Пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство перед использованием устройства

Благодарим вас за покупку нашей серии вакуумных машин для хранения свежих продуктов.
Для того чтобы вы могли лучше и безопаснее пользоваться данным продуктом, пожалуйста, внимательно прочтите данную инструкцию перед его использованием и храните ее надлежащим образом, чтобы в будущем вы могли в любое время ознакомиться с ней.

Особое примечание

1. Все содержание данного руководства было тщательно проверено на предмет наличия каких-либо типографских ошибок или неточностей в содержании компания оставляет за собой право на толкование в случае недоразумений.
2. Продукт может быть обновлен без предварительного уведомления.

Важные указания по технике безопасности

Перед использованием наших продуктов, пожалуйста, внимательно прочтите и соблюдайте следующие основные меры предосторожности:

1. Перед включением источника питания, пожалуйста, проверьте, соответствует ли напряжение местного источника питания напряжению, указанному на данном приборе.
2. Не используйте поврежденный шнур питания или вилку для работы с данным устройством.В случае неисправности продукта или Если шнур питания или данное изделие повреждены, их необходимо вернуть в авторизованный центр послепродажного обслуживания.
3. Не помещайте никакие части устройства, шнур питания или вилку в воду или другие жидкости; не используйте устройство во влажной и горячей среде.
4. когда машина нуждается в очистке, ее необходимо отключить от сети, протереть поверхность влажным полотенцем, но не использовать агрессивные жидкости.
5. Во влажном режиме можно упаковывать в вакуумную упаковку только продукты, содержащие небольшое количество влаги; пожалуйста, обязательно не упаковывайте жидкие пищевые продукты в вакуумную упаковку.Такие продукты пригодны только для герметизации.
6. Когда в микроволновую печь помещается герметичный или вакуумный пластиковый пакет, он должен быть воздухопроницаемым отверстие.
7. Можно использовать только аксессуары, рекомендованные производителем.
8. При использовании данного изделия, пожалуйста, внимательно следите за детьми и не используйте его в качестве игрушки.
9. Не прикасайтесь к нагревательной ленте после использования. Чтобы не обжечься.

Советы по эксплуатации

1. Налейте половину воды в пакет, запечатайте его (не протирая пылесосом), а затем заморозьте на некоторое время. Его можно использовать в ведерке для льда или в виде кубиков льда для лечения спортивных травм.
2. Вакуумное хранение других предметов: предметов коллекционирования, фотографий, важных документов, книг, ювелирных изделий, открыток Пленка и т.д.
3. Используйте его для консервирования маринованных овощей, чтобы открыть поры ингредиентов.Получите маринованный вкус за короткое время.
4. Если пакет для хранения свежих продуктов расплавился, нагревательная лента, возможно, уже сильно нагрелась. Пожалуйста, дайте машине остыть в течение 90 секунд.
5. Для продуктов с острыми выступами, таких как кости и рыба, пожалуйста, оберните кончики бумажными полотенцами. избежать Избегайте прокалывания пакета.
6. При использовании в продуктах, содержащих влагу, вы можете вытереть ее полотенцем или использовать пакет.После того, как посылка будет завернута, она будет упакована в вакуум.

Примечание: Не закрывайте верхнюю крышку при отключении, в противном случае это может привести к деформации уплотнительной губки и повлиять на работу машины. Насосный эффект устройства.

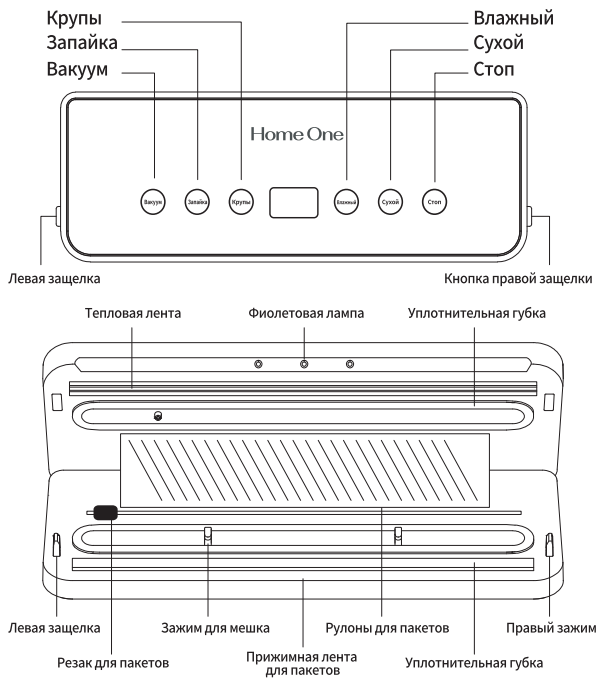
Сравнительный справочник по сохранению продуктов питания

