMIENTO GUÍA

Este es para referencia solo. Actual almacenamiento vida depende en el frescura de alimento, vacío fortaleza y el sello.

En el Refrigerador (5± 2°C)	Normal Almacenamiento Vida	Almacenamiento Vida con Nuestro Vacío Sellando Accesorio
carnes	2-3 Días	8-9 Días
Mariscos y Pez	1-3 Días	4-5 Días
Cocido carnes	4-6 Días	10-14 Días
Verduras	3-5 Días	7-10 Días
frutas	5-7 Días	14-20 Días
Huevos	10-15 Días	30-50 Días

En el Congelador (-16~ -20°C)	Normal Almacenamiento Vida	Almacenamiento Vida con Nuestro Vacío Sellando Accesorio
carnes	3-5 meses	1 Año
Mariscos y Pez	3-5 meses	1 Año

Habitación Temperatura (25± 2°C)	Normal Almacenamiento Vida	Almacenamiento Vida con Nuestro Vacío Sellando Accesorio
Pan	1-2 Días	6-8 Días
Arroz / Harina	3-5 meses	1 Año y Arriba
Miseria / Frijoles	3-6 meses	1 Año y Arriba
Hojas de té	5-6 meses	1 Año y Arriba

TÉCNICO ESPECIFICACIONES

Dimensiones (l X w. X h)	380 milímetros X 140 milímetros X 80 milímetros
Total Peso	NOROESTE: 1,75 kg GW: 2,35 kg
Operando Temperatura	0~ 40 °C
Clasificado Voltaje	0 220-240 VCA
Clasificado Frecuencia	50-60Hz
Clasificado Fuerza	120W
Vacío Nivel	>-80Kpa
Capacidad	2000,0g
Incrementos	0,1g
Unidades	gramo / kg / onz / libra

AMBIENTE



Este producto contiene reciclable materiales. Hacer no disponer este producto como sin clasificar municipal desperdiciar.

Contacto su local municipio para el más cercano recopilación punto.

GARANTÍA Y REPARAR

La garantía del producto incluye defectos resultantes de defectos de material o de fabricación. Esta garantía sólo es válida si el aparato se ha utilizado de acuerdo con las instrucciones y siempre que no haya sido modificado, reparado o interferido por ninguna persona no autorizada ni dañado por mal uso o transporte. La garantía no se aplica a defectos resultantes del desgaste natural de componentes o ni a artículos frágiles como vidrio y cerámica.

Esta garantía no limita los derechos básicos del cliente ni ningún otro derecho otorgado por las leyes con respecto a la compra de electrodomésticos.

En caso de un reclamo de garantía, comuníquese con el proveedor verificado o con Yoer Service. Al enviar el reclamo, adjunte información sobre la naturaleza del mal funcionamiento y un comprobante de compra.

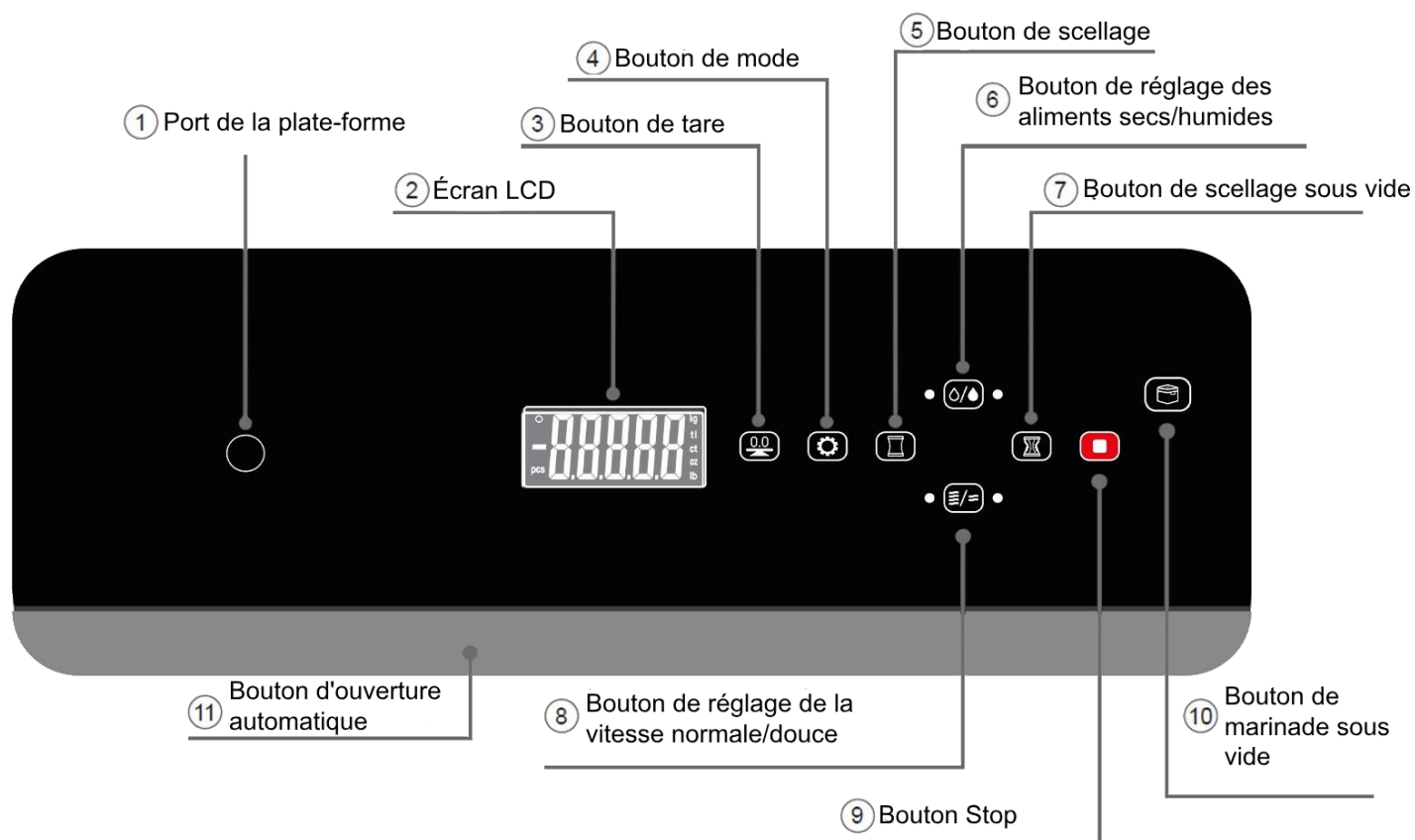
IMPORTANT GARANTIES

Veillez lire attentivement ces instructions avant ton d'abord utiliser de ce produit.

1. Assurez-vous que la tension de votre secteur correspond à la tension nominale indiquée sur l'appareil avant de le brancher.
2. Faire pas fonctionner ce appareil avec un endommagé pouvoir corde ou prise. Ne l'utilisez pas s'il fonctionne mal ou s'il est endommagé de quelque manière que ce soit. Si l'appareil ou le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être retourné au centre de service client agréé.
3. Si le puissance fournie corde est endommagé, à éviter un danger, contact le fabricant ou l'agent de service pour le remplacer par un neuf.
4. Faire pas utiliser un extension corde avec le appareil.
5. N'utilisez pas l'appareil sur des surfaces humides ou chaudes ou à proximité de sources de puissance élevées. appareils électriques.
6. Faire pas immerger n'importe lequel partie de le appareil, pouvoir corde et prise dans l'eau ou d'autres liquides.
7. Utiliser seulement accessoires recommandé par le fabricant.
8. Étroitement superviser enfants quand en utilisant le appareil. Faire pas permettre l'appareil doit être utilisé comme un jouet.
9. Capacité de le numérique échelle est 2 kg.

10. À assurer précision de le échelle, faire pas toujours lieu lourd articles sur le plate-forme sinon, le pesée capteur peut être déformé. Si la balance reste inactive pendant une longue période, veuillez retirer la plateforme.
11. Cet appareil est destiné à être utilisé uniquement à des fins domestiques. Toute autre utilisation est considérée comme inappropriée et dangereuse.
12. Le fabricant fait pas accepter responsabilité pour dommage résultant du non-respect de la notice d'instructions.

SAVOIR TON VIDE SCELLANT

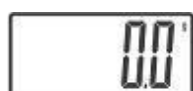


1. PLATE-FORME PORT

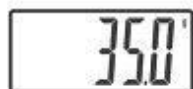
Tourner le plate-forme dans le sens des aiguilles d'une montre à installer il. Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre à retirer il.

2. AFFICHAGE LCD

Afficher le statut de vide scellant.



Échelle dans Attendre mode



Échelle dans pesée mode



Utilisé pour indiquant le couvercle est débloqué



Utilisé pour indiquant le couvercle est fermé à clé



Vide progrès indicateur



Joint progrès indicateur




Échelle surcharge rapide

3. TARE BOUTON


Presse  à Activer le TARE fonction.

(Pour économiser de l'énergie, l'appareil s'éteindra automatiquement après 10 minutes de non-utilisation. Tous les voyants s'éteindront. Appuyez sur ce bouton pour réveiller l'appareil.)

4. MODE BOUTON

Presse  à sélectionner le poids unités (g, kg, onces, kg).

5. JOINT BOUTON

Fermez le sac sans vide. Lorsque vous appuyez sur , le couvercle se ferme automatiquement et l'appareil commence à créer un joint. Une fois le processus de scellage terminé, le couvercle sera automatiquement déverrouillé.


Manuel joint, contrôle vide pression. Presse ce bouton à n'importe lequel temps pendant le vide scellage processus pour arrêter le processus de mise sous vide et sceller immédiatement le sac.

(Attendez à moins 60 secondes entre scellés)


Remarque: Le mode de protection intelligente sera activé lors de l'utilisation continue de la fonction de scellage. Dans ce mode, la fonction de scellage ne peut pas être commencé, avec indicateur lumière clignotant. S'il vous plaît, attendez un moment pour l'appareil pour qu'il revienne à un fonctionnement normal.

6. SEC/HUMIDE NOURRITURE PARAMÈTRES BOUTON 


Joint temps dépend sur le taper de le nourriture. Il volonté prendre un plus long temps si toi choisir HUMIDE NOURRITURE paramètre.

Pour optimal passe l'aspirateur et scellage pour le humide ou juteux nourriture, choisir . Cette fonctionnalité est appropriée pour les jambons, poissons, fromages et autres produits similaires.

Attention: N'utilisez pas la fonction de scellage pour emballer des aliments composés de liquides, tels que des soupes, des plats en sauce, etc. – les récipients sous vide sont destinés à être utilisés à cet effet.




Pour nourriture sans liquide, tel comme séché des produits, céréale etc. choisir .


7. ACC JOINT BOUTON

Passez l'aspirateur sur le sac et fermez-le automatiquement. Lorsque vous appuyez sur , le couvercle se ferme et l'appareil commence à dessiner air dehors de le sac. Après le vide processus, il volonté immédiatement créer un serré sceller autour de la nourriture. Le couvercle sera déverrouillé une fois le processus de mise sous vide terminé.(Attendez à moins 60 secondes entre les usages)

Attention: N'utilisez pas la fonction de scellage pour emballer des aliments composés de liquides, tels que des soupes, des plats avec sauces etc. – vide conteneurs sont destiné à être utilise pour ce but.

8. NORMALE/ DOUX VITESSE PARAMÈTRES BOUTON 

Pression de vide réglable. La pression du vide est plus forte à la  vitesse normale. Lorsque vous mettez sous vide des articles délicats, appuyez  jusqu'à ce que le voyant GENTLE SPEED () s'allume.


Pour plus de contrôle, vous pouvez appuyer  à tout moment pour arrêter le processus de mise sous vide et commencer à sceller le sac.


9. ARRÊT BOUTON

Presse  pendant utiliser à immédiatement arrêt le actuel vide ou scellage processus.

10. VIDE MARINER BOUTON

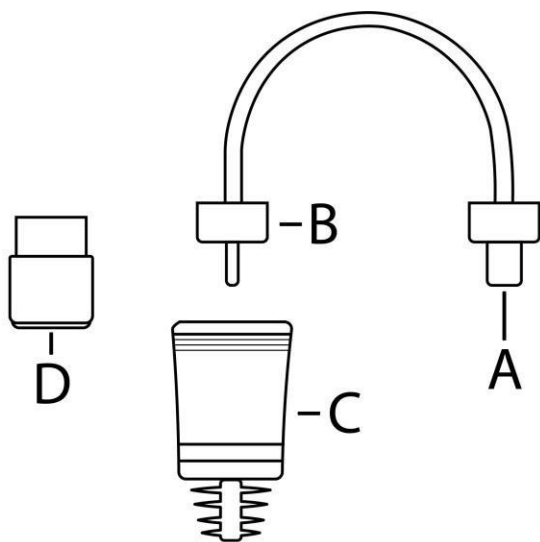
Assurez-vous que la connexion du tube à vide est sécurisée avant d'utiliser les bouchons de bouteille, les récipients sous vide ou le mode Mariner.

Appuyez  pour commencer à travailler en utilisant les récipients sous vide ou le bouchon de bouteille. Connectez le tube à vide avant d'utiliser cette fonctionnalité.

Important: Quand le blanc vide indicateur sur le couvercle de le récipient va vers le bas alors que en utilisant la fonctionnalité, appuyez sur  pour arrêter le fonctionnement de l'appareil. Dans le cas du récipient de 0,5 L, une membrane rouge sert d'indicateur – lorsqu'elle devient concave, arrêtez le fonctionnement de l' appareil.

11. "UN TOUCHE" BOUTON

Simplement touche ce métallique bar à ouvrir et fermer le couvercle.

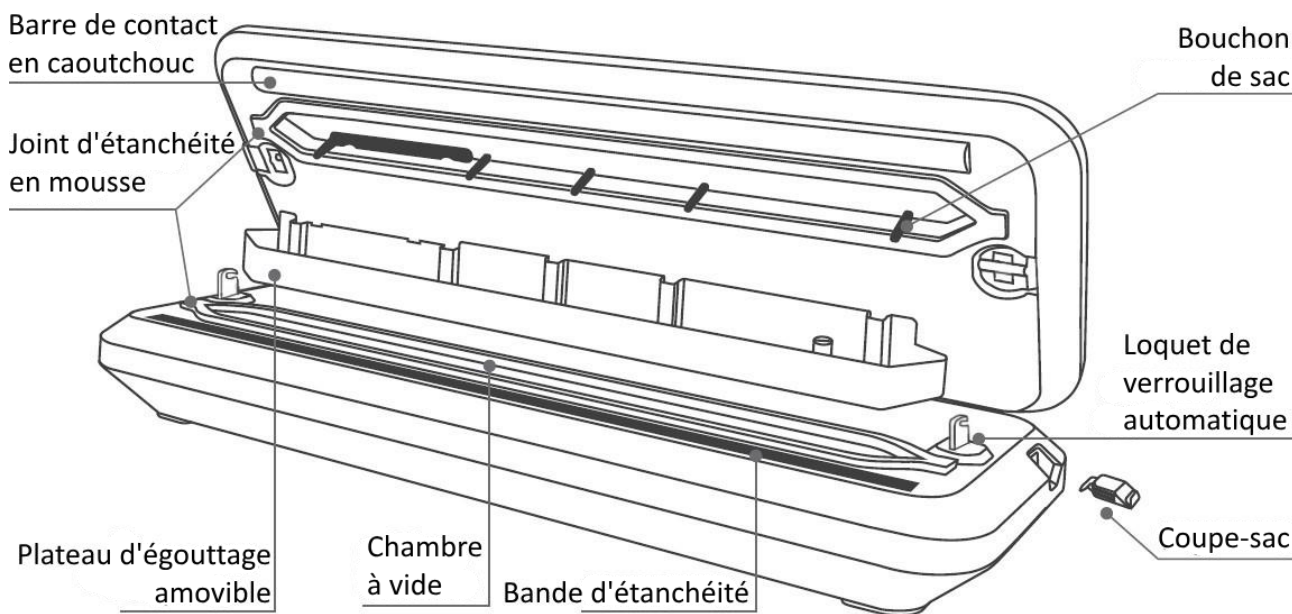
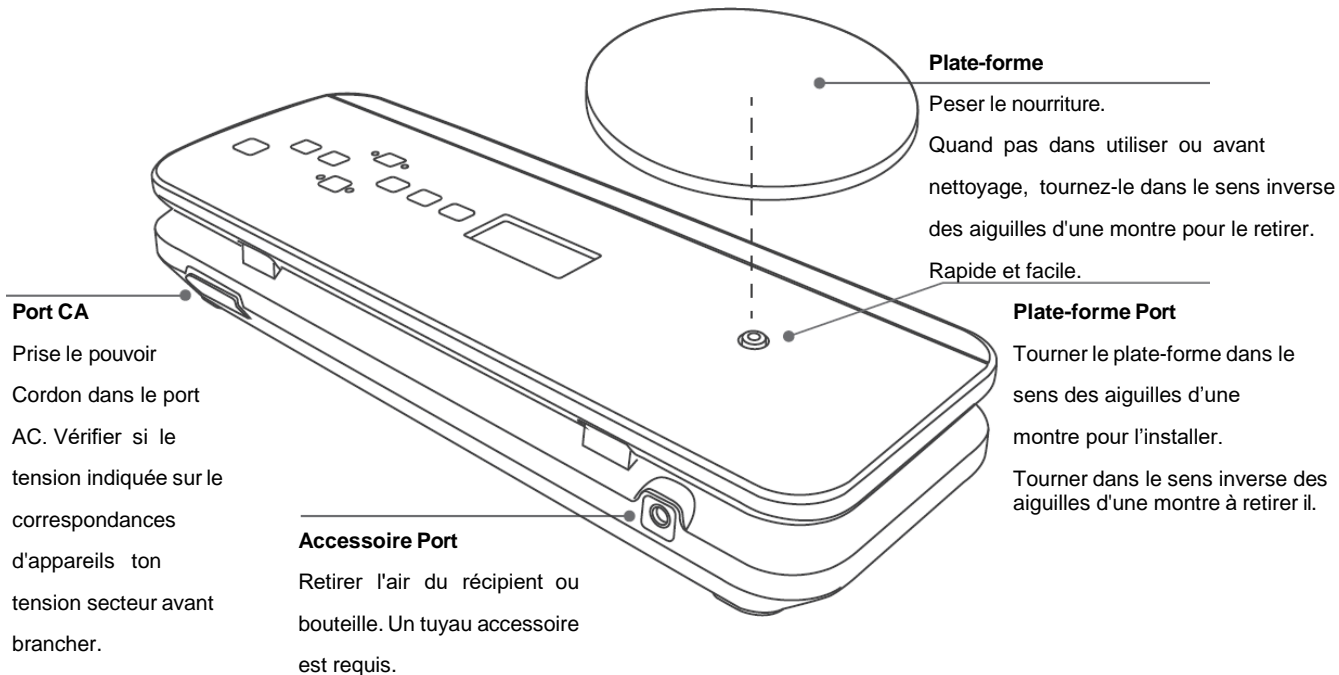


A – Conseil pour le accessoire port de scelleuse sous vide

B – Conseil pour le bouteille bouchon

C – Bouchon de bouteille

D – Conseil pour le vide conteneurs



Caoutchouc Contact Bar

Faire bien sûr le ouvrir fin de le sac est pressé plat contre le scellage bande, à fournir un optimal joint.

Scellage Mousse Joint

Garantir qu'un vide sera maintenu dans la chambre. Assurez-vous que le couvercle est déverrouillé lorsqu'il n'est pas utilisé pour éviter la déformation des joints.

Amovible Goutte Plateau

Attraper débordement liquides. À faire le ménage, simplement retirer il.

Vide Chambre

Position le ouvrir fin de la sac à l'intérieur le vide chambre. Intégré bouchon est conçu à assurer le sac est solidement placé dans la chambre à vide.

Scellage Bande

Utilisé ensemble avec le caoutchouc bar, le scellage bande crée un joint sur un sac avec chaleur.

Sac Bouchon

À prévenir le vide sac depuis être mettre dehors de le vide chambre.

Verrouillage automatique Loquet

Le machine ouvre ou se ferme automatiquement à un touche de le contact bar sur le couvercle.



Sac Coupeur

Couper Sacs de un voulu taille ou ouvrir scellé Sacs. Lieu il dans le sac coupeur titulaire après utiliser.

VIDE SCELLANT EN FONCTIONNEMENT INSTRUCTIONS

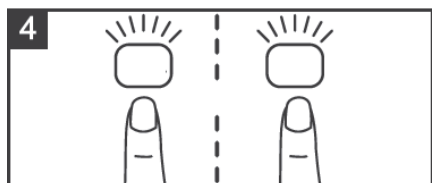
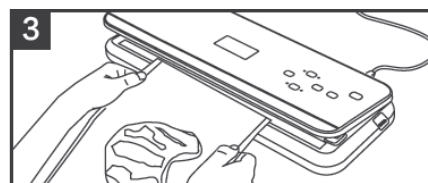
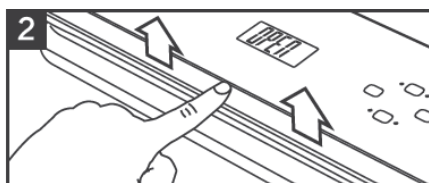
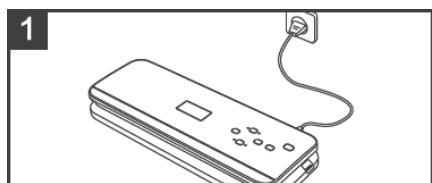
1. Prise le appareil dans le pouvoir sortie via le puissance fournie corde. Le écran et indicateur lumière volonté être allégé. (Voir figure 1)
2. Touche le capteur à ouvrir le couvercle. (Voir chiffre 2)
3. Faire le ménage et redresser le ouvrir fin de le sac. Faire bien sûr là est Non nourriture matériel ou les rides sur le extrémité ouverte. Insérez l'ouverture du sac dans la chambre à vide jusqu'à ce qu'il soit arrêté par le bouchon intégré. (Voir figure 3)

Note:

1. Faire bien sûr que le déjeuner est mettre dans le milieu de le scelleuse sous vide.
2. Souviens-toi que le déjeuner a à être moleté, spécialement conçu pour vide Scellants: Soudeuses et il ne peut pas être plus grand que la largeur de la machine sous vide.
3. Si le déjeuner est moleté sur un côté, mettre le déjeuner dans le vide scellant en gardant c'est lisse côté en haut.
4. Appuie sur le  ou  et le voyant correspondant s'allumera. Le couvercle se fermera automatiquement. Le processus de scellage sous vide ou de scellage uniquement commence. (Voir figure 4)

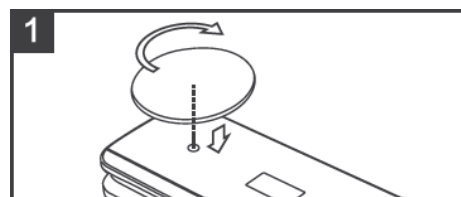
Note:

1. Attendez à moins 60 secondes entre les utilisations.
2. À éviter dangers, faire pas réchauffer vide emballé nourriture dans le sac dans four micro onde four.

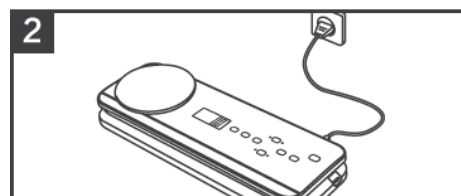




NUMÉRIQUE ÉCHELLE EN FONCTIONNEMENT INSTRUCTIONS

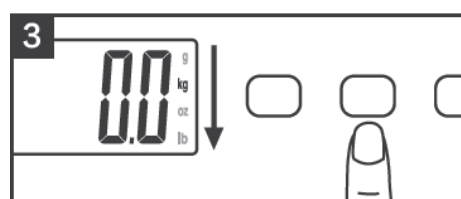
1. Tourner le plate-forme dans le sens des aiguilles d'une montre à monter il à le plate-forme port. (Voir figure 1). Faire pas tourner le plate-forme dur. Sinon, le Le capteur de pesée pourrait être endommagé et conduire à des résultats inexacts.



2. Branchez l'appareil sur la prise de courant via le cordon d'alimentation fourni. L'écran LCD s'allumera automatiquement et affichera « 0,0 » g. (Voir figure 2)




3. Appuyez  pour sélectionner les unités de poids (g, kg, oz, lb). Assurez-vous que zéro est affiché. Sinon, vous pouvez appuyer sur . L'affichage sera remis à zéro. (Voir figure 3)

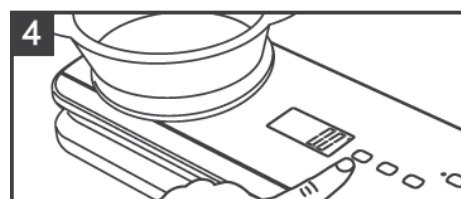


4. Placez l'article à peser sur la plateforme. L'écran affichera le poids de le article. À obtenir le exact poids de liquide ou de la poudre nourriture dans un récipient, toi avoir à retirer le poids de le conteneur.

Tout d'abord, placez le conteneur, sans l'objet, sur la plateforme.



Deuxièmement, presse  à retirer le poids de le conteneur. L'affichage sera remis à zéro.

Troisièmement, ajouter le article à le récipient. Enfin le poids de le L'élément sera affiché sur l'écran. (Voir figure 4)



Comment à Étalonner Ton Échelle?

Le processus d'étalonnage a été effectué avant l'expédition. Calibrez la balance uniquement lorsqu'elle vous donne une lecture inexacte. UN Un poids d'étalonnage de 2 kg est nécessaire. Attendez au moins 30 minutes à température ambiante avant l'étalonnage.

1. Prise  et  à le même temps jusqu'à "2000,0 g" apparaît.
2. "2000,0 g" est clignotant sur le afficher.
3. Placez un poids d'étalonnage de 2 kg au centre de la plateforme. Lorsque l'écran affiche « PASS », cela indique un calibrage réussi.

Capacité

Capacité est 2 kg. Jamais lieu articles sur 2 kg sur le plate-forme. À protéger le pesée capteur depuis étant endommagé et assurez-vous de la précision, placez l'article au centre de la plate-forme et ne heurtez pas la plate-forme.

En fonctionnement Environnement

Quand le numérique échelle est tourné sur, à assurer précision, attendez à moins 30 secondes avant utiliser. La température de fonctionnement est de 10 à 30 °C.

ACCESSOIRES

Vide Stockage Sacs et Rouleaux


Le design texturé aide à éliminer l'air de l'intérieur du sac. La structure multicouche crée une barrière efficace empêchant l'oxygène, l'humidité et les brûlures du congélateur. Différentes tailles sont disponibles.



Remarque: Ne réutilisez pas les sacs après avoir stocké des matières premières viandes, poissons ou aliments gras. Ne réutilisez pas les sachets après avoir mijoté ou passé au micro-ondes.

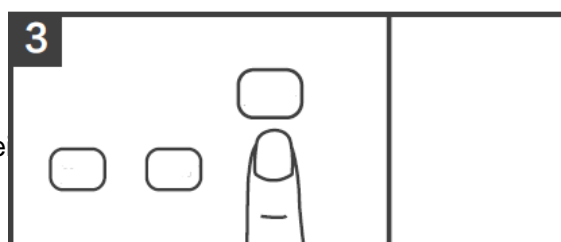
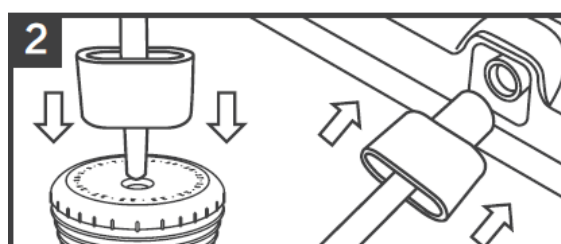
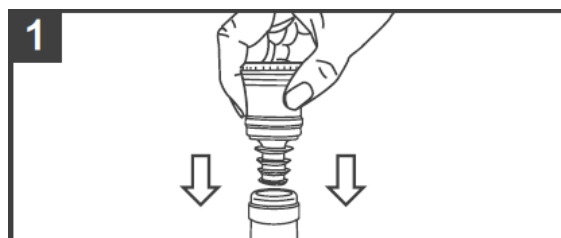
Bouchon de bouteille

Emballer sous vide du vin rouge, des boissons non gazeuses ou de l'huile avec notre bouchon de bouteille. Prolongez la durée de vie des liquides et préservez la saveur.

Remarque: n'utilisez pas notre bouchon de bouteille sur des bouteilles en plastique. Les boissons gazeuses ou pétillantes ne peuvent pas être emballées sous vide, car l'élimination des gaz entraînerait l'aplatissement des bouteilles pendant le processus de mise sous vide.

Remettez le bouchon dans la bouteille de vin ouverte. Le vin s'oxyde facilement et perd sa saveur. Insérer le accessoire tuyau à le vide buse et le bouteille bouchon. Presse  pour démarrer le processus de mise sous vide. Conserve la saveur plus longtemps.

1. Bâton le bouchon dans le vin bouteille. (Voir chiffre 1)
2. Insérez une extrémité du tuyau accessoire dans la buse d'aspiration. Insérez l'autre extrémité du tuyau dans le bouchon de la bouteille. (Voir Figure 2)
3. Presse . La mise sous vide processus commence. Le correspondant indicateur la lumière sera allumée. L'image dynamique sera affichée sur l'écran LCD. (Voir figure 3)
4. Le processus s'arrêtera automatiquement lorsqu'une certaine pression négative sera atteinte. Appuyez  pendant l'utilisation pour arrêter immédiatement le processus de mise sous vide en cours.
5. Une fois le processus de mise sous vide terminé, l'appareil volonté automatiquement arrêt. À libérer le aspirez, tirez simplement sur le bouchon de la bouteille.



Note: Éviter en utilisant le bouteille bouchon sur Plastique boute Faire ne pas emballer sous vide des boissons gazeuses ou pétillantes.


Vide Conteneurs (Vendu Séparément)

Notre récipient sous vide est un choix idéal pour les articles fragiles, tels que les muffins, autres aliments cuits au four, les liquides et les produits secs. Les conteneurs sont de différentes tailles. Vous pouvez l'utiliser sur le comptoir, au réfrigérateur ou dans le garde-manger.

Rapide la marinade est la meilleure façon de mariner les aliments, et le temps de marinage ne prend que quelques minutes. minutes sans perdre quelques heures. Nos conteneurs conviennent au décapage. Les contenants carrés ou rectangulaires sont fortement recommandés car seule une petite quantité de marinade est nécessaire.

Le poids léger et empilable conteneurs sont pratique pour stockage précuit viandes, les restes et des collations.

Important: Souviens-toi à insérer le approprié conseil dans tuyau (D), conçu pour vide conteneurs.

Important: Lorsque l'indicateur de vide blanc sur le couvercle des récipients descend complètement (il est plat avec son bord) alors que en utilisant le Fonctionnalité, presse  à cesser le opération de le appareil. Dans cas du 0,5L récipient, une membrane rouge sert d'indicateur – lorsqu'elle devient concave, arrêtez le fonctionnement de l'appareil.


Note

1. Faire pas utiliser le conteneurs dans le congélateur.
2. Permettre le chaud aliments à refroidir avant être emballé. Sinon, nourriture peut faire des bulles du conteneur.
3. Conteneurs sont pas lave-vaisselle.

Remarque: En cas de difficultés pour sceller un récipient sous vide à l'aide d'un scellant, suivez ces étapes:

1. Assurez-vous que le joint du couvercle n'est pas plié. Si le sceau a été plié, utilisez délicatement un cure-dent pour soulever le sceau et le positionner correctement.
2. Vérifiez si le conteneur n'a pas été endommagé de quelque manière que ce soit.

UTILE ASTUCES

1. Ne remplissez pas trop le sac. Partez toujours à au moins 3 pouces de matériau du sac entre le contenu du sac et le dessus du sac.
2. Faire le ménage le ouvrir fin de le sac à l'intérieur et dehors. Faire bien sûr le ouvrir fin est gratuit de nourriture matériel et les rides.
3. Quand vide emballage un grand article, à prévenir les rides dans le joint, doucement extensible sac plat avant en le plaçant dans la chambre à vide.
4. Faire bien sûr le sac est sec. Il volonté être difficile à faire un serré joint si le sac est mouillé.
5. Pour meilleur résultats, denrées périssables toujours besoin à être congelé ou réfrigéré après vide scellage processus.
6. Quand toi sont vide scellage articles avec pointu bords (tel comme sec spaghetti, argenterie, etc.), protéger le sac depuis crevaisons par emballage le article dans doux amorti matériel, tel comme un papier serviette. Toi peut utiliser un contenant au lieu d'un sac.
7. Quand en utilisant conteneurs, toujours partir 2.5 cm de espace à le haut de récipient.
8. Pré-congélation des fruits légumes avant vide scellage pour le meilleur résultats.
9. Permettre le appareil à cool pour 1 minute entre les usages.
10. Si toi sont pas bien sûr si ton sac était scellé correctement, simplement refermer le sac.
11. Pour meilleur résultats, utiliser Sacs et conteneurs produit par le fabricant.
12. Faire pas réchauffer ton nourriture dans le sac dans four micro onde four. Il est dangereux.
13. Lorsque vous pesez un objet volumineux, placez un plateau ou un récipient sur la plate-forme. N'oubliez pas d'appuyer sur  pour retirer le poids du plateau ou du récipient avant d'ajouter l'article.
14. Quand fini en utilisant scellant, presse argent touche bar à ouvrir unité, alors débrancher unité et magasin il correctement.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débrancher le appareil avant nettoyage.
2. Retirer le voyage plateau pour nettoyage.
3. Essuyer le extérieur surface avec un doux, savonneux tissu. Essuyer loin n'importe lequel de la nourriture ou liquide sur le chambre à vide avec une serviette en papier.
4. Le capteur de pesée est une pièce de haute précision. N'appuyez pas trop fort sur la plateforme. Essayez doucement la plate-forme lors du nettoyage. Vous pouvez le retirer pour le nettoyer.
5. Sec le appareil soigneusement avant en utilisant il encore.
6. Faire pas immerger le appareil dans eau ou autre liquides. Prévenir eau ou autre liquides depuis entrant le Port d'alimentation CA sur l'appareil.
7. Faire pas faire le ménage le appareil avec abrasif nettoyage agent à éviter dommageable le surface.

DÉPANNAGE

Rien arrive quand le pouvoir corde est branché dans appareil

Faire bien sûr le pouvoir corde est pas endommagé.

Faire bien sûr le pouvoir corde est correctement branché dans le électrique sortie et appareil.

Appareil est branché dans, mais il ne peut pas vide

Assurer le couvercle est correctement fermé.

Assurer le ouvrir fin de le sac est correctement mis dans le vide chambre. Si

les voyants clignotent, l'appareil peut surchauffer.

Permettre il à cool pour plusieurs minutes avant

utiliser. Vérifiez si le sac est perforé.

Vérifier le scellage mousse joints pour dommage.

Air est supprimé depuis à l'intérieur le sac, mais maintenant air a ré- entré

Vérifier si là est un trou ou crevaison sur le sac. Il peut être crevé par pointu articles. Utiliser un nouveau sac si nécessaire.

Vérifier la joint. UN ride le long de le joint peut cause air à rentrer le sac. S'il y a est un ride le long de la scellez, coupez simplement le bord scellé et refermez.

Si là est humidité ou liquide depuis nourriture présent dans le joint, S'ouvrir le sac et essuyer loin nourriture sur l'extrémité ouverte du sac.

Choisir  et refermer.

Si le nourriture a a été stocké pour un long temps et le sac est complet de gaz, le nourriture peut gâcher.

Nous recommandons de jeter la nourriture.

Note:

Pour éviter que l'appareil ne surchauffe, laissez-le refroidir pendant 60 secondes entre les utilisations.

Gardez le couvercle ouvert avant la mise sous vide.

Si le sac fond, le scellage bande peut avoir a été surchauffé pendant le scellage processus. Permettre le appareil laisser refroidir pendant 60 secondes avant de l'utiliser à nouveau.

Pour le meilleur préservation, faire pas réutilisation le Sacs après stockage brut viandes, poisson ou grasseux nourriture. Faire pas réutilisation les sachets après avoir mijoté ou passé au micro-ondes.

STOCKAGE GUIDE

Ce est pour référence seulement. Réel stockage vie dépend sur le fraîcheur de nourriture, vide force et le joint.

Dans le Réfrigérateur (5 ± 2 ° C)	Normale Stockage Vie	Stockage Vie avec Notre Vide Scellage Accessoire
Viandes	2-3 Jours	8-9 Jours
Fruit de mer et Poisson	1-3 Jours	4-5 Jours
Cuit Viandes	4-6 Jours	10-14 Jours
Légumes	3-5 Jours	7-10 Jours
Des fruits	5-7 Jours	14-20 Jours
Œufs	10-15 Jours	30-50 Jours

Dans le Congélateur (-16~- 20 ° C)	Normale Stockage Vie	Stockage Vie avec Notre Vide Scellage Accessoire
Viandes	3-5 mois	1 Année
Fruit de mer et Poisson	3-5 mois	1 Année

Chambre Température (25 ± 2 ° C)	Normale Stockage Vie	Stockage Vie avec Notre Vide Scellage Accessoire
Pain	1-2 Jours	6-8 Jours
Riz / Farine	3-5 mois	1 Année et Au-dessus de
Cacahuètes / Haricots	3-6 mois	1 Année et Au-dessus de
Feuilles de thé	5-6 mois	1 Année et Au-dessus de

TECHNIQUE CARACTÉRISTIQUES

Dimensions (L. X W. X H)	380 mm X 140 mm X 80 millimètres
Total Poids	NO: 1,75 kg GW: 2,35 kg
en fonctionnement Température	0~40 ° C
Noté Tension	0 220- 240 VCA
Noté Fréquence	50-60Hz
Noté Pouvoir	120W
Vide Niveau	>-80Kpa
Capacité	2000,0g
Incréments	0,1g
Unités	g / kg / once / kg

ENVIRONNEMENT



Ce produit contient recyclable matériaux. Faire pas disposer ce produit comme non trié municipal déchets.
Contact ton locale municipalité pour le la plus proche collection indiquer.

GARANTIE ET RÉPARATION

La garantie du produit inclut les défauts résultant de défauts de matière ou de fabrication. Cette garantie n'est valable que si l'appareil a été utilisé conformément aux instructions et à condition qu'il n'ait pas été modifié, réparé ou interféré par une personne non autorisée ou endommagé par une mauvaise utilisation ou un transport. La garantie ne s'applique pas aux défauts résultant de l'usure naturelle des composants ou des éléments cassables tels que les articles en verre et en céramique.

Cette garantie ne limite pas les droits fondamentaux du client ou tout autre droit accordé par les lois concernant l'achat d'appareils électroménagers.

En cas de réclamation au titre de la garantie, veuillez contacter le fournisseur vérifié ou Yoer Service. Lors de la soumission de la réclamation, veuillez joindre des informations sur la nature du dysfonctionnement et une preuve d'achat.

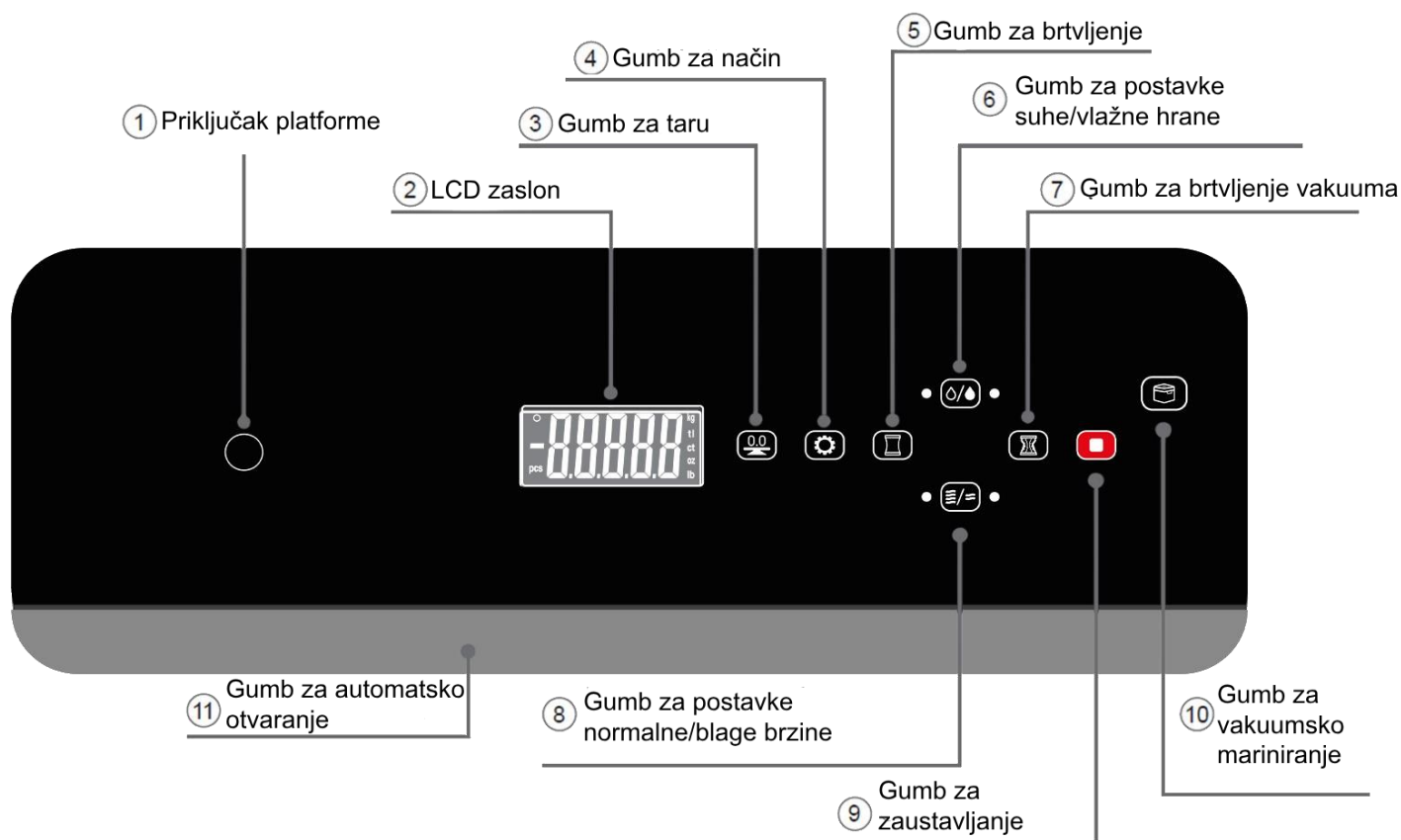
VAŽNO ZAŠTITE

Prije pažljivo pročitajte ovu uputu tvoje prvi koristiti ovog proizvoda.

