

MÜHLER

EN: VACUUM SEALER | Instruction Manual

FR: MACHINE SOUS VIDE | Instructions d'utilisation

ES: SELLADORA AL VACÍO | Manual de uso

BG: УРЕД ЗА ВАКУУМИРАНЕ | Инструкции за употреба

RO: APARAT DE VIDAT | Instrucțiuni de utilizare

GR: ΣΥΣΚΕΥΗ ΚΕΝΟΥ ΑΕΡΟΣ | Εγχειρίδιο λειτουργιών



Model: MV-125

110W, 220-240V/50-60Hz

EN: Please read the instructions manual before using the appliance for the first time and save it for future reference. / **FR:** Veuillez lire le manuel d'instructions avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et conservez-le pour référence ultérieure. / **ES:** Lea el manual de instrucciones antes de utilizar el aparato por primera vez y guárdelo para futuras consultas. / **BG:** Моля, прочетете инструкцията за употреба преди да използвате уреда за пръв път и я запазете за бъдещи справки. / **RO:** Vă rugăm să citiți instrucțiunile de utilizare înainte de a folosi aparatul pentru prima dată și păstrați-le pentru referințe viitoare. / **GR:** Παρακαλώ, διαβάστε το εγχειρίδιο οδηγιών πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά και φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά.

STRUCTURE AND FUNCTION



1. **Mode key:** This key has two modes (dry mode and wet mode). When the power is turned on, the default mode is wet mode. Press this key to switch between dry pumping and wet pumping cycles. (Note: In any mode, the time interval between sealing must be 60 seconds).
2. **Auto key/Stop key:** press this key to directly pump air into the reticulated vacuum bag and seal it.
3. **Sealing key:** press this key to seal the plastic bag separately (it is recommended to wait for 60 seconds when starting again).
4. **Air extraction key:** press this key to extract air, which is applicable to juicy food.
5. **Stop key:** press this key to directly stop the machine in any working state.



- A. Cover latch press down the upper cover with both hands at the same time, and hear a “click” sound, indicating that the latch has been fastened, and start sealing or vacuum sealing.
- B. Vacuum chamber when vacuuming, the opening of the fresh-keeping bag must be placed within this range.
- C. Sealing cotton ensure that the vacuum state is reached in the evacuated cavity and prevent air leakage when vacuuming.
- D. Sealing tape ensure better sealing flatness during sealing.
- E. Heating strip 3.0mm heating strip can achieve better sealing effect E.Heating strip 3.0mm heating strip can achieve better sealing effect.
- F. External key insert the connecting pipe into the air inlet of the machine to connect the vacuum bag, and press this key to vacuum seal.
- G. Air inlet connect the vacuum pump to exhaust the air in the vacuum chamber.



Be Careful

1. The interval between each operation of the machine is 60 seconds, and sealing without locking the machine is prohibited. After the machine is used, do not lock the upper cover buckle to avoid compression deformation of the air sealing cotton.)
2. The "dry and wet selection" must be correct. Do not vacuum pack liquid articles. (If there is liquid in the vacuum chamber, please clean it in time.
3. Please do not touch the hot strip after sealing.

TECHNICAL PARAMETER

Product name	Vacuum sealer
Product model	MV-125
Rated voltage	220V
Rated frequency	50-60Hz
Rated power	110W
Sealing time	10-15 seconds
Maximum vacuum degree	85 kpa
Maximum sealing width	280 mm
Product size	350*125*40mm
Net weight	1.05 kg

BEST PRACTICES TIPS

1. The fresh-keeping bag shall not be too full, and the opening of the bag shall be left with enough length, so that the bag mouth can well pump air from the vacuum tray.
2. Please ensure that the bag mouth is dry. If the bag mouth is wet, it may affect the sealing quality.
3. Vacuum sealing cannot completely replace refrigeration and freezing, and perishable items still need to be refrigerated or frozen.
4. When sealing, clean the plastic bag mouth and lay it flat. There should be no foreign matters or wrinkles on it, otherwise it will cause sealing difficulty or leakage
5. When vacuum packaging large objects, in order to prevent wrinkles on the seals, please gently flatten the fresh-keeping bags when inserting them into the vacuum channel, and hold the fresh-keeping bags until the air extraction function is started.
6. When you vacuum pack items with sharp edges (such as dry spaghetti, silverware, etc.), please wrap the items with soft cushioning materials such as paper towels to prevent the fresh-keeping bags from being punctured
7. Before vacuum sealing the food with more water, please dry or freeze it in advance to obtain the best effect.
8. It is recommended that the time interval for sealing or vacuuming is 40 seconds, and the time interval for vacuum sealing under the ultra humidity mode is 90 seconds, so that the electric heating strip can have enough time to cool down, making your use of the machine safer and more effective
9. If you are not sure whether the fresh-keeping bag has been sealed, you need to seal the fresh-keeping bag again.

OPERATING INSTRUCTIONS

Seal:

Open the upper cover of the machine and the cutter support, put the opening of the fresh-keeping bag in a flat position at the sealing strip (at least 5mm beyond the sealing strip) (as shown in Figure 1), close the cutter support and the upper cover, press down the upper cover of the machine with both hands at the same time (as shown in Figure 2), and press the "Seal" key to seal (as shown in Figure 3)

Figure 1



Figure 2



Figure 3



Bag cutting:

Open the upper cover, put in the roll bag, pull out the required length of the fresh-keeping bag, slide the cutting knife slightly and quickly, cut the fresh-keeping bag (as shown in Figure 4), and put the food into the fresh-keeping bag (at least 5 cm in length).



Figure 4

NOTE: THE CUTTING KNIFE MUST SLIDE FROM THE END OF BOTH ENDS OF THE BRACKET. DO NOT DISASSEMBLE THE CUTTER TO AVOID CUTTING.

Vacuum pumping

Open the upper cover of the machine, put the unsealed end of the fresh-keeping bag into the vacuum chamber and align the locators at both ends (as shown in Fig. 5). Close the top cover and press it down (as shown in Fig. 6). According to the dryness/wetness of the food, select the "dry pumping" or "wet pumping" mode, click the automatic button, and after the air extraction is completed, the food will be automatically sealed (as shown in Figure 7). After the sealing is completed, press the unlocking buttons at both ends of the machine with force, open the top cover, and take out the vacuum preserved food.



Figure 5



Figure 6



Figure 7

External pumping: To extract air from the compression bag fresh-keeping box, take out the external connector accessories and put them into the air extraction port (as shown in Figure 8), press the external extraction switch to extract air.



Figure 8

Reminder:

1. During operation, it is required to ensure that the two end latches of the upper cover have been locked, otherwise vacuum cannot be achieved.
2. Since the drain hole at the bottom of the product is connected to the vacuum chamber, it is normal to have liquid on the table when sealing wet food.
3. During air extraction, it is recommended to hold the external connector with hands to avoid the deviation of the external connector and ensure the air extraction effect.
4. When the packaged food has sharp edges (dry spaghetti), wrap it with some soft materials, such as paper towels.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Please unplug the power cord before each cleaning.
2. Do not directly immerse the body in water or other liquids for cleaning. 3. Do not use detergent for cleaning, because it is easy to scratch the body surface.
3. Wipe the machine body with a damp cloth or sponge with moderate soapy water.
4. Wipe the food residue or liquid on the surface of the air extraction tray with a paper towel.
5. Make sure that the inside and outside of the machine body are completely dry before reuse.

MATTERS NEEDING ATTENTION

1. Pay attention to safety when plugging in the power before using the machine, and keep your hands dry.
2. In case of power failure, please do not grasp the wire and directly pull off the plug to avoid accidents if the power

cord is damaged, in order to avoid danger, it must be replaced by professionals from the manufacturer's maintenance department or similar departments

3. It is strictly forbidden to repair the machine without permission. If necessary, please send it to the after-sales service center for treatment
4. The appliance is not a toy. Please do not let children get close to it when using the machine. When not in use, put it in a safe place out of the reach of children
5. If the appliance has been or may be damaged, please do not use it
6. Avoid the following operations: pull the power cord when handling the machine, take the power cord as a handle, and the power cord is stuck in the door crack: wrap the power cord around the sharp edges and corners of the object; Operate the machine when the wire or plug is wet
7. Do not vacuum pack the articles with liquid. If there is liquid in the vacuum chamber, please clean it with absorbent paper or absorbent towel. It is strictly prohibited to pour out the liquid directly.
8. Do not touch the sealing heating strip on the machine body to prevent scalding 10. When the machine is plugged in or unplugged from the power socket and not used or cleaned, please ensure that the machine cover is in the unlocked state
9. No part of the machine, including power cord or plug, shall be immersed in liquid
10. The machine does not need any lubricant such as oil or water
11. Keep away from hot gas, heating oven, electric heater and any high temperature place. Do not use the machine in humid or high temperature environment
12. Please use the vacuum bag delivered by the whole machine (the bag pattern shall be consistent), and it is not recommended to use other purposes other than the function of the equipment
13. When the machine is working, it needs to be placed on a stable worktable and away from moving objects to avoid damage.
14. Please use it indoors.
15. In order to avoid some diseases, please do not use this bag after loading raw meat, sashimi and greasy food, and do not use bags heated or boiled in microwave oven.
16. Please do not lock the upper cover after use, otherwise the air sealing cotton will be deformed and the air extraction effect of the machine will be affected.

