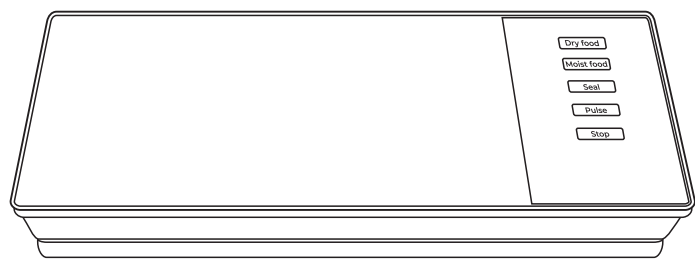


PORTENTUM®

INTELLIGENT
**VACUUM
SEALER**
MACHINE

INSTRUCTION
BOOKLET

Model No: VS-01



Sleek Outlook Design

ES **Selladora al Vacío**
Manual de Instrucciones

PT **Seladora a Vácuo**
Manual de Instruções

FR **Scelleuse sous Vide**
Manuel d'Instructions

NL **Vacuümsealer**
Handleiding

DE **Vakuumierer**
Bedienungsanleitung

SV **Vakuumförseglare**
Bruksanvisning

IT **Sigillatore sottovuoto**
Manuale di Istruzioni

PL **Zgrzewarka próżniowa**
Instrukcja Obsługi

Catalog

English	01
Spanish	09
French	17
German	25
Italian	33
Portuguese	41
Dutch	49
Swedish	57
Polish	65

- EN** Please read this manual and related diagrams carefully before use, and keep them properly for future reference.
- ES** Lea este manual y los diagramas relacionados cuidadosamente antes de usar, y consérvelos adecuadamente para futuras referencias.
- FR** Veuillez lire attentivement ce manuel et les schémas associés avant utilisation, et conservez-les correctement pour référence ultérieure.
- DE** Bitte lesen Sie dieses Handbuch und die zugehörigen Diagramme vor der Verwendung sorgfältig durch und bewahren Sie sie ordnungsgemäß für zukünftige Referenzen auf.
- IT** Si prega di leggere attentamente questo manuale e i diagrammi correlati prima dell'uso, e conservarli correttamente per riferimenti futuri.
- PT** Por favor, leia este manual e os diagramas relacionados com atenção antes de usar, e guarde-os adequadamente para referência futura.
- NL** Lees deze handleiding en de bijbehorende diagrammen zorgvuldig door vóór gebruik en bewaar ze goed voor toekomstige raadpleging.
- SV** Läs noggrant igenom denna manual och relaterade diagram innan användning, och förvara dem på ett säkert sätt för framtida referens.
- PL** Proszę dokładnie przeczytać tę instrukcję oraz powiązane schematy przed użyciem i przechowywać je starannie do przyszłego wykorzystania.

EN

Safety precautions

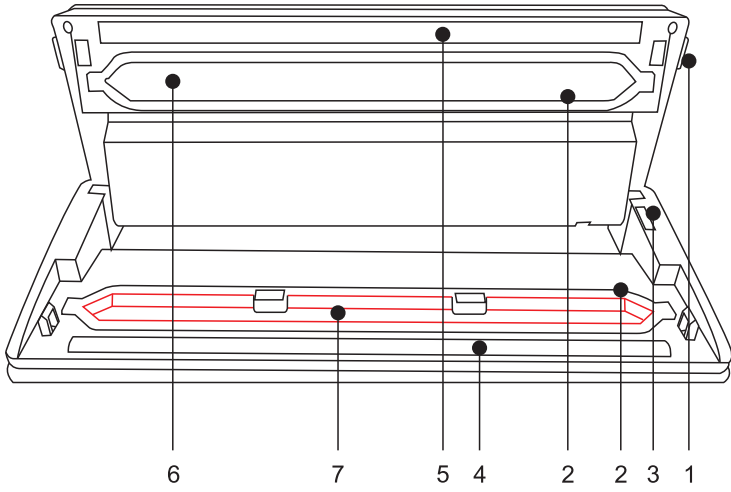
- Before using this product, read all of the instructions.
- This product is only intended for use at home.
- This product is not suitable for people (including children) who are not physically fit, feel or are mentally handicapped, or lack relevant experience and knowledge, unless they are supervised or guided in using this product and their safety is ensured.
- When using the product, always place it on a flat, stable, and heat-resistant workbench.
- Users are not permitted to leave the product while it is connected to the power supply.
- To avoid burns, do not touch the sealing strip of heating wire immediately after the sealing operation is completed.
- Please unplug the product when not in use.
- If the plug, power cord, or product itself is damaged, please discontinue use immediately to avoid injury. The manufacturer or another designated maintenance department or professionals must repair it. Users are not permitted to repair the product without authorization.
- It is not advised to use the extension cord board. Please ask professionals to match the extension cord with various technical indicators if necessary.
- Keep the product and the power cord away from high temperatures, high heat, and humid environments.
- To prevent the product from falling, do not allow the power cord to hang outside the edge of the table or countertop.
- Because the vacuum tube inside the product cannot be cleaned, please avoid using food containing a lot of water or other items that can squeeze out a lot of liquid when using the vacuum function in order to avoid damaging the product.
- When using wet goods, the moisture in the bag should not exceed 10ml, as too much moisture can be pumped into the machine, causing machine damage.
- After using the machine, do not lock the locks at both ends of the machine to avoid squeezing the sealing sponge for an extended period of time, which will result in sponge deformation and affect the use effect.

— 01 —

EN

Product performance parameters

Product model:	VS-01
Rated voltage:	100-240VAC
Rated frequency:	50/60Hz
Rated power:	110W
Single sealing time:	10 seconds
Vacuum sealing time:	10-30 seconds (wet pumping or large vacuum bag will prolong the sealing time)
Vacuum degree:	-55kpa~-65kpa
Overall machine size:	370 x135 x 60mm

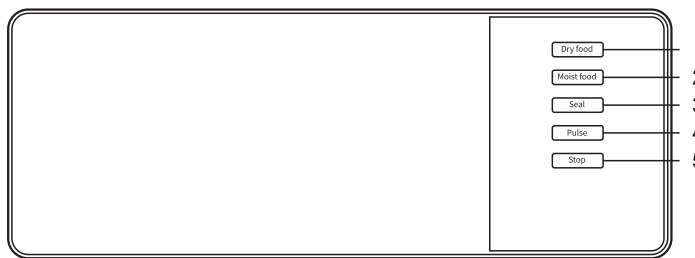


- Open the cover lock
- Sponge up and down
- Vacuum bag cutter
- Heat-resistant silicone rubber strip
- Heating strip
- Air inlet
- Vacuum chamber

— 02 —

EN

Function introduction



- Dry food**
Automatic vacuum sealing operation is carried out for food without moisture.
- Moist food**
Vacuum seal the wet food with a small amount of water (less than 10ml).
- Seal**
For food that only needs to be sealed without vacuumizing, the sealing operation is carried out.
- Pulse**
It belongs to manual control of pumping, and the degree of negative pressure in the vacuum bag can be controlled by clicking the length of time, and the pumping will automatically stop when it is released.
- Stop**
When you need to stop the operation that is already in progress, press the stop key to stop the work.

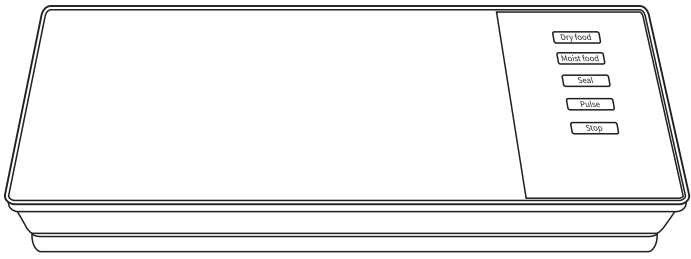
- ※ All lights on the function interface are always on in standby mode, while in working mode, the corresponding function keys are on and all other indicators are off. When the stop key turns red after the work is finished, it indicates that the work is finished.
- ※ It has been used for 20 times, and the machine will be forced to stop for 5 minutes for self-protection.

— 03 —

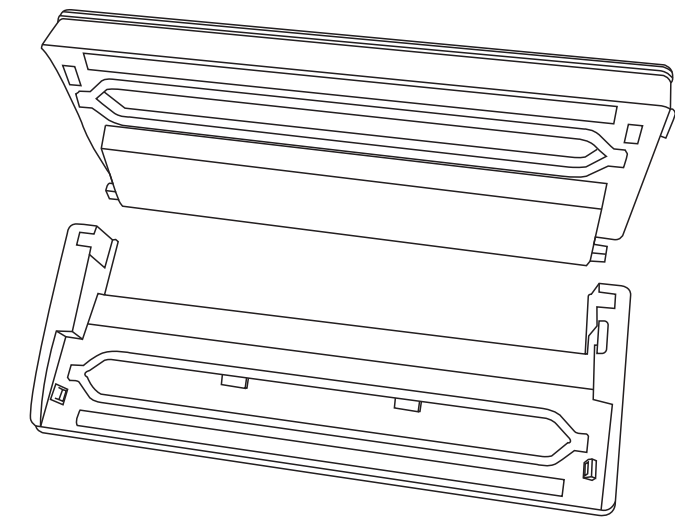
EN

Using product operation guidance

Step 1 use it for the first time
When using the product for the first time, remove the packaging bag of the machine and certify to read the instruction manual.



The machine structure adopts split design, which is convenient for cleaning the base and can be disassembled and separated without tools.

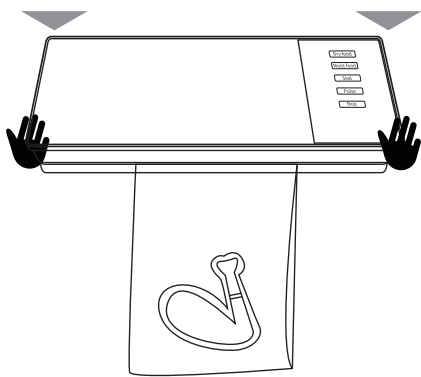
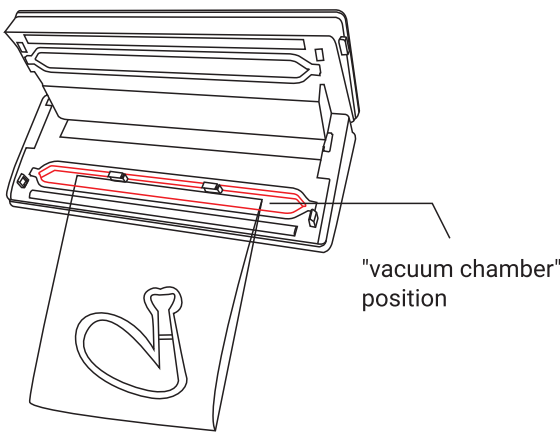


— 04 —

EN

2. Specific operation

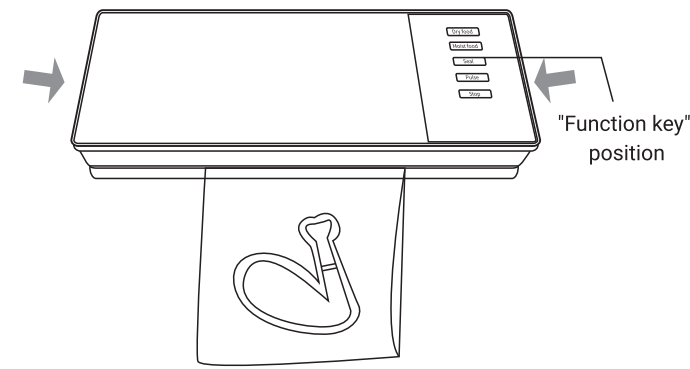
- Connect the power supply and put the machine on a flat table.
- Take out a vacuum grain bag with a suitable size, and the width of the vacuum bag should not exceed 30cm.
- Put the food to be packaged into the bag, and keep the distance between the mouth of the bag and the highest part of the food above 5cm.
- Gently pull the left and right ends of the bag mouth with both hands to ensure that the part to be sealed is flat and free from wrinkles and moisture.
- Put the vacuum bag into the vacuum chamber, press the upper cover to hear two clicks, and lock the machine.



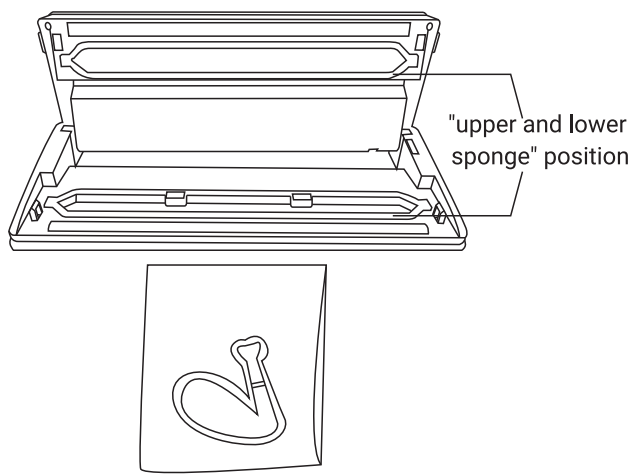
— 05 —

EN

- Select the required function, the corresponding function indicator light is always on to indicate work, and the stop key is flashing red to indicate the end of work. When the work is finished, open the machine's upper cover and remove the sealed food by pressing the covers on both sides with both hands.



- After the machine is used, put the support card back into the vacuum chamber. Do not lock the locks at both ends of the machine to avoid squeezing the sealing sponge for a long time, which will lead to the deformation of the sponge and affect the use effect.
- Unplug the power cord.



— 06 —

EN

Precautions for use

- Do not overfill the vacuum grain bag, and leave a sufficient distance at the open end of the bag to avoid affecting the vacuum sealing due to pumping bag contraction.
- Check that the bag's mouth is clean and free of moisture. If there are water drops, the sealing quality may suffer.
- When sealing, make sure the bag mouth is flat; wrinkles will reduce the sealing quality.
- After 20 uses of the product, the machine will be forced to stop for 5 minutes for automatic protection, and all indicator lights will flash.
- To avoid scalding, do not touch the heating group directly above the detachable washbasin after sealing. Simply remove the Hoover bag as usual.
- Please ensure that there are no spikes in the food that needs to be vacuumed in order to avoid puncturing the vacuum bag and causing air leakage.
- Please freeze or refrigerate the packaged food as soon as possible. Vacuum packaging can only extend shelf life; it cannot prevent deterioration.
- Because fresh vegetables and fruits will undergo photosynthesis to release carbon dioxide, please sterilise them ahead of time or place them in the refrigerator after vacuum sealing.
- Because it may not be possible to seal the food with a large amount of liquid at once, a second sealing reinforcement or the point pumping function with a single sealing is required for manual vacuum sealing operation.
- The machine structure is separated, which makes cleaning oil stains easier, and it can be disassembled and separated without the use of tools.

EN

Reference of food vacuum preservation period

Super vacuum, no germs left.
Pumping out internal air to prevent oxidation and resist bacterial infection.

Frozen storage	Non-vacuum preservation	Vacuum preservation
Meats	6 months	15-20 months
Fish & seafood	6 months	10-12 months
Coffee bean	8 months	18-24 months

Cold storage	Non-vacuum preservation	Vacuum preservation
Vegetables	1-3 days	7-10 days
Cooked meat	3-5 days	13-20 days
Eggs	10-15 days	30-50 days

Room temperature storage	Non-vacuum preservation	Vacuum preservation
Rice & flour	6 months	12 months
Dry fruit	2 months	12 months
Tea leaves	3 months	12 months
Bread	1-2 days	6-8 days

Cleaning and maintenance

- Please unplug the power plug before cleaning.
- Do not immerse the power cord and fuselage in water for cleaning.
- Do not use a hard brush to clean the fuselage, which will scratch the surface. Use a wet towel or sponge.
- Take out the detachable sink, which can be washed.

ES

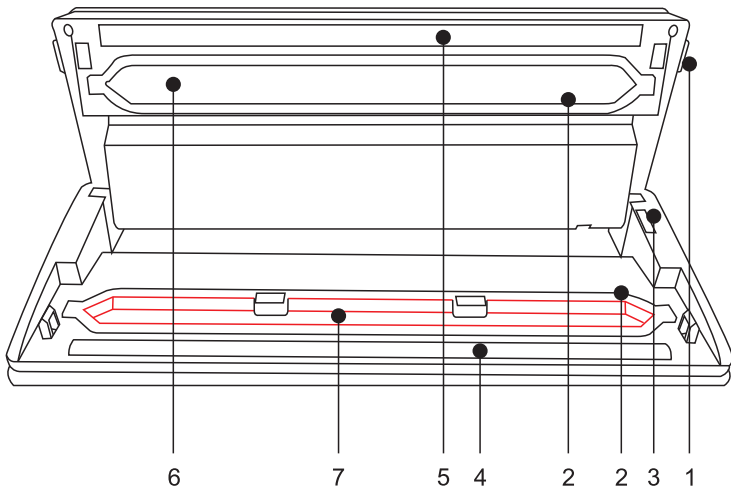
Precauciones de seguridad

- Antes de usar este producto, lea todas las instrucciones.
- Este producto está destinado únicamente para uso doméstico.
- Este producto no es adecuado para personas (incluidos niños) que no estén físicamente aptas, que tengan discapacidades sensoriales o mentales, o que carezcan de experiencia y conocimiento relevante, a menos que estén supervisadas o guiadas en el uso del producto y se garantice su seguridad.
- Al usar el producto, colóquelo siempre sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
- No deje el producto desatendido mientras esté conectado a la fuente de alimentación.
- Para evitar quemaduras, no toque la tira de sellado del cable de calentamiento inmediatamente después de completar la operación de sellado.
- Desenchufe el producto cuando no esté en uso.
- Si el enchufe, el cable de alimentación o el producto están dañados, deje de usarlo inmediatamente para evitar lesiones. El fabricante o un departamento de mantenimiento designado debe repararlo. Los usuarios no están autorizados a repararlo por su cuenta.
- No se recomienda usar una regleta de extensión. Si es necesario, solicite a profesionales que seleccionen una regleta con los indicadores técnicos adecuados.
- Mantenga el producto y el cable de alimentación alejados de altas temperaturas, fuentes de calor y ambientes húmedos.
- Para evitar que el producto se caiga, no permita que el cable de alimentación cuelgue fuera del borde de la mesa o encimera.
- Como el tubo de vacío dentro del producto no se puede limpiar, evite usar alimentos que contengan mucha agua u otros elementos que puedan liberar líquidos en exceso al usar la función de vacío, ya que podrían dañar el producto.
- Al utilizar alimentos húmedos, la humedad dentro de la bolsa no debe exceder los 10 ml, ya que demasiada humedad podría ser absorbida por la máquina, causando daños.
- Después de usar la máquina, no cierre los bloqueos en ambos extremos de la máquina para evitar que la esponja de sellado se deforme por presión prolongada, lo que podría afectar su funcionamiento.