Храните продукты в холодильных камерах (5+-3°C)	Обычное хранение	Вакуумное хранение
Сырое мясо	2-3 дней	8-9 дней
Морепродукты и рыба	1-3 дней	4-5 дней
Варёное мясо	4-6 дней	10-14 дней
Овощи	3-5 дней	7-10 дней
Фрукты	5-7 дней	14-20 дней
Яйца	10-15 дней	30-50 дней

Замороженное хранение (-16+-20°C)	Обычное хранение	Вакуумное хранение
Мясо	3-5 месяцев	1 года
Рыбы	3-5 месяцев	1 года
Морепродукты	3-5 месяцев	1 года

Хранить при комнатной температуре (25+2°C)	Обычное хранение	Вакуумное хранение
Хлеб	1-2 дней	6-80дней
Печенье	4-6 месяцев	Более одного года
Рис/мука	3-5 месяцев	Более одного года
Арахис/фасоль	3-6 месяцев	Более одного года
Чай	3-6 месяцев	Более одного года

Продукция



Параметр продукта

Название: Вакуумный упаковщик
Номинальное напряжение: 100-240V
Номинальная частота: 50-60 Гц
Номинальная мощность: 120 Вт

Метод работы

Кнопка «Сухой»: (низкая температура) сухое извлечение, подходит для сухих продуктов.

Кнопка «Влажный»: (средняя температура) влажное выкачивание, применяется для влажных продуктов (в пакете не должно быть явной жидкости).

Кнопка «Крупы»: (высокая температура) рисовый кирпич, применяется для двух сторон сложенного края или более толстых пакетов.

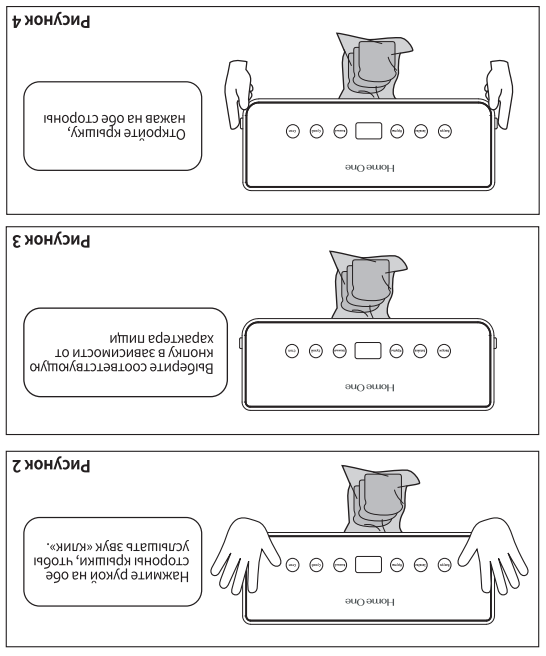
Кнопка «Запайка»: нажатие этой кнопки автоматически завершает функцию одиночного запечатывания, подходит только для запечатывания без вакуума.

(Рекомендуется повторный запуск через 20 секунд.) Это может продлить срок службы электрического нагревательного провода.

Кнопка «Вакуум»: нажмите и удерживайте эту клавишу для откачки вакуума, отпустите, чтобы остановить (вручную контролируйте степень вакуума).

Кнопка «Стоп»: нажмите эту кнопку, чтобы остановить работу во время работы.

Точечная откачка + одиночное уплотнение = ручное управление вакуумным уплотнением, подходит для пушистых продуктов или продуктов с очевидной жидкостью в пакете.



4. Нажмите рукой на обе стороны верхней крышки и услышьте звук "щелчок", означающий, что зажимы закреплены. (Рисунок 2)
5. После вакуумирования, нажмите на обе стороны зажимов, откройте крышку, и можете вынуть запечатанный пакет. (фото 4)
6. После запечатывания подождите в течение 20 секунд (если интервал слишком короткий, температура нагревательной ленты слишком высока, что повлияет на эффект вакуума).
7. После запечатывания подождите в течение 20 секунд (если интервал слишком короткий, температура нагревательной ленты слишком высока, что повлияет на эффект вакуума).

Примечание: Для вакуумирования требуется текстурированный пакет или пакет со сложенными углами, обычные пакеты можно только запечатывать.