TROUBLESHOOTING

Problem point	Possible causes	Terms of settlement
Unable to vacuum seal	<ol style="list-style-type: none"> 1. The vacuum pump cannot hear the sound and does not work 2. The bag is placed incorrectly 3. The bag is not used correctly 4. The sealing cotton is extruded and deformed 5. Air leakage in bag 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Contact customer service directly to replace the machine 2. The opening part of the bag must be placed in the middle of the vacuum chamber and cannot exceed the edge of the sponge 3. Special bags with grain shall be used 4. Take out the sealing sponge, install it upside down and retest to confirm the effect. You can also press the machine with both hands to see if it can be vacuumized when the machine vacuumizes. If it is judged that the sponge is deformed, contact the customer service to replace the sponge strip 5. Replace the air tight grain bag.
Cannot seal	<ol style="list-style-type: none"> 1. The heating wire is not electrified and cannot be heated 2. The food is not switched 3. The bag is too thick 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Contact customer service directly to replace the machine 2. When wet food, switch to wet mode and seal it again 3. The bag is too thick. It is recommended to switch to wet sealing mode

The machine is not powered	1. The plug at home is dead 2. The internal wire of the machine falls off or the power cord is damaged.	1. Replace the powered plug and reenergize it. 2. Contact customer service directly to replace the machine
-----------------------------------	--	---

INTELLIGENT VACUUM PRESERVATION COMPARISON GUIDE

Storage mode	Food category	Temperature	Common storage	Vacuum storage
Cold preservation	Fresh raw meat	5±3 °C	2~3 days	8~9
	Fresh fish/seafood	5±3 °C	1~3 days	4~5
	Cooked meat	5±3 °C	4~6 days	10~14
	Vegetables	5±3 °C	3~5 days	7~10
	Fruits	5±3 °C	5~7 days	14~20
	Eggs	5±3 °C	10~15 days	3~50
Frozen Storage	Meat	-16 ~ -20 °C	3~5 months	More than a year
	Fish	-16 ~ -20 °C	3~5 months	More than a year
	Seafood	-16 ~ -20 °C	3~5 months	More than a year
Normal temperature state	Bread	25±2 °C	1~2 days	6~8 days
	Biscuits	25±2 °C	4~6 months	More than a year
	Rice/flour	25±2 °C	3~5 months	More than a year
	Peanuts / beans	25±2 °C	3~6 months	More than a year
	Drugs	25±2 °C	3~6 months	More than a year
	Tea	25±2 °C	3~6 months	More than a year

S'il vous plaît lisez attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour références ultérieures.

ATTENTION

1. Faites attention à la sécurité lors du branchement et de garder vos mains sèches.
2. En cas de panne de courant, ne saisissez pas le câble, mais la fiche pour éviter les accidents.
3. Si le câble d'alimentation est endommagé, pour éviter tout danger, il doit être remplacé par un spécialiste du secteur d'entretien du fabricant ou un centre de service agréé.
4. Il est strictement interdit d'une personne sans qualification et autorisation appropriées fasse des réparation de l'appareil.. Si nécessaire, envoyez le câble d'alimentation à un centre de service après-vente pour réparation.
5. Le dispositif n'est pas un jouet! Tenez les enfants à l'écart lorsqu'il fonctionne. Lorsqu'il n'est pas utilisé, il doit être conservé hors de portée des enfants.
6. Si l'appareil est endommagé ou si vous pensez qu'il est endommagé, ne l'utilisez pas.
7. Ne tirez pas sur le câble d'alimentation pour déplacer l'appareil, ne l'utilisez pas comme poignée de transport et ne le laissez pas se coincer sous la porte. N'enroulez pas le câble d'alimentation autour des arêtes vives et des coins d'objets. N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation ou d'autres composants sont mouillés.
8. N'aspirez pas sous vide des produits contenant des liquides. Si du liquide pénètre dans la chambre à vide, nettoyez-la avec du papier ou du tissu absorbant. Il est strictement interdit de verser le liquide directement.
9. Ne touchez pas la bande chauffante du boîtier de l'appareil pour éviter les brûlures. 10. Lorsque l'appareil est branché ou débranché et qu'il n'est pas utilisé ou nettoyé, assurez-vous que le couvercle de l'appareil est déverrouillé.
10. Aucune partie de l'appareil, y compris le câble d'alimentation ou la fiche, ne doit être immergée dans un liquide.
11. L'appareil n'a pas besoin de lubrification à l'huile ou à l'eau.
12. Ne placez pas l'appareil à proximité de gaz chauds, d'un four chaud, d'un radiateur électrique et d'autres endroits à haute température. N'utilisez pas l'appareil dans des endroits humides ou chauds.
13. Utilisez les sacs sous vide fournis avec l'appareil (la texture du sac doit être la même). L'appareil ne doit pas être utilisé à d'autres fins.
14. Lorsque l'appareil est en marche, il doit être placé sur une surface de travail stable et à l'écart des objets en mouvement pour éviter tout dommage.
15. Utilisez l'appareil uniquement à l'intérieur.
16. Pour éviter les maladies, n'utilisez pas les sacs sous vide pour des viandes crues, sashimi et des aliments gras. N'utilisez pas les sacs pour chauffer au micro-ondes.
17. Ne verrouillez pas le capot supérieur après utilisation, sinon le joint en coton sera déformé et l'effet d'aspirer l'air des enveloppes sera altéré.

DESCRIPTION DU DISPOSITIF



Touches et leurs fonctions

1. Touche Mode Cette touche a deux modes (sec et humide). Une fois l'alimentation branchée, le mode par défaut est le mode humide. Appuyez cette touche pour basculer entre un cycle de pompe sèche et un cycle de pompe humide. (Remarque: Dans les deux modes, l'intervalle entre le scellage de deux enveloppes doit être de 60 secondes).

2. Touche Automatic (Automatique): Appuyez sur cette touche pour pomper directement de l'air du sac sous vide et le sceller.
3. Touche Seal (Scellage) En appuyant cette touche, le sac plastique est scellé (sans mise sous vide) (il est recommandé d'attendre 60 secondes avant de sceller un sac suivant).
4. Touche de pompage (Pumping): Appuyez cette pour éliminer l'air lorsque nécessaire pour les aliments contenant du jus.
5. Touche Stop Appuyez cette touche pour arrêter immédiatement l'appareil pendant qu'il est en marche.



- A. Loquet - Appuyez sur le capot supérieur avec les deux mains en même temps et vous entendrez un clic indiquant que le loquet est engagé et que le procès de scellage ou mise sous vide et scellage a commencé.
- B. Chambre à vide - Lors de l'aspiration, l'extrémité ouverte du sac de stockage frais doit être placée dans la chambre à vide.
- C. Joint en coton - Garantit qu'un vide est réalisé dans la cavité d'extraction d'air et empêche l'air de s'échapper pendant l'aspiration.
- D. Ruban d'étanchéité - Fournit un meilleur bord d'étanchéité à la fois.
- E. Ruban chauffant - Le ruban chauffant de 3,0 mm peut obtenir un meilleur effet d'étanchéité.
- F. Élément externe - insérez le tube de connexion dans l'entrée d'air de l'unité pour se connecter à l'enveloppe sous vide et appuyez sur cet élément pour aspirer et sceller.
- G. Entrée d'air - Connecte la pompe à vide pour aspirer l'air dans la chambre à vide.



Attention

1. L'intervalle entre chaque opération de l'appareil est de 60 secondes. Il est interdit de plomber sans verrouiller l'appareil. Après avoir utilisé l'appareil, ne verrouillez pas le loquet du couvercle supérieur pour éviter toute déformation due à la pression sur le joint en coton.
2. Le choix du mode sec ou humide doit être correct. N'aspirez pas sous vide des produits contenant des liquides. (Si du liquide pénètre dans la chambre à vide, nettoyez-la immédiatement.)
3. Ne touchez pas la bande chaude après le scellement.

PARAMÈTRES TECHNIQUES

Modèle du produit	MV-125
Tension nominale	220V
Fréquence nominale	50 – 60 Hz
Puissance nominale:	110W
Période de scellage	10 - 15 secondes
Degré sous vide maximum	85 kPa
Largeur maximale de scellage	280 mm
Dimensions du dispositif	350*125*40 mm.
Poids net	1,05 kg

INSTRUCTIONS D'EMPLOI

Scellage :

Ouvrez le capot supérieur de l'appareil et le porte-couteau, placez l'extrémité ouverte du sac de stockage frais sur la bande de scellage à plat (au moins 5 mm à l'extérieur de la bande de scellage) (comme illustré à la Figure 1), fermez le support de couteau et le couvercle supérieur, appuyez simultanément sur le couvercle supérieur avec les deux mains (comme illustré à la Figure 2) et appuyez sur le bouton « Sceller » pour sceller (comme illustré à la Figure 3)..



Figure 1



Figure 2



Figure 3

Découpage d'enveloppe de scellage:

Ouvrez le capot supérieur, insérez un rouleau à vide dans l'appareil, tirez la longueur requise pour l'enveloppe de stockage frais, faites glisser le couteau légèrement et rapidement, coupez l'enveloppe (comme illustré à la Figure 4) et placez-y les aliments (longueur minimale 5 cm).

REMARQUE : LE COUPEAU DOIT GLISSER DES DEUX EXTRÉMITÉS DE LA PINCE. NE DÉMONTEZ PAS LE MÉCANISME DE COUPE POUR ÉVITER DE COUPER.