1. Provjerite odgovara li napon vaše mreže nazivnom naponu navedenom na uređaju prije uključivanja.
2. Čini ne operirati ovaj uređaj s a oštećena vlast kabel ili utikač. Nemojte ga koristiti ako ne radi ispravno ili je na bilo koji način oštećen. Ako je uređaj ili kabel za napajanje oštećen, potrebno ga je vratiti u ovlaštenu servisni centar.
3. Ako the osigurana snaga kabel je oštećeno, do Izbjegavajte opasnost, kontakt proizvođača ili servisera da ga zamijeni novim.
4. Čini ne koristiti an proširenje kabel s the uređaj.
5. Nemojte koristiti uređaj na mokrim ili vrućim površinama ili u blizini uređaja velike snage električni uređaji.
6. Čini ne zaroniti bilo koji dio od the uređaj, vlast kabel i utikač u vodi ili drugim tekućinama.
7. Koristiti samo pribor preporučeno po the proizvođač.
8. Izbliza nadzirati djece kada korištenjem the uređaj. Čini ne dozvoliti uređaj koji će se koristiti kao igračka.
9. Kapacitet od the digitalni mjerilo je 2 kg.
10. Do osigurati preciznost od the mjerilo, čini ne stalno mjesto težak stavke na the platforma inače, the vaganje senzor svibanj biti deformiran. Ako će vaga duže vrijeme biti u stanju mirovanja, uklonite platformu.

11. Ovaj aparat je namijenjen samo za korištenje u kućanstvu. Svaka druga uporaba smatra se neprikladnom i opasnom.
12. The proizvođač radi ne prihvatiti odgovornost za šteta rezultat nepoštivanja uputa.

ZNATI TVOJ VAKUUM SEALTER



1. PLATFORMA LUKA

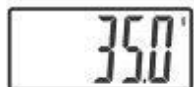
Rotirati the platforma u smjeru kazaljke na satu do instalirati to. Rotirati suprotno od kazaljke na satu do ukloniti to.

2. LCD ZASLON

Prikaz the status od vakuum sredstvo za brtvljenje.



Skala u Pričekaj način rada



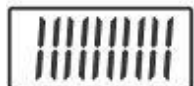
Skala u vaganje način rada



korišteno za ukazujući the poklopac je otključan



korišteno za ukazujući the poklopac je zaključan



Vakuum napredak indikator



Pečat napredak indikator




Skala preopterećenje potaknuti

3. TARA DUGME


Pritisnite  do aktivirati the TARA funkcija.

(Radi uštede energije, uređaj će se automatski isključiti nakon 10 minuta nekorisćenja. Sva indikatorska svjetla će se ugasi. Pritisnite ovu tipku da biste probudili uređaj.)

4. NAČIN RADA DUGME

Pritisnite  do Izaberi the težina jedinice (g, kg, oz, lb).

5. PEČAT DUGME

Zatvorite vrećicu bez vakuuma. Kada pritisnete , poklopac će se automatski zatvoriti i uređaj počinje stvarati brtvljenje. Nakon završetka procesa zatvaranja, poklopac će se automatski otključati.


Priručnik pečat, kontrolirati vakuum pritisak. Pritisnite ovaj dugme na bilo koji vrijeme tijekom the vakuum brtvljenje postupak da biste zaustavili proces vakuumiranja i odmah zatvorili vrećicu.

(Čekati na najmanje 60 sekundi između tuljani)


Napomena: Pametni način rada zaštite aktivirat će se pri kontinuiranoj upotrebi funkcije brtvljenja. U ovom načinu rada funkcija brtvljenja ne može se počeo, s indikatorom svjetlo bljeskajući. Molimo pričekajte neko vrijeme za uređaj kako bi se vratio na normalan rad.

6. SUHO/VLAŽNO HRANA POSTAVKE DUGME 


Pečat vrijeme ovisi na the tip od the hrana. To htjeti uzeti a više vrijeme ako vas izabрати VLAŽNO HRANA postavljanje.

Za optimalan usisavanje i brtvljenje za the vlažna ili sočan hrana, izabрати . Ova funkcija je prikladna za šunke, ribu, sir i druge slične proizvode.

Oprez: Nemojte koristiti funkciju brtvljenja za pakiranje hrane koja se sastoji od tekućina, kao što su juhe, jela s umacima itd. – vakuumski spremnici namijenjeni su za korištenje u tu svrhu.

Za namirnice bez tekućina, takav kao suho proizvodi, žitarica itd. izabрати .

7. VAC PEČAT DUGME


Vakuumirajte vrećicu i automatski je zatvorite. Kada pritisnete , poklopac će se zatvoriti i uređaj počinje do crtati zrak van od the vrećica. Nakon the vakuum postupak, to htjeti odmah stvoriti a tijesno pečat oko hrane. Poklopac će se otključati nakon završetka procesa vakuumskog zatvaranja.

(Čekati na najmanje 60 sekundi između koristi)

Oprez: Nemojte koristiti funkciju zatvaranja za pakiranje hrane koja se sastoji od tekućine, poput juha, jela s umaci itd. – vakuum spremnici su namijenjeni do biti koristi se za ovaj Svrha.

8. NORMALAN/ NJEŽNO UBRZATI POSTAVKE DUGME 

Podesivi vakuumski tlak. Tlak vakuuma je jači pri  - normalnoj brzini. Kada vakuumirate osjetljive predmete, pritisnite  dok indikator GENTLE SPEED () ne zasvijetli.


Za veću kontrolu možete pritisnuti  u bilo kojem trenutku kako biste zaustavili proces vakuumiranja i počeli zatvarati vrećicu.


9. STOP DUGME

Pritisnite  tijekom koristiti do odmah Stop the Trenutno vakuum ili brtvljenje postupak.

10. VAKUUM MARINIRATI DUGME

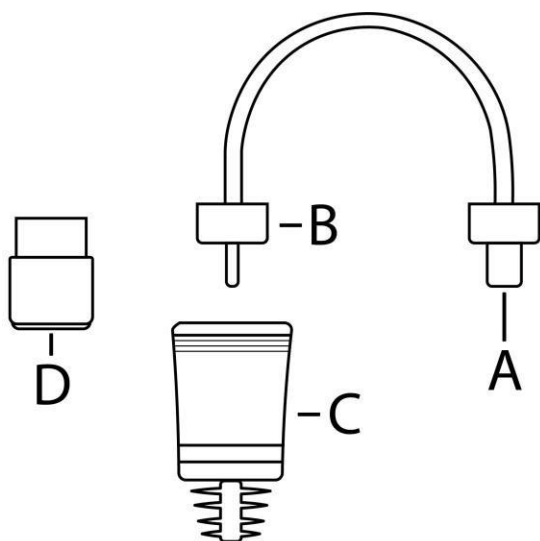
Prije korištenja čepova za boce, vakuumskih spremnika ili načina rada Mariniranje provjerite je li spoj vakuumske cijevi siguran.

Pritisnite  za početak rada pomoću vakuumskih spremnika ili čepa za boce. Spojite vakuumsku cijev prije korištenja ove funkcije.

Važno: Kada the bijela vakuum indikator na the poklopac od the spremnik ide dolje dok korištenjem funkcije pritisnite  za prekid rada uređaja. U slučaju spremnika od 0,5L, crvena membrana služi kao indikator – kada postane konkavna, zaustavite rad jedinice.

11. "JEDAN DODIR" DUGME

Jednostavno dodir ovaj metalik bar do otvoren i Zatvoriti the poklopac.

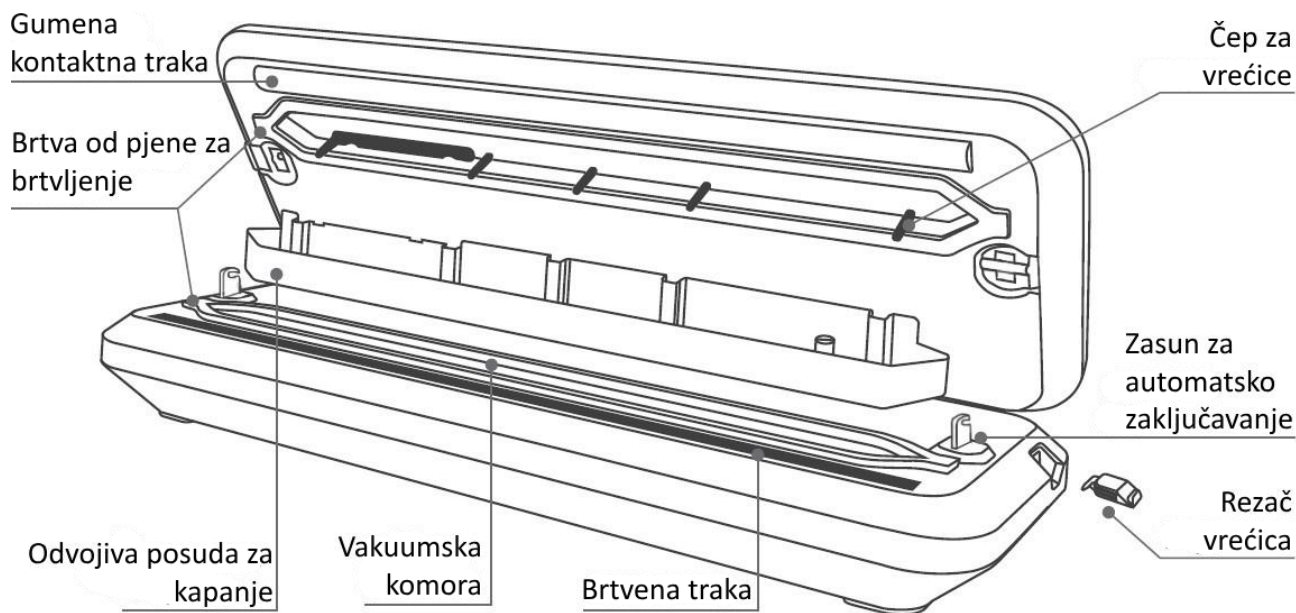
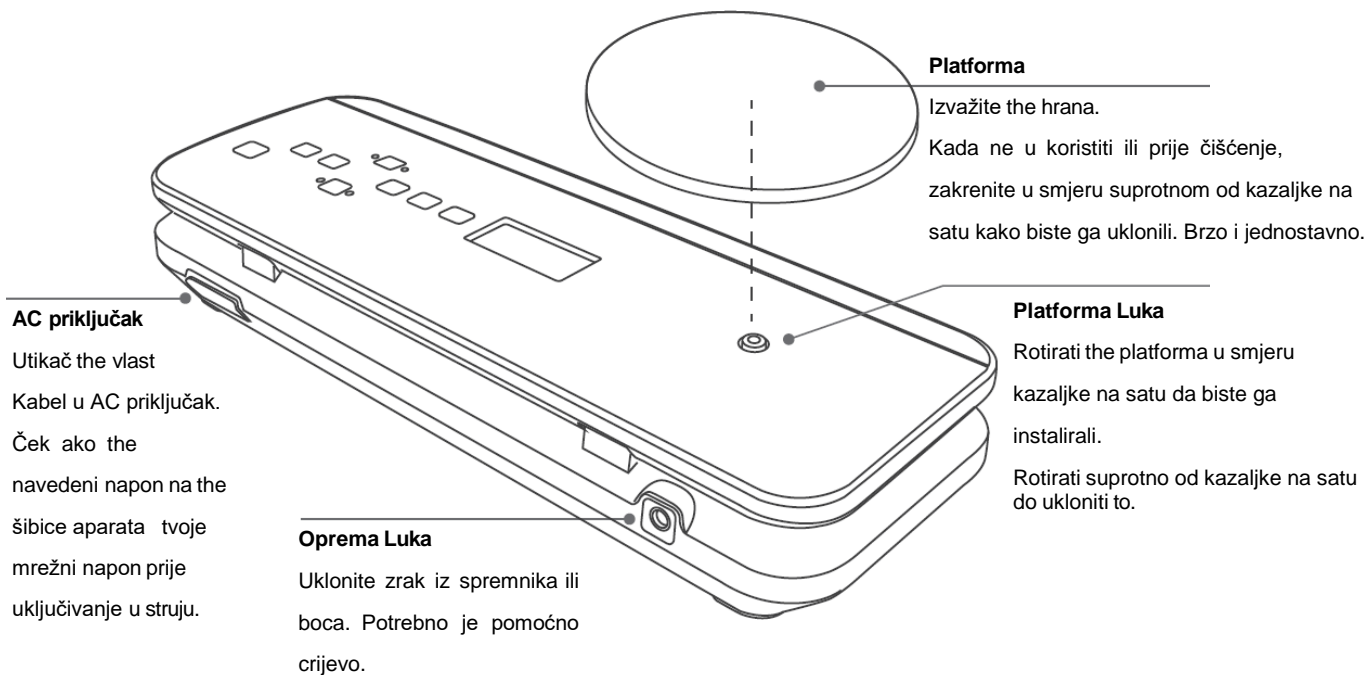


A – Savjet za the oprema luka od aparat za vakumiranje

B – Savjet za the boca čep

C – Čep za boce

D – Savjet za the vakuum spremnici



Guma Kontakt Bar

Napraviti Naravno the otvoren kraj od the vrećica je pritisnut ravan protiv the brtvljenje traka, do pružiti an optimalan pečat.

Brtvljenje Pjena Brtva

Jamstvo da će vakuum biti održava u komori. Provjerite je li poklopac je otključan kada se ne koristi kako bi se spriječilo deformiranje brtvila.

Uklonjivi Kapati Ladica

Ulov prelijevanje tekućine. Do čist, jednostavno ukloniti to.

Vakuum Komora

Položaj the otvoren kraj od vrećica iznutra the vakuum komora. Ugrađeni čep je dizajnirani do osigurati the vrećica je sigurno postavljen u vakuumsku komoru.

Brtvljenje Traka

korišteno zajedno s the guma bar, the brtvljenje traka stvara a pečat na a vrećica s toplina.

torba Čep

Do spriječiti the vakuum vrećica iz biće staviti vani od the vakuum komora.

Automatsko zaključavanje zasun

The mašina otvara ili zatvara automatski na a dodir od the kontakt bar na poklopac.



torba Rezač

Izrezati torbe od a željeni veličina ili otvoren zapečaćena torbe. Mjesto to u the vrećica rezač držač nakon koristiti.

VAKUUM SEALER OPERATIVNI UPUTE

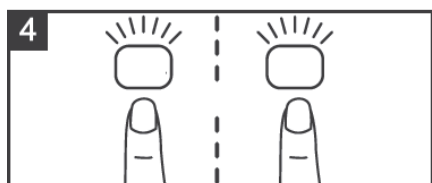
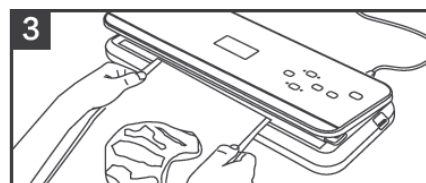
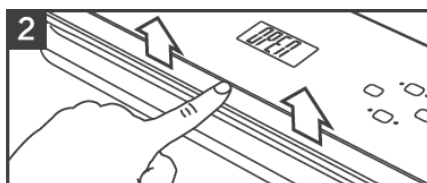
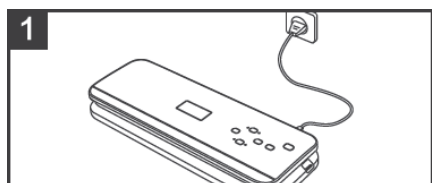
1. Utikač the uređaj u the vlast utičnica preko the osigurana snaga kabel. The zaslon i indikator svjetlo htjeti biti osvjetljen. (Pogledajte sliku 1)
2. Dodir the senzor do otvoren the poklopac. (Vidi lik 2)
3. Čist i ispraviti the otvoren kraj od the vrećica. Napraviti Naravno tamo je Ne hrana materijal ili bore na the otvoreni kraj. Umetnite otvorenu vrećicu u vakuumsku komoru dok je ne zaustavi ugrađeni čep. (Vidi slika 3)

Bilješka:



1. Napraviti Naravno da the folija je staviti u the sredini od the aparat za vakumiranje.
2. Zapamtiti da the folija ima do biti nazubljen, posebno dizajnirani za vakuum brtvila i to Ne možete biti veći od širine aparata za vakumiranje.
3. Ako the folija je nabrazdana na jedan strana, staviti the folija u the vakuum brtvilo čuvanje njegov glatko, nesmetano strana gore.
4. Pritisni  ili  i odgovarajuća indikatorna lampica će biti upaljena. Poklopac će se automatski zatvoriti. Počinje postupak vakuumskog zatvaranja ili samo brtvljenja. (Vidi slika 4)

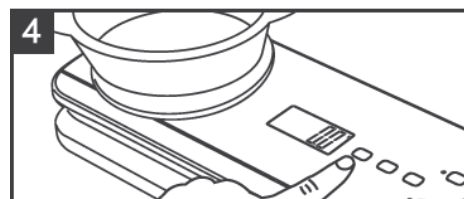
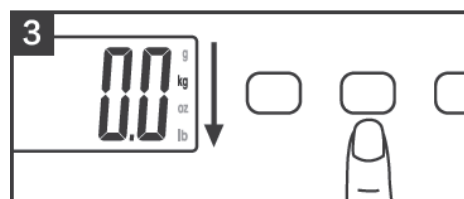
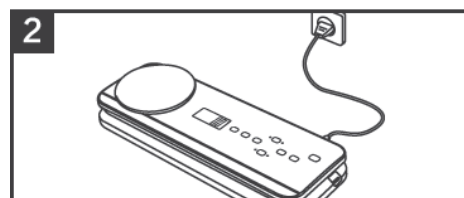
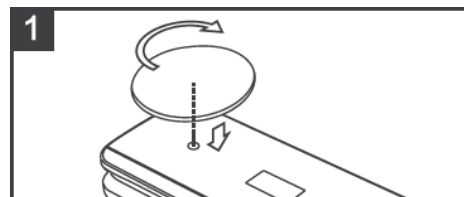
Bilješka:


1. Čekati na najmanje 60 sekundi između upotreba.
2. Do Izbjegavajte opasnosti, čini ne podgrijati vakuum upakirano namirnice u the vrećica u mikrovalna pećnica pećnica.



DIGITALNI SKALA OPERATIVNI UPUTE

1. Rotirati the platforma u smjeru kazaljke na satu do montirati to do the platforma luka. (Vidi sliku 1). Čini ne rotirati the platforma teško. Inače, the senzor za vaganje može se oštetiti i dovesti do netočnih rezultata.
2. Uključite uređaj u utičnicu putem priloženog kabela za napajanje. LCD zaslon će se automatski uključiti i pokazati "0.0" g. (Pogledajte sliku 2)
3. Pritisnite  za odabir jedinica težine (g, kg, oz, lb). Provjerite je li prikazana nula. Ako nije, možete pritisnuti . Zaslon će se vratiti na nulu. (Pogledajte sliku 3)
4. Stavite predmet za vaganje na platformu. Na zaslonu će se prikazati the težina od the artikal. Do dobiti the točno težina od tekućina ili prah namirnice u a kontejner, vas imati do ukloniti the težina od spremnik.





Prije svega, stavite spremnik, bez predmeta, na platformu. Drugo, pritisnite  do ukloniti the težina od spremnik. Zaslon će se vratiti na nulu.

Treće, dodati the artikal do the spremnik. Konačno the težina od the stavka će se prikazati na zaslonu. (Pogledajte sliku 4)

Kako do Kalibrirati Vaš Skala?

Prije slanja izvršen je postupak kalibracije. Kalibrirajte vagu samo kada vam daje netočna očitavanja. A Potreban je kalibracijski uteg od 2 kg. Pričekajte najmanje 30 minuta na sobnoj temperaturi prije kalibracije.

1. Stani  i  na the isti vrijeme do "2000.0 g" pojavljuje se.
2. "2000.0 g" je bljeskajući na the prikaz.
3. Postavite kalibracijski uteg od 2 kg u središte platforme. Kada zaslon pokaže "PASS", to označava uspješnu kalibraciju.

Kapacitet

Kapacitet je 2 kg. Nikada mjesto stavke nad 2 kg na the platforma. Do zaštititi the vaganje senzor iz ako se oštetiti i osigurajte točnost, stavite predmet u središte platforme i nemojte udarati u platformu.

Operativni Okoliš

Kada the digitalni mjerilo je okrenuo na, do osigurati točnost, čekati na najmanje 30 sekundi prije koristiti. Radna temperatura je 10-30 °C.

PRIBOR

Vakuum Skladištenje Torbe i Kiflice


Teksturirani dizajn pomaže ukloniti zrak iz unutrašnjosti vrećice. Višeslojna struktura stvara učinkovitu barijeru koja sprječava kisik, vlagu i opekline zamrzivača. Dostupne su različite veličine.



Napomena: Nemojte ponovno koristiti vrećice nakon skladištenja sirove mesa, ribe ili masne hrane. Nemojte ponovno koristiti vrećice nakon kuhanja na laganoj vatri ili u mikrovalnoj pećnici.

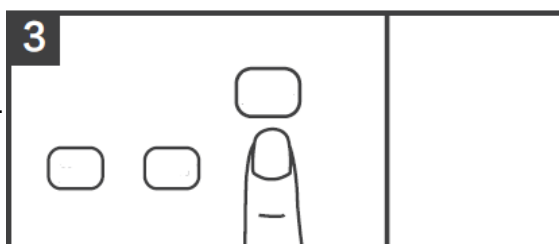
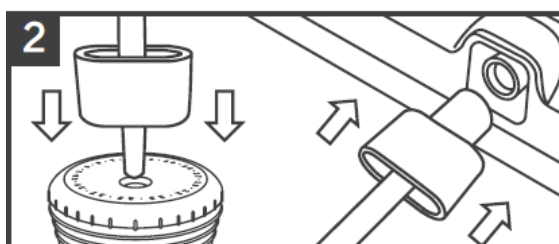
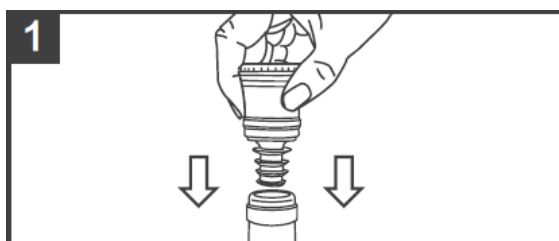
Čep za boce

Vakuimirajte crno vino, negazirana pića ili ulje s našim čepom. Produžite vijek trajanja tekućina i očuvajte okus.

Napomena: Nemojte koristiti naš čep na plastičnim bocama. Gazirana ili gazirana pića ne mogu se vakuumski pakirati jer će uklanjanje plina uzrokovati da se boce spljošte tijekom procesa vakuumskog zatvaranja.

Vratite čep u bocu vina koja je otvorena. Vino lako oksidira i gubi okus. Umetnuti the oprema crijevo do the vakuum mlaznica i the boca čep. Pritisnite  za početak procesa vakuumiranja. Zadržite okus duže.

1. Stick the čep u the vino boca. (Vidi lik 1)
2. Umetnite jedan kraj dodatnog crijeva u vakuumsku mlaznicu. Umetnite drugi kraj crijeva u čep boce. (Vidi slika 2)
3. Pritisnite . Vakuumsko brtvljenje postupak počinje. The odgovara indikator svjetlo će biti osvijetljeno. Dinamička slika će se prikazati na LCD zaslonu. (Pogledajte sliku 3)
4. Proces će se automatski zaustaviti kada se postigne određeni negativni tlak. Pritisnite  tijekom uporabe za trenutno zaustavljanje trenutnog procesa vakuumiranja.
5. Kada je postupak vakuumskog zatvaranja završen, uređaj htjeti automatski Stop. Do osloboditi the vakuum, jednostavno povucite čep boce prema gore.



Bilješka: Izbjegavajte korištenjem the boca čep na plastični boce. Čini ne vakuimirano pakiranje gaziranih ili gaziranih pića.


Vakuum Kontejneri (Prodano Odvojeno)

Naša vakuumska posuda idealan je izbor za lomljive predmete, kao što su muffini, druga pečena hrana, tekućine i suha roba. Spremnici dolaze u različitim veličinama. Možete ga koristiti na radnoj površini, u hladnjaku ili smočnici.

Brzo mariniranje je najbolji način za kiseljenje hrane, a vrijeme kiseljenja traje samo nekoliko minuta bez gubljenja nekoliko sati. Naši kontejneri pogodni su za kiseljenje. Toplo se preporučuju kvadratne ili pravokutne posude jer je potrebna samo mala količina marinade.

The lagana i koji se može složiti spremnici su zgodan za pohranjivanje prethodno kuhan meso, ostaci i grickalice.

Važno: Zapamtiti do umetnuti the prikladno Savjet u crijevo (D), dizajnirani za vakuum spremnici.

Važno: Kada se bijeli indikator vakuuma na poklopcu spremnika potpuno spusti (ravan je s rubom) dok korištenjem the funkcionalnost, pritisnite  do prekid the operacija od the uređaj. U kutija od 0,5L posudi, crvena membrana služi kao indikator – kada postane konkavna, zaustavite rad jedinice.


Bilješka:

1. Čini ne koristiti the spremnici u the zamrzivač.
2. Dopusti the vruće namirnice koje treba ohladiti prije biće upakiran. Inače, namirnice svibanj ispuhati se spremnika.
3. Kontejneri su ne pogodno za pranje u perilici posuđa.

Napomena: U slučaju poteškoća s brtvljenjem vakuumske posude pomoću sredstva za brtvljenje, slijedite ove korake:

1. Uvjerite se da brtva na poklopcu nije savijena. Ako je pečat presavijen, nježno čačalicom izvucite pečat i pravilno ga postavite.
2. Provjerite nije li spremnik na bilo koji način oštećen.

KORISTAN SAVJETI

1. Nemojte prepuniti vrećicu. Uvijek odlazite u najmanje 3 inča materijal vrećice između sadržaja vrećice i vrha vrećica.
2. Čist the otvoren kraj od the vrećica iznutra i van. Napraviti Naravno the otvoren kraj je besplatno od hrana materijal i bore.
3. Kada vakuum ambalaža a velika artikal, do spriječiti bore u the pečat, nježno protežu se vrećica ravan prije stavljajući ga u vakuumsku komoru.
4. Napraviti Naravno the vrećica je suha. To htjeti biti teško do napraviti a tijesno pečat ako the vrećica je mokar.
5. Za najbolje rezultati, pokvarljive stvari još potreba do biti smrznuti ili u hladnjaku nakon vakuum brtvljenje postupak.
6. Kada vas su vakuum brtvljenje stavke s oštar rubovi (takvo kao suha špageti, srebrnina, itd.), zaštititi torba iz uboda po omatanje the artikal u mekan amortizacija materijal, takav kao a papir ručnik. Vas svibanj koristiti spremnik umjesto torbe.
7. Kada korištenjem spremnici, stalno napustiti 2.5 cm od prostor na the vrh od spremnik.
8. Prethodno zamrznuti voće povrće prije vakuum brtvljenje za the najbolje rezultate.
9. Dopusti the uređaj do cool za 1 minuta između koristi.
10. Ako vas su ne Naravno da li tvoje vrećica bio je zapečaćena ispravno, jednostavno ponovno zatvoriti the vrećica.
11. Za najbolje rezultati, koristiti torbe i spremnici proizvedeno po the proizvođač.
12. Čini ne podgrijati tvoje hrana u the vrećica u mikrovalna pećnica pećnica. To je opasno.
13. Kada vagate veliki predmet, stavite pladanj ili posudu na platformu. Ne zaboravite pritisnuti  kako biste uklonili težinu pladnja ili spremnika prije dodavanja predmeta.
14. Kada završio korištenjem brtvilo, pritisnite srebro dodir bar do otvoren jedinica, zatim isključiti iz struje jedinica i trgovina to ispravno.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

1. Isključite iz struje the uređaj prije čišćenje.
2. Ukloniti the putovanje ladica za čišćenje.
3. Brisanje the vanjski površinski s a mekan, sapunast tkanina. Brisanje daleko bilo koji hranu ili tekućina na the vakuumska komora papirnatim ručnikom.
4. Senzor za vaganje dio je visoke preciznosti. Nemojte snažno pritiskati platformu. Nježno obrišite platformu prilikom čišćenja. Možete ga ukloniti radi čišćenja.
5. Suha the uređaj temeljito prije korištenjem to opet.
6. Čini ne zaroniti the uređaj u voda ili drugo tekućine. Spriječiti voda ili drugo tekućine iz ulazak u AC strujni priključak na uređaju.
7. Čini ne čist the uređaj s abrazivna čišćenje agent do Izbjegavajte oštećujući the površinski.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Ništa događa se kada the vlast kabel je priključeno u uređaj

Napraviti Naravno the vlast kabel je ne oštećena.

Napraviti Naravno the vlast kabel je ispravno priključeno u the električni utičnica i uređaj.

Uređaj je priključeno u, ali to Ne možete vakuum

Osigurati the poklopac je ispravno zatvoreno.

Osigurati the otvoren kraj od the vrećica je ispravno postavljeni u the vakuum komora. Ako indikatorska svjetla trepću, uređaj se može pregrijati.

Dopusti to do cool za nekoliko minuta prije koristiti.

Provjerite je li vrećica probušena.

Ček the brtvljenje pjena brtve za šteta.

Zrak je uklonjeni iz iznutra the torba, ali sada zrak ima ponovno ušao

Ček ako tamo je a rupa ili puknuti na the vrećica. To svibanj biti probušen po oštar stavke. Koristiti a novi vrećica ako je potrebno.

Provjeri pečat. A bora uz the pečat svibanj uzrok zrak do ponovno ući the vrećica. Ako postoji je a bora uz zatvorite, jednostavno odrežite zapečaćeni rub i ponovno zatvorite.

Ako tamo je vlage ili tekućina iz namirnice predstaviti unutar the pečat, razrezati the vrećica i brisanje daleko namirnice na otvoreni kraj vrećice.

Odaberite  i ponovno zatvoriti.

Ako the hrana ima bio pohranjeno za a dugo vrijeme i the vrećica je puna plinova, the hrana svibanj plijen.

Mi preporučiti odbacivanje hrane.

Bilješka:

Kako biste spriječili pregrijavanje uređaja, ostavite ga da se hladi 60 sekundi između dva korištenja. Držite poklopac otvorenim prije vakuumiranja.

Ako the vrećica topi se, the brtvljenje traka svibanj imati bio pregrijan tijekom the brtvljenje postupak. Dopusti the uređaj da se ohladi 60 sekundi prije ponovne upotrebe.

Za the najbolje očuvanje, čini ne ponovno koristiti the torbe nakon pohranjivanje sirovo meso, riba ili masna namirnice. Čini ne ponovno koristiti vrećice nakon kuhanja na laganoj vatri ili u mikrovalnoj pećnici.

SKLADIŠTENJE VODIČ

Ovaj je za referenca samo. Stvarno skladištenje život ovisi na the svježina od hrana, vakuum snaga i the pečat.

U the Hladnjak (5±2 °C)	Normalan Skladištenje Život	Skladištenje Život s Naše Vakuum Brtvljenje Oprema
Meso	2-3 dana	8-9 (prikaz, ostalo). dana
Plodovi mora i Riba	1-3 dana	4-5 dana
Kuhano meso	4-6 dana	10-14 (prikaz, ostalo) dana
Povrće	3-5 dana	7-10 (prikaz, ostalo) dana
Voće	5-7 dana	14-20 (prikaz, stručni) dana
jaja	10-15 (prikaz, stručni). dana	30-50 (prikaz, stručni) dana

U the Zamrzivač (-16~- 20 °C)	Normalan Skladištenje Život	Skladištenje Život s Naše Vakuum Brtvljenje Oprema
Meso	3-5 mjeseci	1 Godina
Plodovi mora i Riba	3-5 mjeseci	1 Godina

Soba Temperatura (25±2 °C)	Normalan Skladištenje Život	Skladištenje Život s Naše Vakuum Brtvljenje Oprema
Kruh	1-2 dana	6-8 dana
Riža / Brašno	3-5 mjeseci	1 Godina i Iznad
kikiriki / Grah	3-6 mjeseci	1 Godina i Iznad
Listići čaja	5-6 mjeseci	1 Godina i Iznad

TEHNIČKI TEHNIČKI PODACI

Dimenzije (L x W. x H)	380 mm x 140 mm x 80 mm
Ukupno Težina	SZ: 1,75 kg GW: 2,35 kg
Operativni Temperatura	0~40 °C
Ocijenjen napon	O 220- 240VAC
Ocijenjen Frekvencija	50-60 Hz
Ocijenjen Vlast	120 W
Vakuum Razina	>-80Kpa
Kapacitet	2000,0g
Povećanja	0,1g
Jedinice	g / kg / oz / lb

OKOLIŠ



Ovaj proizvod sadrži reciklirani materijal. Čini ne raspolagati ovaj proizvod kao nerazvrstano općinski gubljenje. Kontaktirajte svoju lokalnu općinu za najbližu kolekciju točku.

JAMSTVO I POPRAVAK

Jamstvo proizvoda uključuje nedostatke koji proizlaze iz nedostataka u materijalu ili proizvodnji. Ovo jamstvo vrijedi samo ako je uređaj korišten u skladu s uputama i pod uvjetom da nije modificiran, popravljao ili da u njega nije utjecala neovlaštena osoba ili da nije oštećen neovlaštenom uporabom ili transportom. Jamstvo se ne odnosi na nedostatke koji su rezultat prirodnog trošenja komponenti ili lomljivih predmeta kao što su stakleni i keramički predmeti.

Ovo jamstvo ne ograničava kupčeva osnovna ili bilo koja druga prava dodijeljena zakonima u vezi s kupnjom uređaja.

U slučaju jamstvenog zahtjeva obratite se provjerenom dobavljaču ili Yoer servisu. Prilikom podnošenja reklamacije priložite podatke o vrsti kvara i dokaz o kupnji.

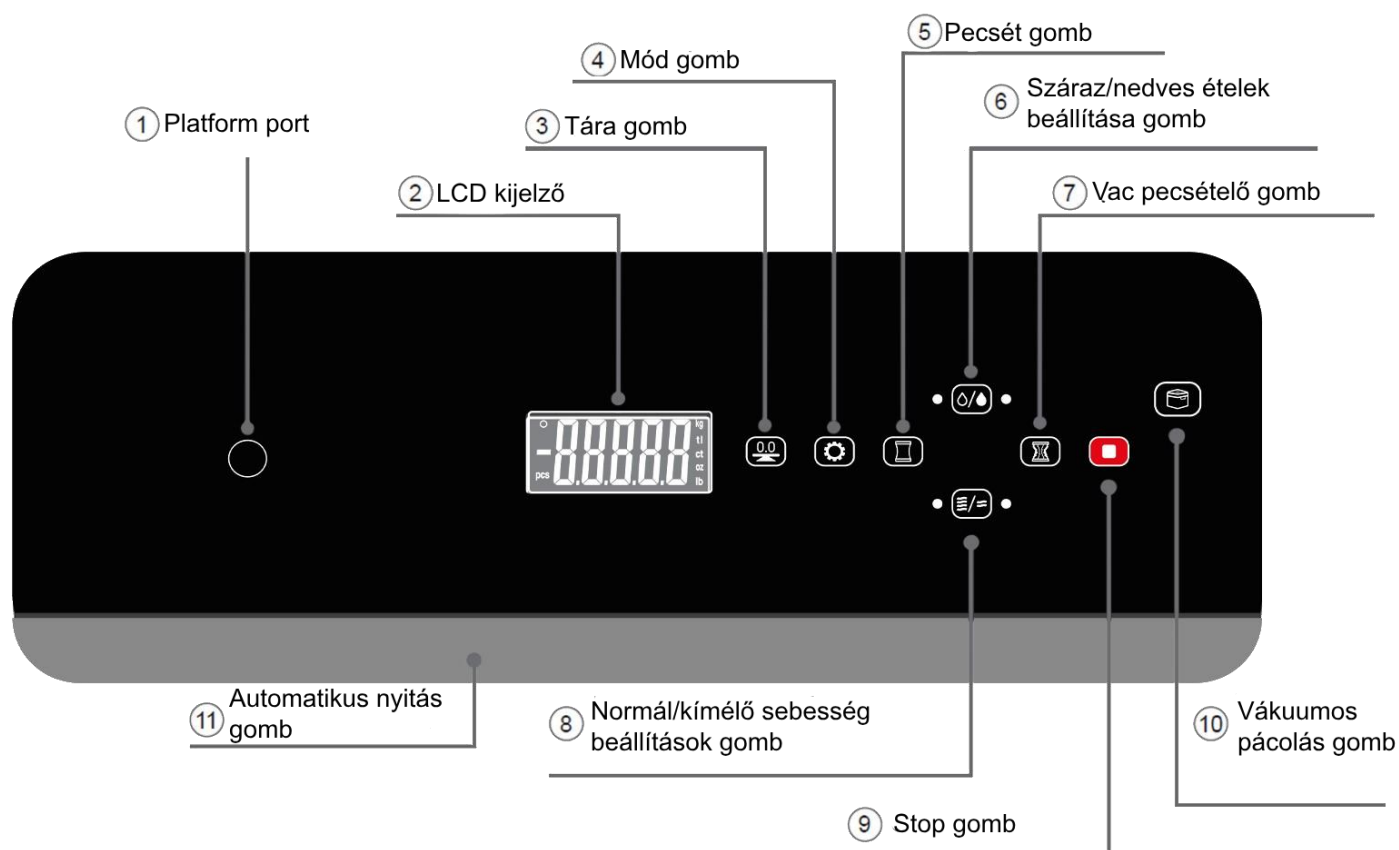
FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Kérjük, előtte figyelmesen olvassa el ezt az utasítást a te első használat ebből a termékből.

1. Mielőtt csatlakoztatná a hálózathoz, ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a készüléken feltüntetett névleges feszültséggel.
2. Tedd nem működtet ez készülék val vel a sérült erő zsinór vagy dugó. Ne működtesse, ha meghibásodik vagy bármilyen módon sérült. Ha a készülék vagy a tápkábel megsérül, vigye vissza a hivatalos vevőszolgálatba.
3. Ha a áramot biztosított zsinór van sérült, nek nek elkerül veszély, kapcsolatba lépni a gyártót vagy a szervizt, hogy cserélje ki egy újra.
4. Tedd nem használat an kiterjesztés zsinór val vel a készülék.
5. Ne használja a készüléket nedves vagy forró felületen, illetve nagy teljesítményű hely közelében elektromos készülékek.
6. Tedd nem bemerül Bármilyen rész nek,-nek a készülék, erő zsinór és dugó vízben vagy más folyadékban.
7. Használat csak kiegészítők ajánlott által a gyártó.
8. Szorosan felügyelni gyermekek amikor segítségével a készülék. Tedd nem lehetővé teszi a készüléket játékként kell használni.
9. Kapacitás nek,-nek a digitális skála van 2 kg.

10. Ne helyezze a mérleg pontosságát károsító tárgyakat a mérleg tálca felületére, csináld nem mindig hely nehéz tárgyakat tovább a felület. Másképp, a mérés érzékelő lehet lenni deformált. Ha a mérleg hosszú ideig tétlen lesz, távolítsa el az emelőkosárt.
11. Ez a készülék kizárólag háztartási használatra szánták. Minden más használat nem megfelelő és veszélyes.
12. A gyártó csináld nem elfogad felelősség számára kár az utasítások be nem tartásából ered.

TUD A TE VÁKUUM FÓKAVADÁSZ



1. FELÜLET KIKÖTŐ


Forog a felület óramutató járásával megegyező nek nek telepítés azt. Forog az óramutató járásával ellentétes irányba nek nek távolítsa el azt.

2. LCD KIJELZŐ

Kijelző a állapot nek,-nek vákuum fókavadász.


	Skála ban ben Készenlétben lévő mód
	Skála ban ben mérés mód
	Használt számára jelezve a fedő van feloldva
	Használt számára jelezve a fedő van zárt
	Vákuum előrehalad indikátor
	Fóka előrehalad indikátor
	Skála túlterhelés gyors

3. TÁRA GOMB


Nyomja meg  -nak nek aktiválja a TÁRA funkció.

(Az energiatakarékosság érdekében a készülék automatikusan kikapcsol, ha 10 percig nem használja. Az összes jelzőfény kialszik. Nyomja meg ezt a gombot a készülék felébresztéséhez.)

4. MÓD GOMB

Nyomja meg  -nak nek válassza ki a súly egységek (g, kg, oz, lb).

5. FÓKA GOMB

Zárja le a zsákot vákuum nélkül. Ha megnyomja a gombot , a fedél automatikusan bezáródik, és a készülék elkezd tömíteni. A lezárási folyamat befejeztével a fedél automatikusan kinyílik.


Kézikönyv fóka, ellenőrzés vákuum nyomás. nyomja meg ez gomb nál nél Bármilyen idő alatt a vákuum tömítés folyamatot hogy leállítsa a vákuum folyamatát és azonnal zárja le a zacskót.

(Várjon nál nél legkevesebb 60 másodpercig között pecsétek)


Megjegyzés: Az intelligens védelmi mód a tömítési funkció folyamatos használata esetén aktiválódik, ebben az üzemmódban a lezárási funkció nem kapcsolható be. elkezdődött, indikátorral fény villogó. Kérlek várj egy ideig hogy a készülék visszatérjen a normál működéshez.

6. SZÁRAZ/NEDVES ÉTEL BEÁLLÍTÁSOK GOMB/🔹


Fóka idő attól függ tovább a típusnak,-nek a étel. Azt akarát vesz a hosszabb idő ha te választ NEDVES ÉTEL beállítás.

Mert optimális porszívózás és tömítés számára a nedves vagy lédús élelmiszerek, választ . Ez a funkció alkalmas sonkák, halak, sajtok és más hasonló termékek esetében.

Vigyázat: Ne használja a lezárási funkciót folyadékokból álló élelmiszerek, például levesek, szószos ételek stb. csomagolására – a vákuumtartályok erre a célra szolgálnak.

Mert élelmiszerek nélkül folyékony, ilyen mint szárított Termékek, gabona stb. választ .




7. VAKÁCIÓ FÓKA GOMB

Porszívózza fel a zacskót, és automatikusan lezárja. Ha megnyomja , a fedél lecsukódik és a készülék elkezdődik nek nek húz levegő ki nek,-nek a táskák. Után a vákuum folyamat, azt akarát azonnal teremt a szoros pecsét körül az ételt. A fedél kioldódik, ha a vákuumzárás folyamat befejeződött.

