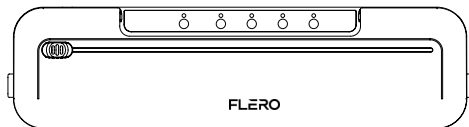


RO

FLERO

APARAT DE VIDAT

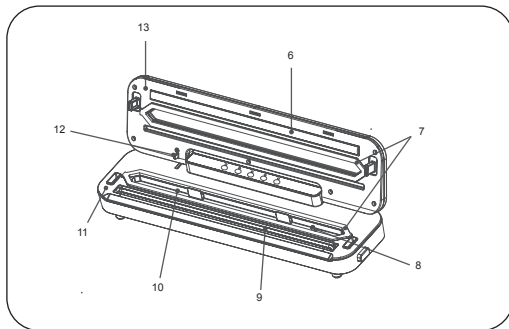
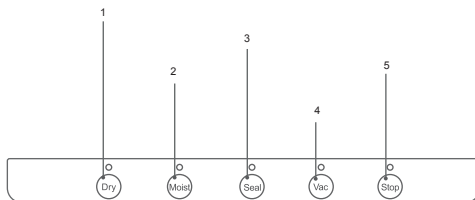
MANUAL DE UTILIZARE



Model: SV288

COMPONENTE ȘI BUTOANE

- | | |
|----------------------------------|--------------------------|
| 1. ALIMENTE USCATE | 8. DUZĂ DE ASPIRARE VID |
| 2. ALIMENTE UMEDE | 9. FILAMENT DE ÎNCĂLZIRE |
| 3. DOAR SIGILARE | 10. CAMERĂ DE VID |
| 4. VID EXTERN | 11. CAPAC SUPERIOR |
| 5. BUTON OPRIRE | 12. CONTACT COMUTATOR |
| 6. BANDĂ DE ETANȘARE DIN SILICON | 13. CAPAC RABATABIL |
| 7. GARNITURĂ DE ETANȘARE | |



FUNCȚII

1. BUTON ALIMENTE USCATE

Apăsați butonul „Dry” pentru a începe automat aspirarea și sigilarea alimentelor uscate. Asigurați-vă că marginea pungii are o zonă uscată de cel puțin 50 mm. Așteptați aproximativ 25 de secunde între cicluri pentru răcirea aparatului.

2. BUTON ALIMENTE UMEDE

Pentru alimente umede (ex. carne, fructe de mare etc), apăsați butonul „Moist”. Aparatul va vidă și sigila alimentele într-un singur ciclu. Așteptați 25 de secunde între fiecare ciclu pentru răcirea aparatului.

3. BUTON SIGILARE

Apăsați butonul „Seal” pentru a sigila pungi fără a efectua vidarea. Așteptați 25 de secunde între cicluri pentru a permite răcirea aparatului.

4. BUTON VID EXTERN

Conectați un capăt al furtunului de vid la aparat și celălalt la recipientul de vid (se achiziționează separat). Apăsați butonul „Vac” pentru a începe vidarea. Funcționează atât cu pungi, cât și cu recipiente de vid.

5. BUTON OPRIRE

Apăsați butonul „Stop” în orice moment pentru a opri procesul. Lumina butonului indică faptul că vidarea și/sau sigilarea s-au încheiat.

Atenție

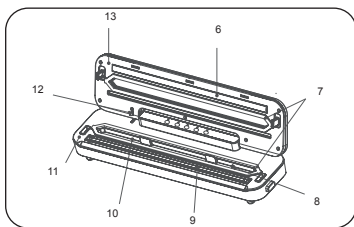


După fiecare sigilare, este necesar de făcut pauze de 25 de secunde.

Este normal să existe puțin fum și miros după primele utilizări.

Protecție la supraîncălzire

Dispozitivul este echipat cu o funcție de protecție de supraîncălzire, care contribuie la prelungirea duratei de viață. Când această funcție se activează, lumina „Stop” va clipi continuu. Scoateți cablul de alimentare și lăsați aparatul să se răcească timp de aproximativ 30 de minute. După răcire, lumina „Stop” va rămâne aprinsă, indicând că aparatul este gata de utilizare.



6. BANDĂ DE ETANȘARE DIN SILICON

Filamentul de încălzire se utilizează împreună cu banda de etanșare din silicon pentru a comprima și sigila punga.

7. GARNITURĂ DE ETANȘARE DIN SPUMĂ

Atunci când capacul este închis, garniturile de spumă superioară și inferioară formează împreună o cameră etanșă. Nu blocați capacul când aparatul nu este utilizat pentru a preveni presarea garniturii. Dacă aceasta este uzată sau deformată, scoateți-o, poziționați-o corect și încercați din nou.

8. DUZĂ DE ASPIRARE VID

Acest dispozitiv elimină aerul din camera de vid printr-o duză de aspirație.

9. FILAMENT DE ÎNCĂLZIRE

Utilizat pentru vidare uscată, vidare umedă și sigilare prin încălzire și presare a pungii de vid.

10. CAMERĂ DE VID

Garniturile de spumă pentru vid superioară și inferioară fac împreună camera de vid etanșă și permit extragerea aerului din punga de vid. La vidare, vă rugăm să vă asigurați că gura pungii de vid este complet poziționată în camera de vid.

11. CAPAC SUPERIOR

12. CONTACT COMUTATOR

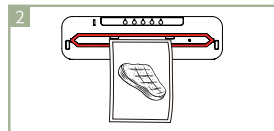
Folosit pentru a controla sârma de încălzire. Când capacul rabatabil este deschis, mecanismul de sigilare nu se va încălzi, iar capacul trebuie închis înainte de încălzire pentru a se putea efectua sigilarea.

13. CAPAC RABATABIL

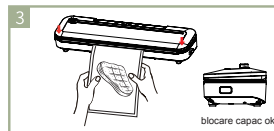
INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE



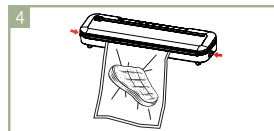
1. După pornirea alimentării, cele 5 lumini de pe aparat se aprind secvențial de la stânga la dreapta, iar apoi lumina „Stop” rămâne aprinsă; aparatul se află în modul standby în acest moment.



2. Descrierea zonei de etanșare: La vidare, asigurați-vă că capătul deschis al pungii este introdus în garnitura de etanșare din spumă (așa cum este arătat în zona roșie din figură), apoi închideți capacul.

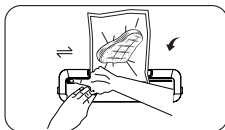


3. Blocați capacul apăsând pe ambele capete (veți auzi un sunet „clic”). Pentru ușurință, apăsați mai întâi pe o parte și apoi pe cealaltă.



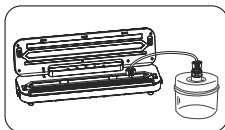
4. Selectați tipul de sigilare (apăsând butonul „Dry/Moist” și aparatul va începe să aspire și să sigileze automat. Lampa va continua să clipească până la finalizare. Puteți deschide capacul superior atunci când lumina „Stop” rămâne aprinsă).

METODA DE TĂIERE A PUNGII



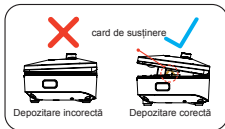
Așezați punga deasupra capacului și țineți-o cu o mână. Apoi, cu cealaltă mână, glisați cutterul peste pungă. Deoarece lama de tăiere se află în partea superioară a aparatului, vă rugăm să vă asigurați că atunci când tăiați punga, alimentele sunt poziționate conform imaginii, mai ales când sunt aproape de marginea sigilată.

VIDAREA RECIPIENTELOR



Duza de vid poate fi conectată la pungi cu fermoar pentru vid, dopuri de vin sau alte recipiente, apoi apăsați butonul „Vac” pentru a finaliza vidarea.

METODĂ DE DEPOZITARE A PRODUSULUI



După utilizare, așezați cardul de susținere în poziția sa originală, așezați pur și simplu aparatul fără a aplica forță pentru a apăsa capacul rabatabil și a-l bloca. Apăsarea puternică poate duce la comprimarea și deformarea garniturii de spumă, ceea ce poate afecta următorul proces de vidare.

SFATURI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Informații importante de siguranță

- Înainte de a utiliza acest dispozitiv, vă rugăm să citiți cu atenție acest manual.
- Verificați și asigurați-vă că tensiunea sursei de alimentare este compatibilă cu tensiunea indicată pe dispozitiv.
- Pentru a deconecta, scoateți cablul de alimentare din priză. Nu trageți de fire pentru a deconecta.
- Nu folosiți cabluri de alimentare deteriorate pentru a opera acest dispozitiv. Înclocuiți cablul sau contactați personalul tehnic pentru ajutor. Când nu este utilizat sau urmează să fie curățat, vă rugăm să deconectați cablul de la priză.
- Nu utilizați acest dispozitiv pe suprafețe umede sau fierbinți sau lângă surse de căldură.
- Precauții: Nu scufundați nicio parte a aparatului electric, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau în lichide.
- Folosiți cabluri mai scurte pentru a reduce riscul de încurcare sau împiedicare.
- Echipamentul este utilizat doar pentru scopul său prevăzut și numai pentru uz interior.
- Atunci când utilizați aparate electrice, copiii trebuie supravegheați cu atenție. Nu lăsați aparatele electrice să fie folosite ca jucării.
- Atenție! În timpul sigilării, temperatura aparatului este ridicată. Nu atingeți banda de etanșare electrică sau suprafața care se încinge.

