HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

VÁKUUMCSOMAGOLÓ



FRISS ÉLELMISZEREK
A FRISSESSÉGGEL KEZDŐDIK

Biztonsági figyelmeztetés

A termék használata előtt olvassa el az összes utasítást.

1. A termék nem alkalmas gyermekek vagy a kezelést nem ismerő személyek számára.
2. Használat közben ne érintse meg a fűtő-hegesztőcsíkot mindkét kezével, hogy elkerülje az égési sérüléseket.
3. Használat előtt győződjön meg arról, hogy a készülék száraz.
4. A tápkábel csatlakoztatása vagy kihúzása előtt győződjön meg arról, hogy kezei szárazak. A csatlakozó kihúzásakor a csatlakozó részét fogja meg, ne csak a tápkábelt húzza!
5. Ha a készüléket nem használja, húzza ki a dugót.
6. A készülék tisztításakor a dugaszt ki kell húzni az áramütés elkerülése érdekében.
7. Ne sértse meg, ne nyomja össze, ne hajlítsa meg túlzottan, ne nyújtsa, ne csavarja meg, ne tekerje össze és ne nyomja erősen a tápkábelt, mert ez áramütést, rövidzárlatot, tüzet és egyéb baleseteket okozhat.
8. Ha a tápkábel megsérült, azt a veszély elkerülése érdekében karbantartó szakembernek kell kicserélnie.
9. Rendellenes működés esetén azonnal kapcsolja ki a készüléket, és vegye fel a kapcsolatot a karbantartó személyzettel.
10. Ez a termék beltéri használatra szánt elektromos készülék, kérjük, ne használja kültéren vagy párás helyen.
11. Mivel a termék belsejében található vákuumcső nem tisztítható, a vákuumfunkció használata során kérjük, ne használjon olyan tárgyakat, amelyek sok olajat vagy vizet tartalmaznak, vagy amelyekből nagy mennyiségű folyadék préselhető ki, a termék károsodásának elkerülése érdekében.
12. Ha a készüléket hosszabb ideig nem használja, feltétlenül húzza ki a hálózati csatlakozót.
13. Tűzveszély elkerülése érdekében ne helyezze a készüléket gáztűzhely közelébe.

Óvintézkedések

1. Kérjük, a nedves élelmiszereket szárítsa meg, vagy csomagolja be műanyag fóliába, mielőtt vákuumcsomagolná őket. Ha folyadék kerül a készülékbe, kérjük, a készülék meghibásodásának elkerülése érdekében a lehető leghamarabb törölje le.
2. Ha a gépet 5 alkalommal egymás után használja, kérjük, tartson legalább 30 másodperces szünetet, hogy a gép pihenhessen, mielőtt újra elindítaná a műveletet.
3. A vákuumcsomagoláshoz kérjük, használjon speciális textúrájú vákuumzsákot.
4. Kérjük, friss zöldségek és gyümölcsök lezárásához használjon egyszeres lezárást, mivel ezek az élelmiszerek gázt termelnek, és puffadást okozhatnak.
5. Ha vákuumozni szeretne vörösbort vagy más külső tárolóedényt, kérjük, dugja a cső egyik végét a vákuumozó kimenetébe, a másik végét pedig a vákuumozni kívánt tárolóedénybe. A vákuumozáshoz nyomja meg a „vákuum" gombot.

A termék teljesítménye és műszaki adatai



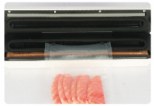


1. Kézi, fokozatos vákuum szabályzó „PULSE"
2. Vákuum doboz funkció „CANISTER"
3. Hegesztő gomb „SEAL"
4. Vákuum gomb „VAC"
5. Szilikonos hegesztő rész
6. Felső szivacscsík
7. Alsó szivacscsík
8. Teflonbevonatú szalag (fűtőszál)

Műszaki adatok

Modell	ZK-8807	**Névleges feszültség**	□110 V/60 Hz □220 V/50 Hz
Névleges teljesítmény	100 W	**Súly**	0,45 kg
Termék mérete (hossz x szélesség x magasság)	360 × 65 × 42 mm	**Vákuum**	−60 kPa

Vákuumcsomagolás



1. A megtöltött zacskót helyezze be a vákuumozó gépbe



2. A zacskó a rögzítőelem felé, lefelé nézzen.





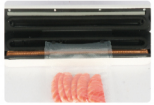
3. Nyomja meg a vákuum „vac" gombot



4. A vákuumozás vége

· Fontos figyelmeztetés: Az élelmiszer ne töltse ki a zsák 2/3-át, hogy ne befolyásolja a vákuumhatást. Folyékony és nem száraz élelmiszereket ne zárjon le vákuumzárással. A por alakú élelmiszereket a vákuumcsomagolás előtt eldobható zsákokba kell csomagolni, hogy ne befolyásolják a por vákuumhatását.

