

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 карточек в герметичном губчатом кольце и следите за тем, чтобы пространство, отведенное для продуктов и машины, было не менее 3 см. (Рисунок 1)
4. Нажмите рукой на обе стороны верхней крышки и услышите звук "щелчок", означающий, что зажимы закреплены. (Рисунок 2)
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.

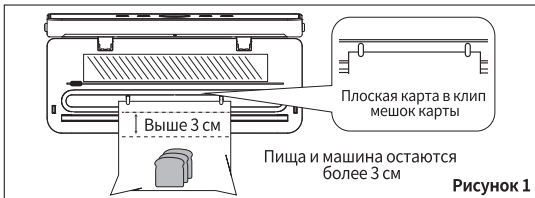


Рисунок 1

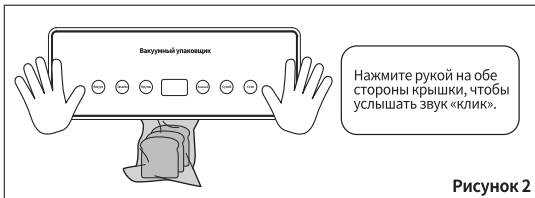


Рисунок 2



Рисунок 3

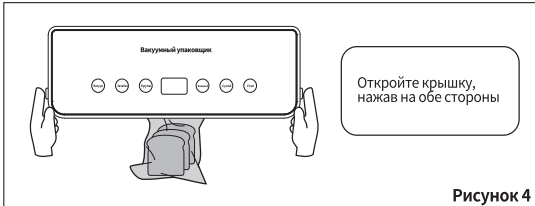


Рисунок 4

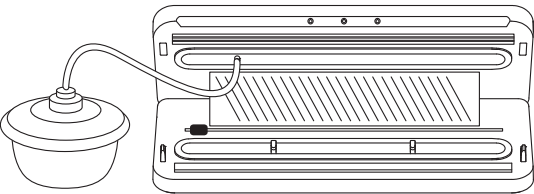
Объяснение утечки воздуха

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 пропылесосить).
3. На линии запечатывания есть разрыв, и это место плохо запечатано (продукты с супом, 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 щипами легко проколоть пакет (продукты предварительно обернутый слой, чтобы избежать прокола пакета).

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

Инструкции по работе с вакуумом для внешней вытяжной 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.



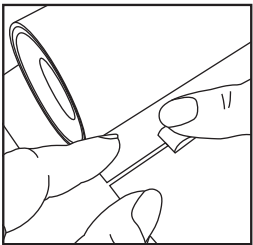
Примечание: Пожалуйста, снимите крышку, если вы помещаете контейнер в микроволновую печь для разогрева. При сдувании, пожалуйста, осторожно потяните вверх вытяжную трубку в течение нескольких секунд. Можно использовать с холодильником для лучшей сохранности.

Технические характеристики рулон пакетов:

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.



Хранить при комнатной температуре (25±2°С)	Обычное хранение	1-2 дней	6-80 дней
Хлеб		4-6 месяцев	Больше одного года
Печенье		3-5 месяцев	Больше одного года
Пис/мука		3-6 месяцев	Больше одного года
Арахис/фасоль		3-6 месяцев	Больше одного года
Чай		3-6 месяцев	Больше одного года

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

Храните продукты в (-3°С) холодильных камерах	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

Сравнительный справочник по сохранению продуктов питания

3. Используйте его для приготовления винных и маринадных овощей, а также для приготовления пюре и супов.
 4. Если пакет для хранения свежих продуктов расстелился, нагретая еда не портится, уже сильно нагрелась. Пожароустойчивость, дайте машине остыть в течение 90 секунд.
 5. Для продуктов с острыми выделениями, такими как кости и рыба, поместите их в пакет, чтобы избежать проливания пакета.
 6. При использовании в продуктах, содержащих влагу, вы можете использовать его для приготовления пакета. После того, как пакет будет завернут, она будет упакована в вакуум.
- Примечание: Не закрывайте верхнюю крышку при отключении, в противном случае это может привести к деформации и уничтожению ржавки и появлению пятен.
- Насосный эффект устройства.

пожалуйста, внимательно прочтите данное

[illegible]

Особое примечание

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:

4. когда машина нуждается в очистке, ее необходимо отключить от сети, протереть поверхность влажным полотенцем, но не использовать абразивные материалы;
5. во влажном помещении можно ублаживать в вакуумную упаковку продукты, обеспечивая их небольшой контакт с влагой; тогда продукты, содержащиеся не уязвимые к изменению пищевого качества, могут храниться в вакуумной упаковке; такие продукты пригодны только для герметизации;
6. когда в микровакуумную печь помещается герметичный или вакуумный пластиковый пакет, он должен быть воздухопроницаемым от влаги;
7. можно использовать только аксессуары, рекомендованные производителем;
8. при использовании данного изделия, пожалуйста, внимательно следите за детьми и не используйте его в качестве игрушки. Чтобы не обжечься.
9. не прикасаться к нагретой ленте после использования.

Советы по эксплуатации

2. Вакuumное хранение других предметов: предметов коллекционирования, фотографий, важных документов, книг, ювелирных изделий, открыток Липкина и т.д.