Notă importantă

- Nu apăsați capacul în jos și nu-l blocați pentru depozitare, deoarece garnitura poate fi comprimată și deformată. Pentru rezultate optime, utilizați pungi potrivite pentru vidat.
- Evitați supraîncălzirea. Lăsați cel puțin 5 cm între alimentele din pungă și partea superioară a pungii.
- La sigilare continuă, așteptați 25 de secunde după fiecare sigilare și permiteți filamentului de încălzire și carcasa aparatului să se răcească.
- Înainte de vidare, asigurați-vă că capătul deschis al pungii este introdus complet în camera de vidare.
- Când toate luminile indicatoare clipeșc, protecția la supraîncălzire este activată. Lăsați aparatul să se răcească aproximativ 30 de minute înainte de a-l utiliza din nou.
- Dacă doriți să păstrați alimentele pentru o perioadă mai lungă, mai sigilați o linie suplimentară.
- Firul de încălzire al aparatului are funcție de izolare, ceea ce facilitează un efect de etanșare mai bun atunci când temperatura ambientală este scăzută. Când comutatorul de închidere a capacului este declanșat, firul se încălzește la o putere redusă, permițând aparatului să mențină o temperatură stabilă.
- Dacă supapa de aer nu simte presiune în timpul extracției uscate, umede sau externe, indicatorul luminos va clipi de 10 ori după aproximativ 55 de secunde de funcționare și apoi se va opri pentru a preveni funcționarea continuă a pompei de vidare..

SFATURI UTILE

1. Curățați capetele interioare și exterioare ale pungii. Îndreptați și uscați deschiderea pungii.
2. Când împachetați la vid articole mari, neteziți mai întâi punga, apoi puneți-o în camera de vid și blocați capacul pentru a preveni încrețirea sigiliului.
3. Asigurați-vă că există cel puțin 5 cm de spațiu uscat la marginea deschiderii pungii.
4. Procesul de vidare nu poate înlocui procesul de sterilizare termică pentru conservare. Pentru cele mai bune rezultate, produsele perisabile trebuie totuși congelate sau refrigerate.
5. Când sigilați la vid articole cu margini ascuțite (cum ar fi spaghete uscate, tacâmuri etc.), înfășurați articolele cu material moale de amortizare (cum ar fi șervețele) pentru a preveni perforarea pungii.
6. Când folosiți accesorii, este necesar să lăsați 3 cm de spațiu în partea superioară a recipientului.
7. Pre-congelați fructele și legumele înainte de vidare. Dacă nu sunteți sigur că punga este sigilată corect, re-sigilați punga.
8. Pentru cele mai bune rezultate, utilizați doar pungi destinate pentru vidare.
9. Cuptor cu microunde: Înainte de încălzire, asigurați-vă că punga este perforată.
10. Legumele cu frunze trebuie sortate înainte de vidare, altfel vor produce gaz în timpul depozitării.

Explicație:

1. Dacă aspirația nu este suficientă și perna de spumă prezintă deformări evidente, aceasta trebuie înlocuită.
2. Dacă punga de vid este din material termoplastic, din cauza diferitelor puncte de topire, timpul dintre sigilări trebuie extins.

Despre cablurile de alimentare:

- a. Un cablu de alimentare scurt este furnizat pentru a reduce riscurile de încurcare sau împiedicare.
- b. Cablurile prelungitoare (sau cablurile detașabile mai lungi) pot fi utilizate dacă sunt folosite cu grijă.
- c. Atunci când se folosește un cablu prelungitor:
 1. Puterea electrică marcată pe cablul detașabil sau cablul prelungitor trebuie să nu fie mai mică decât cea a produsului;
 2. Cablul mai lung trebuie aranjat astfel încât să nu atârne de pe blat sau masă, unde ar putea fi agățat, tras sau smucit accidental, mai ales de copii.

DIAGNOSTICAREA PROBLEMELOR

1. Dispozitivul nu videază pungile.
 - A. Asigurați-vă că capacul este blocat.
 - B. Asigurați-vă că capătul deschis al pungii este complet în interiorul camerei de vid.
 - C. Apăsăți centrul capacului pentru a face camera de vid etanșă.
2. Punga a fost aspirată dar există mult lichid și aerul a pătruns iar.
 - A. Asigurați-vă că capacul este blocat.
 - B. Asigurați-vă că capătul deschis al pungii este complet în interiorul camerei de vid.
 - C. Când aparatul funcționează, apăsați centrul capacului pentru a face camera de vid etanșă.
 - D. Selectați modul „Dry” sau „Moist” în funcție de aliment, iar aparatul va începe automat să aspire și să sigileze.
3. Nivelul de vid al pungii nu este suficient. Încă există aer în pungă.
 - A. Asigurați-vă că capătul deschis al pungii este complet în camera de vid.
 - B. Înainte de sigilare, curățați și îndreptați punga pentru a vă asigura că nu rămân obiecte blocate. Asigurați-vă că nu sunt prea multe cute pe pungă la vidare.
 - C. Este normal să apară niște puncte albe în pungă atunci când folosiți aspirația umedă pentru a sigila obiecte umede, deoarece modelele (linii sau puncte) din pungă creează un tunel care permite evacuarea aerului sau apei.
4. Punga de vid a aparatului nu este sigilată.
 - A. Încercați sugestiile de mai sus.
 - B. Încercați să schimbați garnitura de spumă de vid pe cealaltă parte.
 - C. Înlocuiți garnitura de spumă.
 - D. Închideți capacul corespunzător.
5. Când cablul de alimentare este introdus în aparat, dispozitivul nu reacționează.
 - A. Asigurați-vă că cablul de alimentare nu este deteriorat și este conectat corect.
 - B. Contactați departamentul de suport.
6. Dispozitivul clipește și nu funcționează.
 - A. Dacă indicatorul Stop clipește și nu funcționează, aparatul poate fi supraîncălzit. Lăsați-l să se răcească 30 de minute înainte de a-l folosi, puteți accelera procesul prin ventilație.
 - B. Dacă tot nu funcționează corect, vă rugăm să contactați suport clienți.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

1. Deconectați aparatul înainte de curățare.
2. Ștergeți suprafața aparatului cu o cârpă moale. Ștergeți lichidul din camera de vid cu un prosop de hârtie.
3. Uscați bine aparatul înainte de a-l folosi din nou.
4. Nu scufundați aparatul în apă sau alte lichide. Nu permiteți pătrunderea apei în interiorul aparatului pentru a preveni deteriorarea sau pericolele electrice.
5. Nu folosiți agenți de curățare corozivi pentru a curăța aparatul pentru a evita deteriorarea suprafeței acestuia.

SPECIFICAȚII

Descriere	Specificație
Model	SV288
Tensiune	EU/UK: AC220-240V 50Hz/60Hz
Putere nominală	108W
Timp extracție uscată (sac 20x30cm)	20-35 secunde
Timp extracție umedă (sac 20x30cm)	25-40 secunde
Presiune negativă vacuum	-65~-75kPa
Dimensiuni produs	391x102x68mm
Greutate netă	0,86Kg
Greutate brută(accesorii+cutie)	1,1Kg



Nu aruncați aparatele electrice ca deșeuri municipale nesortate, folosiți instalații de colectare separată. Verificați la autoritățile locale informații despre sistemele de colectare. Dacă aparatele electrice sunt aruncate la groapa de gunoi sau în depozite, substanțe periculoase pot ajunge în pânza freatică și în lanțul alimentar, afectând sănătatea și bunăstarea dumneavoastră.