Zárócsomagolás



1. A megtöltött zacskót helyezze be a vákuumozó gépbe



2. A zacskó a rögzítőelem felé, lefelé nézzen.



3. Nyomja meg a hegesztő „SEAL" gombot

Mindenféle élelmiszer tárolási módszere

Faj	A termék neve	Módszer	Tárolás	Vákuum alatt történő tárolási idő
Nyers hús	Marha, sertés, csirke stb.	Vákuum	Fagyasztás	6–12 hónap
Tengeri halak	Hajszálhal, kárász, makréla, tintahal stb.	Vákuum	Fagyasztás	6–12 hónap
Gyorséttermi ételek	Sonka, kolbász, gombóc stb.	Vákuum	Hűtés	6–12 hónap
Zöldségek	Spenót, gomba, saláta, fokhagyma, zöldpaprika, gyömbér, zöld zöldségek stb.	Lezárt	Hűtő	5–15 nap
	Káposzta, burgonya, sárgarépa, lótuszgyökér, kukorica, édesburgonya stb.	Vákuum	Fagyasztás	20–35 nap
Főtt hús (feldolgozott)	Marhahús, kacsanyelv, párolt sertéshús, sült kacsa, sült csirke stb.	Vákuum	Hűtés	10–20 nap
Gyümölcs	Citrom stb.	Vákuum	Hűtés	1–3 hónap
	Alma, ananász stb.	Vákuum	Hűtés	10–20 nap
Szárított hal	Alma, ananász stb.	Vákuum	Szobahőmérséklet	6–15 hónap
Fűszerezés	Chilipor, szezám stb.	Vákuum	Szobahőmérséklet	6–12 hónap
Szárított termék	Szárított paprika, szárított datolyaszilva, szárított gomba, szárított édesburgonya stb.	Vákuum	Hűtés	6–15 hónap
	Földimogyoró, mandula, dió, dinnyemag, kesudió stb.	Vákuum	Szobahőmérséklet	6–12 hónap
	Kekszek, tésztafélék és sütemények stb.	Vákuum	Szobahőmérséklet	3–9 hónap
Napi szükségleti cikkek	Elektronikai kiegészítők, filmek, emlékérmék, jáde, nemesfémek stb.	Vákuum	Szobahőmérséklet	Állandó
Egyéb	Rizs, szójabab, kukorica, tea, vörösbab stb.	Vákuum	Szobahőmérséklet	12–36 hónap
	Szamárbőr-ragasztó tömb	Vákuum	Szobahőmérséklet	3–6 hónap
	Kenyér, kávé, instant tészta	Vákuum	Szobahőmérséklet	6–18 hónap

Javítás és karbantartás

Az élettartam meghosszabbítása érdekében a gépet karbantartani és védeni kell

1. Ha a gépet nem használja, a felső fedelet lazán lezárva kell tartani, a bal és jobb oldali reteszeket nem kell rögzíteni.

2. A gép tisztításakor válassza le az áramellátást, óvatosan törölje le nedves flanelkendővel vagy nedves papírtörlővel, majd a tisztítás befejezése után hagyja a gépet megszáradni.

3. A tisztítás után hagyja kihűlni és megszáradni a tömítőszivacsot; ne nyomja meg erősen, nehogy deformálódjon. A szivacsot nyílott helyen kell tárolni, vagy be kell szerelni a gépbe.

4. Ha a gép meghibásodik, azonnal kapcsolja ki az áramellátást, ellenőrizze a hiba okát, és szüntesse meg a hibát.

Rendkívüli helyzet	Megoldás
A termék nem működik	1: Ellenőrizze, hogy nincs-e áramkimaradás, és hogy a hálózati csatlakozó megfelelően van-e bedugva. 2: Ellenőrizze, hogy a tápkábel, a csatlakozó és a készülék háza nem sérült-e; ha igen, kérjük, ne használja a készüléket. 3: Hosszú ideig folyamatosan használja-e a készüléket (kérjük, minden vákuumzárás után tartson egy rövid, 30 másodperces szünetet)
Nem sikerül jól lezárni	1: Ha a műanyag tasak bevezető része a fűtőcsíkon összehajtva vagy egyenetlen, a lezárás nem lesz teljes. 2: Lezáráskor, ha nem nyomja meg a felső fedelet a tenyerével, vagy csak egy részét nyomja meg, a lezárás nem lesz teljes. Kérjük, mindkét kezével erősen nyomja meg. 3: A lezárás gomb megnyomása után ellenőrizze, hogy a piros fény világít-e. 4: Kérjük, ellenőrizze, hogy a fűtőcsík nem sérült-e meg.
Nem megfelelő szivattyúzás (nem sikerül vákuumot létrehozni)	1: Kérjük, ellenőrizze, hogy a vákuumzsák bemeneti nyílása be van-e helyezve a vákuumkamrába (az alsó lezárószalag közepén). 2: Kérjük, ellenőrizze, hogy speciális vákuumcsomagoló zsákot használ-e. 3: Kérjük, ellenőrizze, hogy vannak-e éles élek vagy sarkok a tartalomban, vagy a vákuumzsák megsérült-e. 4: A vákuumszivacs-tömítés laza-e. 5: Kérjük, ellenőrizze, hogy a becsomagolt tárgyak mennyisége nem haladja-e meg a megengedett mennyiséget (a becsomagolt tárgyak nem haladhatják meg a teljes térfogat 3/4-ét) 6: Kérjük, ellenőrizze, hogy a levegőelvezető nyílás nincs-e elzárva 7: Kérjük, ellenőrizze, hogy a felső fedél és a rögzítőhorog be van-e zárva 8: Kérjük, ellenőrizze, hogy a vákuumkioldó szelep nyitva van-e
Levegőszivárgás a vákuumcsomagolás után	1: A több élel és sarkokkal rendelkező tárgyakat, valamint a kis mennyiségű olajfolttal és nedvességgel rendelkező tárgyakat várhatóan újra le kell zárni vákuumcsomagolással (vagyis kétszer kell elvégezni a vákuumzárási műveletet) 2: Kérjük, használjon a vákuumcsomagoláshoz kifejezetten erre a célra szánt műanyag zsákokat 3: Azok a tárgyak, amelyek önmagukban vízgőzt termelnek, felszabadítják a vákuumot

NÁVOD NA POUŽITIE

VÁKUOVÁ ZÁVORKA



ČERSTVÉ POTRAVINY ZAČÍNAJÚ ČERSTVOSŤOU

Bezpečnostné upo

Pred použitím tohto výrobku si prečítajte všetky pokyny.