Pompage avec la pompe à vide

Ouvrez le capot supérieur de l'appareil, placez l'extrémité non scellée de l'enveloppe sous vide dans la chambre à vide et alignez les repères aux deux extrémités (comme illustré à la Figure 5). Fermez le capot supérieur et appuyez dessus (comme illustré à la Figure 6). En fonction de la teneur en humidité des aliments, sélectionnez le mode «pompage à sec» ou «pompage humide». Appuyez sur le bouton de fonctionnement automatique et une fois l'air aspiré, les produits alimentaires seront automatiquement scellés (comme



Figure 4

illustré à la Figure 7). Une fois le scellage terminé, appuyez fermement sur les boutons de déverrouillage situés aux deux extrémités de l'appareil, ouvrez le capot supérieur et retirez l'enveloppe alimentaire de l'appareil.



Figure 5



Figure 6



Figure 7

Pompage avec une pompe à vide externe: Pour éliminer l'air du sac de stockage, utilisez le connecteur du kit d'accessoires pour connecter des pompes externes. Insérez le connecteur dans l'orifice d'aspiration d'air (comme illustré à la Figure 8). Appuyez la touche de la pompe à vide externe pour évacuer l'air.



Figure 8

Rappel:

1. Pendant le fonctionnement, il est nécessaire que les deux loquets aux extrémités du capot supérieur soient verrouillés, sinon un vide ne peut pas être créé.
2. Étant donné que le tuyau de vidange situé sous le produit est relié à la chambre à vide, il est normal que du liquide apparaisse sur la table où l'appareil est placé lors du scellement de produits humides.
3. Lors de l'extraction d'air, il est recommandé de tenir le connecteur de l'appareil externe avec les mains pour éviter la déviation du connecteur et assurer l'extraction d'air.
4. Lorsque vous emballez des produits qui ont des bords tranchants (des spaghettis secs, par exemple), enveloppez-les avec des matériaux souples, tels que des serviettes en papier.

CONSEILS POUR MEILLEURS RÉSULTATS

1. Le sac sous vide ne doit pas être trop plein et son ouverture doit être suffisamment longue pour que l'air puisse être bien pompé hors du tampon aspiré.
2. Assurez-vous que les bords de l'ouverture de l'enveloppe sont secs. Si les bords de l'ouverture de l'enveloppe sont humides, la qualité du cachet peut se détériorer.
3. Le scellage sous vide ne peut pas complètement remplacer le refroidissement et la congélation des aliments, et les produits périssables devront être refroidis ou congelés à nouveau.

FR: MACHINE SOUS VIDE | Instructions d'utilisation

- Lors du scellage, nettoyez les bords de l'ouverture de l'enveloppe et lissez-les. Il ne doit pas y avoir de particules étrangères ou de plis dessus, sinon il peut y avoir des difficultés à sceller ou le joint peut fuir.
- Lors de l'aspiration de gros articles, pour éviter que le matériau ne se plisse le long du joint, lissez doucement l'enveloppe sous vide lorsque vous la placez dans la chambre à vide et maintenez l'enveloppe jusqu'à ce que la fonction de retrait d'air soit lancée.
- Lorsque vous emballez sous vide des produits avec des bords tranchants (par exemple des spaghettis secs, de l'argenterie, etc.), enveloppez-les avec un matériau de rembourrage doux, par exemple des serviettes en papier, pour éviter de perforer les sacs sous vide.

INSTRUCTIONS POUR METTRE DES ALIMENTS SOUS VIDE

Méthode de stockage	Catégories d'aliments	Température	Durée de stockage habituelle	Stockage sous vide
Stockage en froid	Viande crue fraîche	5±3°C	2-3 jours	8~9
	Poissons frais / fruits de mer	5±3°C	1-3 jours	4~5
	Viande cuite	5±3°C	4-6 jours	10~14
	Légumes	5±3°C	3-5 jours	7~10
	Fruits	5±3°C	5-7 jours	14~20
	Œufs	5±3°C	10-15 jours	3~50
Stockage congelé	Viande	-16 ~ -20°C	3-5 mois	Plus d'une année
	Poissons	-16 ~ -20°C	3-5 mois	Plus d'une année
	Fruits de mer	-16 ~ -20°C	3-5 mois	Plus d'une année
En température ambiante	Pain	25±2°C	1-2 jours	6-8 jours
	Biscuites	25±2°C	4-6 mois	Plus d'une année
	Riz / farine	25±2°C	3-5 mois	Plus d'une année
	Cacahuètes/légumineuses	25±2°C	3-6 mois	Plus d'une année
	Médicaments	25±2°C	3-6 mois	Plus d'une année
	Thé	25±2°C	3-6 mois	Plus d'une année

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez le cordon d'alimentation avant tout nettoyage.
- N'utilisez pas de détergents pour nettoyer l'appareil, car la surface du boîtier peut facilement être rayée. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs pour nettoyer l'appareil car ils pourraient rayer sa surface.
- Essuyez le boîtier de l'appareil avec un chiffon humide ou une éponge avec de l'eau et du détergent.
- Essuyez les résidus alimentaires ou les liquides de la surface du tampon d'extraction d'air avec une serviette en papier.
- Assurez-vous que les surfaces intérieures et extérieures de l'appareil sont complètement sèches avant de l'utiliser à nouveau.

DÉPANNAGES

Problème	Causes possibles	Dépannage
<p>La machine ne peut pas créer du vide.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il n'y a pas de son provenant de la pompe à vide et elle ne fonctionne pas. 2. L'enveloppe est mal placée. 3. L'enveloppe n'est pas utilisée correctement. 4. Le joint en coton est pressé et déformé. 5. L'enveloppe n'est pas hermétique. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Contacter le service client pour remplacer l'appareil. 2. La partie ouverte de l'enveloppe doit être placée au milieu de la chambre à vide et ne doit pas dépasser le bord du joint spongieux. 3. Des enveloppes spéciales avec une surface granuleuse doivent être utilisées. 4. Retirez le joint en éponge, installez-le avec le côté supérieur vers le bas et testez pour vous assurer que l'effet est bon. Vous pouvez également pousser l'appareil avec les deux mains pour voir s'il peut aspirer. Si vous constatez que le joint en éponge est déformé, contactez le service client pour remplacer le joint en éponge. 5. Utilisez un sac hermétique
<p>Le dispositif ne met pas les produits sous vide.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le fil chauffant n'est pas alimenté et ne peut pas chauffer. 2. Les produits alimentaires ne sont pas placés. 3. L'enveloppe est trop épais. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Contacter le service client pour remplacer l'appareil. 2. Lorsque vous aspirez des produits humides, passez en «mode humide» et refermez. 3. L'enveloppe est trop épais. Il est recommandé de passer en mode de scellement de produit humide.
<p>L'appareil ne se met pas en marche.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pas d'électricité dans la prise électrique 2. Le câble interne de l'appareil est endommagé ou le cordon d'alimentation est endommagé. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Remplacez le contact endommagé. 2. Contacter le service client pour remplacer l'appareil.

ATENCIÓN

1. Preste atención a la seguridad al enchufar y mantener tus manos secas.
2. En caso de corte de energía, no agarre el cable, agarre el enchufe para evitar accidentes
3. Si el cable de alimentación está dañado, para evitar peligros, debe ser reemplazado por especialista del departamento de soporte del fabricante u otro centro de servicio
4. Está estrictamente prohibido reparar el dispositivo por una persona sin la calificación y el permiso adecuados. Si es necesario, envíe el cable de alimentación a un centro de servicio posventa para su reparación.
5. El producto no es un juguete. Mantenga a los niños alejados de él cuando esté funcionando. Cuando el aparato no esté en uso, debe colocarse fuera del alcance de los niños.
6. Si el aparato está dañado o sospecha que está dañado, no lo use.
7. No tire del cable para mover el aparato, no use el cable de alimentación como asa de transporte, no permita que el cable de alimentación quede atrapado debajo de la puerta. No enrolle el cable de alimentación alrededor de bordes afilados y esquinas de objetos. No encienda el aparato cuando el cable o el enchufe estén mojados.
8. No aspire productos con líquidos. Si entra líquido en la cámara de vacío, límpielo con papel o pañuelo absorbente. Está estrictamente prohibido verter el líquido directamente.
9. No toque la cinta de sellado térmico ubicada en el cuerpo de la unidad para evitar quemaduras. 10. Cuando el aparato esté enchufado o desenchufado y no esté en uso o limpieza, asegúrese de que la cubierta del aparato esté desbloqueada.
10. Ninguna parte del aparato, incluido el cable de alimentación o el enchufe, debe sumergirse en líquido.
11. El dispositivo no necesita lubricación con aceite o agua.
12. No coloque el aparato cerca de gas caliente, horno caliente, calentador eléctrico y otros lugares de alta temperatura. No utilice el dispositivo en lugares húmedos o calientes.
13. Use las bolsas de vacío provistas con la unidad (la textura de la bolsa debe ser la misma). No se recomienda utilizarlos para otros fines.
14. Cuando la unidad está en funcionamiento, debe colocarse sobre una superficie de trabajo estable y lejos de objetos en movimiento para evitar daños.
15. Utilice el aparato en interiores.
16. Para evitar enfermedades, no utilice la bolsa de vacío para carnes crudas, sashimi y alimentos grasos. No utilice las bolsas calentadoras en el microondas.
17. No bloquee la cubierta superior después del uso, de lo contrario, el sello de algodón se deformará y el efecto de extraer aire de los sobres se verá afectado.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO**Botones y sus funciones**

1. Botón de modo: este botón tiene dos modos (modo seco y húmedo). Cuando se enciende el aparato, el modo predeterminado es el modo húmedo. Presione este botón para alternar entre un ciclo de aspiración seca y un ciclo de aspiración húmeda. (Nota: En ambos modos, el intervalo entre el sellado de dos sobres debe ser de 60 segundos).
2. Botón automático: presione este botón para aspirar el aire directamente de la bolsa de vacío y sellarla.
3. Botón de sellado: al presionar este botón se sella la bolsa de plástico (sin vacío) (se recomienda esperar 60 segundos antes de sellar una segunda bolsa).
4. Botón para aspirar el aire: presione este botón para aspirar el aire cuando sea necesario para alimentos con jugo.
5. Botón Stop: Presione este botón para detener inmediatamente la unidad mientras está funcionando.