(Várjon nál nél legkevesebb 60 másodpercig között felhasználások)


Vigyázat: Ne használja a lezárási funkciót folyadékokból álló élelmiszerek, például levesek, szószok stb. – vákuum konténerek vannak szándékolt nek nek lenni használt számára ez célja.

8. NORMÁL/ KEDVES SEBESSÉG BEÁLLÍTÁSOK GOMB 

Állítható vákuumnyomás. A vákuumnyomás erősebb a  - normál sebességnél. Kényes tárgyak vákuumzárásakor nyomja meg a gombot,  amíg a GENTLE SPEED jelzőfény () ki nem gyullad.


Bármikor megnyomhatja a vákuum folyamat leállításához és a zacskó lezárásának megkezdéséhez .


9. ÁLLJ MEG GOMB

Nyomja meg  alatt használatnak azonnal állj meg a jelenlegi vákuum vagy tömítés folyamat.

10. VÁKUUM PÁCOLT GOMB

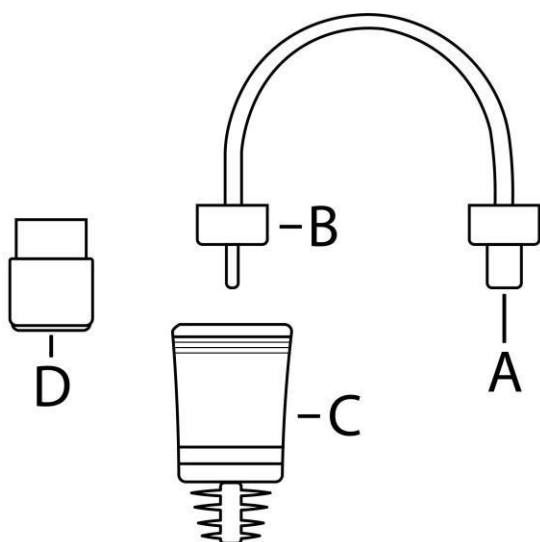
A palackdugók, vákuumtartályok vagy a Pácolás üzemmód használata előtt győződjön meg arról, hogy a vákuumcső csatlakozása biztonságos.

Nyomja meg  a munka megkezdéséhez a vákuumtartályok vagy a palackdugó használatával. A funkció használata előtt csatlakoztassa a vákuumcsövet.

Fontos: Amikor a fehér vákuum indikátor tovább a fedőnek, nek a tartály megy le- míg a funkció használatával, nyomja meg a gombot  a készülék működésének leállításához. A 0,5 literes tartálynál egy piros membrán szolgál indikátorként – ha homorúvá válik, állítsa le az egység működését.

11. "EGY ÉRINTÉS" GOMB

Egyszerűen érintés ez fémes rúdnak nek nyisd ki és Bezárás a fedő.

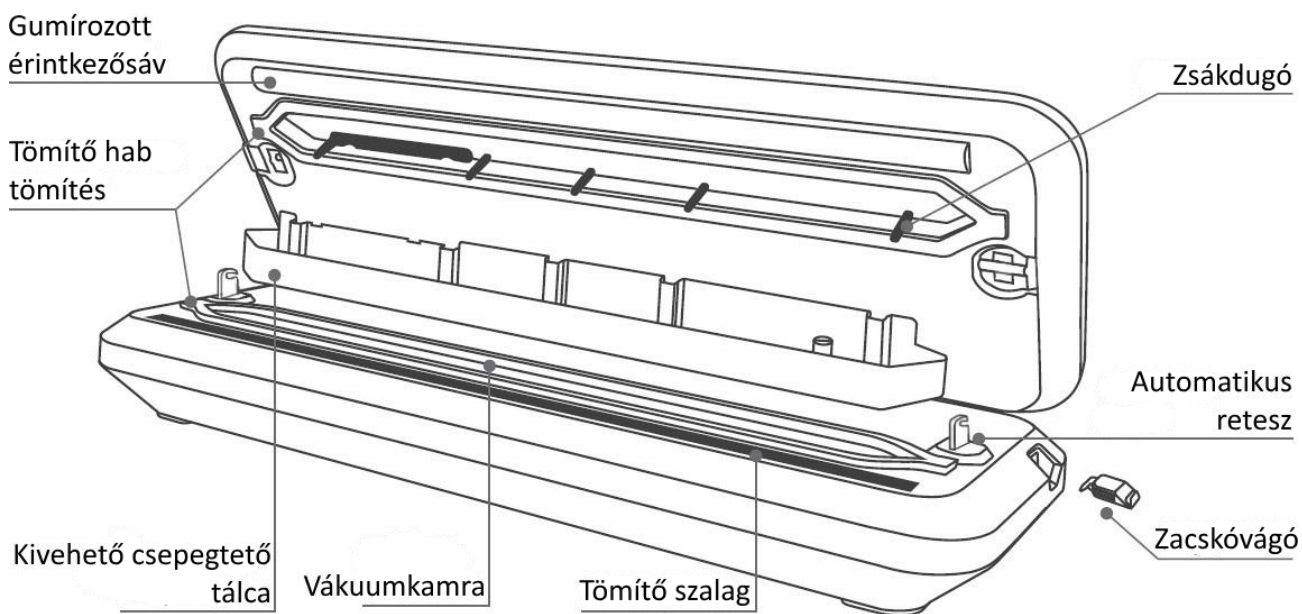
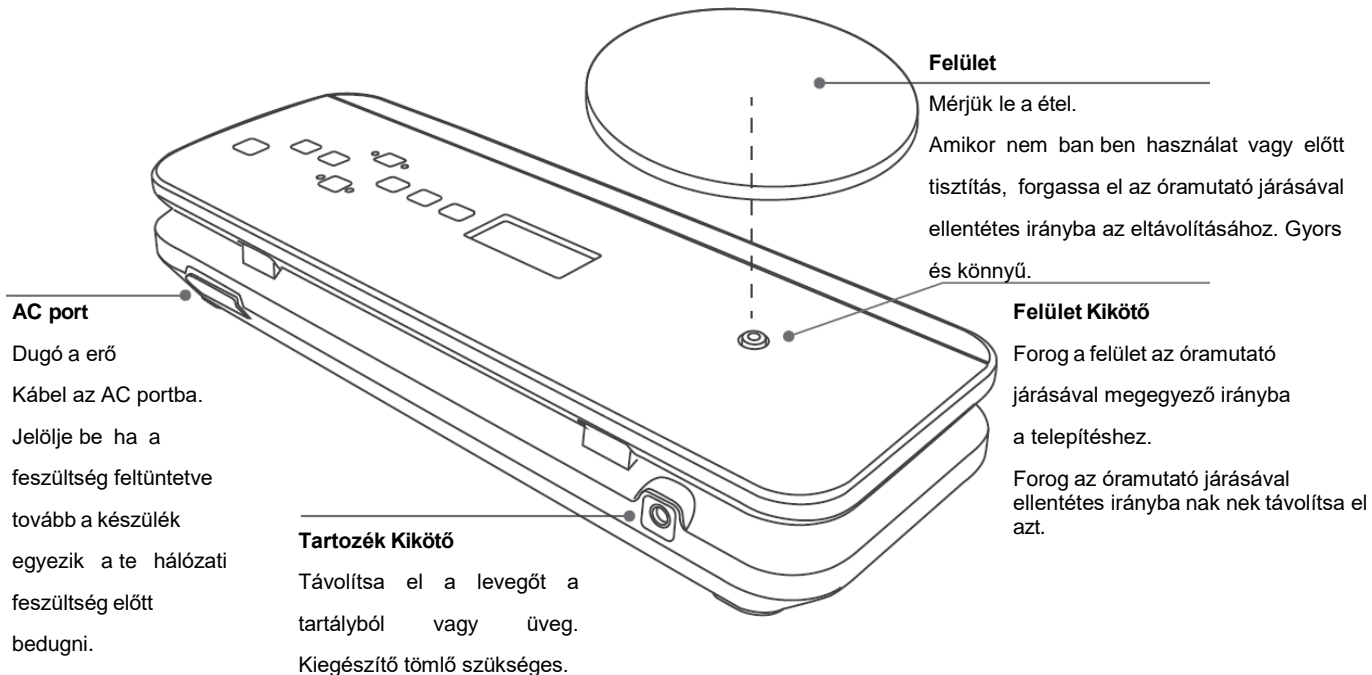


A – Típp számára a tartozék kikötőnek, nek vákuumtömítő

B – Típp számára a üveg dugó

C – Palackdugó

D – Típp számára a vákuum konténerek



Radír Kapcsolatba lépni Rúd

Készíts biztos a nyisd ki vége nak,-nek a táska van sajtolt lakás ellen a tömítés szalag, nak nek biztosítani an optimális fóka.

Tömítés Hab Tömítés

Garancia, hogy vákuum lesz a kamrában tartják fenn. Győződjön meg róla, hogy a fedelet Használton kívül nyitva van, hogy megakadályozza a tömítések deformálódását.

Kivehető Csöpög Tálca

Fogás túlcsoordulás folyadékot. Nak nek tiszta, egyszerűen távolítsa el azt.

Vákuum Kamra

Pozíció a nyisd ki vége a táska belül a vákuum kamra. Beépített dugó van tervezett nak nek biztosítsa a táska biztonságosan be van helyezve a vákuumkamrába.

Tömítés Szalag

Használt együtt val vel a radír rúd, a tömítés szalag létrehozza a fóka tovább a táska val vel hőség.

Táska Dugó

Nak nek megakadályozni a vákuum táska tól től lény tegye kívül nak,-nek a vákuum kamra.

Automata zár Retesz

A gép megnyílik vagy bezár automatikusan nál nél a érintés nak,-nek a kapcsolatba lépni rúd tovább A fedél.



Táska Vágó

Vágott táskák nak,-nek a kívánatos méret vagy nyisd ki zárt táskák. Hely azt -ba a táska vágó tartó után használat.

VÁKUUM FÓKAVADÁSZ ÜZEMELTETÉSI UTASÍTÁS

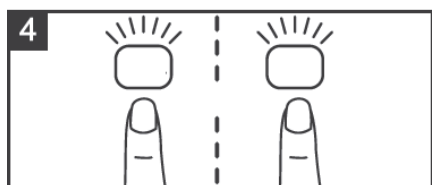
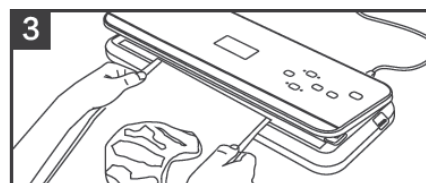
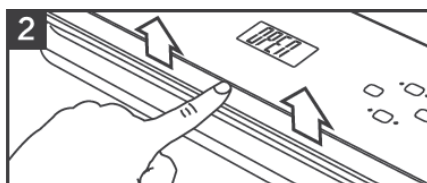
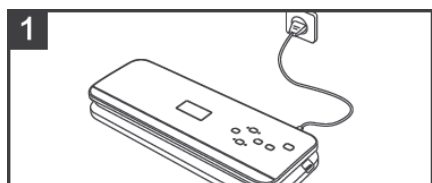
1. Dugó a készülék -ba a erő kimenet keresztül a áramot biztosított zsinór. A képernyő és indikátor fény akarát könnyítsen. (Lásd az 1. ábrát)
2. Érintés a érzékelő nak nek nyisd ki a fedő. (Lát ábra 2)
3. Tiszta és kiegyenesedik a nyisd ki vége nak,-nek a táska. Készíts biztos ott van nem étel anyag vagy ráncok tovább a nyitott vég. Helyezze be a zacskó nyílását a vákuumkamrába, amíg a beépített dugó meg nem akadályozza. (Lát 3. ábra)

Jegyzet:

1. Készíts biztos hogy a fólia van tegye ban ben a középső nak,-nek a vákuumtömítő.
2. Emlékezik hogy a fólia van nak nek lenni recés, különösen tervezett számára vákuum pecsételők és azt nem tud nagyobb legyen, mint a vákuumtömítő szélessége.
3. Ha a fólia van recézett tovább egy oldal, tegye a fólia ban ben a vákuum fókavadász tartása annak sima oldal fel.
4. Megnyomni a  vagy  és a megfelelő jelzőfény világít. A fedél automatikusan bezáródik. Megkezdődik a vákuumzárás vagy csak a tömítés folyamata. (Lát 4. ábra)

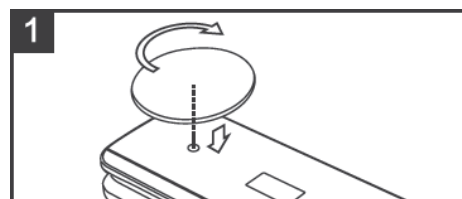
Jegyzet:

1. Várjon nál nél legkevesbé 60 másodpercig felhasználások között.
2. Nak nek elkerül veszélyek, csináld nem utánégetés vákuum csomagolva élelmiszerek ban ben a táska ban ben mikrohullámú sütő sütő.

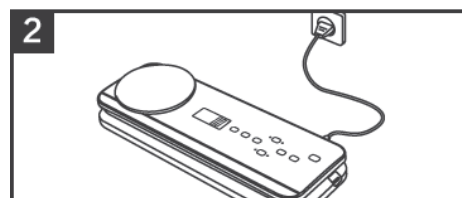




DIGITÁLIS SKÁLA ÜZEMELTETÉSI UTASÍTÁS

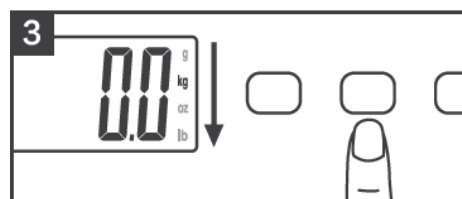
1. Forog a felület óramutató járásával megegyezőnek a felület kikötő. (Lásd az ábrát 1). Tedd nem forog a felület kemény. Másképp, a mérlegérzékelő megsérülhet, és pontatlan eredményekhez vezethet.



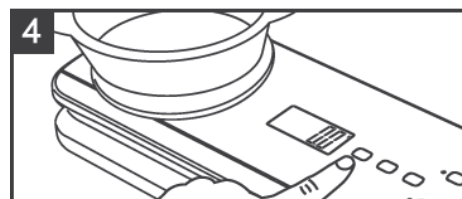
2. Csatlakoztassa a készüléket a konnektorhoz a mellékelt tápkábelrel. Az LCD-képernyő automatikusan bekapcsol, és „0.0” g jelenik meg. (Lásd a 2. ábrát)




3. Nyomja meg  a súlymértékegységek (g, kg, oz, lb) kiválasztásához. Győződjön meg arról, hogy nulla jelenik meg. Ha nem, megnyomhatja a gombot . A kijelző visszaáll nullára. (Lásd a 3. ábrát)



4. Helyezze a mérendő tárgyat az emelvényre. A kijelzőn megjelenik a súlynak, -nek a tétel. Nak nek szerezni a pontos súlynak, -nek folyékony vagy por élelmiszerekben a tartály, te van nek nek távolítsa el a súlynak, -nek a tartályt.




Mindenekelőtt helyezze a tartályt a tárgy nélkül az emelvényre.

Másodszor, nyomja meg  nek nek távolítsa el a súlynak, -nek a tartályt. A kijelző visszaáll nullára.

Harmadszor, add hozzá a tételnek nek a tartály. Végül a súlynak, -nek a elem jelenik meg a kijelzőn. (Lásd a 4. ábrát)

Hogyan nek nek Kalibrálni A te Skála?

A kalibrálási folyamat a szállítás előtt megtörtént. Csak akkor kalibrálja a skálát, ha pontatlan leolvasást ad. A 2 kg kalibrációs súly szükséges. A kalibrálás előtt várjon legalább 30 percet szobahőmérsékleten.

1. Tart  és  nál nél a azonos idő amíg „2000.0 g” Megjelenik.

2. „2000.0 g” van villogó tovább a kijelző.

3. Helyezzen egy 2 kg-os kalibráló súlyt a platform közepére. Ha a kijelzőn a „PASS” felirat látható, az a sikeres kalibrálást jelzi.

Kapacitás

Kapacitás van 2 kg. Soha hely tételeket felett 2 kg tovább a felület. Nak nek védeni a mérés érzékelő től től ha sérült, és biztosítsa a pontosságot, helyezze a tárgyat az emelőkosár közepére, és ne üsse az emelvényt.

Üzemeltetési Környezet

Amikor a digitális skála van fordult tovább, nek nek biztosítsa pontosság, várjon nál nél legkevesebb 30 másodpercig előtt használat. Az üzemi hőmérséklet 10-30 °C.

KIEGÉSZÍTŐK

Vákuum Tárolás Táskák és Rolls


A texturált kialakítás segít eltávolítani a levegőt a táska belsejéből. A többrétegű szerkezet hatékony gátat képez, amely megakadályozza az oxigént, a nedvességet és a fagyasztó égését. Különböző méretek állnak rendelkezésre.



Megjegyzés: Nyersen történő tárolás után ne használja újra a zacskókat húsok, halak vagy zsíros ételek. Párolás vagy mikrohullámú sütés után ne használja fel újra a tasakot.

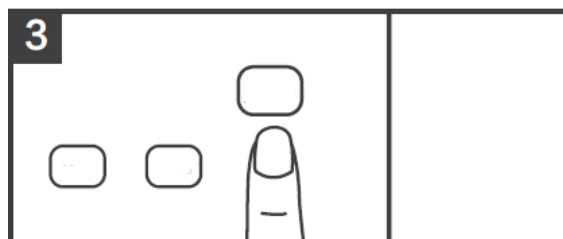
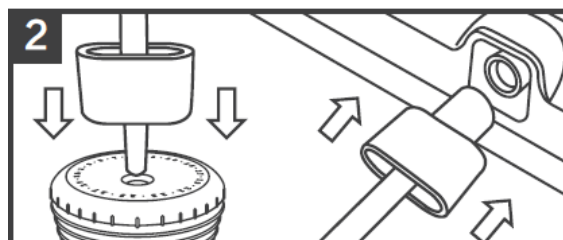
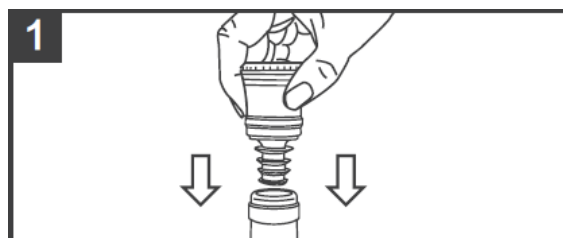
Palackdugó

Vákuumos kiszerezésű vörösbor, szénsavmentes ital vagy olaj palackdugókkal. Hosszabbítsa meg a folyadékok élettartamát és őrizze meg az ízét.

Megjegyzés: Ne használja palackdugókat műanyag palackokon. A szénsavas vagy habzó italokat nem lehet vákuumcsomagolni, mert a gáz eltávolítása miatt a palackok kilapulnak a vákuumzárás során.

Illessze vissza a dugót a felbontott borosüvegbe. A bor könnyen oxidálódik és elveszti ízét. Beszúrás a tartozék tömlőt a vákuum szűrőfej és a üveg dugó. nyomja meg  a vákuumzárási folyamat elindításához. Tartsa meg az ízét tovább.

1. Rúd a dugó -ba a bor üveg. (Lát ábra 1)
2. Illessze a tartozéktömlő egyik végét a vákuumfűvókába. Illessze a tömlő másik végét a palackdugóba. (Lát 2. ábra)
3. Nyomja meg . A vákuum tömítés folyamat elkezdődik. A megfelelő indikátor fény fog világítani. Az LCD képernyőn dinamikus kép jelenik meg. (Lásd a 3. ábrát)
4. A folyamat automatikusan leáll, ha elér egy bizonyos negatív nyomást. Nyomja meg  használat közben az aktuális vákuum folyamat azonnali leállításához.
5. Amikor a vákuumzárási folyamat befejeződött, a készülék akarata automatikusan állj meg. Nak nek kiadás a vákuum, egyszerűen húzza fel a palackdugót.



Jegyzet: Elkerül segítségével a üveg dugó tovább műanyag palackok. Tedd szénsavas vagy szénsavas italokat nem vákuumcsomagol.


Vákuum Konténerek (Eladott Külön)

Vákuumos tartályunk ideális választás törekeny tárgyakhoz, mint például muffin, egyéb sült ételek, folyadékok és szárazáru. A tartályok különböző méretűek. Használható a pulton, a hűtőben vagy a kamrában.

Gyors a pácolás a legjobb módja az ételek pácolásának, és a pácolási idő csak néhányat vesz igénybe percet anélkül, hogy elveszítené néhány órát. A mi konténereink pácolásra alkalmasak. A négyzet vagy téglalap alakú edények erősen ajánlottak, mert csak kis mennyiségű pác szükséges.

A könnyűsúlyú és egymásra rakható konténerek vannak kényelmes számára tárolása előfőzve húsok, maradék és harapnivalók.

Fontos: Emlékezik nek nek betét a megfelelő tipp -ba tömlőt (D), tervezett számára vákuum konténerek.

Fontos: Amikor a tartályok fedelén lévő fehér vákuumjelző teljesen leereszkedik (peremével lapos), miközben segítségével a funkcionalitás, nyomja meg  nek nek megszűnik a művelet nek,-nek a eszköz. Ban ben a 0,5 literes tok tartályban egy piros membrán szolgál indikátorként – ha homorúvá válik, állítsa le az egység működését.


Jegyzet:

1. Tedd nem használat a konténerek ban ben a mélyhűtő.
2. Lehetővé teszi a forró az ételeket le kell hűteni lény csomagolt. Másképp, élelmiszerek lehet buborékoljon ki a tartályból.
3. Konténerek vannak nem mosogatógépben mosható.

Megjegyzés: Ha nehézségekbe ütközik a vákuumtartály tömítővel történő lezárása, kövesse az alábbi lépéseket:

1. Győződjön meg arról, hogy a fedél tömítése nincs behajtvva. Ha a tömítés össze van hajtvva, óvatosan egy fogpiszkáló segítségével feszítse ki a tömítést, és helyezze el megfelelően.
2. Ellenőrizze, hogy a tartály nem sérült-e meg semmilyen módon.

HASZNOS TIPPEK

1. Ne töltse túl a zsákokat. Mindig induljon el legalább 3 hüvelyk zacskó anyaga a tasak tartalma és a teteje között táská.
2. Tiszta a nyisd ki vége nak,-nek a táská belül és ki. Készíts biztos a nyisd ki vége van ingyenes nak,-nek étel anyag és ráncok.
3. Amikor vákuum csomagolás a nagy tétel, nak nek megakadályozni ráncok ban ben a fóka, gyengéden nyújtózkodni táská lakás előtt a vákuumkamrába helyezve.
4. Készíts biztos a táská van száraz. Azt akarát lenni nehéz nak nek készítsenek a szoros fóka ha a táská nedves.
5. Mert legjobb eredmények, romlandó termékek még mindig szükség nak nek lenni fagyott vagy hűtve után vákuum tömítés folyamat.
6. Amikor te vannak vákuum tömítés tételeket val vel éles élek (ilyen mint száraz spagetti, ezüst, stb.), védeni a táská tól től defektek által csomagolás a tétel ban ben puha párnázás anyag, ilyen mint a papír törülköző. te lehet használat egy konténer táská helyett.
7. Amikor segítségével konténerek, mindig elhagy 2.5 cm nak,-nek hely nál nél a tetejére nak,-nek tartály.
8. Előfagyasztás gyümölcsök zöldségek előtt vákuum tömítés számára a legjobb eredmények.
9. Lehetővé teszi a készülék nak nek menő számára 1 perc között használ.
10. Ha te vannak nem biztos hogy vajon a te táská volt zárt megfelelően, egyszerűen újracsomagol a táská.
11. Mert legjobb eredmények, használat táskák és konténerek előállított által a gyártó.
12. Tedd nem utánégetés a te étel ban ben a táská ban ben mikrohullámú sütő sütő. Azt van veszélyes.
13. Ha nagy tételt mér, helyezzen tálcat vagy edényt az emelvényre. Ne felejtse el megnyomni  hogy a tétel hozzáadása előtt eltávolítsa a tálca vagy tartály súlyát.
14. Amikor befejezett segítségével fókavadász, nyomja meg ezüst érintés rúd nak nek nyisd ki Mértékegység, akkor kihúzó Mértékegység és bolt azt megfelelően.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. Kihúzó a készülék előtt tisztítás.
2. Távolítsa el a utazás tálca számára tisztítás.
3. Törölje le a külső felület val vel a puha, szappanos szövet. Törölje le el Bármilyen étel ill folyékony tovább a vákuumkamra papírtörölővel.
4. A súlymérő érzékelő nagy pontosságú alkatrész. Ne nyomja meg erősen a platformot. Tisztításkor óvatosan törölje le a platformot. A tisztításhoz eltávolíthatja.
5. Száraz a készülék alaposan előtt segítségével azt újra.
6. Tedd nem bemező a készülék ban ben víz vagy Egyéb folyadékok. Megelőzni víz vagy Egyéb folyadékok tól től belépve a AC tápcsatlakozó a készüléken.
7. Tedd nem tiszta a készülék val vel csiszoló tisztítás ügynök nak nek elkerül károsító a felület.

HIBAELHÁRÍTÁS

Semmi történik amikor a erő zsinór van bedugva -ba készülék

Készíts biztos a erő zsinór van nem sérült.

Készíts biztos a erő zsinór van helyesen bedugva -ba a elektromos kimenet és készülék.

Készülék van bedugva ban ben, de azt nem tud vákuum

Biztosítsa a fedő van megfelelően zárva.

Biztosítsa a nyisd ki vége nak,-nek a táska van helyesen helyezett -ba a vákuum kamra. Ha a jelzőfények villognak, a készülék túlmelegedhet.

Lehetővé teszi azt nek nek menő számára számos percek előtt használat. Ellenőrizze, hogy a táska nincs-e kilyukadva.


Jelölje be a tömítés hab tömítések számára kár.

Levegő van eltávolították tól tól belül a táska, de Most levegő van újra belépett

Jelölje be ha ott van a lyuk vagy szűrés tovább a táska. Azt lehet lenni kilyukadt által éles tétéleket. Használat a új táska ha szükséges.

Ellenőrizd a fóka. A ránc mentén a fóka lehet ok levegő nak nek lépjen be újra a táska. Ha itt van a ránc mentén tömítse le, egyszerűen vágja le a lezárt élt, és zárja vissza.

Ha ott van nedvesség vagy folyékony tól tól élelmiszerek ajándék belül a fóka, felválni a táska és törölje le el élelmiszerek tovább a táska nyitott vége.

Választ  és újracsomagol.

Ha a étel van volt tárolva számára a hosszú idő és a táska van teljes gázoktól, a étel lehet zsákmány. Mi javasoljuk az étel eldobását.

Jegyzet:

A készülék túlmelegedésének elkerülése érdekében a használatok között 60 másodpercig hagyja hűlni. Tartsa nyitva a fedelet vákuumzárás előtt.

Ha a táska elolvad, a tömítés szalag lehet van volt túlmelegedett alatt a tömítés folyamat. Lehetővé teszi a készülék 60 másodpercig hűlni, mielőtt újra használná.

Mert a legjobb megőrzés, csináld nem újrafelhasználás a táskák után tárolása nyers húsok, hal vagy zsíros élelmiszerek. Tedd nem újrafelhasználás a tasakokat párolás vagy mikrohullámú sütő után.

TÁROLÁS ÚTMUTATÓ

Ez van számára referencia csak. Tényleges tárolás élet attól függ tovább a frissesség nak,-nek étel, vákuum erő és a fóka.

Ban ben a Hűtőszekrény (5±2 °C)	Normál Tárolás Élet	Tárolás Élet val vel A miénk Vákuum Tömítés Tartozék
Húsok	2-3 Napok	8-9 Napok
Tenger gyümölcsei és Hal	1-3 Napok	4-5 Napok
Főtt Húsok	4-6 Napok	10-14 Napok
Zöldségek	3-5 Napok	7-10 Napok
Gyümölcsök	5-7 Napok	14-20 Napok
Tojás	10-15 Napok	30-50 Napok

Ban ben a Mélyhűtő (-16-20 o °C)	Normál Tárolás Élet	Tárolás Élet val vel A miénk Vákuum Tömítés Tartozék
Húsok	3-5 hónap	1 Év
Tenger gyümölcsei és Hal	3-5 hónap	1 Év

Szoba Hőfok (25±2 °C)	Normál Tárolás Élet	Tárolás Élet val vel A miénk Vákuum Tömítés Tartozék
Kenyér	1-2 Napok	6-8 Napok
Rizs / Liszt	3-5 hónap	1 Év és Felett
Földimogyoró / Bab	3-6 hónap	1 Év és Felett
Tealevelek	5-6 hónap	1 Év és Felett

MŰSZAKI MŰSZAKI ADATOK

Méreték (L x W. x H)	380 mm x 140 mm x 80 mm
Teljes Súly	ÉNy: 1,75 kg GW: 2,35 kg
Üzemeltetési Hőfok	0-40 °C
Névleges Feszültség	0 220-240 VAC
Névleges Frekvencia	50-60 Hz
Névleges Erő	120W
Vákuum Szint	>-80 Kpa
Kapacitás	2000,0g
Növekmények	0,1g
Egységek	g / kg / oz / lb

KÖRNYEZET



Ez termék tartalmaz újrahasznosítható anyagokat. Tedd nem eldob ez termék mint válogatás nélkül városi Pazarlás. Kapcsolatba lépni a te helyi község számára a legközelebbi Gyűjtemény pont.

GARANCIA ÉS JAVÍTÁS

A termékgarancia magában foglalja az anyag- vagy gyártási hibákból eredő hibákat. Ez a garancia csak akkor érvényes, ha a készüléket az utasításoknak megfelelően használták, és feltéve, hogy azt illetéktelen személy nem módosította, javította, nem befolyásolta, illetve nem sérült meg nem megfelelő használat vagy szállítás miatt. A garancia nem vonatkozik az alkatrészek természetes elhasználódásából eredő hibákra, illetve a törhető anyagokra, például üveg- és kerámiatárgyakra.

Ez a garancia nem korlátozza a vásárló alapvető vagy egyéb, a készülékvásárlásra vonatkozó törvények által biztosított jogait.

Garanciális igény esetén forduljon az ellenőrzött szállítóhoz vagy a Yoer szervizhez. A reklamáció benyújtásakor csatolja a hiba jellegére vonatkozó információkat és a vásárlást igazoló dokumentumot.

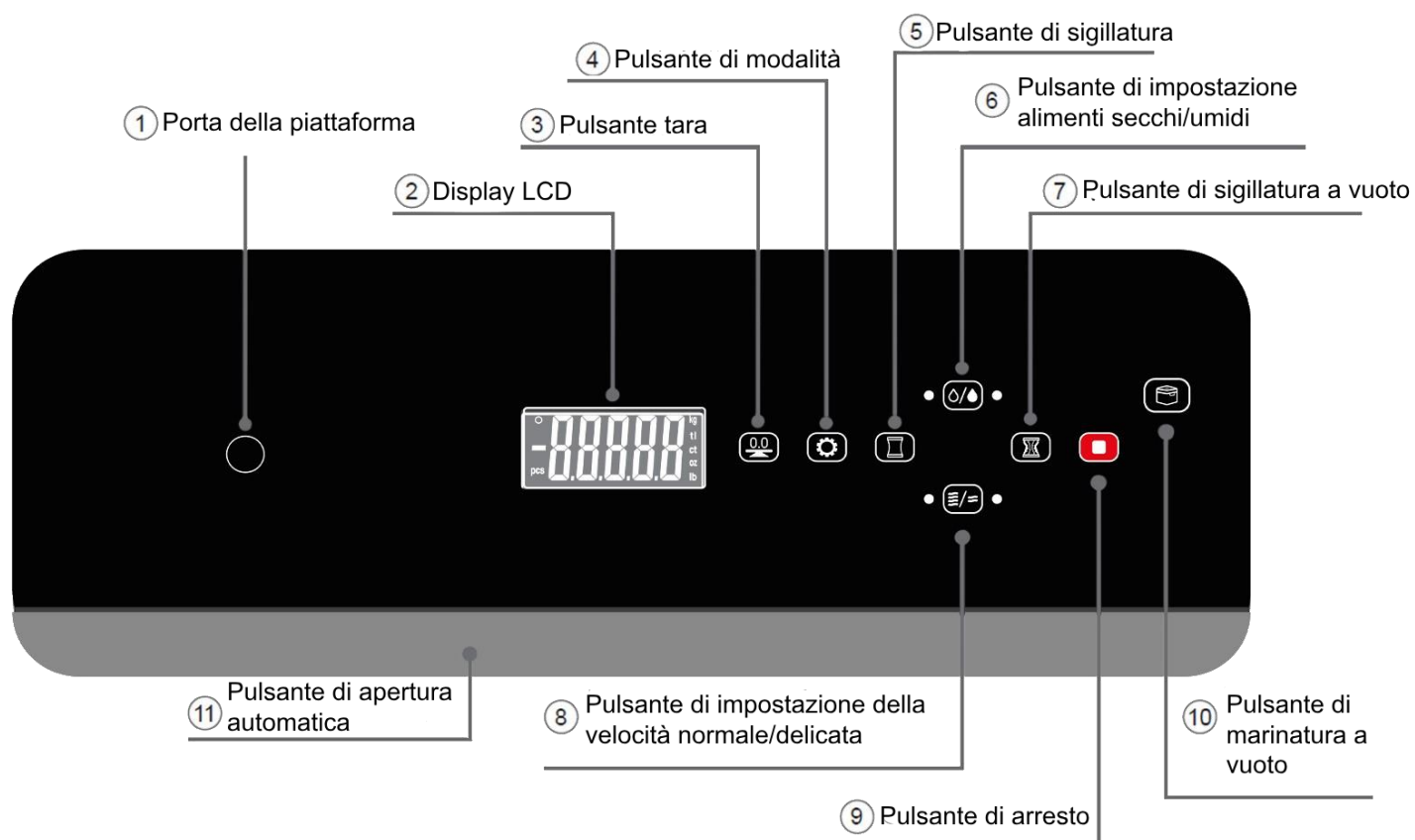
IMPORTANTE SALVAGUARDIE

Si prega di leggere attentamente queste istruzioni prima tuo Primo utilizzo di questo prodotto.

1. Assicurarsi che la tensione di rete corrisponda alla tensione nominale indicata sull'apparecchio prima di collegarlo.
2. Fare non operare Questo apparecchio con UN danneggiato energia cordone O tappo. Non utilizzarlo se non funziona correttamente o è comunque danneggiato. Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione sono danneggiati, devono essere restituiti al centro di assistenza clienti autorizzato.
3. Se IL fornito potere cordone È danneggiato, A Evitare un pericolo, contatto il produttore o l'agente di assistenza per sostituirlo con uno nuovo.
4. Fare non utilizzo UN estensione cordone con IL apparecchio.
5. Non utilizzare l'apparecchio su superfici bagnate o calde o in prossimità di fonti di energia elevate apparecchi elettrici.
6. Fare non immergere Qualunque parte Di IL apparecchio, energia cordone E tappo in acqua o altri liquidi.
7. Utilizzo soltanto Accessori consigliato di IL produttore.
8. Da vicino sorvegliare bambini Quando utilizzando IL apparecchio.
Fare non permettere utilizzare l'apparecchio come giocattolo.
9. Capacità Di IL digitale scala È 2 kg.

10. A garantire precisione Di IL scala, Fare non Sempre posto pesante elementi su IL piattaforma altrimenti, IL pesatura sensore Maggio Essere deforme. Se la bilancia rimarrà inattiva per un lungo periodo, rimuovere la piattaforma.
11. Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato esclusivamente per uso domestico. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e pericoloso.
12. IL produttore fa non accettare responsabilità per danno derivanti dalla mancata osservanza del foglio istruzioni.

SAPERE TUO VUOTO SIGILLANTE



1. PIATTAFORMA PORTA

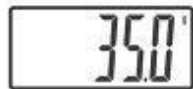
Ruotare IL piattaforma senso orario A installare Esso. Ruotare in senso antiorario A rimuovere Esso.

2. DISPLAY LCD

Schermo IL stato Di vuoto sigillante.



Scala In Stand-by modalità



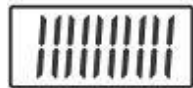
Scala In pesatura modalità



Usato per indicando IL coperchio È sbloccato



Usato per indicando IL coperchio È bloccato



Vuoto progresso indicatore



Foca progresso indicatore



Scala sovraccarico richiesta

3. TARA PULSANTE


Premere  A attivare IL TARA funzione.

(Per risparmiare energia, l'apparecchio si spegnerà automaticamente dopo 10 minuti di non utilizzo. Tutte le spie si spegneranno. Premere questo pulsante per riattivare l'apparecchio.)

4. MODALITÀ PULSANTE

Premere  A Selezionare IL peso unità (G, kg, oz, libbre).

5. FOCA PULSANTE

Sigillare il sacchetto senza vuoto. Quando si preme , il coperchio si chiuderà automaticamente e l'apparecchio inizierà a creare una chiusura ermetica. Una volta terminato il processo di sigillatura, il coperchio verrà sbloccato automaticamente.


Manuale foca, controllo vuoto pressione. Premere Questo pulsante A Qualunque tempo durante IL vuoto sigillatura processi per interrompere il processo di sottovuoto e sigillare immediatamente il sacchetto.

(Aspettare A meno 60 secondi fra foche)

Nota: la modalità di protezione intelligente verrà attivata durante l'uso continuo della funzione di sigillatura. In questa modalità, la funzione di sigillatura non può essere attivata iniziato, con indicatore leggero lampeggiante. attendere prego un po' per l'apparecchio per tornare al normale funzionamento.

6. ASCIUTTO/UMIDO CIBO IMPOSTAZIONI PULSANTE 


Foca tempo dipende SU IL tipo Di IL cibo. Esso Volere Prendere UN più a lungo tempo Se Voi scegliere UMIDO CIBO collocamento.

Per ottimale passare l'aspirapolvere E sigillatura per IL umido O succoso Alimenti, scegliere . Questa funzionalità è adatta per prosciutti, pesce, formaggi e altri prodotti simili.

Attenzione: non utilizzare la funzionalità di sigillatura per confezionare alimenti contenenti liquidi, come zuppe, piatti con salse, ecc. – i contenitori sottovuoto sono destinati a questo scopo.

Per Alimenti senza liquido, come COME essiccato prodotti, cereale eccetera. scegliere .




7. VCA FOCA PULSANTE


Sottovuoto il sacchetto e sigillalo automaticamente. Quando si preme , il coperchio verrà chiuso e l'apparecchiatura inizia A disegno aria fuori Di IL borsa. Dopo IL vuoto processi, Esso Volere subito creare UN stretto sigillare attorno al cibo. Il coperchio verrà sbloccato una volta completato il processo di sigillatura sottovuoto.

(Aspettare A meno 60 secondi fra usi)

Attenzione: non utilizzare la funzionalità di sigillatura per confezionare alimenti contenenti liquidi, come zuppe, piatti con salse eccetera. – vuoto contenitori Sono destinato A Essere usato per Questo scopo.

8. NORMALE/ DELICATO VELOCITÀ IMPOSTAZIONI PULSANTE 

Livello di vuoto regolabile. La pressione del vuoto è più forte alla  velocità normale. Quando si sigillano sottovuoto oggetti delicati, premere  fino a quando la spia GENTLE SPEED () si illumina.


Per un maggiore controllo, è possibile premere  in qualsiasi momento per interrompere il processo di sottovuoto e iniziare a sigillare il sacchetto.


9. FERMARE PULSANTE

Premere  durante utilizzo A subito fermare IL attuale vuoto O sigillatura processi.

10. VUOTO MARINARE PULSANTE

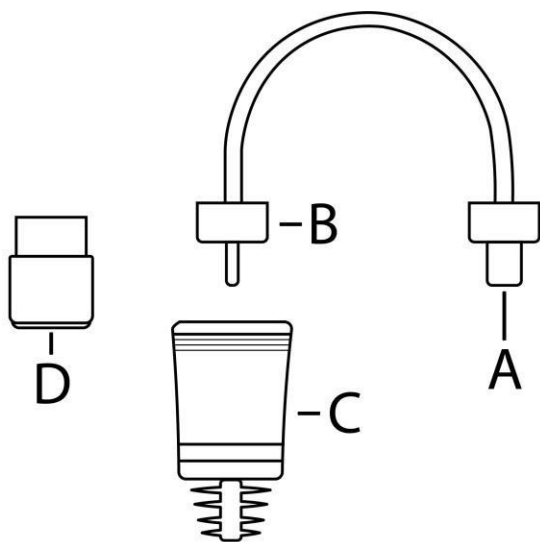
Assicurarsi che il collegamento del tubo sottovuoto sia sicuro prima di utilizzare i tappi delle bottiglie, i contenitori sottovuoto o la modalità Marinatura.

Premere  per iniziare a lavorare utilizzando i contenitori sottovuoto o il tappo della bottiglia. Collegare il tubo a vuoto prima di utilizzare questa funzionalità.

Importante: Quando IL bianco vuoto indicatore SU IL coperchio Di IL contenitore va giù Mentre utilizzando la funzionalità, premere  per interrompere il funzionamento del dispositivo. Nel caso del contenitore da 0,5 litri, una membrana rossa funge da indicatore: quando diventa concava, arresta il funzionamento dell'unità.

11. "UNO TOCCO" PULSANTE

Semplicemente tocco Questo metallico sbarra A aprire E vicino IL coperchio.

