

## EN: PROVACUUMSEALER – USER MANUAL

### VACUUM PACKAGING AND FOOD SAFETY

Vacuum packaging extends the life of foods by removing most of the air from sealed containers and prevents fresh air escaping into the sealed containers, thereby reducing oxidation and helps preserve flavour and overall quality. It also helps inhibit the growth of aerobic microorganisms, which can lead to the problems noted below under certain conditions:

- **Mold:** Mold cannot grow in a low oxygen environment: therefore, vacuum packaging can virtually eliminate it.
- **Yeast:** Results in fermentation, which can be identified by smell and taste. Yeast needs water, sugar, and a moderate temperature to grow. It can also survive with or without air. Slowing the growth of yeast requires refrigeration, while freezing stops it completely.
- **Bacteria:** Results in an unpleasant odour, discoloration and/or soft or slimy texture. Under the right conditions, Clostridium botulinum (the organism that causes Botulism) can grow without air and cannot be detected by smell or taste. Although it is extremely rare, it can be very dangerous.

### VACUUM SEALER PARTS IDENTIFICATION

If the plastic bag does not take a vacuum, press the PUSH position with both hands until the plastic bag starts to vacuum and then loosen the hands.

### PRODUCT SPECIFICATIONS

Model: ZKFK-001

Power Supply AC100-24V

Frequency: 50-60Hz

Power 90W

Gross weight: 0.64kg

Dimensions (L\*W\*H) L373 x W70 x H85mm

Vacuum degree: -60Kpa

### IMPORTANT USER INSTRUCTIONS

1. In order to get a better vacuum sealing effect, please do not put too much food in the vacuum bag (No more than 3/4 of the max volume). Please make sure that the end of the bag is put in the vacuum chamber (between the upper gasket and lower gasket).
2. Please use specially designed food vacuum bags. When vacuum sealing, please make the smooth side of the vacuum bags face up.
3. When sealing only, you can get a better sealing effect by gently pressing the upper centre of the vacuum sealer machine.
4. After powering, please warm up for 30 seconds and then use it. After each vacuum sealing or sealing only operation, let the vacuum packaging machine rest for 1-2 minutes before performing the next operation. Note: If the sealing operation is too frequently performed in a short time, the vacuum bag may melt because of the higher temperature.
5. Do not overfill the bags, leave enough space at the open end of the bag so that the bag can be placed in the vacuum chamber more positively.
6. Do not wet the open end of the bag. Wet bags may be difficult to melt and seal tightly.

7. Clean and straighten the open end of the bag before sealing. Make sure nothing is left in the open area of the bag, no wrinkle or creases should appear on the open panel, foreign objects or creased bags may cause difficulty to seal tightly.
8. Do not vacuum package objects with sharp points like fish bones and hard shells. Sharp points may penetrate and tear the bag.

**Attention: Strictly prohibit empty running! Vacuum and Seal in one touch**

**VACUUM AND SEAL IN ONE TOUCH**



1. Put the food into the bag and straighten and smooth the mouth.
2. Put the open end of the bag into the vacuum chamber under the air port. The food in the bag should not reach the position of the top cover of the vacuum machine.
3. Cover the upper cover and press down the two sides of the upper cover. Then buckle the upper cover.
4. Press vacuum and sealing buttons. When the green light flashes, the machine enters the vacuum state.
5. When the air is pumped out total, the machine enters the state of automatic sealing. At this time, the green light goes out and the red light turns on.

- Toggle the exhaust valve to release the vacuum pressure. When the green light turns on again, the sealing process is completed.
- Remove the lock on the left and right upper cover, open the cover and remove the adhesive tape.

### SEAL ONLY



- Open the vacuum sealer and put the bag into vacuum chamber.
- Lock the two side-buckles, press the "Heating seal" button for 3 seconds, the green light will turn to red.
- Press lightly on the "PUSH" position to get a better sealing effect.
- When the red light turns green again effect, the sealing is complete.

### CLEANING AND MAINTENANCE:

- Always unplug the unit before cleaning the appliance.
- Do not immerse it in water or any other liquid.
- Do not use abrasive cleaners to dean the unit, as they will scratch the surface.
- Wipe the outside of the unit with a damp cloth or sponge and mild detergent.
- To dean the inside of the unit, wipe away any food or liquid with a paper towel.
- Dry thoroughly before using it again.

### TROUBLESHOOTING

Problem	Solution
Nothing happens when pressing the vacuum sealer.	<ol style="list-style-type: none"> <li>The power cord not plugged in. Make sure the power cord is correctly plugged into the electrical outlet and in the ON position.</li> <li>The power cord is damaged. Check the power cord and plug, and make sure they are not damaged in any way. If damaged,</li> </ol>

	<p>do not use the vacuum sealer and contact your supplier or a licensed repair service.</p> <p>3. Seal function still active or needs to reset. Before re-pressing the 'Seal Only' key, allow the unit to resume for 30 seconds.</p>
Vacuum sealer is not sealing the bag properly.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Clean and straighten the open end of the bag. Ensure there are no wrinkles or ripples on the panels of the open ends.</li> <li>2. Press the cover down on both sides by the line area using both hands.</li> <li>3. Press the Seal key for 3 seconds, and check if the LED light shines red.</li> <li>4. Check if the sealing strip is damaged.</li> </ol>
Air is not removed from the bag completely.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. To seal properly, the open end of the bag should be resting entirely inside the vacuum channel area.</li> <li>2. Use only the specially designed vacuum bags with vacuum channels supplied by the manufacturer.</li> <li>3. If sharp edged items came into contact with the bag, they may have punctured the bag and released the vacuum.</li> <li>4. Check the sealing strip and gasket beneath the lid for debris and wipe clean and smooth them back into place.</li> <li>5. Check if the bag is too full to seal. No more than <math>\frac{3}{4}</math> of the bag volume should be filled.</li> <li>6. Check if the air intake hole is blocked.</li> <li>7. Check if the lid is completely latched into place.</li> <li>8. Check if the vacuum sealing valve is open.</li> </ol>
Vacuum sealer bag loses vacuum after being sealed.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Items with sharp edges, wrinkles, crumbs, grease, or liquids may cause leaks along the seal, and need secondary packaging.</li> <li>2. Use the specially designed food vacuum bags. When vacuum sealing, please make smooth side of the bag is facing up.</li> <li>3. Check if moisture of juices from the food are present in the bag. If yes, you may need to cut open the bag to release them or use an entirely new bag. Foods with excess liquid should be frozen before vacuum sealing.</li> </ol>
Vacuum sealer stopped automatically after sealing several bags.	<p>When the temperature of the heat sealer of the vacuum packaging machine is too high, the machine will automatically shut down to protect from overheating and prolong it's service life. If this happens, leave the machine to rest for 2 minutes before using it again.</p>

#### INSTRUCTIONS FOR RECYCLING AND DISPOSAL:



This label means that the product cannot be disposed of as other household waste throughout the EU. To prevent potential damage to the environment or human health from uncontrolled waste disposal. Recycle responsibly to promote the sustainable use of material resources. If you want to return a used device, use the drop-off and collection system, or contact the retailer from whom you bought the product. The retailer can accept the product for environmentally safe recycling.



A declaration by the manufacturer that the product complies with the requirements of the applicable EU Directives.

## SL: PROVACUUMSEALER - UPORABNIŠKI PRIROČNIK

### VAKUUMSKO PAKIRANJE IN VARNOST ŽIVIL

Vakuumska embalaža podaljša življenjsko dobo živil, saj iz zaprtih posod odstrani večino zraka in prepreči uhajanje svežega zraka v zaprte posode, s čimer zmanjša oksidacijo ter pomaga ohranjati okus in splošno kakovost. Prav tako pomaga zavirati rast aerobnih mikroorganizmov, ki lahko pod določenimi pogoji povzročijo spodaj navedene težave:

- **Plesni:** Plesni ne morejo rasti v okolju z nizko vsebnostjo kisika, zato jih lahko vakuumsko pakiranje praktično odpravi.
- **Kvasovke:** Kvasovke: povzročajo fermentacijo, ki jo je mogoče prepoznati po vonju in okusu. Kvas potrebuje za rast vodo, sladkor in zmerno temperaturo. Preživi lahko tudi z zrakom ali brez njega. Za upočasnitev rasti kvasovk je potrebno hlajenje, zamrzovanje pa jo popolnoma ustavi.
- **Bakterije:** Bakterije: povzročijo neprijeten vonj, spremembo barve in/ali mehko ali sluzasto teksturo. Clostridium botulinum (organizem, ki povzroča botulizem) lahko pod ustreznimi pogoji raste brez zraka in ga ni mogoče zaznati po vonju ali okusu. Čeprav je zelo redek, je lahko zelo nevaren.

### IDENTIFIKACIJA DELOV VAKUUMSKEGA PEČATNIKA

Če plastična vrečka ne sprejme vakuuma, z obema rokama pritisnite položaj PUSH, dokler plastična vrečka ne začne vakuumirati, nato pa roke sprostite.

### SPECIFIKACIJE IZDELKA

Model: ZKFK-001

Napajanje AC100-24V

Frekvenca: 50-60 Hz

Moč 90W

Bruto teža: 0,64 kg

Dimenzije (D\*Š\*V) D373 x Š70 x V85mm

Stopnja vakuuma: -60Kpa

### POMEMBNA NAVODILA ZA UPORABO

1. Da bi dosegli boljši učinek vakuumskega tesnjenja, v vakuumsko vrečko ne vstavljajte preveč hrane (ne več kot 3/4 največje prostornine). Prepričajte se, da je konec vrečke vstavljen v vakuumsko komoro (med zgornjim in spodnjim tesnilom).
2. Prosimo, da uporabljate posebej oblikovane vakuumske vrečke za živila. Pri vakuumskem zapiranju prosimo, da je gladka stran vakuumskih vrečk obrnjena navzgor.
3. Pri samem tesnjenju lahko boljši učinek tesnjenja dosežete tako, da nežno pritisnete na zgornjo sredino naprave za vakuumsko tesnjenje .
4. Po vklopu napajalnika ga 30 sekund segrevajte in ga nato uporabljajte. Po vsakem postopku vakuumskega zapiranja ali samo zapiranja pustite napravo za vakuumsko pakiranje počivati 1-2 minuti, preden izvedete naslednji postopek. Opomba: Če se operacija zapiranja izvaja prepogosto V kratkem času se lahko vakuumska vrečka zaradi višje temperature stopi.

5. Vrečk ne napolnite preveč, na odprtem koncu vrečke pustite dovolj prostora, da lahko vrečko bolj pozitivno namestite v vakuumsko komoro .
6. Odprtega konca vrečke ne zmočite. Vlažne vrečke bo morda težko raztopiti in tesno zapreti.
7. Pred zapiranjem očistite in poravnajte odprti konec vrečke. Prepričajte se, da na odprtem delu vrečke ni ničesar, na odprti plošči ne sme biti gub ali gub, tujki ali nagubane vrečke lahko povzročijo težave pri tesnem tesnjenju.
8. V vakuumsko embalažo ne pakirajte predmetov z ostrimi konicami, kot so ribje kosti in trde školjke. Ostre točke lahko prodrejo v vrečko in jo raztrgajo.

**Pozor: Strogo prepovejte prazno delovanje! Vakuumiranje in zapiranje z enim dotikom**

#### VAKUUMIRANJE IN TESNENJE Z ENIM DOTIKOM



1. Živilo vstavite v vrečko ter poravnajte in zgladite ustje.
2. Odprti konec vrečke vstavite v vakuumsko komoro pod zračno odprtino. Živilo v vrečki ne sme segati do položaja zgornjega pokrova vakuumske naprave.
3. Pokrijte zgornji pokrov in pritisnite obe strani zgornjega pokrova navzdol. Nato zgornji pokrov zapnite z zaponko.

4. Pritisnite gumba za vakuumiranje in tesnjenje. Ko zelena lučka utripa, stroj preide v stanje vakuumiranja.
5. Ko se zrak izčrpa v celoti, stroj preide v stanje samodejnega tesnjenja. V tem času zelena lučka ugasne, prižge pa se rdeča lučka.
6. Preklopite izpušni ventil, da sprostite vakuumski tlak. Ko se zelena lučka ponovno prižge, je postopek tesnjenja končan.
7. Odstranite ključavnico na levem in desnem zgornjem pokrovu, odprite pokrov in odstranite lepilni trak.

## SAMO ZAPEČATENJE



1. Odprite vakuumski pečatnik in vstavite vrečko v vakuumsko komoro .
2. Zaklenite obe stranski sponki, za 3 sekunde pritisnite gumb "Heating seal", zelena lučka se bo spremenila v rdečo .
3. Zaboljši učinek tesnjenja rahlo pritisnite na položaj "PUSH".
4. Ko rdeča lučka ponovno spremeni zeleni učinek, je tesnjenje končano .

## ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE:

1. Pred čiščenjem naprave jo vedno izključite iz električnega omrežja .
2. Naprave ne potaplajte v vodo ali katero koli drugo tekočino .
3. Za odišavljanje enote ne uporabljajte abrazivnih čistil, saj bodo opraskala površino .
4. Zunanost enote obrišite z vlažno krpo ali gobo in blagim čistilnim sredstvom .
5. Zaodišavljanje notranjosti enote obrišite morebitno hrano ali tekočino s papirnato brisačo .
6. Pred ponovno uporabo jo temeljito posušite .

## ODPRAVLJANJE TEŽAV

Težava	Rešitev
Ko pritisnete na vakuumski pečatnik, se ne zgodi nič.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Napajalni kabel ni priključen. Prepričajte se, da je napajalni kabel pravilno priključen v električno vtičnico in v položaju ON.</li><li>2. Napajalni kabel je poškodovan. Preverite napajalni kabel in vtič ter se prepričajte, da nista na noben način poškodovana. Če je poškodovan, vakuumskega pečatnika ne uporabljajte in se obrnite na dobavitelja ali pooblaščen servisno službo.</li><li>3. Funkcija pečatenja je še vedno aktivna ali pa jo je treba ponastaviti. Pred ponovnim pritiskom na tipko "Samo pečatenje" počakajte 30 sekund, da se delovanje enote obnovi.</li></ol>
Vakuumski pečatnik ne zapira vrečke pravilno.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Očistite in poravnajte odprti konec vrečke. Prepričajte se, da na ploskvah odprtih koncev ni gub ali valov.</li><li>2. Z obema rokama pritisnite pokrov na obeh straneh ob območju črte navzdol.</li><li>3. Za 3 sekunde pritisnite tipko za pečatenje in preverite, ali lučka LED sveti rdeče.</li><li>4. Preverite, ali je trak za tesnjenje poškodovan.</li></ol>
Zrak ni v celoti odstranjen iz vrečke.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Za pravilno tesnjenje mora odprti konec vrečke v celoti počivati v območju vakuumskega kanala.</li><li>2. Uporabljajte samo posebej oblikovane vakuumske vrečke z vakuumskimi kanali, ki jih je dobavil proizvajalec.</li><li>3. Če so predmeti z ostrimi robovi prišli v stik z vrečko, so lahko predrli vrečko in sprostili vakuum.</li><li>4. Preverite, ali na tesnilnem traku in tesnilu pod pokrovom ni ostankov, jih obrišite in zgladite nazaj na svoje mesto.</li><li>5. Preverite, ali je vrečka preveč polna, da bi jo bilo mogoče zapreti. Napolnjene naj bi bile največ <math>\frac{3}{4}</math> prostornine vrečke.</li><li>6. Preverite, ali je odprtina za dovod zraka zamašena.</li><li>7. Preverite, ali je pokrov popolnoma zaskočen na mestu.</li><li>8. Preverite, ali je ventil za vakuumsko zapiranje odprt.</li></ol>
Vakuumska vrečka za zapiranje po zaprtju izgubi vakuum.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Izdelki z ostrimi robovi, gubami, drobtinami, maščobo ali tekočinami lahko povzročijo puščanje vzdolž tesnila in potrebujejo sekundarno pakiranje.</li><li>2. Uporabite posebej oblikovane vakuumske vrečke za živila. Pri vakuumskem zapiranju poskrbite, da je gladka stran vrečke obrnjena navzgor.</li><li>3. Preverite, ali je v vrečki prisotna vlaga sokov iz živil. Če je odgovor pritrdilen, boste morda morali vrečko prerezati, da jih sprostite, ali pa uporabite povsem novo vrečko. Živila z odvečno tekočino je treba pred vakuumskim zapiranjem zamrzniti.</li></ol>
Vakuumski pečatnik se je po zaprtju več vrečk samodejno ustavil.	Ko je temperatura toplotnega pečatnika naprave za vakuumsko pakiranje previsoka, se naprava samodejno izklopi, da se zaščiti pred pregrevanjem in podaljša svojo življenjsko dobo. Če se to zgodi, pustite stroj počivati 2 minuti, preden ga ponovno uporabite.