1. Produkt nie je vhodný pre deti ani pre osoby, ktoré neovládajú jeho obsluhu.
2. Počas používania sa nedotýkajte ohrievacieho tesniaceho pásika oboma rukami, aby ste sa nepopálili.
3. Pred použitím sa uistite, že je zariadenie suché.
4. Pred zapojením alebo odpojením napájacieho kábla sa uistite, že máte suché ruky. Pri vyťahovaní zástrčky ju uchopte za zástrčku, netiahnite za napájací kábel.
5. Keď zariadenie nepoužívate, vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
6. Pri čistení zariadenia je potrebné vytiahnuť zástrčku, aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom.
7. Napájací kábel nepoškodzujte, neohýbajte, nenapínajte, nekrúťte, nezviažte ani naň silno netlačte, inak môže dôjsť k úrazu elektrickým prúdom, skratu, požiaru a iným nehodám.
8. Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť servisný technik, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
9. Ak dôjde k nezvyčajnému správaniu zariadenia, okamžite ho odpojte od napájania a kontaktujte servisný personál.
10. Tento výrobok je elektrický spotrebič určený na použitie v interiéri, nepoužívajte ho vonku ani na vlhkých miestach.
11. Keďže vákuovú trubicu vo vnútri výrobku nie je možné vyčistiť, pri používaní vákuovej funkcie nepoužívajte predmety s veľkým množstvom oleja alebo vody ani predmety, z ktorých môže vytekať veľké množstvo tekutiny, aby nedošlo k poškodeniu výrobku.
12. Ak zariadenie dlhší čas nepoužívate, nezabudnite odpojiť napájací kábel zo zásuvky.
13. Neumiestňujte ho do blízkosti plynového sporáka, aby ste predišli požiaru.

Bezpečnostné pokyny

1. Potraviny, ktoré obsahujú vlhkosť, pred vákuovým balením osušte alebo zabalte do plastovej fólie. Ak sa do zariadenia dostane akákoľvek tekutina, čo najskôr ju utrite, aby nedošlo k poruche zariadenia.
2. Ak prístroj používate nepretržite 5-krát za sebou, urobte aspoň 30-sekundovú prestávku, aby sa prístroj mohol pred ďalšou prevádzkou oddýchnuť.
3. Pri vákuovom balení používajte špeciálne textúrované vákuové vrecká.
4. Na uzatváranie čerstvej zeleniny a ovocia používajte jednoduché zapečatenie, pretože tieto potraviny produkujú plyny a môžu spôsobiť nadúvanie.
5. Ak potrebujete vákuovať červené víno alebo iné vonkajšie nádoby typu Tupperware, vložte jeden koniec hadice do výstupu zariadenia a druhý koniec do nádoby, ktorú chcete vákuovať. Stlačte tlačidlo „vacuum“ na spustenie vákuovania.

Výkon a parametre výrobku



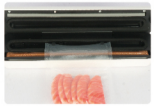


1. Manuálne, postupné ovládanie vákuovania „PULSE“
2. Funkcia vákuovania dózy „CANISTER“
3. Tlačidlo zvárania „SEAL“
4. Tlačidlo vákuovania „VAC“
5. Silikónová zváracia lišta
6. Horný penový pásik
7. Spodný penový pásik
8. Teflónom potiahnutá páska (vykurovací drôt)

Špecifikácie

Model	ZK-8807	**Menovité napätie**	□110 V/60 Hz □220 V/50 Hz
Menovitý výkon	100 W	**Hmotnosť**	0,45 kg
Rozmery výrobku (dĺžka x šírka x výška)	360 × 65 × 42 mm	**Podtlak**	−60 kPa

Vákuové balenie



1. Vložte naplnené vrecko do vákuovej zváračky



2. Vrecko smeruje nadol smerom k uzáveru





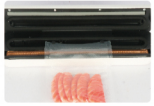
3. Stlačte tlačidlo „VAC“ na vákuovej zváračke



4. . Vákuovanie je dokončené.

· Dôležité upozornenie: Potraviny by nemali zaplňať viac ako 2/3 vrecka, aby nedošlo k zníženiu účinnosti vákuového tesnenia. Tekuté a vlhké potraviny by sa nemali vákuovo uzatvárať. Práškové potraviny by sa pred vákuovým balením mali zabaliť do jednorazových vrecúšok, aby sa neznížila účinnosť vákuového tesnenia prášku.

Zapečatenie balenia



1. Vložte naplnené vrecko do vákuovej zváračky



2. Vrecko smeruje nadol smerom k uzáveru



3. Stlačte tlačidlo „SEAL“ na vákuovej zváračke

Spôsob uchovávania všetkých druhov potravín

Druh	Názov výrobku	Metóda	Skladovanie	Doba konzervácie vo vákuu
Surové mäso	Hovädzie, bravčové, kuracie mäso atď.	Vákuum	Mrazenie	6–12 mesiacov
Morské plody	Hrebenatka, karas, saury, kalmár atď.	Vákuové	Mrazenie	6–12 mesiacov
Rýchle občerstvenie	Šunka, klobása, knedle atď.	Vákuové balenie	Chladenie	6–12 mesiacov
Zelenina	Špenát, huby, šalát, cesnak, zelená paprika, zázvor, zelená zelenina atď.	V uzavretom obale	Chladenie	5–15 dní
	Kapusta, zemiaky, mrkva, koreň lotosu, kukurica, sladké zemiaky atď.	Vákuovo balené	Mrazenie	20–35 dní
Varené mäso (spracované)	Hovädzie mäso, kačací jazyk, dusené bravčové mäso, pečená kačica, pečené kurča atď.	Vákuové	Chladenie	10–20 dní
Ovocie	Citrón atď.	Vákuum	Chladenie	1–3 mesiace
	Jablko, ananás atď.	Vákuum	Chladenie	10–20 dní
Sušené ryby	Jablko, ananás atď.	Vákuum	Pri izbovej teplote	6–15 mesiacov
Korenie	Chilí prášok, sezam atď.	Vákuum	Pri izbovej teplote	6–12 mesiacov
Sušené výrobky	Sušené papriky, sušené kaki, sušené huby, sušené sladké zemiaky atď.	Vákuum	Chladenie	6–15 mesiacov
	Arašidy, mandle, vlašské orechy, melónové semienka, kešu orechy atď.	Vákuum	Pri izbovej teplote	6–12 mesiacov
	Sušienky, cestoviny a pečivo atď.	Vákuum	Pri izbovej teplote	3–9 mesiacov
Predmety dennej potreby	Elektronické príslušenstvo, filmy, pamätné mince, nefrit, drahé kovy atď.	Vákuum	Izba teplota	Trvalé
Iné	Ryža, sójové bôby, kukurica, čaj, červené fazule atď.	Vákuum	Izba	12–36 mesiacov
	Kolečko z oslieho kožného lepidla	Vákuum	Pri izbovej teplote	3–6 mesiacov
	Chlieb, káva, instantné rezance	Vákuum	Pri izbovej teplote	6–18 mesiacov