ES

Parámetros de rendimiento del producto

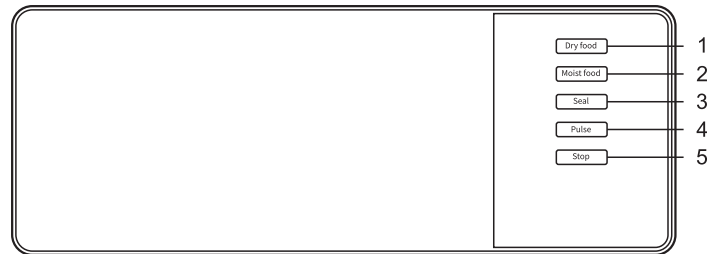
Modelo del producto: VS-01
Voltaje nominal: 100-240VAC
Frecuencia nominal: 50/60Hz
Potencia nominal: 110W
Tiempo de sellado único: 10 segundos
Tiempo de sellado al vacío: 10-30 segundos
(por bombeo de líquidos o bolsas de vacío grandes, el tiempo de sellado se prolongará)
Grado de vacío: ~55kpa~65kpa
Tamaño de la máquina: 370 x 135 x 60 mm



1. Abrir el bloqueo de la cubierta
2. Esponja superior e inferior
3. Cortador de bolsas de vacío
4. Tira de goma de silicona resistente al calor
5. Tira de calentamiento
6. Entrada de aire
7. Cámara de vacío

ES

Introducción de funciones



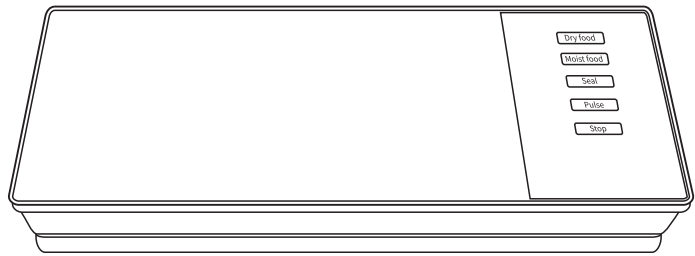
- Alimentos secos**
Realiza automáticamente el sellado al vacío para alimentos sin humedad.
 - Alimentos húmedos**
Sella al vacío alimentos húmedos con una pequeña cantidad de agua (menos de 10 ml).
 - Sellado**
Realiza la operación de sellado sin necesidad de vacío.
 - Pulso**
Control manual de la extracción de aire; el nivel de vacío en la bolsa se controla mediante la duración de los pulsos, y la extracción se detiene automáticamente al soltar el botón.
 - Parada**
Para detener la operación en curso, presione el botón de parada.
- ※ Todas las luces de la interfaz de funciones permanecen encendidas en modo de espera. Durante el funcionamiento, solo el indicador de la función seleccionada estará encendido.
- ※ Después de 20 usos consecutivos, la máquina se detendrá automáticamente durante 5 minutos para protegerse.

ES

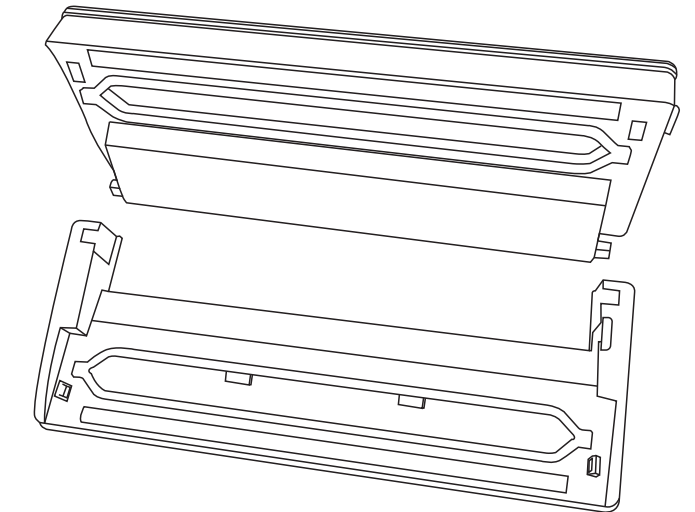
Guía de uso del producto

Paso 1: Primer uso

Al usar el producto por primera vez, retire la bolsa de embalaje de la máquina y lea detenidamente el manual de instrucciones.



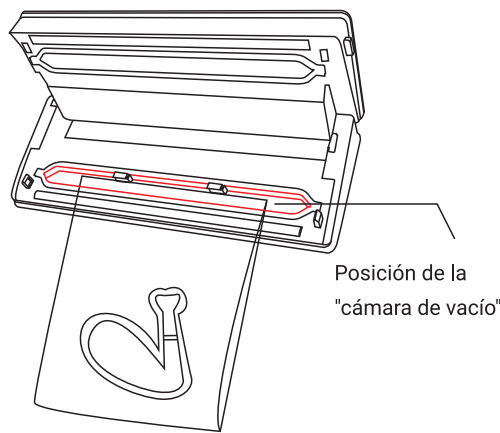
La estructura de la máquina adopta un diseño desmontable, lo que facilita la limpieza de la base sin necesidad de herramientas adicionales.



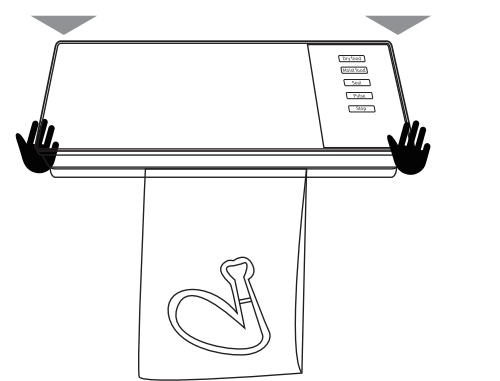
ES

2. Operación específica

- Conecte la fuente de alimentación y coloque la máquina sobre una mesa plana.
- Saque una bolsa de granos al vacío de tamaño adecuado; el ancho de la bolsa no debe exceder los 30 cm.
- Coloque los alimentos que se van a envasar dentro de la bolsa, y asegúrese de que la distancia entre la boca de la bolsa y la parte más alta de los alimentos sea superior a 5 cm.

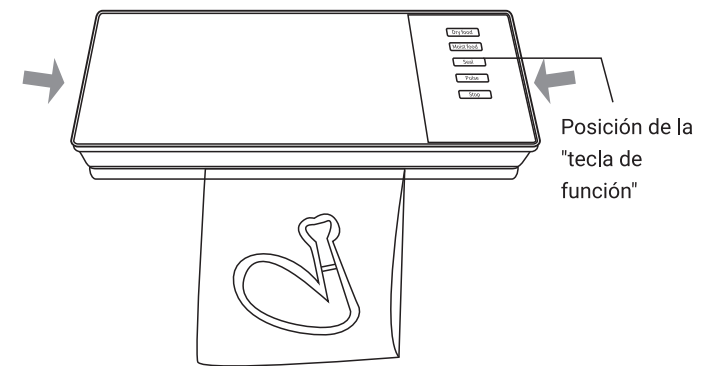


- Tire suavemente de los extremos izquierdo y derecho de la boca de la bolsa con ambas manos para asegurarse de que la parte que se va a sellar esté plana, sin arrugas ni humedad.
- Coloque la bolsa al vacío en la cámara de vacío, presione la tapa superior hasta escuchar dos clics y bloquee la máquina.

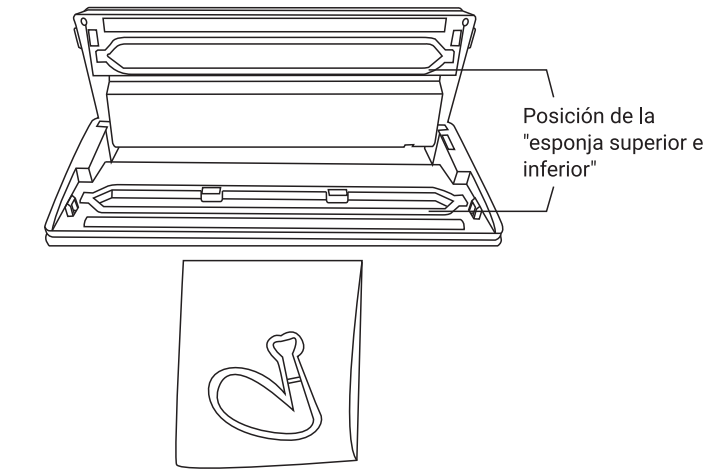


ES

- ⑥ Seleccione la función requerida. La luz indicadora correspondiente permanecerá encendida para indicar que está funcionando, y la tecla de parada parpadeará en rojo para indicar el final del trabajo. Al terminar, abra la tapa superior de la máquina y retire los alimentos sellados presionando las tapas de ambos lados con ambas manos.



- ⑦ Después de usar la máquina, coloque la tarjeta de soporte nuevamente en la cámara de vacío. No cierre los bloqueos en ambos extremos de la máquina para evitar que la esponja de sellado se deforme debido a una presión prolongada, lo que afectará el rendimiento.
- ⑧ Desenchufe el cable de alimentación.



ES

Precauciones de uso

- No llene en exceso la bolsa de granos al vacío y deje una distancia suficiente en el extremo abierto de la bolsa para evitar que la contracción de la bolsa afecte el sellado al vacío.
- Verifique que la boca de la bolsa esté limpia y seca. Si hay gotas de agua, la calidad del sellado puede verse afectada.
- Al sellar, asegúrese de que la boca de la bolsa esté plana; las arrugas reducirán la calidad del sellado.
- Después de 20 usos consecutivos, la máquina se detendrá automáticamente durante 5 minutos como medida de protección, y todas las luces indicadoras parpadearán.
- Para evitar quemaduras, no toque el grupo de calentamiento directamente encima del lavabo desmontable después del sellado. Simplemente retire la bolsa como de costumbre.
- Asegúrese de que no haya objetos punzantes en los alimentos que necesiten ser sellados al vacío para evitar perforar la bolsa y causar fugas de aire.
- Congele o refrigere los alimentos envasados lo antes posible. El envasado al vacío solo prolonga la vida útil; no evita la descomposición.
- Dado que las frutas y verduras frescas realizan la fotosíntesis y liberan dióxido de carbono, es recomendable esterilizarlas previamente o colocarlas en el refrigerador después del sellado al vacío.
- En caso de alimentos con mucho líquido, puede ser necesario realizar un segundo sellado o usar la función de bombeo manual con un único sellado para una operación de vacío manual.
- La estructura de la máquina es desmontable, lo que facilita la limpieza de manchas de aceite sin necesidad de herramientas adicionales.

ES

Referencia del período de conservación de alimentos al vacío

Súper vacío, sin gérmenes.

Eliminación del aire interno para prevenir la oxidación y resistir infecciones bacterianas.

Almacenamiento congelado	Conservación sin vacío	Conservación al vacío
Carnes	6 meses	15-20 meses
Pescado y mariscos	6 meses	10-12 meses
Granos de café	8 meses	18-24 meses

Almacenamiento en frío	Conservación sin vacío	Conservación al vacío
Verduras	1-3 días	7-10 días
Carne cocida	3-5 días	13-20 días
Huevos	10-15 días	30-50 días

Almacenamiento a temperatura ambiente	Conservación sin vacío	Conservación al vacío
Arroz y harina	6 meses	12 meses
Fruta seca	2 meses	12 meses
Hojas de té	3 meses	12 meses
Pan	1-2 días	6-8 días

Limpieza y mantenimiento

- Desenchufe el cable de alimentación antes de limpiar.
- No sumerja el cable ni el cuerpo de la máquina en agua.
- No use cepillos duros para limpiar la máquina, ya que podrían rayar la superficie. Use un paño húmedo o una esponja.
- Retire el lavabo desmontable, que se puede lavar por separado.

FR

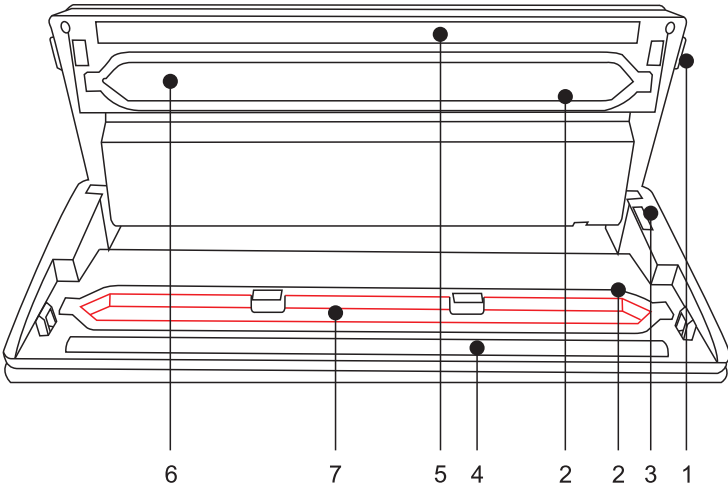
Précautions de sécurité

- Avant d'utiliser ce produit, lisez toutes les instructions.
- Ce produit est uniquement destiné à un usage domestique.
- Ce produit ne convient pas aux personnes (y compris les enfants) qui ne sont pas physiquement aptes, qui se sentent ou sont mentalement handicapées, ou qui manquent d'expérience et de connaissances pertinentes, sauf si elles sont supervisées ou guidées dans l'utilisation de ce produit et que leur sécurité est assurée.
- Lors de l'utilisation du produit, placez-le toujours sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
- Les utilisateurs ne sont pas autorisés à quitter le produit tant qu'il est connecté à l'alimentation électrique.
- Pour éviter les brûlures, ne touchez pas la bande de scellage du fil chauffant immédiatement après la fin de l'opération de scellage.
- Veillez débrancher le produit lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Si la prise, le cordon d'alimentation ou le produit lui-même est endommagé, cessez immédiatement de l'utiliser pour éviter tout risque de blessure. Le fabricant, un service d'entretien désigné ou des professionnels doivent effectuer la réparation. Les utilisateurs ne sont pas autorisés à réparer le produit sans autorisation.
- Il n'est pas conseillé d'utiliser une rallonge. Si nécessaire, demandez à des professionnels d'adapter la rallonge en fonction des divers indicateurs techniques.
- Gardez le produit et le cordon d'alimentation à l'écart des températures élevées, des fortes chaleurs et des environnements humides.
- Pour éviter que le produit ne tombe, ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre en dehors du bord de la table ou du comptoir.
- Comme le tube à vide à l'intérieur du produit ne peut pas être nettoyé, évitez d'utiliser des aliments contenant beaucoup d'eau ou d'autres éléments susceptibles de libérer beaucoup de liquide afin de ne pas endommager le produit.
- Lorsque vous utilisez des articles humides, l'humidité dans le sac ne doit pas dépasser 10 ml, car un excès d'humidité peut être aspiré dans la machine, ce qui endommagerait celle-ci.
- Après avoir utilisé la machine, ne verrouillez pas les loquets aux deux extrémités de la machine afin d'éviter de comprimer l'éponge de scellage pendant une longue période, ce qui entraînerait une déformation de l'éponge et affecterait son efficacité.

FR

Paramètres de performance du produit

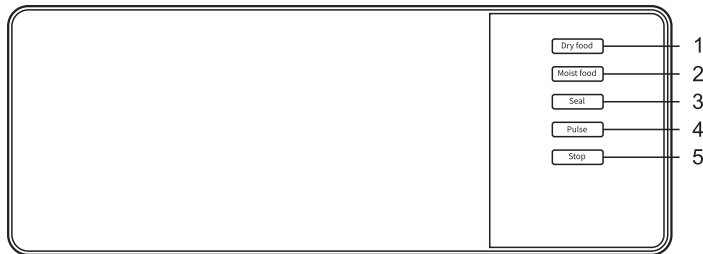
Modèle de produit :	VS-01
Tension nominale :	100-240VAC
Fréquence nominale :	50/60Hz
Puissance nominale :	110W
Temps de soudure unique :	10 secondes
Temps de scellage sous vide :	10-30 secondes (le pompage de liquides ou les grands sacs sous vide prolongeront le temps de scellage)
Niveau de vide :	-55kpa~-65kpa
Dimensions de la machine :	370 x 135 x 60 mm



- Déverrouillage du couvercle
- Éponge supérieure et inférieure
- Coupe-sac sous vide
- Bande en caoutchouc silicone résistante à la chaleur
- Bande chauffante
- Entrée d'air
- Chambre à vide

FR

Introduction des fonctions



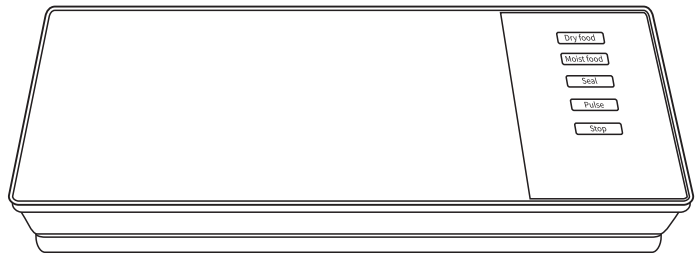
- Aliments secs**
Procédé automatique de scellage sous vide pour les aliments sans humidité.
 - Aliments humides**
Scellage sous vide des aliments humides avec une petite quantité d'eau (moins de 10 ml).
 - Scellage uniquement**
Pour les aliments qui nécessitent uniquement un scellage sans mise sous vide.
 - Pulse**
Mode de contrôle manuel du pompage : la durée de pompage peut être contrôlée en appuyant sur la touche et en la relâchant pour arrêter automatiquement.
 - Arrêt**
Lorsque vous devez interrompre une opération en cours, appuyez sur la touche arrêt.
- ※ En mode veille, toutes les lumières de l'interface fonctionnelle restent allumées. Pendant le travail, seules les touches correspondantes sont allumées. Lorsque la touche d'arrêt devient rouge après le travail, cela indique que le processus est terminé.
- ※ Après 20 utilisations, la machine s'arrête automatiquement pendant 5 minutes pour se protéger.