#### NAVODILA ZA RECIKLIRANJE IN ODLAGANJE:



Ta oznaka pomeni, da izdelka ni dovoljeno odvreči med gospodinjske odpadke po vsej EU. Da bi preprečili potencialno škodo okolju ali človeškemu zdravju zaradi nekontroliranega odlaganja odpadkov. Reciklirajte odgovorno za spodbujanje trajnostne rabe materialnih virov. Če želite vrniti uporabljen izdelek, uporabite sistem za oddajo in zbiranje, ali pa stopite v stik z trgovcem, pri katerem ste izdelek kupili. Trgovina lahko sprejme izdelek za okolju prijazno recikliranje.



Izjava proizvajalca, da izdelek izpolnjuje zahteve ustreznih direktiv EU.

## HR: PROVACUUMSEALER – KORISNIČKI PRIRUČNIK

### VAKUMIRANJE I SIGURNOST HRANE

Vakuumiranjem se produžuje rok trajanja hrane uklanjanjem većine zraka iz zatvorenih spremnika, sprječavajući svježiji zrak da ulazi u zatvorene spremnike, čime se smanjuje oksidacija i pomaže u očuvanju okusa i opće kvalitete. Također pomaže u inhibiranju rasta aerobnih mikroorganizama, što može uzrokovati probleme navedene u nastavku pod određenim uvjetima:

- **Plijesan:** Plijesan ne može rasti u niskom kisiku okolišu, stoga vakuumiranjem može praktički eliminirati njezinu pojavu.
- **Kvasac:** Dovodi do fermentacije koju se može prepoznati po mirisu i okusu. Kvasac zahtijeva vodu, šećer i umjerenu temperaturu za rast. Može preživjeti s ili bez zraka. Usporavanje rasta kvasca zahtijeva hlađenje, dok ga smrzavanje potpuno zaustavlja.
- **Bakterije:** Dovodi do neugodnog mirisa, promjene boje i/ili mekanog ili sluzavog teksta. Pod određenim uvjetima, Clostridium botulinum (organizam koji uzrokuje botulizam) može rasti bez zraka i ne može se detektirati mirisom ili okusom. Iako je izuzetno rijedak, može biti vrlo opasan.

### IDENTIFIKACIJA DIJELOVA VAKUMIRKE

Ako plastična vrećica ne usisava zrak, pritisnite položaj PUSH s obje ruke dok vrećica ne počne usisavati zrak, a zatim opustite ruke.

### SPECIFIKACIJE PROIZVODA

Model: ZKFK-001

Napajanje: AC100-24V

Frekvencija: 50-60Hz

Snaga: 90W

Bruto težina: 0,64 kg

Dimenzije (DŠV): D373 x Š70 x V85mm

Vakuum stupanj: -60Kpa

### VAŽNE KORISNIČKE UPUTE

1. Kako biste postigli bolji učinak vakuumiranja, molimo vas da ne stavljate previše hrane u vakuumsku vrećicu (ne više od 3/4 maksimalnog volumena). Pazite da je kraj vrećice smješten u vakuumsku komoru (između gornje brtve i donje brtve).
2. Molimo vas da koristite posebno dizajnirane vakuum vrećice za hranu. Prilikom vakuumiranja, glatka strana vakuum vrećica treba biti okrenuta prema gore.
3. Prilikom samo zatvaranja, bolje je pritisnuti gornji centar vakuumirke kako biste postigli bolji učinak zatvaranja.
4. Nakon uključivanja, pričekajte 30 sekundi prije upotrebe. Nakon svake operacije vakuumiranja ili samo zatvaranja, ostavite vakuum pakirni stroj da odmara 1-2 minute prije sljedeće operacije. Napomena: Ako se operacija zatvaranja često izvodi u kratkom vremenu, vrećica se može otopiti zbog više temperature.
5. Ne pretpavajte vrećice, ostavite dovoljno prostora na otvorenom kraju vrećice kako biste je mogli postaviti u vakuumsku komoru sigurnije.
6. Ne vlažite otvoreni kraj vrećice. Vlažne vrećice mogu biti teže otopiti i čvrsto zatvoriti.

7. Prije zatvaranja, očistite i poravnajte otvoreni kraj vrećice. Provjerite da ništa nije ostalo u otvorenom području vrećice, ne bi smjeli biti nabori ili bore na otvorenom panelu, strani predmeti ili naborane vrećice mogu otežati čvrsto zatvaranje.
8. Ne vakuumirajte predmete s oštrim vrhovima poput ribljih kostiju i tvrdih ljuski. Oštri vrhovi mogu probiti i poderati vrećicu.

**Upozorenje: Strogo zabranjeno prazno voženje! Vakuumiranje i zatvaranje u jednom dodiru**

#### VAKUMIRANJE I ZATVARANJE U JEDNOM DODIRU



1. Stavite hranu u vreću i poravnajte otvor.
2. Stavite otvoreni kraj vrećice u vakuumsku komoru ispod zračnog otvora. Hrana u vrećici ne bi trebala doseći poziciju gornjeg poklopca vakuumirke.
3. Pokrijte gornji poklopac i pritisnite dolje s obje strane gornjeg poklopca. Zatim zakačite gornji poklopac.
4. Pritisnite gumb za vakuumiranje i zatvaranje. Kada zelena svjetla trepere, stroj ulazi u vakuumsko stanje.
5. Kada se zrak potpuno ispumpa, stroj ulazi u stanje automatskog zatvaranja. Tada zelena svjetla se gase, a crvena svjetla se pale.

6. Preklopite ventil za ispuhavanje kako biste oslobodili vakuumski tlak. Kada se zelena svjetla ponovno upale, postupak zatvaranja je završen.
7. Uklonite zaključavanje na lijevom i desnom gornjem poklopcu, otvorite poklopac i uklonite ljepljivu traku.

### SAMO ZATVARANJE



1. Otvorite vakuumirku i stavite vrećicu u vakuumsku komoru.
2. Zaključajte dva bočna kopčanja, pritisnite tipku "Zatvaranje grijanja" 3 sekunde, zelena svjetla će postati crvena.
3. Lagano pritisnite položaj "PUSH" kako biste postigli bolji učinak zatvaranja.
4. Kada se crvena svjetla ponovno upale, zatvaranje je gotovo.

### ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE:

1. Uvijek isključite uređaj prije čišćenja aparata.
2. Ne uranjajte ga u vodu ili bilo koju drugu tekućinu.
3. Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje uređaja, jer mogu ogrebat površinu.
4. Obrišite vanjski dio uređaja vlažnom krpom ili spužvom i blagim deterdžentom.
5. Da biste očistili unutrašnjost uređaja, obrišite bilo koju hranu ili tekućinu papirnatim ručnikom.
6. Temeljito osušite prije ponovne upotrebe.

## RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Rješenje
Ništa se ne događa kada pritisnete vakuumirku	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Kabel za napajanje nije priključen. Provjerite je li kabel za napajanje ispravno priključen u električnu utičnicu i uključen.</li><li>2. Kabel za napajanje oštećen je. Provjerite kabel za napajanje i utikač, i provjerite jesu li oštećeni na bilo koji način. Ako su oštećeni, ne koristite vakuumirku i obratite se svom dobavljaču ili ovlaštenom servisu.</li><li>3. Zatvarač je još uvijek aktivan ili ga je potrebno resetirati. Prije ponovnog pritiskanja tipke 'Samo zatvaranje', dopustite uređaju da se oporavi 30 sekundi.</li></ol>
Vakuumirka ne zatvara vrećicu pravilno.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Očistite i poravnajte otvoreni kraj vrećice. Provjerite jesu li na panelima otvorenih krajeva bore ili nabori.</li><li>2. Pritisnite poklopac s obje strane u području linije koristeći obje ruke.</li><li>3. Pritisnite tipku za zatvaranje 3 sekunde i provjerite svijetli li LED svjetlo crveno.</li><li>4. Provjerite je li brtvilo za zatvaranje oštećeno.</li></ol>
Zrak nije potpuno uklonjen iz vrećice.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Da bi se pravilno zatvorila, otvoreni kraj vrećice trebao bi potpuno odmarati unutar vakuumske kanala.</li><li>2. Koristite samo posebno dizajnirane vrećice s vakuumskim kanalima koje je isporučio proizvođač.</li><li>3. Ako oštri rubovi dođu u dodir s vrećicom, mogli bi je probiti i pustiti zrak.</li><li>4. Provjerite brtvilo i brtvu ispod poklopca na prisutnost ostataka i obrišite ih čistim i ravnomjerno vratite na mjesto.</li><li>5. Provjerite je li vrećica pretrpana za zatvaranje. Ne bi je trebalo puniti više od 3/4 volumena vrećice.</li><li>6. Provjerite je li otvor za usisavanje zraka blokiran.</li><li>7. Provjerite je li poklopac potpuno zaključan na svom mjestu.</li><li>8. Provjerite je li ventil za vakuumsko zatvaranje otvoren.</li></ol>
Vakuumirka gubi vakuum nakon što je zatvorena.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Predmeti s oštrim rubovima, naborima, mrvicama, masnoćom ili tekućinama mogu uzrokovati curenje duž brtve i zahtijevati sekundarno pakiranje.</li><li>2. Koristite posebno dizajnirane vrećice za vakuumiranje hrane. Prilikom vakuumiranja, pobrinite se da je glatka strana vrećice okrenuta prema gore.</li><li>3. Provjerite je li vlaga ili sokovi iz hrane prisutni u vrećici. Ako da, možda ćete morati izrezati vrećicu da ih oslobodite ili koristiti potpuno novu vrećicu. Hrana s viškom tekućine trebala bi se zamrznuti prije vakuumiranja.</li></ol>
Vakuumirka se automatski zaustavlja nakon zatvaranja nekoliko vrećica.	Kada je temperatura brtvila grijalice vakuum pakirne mašine previsoka, stroj će se automatski isključiti kako bi se zaštitio od pregrijavanja i produžila mu se životna dob. Ako se to dogodi, ostavite stroj da odmori 2 minute prije ponovne upotrebe.

#### UPUTE ZA RECIKLAŽU I ODLAGANJE:



Ova oznaka znači da se proizvod ne smije odbaciti kao ostatak kućanstva u cijeloj EU. Kako biste spriječili moguću štetu okolišu ili ljudskom zdravlju od nekontroliranog odlaganja otpada. Reciklirajte odgovorno kako biste potaknuli održivu uporabu materijalnih resursa. Ako želite vratiti korišteni uređaj, koristite sustav za predaju i prikupljanje, ili kontaktirajte prodavača od kojeg ste kupili proizvod. Prodavač može prihvatiti proizvod za ekološki sigurno recikliranje.



Izjava proizvođača da proizvod zadovoljava zahtjeve odgovarajućih direktiva EU.

## IT: PROVACUUMSEALER - MANUALE D'USO

### CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO E SICUREZZA ALIMENTARE

Il confezionamento sottovuoto prolunga la vita degli alimenti rimuovendo la maggior parte dell'aria dai contenitori sigillati e impedendo la fuoriuscita di aria fresca nei contenitori sigillati, riducendo così l'ossidazione e contribuendo a preservare il sapore e la qualità complessiva. Inoltre, contribuisce a inibire la crescita di microrganismi aerobici che, in determinate condizioni, possono causare i problemi indicati di seguito:

- Muffa: La muffa non può crescere in un ambiente povero di ossigeno: pertanto, il confezionamento sottovuoto può virtualmente eliminarla.

- Lievito: Provoca la fermentazione, che può essere identificata dall'odore e dal sapore. Il lievito ha bisogno di acqua, zucchero e una temperatura moderata per crescere. Può anche sopravvivere con o senza aria. Per rallentare la crescita del lievito è necessaria la refrigerazione, mentre il congelamento la blocca completamente.

- Batteri: Provoca un odore sgradevole, una decolorazione e/o una consistenza molle o viscida. Nelle giuste condizioni, il Clostridium botulinum (l'organismo che causa il botulismo) può crescere in assenza di aria e non può essere rilevato dall'olfatto o dal gusto. Sebbene sia estremamente raro, può essere molto pericoloso.

### IDENTIFICAZIONE DELLE PARTI DELLA SIGILLATRICE SOTTOVUOTO

Se il sacchetto di plastica non fa il vuoto, premere la posizione PUSH con entrambe le mani finché il sacchetto di plastica non inizia a fare il vuoto, quindi allentare le mani.

### SPECIFICHE DEL PRODOTTO

Modello: ZKFK-001

Alimentazione AC100-24V

Frequenza: 50-60Hz

Potenza 90W

Peso lordo: 0,64 kg

Dimensioni (L\*L\*H) L373 x W70 x H85mm

Grado di vuoto: -60Kpa

### ISTRUZIONI IMPORTANTI PER L'UTENTE

1. Per ottenere un migliore effetto di sigillatura sottovuoto, non inserire troppi alimenti nel sacchetto sottovuoto (non più di 3/4 del volume massimo). Assicurarsi che l'estremità del sacchetto sia inserita nella camera del vuoto (tra la guarnizione superiore e quella inferiore).
2. Utilizzare sacchetti sottovuoto per alimenti appositamente progettati. Durante la sigillatura sottovuoto, il lato liscio dei sacchetti deve essere rivolto verso l'alto.
3. Quando si sigilla, è possibile ottenere un migliore effetto sigillante premendo delicatamente il centro superiore della macchina per il sottovuoto.
4. Dopo l'accensione, riscaldare la macchina per 30 secondi e poi utilizzarla. Dopo ogni operazione di sigillatura sottovuoto o di sola sigillatura, lasciare riposare la confezionatrice sottovuoto per 1-2 minuti prima di eseguire l'operazione successiva. Nota: se l'operazione di sigillatura viene eseguita troppo spesso in breve tempo, il sacchetto sottovuoto potrebbe sciogliersi a causa della temperatura più elevata.

5. Non riempire eccessivamente i sacchetti, lasciare uno spazio sufficiente all'estremità aperta del sacchetto in modo da poterlo inserire meglio nella camera del vuoto.

6. Non bagnare l'estremità aperta del sacchetto. I sacchetti bagnati potrebbero essere difficili da fondere e sigillare saldamente.

7. Pulire e raddrizzare l'estremità aperta del sacchetto prima di sigillarlo. Assicurarsi che non rimanga nulla nell'area aperta del sacchetto, che non appaiano grinze o pieghe sul pannello aperto; oggetti estranei o sacchetti sgualliti possono causare difficoltà a sigillare saldamente.

8. Non confezionare sottovuoto oggetti con punte affilate, come lische di pesce e gusci duri. Le punte taglienti possono penetrare e lacerare il sacchetto.

**Attenzione: Vietare rigorosamente il funzionamento a vuoto! Vuoto e sigillatura in un solo tocco**

#### **SOTTOVUOTO E SIGILLATURA IN UN SOLO TOCCO**



1. Mettere l'alimento nel sacchetto e raddrizzare e lisciare l'imboccatura.

2. Inserire l'estremità aperta del sacchetto nella camera del vuoto sotto la porta d'aria. L'alimento nel sacchetto non deve raggiungere la posizione del coperchio superiore della macchina per il vuoto.

3. Coprire il coperchio superiore e premere i due lati del coperchio superiore. Quindi chiudere il coperchio superiore.



4. Premere i pulsanti del vuoto e della sigillatura. Quando la luce verde lampeggia, la macchina entra nello stato di vuoto.
5. Quando l'aria viene espulsa completamente, la macchina entra nello stato di sigillatura automatica. A questo punto, la luce verde si spegne e la luce rossa si accende.
6. Azionare la valvola di scarico per rilasciare la pressione del vuoto. Quando la luce verde si riaccende, il processo di sigillatura è completato.
7. Rimuovere il blocco sul coperchio superiore destro e sinistro, aprire il coperchio e rimuovere il nastro adesivo.