GHID DE DEPOZITARE

În frigider (5±2°C)	Durată normală de păstrare	Durată de păstrare cu aparatul de vidat
Carne	2-3 zile	8-9 zile
Fruite de mare și pește	1-3 zile	4-5 zile
Carne gătită	4-6 zile	10-14 zile
Legume	3-5 zile	7-10 zile
Fruite	5-7 zile	14-20 zile
Ouă	10-15 zile	30-50 zile
În congelator (-16~-20°C)	Durată normală de păstrare	Durată de păstrare cu aparatul de vidat
Carne	3-5 luni	1 an
Fruite de mare și pește	3-5 luni	1 an
La temperatura camerei (25±2°C)	Durată normală de păstrare	Durată de păstrare cu aparatul de vidat
Pâine	1-2 zile	3-8 zile
Orez/Făină	3-5 luni	>1 an
Alune/Fasole	3-5 luni	>1 an
Frunze de ceai	3-5 luni	>1 an

CONȚINUT PACHET

No	Descriere	Imagine	Cantitate
1	Mașină de vidat		1
2	Furtun pentru accesorii		1
3	Garnitură din spumă pentru etanșare		1
4	Pungă mare		1 set
5	Pungă mică		1 set

Vă mulțumim că ați achiziționat produsul nostru.
Dacă aveți întrebări înainte sau în timpul utilizării,
vă rugăm să ne contactați prompt, vă vom servi cu plăcere.

Apreciam feedback-ul dumneavoastră și îl folosim pentru îmbunătățirea continuă
a designului și fabricării produsului nostru.

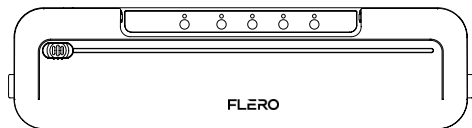


BG

FLERO

ВАКУУМЕН УПЛЪТНИТЕЛ

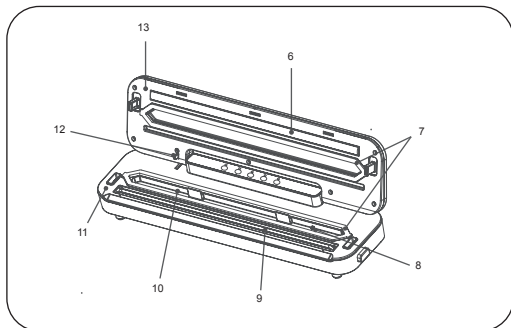
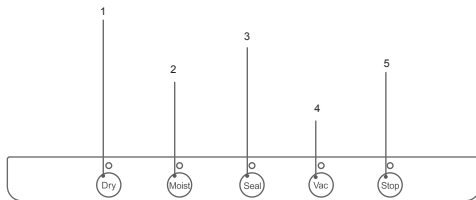
НАРЪЧНИК ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ



Model: SV288

KNOW YOUR VACUUM SEALER

- | | |
|----------------------------------|--------------------------------|
| 1. БУТОН ЗА СУХИ ХРАНИ | 8. ДЮЗА ЗА ВАКУУМНО ЗАСМУКВАНЕ |
| 2. БУТОН ЗА ВЛАЖНИ ХРАНИ | 9. НАГРЕВАТЕЛЕН ФИЛАМЕНТ |
| 3. БУТОН ЗА ЗАПЕЧАТВАНЕ | 10. ВАКУУМНА КАМЕРА |
| 4. БУТОН ЗА ВЪНШЕН ВАКУУМ | 11. ГОРЕН КАПАК |
| 5. БУТОН СТОП | 12. КОНТАКТ НА ПРЕВКЛЮЧАТЕЛЯ |
| 6. СИЛИКОНОВА УПЛЪТНИТЕЛНА ЛЕНТА | 13. КАПАК С ОТВАРЯНЕ НАГОРЕ |



ФУНКЦИИ

1. БУТОН ЗА СУХИ ХРАНИ

Натиснете бутона „Dry“, и машината автоматично ще започне да вакуумира и запечатва. Уверете се, че ръбът на плика има суха зона от 2 инча (50 мм), и изчакайте 25 секунди между всеки цикъл.

2. БУТОН ЗА ВЛАЖНИ ХРАНИ

Използвайте влажна опаковка, натиснете бутона „Moist“, и машината ще вакуумира и запечатва храната с едно натискане (изчакайте 25 секунди между всеки цикъл, за да се охлади уредът).

3. БУТОН ЗА ЗАПЕЧАТВАНЕ

Натиснете бутона „Seal“, за да запечатате само (изчакайте 25 секунди между всеки цикъл на запечатване, за да се охлади уредът).

4. БУТОН ЗА ВЪНШЕН ВАКУУМ

- Поставете единия край на вакуумния маркуч в машината за вакуумиране, а другия край – в контейнера за вакуум (над клапана).
- Докоснете бутона „Vac“, за да започнете вакуумиране. Може да се използва за вакуумни пликосе и контейнери.

5. БУТОН СТОП

По време на който и да е работен процес, бутонът „Stop“ светва, за да покаже, че вакуумирането и запечатването са завършени.

Внимание

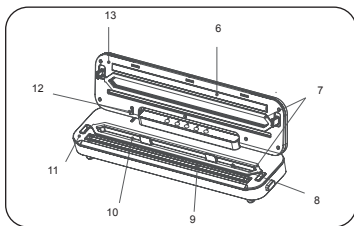
След всяко термично запечатване е необходим интервал от 25 секунди.

Нормално е да има лек дим и миризма при първите няколко използвания.

Защита от прегряване

Това устройство има функция за защита от прегряване, която може да удължи неговия живот. Когато се активира, светлината „Stop“ ще мига постоянно.

Моля, изключете захранващия кабел и оставете машината да почине около 30 минути, за да се охлади. След възстановяване, светлината „Stop“ ще остане включена.



6. СИЛИКОНОВА УПЛЪТНИТЕЛНА ЛЕНТА

Нагревателната жица може да се използва заедно със силиконова уплътнителна лента, за да се компресира и запечата торбичката.

7. УПЛЪТНИТЕЛНА ГАРНИТУРА ОТ ПЯНА

Когато капакът е заключен, горната и долната уплътнителна гарнитура от пяна заедно образуват херметична камера. Не заключвайте капака, когато не се използва! За да предотвратите притискането на гарнитурата, ако тя е износена или деформирана, моля, извадете я, поставете я обратно и опитайте отново.

8. ДЮЗА ЗА ВАКУУМНО ЗАСМУКВАНЕ

Това устройство изсмуква въздуха от вакуумната камера чрез дюза за вакуумно засмукване.

9. НАГРЕВАТЕЛЕН ФИЛАМЕНТ

Използва се за сухо извличане, влажно извличане и запечатване чрез нагряване и притискане на вакуумната торбичка.

10. ВАКУУМНА КАМЕРА

Горната и долната вакуумна гарнитура от пяна заедно правят вакуумната камера херметична и позволяват изсмукването на въздуха от вакуумната торбичка. При вакуумиране се уверете, че отворът на торбичката е изцяло поставен във вакуумната камера.

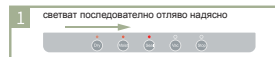
11. ГОРЕН КАПАК

12. КОНТАКТ НА ПРЕВКЛЮЧВАТЕЛЯ

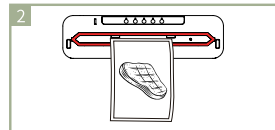
Използва се за управление на нагревателната жица. Когато капакът е отворен, запечатващият механизъм няма да се загрее и капакът трябва да бъде затворен преди нагряване, за да може да се извърши запечатването.

13. КАПАК С ОТВАРЯНЕ НАГОРЕ

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА



1. След включване на захранването, 5-те светлини на машината светват последователно отляво надясно, а след това светлината „Stop“ остава включена; машината е в режим на готовност.



2. Описание на зоната за запечатване: При вакуумиране уверете се, че отвореният край на торбичката е в уплътнителната гарнитура от пяна (както е показано в червената зона на фигурата), след което натиснете, за да заключите капака.

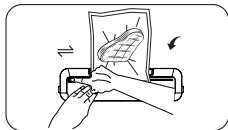


3. Заклучете капака, като натиснете от двете страни (ще чуете звук „щракване“). За по-лесно, натиснете първо едната страна, след това другата.



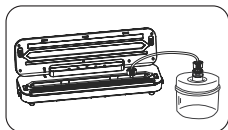
4. Изберете типа запечатване (натиснете бутона „Суши/Влажни“, и машината ще започне автоматично да вакуумира и запечатва. Светлината ще мига, докато процесът приключи. Можете да отворите горния капак, когато светлината „Stop“ остане включена).

МЕТОД НА ИЗРЯЗВАНЕ НА ТОРБИЧКАТА



Поставете торбичката върху капака и я задръжте с едната ръка. След това, с другата ръка, плъзнете ножа върху торбичката. Тъй като режещото острие се намира в горната част на машината, моля, уверете се, че при рязане храната е позиционирана според показаното на диаграмата, особено когато е близо до запечатания ръб.

ВАКУУМИРАНЕ НА КОНТЕЙНЕР



Дюзата за вакуумно засмукване може да бъде свързана към вакуумни пликове с цип, винени тали или други контейнери, след което натиснете бутон „Vac“, за да завършите вакуумирането.