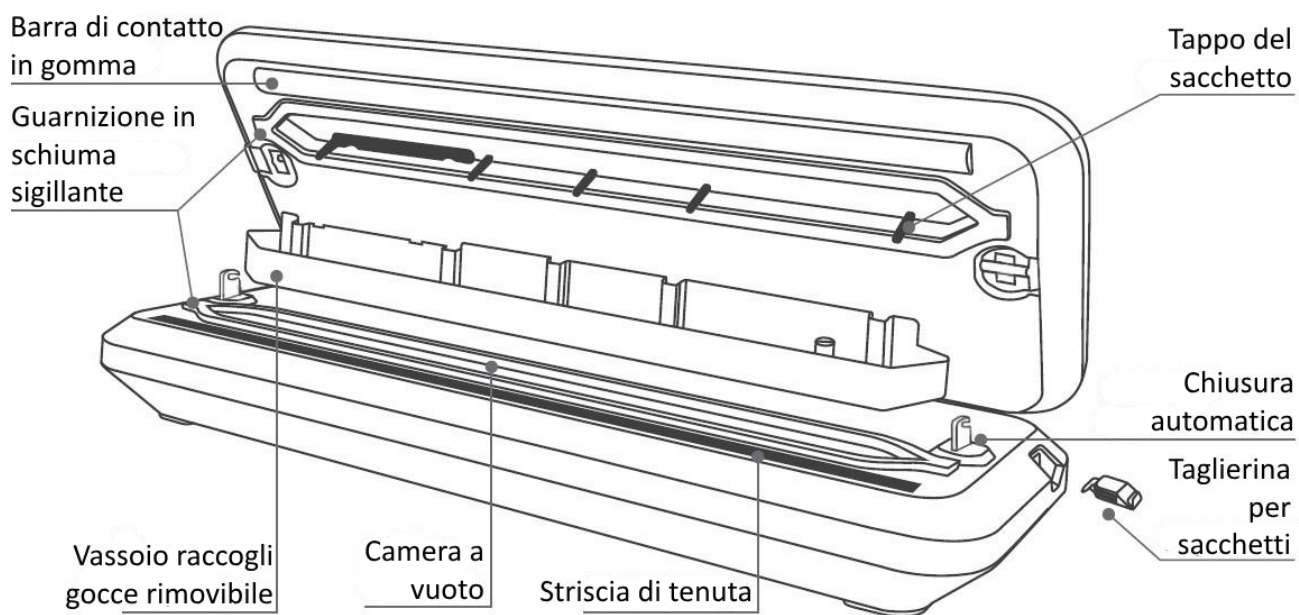
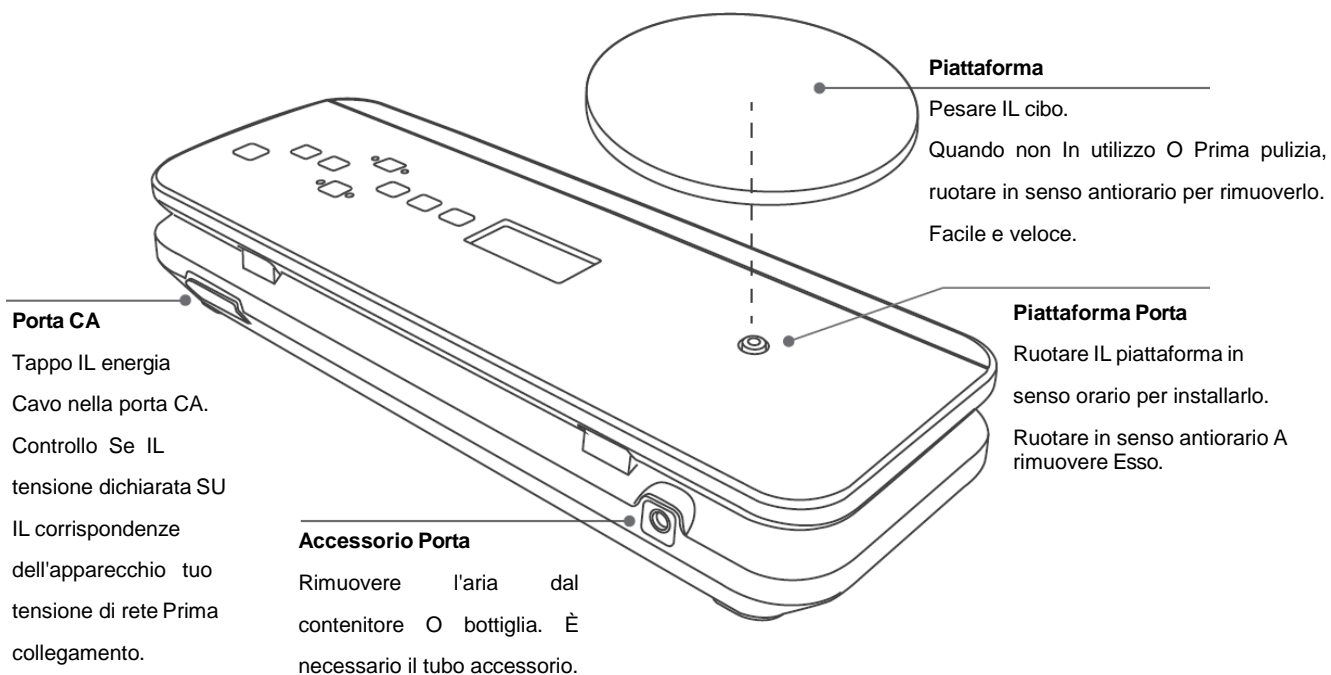


A – Mancia per IL accessorio porta Di sigillatrice sottovuoto

B – Mancia per IL bottiglia tappo

C – Tappo per bottiglia

D – Mancia per IL vuoto contenitori



Gomma Contatto Sbarra

Fare Sicuro IL aprire FINE Di IL borsa È premuto Piatto contro IL sigillatura striscia, A fornire UN ottimale foca.

Sigillatura Schiuma Guarnizione

Garantire che ci sarà il vuoto mantenuto in camera. Assicurati che il coperchio viene sbloccato quando non viene utilizzato per evitare la deformazione delle guarnizioni.

Rimovibile Gocciolare Vassoio

Preso traboccare liquidi. A pulito, semplicemente rimuovere Esso.

Vuoto Camera

Posizione IL aprire FINE del borsa dentro IL vuoto Camera. Integrato tappo È progettato A garantire IL borsa è posizionato saldamente nella camera a vuoto.

Sigillatura Striscia

Usato insieme con IL gomma sbarra, IL sigillatura striscia crea UN foca SU UN borsa con Calore.

Borsa Tappo

A impedire IL vuoto borsa da essendo Mettere al di fuori Di IL vuoto Camera.

Chiusura automatica Fermo

IL macchina si apre O chiude automaticamente A UN tocco Di IL contatto sbarra SU il coperchio.



Borsa Taglierina

Taglio borse Di UN desiderato misurare O aprire sigillato borse. Posto Esso in IL borsa taglierina titolare Dopo utilizzo.

VUOTO SIGILLANTE OPERATIVO ISTRUZIONI

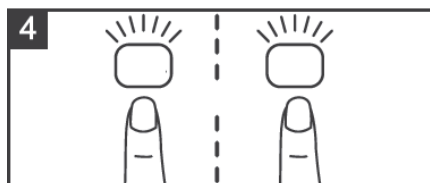
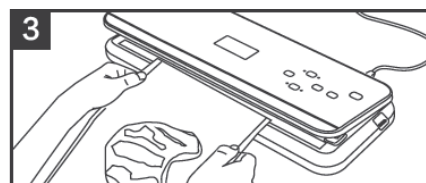
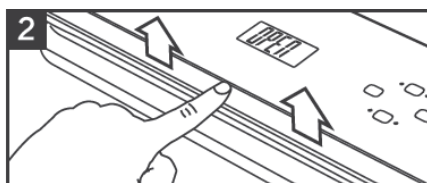
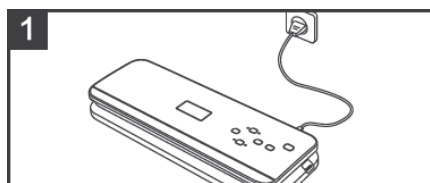
1. Tappo IL apparecchio in IL energia presa attraverso IL fornito potere cordone. IL schermo e indicatore leggero Volere essere alleggerito. (Vedi figura 1)
2. Tocco IL sensore A aprire IL coperchio. (Vedere figura 2)
3. Pulito E raddrizzare IL aprire FINE Di IL borsa. Fare Sicuro Là È NO cibo Materiale O rughe SU IL finale aperto. Inserire l'apertura del sacchetto nella camera del vuoto finché non viene bloccata dal tappo incorporato. (Vedere figura 3)

Nota:



1. Fare Sicuro Quello IL Foglio È Mettere In IL mezzo Di IL sigillatrice sottovuoto.
2. Ricordare Quello IL Foglio ha A Essere zigrinato, appositamente progettato per vuoto sigillanti E Esso non può essere più grande della larghezza della macchina per sottovuoto.
3. Se IL Foglio È zigrinato SU uno lato, Mettere IL Foglio In IL vuoto sigillante mantenendo suo liscio lato su.
4. Premi il  O  e la spia corrispondente si illuminerà. Il coperchio si chiuderà automaticamente. Inizia il processo di sigillatura sottovuoto o di sola sigillatura. (Vedere figura 4)

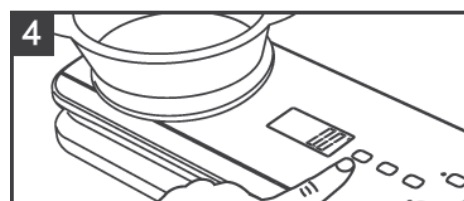
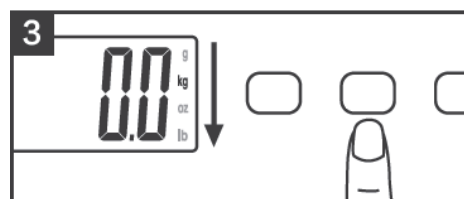
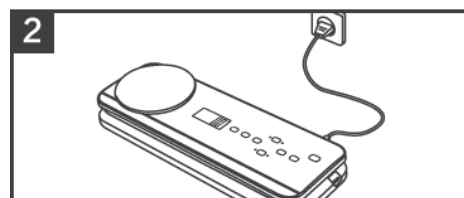
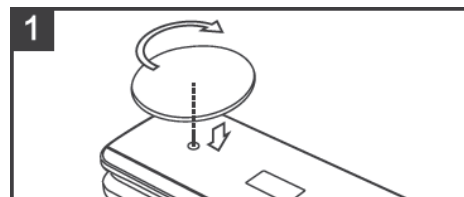
Nota:


1. Aspettare A meno 60 secondi tra gli usi.
2. A Evitare pericoli, Fare non riscaldare vuoto confezionato Alimenti In IL borsa In microonde forno.



DIGITALE SCALA OPERATIVO ISTRUZIONI

1. Ruotare IL piattaforma senso orario A montare Esso A IL piattaforma porta. (Guarda la figura 1). Fare non ruotare IL piattaforma difficile. Altrimenti, IL il sensore di pesatura potrebbe danneggiarsi e portare a risultati imprecisi.
2. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente tramite il cavo di alimentazione in dotazione. Lo schermo LCD si accenderà automaticamente e mostrerà "0.0" g. (Vedi figura 2)
3. Premere  per selezionare le unità di peso (g, kg, oz, lb). Assicurarsi che venga visualizzato zero. In caso contrario, è possibile premere . Il display verrà ripristinato a zero. (Vedi figura 3)
4. Posizionare l'oggetto da pesare sulla piattaforma. Il display mostrerà IL peso Di IL articolo. A ottenere IL esatto peso Di liquido o polvere Alimenti In UN contenitore, Voi Avere A rimuovere IL peso Di Il container.





Innanzitutto posizionare il contenitore, senza l'oggetto, sulla piattaforma. In secondo luogo, premere  A rimuovere IL peso Di Il container. Il display verrà ripristinato a zero.

In terzo luogo, aggiungere IL articolo A IL contenitore. Finalmente IL peso Di IL la voce verrà visualizzata sul display. (Vedi figura 4)

Come A Calibrare Tuo Scala?

Il processo di calibrazione è stato eseguito prima della spedizione. Calibrare la bilancia solo quando fornisce una lettura imprecisa. UN È necessario un peso di calibrazione di 2 kg. Attendere almeno 30 minuti a temperatura ambiente prima della calibrazione.

1. Presa  E  A IL Stesso tempo Fino a "2000.0 G" appare.
2. "2000.0 G" È lampeggiante SU IL Schermo.
3. Posizionare un peso di calibrazione da 2 kg al centro della piattaforma. Quando il display mostra "PASS", indica che la calibrazione è riuscita.

Capacità

Capacità È 2 kg. Mai posto elementi Sopra 2 kg SU IL piattaforma. A proteggere IL pesatura sensore da in caso di danni e garantire la precisione, posizionare l'oggetto al centro della piattaforma e non colpire la piattaforma.

Operativo Ambiente

Quando IL digitale scala È trasformato SU, A garantire precisione, Aspettare A meno 30 secondi Prima utilizzo. La temperatura operativa è 10-30 °C.

ACCESSORI

Vuoto Magazzinaggio Borse E rotoli


Il design strutturato aiuta a rimuovere l'aria dall'interno della borsa. La struttura multistrato crea un'efficace barriera che previene l'ossigeno, l'umidità e le bruciature da congelamento. Sono disponibili varie dimensioni.



Nota: Non riutilizzare i sacchetti dopo averli conservati crudi carne, pesce o cibi grassi. Non riutilizzare i sacchetti dopo la cottura a fuoco lento o il microonde.

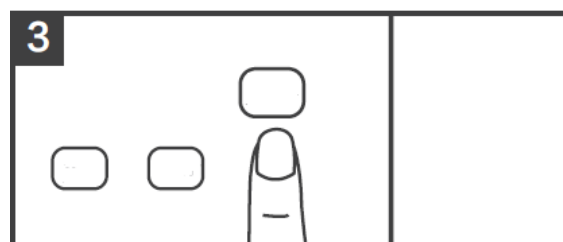
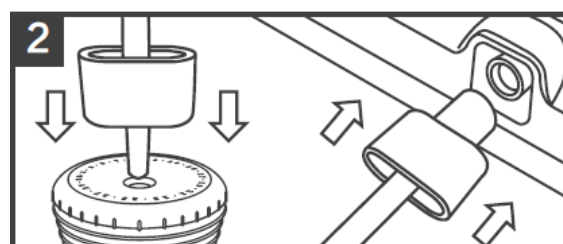
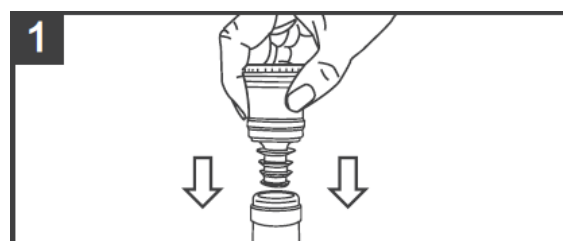
Tappo per bottiglia

Confeziona sottovuoto vino rosso, bevande non gassate o olio con il nostro tappo per bottiglia. Allunga la vita dei liquidi e preserva il sapore.

Nota: Non utilizzare il nostro tappo per bottiglie su bottiglie di plastica. Le bevande gassate o gassate non possono essere confezionate sottovuoto, perché la rimozione del gas farà appiattire le bottiglie durante il processo di sigillatura sottovuoto.

Rimetti il tappo nella bottiglia di vino che è stata aperta. Il vino si ossida facilmente e perde il suo sapore. Inserire IL accessorio tubo flessibile A IL vuoto ugello E IL bottiglia tappo. Premere  per avviare il processo di sigillatura sottovuoto. Mantieni il sapore più a lungo.

1. Bastone IL tappo in IL vino bottiglia. (Vedere figura 1)
2. Inserire un'estremità del tubo accessorio nella bocchetta di aspirazione. Inserire l'altra estremità del tubo nel tappo della bottiglia. (Vedere figura 2)
3. Premere . La sigillatura sottovuoto processi inizia. IL corrispondente indicatore la luce sarà illuminata. L'immagine dinamica verrà visualizzata sullo schermo LCD. (Vedi figura 3)
4. Il processo si interromperà automaticamente quando raggiunge una certa pressione negativa. Premere  durante l'uso per interrompere immediatamente il processo di vuoto in corso.
5. Una volta completato il processo di sigillatura sottovuoto, l'apparecchio Volere automaticamente fermare. A pubblicazione IL sottovuoto, basta semplicemente sollevare il tappo della bottiglia.



Nota: Evitare utilizzando IL bottiglia tappo SU plastica bottiglie. Fare non confezionare sottovuoto bevande gassate o frizzanti.


Vuoto Contenitori (Venduto Separatamente)

Il nostro contenitore sottovuoto è la scelta ideale per oggetti fragili, come muffin, altri cibi da forno, liquidi e prodotti secchi. I contenitori sono disponibili in varie dimensioni. Puoi usarlo sul piano di lavoro, nel frigorifero o nella dispensa.

Veloce la marinatura è il modo migliore per mettere in salamoia il cibo e il tempo di marinatura richiede solo pochi minuti senza perdere qualche ora. I nostri contenitori sono adatti per il decapaggio. Si consigliano vivamente contenitori quadrati o rettangolari perché è necessaria solo una piccola quantità di marinata.

IL leggero E impilabile contenitori Sono conveniente per memorizzazione precotto carni, avanzi E spuntini.

Importante: Ricordare A inserire IL adeguata mancia in tubo flessibile (D), progettato per vuoto contenitori.

Importante: Quando l'indicatore bianco del vuoto sul coperchio dei contenitori si abbassa completamente (è piatto con il bordo). utilizzando IL funzionalità, premere  A cessare IL operazione Di IL dispositivo. In caso del 0.5L contenitore, una membrana rossa funge da indicatore: quando diventa concava, interrompere il funzionamento dell'unità.


Nota:

1. Fare non utilizzo IL contenitori In IL congelatore.
2. Permettere IL caldo cibi da raffreddare prima essendo confezionato. Altrimenti, Alimenti Maggio bollire fuori del contenitore.
3. Contenitori Sono non lavabile in lavastoviglie.

Nota: In caso di difficoltà nel sigillare un contenitore sottovuoto utilizzando un sigillatore, attenersi alla seguente procedura:

1. Assicurarsi che la guarnizione del coperchio non sia piegata. Se il sigillo è stato piegato, utilizzare delicatamente uno stuzzicadenti per sollevare il sigillo e posizionarlo correttamente.
2. Controllare se il contenitore non è stato danneggiato in alcun modo.

UTILE SUGGERIMENTI

1. Non riempire eccessivamente la borsa. Lascia sempre alle almeno 3 pollici di materiale della borsa tra il contenuto della borsa e la parte superiore borsa.
2. Pulito IL aprire FINE Di IL borsa dentro E fuori. Fare Sicuro IL aprire FINE È gratuito Di cibo Materiale e rughe.
3. Quando vuoto confezione UN grande articolo, A impedire rughe In IL foca, delicatamente stirata borsa Piatto Prima posizionandolo nella camera a vuoto.
4. Fare Sicuro IL borsa È Asciutto. Esso Volere Essere difficile A Fare UN stretto foca Se IL borsa è bagnato.
5. Per migliore risultati, deperibili Ancora Bisogno A Essere congelato O refrigerato Dopo vuoto sigillatura processi.
6. Quando Voi Sono vuoto sigillatura elementi con affilato bordi (come COME Asciutto spaghetti, argenteria, eccetera.), proteggere la borsa da forature di avvolgimento IL articolo In morbido ammortizzazione Materiale, come COME UN carta asciugamano. Voi Maggio utilizzo un container invece di una borsa.
7. Quando utilizzando contenitori, Sempre Partire 2.5 cm Di spazio A IL superiore Di contenitore.
8. Pre-congelamento frutta verdure Prima vuoto sigillatura per IL migliore risultati.
9. Permettere IL apparecchio A Freddo per 1 minuto fra usi.
10. Se Voi Sono non Sicuro se tuo borsa era sigillato correttamente, semplicemente richiudere IL borsa.
11. Per migliore risultati, utilizzo borse E contenitori prodotto di IL produttore.
12. Fare non riscaldare tuo cibo In IL borsa In microonde forno. Esso È pericoloso.
13. Quando si pesa un oggetto di grandi dimensioni, posizionare un vassoio o un contenitore sulla piattaforma. Non dimenticare di premere  per rimuovere il peso del vassoio o del contenitore prima di aggiungere l'articolo.
14. Quando finito utilizzando sigillante, premere argento tocco sbarra A aprire unità, Poi scollegare unità E negozio Esso correttamente.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Scollegare IL apparecchio Prima pulizia.
2. Rimuovere IL viaggio vassoio per pulizia.
3. Pulire IL esterno superficie con UN morbido, saponoso stoffa. Pulire lontano Qualunque cibo o liquido SU IL Camera sottovuoto con un tovagliolo di carta.
4. Il sensore di pesatura è una parte di alta precisione. Non premere con forza sulla piattaforma. Pulire delicatamente la piattaforma durante la pulizia. Puoi rimuoverlo per la pulizia.
5. Asciutto IL apparecchio completamente Prima utilizzando Esso Ancora.
6. Fare non immergere IL apparecchio In acqua O altro liquidi. Impedire acqua O altro liquidi da entrando nel Porta di alimentazione CA sull'apparecchio.
7. Fare non pulito IL apparecchio con abrasivo pulizia agente A Evitare dannoso IL superficie.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Niente accade Quando IL energia cordone È collegato in apparecchio

Fare Sicuro IL energia cordone È non danneggiato.

Fare Sicuro IL energia cordone È correttamente collegato in IL elettrico presa E apparecchio.

Apparecchio È collegato In, Ma Esso non può vuoto

Garantire IL coperchio È correttamente Chiuso.

Garantire IL aprire FINE Di IL borsa È correttamente posizionato in IL vuoto

Camera. Se le spie lampeggiano, l'apparecchio potrebbe surriscaldarsi.

Permettere Esso A Freddo per parecchi minuti

Prima utilizzo. Controlla se la borsa è forata.

Controllo IL sigillatura schiuma guarnizioni per danno.

Aria È RIMOSSO da dentro IL borsa, Ma Ora aria ha rientrato

Controllo Se Là È UN buco O foratura SU IL borsa. Esso Maggio Essere forato di affilato elementi. Utilizzo UN nuovo borsa se necessario.

Controlla il foca. UN grinza lungo IL foca Maggio causa aria A rientrare IL borsa. Se ci È UN grinza lungo il sigillare, tagliare semplicemente il bordo sigillato e richiudere.

Se Là È umidità O liquido da Alimenti presente entro IL foca, aprire con un taglio IL borsa E pulire lontano Alimenti SU l'estremità aperta della borsa.

Scegliere  E richiudere.

Se IL cibo ha stato immagazzinato per UN lungo tempo E IL borsa È pieno di gas, IL cibo Maggio rovinare.

Noi consiglia di scartare il cibo.

Nota:

Per evitare il surriscaldamento dell'apparecchio, lasciarlo raffreddare per 60 secondi tra un utilizzo e l'altro. Tenere il coperchio aperto prima della sigillatura sottovuoto.

Se IL borsa si scioglie, IL sigillatura striscia Maggio Avere stato surriscaldato durante IL sigillatura processi. Permettere IL apparecchio raffreddare per 60 secondi prima di riutilizzarlo.

Per IL migliore preservazione, Fare non riutilizzo IL borse Dopo memorizzazione crudo carni, pescare O unto Alimenti. Fare non riutilizzo i sacchetti dopo la cottura a fuoco lento o al microonde.

MAGAZZINAGGIO GUIDA

Questo È per riferimento soltanto. Effettivo magazzinaggio vita dipende SU IL freschezza Di cibo, vuoto forza E IL foca.

In IL Frigorifero (5±2 ° C)	Normale Magazzinaggio Vita	Magazzinaggio Vita con Nostro Vuoto Sigillatura Accessorio
Carni	2-3 Giorni	8-9 Giorni
Frutti di mare E Pescare	1-3 Giorni	4-5 Giorni
Cucinato Carni	4-6 Giorni	10-14 Giorni
Verdure	3-5 Giorni	7-10 Giorni
Frutta	5-7 Giorni	14-20 Giorni
Uova	10-15 Giorni	30-50 Giorni

In IL Congelatore (-16~- 20 ° C)	Normale Magazzinaggio Vita	Magazzinaggio Vita con Nostro Vuoto Sigillatura Accessorio
Carni	3-5 mesi	1 Anno
Frutti di mare E Pescare	3-5 mesi	1 Anno

Camera Temperatura (25±2 ° C)	Normale Magazzinaggio Vita	Magazzinaggio Vita con Nostro Vuoto Sigillatura Accessorio
Pane	1-2 Giorni	6-8 Giorni
Riso / Farina	3-5 mesi	1 Anno E Sopra
Arachidi / Fagioli	3-6 mesi	1 Anno E Sopra
Foglie di tè	5-6 mesi	1 Anno E Sopra

TECNICO SPECIFICHE

Dimensioni (I X W. X H)	380 mm X 140 mm X 80 mm
Totale Peso	NO: 1,75 chilogrammi GW: 2,35 kg
Operativo Temperatura	0~40 ° C
Valutato Voltaggio	0 220-240 VCA
Valutato Frequenza	50-60Hz
Valutato Energia	120 W
Vuoto Livello	>-80Kpa
Capacità	2000,0g
Incrementi	0,1g
Unità	G / kg / oz / libbre

AMBIENTE



Questo Prodotto contiene riciclabile materiali. Fare non smaltire Questo Prodotto COME non ordinato comunale sciupare. Contatto tuo Locale comune per IL più vicino collezione punto.

GARANZIA E RIPARAZIONE

La garanzia del prodotto comprende i difetti derivanti da difetti di materiale o di fabbricazione. Questa garanzia è valida solo se l'apparecchio è stato utilizzato in conformità con le istruzioni e a condizione che non sia stato modificato, riparato o manomesso da persone non autorizzate o danneggiato da uso improprio o trasporto. La garanzia non si applica ai difetti derivanti dall'usura naturale dei componenti o ai prodotti fragili come oggetti in vetro e ceramica.

Questa garanzia non limita i diritti fondamentali del cliente o qualsiasi altro diritto concesso dalle leggi in merito all'acquisto dell'apparecchio.

In caso di richiesta di garanzia, contattare il fornitore verificato o Yoer Service. Al momento dell'invio del reclamo allegare informazioni sulla natura del malfunzionamento e una prova d'acquisto.

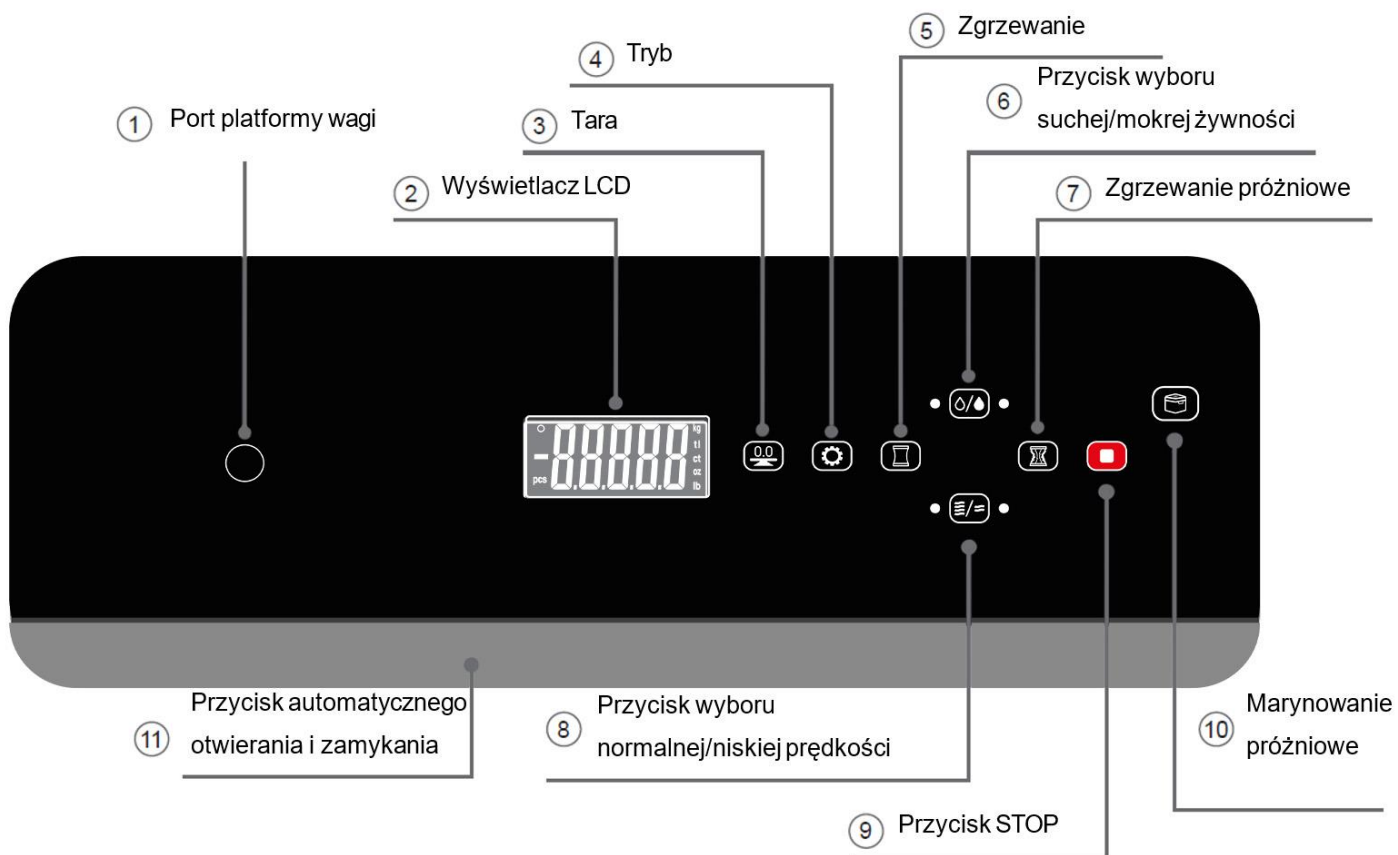
WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do użytkowania dokładnie zapoznaj się z niniejszą instrukcją.

1. Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiada napięciu w gniazdku elektrycznym.
2. Nie korzystaj z urządzenia posiadającego uszkodzony przewód, wtyczkę lub w przypadku jakiegokolwiek innej awarii. W przypadku gdy urządzenie lub kabel zasilający są uszkodzone, skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym serwisem producenta w celu naprawy i konserwacji.
3. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony musi być wymieniony przez autoryzowany serwis lub wykwalifikowanego technika, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym. W tym celu należy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem producenta w celu naprawy i konserwacji.
4. Podczas pracy z urządzeniem nie korzystaj z przedłużacza.
5. Nie korzystaj z urządzenia na mokrych lub gorących powierzchniach, ani w pobliżu urządzeń elektrycznych o dużej mocy.
6. Nie zanurzaj żadnej części urządzenia, przewodu oraz wtyczki w wodzie, ani innych cieczach.
7. Korzystaj wyłącznie z akcesoriów zalecanych przez producenta.

8. Podczas korzystania z urządzenia przez dzieci, zapewnij im odpowiedni nadzór. Należy zwrócić szczególną uwagę, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
9. Maksymalne obciążenie wagi kuchennej wynosi 2 kg.
10. W celu zachowania właściwej precyzji skali, nie umieszczaj za każdym razem ciężkich przedmiotów na platformie. W przeciwnym razie czujnik ważenia może zostać zdeformowany. W przypadku dłuższej bezczynności wagi, zdemontuj platformę.
11. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Wszelkie inne użycie uważa się za niewłaściwe oraz niebezpieczne.
12. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi.

POZNAJ SWOJĄ ZGRZEWARKE


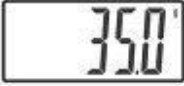


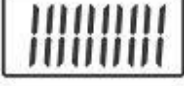




1. PORT PLATFORMY WAGI


Obracaj platformę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, w celu jej montażu. Obracaj platformę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, w celu jej demontażu.

2. WYŚWIETLACZ LCD

Wyświetla obecny status pracy urządzenia.

	Waga w trybie czuwania
	Waga w trybie ważenia
	Otwarta pokrywa
	Zamknięta pokrywa
	Wskaźnik postępu zgrzewania próżniowego
	Wskaźnik postępu zgrzewania
	

3. TARA


Wciśnij przycisk  w celu włączenia funkcji tarowania.


(W celu zaoszczędzenia energii, urządzenie wyłączy się automatycznie po 10 minutach bezczynności. Wszystkie wskaźniki zgasną. Naciśnij ten przycisk, aby dokonać ponownego rozruchu urządzenia).

4. TRYB

Wciśnij przycisk  w celu wyboru jednostki wagi (g, kg, oz, lb).

5. ZGRZEWANIE

Zgrzewanie bez funkcji wysysania powietrza. Po naciśnięciu  pokrywa zostanie automatycznie zamknięta, urządzenie rozpocznie zgrzewanie. Po zakończeniu procesu zgrzewania pokrywa otworzy się automatycznie.


Zgrzewanie w trybie ręcznym, kontrola ciśnienia podczas zgrzewania próżniowego. Naciśnij  w dowolnym momencie podczas procesu zgrzewania próżniowego, aby przerwać proces wysysania powietrza i natychmiastowo zamknąć worek.

(Odczekaj co najmniej 60 sekund między każdorazowym uruchomieniem funkcji zgrzewania)

Uwaga: Tryb inteligentnej ochrony zostanie aktywowany przy ciągłym używaniu funkcji uszczelniania. W tym trybie funkcja zgrzewania nie może zostać uruchomiona, dopóki wskaźnik nie przestanie migać. Poczekaj, aż urządzenie wróci do normalnego trybu pracy.

6. PRZYCISK WYBORU SUCHEJ/MOKREJ ŻYWNOŚCI


Czas zgrzewania zależy od typu żywności. W przypadku wyboru MOKREJ ŻYWNOŚCI proces zgrzewania potrwa dłużej.

Aby uzyskać optymalne efekty zgrzewania próżniowego mokrych lub soczystych produktów, wybierz ustawienie . Jest to opcja odpowiednia dla produktów takich jak szynki, ryby, sery itp.

Uwaga: Nie używaj funkcji zgrzewania do zamykania produktów ciekłych, takich jak zupy, potrawy z sosami – do tego celu służą pojemniki próżniowe.



W przypadku żywności suchej, takiej jak produkty suszone, płatki śniadaniowe itp. wybierz ustawienie .


7. ZGRZEWANIE PRÓŻNIOWE

Zgrzewanie z funkcją wysysania powietrza. Po naciśnięciu  pokrywa zostanie zamknięta, urządzenie rozpocznie proces wysysania powietrza. Po zakończeniu procesu wysysania powietrza urządzenie natychmiast rozpocznie proces zgrzewania. Po jego zakończeniu pokrywa odblokuje się automatycznie. (Odczekaj co najmniej 60 sekund między każdym użyciem)

Uwaga: Nie używaj funkcji zgrzewania do zamykania produktów ciekłych, takich jak zupy, potrawy z sosami – do tego celu służą pojemniki próżniowe.

8. PRZYCISK WYBORU NORMALNEJ/NISKIEJ PRĘDKOŚCI 

Regulacja ciśnienia podczas zgrzewania próżniowego. Ciśnienie podczas zgrzewania próżniowego jest silniejsze w przypadku normalnej prędkości (). Podczas zgrzewania próżniowego delikatnych produktów, wciśnij przycisk , aż zaświeci się kontrolka niskiej prędkości ().


Aby uzyskać większą kontrolę podczas procesu zgrzewania, możesz nacisnąć w dowolnym momencie przycisk , aby zatrzymać proces wysysania powietrza i rozpocząć zamykanie worka.


9. PRZYCISK STOP

Wciśnij  podczas pracy urządzenia, aby natychmiast zatrzymać bieżący proces zgrzewania.

10. MARYNOWANIE PRÓŻNIOWE

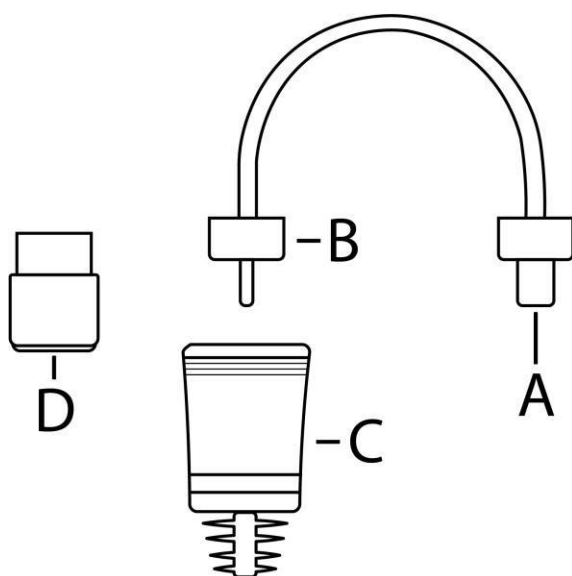
Przed użyciem korka do wina, pojemników próżniowych lub trybu marynowania upewnij się, że podłączony został wężyk próżniowy.

Wciśnij przycisk , aby rozpocząć pracę przy użyciu pojemników próżniowych i korka do butelek. Przed użyciem tej funkcji podłącz wężyk próżniowy.

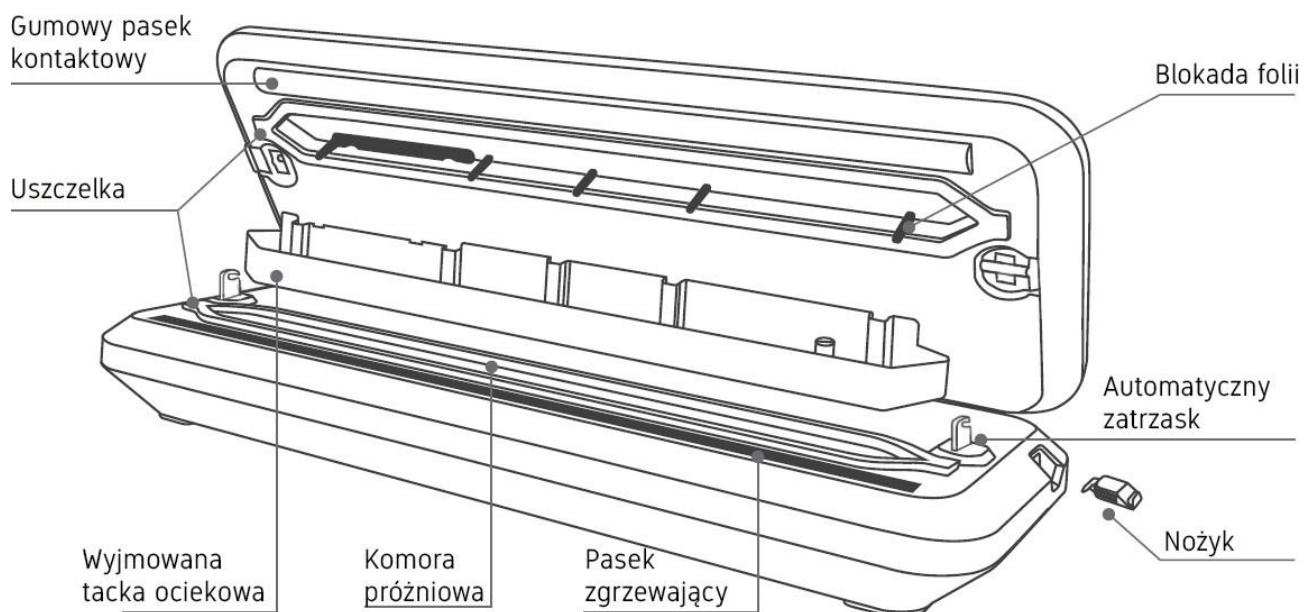
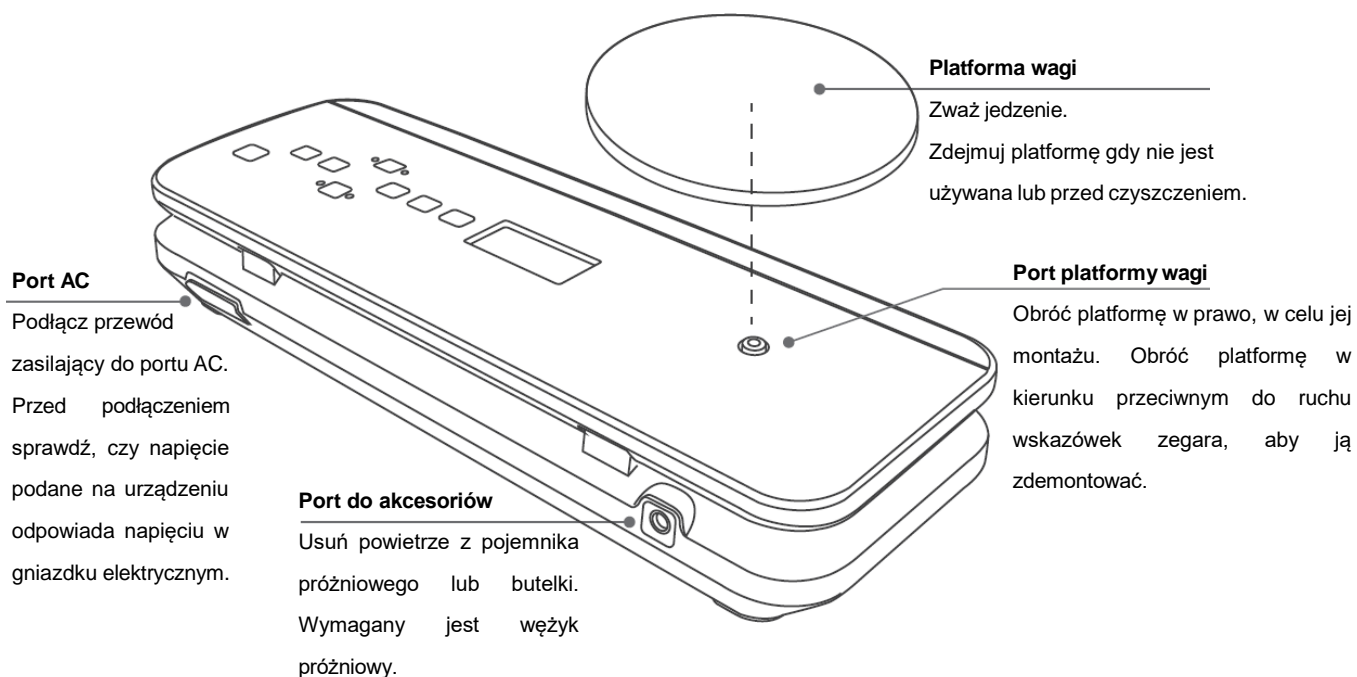
Ważne: Gdy biały wskaźnik na pokrywie pojemnika opadnie podczas procesu zamykania próżniowego naciśnij , aby zatrzymać pracę urządzenia. W przypadku pojemnika 0,5L rolę wskaźnika pełni czerwona membrana – jeśli jest wklęsła, należy zakończyć pracę zgrzewarki.

11. PRZYCISK AUTOMATYCZNEGO OTWIERANIA I ZAMYKANIA

Po prostu dotknij metaliczny pasek, aby otworzyć i zamknąć pokrywę urządzenia.