## SOLO SIGILLATURA



1. Aprire la sigillatrice sottovuoto e inserire il sacchetto nella camera del vuoto .
2. Bloccare le due fibbie laterali, premere il pulsante "Heating seal" per 3 secondi, la luce verde diventerà rossa .
3. Premere leggermente sulla posizione "PUSH" per ottenere un migliore effetto sigillante.
4. Quando la luce rossa diventa di nuovo verde, la sigillatura è completa .

## PULIZIA E MANUTENZIONE:

1. Staccare sempre la spina prima di pulire l'apparecchio .
2. Non immergerlo in acqua o in altri liquidi .
3. Non utilizzare detergenti abrasivi per pulire l'apparecchio, poiché ne graffiano la superficie .
4. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno o una spugna umidi e un detergente delicato .
5. Per pulire l'interno dell'unità, eliminare eventuali residui di cibo o liquidi con un panno di carta .
6. Asciugare accuratamente prima di riutilizzare l'apparecchio .

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Soluzione
Non succede nulla quando si preme il sigillatore sottovuoto.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Il cavo di alimentazione non è inserito. Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia correttamente inserito nella presa di corrente e in posizione ON.</li><li>2. Il cavo di alimentazione è danneggiato. Controllare il cavo di alimentazione e la spina e verificare che non siano danneggiati in alcun modo. Se danneggiati, non utilizzare la sigillatrice sottovuoto e contattare il fornitore o un servizio di riparazione autorizzato.</li><li>3. La funzione di sigillatura è ancora attiva o deve essere reimpostata. Prima di premere nuovamente il tasto "Solo sigillatura", lasciare che l'unità riprenda a funzionare per 30 secondi.</li></ol>
La sigillatrice sottovuoto non sigilla correttamente il sacchetto.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Pulire e raddrizzare l'estremità aperta del sacchetto. Assicurarsi che non vi siano grinze o increspature sui pannelli delle estremità aperte.</li><li>2. Premere il coperchio su entrambi i lati in corrispondenza dell'area della linea con entrambe le mani.</li><li>3. Premere il tasto Seal per 3 secondi e verificare che la spia LED sia rossa.</li><li>4. Controllare se la striscia sigillante è danneggiata.</li></ol>
L'aria non viene rimossa completamente dal sacchetto.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Per sigillare correttamente, l'estremità aperta del sacchetto deve trovarsi completamente all'interno dell'area del canale di aspirazione.</li><li>2. Utilizzare solo i sacchetti per il vuoto appositamente progettati con i canali per il vuoto forniti dal produttore.</li><li>3. Se oggetti appuntiti sono entrati in contatto con il sacchetto, potrebbero aver forato il sacchetto e liberato il vuoto.</li><li>4. Controllare che la striscia di tenuta e la guarnizione sotto il coperchio non siano sporche, pulirle e rimetterle in posizione.</li><li>5. Controllare se il sacchetto è troppo pieno per essere sigillato. Non deve essere riempito per più di <math>\frac{3}{4}</math> del volume del sacchetto.</li><li>6. Controllare se il foro di aspirazione dell'aria è ostruito.</li><li>7. Controllare che il coperchio sia completamente chiuso in posizione.</li><li>8. Controllare se la valvola di sigillatura sottovuoto è aperta.</li></ol>
Il sacchetto della sigillatrice sottovuoto perde il vuoto dopo essere stato sigillato.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Gli articoli con bordi taglienti, grinze, briciole, grasso o liquidi possono causare perdite lungo la saldatura e necessitano di un imballaggio secondario.</li><li>2. Utilizzare i sacchetti sottovuoto per alimenti appositamente progettati. Quando si sigilla sottovuoto, assicurarsi che il lato liscio del sacchetto sia rivolto verso l'alto.</li><li>3. Controllare se l'umidità dei succhi dell'alimento è presente nel sacchetto. In caso affermativo, potrebbe essere necessario aprire il sacchetto per liberarli o utilizzare un sacchetto</li></ol>

	completamente nuovo. Gli alimenti con liquidi in eccesso devono essere congelati prima di essere sigillati sottovuoto.
La sigillatrice sottovuoto si ferma automaticamente dopo aver sigillato diversi sacchetti.	Quando la temperatura della termosaldatrice della confezionatrice sottovuoto è troppo alta, la macchina si spegne automaticamente per proteggersi dal surriscaldamento e prolungare la sua durata. In questo caso, lasciare riposare la macchina per 2 minuti prima di utilizzarla nuovamente.

#### ISTRUZIONI PER IL RICICLAGGIO E LO SMALTIMENTO:



Questa etichetta indica che il prodotto non può essere smaltito come altri rifiuti domestici in tutta l'Unione Europea. Per prevenire possibili danni all'ambiente o alla salute umana derivanti da uno smaltimento non controllato dei rifiuti. Ricicla responsabilmente per promuovere l'uso sostenibile delle risorse materiali. Se desideri restituire un dispositivo usato, utilizza il sistema di raccolta o contatta il rivenditore presso il quale hai acquistato il prodotto. Il rivenditore può accettare il prodotto per un riciclaggio ecologicamente sicuro.



Una dichiarazione del produttore che attesta che il prodotto è conforme ai requisiti delle direttive dell'UE applicabili.

## **DE/AT: PROVACUUMSEALER - BENUTZERHANDBUCH**

### **VAKUUMVERPACKUNG UND LEBENSMITTELSICHERHEIT**

Vakuumverpackungen verlängern die Lebensdauer von Lebensmitteln, indem sie den größten Teil der Luft aus versiegelten Behältern entfernen und verhindern, dass frische Luft in die versiegelten Behälter eindringt, wodurch die Oxidation verringert und der Geschmack und die Gesamtqualität erhalten werden. Außerdem wird das Wachstum von aeroben Mikroorganismen gehemmt, die unter bestimmten Bedingungen zu den unten genannten Problemen führen können:

-Schimmel: Schimmelpilze können in einer sauerstoffarmen Umgebung nicht wachsen: Daher kann die Vakuumverpackung sie praktisch eliminieren.

- Hefe: Führt zu einer Gärung, die durch Geruch und Geschmack erkannt werden kann. Hefe braucht Wasser, Zucker und eine moderate Temperatur, um zu wachsen. Sie kann auch mit oder ohne Luft überleben. Um das Wachstum von Hefe zu verlangsamen, muss sie gekühlt werden, während sie durch Einfrieren vollständig zum Stillstand kommt.

- Bakterien: Führt zu unangenehmem Geruch, Verfärbung und/oder weicher oder schleimiger Konsistenz. Unter den richtigen Bedingungen kann Clostridium botulinum (der Organismus, der Botulismus verursacht) ohne Luft wachsen und ist weder geruchlich noch geschmacklich nachweisbar. Obwohl dies extrem selten vorkommt, kann es sehr gefährlich sein.

### **IDENTIFIZIERUNG DER TEILE DES VAKUUMVERSIEGELERS**

Wenn der Plastikbeutel kein Vakuum annimmt, drücken Sie die PUSH-Position mit beiden Händen, bis der Plastikbeutel anfängt zu vakuumieren und lösen Sie dann die Hände.

### **PRODUKTSPEZIFIKATIONEN**

Modell: ZKFK-001

Stromversorgung: AC100-24V

Frequenz: 50-60Hz

Leistung: 90W

Bruttogewicht: 0.64kg

Abmessungen (L\*B\*H) L373 x W70 x H85mm

Vakuumgrad: -60Kpa

### **WICHTIGE BENUTZERHINWEISE**

1. Um einen besseren Versiegelungseffekt zu erzielen, füllen Sie bitte nicht zu viele Lebensmittel in den Vakuumbeutel (nicht mehr als 3/4 des maximalen Volumens). Achten Sie darauf, dass das Ende des Beutels in die Vakuumkammer (zwischen der oberen und unteren Dichtung) eingeführt wird.

2. Bitte verwenden Sie speziell entwickelte Vakuumbeutel für Lebensmittel. Achten Sie beim Vakuumieren darauf, dass die glatte Seite der Vakuumbeutel nach oben zeigt.

3. Wenn Sie nur versiegeln, können Sie einen besseren Versiegelungseffekt erzielen, indem Sie leicht auf die obere Mitte des Vakuumiergeräts drücken .

4. Bitte lassen Sie das Gerät nach dem Einschalten 30 Sekunden lang aufwärmen und verwenden Sie es dann. Lassen Sie das Vakuumiergerät nach jedem Versiegeln oder nur Versiegeln 1-2 Minuten ruhen, bevor Sie den nächsten Vorgang durchführen. Hinweis: Wenn der Versiegelungsvorgang zu häufig in kurzer Zeit durchgeführt wird, kann der Vakuumbeutel aufgrund der höheren Temperatur schmelzen.

5. Überfüllen Sie die Beutel nicht, lassen Sie am offenen Ende des Beutels genügend Platz, damit der Beutel besser in die Vakuumkammer eingelegt werden kann .

6. Befeuchten Sie das offene Ende des Beutels nicht. Nasse Beutel lassen sich möglicherweise nur schwer schmelzen und dicht verschließen.

7. Reinigen und glätten Sie das offene Ende des Beutels vor dem Verschweißen. Vergewissern Sie sich, dass nichts im offenen Bereich des Beutels zurückbleibt, und dass keine Falten oder Knicke auf der offenen Seite zu sehen sind; Fremdkörper oder zerknitterte Beutel können Schwierigkeiten beim Verschließen verursachen.

8. Vakuumieren Sie keine Gegenstände mit scharfen Spitzen wie Fischgräten und harte Schalen. Scharfe Spitzen können in den Beutel eindringen und ihn zerreißen.

**Achtung! Leerlauf strengstens untersagen! Vakuumieren und Versiegeln mit einem Handgriff**

#### VAKUUMIEREN UND VERSIEGELN MIT EINEM HANDGRIFF



1. Legen Sie die Lebensmittel in den Beutel und glätten Sie die Öffnung.

2. Legen Sie das offene Ende des Beutels in die Vakuumkammer unter die Luftöffnung. Die Lebensmittel im Beutel sollten nicht bis zur oberen Abdeckung des Vakuumiergeräts reichen.

3. Decken Sie den oberen Deckel ab und drücken Sie die beiden Seiten des oberen Deckels nach unten. Schließen Sie dann die obere Abdeckung.

4. Drücken Sie die Tasten Vakuumieren und Versiegeln. Wenn das grüne Licht blinkt, geht das Gerät in den Vakuumzustand über.
5. Wenn die Luft vollständig abgepumpt ist, schaltet das Gerät in den Zustand der automatischen Versiegelung. Zu diesem Zeitpunkt erlischt das grüne Licht und das rote Licht leuchtet auf.
6. Betätigen Sie das Ablassventil, um den Vakuumdruck abzulassen. Wenn das grüne Licht wieder leuchtet, ist der Versiegelungsvorgang abgeschlossen.
7. Entfernen Sie die Verriegelung an der linken und rechten oberen Abdeckung, öffnen Sie die Abdeckung und entfernen Sie das Klebeband.

## NUR VERSIEGELUNG



1. Öffnen Sie das Vakuumiergerät und legen Sie den Beutel in die Vakuumkammer .
2. Verriegeln Sie die beiden seitlichen Verschlüsse, drücken Sie die Taste "Heizsiegelung" 3 Sekunden lang, die grüne Lampe leuchtet rot auf .
3. Drücken Sie leicht auf die "PUSH"-Position, um einen besseren Versiegelungseffekt zu erzielen.
4. Wenn das rote Licht wieder grün leuchtet, ist die Versiegelung abgeschlossen .

## REINIGUNG UND WARTUNG:

1. Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen .
2. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein .
3. Verwenden Sie keine Scheuermittel, um das Gerät zu reinigen, da diese die Oberfläche zerkratzen .
4. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch oder Schwamm und einem milden Reinigungsmittel ab.
5. Um das Innere des Geräts zu reinigen, wischen Sie alle Lebensmittel oder Flüssigkeiten mit einem Papiertuch ab .
6. Trocknen Sie das Gerät gründlich, bevor Sie es wieder benutzen .

## FEHLERBEHEBUNG

Problem	Lösung
<p>Beim Drücken des Vakuuierers passiert nichts.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Das Netzkabel ist nicht eingesteckt. Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel richtig in die Steckdose eingesteckt ist und sich in der Position ON befindet.</li> <li>2. Das Netzkabel ist beschädigt. Überprüfen Sie das Netzkabel und den Stecker und stellen Sie sicher, dass sie nicht beschädigt sind. Wenn sie beschädigt sind, verwenden Sie das Vakuuiergerät nicht und wenden Sie sich an Ihren Lieferanten oder einen zugelassenen Reparaturdienst.</li> <li>3. die Versiegelungsfunktion ist noch aktiv oder muss zurückgesetzt werden. Bevor Sie die Taste "Nur Versiegeln" erneut drücken, lassen Sie das Gerät 30 Sekunden lang wieder anlaufen.</li> </ol>
<p>Das Vakuuiergerät versiegelt den Beutel nicht richtig.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reinigen und glätten Sie das offene Ende des Beutels. Vergewissern Sie sich, dass keine Falten oder Wellen an den Seiten der offenen Enden vorhanden sind.</li> <li>2. Drücken Sie den Deckel mit beiden Händen auf beiden Seiten im Bereich der Linie nach unten.</li> <li>3. Drücken Sie die Versiegelungstaste 3 Sekunden lang, und prüfen Sie, ob die LED-Leuchte rot leuchtet.</li> <li>4. Prüfen Sie, ob der Siegelstreifen beschädigt ist.</li> </ol>
<p>Die Luft wird nicht vollständig aus dem Beutel entfernt.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Um richtig zu verschließen, muss das offene Ende des Beutels vollständig im Bereich des Vakuumkanals liegen.</li> <li>2. Verwenden Sie nur die vom Hersteller gelieferten, speziell entwickelten Vakuumbbeutel mit Vakuumkanal.</li> <li>3. Wenn scharfkantige Gegenstände mit dem Beutel in Berührung gekommen sind, können sie den Beutel durchstoßen und das Vakuum ausgelöst haben.</li> <li>4. Prüfen Sie den Dichtungsstreifen und die Dichtung unter dem Deckel auf Verunreinigungen, wischen Sie sie ab und glätten Sie sie wieder an ihren Platz.</li> <li>5. Prüfen Sie, ob der Beutel zu voll zum Verschließen ist. Der Beutel sollte nicht mehr als <math>\frac{3}{4}</math> seines Volumens gefüllt sein.</li> <li>6. Prüfen Sie, ob die Lufteinlassöffnung blockiert ist.</li> <li>7. Prüfen Sie, ob der Deckel vollständig eingerastet ist.</li> <li>8. Prüfen Sie, ob das Vakuuversiegelungsventil geöffnet ist.</li> </ol>
<p>Der Vakuuierbeutel verliert nach dem Versiegeln das Vakuum.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gegenstände mit scharfen Kanten, Falten, Krümeln, Fett oder Flüssigkeiten können zu Undichtigkeiten an der Versiegelung führen und müssen nachverpackt werden.</li> <li>2. Verwenden Sie speziell entwickelte Vakuumbbeutel für Lebensmittel. Achten Sie beim Vakuuieren darauf, dass die glatte Seite des Beutels nach oben zeigt.</li> <li>3. Prüfen Sie, ob Feuchtigkeit oder Säfte aus den Lebensmitteln im Beutel vorhanden sind. Wenn ja, müssen Sie den Beutel aufschneiden, um sie zu entfernen, oder einen ganz neuen Beutel verwenden. Lebensmittel mit überschüssiger Flüssigkeit sollten vor dem Vakuuieren eingefroren werden.</li> </ol>

Das Vakuumiergerät stoppt automatisch nach dem Versiegeln mehrerer Beutel.	Wenn die Temperatur im Heißsiegelgerät der Vakuumiermaschine zu hoch ist, schaltet sich das Gerät automatisch ab, um es vor Überhitzung zu schützen und seine Lebensdauer zu verlängern. In diesem Fall lassen Sie das Gerät 2 Minuten lang ruhen, bevor Sie es wieder benutzen.
----------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

#### ANLEITUNGEN ZUR RECYCLING UND ENTSORGUNG:



Dieses Label bedeutet, dass das Produkt nicht wie üblicher Haushaltsmüll in der gesamten EU entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden an der Umwelt oder der menschlichen Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu verhindern. Recyceln Sie verantwortungsbewusst, um die nachhaltige Nutzung von Materialressourcen zu fördern. Wenn Sie ein gebrauchtes Gerät zurückgeben möchten, verwenden Sie das Abgabesystem oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. Der Händler kann das Produkt umweltfreundlich recyceln.