- A.** Pestillo: presione la cubierta superior con ambas manos al mismo tiempo y escuchará un clic que indica que el pestillo está enganchado y el sello se ha iniciado o el proceso de vacío y sello.
- B.** Cámara de vacío: al vaciar, el extremo abierto de la bolsa de almacenamiento fresca debe colocarse en este lugar.
- C.** Junta de algodón: asegura que se logre un vacío en la cavidad de extracción de aire y evita que el aire se escape durante la aspiración.
- D.** Cinta de sellado: proporciona un mejor borde de sellado suave.
- E.** Cinta calefactora: la cinta calefactora de 3,0 mm puede lograr un mejor efecto de sellado.
- F.** Elemento externo: inserte el tubo de conexión en la entrada de aire de la unidad para conectar con la bolsa de vacío y presione este elemento para vaciar y sellar.
- G.** Entrada de aire: conecta la bomba de vacío para aspirar el aire de la cámara de vacío.



Atención

1. El intervalo entre cada operación del dispositivo es de 60 segundos. Está prohibido sellar sin bloquear el dispositivo. Después de usar la unidad, no bloquee el pestillo de la cubierta superior para evitar la deformación al presionar la junta de algodón.
2. La elección del modo seco o húmedo debe ser correcta. No aspire productos con líquidos. (Si entra líquido en la cámara de vacío, límpielo a tiempo).
3. No toque la cinta caliente después del sellado.

PARÁMETROS TÉCNICOS

Modelo del producto	MV-125
Tensión nominal	220 V
Frecuencia nominal	50 – 60 Hz
Potencia nominal	110 W
Tiempo de sellado	10-15 segundos
Máximo grado de vacío	85 kPa
Anchura máxima de sellado	280 mm
Dimensiones del producto	350*125*40 mm
Peso neto	1,05 kg

INSTRUCCIONES DE USO

Sello:

Abra la cubierta superior de la unidad y el soporte de la cuchilla, coloque el extremo abierto de la bolsa de almacenamiento fresco en la cinta de sellado (al menos 5 mm fuera de la cinta de sellado) (como se muestra en la Figura 1), cierre el soporte de la cuchilla y la tapa superior, presione la tapa superior simultáneamente con ambas manos (como se muestra en la Figura 2) y presione el botón „Seal“ para sellar (como se muestra en la Figura 3).



Figura 1



Figura 2



Figura 3

Corte del sobre:

Abra la cubierta superior, inserte un rodillo de vacío en el electrodoméstico, extraiga la longitud requerida para el sobre de almacenamiento fresco, deslice el cuchillo ligera y rápidamente, corte el sobre (como se muestra en la Figura 4) y coloque los alimentos en él (longitud mínima de 5cm).



Figura 4

NOTA: LA CUCHILLA DEBE DESLIZARSE DESDE AMBOS EXTREMOS DE LA ABRAZADERA. NO DESMONTE EL MECANISMO DE CORTE PARA QUE NO SE CORTE.

ASPIRACIÓN CON BOMBA DE VACÍO

Abra la cubierta superior de la unidad, coloque el extremo no sellado del sobre de vacío en la cámara de vacío y alinee los marcadores en ambos extremos (como se muestra en la Figura 5). Cierre la cubierta superior y presiónela hacia abajo (como se muestra en la Figura 6). Dependiendo del contenido de humedad de los alimentos, seleccione el modo de „aspiración en seco“ o „aspiración en húmedo“. Presione el botón de funcionamiento automático y, después de extraer el aire, los productos alimenticios se sellarán automáticamente (como se muestra en la Figura 7). Cuando se complete el sellado, presione firmemente los botones de liberación en ambos extremos del electrodoméstico, abra la cubierta superior y retire el sobre de



Figura 5



Figura 6



Figura 7

Extracción del aire con una bomba externa: Para extraer el aire de la bolsa de vacío, utilice el conector de la bomba externa del kit de accesorios. Inserte el conector en el puerto de extracción de aire (como se muestra en la Figura 8). Presione el botón en el dispositivo externo para extraer el aire.



Figura 8

RECUERDE:

1. Durante el funcionamiento, es necesario que los dos pestillos en los extremos de la cubierta superior estén bloqueados, de lo contrario no se puede crear un vacío.
2. Dado que la manguera de drenaje en la parte inferior del producto está conectada a la cámara de vacío, es normal que aparezca líquido en la mesa donde se coloca la unidad al sellar productos húmedos.
3. Durante la extracción de aire, se recomienda sujetar el conector del dispositivo externo con las manos para evitar la desviación del conector y garantizar la extracción de aire.
4. Cuando empaque productos que tengan bordes afilados (por ejemplo, espaguetis secos), envuélvalos con materiales suaves como servilletas de papel.

CONSEJOS PARA OBTENER LOS MEJORES RESULTADOS

1. La bolsa de vacío no debe estar demasiado llena y la abertura de la bolsa debe tener la longitud suficiente para que el aire se pueda extraer bien.
2. Asegúrese de que los bordes de la abertura del sobre estén secos. Si los bordes de la abertura del sobre están húmedos, la calidad del sello puede deteriorarse.
3. El sellado al vacío no puede reemplazar por completo la refrigeración y congelación de alimentos, y los productos perecederos deberán refrigerarse o congelarse.
4. Al sellar, limpie los bordes de la abertura del sobre y alíselos. No debe haber partículas extrañas ni pliegues en ellos, de lo contrario puede haber dificultad para sellar o el sello puede tener fugas de aire.

ES: SELLADORA AL VACÍO | Manual de uso

- Al aspirar objetos grandes, para evitar que el material se arrugue a lo largo del sello, alise con cuidado el sobre de vacío cuando lo coloque en la cámara de vacío y sostenga el sobre hasta que se inicie la función de extracción de aire.
- Cuando envase al vacío productos con bordes afilados (por ejemplo, espaguetis secos, etc.), envuélvalos con un material acolchado suave, por ejemplo, servilletas de papel, para evitar perforar las bolsas de vacío.

INSTRUCCIONES PARA SELLAR AL VACÍO PRODUCTOS

Método de almacenamiento	Categoría de producto	Temperatura	Duración habitual de almacenamiento	Almacenamiento en envase al vacío
Almacenamiento en frío	Carne cruda fresca	5±3°C	2~3 días	8~9
	Pescado/marisco fresco	5±3°C	1~3 días	4~5
	Carne cocinada	5±3°C	4~6 días	10~14
	Verduras	5±3°C	3~5 días	7~10
	Frutas	5±3°C	5~7 días	14~20
	Huevos	5±3°C	10~15 días	3~50
Almacenamiento en un estado congelado	Carne	-16 ~ -20°C	3~5 meses	más de un año
	Pescado	-16 ~ -20°C	3~5 meses	más de un año
	Marisco	-16 ~ -20°C	3~5 meses	más de un año
A temperatura normal	Pan	25±2°C	1~2 días	6~8 días
	Galletas	25±2°C	4~6 meses	más de un año
	Arroz/ Harina	25±2°C	3~5 meses	más de un año
	Maní/legumbres	25±2°C	3~6 meses	más de un año
	Medicamentos	25±2°C	3~6 meses	más de un año
Té	25±2°C	3~6 meses	más de un año	

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desenchufe el cable de alimentación antes de cualquier limpieza.
- Para fines de limpieza, no sumerja directamente el cuerpo del dispositivo en agua u otros líquidos.
- No use detergentes para limpiar la unidad, ya que pueden rayar fácilmente la superficie de la carcasa.
- Limpie la carcasa del dispositivo con un paño húmedo o una esponja con agua y detergente.
- Limpie los residuos de alimentos o líquidos de la superficie de la almohadilla de extracción de aire con una toalla de papel.
- Asegúrese de que las superficies interior y exterior del aparato estén completamente secas antes de volver a utilizarlo.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causas posibles	Solución del problema
No puede crearse un vacío	<ol style="list-style-type: none"> 1. No hay sonido de la bomba de vacío y no funciona 2. El sobre está mal insertado 3. El sobre no se usa correctamente 4. La junta de algodón está presionada y deformada. 5. El sobre suelta aire. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para reemplazar la unidad 2. La parte abierta del sobre debe colocarse en el medio de la cámara de vacío y no debe sobresalir más allá del borde del sello de esponja. 3. Deben usarse sobres especiales con una superficie granulada 4. Saque el sello de esponja, instálelo con la parte superior hacia abajo y pruebe para asegurarse de que el efecto sea bueno. También puede empujar la unidad con ambas manos para ver si puede sellar al vacío. Si encuentra que el sello de esponja está deformado, comuníquese con la atención al cliente para reemplazar el sello de esponja. 5. Usa una bolsa hermética.
No puede sellarse	<ol style="list-style-type: none"> 1. El hilo calefactor no recibe corriente y no puede calentar 2. Los productos alimenticios no se ajustan 3. El sobre es demasiado grueso 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para reemplazar la unidad 2. Cuando sella al vacío productos húmedos, cambie al "modo húmedo" y vuelva a sellar. 3. El sobre es demasiado grueso. Se recomienda cambiar al modo de sellado de producto húmedo.
El dispositivo no se enciende	<ol style="list-style-type: none"> 1. No se suministra electricidad a la toma de corriente. 2. El cable interno de la unidad está dañado o el cable de alimentación está dañado. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reemplace la toma de corriente dañada. 2. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para reemplazar la unidad.