FR

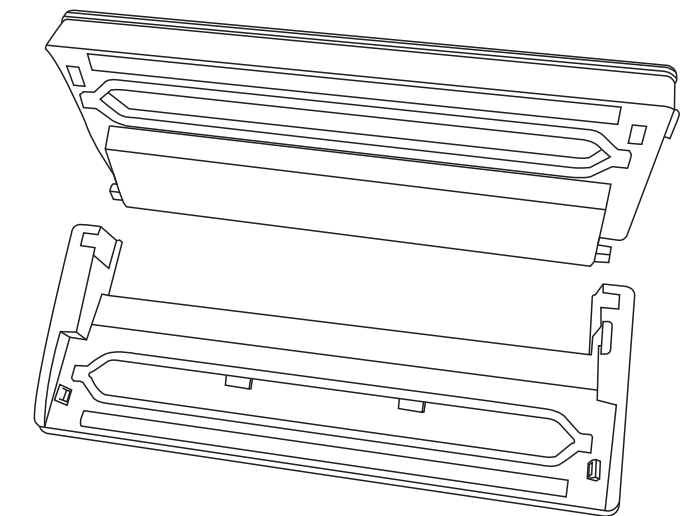
Guide d'utilisation

Étape 1 : Utilisez-le pour la première fois

Lors de la première utilisation du produit, retirez le sac d'emballage de la machine et assurez-vous de lire le manuel d'instructions.



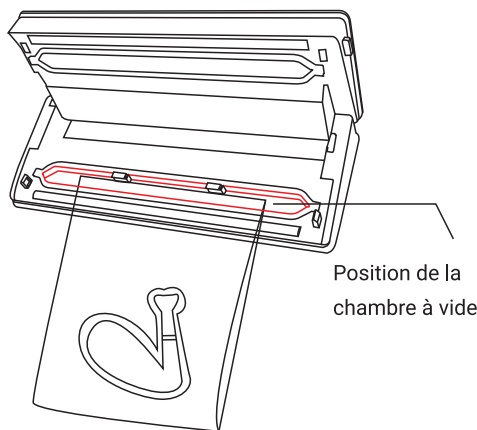
La structure de la machine adopte un design divisé, ce qui est pratique pour nettoyer la base et peut être démontée et séparée sans outils.



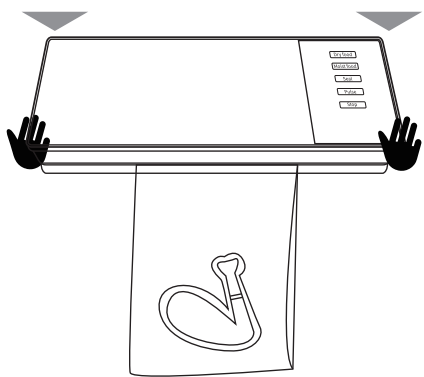
FR

2. Opérations spécifiques

- Connectez l'alimentation électrique et placez la machine sur une table plate.
- Sortez un sac sous vide de taille appropriée, en veillant à ce que la largeur du sac ne dépasse pas 30 cm.
- Placez les aliments à emballer dans le sac et gardez une distance de 5 cm entre l'ouverture du sac et la partie la plus haute des aliments.

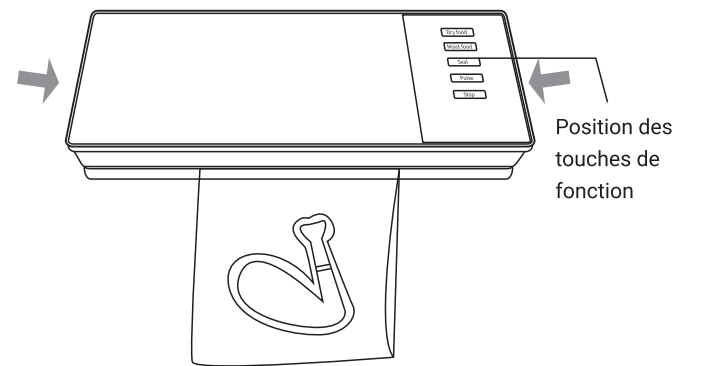


- Tirez délicatement les extrémités gauche et droite de l'ouverture du sac avec vos deux mains pour vous assurer que la partie à sceller est plate, sans plis ni humidité.
- Placez le sac sous vide dans la chambre à vide, appuyez sur le couvercle supérieur jusqu'à entendre deux clics, et verrouillez la machine.

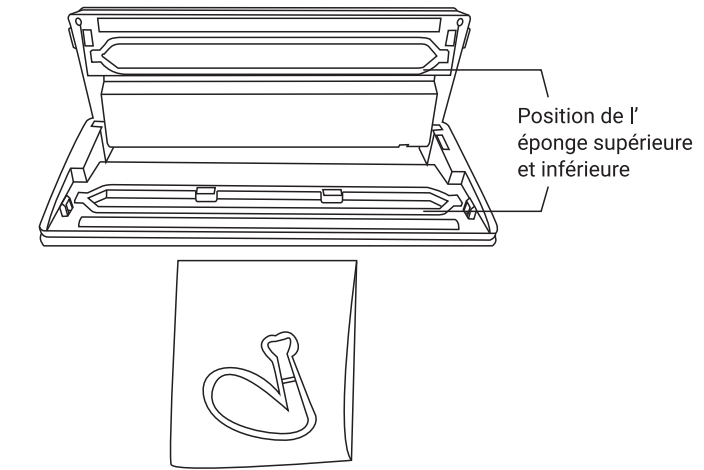


FR

- Sélectionnez la fonction requise. Le voyant lumineux correspondant reste allumé pour indiquer que la machine fonctionne, et le bouton d'arrêt clignote en rouge pour signaler la fin du travail. Une fois le travail terminé, ouvrez le couvercle supérieur de la machine et retirez les aliments scellés en appuyant sur les couvercles des deux côtés avec vos mains.



- Après utilisation, remettez la carte de support dans la chambre à vide. Ne verrouillez pas les loquets aux deux extrémités de la machine pour éviter de comprimer l'éponge de scellage pendant une longue période, ce qui pourrait entraîner sa déformation et nuire à son efficacité.
- Débranchez le cordon d'alimentation.



FR

Précautions d'utilisation

1. Ne remplissez pas trop le sac sous vide et laissez une distance suffisante à l'extrémité ouverte du sac pour éviter d'affecter le scellage sous vide en raison de la contraction du sac lors de l'aspiration.
2. Assurez-vous que l'ouverture du sac est propre et exempte d'humidité. Si des gouttes d'eau sont présentes, la qualité du scellage pourrait en souffrir.
3. Lors du scellage, assurez-vous que l'ouverture du sac est bien plate ; des plis pourraient réduire la qualité du scellage.
4. Après 20 utilisations consécutives, la machine s'arrêtera automatiquement pendant 5 minutes pour sa propre protection, et tous les voyants clignoteront.
5. Pour éviter les brûlures, ne touchez pas directement le groupe de chauffage situé au-dessus du bac amovible après le scellage. Retirez simplement le sac sous vide comme d'habitude.
6. Assurez-vous qu'il n'y a pas de pointes ou d'éléments tranchants dans les aliments à mettre sous vide pour éviter de percer le sac et de provoquer une fuite d'air.
7. Veuillez congeler ou réfrigérer les aliments emballés dès que possible. L'emballage sous vide ne fait qu'allonger la durée de conservation ; il ne prévient pas la détérioration.
8. Les légumes et fruits frais peuvent produire du dioxyde de carbone par photosynthèse. Stérilisez-les au préalable ou placez-les au réfrigérateur après le scellage sous vide.
9. Si vous emballez des aliments contenant une grande quantité de liquide, un deuxième renforcement du scellage ou l'utilisation de la fonction de pompage manuel (mode point) pourrait être nécessaire.
10. La structure de la machine est conçue pour être démontable, ce qui facilite le nettoyage des taches d'huile sans nécessiter d'outils.

FR

Référence de la période de conservation des aliments sous vide

Super vide, aucun germe restant.
Évacuation de l'air interne pour prévenir l'oxydation et résister aux infections bactériennes.

Stockage congelé	Conservation sans vide	Conservation sous vide
Viandes	6 mois	15-20 mois
Poissons et fruits de mer	6 mois	10-12 mois
Grains de café	8 mois	18-24 mois

Stockage au froid	Conservation sans vide	Conservation sous vide
Légumes	1-3 jours	7-10 jours
Viande cuite	3-5 jours	13-20 jours
Œufs	10-15 jours	30-50 jours

Stockage à température ambiante	Conservation sans vide	Conservation sous vide
Riz et farine	6 mois	12 mois
Fruits secs	2 mois	12 mois
Feuilles de thé	3 mois	12 mois
Pain	1-2 jours	6-8 jours

Nettoyage et entretien

1. Débranchez la prise avant de nettoyer.
2. Ne plongez pas le cordon d'alimentation et le boîtier dans l'eau pour les nettoyer.
3. N'utilisez pas de brosse dure pour nettoyer le boîtier, car cela pourrait rayer la surface. Utilisez une serviette ou une éponge humide.
4. Retirez le bac amovible, qui peut être lavé.

DE

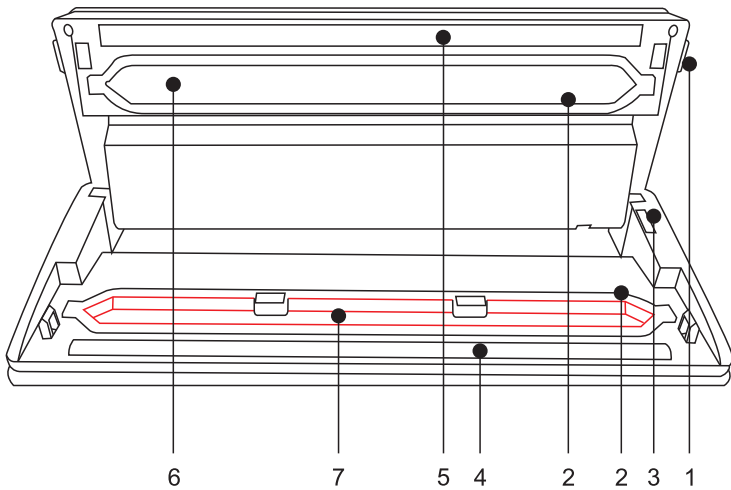
Sicherheitshinweise

1. Lesen Sie vor der Verwendung dieses Produkts alle Anweisungen sorgfältig durch.
2. Dieses Produkt ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt vorgesehen.
3. Dieses Produkt ist nicht für Personen (einschließlich Kinder) geeignet, die körperlich oder geistig eingeschränkt sind oder über keine relevanten Erfahrungen und Kenntnisse verfügen, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder angeleitet, um ihre Sicherheit zu gewährleisten.
4. Stellen Sie das Produkt während der Verwendung immer auf eine flache, stabile und hitzebeständige Arbeitsfläche.
5. Benutzer dürfen das Produkt nicht unbeaufsichtigt lassen, solange es an die Stromversorgung angeschlossen ist.
6. Um Verbrennungen zu vermeiden, berühren Sie den Heizdraht der Versiegelungsleiste unmittelbar nach Abschluss des Versiegelungsvorgangs nicht.
7. Ziehen Sie den Netzstecker des Produkts, wenn es nicht in Gebrauch ist.
8. Wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Produkt selbst beschädigt ist, stellen Sie den Gebrauch sofort ein, um Verletzungen zu vermeiden. Das Produkt darf nur vom Hersteller, einer autorisierten Wartungsstelle oder qualifizierten Fachkräften repariert werden. Benutzer dürfen das Produkt nicht eigenständig reparieren.
9. Es wird davon abgeraten, eine Verlängerungskabelleiste zu verwenden. Falls erforderlich, lassen Sie sich von Fachleuten beraten, um das Verlängerungskabel den technischen Anforderungen entsprechend anzupassen.
10. Halten Sie das Produkt und das Netzkabel von hohen Temperaturen, großer Hitze und feuchten Umgebungen fern.
11. Um ein Herunterfallen des Produkts zu verhindern, lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand des Tisches oder der Arbeitsplatte hängen.
12. Da das Vakuumrohr im Inneren des Produkts nicht gereinigt werden kann, vermeiden Sie die Verwendung von Lebensmitteln mit hohem Wassergehalt oder Gegenständen, die viel Flüssigkeit abgeben könnten, um Schäden am Produkt zu vermeiden.
13. Beim Verpacken von feuchten Lebensmitteln sollte der Feuchtigkeitsgehalt im Beutel 10 ml nicht überschreiten, da sonst zu viel Feuchtigkeit in das Gerät gelangen und Schäden verursachen könnte.
14. Nach der Verwendung des Geräts sollten die Verschlüsse an beiden Enden des Geräts nicht verriegelt werden, um eine langfristige Kompression des Dichtschwamms zu vermeiden, da dies zu einer Verformung des Schwamms und einer Beeinträchtigung der Funktion führen könnte.

DE

Produktleistungsparameter

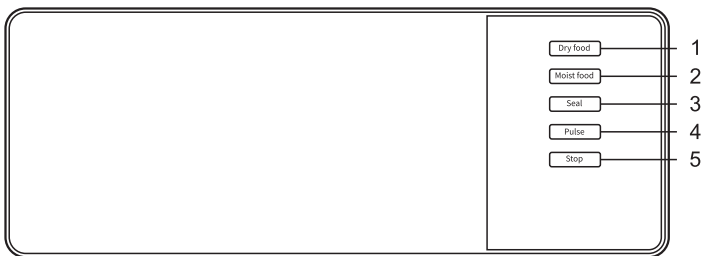
Produktmodell:	VS-01
Nennspannung:	100-240VAC
Nennfrequenz:	50/60Hz
Nennleistung:	110W
Einzeldichtungszeit:	10 Sekunden
Vakuumversiegelungszeit:	10-30 Sekunden (bei Nasssaugen oder großen Vakuumbeuteln verlängert sich die Versiegelungszeit)
Vakuumgrad:	-55kpa~-65kpa
Maschinengröße:	370 x 135 x 60 mm



1. Verschluss des Deckels öffnen
2. Schwamm oben und unten
3. Schneidvorrichtung für Vakuumbeutel
4. Hitzebeständiger Silikonkautschukstreifen
5. Heizstreifen
6. Lufteinlass
7. Vakuumkammer

DE

Funktionsübersicht



1. **Trockene Lebensmittel**
Die automatische Vakuumversiegelung wird für Lebensmittel ohne Feuchtigkeit durchgeführt.
2. **Feuchte Lebensmittel**
Vakuumversiegelung von feuchten Lebensmitteln mit einer kleinen Menge Wasser (weniger als 10 ml).
3. **Versiegeln**
Für Lebensmittel, die nur versiegelt werden müssen, ohne vakuumiert zu werden, wird die Versiegelungsoperation durchgeführt.
4. **Impuls**
Dies gehört zur manuellen Steuerung des Pumpens. Der Grad des Unterdrucks im Vakuumbeutel kann durch die Dauer des Drückens gesteuert werden, und das Pumpen stoppt automatisch, wenn die Taste losgelassen wird.
5. **Stoppen**
Wenn Sie die gerade laufende Operation anhalten müssen, drücken Sie die Stopptaste, um die Arbeit zu beenden.

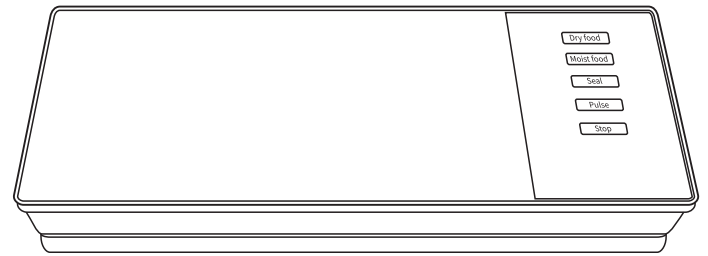
- ※ Alle Lichter auf der Funktionsschnittstelle leuchten im Standby-Modus ständig, während im Arbeitsmodus nur die entsprechenden Funktionstasten leuchten und alle anderen Anzeigen ausgeschaltet sind. Wenn die Stopptaste nach Abschluss der Arbeit rot leuchtet, zeigt dies an, dass die Arbeit beendet ist.
- ※ Nach 20 Anwendungen wird die Maschine für 5 Minuten zur Selbstschutzfunktion zwangsweise gestoppt.