Eine Erklärung des Herstellers, dass das Produkt den Anforderungen der geltenden EU-Richtlinien entspricht.



## **CZ: PROVACUUMSEALER - UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA**

### **VAKUOVÉ BALENÍ A BEZPEČNOST POTRAVIN**

Vakuové balení prodlužuje životnost potravin tím, že odstraňuje většinu vzduchu z uzavřených nádob a zabraňuje úniku čerstvého vzduchu do uzavřených nádob, čímž snižuje oxidaci a pomáhá zachovat chuť a celkovou kvalitu. Pomáhá také potlačovat růst aerobních mikroorganismů, které mohou za určitých podmínek vést k níže uvedeným problémům:

-plísně: Plísně nemohou růst v prostředí s nízkým obsahem kyslíku: vakuové balení je proto může prakticky eliminovat.

-Kvasinky: Kvasinky: Vedou ke kvašení, které lze rozpoznat podle vůně a chuti. Kvasinky potřebují ke svému růstu vodu, cukr a mírnou teplotu. Může také přežívat se vzduchem nebo bez něj. Zpomalení růstu kvasinek vyžaduje chlazení, zatímco zmrazení ho zcela zastaví.

- Bakterie: Výsledkem je nepříjemný zápach, změna barvy a/nebo měkká či slizká struktura. Clostridium botulinum (organismus, který způsobuje botulismus) může za vhodných podmínek růst bez přístupu vzduchu a nelze jej zjistit čichem ani chutí. Ačkoli se vyskytuje velmi vzácně, může být velmi nebezpečný.

### **IDENTIFIKACE DÍLŮ VAKUOVÉ SVÁŘEČKY**

Pokud se plastový sáček nevakuuje, stiskněte oběma rukama polohu PUSH, dokud se plastový sáček nezačne vakuovat, a poté ruce uvolněte.

### **SPECIFIKACE VÝROBKU**

Model: ZKFK-001

Napájení AC100-24V

Frekvence: 50-60Hz

Výkon 90W

Hrubá hmotnost: 0,64 kg

Rozměry (D\*Š\*V) D373 x Š70 x V85mm

Stupeň vakua: -60Kpa

### **DŮLEŽITÉ POKYNY PRO UŽIVATELE**

1. Aby ste dosáhli lepšího vakuovacího efektu, nekládejte do vakuovacího sáčku příliš mnoho potravin (ne více než 3/4 maximálního objemu). Ujistěte se, že konec sáčku je vložen do vakuovací komory (mezi horní a spodní těsnění).
2. Používejte prosím speciálně navržené vakuovací sáčky na potraviny. Při vakuování dbejte na to, aby hladká strana vakuovacích sáčků směřovala nahoru.
3. Při pouhém zatahování můžete dosáhnout lepšího zatahovacího účinku jemným stlačením horního středu vakuovačky .
4. Po zapnutí ji prosím 30 sekund zahřívejte a poté ji používejte. Po každé operaci vakuového zatahování nebo pouze zatahování nechte vakuový balicí stroj 1-2 minuty odpočívat, než provedete další operaci. Poznámka: Pokud je operace zatahování prováděna příliš často V krátké době se může vakuovací sáček vlivem vyšší teploty roztavit.
5. Sáčky nepřepĺnujte, na otevřeném konci sáčku ponechte dostatek místa, aby bylo možné sáček pozitivněji umístit do vakuovací komory .
6. Otevřený konec sáčku nenamáčejte. Mokrý sáček se mohou obtížně roztavit a pevně uzavřít.

7. Otevřený konec sáčku před utěsněním očistěte a narovnejte. Ujistěte se, že v otevřené části sáčku nic nezůstalo, na otevřeném panelu by se neměly objevit žádné vrásky ani záhyby, cizí předměty nebo pomačkané sáčky mohou způsobit potíže s těsným uzavřením.

8. Do vakuových obalů nebalte předměty s ostrými hroty, jako jsou rybí kosti a tvrdé mušle. Ostré hroty mohou vniknout do sáčku a protrhnout jej.

**Upozornění: V případě, že se v sáčku nacházela látka, která se v něm nacházela, je třeba ji vyjmout: Přísně zakažte běh naprázdno! Vakuování a utěsnění jedním dotykem**

#### VAKUOVÁNÍ A UTĚSNĚNÍ JEDNÍM DOTYKEM



1. Vložte potraviny do sáčku a narovnejte a uhladte ústí.
2. Otevřený konec sáčku vložte do vakuovací komory pod vzduchový otvor. Potraviny v sáčku by neměly dosáhnout polohy horního krytu vakuovačky.
3. Zakryjte horní kryt a přitlačte obě strany horního krytu. Poté horní kryt zapněte.
4. Stiskněte tlačítka vakuování a utěšňování. Když bliká zelená kontrolka, stroj přejde do vakuovacího stavu.
5. Když je vzduch celkem odčerpán, stroj přejde do stavu automatického těsnění. V tomto okamžiku zelená kontrolka zhasne a rozsvítí se červená kontrolka.

6. Přepnutím výfukového ventilu uvolníte podtlak. Jakmile se zelená kontrolka opět rozsvítí, je proces utěšňování dokončen.

7. Odstraňte zámek levého a pravého horního krytu, otevřete kryt a odstraňte lepicí pásku.

### POUZE TĚSNĚNÍ



1. Otevřete vakuovou svářečku a vložte sáček do vakuové komory .

2. Uzamkněte obě boční spony, stiskněte tlačítko "Heating seal" na 3 sekundy, zelená kontrolka se změní na červenou .

3. Lehce zatlačte na pozici "PUSH", abyste dosáhli lepšího těsnicího efektu.

4. Když se červené světlo opět změní na zelený efekt, je těsnění dokončeno .

### ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA:

1. Před čištěním spotřebiče vždy odpojte přístroj od elektrické sítě .

2. Neponořujte jej do vody ani do jiné tekutiny .

3. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky k odmaštění přístroje, protože by poškrábaly povrch .

4. Vnější stranu přístroje otřete vlhkým hadříkem nebo houbou a jemným čisticím prostředkem .

5. Chcete-li odkanalizovat vnitřek jednotky, otřete veškeré potraviny nebo tekutiny papírovou utěrkou.

6. Před dalším použitím přístroj důkladně osušte .

### ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Řešení
Při stisknutí vakuové svářečky se nic neděje.	1. Napájecí kabel není zapojen. Zkontrolujte, zda je napájecí kabel správně zapojen do elektrické zásuvky a v poloze ON. 2. Napájecí kabel je poškozený. Zkontrolujte napájecí kabel a zástrčku a ujistěte se, že nejsou nijak poškozeny. Pokud je

	<p>poškozený, vakuovou svářečku nepoužívejte a obraťte se na svého dodavatele nebo licencovaný servis.</p> <p>3. Funkce pečetění je stále aktivní nebo je třeba ji resetovat. Před opětovným stisknutím tlačítka "Seal Only" (Pouze těsnění) nechte přístroj 30 sekund obnovit činnost.</p>
Vakuová svářečka netěsní sáček správně.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vyčistěte a narovnejte otevřený konec sáčku. Ujistěte se, že na panelech otevřených konců nejsou žádné záhyby nebo zvlnění.</li> <li>2. Oběma rukama přitlačte víko na obou stranách u oblasti linky.</li> <li>3. Stiskněte na 3 sekundy tlačítko Seal a zkontrolujte, zda kontrolka LED svítí červeně.</li> <li>4. Zkontrolujte, zda není poškozena těsnicí páska.</li> </ol>
Vzduch není ze sáčku zcela odstraněn.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pro správné utěsnění by měl otevřený konec sáčku spočívat celý v oblasti vakuového kanálu.</li> <li>2. Používejte pouze speciálně navržené vakuovací sáčky s vakuovacími kanály dodávané výrobcem.</li> <li>3. Pokud se do kontaktu se sáčkem dostaly předměty s ostrými hranami, mohly sáček prorazit a uvolnit vakuum.</li> <li>4. Zkontrolujte, zda na těsnicí liště a těsnění pod víkem nejsou nečistoty, otřete je a uhladte zpět na místo.</li> <li>5. Zkontrolujte, zda není sáček příliš plný, aby se dal utěsnit. Neměly by být naplněny více než <math>\frac{3}{4}</math> objemu sáčku.</li> <li>6. Zkontrolujte, zda není ucpaný otvor pro přívod vzduchu.</li> <li>7. Zkontrolujte, zda je víko zcela zajištěno na svém místě.</li> <li>8. Zkontrolujte, zda je otevřen podtlakový těsnicí ventil.</li> </ol>
Vakuový zatavovací sáček po zatavení ztrácí vakuum.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Předměty s ostrými hranami, vráskami, drobkami, tukem nebo tekutinami mohou způsobit netěsnost podél těsnění a potřebují sekundární balení.</li> <li>2. Používejte speciálně navržené vakuovací sáčky na potraviny. Při vakuovém uzavírání dbejte na to, aby hladká strana sáčku směřovala nahoru.</li> <li>3. Zkontrolujte, zda se v sáčku nenachází vlhkost šťáv z potravin. Pokud ano, možná bude nutné sáček rozříznout, aby se uvolnily, nebo použít zcela nový sáček. Potraviny s přebytečnou tekutinou by se měly před vakuovým uzavřením zmrazit.</li> </ol>
Vakuová svářečka se automaticky zastavila po uzavření několika sáčků.	<p>Pokud je teplota tepelného těsnicího zařízení vakuového balicího stroje příliš vysoká, stroj se automaticky vypne, aby se chránil před přehřátím a prodloužila se jeho životnost. Pokud k tomu dojde, nechte stroj před dalším použitím 2 minuty v klidu.</p>

#### NÁVODY K RECYKLACI A ODSTRANĚNÍ:



Toto označení znamená, že výrobek nesmí být vyhozen jako běžný domácí odpad po celé EU. Abyste předešli možným škodám na životním prostředí nebo lidskému zdraví z nekontrolované likvidace odpadu. Recyklujte odpovědně k podpoře udržitelného využívání materiálních zdrojů. Chcete-li vrátit použitý zařízení, použijte systém odběru a sběru, nebo kontaktujte prodejce, od kterého jste produkt zakoupili. Prodejce může přijmout výrobek k ekologicky bezpečnému recyklování.



Prohlášení výrobce, že výrobek splňuje požadavky příslušných směrnic EU.

## **PL: PROVACUUMSEALER - INSTRUKCJA OBSŁUGI**

### **PAKOWANIE PRÓŻNIOWE I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI**

Pakowanie próżniowe wydłuża żywotność żywności poprzez usunięcie większości powietrza z zamkniętych pojemników i zapobiega przedostawaniu się świeżego powietrza do zamkniętych pojemników, zmniejszając w ten sposób utlenianie i pomagając zachować smak i ogólną jakość. Pomaga również hamować rozwój mikroorganizmów tlenowych, które w pewnych warunkach mogą prowadzić do problemów opisanych poniżej:

- Pleśń: Pleśń nie może rozwijać się w środowisku o niskiej zawartości tlenu: dlatego pakowanie próżniowe może ją praktycznie wyeliminować.

- Drożdże: Powodują fermentację, którą można rozpoznać po zapachu i smaku. Do wzrostu drożdże potrzebują wody, cukru i umiarkowanej temperatury. Mogą również przetrwać z powietrzem lub bez niego. Spowolnienie wzrostu drożdży wymaga chłodzenia, a zamrożenie całkowicie go zatrzymuje.

- Bakterie: Powodują nieprzyjemny zapach, przebarwienia i/lub miękką lub śluzowatą konsystencję. W odpowiednich warunkach *Clostridium botulinum* (organizm wywołujący botulizm) może rosnąć bez dostępu powietrza i nie można go wykryć za pomocą zapachu lub smaku. Choć zdarza się to niezwykle rzadko, może być bardzo niebezpieczne.

### **IDENTYFIKACJA CZĘŚCI ZGRZEWARKI PRÓŻNIOWEJ**

Jeśli plastikowy worek nie wytwarza próżni, należy nacisnąć obiema rękami przycisk PUSH, aż worek zacznie wytwarzać próżnię, a następnie rozluźnić ręce.

### **SPECYFIKACJA PRODUKTU**

Model: ZKFK-001

Zasilanie: AC100-24V

Częstotliwość: 50-60Hz

Moc: 90W

Waga brutto: 0,64 kg

Wymiary (dł. \* szer. \* wys.) L373 x W70 x H85mm

Stopień próżni: -60Kpa

### **WAŻNE INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA**

1. Aby uzyskać lepszy efekt uszczelnienia próżniowego, nie należy wkładać zbyt dużej ilości żywności do worka próżniowego (nie więcej niż 3/4 maksymalnej objętości). Należy upewnić się, że koniec woreczka znajduje się w komorze próżniowej (pomiędzy górną i dolną uszczelką).
2. Należy używać specjalnie zaprojektowanych worków próżniowych do żywności. Podczas zgrzewania próżniowego gładka strona woreczków próżniowych powinna być skierowana do góry.
3. Podczas samego zgrzewania można uzyskać lepszy efekt zgrzewania, delikatnie naciskając górną środkową część zgrzewarki próżniowej.
4. Po włączeniu urządzenia należy je rozgrzewać przez 30 sekund, a następnie użyć. Po każdej operacji zgrzewania próżniowego lub tylko zgrzewania należy pozostawić pakowarkę próżniową na 1-2 minuty przed wykonaniem kolejnej operacji. Uwaga: Jeśli operacja zgrzewania jest wykonywana zbyt często w krótkim czasie, worek próżniowy może się stopić z powodu wyższej temperatury.
5. Nie przepłukuj woreczków, pozostawiając wystarczającą ilość miejsca na otwartym końcu woreczka, aby woreczek można było korzystnie umieścić w komorze próżniowej.

6. Nie moczyć otwartego końca worka. Mokra worki mogą być trudne do stopienia i szczelnego zamknięcia.

7. Oczyszczyć i wyprostować otwarty koniec worka przed zgrzaniem. Upewnij się, że nic nie pozostało w otwartym obszarze worka, na otwartym panelu nie powinny pojawić się zmarszczki ani zagniecenia, obce przedmioty lub pogniecione torby mogą powodować trudności w szczelnym zamknięciu.

8. Nie pakować próżniowo przedmiotów z ostrymi końcami, takich jak ości ryb i twarde skorupy. Ostre krawędzie mogą przebić i rozerwać worek.

**Uwaga: Bezwzględny zakaz pracy na pusto! Odkurzanie i zgrzewanie za jednym dotknięciem**

#### **ODKURZANIE I ZGRZEWANIE ZA JEDNYM DOTKNIĘCIEM**



1. Włóż żywność do worka, wyprostuj i wygładź usta.

2. Umieść otwarty koniec worka w komorze próżniowej pod portem powietrza. Żywność w worku nie powinna sięgać do górnej pokrywy urządzenia próżniowego.

3. Przykryj górną pokrywę dociśnij jej dwa boki. Następnie zapnij górną pokrywę.

4. Naciśnij przyciski odkurzania i zgrzewania. Gdy miga zielona lampka, urządzenie przechodzi w stan próżni.

5. Gdy powietrze zostanie całkowicie wypompowane, urządzenie przejdzie w stan automatycznego zgrzewania. W tym momencie zgaśnie zielona kontrolka i zapali się czerwona kontrolka.

6. Przełącz zawór wylotowy, aby zwolnić ciśnienie próżni. Ponowne zapalenie się zielonej kontrolki oznacza zakończenie procesu zgrzewania.

