

# MÜHLER

**EN: VACUUM SEALER** | Instruction Manual  
**FR: SCELLEUSE SOUS VIDE** | Instructions d'utilisation  
**ES: ENVASADORA AL VACÍO** | Manual de uso  
**BG: УРЕД ЗА ВАКУУМИРАНЕ** | Инструкции за работа  
**RO: APARAT DE VIDAT** | Instrucțiuni de utilizare  
**GR: ΣΥΣΚΕΥΗ ΚΕΝΟΥ ΑΕΡΟΣ** | Εγχειρίδιο λειτουργιών



**Model: MV-80N**  
100 W  
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.

For your own safety, always follow these basic precautions: please read all instructions before use.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

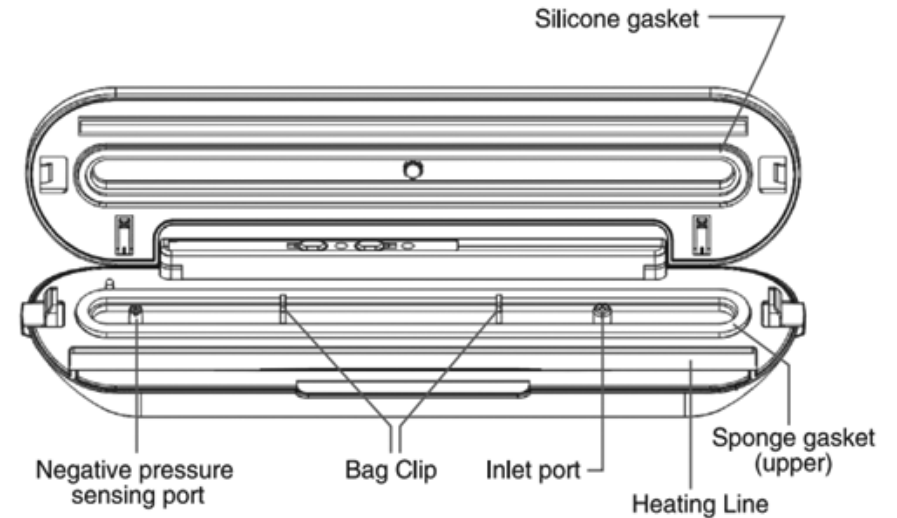
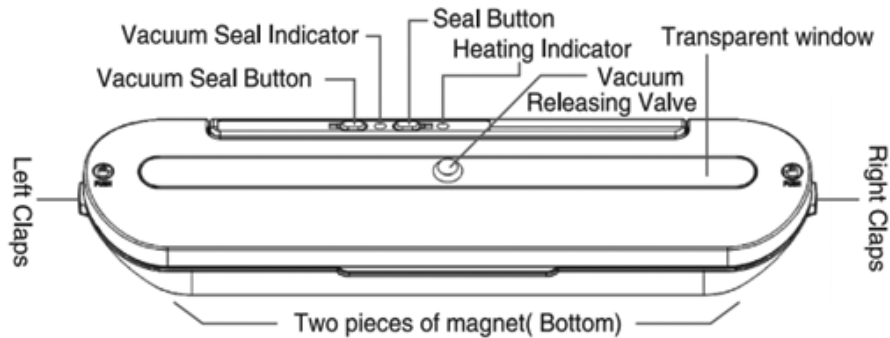
**Read this instruction manual carefully before using the unit and keep it for the whole operation period.**

- 1.** If there is a damage on the flexible cord, stop using immediately and change it by the manufacturer's maintenance department or similar sector professionals.
- 2.** It is better not to use additional power source. When necessary, the power source must be stable and the voltage in marked electrical rating.
- 3.** Do not operate the product with a damaged power cord or plug. Do not operate the product if it is faulty or damaged. If the power cord or the product is damaged, you must return it to an authorized service center.
- 4.** When unplugging the unit from the mains, hold the power plug but not the cord.
- 5.** When the machine is not used for a long time, please cut off the power.
- 6.** When the appliance is not in use and before cleaning, unplug the appliance from the outlet.
- 7.** Don't vacuum pack liquid food (soups, sauces), this kind of foods only suit for seal.
- 8.** For food with moisture (meat, fish, etc), please wipe the moisture with a paper towel or wrap it with a disposable plastic bag before vacuum packaging.
- 9.** When put vacuum packed food in the microwave oven for heat, be sure to cut a corner of the bag.
- 10.** Do not immerse any part of machine such plug, cable into water or liquids.
- 11.** The device only work with vacuum packing accessories that produce by supplier.

12. It is not toy, the device should keep away from children.
13. This appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
14. Don't touch the heat sealer on the machine to avoid being burned.
15. Any lubricant, such as oil or water, is not needed for this machine.
16. After each use, you'd better wait for 30 seconds to allow appliance to cool down.

"Keten" Ltd. is not liable for damages caused by non-compliance with these instructions, improper use or manipulation

**DESCRIPTION OF THE APPLIANCE**



1. Vacuum Seal Button: State of sucking the air, the green light is flashing. State of sealing the bag, the red light is on.  
 Short press It could achieve vacuum and seal function. (Better to wait for 30 seconds, when you use it again)  
 Long press Press the button at least 1.5 seconds, vacuum and seal thicker bag such as tea bag, foil bag, paper poly pouch (Better to wait for 30 seconds, when you use it again)  
 Keep the cover open, then press Vacuum Seal Button, The two flashing indicator light means that it is in the „Canister“ process. It is for the device vacuum packing canister or container.
2. Seal Button: During Sealing, the red light is on.  
 Short Press Press to seal the bag (Better to wait for 30 seconds, before you use it again)  
 Long Press Press Seal Button at least 1.5 seconds to seal thicker bag such as tea bag, foil bag, paper poly pouch (Better to wait for 30 seconds, before you use it again)

**You can press any button to stop the device from working**

3. Inlet port. When vacuum pack canister or container, you should put the end of vacuum hose to mantle the inlet port.
4. NTC intelligent temperature control When the temperature of the heating wire exceeds the pre-set safe temperature, the machine automatically enters the safety protection mode, the red and green lights flash alternately and the buttons are disabled. Please unplug the power cord, let the machine cool down for 2 minutes. Then plug in the power cord, the machine returns to normal operation automatically.

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

Model:	Power	Voltage	Vacuum degree	Size	Weight	Size limit
MV-80N	100W	220-240V~, 50/60Hz	60 Kpa	355x82x65 mm	0.57 kg	290 mm

**INSTRUCTION FOR USE**

Vacuum Seal/Seal Only Operation Instruction



- a. Insert the open end of the plastic bag into the bag clip to prevent it from slipping
- b. Press the cover with both hands, the “click” sound indicating that the clasps has been fastened. Press Seal Button, according to your needs.
- c. After the processing is completed, please gently pull the vacuum releasing valve first, then lift up the fastener on both sides of the device, and remove bag.