DE

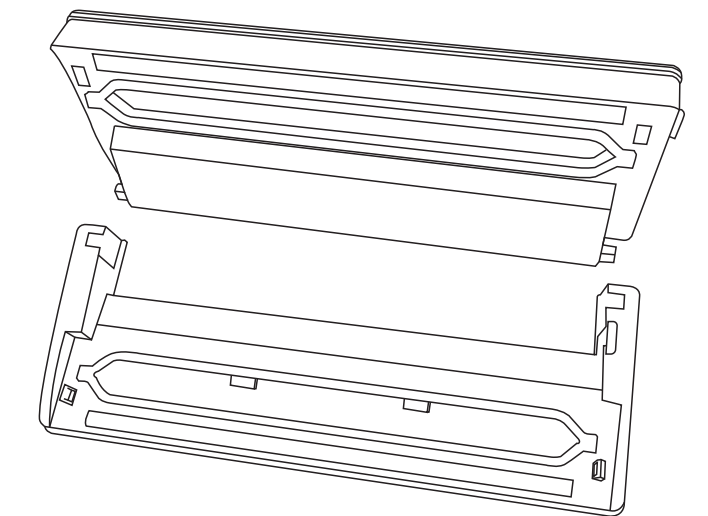
Hinweise zu den Anzeigen:

Schritt 1: Zum ersten Mal verwenden

Wenn Sie das Produkt zum ersten Mal verwenden, entfernen Sie den Verpackungsbeutel der Maschine und lesen Sie unbedingt die Bedienungsanleitung.



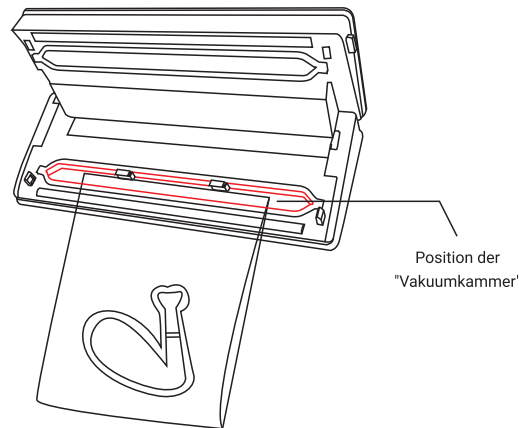
Die Maschinenstruktur verwendet ein geteiltes Design, das die Reinigung der Basis erleichtert und ohne Werkzeuge zerlegt und getrennt werden kann.



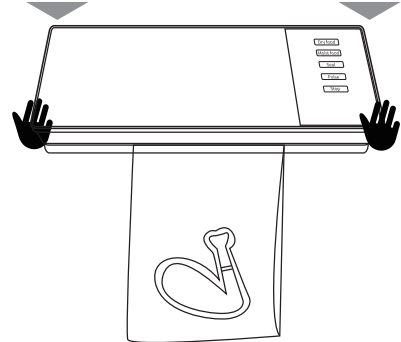
DE

2. Spezifische Bedienung

- ① Schließen Sie die Stromversorgung an und stellen Sie die Maschine auf einen flachen Tisch.
- ② Nehmen Sie einen Vakuumkornbeutel in passender Größe, wobei die Breite des Vakuumbeutels 30 cm nicht überschreiten sollte.
- ③ Legen Sie die zu verpackenden Lebensmittel in den Beutel und halten Sie einen Abstand von mehr als 5 cm zwischen der Öffnung des Beutels und dem höchsten Teil der Lebensmittel ein.

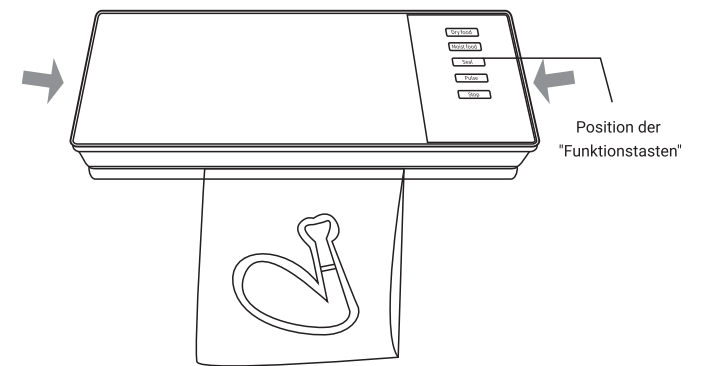


- ④ Ziehen Sie die linke und rechte Seite der Beutelloffnung vorsichtig mit beiden Händen, um sicherzustellen, dass der zu versiegelnde Bereich flach und frei von Falten und Feuchtigkeit ist.
- ⑤ Legen Sie den Vakuumbeutel in die Vakuumkammer, drücken Sie den oberen Deckel nach unten, bis Sie zwei Klicks hören, und verriegeln Sie das Gerät.

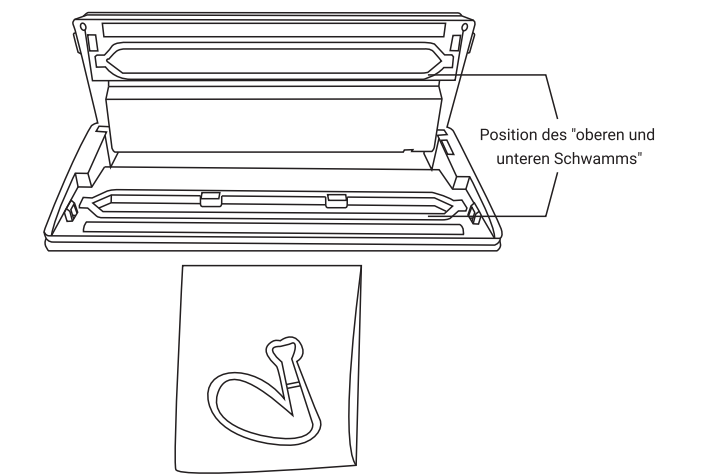


DE

- ⑥ Wählen Sie die gewünschte Funktion aus. Die entsprechende Funktionsanzeige leuchtet, um den Betrieb anzuzeigen, und die Stopptaste blinkt rot, um das Ende des Vorgangs anzuzeigen. Nach Abschluss öffnen Sie den oberen Deckel und entnehmen Sie die versiegelte Ware, indem Sie die Abdeckungen an beiden Seiten gleichzeitig drücken.



- ⑦ Legen Sie nach der Verwendung die Stützkarten zurück in die Vakuumkammer. Verriegeln Sie die Verschlüsse an beiden Enden nicht, um eine langfristige Kompression des Dichtschwamms zu vermeiden, da dies zur Verformung des Schwamms und zur Beeinträchtigung der Funktion führen kann.
- ⑧ Ziehen Sie das Netzkabel ab.



DE

Hinweise zur Verwendung

- Überfüllen Sie den Vakuumbbeutel nicht und lassen Sie einen ausreichenden Abstand an der offenen Seite, um die Dichtqualität nicht durch Zusammenziehen des Beutels während des Vakuumierens zu beeinträchtigen.
- Stellen Sie sicher, dass die Beutelöffnung sauber und frei von Feuchtigkeit ist. Wassertropfen können die Dichtqualität beeinträchtigen.
- Achten Sie beim Versiegeln darauf, dass die Beutelöffnung flach liegt; Falten mindern die Dichtqualität.
- Nach 20 Anwendungen stoppt das Gerät aus Sicherheitsgründen automatisch für 5 Minuten, und alle Anzeigen blinken.
- Berühren Sie die Heizgruppe über dem abnehmbaren Waschbecken nach dem Versiegeln nicht direkt, um Verbrennungen zu vermeiden. Entfernen Sie den Beutel wie gewohnt.
- Vergewissern Sie sich, dass keine Spitzen oder scharfen Gegenstände im Lebensmittel enthalten sind, um ein Durchstechen des Beutels und damit Luftlecks zu vermeiden.
- Gefrieren oder kühlen Sie die verpackten Lebensmittel so schnell wie möglich. Vakuumverpackung verlängert lediglich die Haltbarkeit, verhindert jedoch keinen Verderb.
- Frisches Obst und Gemüse setzt durch Photosynthese Kohlendioxid frei. Sterilisieren Sie diese daher vorab oder kühlen Sie sie nach dem Vakuumieren.
- Lebensmittel mit hohem Flüssigkeitsanteil können möglicherweise nicht in einem Schritt versiegelt werden. Nutzen Sie in diesem Fall eine zweite Versiegelung oder die Punkt-Pump-Funktion für manuelles Vakuumieren.
- Die getrennte Bauweise des Geräts erleichtert die Reinigung und erlaubt die Demontage ohne Werkzeug.

DE

Referenz für die Haltbarkeitsdauer von vakuumierten Lebensmitteln

Super-Vakuum, keine Keime mehr.

Entfernung der inneren Luft zur Vermeidung von Oxidation und zum Widerstand gegen bakterielle Infektionen.

Gefrorene Lagerung	Konservierung ohne Vakuum	Vakuumkon-servierung
Fleisch	6 Monate	15-20 Monate
Fisch & Meeresfrüchte	6 Monate	10-12 Monate
Kaffeebohnen	8 Monate	18-24 Monate

Kalte Lagerung	Konservierung ohne Vakuum	Vakuumkon-servierung
Gemüse	1-3 Tage	7-10 Tage
Gekochtes Fleisch	3-5 Tage	13-20 Tage
Eier	10-15 Tage	30-50 Tage

Lagerung bei Raumtemperatur	Konservierung ohne Vakuum	Vakuumkon-servierung
Reis & Mehl	6 Monate	12 Monate
Trockenfrüchte	2 Monate	12 Monate
Teeblätter	3 Monate	12 Monate
Brot	1-2 Tage	6-8 Tage

Reinigung und Wartung

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker.
- Tauchen Sie das Netzkabel und das Gehäuse nicht in Wasser.
- Verwenden Sie keine harten Bürsten, da diese die Oberfläche kratzen können. Nutzen Sie stattdessen ein feuchtes Tuch oder einen Schwamm.
- Nehmen Sie das abnehmbare Waschbecken heraus, um es zu reinigen.

IT

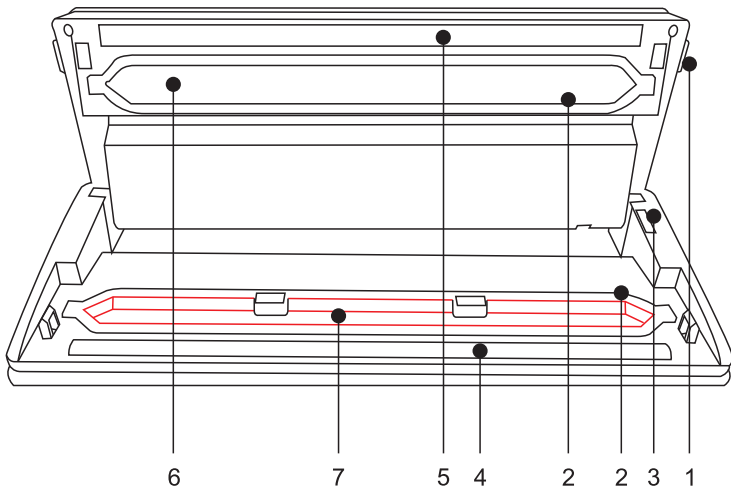
Precauzioni di sicurezza

- Prima di utilizzare questo prodotto, leggere tutte le istruzioni.
- Questo prodotto è destinato esclusivamente all' uso domestico.
- Questo prodotto non è adatto a persone (inclusi bambini) che non sono fisicamente idonee, che si sentono o sono mentalmente disabili o che non possiedono esperienza e conoscenze adeguate, a meno che non siano supervisionate o guidate nell' uso del prodotto e la loro sicurezza sia garantita.
- Durante l' uso del prodotto, posizionarlo sempre su una superficie di lavoro piana, stabile e resistente al calore.
- Gli utenti non devono lasciare il prodotto mentre è collegato alla corrente elettrica.
- Per evitare ustioni, non toccare la striscia di sigillatura o il filo riscaldante immediatamente dopo aver completato l' operazione di sigillatura.
- Scollegare il prodotto dalla corrente quando non è in uso.
- Se la spina, il cavo di alimentazione o il prodotto stesso risultano danneggiati, interrompere immediatamente l' uso per evitare lesioni. Il produttore o un altro reparto di manutenzione designato o professionisti devono effettuare le riparazioni. Gli utenti non sono autorizzati a riparare il prodotto senza autorizzazione.
- Non è consigliato utilizzare una prolunga. Se necessario, chiedere a professionisti di abbinare la prolunga ai vari indicatori tecnici.
- Tenere il prodotto e il cavo di alimentazione lontani da alte temperature, fonti di calore elevate e ambienti umidi.
- Per evitare che il prodotto cada, non lasciare che il cavo di alimentazione penda al di fuori del bordo del tavolo o del piano di lavoro.
- Poiché il tubo sottovuoto all' interno del prodotto non può essere pulito, evitare di utilizzare alimenti contenenti molta acqua o altri elementi che potrebbero rilasciare grandi quantità di liquido durante l' utilizzo della funzione sottovuoto per evitare di danneggiare il prodotto.
- Quando si utilizzano alimenti umidi, l' umidità all' interno del sacchetto non deve superare i 10ml, poiché un eccesso di umidità potrebbe essere aspirato nella macchina, causando danni al dispositivo.
- Dopo l' uso, non bloccare le chiusure alle due estremità della macchina per evitare di comprimere a lungo la spugna di sigillatura, il che potrebbe causarne la deformazione e compromettere l' efficacia d' uso.

IT

Parametri di prestazione del prodotto

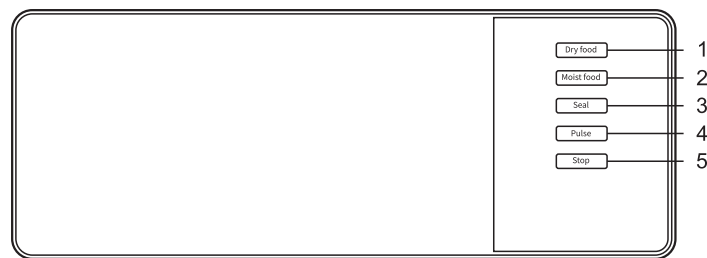
Modello del prodotto:	VS-01
Tensione nominale:	100-240VAC
Frequenza nominale:	50/60Hz
Potenza nominale:	110W
Tempo di sigillatura singola:	10 secondi
Tempo di sigillatura sottovuoto:	10-30 secondi (il pompaggio di liquidi o sacchi sottovuoto grandi prolungherà il tempo di sigillatura)
Grado di vuoto:	-55kpa~-65kpa
Dimensioni della macchina:	370 x 135 x 60 mm



- Blocco di apertura del coperchio
- Spugna superiore e inferiore
- Taglierina per sacchetti sottovuoto
- Striscia di gomma siliconica resistente al calore
- Striscia riscaldante
- Presa d'aria
- Camera sottovuoto

IT

Introduzione alle funzioni



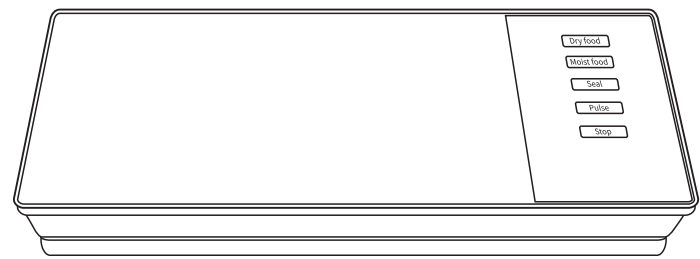
- Alimenti secchi**
Operazione automatica di sigillatura sottovuoto per alimenti senza umidità.
 - Alimenti umidi**
Sigillatura sottovuoto per alimenti umidi con una piccola quantità di acqua (meno di 10ml).
 - Sigillatura**
Per alimenti che necessitano solo di essere sigillati senza sottovuoto, viene eseguita l' operazione di sigillatura.
 - Pulsazione**
Controllo manuale dell' aspirazione; il grado di pressione negativa nel sacchetto sottovuoto può essere regolato cliccando per il tempo desiderato, con l' aspirazione che si ferma automaticamente al rilascio.
 - Stop**
Per interrompere l' operazione in corso, premere il tasto stop.
- ※ In modalità standby, tutte le luci sull' interfaccia funzione rimangono accese, mentre in modalità di lavoro, si accendono solo i tasti della funzione corrispondente e tutti gli altri indicatori si spengono. Quando il tasto stop diventa rosso al termine del lavoro, significa che l' operazione è completata.
- ※ Dopo 20 utilizzi consecutivi, la macchina si fermerà automaticamente per 5 minuti per protezione automatica.

IT

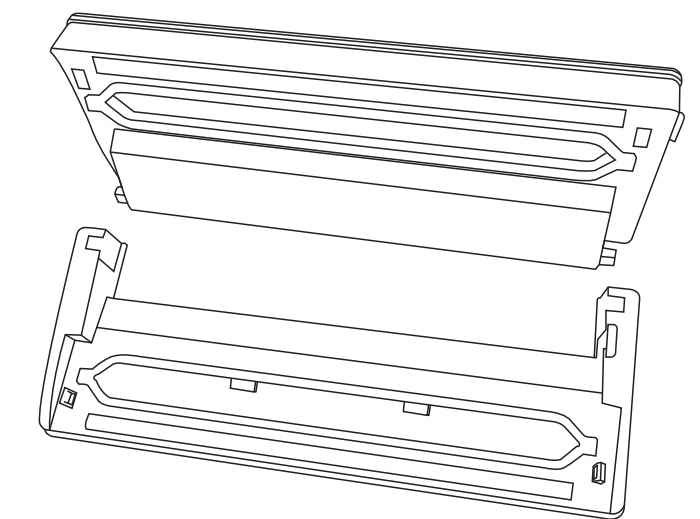
Guida all'uso del prodotto

Passaggio 1: Primo utilizzo

Rimuovere la busta di imballaggio della macchina e leggere attentamente il manuale di istruzioni.