7. Zdejmij blokadę lewej i prawej górnej pokrywy, otwórz pokrywę i usuń taśmę samoprzylepną.

#### TYLKO USZCZELNIANIE



1. Otwórz zgrzewarkę próżniową i włóż worek do komory próżniowej .
2. Zablokuj dwa boczne zamki, nacisnąć przycisk "Zgrzewania" na 3 sekundy, zielona lampka zmieni kolor na czerwony .
3. Naciśnij lekko przycisk "PUSH", aby uzyskać lepszy efekt zgrzewania.
4. Gdy czerwone światło ponownie zmieni kolor na zielony, zgrzewanie jest zakończone .

#### CZYSZCZENIE I KONSERWACJA:

1. Przed czyszczeniem urządzenia należy zawsze odłączyć je od zasilania.
2. Nie zanurzać urządzenia w wodzie ani innych płynach .
3. Nie używaj ściernych środków czyszczących do czyszczenia urządzenia, ponieważ porysują one jego powierzchnię .
4. Przetrzyj zewnętrzną część urządzenia wilgotną szmatką lub gąbką i łagodnym detergentem .
5. Aby wyczyścić wnętrze urządzenia, wytrzyj wszelkie resztki jedzenia lub płynów ręcznikiem papierowym .
6. Dokładnie wysusz przed ponownym użyciem .

#### ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Rozwiązanie
Nic się nie dzieje po naciśnięciu zgrzewarki próżniowej.	1. Przewód zasilający nie jest podłączony. Upewnij się, że przewód zasilający jest prawidłowo podłączony do gniazdka elektrycznego i ustawiony w pozycji ON.

	<p>2. Przewód zasilający jest uszkodzony. Sprawdź przewód zasilający i wtyczkę i upewnij się, że nie są w żaden sposób uszkodzone. Jeśli są uszkodzone, nie używaj zgrzewarki próżniowej i skontaktuj się z dostawcą lub licencjonowanym serwisem naprawczym.</p> <p>3. Funkcja zgrzewania jest nadal aktywna lub wymaga zresetowania. Przed ponownym naciśnięciem przycisku "Seal Only" (Tylko zgrzewanie) należy odczekać 30 sekund, aż urządzenie wznowi działanie.</p>
Zgrzewarka próżniowa nie zgrzewa torebki prawidłowo.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Oczyszczyć i wyprostować otwarty koniec worka. Upewnij się, że na panelach otwartego końca nie ma zmarszczek ani pofałdowań.</li> <li>2. Dociśnij pokrywę z obu stron w obszarze linii, używając obu rąk.</li> <li>3. Naciśnij przycisk Seal przez 3 sekundy i sprawdź, czy dioda LED świeci na czerwono.</li> <li>4. Sprawdź, czy taśma uszczelniająca nie jest uszkodzona.</li> </ol>
Powietrze nie jest całkowicie usuwane z worka.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aby uszczelnienie było prawidłowe, otwarty koniec worka powinien znajdować się całkowicie wewnątrz obszaru kanału próżniowego.</li> <li>2. Należy używać wyłącznie specjalnie zaprojektowanych worków próżniowych z kanałami próżniowymi dostarczonymi przez producenta.</li> <li>3. Jeśli z workiem miały kontakt przedmioty o ostrych krawędziach, mogły one przebić worek i uwolnić próżnię.</li> <li>4. Sprawdzić taśmę uszczelniającą i uszczelkę pod pokrywą pod kątem zanieczyszczeń, a następnie wytrzeć je do czysta i wygładzić.</li> <li>5. Sprawdź, czy worek nie jest zbyt pełny. Worek nie powinien być wypełniony więcej niż w <math>\frac{3}{4}</math>.</li> <li>6. Sprawdź, czy otwór wlotu powietrza nie jest zablokowany.</li> <li>7. Sprawdź, czy pokrywa jest całkowicie zatrzaśnięta.</li> <li>8. Sprawdź, czy zawór zgrzewania próżniowego jest otwarty.</li> </ol>
Worek zgrzewarki próżniowej traci próżnię po zgrzaniu.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Przedmioty z ostrymi krawędziami, zmarszczkami, okruchami, tłuszczem lub płynami mogą powodować nieszczelności wzdłuż uszczelnienia i wymagają dodatkowego opakowania.</li> <li>2. Należy używać specjalnie zaprojektowanych worków próżniowych. Podczas uszczelniania próżniowego należy upewnić się, że gładka strona worka jest skierowana do góry.</li> <li>3. Sprawdź, czy w woreczku znajduje się wilgoć lub soki z żywności. Jeśli tak, konieczne może być rozcięcie worka w celu ich uwolnienia lub użycie zupełnie nowego worka. Żywność z nadmiarem płynu należy zamrozić przed zgrzewaniem próżniowym.</li> </ol>
Zgrzewarka próżniowa zatrzymała się automatycznie po zgrzaniu kilku torebek.	<p>Gdy temperatura zgrzewarki próżniowej jest zbyt wysoka, urządzenie wyłączy się automatycznie w celu ochrony przed przegrzaniem i przedłużenia jego żywotności. W takim przypadku należy pozostawić urządzenie na 2 minuty przed ponownym użyciem.</p>



#### INSTRUKCJE DOTYCZĄCE RECYKLINGU I UTYLIZACJI:



Ta etykieta oznacza, że produkt nie może być usuwany jako zwykły odpad domowy w całej UE. Aby zapobiec potencjalnym szkodom dla środowiska lub zdrowia ludzkiego wynikającym z niekontrolowanego usuwania odpadów. Recykling prowadź odpowiedzialnie, aby promować zrównoważone korzystanie z zasobów materialnych. Jeśli chcesz zwrócić używane urządzenie, skorzystaj z systemu odbioru i kolekcji lub skontaktuj się z detalistą, od którego zakupiłeś produkt. Detalista może przyjąć produkt do ekologicznego recyklingu.



Oświadczenie producenta, że produkt spełnia wymagania odpowiednich dyrektyw UE.

## HU: PROVACUUMSEALER - FELHASZNÁLÓI KÉZIKÖNYV

### VÁKUUMCSOMAGOLÁS ÉS ÉLELMISZERBIZTONSÁG

A vákuumcsomagolás meghosszabbítja az élelmiszerek élettartamát azáltal, hogy a lezárt tartályokból eltávolítja a levegő nagy részét, és megakadályozza, hogy friss levegő kerüljön a lezárt tartályokba, ezáltal csökkenti az oxidációt, és segít megőrizni az ízeket és az általános minőséget. Emellett segít meggátolni az aerob mikroorganizmusok szaporodását, amelyek bizonyos körülmények között az alább említett problémákhoz vezethetnek:

-**Penész:** A penész nem tud elszaporodni alacsony oxigénszintű környezetben: ezért a vákuumcsomagolás gyakorlatilag kiküszöböli azt.

-**Élesztő:** Erjedést eredményez, amely szag és íz alapján azonosítható. Az élesztőnek vízre, cukorra és mérsékelt hőmérsékletre van szüksége a növekedéshez. Levegővel vagy levegő nélkül is képes életben maradni. Az élesztő növekedésének lassításához hűtésre van szükség, míg a fagyasztás teljesen leállítja azt.

- **Baktériumok:** Kellemetlen szagot, elszíneződést és/vagy puha vagy nyálkás textúrát eredményez. Megfelelő körülmények között a Clostridium botulinum (a botulizmust okozó szervezet) levegő nélkül is képes növekedni, és szaglással vagy ízzel nem kimutatható. Bár rendkívül ritka, nagyon veszélyes lehet.

### VÁKUUMZÁRÓ KÉSZÜLÉK ALKATRÉSZEINEK AZONOSÍTÁSA

Ha a műanyag zacskó nem veszi fel a vákuumot, nyomja mindkét kezével a PUSH pozíciót, amíg a műanyag zacskó vákuumozni nem kezd, majd lazítsa el a kezét.

### TERMÉKLEÍRÁSOK

Modell: ZKFK-001

Tápegység AC100-24V

Frekvencia: 50-60Hz

Teljesítmény 90W

Bruttó súly: 0.64kg

Méreték (H\*S\*K) L373 x W70 x H85mm

Vákuumfok: -60Kpa

### FONTOS HASZNÁLATI UTASÍTÁSOK

1. A jobb vákuumzáró hatás elérése érdekében kérjük, ne tegyen túl sok élelmiszert a vákuumzacskóba (legfeljebb a maximális térfogat 3/4-ét). Kérjük, ügyeljen arra, hogy a zacskó vége a vákuumkamrába kerüljön (a felső tömítés és az alsó tömítés közé).
2. Kérjük, használjon speciálisan erre a célra tervezett élelmiszer-vákuumzacskókat. Vákuumzáráskor kérjük, hogy a vákuumzsák sima oldala felfelé nézzen.
3. Kizárólag lezáráskor jobb lezárási hatást érhet el, ha óvatosan megnyomja a vákuumzáró gép felső közepét.
4. Bekapcsolás után kérjük, melegítse fel 30 másodpercig, majd használja. Minden egyes vákuumzárási vagy csak zárási művelet után hagyja a vákuumcsomagoló gépet 1-2 percig pihenni a következő művelet elvégzése előtt. Megjegyzés: Ha a lezárási műveletet rövid időn belül túl gyakran végzi el, a vákuumzsák a magasabb hőmérséklet miatt megolvadhat.

5. Ne töltse túl a tasakokat, hagyjon elegendő helyet a tasak nyitott végén, hogy a tasak kedvezőbben helyezhető legyen a vákuumkamrába .

6. Ne nedvesítse meg a zsák nyitott végét. A nedves zsákokat nehéz lehet felolvasztani és szorosan lezárni.

7. Zárás előtt tisztítsa meg és egyenesítse ki a zsák nyitott végét. Győződjön meg róla, hogy semmi nem maradt a zsák nyitott részén, a nyitott lapon nem jelenhetnek meg ráncok vagy gyűrődések, idegen tárgyak vagy gyűrött zsákok nehezíthetik a szoros lezárást.

8. Ne vákuumcsomagoljon éles hegyű tárgyakat, például halcsontokat és kemény kagylókat. Az éles pontok áthatolhatnak és elszakíthatják a zacskót.

**Figyelem! Szigorúan tilos az üresjárat! Vákuumozás és lezárás egy érintéssel**

#### VÁKUUMOZÁS ÉS LEZÁRÁS EGY ÉRINTÉSSEL



1. Tegye az ételt a zacskóba, majd egyenesítse ki és simítsa el a száját.

2. Tegye a zacskó nyitott végét a vákuumkamrába a légnyílás alá. A zacskóban lévő élelmiszer nem érhet a vákuumozógép felső fedelének pozíciójáig.

3. Fedje le a felső fedelet, és nyomja le a felső fedél két oldalát. Ezután csatolja be a felső fedelet.

4. Nyomja meg a vákuumozás és a lezárás gombokat. Amikor a zöld fény villog, a gép vákuum állapotba kerül.

5. Amikor a levegő teljesen kiszivattyúződik, a gép az automatikus tömítés állapotába lép. Ekkor a zöld fény kialszik, és a piros fény kigyullad.

6. A vákuumnyomás felszabadításához kapcsolja ki a kipufogószelepet. Amikor a zöld lámpa ismét kigyullad, a tömítési folyamat befejeződik.

7. Távolítsa el a bal és jobb felső fedél zárját, nyissa ki a fedelet és távolítsa el a ragasztószalagot.

### CSAK A TÖMÍTÉS



1. Nyissa ki a vákuumzáró készüléket, és helyezze a zacskót a vákuumkamrába .

2. Zárja be a két oldalsó csatot, nyomja meg a "Fűtőpecsét" gombot 3 másodpercig, a zöld fény pirosra vált .

3. Nyomja meg enyhén a "PUSH" pozíciót a jobb lezárási hatás elérése érdekében.

4. Amikor a piros fény ismét zöldre változik hatás, a tömítés befejeződik .

### TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS:

1. Akészülék tisztítása előtt mindig húzza ki a készüléket a hálózatról .

2. Ne merítse vízbe vagy más folyadékba .

3. Ne használjon súrolószeres tisztítószereket a készülék dekanálásához, mert azok megkarcolják a felületet .

4. Akészülék külsejét nedves ruhával vagy szivaccsal és enyhe tisztítószerrel törölje át .

5. Akészülék belsejének dekanálásához törölje le az ételt vagy folyadékot egy papírtörölővel .

6. Alaposan szárítsa meg, mielőtt újra használná .

## HIBAELHÁRÍTÁS

Probléma	Megoldás
A vákuumzáró megnyomásakor semmi sem történik.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. A tápkábel nincs bedugva. Ellenőrizze, hogy a tápkábel megfelelően be van-e dugva a konnektorba, és ON állásban van-e.</li><li>2. A tápkábel megsérült. Ellenőrizze a tápkábelt és a dugót, és győződjön meg róla, hogy azok semmilyen módon nem sérültek. Ha megsérült, ne használja a vákuumzáró készüléket, és forduljon a szállítójához vagy egy engedéllyel rendelkező javítószolgálathoz.</li><li>3. A pecsételő funkció még mindig aktív, vagy vissza kell állítani. Mielőtt újra megnyomná a "Csak pecsételés" gombot, hagyja, hogy a készülék 30 másodpercig újrainduljon.</li></ol>
A vákuumzáró készülék nem zárja le megfelelően a zacskót.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Tisztítsa meg és egyenesítse ki a zacskó nyitott végét. Győződjön meg róla, hogy a nyitott végek lapjain nincsenek gyűrődések vagy hullámok.</li><li>2. Nyomja le a fedelet mindkét oldalon a vonalas területnél mindkét kezével.</li><li>3. Nyomja meg 3 másodpercig a Pecsét gombot, és ellenőrizze, hogy a LED-lámpa pirosan világít-e.</li><li>4. Ellenőrizze, hogy a tömítőcsík nem sérült-e meg.</li></ol>
A levegő nem távozik teljesen a tasakból.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. A megfelelő lezáráshoz a zacskó nyitott végének teljes egészében a vákuumcsatorna területén kell nyugodnia.</li><li>2. Csak a gyártó által szállított, speciálisan erre a célra tervezett vákuumcsatornával ellátott vákuumzsákokat használjon.</li><li>3. Ha éles szélű tárgyak érintkeztek a zacskóval, azok kilyukasztották a zacskót és felszabadították a vákuumot.</li><li>4. Ellenőrizze, hogy a fedél alatti tömítőszalag és tömítés nem tartalmaz-e törmelékot, majd törölje tisztára és simítsa vissza őket a helyükre.</li><li>5. Ellenőrizze, hogy a zsák nem túlságosan tele van-e a lezáráshoz. A zsák térfogatának legfeljebb <math>\frac{3}{4}</math>-ét szabad megtölteni.</li><li>6. Ellenőrizze, hogy a levegőbeömlő nyílás nem záródott-e el.</li><li>7. Ellenőrizze, hogy a fedél teljesen a helyén van-e reteszelve.</li><li>8. Ellenőrizze, hogy a vákuumzáró szelep nyitva van-e.</li></ol>
A vákuumzáró tasak a lezárás után elveszíti a vákuumot.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Az éles szélű, gyűrött, morzsás, zsíros vagy folyékony tárgyak szivárgást okozhatnak a lezárás mentén, és másodlagos csomagolást igényelnek.</li><li>2. Használja a speciálisan erre a célra tervezett élelmiszer-vákuumzsákokat. Vákuumzáráskor ügyeljen arra, hogy a zacskó sima oldala felfelé nézzen.</li><li>3. Ellenőrizze, hogy az élelmiszerből származó nedvesség nedvessége jelen van-e a zacskóban. Ha igen, lehet, hogy fel kell vágnia a zacskót, hogy kiszabadítsa őket, vagy teljesen új zacskót kell használnia. A felesleges folyadékot tartalmazó élelmiszereket a vákuumzárás előtt le kell fagyasztani.</li></ol>

A vákuumzáró készülék több tasak lezárása után automatikusan leállt.

Ha a vákuumcsomagoló gép hőlezárójának hőmérséklete túl magas, a gép automatikusan leáll, hogy megvédje a túlmelegedéstől és meghosszabbítsa élettartamát. Ha ez történik, hagyja a gépet 2 percig pihenni, mielőtt újra használná.