МЕТОД ЗА СЪХРАНЕНИЕ НА ПРОДУКТА



След употреба върнете поддържащата карта в първоначалното ѝ положение, поставете машината нормално, без да прилагате сила за притискане и заключване на капака. Силното натискане може да доведе до компресиране и деформиране на уплътнителната гарнитура от пяна, което може да повлияе на следващия процес на вакуумиране.

ВАЖНИ СЪВЕТИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Важна информация за безопасност

1. Преди да използвате това устройство, моля, прочетете внимателно това ръководство.
2. Проверете и се уверете, че напрежението на електрозахранването е съвместимо с напрежението, посочено на устройството.
3. За да изключите, извадете захранващия кабел от контакта. Не дърпайте кабела за да изключите.
4. Не използвайте повредени захранващи кабели за работа с устройството. Подменете кабела или се обърнете към технически персонал за помощ. Когато не се използва или трябва да се почисти, извадете кабела от контакта.
5. Не използвайте това устройство върху влажни или горещи повърхности или близо до източници на топлина.
6. Предпазни мерки: Не потапяйте нито една част от електроуреда, захранващия кабел или щепсела във вода или течност.
7. Използвайте по-къси захранващи кабели, за да намалите риска от запалитане или спъване.
8. Оборудването се използва само по предназначение и само за вътрешна употреба.
9. Когато използвате електроуреди, децата трябва да бъдат внимателно наблюдавани. Не позволявайте електроуредите да се използват като играчки.
10. Внимание! При запечатване температурата на машината е висока. Не докосвайте електрическата запечатваща лента или нагряващата повърхност.

Важна бележка

1. Не натискайте капака надолу и не го заключвайте за съхранение, тъй като уплътнението може да се компресиране и деформира. За оптимални резултати използвайте запечатани торбички.
2. Избягвайте преплъването. Оставете поне 5 см между храната в торбичката и горната част на торбичката.
3. При непрекъснато запечатване изчакайте 25 секунди след всяко запечатване и оставете нагревателната жица и корпуса на машината да се охладят.
4. Преди вакуумиране се уверете, че отвореният край на торбичката е напълно поставен във вакуумната камера.
5. Когато всички индикаторни светлини мигат, се активира защитата от прегряване. Оставете машината да се охлади за около 30 минути, преди да я използвате отново.
6. Ако искате да съхранявате храната за по-дълъг период, направете допълнителна линия на запечатване.
7. Нагревателният проводник на машината има изолационна функция, която осигурява по-добро запечатване при ниска околна температура. Когато превключвателят на капака се задейства, проводникът се нагрява с ниска мощност, позволявайки на машината да поддържа стабилна температура.
8. Ако въздушният клапан не усеща налягане по време на сухо, мокро или въздушно извличане, индикаторът ще мига 10 пъти след около 55 секунди работа и след това ще спре, за да предотврати непрекъснатата работа на вакуумната помпа.

ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

1. Почистете вътрешните и външните отвори на пликa. Изгладете и подсушете отвора на пликa.
2. При вакуумиране на големи предмети първо изгладете пликa, след това го поставете в камерата за вакуум и заключете капака, за да предотвратите набръчкване на запечатването.
3. Уверете се, че има поне 5 cm сухо пространство по ръба на отвора на пликa.
4. Процесът на вакуумиране не може да замени термичния процес на консервиране. За най-добри резултати, нетрайните продукти трябва да бъдат замразени или охладени.
5. Когато вакуумирате предмети с остри ръбове (като сухи спагети, прибори и др.), увийте предметите с мек амортизиращ материал (като салфетка), за да предотвратите пробиване на пликa. Можете да използвате буркани вместо пликoве.
6. Когато използвате аксесоари, е необходимо да оставите 3 cm пространство в горната част на съда.
7. Предварително замразете плодовете и зеленчуците преди вакуумиране. Ако не сте сигурни, че пликът е добре запечатан, просто го запечатайте отново.
8. За най-добри резултати използвайте само фирмени опаковъчни пликoве.
9. Микровълнова фурна: Преди да загреете, уверете се, че пликът е пробит.
10. Зеленчуците с листа трябва да бъдат сортирани преди вакуумиране, в противен случай ще отделят газ по време на съхранение.

Обяснение:

1. Ако вакуумното засмукване не е достатъчно и подложката от пяна има очевидна деформация, тя трябва да бъде заменена.
2. Когато пликът за вакуум е от термопластичен материал, поради различните точки на опене, времето между всяко запечатване трябва да се удължи.

Относно захранващите кабели:

- a. Къс захранващ кабел (или къс отделящ се кабел) се предоставя, за да се намали рискът от запалитане или препреване.
- b. Удължителни кабели (или по-дълги отделящи се кабели) могат да се използват, ако се използват внимателно.
- c. Когато се използва удължителен кабел:
 1. Отбелязаната електрическа мощност на кабела не трябва да бъде по-малка от отбелязаната мощност на продукта;
 2. По-дългият кабел трябва да бъде подреден така, че да не виси от плота или масата, където може да бъде захапан или издърпан случайно, особено от деца.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

1. Това устройство не може да вакуумира торбата.
 - A. Уверете се, че капакът е заключен.
 - B. Уверете се, че отвореният край на торбата е напълно вътре във вакуумната камера.
 - C. Натиснете центъра на капака, за да направите вакуумната камера плътна.
2. Торбата е била изсмукана и има много вода, но въздухът е влязъл обратно.
 - A. Туверете се, че капакът е заключен.
 - B. Уверете се, че отвореният край на торбата е напълно вътре във вакуумната камера.
 - C. Когато машината работи, натиснете центъра на капака, за да направите вакуумната камера плътна.
 - D. Изберете режим „Dry“ или „Moist“ според храната и машината автоматично ще започне да вакуумира и запечатва.
3. Нивото на вакуум в торбата не е достатъчно. Все още има въздух в торбата.
 - A. Уверете се, че отвореният край на торбата е напълно във вакуумната камера.
 - B. Преди запечатване почистете и изправете торбата, за да сте сигурни, че няма предмети, които да се заключат. Уверете се, че няма много гънки по торбата при вакуумиране.
 - C. Нормално е да се появят бели точки в торбата, когато използвате мокро засмукване за запечатване на мокри предмети, тъй като шарките (линии или точки) в торбата създават тунел, който позволява въздухът или водата да се изсмучат.
4. Вакуумната торба на машината не е запечатана.
 - A. Опитайте горните предложения.
 - B. Опитайте да обърнете вакуумната гумена гарнитура на другата страна.
 - C. Сменете гумената гарнитура.
 - D. Дали капакът е паснал правилно.
 - E. Чува се звук от натискане на ключа, ключът трябва да бъде задействан, за да се загрее.
5. Когато захранващият кабел е включен в уреда, машината не реагира.
 - A. Уверете се, че захранващият кабел не е повреден и е свързан правилно.
 - B. Свържете се с отдела за поддръжка.
6. Устройството мига и не работи.
 - A. Ако индикаторът stop мига и не работи, уредът може да е прегрял. Оставете го да се охлади 30 минути преди да го използвате, можете да ускорите процеса чрез вентилация.
 - B. Ако все още не работи правилно, моля свържете се с обслужващия персонал.

ПОЧИСТВАНЕ И ГРИЖА

1. Изключете уреда от захранването преди почистване.
2. Избършете повърхността на уреда с мека кърпа. Попийте течността от вакуумната камера с хартиена кърпа.
3. Изсушете уреда добре преди повторна употреба.
4. Не поталяйте уреда във вода или други течности. Не допускайте навлизане на вода вътре в машината, за да се избегнат повреди или електрически опасности.
5. Не използвайте корозивни почистващи препарати, за да не повредите повърхността на уреда.

СПЕЦИФИКАЦИИ

Описание	Спецификация
Модел	SV288
Напрежение	EU/UK: AC220-240V 50Hz/60Hz
Номинална мощност	108W
Време за сухо извличане (плик 20x30cm)	20-35 секунди
Време за мокро извличане (плик 20x30cm)	25-40 секунди
Отрицателно налягане на вакуума	-65~-75kPa
Размер на продукта	391x102x68mm
Нетно тегло	0,86Kg
Брутно тегло	1,1Kg



Не изхвърляйте електрическите уреди като несортирани битови отпадъци, използвайте системи за разделно събиране. Проверете при местните власти за информация относно системите за събиране. Ако електроуредите се изхвърлят на сметища, опасни вещества могат да проникнат в подпочвените води и хранителната верига, увреждайки вашето здраве и благополучие.