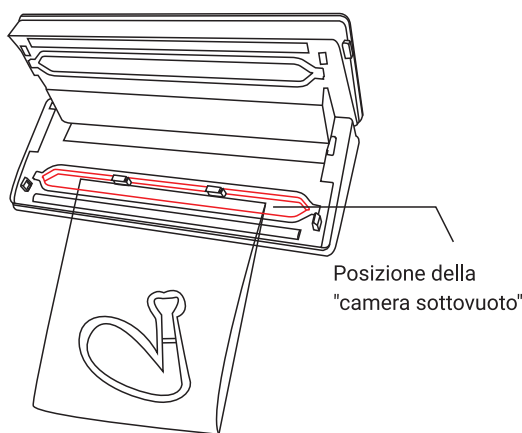
La struttura della macchina adotta un design separato, che facilita la pulizia della base e consente lo smontaggio senza l'uso di attrezzi.



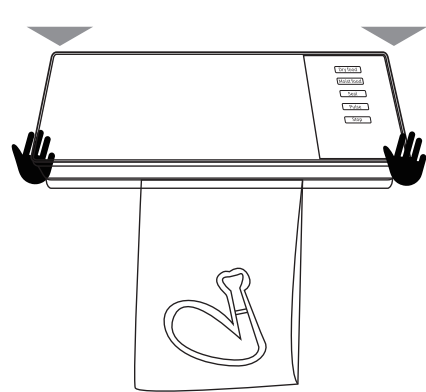
IT

2. Operazione specifica

- Collegare l' alimentazione elettrica e posizionare la macchina su un tavolo piano.
- Prendere un sacchetto sottovuoto con grana di dimensioni adeguate; la larghezza del sacchetto non deve superare i 30 cm.
- Inserire il cibo da confezionare nel sacchetto, mantenendo una distanza di almeno 5 cm tra l' apertura del sacchetto e la parte più alta del cibo.

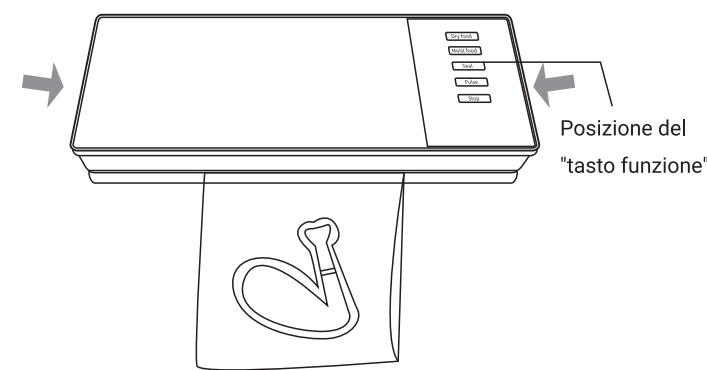


- Tirare delicatamente con entrambe le mani le estremità sinistra e destra dell' apertura del sacchetto per garantire che la parte da sigillare sia piatta e priva di pieghe o umidità.
- Inserire il sacchetto sottovuoto nella camera sottovuoto, premere il coperchio superiore fino a sentire due clic e bloccare la macchina.

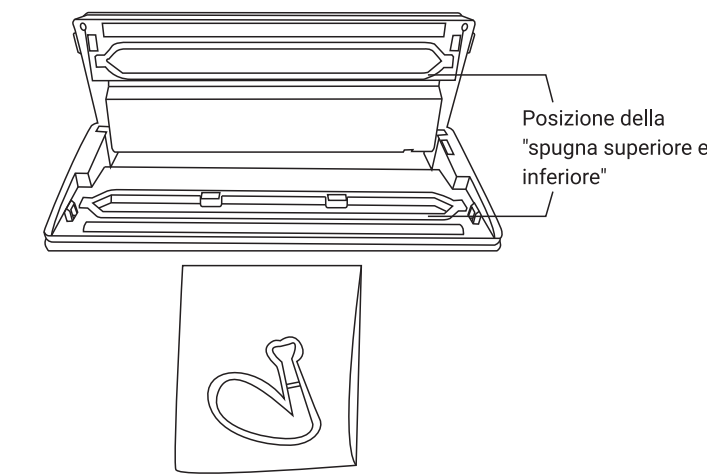


IT

- Selezionare la funzione desiderata: la luce dell' indicatore corrispondente rimane accesa per indicare il lavoro in corso, mentre il tasto stop lampeggia in rosso per segnalare la fine del lavoro. Al termine, aprire il coperchio superiore della macchina e rimuovere il cibo sigillato premendo i coperchi su entrambi i lati con entrambe le mani.



- Dopo l' uso della macchina, riporre la scheda di supporto nella camera sottovuoto. Non bloccare i fermi alle due estremità della macchina per evitare di comprimere la spugna di sigillatura a lungo, il che porterebbe alla deformazione della spugna e comprometterebbe l' efficacia d' uso.
- Scollegare il cavo di alimentazione.



IT

Precauzioni d'uso

- Non riempire eccessivamente il sacchetto sottovuoto e lasciare una distanza sufficiente all' estremità aperta del sacchetto per evitare che la contrazione del sacchetto durante l' aspirazione comprometta la sigillatura.
- Controllare che l' apertura del sacchetto sia pulita e priva di umidità. Se ci sono gocce d' acqua, la qualità della sigillatura potrebbe risentirne.
- Durante la sigillatura, assicurarsi che l' apertura del sacchetto sia piatta; le pieghe ridurrebbero la qualità della sigillatura.
- Dopo 20 utilizzi consecutivi del prodotto, la macchina si fermerà automaticamente per 5 minuti per protezione automatica e tutte le luci degli indicatori lampeggeranno.
- Per evitare scottature, non toccare il gruppo riscaldante sopra il lavandino removibile dopo la sigillatura. Rimuovere semplicemente il sacchetto sottovuoto come di consueto.
- Assicurarsi che il cibo da sottovuotare non contenga elementi appuntiti che potrebbero forare il sacchetto e causare perdite d' aria.
- Conservare il cibo confezionato sottovuoto in frigorifero o congelatore la prima possibile. Il confezionamento sottovuoto prolunga la durata di conservazione, ma non previene il deterioramento.
- Poiché frutta e verdura fresche rilasciano anidride carbonica a causa della fotosintesi, sterilizzarle in anticipo o conservarle in frigorifero dopo il confezionamento sottovuoto.
- Poiché non è sempre possibile sigillare alimenti con grandi quantità di liquido in un' unica operazione, potrebbe essere necessario un rinforzo di sigillatura o l' uso della funzione di aspirazione manuale con sigillatura singola.
- La struttura della macchina è separata, facilitando la pulizia di macchie d' olio; può essere smontata senza l' uso di utensili.

IT

Riferimento al periodo di conservazione degli alimenti sottovuoto

Super vuoto, nessun germe rimasto.
Estrazione dell'aria interna per prevenire l'ossidazione e resistere alle infezioni batteriche.

Conservazione in congelatore	Conservazione senza vuoto	Conservazione sottovuoto
Carni	6 mesi	15-20 mesi
Pesce e frutti di mare	6 mesi	10-12 mesi
Chicchi di caffè	8 mesi	18-24 mesi

Conservazione in frigo	Conservazione senza vuoto	Conservazione sottovuoto
Verdure	1-3 giorni	7-10 giorni
Carne cotta	3-5 giorni	13-20 giorni
Uova	10-15 giorni	30-50 giorni

Conservazione a temperatura ambiente	Conservazione senza vuoto	Conservazione sottovuoto
Riso e farina	6 mesi	12 mesi
Frutta secca	2 mesi	12 mesi
Foglie di tè	3 mesi	12 mesi
Pane	1-2 giorni	6-8 giorni

Pulizia e manutenzione

- Scollegare la spina prima della pulizia.
- Non immergere il cavo di alimentazione e il corpo della macchina nell' acqua per la pulizia.
- Non utilizzare spazzole dure per pulire il corpo della macchina, poiché graffierebbero la superficie. Utilizzare un panno umido o una spugna.
- Rimuovere il lavandino removibile, che può essere lavato.

PT

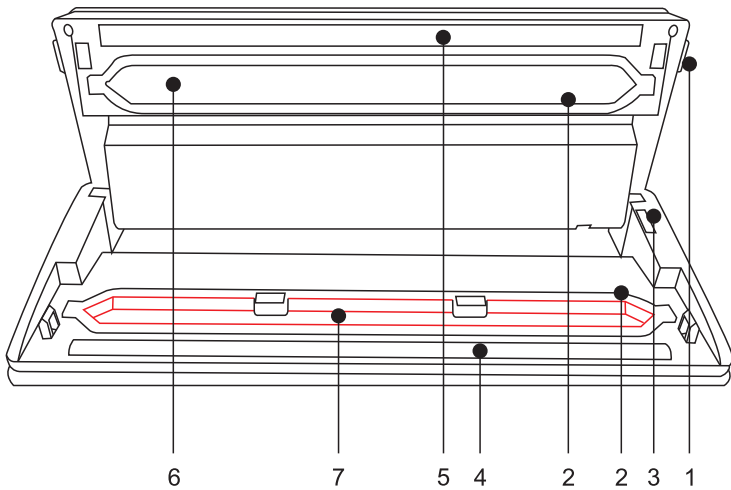
Precações de segurança

- Antes de usar este produto, leia todas as instruções.
- Este produto é destinado apenas para uso doméstico.
- Este produto não é adequado para pessoas (incluindo crianças) que não estão fisicamente aptas, com deficiência sensorial ou mental, ou que não possuem experiência e conhecimento relevantes, a menos que sejam supervisionadas ou orientadas no uso do produto e sua segurança seja garantida.
- Ao utilizar o produto, sempre coloque-o em uma superfície plana, estável e resistente ao calor.
- Os usuários não devem deixar o produto sem supervisão enquanto ele estiver conectado à fonte de alimentação.
- Para evitar queimaduras, não toque na faixa de vedação do fio de aquecimento imediatamente após a operação de selagem ser concluída.
- Desconecte o produto da tomada quando não estiver em uso.
- Se o plugue, o cabo de alimentação ou o próprio produto estiverem danificados, interrompa o uso imediatamente para evitar ferimentos. O fabricante, outro departamento de manutenção designado ou profissionais qualificados devem fazer os reparos. Os usuários não estão autorizados a consertar o produto sem permissão.
- Não é recomendável usar uma extensão. Se necessário, consulte profissionais para combinar a extensão com vários indicadores técnicos.
- Mantenha o produto e o cabo de alimentação afastados de altas temperaturas, calor excessivo e ambientes úmidos.
- Para evitar que o produto caia, não permita que o cabo de alimentação fique pendurado fora da borda da mesa ou bancada.
- Como o tubo de vácuo dentro do produto não pode ser limpo, evite usar alimentos com muita água ou outros itens que possam liberar grandes quantidades de líquido ao usar a função de vácuo, para evitar danos ao produto.
- Ao usar itens úmidos, a umidade no saco não deve exceder 10ml, pois o excesso de umidade pode ser sugado para dentro da máquina, causando danos ao aparelho.
- Após o uso da máquina, não trave os bloqueios em ambas as extremidades do aparelho para evitar que a esponja de vedação seja pressionada por um longo período, o que pode resultar em deformação da esponja e afetar o desempenho do produto.

PT

Parâmetros de desempenho do produto

Modelo do produto: VS-01
Tensão nominal: 100-240VAC
Frequência nominal: 50/60Hz
Potência nominal: 110W
Tempo de selagem única: 10 segundos
Tempo de selagem a vácuo: 10-30 segundos
(a aspiração de líquidos ou sacos de vácuo grandes prolongará o tempo de selagem)
Nível de vácuo: -55kpa~-65kpa
Dimensões da máquina: 370 x 135 x 60 mm



- Bloqueio da tampa
- Esponja superior e inferior
- Cortador de saco de vácuo
- Faixa de borracha de silicone resistente ao calor
- Faixa de aquecimento
- Entrada de ar
- Câmara de vácuo

PT

Introdução à função



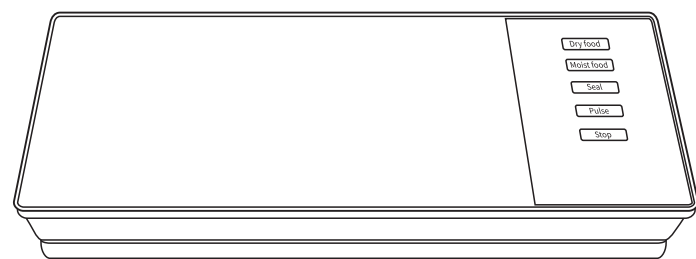
- Alimentos secos**
A operação automática de selagem a vácuo é realizada para alimentos sem umidade.
- Alimentos úmidos**
Faça a selagem a vácuo dos alimentos úmidos com uma pequena quantidade de água (menos de 10ml).
- Selar**
Para alimentos que precisam apenas ser selados sem vácuo, realiza-se a operação de selagem.
- Pulso**
Pertence ao controle manual da sucção, e o grau de pressão negativa no saco de vácuo pode ser controlado clicando no tempo de duração; a sucção será automaticamente interrompida ao ser solta.
- Parar**
Quando for necessário interromper a operação em andamento, pressione a tecla de parada para finalizar o trabalho.

※ Todas as luzes na interface de funções permanecem acesas no modo de espera; no modo de trabalho, as teclas de função correspondentes ficam acesas e todos os outros indicadores ficam apagados. Quando a tecla de parada ficar vermelha após o término do trabalho, isso indica que o trabalho foi concluído.
※ Após 20 usos consecutivos, a máquina será forçada a parar por 5 minutos para autoprotéger-se.

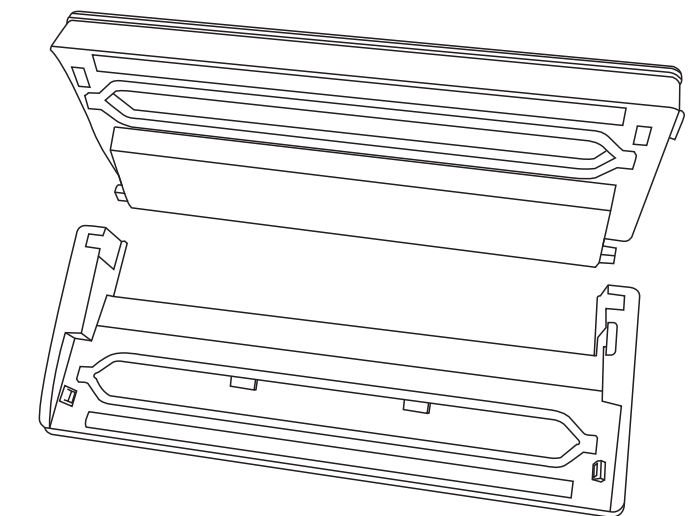
PT

Guia de operação do produto

Passo 1: Usar pela primeira vez
Ao usar o produto pela primeira vez, remova a embalagem da máquina e certifique-se de ler o manual de instruções.



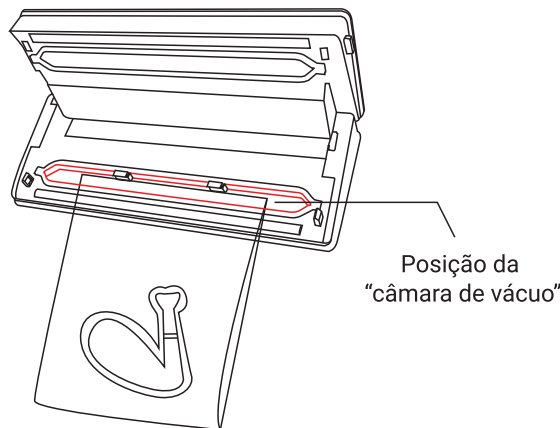
A estrutura da máquina adota um design dividido, o que facilita a limpeza da base e pode ser desmontada sem ferramentas.



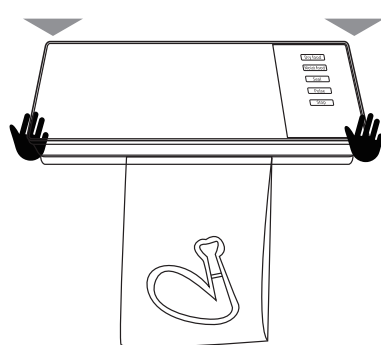
PT

2. Operação específica

- Conecte a fonte de alimentação e coloque a máquina em uma mesa plana.
- Pegue um saco de grãos a vácuo de tamanho adequado, e a largura do saco de vácuo não deve exceder 30cm.
- Coloque o alimento a ser embalado dentro do saco e mantenha uma distância de pelo menos 5cm entre a abertura do saco e a parte mais alta do alimento.

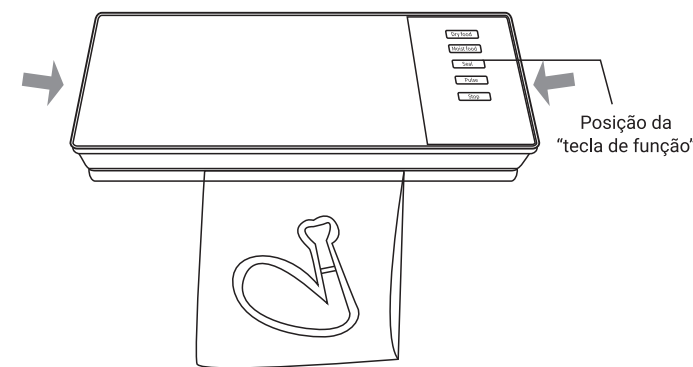


- Puxe suavemente as extremidades esquerda e direita da abertura do saco com ambas as mãos para garantir que a parte a ser selada esteja plana, sem rugas ou umidade.
- Coloque o saco de vácuo na câmara de vácuo, pressione a tampa superior até ouvir dois cliques e trave a máquina.