#### UTASÍTÁSOK A SZEMÉLTEADÁS ÉS HULLADÉKKEZELÉSHEZ:



Ez a címke azt jelenti, hogy a terméket nem szabad háztartási hulladékként eldobni az EU egész területén. Az esetleges környezeti vagy emberi egészségre káros hatások megelőzése érdekében. Felelősségteljesen használja újra, hogy elősegítse a materialitás fenntartható felhasználását. Ha vissza szeretné adni a használt eszközt, használja az eldobási és gyűjtési rendszert, vagy lépjen kapcsolatba azokkal a kiskereskedőkkel, akikől a terméket megvásárolta. A kiskereskedő elfogadhatja a terméket környezetbarát újrahasznosításra.



A gyártó nyilatkozata arról, hogy a termék megfelel az érvényes EU irányelveknek.

## **BG: PROVACUUMSEALER - РЪКОВОДСТВО ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ**

### **ВАКУУМНО ОПАКОВАНЕ И БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ**

Вакуумното опаковане удължава живота на хранителните продукти, като премахва по-голямата част от въздуха от запечатаните контейнери и предотвратява навлизането на свеж въздух в запечатаните контейнери, като по този начин намалява окисляването и спомага за запазването на вкуса и цялостното качество. Тя също така спомага за възпрепятстване на развитието на аеробни микроорганизми, които при определени условия могат да доведат до проблемите, отбелязани по-долу:

-Плесен: Мухълът не може да се развива в среда с ниско съдържание на кислород, поради което вакуумното опаковане може практически да го елиминира.

-Дрожди: Води до ферментация, която може да бъде разпозната по миризмата и вкуса. Дрождите се нуждаят от вода, захар и умерена температура, за да растат. Тя може да оцелее и със или без въздух. Забавянето на растежа на дрождите изисква охлаждане, а замразяването го спира напълно.

- Бактерии: Води до неприятна миризма, промяна на цвета и/или мека или слuzеста текстура. При подходящи условия *Clostridium botulinum* (организмът, който причинява ботулизъм) може да расте без въздух и не може да бъде открит по миризмата или вкус. Въпреки че се среща изключително рядко, той може да бъде много опасен.

### **ИДЕНТИФИКАЦИЯ НА ЧАСТИТЕ НА ВАКУУМНАТА ЗАПЕЧАТВАЩА МАШИНА**

Ако пластмасовата торбичка не поема вакуум, натиснете с две ръце позицията PUSH, докато пластмасовата торбичка започне да вакуумира, и след това отпуснете ръцете.

### **СПЕЦИФИКАЦИИ НА ПРОДУКТА**

Модел: ZKFK-001

Захранване AC100-24V

Честота: 50-60Hz

Мощност 90W

Брутно тегло: 0.64kg

Размери (Д\*Ш\*В) L373 x W70 x H85mm

Степен на вакуум: -60Кра

### **ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ**

1. За да постигнете по-добър ефект на вакуумно запечатване, моля, не поставяйте твърде много храна във вакуумната торбичка (Не повече от 3/4 от максималния обем). Моля, уверете се, че краят на торбичката е поставен във вакуумната камера (между горното и долното уплътнение).
2. Моля, използвайте специално разработени вакуумни торбички за храна. Когато запечатвате във вакуум, моля, направете така, че гладката страна на вакуумните торбички да е обърната нагоре.
3. Когато запечатвате само, можете да постигнете по-добър ефект на запечатване, като леко натиснете горния център на машината за вакуумно запечатване .
4. След включване на захранването, моля, загрейте я за 30 секунди и след това я използвайте. След всяка операция по вакуумно запечатване или само запечатване оставете машината за вакуумно опаковане да почине за 1-2 минути, преди да извършите следващата операция.

Забележка: Ако операцията за запечатване се извършва твърде често За кратко време вакуумната торбичка може да се разтопи поради по-високата температура.

5. Не препълвайте торбичките, оставете достатъчно място в отворения край на торбичката, за да може тя да се постави по-положително във вакуумната камера .

6. Не навлажнявайте отворения край на торбичката. Мокрите торбички може да се окажат трудни за разтапяне и плътно затваряне.

7. Почистете и изправете отворения край на торбичката преди запечатване. Уверете се, че в отворената част на торбата не е останало нищо, на отворения панел не трябва да се появяват бръчки или гънки, чужди предмети или намачкани торби могат да причинят трудности при плътното запечатване.

8. Не опаковайте във вакуум предмети с остри върхове като рибни кости и твърди черупки. Острите точки могат да проникнат и да разкъсат торбичката.

**Внимание: Строго забранете празния ход! Вакуумиране и запечатване с едно докосване**

### ВАКУУМИРАНЕ И ЗАПЕЧАТВАНЕ С ЕДНО ДОКОСВАНЕ



1. Поставете храната в торбичката и изправете и загладете устието.



2. Поставете отворения край на торбичката във вакуумната камера под отвора за въздух. Храната в торбичката не трябва да достига до положението на горния капак на вакуумната машина.
3. Покрийте горния капак и натиснете надолу двете страни на горния капак. След това закопчайте горния капак.
4. Натиснете бутоните за вакуумиране и запечатване. Когато зелената светлина започне да мига, машината влиза в състояние на вакуум.
5. Когато въздухът бъде изпомпан общо, машината влиза в състояние на автоматично запечатване. В този момент зелената светлина угасва и се включва червената светлина.
6. Превключете изпускателния клапан, за да освободите вакуумното налягане. Когато зелената светлина светне отново, процесът на запечатване е завършен.
7. Отстранете ключалката на левия и десния горен капак, отворете капака и отстранете самозалепващата се лента.

### САМО ЗАПЕЧАТВАНЕ



1. Отворете вакуумния уплътнител и поставете торбичката във вакуумната камера .
2. Заклучете двете странични ключалки, натиснете бутона "Загряване на уплътнението" за 3 секунди, зелената светлина ще стане червена .
3. Натиснете леко върху позицията "PUSH" (натискане), за да получите по-добър ефект на запечатване.
4. Когато червената светлина отново се превърне в зелен ефект, уплътняването е завършено .

### ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА:

1. Винаги изключвайте уреда от електрическата мрежа, преди да го почистите .
2. Не го потапяйте във вода или каквато и да е друга течност .
3. Не използвайте абразивни почистващи препарати за обезкосмяване на уреда, тъй като те ще надраскат повърхността .

4. Избършете външната част на уреда с влажна кърпа или гъба и мек почистващ препарат .
5. Зада обеззаразите вътрешността на устройството, избършете всякаква храна или течност с хартиена кърпа .
6. Подсушете добре, преди да го използвате отново .

#### ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Решение
Нищо не се случва при натискане на вакуумния запечатващ механизъм.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Захранващият кабел не е включен в контакта. Уверете се, че захранващият кабел е правилно включен в електрическия контакт и е в положение ON.</li> <li>2. Захранващият кабел е повреден. Проверете захранващия кабел и щепсела и се уверете, че те не са повредени по никакъв начин. Ако е повреден, не използвайте вакуумния уплътнител и се свържете с вашия доставчик или с лицензиран сервиз.</li> <li>3. функцията за запечатване все още е активна или трябва да се нулира. Преди да натиснете отново клавиша "Само запечатване", оставете устройството да се възобнови за 30 секунди.</li> </ol>
Вакуумната запечатваща машина не запечатва правилно торбичката.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Почистете и изправете отворения край на торбичката. Уверете се, че по панелите на отворените краища няма бръчки или вълнички.</li> <li>2. Натиснете капака надолу от двете страни от областта на линията, като използвате двете си ръце.</li> <li>3. Натиснете клавиша за запечатване за 3 секунди и проверете дали светодиодната лампа свети в червено.</li> <li>4. Проверете дали лентата за запечатване е повредена.</li> </ol>
Въздухът не се отстранява напълно от торбичката.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. За да се запечата правилно, отвореният край на торбичката трябва да почива изцяло в зоната на вакуумния канал.</li> <li>2. Използвайте само специално разработените вакуумни торбички с вакуумни канали, доставени от производителя.</li> <li>3. Ако предмети с остри ръбове са влезли в контакт с торбичката, те може да са пробихли торбичката и да са освободили вакуума.</li> <li>4. Проверете уплътнителната лента и уплътнението под капака за замърсявания, избършете ги и ги изгладете обратно на мястото им.</li> <li>5. Проверете дали торбичката не е прекалено пълна, за да се запечата. Не трябва да се запълват повече от <math>\frac{3}{4}</math> от обема на торбата.</li> <li>6. Проверете дали отворът за всмукване на въздух не е запушен.</li> <li>7. Проверете дали капакът е напълно застопорен на мястото си.</li> <li>8. Проверете дали клапанът за вакуумно запечатване е отворен.</li> </ol>

<p>Торбичката за вакуумно запечатване губи вакуум, след като е била запечатана.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Предмети с остри ръбове, бръчки, трохи, мазнини или течности могат да причинят течове по уплътнението и да се нуждаят от вторично опаковане.</li> <li>2. Използвайте специално разработените вакуумни торбички за храни. Когато запечатвате във вакуум, моля, направете така, че гладката страна на торбичката да е обърната нагоре.</li> <li>3. Проверете дали в торбичката има влага от сокове от храната. Ако да, може да се наложи да разрежете торбичката, за да ги освободите, или да използвате изцяло нова торбичка. Храните с излишна течност трябва да се замразят преди вакуумното запечатване.</li> </ol>
<p>Вакуумната уплътнителна машина спира автоматично след запечатването на няколко торбички.</p>	<p>Когато температурата на топлинния уплътнител на машината за вакуумно опаковане е твърде висока, машината автоматично се изключва, за да се предпази от прегряване и да удължи експлоатационния си живот. Ако това се случи, оставете машината да почине за 2 минути, преди да я използвате отново.</p>

#### УКАЗАНИЯ ЗА РЕЦИКЛИРАНЕ И ИЗХВЪРЛЯНЕ:



Тази етикетка означава, че продуктът не може да се изхвърли като обикновен битов отпад в цялата ЕС. За предотвратяване на възможни вреди за околната среда или човешкото здраве от неконтролирано изхвърляне на отпадъци. Рециклирайте отговорно, за да се подпомогне устойчивата употреба на материални ресурси. Ако искате да върнете употребявано устройство, използвайте системата за събиране и събиране или се свържете с търговеца, от когото сте закупили продукта. Търговецът може да приеме продукта за екологично безопасно рециклиране.



Декларация от производителя, че продуктът отговаря на изискванията на съответните директиви на ЕС.

## **LV: PROVACUUMSEALER - LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA**

### **VAKUUMA IEPAKOJUMS UN PĀRTIKAS DROŠĪBA**

Vakuumpakojums pagarina pārtikas produktu kalpošanas laiku, jo no aizzīmogatajiem traukiem aizvāc lielāko daļu gaisa un novērš svaiga gaisa iekļūšanu aizzīmogotajos traukos, tādējādi samazinot oksidēšanos un palīdzot saglabāt aromātu un vispārējo kvalitāti. Tas arī palīdz kavēt aerobo mikroorganismu augšanu, kas noteiktos apstākļos var izraisīt turpmāk minētās problēmas:

-Pelējums: Tāpēc vakuumpakojums var praktiski iznīcināt pelējuma veidošanos vidē ar zemu skābekļa saturu.

-Raugis: Raugis izraisa fermentāciju, ko var identificēt pēc smaržas un garšas. Raugam augšanai nepieciešams ūdens, cukurs un mērena temperatūra. Raugis var izdzīvot gan ar gaisu, gan bez tā. Rauga augšanas palēnināšanai nepieciešama saldēšana, savukārt sasaldēšana to pilnībā aptur.

- Baktērijas: Baktērijas izraisa nepatīkamu aromātu, krāsas maiņu un/vai mīkstu vai gļotainu konsistenci. Piemērotos apstākļos *Clostridium botulinum* (organisms, kas izraisa botulismu) var augt bez gaisa, un to nevar noteikt pēc smaržas vai garšas. Lai gan tas ir ļoti reti sastopams, tas var būt ļoti bīstams.

### **VAKUUMA HERMĒTIĶU DETAĻU IDENTIFIKĀCIJA**

Ja plastmasas maisiņā neveidojas vakuums, nospiediet PUSH pozīciju ar abām rokām, līdz plastmasas maisiņā sāk veidoties vakuums, un pēc tam atlaistiet rokas.

### **PRODUKTA SPECIFIKĀCIJAS**

Modelis: ZKFK-001

Barošanas avots AC100-24V

Frekvence: 50-60 Hz

Jauda 90W

Bruto svars: 0.64kg

Izmēri (L\*W\*H) L373 x W70 x H85mm

Vakuuma pakāpe: -60Kpa

### **SVARĪGAS LIETOŠANAS INSTRUKCIJAS**

1. Lai panākt labāku vakuuma noslēgšanas efektu, lūdzu, neielieciet vakuuma maisiņā pārāk daudz pārtikas (ne vairāk kā 3/4 no maksimālā tilpuma). Lūdzu, pārliedzieties, ka maisiņa gals ir ievietots vakuuma kamerā (starp augšējo un apakšējo blīvējumu).
2. Lūdzu, izmantojiet īpaši izstrādātus pārtikas vakuuma maisiņus. Veicot vakuuma noslēgšanu, lūdzam, lai vakuuma maisiņu gludā puse būtu vērsta uz augšu.
3. Tikai blīvējot, varat panākt labāku blīvēšanas efektu, viegli piespiežot vakuuma mašīnas augšējo centru .
4. Pēc ieslēgšanas, lūdzu, uzsildiet to 30 sekundes un pēc tam izmantojiet. Pēc katras vakuuma blīvēšanas vai tikai blīvēšanas operācijas ļaujiet vakuumpakošanas iekārtai atpūsties 1-2 minūtes pirms nākamās operācijas veikšanas. Piezīme: Ja blīvēšanas operācija tiek veikta pārāk bieži īsā laikā vakuuma maisiņš var izkust augstākas temperatūras dēļ.
5. Nepārpildiet maisiņus, atstājiet pietiekami daudz vietas atvērtajā maisiņa galā, lai maisiņu varētu pozitīvāk ievietot vakuuma kamerā .
6. Neslapiniet maisiņa atvērto galu. Mitrus maisiņus var būt grūti izkausēt un cieši noslēgt.

7. Pirms aizīmogošanas notīriet un iztaisnojiet maisiņa atvērto galu. Pārlicinieties, ka maisiņa atvērtais galējais daļē nav palicis, uz atvērta paneļa nedrīkst parādīties krokas vai krokas, svešķermeņi vai krokotas somas var radīt grūtības cieši aiztaisīt.

8. Nepakojiet vakuumā priekšmetus ar asiem galiem, piemēram, zivju kaulus un cietas čaulas. Asie gali var iekļūt maisiņā un to pārplēst.

**Uzmanību: Stingri aizliedziet tukšu darbību! Vakuumēšana un blīvēšana ar vienu pieskārienu**

#### VAKUUMĒŠANA UN BLĪVĒŠANA AR VIENU PIESKĀRIENU



1. Ievietojiet pārtiku maisiņā, iztaisnojiet un izlīdziniet tā atveri.
2. Ievietojiet maisiņa atvērto galu vakuuma kamerā zem gaisa atveres. Maisiņā esošajai pārtikai nevajadzētu sasniegt vakuuma mašīnas augšējā vāka pozīciju.
3. Nosedziet augšējo vāku un piespiediet abas augšējā vāka malas. Pēc tam aizspiediet augšējo vāku.
4. Nospiediet vakuumēšanas un blīvēšanas pogas. Kad mirgo zaļā gaisma, mašīna pāriet vakuumēšanas stāvoklī.
5. Kad gaiss ir izsūkņēts pavisam, mašīna pāriet automātiskās blīvēšanas stāvoklī. Šajā laikā zaļā lampiņa nodziest un iedegas sarkanā lampiņa.
6. Pārslēdziet izplūdes vārstu, lai atbrīvotu vakuuma spiedienu. Kad atkal iedegas zaļā gaisma, blīvēšanas process ir pabeigts.

7. Noņemiet slēdzeni no kreisā un labā augšējā vāka, atveriet vāku un noņemiet līmlenti.

### TIKAI NOBIEDRINĀJUMS



1. Atveriet vakuuma hermētiķi un ievietojiet maisiņu vakuuma kamerā .
2. Bloķējiet abas sānu sprādzes, nospiediet pogu "Heating seal" uz 3 sekundēm, zaļā lampiņa ieslēgsies sarkanā krāsā .
3. Nospiediet viegli "PUSH" pozīciju, lai iegūtu labāku blīvēšanas efektu.
4. Kad sarkanā gaisma atkal kļūst zaļa efekts, blīvēšana ir pabeigta .