- A – Końcówka do portu zgrzewarki
- B – Końcówka do korka próżniowego
- C – Korek próżniowy do butelek
- D – Końcówka do pojemników



Gumowy pasek kontaktowy

Upewnij się, że otwarty koniec worka jest dociśnięty płasko do paska zgrzewającego, aby osiągnąć optymalne uszczelnienie.

Uszczelka

Gwarantuje utrzymanie próżni w komorze.

Aby zapobiec deformacji uszczelki upewnij się, że podczas bezczynności urządzenia, jego pokrywa jest odblokowana.

Wyjmowana taca ociekowa

Usuwać nadmiar płynów z tacki. W celu opróżnienia po prostu zdejmij ją.

Komorza próżniowa

Umieść otwarty koniec worka w komorze próżniowej.

Urządzenie zostało zaprojektowane w taki sposób, aby zapewnić bezpieczne umieszczenie worka w komorze próżniowej.

Pasek zgrzewający

W połączeniu z gumowym paskiem kontaktowym pasek zgrzewający tworzy zgrzew na worku za pomocą ciepła.

Blokada folii

Zapobiega umieszczeniu worka próżniowego na zewnątrz komory próżniowej.

Automatyczny zatrząsk

Urządzenie otwiera się lub zamyka automatycznie za pomocą jednego dotknięcia paska na pokrywie.

Nożyk



Przytnij do żądanego rozmiaru lub otwórz szczelnie zamknięte worki.

Po użyciu włóż go ponownie do schowka.

INSTRUKCJA UŻYCIA ZGRZEWARKI

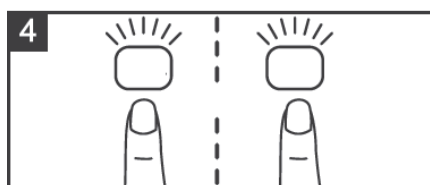
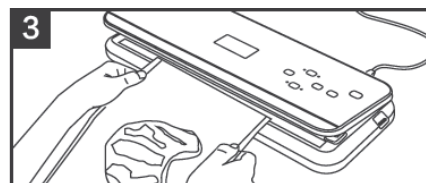
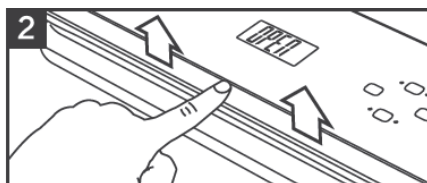
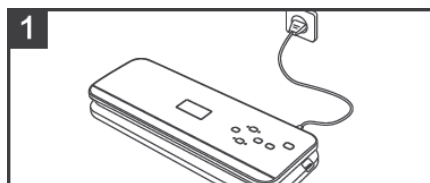
1. Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego za pomocą dostarczonego przewodu zasilającego. Ekran i wskaźnik pracy urządzenia zaświecą się. (Patrz rysunek 1)
2. Dotknij czujnika, aby otworzyć pokrywkę. (Patrz rysunek 2)
3. Przeczyść i wyprostuj otwarty koniec worka. Upewnij się, że na otwartym końcu nie ma żadnych resztek żywności ani zagnieceń. Włóż otwarty worek do komory próżniowej, aż zatrzyma go wbudowana blokada. (Patrz rysunek 3)

Uwaga:

1. Upewnij się, że włożona folia znajduje się na środku zgrzewarki.
2. Pamiętaj, że folia musi być moletowana, przeznaczona do zgrzewarek próżniowych i nie może przekraczać szerokości zgrzewu.
3. Jeśli folia jest moletowana tylko z jednej strony umieszczaj wówczas folię w zgrzewarce gładką stroną do góry.
4. Wciśnij  lub , zaświeci się odpowiednia kontrolka. Pokrywa zostanie automatycznie zamknięta, po czym rozpocznie się proces zgrzewania. (Patrz rysunek 4)

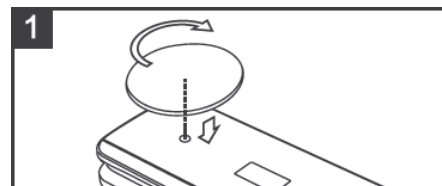
Uwaga:

1. Odczekaj co najmniej 60 sekund między każdym użyciem.
2. Aby uniknąć niebezpieczeństwa, nie odgrzewaj w kuchence mikrofalowej produktów zapakowanych w worki.

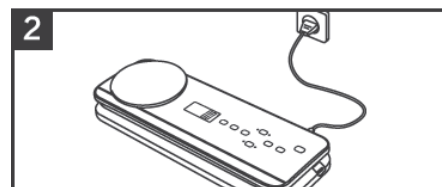




INSTRUKCJA UŻYCIA WAGI KUCHENNEJ

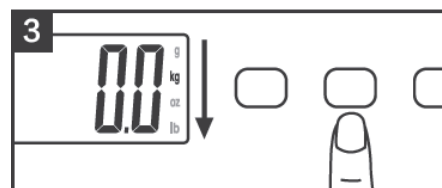
1. Obracaj platformę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby zamontować ją na porcie platformy. (Rys. 1). Nie obracaj platformy zbyt mocno, w przeciwnym razie czujnik ważenia może ulec uszkodzeniu i doprowadzić do przedstawiania niedokładnych pomiarów.



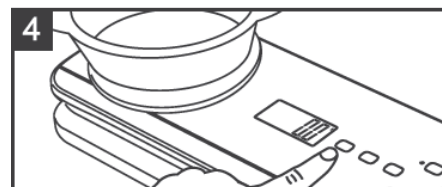
2. Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego za pomocą dostarczonego przewodu zasilającego. Wyświetlacz LCD zostanie automatycznie włączony, wyświetli się wartość "0.0 g". (Rys. 2)




3. Naciśnij , aby wybrać pożądaną jednostkę wagi (g, kg, oz, lb). Upewnij się, że wyświetlana wartość jest równa zeru. Jeśli nie, możesz wcisnąć . Wartość na wyświetlaczu zresetuje się do zera. (Rys. 3)



4. Umieść na platformie wagi produkt, który chcesz zważyć. Wyświetlacz pokaże jego wagę. Aby uzyskać dokładną masę płynnej lub sypkiej żywności w pojemniku, należy uprzednio usunąć masę pojemnika.





Na początek, umieść pusty pojemnik na platformie wagi.

Następnie wciśnij , aby usunąć wagę pojemnika.

Wartość na wyświetlaczu zresetuje się do zera. Napełnij pojemnik. Waga dodanych do pojemnika produktów zostanie pokazana na wyświetlaczu. (Rys.4)

Jak skalibrować wagę?

Proces kalibracji został już wykonany. Skalibruj wagę wyłącznie w przypadku, gdy jej pomiar jest niedokładny. Do procesu kalibracji wymagany jest 2 kg odważnik. Przed przystąpieniem do kalibracji urządzenie musi odczekać co najmniej 30 minut w temperaturze pokojowej.

1. Przytrzymaj  i  jednocześnie, aż na wyświetlaczu pojawi się wartość "2000.0 g".
2. Na wyświetlaczu wartość "2000.0 g" zacznie migać.
3. Umieść 2 kg odważnik na środku platformy wagi. Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat "PASS" oznacza to pomyślną kalibrację.

Maksymalne obciążenie

Maksymalne obciążenie wagi wynosi 2 kg. Nigdy nie umieszczaj na platformie wagi przedmiotów o wadze powyżej 2 kg. Aby chronić czujnik ważenia przed uszkodzeniem i zapewnić dokładność pomiaru, umieszczaj ważony produkt na środku platformy i nie uderzaj niczym w platformę.

Środowisko pracy

W celu zapewnienia dokładności pomiaru, gdy waga jest włączona, odczekaj co najmniej 30 sekund przed jej użyciem. Temperatura, w której urządzenie może pracować wynosi 10-30 °C.

AKCESORIA

Worki i rolki z folią do przechowywania próżniowego

Teksturowany wzór pomaga usunąć powietrze z wnętrza torby.


Wielowarstwowa struktura buduje skuteczną barierę zapobiegającą przed dostawaniem się tlenu, wilgoci i szronu. Dostępne są różne rozmiary worków.



Uwaga: Nie używaj ponownie worków po przechowywaniu surowych mięs, ryb lub tłustych potraw. Nie używaj ponownie torebek, które zostały poddane gotowaniu lub działaniu mikrofal.

Korek do butelek

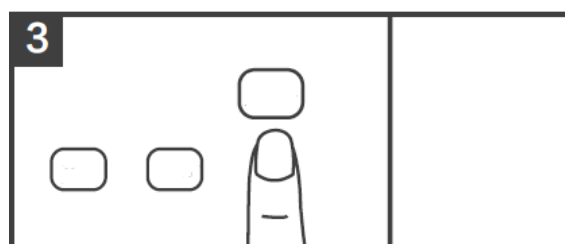
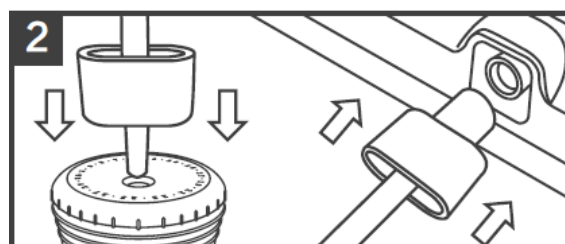
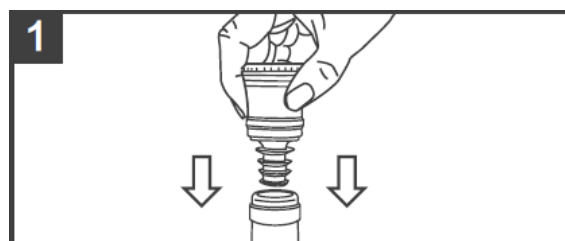
Próżniowe zamykanie czerwonego wina, niegazowanych napojów lub oliwy za pomocą korka do butelek. Przedłuż żywotność napojów i substancji płynnych oraz zachowaj ich smak.

Uwaga: Nie korzystaj z korka na plastikowych butelkach. Napoje musujące lub gazowane nie mogą być zamykane próżniowo, ponieważ utleniający się gaz spowoduje, że butelka zdeformuje się podczas pracy urządzenia.

Wciśnij korek do butelki, która została otwarta. Podłącz wężyk próżniowy do urządzenia oraz korka. Wciśnij , aby rozpocząć pracę urządzenia. Wino łatwo się utlenia i traci swój smak, próżniowe zamknięcie pozwoli zachować ten smak na dłużej.

1. Wciśnij korek do butelki wina. (Patrz rysunek 1)
2. Podłącz jeden koniec wężyka próżniowego do urządzenia. Włóż drugi koniec wężyka do korka. (Patrz rysunek 2)
3. Wciśnij . Urządzenie rozpocznie pracę, zaświeci się odpowiednia kontrolka. Na wyświetlaczu LCD pojawi się pasek postępu. (Patrz rysunek 3)
4. Urządzenie zatrzyma pracę automatycznie po osiągnięciu ujemnego ciśnienia. Wciśnij  podczas pracy urządzenia, aby natychmiast zatrzymać bieżący proces.
5. Po zakończeniu pracy, urządzenie zatrzyma się automatycznie. Aby zwolnić próżnię, wystarczy pociągnąć korek butelki.

Uwaga: Nie używaj korka do zamykania plastikowych butelek, napojów gazowanych lub musujących.




Pojemniki do przechowywania próżniowego (Sprzedawane oddzielnie)

Pojemnik próżniowy jest idealnym wyborem dla delikatnych produktów, takich jak muffinki, inne pieczone produkty, płyny i sucha żywność. Pojemniki dostępne są w różnych rozmiarach. Możesz przechowywać je na kuchennym blacie, w lodówce lub spiżarni.

Szybkie marynowanie to najlepszy sposób na marynowanie potraw, a cały proces zajmuje zaledwie kilka minut bez utraty kilku godzin. Nasze pojemniki nadają się do marynowania. Zalecane są kwadratowe lub prostokątne pojemniki, ponieważ w procesie marynowania wymagana jest tylko niewielka ilość marynaty.

Lekkie i przystosowane do układania w stos pojemniki są wygodne do przechowywania wstępnie ugotowanych mięs, resztek jedzenia i przekąsek.

Ważne: Pamiętaj, by uprzednio przymocować do wężyka odpowiednią końcówkę (D) przystosowaną do pojemników próżniowych.

Ważne: Gdy białe wskaźniki opadną podczas procesu zamykania próżniowego, naciśnij , aby zatrzymać pracę urządzenia. W przypadku pojemnika 0,5 L rolę wskaźnika pełni czerwona membrana – jeśli jest wklęsła, należy zakończyć pracę zgrzewarki.


Uwaga:

1. Nie przechowuj pojemników w zamrażarce.
2. Pozwól, aby gorące produkty ostygły przed ich zapakowaniem. W przeciwnym razie żywność może zacząć wydobywać się z pojemnika.
3. Nigdy nie myj pojemników w zmywarce.

Uwaga: W przypadku problemów z zamknięciem pojemnika próżniowego za pomocą zgrzewarki, wykonaj następujące kroki:

1. Sprawdź, czy znajdująca się w pokrywie uszczelka nie jest podwinięta. W przypadku, gdy uszczelka została podwinięta, delikatnie za pomocą wykałaczki podważ uszczelkę i ułóż ją prawidłowo.
2. Sprawdź, czy pojemnik nie został uszkodzony.

PRZYDATNE PORADY

1. Nie przepelniaj worka. Zawsze pozostawiaj co najmniej 8 cm długości worka między zawartością a jego górną częścią.
2. Oczyszczyć wewnętrzną i zewnętrzną część otwartego końca worka. Upewnij się, że otwarty koniec jest wolny od resztek żywności i zagnieceń.
3. W przypadku próżniowego pakowania dużego przedmiotu, aby zapobiec powstawaniu zagnieceń w zgrzewarce, delikatnie rozciągnij worek przed umieszczeniem go w komorze próżniowej.
4. Upewnij się, że worek jest suchy. W przypadku, gdy worek jest mokry, utrudni to powstanie szczelnego zgrzewu.
5. W celu uzyskania najlepszych rezultatów, produkty szybko psujące się powinny zostać zamrożone lub schłodzone po zakończeniu zgrzewania próżniowego.
6. W przypadku zgrzewania próżniowego produktów o ostrych krawędziach (takich jak suche spaghetti, sztucce, itp.), zabezpiecz worek przed przebiciami owijając przedmiot miękkim materiałem amortyzującym, takim jak papierowy ręcznik. Możesz użyć pojemnika próżniowego zamiast worka.
7. Podczas korzystania z pojemników próżniowych zawsze zostaw 2,5 cm wolnej przestrzeni u góry pojemnika.
8. W celu uzyskania najlepszych rezultatów, przed rozpoczęciem zgrzewania próżniowego należy wstępnie zamrozić owoce i warzywa.
9. Między każdym użyciem pozostaw urządzenie do wystygnięcia przez 1 minutę.
10. Jeśli nie masz pewności, czy worek został właściwie zamknięty, powtórz proces zamykania.
11. W celu uzyskania najlepszych rezultatów, należy używać worków i pojemników próżniowych wyprodukowanych przez producenta.
12. Nie odgrzewaj jedzenia znajdującego się w worku próżniowym za pomocą kuchenki mikrofalowej. Jest to niebezpieczne.
13. Podczas ważenia dużego przedmiotu umieść tacę lub pojemnik na platformie wagi. Nie zapomnij wcisnąć , aby usunąć ciężar tacy lub pojemnika przed dodaniem produktów.
14. Po zakończeniu korzystania z urządzenia wciśnij srebrny pasek dotykowy, aby otworzyć urządzenie, a następnie odłącz urządzenie od zasilania i należy je przechowywać.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed przystąpieniem do czyszczenia odłącz urządzenie od zasilania.
2. Wyjmij tacę ociekową w celu wyczyszczenia.
3. Wytrzyj zewnętrzną powierzchnię miękką ściereczką zwilżoną płynem do naczyń. Wytrzyj resztki żywności lub płynów znajdujące się w komorze próżniowej za pomocą papierowego ręcznika.
4. Czujnik ważenia jest elementem o wysokiej precyzji pomiaru. Nie naciskaj zbyt mocno na platformę wagi. Delikatnie przetrzyj platformę podczas czyszczenia. Możesz ją zdemontować w celu oczyszczenia.
5. Dokładnie osusz urządzenie przed ponownym użyciem.
6. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie, ani innych cieczach. Zapobiegaj przedostawaniu się wody lub innych cieczy do portu zasilania AC urządzenia.
7. W celu uniknięcia uszkodzenia powierzchni urządzenia, do jej czyszczenia nie używaj ściernych środków czyszczących.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Nic się nie dzieje, gdy przewód zasilający jest podłączony do urządzenia

Upewnij się, że przewód zasilający nie jest uszkodzony.

Upewnij się, że przewód zasilający jest prawidłowo podłączony do gniazdka elektrycznego oraz urządzenia.

Urządzenie jest podłączone, lecz nie działa funkcja zgrzewania próżniowego

Upewnij się, że pokrywa jest prawidłowo zamknięta.

Upewnij się, że otwarty koniec worka jest prawidłowo umieszczony w komorze próżniowej.

Jeśli lampki kontrolne migają, urządzenie mogło się przegrzać.

Pozostaw urządzenie na kilka minut, by ostygło przed użyciem.

Sprawdź, czy worek nie jest przedziurawiony.

Sprawdź uszczelki pod kątem uszkodzeń.

Powietrze jest usuwane z wnętrza worka, ale dostaje się do niego ponownie

Sprawdź, czy na worku znajduje się otwór lub przebicie. Może być przebity ostrymi produktami.

W razie potrzeby użyj nowego worka.

Sprawdź zgrzew. Zagniecenia i fałdy wzdłuż zgrzewu mogą spowodować ponowne wniknięcie powietrza do worka. Jeśli wzdłuż zgrzewu znajduje się fałda, odetnij nieszczelną krawędź i ponownie przeprowadź proces zgrzewania.

Jeżeli w zgrzewie znajduje się wilgoć lub ciecz wydostające się z żywności, otwórz worek i pozbądź się płynów z powierzchni zgrzewu.

Wybierz ustawienie  i ponownie rozpocznij proces zgrzewania.

W przypadku, gdy żywność była przechowywana przez długi czas, a worek jest pełen gazów, żywność mogła się zepsuć. Zaleca się wówczas wyrzucanie żywności.

Uwaga:

Aby zapobiec przegrzaniu się urządzenia, pozostaw je do wystygnięcia przez 60 sekund między każdym jego użyciem. Przed rozpoczęciem zgrzewania próżniowego należy pozostawić pokrywę otwartą.

Jeśli worek topi się, pasek zgrzewający mógł przegrzać się podczas procesu zgrzewania. Pozwól urządzeniu wystygnąć przez 60 sekund przed ponownym jego użyciem.

W celu zapewnienia najlepszej konserwacji urządzenia, nie używaj ponownie worków, w których przechowywane były surowe mięsa, ryby lub tłuste potrawy. Nie używaj ponownie worków, które zostały poddane gotowaniu lub działaniu mikrofal.

PORADNIK PRZECHOWYWANIA PRODUKTÓW

Podane wartości służą wyłącznie celom informacyjnym. Rzeczywisty czas przechowywania zależy od stopnia świeżości żywności oraz przeprowadzonego procesu zasysania powietrza i zgrzewania.

W lodówce (5±2°C)	Normalny czas przechowywania	Czas przechowywania z wykorzystaniem akcesoriów
Mięso	2-3 dni	8-9 dni
Ryby i owoce morza	1-3 dni	4-5 dni
Gotowane mięso	4-6 dni	10-14 dni
Warzywa	3-5 dni	7-10 dni
Owoce	5-7 dni	14-20 dni
Jajka	10-15 dni	30-50 dni

W zamrażarce (-16~-20°C)	Normalny czas przechowywania	Czas przechowywania z wykorzystaniem akcesoriów
Mięso	3-5 miesięcy	1 rok
Ryby i owoce morza	3-5 miesięcy	1 rok

Temperatura pokojowa (25±2°C)	Normalny czas przechowywania	Czas przechowywania z wykorzystaniem akcesoriów
Chleb	1-2 dni	6-8 dni
Ryż / mąka	3-5 miesięcy	1 rok i dłużej
Orzechy / Fasola	3-6 miesięcy	1 rok i dłużej
Liście herbaty	5-6 miesięcy	1 rok i dłużej

PARAMETRY TECHNICZNE

Wymiary (dł. x sz. x wys.)	380 mm x 140 mm x 80 mm
Waga	Netto: 1,75 kg Brutto: 2,35 kg
Temperatura robocza	0~40°C
Napięcie znamionowe	O 220-240VAC
Częstotliwość znamionowa	50-60Hz
Moc znamionowa	120W
Poziom ciśnienia	>-80Kpa
Maksymalne obciążenie wagi	2000,0g
Precyzja pomiaru	0,1g
Jednostki miary	g / kg / oz / lb

ŚRODOWISKO



■ Produkt zawiera materiały nadające się do recyklingu. Nie wyrzucaj produktu razem z odpadami komunalnymi. Skontaktuj się z najbliższym punktem zbiórki odpadów.

WARUNKI GWARANCJI I NAPRAWY

Gwarancja na produkt obejmuje usterki powstałe w wyniku błędów materiałowych lub produkcyjnych. W ramach gwarancji producent zobowiązuje się do naprawy lub wymiany wszelkich wadliwych elementów, pod warunkiem, że urządzenie było używane zgodnie z instrukcją i nie było modyfikowane, naprawiane lub w jakikolwiek sposób naruszane przez nieupoważnioną do tego osobę, ani też uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użycia lub transportu. Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia się elementów, ani elementów łatwo tłukących się, jak szkło, czy ceramika.

Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw konsumenta ani innych praw, jakie konsument posiada zgodnie z obowiązującymi przepisami, które dotyczą zakupu przedmiotów użytkowych.

W przypadku roszczenia gwarancyjnego należy zwrócić się do specjalistycznego punktu sprzedaży lub bezpośrednio do autoryzowanego serwisu Yoer. W momencie składania reklamacji należy podać rodzaj usterki oraz dołączyć kopię dowodu zakup.

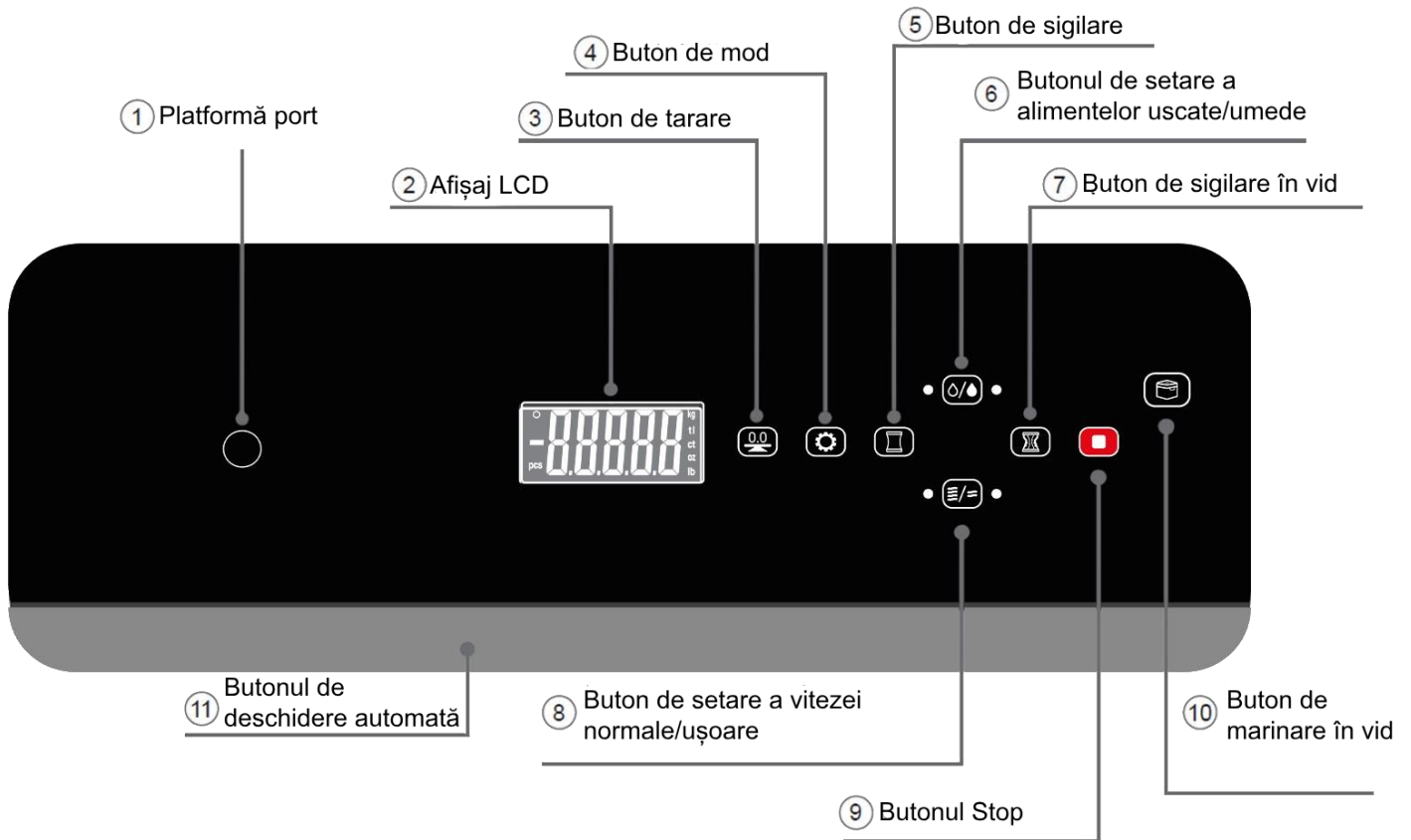
IMPORTANT MĂSURI DE SALVARE

Vă rugăm să citiți cu atenție această instrucțiune înainte de primul utilizare a acestui produs.

1. Asigurați-vă că tensiunea de la rețea se potrivește cu tensiunea nominală menționată pe aparat înainte de a conecta la priză.
2. Do nu a functiona acest aparat cu A deteriorat putere cordon sau priza. Nu-l utilizați dacă funcționează defectuos sau este oricum deteriorat. Dacă aparatul sau cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie returnat la centrul de service pentru clienți autorizat.
3. Dacă cel puterea furnizată cordon este deteriorat, la evita un pericol, a lua legatura producătorul sau agentul de service să-l înlocuiască cu unul nou.
4. Do nu utilizare un extensie cordon cu cel aparat.
5. Nu folosiți aparatul pe suprafețe umede sau fierbinți sau în apropierea puterii mari electrocasnice.
6. Do nu scufunda orice parte de cel aparat, putere cordon și priza în apă sau alte lichide.
7. Utilizare numai accesorii recomandat de cel producător.
8. Îndeaproape supraveghea copii când folosind cel aparat. Do nu permite aparatul să fie folosit ca jucărie.
9. Capacitate de cel digital scară este 2 kg.

10. La asigura precizie de cel scară, do nu mereu loc greu articole pe cel platformă. In caz contrar, cel cântărind senzor Mai fi deformat. Dacă cântarul va rămâne inactiv pentru o perioadă lungă de timp, vă rugăm să scoateți platforma.
11. Acest aparat este destinat a fi utilizat numai pentru uz casnic. Orice altă utilizare este considerată inadecvată și periculoasă.
12. The producător face nu Accept răspundere pentru deteriora rezultate din nerespectarea fișei de instrucțiuni.

CUNOAȘTE TA VID SIGILLANT



1. PLATFORMĂ PORT

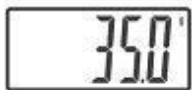
Roti cel platformă în sensul acelor de ceasornic la instalare aceasta. Roti în sens invers acelor de ceasornic la elimina aceasta.

2. ECRAN LCD

Afișa cel stare de vid sigilant.



Scară în Așteptare modul



Scară în cântărind modul



Folosit pentru indicând cel capac este deblocat



Folosit pentru indicând cel capac este încuiat



Vid progres indicator



Sigiliu progres indicator



Scară suprasarcina prompt

3. TARĂ BUTON


Presă  la Activati cel TARĂ funcție.

(Pentru economisirea energiei, aparatul se va opri automat după 10 minute de neutilizare. Toate luminile indicatoare se vor stinge. Apăsăți acest buton pentru a trezi aparatul.)

4. MOD BUTON

Presă  la Selectați cel greutate unitati (g, kg, oz, livre).

5. SIGILIU BUTON

Sigilați punga fără vid. Când apăsați , capacul se va închide automat și aparatul începe să creeze o etanșare. Odată ce procesul de etanșare este încheiat, capacul va fi deblocat automat.


Manual sigiliu, Control vid presiune. presa acest buton la orice timp pe parcursul cel vid sigila proces pentru a opri procesul de vid și a sigila imediat punga.

(Aștepta la cel mai puțin 60 secunde între sigilii)


Notă: Modul de protecție inteligentă va fi activat în utilizarea continuă a funcției de etanșare. În acest mod, funcția de etanșare nu poate fi a început, cu indicator ușoară clipind. Va rugam asteptati un timp pentru aparatul să revină la funcționarea normală.

6. USCAT/UMED ALIMENTE SETĂRI BUTON 


Sigiliu timp depinde pe cel tip de cel alimente. Aceasta voi lua A mai lung timp dacă tu alege UMED ALIMENTE setare.

Pentru optim aspirarea și sigila pentru cel umed sau succulent alimente, alege . Această funcționalitate este potrivită pentru șunci, pește, brânză și alte astfel de produse.

Atenție: Nu utilizați funcționalitatea de etanșare pentru a ambalați alimente formate din lichide, cum ar fi supe, mâncăruri cu sosuri etc. – recipientele cu vid sunt destinate a fi utilizate în acest scop.

Pentru alimente fără lichid, astfel de la fel de uscat produse, cereale etc. alege .




7. VAC SIGILIU BUTON


Aspirați punga și sigilați-l automat. Când apăsați , capacul va fi închis și aparatul începe la a desena aer afară de cel sac. După cel vid proces, aceasta voi imediat crea A strâmt sigilați în jurul alimentelor. Capacul va fi deblocat odată ce procesul de etanșare în vid este încheiat.

(Aștepta la cel mai puțin 60 secunde între utilizări)

Atenție: Nu utilizați funcționalitatea de sigilare pentru a ambalați alimente formate din lichide, cum ar fi supe, mâncăruri cu sosuri etc. – vid containere sunt destinat la fi folosit pentru acest scop.

8. NORMAL/ BLÂND VITEZĂ SETĂRI BUTON  =

Presiune de vid reglabilă. Presiunea de vid este mai puternică la  - viteza normală. Când sigilați în vid articole delicate, apăsați  până când indicatorul GENTLE SPEED () se aprinde.


Pentru mai mult control, puteți apăsa  în orice moment pentru a opri procesul de vid și a începe să sigilați punga.


9. STOP BUTON

Presă  pe parcursul utilizare la imediat Stop cel actual vid sau sigila proces.

10. VID MARINATĂ BUTON

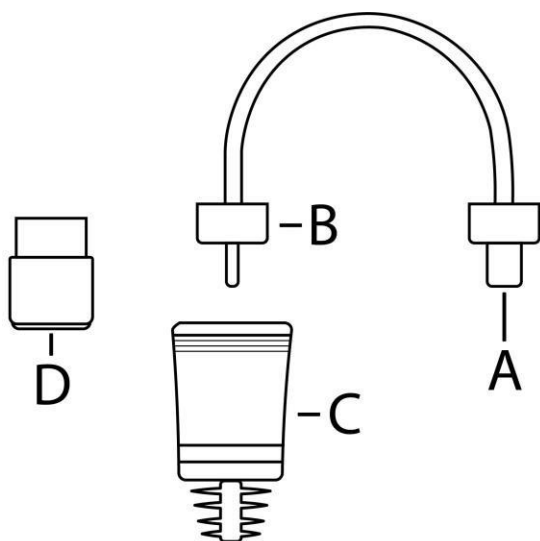
Asigurați-vă că conectarea tubului de vid este sigură înainte de a utiliza dopurile pentru sticle, recipientele de vid sau modul Marinare.

Apăsați  pentru a începe lucrul folosind recipientele de vid sau dopul pentru sticle. Conectați tubul de vid înainte de a utiliza această funcționalitate.

Important: Când cel alb vid indicator pe cel capac de cel recipient merge jos in timp ce folosind funcționalitatea, apăsați  pentru a opri funcționarea dispozitivului. În cazul recipientului de 0,5L, o membrană roșie servește drept indicator – când devine concavă, opriți funcționarea unității.

11. "UNU ATINGERE" BUTON

Pur și simplu atingere acest metalic bar la deschis și închide cel capac.

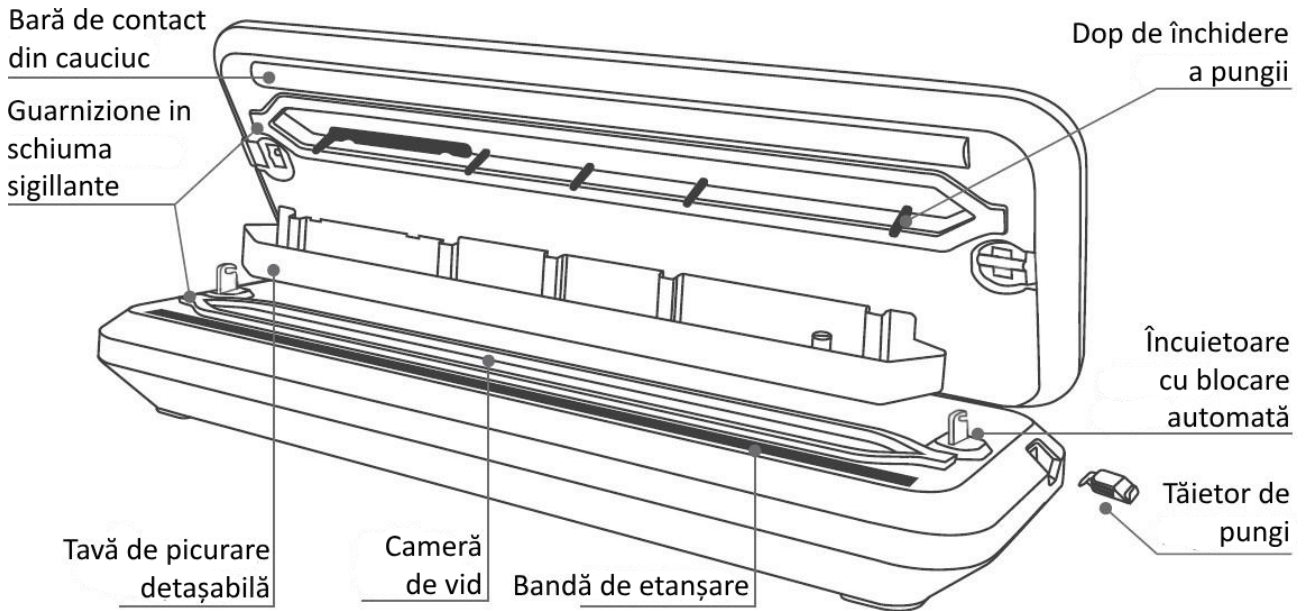
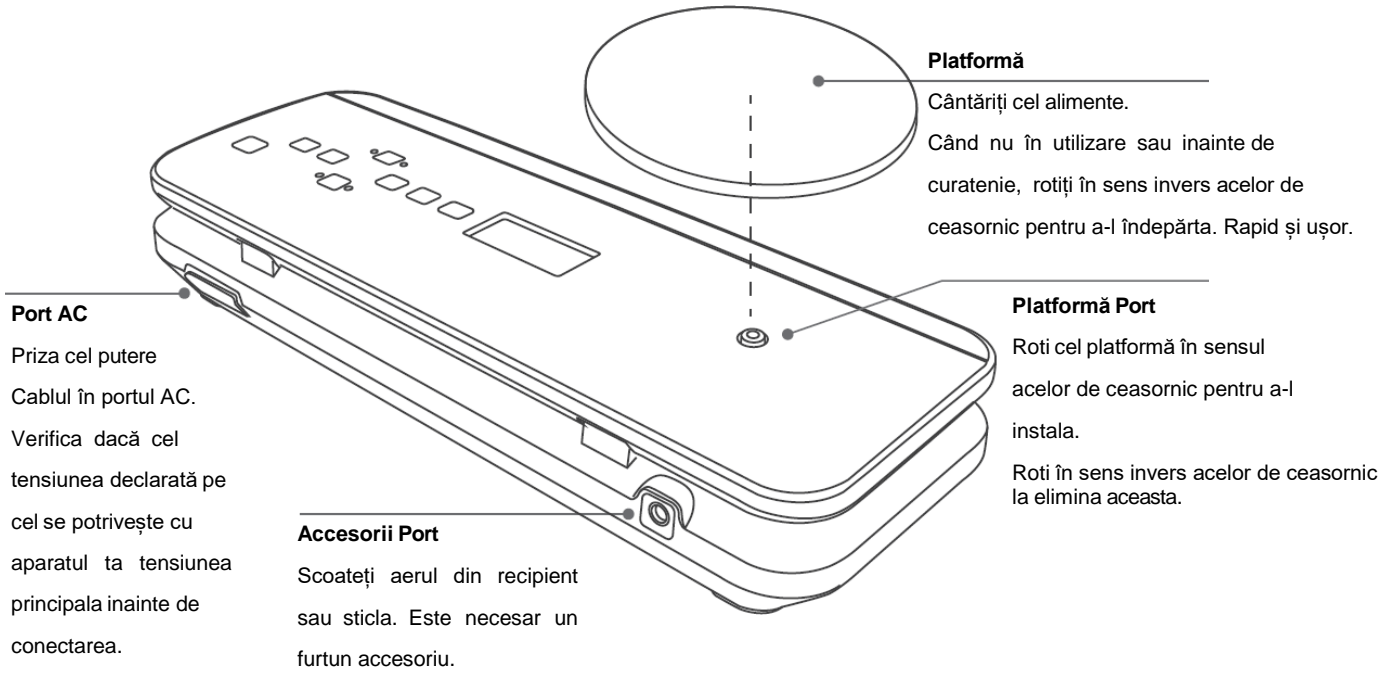


A – Baccis pentru cel accesorii port de sigilant cu vid

B – Baccis pentru cel sticla dop

C – Dop de sticla

D – Baccis pentru cel vid containere



Cauciuc a lua legatura Bar

Face sigur cel deschis Sfârșit de cel sac este presat apartament împotriva cel sigila bandă, la oferi un optim sigiliu.

Sigila Spumă Garnitură

Garantați că va fi un vid menținută în cameră. Asigurați-vă că capacul este deblocat atunci când nu este utilizat pentru a preveni deformarea garniturilor.

Amovibil Picatură Tavă

Captură revărsare lichide. La curat, pur și simplu elimina aceasta.

Vid Cameră

Poziție cel deschis Sfârșit al sac interior cel vid cameră. Incorporat dop este proiectat la asigura cel sac este plasat în siguranță în camera de vid.

Sigila Bandă

Folosit împreună cu cel cauciuc bar, cel sigila bandă creează A sigiliu pe A sac cu căldură.

Sac Dop

La împiedica cel vid sac din fiind a pune in afara de cel vid cameră.

Închidere automată Zăvor

The mașinărie se deschide sau se inchide automat la A atingere de cel a lua legatura bar pe capacul.



Sac Cutter

A tăia saci de A dorit mărimea sau deschis sigilat saci. Loc aceasta în cel sac tăietor titular după utilizare.

VID SIGILLANT DE OPERARE INSTRUCȚIUNI

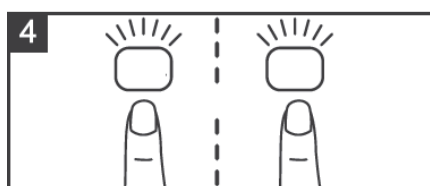
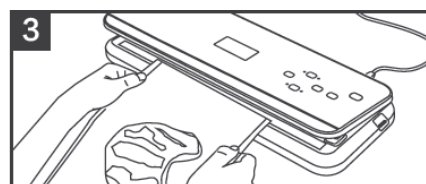
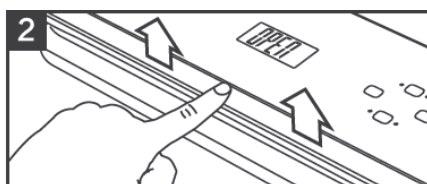
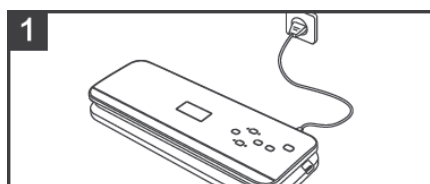
1. Priza cel aparat în cel putere priza prin intermediul cel puterea furnizată cordon. The ecran și indicator ușoară voi fii luminat. (Vezi figura 1)
2. Atingere cel senzor la deschis cel capac. (Vedeza figura 2)
3. Curat și îndreptați cel deschis Sfârșit de cel sac. Face sigur Acolo este Nu alimente material sau riduri pe cel capat deschis. Introduceți deschiderea pungii în camera de vid până când este oprită de dopul încorporat. (Vedeza figura 3)

Notă:

1. Face sigur acea cel folie este a pune în cel mijloc de cel sigilant cu vid.
2. Tine minte acea cel folie are la fi moletat, special proiectat pentru vid sigilanti și aceasta nu poti să fie mai mare decât lățimea dispozitivului de etanșare cu vid.
3. Dacă cel folie este moletă pe unu latură, a pune cel folie în cel vid sigilant păstrarea este neted latură sus.
4. Apasă pe  sau  iar indicatorul luminos corespunzător se va aprinde. Capacul va fi închis automat. Începe procesul de etanșare în vid sau numai de etanșare. (Vedeza figura 4)

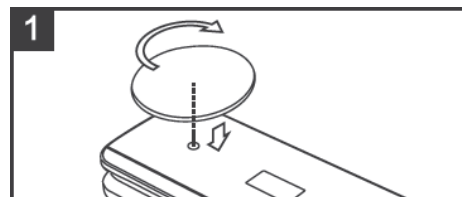
Notă:

1. Aștepta la cel mai puțin 60 secunde între utilizări.
2. La evita pericole, do nu reîncălzi vid ambalate alimente în cel sac în cuptor cu microunde cuptor.