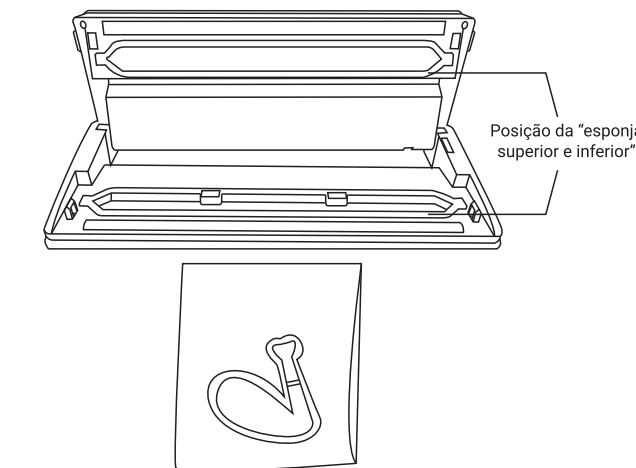


PT

- Selecione a função necessária; a luz indicadora correspondente permanecerá acesa para indicar o trabalho, e a tecla de parada piscará em vermelho para sinalizar o término do trabalho. Quando o trabalho for concluído, abra a tampa superior da máquina e remova o alimento selado pressionando as tampas nos dois lados com ambas as mãos.



- Após o uso da máquina, coloque o cartão de suporte de volta na câmara de vácuo. Não trave os bloqueios em ambas as extremidades da máquina para evitar que a esponja de vedação seja pressionada por um longo período, o que pode levar à deformação da esponja e afetar o desempenho.
- Desconecte o cabo de alimentação.



PT

Precauções de uso

- Não encha demais o saco de grãos a vácuo e deixe uma distância suficiente na extremidade aberta do saco para evitar que a selagem a vácuo seja afetada devido à contração do saco durante a sucção.
- Verifique se a boca do saco está limpa e livre de umidade. Se houver gotas de água, a qualidade da selagem pode ser comprometida.
- Ao selar, certifique-se de que a boca do saco esteja plana; rugas reduzirão a qualidade da selagem.
- Após 20 usos do produto, a máquina será forçada a parar por 5 minutos para proteção automática, e todas as luzes indicadoras piscarão.
- Para evitar queimaduras, não toque diretamente no grupo de aquecimento acima da bacia removível após a selagem. Simplesmente remova o saco de vácuo normalmente.
- Certifique-se de que não haja objetos pontiagudos no alimento que precisa ser selado a vácuo, para evitar perfurar o saco e causar vazamento de ar.
- Congele ou refrigere os alimentos embalados o mais rápido possível. A embalagem a vácuo apenas prolonga a vida útil; ela não impede a deterioração.
- Como vegetais e frutas frescas sofrerão fotossíntese e liberarão dióxido de carbono, esterilize-os com antecedência ou coloque-os na geladeira após a selagem a vácuo.
- Como pode não ser possível selar de uma vez alimentos com grande quantidade de líquido, é necessário um segundo reforço de selagem ou usar a função de bombeamento manual com selagem única.
- A estrutura da máquina é separada, o que facilita a limpeza de manchas de óleo, e ela pode ser desmontada sem o uso de ferramentas.

PT

Referência do período de conservação a vácuo de alimentos

Super vácuo, sem germes.
Retira o ar interno para evitar oxidação e resistir à infecção bacteriana.

Armazenamento congelado	Conservação sem vácuo	Conservação com vácuo
Carnes	6 meses	15-20 meses
Peixes e frutos do mar	6 meses	10-12 meses
Grãos de café	8 meses	18-24 meses

Armazenamento refrigerado	Conservação sem vácuo	Conservação com vácuo
Vegetais	1-3 dias	7-10 dias
Carne cozida	3-5 dias	13-20 dias
Ovos	10-15 dias	30-50 dias

Armazenamento à temperatura ambiente	Conservação sem vácuo	Conservação com vácuo
Arroz e farinha	6 meses	12 meses
Frutas secas	2 meses	12 meses
Folhas de chá	3 meses	12 meses
Pão	1-2 dias	6-8 dias

Limpeza e manutenção

- Desligue o plugue da tomada antes de limpar.
- Não mergulhe o cabo de alimentação e o corpo da máquina em água para limpeza.
- Não use uma escova dura para limpar o corpo da máquina, pois isso pode riscar a superfície. Use um pano úmido ou esponja.
- Retire a pia removível, que pode ser lavada.

NL

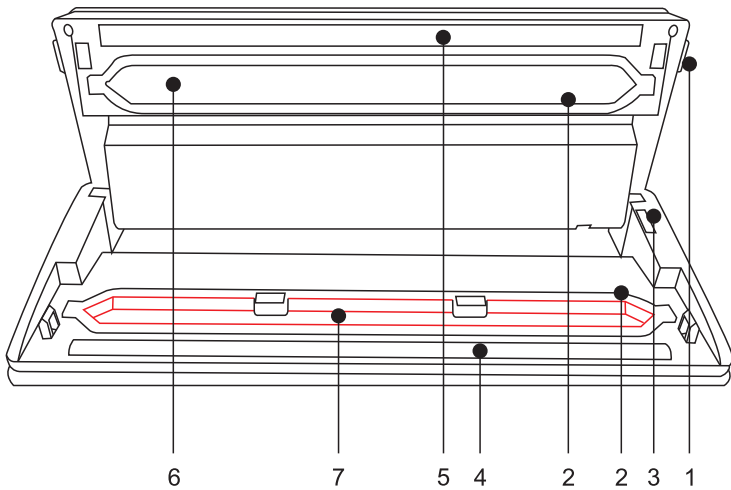
Veiligheidsmaatregelen

- Lees alle instructies voordat u dit product gebruikt.
- Dit product is alleen bedoeld voor gebruik thuis.
- Dit product is niet geschikt voor personen (inclusief kinderen) die niet fysiek fit zijn, zich gehandicapt voelen of mentaal gehandicapt zijn, of die niet beschikken over relevante ervaring en kennis, tenzij zij worden begeleid of geïnstrueerd bij het gebruik van dit product en hun veiligheid is gewaarborgd.
- Gebruik het product altijd op een vlakke, stabiele en hittebestendige werkbank.
- Gebruikers mogen het product niet verlaten terwijl het op het stroomnet is aangesloten.
- Om brandwonden te voorkomen, raak de sluitstrip van de verwarmingsdraad niet onmiddellijk na de sluitbewerking aan.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het product niet in gebruik is.
- Als de stekker, het snoer of het product zelf beschadigd is, stop dan onmiddellijk met het gebruik om letsel te voorkomen. De fabrikant of een andere aangewezen onderhoudsdienst of professionele persoon moet het repareren. Gebruikers mogen het product niet zonder toestemming repareren.
- Het gebruik van een verlengsnoer wordt niet geadviseerd. Vraag indien nodig professionals om het verlengsnoer af te stemmen op verschillende technische indicatoren.
- Houd het product en het netsnoer uit de buurt van hoge temperaturen, extreme hitte en vochtige omgevingen.
- Om te voorkomen dat het product valt, mag het netsnoer niet buiten de rand van de tafel of het aanrecht hangen.
- Aangezien de vacuümbuis in het product niet kan worden schoongemaakt, vermijd het gebruik van voedsel met veel water of andere items die veel vloeistof kunnen uitstoten tijdens het gebruik van de vacuümfunctie om schade aan het product te voorkomen.
- Bij het gebruik van vochtige goederen mag de hoeveelheid vocht in de zak niet meer dan 10 ml bedragen, omdat te veel vocht in de machine kan worden gezogen, wat schade aan de machine veroorzaakt.
- Na gebruik van de machine mag u de sluitingen aan beide uiteinden van de machine niet vergrendelen om te voorkomen dat de sluitingspons langdurig wordt samengedrukt, wat vervorming van de spons veroorzaakt en het gebruik nadelig beïnvloedt.

NL

Productprestaties en parameters

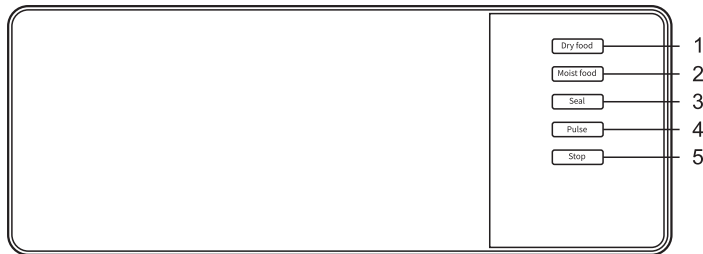
Productmodel:	VS-01
Nominale spanning:	100-240VAC
Nominale frequentie:	50/60Hz
Nominaal vermogen:	110W
Enkele afdichtingstijd:	10 seconden
Vacuümafdichtingstijd:	10-30 seconden (het oppompen van vochtige materialen of grote vacuümkzakken verlengt de afdichtingstijd)
Vacuümniveau:	-55kpa~-65kpa
Afmetingen van de machine:	370 x 135 x 60 mm



- Dekselvergrendeling openen
- Spons boven en onder
- Vacuümkzakmes
- Hittebestendige siliconenrubberstrip
- Verwarmingsstrip
- Luchtinlaat
- Vacuümkamer

NL

Functie-introductie



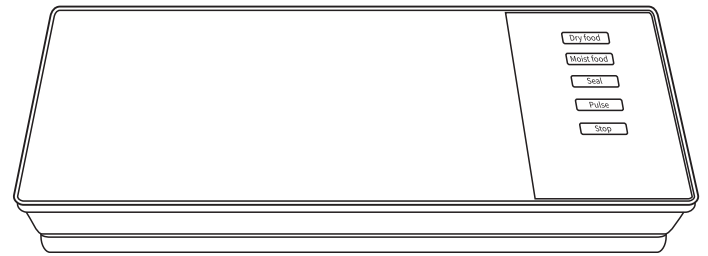
- Droog voedsel**
Automatische vacuümverzegeling wordt uitgevoerd voor voedsel zonder vocht.
- Vochtig voedsel**
Vacuümverzegel het vochtige voedsel met een kleine hoeveelheid water (minder dan 10 ml).
- Verzegelen**
Voor voedsel dat alleen verzegeld hoeft te worden zonder te vacuüm trekken, wordt de verzegelingsbewerking uitgevoerd.
- Puls**
Dit betreft handmatige controle van het vacuüm pompen. De mate van negatieve druk in de vacuümkzak kan worden gecontroleerd door de lengte van het klikken te bepalen. Het pompen stopt automatisch wanneer het wordt losgelaten.
- Stop**
Wanneer u de reeds lopende operatie wilt stoppen, drukt u op de stopknop om het werk te beëindigen.

※ Alle lampjes op de functiebesturing zijn altijd aan in de stand-bymodus, terwijl in de werkmodus de corresponderende functietoetsen aan zijn en alle andere indicatoren uit. Wanneer de stopknop rood wordt nadat het werk is voltooid, geeft dit aan dat het werk klaar is.
※ Na 20 keer gebruik wordt de machine gedwongen 5 minuten te stoppen voor zelfbescherming.

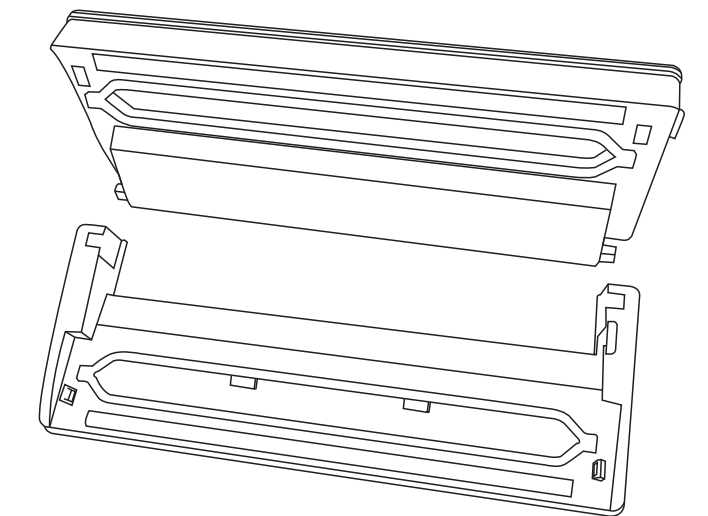
NL

Handleiding voor het gebruik van het product

Stap 1: Gebruik bij de eerste keer
Wanneer u het product voor de eerste keer gebruikt, verwijder dan de verpakingszak van de machine en zorg ervoor dat u de handleiding leest.



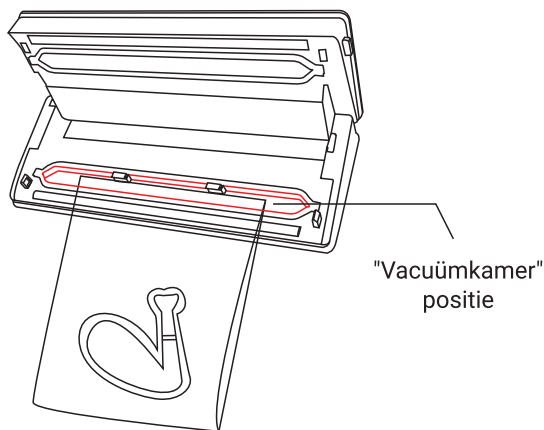
De machineconstructie maakt gebruik van een gesplitst ontwerp, wat het reinigen van de basis vergemakkelijkt en zonder gereedschap kan worden gedemonteerd en gescheiden.



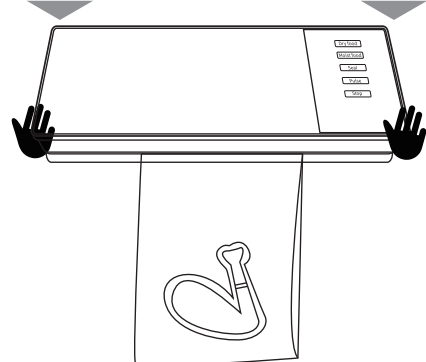
NL

2. Specifieke bediening

- Sluit de stroomvoorziening aan en zet de machine op een vlakke tafel.
- Neem een vacuüm zak van geschikte grootte, de breedte van de vacuümkzak mag niet meer dan 30 cm zijn.
- Zet het voedsel dat verpakt moet worden in de zak, en zorg ervoor dat de afstand tussen de opening van de zak en het hoogste punt van het voedsel meer dan 5 cm is.

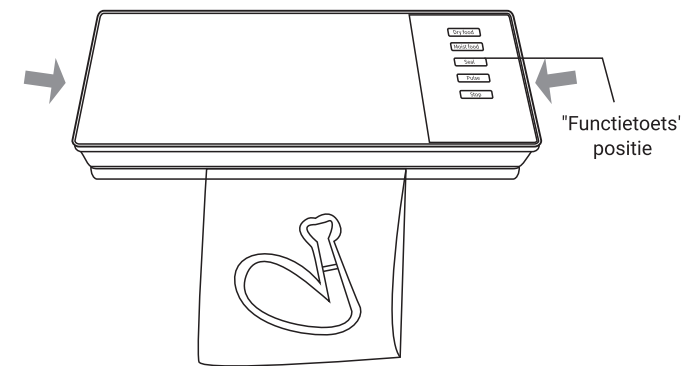


- Trek voorzichtig met beide handen aan de linker- en rechterkant van de zakopening om ervoor te zorgen dat het deel dat verzegeld moet worden plat is en geen rimpels of vocht bevat.
- Zet de vacuümkzak in de vacuümkamer, druk de bovenkant van de machine naar beneden totdat je twee klikken hoort, en vergrendel de machine.

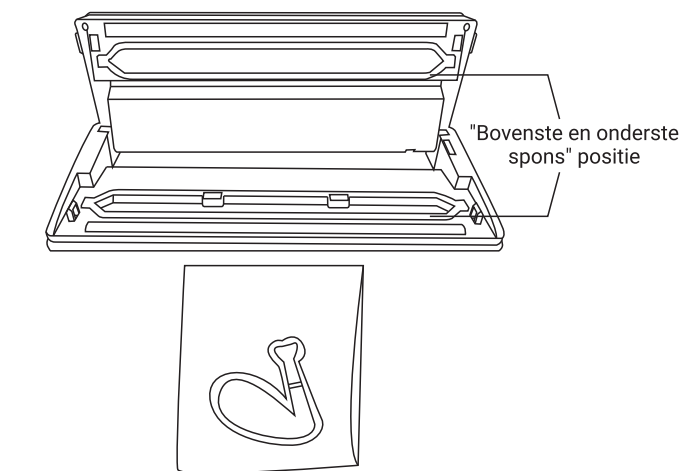


NL

- Selecteer de gewenste functie, het bijbehorende functielampje brandt continu om aan te geven dat het werkt, en de stopknop knippert rood om het einde van het werk aan te geven. Wanneer het werk is voltooid, opent u de bovenkant van de machine en haalt u het verzegelde voedsel eruit door beide deksels aan de zijkanten met beide handen in te drukken.



- Nadat de machine is gebruikt, zet u de steunkaart terug in de vacuümkamer. Vergrendel de vergrendelingen aan beide uiteinden van de machine niet om te voorkomen dat de sluitingspons langdurig wordt samengedrukt, wat leidt tot vervorming van de spons en de gebruikseffecten beïnvloedt.
- Trek de stekker uit het stopcontact.



