



Примечание:

Если после непрерывной работы одновременно мигает несколько лампочек, активируется защита от перегрева. Подождите 5-10 минут для остывания, и прибор вернется в нормальный режим.

КНОПКА НАСТРОЙКИ СУХИХ/ВЛАЖНЫХ ПРОДУКТОВ

На приготовление влажной пищи уйдет больше времени, чем на приготовление сухой. Индикатор загорится, когда выбрана соответствующая функция.

КНОПКА УПЛОТНЕНИЯ

Нажмите, чтобы создать уплотнение, независимо от того, пропылесосен пакет или нет

(Подождите 30 секунд между уплотнениями, чтобы дать прибору остыть)

КНОПКА ВАКУУМИРОВАНИЯ И УПЛОТНЕНИЯ

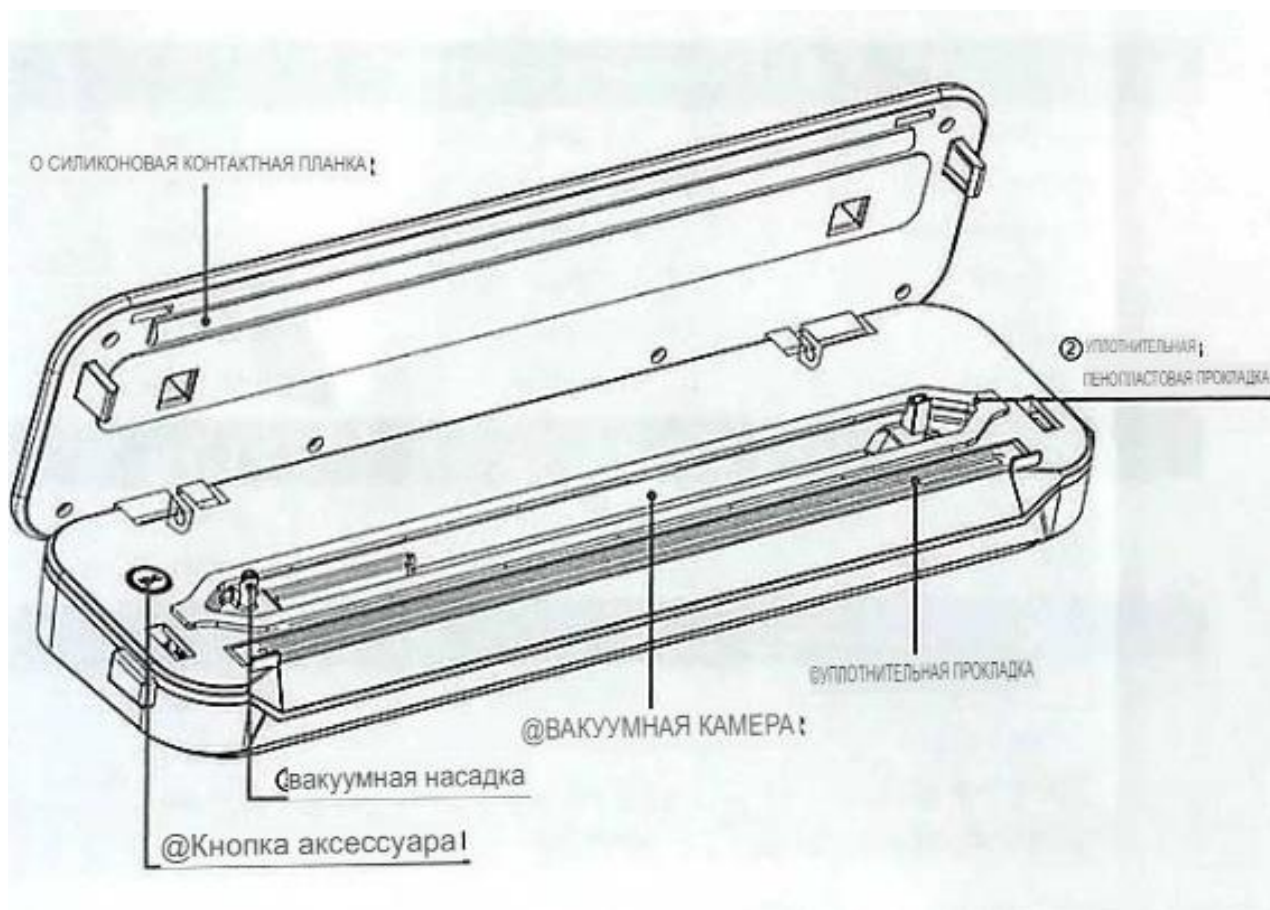
Это наиболее часто используемая функция. Нажмите, чтобы вакуумировать упаковку и герметично запечатать продукты одним касанием. (Дождитесь 60 секунд между использованием, чтобы дать прибору остыть)