Opravy a údržba

Aby sa predĺžila životnosť zariadenia, je potrebné ho udržiavať a chrániť

1. Keď sa stroj nepoužíva, horný kryt stroja musí byť voľne zakrytý a ľavý a pravý zámok nie je potrebné zapínať.
2. Pri čistení zariadenia odpojte napájanie, jemne ho utrite vlhkou flanelovou handričkou alebo vlhkou papierovou utierkou a po dokončení čistenia nechajte zariadenie vyschnúť.
3. Po vyčistení nechajte tesniacu penu vychladnúť a vyschnúť, netlačte na ňu príliš silno, aby sa nedeformovala. Musí byť umiestnená na voľnom mieste alebo nainštalovaná v zariadení.
4. Ak stroj prestane fungovať, okamžite ho vypnite, skontrolujte príčinu a odstráňte poruchu.

Mimoriadna situácia	Riešenie
Produkt nefunguje	1: Skontrolujte, či nedošlo k výpadku prúdu a či je napájacia zástrčka správne zasunutá. 2: Skontrolujte, či nie sú poškodené napájací kábel, zástrčka a telo zariadenia; ak áno, zariadenie nepoužívajte. 3: Či sa zariadenie používa nepretržite po dlhú dobu (po každom vákuovom zapečatení si urobte krátku prestávku v dĺžke 30 sekúnd)
Nedokáže sa správne zapečatiť	1: Ak je vstupná časť plastového vrecka na ohrievacom páse prehnutá alebo nerovná, zapečatenie nebude úplné. 2: Ak pri zapečatení netlačíte na horné veko celou dlaňou alebo tlačíte len na jeho časť, zapečatenie nebude úplné. Prosím, pevne pritlačte oboma rukami. 3: Po stlačení tlačidla zapečatenia skontrolujte, či svieti červené svetlo. 4: Skontrolujte, či nie je poškodený ohrievací pás.
Nedostatočné odsávanie (nedokáže sa vytvoriť vákuum)	1: Skontrolujte, či je vstup vákuového vrecka vložený do vákuovej komory (uprostred spodného tesniaceho pásu). 2: Skontrolujte, či používate špeciálne vákuové vrecko na balenie. 3: Skontrolujte, či obsah nemá ostré hrany alebo rohy, alebo či nie je vákuové vrecko poškodené. 4: Skontrolujte, či nie je uvoľnené vákuové tesnenie z peny. 5: Skontrolujte, či množstvo vložených predmetov neprekračuje povolený limit (vložené predmety nesmú presiahnuť 3/4 celkového objemu). 6: Skontrolujte, či nie je upchaný výstupný otvor. 7: Skontrolujte, či sú horné veko a háčik správne uzavreté. 8: Skontrolujte, či je otvorený ventil na uvoľnenie vákua.
Únik vzduchu po vákuovom balení	1: Predmety s viacerými hranami a rohmi a predmety s malým množstvom olejových škvŕn a vlhkosti je potrebné znovu zapečatiť vákuovým balením (t. j. dvakrát vykonať vákuové zapečatenie) 2: Na vákuové balenie používajte špeciálne plastové vrecká 3: Predmety, ktoré samy o sebe produkujú vodnú paru, uvoľnia vákuum

NÁVOD K POUŽITÍ

VAKUOVACÍ BALIČKA



ČERSTVÉ POTRAVINY ZAČÍNAJÍ ČERSTVOSTÍ

Bezpečnostní upoz

Před použitím tohoto výrobku si přečtěte všechny pokyny.

1. Výrobek není vhodný pro děti ani pro osoby, které neovládají jeho obsluhu.
2. Během používání se nedotýkejte vyhřívaného těsnicího pásku oběma rukama, abyste se nepopálili.
3. Před použitím se ujistěte, že je přístroj suchý.
4. Před zapojením nebo odpojením napájecího kabelu se ujistěte, že máte suché ruce. Při vytahování zástrčky uchopte pouze její část, netahejte za napájecí kabel.
5. Pokud přístroj nepoužíváte, odpojte jej ze zásuvky.
6. Při čištění přístroje je nutné odpojit zástrčku, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
7. Napájecí kabel nepoškozujte, neohýbejte nadměrně, nenatahujte, nekroutěte, nezavazujte ani na něj silně netlačte, jinak může dojít k úrazu elektrickým proudem, zkratu, požáru a dalším nehodám.
8. Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn servisním technikem, aby se předešlo nebezpečí.
9. V případě neobvyklého chodu zařízení okamžitě odpojte napájení a kontaktujte servisní personál.
10. Tento výrobek je elektrické zařízení určené pro použití v interiéru; nepoužívejte jej prosím venku ani na vlhkých místech.
11. Vzhledem k tomu, že vakuovou trubici uvnitř výrobku nelze vyčistit, nepoužívejte při používání vakuové funkce předměty s velkým množstvím oleje nebo vody ani předměty, z nichž může vytéct velké množství tekutiny, aby nedošlo k poškození výrobku.
12. Pokud výrobek delší dobu nepoužíváte, odpojte jej z elektrické sítě.
13. Neumísťujte jej do blízkosti plynového sporáku, abyste předešli požáru.

Bezpečnostní pokyny

1. Potraviny, které obsahují vlhkost, před vakuovým balením osušte nebo zabalte do plastové fólie. Pokud se do přístroje dostane tekutina, co nejdříve ji otřete, aby nedošlo k poruše přístroje.
2. Pokud přístroj používáte nepřetržitě pětkrát za sebou, nechte jej alespoň 30 sekund odpočinout, aby se mohl před dalším spuštěním zotavit.
3. K vakuovému balení používejte speciální texturované vakuové sáčky.
4. K uzavření čerstvé zeleniny a ovoce použijte jednoduché utěsnění, protože tyto potraviny produkují plyny a mohou způsobit nadýmání.
5. Pokud potřebujete vakuovat červené víno nebo jiné externí nádoby typu Tupperware, zasuňte jeden konec hadičky do výstupu vakuovače a druhý konec do nádoby, kterou chcete vakuovat. Stiskněte tlačítko „vacuum“ pro spuštění vakuování.