NL

Voorzorgsmaatregelen voor gebruik

- Vul de vacuümkzak niet te vol en laat een voldoende afstand aan de open kant van de zak om te voorkomen dat de vacuümverzegeling wordt beïnvloed door de samentrekking van de zak tijdens het pompen.
- Zorg ervoor dat de mond van de zak schoon en vrij van vocht is. Als er waterdruppels aanwezig zijn, kan de verzegelingskwaliteit afnemen.
- Zorg ervoor dat de zakmond plat is bij het verzegelen; rimpels zullen de verzegelingskwaliteit verminderen.
- Na 20 keer gebruik van het product, stopt de machine automatisch voor 5 minuten ter bescherming, en zullen alle indicatorlampjes gaan knipperen.
- Om verbranding te voorkomen, raak de verwarmingsgroep direct boven de afneembare wasbak niet aan na het verzegelen. Verwijder de vacuümkzak zoals gewoonlijk.
- Zorg ervoor dat er geen scherpe voorwerpen in het voedsel zitten dat vacuüm getrokken moet worden om te voorkomen dat de vacuümkzak wordt doorboord en lucht lekt.
- Zorg ervoor dat het verpakte voedsel zo snel mogelijk wordt ingevroren of gekoeld. Vacuümverpakking kan alleen de houdbaarheid verlengen; het voorkomt geen bederf.
- Aangezien verse groenten en fruit fotosynthese ondergaan en kooldioxide afgeven, steriliseren ze van tevoren of zet ze in de koelkast na het vacuümverzegelen.
- Aangezien het mogelijk niet mogelijk is om voedsel met een grote hoeveelheid vloeistof in één keer te verzegelen, is een tweede versterking van de verzegeling of de punt-pompfunctie met een enkele verzegeling nodig voor de handmatige vacuümverzegeling.
- De machineconstructie is gescheiden, wat het reinigen van vlekken gemakkelijker maakt, en kan zonder gereedschap worden gedemonstreerd en gescheiden.

NL

Referentie van de bewaartijd van vacuümvoedsel

Super vacuüm, geen bacteriën achtergelaten.
Het lucht eruit pompen om oxidatie te voorkomen en bacteriële infectie te weerstaan.

Vriesopslag	Niet-vacuümbewaring	Vacuümbewaring
Vlees	6 maanden	15-20 maanden
Vis & zeevruchten	6 maanden	10-12 maanden
Koffiebonen	8 maanden	18-24 maanden

Koude opslag	Niet-vacuümbewaring	Vacuümbewaring
Groenten	1-3 dagen	7-10 dagen
Gekookt vlees	3-5 dagen	13-20 dagen
Eieren	10-15 dagen	30-50 dagen

Opslag bij kamertemperatuur	Niet-vacuümbewaring	Vacuümbewaring
Rijst & bloem	6 maanden	12 maanden
Gedroogd fruit	2 maanden	12 maanden
Theebladeren	3 maanden	12 maanden
Brood	1-2 dagen	6-8 dagen

Reiniging en onderhoud

- Haalt u de stekker uit het stopcontact voor het reinigen.
- Bevochtigt het netsnoer en de behuizing niet in water voor reiniging.
- Gebruik geen harde borstel om de behuizing schoon te maken, dit kan het oppervlak krassen. Gebruik een natte doek of spons.
- Trek de afneembare gootsteen eruit, deze kan gewassen worden.

SV

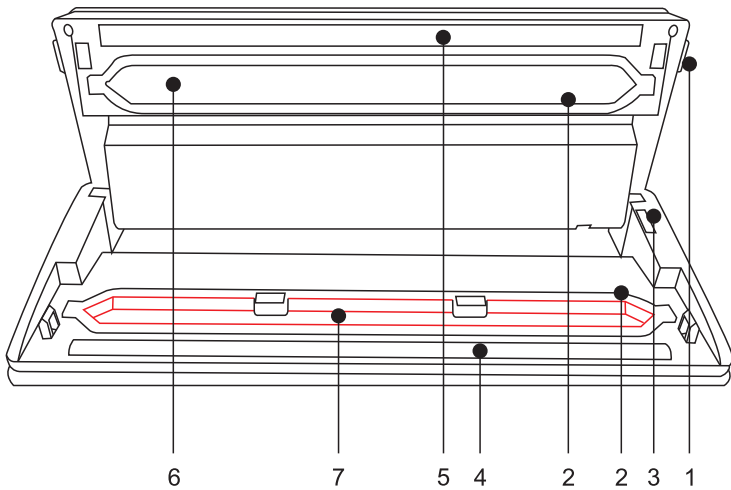
Precauciones de seguridad

- Antes de utilizar este producto, lea todas las instrucciones.
- Este producto está destinado únicamente para su uso en el hogar.
- Este producto no es adecuado para personas (incluidos los niños) que no estén físicamente en forma, que tengan discapacidades mentales o carezcan de experiencia y conocimientos relevantes, a menos que estén supervisados o guiados en el uso de este producto y se garantice su seguridad.
- Al usar el producto, colóquelo siempre en una mesa de trabajo plana, estable y resistente al calor.
- No se permite que los usuarios dejen el producto mientras esté conectado a la fuente de alimentación.
- Para evitar quemaduras, no toque la tira de sellado del cable calefactor inmediatamente después de que se complete la operación de sellado.
- Desenchufe el producto cuando no lo esté utilizando.
- Si el enchufe, el cable de alimentación o el propio producto están dañados, deje de usarlo de inmediato para evitar lesiones. El fabricante o un departamento de mantenimiento designado o profesionales deben repararlo. Los usuarios no pueden reparar el producto sin autorización.
- No se recomienda usar una extensión. Si es necesario, solicite a los profesionales que coincidan con la extensión y los diversos indicadores técnicos.
- Mantenga el producto y el cable de alimentación alejados de temperaturas altas, calor extremo y ambientes húmedos.
- Para evitar que el producto se caiga, no permita que el cable de alimentación cuelgue fuera del borde de la mesa o mostrador.
- Debido a que el tubo de vacío dentro del producto no se puede limpiar, evite usar alimentos con alto contenido de agua u otros artículos que puedan liberar una gran cantidad de líquido al utilizar la función de vacío para evitar dañar el producto.
- Al usar artículos húmedos, la humedad dentro de la bolsa no debe superar los 10 ml, ya que demasiada humedad puede ser bombeada a la máquina, causando daño al equipo.
- Después de usar la máquina, no bloquee los cierres en ambos extremos de la máquina para evitar comprimir la esponja de sellado durante un largo período de tiempo, lo que podría causar deformación de la esponja y afectar el rendimiento del producto.

SV

Parámetros de rendimiento del producto

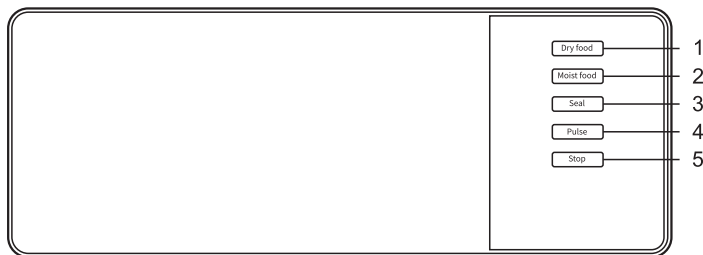
Produktmodell:	VS-01
Nominell spänning:	100-240VAC
Nominell frekvens:	50/60Hz
Nominell effekt:	110W
Tid för enkel försegling:	10 sekunder
Tid för vakuumförsegling:	10-30 sekunder (våtpumpning eller stora vakuumpåsar förlänger förseglings-tiden)
Vakuumgrad:	-55kpa~-65kpa
Maskinens mått:	370 x 135 x 60 mm



- Abra el candado de la tapa
- Esponja arriba y abajo
- Cortador de bolsa de vacío
- Tira de goma de silicona resistente al calor
- Tira calefactora
- Entrada de aire
- Cámara de vacío

SV

Funktionintroduktion



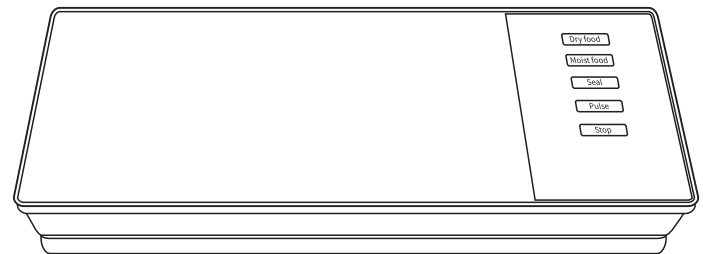
- Torr mat**
Automatisk vakuumförseglning utförs för mat utan fukt.
- Fuktig mat**
Vakuumpförsegla den fuktiga maten med en liten mängd vatten (mindre än 10 ml).
- Försegla**
För mat som endast behöver förseglas utan att vakuumpförpackas, utförs förseglning.
- Pulsa**
Det är manuell kontroll av pumpning, och graden av negativt tryck i vakuumbagen kan kontrolleras genom att klicka på tidslängden, och pumpningen stannar automatiskt när det släpps.
- Stoppa**
När du behöver stoppa den pågående operationen, tryck på stoppknappen för att stoppa arbetet.

- ※ Alla ljus på funktionsgränssnittet är alltid på i standby-läge, medan i arbetsläge är de motsvarande funktionsknapparna på och alla andra indikatorer är avstängda. När stoppknappen blir röd efter att arbetet är klart, indikerar det att arbetet är färdigt.
- ※ Om det har använts 20 gånger kommer maskinen att tvingas stoppa i 5 minuter för självskydd.

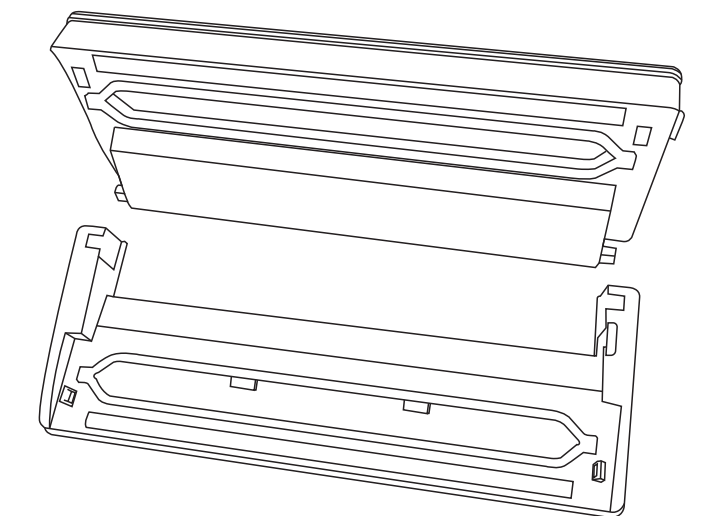
SV

Användarhandledning för produktoperation

Steg 1: Använda den för första gången
När du använder produkten för första gången, ta bort förpackningspåsen från maskinen och se till att du läser bruksanvisningen.



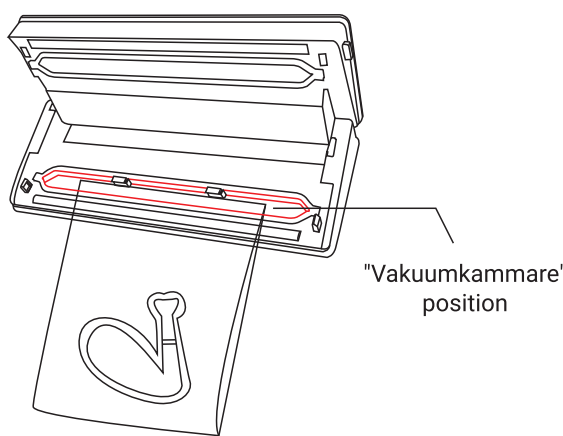
Maskinens struktur använder en delad design, vilket gör det enkelt att rengöra basen och kan demonteras och separeras utan verktyg.



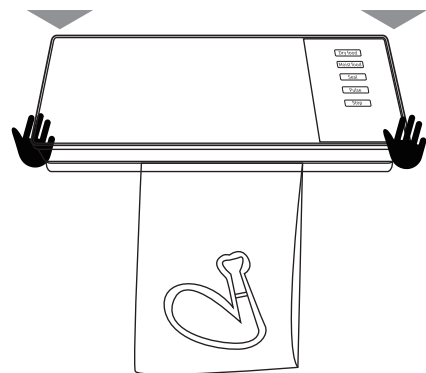
SV

2. Specifik drift

- Anslut strömkällan och placera maskinen på ett plant bord.
- Ta ut en vakuumpförpackningspåse med lämplig storlek, och bredden på vakuumpåsen får inte överstiga 30 cm.
- Lägg maten som ska förpackas i påsen, och håll avståndet mellan påsens mun och den högsta delen av maten över 5 cm.

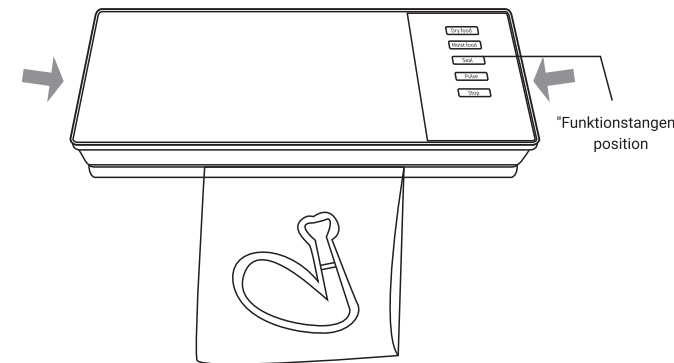


- Dra försiktigt i vänster och höger ände av påspetsen med båda händerna för att säkerställa att den del som ska förseglas är plan och utan veck eller fukt.
- Sätt vakuumpåsen i vakuumkammaren, tryck på övre locket för att höra två klick, och lås maskinen.

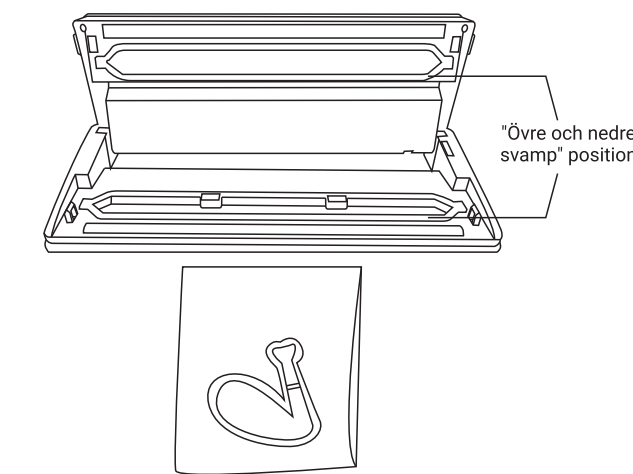


SV

- Välj den önskade funktionen, den motsvarande funktionsindikatorn lyser kontinuerligt för att indikera arbete, och stoppknappen blinkar röd för att indikera att arbetet är slut. När arbetet är klart, öppna maskinens övre lock och ta bort den förseglade maten genom att trycka på locken på båda sidor med båda händerna.



- Efter att maskinen har använts, sätt tillbaka stödplattan i vakuumkammaren. Lås inte låsen i båda ändarna av maskinen för att undvika att komprimera förseglingssvampen under lång tid, vilket kan leda till att svampen deformeras och påverka användningseffekten.
- Koppla ur strömkabeln.



SV

Försiktighetsåtgärder vid användning

- Överfyll inte vakuumpörpackningspåsen, och lämna ett tillräckligt avstånd vid påsens öppna ände för att undvika att vakuumpörseglingen påverkas av att påsen krymper vid pumpning.
- Kontrollera att påsens mun är ren och fri från fukt. Om det finns vattendroppar kan förseglingskvalitet försämräs.
- Vid försegling, se till att påsens mun är plan; veck kan minska förseglingskvalitet.
- Efter 20 användningar av produkten kommer maskinen att tvingas stoppa i 5 minuter för automatisk skyddsfunktion, och alla indikatorlampor kommer att blinka.
- För att undvika brännskador, rör inte vid den värmande enheten direkt ovanför den avtagbara tvättvasken efter försegling. Ta bara bort vakuumpåsen som vanligt.
- Se till att det inte finns några spetsiga föremål i maten som ska vakuumpörpackas för att undvika att punktera vakuumpåsen och orsaka luftläckage.
- Frysa eller kyl förpackad mat så snart som möjligt. Vakuumpörpackning kan endast förlänga hållbarheten; den kan inte förhindra förstörelse.
- Eftersom färska grönsaker och frukter genomgår fotosyntes och släpper ut koldioxid, vänligen sterilisera dem i förväg eller placera dem i kylskåp efter vakuumpörsegling.
- Eftersom det kan vara svårt att försegla mat med mycket vätska på en gång, krävs en andra förseglingsförstärkning eller punktpumpningsfunktion med en enkel försegling vid manuell vakuumpörseglingsoperation.
- Maskinens struktur är separerad, vilket gör det enklare att rengöra oljefläckar, och den kan demonteras och separeras utan användning av verktyg.

SV

Referens för vakuumpörvaring av mat

Super vakuump, inga bakterier kvar.
Pumpa ut inre luft för att förhindra oxidation och motstå bakterieinfektion.