Моля, прочетете упътването за употреба внимателно, преди да използвате уреда, и го запазете за бъдещи справки

ВНИМАНИЕ

1. Внимавайте за безопасността, когато включвате в захранването и поддържайте
2. ръцете си сухи.
3. В случай на неизправност в захранването, не хващайте кабела, а хванете щепсела, за да избегнете злополуки
4. Ако захранващият кабел е повреден, за да избегнете опасности, той трябва да бъде заменен от
5. специалист от отдела за поддръжка на производителя или друг сервизен център
6. Строго забранено е да се ремонтира уреда от лице без подходяща квалификация и разрешение. Ако е необходимо, изпратете захранващия кабел на сервизен център за следпродажбено обслужване за ремонт.
7. Продуктът не е играчка. Не допускайте децата да се доближават до него, когато работи. Когато уредът не се използва, трябва да бъде поставен на недостъпно за деца място.
8. Ако уредът е повреден или имате съмнение, че е повреден, не го използвайте.
9. Не дърпайте кабела, за да преместите уреда, не използвайте захранващия кабел като дръжка за пренасяне, не допускайте захранващия кабел да бъде притискан под вратата. Не увивайте захранващия кабел около остри ръбове и тъгли на предмети. Не включвайте уреда, когато кабелът или щепселът са мокри.
10. Не вакуумирайте продукти с течности. Ако във вакуумната камера попадне течност, почистете я с абсорбираща хартия или салфетка. Строго забранено е директно да се излива течността.
11. Не докосвайте нагриващата запечатваща лента, намираща се на корпуса на уреда, за да избегнете изгаряния. 10. Когато уредът се включва в или изключва от електрически контакт и не се използва или не се почиства, уверете се, че капакът на уреда е отключен.
12. Никоя от частите на уреда, включително захранващия кабел или щепсела, не трябва да бъдат потапяни в течност.
13. Уредът не се нуждае от смазване на масло или вода.
14. Не поставяйте уреда в близост до горещ газ, гореща фурна, електрически нагревател и други места с висока температура. Не използвайте уреда във влажни или горещите места.
15. Използвайте пликовете за вакуумиране, доставени с уреда (текстурата на плика трябва да бъде еднаква). Не се препоръчва да се използват за други цели.
16. Когато уредът работи, е необходимо да бъде поставен върху стабилен работен плот и далеч от движещи се предмети, за да бъдат избегнати повреди.
17. Използвайте уреда на закрито.
18. За да се избегнат заболявания, не използвайте плика за вакуумиране на сурови меса, сашими и мазни храни. Не използвайте пликовете за затопляне в микровълнова фурна.
19. Не заключвайте горния капак след употреба, в противен случай памучният уплътнител ще се деформира и ефектът на изтегляне на въздух от пликовете ще бъде нарушен.

ОПИСАНИЕ НА УРЕДА



Бутони и функцията им

1. Бутон Mode (Режим): Този бутон има два режима (сух и мокър режими). Когато захранването се включи, режимът по подразбиране е мокър режим. Натиснете този бутон, за да превключите между цикъл на сухо изпомпване и цикъл на мокро изпомпване. (Забележка: И в двата режима интервалът между запечатването на два плика трябва да бъде 60 секунди).

2. Бутон Automatic (Автоматично): Натиснете този бутон за директно изпомпване на въздуха в плика за вакуумно опаковане и запечатването му.
3. Бутон Seal (Запечатване): С натискането на този бутон пластмасовият плик се запечатва (без вакуумиране) (препоръчва се да изчакате 60 секунди, преди да запечатвате втори плик).
4. Бутон за извеждане на въздуха (Pumping): Натиснете този бутон, за да се изтегли въздуха, когато е необходимо при храни със сокове.
5. бутон Stop (Стой): Натиснете този бутон за незабавно спиране на уреда, докато работи.



1. А. Фиксатор – Натиснете горния капак с едновременно с две ръце и ще чуете щракване, което показва, че фиксаторът е зацепен и се стартира запечатването или вакуумиране и запечатване
2. В. Вакуумна камера – Когато ще се вакуумира, отвореният край на плика за свежо съхранение трябва да бъде поставен в това място.
3. С. Памучно уплътнение – Осигурява постигане на вакуум в кухнята за изтегляне на въздуха и предотвратява изпускането на въздух по време на вакуумиране.
4. D. Запечатваща лента – Осигурява по-добър гладък запечатващ ръб.
5. E. Нагряваща лента – Нагряващата лента 3,0 mm може да постигне по-добър запечатващ ефект.
6. G. Външен елемент – вкарайте свързващата тръба във въздушния вход на уреда за свързване с плика за вакуумиране и натиснете този елемент за вакуумиране и запечатване.
8. H. Въздушен вход – Свързва вакуумната помпа за изтегляне на въздуха във вакуумната камера.



Внимание

1. Интервалът между всяка операция на уреда е 60 секунди. Запечатване без заключване на уреда е забранено. След използването на уреда не заключвайте фиксатора на горния капак, за да избегнете деформация от притискане на памучното уплътнение.
2. Изборът на сух или мокър режим трябва да бъде правилен. Не вакуумирайте продукти с течности. (Ако във вакуумната камера попадне течност, почистете я навреме.)
3. Не докосвайте горещата лента след запечатване.

ТЕХНИЧЕСКИ ПАРАМЕТРИ

Модел на продукта	MV-125
Номинално напрежение	220 V
Номинална честота	50 – 60 Hz
Номинална мощност	110 W
Време на запечатване	10-15 секунди
Максимална степен на вакуум	85 kPa
Максимална ширина на запечатване	280 mm
Размери на продукта	350*125*40 mm
Нетно тегло	1,05 kg

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА ЗАПЕЧАТВАНЕ:

Отворете горния капак на уреда и опората на ножа, поставете отворения край на плика за свежо съхранение върху лентата за запечатване равно (поне на 5 mm извън лентата за запечатване) (както е показано на Фигура 1), затворете опората на ножа и горния капак, натиснете горния капак едновременно с две ръце (както е показано на Фигура 2) и натиснете бутона „Seal“ за запечатване (както е показано на Фигура 3).



Фигура 1



Фигура 2



Фигура 3

Отрязване на плик:

Отворете горния капак, поставете в уреда ролка за вакуумиране, изгледете необходимата дължина за плика за свежо съхранение, плъзнете ножа леко и бързо, отрежете плика (както е показано на Фигура 4) и поставете храната в него (дължина минимум 5 cm).



Фигура 4

ЗАБЕЛЕЖКА: НОЖЪТ ТРЯБВА ДА СЕ ПЛЪЗНЕ ОТ ДВАТА КРАЯ НА СКОБАТА. НЕ РАЗГЛОБЯВАЙТЕ РЕЖЕЩИЯ МЕХАНИЗЪМ ЗА ИЗБЯГВАНЕ НА ОТРЯЗВАНЕ.

Изпомпване с вакуум помпа

Отворете горния капак на уреда, поставете незапечатания край на плика за вакуумиране във вакуумната камера и подравнете маркерите в двата края (както е показано на Фигура 5). Затворете горния капак и го притиснете надолу (както е показано на Фигура 6). В зависимост от съдържанието на влага в хранителните продукти изберете режим „сухо изпомпване“ или „мокро изпомпване“. Натиснете бутона за автоматична работа и след като въздухът бъде изтеглен, хранителните продукти автоматично ще бъдат запечатани (както е показано на Фигура 7). Когато запечатването е готово, натиснете силно бутоните за отключване в двата края на уреда, отворете горния капак и извадете от уреда плика с хранителните продукти.



Фигура 5



Фигура 6



Фигура 7

Изтегляне на въздуха с външна помпа: За да изтеглите въздуха от плика за вакуумиране, използвайте от комплекта с аксесоари конектора за свързване на външни помпи. Поставете конектора в порта за изтегляне на въздуха (както е показано на Фигура 8). Натиснете бутона на външното устройство, за да се изтегли въздуха.



Фигура 8

Напомняне:

1. По време на работа е необходимо двата фиксатора в краищата на горния капак да са заключени, в противен случай не може да се създаде вакуум.
2. Тъй като маркучът за източване в долната страна на продукта е свързан към вакуумната камера, е нормално по масата, където е поставен уредът, да има течност, когато се запечатват мокри продукти.
3. По време на изтегляне на въздуха се препоръчва конекторът за външното устройство да се държи с ръце, за да се избегне отклоняването на конектора и да се гарантира изтеглянето на въздуха.
4. Когато се опаковат продукти, които имат остри ръбове (сухи спагети например), увийте я с меки материали, например хартиени салфетки.