НАРЪЧНИК ЗА СЪХРАНЕНИЕ

В хладилник (5±2°C)	Нормален срок на съхранение	Срок на съхранение с нашия уред за вакуумиране
Месо	2-3 дни	8-9 дни
Морски дарове и риба	1-3 дни	4-5 дни
Сготвено месо	4-6 дни	10-14 дни
Зеленчуци	3-5 дни	7-10 дни
Плодове	5-7 дни	14-20 дни
Яйца	10-15 дни	30-50 дни
Във фризер (-16~-20°C)	Нормален срок на съхранение	Срок на съхранение с нашия уред за вакуумиране
Месо	3-5 месеца	1 година
Морски дарове и риба	3-5 месеца	1 година
На стайна температура (25±2°C)	Нормален срок на съхранение	Срок на съхранение с нашия уред за вакуумиране
Хляб	1-2 дни	3-8 дни
Ориз/Брашно	3-5 месеца	>1 година
Фъстъци/Боб	3-5 месеца	>1 година
Чаени листа	3-5 месеца	>1 година

КОМПЛЕКТ

No	Описание	Изображение	Брой
1	Вакуум машина		1
2	Маркуч за аксесоари		1
3	Уплътнителна пяна		1
4	Голяма торбичка		1 комплект
5	Малка торбичка		1 комплект

Благодарим ви, че закупихте нашия продукт.
Ако имате въпроси преди или по време на употреба,
моля, свържете се с нас навреме, ние ще ви обслужим с цялото си сърце.

Ценим вашите отзиви и ги използваме за непрекъснато подобряване на
дизайна и производството на нашия продукт.

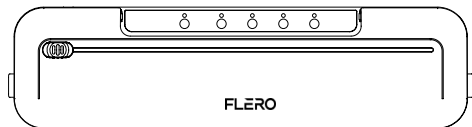


HU

FLERO

VÁKUUMFÓLIÁZÓ

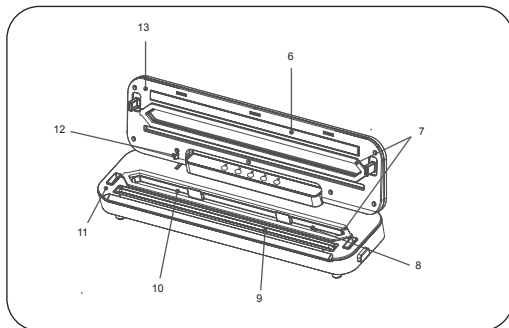
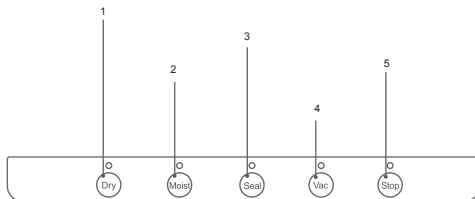
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ



Model: SV288

KNOW YOUR VACUUM SEALER

- | | |
|------------------------|------------------------|
| 1. SZÁRAZ ÉTEL GOMB | 8. VÁKUUMSZÍVÓ FÚVÓKA |
| 2. NEDVES ÉTEL GOMB | 9. FÜTŐSZÁL |
| 3. LEZÁRÓ GOMB | 10. VÁKUUMKAMRA |
| 4. KÜLSŐ VÁKUUM GOMB | 11. FELSŐ FEDÉL |
| 5. STOP GOMB | 12. KAPCSOLÓ ÉRINTKEZŐ |
| 6. SZILIKON TÖMÍTŐCSÍK | 13. FELHAJTHATÓ FEDÉL |
| 7. HABTÖMÍTŐ GARNITÚRA | |



FUNKCIÓK

1. SZÁRAZ ÉTEL GOMB

Nyomja meg a „Dry” gombot, és a készülék automatikusan vákuumozni és lezárni kezd. Ügyeljen arra, hogy a zacskó szélén legyen egy 2 hüvelykes (50 mm) száraz rész, és várjon 25 másodpercet minden ciklus között.

2. NEDVES ÉTEL GOMB

Nedves csomagolást használjon, nyomja meg a „Moist” gombot, és a készülék egyetlen nyomással vákuumozza és lezárja az ételt (várjon 25 másodpercet minden ciklus között, hogy a készülék lehűljön).

3. LEZÁRÓ GOMB

Nyomja meg a „Seal” gombot, hogy csak lezárjon (várjon 25 másodpercet minden lezárási ciklus között, hogy a készülék lehűljön).

4. KÜLSŐ VÁKUUM GOMB

- Helyezze a vákuumcső egyik végét a vákuumfóliázó készülékbe, a másik végét pedig a vákuumtartályba (a szelep fölé).
- Érintse meg a „Vac” gombot a vákuumozás indításához. Vákuumtasakokhoz és vákuumtartályokhoz is használható.

5. STOP GOMB

Bármely munkafolyamat során a „Stop” gomb világít, jelezve, hogy a vákuumozás és a lezáras befejeződött.

Figyelem

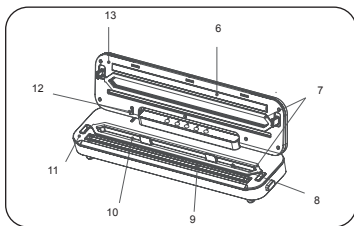


Minden hőzárás után 25 másodperces szünet szükséges.

Normális, ha az első néhány használatkor enyhe füst és szag jelentkezik.

Túlmelegedés elleni védelem

Ez a készülék túlmelegedés elleni védelemmel rendelkezik, amely meghosszabbíthatja az élettartamát. Ha aktiválódik, a „Stop” jelzőfény folyamatosan villog. Húzza ki a tápkábelt, és hagyja a készüléket kb. 30 percig pihenni, hogy lehűljön. Helyreállítás után a „Stop” fény folyamatosan világítani fog.



6. SZILIKON TÖMÍTŐCSÍK

A fűtőszál szilikon tömítőcsíkkal együtt használható a zacskó összenyomására és lezárására.

7. HABTÖMÍTŐ GARNITÚRA

Amikor a fedél le van zárva, a felső és alsó habtömítő garnitúrák együtt légmentes kamrát alkotnak. Ne zárja le a fedelet, ha nincs használatban! A tömítés összenyomódásának elkerülése érdekében, ha a tömítés elhasználódott vagy deformálódott, vegye ki, helyezze vissza, és próbálja újra.

8. VÁKUUMSZÍVÓ FÚVÓKA

Ez a készülék a vákuumkamrából a vákuumfúvókán keresztül távolítja el a levegőt.

9. FŰTŐSZÁL

Száraz és nedves elszívásra, valamint a vákuumzacskó fűtéssel és préseléssel történő lezárására szolgál.

10. VÁKUUMKAMRA

A felső és alsó vákuumhajtóművek együtt légmentessé teszik a vákuumkamrát, és lehetővé teszik a levegő elszívását a vákuumzacskóból. Vákuumozáskor ügyeljen arra, hogy a vákuumzacskó nyílása teljesen a vákuumkamrában legyen.

11. FELSŐ FEDÉL

12. KAPCSOLÓ ÉRINTKEZŐ

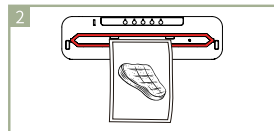
A fűtőszál vezérlésére szolgál. Ha a felhajtható fedél nyitva van, a tömítő mechanizmus nem melegszik fel, és a fedőt le kell zárni a fűtés előtt, hogy a lezárás megtörténhessen.

13. FELHAJTHATÓ FEDÉL

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ



1. A készülék bekapcsolása után az 5 fény balról jobbra sorban felvilág, majd a „Stop” fény folyamatosan világít; ekkor a készülék készenléti üzemmódban van.

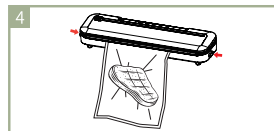


2. A lezárási terület leírása:

Vákuumozáskor győződjön meg arról, hogy a zacskó nyitott vége a habtömítő garnitúrában van (ahogy a piros terület mutatja az ábrán), majd nyomja le a fedelet a lezáráshoz.

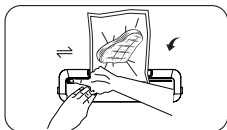


3. Zárja le a fedelet mindkét végének lenyomásával (egy „kattanás” hangot fog hallani). Könnyebb, ha először az egyik, majd a másik oldalt nyomja le.



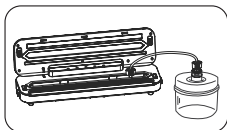
4. Válassza ki a lezárás típusát (nyomja meg a „Dry/Moist” gombot, és a készülék automatikusan vákuumozni és lezárni kezd. A fény villogni fog, amíg a folyamat be nem fejeződik. A felső fedél akkor nyitható ki, amikor a „Stop” fény folyamatosan világít).

ZACSKÓVÁGÁSI MÓDSZER



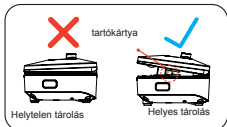
Helyezze a zacskót a fedélre, és tartsa az egyik kezével. Ezután a másik kezével húzza végig a vágót a zacskón. Mivel a vágókés a készülék felső részében található, ügyeljen arra, hogy a zacskó vágásakor az élelmiszer az ábrán jelzett módon legyen elhelyezve, különösen, ha közel van a lezárt szélhez.