Frysförvaring	Ej vakuumpörvaring	Vakuumpörvaring
Kött	6 månader	15-20 månader
Fisk & skaldjur	6 månader	10-12 månader
Kaffebönor	8 månader	18-24 månader

Kylförvaring	Ej vakuumpörvaring	Vakuumpörvaring
Grönsaker	1-3 dagar	7-10 dagar
Tillagat kött	3-5 dagar	13-20 dagar
Ägg	10-15 dagar	30-50 dagar

Förvaring vid rumstemperatur	Ej vakuumpörvaring	Vakuumpörvaring
Ris & mjöl	6 månader	12 månader
Torkad frukt	2 månader	12 månader
Teblad	3 månader	12 månader
Bröd	1-2 dagar	6-8 dagar

Rengöring och underhåll

- Koppla ur strömsladden innan rengöring.
- Sänk inte strömkabeln och maskinen i vatten för rengöring.
- Använd inte en hård borste för att rengöra maskinen, eftersom det kan repa ytan. Använd en våt handduk eller svamp.
- Ta ut den avtagbara diskbänken, som kan tvättas.

PL

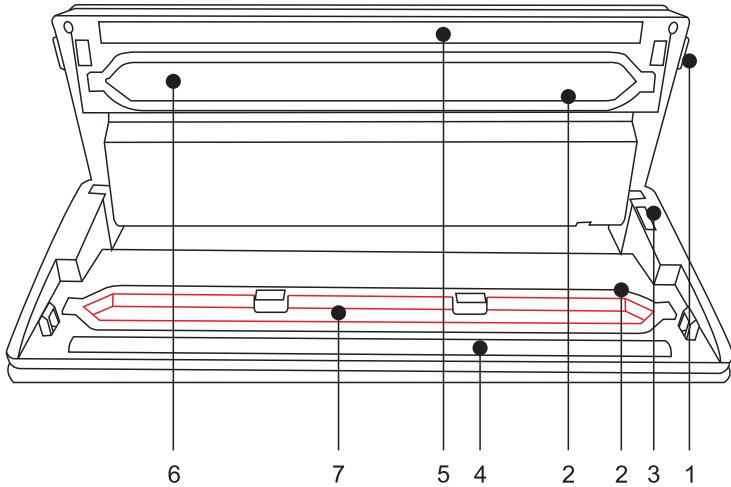
Środki ostrożności

- Przed użyciem tego produktu należy zapoznać się ze wszystkimi instrukcjami.
- Produkt ten przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego.
- Produkt ten nie jest odpowiedni dla osób (w tym dzieci), które nie są w pełni sprawne fizycznie, mają problemy psychiczne lub brak odpowiednich doświadczeń i wiedzy, chyba że będą one nadzorowane lub prowadzone w używaniu tego produktu i ich bezpieczeństwo będzie zapewnione.
- Podczas używania produktu zawsze umieszczaj go na płaskim, stabilnym i odpornym na ciepło blacie roboczym.
- Użytkownicy nie mogą zostawiać produktu, gdy jest on podłączony do źródła zasilania.
- Aby uniknąć oparzeń, nie dotykaj taśmy uszczelniającej drutu grzewczego bezpośrednio po zakończeniu operacji uszczelniania.
- Proszę odłączyć produkt, gdy nie jest używany.
- Jeśli wtyczka, przewód zasilający lub sam produkt są uszkodzone, należy natychmiast zaprzestać użytkowania, aby uniknąć obrażeń. Producent lub inny wyznaczony dział serwisowy lub specjaliści muszą naprawić produkt. Użytkownicy nie mogą naprawiać produktu bez autoryzacji.
- Nie zaleca się używania przedłużacza. Jeśli to konieczne, prosimy o konsultację z profesjonalistami w celu dopasowania przedłużacza do różnych wskaźników technicznych.
- Trzymaj produkt i przewód zasilający z dala od wysokich temperatur, gorąca i wilgotnych środowisk.
- Aby zapobiec upadkowi produktu, nie pozwól, aby przewód zasilający wystawał poza krawędź stołu lub blatu.
- Ponieważ rurka próżniowa wewnątrz produktu nie może być czyszczona, należy unikać używania żywności zawierającej dużą ilość wody lub innych przedmiotów, które mogą wydzielać dużą ilość pynu podczas korzystania z funkcji próżniowej, aby uniknąć uszkodzenia produktu.
- Podczas używania wilgotnych towarów, wilgoć w torbie nie powinna przekraczać 10 ml, ponieważ zbyt duża ilość wilgoci może zostać wciągnięta do maszyny, co spowoduje jej uszkodzenie.
- Po użyciu maszyny nie zamykaj blokad na obu końcach maszyny, aby nie uciskać gąbki uszczelniającej przez długi czas, co spowoduje deformację gąbki i wpłynie na efektywność użytkowania.

PL

Parametry wydajności produktu

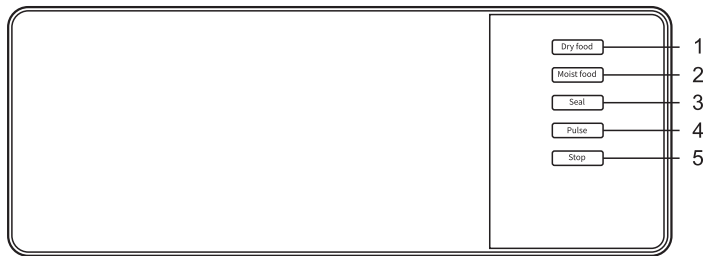
Model produktu: VS-01
Napięcie znamionowe: 100-240VAC
Częstotliwość znamionowa: 50/60Hz
Moc znamionowa: 110W
Czas pojedynczego uszczelnienia: 10 sekund
Czas próżniowego uszczelniania: 10-30 sekund
(odsysanie plynów lub duże worki próżniowe wydłużają czas uszczelniania)
Poziom próżni: ~55kpa~65kpa
Wymiary urządzenia: 370 x 135 x 60 mm



- Otwórz blokadę pokrywy
- Gąbka do góry i w dół
- Nożyk do torby próżniowej
- Odporny na ciepło pasek gumowy silikonowy
- Pasek grzewczy
- Wlot powietrza
- Komora próżniowa

PL

Wprowadzenie do funkcji



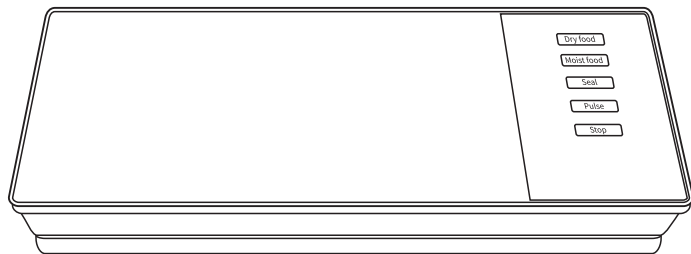
- Sucha żywność**
Automatyczna operacja uszczelniania próżniowego jest przeprowadzana dla żywności bez wilgoci.
- Wilgotna żywność**
Uszczelnij próżniowo wilgotną żywność z niewielką ilością wody (mniej niż 10 ml).
- Uszczelnianie**
Dla żywności, która wymaga tylko uszczelnienia bez próżniowania, przeprowadzana jest operacja uszczelniania.
- Puls**
Należy do ręcznego sterowania pompowaniem, a stopień ciśnienia w torbie próżniowej można kontrolować przez kliknięcie długości czasu. Pompowanie zatrzyma się automatycznie po zwolnieniu.
- Stop**
Jeśli chcesz zatrzymać już rozpoczętą operację, naciśnij przycisk stop, aby zatrzymać pracę.

- ※ Wszystkie światła na interfejsie funkcji świecą się na stałe w trybie oczekiwania, podczas gdy w trybie roboczym zapalają się odpowiednie przyciski funkcji, a wszystkie inne wskaźniki są wyłączone. Gdy przycisk stop zmieni kolor na czerwony po zakończeniu pracy, oznacza to, że praca została zakończona.
- ※ Produkt może być używany 20 razy, po czym maszyna zostanie automatycznie zatrzymana na 5 minut w celu ochrony.

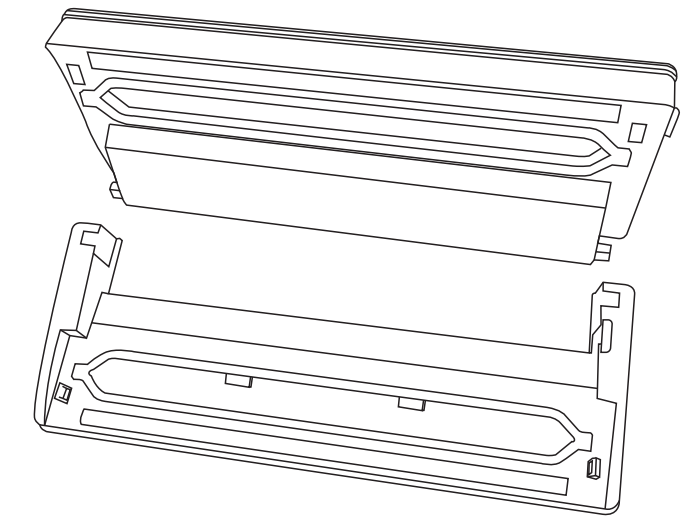
PL

Instrukcja obsługi produktu

Krok 1 – Pierwsze użycie
Podczas pierwszego użycia produktu należy zdjąć opakowanie maszyny i zapoznać się z instrukcją obsługi.



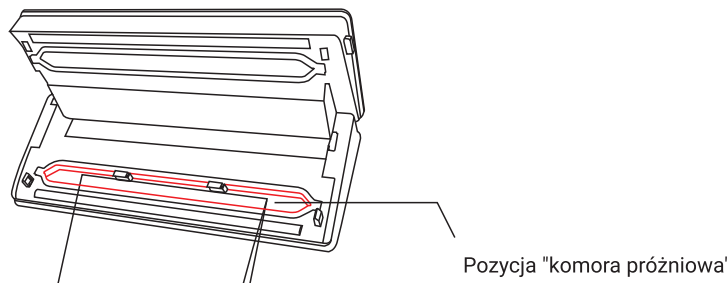
Struktura maszyny ma konstrukcję rozdzielną, co ułatwia czyszczenie podstawy i pozwala na demontaż i oddzielenie bez użycia narzędzi.



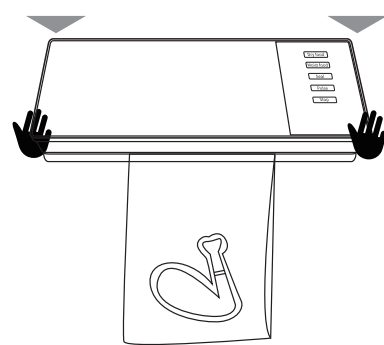
PL

2. Szczegółowa obsługa

- Podłącz zasilanie i umieść maszynę na płaskim stole.
- Wyjmij torbę próżniową o odpowiednim rozmiarze, a szerokość torby próżniowej nie powinna przekraczać 30 cm.
- Umieść żywność do zapakowania w torbie, zachowując odległość między brzegiem torby a najwyższą częścią jedzenia powyżej 5 cm.

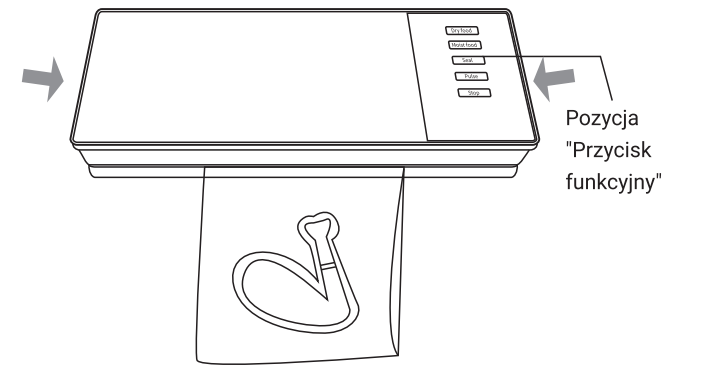


- Delikatnie pociągnij obie ręce za końce torby, aby upewnić się, że część do uszczelnienia jest płaska i wolna od zmarszczek oraz wilgoci.
- Umieść torbę próżniową w komorze próżniowej, naciśnij górną pokrywę, aż usłyszysz dwa kliknięcia, i zablokuj maszynę.

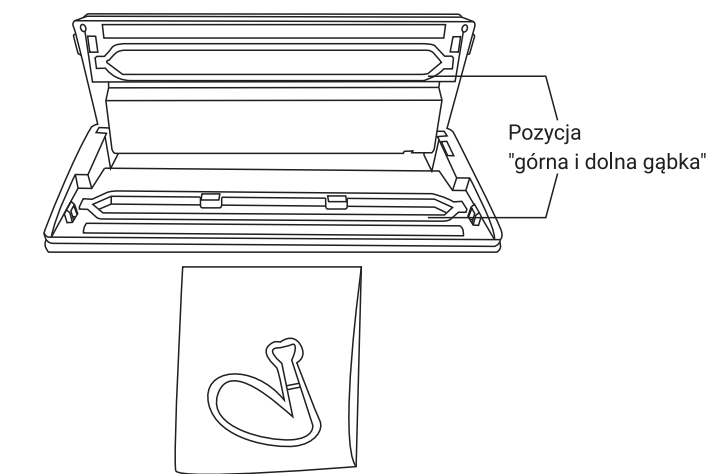


PL

- Wybierz wymaganą funkcję, odpowiednia lampka wskaźnika funkcji świeci się na stałe, co wskazuje na rozpoczęcie pracy, a przycisk stop miga na czerwono, sygnalizując zakończenie pracy. Po zakończeniu pracy, otwórz górną pokrywę maszyny i wyjmij zapakowaną żywność, naciskając pokrywę po obu stronach obiema rękami.



- Po użyciu maszyny, włóż kartę podporową z powrotem do komory próżniowej. Nie zamykaj blokad na obu końcach maszyny, aby uniknąć długotrwałego uciskania gąbki uszczelniającej, co może prowadzić do jej odkształcenia i wpłynąć na jakość użytkowania.
- Odłącz przewód zasilający.



PL

Środki ostrożności przy użytkowaniu

1. Nie przepelniaj torby próżniowej, pozostaw wystarczającą odległość na otwartym końcu torby, aby uniknąć wpływu na uszczelnianie próżniowego w wyniku skurczenia torby podczas pompowania.
2. Sprawdź, czy brzeg torby jest czysty i wolny od wilgoci. Jeśli są krople wody, jakość uszczelnienia może ucierpieć.
3. Podczas uszczelniania upewnij się, że brzeg torby jest płaski; zmarszczki zmniejszą jakość uszczelnienia.
4. Po 20 użyciach produktu, maszyna zostanie automatycznie zatrzymana na 5 minut w celu ochrony, a wszystkie lampki wskaźnika będą migać.
5. Aby uniknąć poparzeń, nie dotykaj bezpośrednio grupy grzewczej powyżej zdejmowanego zlewu po uszczelnieniu. Po prostu usuń torbę próżniową jak zwykle.
6. Upewnij się, że w żywności, która ma zostać zapakowana próżniowo, nie ma ostrych przedmiotów, aby uniknąć przebicia torby próżniowej i wnikania powietrza.
7. Po zapakowaniu żywności w próżni, należy jak najszybciej zamrozić lub schłodzić zapakowaną żywność. Pakowanie próżniowe może jedynie przedłużyć trwałość, ale nie zapobiegnie zepsuciu.
8. Ponieważ świeże warzywa i owoce przechodzą fotosyntezę, uwalniając dwutlenek węgla, należy je wcześniej wysterylizować lub po zapakowaniu w próżnię umieścić w lodówce.
9. Ponieważ nie zawsze możliwe jest zapakowanie żywności z dużą ilością płynów na raz, może być konieczne zastosowanie drugiego uszczelnienia lub funkcji pompki punktowej przy pojedynczym uszczelnieniu do ręcznej operacji próżniowego uszczelniania.
10. Struktura maszyny jest rozdzielna, co ułatwia czyszczenie płam olejowych, a także można ją zdemontować i oddzielić bez użycia narzędzi.

PL

Referencja okresu przechowywania żywności w próżni

Super próżnia, brak zarazków.
Wypompowywanie powietrza wewnętrznego, aby zapobiec utlenianiu i opierać się infekcjom bakteryjnym.

Przechowywanie w zamrażarce	Przechowywanie bez próżni	Przechowywanie w próżni
Mięso	6 miesięcy	15-20 miesięcy
Ryby i owoce morza	6 miesięcy	10-12 miesięcy
Ziarna kawy	8 miesięcy	18-24 miesięcy

Przechowywanie w chłodnym miejscu	Przechowywanie bez próżni	Przechowywanie w próżni
Warzywa	1-3 dni	7-10 dni
Gotowane mięso	3-5 dni	13-20 dni
Jaja	10-15 dni	30-50 dni

Przechowywanie w temperaturze	Przechowywanie bez próżni	Przechowywanie w próżni
Ryż i mąka	6 miesięcy	12 miesięcy
Owoce suszone	2 miesiące	12 miesięcy
Liście herbaty	3 miesiące	12 miesięcy
Chleb	1-2 dni	6-8 dni

Czyszczenie i konserwacja

1. Proszę odłączyć wtyczkę przed czyszczeniem.
2. Nie zanurzać przewodu zasilającego i obudowy w wodzie w celu czyszczenia.
3. Nie używać twardych szczotek do czyszczenia obudowy, aby nie zarysować powierzchni. Użyj wilgotnej ściereczki lub gąbki.
4. Wyjmij zdejmowaną zlewkę, którą można umyć.

PORTENTUM®



Scan for instructions video

MANUFACTURER
Detectalia Europe, SLU
C/ Islas Baleares sn 03640 Monóvar
Alicante Spain
info@portentum.com

(EC|REP)
Detectalia Europe, SLU
C/ Islas Baleares sn 03640 Monóvar
Alicante Spain
info@portentum.com

(UK|REP)
Detectalia Europe SLU
HM Revenue and Customs, Ruby House, 8 Ruby Place,
Aberdeen, AB10 1ZP, GB.
info@portentum.com

Made in China