**TIPS FOR SUCCESSFUL VACUUM PACKING**

1. Place items in the bags, allowing at least 4 cm (2inch) of space between bag content and top of bag.
2. Do not wet the open end of the bag, otherwise it is difficult to seal. If the food with liquid, please wipe it with a paper towel or pack it with plastic bag, then vacuum pack it.
3. Before sealing, the open end of the bag should be clean and straightened. Make sure that there is no other object at the opening. When vacuuming, do not let the bag wrinkles and do not let hard objects leak the bag.
4. Before vacuuming, do not leave too much air remain in the bag. You can press the bag gently to let the air out of the bag. This way, the workload of the machine vacuuming can be reduced.
5. During the process of vacuuming, when the vacuum degree fail to meet the requirement, the machine will stop working automatically in 2 minutes. In this situation, please examine the bag for leaks or the bag placed wrongly.
6. Make sure there is no rupture or distortion of the sponge or small grains around it. If this happens, change for a new one or take it down, clean and dry it.
7. To prevent food particles from drawn into the vacuum pump, place a filter or paper at the top of the bag before vacuum packing. Through transparent window, you can see liquid entering the vacuum chamber, press “Vac Seal” button again to stop, and press Seal Button.
8. For best results, fruits and vegetables can be frozen for a while before vacuum packaging.
9. For perishable food, need to be refrigerated or frozen after vacuum packaging.
10. Pour water into the bag 2/3 of its content, seal the open (no vacuuming) of the bag. After freeze, it can be used in the ice bucket, or as an ice cube to treat sports injuries.
11. For foods like cheese and cooked foods that are sold in commercially packed bags, to keep them fresh, just vacuum pack it after each use.
12. For mixed materials like flour and rice that are used to make cakes and baked pancakes, you’d better vacuum packaging them by vacuum packaging canister.
13. For foods with sharp parts, such as bones and fish bones, please wrap up the sharp parts before vacuum packaging to avoid poking bags.
14. Vacuum packaging also protects non-food items from oxidation, corrosion and moisture, such as museum piece, photos, important documents, stamps, books, jewelry, cards, cosmetics, medicine and metal.
15. Intensely and continuously using the machine, leads the heating wire to overheating. Stop the machine for 90 seconds and wait it to cool down.

**Important: When the machine not in use, please do not clock the appliance. Otherwise the sponge may be distorted which will affect the air extracting results.**

**STORAGE METHOD FOR DIFFERENT KINDS OF FOOD**

Kind	Name	Method	Storage
Meat	Beef, pork, chicken and etc	Vacuum	Freeze
Seafood	Mackerel, saury, squid & etc	Vacuum	Freeze
Convenient food	Ham, fish cake, cheese and etc	Vacuum	Cold storage
Vegetables	Spinach, mushroom, lettuce, pepper, skinless garlic and etc	Seal	Cold storage
	Cabbage, skinless potato, skinless chestnut, carrot, bean, corn, steamed sweet potato and etc	Vacuum	Freeze
Fruit	Sliced lemon	Seal	Cold storage
	Skinless apple, pineapple and etc	Seal	Cold storage
Seasoning	Chili power, sesame, salt, white sugar and etc	Vacuum	Room temperature
Dried	Dried fish, dried squid, shrimp, anchovy, dried meat slice, dried mushroom and etc	Vacuum	Room temperature
	Dried persimmon, dried pepper	Vacuum	Cold Storage
	Peanuts, almonds, walnuts and etc	Vacuum	Room temperature
Dried goods	Biscuit, noodle and etc	Vacuum	Room temperature
Household items	Electronic accessories, precious metal, important paper, photos, films	Vacuum	Room temperature
Others	Round flat cake, rice cake, and other cakes	Vacuum	Freeze
	Curry, candies and etc	Seal	Cold Storage
	Remained food	Vacuum	Freeze
Packed	Biscuit, instant noodles, seasoning, tea, coffee, sugar, salt and etc	Seal	Room temperature

**CLEANING & CARE**

1. Avoid using rough materials to clean the machine to avoid scratching the surface.
2. Do not immerse the machine in liquids.

3. Before assembling, be sure the sponge is dry. During the process of assembling, do not damage it.
4. Dry thoroughly before reusing.
5. It is forbidden to wipe with organic solvents and no need to add lubricant to the machine.
6. When the machine fails, it should turn off the power immediately, check the cause and remove the trouble

**TROUBLESHOOTING**

Common fault	Reason	Methods
No reaction while vacuum packaging	No electricity	1. Please check Power cord to see if it is firmly plugged into an electrical outlet. 2. Check whether the power cord is damaged.
Fails to vacuum	Incorrect operation	1. Check whether the upper and the lower covers are locked. 2. Check the connection between the machine and the container is intact. 3. The open end of the bag should be placed in the vacuum channel.
	There is debris on the heating wire and sponge	Clean up the debris and wipe it.
	Bag for leaks There are debris or liquid	1. Make sure use special bags for vacuum 2. Ensure that the open end of bag is smooth, no wrinkles, no debris, hard objects, etc. 3. Examine the bag for leaks.
Fail to seal after vacuuming	Pressure does not reach the preset degree	1. Examine the bag for leaks. 2. Please check if the sponge is deformed or damaged 3. Make sure place the bag in right place.
	Open end of the bag is wet or seal is not good	Please press „Seal“ again.
	Heating wire does not work	Check whether the heating wire has temperature, if no, please ask after-sale service.

After sealed, the air goes into the bag again	Poor sealed	Ensure the open end of the bag is smooth, no wrinkles, no debris ,etc.
	Bag has leakage	Exam the bag for leaks.
	Bulge bag	Check to see if the item was bad for Poor preservation
	Food chemistry	Fresh fruits and vegetables emit gases in photosynthesis, also fermented foods emit gases, which are not suitable for vacuum sealing long time.
	Food is hot	Cool down the hot food before vacuum sealing it.
	Improper operation	The bag is too full to make the bag flat.

The sealed bag melts.	The voltage is too high	Check whether the voltage is within the applicable range
	Intensely and continuously using the machine, leads the heating wire to overheating.	Stop for a while, allow the machine to cool down.
The sealed end of bag is not tight	The heating time is not enough	For thick bags, please long press to „thick bag mode“.
If all problems has been excluded, please contact us.		