СЪВЕТИ ЗА ПОСТИГАНЕ НА НАЙ-ДОБРИ РЕЗУЛТАТИ

1. Пликът за вакуумиране не трябва да е твърде пълен и отворът на плика трябва да има достатъчна дължината, така че да може добре да се изпомпи въздухът от подложката, която се вакуумира.

2. Уверете се, че краищата на отвора на плика са сухи. Ако краищата на отвора на плика са мокри, може да се влоши качеството на запечатването.
3. Вакуумирането със запечатване не може напълно да замени охлаждането и замразяването на храните и нетрайните продукти отново ще трябва да бъдат охладени или замразени.
4. При запечатване почистете краищата на отвора на плика и ги изгладете. Не трябва да има чужди частици или гънки по тях, в противен случай може да има затруднения при запечатването или запечатването да изпуска въздух.
5. Когато се вакуумират големи предмети, за да се предотврати нагъването на материала по протежение на запечатването, внимателно загладете плика за вакуумиране, когато го поставяте във вакуумната камера и задръжте плика, докато се стартира функцията за изтегляне на въздуха.
6. Когато се опаковат чрез вакуум продукти с остри ръбове (например сухи спагети, сребърни прибори и др.), увийте ги с мек амортизиращ материал, например хартиени салфетки, за да се предотврати пробиването на пликовете за вакуумиране.

УКАЗАНИЯ ЗА ВАКУУМИРАНЕ НА ПРОДУКТИ

Начин на съхранение	Категория продукти	Температура	Обичайна продължителност на съхранение	Съхраняване във вакуумна опаковка
Съхранение на студено	Прясно сурово месо	5±3°C	2~3 дни	8~9
	Прясна риба/морски дарове	5±3°C	1~3 дни	4~5
	Сготвено месо	5±3°C	4~6 дни	10~14
	Зеленчуци	5±3°C	3~5 дни	7~10
	Плодове	5±3°C	5~7 дни	14~20
	яйца	5±3°C	10~15 дни	3~50
Съхраняване в замразено състояние	Месо	-16 ~ -20°C	3~5 месеца	Повече от една година
	Риба	-16 ~ -20°C	3~5 месеца	Повече от една година
	Морски продукти	-16 ~ -20°C	3~5 месеца	Повече от една година
При нормална температура	Хляб	25±2°C	1~2 дни	6~8 дни
	Бисквити	25±2°C	4~6 месеца	Повече от една година
	Ориз/Брашно	25±2°C	3~5 месеца	Повече от една година
	Фъстъци/бобови	25±2°C	3~6 месеца	Повече от една година
	Лекарства	25±2°C	3~6 месеца	Повече от една година
	Чай	25±2°C	3~6 месеца	Повече от една година

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

1. Изключете захранващия кабел преди всяко почистване.
2. За целите на почистването не потапяйте директно корпуса на уреда във вода или други течности.
3. Не използвайте почистващи препарати за почистването на уреда, тъй като лесно може да се надраска повърхността на корпуса.

- Избършете корпуса на уреда с мокра кърпа или гъба с вода и миеш препарат.
- Избършете хранителните остатъци или течности от повърхността на подложката за изтегляне на въздух с хартиена салфетка.
- Уверете се, че вътрешността и външните повърхности на уреда са напълно сухи, преди да го използвате повторно.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Възникнал проблем	Възможни причини	Решение на проблема
Не може да се създаде вакуум	<ol style="list-style-type: none">Не се чува звук от вакуумната помпа и тя не работиПликът е поставен неправилноПликът не се използва правилноПамучното уплътнение е притискано и е деформираноПликът изпуска въздух	<ol style="list-style-type: none">Свържете се с отдела за обслужване на клиенти, за да замени уредаОтворената част на плика трябва да бъде поставена в средата на вакуумната камера и не трябва да излиза извън ръба на гъбестото уплътнениеТрябва да се използват специални пликове с повърхност със зърниста текстураИзвадете гъбестото уплътнение, монтирайте го с горната страна надолу и провайте, за да се уверите, че ефектът е добър. Можете също да натиснете уреда с две ръце, за да проверите дали може да вакуумира. Ако прецените, че гъбестото уплътнение е деформирано, свържете се с отдела за обслужване на клиенти, за да замени гъбестото уплътнениеИзползвайте непронпускащ въздух плик
Не може да запечатва	<ol style="list-style-type: none">Нагриваният проводник не получава захранване и не може да нагриваХранителните продукти не наместениПликът е твърде дебел	<ol style="list-style-type: none">Свържете се с отдела за обслужване на клиенти, за да замени уредаКогато се вакуумират мокри продукти, превключете в „мокр режим“ и запечатайте отновоПликът е твърде дебел. Препоръчва се да превключите в режим на запечатване на мокри продукти
Уредът не се включва	<ol style="list-style-type: none">Към електрическия контакт не се подава електричествоВътрешният проводник на уреда е повреден или захранваният кабел е повреден.	<ol style="list-style-type: none">Сменете повредения контакт.Свържете се с отдела за обслужване на клиенти, за да замени уреда

Παρακαλούμε, διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο οδηγιών, πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, και φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά

ΠΡΟΣΟΧΗ

1. Δώστε προσοχή στην ασφάλεια κατά τη σύνδεση στην τροφοδοσία και κρατήστε τα χέρια σας στεγνά.
2. Σε περίπτωση δυσλειτουργίας στην τροφοδοσία, μην πιάνετε το καλώδιο, αλλά πιάστε το φις για να αποφύγετε ατυχήματα
3. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο, για την αποφυγή κινδύνων, πρέπει να αντικατασταθεί από ειδικό από το τμήμα υποστήριξης του κατασκευαστή ή άλλο κέντρο σέρβις.
4. Απαγορεύεται αυστηρά η επισκευή της συσκευής από άτομο χωρίς τα κατάλληλα προσόντα και άδεια. Εάν είναι απαραίτητο, στείλτε το καλώδιο τροφοδοσίας σε ένα κέντρο εξυπηρέτησης μετά την πώληση για επισκευή.
5. Το προϊόν δεν είναι παιγνίδι. Κρατήστε τα παιδιά μακριά από αυτό όταν λειτουργεί. Όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται, πρέπει να τοποθετείται σε απρόσιτο για τα παιδιά μέρος.
6. Εάν η συσκευή είναι κατεστραμμένη ή υποψιάζεστε ότι έχει υποστεί ζημιά, μην τη χρησιμοποιήσετε.
7. Μην τραβάτε το καλώδιο για να μετακινήσετε τη συσκευή, μην χρησιμοποιείτε το καλώδιο τροφοδοσίας ως λαβή μεταφοράς και μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας να πατηθεί κάτω από την πόρτα. Μην τυλίγετε το καλώδιο τροφοδοσίας γύρω από αιχμηρές άκρες και γωνίες αντικειμένων. Μην ενεργοποιείτε τη συσκευή όταν το καλώδιο ή το φις είναι βρεγμένα.
8. Μην σφραγίζετε αεροστεγώς προϊόντα με υγρά. Εάν εισέλθει υγρό στο θάλαμο κενού, καθαρίστε το με απορροφητικό χαρτί ή χαρτομάντιλο. Απαγορεύεται αυστηρά η απευθείας έκχυση του υγρού.
9. Μην αγγίζετε τη θερμοκολλητική ταινία που βρίσκεται στο περίβλημα της συσκευής για να αποφύγετε εγκαύματα. 10. Όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη ή απουσυνδεδεμένη και δεν χρησιμοποιείται ή καθαρίζεται, βεβαιωθείτε ότι το καπάκι της συσκευής είναι ξεκλειδωτό.
10. Κανένα μέρος της συσκευής, συμπεριλαμβανομένου του καλωδίου τροφοδοσίας ή του φις, δεν πρέπει να βυθίζεται σε υγρό.
11. Η συσκευή δεν χρειάζεται λίπανση με λάδι ή νερό.
12. Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε ζεστό αέριο, ζεστό φούρνο, ηλεκτρική θερμάστρα και άλλους χώρους υψηλής θερμοκρασίας. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε υγρά ή ζεστά μέρη.
13. Χρησιμοποιήστε τις σακούλες κενού που παρέχονται με τη συσκευή (η υφή της σακούλας πρέπει να είναι η ίδια). Δεν συνιστάται η χρήση τους για άλλους σκοπούς.
14. Όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, θα πρέπει να τοποθετείται σε σταθερή επιφάνεια εργασίας και μακριά από κινούμενα αντικείμενα για να αποφευχθεί η ζημιά.
15. Χρησιμοποιήστε τη συσκευή σε εσωτερικούς χώρους.
16. Για να αποφύγετε ασθένειες, μην χρησιμοποιείτε τη σακούλα κενού για ωμά κρέατα, σασμί και λιπαρά τρόφιμα. Μην χρησιμοποιείτε τις σακούλες για ζέσταμα στο φούρνο μικροκυμάτων.
17. Μην κλειδώνετε το επάνω καπάκι μετά τη χρήση, διαφορετικά η βαμβακερή φλάντζα θα παραμορφωθεί και θα μειωθεί η επίδραση της άντλησης αέρα από τους φακέλους.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ



Κουμπιά και η λειτουργία τους

1. Κουμπί Mode (Λειτουργία): Αυτό το κουμπί έχει δύο λειτουργίες (ξηρός και υγρός τρόπος λειτουργίας). Όταν η τροφοδοσία είναι ενεργοποιημένη, η προεπιλεγμένη λειτουργία είναι υγρός τρόπος λειτουργίας. Πατήστε αυτό το

κουμπί για εναλλαγή μεταξύ κύκλου ξηρής άντλησης και κύκλου υγρής άντλησης. (Σημείωση: Και στις δύο λειτουργίες, το διάστημα μεταξύ του σφραγίσματος δύο φακέλων πρέπει να είναι 60 δευτερόλεπτα).