### TĪRĪŠANA UN APKOPE:

1. Pirms ierīces tīrīšanas vienmēr atvienojiet ierīci no tīkla .
2. Neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citā šķidrumā .
3. Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, lai deanētu ierīci, jo tie saskrāpēs virsmu .
4. Noslaukiet ierīces ārpusi ar mitru drānu vai sūkli un maigu mazgāšanas līdzekli .
5. Lai notīrītu ierīces iekšpusi, noslaukiet jebkuru ēdienu vai šķidrumu ar papīra dvieli .
6. Pirms atkārtotas lietošanas ierīci rūpīgi nosusiniet .

### PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Problēma	Risinājums
Nekas nenotiek, nospiežot vakuumpaketāju.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Nav pievienots strāvas vads. Pārliedzieties, ka strāvas vads ir pareizi ieslēgts elektrības kontaktligzdā un atrodas ieslēgtā stāvoklī.</li><li>2. Strāvas vads ir bojāts. Pārbaudiet strāvas vadu un kontaktdakšu un pārliedzieties, ka tie nav nekādā veidā bojāti. Ja tas ir bojāts, neizmantojiet vakuumpaketāju un sazinieties ar piegādātāju vai licencētu remonta servisu.</li></ol>

	<p>3. Blīvēšanas funkcija joprojām ir aktīva vai to nepieciešams atiestatīt. Pirms atkārtoti nospiediet taustiņu "Tikai blīvēšana", ļaujiet ierīcei atsākt darbību 30 sekundes.</p>
Vakuuma hermētiķis nepareizi aizzīmogo maisiņu.	<p>1. Notīriet un iztaisnojiet maisiņa atvērto galu. Pārļiecinieties, ka uz atvērto galu paneļiem nav grumbu vai rievu.</p> <p>2. Ar abām rokām piespiediet vāku abās pusēs pie līnijas zonas.</p> <p>3. Nospiediet zīmogošanas taustiņu uz 3 sekundēm un pārbaudiet, vai LED indikators spīd sarkanā krāsā.</p> <p>4. Pārbaudiet, vai blīvējuma sloksne nav bojāta.</p>
No maisiņa nav pilnībā izvadīts gaiss.	<p>1. Lai pareizi aizzīmogotu, maisiņa atvērtajam galam pilnībā jāatrodas vakuuma kanāla zonā.</p> <p>2. Izmantojiet tikai ražotāja piegādātos īpaši izstrādātos vakuuma maisiņus ar vakuuma kanāliem.</p> <p>3. Ja maisiņam ir saskārušies priekšmeti ar asām malām, tie var būt caurduvuši maisiņu un atbrīvojuši vakuumu.</p> <p>4. Pārbaudiet, vai zem vāka esošajā blīvējuma sloksnē un starplikā nav gružu, noslaukiet tās tīri un nogludiniet atpakaļ vietā.</p> <p>5. Pārbaudiet, vai maisiņš nav pārāk pilns, lai to aiztaisītu. Nevajadzētu būt papildītām vairāk kā <math>\frac{3}{4}</math> no maisa tilpuma.</p> <p>6. Pārbaudiet, vai gaisa ieplūdes caurums nav aizsprostots.</p> <p>7. Pārbaudiet, vai vāks ir pilnībā aizvērts.</p> <p>8. Pārbaudiet, vai ir atvērts vakuuma blīvēšanas vārsts.</p>
Vakuuma hermētiķa maisiņā pēc hermētizēšanas zūd vakuums.	<p>1. Priekšmeti ar asām malām, krokām, drupatām, taukiem vai šķidrumiem var izraisīt noplūdes gar blīvējumu, un tiem nepieciešams papildu iepakojums.</p> <p>2. Lietojiet īpaši paredzētus pārtikas vakuuma maisiņus. Veicot vakuuma hermētisko noslēgšanu, pārļiecinieties, ka maisiņa gludā puse ir vērsta uz augšu.</p> <p>3. Pārbaudiet, vai maisiņā nav pārtikas produktu sulu mitruma. Ja atbilde ir "jā", var būt nepieciešams maisiņu pārgriezt, lai tos atbrīvotu, vai izmantot pilnīgi jaunu maisiņu. Pārtikas produkti ar lieko šķidrumu pirms vakuumaizvēršanas ir jāsasaldē.</p>
Vakuuma hermētiķis apstājās automātiski pēc vairāku maisiņu noslēgšanas.	<p>Ja vakuumpakošanas iekārtas termiskā blīvētāja temperatūra ir pārāk augsta, iekārta automātiski izslēdzas, lai pasargātu no pārkaršanas un pagarinātu tās kalpošanas laiku. Ja tā notiek, pirms atkārtotas lietošanas atstājiet mašīnu uz 2 minūtēm atpūsties.</p>

#### INSTRUKCIJAS PAR PĀRSTRĀDI UN IZMETIENU:



Šī etiķete nozīmē, ka produkts nedrīkst tikt izmesti kā parasts sadzīves atkritums visā ES. Lai novērstu iespējamus kaitējumus vides vai cilvēku veselībai no nekontrolētas atkritumu izgāšanas. Pārstrādājiet atbildīgi, lai veicinātu materiālu resursu ilgtspējīgu izmantošanu. Ja vēlaties atgriezt lietoto ierīci, izmantojiet atdevi un kolekcijas sistēmu vai sazinieties ar mazumtirgotāju, no kura iegādājāties produktu. Mazumtirgotājs var pieņemt produktu ekoloģiski drošai pārstrādei.



Ražotāja deklarācija, ka produkts atbilst attiecīgajām ES direktīvām.

## **LT: PROVACUUMSEALER - NAUDOTOJO VADOVAS**

### **VAKUUMINIS PAKAVIMAS IR MAISTO SAUGA**

Vakuuminis pakavimas prailgina maisto produktų galiojimo laiką, nes iš sandariai uždarytų talpyklų pašalina didžiąją dalį oro ir neleidžia šviežiam orui patekti į sandariai uždarytas talpyklas, taip sumažindamas oksidaciją ir padėdamas išsaugoti skonį bei bendrą kokybę. Ji taip pat padeda stabdyti aerobinių mikroorganizmų, kurie tam tikromis sąlygomis gali sukelti toliau nurodytas problemas, augimą:

-Pelėsis: Pelėsis negali augti aplinkoje, kurioje yra mažai deguonies, todėl vakuuminis pakavimas gali jį praktiškai pašalinti.

-Mielės: Raugas: sukelia fermentaciją, kurią galima nustatyti pagal kvapą ir skonį. Mielėms augti reikia vandens, cukraus ir vidutinės temperatūros. Jos taip pat gali išgyventi su oru arba be jo. Norint sulėtinti mielių augimą, reikia jas atšaldyti, o užšaldymas jas visiškai sustabdo.

- Bakterijos: Bakterijos: sukelia nemalonų kvapą, pakeičia spalvą ir (arba) minkštą ar gleivėtą tekstūrą. Tinkamomis sąlygomis Clostridium botulinum (organizmas, sukeliantis botulizmą) gali augti be oro ir jo negalima aptikti pagal kvapą ar skonį. Nors tai pasitaiko itin retai, tačiau gali būti labai pavojinga.

### **VAKUUMINIO SANDARIKLIO DALIŲ IDENTIFIKAVIMAS**

Jei plastikiniame maišelyje nesusidaro vakuumas, abiem rankomis spauskite PUSH padėtį, kol plastikinis maišelis pradės vakuumuotis, tada atlaisvinkite rankas.

### **GAMINIO SPECIFIKACIJOS**

Modelis: ZKFK-001

Maitinimo šaltinis AC100-24V

Dažnis: 50-60 Hz

Galia 90W

Bendrasis svoris: 0,64 kg

Matmenys (D\*Š\*V) D373 x Š70 x V85 mm

Vakuumo laipsnis: -60Kpa

### **SVARBIOS NAUDOTOJO INSTRUKCIJOS**

1. Kad būtų pasiektas geresnis vakuuminio sandarinimo efektas, į vakuuminį maišelį nedėkite per daug maisto produktų (ne daugiau kaip 3/4 maksimalaus tūrio). Įsitinkite, kad maišelio galas įdėtas į vakuuminę kamerą (tarp viršutinės tarpinės ir apatinės tarpinės).
2. Prašome naudoti specialiai maisto produktams skirtus vakuuminius maišelius. Kai vakuumuojate, prašome, kad vakuuminių maišelių lygioji pusė būtų nukreipta į viršų.
3. Tik sandarindami galite pasiekti geresnį sandarinimo efektą švelniai paspausdami viršutinį vakuuminio sandarinimo aparato centrą .
4. Po įjungimo 30 sekundžių pašildykite ir tada naudokite. Po kiekvienos vakuuminio sandarinimo arba tik sandarinimo operacijos, prieš atlikdami kitą operaciją, leiskite vakuuminio pakavimo mašinai pailsėti 1-2 minutes. Pastaba: jei per trumpą laiką per dažnai atliekama sandarinimo operacija, vakuuminis maišelis dėl aukštesnės temperatūros gali išsilydyti.
5. Neperpildykite maišelių, atvirame maišelio gale palikite pakankamai vietos, kad maišelį būtų galima pozityviau įdėti į vakuuminę kamerą .



6. Nesudrėkinkite atviro maišelio galo. Sudrėkintus maišelius gali būti sunku išlydyti ir sandariai uždaryti.

7. Prieš sandarindami nuvalykite ir ištiesinkite atvirą maišelio galą. Įsitinkite, kad atviroje maišelio vietoje nieko neliko, ant atviro skydelio neturi atsirasti raukšlių ar raukšlelių, dėl pašalinių daiktų ar sulankstytų maišelių gali būti sunku sandariai užsandarinti.

8. Nepakuokite vakuuminio būdu daiktų su aštriais galais, pavyzdžiui, žuvų kaulų ir kietų kriauklių. Aštrūs smaigaliai gali įsiskverbti į maišelį ir jį suplėšyti.

**Dėmesio: Griežtai uždrauskite tuščią eiga! Vakuumavimas ir sandarinimas vienu prisilietimu**

#### VAKUUMAVIMAS IR SANDARINIMAS VIENU PRISILIETIMU



1. Įdėkite maistą į maišelį, ištiesinkite ir išlyginkite burną.

2. Įdėkite atvirą maišelio galą į vakuuminę kamerą po oro angą. Maišelyje esantis maistas neturi siekti vakuuminio aparato viršutinio dangtelio padėties.

3. Uždenkite viršutinį dangtį ir prispauskite abi viršutinio dangčio puses. Tada užsekite viršutinį dangtį.

4. Paspauskite vakuumavimo ir sandarinimo mygtukus. Kai mirksi žalia lemputė, mašina pereina į vakuumavimo būseną.

5. Kai iš viso išsiurbiamas oras, mašina pereina į automatinio sandarinimo būseną. Tuo metu žalia lemputė užgęsta ir užsidega raudona lemputė.

6. Pasukite išmetimo vožtuvą, kad išleistumėte vakuomo slėgį. Kai vėl užsidega žalia lemputė, sandarinimo procesas baigtas.

7. Nuimkite kairiojo ir dešiniojo viršutinio dangtelio užraktą, atidarykite dangtelį ir nuimkite lipnią juostą.

#### TIK SANDARINIMAS



1. Atidarykite vakuuminį sandariklį ir įdėkite maišelį į vakuuminę kamerą .

2. Užfiksukite dvi šonines sagtis, 3 sekundes paspauskite mygtuką "Heating seal" (šildomasis sandarinimas), žalia lemputė pasikeis į raudoną .

3. Lengvai paspauskite "PUSH" padėtį, kad pasiektumėte geresnį sandarinimo efektą.

4. Kai raudona lemputė vėl įgaus žalią efektą, sandarinimas baigtas .

#### VALYMAS IR PRIEŽIŪRA:

1. Prieš valydami prietaisą visada ištraukite kištuką iš elektros tinklo .

2. Nemerkite jo į vandenį ar bet kokį kitą skystį .

3. Nenaudokite abrazyvinių valiklių prietaisui nuvalyti, nes jie subraižys paviršių .

4. Prietaiso išorę nuvalykite drėgnu skudurėliu arba kempine ir švelniu plovikliu .

5. Norėdami nuvalyti įrenginio vidų, popieriniu rankšluosčiu nuvalykite maistą ar skystį .

6. Prieš naudodami dar kartą, kruopščiai nusausinkite .

#### TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Problema	Sprendimas
Paspaudus vakuuminį sandariklį nieko nevyksta.	1. Neįjungtas maitinimo laidas. Įsitikinkite, kad maitinimo laidas tinkamai įjungtas į elektros lizdą ir yra ON padėtyje. 2. Maitinimo laidas yra pažeistas. Patikrinkite maitinimo laidą ir kištuką ir įsitikinkite, kad jie nėra kaip nors pažeisti. Jei jis pažeistas, nenaudokite vakuuminio sandarinimo aparato ir kreipkitės į tiekėją arba licencijuotą remonto tarnybą.

	<p>3. Sandarinimo funkcija vis dar aktyvi arba ją reikia iš naujo nustatyti. Prieš pakartotinai paspausdami mygtuką "Tik sandarinimas", leiskite įrenginiui atsinaujinti 30 sekundžių.</p>
<p>Vakuuminis sandarintuvas netinkamai sandarina maišelį.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Išvalykite ir ištiesinkite atvirą maišelio galą. Įsitikinkite, kad ant atvirų galų plokštelių nėra raukšlių ar bangų.</li> <li>2. Abiem rankomis prispauskite dangtelį iš abiejų pusių ties linijų sritimi.</li> <li>3. Paspauskite 3 sekundes sandarinimo mygtuką ir patikrinkite, ar LED lemputė šviečia raudonai.</li> <li>4. Patikrinkite, ar nepažeista sandarinimo juostelė.</li> </ol>
<p>Iš maišelio nevysiškai pašalinamas oras.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Norint tinkamai užsandarinti, atviras maišelio galas turi visiškai gulėti vakuuminio kanalo srityje.</li> <li>2. Naudokite tik gamintojo pateiktus specialiai sukurtus vakuuminius maišelius su vakuuminiais kanalais.</li> <li>3. Jei prie maišelio prisilietė aštrių briaunų daiktai, jie galėjo pradurti maišelį ir išlaisvinti vakuumą.</li> <li>4. Patikrinkite, ar po dangčiu esančioje sandarinimo juostelėje ir tarpiklyje nėra šiukšlių, nuvalykite juos ir išlyginkite atgal į vietą.</li> <li>5. Patikrinkite, ar maišelis nėra per pilnas, kad užsidarytų. Turėtų būti užpildyta ne daugiau kaip <math>\frac{3}{4}</math> maišelio tūrio.</li> <li>6. Patikrinkite, ar neužsikimšusi oro įsiurbimo anga.</li> <li>7. Patikrinkite, ar dangtis visiškai užfiksuotas.</li> <li>8. Patikrinkite, ar atidarytas vakuuminio sandarinimo vožtuvas.</li> </ol>
<p>Vakuuminio sandariklio maišelis po sandarinimo praranda vakuumą.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Produktai su aštriais kraštais, raukšlėmis, trupiniais, riebalais ar skysčiais gali sukelti nesandarumą išilgai sandarinimo, todėl juos reikia papildomai pakuoti.</li> <li>2. Naudokite specialiai maisto produktams skirtus vakuuminius maišelius. Kai vakuumuojate, įsitikinkite, kad lygioji maišelio pusė yra nukreipta į viršų.</li> <li>3. Patikrinkite, ar maišelyje nėra maisto produktų sulčių drėgmės. Jei taip, gali tekti prapjauti maišelį, kad jos išsiskirtų, arba naudoti visiškai naują maišelį. Maisto produktus su skysčio pertekliumi prieš vakuuminį sandarinimą reikėtų užšaldyti.</li> </ol>
<p>Vakuuminė sandarinimo mašina automatiškai sustojo po kelių maišelių sandarinimo.</p>	<p>Kai vakuuminio pakavimo mašinos šiluminio sandariklio temperatūra yra per aukšta, mašina automatiškai išsijungia, kad apsaugotų nuo perkaitimo ir pailgintų savo tarnavimo laiką. Jei taip atsitiktų, prieš naudodami mašiną dar kartą, palikite ją 2 minutėms pailsėti.</p>

#### INSTRUKCIJOS DĖL PERDIRBIMO IR IŠMETIMO:



Ši žymė reiškia, kad produktas negali būti išmestas kaip įprastos namų ūkio atliekos visoje ES. Norint išvengti galimų žalos aplinkai ar žmonių sveikatai dėl nekontroliuojamo atliekų šalinimo. Perdirbkite atsakingai skatinant tvarų medžiagų išteklių naudojimą. Norėdami grąžinti naudotą įrenginį, naudokite atidavimo ir rinkimo sistemą arba susisiekite su pardavėju, iš kurio įsigijote produktą. Pardavėjas gali priimti produktą aplinkai saugiam perdirbimui.