**If you have not been able to remedy a fault by yourself, do not attempt to disassemble or repair the appliance yourself. Take it to the nearest manufacturer authorized service center.**

Afin d'assurer votre propre sécurité, suivez toujours les précautions de base suivantes : lisez ces instructions complètement avant l'utilisation de l'appareil

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

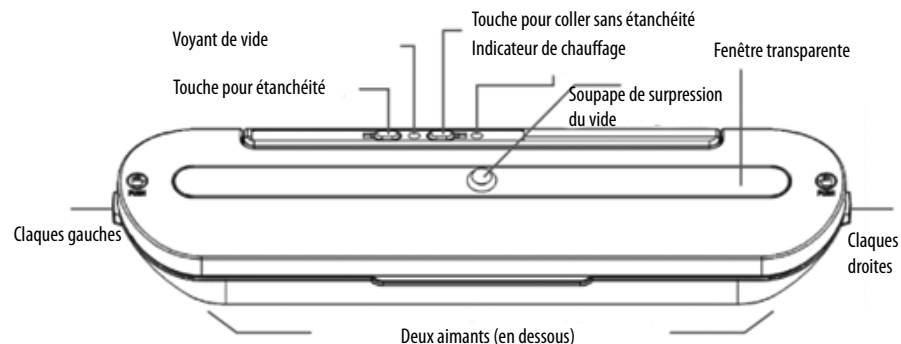
Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil. Conservez le guide d'emploi pendant toutes les années d'utilisation de l'appareil.

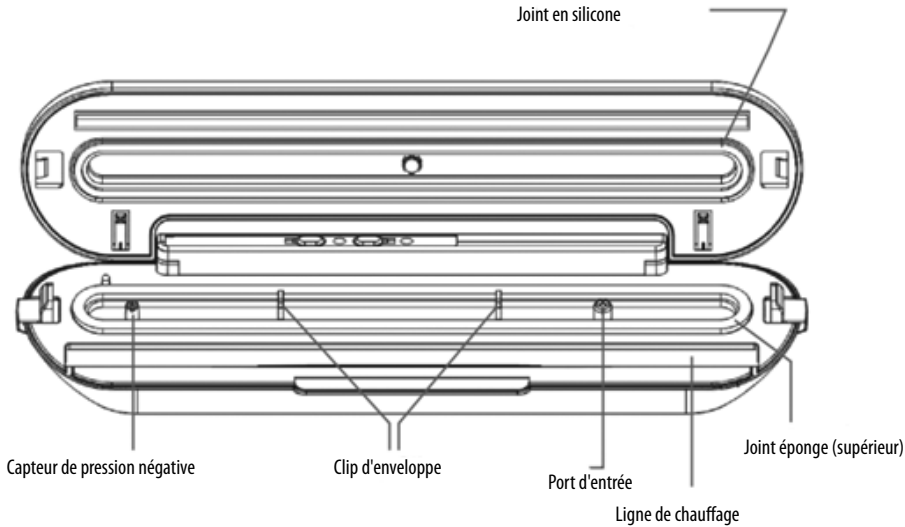
1. Si le câble d'alimentation est endommagé, arrêtez immédiatement d'utiliser l'appareil et envoyez-le au service d'assistance du fabricant ou à un technicien de service pour son remplacement.
2. Nous vous conseillons de ne pas utiliser de source d'alimentation supplémentaire. Le cas échéant, cette source doit fournir une alimentation électrique stable et la tension doit correspondre à celle indiquée sur l'appareil.
3. N'utilisez pas l'appareil avec cordon ou une fiche endommagée. N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé. Si le câble d'alimentation ou le produit est endommagé, vous devez contacter immédiatement un centre de service agréé.
4. Débranchez toujours l'appareil en prenant la prise et non pas en tirant le câble d'alimentation.
5. Si l'appareil ne sera pas utilisé pendant une longue période, débranchez-le de la prise électrique.
6. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer, débranchez-le de la prise électrique.
7. Ne faites pas sous vide d'aliments liquides (soupes, sauces). Ces produits conviennent uniquement pour le scellage sans vide.
8. Si les aliments sont humides (viande, poisson, etc.), épongez l'humidité avec une serviette en papier ou enveloppez-les dans un sac en plastique jetable avant de passer à la machine sous vide.
9. Lorsque vous emballez des aliments sous vide dans un four à micro-ondes, coupez l'un des coins de l'enveloppe.

10. Ne plongez aucune partie de l'appareil (y compris la fiche, le câble) dans l'eau ou des liquides.
11. L'appareil fonctionne avec des accessoires d'emballage sous vide fabriqués par le fournisseur.
12. Le dispositif n'est pas un jouet! Tenez-le à l'écart des enfants.
13. Cet outil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des déficiences physiques, mentales ou sensorielles ou qui manquent d'expérience et de connaissance du matériel, à moins que celles-ci n'aient reçu les instructions appropriées ou qu'elles ne soient encadrées par une personne responsable de leur sécurité pour utiliser l'outil. Le nettoyage et l'entretien de la machine ne doivent pas être faits par des enfants qui ne sont pas surveillés.
14. Ne touchez pas le mécanisme de thermoscellage de l'appareil pour éviter les brûlures.
15. Cet appareil ne nécessite pas de lubrification.
16. Après chaque utilisation, il est préférable d'attendre 30 secondes que l'appareil refroidisse.

Keten OOD n'est pas responsable des dommages dus au non-respect de ces instructions, à une utilisation incorrecte ou à des modifications de l'appareil par l'utilisateur.

## DESCRIPTION DU DISPOSITIF





- 1. Touche pour étanchéité :** Lorsque l'air est aspiré, le voyant vert clignote. Lorsque l'enveloppe est scellée, le voyant rouge s'allume. Pression courte La fonction de scellage et de mise sous vide peut être activée. (Attendez 30 secondes avant d'utiliser à nouveau l'appareil) Pression longue Appuyez la touche pendant au moins une et demi secondes pour sceller et mettre sous vide les enveloppes plus serrées, telles qu'un sachet de thé, un sac en aluminium, un sac multicouche en papier (attendez 30 secondes avant d'utiliser à nouveau la machine) Lorsque le couvercle est ouvert et que vous appuyez la touche de fermeture sans vide, les deux voyants clignotants indiquent que l'appareil est en mode d'emballage. Ce mode est destiné à aspirer une boîte ou un récipient.
- 2. Touche pour coller sans étanchéité :** Pendant le scellage sans vide, le voyant rouge est allumé.  
Pression courte Appuyez pour sceller l'enveloppe (attendez 30 secondes avant d'utiliser à nouveau l'appareil)  
Pression longue Appuyez la touche de scellage sans vide pendant au moins une et demi secondes pour sceller un sac plus dense, tel qu'un sachet de thé, un sac en aluminium, un sac en papier multicouche (attendez 30 secondes avant d'utiliser à nouveau la machine)

**Vous pouvez appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter l'appareil.**

- 3. Port d'entrée.** Lors de mise sous vide d'une boîte ou d'un récipient, vous devez positionner l'extrémité du tuyau d'aspiration de manière à ce qu'elle recouvre l'orifice d'entrée.
- 4. Contrôle de température intelligent NTC.** Lorsque la température du filament chauffant dépasse la température de sécurité prédéfinie, l'appareil passe automatiquement en mode de protection, les voyants rouge et vert clignotent l'un après l'autre et les boutons sont désactivés. Débranchez l'appareil de la prise et laissez-le refroidir pour deux minutes. Branchez ensuite le câble d'alimentation dans la prise et l'appareil revient automatiquement en mode de fonctionnement normal.