2. Κουμπί Automatic (Αυτόματο): Πατήστε αυτό το κουμπί για άμεση άντληση του αέρα από τη σακούλα για συσκευασία κενού αέρος και να τη σφράγισής της.
3. Κουμπί Seal (σφράγιση): Πατώντας αυτό το κουμπί, η πλαστική σακούλα σφραγίζεται (χωρίς κενού αέρος) (συνιστάται να περιμένετε 60 δευτερόλεπτα πριν σφραγίσετε μια δεύτερη σακούλα).
4. Κουμπί άντλησης του αέρα (Pumping): Πατήστε αυτό το κουμπί για να αφαιρέσετε τον αέρα όταν χρειάζεται για τρόφιμα με ζουμιά.
5. Κουμπί Stop (διακοπή): Πατήστε αυτό το κουμπί για να σταματήσετε αμέσως τη συσκευή ενώ λειτουργεί.



- A. Σφικκτήρας - Πιέστε το επάνω καπάκι και με τα δύο χέρια ταυτόχρονα και θα ακούσετε ένα κλικ που υποδεικνύει ότι ο σφικκτήρας έχει ασφαλίσει και αρχίζει το σφράγιση ή αναρρόφηση αέρα και σφράγιση.
- B. Θάλαμος κενού - Κατά την αναρρόφηση αέρα, το ανοιχτό άκρο της σακούλας για φρέσκια αποθήκευση θα πρέπει να τοποθετείται σε αυτή τη θέση.
- C. Βαμβακερή φλάντζα - Εξασφαλίζει ότι επιτυγχάνεται κενό αέρος στην κοιλότητα εξαγωγής αέρα και αποτρέπει τη διαφυγή αέρα κατά τη διάρκεια της αναρρόφησης.
- D. Ταινία σφραγίσματος - Παρέχει καλύτερο λείο άκρο σφραγίσματος.
- E. Θερμαινόμενη ταινία - Η θερμαινόμενη ταινία 3,0 mm μπορεί να επιτύχει καλύτερο αποτέλεσμα σφραγίσματος.
- F. Εξωτερικό στοιχείο - εισαγάγετε το σωλήνα σύνδεσης στην είσοδο αέρα της συσκευής για να συνδεθεί με τον φάκελο κενού αέρος και πιέστε αυτό το στοιχείο αναρρόφησης αέρα και σφραγίσματος.
- G. Είσοδος αέρα - Συνδέει την αντλία κενού για την αναρρόφηση του αέρα στο θάλαμο κενού.



Προσοχή

1. Το διάστημα μεταξύ κάθε λειτουργίας της συσκευής είναι 60 δευτερόλεπτα. Απαγορεύεται το σφράγιση χωρίς κλειδώμα της συσκευής. Μετά τη χρήση της συσκευής, μην κλειδώνετε το σφικκτήρα του επάνω καπακιού για να αποφεύγετε την παραμόρφωση από το πάτημα της βαμβακερής φλάντζας.
2. Η επιλογή στεγνού ή υγρού τρόπου λειτουργίας πρέπει να είναι σωστή. Μην σφραγίζετε αεροστεγώς προϊόντα με υγρά. (Εάν εισέλθει υγρό στον θάλαμο κενού, καθαρίστε τον εγκαίρως.)
3. Μην αγγίζετε την θερμή ταινία μετά το σφράγιση.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ

Μοντέλο προϊόντος	MV-125
Ονομαστική τάση	220 V
Ονομαστική συχνότητα	50 – 60 Hz
Ονομαστική ισχύς	110 W
Χρόνος σφραγίσματος	10-15 δευτερόλεπτα
Μέγιστος βαθμός κενού αέρος	85 kPa
Μέγιστο πλάτος σφραγίσματος	280 mm
Διαστάσεις προϊόντος	350*125*40 mm
Καθαρό βάρος	1,05 kg

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣΣΦΡΑΓΙΣΜΑ:

Ανοίξτε το επάνω καπάκι της συσκευής και το στήριγμα μαχαιριού, τοποθετήστε το ανοιχτό άκρο της σακούλας φρέσκιας αποθήκευσης στη ταινία σφραγίσματος ίσια (τουλάχιστον 5 mm έξω από τη ταινία σφραγίσματος) (όπως φαίνεται στην εικόνα 1), κλείστε το στήριγμα μαχαιριού και το επάνω καπάκι, πατήστε το επάνω καπάκι ταυτόχρονα και με τα δύο χέρια (όπως φαίνεται στην Εικόνα 2) και πατήστε το κουμπί «σφράγισμα» για να σφραγιστεί (όπως φαίνεται στην Εικόνα 3).



Εικόνα 1



Εικόνα 2



Εικόνα 3

Κοπή σακούλας:

Ανοίξτε το επάνω καπάκι, τοποθετήστε έναν κύλινδρο κενού στη συσκευή, τραβήξτε έξω το απαιτούμενο μήκος για τη σακούλα φρέσκιας αποθήκευσης, σύρετε το μαχαίρι ελαφρά και γρήγορα, κόψτε τη σακούλα (όπως φαίνεται στην εικόνα 4) και τοποθετήστε το φαγητό σε αυτόν (ελάχιστο μήκος 5 cm).



Εικόνα 4

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: ΤΟ ΜΑΧΑΙΡΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΛΙΣΤΡΗΣΕΙ ΚΑΙ ΑΠΟ ΤΑ ΔΥΟ ΑΚΡΑ ΤΟΥ ΣΦΙΓΚΤΗΡΑ. ΜΗΝ ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΕΙΤΕ ΤΟΝ ΜΗΧΑΝΙΣΜΟ ΚΟΠΗΣ ΓΙΑ ΝΑ ΑΠΟΦΥΓΕΤΕ ΤΗΝ ΚΟΠΗ.

Άντληση με αντλία κενού

Ανοίξτε το επάνω καπάκι της συσκευής, τοποθετήστε το σφράγιστο άκρο της σακούλας κενού αέρος στον θάλαμο κενού και ευθυγραμμίστε τους δείκτες και στα δύο άκρα (όπως φαίνεται στην Εικόνα 5). Κλείστε το επάνω καπάκι και πιέστε το προς τα κάτω (όπως φαίνεται στην Εικόνα 6). Ανάλογα με την περιεκτικότητα σε υγρασία στα τρόφιμα, επιλέξτε τη λειτουργία «ξηρή άντληση» ή «υγρή άντληση».

Πατήστε το κουμπί αυτόματης λειτουργίας και μετά την απομάκρυνση του αέρα, τα τρόφιμα θα σφραγιστούν αυτόματα (όπως φαίνεται στην Εικόνα 7). Όταν ολοκληρωθεί το σφράγισμα, πιέστε σταθερά τα κουμπιά απελευθέρωσης και στα δύο άκρα της συσκευής, ανοίξτε το επάνω καπάκι και αφαιρέστε τη σακούλα με τα τρόφιμα από τη συσκευή.



Εικόνα 5



Εικόνα 6



Εικόνα 7

Αναρρόφηση του αέρα με εξωτερική αντλία: Για να αφαιρέσετε τον αέρα από τη σακούλα κενού αέρος, χρησιμοποιήστε το βύσμα από το σετ εξαρτημάτων για να συνδέσετε εξωτερικές αντλίες. Εισαγάγετε το βύσμα στη θύρα αναρρόφησης αέρα (όπως φαίνεται στην Εικόνα 8). Πατήστε το κουμπί στην εξωτερική συσκευή για να εξαντληθεί ο αέρας.



Εικόνα 8

Υπενθύμιση:

1. Κατά τη λειτουργία, είναι απαραίτητο οι δύο σφικτήρες στα άκρα του επάνω καπακιού να είναι κλειδωμένα, διαφορετικά δεν μπορεί να δημιουργηθεί κενό.
2. Δεδομένου ότι ο εύκαμπτος σωλήνας αποστράγγισης στην κάτω πλευρά του προϊόντος είναι συνδεδεμένος με τον θάλαμο κενού, είναι φυσιολογικό να εμφανίζεται υγρό στο τραπέζι όπου είναι τοποθετημένη η συσκευή κατά το σφράγισμα υγρών προϊόντων.
3. Κατά την εξαγωγή αέρα, συνιστάται να κρατάτε το βύσμα της εξωτερικής συσκευής με τα χέρια σας για να αποφύγετε την εκτροπή του συνδετήρα και να εξασφαλίσετε την εξαγωγή αέρα.
4. Όταν συσκευάζετε προϊόντα που έχουν αιχμηρές άκρες (ξηρά σπαγγέτι, για παράδειγμα), τυλίξτε τα με μαλακά υλικά, όπως χαρτοπετσέτες.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

1. Η σακούλα κενού αέρος δεν πρέπει να είναι πολύ γεμάτη και το άνοιγμα της σακούλας πρέπει να έχει αρκετό μήκος, ώστε ο αέρας να μπορεί να αντλείται καλά από το υπόθεμα που εκκενώνεται.
2. Βεβαιωθείτε ότι οι άκρες του ανοίγματος της σακούλας είναι στεγνές. Εάν τα άκρα του ανοίγματος της σακούλας είναι βρεγμένα, η ποιότητα του σφραγίσματος μπορεί να υποβαθμιστεί.
3. Το σφράγισμα υπό κενό δεν μπορεί να αντικαταστήσει πλήρως την ψύξη και την κατάψυξη των τροφίμων και τα

ευπαθή προϊόντα θα πρέπει να ψύχονται ή να καταψύχονται ξανά.