TARTÁLY VÁKUUMOZÁSA



A vákuumszívó fúvóka csatlakoztatható vákuumzáras tasakokhoz, borkupakokhoz vagy más tartályokhoz, majd nyomja meg a „Vac” gombot a vákuumozás befejezéséhez.

TERMÉKTÁROLÁSI MÓDSZER



Használat után helyezze vissza a tartókártyát az eredeti helyére, a készüléket egyszerűen tegye le természetesen, anélkül hogy erővel lenyomná és lezárná a felhajtható fedelet. Az erős nyomás a habtömítés összenyomódását és deformálódását okozhatja, ami befolyásolhatja a következő vákuumozási folyamatot.

FONTOS BIZTONSÁGI TANÁCSOK

Fontos biztonsági információk

1. A készülék használata előtt kérjük, figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet.
2. Ellenőrizze és győződjön meg arról, hogy a hálózati feszültség kompatibilis a készüléken feltüntetett feszültséggel.
3. A csatlakozó kihúzásához húzza ki a tápkábelt a konnektorból. Ne a vezetéket húzza.
4. Ne használjon sérült tápkábelt a készülék működtetéséhez. Cserélje ki a kábelt, vagy kérjen segítséget műszaki személyzettől. Ha nem használja vagy tisztítani szeretné, húzza ki a kábelt a konnektorból.
5. Ne használja a készüléket nedves vagy forró felületen, illetve hőforrás közelében.
6. Övintézkedések: Ne érintse az elektromos készülék egyetlen részét, a tápkábelt vagy a csatlakozót vízbe vagy más folyadékba.
7. Használjon rövidebb tápkábelt a beegabalyodás vagy megbotlás kockázatának csökkentésére.
8. A berendezés kizárólag rendeltetésszerű célra és csak beltéri használatra szolgál.
9. Elektromos készülékek használatakor a gyermekeket szorosan felügyelni kell. Ne engedje, hogy a készülék játék gyanánt legyen használva.
10. Figyelem! Töltés közben a készülék hőmérséklete magas. Ne érintse meg az elektromos tömítőcsíkot vagy a forró felületet.

Fontos megjegyzés

1. Ne nyomja le és ne zárja le a fedelet tárolás közben, mert a tömítés összenyomódhat és deformálódhat. Az optimális eredmény érdekében használjon lezárt tasakokat.
2. Ne töltse túl. Hagyjon legalább 5 cm helyet az étel és a zacskó teteje között.
3. Folyamatos tömítéskor minden egyes tömítés után várjon 25 másodpercet, hogy a fűtőszál és a készülék burkolata lehűlhessen.
4. Vákuumozás előtt győződjön meg róla, hogy a zacskó nyitott vége teljesen a vákuumkamrába kerül.
5. Ha minden jelzőfény villog, a túlmelegedés elleni védelem aktiválódik. Hagyja a készüléket kb. 30 percig hűlni, mielőtt újra használná.
6. Ha hosszabb ideig szeretné tárolni az ételt, készítsen egy extra tömítővonalat.
7. A készülék fűtőszála szigetelő funkcióval rendelkezik, amely jobb tömítési hatást biztosít alacsony környezeti hőmérsékleten. Amikor a fedélzár kapcsoló működésbe lép, a fűtőszál alacsony teljesítménnyel melegszik, lehetővé téve a készülék számára a stabil hőmérséklet fenntartását.
8. Ha a levegőszelvény nem érzékel nyomást száraz, nedves vagy külső vákuumozás közben, a jelzőfény kb. 55 másodperc működés után tiszsz villog, majd leáll, hogy megakadályozza a vákuumszivattyú folyamatos működését.

HASZNOS TIPPEK

1. Tisztítsa meg a tasak belső és külső nyílását. Simítsa ki és szárítsa meg a tasak száját.
2. Nagyobb tárgyak vákuumcsomagolásakor először simítsa ki a tasakot, majd helyezze a vákuumkamrába, és zárja le a fedelet, hogy elkerülje a gyűrődést.
3. Biztosítson legalább 5 cm száraz helyet a tasak nyílásánál.
4. A vákuumcsomagolás folyamata nem helyettesíti a hőkezelést a tartósításhoz. A legjobb eredmény érdekében a romlandó élelmiszereket továbbra is fagyasztani vagy hűteni kell.
5. Ha éles szélű tárgyakat (pl. száraz spagetti, evőeszközök stb.) vákuumcsomagol, tekerje be őket puha védőanyaggal (pl. papírsebkendő), hogy megakadályozza a tasak kilyukadását. Tasak helyett használhat üvegeket is.
6. Tartozékok használatakor hagyjon legalább 3 cm helyet az edény tetejénél.
7. Fagyasztva elő a gyümölcsöket és zöldségeket vákuumozás előtt. Ha nem biztos benne, hogy a tasak megfelelően van lezárva, egyszerűen zárja le újra.
8. A legjobb eredmény érdekében csak a gyártó csomagoló tasakjait használja.
9. Mikrohullámú sütő: Melegítés előtt győződjön meg róla, hogy a tasak ki van lyukasztva.
10. A leveles zöldségeket vákuumozás előtt szét kell válogatni, különben tárolás közben gázt termelnek.

Magyarázat:

1. Ha a vákuumszívás nem elegendő és a habszivacs betét láthatóan deformálódott, akkor cserélni kell.
2. Ha a vákuumtasak hőre lágyuló műanyagból készült, az eltérő olvadáspontok miatt a két hegesztés közötti időt meg kell hosszabbítani..

Hálózati kábelek:

- a. Rövid tápkábel (vagy rövid leválasztható tápkábel) kerül biztosításra, hogy csökkentse a beegabalyodás vagy megbotlás kockázatát.
- b. Hosszabbító kábelek (vagy hosszabb leválasztható tápkábelek) használata megengedett, ha körülmények között történik.
- c. Hosszabbító kábel használatakor:
 1. A leválasztható vagy hosszabbító kábel elektromos teljesítménye nem lehet kisebb, mint a terméken feltüntetett érték;
 2. A hosszabb kábel úgy legyen elhelyezve, hogy ne lógjon le a pultról vagy az asztalról, ahol könnyen beleakadhatnak, rángathatják vagy véletlenül elhúzhatják – különösen gyerekek.

HIBAKERESÉS

1. Ez a készülék nem tudja vákuumozni a tasakot.
 - A. Győződjön meg arról, hogy a fedél le van zárva.
 - B. Biztosítsa, hogy a tasak nyitott vége teljesen a vákuumkamrában legyen.
 - C. Nyomja meg a fedél közepét, hogy a vákuumkamra légmentesen zárjon.
2. A tasak ki lett szívva és sok víz van benne, de a levegő visszajutott.
 - A. Győződjön meg arról, hogy a fedél le van zárva.
 - B. Biztosítsa, hogy a tasak nyitott vége teljesen a vákuumkamrában legyen.
 - C. Amikor a gép működik, nyomja meg a fedél közepét, hogy a vákuumkamra légmentesen zárjon.
 - D. Válassza ki a „Dry” vagy „Moist” módot az ételnek megfelelően, és a készülék automatikusan elkezd a vákuumozást és a lezárást..
3. A tasak vákuumszintje nem elegendő. Még mindig van levegő a tasakban.
 - A. Biztosítsa, hogy a tasak nyitott vége teljesen a vákuumkamrában legyen.
 - B. Lezárás előtt tisztítsa meg és egyenesítse ki a tasakot, hogy semmi ne akadjon be. Győződjön meg róla, hogy nincs túl sok gyűrődés a tasakon vákuumozás közben.
 - C. Normális, ha néhány fehér pötty jelenik meg a tasakban, amikor nedves szívással zárja le a nedves tárgyakat, mivel a tasak mintái (vonalak vagy pöttyök) alagutat hoznak létre, amely lehetővé teszi a levegő vagy víz kiszívását.
4. A készülék vákuumtasakja nincs lezárva..
 - A. Próbálja ki a fenti javaslatokat.
 - B. Próbálja meg a vákuumhab tömítést a másik oldalára fordítani.
 - C. Cserélje ki a habtömítést.
 - D. A fedél megfelelően illeszkedett-e.
 - E. Hallani kell a kapcsoló érintkező hangját, a kapcsolónak érintkeznie kell a melegítéshez.
5. Amikor a tápkábelt a készülékbe dugja, a gép nem reagál.
 - A. Győződjön meg róla, hogy a tápkábel nincs sérülve és megfelelően csatlakozik.
 - B. Lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálatl.
6. Az eszköz villog és nem működik.
 - A. IHa a stop jelzőfény villog és nem működik, a készülék túlmelegedhetett. Haggya lehűlni 30 percig használat előtt, a folyamatot szellőztetéssel gyorsíthatja.
 - B. Ha még mindig nem működik megfelelően, kérjük, forduljon az ügyfélszolgálatához.

TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS

1. Húzza ki a készüléket a hálózatról tisztítás előtt.
2. Törölje le a készülék felületét puha ruhával. Itassa fel a folyadékot a vákuumkamrából papírtörölővel.
3. Használat előtt alaposan szárítsa meg a készüléket.
4. Ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba. Ne engedje, hogy víz jusson a készülék belsejébe, hogy elkerülje a károsodást vagy az áramütést.
5. Ne használjon maró hatású tisztítószerkeket a készülék tisztításához, mert ezek károsíthatják a felületét.

MŰSZAKI ADATOK

Leírás	Specifikáció
Modell	SV288
Feszültség	EU/UK: AC220-240V 50Hz/60Hz
Névleges teljesítmény	108W
Száraz vákuumidő (20x30cm tasak)	20-35 másodperc
Nedves vákuumidő (20x30cm tasak)	25-40 másodperc
Vákuum negatív nyomás	-65~-75kPa
Termék mérete	391x102x68mm
Nettó súly	0,86Kg
Bruttó súly	1,1Kg



Ne dobja ki az elektromos készülékeket a háztartási vegyes hulladékba, használjon szelektív gyűjtőhelyeket. Érdeklődjön a helyi önkormányzatnál a gyűjtőrendszerekről. Ha az elektromos készülékeket hulladéktárolókban helyezik el, veszélyes anyagok szivároghatnak a talajvízbe, és bekerülhetnek az élelmiszerláncba, károsítva az egészséget és a jótét.

TÁROLÁSI ÚTMUTATÓ

Hűtőszekrényben (5±2°C)	Normál tárolási idő	Tárolási idő vákuumzáró tartozékkal
Hús	2-3 nap	8-9 nap
Tengeri herkentyűk és hal	1-3 nap	4-5 nap
Főtt hús	4-6 nap	10-14 nap
Zöldségek	3-5 nap	7-10 nap
Gyümölcsök	5-7 nap	14-20 nap
Tojás	10-15 nap	30-50 nap
Fagyasztóban (-16~-20°C)	Normál tárolási idő	Tárolási idő vákuumzáró tartozékkal
Hús	3-5 hónap	1 év
Tengeri herkentyűk és hal	3-5 hónap	1 év
Szobahőmérsékleten (25±2°C)	Normál tárolási idő	Tárolási idő vákuumzáró tartozékkal
Kenyér	1-2 nap	3-8 nap
Rizs/Liszt	3-5 hónap	>1 év
Földimogyoró/Bab	3-5 hónap	>1 év
* Tealevelek	3-5 hónap	>1 év

CSOMAG TARTALMA

No	Leírás	Kép	Mennyiség
1	Vákuumfóliázó gép		1
2	Tartozékcső		1
3	Tömítőhab tömítés		1
4	Nagy tasak		1 készlet
5	Kis tasak		1 készlet

Köszönjük, hogy megvásárolta termékünket.

Ha bármilyen kérdése van a használat előtt vagy közben,
kérjük, vegye fel velünk időben a kapcsolatot, szívből szolgálunk.

Értékeljük visszajelzését, és azt termékünk tervezésének és gyártásának
folyamatos fejlesztésére használjuk.

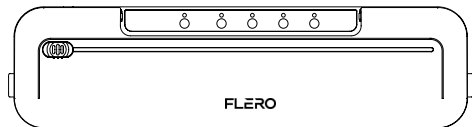


EN

FLERO

VACUUM SEALER

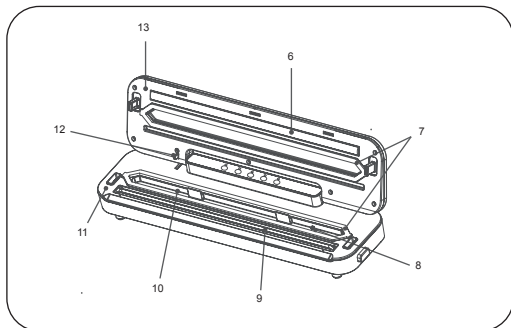
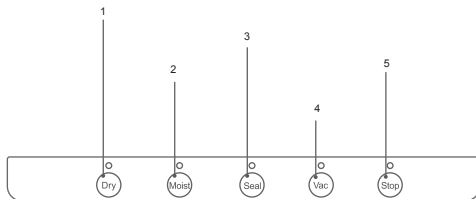
USER MANUAL



Model: SV288

KNOW YOUR VACUUM SEALER

- | | |
|---------------------------|--------------------------|
| 1. DRY FOOD BUTTON | 8. VACUUM SUCTION NOZZLE |
| 2. MOIST FOOD BUTTON | 9. HEATING FILAMENT |
| 3. SEAL BUTTON | 10. VACUUM CHAMBER |
| 4. EXTERNAL VAC BUTTON | 11. UPPER COVER |
| 5. STOP BUTTON | 12. SWITCH CONTACT |
| 6. SILICONE SEALING STRIP | 13. FLIP COVER |
| 7. SEALING FOAM GASKET | |



FUNCTIONS

1. DRY Food Button

Press the "Dry" button, and the machine will start to vacuum and seal automatically. Please ensure that the edge of the bag has a dry area of 2 inches (50mm) is required, and a wait of 25 seconds is required between each cycle.

2. MOIST Food Button

Use wet packaging, press the "Moist" button, and vacuum packing and seal the food with a single press (wait 25 seconds between each cycle for the equipment to cool down)

3. SEAL Button

Press the "Seal" button to only seal (wait for 25 seconds between each sealing cycle allow the equipment to cool down.)

4. EXTERNAL VAC Button

- Insert one end of the vacuum nose into the vacuum sealer machine, and the other end on the vacuum tank (above the valve).
- Touch the "Vac" button to start vacuuming. It can be used for vacuum bags and vacuum tanks.

5. STOP Button

During any work process, the "Stop" button lights up to indicate that the vacuum sealing is completed.

Attention

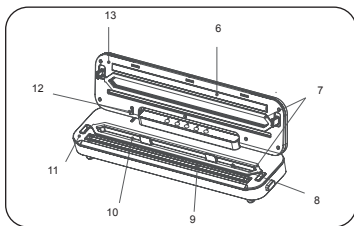


After each heat seal, an interval of 25 seconds is required

It is normal to have slight smoke and smell during the first few times of use.

Overheat Protection

This device has overheating protection function, which can extend its service life. When triggered, the stop light will keep flashing. Please unplug the power cord and let the machine rest for about 30 minutes to cool down. After recovery, the stop light will remain on.



6. SILICONE SEALING STRIP

The heating wire can be used in conjunction with a silicone sealing strips to compress and seal the bag.

7. SEALING FOAM GASKET

When the cover is locked, the upper and lower sealing foam gaskets together form an air tight chamber. Do not lock the lid when not in use! To prevent the gasket from being squeezed, if the gasket is worn or deformed, please remove it, put it back in place, and try again.

8. VACUUM SUCTION NOZZLE

This device removes air from the vacuum chamber through a vacuum nozzle.

9. HEATING FILAMENT

Used for dry extraction, wet extraction, and sealing by heating and pressing the vacuum bag.

10. VACUUM CHAMBER

The upper and lower vacuum foam gaskets together make the vacuum chamber airtight and allow air to flow from the vacuum bag Suck out. When vacuum sealing, please ensure that the opening of the vacuum bag is completely located in the vacuum chamber.

11. UPPER COVER

12. SWITCH CONTACT

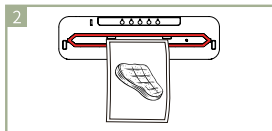
Used to control the heating wire. When the flip is opened, the sealing gear will not heat up, and the flip must be closed before heating and must be closed before heating so that the sealing can be carried out.

13. FLIP COVER

INSTRUCTIONS FOR USE



1. After the power is turned on, the 5 lights on the machine light up sequentially from left to right, and then the "Stop" light keeps on, the machine is in standby mode at this time.

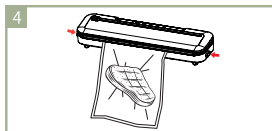


2. Description of sealing area:

When vacuum sealing, make sure that the open end of the bag must be in the sealing foam gasket (as shown in the red area in the figure), and then press down to lock the cover.

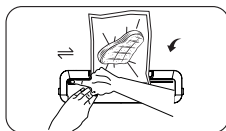


3. Lock the lid by pressing on both ends (you will hear a "click" sound). For ease of pressing, press one side first and then the other side.



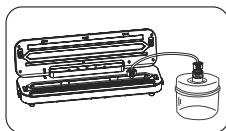
4. Select your sealing type (press the "Dry/Moist" button, and the machine will start to vacuum and seal automatically. The light will continue to flash until it is completed, You can open the top cover when the "Stop" light keeps on.