**SPECIFICATIONS**

Modèle:	Puissance	Tension	Degré de vide	Dimensions	Poids	Limite de dimensions
MV-80N	80W	220-240V~, 50-60Hz	60 KPa	355 x 82 x 65 mm	0,57 kg	290mm

**INSTRUCTIONS D'EMPLOI**

Mode d'emploi pour aspirer/sceller sans sous vide



- Rentrez l'extrémité ouverte du sac en plastique dans le clip de sac afin qu'il ne puisse pas glisser.
- Appuyez sur le couvercle avec les deux mains, un clic se fera entendre, indiquant que les clips sont engagés. Appuyez la touche pour sceller sans vide ou pour vider selon votre préférence.
- Une fois le processus terminé, tirez d'abord avec précaution la soupape de décharge du vide, puis soulevez les clips de verrouillage des deux côtés de l'unité et retirez l'enveloppe.

**CONSEILS POUR UN RÉUSSI D'EMBALLAGE SOUS VIDE**

- En plissant les produits dans l'enveloppe, laissez au moins quatre centimètres d'espace entre le contenu de l'enveloppe et le haut de l'enveloppe.
- Ne mouillez pas l'extrémité ouverte de l'enveloppe. Sinon, il sera difficile de sceller. S'il y a de l'humidité sur les aliments, essuyez-les avec une serviette en papier ou enveloppez les aliments dans un sac en plastique, puis passez l'aspirateur.
- Avant de sceller, l'extrémité ouverte de l'enveloppe doit être nettoyée et lissée. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'autre objet dans l'ouverture. Lorsque vous passez l'aspirateur, ne laissez pas l'enveloppe se froisser et ne laissez pas d'objets durs perforer l'enveloppe.
- Ne laissez pas trop d'air dans l'enveloppe avant de passer l'aspirateur. Vous pouvez appuyer doucement sur l'enveloppe pour évacuer l'air de l'enveloppe. De cette façon, la charge de travail de l'unité de vide sera réduite.
- Pendant la mise sous vide, lorsque le degré d'aspiration n'atteint pas les exigences, l'appareil s'arrête automatiquement de fonctionner après 2 minutes. Dans une telle situation, vérifiez si l'enveloppe présente des fuites d'air ou si l'enveloppe n'a pas été mal placée.
- Assurez-vous que le joint d'aspiration n'est pas déchiré ou plié et qu'il n'y a pas de petites particules dessus. Si c'est le cas, remplacez le joint par un neuf ou retirez-le, nettoyez-le et séchez-le.
- Pour éviter que des particules alimentaires ne soient aspirées dans la pompe à vide, placez un filtre ou du papier sur l'enveloppe avant de passer l'aspirateur. À travers la fenêtre transparente, vous pouvez voir si le liquide pénètre dans la chambre à vide. Appuyez à nouveau la touche sous vide pour arrêter l'appareil et appuyez sur la touche de scellage sans vide.
- Pour de meilleurs résultats, les fruits et légumes peuvent être congelés pendant un certain temps avant d'être mis sous vide.
- Les produits alimentaires périssables doivent être réfrigérés ou congelés après avoir été mis sous vide.
- Versez de l'eau dans l'enveloppe jusqu'aux 2/3 de son volume, bouchez l'ouverture sans passer l'aspirateur. Une fois congelé, il peut être utilisé dans un sac isotherme ou sous forme de glace pour traiter les blessures sportives.
- Pour les produits alimentaires comme le fromage ou les plats cuisinés qui sont vendus dans des emballages commerciaux, vous pouvez les sceller sous vide après chaque utilisation pour les garder frais.
- Les produits en vrac comme la farine ou le riz qui sont utilisés pour faire des gâteaux et des produits de boulangerie sont mieux scellés sous vide dans une boîte.
- Pour les aliments contenant des particules tranchantes, comme la viande ou les arêtes de poisson, enveloppez les parties tranchantes avant de passer l'aspirateur sur les aliments pour éviter de perforer les enveloppes.
- L'aspiration protège également les produits non alimentaires de l'oxydation, de la corrosion et de l'humidité. Il s'agit, par



exemple, des pièces de musée, des photographies, des documents importants, des timbres, des livres, des bijoux, des cartes, des cosmétiques, des médicaments et du métal.

15. Une utilisation intensive et continue de l'appareil entraîne une surchauffe du filament chauffant. Arrêtez l'appareil pendant 90 secondes et attendez qu'il refroidisse.

**Important: Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, ne le laissez pas fermé (couvercle verrouillé). Sinon, le joint d'aspiration peut être déplacé, ce qui affectera les résultats d'élimination de l'air.**

**MÉTHODE DE STOCKAGE POUR DIFFÉRENTS TYPES D'ALIMENTS**

Type de nourriture	Nom	Méthode	de stockage
Viande	Bœuf, porc, poulet, etc.	Mise sous vide	Congelés
Fruits de mer	Maquereau, saira, calmar, etc.	Mise sous vide	Congelés
Des aliments adaptés	Jambon, boulettes de poisson, fromage, etc.	Mise sous vide	Stockage en froid
Légumes	Épinards, champignons, laitue poivre, ail pelé, etc.	Étanchéité sans mise sous vide	Stockage en froid
	Chou, pommes de terre épluchées, châtaignes épluchées, carottes, haricots, maïs, patates douces vapeur, etc.	Mise sous vide	Congelés
Fruits	Tranches de citrons	Étanchéité sans mise sous vide	Stockage en froid
	Pomme pelée, ananas, etc.	Étanchéité sans mise sous vide	Stockage en froid
Épices	Poudre de chili, sésame, sel, sucre blanc, etc.	Mise sous vide	Température ambiante

Produits séchés	Poisson séché, calamars séchés, crevettes, anchois, un morceau de viande séchée, des champignons séchés, etc.	Mise sous vide	Température ambiante
	Plaqueminier séché	Mise sous vide	Stockage de stockage
	Arachides, amandes, noix, etc.	Mise sous vide	Température ambiante
Aliments secs	Biscuits, nouilles, etc.	Mise sous vide	Température ambiante
Ustensiles ménagers	Accessoires électroniques, produits en métaux précieux, documents importants, photos, films	Mise sous vide	Température ambiante
Autres	Crêpes, gâteau de riz et autres gâteaux	Mise sous vide	Congelés
	Curry, bonbons, etc.	Étanchéité sans mise sous vide	Stockage de stockage
	Autres	Mise sous vide	Congelés