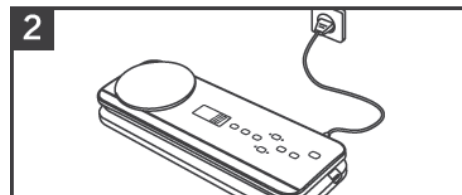




DIGITAL SCARĂ DE OPERARE INSTRUCȚIUNI

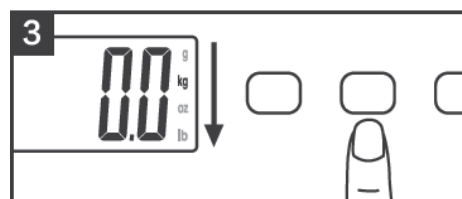
1. Roti cel platformă în sensul acelor de ceasornic la montură aceasta la cel platformă port. (Vezi figura 1). Do nu roti cel platformă greu. In caz contrar, cel senzorul de cântărire poate fi deteriorat și poate duce la rezultate inexacte.



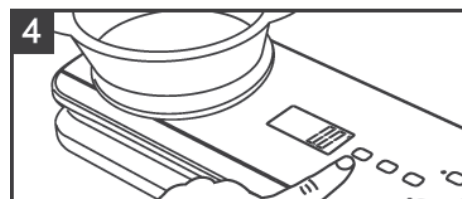
2. Conectați aparatul la priza prin cablul de alimentare furnizat. Ecranul LCD va fi pornit automat și va afișa „0.0” g. (Vezi figura 2)




3. Apăsați  pentru a selecta unitățile de greutate (g, kg, oz, lb). Asigurați-vă că este afișat zero. Dacă nu, puteți apăsa . Afișajul se va reseta la zero. (Vezi figura 3)



4. Așezați obiectul de cântărit pe platformă. Afișajul va afișa cel greutate de cel articol. La obține cel corect greutate de lichid sau pulbere alimente în A container, tu avea la elimina cel greutate de containerul.





În primul rând, așezați recipientul, fără articol, pe platformă. În al doilea rând, presa  la elimina cel greutate de containerul. Afișajul se va reseta la zero.

În al treilea rând, adăuga cel articol la cel recipient. In cele din urma cel greutate de cel elementul va fi afișat pe afișaj. (Vezi figura 4)

Cum la Calibra Ta Scară?

Procesul de calibrare a fost efectuat înainte de expediere. Calibrați cântarul numai atunci când vă oferă o citire inexactă. A Este necesară greutatea de calibrare de 2 kg. Așteptați cel puțin 30 de minute la temperatura camerei înainte de calibrare.

1. Ține  și  la cel la fel timp pana cand „2000.0 g” apare.

2. „2000.0 g” este clipind pe cel afișa.

3. Așezați o greutate de calibrare de 2 kg în centrul platformei. Când afișajul arată „PASS”, aceasta indică calibrarea reușită.

Capacitate

Capacitate este 2 kg. Nu loc articole peste 2 kg pe cel platformă. La proteja cel cântărind senzor din fiind deteriorat și asigurați acuratețea, plasați articolul în centrul platformei și nu loviți platforma.

De operare Mediu inconjurator

Când cel digital scară este întors pe, la asigura precizie, aștepta la cel mai puțin 30 secunde inainte de utilizare. Temperatura de funcționare este de 10-30 ° C.

ACCESORII

Vid Depozitare Genți și Rulouri


Designul texturat ajută la eliminarea aerului din interiorul pungii. Structura cu mai multe straturi construiește o barieră eficientă care previne arderea oxigenului, umidității și a congelatorului. Sunt disponibile diferite dimensiuni.



Notă: Nu reutilizați pungile după depozitarea crudă carne, pește sau alimente grase. Nu reutilizați pungile după fierbere sau coacere la microunde.

Dop de sticla

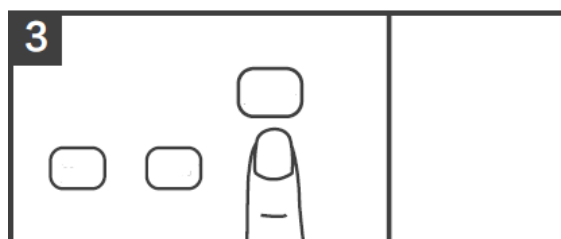
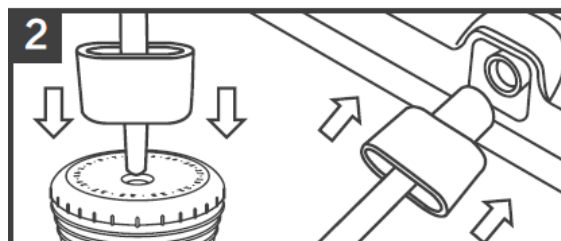
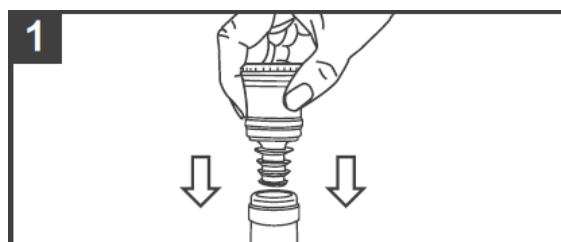
Ambalați în vid vin roșu, băuturi necarbogazoase sau ulei cu dopul nostru pentru sticle. Prelungește durata de viață a lichidelor și păstrează aroma.

Notă: Nu folosiți dopul nostru pentru sticle pe sticle de plastic. Băuturile carbogazoase sau spumante nu pot fi ambalate în vid, deoarece îndepărtarea gazului va face ca sticlele să se platească în timpul procesului de sigilare în vid.

Puneți dopul înapoi în sticla de vin care a fost deschisă. Vinul se oxidează ușor și își pierde aroma. Introduce cel accesoriu furtun la cel vid duză și cel sticla dop. presa  pentru a începe procesul de etanșare în vid. Păstrează aroma mai mult timp.

1. Băț cel dop în cel vin sticla. (Vede figura 1)
2. Introduceți un capăt al furtunului accesoriu în duza de vid. Introduceți celălalt capăt al furtunului în dopul sticlei.
3. (Vede figura 2)
4. Presa  sigilarea în vid proces începe. The corespunzător indicator lumina va fi aprinsă. Imaginea dinamică va fi afișată pe ecranul LCD. (Vezi figura 3)
5. Procesul se va opri automat la atingerea unei anumite presiuni negative. Apăsați  în timpul utilizării pentru a opri imediat procesul de vid curent.
6. Când procesul de etanșare în vid este complet, aparatul voi automat Stop. La eliberare cel aspirați, pur și simplu trageți în sus dopul sticlei.

Notă: Evita folosind cel sticla dop pe plastic sticle.
Do nu ambalați în vid băuturi carbogazoase sau spumante.




Vid Containere (Vândut Separat)

Recipientul nostru cu vid este o alegere ideală pentru articole fragile, cum ar fi brișe, alte alimente coapte, lichide și produse uscate. Containerele vin în diferite dimensiuni. Il poti folosi pe blat, in frigider sau in camara.

Rapid marinarea este cea mai bună modalitate de a mura alimente, iar timpul de murat durează doar câteva minute fără a pierde câteva ore. Containerele noastre sunt potrivite pentru decapare. Recipientele pătrate sau dreptunghiulare sunt foarte recomandate deoarece este necesară doar o cantitate mică de marinată.

The ușoară și stivuibile containere sunt convenabil pentru depozitarea semipreparate carne, resturi și gustări.

Important: Tine minte la introduce cel adecvat bacsis în furtun (D), proiectat pentru vid containere.

Important: Când indicatorul de vid alb de pe capacul recipientelor coboară complet (este plat cu marginea) în timp ce folosind cel functionalitate, presa  la înceta cel Operațiune de cel dispozitiv. În cazul lui 0.5L recipient, o membrană roșie servește ca indicator – când devine concavă, opriți funcționarea unității.


Notă:

1. Do nu utilizare cel containere în cel Lada frigorifica.
2. Permite cel Fierbinte alimente să se răcească înainte fiind bătătorit. In caz contrar, alimente Mai bule afară a recipientului.
3. Containere sunt nu se poate spăla vase.

Notă: În cazul în care întâmpinați dificultăți la etanșarea unui recipient cu vid cu ajutorul unui dispozitiv de etanșare, urmați acești pași:

1. Asigurați-vă că sigiliul din capac nu este pliat. Dacă sigiliul a fost pliat, utilizați ușor o scobitoare pentru a trage sigiliul și pentru a-l poziționa corect.
2. Verificați dacă recipientul nu a fost deteriorat în vreun fel.

UTIL SUGESTII

1. Nu umpleți prea mult sacul. Pleacă întotdeauna la cel puțin 3 inci de materialul pungii între conținutul pungii și partea de sus sac.
2. Curat cel deschis Sfârșit de cel sac interior și afară. Face sigur cel deschis Sfârșit este gratuit de alimente material și riduri.
3. Când vid ambalaj A mare articol, la împiedica riduri în cel sigiliu, blând întinde sac apartament înainte de plasându-l în camera de vid.
4. Face sigur cel sac este uscat. Aceasta voi fi dificil la face A strâmt sigiliu dacă cel sac este ud.
5. Pentru Cel mai bun rezultate, perisabile încă nevoie la fi înghețat sau refrigerat după vid sigila proces.
6. Când tu sunt vid sigila articole cu ascuțit margini (astfel de la fel de uscat spaghete, argintărie, etc.), proteja punga din înțepături de ambalaj cel articol în moale amortizare material, astfel de la fel de A hârtie prosop. Tu Mai utilizare un container în loc de geantă.
7. Când folosind containere, mereu părăsi 2.5 cm de spațiu la cel top de recipient.
8. Pre-congelare fructe legume înainte de vid sigila pentru cel Cel mai bun rezultate.
9. Permite cel aparat la misto pentru 1 minut între utilizări.
10. Dacă tu sunt nu sigur dacă ta sac a fost sigilat corect, pur și simplu resigila cel sac.
11. Pentru Cel mai bun rezultate, utilizare saci și containere produs de cel producător.
12. Do nu reîncălzi ta alimente în cel sac în cuptor cu microunde cuptor. Aceasta este periculos.
13. Când cântăriți un articol mare, așezați o tavă sau un recipient pe platformă. Nu uitați să apăsați  pentru a elimina greutatea tăvii sau a recipientului înainte de a adăuga articolul.
14. Când terminat folosind sigilant, presa argint atingere bar la deschis unitate, apoi deconectați unitate și magazin aceasta în mod corespunzător.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

1. Deconectați cel aparat înainte de curatenie.
2. Elimina cel excursie tavă pentru curatenie.
3. Sterge cel exterior suprafață cu A moale, cu săpun pânză. Sterge departe orice alimente sau lichid pe cel cameră de vid cu un prosop de hârtie.
4. Senzorul de cântărire este o piesă de înaltă precizie. Nu apăsați puternic pe platformă. Ștergeți ușor platforma când curățați. Îl poți îndepărta pentru curățare.
5. Uscat cel aparat temeinic înainte de folosind aceasta din nou.
6. Do nu scufunda cel aparat în apă sau alte lichide. Împiedica apă sau alte lichide din intrând în Portul de alimentare AC al aparatului.
7. Do nu curat cel aparat cu abraziv curatenie agent la evita dăunătoare cel suprafață.

DEPANARE

Nimic se întâmplă când cel putere cordon este înfundat în aparat

Face sigur cel putere cordon este nu deteriorat.

Face sigur cel putere cordon este corect înfundat în cel electric priza și aparat.

Aparat este înfundat în, dar aceasta nu poti vid

Asigura cel capac este în mod corespunzător închis.

Asigura cel deschis Sfârșit de cel sac este corect plasat în cel vid cameră.

Dacă luminile indicatoare clipește, aparatul se poate supraîncălzi.

Permite aceasta la misto pentru mai multe minute

inainte de utilizare. Verificați dacă punga este perforată.

Verifica cel sigila spumă garnituri pentru deteriora.

Aer este îndepărtat din interior cel sac, dar acum aer are reintrat

Verifica dacă Acolo este A gaură sau străpungere pe cel sac. Aceasta Mai fi perforat de ascuțit articole.

Utilizare A nou sac daca este necesar.

Verifică sigiliu. A rid de-a lungul cel sigiliu Mai cauză aer la reintra cel sac. În cazul în care există este A rid de-a lungul sigilați, pur și simplu tăiați marginea sigilată și resigilați.

Dacă Acolo este umiditate sau lichid din alimente prezent în cel sigiliu, tăiat deschis cel sac și sterge departe alimente pe capătul deschis al pungii.

Alege  și resigila.

Dacă cel alimente are fost stocate pentru A lung timp și cel sac este deplin de gaze, cel alimente Mai strica.

Noi recomandă aruncarea alimentelor.

Notă:

Pentru a preveni supraîncălzirea aparatului, lăsați-l să se răcească timp de 60 de secunde între utilizări.

Țineți capacul deschis înainte de sigilarea în vid.

Dacă cel sac se topește, cel sigila bandă Mai avea fost supraîncălzit pe parcursul cel sigila proces. Permite cel aparat să se răcească timp de 60 de secunde înainte de a-l folosi din nou.

Pentru cel Cel mai bun conservare, do nu reutilizare cel saci după depozitarea brut carne, pește sau gras alimente. Do nu reutilizare pungile după fierbere sau coacere la microunde.

DEPOZITARE GHID

Acest este pentru referință numai. Real depozitare viață depinde pe cel proapețime de alimente, vid putere și cel sigiliu.

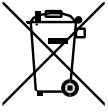
În cel Frigider (5±2 °C)	Normal Depozitare Viață	Depozitare Viață cu AI nostru Vid Sigila Accesorii
Carne	2-3 Zile	8-9 Zile
Fructe de mare și Pește	1-3 Zile	4-5 Zile
Gătit Carne	4-6 Zile	10-14 Zile
Legume	3-5 Zile	7-10 Zile
Fructe	5-7 Zile	14-20 Zile
ouă	10-15 Zile	30-50 Zile

În cel Congelator (-16~- 20 °C)	Normal Depozitare Viață	Depozitare Viață cu AI nostru Vid Sigila Accesorii
Carne	3-5 luni	1 An
Fructe de mare și Pește	3-5 luni	1 An

Cameră Temperatura (25±2 °C)	Normal Depozitare Viață	Depozitare Viață cu AI nostru Vid Sigila Accesorii
Pâine	1-2 Zile	6-8 Zile
Orez / Făină	3-5 luni	1 An și De mai sus
Arahide / Fasole	3-6 luni	1 An și De mai sus
Frunze de ceai	5-6 luni	1 An și De mai sus

TEHNIC SPECIFICAȚII

Dimensiuni (L X W. X H)	380 mm X 140 mm X 80 mm
Total Greutate	NV: 1,75 kg GW: 2,35 kg
De operare Temperatura	0~40 °C
Evaluat Voltaj	O 220-240VAC
Evaluat Frecvență	50-60 Hz
Evaluat Putere	120W
Vid Nivel	>-80Kpa
Capacitate	2000,0 g
Creșteri	0,1 g
Unități	g / kg / oz / livre

MEDIU INCONJURATOR

Acest produs conține reciclabile materiale. Do nu dispune acest produs la fel de nesortate municipal deșeuri. a lua legatura ta local municipalitate pentru cel cel mai apropiat Colectie punct.

GARANȚIE ȘI REPARAȚIE

Garanția produsului include defecte rezultate din defecte de material sau de fabricație. Această garanție este valabilă numai dacă aparatul a fost utilizat în conformitate cu instrucțiunile și cu condiția ca acesta să nu fi fost modificat, reparat sau intervenit de vreo persoană neautorizată sau deteriorat prin utilizare greșită sau transport. Garanția nu se aplică defectelor care rezultă din uzura naturală a componentelor sau nici materialelor sparte, cum ar fi articolele din sticlă și ceramică.

Această garanție nu limitează drepturile de bază ale clientului sau orice alte drepturi acordate de legile privind achiziționarea aparatului.

În cazul unei cereri de garanție, vă rugăm să contactați furnizorul verificat sau serviciul Yoer. În timpul depunerii reclamației, atașați informații despre natura defectiunii și o dovadă de cumpărare.

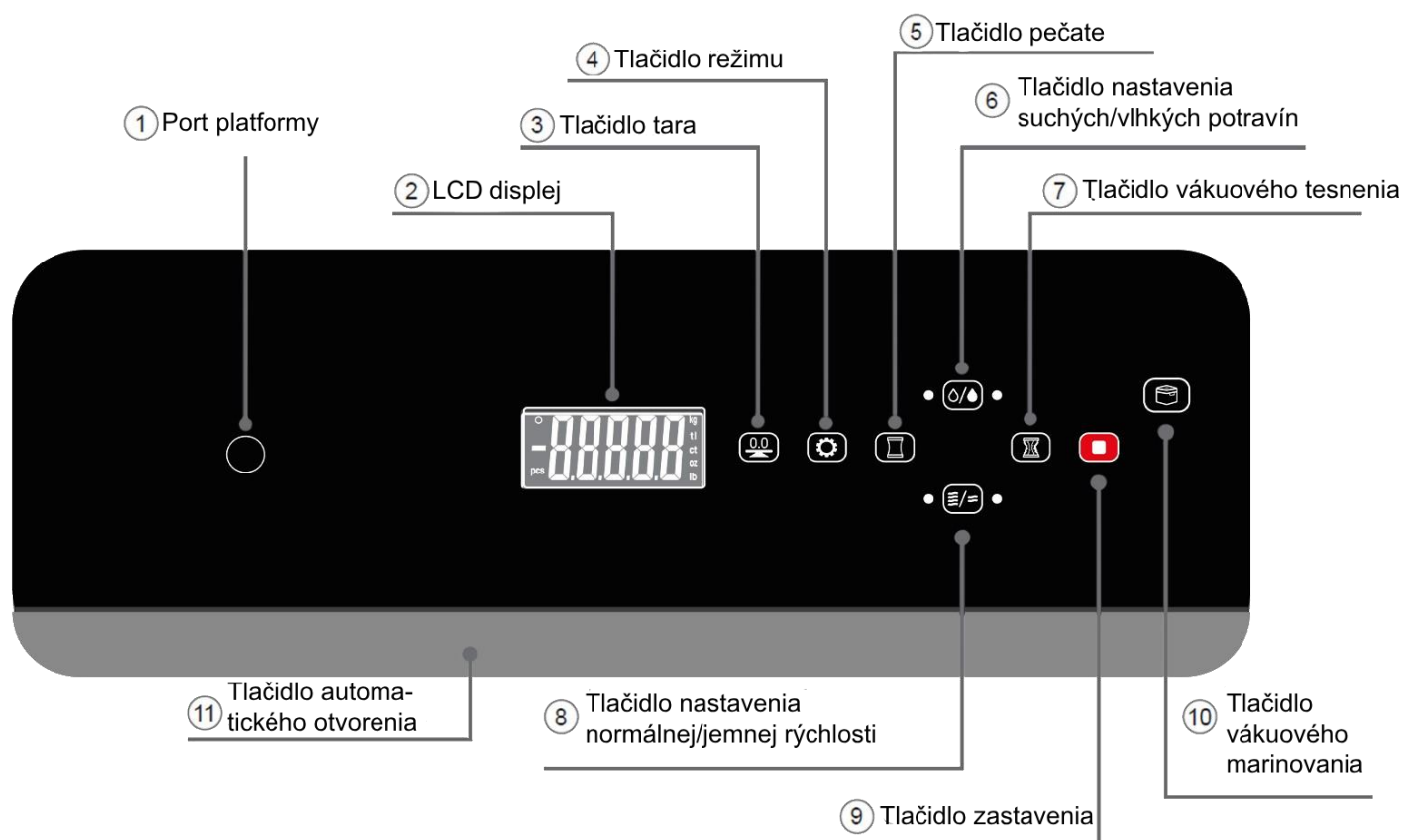
DÔLEŽITÉ ZÁRUKY

Predtým si prosím pozorne prečítajte tento návod tvoj najprv použitie tohto produktu.

1. Pred zapojením sa uistite, že napätie vašej siete zodpovedá menovitému napätiu uvedenému na zariadení.
2. Do nie prevádzkovať toto spotrebič s a poškodené moc šnúra alebo zástrčka. Neprevádzkujte ho, ak nefunguje správne alebo je akokoľvek poškodený. Ak je spotrebič alebo napájací kábel poškodený, musíte ho vrátiť autorizovanému servisnému stredisku.
3. Ak a poskytovaný výkon šnúra je poškodený, do vyhnúť sa nebezpečenstvo, kontakt výrobcu alebo servisného zástupcu vymeniť za nový.
4. Do nie použitie an rozšírenie šnúra s a spotrebič.
5. Spotrebič nepoužívajte na mokrom alebo horúcom povrchu alebo v blízkosti vysokého výkonu elektrické spotrebiče.
6. Do nie ponoriť akýkoľvek časť z a spotrebič, moc šnúra a zástrčka vo vode alebo iných tekutinách.
7. Použite iba príslušenstvo odporúčané podľa a výrobcu.
8. Tesne dohliadať deti kedy použitím a spotrebič. Do nie povoliť zariadenie, ktoré sa má používať ako hračka.
9. Kapacita z a digitálny stupnica je 2 kg.

10. Komu zaistiť presnosť z a mierka, robiť nie vždy miesto ťažký položky na a plošina inak, a vážení senzor smieť byť deformované. Ak bude váha dlhší čas nečinná, odstráňte plošinu.
11. Tento spotrebič je určené len na použitie v domácnosti. Akékoľvek iné použitie sa považuje za nevhodné a nebezpečné.
12. The výrobca robí nie súhlasiť zodpovednosti pre škody v dôsledku nedodržania návodu na použitie.

VEDIEŤ VAŠA VÁKUUM TESNENIE



1. PLOŠINA PORT

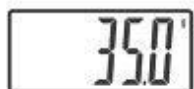
Točiť sa a plošina v smere hodinových ručičiek do Inštalácia to. Točiť sa proti smeru hodinových ručičiek do odstrániť to.

2. DISPLEJ LCD

Displej a postavenie z vákuum pečatidlo.



Mierka v Pohotovostný režim režim



Mierka v vážení režim



Použité pre označujúci a veko je odomknuté



Použité pre označujúci a veko je zamknuté



Vákuum pokrok indikátor



Tuleň pokrok indikátor




Mierka preťaženie výzva

3. TARE TLAČIDLO


Stlačte tlačidlo  do Aktivovať a TARE funkciu.

(V záujme úspory energie sa spotrebič automaticky vypne po 10 minútach nepoužívania. Všetky kontrolky zhasnú. Stlačením tohto tlačidla sa spotrebič prebudí.)

4. MODE TLAČIDLO

Stlačte tlačidlo  do vyberte a hmotnosť Jednotky (g, kg, oz, lb).

5. TULEŇ TLAČIDLO

Utesnite vrečko bez vákuu. Keď stlačíte , veko sa automaticky zatvorí a spotrebič začne vytvárať tesnenie. Po dokončení procesu uzatvárania sa veko automaticky odomkne.


Manuálny tuleň, ovládanie vákuum tlak. Stlačte tlačidlo toto tlačidlo pri akýkoľvek čas počas a vákuum tesnenie proces na zastavenie procesu vákuu a okamžité zalepenie vrečka.

(Počkajte pri najmenej 60 sekúnd medzi tesnenia)

Poznámka: Režim inteligentnej ochrany sa aktivuje pri nepretržitom používaní funkcie pečatenia. V tomto režime funkcia pečatenia nemôže byť začalo, s indikátorom svetlo blikanie. Prosím čakajte na chvíľu aby sa spotrebič vrátil do normálnej prevádzky.

6. SUCHÝ/VLHKÝ JEDLO NASTAVENIE TLAČIDLO 


Tuleň čas závisí na a typu z a jedlo. to bude vziať a dlhšie čas ak vy vyberte si VLHKÝ JEDLO nastavenie.

Pre optimálne vysávanie a tesnenie pre a vlhký alebo šťavnaté potraviny, vyberte si . Táto funkcia je vhodná pre šunky, ryby, syry a iné podobné produkty.

Upozornenie: Funkciu tesnenia nepoužívajte na balenie potravín zložených z tekutín, ako sú polievky, jedlá s omáčkami atď. – na tento účel sú určené vákuové nádoby.

Pre potravín bez kvapalina, taký ako sušené Produkty, obilnín atď. vyberte si .




7. VAC TULEŇ TLAČIDLO

Vrecúško povysávajte a automaticky ho utesnite. Keď stlačíte , veko sa zatvorí a spotrebič sa zatvorí začína do kresliť vzduchu von z a taška. Po a vákuum proces, to bude okamžite vytvoriť a tesný tesnenie okolo jedla. Po dokončení procesu vákuového tesnenia sa veko odomkne.

(Počkajte pri najmenej 60 sekúnd medzi použitia)


Upozornenie: Funkciu tesnenia nepoužívajte na balenie potravín zložených z tekutín, ako sú polievky, riad omáčky atď. – vákuum kontajnerov sú zamýšľané do byť použité pre toto účel.

8. NORMÁLNE/ JEMNÝ RÝCHLOSŤ NASTAVENIE TLAČIDLO 

Nastaviteľný tlak vákua. Vákuový tlak je silnejší pri  normálnej rýchlosti. Pri vákuovom zaváraní jemných predmetov stlačte, kým  sa nerozsvieti indikátor JEMNÁ RÝCHLOSŤ ().


Pre väčšiu kontrolu môžete stlačením  kedykoľvek zastaviť proces vysávania a začať uzatvárať vrečko.


9. STOP TLAČIDLO

Stlačte tlačidlo  počas použitia do okamžite zastaviť a prúd vákuum alebo tesnenie proces.

10. VÁKUUM MARINOVAŤ TLAČIDLO

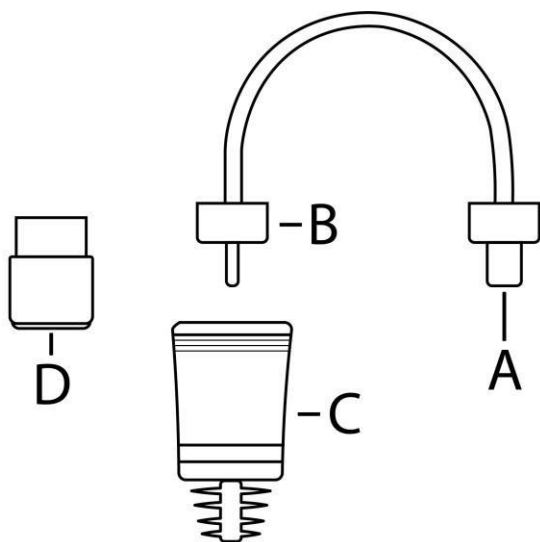
Pred použitím zátk na fľaše, vákuových nádob alebo režimu marinovania sa uistite, že pripojenie vákuovej trubice je bezpečné.

Stlačením  začnete pracovať pomocou vákuových nádob alebo zátky na fľaše. Pred použitím tejto funkcie pripojte vákuovú trubicu.

Dôležité: Kedy a biely vákuum indikátor na a veko z a kontajner ide dole zatiaľ čo pomocou funkcie stlačením  zastavíte prevádzku zariadenia. V prípade nádoby s objemom 0,5 l slúži ako indikátor červená membrána – keď sa stane vydutou, zastavte prevádzku jednotky.

11. „JEDEN DOTYK“ TLAČIDLO

Jednoducho dotyk toto kovové bar do OTVORENÉ a Zavrieť a veko.

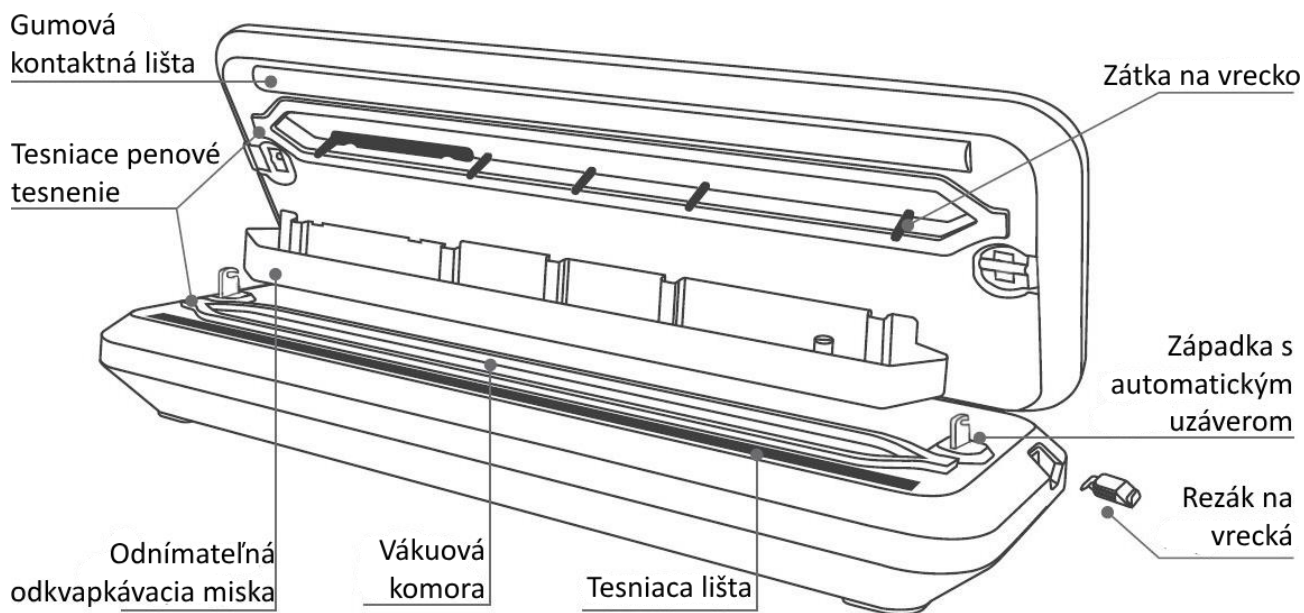
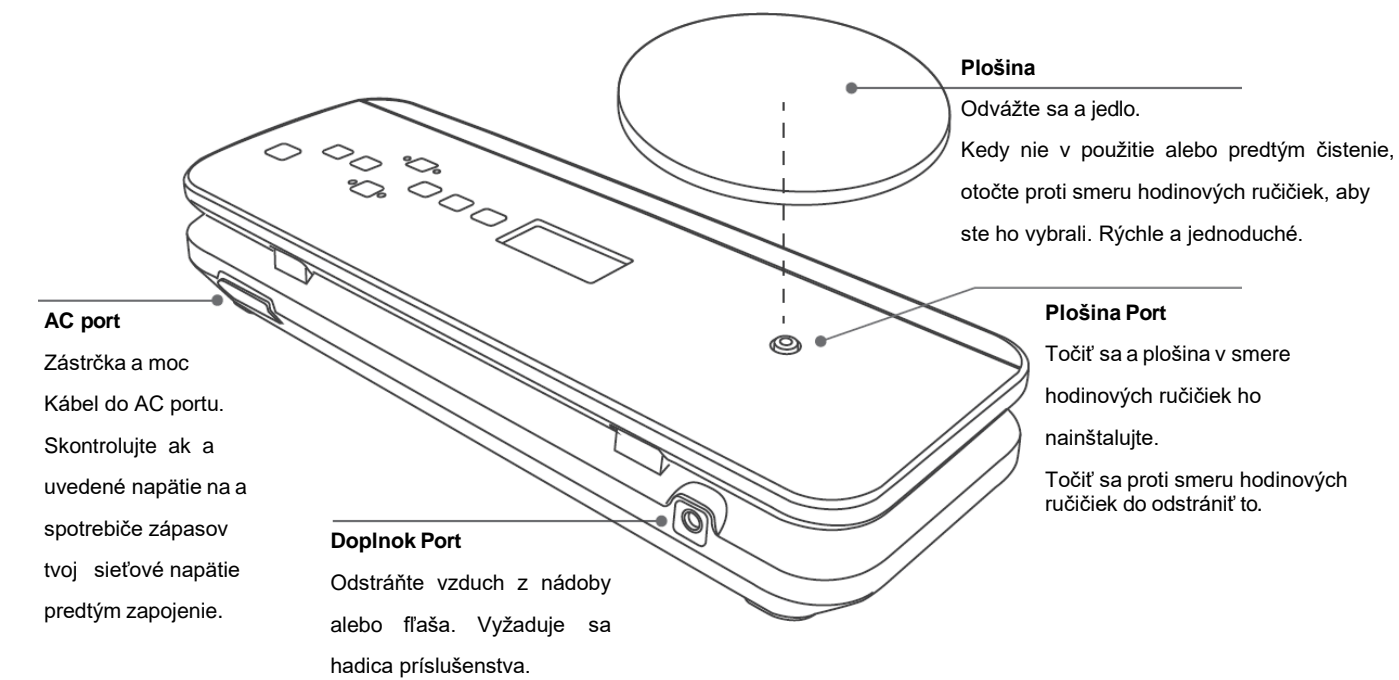


A – Tip pre a príslušenstvo prístav z vákuová zväračka

B – Tip pre a fľašu zátky

C – Zátky na fľašu

D – Tip pre a vákuum kontajnerov



Guma Kontakt Bar

Urobiť samozrejme a OTVORENÉ koniec z a taška je stlačené plochý proti a tesnenie pás, do poskytnúť an optimálne tuleň.

Utesnenie Pena Tesnenie

Zaručiť, že bude vákuum udržiavané v komore. Uistite sa, že veko sa odblokuje, keď sa nepoužíva, aby sa zabránilo deformácii tesnení.

Odnímateľné Odkvapkávat' Podnos

Chytiť pretečeniu kvapaliny. Komu čistý, jednoducho odstrániť to.

Vákuum komora

pozícia a OTVORENÉ koniec z taška vnútri a vákuum komora. Vstavaný zátku je navrhnutý do zaistiť a taška je bezpečne umiestnený do vákuovej komory.

Utesnenie Strip

Použitie spolu s a guma bar, a tesnenie prúžok vytvára a tuleň na a taška s teplo.

Taška Zátka

Komu zabrániť a vákuum taška od bytie dať vonku z a vákuum komora.

Automatické zamknutie Západka

The stroj otvára alebo zavrie automaticky pri a dotyk z a kontakt bar na veko.



Taška Rezačka

Vystrihnúť tašky z a požadovaný veľkosť alebo OTVORENÉ zapečatené tašky. Miesto to do a taška rezačka držiak po použitie.

VÁKUUM TESNENIE PREVÁDZKA INŠTRUKCIE

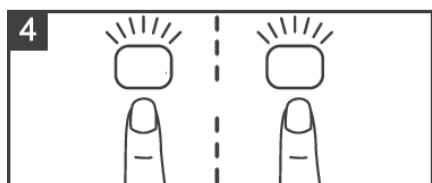
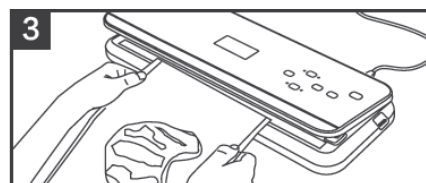
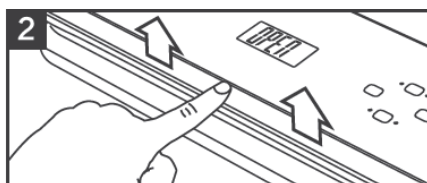
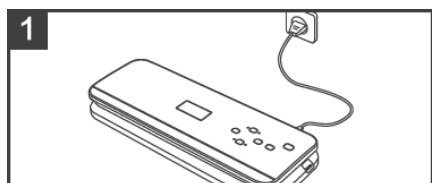
1. Zástrčka a spotrebič do a moc výstup cez a poskytovaný výkon šnúra. The obrazovka a indikátor svetlo bude byť odľahčený. (Pozri obrázok 1)
2. Dotknite sa a senzor do OTVORENÉ a veko. (Pozri obrázok 2)
3. Čistý a narovnať a OTVORENÉ koniec z a taška. Urobiť samozrejme tam je č jedlo materiál alebo vrásky na a otvorený koniec. Otvor vrecúška vložte do vákuovej komory, kým sa nezastaví zabudovanou zátkou. (Pozri obrázok 3)

Poznámka:



1. Urobiť samozrejme že a fólie je dať v a stred z a vákuová zväračka.
2. Pamätajte že a fólie má do byť vrúbkovaný, špeciálne navrhnutý pre vákuum tmelov a to nemôže byť väčšia ako šírka vákuovej zväračky.
3. Ak a fólie je vrúbkovaný na jeden strana, dať a fólie v a vákuum pečatidlo udržiavanie jeho hladké strane hore.
4. Stlačte tlačidlo  alebo  a rozsvieti sa príslušná kontrolka. Veko sa automaticky zatvorí. Začína sa proces vákuového tesnenia alebo iba tesnenia. (Pozri obrázok 4)

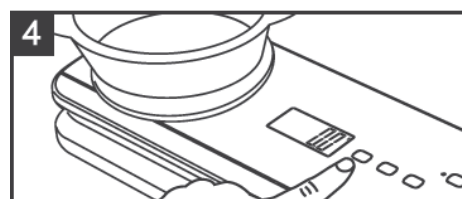
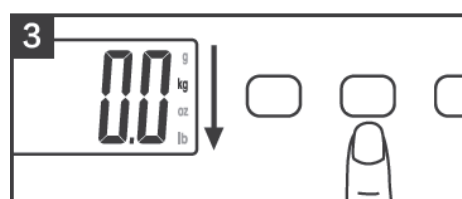
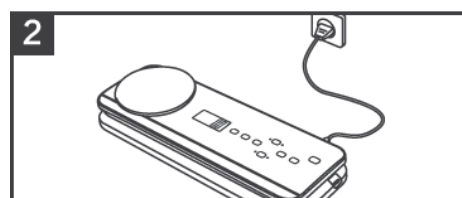
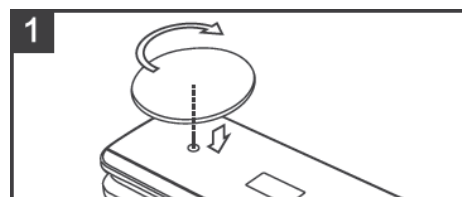
Poznámka:


1. Počkaj pri najmenej 60 sekúnd medzi použítiami.
2. Komu vyhnúť sa nebezpečenstvám, robiť nie prehriať vákuum zabalené potravín v a taška v mikrovlnná rúra rúra.



DIGITÁLNY SCALE PREVÁDZKA INŠTRUKCIE

1. Točiť sa a plošina v smere hodinových ručičiek do namontovať to do a plošina prístav. (Pozri obrázok 1). Do nie točiť sa a plošina ťažké. Inak, a snímač váženia sa môže poškodiť a viesť k nepresným výsledkom.
2. Zapojte spotrebič do elektrickej zásuvky pomocou dodaného napájacieho kábla. Obrazovka LCD sa automaticky zapne a zobrazí „0,0“ g. (Pozri obrázok 2)
3. Stlačením  vyberte jednotky hmotnosti (g, kg, oz, lb). Uistite sa, že je zobrazená nula. Ak nie, môžete stlačiť . Displej sa vynuluje. (Pozri obrázok 3)
4. Položte predmet, ktorý sa má vážiť, na plošinu. Na displeji sa zobrazí a hmotnosť z a položka. Komu získať a presné hmotnosť z kvapalina alebo prášok potravín v a kontajner, vy mať do odstrániť a hmotnosť z nádobe.





Najprv umiestnite kontajner bez predmetu na plošinu. po druhé, stlačte tlačidlo  do odstrániť a hmotnosť z nádobe. Displej sa vynuluje.

po tretie, pridať a položka do a kontajner. Konečne a hmotnosť z a položka sa zobrazí na displeji. (Pozri obrázok 4)

Ako do Kalibrovať Váš Mierka?

Pred odoslaním bol vykonaný proces kalibrácie. Váhu kalibrujte len vtedy, keď vám dáva nepresné údaje. A Potrebne je 2 kg kalibračné závažie. Pred kalibráciou počkajte aspoň 30 minút pri izbovej teplote.

1. Počkať  a  pri a rovnaký čas kým „2000,0 g“ zobrazí sa.
2. „2000,0 g“ je blikanie na a displej.
3. Umiestnite 2 kg kalibračné závažie do stredu plošiny. Keď sa na displeji zobrazí „PASS“, znamená to úspešnú kalibráciu.

Kapacita

Kapacita je 2 kg. Nikdy miesto položky cez 2 kg na a plošina. Komu chrániť a vážení senzor od Ak dôjde k poškodeniu a zaistite presnosť, umiestnite predmet do stredu plošiny a nenarážajte na plošinu.

Prevádzkové Životné prostredie

Kedy a digitálny stupnica je otočil na, do zaistiť presnosť, počkaj pri najmenej 30 sekúnd predtým použitie. Prevádzková teplota je 10-30 °C.

DOPLNKY

Vákuum Skladovanie Tašky a Rolky


Textúrovaný dizajn pomáha odstraňovať vzduch z vnútra vrečka. Viacvrstvomá štruktúra vytvára účinnú bariéru, ktorá zabraňuje popáleniu kyslíkom, vlhkosťou a mrazom. K dispozícii sú rôzne veľkosti.



Poznámka: Po uskladnení v surovom stave vrečka znova nepoužívajte mäso, ryby alebo masť. Po varení alebo mikrovlnnej rúre vrečka znova nepoužívajte.

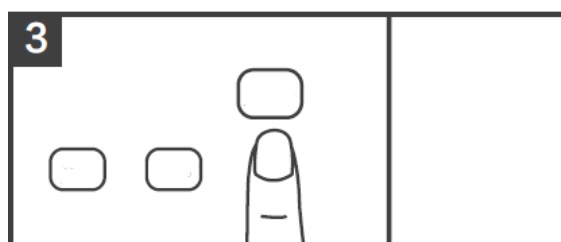
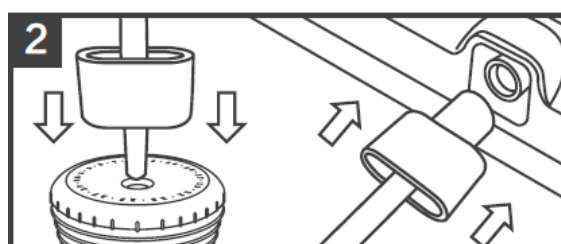
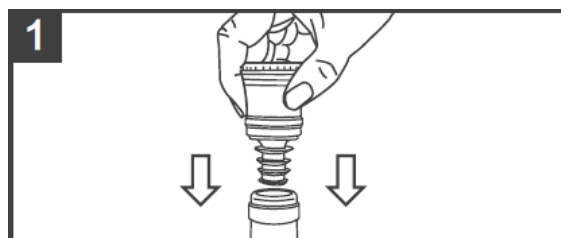
Zátka na fľašu

Vákuovo zabalte červené víno, nesýtené nápoje alebo olej s našou zátkou na fľaše. Predĺžite životnosť tekutín a zachovajte chuť.