Výkon a parametry výrobku



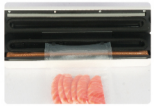


1. Manuální, postupné ovládání vakuování „PULSE“
2. Funkce vakuování nádoby „CANISTER“
3. Tlačítko svařování „SEAL“
4. Tlačítko vakuování „VAC“
5. Silikonová svařovací lišta
6. Horný penový pásek
7. Spodní pěnový pásek
8. Teflonem potažená páska (topný drát)

Technické údaje

Model	ZK-8807	**Jmenovité napětí**	□110 V/60 Hz □220 V/50 Hz
Jmenovitý výkon	100 W	**Hmotnost**	0,45 kg
Rozměry výrobku (délka x šířka x výška)	360 × 65 × 42 mm	**Podtlak**	~60 kPa

Vakuové balení



1. Vložte naplněný sáček do vakuové svářečky.



2. Sáček směřuje dolů směrem k uzávěru.





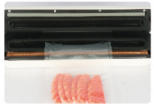
3. Stiskněte tlačítko „VAC“ na vakuové svářečce.



4. Vakuování je dokončeno.

· Upozornění: Potraviny by neměly zaplnit více než 2/3 sáčku, aby nebyl narušen vakuový efekt. Tekuté a nesušené potraviny by neměly být vakuově baleny. Práškové potraviny by měly být před vakuovým balením zabaleny do jednorázových sáčků, aby nebyl narušen vakuový efekt prášku.

Zapečetění balení



1. Vložte naplněný sáček do vakuové svářečky.



2. Sáček směřuje dolů směrem k uzávěru.



3. Stiskněte tlačítko „SEAL“ na vakuové svářečce.

Způsob uchovávání všech druhů potravin

Druh	Název produktu	Metoda	Skladování	Doba uchování ve vakuu
Surové maso	Hovězí, vepřové, kuřecí atd.	Vakuum	Mražení	6–12 měsíců
Mořské plody	ryba hairtail, karas, saury, chobotnice atd.	Vakuum	Mražení	6–12 měsíců
Rychlé občerstvení	Šunka, klobása, knedlíky atd.	Vakuum	Chlazení	6–12 měsíců
Zelenina	Špenát, houby, salát, česnek, zelená paprika, zázvor, zelená zelenina atd.	V uzavřeném obalu	Chlazení	5–15 dní
	Zelí, brambory, mrkev, lotosový kořen, kukuřice, sladké brambory atd.	Vakuově balené	Mražení	20–35 dní
Vařené maso (zpracované)	Hovězí maso, kachní jazyk, dušené vepřové maso, pečená kachna, pečené kuře atd.	Vakuum	Chlazení	10–20 dní
Ovoce	Citron atd.	Vakuum	Chlazení	1–3 měsíce
	Jablka, ananas atd.	Vakuum	Chlazení	10–20 dní
Sušené ryby	Jablka, ananas atd.	Vakuum	Pokojová teplota	6–15 měsíců
Koření	Chilli v prášku, sezam atd.	Vakuum	Pokojová teplota	6–12 měsíců
Sušené produkty	Sušené papriky, sušené kaki, sušené houby, sušené sladké brambory atd.	Vakuum	Chlazení	6–15 měsíců
	Arašídy, mandle, vlašské ořechy, melounová semínka, kešu ořechy atd.	Vakuum	Pokojová teplota	6–12 měsíců
	Sušenky, těstoviny a pečivo atd.	Vakuově balené	Pokojová teplota	3–9 měsíců
Zboží denní potřeby	Elektronické příslušenství, filmy, pamětní mince, nefrit, drahé kovy atd.	Vakuum	Pokojová teplota	Trvalé
Ostatní	Rýže, sójové boby, kukuřice, čaj, červené fazole atd.	Vakuum	Pokojová teplota	12–36 měsíců
	Kolečko z ošlího lepidla	Vakuum	Pokojová teplota	3–6 měsíců
	Chléb, káva, instantní nudle	Vakuum	Při pokojové teplotě	6–18 měsíců

Opravy a údržba

Aby se prodloužila životnost, je třeba stroj udržovat a chránit

1. Pokud stroj nepoužíváte, horní víko stroje musí zůstat volně přikryté; levý a pravý zámek není nutné zajišťovat.

2. Před čištěním přístroje odpojte napájení, jemně jej otřete vlhkou flanelovou utěrkou nebo vlhkým papírovým ručníkem a po dokončení čištění nechte přístroj vyschnout.

3. Po vyčištění nechte těsnicí houbu vychladnout a vyschnout; netlačte na ni příliš silně, aby se nedeformovala. Musí být uložena na volném místě nebo nainstalována ve stroji.

4. Pokud dojde k poruše stroje, okamžitě jej vypněte, zkontrolujte příčinu a poruchu odstraňte.

Mimořádná situace	Řešení
Produkt nefunguje	1: Zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku proudu a zda je napájecí zástrčka správně zasunuta. 2: Zkontrolujte, zda nejsou poškozeny napájecí kabel, zástrčka a tělo přístroje; pokud ano, přístroj nepoužívejte. 3: Zvažte, zda přístroj nepoužíváte nepřetržitě po dlouhou dobu (po každém vakuovém uzavření si prosím udělejte krátkou přestávku v délce 30 sekund)
Nelze správně uzavřít	1: Pokud je vstupní část plastového sáčku na topném pásku přeložená nebo nerovná, nebude těsnění úplné. 2: Pokud při vakuování nedržíte horní víko dlaní nebo tlačíte pouze na jeho část, nebude těsnění úplné. Pevně přitlačte oběma rukama. 3: Po stisknutí tlačítka pro vakuování zkontrolujte, zda svítí červená kontrolka. 4: Zkontrolujte, zda není poškozen topný pásek.
Nedostatečné odsávání (nelze vytvořit vakuum)	1: Zkontrolujte, zda je vstup vakuového sáčku zasunut do vakuové komory (uprostřed spodního těsnicího pásu) 2: Zkontrolujte, zda je použit speciální vakuový balicí sáček. 3: Zkontrolujte, zda obsah neobsahuje ostré hrany nebo rohy, případně zda není vakuový sáček poškozen. 4: Zkontrolujte, zda není uvolněno vakuové těsnění z pěny. 5: Zkontrolujte, zda množství vložených předmětů nepřekračuje povolenou hranici (vložené předměty nesmí přesáhnout 3/4 celkového objemu) 6: Zkontrolujte, zda není ucpaný výstupní otvor 7: Zkontrolujte, zda jsou horní víko a háček správně uzavřeny 8: Zkontrolujte, zda je otevřený ventil pro uvolnění vakua
Únik vzduchu po vakuovém balení metodou „ “	1: U předmětů s mnoha hranami a rohy a u předmětů s malým množstvím olejových skvrn a vlhkostí se předpokládá, že budou znovu utěsněny vakuovým balením (tj. dvojnásobným vakuovým utěsněním) 2: Pro vakuové balení prosím používejte speciální plastové sáčky 3: Předměty, které samy o sobě produkují vodní páru, uvolní vakuum