Emballés	Biscuits, nouilles instantanées, épices, thé, café, sucre, sel, etc...	Étanchéité sans mise sous vide	Température ambiante
----------	--	--------------------------------	----------------------

**NETTOYAGE / ENTRETIEN**

- Évitez d'utiliser des matériaux abrasifs lors du nettoyage de l'appareil pour éviter de rayer ses surfaces.
- Ne plongez jamais l'appareil dans des liquides.
- Avant le montage, assurez-vous que le joint d'aspiration est sec. Attention à ne pas l'endommager lors du montage.
- Séchez bien avant de réutiliser.
- Il est interdit d'utiliser des solvants organiques pour le nettoyage. L'appareil n'a pas besoin d'être lubrifié.
- Lorsque l'appareil ne fonctionne pas, il doit être immédiatement débranché de l'alimentation électrique. Consultez le tableau suivant en cas de problème et essayez de le résoudre.

**DÉPANNAGE**

Problème	Cause	Procédé de dépannage
Ne répond pas aux pressions sur les boutons.	Il n'y a pas d'alimentation électrique.	1. Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas débranché. 2. Vérifiez se le câble d'alimentation n'est pas endommagée.
Le dispositif ne met pas les produits sous vide.	Utilisation incorrecte de l'appareil.	1. Vérifiez que les capots supérieur et inférieur sont verrouillés. 2. Vérifiez que la connexion entre l'appareil et le récipient est fiable. 3. L'extrémité ouverte du sac doit être placée dans le canal d'aspiration.
	Il y a de la saleté sur le fil chauffant et le joint d'aspiration.	Nettoyez la saleté en essuyant le filament chauffant et le joint d'aspiration.
	L'enveloppe n'est pas hermétique. Il y a des résidus ou du liquide.	1. Assurez-vous d'utiliser des sacs sous vide spéciaux. 2. Assurez-vous que l'extrémité ouverte de l'enveloppe est lisse, sans plis, sans saleté, sans objets durs, etc. 3. Vérifiez l'enveloppe pour les fuites d'air.



L'appareil ne peut pas sceller l'enveloppe après avoir passé l'aspirateur.	La pression n'atteint pas le niveau préréglé.	1. Vérifiez l'enveloppe pour les fuites d'air. 2. Vérifiez si le joint d'aspiration est déformé ou endommagé. 3. Assurez-vous de mettre l'enveloppe au bon endroit.
	L'extrémité ouverte de l'enveloppe est humide et le joint n'est pas bon.	Appuyez la touche « Seal ».
	Le filament chauffant ne fonctionne pas.	Vérifiez si le filament chauffant est chauffé, sinon, contactez un représentant du service pour inspection et réparation.
Après le scellement, l'air pénètre à nouveau dans l'enveloppe.	Mauvaise étanchéité.	Assurez-vous que l'extrémité ouverte de l'enveloppe est lisse, sans plis, sans saleté, etc.
	L'enveloppe fuit.	Vérifiez l'enveloppe pour les fuites d'air.
	L'enveloppe est bombée.	Vérifiez que les produits dans l'enveloppe sont adaptés au stockage.
	Composition alimentaire.	Les fruits et légumes frais libèrent des gaz lors de la photosynthèse, les aliments fermentés libèrent également des gaz. Ces aliments ne conviennent pas à un stockage à long terme dans un emballage sous vide.
	La nourriture est chaude.	Refroidissez les aliments chauds avant de les aspirer.
	Mauvais travail.	L'enveloppe est trop pleine pour faire une enveloppe plate.
L'enveloppe scellée a fondu.	La tension est trop élevée.	Vérifiez que la tension se situe dans la plage autorisée.
	Une utilisation intensive et continue de l'appareil entraîne une surchauffe du filament chauffant.	Arrêtez-vous un moment et attendez que l'appareil refroidisse.
Le bord scellé de l'enveloppe n'est pas serré.	Temps de préchauffage n'est pas assez.	Pour les enveloppes épaisses, maintenez la touche enfoncée pour faire passer la machine en mode de cachetage d'enveloppes épaisses.
Si tous les problèmes sont éliminés, contactez-nous.		

**Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème vous-même, n'essayez pas de démonter ou de réparer l'appareil. Contactez le centre de service agréé du fabricant le plus proche.**

Para garantizar su propia seguridad, siga siempre las precauciones básicas: lea todas las instrucciones antes de usar el aparato.

## PRECAUCIONES IMPORTANTES

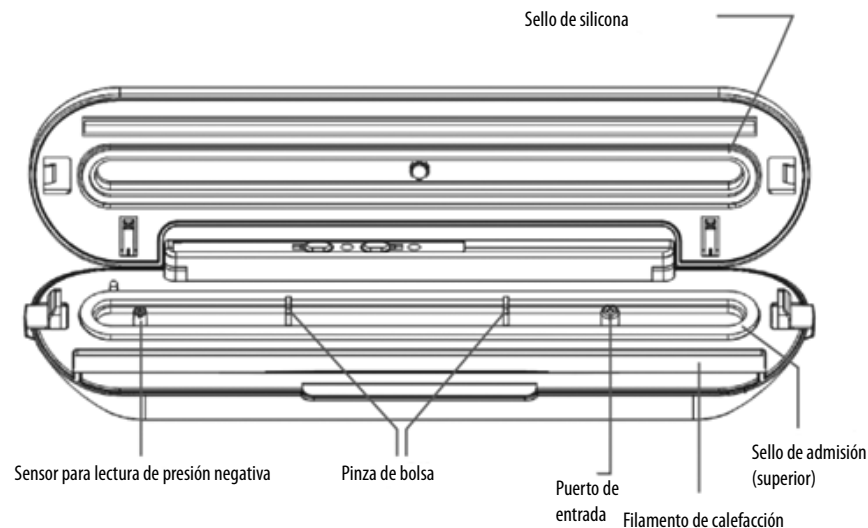
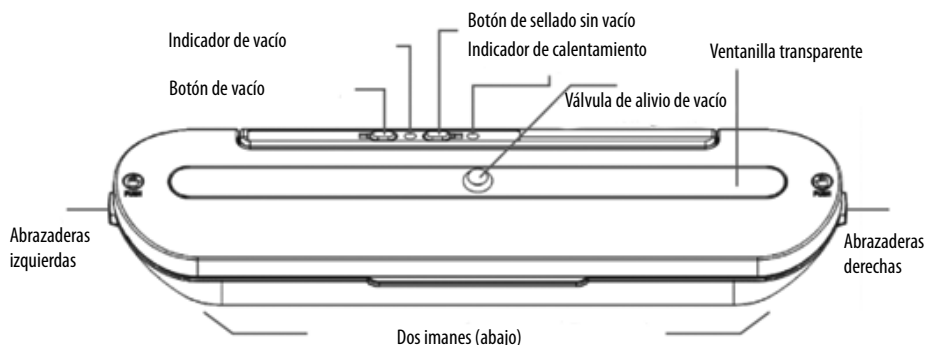
**Lea atentamente este manual de usuario antes de utilizar el aparato. Conserve el manual durante todos los años que utilice el aparato.**