Poznámka: Nepoužívajte našu zátku na plastové fľaše. Nápoje sýtené oxidom uhličitým alebo šumivé nápoje nemožno vákuovo zabaliť, pretože odstránenie plynu spôsobí, že sa fľaše počas procesu vákuového uzatvárania sploštia.

Vložte korok späť do fľaše vína, ktorá bola otvorená. Víno ľahko oxiduje a stráca chuť. Vložiť a príslušenstvo hadica do a vákuum tryska a a fľašu zátku. Stlačte tlačidlo  na spustenie procesu vákuového tesnenia. Udržujte chuť dlhšie.

1. Palica a zátku do a víno fľaša. (Pozri obrázok 1)
2. Vložte jeden koniec hadice príslušenstva do vákuovej hubice. Vložte druhý koniec hadice do zátky fľaše. (Pozri obrázok 2)
3. Stlačte . Vákuové tesnenie proces začína. The zodpovedajúce indikátor svetlo sa rozsvieti. Na obrazovke LCD sa zobrazí dynamický obraz. (Pozri obrázok 3)
4. Proces sa automaticky zastaví pri dosiahnutí určitého podtlaku. Stlačením  počas používania okamžite zastavíte aktuálny proces vysávania.
5. Keď je proces vákuového tesnenia dokončený, spotrebič bude automaticky zastaviť. Komu uvoľniť a vákuum, jednoducho potiahnite zátku fľaše.



Poznámka: Vyhnite sa použitím a fľašu zátku na plast fľaše. Do nie vákuové balenie sýtených alebo šumivých nápojov.


Vákuum Kontajnery (Predané Oddelene)

Naša vákuová nádoba je ideálnou voľbou pre krehké predmety, ako sú muffiny, iné pečené jedlá, tekutiny a suché jedlá. Nádoby sa dodávajú v rôznych veľkostiach. Môžete ho použiť na dosku, v chladničke alebo v špajzi.

Rýchlo marinovanie je najlepší spôsob, ako nakladať jedlo, a čas nakladania trvá len niekoľko minút bez straty niekoľkých hodín. Naše kontajnery sú vhodné na morenie. Štvorcové alebo obdĺžnikové nádoby sa dôrazne odporúčajú, pretože je potrebné len malé množstvo marinády.

The ľahký a stohovateľné kontajnerov sú pohodlné pre ukladanie predvarené mäso, zvyšky jedla a občerstvenie.

Dôležité: Pamätajte do vložiť a vhodné tip do hadica (D), navrhnutý pre vákuum kontajnerov.

Dôležité: Keď biely indikátor vákua na veku nádob úplne klesne (je plochý s okrajom). použitím a funkčnosť, stlačte tlačidlom  do prestať a prevádzka z a zariadenie. In puzdro s objemom 0,5 l nádoba, červená membrána slúži ako indikátor – keď sa stane konkávnym, zastavte prevádzku jednotky.


Poznámka:

1. Do nie použitie a kontajnerov v a mraznička.
2. Povolit' a horúce potraviny na vychladnutie predtým bytie zabalené. Inak, potravín smieť vybublať von kontajnera.
3. Kontajnery sú nie vhodné do umývačky riadu.

Poznámka: V prípade problémov s utesnením vákuovej nádoby pomocou zväračky postupujte podľa týchto krokov:

1. Uistite sa, že tesnenie vo veku nie je prehnuté. Ak bola pečať zložená, jemne špáradlom vypáčte pečať a správne ju umiestnite.
2. Skontrolujte, či nádoba nebola nejakým spôsobom poškodená.

POMOCNÝ TIPY

1. Neprepíňajte vrečko. Vždy odchádzajte o najmenej 3 palce materiál vrečka medzi obsahom vrečka a vrchnou časťou taška.
2. Čistý a OTVORENÉ koniec z a taška vnútri a von. Urobiť samozrejme a OTVORENÉ koniec je zadarmo z jedlo materiál a vrásky.
3. Kedy vákuum balenie a veľký položka, do zabrániť vrásky v a tuleň, jemne natiahnuť taška plochý predtým umiestnením do vákuovej komory.
4. Urobiť samozrejme a taška je suché. to bude byť ťažké do urobiť a tesný tuleň ak a taška je mokrá.
5. Pre najlepšie výsledky, rýchlo sa kaziace stále potrebu do byť zmrazené alebo chladené po vákuum tesnenie proces.
6. Kedy vy sú vákuum tesnenie položky s ostrý hrany (taký ako suché špagety, striebro, atď.), chrániť taška od vpichy podľa obal a položka v mäkké odpruženie materiál, taký ako a papier uterák. vy smieť použitie kontajner namiesto tašky.
7. Kedy použitím kontajner, vždy odísť 2.5 cm z priestor pri a top z kontajner.
8. Predmrazte ovocie zeleniny predtým vákuum tesnenie pre a najlepšie výsledky.
9. Povolíť a spotrebič do v pohode pre 1 minútu medzi používa.
10. Ak vy sú nie samozrejme či tvoj taška bol zapečatené riadne, jednoducho znovu utesniť a taška.
11. Pre najlepšie výsledky, použitie tašky a kontajnerov vyrobené podľa a výrobca.
12. Do nie prehriať tvoj jedlo v a taška v mikrovlnná rúra rúra. to je nebezpečný.
13. Pri vážení veľkého predmetu položte na plošinu podnos alebo nádobu. Nezabudnite stlačiť  na odstránenie hmotnosti podnosu alebo nádoby pred pridaním položky.
14. Kedy hotový použitím tmel, stlačte tlačidlo striebro dotyk bar do OTVORENÉ jednotka, potom odpojiť jednotka a obchod to riadne.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

1. Odpojte a spotrebič predtým čistenie.
2. Odstrániť a výlet podnos pre čistenie.
3. Utrieť a vonkajšie povrch s a mäkký, mydlový plátno. Utrieť preč akýkoľvek jedlo resp kvapalina na a vákuová komora s papierovou utierkou.
4. Senzor váženia je vysoko presná časť. Netlačte na plošinu silno. Pri čistení plošinu jemne utrite. Na čistenie ho môžete odstrániť.
5. Suché a spotrebič dôkladne predtým použitím to znova.
6. Do nie ponoriť a spotrebič v voda alebo iné kvapaliny. Zabrániť voda alebo iné kvapaliny od vstup do AC napájací port na zariadení.
7. Do nie čisté a spotrebič s abrazívne čistenie agent do vyhnúť sa poškodzujúce a povrch.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Nič sa stane kedy a moc šnúra je zapojený do spotrebič

Urobiť samozrejme a moc šnúra je nie poškodené.

Urobiť samozrejme a moc šnúra je správne zapojený do a elektrické výstup a spotrebič.

Spotrebič je zapojený v, ale to nemôže vákuum

Zaistiť a veko je riadne ZATVORENÉ.

Zaistiť a OTVORENÉ koniec z a taška je správne umiestnené do a vákuum komora. Ak kontrolky blikajú, spotrebič sa môže prehriať.

Povoliť to do v pohode pre niekoľko minút predtým použitie. Skontrolujte, či nie je vrečko prepichnuté.

Skontrolujte a tesnenie pena tesnenia pre škody.


Vzduch je odstránený od vnútri a taška, ale teraz vzduchu má znovu vstúpil

Skontrolujte ak tam je a diera alebo prepichnutie na a taška. to smieť byť prepichnutý podľa ostrý položky.

Použite a Nový taška Ak je to nevyhnutné.

Skontrolovať tuleň. A vráskavosť pozdĺž a tuleň smieť spôsobiť vzduchu do znovu vstúpiť a taška. Ak tu je a vráskavosť popri utesnite, jednoducho odrežte zapečatený okraj a znova zalepte.

Ak tam je vlhkosť alebo kvapalina od potravín prítomný v rámci a tuleň, rozrezať a taška a utrieť preč potravín na otvorený koniec vrečka.

Vyberte si  a znovu utesniť.

Ak a jedlo má Bol uložené pre a dlhý čas a a taška je plný plynov, a jedlo smieť pokaziť. my odporúčame jedlo zlikvidovať.

Poznámka:

Aby ste zabránili prehriatiu spotrebiča, nechajte ho medzi použitím 60 sekúnd vychladnúť. Nechajte veko otvorené pred vákuovým utesnením.

Ak a taška topí sa, a tesnenie prúžok smieť mať Bol prehriaty počas a tesnenie proces. Povolit' a spotrebič pred opätovným použitím vychladnúť na 60 sekúnd.

Pre a najlepšie konzervácia, robiť nie opätovné použitie a tašky po ukládanie surové mäso, ryby alebo mastný potravín. Do nie opätovné použitie vrečka po varení alebo mikrovlnnej rúre.

SKLADOVANIE GUIDE

Toto je pre odkaz iba. Skutočné skladovanie života závisí na a čerstvosť z jedlo, vákuum silu a a tuleň.

In a Chladnička (5±2 °C)	Normálne Skladovanie Život	Skladovanie Život s náš Vákuum Utesnenie Doplnok
Mäso	2-3 Dni	8-9 Dni
Morské plody a Ryby	1-3 Dni	4-5 Dni
Uvarené Mäso	4-6 Dni	10-14 Dni
Zelenina	3-5 Dni	7-10 Dni
Ovocie	5-7 Dni	14-20 Dni
Vajcia	10-15 Dni	30-50 Dni

In a Mraznička (-16~- 20 °C)	Normálne Skladovanie Život	Skladovanie Život s náš Vákuum Utesnenie Doplnok
Mäso	3-5 mesiacov	1 rok
Morské plody a Ryby	3-5 mesiacov	1 rok

Izba Teplota (25 ± 2 °C)	Normálne Skladovanie Život	Skladovanie Život s náš Vákuum Utesnenie Doplnok
Chlieb	1-2 Dni	6-8 Dni
Ryža / Múka	3-5 mesiacov	1 rok a Vyššie
Arašidy / Fazuľa	3-6 mesiacov	1 rok a Vyššie
Čajové lístky	5-6 mesiacov	1 rok a Vyššie

TECHNICKÝ TECHNICKÉ ÚDAJE

Rozmery (L X W. X H)	380 mm X 140 mm X 80 mm
Celkom Hmotnosť	NW: 1,75 kg GW: 2,35 kg
Prevádzkové Teplota	0-40 °C
Ohodnotené Napätie	O 220-240 VAC
Ohodnotené Frekvencia	50 - 60 Hz
Ohodnotené Moc	120 W
Vákuum úroveň	>-80 kPa
Kapacita	2000,0 g
Prírastky	0,1 g
Jednotky	g / kg / oz / lb

ŽIVOTNÉ PROSTREDIE



Toto produktu obsahuje recyklovateľné materiálov. Do nie disponovať toto produktu ako netriedené komunálny mrhať. Kontakt tvoj miestne obce pre a najbližšie zber bod.

ZÁRUKA A OPRAVA

Záruka na produkt zahŕňa chyby spôsobené materiálovými alebo výrobnými chybami. Táto záruka je platná len vtedy, ak bol spotrebič používaný v súlade s pokynmi a za predpokladu, že nebol upravovaný, opravovaný alebo doňho nezasahovala žiadna neoprávnená osoba, alebo poškodený nesprávnym používaním alebo prepravou. Záruka sa nevzťahuje na chyby spôsobené prirodzeným opotrebením komponentov alebo rozbitných prvkov, ako sú sklenené a keramické predmety.

Táto záruka neobmedzuje základné ani žiadne iné práva zákazníka, ktoré mu priznávajú zákony týkajúce sa nákupu spotrebiča.

V prípade reklamácie kontaktujte prosím overeného predajcu alebo servis Yoer. Pri reklamácií priložte informácie o povahe poruchy a doklad o kúpe.

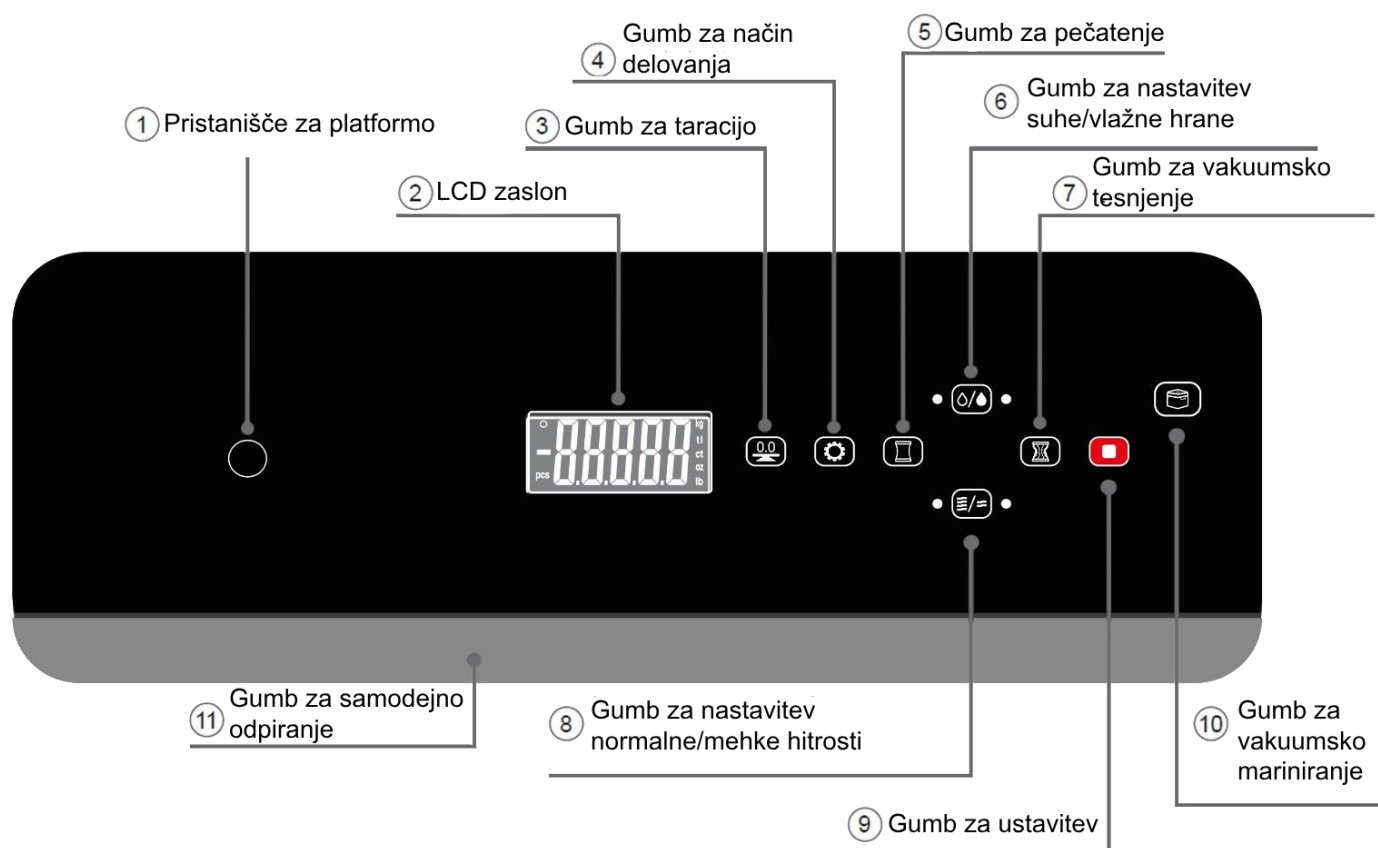
POMEMBNO VAROVALA

Preden natančno preberete to navodilo tvoje prvi uporaba tega izdelka.

1. Prepričajte se, da se vaša omrežna napetost ujema z nazivno napetostjo, navedeno na napravi, preden jo priključite.
2. Naredi ne delovati to naprava z a poškodovana moč vrvica oz čep. Ne uporabljajte ga, če ne deluje pravilno ali je kakor koli poškodovan. Če je aparat ali napajalni kabel poškodovan, ga morate vrniti pooblaščenemu servisnemu centru.
3. Če zagotovljena moč vrvica je poškodovan, do izogibajte se nevarnost, stik proizvajalec ali serviser, da ga zamenja z novim.
4. Naredi ne uporaba an razširitev vrvica z the naprava.
5. Naprave ne uporabljajte na mokrih ali vročih površinah ali v bližini visokonapetostnih naprav električni aparati.
6. Naredi ne potopiti kaj del od the aparat, moč vrvica in čep v vodi ali drugih tekočinah.
7. Uporaba samo dodatki priporočljivo avtor the proizvajalec.
8. Tesno nadzorovati otroci kdaj uporabo the naprava. naredi ne dovoli napravo, ki jo boste uporabljali kot igračo.
9. Zmogljivost od the digitalni lestvica je 2 kg.

10. Za zagotoviti natančnost od lestvica, narediti ne nenehno mesto težka predmete na platforma sicer pa the tehtanje senzor maj biti deformiran. Če bo tehcnica dlje časa mirovala, odstranite ploščad.
11. Ta aparat je namenjen samo za uporabo v gospodinjstvu. Vsaka druga uporaba se šteje za neprimerno in nevarno.
12. Proizvajalec naredi ne sprejeti odgovornost za poškodbe posledica neupoštevanja navodil.

VEDETI TVOJA VAKUUM SEALER





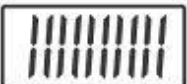

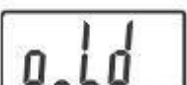


1. PLATFORMA PORT

Zasukaj the platforma v smeri urinega kazalca do namestite to. Zasukaj v nasprotni smeri urnega kazalca do Odstrani to.

2. LCD ZASLON

Zaslon stanje od vakuum tesnilo.


	Lestvica v Ostani v pripravljenosti način
	Lestvica v tehtanje način
	Rabljeno za nakazuje the pokrov je odklenjen
	Rabljeno za nakazuje the pokrov je zaklenjen
	Vakuum napredek indikator
	Pečat napredek indikator
	Lestvica preobremenitev hitro

3. TARA GUMB


Pritisnite  do aktivirati the TARA funkcijo.

(Zaradi varčevanja z energijo se naprava samodejno izklopi po 10 minutah neuporabe. Vse indikatorske lučke se ugasnejo. Pritisnite ta gumb, da prebudite napravo.)

4. NAČIN GUMB

Pritisnite  do izberite the utež enote (g, kg, oz, lb).

5. TESNILO GUMB

Zaprte vrečko brez vakuuma. Ko pritisnete , se pokrov samodejno zapre in naprava začne tesniti. Ko je postopek tesnjenja končan, se bo pokrov samodejno odklenil.


Priročnik pečat, nadzor vakuum pritisk. Pritisnite to gumb pri kaj čas med the vakuum tesnjenje postopek da ustavite postopek vakuumiranja in takoj zaprete vrečko.

(Počakaj pri vsaj 60 sekund med tesnila)


Opomba: Način pametne zaščite se bo aktiviral pri neprekinjeni uporabi funkcije tesnjenja. V tem načinu funkcije tesnjenja ni mogoče začel, z indikatorjem svetloba utripajoča. Prosim počakaj nekaj časa za napravo, da se vrne v normalno delovanje.

6. SUHO/VLAŽNO HRANA NASTAVITVE GUMB


Pečat čas odvisno na the vrsta od the hrano. To volja vzemi a dlje čas če ti izberite VLAŽNO HRANA nastavitvev.

Za optimalen sesanje in tesnjenje za the vlažno oz sočno hrana, izberite . Ta funkcija je primerna za šunke, ribe, sir in druge podobne izdelke.

Pozor: Funkcije tesnjenja ne uporabljajte za pakiranje živil, sestavljenih iz tekočin, kot so juhe, jedi z omakami itd. – vakuumske posode so namenjene za uporabo v ta namen.

Za živila brez tekočina, takega kot posušeno izdelki, žito itd. izberite .





7. VAC TESNILO GUMB

Vakuumirajte vrečko in jo samodejno zaprite. Ko pritisnete , se pokrov zapre in naprava se začne do pripraviti zrak ven od the torba. Po the vakuum proces, to volja takoj ustvariti a tesen tesnilo okoli hrane. Pokrov se bo odklenil, ko bo postopek vakuumskega zapiranja končan.

(Počakaj pri vsaj 60 sekund med uporablja)


Pozor: Ne uporabljajte funkcije tesnjenja za pakiranje živil, sestavljenih iz tekočin, kot so juhe, jedi z omake itd. – vakuum zabojniki so namenjeno do biti rabljeno za to namen.

8. NORMALNO/ NEŽNO HITROST NASTAVITVE GUMB / 

Nastavljiv vakuumski tlak. Vakuumski tlak je močnejši pri  - normalni hitrosti. Pri vakuumskem zapiranju občutljivih predmetov pritiskajte, dokler /  ne zasveti indikator GENTLE SPEED ().


Za več nadzora lahko  kadar koli pritisnete, da ustavite postopek vakuumiranja in začnete tesniti vrečko.


9. STOP GUMB 

Pritisnite  med uporaba do takoj stop the trenutno vakuum oz tesnjenje postopek.

10. VAKUUM MARINIRAJTE GUMB 

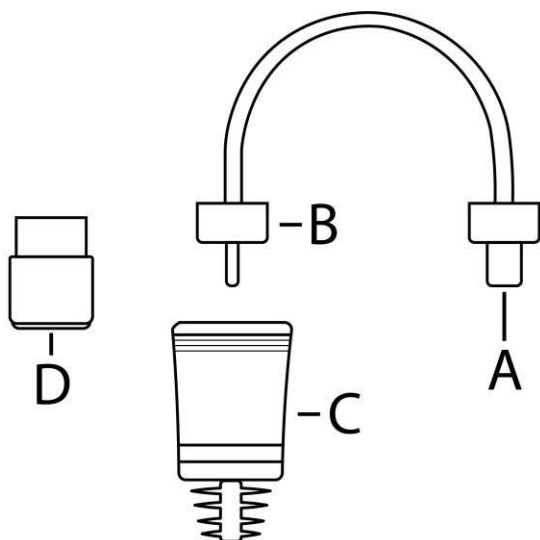
Prepričajte se, da je povezava vakuumske cevi varna, preden uporabite zamaške za steklenice, vakuumske posode ali način Marinare.

Pritisnite  za začetek dela z uporabo vakuumskih posod ali zamaška za steklenice. Pred uporabo te funkcije priključite vakuumsko cev.

Pomembno: Kdaj the bela vakuum indikator na the pokrov od the posoda gre navzdol medtem s funkcijo pritisnite  za prekinitev delovanja naprave. Pri posodi 0,5 L služi kot indikator rdeča membrana – ko postane konkavna, zaustavite delovanje enote.

11. „ENA DOTIK" GUMB 

Enostavno dotik to kovinski bar do odprto in blizu the pokrov.

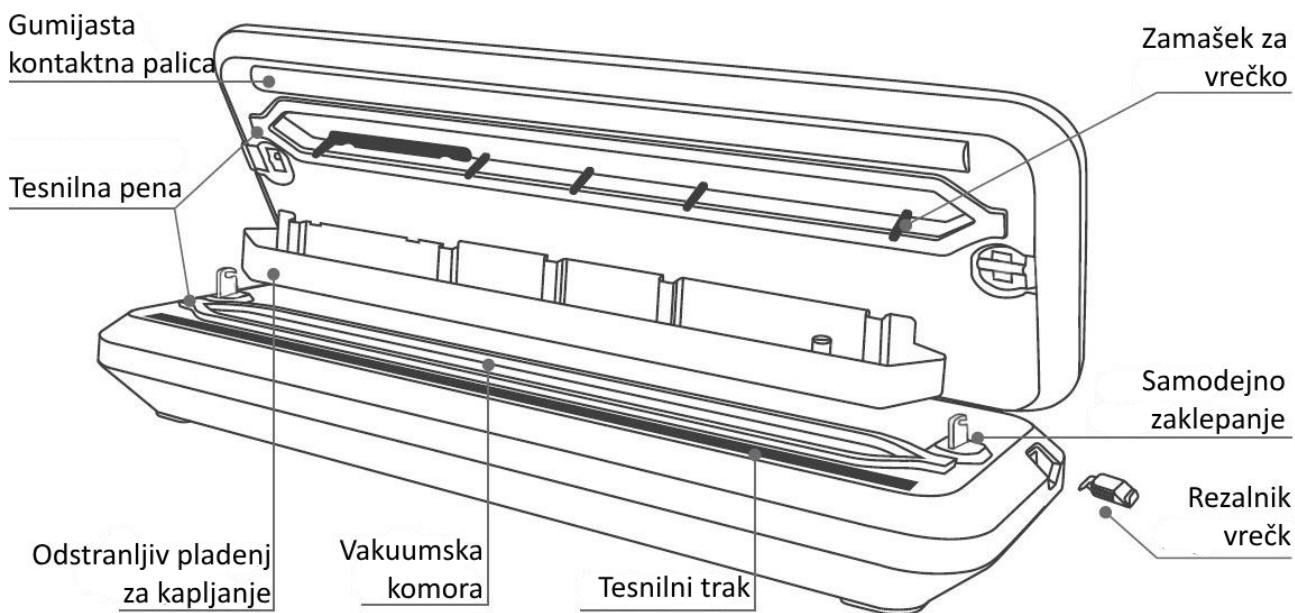
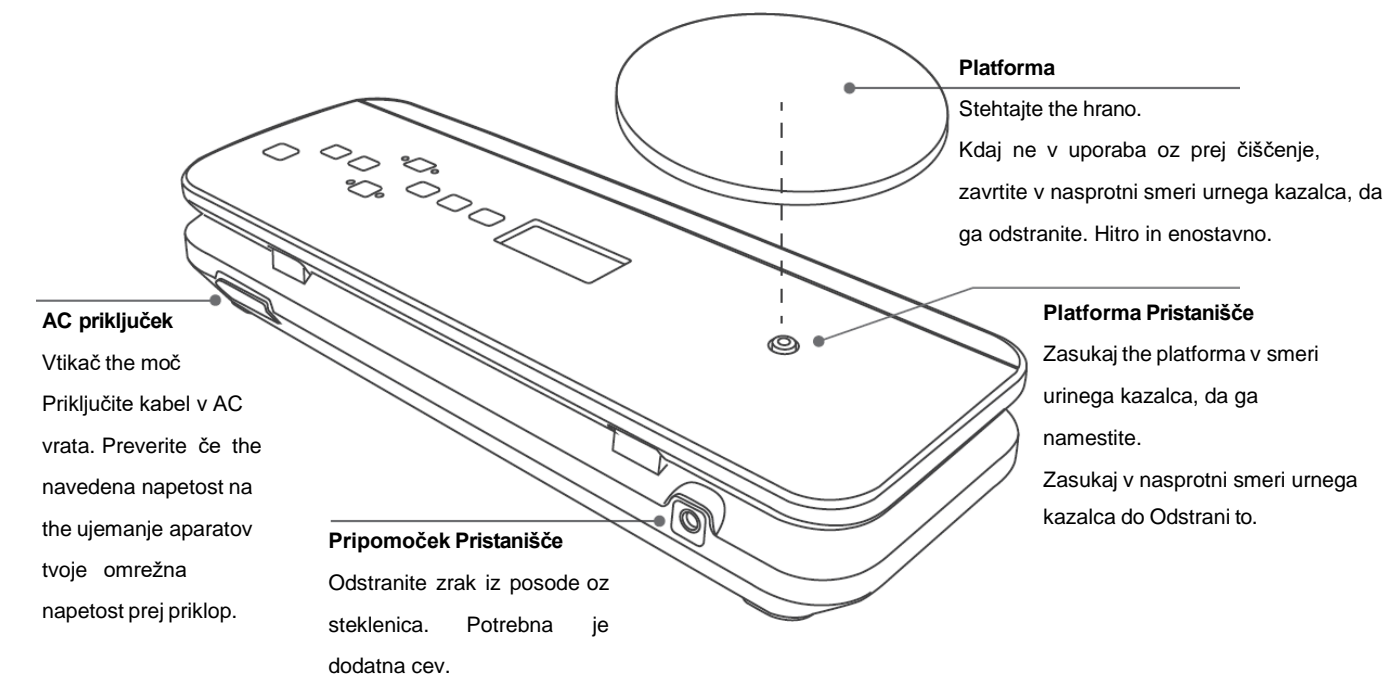


A – Nasvet za the pripomoček pristanišče od vakuumsko tesnilo

B – Nasvet za the steklenica zamašek

C – Zamašek za steklenice

D – Nasvet za the vakuum zabojniki



Guma Kontakt Bar

Naredi seveda the odprto konec od the torba je stisnjen stanovanje proti the tesnjenje trak, do zagotoviti an optimalen pečat.

Tesnjenje Pena Tesnilo

Garancija, da vakuum bo vzdržuje v komori. Poskrbite za pokrov je odklenjen, ko ni v uporabi, da se prepreči deformacija tesnil.

Odstranljiva Drip Pladenj

Ujemi preliv tekočine. Za čist, preprosto Odstrani to.

Vakuum Zbornica

Položaj the odprto konec od torba znotraj the vakuum komora. Vgradna zamašek je zasnovano do zagotoviti the torba je varno nameščen v vakuumsko komoro.

Tesnjenje Strip

Rabljeno skupaj z the guma bar, the tesnjenje trak ustvarja a pečat na a torba z toplota.

Torba Zamašek

Za preprečiti the vakuum torba od biti postaviti zunaj od the vakuum komora.

Samodejno zaklepanje Zapah

The stroj odpre oz zapira samodejno pri a dotik od the stik bar na pokrov.



Torba Rezalnik

Cut vrečke od a želeno velikost oz odprto zapečateni vrečke. Mesto to v the torba rezalnik nosilec po uporaba.

VAKUUM SEALER DELOVANJE NAVODILA

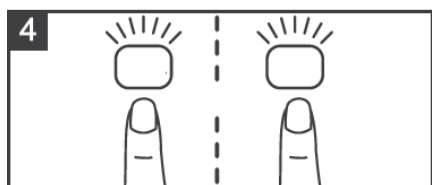
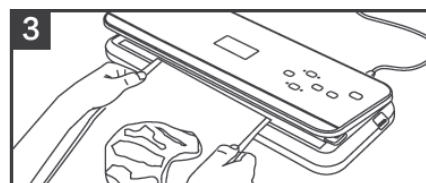
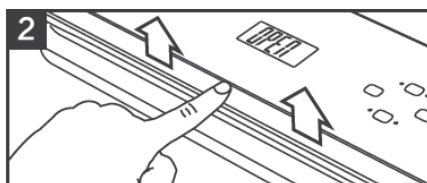
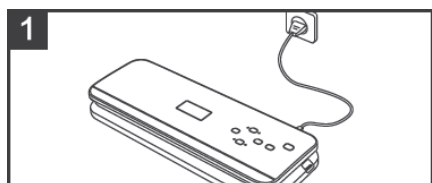
1. Vtikač the naprava v the moč vtičnica prek the zagotovljena moč vrvica. The zaslon in indikator svetloba volja biti razsvetljen. (Glej sliko 1)
2. Dotik the senzor do odprto the pokrov. (Glej sliko 2)
3. čisto in poravnati the odprto konec od the torba. Naredi seveda tam je št hrano material oz gube na the odprt konec. Odprto vrečko vstavite v vakuumsko komoro, dokler se ne ustavi z vgrajenim zamaškom. (Glej sliko 3)

Opomba:



1. Naredi seveda to the folijo je postaviti v the sredina od the vakuumsko tesnilo.
2. Ne pozabite to the folijo ima do biti narebrčen, posebej zasnovano za vakuum tesnila in to ne more biti večji od širine aparata za vakuumsko lepljenje.
3. če the folijo je narebrčen na eno stran, postaviti the folijo v the vakuum tesnilo ohranjanje njegov gladka strani gor.
4. Pritisnite  oz  in ustrezna indikatorska lučka bo zasvetila. Pokrov se samodejno zapre. Začne se postopek vakuumskega tesnjenja ali samo tesnjenja. (Glej sliko 4)

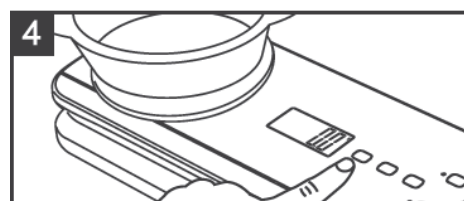
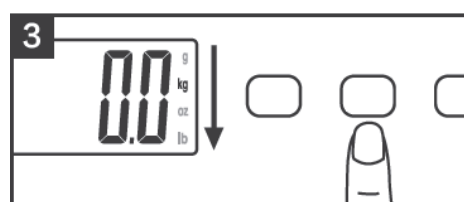
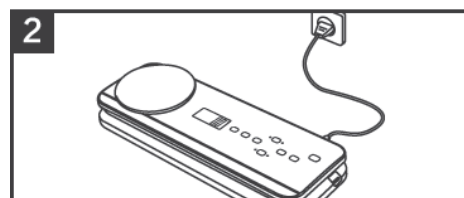
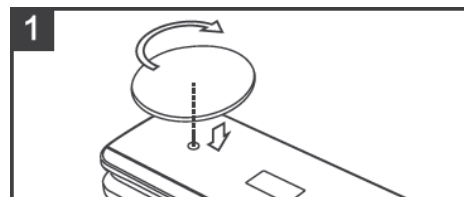
Opomba:

1. Počakaj pri vsaj 60 sekund med uporabami.
2. Za izogibajte se nevarnosti, narediti ne ponovno segreti vakuum pakirano živila v the torba v mikrovalovna pečica pečica.




DIGITALNO LESTVICA DELOVANJE NAVODILA

1. Zasukaj the platforma v smeri urinega kazalca do mount to do the platforma pristanišče. (Glej sliko 1). naredi ne vrteti the platforma težko. Sicer pa the senzor za tehtanje se lahko poškoduje in povzroči netočne rezultate.
2. Napravo priključite v električno vtičnico s priloženim napajalnim kablom. LCD zaslon se bo samodejno vklopil in prikazal "0,0" g. (Glej sliko 2)
3. Pritisnite  za izbiro enot teže (g, kg, oz, lb). Prepričajte se, da je prikazana ničla. Če ne, lahko pritisnete . Zaslon se bo ponastavil na nič. (Glej sliko 3)
4. Postavite predmet, ki ga želite stehtati, na ploščad. Na zaslonu se bo prikazalo the utež od the postavka. Za pridobiti the natančen utež od tekočina ali prahu živila v a posoda, ti imajo do Odstrani the utež od posodo.





Najprej postavite posodo brez predmeta na ploščad. Drugič,

pritisnite  do Odstrani the utež od posodo. Zaslon se bo ponastavil na nič.

Tretjič, dodati the postavka do the posoda. Končno the utež od the element bo prikazan na zaslonu. (Glej sliko 4)

Kako do Umerite Vaš Lestvica?

Postopek kalibracije je bil izveden pred pošiljanjem. Tehtnico umerite le, če daje netočne odčitke. A Potrebna je 2 kg kalibracijske uteži. Pred kalibracijo počakajte vsaj 30 minut na sobni temperaturi.

1. Drži  in  pri the enako čas dokler "2000,0 g" se pojavi.
2. "2000,0 g" je utripajoča na the zaslon.
3. Na sredino ploščadi postavite 2 kg kalibracijsko utež. Ko se na zaslonu prikaže "PASS", to pomeni uspešno kalibracijo.

Zmogljivost

Zmogljivost je 2 kg. Nikoli mesto predmete čez 2 kg na the platforma. Za zaščititi the tehtanje senzor od če je poškodovan in zagotovite natančnost, postavite predmet na sredino ploščadi in ne udarite po ploščadi.

Delovanje okolje

Kdaj the digitalni lestvica je obrnjen na, do zagotoviti natančnost, čakati pri vsaj 30 sekund prej uporaba. Delovna temperatura je 10-30 °C.

DODATKI

Vakuum Shranjevanje Torbe in Zvitki


Teksturiran dizajn pomaga odstraniti zrak iz notranjosti vrečke. Večplastna struktura gradi učinkovito pregrado, ki preprečuje kisik, vlago in opeklino zamrzovalnika. Na voljo so različne velikosti.



Opomba: Po shranjevanju surovih vrečk ne uporabljajte ponovno mesa, rib ali mastne hrane. Vrečk ne uporabljajte ponovno po kuhanju ali kuhanju v mikrovalovni pečici.

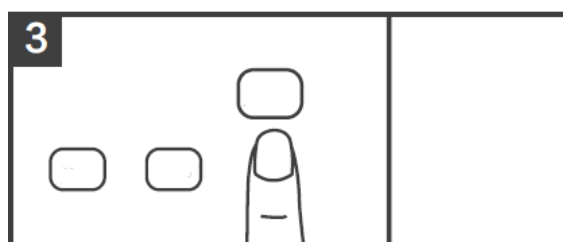
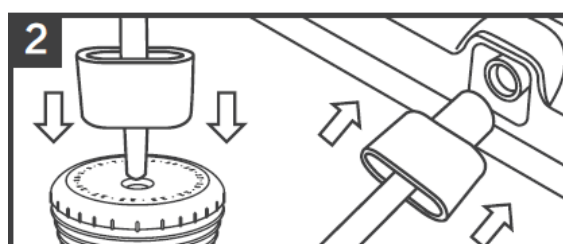
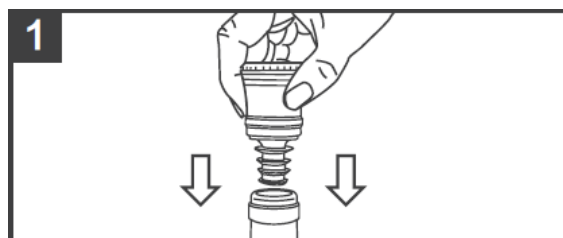
Zamašek za steklenice

Vakuumsko pakiranje rdečega vina, negaziranih pijač ali olja z našimi zamaški za steklenice. Podaljšajte življenjsko dobo tekočin in ohranite okus.

Opomba: Ne uporabljajte našega zamaška za steklenice na plastičnih steklenicah. Gaziranih ali penečih pijač ni mogoče vakuumsko pakirati, ker bo odstranitev plina povzročila, da se steklenice med postopkom vakuumskega zapiranja sploščijo.

Zamašek zataknete nazaj v steklenico vina, ki ste jo odprli. Vino zlahka oksidira in izgubi okus. Vstavi the pripomoček cev do the vakuum šoba in the steklenica zamašek. Pritisnite  za začetek postopka vakuumskega tesnjenja. Okus ohranite dlje.

1. Stick the zamašek v the vino steklenica. (Glej slika 1)
2. En konec dodatne cevi vstavite v vakuumsko šobo. Drugi konec cevi vstavite v zamašek steklenice. (Glej slika 2)
3. Pritisnite . Vakuumsko tesnjenje postopek se začne. The ustrezna indikator luč bo osvetljena. Na LCD zaslonu bo prikazana dinamična slika. (Glej sliko 3)
4. Postopek se bo samodejno ustavil, ko bo dosežen določen podtlak. Pritisnite  med uporabo, da takoj ustavite trenutni postopek vakuumiranja.
5. Ko je postopek vakuumskega tesnjenja končan, aparat volja samodejno stop. Za sprostitev the vakuum, preprosto povlecite zamašek steklenice.



Opomba: Izogibajte se uporabi the steklenica zamašek na plastika steklenice. naredi ne gaziranih ali penečih pijač v vakuumski embalaži.


Vakuum Zabojniki (Prodano ločeno)

Naša vakuumska posoda je idealna izbira za lomljive predmete, kot so mafini, druga pečena hrana, tekočine in suhi izdelki. Posode so različnih velikosti. Uporabite ga lahko na pultu, v hladilniku ali v shrambi.

Hitro mariniranje je najboljši način za kisanje hrane, kisanje pa traja le nekaj časa minut, ne da bi izgubili nekaj ur. Naši kontejnerji so primerne za vlaganje. Kvadratne ali pravokotne posode so zelo priporočljive, ker je potrebna le majhna količina marinade.

The lahka in zložljiv zabojniki so priročno za shranjevanje predkuhano meso, ostanki in prigrizki.

Pomembno: Ne pozabite do vstavi the primerno napitnina v cev (D), zasnovano za vakuum zabojniki.

Pomembno: Ko se beli indikator vakuuma na pokrovu posod popolnoma spusti (je raven z robom), medtem uporabo the funkcionalnost, pritisnite  do prenehati the delovanje od the napravo. notri zaboju 0,5L posodi, rdeča membrana služi kot indikator – ko postane konkavna, zaustavite delovanje enote.


Opomba:

1. Naredi ne uporaba the zabojniki v the zamrzovalnik.
2. Dovolj the vroče živila ohladiti pred biti zapakirano. Sicer pa živila maj mehurček ven posode.
3. Zabojniki so ne primerno za pomivanje v pomivalnem stroju.

Opomba: V primeru težav z zapiranjem vakuumske posode s tesnilnim sredstvom sledite tem korakom:

1. Prepričajte se, da tesnilo v pokrovu ni prepognjeno. Če je bil pečat prepognjen, nežno uporabite zobotrebec, da izvlečete pečat in ga pravilno namestite.
2. Preverite, ali posoda ni kakor koli poškodovana.

V KORIST NAMIGI

1. Vrečke ne napolnite preveč. Vedno zapustite ob vsaj 3 centimetre material vrečke med vsebino vrečke in vrhom torba.
2. Čisto the odprto konec od the torba znotraj in ven. Naredi seveda the odprto konec je prost od hrano material in gube.
3. Kdaj vakuum pakiranje a velik predmet, do preprečiti gube v the pečat, narahlo raztegniti torba stanovanje prej postavite v vakuumsko komoro.
4. Naredi seveda the torba je suho. To volja biti težko do narediti a tesen pečat če the torba je mokro.
5. Za najboljši rezultati, pokvarljive stvari še vedno potreba do biti zamrznjen oz ohlajeno po vakuum tesnjenje postopek.
6. Kdaj ti so vakuum tesnjenje predmete z ostro robovi (tako kot suho špageti, srebrnina, itd.), zaščititi vreča od punkcije avtor zavijanje the postavka v mehko blaženje material, takega kot a papir brisačo. Ti maj uporaba posodo namesto vrečke.
7. Kdaj uporabo posode, nenehno zapustiti 2.5 cm od prostora pri the vrh od posoda.
8. Predzamrzovanje sadje zelenjava prej vakuum tesnjenje za the najboljši rezultate.
9. Dovolj the naprava do kul za 1 minuta med uporablja.
10. Če ti so ne seveda ali tvoje torba je bil zapečateno pravilno, preprosto ponovno zapečati the torba.
11. Za najboljši rezultati, uporaba vrečke in zabojniki proizvedeno avtor the proizvajalec.
12. Naredi ne ponovno segreti tvoje hrano v the torba v mikrovalovna pečica pečica. To je nevarno.
13. Pri tehtanju velikega predmeta na ploščad postavite pladenj ali posodo. Ne pozabite pritisniti  da odstranite težo pladnja ali posode, preden dodate predmet.
14. Kdaj Dokončano uporabo tesnilo, pritisnite srebro dotik bar do odprto enota, potem odklopite enota in trgovina to pravilno.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

1. Odklopite naprava prej čiščenje.
2. Odstrani potovanje pladenj za čiščenje.
3. Obrišite zunanji površino z a mehko, milnato krpo. Obrišite stran kaj hrana oz tekočina na the vakuumska komora s papirnato brisačo.
4. Senzor za tehtanje je zelo natančen del. Ne pritiskajte močno na ploščad. Pri čiščenju ploščad nežno obrišite. Za čiščenje ga lahko odstranite.
5. Suha naprava temeljito prej uporabo to ponovno.
6. Naredi ne potopiti the naprava v vodo oz drugo tekočine. Preprečiti vodo oz drugo tekočine od vstop v AC napajalni priključek na napravi.
7. Naredi ne čisto the naprava z abraziv čiščenje agent do izogibajte se škodljivo the površino.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Nič zgodi kdaj the moč vrvica je priključen v naprava

Naredi seveda the moč vrvica je ne poškodovana.