4. 4. Κατά το σφράγισμα, καθαρίστε τα άκρα του ανοίγματος της σακούλας και λειάνετε τα. Δεν πρέπει να υπάρχουν ξένα σωματίδια ή πυχτές πάνω τους, διαφορετικά μπορεί να υπάρχει δυσκολία στο σφράγισμα ή να διαρρέυσει αέρας από το σφράγισμα.
5. 5. Όταν σφραγίζονται με κενό αέρος μεγάλα αντικείμενα, για να αποφύγετε τη συσώρευση του υλικού κατά μήκος του σφραγίσματος, λειάνετε απαλά τη σακούλα κενού αέρος όταν την τοποθετείτε στον θάλαμο κενού και κρατήστε τη σακούλα μέχρι να ξεκινήσει η λειτουργία εξαγωγής αέρα.
6. 6. Όταν συσκευάζετε με κενό αέρος προϊόντα με αιχμηρές άκρες (π.χ. ξηρά μακαρόνια, ασημικά κ.λπ.), τυλίξτε τα με ένα μαλακό προστατευτικό υλικό, π.χ. χαρτοπετσέτες, για να αποφύγετε το τρύπημα των σακουλών κενού αέρος.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΕΡΟΣΤΕΓΕΣ ΣΦΡΑΓΙΣΜΑΤΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Τρόπος αποθήκευσης	Κατηγορία προϊόντων	Θερμοκρασία	Συνήθης διάρκεια αποθήκευσης	Αποθήκευση σε συσκευασία κενού
Συντήρηση σε κρύο μέρος	Φρέσκο ωμό κρέας	5±3°C	2~3 μέρες	8~9
	Φρέσκα ψάρια/θαλασσινά	5±3°C	1~3 μέρες	4~5
	Μαγειρεμένο κρέας	5±3°C	4~6 μέρες	10~14
	Λαχανικά	5±3°C	3~5 μέρες	7~10
	Φρούτα	5±3°C	5~7 μέρες	14~20
	αυγά	5±3°C	10~15 μέρες	3~50
Αποθήκευση σε κατεψυγμένη κατάσταση	Κρέας	-16 ~ -20°C	3~5 μήνες	Πάνω από ένα έτος
	Ψάρι	-16 ~ -20°C	3~5 μήνες	Πάνω από ένα έτος
	Θαλασσινά	-16 ~ -20°C	3~5 μήνες	Πάνω από ένα έτος
Σε κανονική θερμοκρασία	Ψωμί	25±2°C	1~2 μέρες	6~8 μέρες
	Μπισκότα	25±2°C	4~6 μήνες	Πάνω από ένα έτος
	Ρύζι /αλεύρι	25±2°C	3~5 μήνες	Πάνω από ένα έτος
	Φιστίκια/όσπρια	25±2°C	3~6 μήνες	Πάνω από ένα έτος
	Φάρμακα	25±2°C	3~6 μήνες	Πάνω από ένα έτος
	Τσάι	25±2°C	3~6 μήνες	Πάνω από ένα έτος

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. 1. Αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας πριν από κάθε καθαρισμό.
2. 2. Για λόγους καθαρισμού, μην βυθίζετε απευθείας το περιβλήμα της συσκευής σε νερό ή άλλα υγρά. 3. Μην χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά για να καθαρίσετε τη συσκευή, καθώς μπορεί εύκολα να χαράξει την επιφάνεια του περιβλήματος.
3. 4. Σκουπίστε το περιβλήμα της συσκευής με ένα βρεγμένο πανί ή σφουγγάρι με νερό και απορρυπαντικό.
4. 5. Σκουπίστε τα υπολείμματα τροφών ή τα υγρά από την επιφάνεια του στηρίγματος εξαγωγής αέρα με μια χαρτοπετσέτα.
5. 6. Βεβαιωθείτε ότι οι εσωτερικές και εξωτερικές επιφάνειες της συσκευής είναι εντελώς στεγνές πριν τη χρησιμοποιήσετε ξανά.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα που υπάρχει	Πιθανές αιτίες	Λύση του προβλήματος
Δεν μπορεί να δημιουργηθεί κενό αέρος	<ol style="list-style-type: none"> 1. Δεν ακούγεται ήχος από την αντλία κενού και δεν λειτουργεί 2. Η σακούλα τοποθετήθηκε λανθασμένα 3. Η σακούλα δεν χρησιμοποιείται σωστά 4. Η βαμβακερή φλάντζα πιέζεται και παραμορφώνεται 5. Η σακούλα απελευθερώνει αέρα 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών για να αντικαταστήσει τη συσκευή 2. Το ανοιχτό μέρος της σακούλας θα πρέπει να τοποθετείται στη μέση του θαλάμου κενού και δεν πρέπει να εκτείνεται πέρα από την άκρη της φλάντζας σφουγγαριού 3. Πρέπει να χρησιμοποιούνται ειδικές σακούλες με κοκκώδη επιφάνεια 4. Αφαιρέστε τη φλάντζα σφουγγαριού, τοποθετήστε το με την επάνω πλευρά προς τα κάτω και δοκιμάστε για να βεβαιωθείτε ότι το αποτέλεσμα είναι καλό. Μπορείτε επίσης να σπρώξετε τη συσκευή και με τα δύο χέρια για να δείτε εάν μπορεί να σφραγιστεί αεροστεγώς. Εάν διαπιστώσετε ότι η φλάντζα σφουγγαριού έχει παραμορφωθεί, επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών για να αντικαταστήσετε τη φλάντζα σφουγγαριού 5. Χρησιμοποιήστε αεροστεγή σακούλα
Δεν μπορεί να σφραγίσει	<ol style="list-style-type: none"> 1. Το θερμαινόμενο αγωγό δεν λαμβάνει ρεύμα και δεν μπορεί να θερμαίνει 2. Τα τρόφιμα δεν έχουν τακτοποιηθεί 3. Η σακούλα είναι πολύ χοντρή 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών για να αντικαταστήσει τη συσκευή 2. Όταν σφραγίζονται αεροστεγώς υγρά προϊόντα, μεταβείτε σε "υγρή λειτουργία" και σφραγίστε ξανά 3. Η σακούλα είναι πολύ χοντρή. Συνιστάται η μετάβαση στη λειτουργία σφράγισης υγρού προϊόντος
Η συσκευή δεν ανάβει	<ol style="list-style-type: none"> 1. Δεν παρέχεται ηλεκτρικό ρεύμα στην ηλεκτρική πρίζα 2. Το εσωτερικό καλώδιο της συσκευής έχει καταστραφεί ή το καλώδιο ρεύματος έχει υποστεί ζημιά. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Αντικαταστήστε την κατεστραμμένη πρίζα. 2. Επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών για να αντικαταστήσει τη συσκευή

ПРОИЗВОДИТЕЛ И ВНОСИТЕЛ:

Кетен ООД; ЕИК: BG123670208; София, п.к. 1836, бул. Владимир Вазов № 39, ет. 7;
Телефон: +359 2 8691023; Факс: +359 2 8691025; e-mail: sales@keten.bg; www.keten.bg

MANUFACTURER AND IMPORTER:

Keten LTD.; VAT: BG123670208; fl. 7, 39 Vladimir Vazov Blvd., 1836, Sofia, Bulgaria
Phone: +359 2 8691023; Fax: +359 2 8691025; e-mail: sales@keten.bg; www.keten.bg



EN: The symbol means that the product should not be disposed of with household waste in order to avoid environmental contamination and human injury. Take the appliance to a specialist recycling center for electrical appliances. / **FR:** El símbolo significa que el producto no debe desecharse con la basura doméstica para evitar contaminación ambiental et lésions humaines. Lleve el aparato a un centro de reciclaje especializado en electricidad. accessoires. / **ES:** El símbolo significa que el producto no debe desecharse con la basura doméstica para evitar contaminación ambiental y lesiones humanas. Lleve el aparato a un centro de reciclaje especializado en electricidad. accesorios. / **BG:** Този символ означава, че продукта не трябва да се изхвърля заедно с останалите битови отпадъци, за да се избегне замърсяване на околната среда и нараняване на хора. Отнесете уреда в специализиран пункт за рециклиране на електроуреди. / **RO:** Acest simbol indică faptul, că produsul nu trebuie aruncat împreună cu deșeurile menajere pentru a fi evitată poluarea mediului și afectarea sănătății umane. Duceți aparatul la un centru specializat de colectare a aparatelor electrocasnice pentru a fi predate spre reciclare. / **GR:** Αυτό το σύμβολο σημαίνει ότι το προϊόν δεν θα πρέπει να απορρίπτεται μαζί με άλλα οικιακά απορρίμματα για να αποφευχθεί η μόλυνση του περιβάλλοντος και ο τραυματισμός ανθρώπων. Πηγαίните τη συσκευή σε ειδικό κέντρο ανακύκλωσης ηλεκτρικών συσκευών.