1. Si el cable está dañado, deje de usar la unidad inmediatamente y envíela al departamento de soporte del fabricante o a un técnico de servicio para que reemplacen el cable.
2. Es mejor no utilizar una fuente de alimentación adicional. Cuando sea necesario, debe proporcionar una fuente de alimentación estable y el voltaje debe corresponder al indicado en el dispositivo.
3. No utilice el producto con un cable o enchufe dañado. No utilice el producto si está dañado. Si el cable de alimentación o el producto están dañados, debe comunicarse con un centro de servicio autorizado de inmediato.
4. Cuando desenchufe el aparato, sujete el enchufe, no el cable.
5. Cuando no vaya a utilizar la unidad durante mucho tiempo, desenchúfela de la fuente de alimentación.
6. Cuando el aparato no esté en uso y antes de limpiarlo, desenchúfelo del tomacorriente.
7. No envase al vacío alimentos líquidos (sopas, salsas). Dichos alimentos solo son adecuados para el sellado sin vacío.
8. Si los alimentos están húmedos (carne, pescado, etc.), seque la humedad con una toalla de papel o envuélvalos en una bolsa de plástico desechable antes de pasar la envasadora al vacío.
9. Cuando envase al vacío alimentos en un horno de microondas, corta una de las esquinas de la bolsa.
10. No sumerja ninguna parte del aparato (incluidos el enchufe, el cable) en agua o líquidos.

11. El dispositivo funciona con accesorios de envasado al vacío fabricados por el proveedor.
12. El dispositivo no es un juguete. Manténgalo alejado de los niños.
13. El aparato no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o personas que carezcan de la experiencia y los conocimientos suficientes, a menos que sean supervisadas o instruidas por la persona responsable de su seguridad, con respecto al uso del aparato. La limpieza y el mantenimiento técnico del dispositivo no deben ser realizados por niños,
14. No toque el mecanismo de sellado térmico de la unidad para evitar quemaduras.
15. Esta unidad no requiere lubricación.
16. Después de cada uso, es mejor esperar 30 segundos para que el aparato se enfríe.

"Keten" OOD no se responsabiliza por daños debidos a la no observación de estas instrucciones, uso inadecuado o modificaciones al dispositivo.

#### DESCRIPCIÓN DEL APARATO



1. Botón de vacío: cuando se aspira aire, la luz indicadora verde parpadea. Cuando la bolsa está sellada, la luz indicadora roja está encendida. Pulsación corta: Se puede activar la función de sellado y vacío. (Espere 30 segundos antes de volver a usar la unidad) Pulsación prolongada: Pulse el botón durante al menos 1,5 segundos para sellar y envasar al vacío bolsas más densas como bolsitas de té, bolsas de aluminio, bolsas de papel multicapa (espere 30 segundos antes de volver a utilizar la máquina) Cuando la tapa está abierta y presiona el botón de sellado sin vacío, las dos luces parpadeantes indican que la unidad está en modo de empaque de caja. Este modo es para envasar al vacío una caja o contenedor. Botón de sellado sin vacío: durante el sellado sin vacío, la luz indicadora roja está encendida. Pulsación corta Pulse para sellar la bolsa (espere 30 segundos antes de volver a utilizar el dispositivo) Pulsación prolongada Pulse el botón de sellado sin vacío durante al menos 1,5 segundos para sellar una bolsa más densa, como una bolsita de té, bolsas de aluminio, bolsas de papel multicapa (espere 30 segundos antes de volver a usar la máquina)

#### Puede presionar cualquier botón para detener la unidad.

2. Puerto de entrada. Al envasar al vacío una caja o contenedor, debe colocar el extremo de la manguera de la envasadora de modo que cubra el puerto de entrada.
3. Control de temperatura inteligente NTC. Cuando la temperatura del filamento calefactor supera la temperatura segura preestablecida, la unidad entra automáticamente en el modo de protección, las luces indicadoras roja y verde parpadean una tras otra y los botones se desactivan. Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe durante 2 minutos. A continuación, enchufe el cable de alimentación en la toma de corriente y la unidad volverá automáticamente al modo de funcionamiento normal.

#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo:	Potencia	Tensión	Grado de vacío	Dimensiones	Peso	Límite de dimensiones
MV-80N	80 W	220-240V~, 50/60Hz	60 KPa	355 x 82 x 65 mm	0,57 kg	290 mm

**INSTRUCCIONES DE USO**

Instrucciones de uso para envasar al vacío/sellar sin vacío



- a. Meta el extremo abierto de la bolsa de polietileno en el clip de bolsas para que no se salga.
- b. Presione la cubierta con ambas manos, se escuchará un clic, lo que indica que los clips se han enganchado. Presione el botón para sellar sin vacío o para envasar al vacío según su preferencia.
- c. Después de completar el proceso, primero tire con cuidado de la válvula de alivio de vacío, luego levante los clips de bloqueo en ambos lados de la unidad y retire la bolsa.