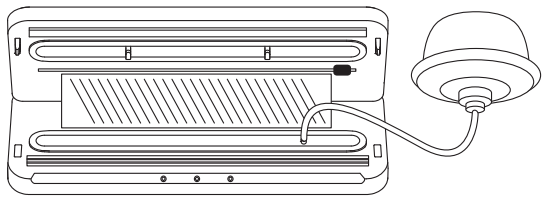
Инструкция по эксплуатации

1. Подключите шнур питания устройства к источнику питания сети переменного тока и включите источник питания.
2. Очистите вакуумный пакет, в котором находятся предметы, и убедитесь, что пакет чистый и без морщин.
3. Поместите открытый конец пакета для хранения свежих продуктов ровно под фиксатор пакета для картофеля в горизонтальном положении, отведенное для продуктов и машины, было не менее 3 см.(Рисунок 1)
4. Нажмите рукой на обе стороны верхней крышки и услышьте звук "щелчок", означающий, что зажимы закреплены. (Рисунок 2)
5. После вакуумирования, нажмите на обе стороны зажимов, откройте крышку, и можете вынуть запечатанный пакет. (фото 4)
6. После вакуумирования, нажмите на обе стороны зажимов, откройте крышку, и можете вынуть запечатанный пакет. (фото 4)
7. После запечатывания подождите в течение 20 секунд (если интервал слишком короткий, температура нагревательной ленты слишком высока, что повлияет на эффект вакуума).

Примечание: Для вакуумирования требуется текстурированный пакет или пакет со сложенными углами, обычные пакеты можно только запечатывать.

Инструкция по работе с вакуумом для внешней втяжной трубки, крышки свежести и банки свежести (приобретаются отдельно).

1. Поместите продукты в банку для консервирования или соответствующий контейнер и закройте крышку.
2. Установите разъем внешней трубки для откачки на крышку для свежести, а другой конец внешней трубки для откачки подключите к порту откачки машины.
3. Убедившись, что контейнер герметичен, нажмите и удерживайте кнопку «однократное уплотнение» для вакуумирования.
4. После вакуумирования удалите внешнюю трубку для откачки, операция завершена.



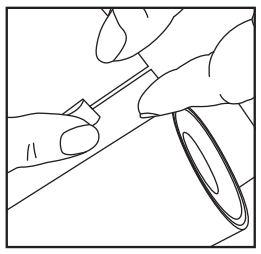
Примечание: Пожалуйста, снимите крышку, если вы помещаете контейнер в микроволновую печь для разогрева. При сдувании, пожалуйста, осторожно потяните вверх втягнутую трубку в течение нескольких секунд. Можно использовать с холодильником для лучшей сохранности.

Технические характеристики

Максимальная ширина 25 см
Максимальная длина 5 метров

Как разрезать рулон пакетов:

Вытяните рулон пакетов снизу, прижмите край пакета и сдвиньте резак. Отрезав нужную длину, запечатайте горловину пакета с одного конца, а затем загрузите продукты.



Обычное хранение

1. На линии запечатывания есть мусор (продукты слишком переполнены, вы можете заменить пакет на больший или загрузить меньше).
2. На линии запечатывания имеются складки (горловина пакета не затянута, ее можно затянуть и затем прописать).
3. На линии запечатывания есть разрыв, и это место плохо запечатано (продукты с сушом, маслом и водой снижают температуру нагревательной проволоки, поэтому вы можете снова нажать на одно уплотнение после завершения вакуумного запечатывания).
4. Углы продуктов слишком твердые, с шипами легко прокололь пакет (продукты предварительно оберните слой, чтобы избежать прокола пакета).

Примечание: Свежие фрукты и овощи обладают способностью к дыханию, и после вакуумной упаковки может возникнуть явление смывания пакетов.

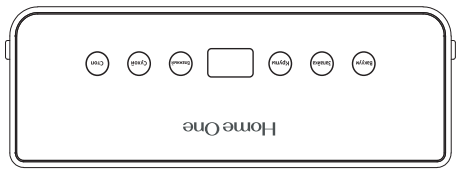
Обычное хранение

1. На линии запечатывания есть мусор (продукты слишком переполнены, вы можете заменить пакет на больший или загрузить меньше).
2. На линии запечатывания имеются складки (горловина пакета не затянута, ее можно затянуть и затем прописать).
3. На линии запечатывания есть разрыв, и это место плохо запечатано (продукты с сушом, маслом и водой снижают температуру нагревательной проволоки, поэтому вы можете снова нажать на одно уплотнение после завершения вакуумного запечатывания).
4. Углы продуктов слишком твердые, с шипами легко прокололь пакет (продукты предварительно оберните слой, чтобы избежать прокола пакета).

Примечание: Свежие фрукты и овощи обладают способностью к дыханию, и после вакуумной упаковки может возникнуть явление смывания пакетов.

Инструкция по работе с вакуумом для внешней втяжной трубки, крышки свежести и банки свежести (приобретаются отдельно).

1. Поместите продукты в банку для консервирования или соответствующий контейнер и закройте крышку.
2. Установите разъем внешней трубки для откачки на крышку для свежести, а другой конец внешней трубки для откачки подключите к порту откачки машины.
3. Убедившись, что контейнер герметичен, нажмите и удерживайте кнопку «однократное уплотнение» для вакуумирования.
4. После вакуумирования удалите внешнюю трубку для откачки, операция завершена.



Руководство по эксплуатации

Home One