OPERATING INSTRUCTION

VACUUM SEALER



FRESH FOOD
STARTS WITH FRESHNESS

Safety Notice

Read all instructions before using this product.

1. It is not suitable for the use of children or people who do not master the operation.
2. When using, do not touch the heating sealing strip with both hands to avoid burns.
3. Make sure the machine is dry before use.
4. Make sure your hands are dry before plugging or unplugging the power supply. When pulling out the plug, the plug part must be grasped, do not just pull the power cord.
5. When the machine is not in use, please pull out the plug.
6. When the body is cleaned, the plug must be pulled out to avoid electric shock.
7. Do not damage, bruise, excessive bending, stretch, twist, bind, or heavily press on the power cord, otherwise it may cause electric shock, short circuit, fire and other accidents.
8. If the power cord is damaged, it must be replaced by maintenance personnel to avoid danger.
9. If abnormal use occurs, please cut off the power immediately and contact maintenance personnel.
10. This product is an electrical appliance for indoor use, please do not use it outdoors or in a humid place.
11. Because the vacuum tube inside the product cannot be cleaned, please do not use items with a lot of oil or water or that can squeeze out a large amount of liquid when using the vacuum function to avoid damage to the product.
12. When not in use for a long time, be sure to unplug the power supply.
13. Don't put it near the gas stove to prevent fire.

Precautions

1. Please dry the food that is with moisture or wrap it in plastic film before vacuum packaging it. If any liquid is drawn into the machine, please wipe it clean as soon as possible to avoid machine malfunction.
2. Please stop for at least 30 seconds when using the machine continuously for 5 times, so to allow the machine to rest before restarting work.
3. Please use a special textured vacuum bag when vacuum packaging.
4. Please use a single seal to seal fresh vegetables and fruits, as such foods will produce gas and cause flatulence.
5. If you need a crisper to vacuum red wine or other external tupperware, please insert one end of the tube into the outlet of the crisper and the other end into the tupperware that needs to be vacuum-pumped. Press the "vacuum" button for vacuum pumping.

Product performance and parameters



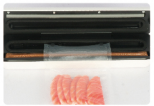


1. Pulse button
2. Canister button
3. Sealing button
4. Vacuum button
5. Silicone Sealing strip
6. Upper sponge strip
7. Underpart sponge strip
8. Teflon coated fabric (heating wire)

Specifications

Model	ZK-8807	**Rated Voltage**	□110V/60Hz □220V/50Hz
Rated Power	100W	**Weight**	0.45KG
Product Size (Length x Width x Height)	360X65X42mm	**Vacuum**	-60 kPa

Vacuum packing



1. Insert the filled bag into the vacuum sealer.



2. The bag is facing down the buckle





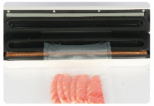
3. Press the "VAC" button on the vacuum sealer.



4. Vacuum sealing is complete.

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

Sealing packing



1. Insert the filled bag into the vacuum sealer.



2. The bag is facing down the buckle



3. Press the "SEAL" button on the vacuum sealer.

Preservation method for all kinds of food

Species	Name of the Product	Method	Storage	Vacuum preserve time
Raw meat	Beef, pork, chicken, etc.	Vacuum	Freezing	6–12 months
Seafood	Hairtail, crucian, saury, squid, etc.	Vacuum	Freezing	6–12 months
Fast food	Ham, sausage, dumplings, etc.	Vacuum	Refrigeration	6–12 months
Vegetables	Spinach, mushrooms, lettuce, garlic, green pepper, ginger, green vegetables, etc.	Sealed	Refrigeration	5–15 days
	Cabbage, potatoes, carrots, lotus root, corn, sweet potatoes, etc.	Vacuum	Freezing	20–35 days
Cooked meat (processed)	Beef, duck tongue, braised pork, roast duck, roast chicken, etc.	Vacuum	Refrigeration	10–20 days
Fruit	Lemon etc.	Vacuum	Refrigeration	1–3 months
	Apple, pineapple, etc.	Vacuum	Refrigeration	10–20 days
Dried fish	Apple, pineapple, etc.	Vacuum	Room Temperature	6–15 months
Seasoning	Chili powder, sesame, etc.	Vacuum	Room Temperature	6–12 months
Dried product	Dried peppers, dried persimmons, dried mushrooms, dried sweet potatoes, etc.	Vacuum	Refrigeration	6–15 months
	Peanuts, almonds, walnuts, melon seeds, cashews, etc.	Vacuum	Room Temperature	6–12 months
	Biscuits, noodle & pastries, etc.	Vacuum	Room Temperature	3–9 months
Daily necessities	Electronic accessories, film, commemorative coins, jade, precious metals, etc.	Vacuum	Room Temperature	Permanent
Other	Rice, soybeans, corn, tea, red beans, etc.	Vacuum	Room Temperature	12–36 months
	Donkey-hide glue cake	Vacuum	Room Temperature	3–6 months
	Bread, coffee, instant noodles	Vacuum	Room Temperature	6–18 months