Gamintojo deklaracija, kad produktas atitinka taikomus ES direktyvų reikalavimus.

## GR: PROVACUUMSEALER - ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ

### ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΥΠΟ ΚΕΝΟ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Η συσκευασία υπό κενό παρατείνει τη διάρκεια ζωής των τροφίμων αφαιρώντας το μεγαλύτερο μέρος του αέρα από τα σφραγισμένα δοχεία και εμποδίζοντας τη διαφυγή φρέσκου αέρα στα σφραγισμένα δοχεία, μειώνοντας έτσι την οξείδωση και συμβάλλοντας στη διατήρηση της γεύσης και της συνολικής ποιότητας. Βοηθά επίσης στην αναστολή της ανάπτυξης αερόβιων μικροοργανισμών, οι οποίοι μπορούν να οδηγήσουν στα προβλήματα που σημειώνονται παρακάτω υπό ορισμένες συνθήκες:

-Μούχλα: Η μούχλα δεν μπορεί να αναπτυχθεί σε περιβάλλον χαμηλής περιεκτικότητας σε οξυγόνο: ως εκ τούτου, η συσκευασία υπό κενό μπορεί να την εξαλείψει ουσιαστικά.

-Μαγιά: Οδηγεί σε ζύμωση, η οποία μπορεί να αναγνωριστεί από την οσμή και τη γεύση. Η μαγιά χρειάζεται νερό, ζάχαρη και μέτρια θερμοκρασία για να αναπτυχθεί. Μπορεί επίσης να επιβιώσει με ή χωρίς αέρα. Η επιβράδυνση της ανάπτυξης της ζύμης απαιτεί ψύξη, ενώ η κατάψυξη τη σταματά εντελώς.

- Βακτήρια: Προκαλεί δυσάρεστη οσμή, αποχρωματισμό ή/και μαλακή ή γλοιώδη υφή. Κάτω από τις κατάλληλες συνθήκες, το *Clostridium botulinum* (ο οργανισμός που προκαλεί τον βοτουλισμό) μπορεί να αναπτυχθεί χωρίς αέρα και δεν μπορεί να ανιχνευθεί από την οσμή ή τη γεύση. Αν και είναι εξαιρετικά σπάνιο, μπορεί να είναι πολύ επικίνδυνο.

### ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΦΡΑΓΙΣΗΣ ΚΕΝΟΥ

Εάν η πλαστική σακούλα δεν πιάνει κενό, πιέστε τη θέση PUSH και με τα δύο χέρια μέχρι η πλαστική σακούλα να αρχίσει να πιάνει κενό και στη συνέχεια χαλαρώστε τα χέρια.

### ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Μοντέλο: ZKFK-001

Τροφοδοσία AC100-24V

Συχνότητα: 50-60Hz

Ισχύς 90W

Μικτό βάρος: 0.64kg

Διαστάσεις (L\*W\*H) L373 x W70 x H85mm

Βαθμός κενού: -60Kpa

### ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

1. Προκειμένου να έχετε καλύτερο αποτέλεσμα σφράγισης κενού, παρακαλούμε να μην τοποθετείτε πάρα πολλά τρόφιμα στη σακούλα κενού (Όχι περισσότερα από τα 3/4 του μέγιστου όγκου).

Παρακαλούμε βεβαιωθείτε ότι το άκρο της σακούλας τοποθετείται στο θάλαμο κενού (μεταξύ της άνω φλάντζας και της κάτω φλάντζας).

2. Παρακαλούμε να χρησιμοποιείτε ειδικά σχεδιασμένες σακούλες κενού για τρόφιμα. Κατά τη σφράγιση υπό κενό, παρακαλούμε η λεία πλευρά των σακουλών κενού να είναι στραμμένη προς τα πάνω.

3. Κατά τη σφράγιση μόνο, μπορείτε να έχετε καλύτερο αποτέλεσμα σφράγισης πιέζοντας απαλά το επάνω κέντρο της μηχανής σφράγισης κενού .

4. Αφού ενεργοποιήσετε το μηχάνημα, παρακαλούμε να το ζεστάνετε για 30 δευτερόλεπτα και στη συνέχεια να το χρησιμοποιήσετε. Μετά από κάθε λειτουργία σφράγισης υπό κενό ή σφράγισης

μόνο, αφήστε τη μηχανή συσκευασίας υπό κενό να ξεκουραστεί για 1-2 λεπτά πριν εκτελέσετε την επόμενη λειτουργία. Σημείωση: Εάν η λειτουργία σφράγισης εκτελείται πολύ συχνά Σε σύντομο χρονικό διάστημα, η σακούλα κενού μπορεί να λιώσει λόγω της υψηλότερης θερμοκρασίας.

5. Μην υπερπληρώνετε τις σακούλες, αφήστε αρκετό χώρο στο ανοιχτό άκρο της σακούλας, ώστε η σακούλα να μπορεί να τοποθετηθεί πιο θετικά στο θάλαμο κενού .

6. Μην βρέχετε το ανοιχτό άκρο της σακούλας. Οι βρεγμένες σακούλες μπορεί να είναι δύσκολο να λιώσουν και να σφραγιστούν ερμητικά.

7. Καθαρίστε και ισιώστε το ανοιχτό άκρο της σακούλας πριν από τη σφράγιση. Βεβαιωθείτε ότι δεν έχει μείνει τίποτα στην ανοιχτή περιοχή της σακούλας, δεν πρέπει να εμφανίζονται ρυτίδες ή τσακίσματα στο ανοιχτό τμήμα, ξένα αντικείμενα ή τσαλακωμένες σακούλες μπορεί να προκαλέσουν δυσκολία στο να σφραγιστούν ερμητικά.

8. Μην συσκευάζετε με κενό αντικείμενα με αιχμηρά σημεία, όπως κόκαλα ψαριών και σκληρά κοχύλια. Τα αιχμηρά σημεία μπορεί να διαπεράσουν και να σκίσουν τη σακούλα.

**Προσοχή! Απαγορεύεται αυστηρά η κενή λειτουργία! Κενό και σφράγιση με ένα άγγιγμα**

#### **ΚΕΝΟ ΑΕΡΟΣ ΚΑΙ ΣΦΡΑΓΙΣΗ ΜΕ ΈΝΑ ΑΓΓΙΓΜΑ**



1. Τοποθετήστε τα τρόφιμα στη σακούλα και ισιώστε και εξομαλύνετε το στόμιο.

2. Τοποθετήστε το ανοιχτό άκρο της σακούλας στο θάλαμο κενού κάτω από τη θύρα αέρα. Το τρόφιμο στη σακούλα δεν πρέπει να φτάνει μέχρι τη θέση του επάνω καλύμματος της μηχανής κενού.
3. Καλύψτε το επάνω κάλυμμα και πιέστε προς τα κάτω τις δύο πλευρές του επάνω καλύμματος. Στη συνέχεια, κουμπώστε το επάνω κάλυμμα.
4. Πατήστε τα κουμπιά κενού και σφράγισης. Όταν αναβοσβήνει η πράσινη λυχνία, η μηχανή εισέρχεται στην κατάσταση κενού.
5. Όταν ο αέρας αντληθεί συνολικά, το μηχάνημα εισέρχεται στην κατάσταση αυτόματης σφράγισης. Αυτή τη στιγμή, η πράσινη λυχνία σβήνει και η κόκκινη λυχνία ανάβει.
6. Γυρίστε τη βαλβίδα εξαγωγής για να απελευθερώσετε την πίεση κενού. Όταν η πράσινη λυχνία ανάψει ξανά, η διαδικασία σφράγισης έχει ολοκληρωθεί.
7. Αφαιρέστε την ασφάλιση στο αριστερό και το δεξί επάνω κάλυμμα, ανοίξτε το κάλυμμα και αφαιρέστε την αυτοκόλλητη ταινία.

### ΣΦΡΑΓΙΣΗ ΜΟΝΟ



1. Ανοίξτε τη συσκευή σφράγισης κενού και τοποθετήστε τη σακούλα στο θάλαμο κενού .
2. Κλειδώστε τις δύο πλευρικές αγκράφες, πατήστε το κουμπί "Heating seal" για 3 δευτερόλεπτα, η πράσινη λυχνία θα γίνει κόκκινη .
3. Πιέστε ελαφρά στη θέση "PUSH" για να έχετε καλύτερο αποτέλεσμα σφράγισης.
4. Όταν η κόκκινη λυχνία γίνει ξανά πράσινο αποτέλεσμα, η σφράγιση έχει ολοκληρωθεί .

### ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ:

1. Πριν από τον καθαρισμό της συσκευής να βγάζετε πάντα το φις από την πρίζα .
2. Μην τη βυθίζετε σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό .
3. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά για να καθαρίσετε τη μονάδα, καθώς θα χαράξουν την επιφάνεια .
4. Σκουπίστε το εξωτερικό της μονάδας με ένα υγρό πανί ή σφουγγάρι και ήπιο απορρυπαντικό .

5. Για να ντεκαπνίσετε το εσωτερικό της μονάδας, σκουπίστε τυχόν τρόφιμα ή υγρά με μια χαρτοπετσέτα .

6. Στεγνώστε καλά πριν την ξαναχρησιμοποίησετε .

#### ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Λύση
Δεν συμβαίνει τίποτα όταν πιέζετε τον σφραγιστή κενού.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν είναι συνδεδεμένο στην πρίζα. Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας είναι σωστά συνδεδεμένο στην πρίζα και στη θέση ON.</li><li>2. Το καλώδιο ρεύματος έχει υποστεί ζημιά. Ελέγξτε το καλώδιο ρεύματος και το φικ και βεβαιωθείτε ότι δεν έχουν υποστεί ζημιά με οποιονδήποτε τρόπο. Εάν έχει υποστεί ζημιά, μη χρησιμοποιείτε το μηχάνημα σφράγισης κενού και επικοινωνήστε με τον προμηθευτή σας ή με εξουσιοδοτημένο συνεργείο επισκευής.</li><li>3. Η λειτουργία σφράγισης εξακολουθεί να είναι ενεργή ή χρειάζεται επαναφορά. Πριν πατήσετε ξανά το πλήκτρο "Seal Only" (Μόνο σφράγιση), αφήστε τη μονάδα να επανέλθει για 30 δευτερόλεπτα.</li></ol>
Η συσκευή σφράγισης κενού δεν σφραγίζει σωστά τη σακούλα.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Καθαρίστε και ισιώστε το ανοιχτό άκρο της σακούλας. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν ρυτίδες ή κυματισμοί στα πάνελ των ανοιχτών άκρων.</li><li>2. Πιέστε το κάλυμμα προς τα κάτω και στις δύο πλευρές από την περιοχή της γραμμής χρησιμοποιώντας και τα δύο χέρια.</li><li>3. Πατήστε το πλήκτρο Seal (Σφράγιση) για 3 δευτερόλεπτα και ελέγξτε αν η λυχνία LED ανάβει με κόκκινο χρώμα.</li><li>4. Ελέγξτε εάν η ταινία σφράγισης έχει υποστεί ζημιά.</li></ol>
Ο αέρας δεν απομακρύνεται πλήρως από τη σακούλα.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Για να σφραγιστεί σωστά, το ανοιχτό άκρο της σακούλας πρέπει να ακουμπάει εξ ολοκλήρου μέσα στην περιοχή του καναλιού κενού.</li><li>2. Χρησιμοποιείτε μόνο τις ειδικά σχεδιασμένες σακούλες κενού με κανάλια κενού που παρέχονται από τον κατασκευαστή.</li><li>3. Εάν αιχμηρά αντικείμενα με αιχμηρές άκρες έρθουν σε επαφή με τη σακούλα, ενδέχεται να έχουν τρυπήσει τη σακούλα και να απελευθερώσουν το κενό.</li><li>4. Ελέγξτε τη λωρίδα σφράγισης και το παρέμβυσμα κάτω από το καπάκι για υπολείμματα και σκουπίστε τα καθαρά και εξομαλύνετε τα στη θέση τους.</li><li>5. Ελέγξτε εάν η σακούλα είναι πολύ γεμάτη για να σφραγιστεί. Δεν πρέπει να είναι γεμάτα περισσότερα από τα <math>\frac{3}{4}</math> του όγκου της σακούλας.</li><li>6. Ελέγξτε εάν η οπή εισαγωγής αέρα είναι φραγμένη.</li><li>7. Ελέγξτε εάν το καπάκι έχει ασφαλίσει πλήρως στη θέση του.</li><li>8. Ελέγξτε εάν η βαλβίδα σφράγισης κενού είναι ανοικτή.</li></ol>

<p>Η σακούλα σφράγισης κενού χάνει το κενό μετά τη σφράγιση.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Αντικείμενα με αιχμηρές άκρες, ρυτίδες, ψίχουλα, λίπος ή υγρά μπορεί να προκαλέσουν διαρροές κατά μήκος της σφράγισης και χρειάζονται δευτερεύουσα συσκευασία.</li> <li>2. Χρησιμοποιήστε τις ειδικά σχεδιασμένες σακούλες κενού σφράγισης τροφίμων. Κατά τη σφράγιση με κενό αέρος, παρακαλείστε να φροντίζετε η λεία πλευρά της σακούλας να είναι στραμμένη προς τα πάνω.</li> <li>3. Ελέγξτε αν υπάρχει υγρασία από χυμούς από το τρόφιμο στη σακούλα. Εάν ναι, μπορεί να χρειαστεί να ανοίξετε τη σακούλα για να τις απελευθερώσετε ή να χρησιμοποιήσετε μια εντελώς νέα σακούλα. Τα τρόφιμα με περίσσεια υγρών θα πρέπει να καταψύχονται πριν από τη σφράγιση υπό κενό.</li> </ol>
<p>Η συσκευή σφράγισης κενού σταματά αυτόματα μετά τη σφράγιση πολλών σακουλών.</p>	<p>Όταν η θερμοκρασία του θερμοσυγκολλητή της μηχανής συσκευασίας κενού είναι πολύ υψηλή, η μηχανή θα κλείσει αυτόματα για να προστατευτεί από την υπερθέρμανση και να παρατείνει τη διάρκεια ζωής της. Εάν συμβεί αυτό, αφήστε το μηχάνημα να ξεκουραστεί για 2 λεπτά πριν το χρησιμοποιήσετε ξανά.</p>

#### ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ ΚΑΙ ΑΠΟΡΡΙΨΗ:



Αυτή η ετικέτα σημαίνει ότι το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται ως συνηθισμένα οικιακά απορρίμματα σε ολόκληρη την ΕΕ. Για την πρόληψη πιθανών ζημιών στο περιβάλλον ή την ανθρώπινη υγεία από μη ελεγχόμενη απόρριψη αποβλήτων. Ανακυκλώστε υπεύθυνα για την προώθηση της βιώσιμης χρήσης των υλικών πόρων. Εάν θέλετε να επιστρέψετε ένα χρησιμοποιημένο προϊόν, χρησιμοποιήστε το σύστημα παράδοσης και συλλογής ή επικοινωνήστε με τον λιανοπωλητή από τον οποίο αγοράσατε το προϊόν. Ο λιανοπωλητής μπορεί να δεχτεί το προϊόν για οικολογική ανακύκλωση.



Δήλωση του κατασκευαστή ότι το προϊόν συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις των ισχύουσων οδηγιών της ΕΕ.