Naredi seveda the moč vrvica je pravilno priključen v the električni vtičnica in naprava.

Naprava je priključen v, ampak to ne more vakuum

Zagotovite the pokrov je pravilno zaprto.

Zagotovite the odprto konec od the torba je pravilno postavljeno v the vakuum

komora. Če indikatorske lučke utripajo, se lahko naprava pregreje.

Dovoli to do kul za več minut prej uporaba.

Preverite, če je vreča preluknjana.

Preverite the tesnjenje pena tesnila za poškodbe.

Zrak je odstranili od znotraj the torba, ampak zdaj zrak ima ponovno vneseno

Preverite če tam je a luknja oz punkcija na the torba. To maj biti preluknjana avtor ostro predmetov. Uporaba a novo torba če je potrebno.

Preverite pečat. A gube skupaj the pečat maj vzrok zrak do ponovno vnesite the torba. Če tam je a gube ob tesnilo, preprosto odrežite zapečateni rob in ponovno zaprite.

Če tam je vlage oz tekočina od živila prisoten znotraj the pečat, odpreti the torba in obrišite stran živila na odprt konec vrečke.

Izberite  in ponovno zapečati.

Če the hrano ima bil shranjeno za a dolga čas in the torba je poln plinov, the hrano maj pokvariti. mi priporočamo, da hrano zavržete.

Opomba:

Da preprečite pregrevanje aparata, ga med uporabo pustite, da se ohladi 60 sekund. Pokrov naj bo odprt pred vakuumskim zapiranjem.

Če the torba topi, the tesnjenje trak maj imajo bil pregreto med the tesnjenje postopek. Dovoli the naprava ohladite 60 sekund, preden jo ponovno uporabite.

Za the najboljši ohranjanje, narediti ne ponovno uporabo the vrečke po shranjevanje surov meso, ribe oz masten živila. naredi ne ponovno uporabo vrečke po kuhanju ali kuhanju v mikrovalovni pečici.

SHRANJEVANJE VODNIK

To je za referenca samo. Dejansko shranjevanje življenje odvisno na the svežino od hrana, vakuum moč in the pečat.

Notri the Hladilnik (5±2 °C)	Normalno Shranjevanje življenje	Shranjevanje življenje z Naš Vakuum Tesnjenje Pripomoček
Meso	2-3 Dnevi	8-9 Dnevi
Morski sadeži in ribe	1-3 Dnevi	4-5 Dnevi
Kuhano meso	4-6 Dnevi	10-14 Dnevi
zelenjava	3-5 Dnevi	7-10 Dnevi
sadje	5-7 Dnevi	14-20 Dnevi
jajca	10-15 Dnevi	30-50 Dnevi

Notri the zamrzovalnik (-16-- 20 °C)	Normalno Shranjevanje življenje	Shranjevanje življenje z Naš Vakuum Tesnjenje Pripomoček
Meso	3-5 mesecev	1 leto
Morski sadeži in ribe	3-5 mesecev	1 leto

Soba Temperatura (25±2 °C)	Normalno Shranjevanje življenje	Shranjevanje življenje z Naš Vakuum Tesnjenje Pripomoček
Kruh	1-2 Dnevi	6-8 Dnevi
riž / Moka	3-5 mesecev	1 leto in Nad
arašidi / fižol	3-6 mesecev	1 leto in Nad
Čajni listi	5-6 mesecev	1 leto in Nad

TEHNIČNI SPECIFIKACIJE

Dimenzije (L x W. x H)	380 mm x 140 mm x 80 mm
Skupaj Utež	SZ: 1,75 kg GW: 2,35 kg
Delovanje Temperatura	0~40 °C
Ocenjeno Napetost	0 220-240VAC
Ocenjeno Pogostost	50-60Hz
Ocenjeno Moč	120 W
Vakuum Raven	>-80Kpa
Zmogljivost	2000,0g
Prirastki	0,1g
Enote	g / kg / oz / lb

OKOLJE



To izdelek vsebuje reciklirani materialov. naredi ne odstraniti to izdelek kot nerazvrščeno občinski odpadki. Kontakt tvoje lokalni občina za the najbližji zbirka točka.

GARANCIJA IN POPRAVILO

Garancija izdelka vključuje napake, ki so posledica napak v materialu ali izdelavi. Ta garancija velja le, če je bil aparat uporabljen v skladu z navodili in pod pogojem, da ga ni spreminjala, popravljala ali vanj posegala nepooblaščen oseba ali da je bil poškodovan zaradi napačne uporabe ali transporta. Garancija ne velja za okvare, ki so posledica naravne obrabe komponent ali lomljivih predmetov, kot so stekleni in keramični predmeti.

Ta garancija ne omejuje kupčevih osnovnih ali drugih pravic, ki jih daje zakonodaja v zvezi z nakupom aparata.

V primeru uveljavljanja garancije se obrnite na preverjenega prodajalca ali servis Yoer. Ob oddaji reklamacije priložite podatke o naravi okvare in dokazilo o nakupu.

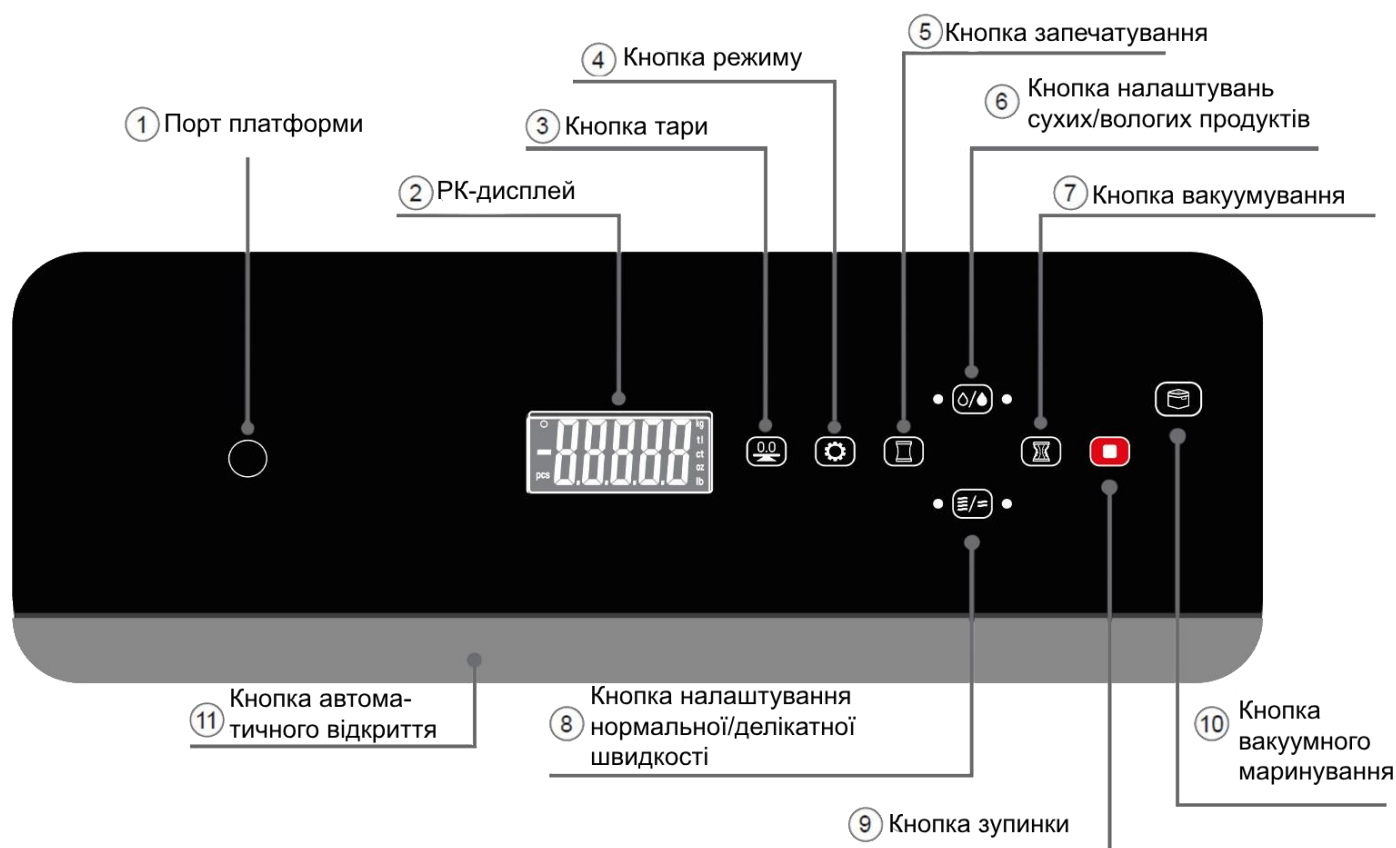
ВАЖЛИВО ЗАХОДИ

Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію ваш перший використовувати цього продукту.

1. Переконайтеся, що напруга вашої електромережі відповідає номінальній напрузі, зазначеній на приладі перед підключенням.
2. Робити ні оперувати це прилад з а пошкоджений потужність шнур або вилка. Не використовуйте його, якщо він несправний або будь-яким чином пошкоджений. Якщо прилад або кабель живлення пошкоджені, їх необхідно повернути в авторизований центр обслуговування клієнтів.
3. Якщо в надається потужність шнур є пошкоджений, до уникнути небезпека, контакт виробника або сервісного агента, щоб замінити його на новий.
4. Робити ні використовувати ан розширення шнур з в прилад.
5. Не використовуйте прилад на мокрих або гарячих поверхнях або поблизу високої потужності електроприлади.
6. Робити ні занурити будь-який частина з в прилад, потужність шнур і вилка у воді або інших рідинах.
7. використання тільки аксесуари рекомендований за в виробник.
8. тісно контролювати дітей коли використовуючи в прилад. робити ні дозволяють пристрій використовуватиметься як іграшка.
9. Ємність з в цифровий масштаб є 2 кг.

10. до забезпечити точність з в масштаб, робити ні завжди місце важкий елементина в платформа. інакше, в зважування датчик може бути деформований. Якщо ваги будуть простоювати протягом тривалого часу, зніміть платформу.
11. Цей прилад є призначений для використання лише в домашніх умовах. Будь-яке інше використання вважається невідповідним і небезпечним.
12. The виробник робить ні прийняти відповідальність для пошкодження внаслідок недотримання інструкцій.

ЗНАТИ ВАШ ВАКУУМ УПЛОТНЮВАЧ


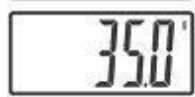


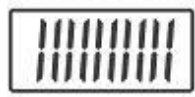




1. ПЛАТФОРМА ПОРТ

Обертати в платформа за годинниковою стрілкою до встановити це. Обертати проти годинникової стрілки до видалити це.

2. РК- ДИСПЛЕЙ

Дисплей в статус з вакуум ущільнювач.


	масштаб в Режим очікування режим
	масштаб в зважування режим
	б/в для із зазначенням в кришка є розблоковано
	б/в для із зазначенням в кришка є заблокований
	Вакуум прогрес індикатор
	Печатка прогрес індикатор
	масштаб перевантаження підказка

3. ТАРА КНОПКА


Прес  до активувати в ТАРА функція.

(Для економії енергії прилад автоматично вимкнеться після 10 хвилин невикористання. Усі індикатори вимкнуться. Натисніть цю кнопку, щоб вивести прилад з режиму сну.)

4. РЕЖИМ КНОПКА

Прес  до вибрати в вага одиниць (г, кг, унція, фунт).

5. ПЕЧАТКА КНОПКА

Запечатуйте пакет без вакууму. Після натискання  кришка автоматично закриється, і прилад почне ущільнюватися. Після завершення процесу запечатування кришка автоматично розблокується.


Інструкція печатка, КОНТРОЛЬ вакуум тиск. Прес це кнопку в будь-який час протягом в вакуум пломбування процес щоб зупинити процес вакуумування та негайно запечатати пакет.

(Зачекайте в найменше 60 секунд між ущільнення)


Примітка. Режим інтелектуального захисту буде активовано під час постійного використання функції запечатування. У цьому режимі функція запечатування не може бути почав, з індикатором світло блимає. Будь ласка, зачекайте на деякий час приладу, щоб повернутися до нормальної роботи.

6. СУХИЙ/ВОЛОГИЙ ХАРЧУВАННЯ НАЛАШТУВАННЯ КНОПКА /


Печатка час залежить на в типу з в харчування. Це буде брати а довше час якщо ви вибрати ВОЛОГИЙ ХАРЧУВАННЯ налаштування.

для оптимальний пилюсосити і пломбування для в вологий або соковитий їжа, вибрати . Ця функція підходить для шинки, риби, сиру та інших подібних продуктів.

Застереження: не використовуйте функцію герметизації для пакування харчових продуктів, що містять рідину, наприклад супів, страв із соусами тощо – для цієї мети призначені вакуумні контейнери.

для харчові продукти без рідина, такий як сушені продукти, крупа тощо вибрати .




7. ВАС ПЕЧАТКА КНОПКА


Пропилососьте пакет і автоматично запечатайте його. Після натискання  кришка закриється, а прилад увімкнеться починається до малювати повітря поза з в сумка. Після в вакуум процес, це буде негайно створити а туго ущільнення навколо їжі. Кришка буде розблокована після завершення процесу вакуумного запечатування.

(Зачекайте в найменше 60 секунд між використовує)

Застереження: не використовуйте функцію герметизації для упаковки продуктів, що містять рідину, наприклад супів, страв з соуси тощо – вакуум контейнери є призначений до бути використовується для це мета.

8. НОРМАЛЬНО/ НІЖНИЙ ШВИДКІСТЬ НАЛАШТУВАННЯ КНОПКА 

Регульований вакуумний тиск. Вакуумний тиск сильніший при  нормальній швидкості. Під час вакуумного запечатування делікатних предметів натискайте, доки  не засвітиться індикатор ШИДКОЇ ШВИДКОСТІ ().


Для більшого контролю ви можете  будь-коли натиснути кнопку, щоб зупинити процес вакуумування та почати запечатувати пакет.


9. СТІЙ КНОПКА

Прес  протягом використовувати до негайно СТІЙ в поточний вакуум або пломбування процес.

10. ВАКУУМ ЗАМАРИНУВАТИ КНОПКА

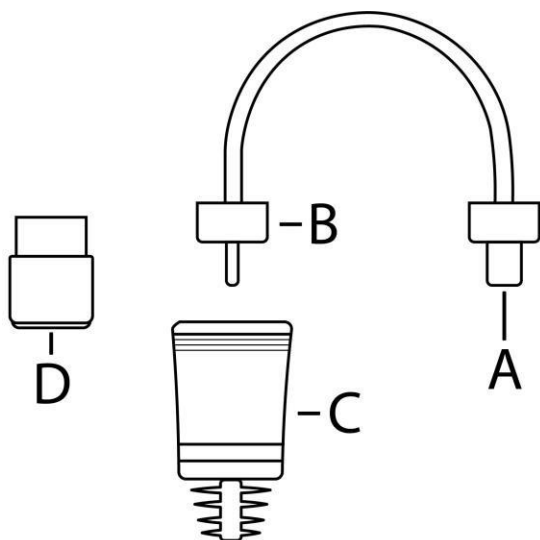
Переконайтеся, що з'єднання вакуумної трубки надійне, перш ніж використовувати пробки для пляшок, вакуумні контейнери або режим маринування.

Натисніть , щоб розпочати роботу за допомогою вакуумних контейнерів або пробки для пляшок. Перед використанням цієї функції підключіть вакуумну трубку.

Важливо: Коли в білий вакуум індикатор на в кришка з в контейнер йде вниз поки використовуючи цю функцію, натисніть,  щоб припинити роботу пристрою. У випадку з ємністю 0,5 л індикатором служить червона мембрана – коли вона стане увігнутою, припиніть роботу установки.

11. „ОДИН ДОТИК” КНОПКА

просто дотик це металевий бар до ВІДЧИНЕНО і закрити в кришка.

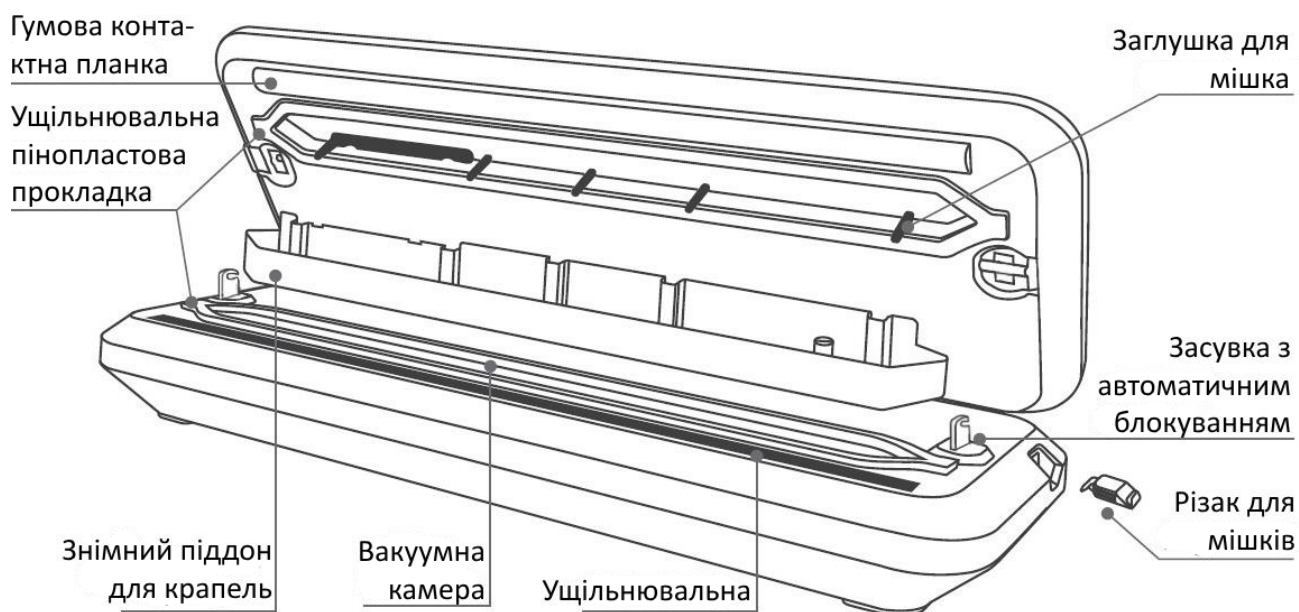
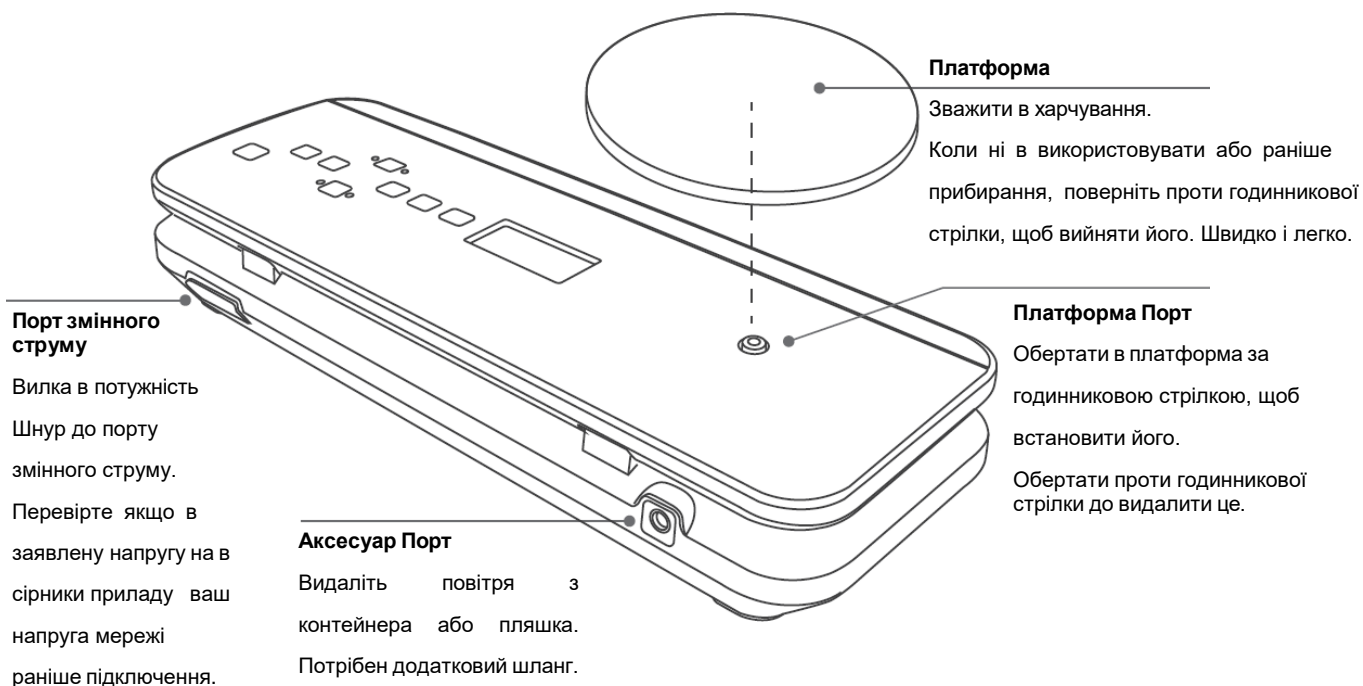


А – Порада для в аксесуар порт з вакуумний ущільнювач

Б – Порада для в пляшка пробка

С – Пробка для пляшок

Д – Порада для в вакуум контейнери



Румовий контакт Бар

зробити впевнений в ВІДЧИНЕНО кінець з в сумка є натиснутий плоский проти в пломбування смуга, до забезпечити ан оптимальний печатка.

Пломбування Піна Прокладка

Гарантія, що вакуум буде зберігається в камері. Переконайтеся, що кришка розблоковується, коли не використовується, щоб запобігти деформації прокладок.

Знімний Крапельниця Піднос

Вилонити перелив рідини. до чистий, просто видалити це.

Вакуум палата

Позиція в ВІДЧИНЕНО кінець з сумка всередині в вакуум палата. Вбудований пробка є розроблений до забезпечити в сумка надійно розміщено у вакуумній камері.

Пломбування Газа

б/в разом з в гумовий бар, в пломбування смужка створює а печатка на а сумка з тепло.

Сумка Пробка

до запобігти в вакуум сумка від буття поставити назовні з в вакуум палата.

Автоблокування Засувка

The машина відкривається або закривається автоматично в а дотик з в контакт бар на кришка.



Сумка Різак

Вирізати сумки з а бажаний розмір або ВІДЧИНЕНО запечатаний сумки. Місце це в в сумка фреза тримач після використовувати.

ВАКУУМ УПЛОТНЮВАЧ ОПЕРАЦІЙНИЙ ІНСТРУКЦІЯ

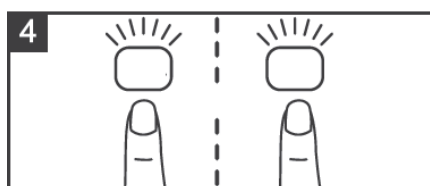
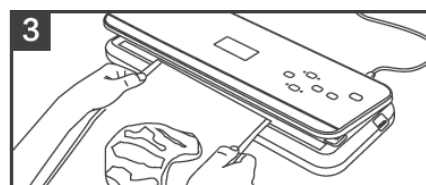
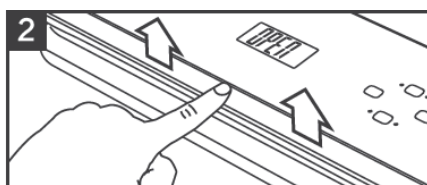
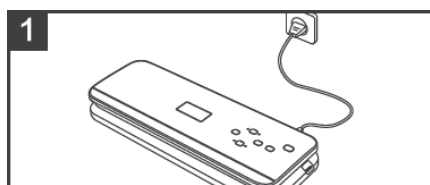
1. Вилка в прилад в в потужність розетка через в забезпечена потужність шнур. The екран і індикатор світло буде бути полегшеним. (Див. малюнок 1)
2. Дотик в датчик до ВІДЧИНЕНО в кришка. (Побачити фігура 2)
3. чистий і випрямити в ВІДЧИНЕНО кінець з в сумка. зробити впевнений там є немає харчування матеріал або зморшки на в відкритий кінець. Вставте відкритий мішок у вакуумну камеру, доки його не зафіксує вбудована пробка. (Побачити малюнок 3)

Примітка:

1. зробити впевнений що в фольга є поставити в в середина з в вакуумний ущільнювач.
2. Пам'ятайте що в фольга має до бути рифлений, спеціально розроблений для вакуум ущільнювачі і це не може бути більшою за ширину вакуумної упаковки.
3. Якщо в фольга є рифлені на один сторона, поставити в фольга в в вакуум ущільнювач утримання його гладкий бік вгору.
4. Натисніть  або  і засвітиться відповідний індикатор. Кришка автоматично закриється. Розпочинається процес вакуумної герметизації або лише герметизації. (Побачити малюнок 4)

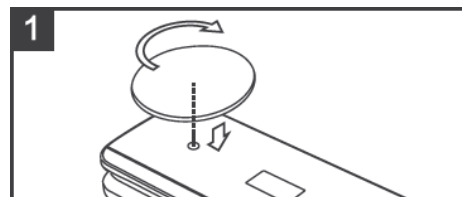
Примітка:

1. Зачекайте в найменше 60 секунд між використаннями.
2. до уникнути небезпеки, робити ні розігріти вакуум упаковані харчові продукти в в сумка в мікрохвильова піч піч.

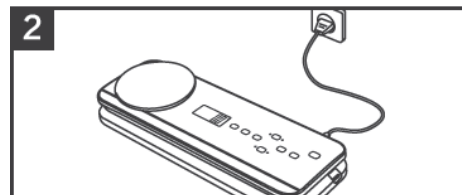




ЦИФРОВИЙ МАСШТАБ ОПЕРАЦІЙНИЙ ІНСТРУКЦІЯ

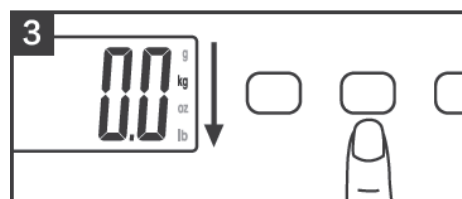
1. Обертати в платформа за годинниковою стрілкою до монтувати це до в платформа порт. (Дивіться малюнок 1). робити ні обертати в платформа важко. інакше, в датчик зважування може бути пошкоджений і призвести до неточних результатів.



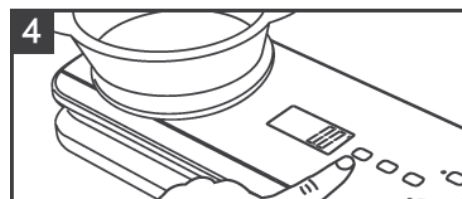
2. Підключіть прилад до розетки за допомогою шнура живлення, що входить до комплекту. РК-екран автоматично ввімкнеться та покаже «0,0» г. (Див. малюнок 2)




3. Натисніть , щоб вибрати одиниці ваги (г, кг, унція, фунт). Переконайтеся, що відображається нуль. Якщо ні, ви можете натиснути . Дисплей буде скинуто до нуля. (Див. малюнок 3)





4. Помістіть предмет, який потрібно зважити, на платформу. На дисплеї відобразиться в вага з в пункт. до отримати в точний вага з рідина або порошок харчові продукти в а контейнер, ви мати до видалити в вага з контейнер.



Перш за все, поставте контейнер без предмета на платформу. по-друге, преса  до видалити в вага з контейнер. Дисплей буде скинуто до нуля. по-третє, додати в пункт до в контейнер. Нарешті в вага з в елемент буде показано на дисплеї. (Див. малюнок 4)

як до Відкалібрувати ваш Масштаб?

Процес калібрування було виконано перед відправленням. Калібруйте ваги лише тоді, коли вони дають неточні показання. А Потрібна калібрувальна вага 2 кг. Перед калібруванням зачекайте принаймні 30 хвилин при кімнатній температурі.

1. Тримайте  і  в в те саме час поки "2000,0 г" з'являється.
2. "2000,0 г" є блимає на в дисплей.
3. Помістіть 2 кг калібрувальної гирі в центр платформи. Коли на дисплеї відображається «PASS», це означає успішне калібрування.

Ємність

Ємність є 2 кг. Ніколи місце елементи закінчено 2 кг на в платформа. до захистити в зважування датчик від пошкодження та забезпечте точність, помістіть предмет у центр платформи та не вдаряйтеся об платформу.

Операційна Навколишнє середовище

Коли в цифровий масштаб є повернувся на, до забезпечити точність, чекати в найменше 30 секунд раніше використовувати. Робоча температура 10-30 °C.

АКСЕСУАРИ

Вакуум Зберігання Сумки і Роли


Текстурований дизайн допомагає видалити повітря зсередини сумки. Багатошарова структура створює ефективний бар'єр, що запобігає кисню, волозі та опіку морозильної камери. Доступні різні розміри.



Примітка: не використовуйте пакети повторно після зберігання сирими м'ясо, риба або жирна їжа. Не використовуйте пакети повторно після варіння на повільному вогні або в мікрохвильовій печі.

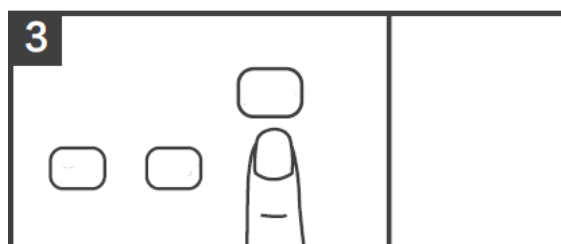
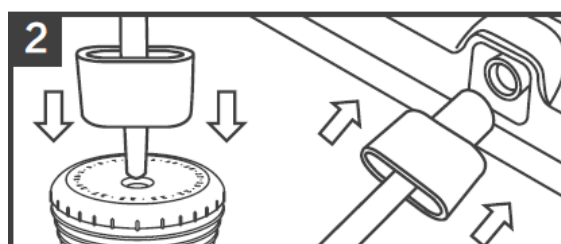
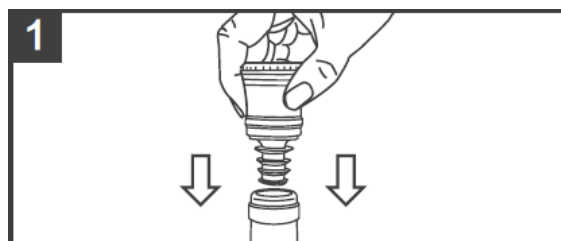
Пробка для пляшок

Вакуумна упаковка червоного вина, негазованих напоїв або олії з нашою пробкою. Подовжте життя рідин і збережіть смак.

Примітка: не використовуйте нашу пробку для пляшок на пластикових пляшках. Газовані та ігристі напої не можна упаковувати під вакуум, оскільки видалення газу призведе до того, що пляшки розплющатися під час процесу вакуумного запаювання.

Вставте пробку назад у відкриту пляшку вина. Вино легко окислюється і втрачає свій смак. Вставка в аксесуар шланг до в вакуум насадка і в пляшка пробка. Прес  щоб почати процес вакуумного запаювання. Довше зберігає смак.

1. Палиця в пробка в в вино пляшка. (Побачити фігура 1)
2. Вставте один кінець додаткового шланга у вакуумну насадку. Вставте інший кінець шланга в пробку пляшки. (Побачити малюнок 2)
3. Натисніть . Вакуумна герметизація процес починається. The відповідний індикатор буде освітлено світло. Динамічне зображення відобразатиметься на РК-екрані. (Див. малюнок 3)
4. Процес автоматично зупиняється, коли досягається певний негативний тиск. Натисніть  під час використання, щоб негайно зупинити поточний процес вакуумування.
5. Після завершення процесу вакуумної герметизації прилад буде автоматично СТІЙ. до реліз в вакууму, просто потягніть за пробку пляшки.



Примітка: Уникайте використовуючи в пляшка пробка на пластик пляшки. робити не упаковувати газовані або газовані напої.

Вакуум Контейнери (Продано Окремо)

Наш вакуумний контейнер є ідеальним вибором для крихких виробів, таких як кекс, інша випічка, рідини та сухі товари. Ємності бувають різних розмірів. Ви можете використовувати його на стільниці, в холодильнику або в коморі.

швидко маринування є найкращим способом маринування їжі, і час маринування займає лише кілька хвилин, не втрачаючи кількох годин. Наші контейнери придатні для маринування. Настійно рекомендуються квадратні або прямокутні контейнери, оскільки потрібна лише невелика кількість маринаду.

Це легкий і штабелируемый контейнери є зручний для зберігання заздалегідь приготувані м'ясо, залишки і закуски.

Важливо: Пам'ятайте до вставка в відповідний порада в шланг (D), розроблений для вакуум контейнери.

Важливо: Коли білий індикатор вакууму на кришці контейнерів повністю опуститься (плоско з краєм), поки використовуючи в функціональність, преса ■ до припинити в операція з пристрій. в корпус 0,5л ємності, індикатором служить червона мембрана – коли вона стане увігнутою, припинить роботу пристрою.


Примітка:

1. робити ні використовувати в контейнери в морозильна камера.
2. Дозволити в гарячий продукти, які потрібно охолодити перед тим буття упакований. інакше, харчові продукти може вибухати контейнера.
3. Контейнери є ні можна мити в посудомийній машині.

Примітка. У разі виникнення труднощів із запечатуванням вакуумного контейнера за допомогою запечатувача виконайте такі дії:

1. Переконайтеся, що ущільнювач у кришці не зігнутий. Якщо печатка була складена, обережно скористайтеся зубочисткою, щоб підчепити печатку та правильно розташувати її.
2. Перевірте, чи не пошкоджено контейнер.

КОРИСНО ПІДКАЗКИ

1. Не переповнюйте сумку. Завжди залишайте о щонайменше 3 дюйми матеріал мішка між вмістом мішка та верхньою частиною сумки.
2. чистий в ВІДЧИНЕНО кінець з в сумка всередині і поза. зробити впевнений в ВІДЧИНЕНО кінець є безкоштовно з харчування матеріал і зморшки.
3. Коли вакуум упаковка а великий пункт, до запобігти зморшки в в печатка, обережно розтягнутись сумка плоский раніше помістивши його у вакуумну камеру.
4. зробити впевнений в сумка є сухий. Це буде бути важко до зробити а туго печатка якщо в сумка мокрий.
5. для найкращий результати, швидкопсувні продукти досі потреба до бути заморожені або охолоджені після вакуум пломбування процес.
6. Коли ви є вакуум пломбування елементи з різкий краю (такий як сухий спагетті, столове срібло, тощо), захистити сумка від проколи за обгортання в пункт в м'який амортизація матеріал, такий як а папір рушник. ви може використовувати контейнер замість сумки.
7. Коли використовуючи контейнери, завжди залишати 2.5 см з простір в в зверху з контейнер.
8. Попередньо заморозити фрукти овочі раніше вакуум пломбування для в найкращий результати.
9. Дозволити в прилад до круто для 1 хвилина між використовує.
10. Якщо ви є ні впевнений чи ваш сумка був запечатаний правильно, просто повторно запечатати в сумка.
11. для найкращий результати, використовувати сумки і контейнери виробляється за в виробник.
12. робити ні розігріти ваш харчування в в сумка в мікрохвильова піч піч. Це є небезпечний.
13. При зважуванні великого предмета поставте піднос або контейнер на платформу. Не забувайте натискати  щоб зняти вагу лотка або контейнера перед додаванням предмета.
14. Коли закінчено використовуючи ущільнювач, преса срібло дотик бар до ВІДЧИНЕНО одиниця, потім від'єднати одиниця і зберігати це належним чином.

ОЧИЩЕННЯ І ОБСЛУГОВУВАННЯ

1. Від'єднайте в прилад раніше очищення.
2. видалити в поїздка лоток для очищення.
3. Витріть в зовнішній поверхні з а м'який, мильний тканина. Витріть геть будь-який їжа або рідина на в вакуумна камера паперовим рушником.
4. Датчик ваги є високоточною деталлю. Не тисніть на платформу сильно. Під час чищення обережно протирайте платформу. Ви можете зняти його для очищення.
5. Сухий в прилад ретельно раніше використовуючи це знову.
6. робити ні занурити в прилад в води або інший рідини. Запобігати води або інший рідини від входячи в Порт живлення змінного струму на пристрої.
7. робити ні чистий в прилад з абразивний очищення агент до уникнути завдає шкоди в поверхні.

ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ

нічого відбувається коли в потужність шнур є підключений в прилад

зробити впевнений в потужність шнур є ні пошкоджений.

зробити впевнений в потужність шнур є правильно підключений в в електричні розетка і прилад.

Прилад є підключений в, але це не може вакуум

Забезпечити в кришка є належним чином ЗАЧИНЕНО.

Забезпечити в ВІДЧИНЕНО кінець з в сумка є правильно розміщені в в

вакуум палата. Якщо індикатори блимають, прилад може перегрітися.

Дозволити це до круто для декілька хвилин раніше використовувати. Перевірте, чи мішок не пробитий.

Перевірте в пломбування піна прокладки для пошкодження.

повітря є видалено від всередині в сумка, але тепер повітря має повторно введено

Перевірте якщо там є а отвір або прокол на в сумка. Це може бути проколотий за різкий елементи. використання а новий сумка якщо необхідно.

Перевірте печатка. А зморшки уздовж в печатка може причина повітря до повторно ввести в сумка.

Якщо там є а зморшки уздовж просто відріжте запечатаний край і повторно запечатайте.

Якщо там є вологи або рідина від харчові продукти присутній в межах в печатка, розрізати в сумка і витирати геть харчові продукти на відкритий кінець сумки.

Виберіть  і повторно запечатати.

Якщо в харчування має був зберігається для а довго час і в сумка є повний газів, в харчування може псувати. ми рекомендують відмовитися від їжі.

Примітка:

Щоб запобігти перегріванню приладу, дайте йому охолонути протягом 60 секунд між використаннями. Тримайте кришку відкритою перед вакуумним запечатуванням.

Якщо в сумка тане, в пломбування смужка може мати був перегрітий протягом в пломбування процес. Дозволити в прилад охолонути протягом 60 секунд перед повторним використанням.

для в найкращий збереження, робити ні повторне використання в сумки після зберігання сирий м'ясо, риба або жирний харчові продукти. робити ні повторне використання пакетики після варіння на повільному вогні або в мікрохвильовій печі.

ЗБЕРІГАННЯ ПОСІБНИК

Це є для посилання тільки. Фактичний зберігання життя залежить на в свіжість з їжа, вакуум сила і в печатка.

в в Холодильник (5±2 °C)	нормальний Зберігання життя	Зберігання життя з наш Вакуум Пломбування Аксесуар
м'ясо	2-3 днів	8-9 днів
Морепродукти і риба	1-3 днів	4-5 днів
приготований м'ясо	4-6 днів	10-14 днів
Овочі	3-5 днів	7-10 днів
Фрукти	5-7 днів	14-20 днів
Яйця	10-15 днів	30-50 днів

в в Морозильна камера (-16~- 20 °C)	нормальний Зберігання життя	Зберігання життя з наш Вакуум Пломбування Аксесуар
м'ясо	3-5 місяців	1 рік
Морепродукти і риба	3-5 місяців	1 рік

Кімната температура (25±2 °C)	нормальний Зберігання життя	Зберігання життя з наш Вакуум Пломбування Аксесуар
Хліб	1-2 днів	6-8 днів
Рис / Борошно	3-5 місяців	1 рік і вище
арахіс / квасоля	3-6 місяців	1 рік і вище
Чайне листя	5-6 місяців	1 рік і вище

ТЕХНІЧНА ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Розміри (Л x В. x Н)	380 мм x 140 мм x 80 мм
Всього вага	NW: 1,75 кг ГВт: 2,35 кг
Операційна температура	0~40 °C
Оцінений Напруга	0 220-240 В змінного струму
Оцінений Частота	50-60 Гц
Оцінений потужність	120 Вт
Вакуум Рівень	>-80 кПа
Ємність	2000,0г
Прирости	0,1г
одиниці	g / кг / унція / фунт

НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ



Це продукт містить переробляється матеріалів. робити ні розпоряджатися це продукт як несортований муніципальний відходи.

контакт ваш місцевий муніципалітет для в найближчий колекція точка.

ГАРАНТІЯ І РЕМОНТ

Гарантія на виріб поширюється на дефекти, спричинені дефектами матеріалу або виробництва. Ця гарантія дійсна лише в тому випадку, якщо прилад використовувався відповідно до інструкцій і за умови, що він не був модифікований, не ремонтуваний або не втручався в роботу будь-якою неавторизованою особою або був пошкоджений внаслідок неправильного використання або транспортування. Гарантія не поширюється на дефекти, що виникли внаслідок природного зносу компонентів або предметів, що б'ються, таких як скло та кераміка.

Ця гарантія не обмежує основні або будь-які інші права клієнта, надані законодавством щодо придбання приладу.

У разі претензії по гарантії, будь ласка, зверніться до перевіреного постачальника або служби Yoeg. Під час подання претензії додайте інформацію про характер несправності та документ, що підтверджує покупку.

yoer

Beautiful and Intelligent Home Appliances

Yoer sp. z o.o.
Bernardyńska 2
64-000 Kościan
Poland
www.yoer.pl