Repair and maintenance

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

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

Abnormal Situation	Solution
Product not working	1: Confirm whether there is a power failure and whether the power plug is properly inserted. 2: Check whether the power cord, plug and the machine body are damaged, if so, please don't use it. 3: Whether to use continuously for a long time (please take a short break of 30 seconds after each vacuum sealing)
Cannot be well sealed	1: If the entrance part of the plastic bag on the heating strip is folded or uneven, the seal will be incomplete. 2: When sealing, if you do not press the upper lid with your palm or only press a part, the seal will be incomplete. Please press firmly with both hands. 3: After pressing the sealing button, check if the red light is on. 4: Please confirm whether the heating strip has been damaged.
Insufficient pumping (cannot pump to be vacuum)	1: Please confirm whether the inlet of the vacuum bag has been put into the vacuum chamber (in the middle of the lower sealing belt) 2: Please confirm whether a dedicated vacuum packaging bag is used. 3: Please confirm whether there are sharp edges or corners in the contents or the vacuum bag is damaged. 4: Whether the vacuum sponge gasket is loose. 5: Please confirm whether the inserted items have passed the amount (the inserted items cannot exceed 3/4 of the total volume) 6: Please confirm whether the exhaust hole has been blocked 7: Please confirm whether the upper lid and the hook have been closed 8: Please confirm whether the vacuum release valve has been opened
Air leak after vacuum packaging	1: Items with multiple edges and corners and items with a small amount of oil stains and moisture are expected to be sealed again by vacuum packaging (that is, twice the vacuum sealing operations) 2: Please use dedicted plastic bags for vacuum packaging 3: Items that produce water vapor on their own will release the vacuum

INSTRUCTIUNI DE UTILIZARE

APARAT DE VACUUMAT



ALIMENTE PROASPETE
ÎNCEPE CU PROASPĂTIMEA

Avertisment de sig

Citiţi toate instrucţiunile înainte de a utiliza acest produs.

1. Nu este potrivit pentru utilizarea de către copii sau persoane care nu stăpânesc modul de funcţionare.
2. În timpul utilizării, nu atingeţi banda de sigilare încălzită cu ambele mâini pentru a evita arsurile.
3. Asiguraţi-vă că aparatul este uscat înainte de utilizare.
4. Asiguraţi-vă că aveţi mâinile uscate înainte de a conecta sau deconecta sursa de alimentare. Când scoateţi ştecherul, trebuie să apucaţi de partea ştecherului, nu trageţi doar de cablul de alimentare.
5. Când aparatul nu este utilizat, vă rugăm să scoateţi ştecherul din priză.
6. Când se curăţă carcasa, ştecherul trebuie scos din priză pentru a evita electrocutarea.
7. Nu deterioraţi, nu zdrobiţi, nu îndoiţi excesiv, nu întindeţi, nu răsuciţi, nu încurcaţi şi nu apăsaţi puternic pe cablul de alimentare; în caz contrar, acest lucru poate provoca şoc electric, scurtcircuit, incendiu şi alte accidente.
8. Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de personalul de întreţinere pentru a evita pericolul.
9. În cazul unei utilizări anormale, vă rugăm să întrerupeţi imediat alimentarea cu energie electrică şi să contactaţi personalul de întreţinere.
10. Acest produs este un aparat electric destinat utilizării în interior; vă rugăm să nu îl utilizaţi în aer liber sau într-un loc umed.
11. Deoarece tubul de aspirare din interiorul produsului nu poate fi curăţat, vă rugăm să nu folosiţi obiecte cu mult ulei sau apă sau care pot elibera o cantitate mare de lichid atunci când utilizaţi funcţia de aspirare, pentru a evita deteriorarea produsului.
12. Când nu îl utilizaţi pentru o perioadă îndelungată, asiguraţi-vă că scoateţi din priză cablul de alimentare.
13.Nu îl aşezaţi lângă aragazul cu gaz pentru a preveni incendiile.

Precauţii

1. Vă rugăm să uscaţi alimentele umede sau să le înfăşuraţi în folie de plastic înainte de ambalarea sub vid. Dacă se infiltrează lichid în aparat, vă rugăm să îl ştergeţi cât mai repede posibil pentru a evita defectarea aparatului.
2. Vă rugăm să opriţi aparatul timp de cel puţin 30 de secunde după ce l-aţi utilizat continuu de 5 ori, pentru a permite aparatului să se odihnească înainte de a relua funcţionarea.
3. Vă rugăm să utilizaţi o pungă specială texturată pentru vid atunci când ambalaţi sub vid.
4. Vă rugăm să folosiţi o singură sigilare pentru a sigila legumele şi fructele proaspete, deoarece aceste alimente vor produce gaze şi vor provoca flatulenţă.
5. Dacă aveţi nevoie de un compartiment pentru legume şi fructe pentru a vidaja sticle de vin roşu sau alte recipiente externe de tip Tupperware, vă rugăm să introduceţi un capăt al tubului în orificiul de ieşire al compartimentului şi celălalt capăt în recipientul Tupperware care trebuie vidat. Apăsaţi butonul „vid" pentru a iniţia procesul de vidare.

Performanţa şi parametrii produsului



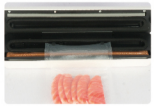


1. Control manual, gradual al vidării „PULSE"
2. Funcţia de vidare pentru recipient „CANISTER"
3. Buton de sigilare „SEAL"
4. Buton de vidare „VAC"
5. Bandă de sigilare din silicon
6. Bandă superioară din spumă
7. Bandă inferioară din spumă
8. Bandă acoperită cu teflon (fir de încălzire)

Specificaţii

Model	ZK-8807	**Tensiune nominală**	□110 V/60 Hz □220 V/50 Hz
Putere nominală	100 W	**Greutate**	0,45 kg
Dimensiunile produsului (lungime x lăţime x înălţime)	360 x 65 x 42 mm	**Vid**	−60 kPa

Ambalarea sub vid



1. Introduceți punga umplută în aparatul de vidat.



2. Orientați punga în jos, către sistemul de închidere.





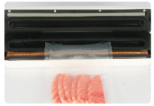
3. Apăsați butonul „VAC” de pe aparatul de vidat.