КНОПКА ОСТАНОВКИ

Во время любого рабочего состояния нажмите кнопку STOP, чтобы немедленно остановить текущую обработку.

ИНДИКАТОРНЫЕ ЛАМПЫ

Индикатор будет гореть, когда прибор находится в процессе какого-либо процесса.



СИЛИКОНОВАЯ КОНТАКТНАЯ ПЛАНКА

Работайте с силиконовой уплотнительной прокладкой, чтобы обеспечить оптимальную герметизацию.

УПЛОТНИТЕЛЬНАЯ ПЕНОПЛАСТОВАЯ ПРОКЛАДКА

Цель обеспечить герметичность вакуумной камеры, чтобы мешок можно было правильно пропылесосить.

ВАКУУМНАЯ НАСАДКА

Это используется для удаления воздуха из пакетов / канистр / бутылок. Не блокируйте вакуумную насадку при пылесосе мешка. При пылесосе канистры или бутылки требуется дополнительный шланг.

ВАКУУМНАЯ КАМЕРА

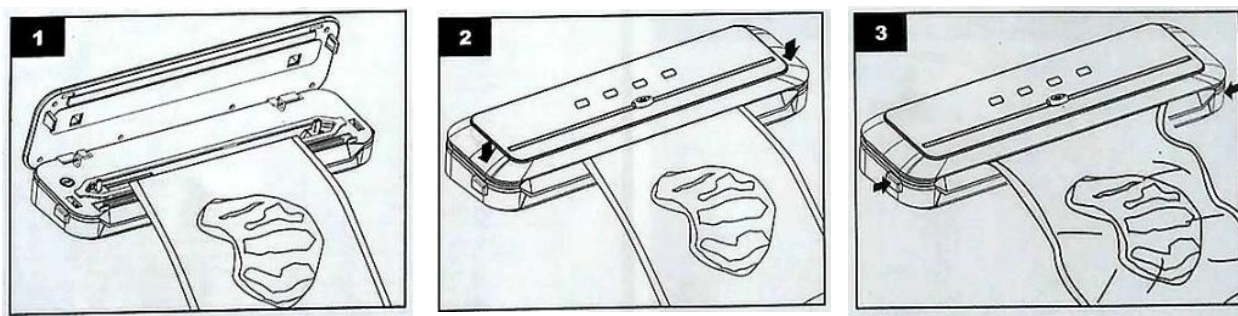
Герметичная камера для вакуумирования.

УПЛОТНИТЕЛЬНАЯ ПРОКЛАДКА

Работайте с силиконовой контактной планкой для герметизации.

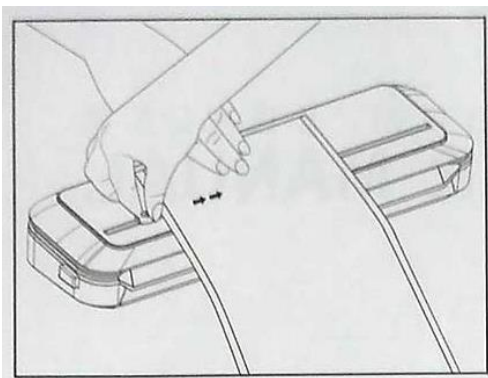
ВСПОМОГАТЕЛЬНАЯ КНОПКА

Убедитесь, что вакуумная трубка подсоединена, прежде чем пылесосить винные пробки, вакуумные банки. Нажмите эту кнопку, чтобы начать пылесосить бутылку или канистру с мигающим индикатором. Он автоматически остановится при достижении определенного отрицательного давления.