BAG CUTTING METHOD



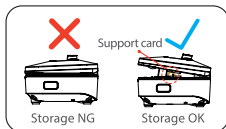
Place the bag over the lid and hold it with one hand. Then, using the other hand, slide the cutter over the bag. As the cutting blade is located in the upper part of the machine, please ensure that when cutting the bag, the food is positioned as indicated in the diagram, especially when it is close to the sealed edge.

CAHISTER VACUUMING



The vacuum suction nozzle can be connected to vacuum zipper bags, wine stoppers or other containers, then press the "Vac" button to finish vacuuming.

PRODUCT STORAGE METHOD



After use, place the support card back in its original position, simply place the machine naturally without applying force to press down the flip cover to lock it. Pressing hard may cause the foam gasket to be compressed and deformed, which can affect the next vacuum sealing process.

IMPORTANT SAFETY TIPS

Important Safety Information

1. Before operating this device, please read this manual carefully.
2. Check and ensure that your power supply voltage is compatible with the voltage indicated on the device.
3. To disconnect, unplug the power cord from the power outlet. Do not pull the wires disconnect.
4. Do not use damaged power cords to operate this device. Replace the power cord or contact technical personnel seek help. When not in use or to be cleaned, please unplug the power cord from the power outlet.
5. Do not use this device on damp or hot surfaces or near heat sources.
6. Precautions: Do not immerse any part of the electrical appliance, power cord, or plug in water or in liquid.
7. Provide shorter power cords to reduce the risk of entanglement or tripping.
8. The equipment is only used for its intended purpose and only for indoor use.
9. When using electrical appliances, children should be closely monitored. Don't let electrical appliances be used as toys.
10. Attention! When sealing, the machine temperature is high. Do not touch the electrical sealing strip or generate heat silk surface.

Important Note

1. Do not press the flip down and lock it for storage, as the gasket may be compressed and deformed. For optimal results, please use sealed bags.
2. Avoid overfilling. Leave at least 2 inches between the food inside the vacuum bag and the top of the bag.
3. When continuously sealing, please wait for 25 seconds after every each seal and allow the machine's heating wire and shell to cool.
4. Before vacuuming, make sure that the open end of the bag is completely put in to the vacuum chamber.
5. When all indicator lights flash, the overheat protection is activated. Please allow the machine to cool down for approximately 30 minutes before use it again.
6. If you want to store food for a longer period of time, please seal an extra line.
7. The machine's heating wire has insulation function, which facilitates better sealing effect when the ambient temperature is low. When the lid closing extraction, the indicator light will blink 10 times after about 55 seconds of operation and then stop to prevent the vacuum pump of the machine from continuously turning on work.
8. If the air valve does not feel pressure during dry, wet, and external extraction, the indicator light will blink 10 times after about 55 seconds of operation and then stop to prevent the vacuum pump of the machine from continuously turning on work.

HELPFUL TIPS

1. Clean the inner and outer open ends of the bag. Flatten and dry the bag opening.
2. When Vacuum packing large items, please smooth the bag first, then put it into the vacuum chamber, and lock the cover to prevent the seal from wrinkling.
3. Ensure that there is at least 5 cm of dry space at the edge of the bag opening.
4. The vacuum sealing process cannot replace the heating process of can making. To achieve the best results, perishable items still need to be frozen or refrigerated.
5. When vacuum sealing sharp edged items (such as dry spaghetti, silverware, etc.), please wrap the items with soft cushioning material (such as tissue) to prevent the bag from being punctured. You can use jars or glass jars instead of bags.
6. When using accessories, it is necessary to leave 3 cm of space at the top of the tank.
7. Pre freeze fruits and vegetables before vacuum. If you are unsure if your bag is properly sealed, simply reseal the bag.
8. For best results, please only use with company packaging bags.
9. Microwave oven: Before heating in the microwave oven, ensure that the bag is punctured.
10. Vegetables with leaves should be sorted before vacuum sealing, as if not done, they will produce gas during storage.

Explanation:

1. If the vacuum suction is not enough and the foam pad has obvious deformation or indentation, the foam pad needs to be replaced.
2. When the vacuum bag is made of thermoplastic, due to the different melting points of the bag, the gap time between each seal needs to be extended.

About Power Cords(USA):

- a. short power-supply the risk cord (or short detachable power-supply cord) is provided to reduce the risks of becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b. Extension cords (or longer detachable power-supply cords) are available and are not prohibited from being used when care is exercised in their use.
- c. When an extension cord is used:
 1. The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord shall be no less than the marked electrical rating of the product;
 2. The longer cord shall be arranged so that it does not drape over the countertop or tabletop where it is capable of being tripped over, snagged, or pulled on unintentionally, especially by children.

TROUBLESHOOTING

1. This device cannot vacuum the bag.
 - A. Make sure the lid is locked.
 - B. Ensure that the open end of the bag is completely inside the vacuum chamber.
 - C. Press the center of the cover to make the vacuum chamber airtight.
2. The bag has been aspirated and there is a lot of water, but the air has re-entered.
 - A. Make sure the lid is locked.
 - B. Ensure that the open end of the bag is completely inside the vacuum chamber.
 - C. When the machine is running, press the center of the cover to make the vacuum chamber airtight.
 - D. Select the "DRY" or "MOIST" mode according to the food, and the machine will start to vacuum and seal automatically
3. The vacuum level of the bag is not enough. There is still air in the bag.
 - A. Ensure that the open end of the bag is completely in the vacuum chamber.
 - B. Before sealing, please clean and straighten the bag to ensure that no objects get stuck. Ensure there is no much wrinkle on the bag when vacuuming.
 - C. It is normal to see some white dots in the bag when you use wet suction to seal wet objects, as the patterns (lines or dots) in the bag create a tunnel that allows air or water to be sucked away.
4. The vacuum bag of the machine is not sealed.
 - A. Try the suggestions above.
 - B. Try to switch the vacuum foam gasket to the other side.
 - C. Replace the foam washer.
 - D. Did the flip cover fit properly.
 - E. Hear the switch touch sound, the switch needs to be touched in order to heat up.
5. When the power cord is inserted into the electrical appliance, the machine does not respond.
 - A. Ensure that the power cord is not damaged and connected correctly.
 - B. Contact the support department.
6. Devices flashing and not working.
 - A. If the stop indicator light flashes and does not work, the appliance may overheat. Let it cool down 30 minutes before using it, you can accelerate the process by ventilation.
 - B. If it still cannot function properly, please contact support personnel.

CLEANING AND CARE

1. Unplug the appliance before cleaning.
2. Wipe the surface of the appliance with a soft cloth. Wipe away any liquid on the vacuum chamber with a paper towel.
3. Dry the appliance thoroughly before using it again.
4. Do not immerse the appliance in water or other liquids. Do not let water inside the machine to prevent damage or electric hazards.
5. Do not use corrosive cleaning agents to clean the appliance to avoid damaging its surface.

SPECIFICATION

Description	Specification
Model	SV288
Voltage	EU/UK: AC220-240V 50Hz/60Hz
Rated Power	108W
Dry Extraction Time (20X30cm bag)	20-35 seconds
Wet Extraction Time (20X30cm bag)	25-40 seconds
Vacuum Negative Pressure	-65~-75kPa
Product Size	391x102x68mm
Net Weight	0.86Kg
Gross Weight	1.1Kg



Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities. Check with your local government for information on collection systems. If electrical appliances are disposed of in landfills or dumps, hazardous substances can leak into the groundwater and get into the food chain, damaging your health and well-being.

STORAGE GUIDE

In the Refrigerator (5±2°C)	Normal Storage Life	Storage Life with Our Vacuum Sealing Accessory
Meat	2-3 Days	8-9 Days
Seafood and Fish	1-3 Days	4-5 Days
Cooked Meat	4-6 Days	10-14 Days
Vegetables	3-5 Days	7-10 Days
Fruits	5-7 Days	14-20 Days
Eggs	10-15 Days	30-50 Days
In the Refrigerator (-16~-20°C)	Normal Storage Life	Storage Life with Our Vacuum Sealing Accessory
Meat	3-5 Month	1 Year
Seafood and Fish	3-5 Month	1 Year
Room Temperature (25±2°C)	Normal Storage Life	Storage Life with Our Vacuum Sealing Accessory
Bread	1-2 Days	3-8 Days
Rice/Flour	3-5 Months	>1 Year
Peanuts/Beans	3-5 Months	>1 Year
Tea Leaves	3-5 Months	>1 Year

PACKAGE CONTENTS

No	Description	Image	Qty
1	Vacuum Sealer		1
2	Accessory Hose		1
3	Sealing foam gasket		1
4	Big Bag		1 set
5	Small Bag		1 set

Thank you for purchasing our product.
If you have any questions before or during use,
please contact us in time, we will serve you wholeheartedly.

We value your feedback and use it for continuous improvement of our product
design and manufacturing.