4. Vidarea este finalizată.

· Reamintire: Alimentele nu trebuie să depășească 2/3 din capacitatea pungii, pentru a nu afecta efectul de vid. Alimentele lichide și cele care nu sunt uscate nu trebuie sigilate cu vid. Alimentele sub formă de pulbere trebuie ambalate în pungi de unică folosință înainte de ambalarea sub vid, pentru a nu afecta efectul de vid al pulberii.

Ambalare prin sigilare



1. Introduceți punga umplută în aparatul de vidat.



2. Orientați punga în jos, către sistemul de închidere.



3. Apăsați butonul „SEAL” de pe aparatul de vidat.

Metodă de conservare pentru toate tipurile de alimente

Specie	Denumirea produsului	Metodă	Depozitare	Durata de conservare în vid
Carne crudă	Carne de vită, porc, pui etc.	Sub vid	Congelare	6–12 luni
Fructe de mare	Pește-coadă-de-câine, crucișan, saury, calmar etc.	Sub vid	Congelare	6–12 luni
Mâncare rapidă	Șuncă, cârnați, gălușe etc.	Sub vid	Refrigerare	6–12 luni
Legume	Spanac, ciuperci, salată verde, usturoi, ardei verde, ghimbir, legume verzi etc.	Etanș	Refrigerare	5–15 zile
	Varză, cartofi, morcovi, rădăcină de lotus, porumb, cartofi dulci etc.	Sub vid	Congelare	20–35 de zile
Carne gătită (prelucrată)	Carne de vită, limbă de rață, carne de porc înăbușită, rață la cuptor, pui la cuptor etc.	Sub vid	Refrigerare	10–20 zile
Fructe	Lămâie etc.	Vid	Refrigerare	1–3 luni
	Mere, ananas etc.	Vid	Refrigerare	10–20 de zile
Pește uscat	Mere, ananas etc.	Sub vid	Temperatura camerei	6–15 luni
Condimente	Pudră de ardei iute, susan etc.	Sub vid	La temperatura camerei	6–12 luni
Produs uscat	Ardei uscați, caise uscate, ciuperci uscate, cartofi dulci uscați etc.	Vid	Refrigerare	6–15 luni
	Arahide, migdale, nuci, semințe de pepene galben, caju etc.	Vid	Temperatura camerei	6–12 luni
	Biscuiți, tăiței și produse de patiserie etc.	Sub vid	La temperatura camerei	3–9 luni
Articole de uz zilnic	Accesorii electronice, pelicule, monede comemorative, jad, metale prețioase etc.	Vid	Temperatura camerei	Permanent
Altele	Orez, soia, porumb, ceai, fasole roșie etc.	Vid	Temperatura camerei	12–36 luni
	Bloc de clei din piele de măgar	Vid	La temperatura camerei	3–6 luni
	Pâine, cafea, tăiței instant	Vid	La temperatura camerei	6–18 luni

Reparații și întreținere

Pentru a prelungi durata de viață, aparatul trebuie întreținut și protejat

1. Când aparatul nu este utilizat, capacul superior al acestuia trebuie ținut acoperit fără a fi strâns, iar dispozitivele de blocare din stânga și din dreapta nu trebuie fixate.

2. La curățarea aparatului, deconectați-l de la sursa de alimentare, ștergeți-l ușor cu o cârpă umedă sau un prosop de hârtie umed; după finalizarea curățării, lăsați aparatul să se usuce.

3. După curățare, lăsați buretele de etanșare să se răcească și să se usuce; nu apăsați puternic pentru a nu-l deforma. Acesta trebuie așezat într-un loc deschis sau montat în aparat.

4. Dacă aparatul se defectează, opriți imediat alimentarea cu energie electrică, verificați cauza și remediați defecțiunea.

Situație neobișnuită	Soluție
Produsul nu funcționează	1: Verificați dacă există o pană de curent și dacă ștecherul este introdus corect. 2: Verificați dacă cablul de alimentare, ștecherul și carcasa aparatului sunt deteriorate; dacă da, vă rugăm să nu îl utilizați. 3: Dacă este utilizat continuu pentru o perioadă îndelungată (vă rugăm să faceți o scurtă pauză de 30 de secunde după fiecare sigilare sub vid)
Nu se sigilează corespunzător	1: Dacă partea de intrare a pungii de plastic pe banda de încălzire este pliată sau inegală, sigilarea va fi incompletă. 2: La sigilare, dacă nu apăsați capacul superior cu palma sau apăsați doar o parte, sigilarea va fi incompletă. Vă rugăm să apăsați ferm cu ambele mâini. 3: După apăsarea butonului de sigilare, verificați dacă lumina roșie este aprinsă. 4: Vă rugăm să verificați dacă banda de încălzire a fost deteriorată.
Pompare insuficientă (nu se poate crea vid)	1: Vă rugăm să verificați dacă orificiul de intrare al pungii de vid a fost introdus în camera de vid (în mijlocul benzii inferioare de etanșare) 2: Vă rugăm să verificați dacă se utilizează o pungă specială pentru ambalare sub vid. 3: Vă rugăm să verificați dacă există muchii ascuțite sau colțuri în conținut sau dacă punga de vid este deteriorată. 4: Verificați dacă garnitura de burete pentru vid este slăbită. 5: Vă rugăm să verificați dacă articolele introduse depășesc cantitatea permisă (articolele introduse nu pot depăși 3/4 din volumul total) 6: Vă rugăm să verificați dacă orificiul de evacuare a fost blocat 7: Vă rugăm să verificați dacă capacul superior și cârligul au fost închise 8: Vă rugăm să verificați dacă supapa de eliberare a vidului a fost deschisă
Scurgeri de aer după ambalarea sub vid	1: Se recomandă ca articolele cu multiple muchii și colțuri, precum și cele cu o cantitate mică de pete de ulei și umiditate, să fie sigilate din nou prin ambalare sub vid (adică, efectuarea de două ori a operațiunilor de sigilare sub vid) 2: Vă rugăm să utilizați pungi de plastic speciale pentru ambalarea sub vid 3: Articolele care produc singure vapori de apă vor elibera vidul