1. Поместите открытый конец пакета в вакуумную камеру. Пожалуйста, не блокируйте вакуумную насадку.
2. Закройте крышку и надавите на оба конца крышки. Вы услышите звук "щелчка", если крышка правильно закрыта. Затем приступайте к герметизации или вакуумированию.
3. Когда индикатор погаснет, процесс завершен. Нажмите кнопку разблокировки на обоих концах, чтобы открыть крышку и извлечь запечатанный пакет.

СОВЕТЫ ПО РЕЗКЕ ПАКЕТОВ/ РУЛОНОВ



Вытяните батон нужной длины и положите его на крышку. Закройте крышку прибора и держите пакет одной рукой, затем проведите ножом по рулону, чтобы получить необходимую длину пакета.

ДИАГНОСТИКА

- 1) Ничего не происходит, когда шнур питания подключен к прибору.
 - Убедитесь, что шнур питания не поврежден.
 - Убедитесь, что шнур питания правильно подключен к электрической розетке и прибору
- 2) Прибор подключен к сети, но не может пылесосить.
 - Убедитесь, что крышка правильно закрыта.
 - Убедитесь, что рабочий конец мешка правильно помещен в вакуумную камеру.
 - Если индикатор мигает, прибор может перегреться, дайте ему остыть в течение нескольких минут, прежде чем использовать его снова.
 - Проверьте, не проколот ли пакет
 - Проверьте, не деформирована или не повреждена ли уплотнительная прокладка из пенопласта.

3) Воздух удален из мешка, но теперь снова введен.

- Проверьте, нет ли на пакете отверстия или прокола, он может быть проколот острыми предметами. При необходимости используйте новый пакет
- Проверьте герметизирующий шов. Любая складка вдоль уплотнительного шва может привести к повторному попаданию воздуха. Если да, аккуратно отрежьте запечатанный край и снова запечатайте.
- Если на открывающемся конце есть влага или жидкость, разрежьте пакет и вытрите его, затем выберите влажное приготовление ПИЩИ и повторная закупорка.
- Если продукты хранились в течение длительного времени и пакет полон газов, он может испортиться и вызвать тошноту.

4) Примечание:

- Чтобы предотвратить перегрев прибора, дайте ему остыть в течение 60 секунд между использованием. Держите крышку открытой, чтобы ускорить отвод тепла.
- Если пакет расплавится, уплотнительная прокладка может перегреться. Дайте прибору остыть в течение 60 секунд, прежде чем использовать его снова.
- Для лучшей сохранности не используйте пакеты повторно после хранения сырого мяса, рыбы или жирных продуктов. не используйте пакеты повторно после варки на медленном огне или в микроволновой печи.

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ И СОВЕТЫ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

1. Пожалуйста, внимательно прочтите руководство пользователя перед использованием и следуйте инструкциям по технике безопасности.
2. Проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на приборе, напряжению местной сети, прежде чем подключать прибор.
3. Не используйте прибор с поврежденным шнуром питания или вилок. Не используйте прибор, если он неисправен или каким-либо образом поврежден. Если шнур или прибор повреждены, их необходимо вернуть в авторизованный сервисный центр для ремонта.
4. Для отключения отсоедините шнур питания от электрической розетки. Не отсоединяйте устройство, потянув за шнур.
5. Не используйте удлинитель вместе с прибором.
6. Если шнур питания поврежден, обратитесь к производителю, его сервисному агенту или аналогичному квалифицированному специалисту, чтобы приобрести его, чтобы избежать опасности.
7. Когда он не используется или нуждается в чистке, отсоедините шнур от электрической розетки.
8. Не используйте прибор на влажных или горячих поверхностях, а также вблизи источников тепла.
9. Не погружайте какие-либо части прибора, шнур питания или вилку в воду или другие жидкости.
10. Для снижения риска запутаться в длинном шнуре или споткнуться предусмотрен укороченный шнур питания.
11. Используйте только аксессуары или приспособления, рекомендованные производителем.
12. Используйте прибор только по назначению. Только для домашнего использования.
13. Внимательно наблюдайте за детьми при использовании любого электроприбора. Не допускайте использования прибора в качестве игрушки.
14. **ВНИМАНИЕ: ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ. НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ.**