**CONSEJOS PARA UN ENVASADO AL VACÍO EXITOSO**

1. Al colocar los productos en la bolsa, deje al menos 4 cm de espacio entre el contenido de la bolsa y la parte superior de la misma.
2. No moje el extremo abierto de la bolsa. De lo contrario, será difícil de sellar. Si hay humedad en la comida, límpiela con una toalla de papel o envuélvala en una bolsa de plástico y luego pase la envasadora.
3. Antes de sellar, se debe limpiar y alisar el extremo abierto de la bolsa. Asegúrese de que no haya ningún otro objeto en la abertura. Al pasar la envasadora, no permita que la bolsa se arrugue y no permita que objetos duros perforen la bolsa.
4. No deje demasiado aire en la bolsa antes de pasar la envasadora. Puede presionar la bolsa suavemente para sacar el aire. De esta forma, se reducirá la carga de trabajo de la unidad de vacío.
5. Durante el envasado al vacío, cuando el grado de aspiración no alcanza los requisitos, la unidad dejará de funcionar automáticamente después de 2 minutos. En tal situación, compruebe si hay fugas de aire en la bolsa o si la bolsa no se ha colocado incorrectamente.
6. Asegúrese de que el sello de succión no esté roto o doblado y que no haya partículas pequeñas sobre él. Si es así, reemplace el sello con un nuevo o retírelo, límpielo y séquelo.
7. Para evitar que las partículas de comida entren en la bomba de vacío, coloque un filtro o papel sobre la bolsa antes de aspirar. A través de la ventana transparente se puede ver si entra líquido en la cámara de vacío. Presione el botón de vacío nuevamente para detener la unidad y presione el botón de sellado sin vacío.
8. Para mejores resultados, las frutas y verduras se pueden congelar por un tiempo antes de pasar la envasadora.
9. Los productos alimenticios perecederos deben refrigerarse o congelarse después de pasar la envasadora.
10. Verter agua en la bolsa hasta 2/3 de su volumen, sellar la abertura sin aspirar. Una vez congelado, se puede utilizar en una bolsa térmica o como hielo para tratar lesiones deportivas.
11. Para productos alimenticios como queso o comidas cocinadas que se venden en envases comerciales, puede envasarlos al vacío después de cada uso para mantenerlos frescos.
12. Productos a granel como la harina o arroz que se utilizan para hacer tartas y pasteles, mejor envasarlos en caja.
13. Para alimentos con partículas afiladas, como carne o espinas de pescado, envuelva las partes afiladas antes de envasar la comida para evitar perforaciones de las bolsas.
14. Envasar al vacío también protege los productos no alimentarios de la oxidación, la corrosión y la humedad. Estos son, por ejemplo, exhibiciones de museos, fotografías, documentos importantes, sellos, libros, joyas, mapas, cosméticos, medicamentos y metales.
15. El uso intensivo y continuo del dispositivo provoca el sobrecalentamiento del filamento calefactor. Pare el aparato durante 90 segundos y espere a que se enfríe.

**Importante: Cuando el aparato no esté en uso, no lo mantenga cerrado (con la tapa bloqueada). De lo contrario, el sello de succión puede desplazarse, lo que afectará los resultados de eliminación de aire.**

**MÉTODO DE ALMACENAMIENTO PARA DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS**

Tipo de alimento	Denominación	Método	Almacenamiento
Carne	Carne de res, cerdo, pollo, etc.	Vacío	Congelado
Marisco	Caballa, paparda, calamares, etc..	Vacío	Congelado
Alimentos apropiados	Jamón, albóndigas de pescado, queso, etc.	Vacío	Almacenamiento en lugar frío
Verduras	Espinacas, champiñones, ensalada verde pimiento, ajo pelado, etc.	Sellado sin vacío	Almacenamiento en lugar frío
	Repollo, patatas peladas, castañas peladas, zanahorias, judías, maíz, boniatos al vapor, etc.	Vacío	Congelado
Frutas	Rodajas de limón	Sellado sin vacío	Almacenamiento en lugar frío
	Manzana pelada, piña, etc..	Sellado sin vacío	Almacenamiento en lugar frío
Espicias	Chile en polvo, semillas de sésamo, sal, azúcar blanca, etc.	Vacío	Temperatura ambiental

Productos secados	Pescado seco, calamar seco, gambas, anchoa, trozo de carne seca, setas secas, etc.	Vacío	Temperatura ambiental
	Caqui seco, pimienta seca	Vacío	Almacenamiento en lugar frío
	Cacahuets, almendras, nueces, etc.	Vacío	Temperatura ambiental
Artículos secos	Galletas, fideos, etc.	Vacío	Temperatura ambiental
Accesorios para el hogar	Accesorios electrónicos, productos de metales preciosos, documentos importantes, fotos, películas	Vacío	Temperatura ambiental
Otros	Tortitas, pastel de arroz y otros pasteles	Vacío	Congelado
	Curry, dulces, etc.	Sellado sin vacío	Almacenamiento en lugar frío
	Otros	Vacío	Congelado
Productos envasados	Galletas, fideos instantáneos, especias, té, café, azúcar, sal, etc.	Sellado sin vacío	Temperatura ambiental

**LIMPIEZA/ MANTENIMIENTO**

1. Evite el uso de materiales abrasivos al limpiar el dispositivo para evitar rayar sus superficies.
2. No sumerja el dispositivo en líquidos.
3. Antes del montaje, asegúrese de que el sello de succión esté seco. Tenga cuidado de no dañarlo durante el montaje.
4. Seque completamente antes de volver a usar.
5. Está prohibido utilizar disolventes orgánicos para la limpieza. El dispositivo no necesita ser lubricado.
6. Cuando el dispositivo no esté funcionando, debe desconectarse inmediatamente de la fuente de alimentación. Consulte la siguiente tabla en caso de problema e intente solucionarlo.

**SOLUCIÓN DE PROBLEMAS**

Problema	Causa	Solución
No responde a las pulsaciones de botones	No hay suministro eléctrico	1. Compruebe que el cable de alimentación está enchufado a una toma de corriente. 2. Compruebe que el cable de alimentación no esté dañado.
No puede envasar al vacío	Funcionamiento incorrecto del dispositivo	1. Verifique que las cubiertas superior e inferior estén bloqueadas. 2. Comprobar que la conexión entre el aparato y el recipiente es fiable. 3. El extremo abierto de la bolsa debe colocarse en el canal de vacío.
	Hay suciedad en el cable calefactor y en el sello de succión.	Limpie la suciedad limpiando el filamento calefactor y el sello de succión.
	La bolsa es hermética. Hay residuos o líquido.	1. Asegúrese de que use bolsas de vacío especiales. 2. Asegúrese de que el extremo abierto de la bolsa esté liso, sin arrugas, sin suciedad, sin objetos duros, etc. 3. Verifique que no haya fugas de aire en la bolsa.
No se puede sellar la bolsa después de envasar al vacío	La presión no alcanza el nivel preestablecido	1. Verifique que no haya fugas de aire en la bolsa. 2. Compruebe si el sello de succión está deformado o dañado. 3. Asegúrese de poner la bolsa en el lugar correcto.
	El extremo abierto de la bolsa está húmedo y el sello no es bueno	Pulse el botón de sellado de nuevo.
	El filamento calefactor no funciona	Compruebe si el filamento calefactor se calienta; de lo contrario, póngase en contacto con un representante de servicio para su inspección y reparación.