15. Подождите 60 секунд, прежде чем использовать его снова.
16. Для снижения риска поражения электрическим током данное изделие оснащено поляризованным штекером (одно лезвие шире другого другое). Эта вилка предназначена для установки в поляризованную розетку только в одну сторону. Если вилка не полностью входит в розетку в начале, зарезервируйте вилку. Если он по-прежнему не подходит, обратитесь к квалифицированному электрику, чтобы установить подходящую розетку. Ни в коем случае не меняйте вилку.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

1. Не переполняйте сумку. Всегда оставляйте расстояние между содержимым пакета и верхней частью пакета не менее 7,6 см / 3 дюйма
2. Очистите открывающийся конец пакета изнутри и снаружи. Выровняйте отверстие мешка.
3. При вакуумной упаковке крупногабаритного товара, чтобы предотвратить образование складок на уплотнителе, аккуратно расправьте пакет перед помещением его в вакуумную камеру.
4. Убедитесь, что пакет сухой. Будет трудно сделать плотное уплотнение, если пакет мокрый.
5. Для достижения наилучших результатов скоропортящиеся продукты все равно необходимо заморозить или охладить после процесса вакуумной герметизации.
6. При вакуумной упаковке предметов с острыми краями (например, сухих спагетти, столового серебра и т.д.) защитите пакет от проколов, обернув предмет мягким прокладочным материалом, например бумажным полотенцем. Вы можете использовать канистру вместо мешка.
7. При использовании канистр всегда оставляйте 2,5 см / 1 дюйм свободного пространства в верхней части канистры.
8. Для достижения наилучших результатов предварительно заморозьте фрукты и овощи перед вакуумной герметизацией.
9. Дайте прибору остыть в течение 1 минуты между использованием, чтобы избежать включения защиты от перегрева.
10. Если вы не уверены, была ли ваша сумка запечатана должным образом, просто закройте ее снова.
11. Для достижения наилучших результатов используйте пакеты и канистры, изготовленные производителем.
12. Микроволновая печь: Перед нагреванием в микроволновой печи убедитесь, что пакет проколот.

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед чисткой отключите прибор от сети.
- Протрите внешнюю поверхность мягкой тканью с мылом. Вытрите остатки пищи или жидкости с вакуумной камеры бумажным полотенцем.
- Перед повторным использованием тщательно высушите прибор.
- Не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Не допускайте попадания воды или других жидкостей в разъем питания переменного тока на приборе.
- Не чистите прибор абразивными чистящими средствами, чтобы не повредить поверхность.

Термистор NTC-датчик температуры:

Умный контроль температуры прибора. Режим защиты будет активирован автоматически при перегреве, при этом световая вспышка и работа будут недоступны. После охлаждения прибор возвращается к нормальной работе, а индикаторы перестают мигать.

РУКОВОДСТВО ПО ХРАНЕНИЮ

В холодильнике (5±2С)	Нормальный Срок Хранения	Срок хранения с нашим Аксессуар Для Вакуумной герметизации
Мясо	2-3 Дня	8-9 Дней
Морепродукты	1-3 Дня	4-5 Дней
Рыба вареная	4-6 Дней	10-14 Дней
Овощи	3-5 Дней	7-10 Дней
Фрукты	5-7 Дней	14-20 Дней
Яйца	10-15 Дней	30-50 Дней
В морозильной камере (-16--20°С)	Нормальный срок хранения	Срок хранения с нашим Аксессуар Для Вакуумной герметизации
Мясо	3-5 Месяцев	1 Год
Морепродукты и рыба	3-5 Месяцев	1 Год
Комнатная Температура (25±2°С)	Нормальный срок хранения	Срок хранения с нашим Аксессуар Для Вакуумной герметизации
Хлеб	1-2 Дня	6-8 Дней
Рис/Мука	3-5 Месяцев	>1 год
Арахис/Фасоль	3-6 Месяцев	>1 год
Чайные Листья	5-6 Месяцев	>1 год