Después del sellado, el aire vuelve a entrar en la bolsa.	Sellado deficiente	Asegúrese de que el extremo abierto de la bolsa esté liso, sin arrugas, sin suciedad, etc .
	Hay fugas en la bolsa	Verifique que no haya fugas de aire de la bolsa.
	La bolsa está distendida	Comprobar que los productos de la bolsa sean aptos para el almacenamiento
	Composición de los alimentos	Las frutas y verduras frescas liberan gases durante la fotosíntesis, los alimentos fermentados también liberan gases. Estos alimentos no son adecuados para el almacenamiento a largo plazo en envases al vacío.
	La comida está caliente	Enfriar los alimentos calientes antes de envasarlos.
La bolsa sellada se ha derretido.	Funcionamiento incorrecto	La bolsa está demasiado llena para hacerla plana.
	Tensión demasiado alta.	Verifique que el voltaje esté dentro del rango permitido.
El borde sellado de la bolsa no está apretado	El uso intensivo y continuo del dispositivo provoca el sobrecalentamiento del filamento calefactor.	Deténgase un momento y espere a que el aparato se enfríe.
	El tiempo de calentamiento no es suficiente	Para bolsas gruesas, presione y mantenga presionado para ingresar la máquina en el modo de sellado de bolsas gruesas.
Si se descartan todos los problemas, contáctenos.		

**Si no puede solucionar el problema usted mismo, no intente desarmar o reparar la unidad. Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado más cercano del fabricante.**

За да обезпечите собствената си безопасност, винаги следвайте основните предпазни мерки: прочетете всички инструкции, преди да използвате уреда.

## ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Прочете внимателно това упътване за употреба, преди да използвате уреда. Пазете упътването през всички години, в които използвате уреда.

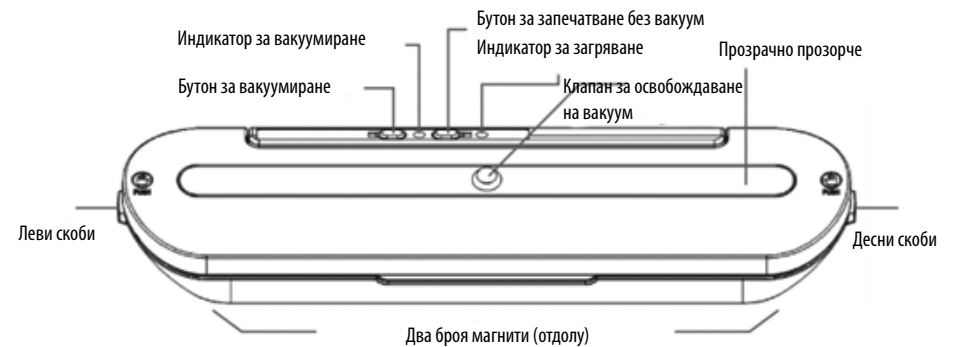
1. Ако има повреда на кабела, спрете незабавно да използвате уреда и го изпратете за смяна на кабела в отдела за поддръжка на производителя или при сервизен специалист.
2. По-добре е да не използвате допълнителен източник на захранване. Когато се налага, той трябва да подава стабилно захранване и напрежението да отговаря на посоченото на уреда.
3. Не използвайте продукта с повреден кабел или щепсел. Не използвайте продукта, ако е повреден. Ако захранващият кабел или продуктът са повредени, трябва незабавно да се обърнете към оторизиран сервизен център.
4. Когато изключвате уреда от контакта, хващайте щепсела, а не кабела.
5. Когато уредът няма да се използва продължително време, изключете го от захранването.
6. Когато уредът не се използва и преди почистване, изключете щепсела му от електрическия контакт.
7. Не вакуумирайте течни храни (супи, сосове). Такива храни са подходящи само за запечатване без вакуум.
8. Ако хранителните продукти са влажни (месо, риба и др.), избършете влагата с хартиена салветка или ги увийте с полиетиленов плик за еднократна употреба, преди да ги вакуумирате.
9. Когато в микровълнова фурна поставяте храна във вакуумна опаковка, отрежете един от ъглите на плика.
10. Не потапяйте която и да е част от уреда (включително щепсел,

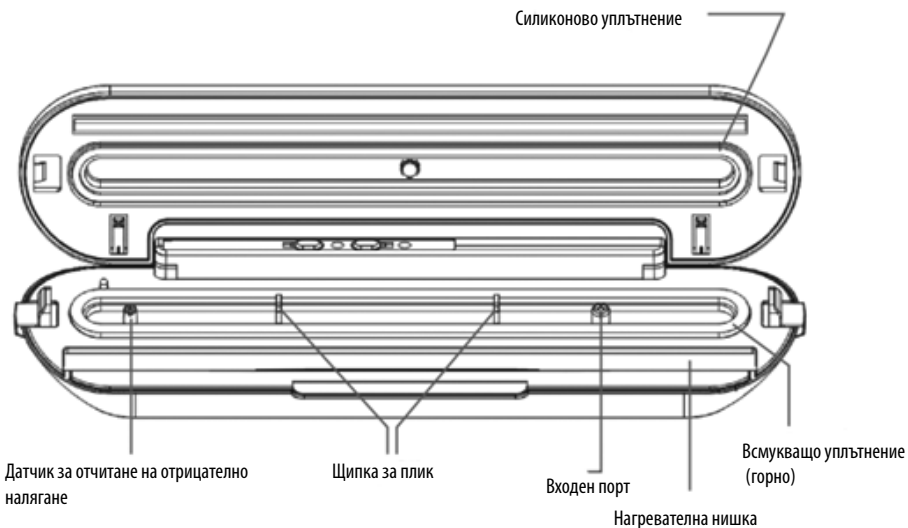
кабел) във вода или течности.

11. Уредът работи с аксесоари за вакуумна опаковка, произведени от доставчика.
12. Уредът не е играчка. Дръжте го далеч от деца.
13. Уредът не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сензорни или умствени възможности или лица, които нямат достатъчно опит и познания, освен ако не са наблюдавани или ако не са инструктирани от лицето, отговорно за тяхната безопасност, по отношение на употребата на уреда. Почистването и техническата поддръжка на уреда не трябва да се извършват от деца,
14. Не докосвайте механизма за термично запечатване на уреда, за да избегнете изгаряния.
15. Този уред не се нуждае от смазване.
16. След всяка употреба най-добре е да изчакате 30 секунди, за да изстинее уредът.

“Кетен” ООД не носи отговорност за повреди, дължащи се на неспазване на тези инструкции, неправилна употреба или изменения в уреда.

## ОПИСАНИЕ НА УРЕДА





- 1. Бутон за вакуумиране:** При изсмукване на въздух зеленият светлинен индикатор премигва. При запечатване на плика червеният светлинен индикатор свети.  
Кратко натискане Може да се активира функцията за запечатване и вакуумиране. (Изчакайте 30 секунди, преди да използвате уреда отново)  
Продължително натискане Натиснете бутона поне 1,5 секунди, за да запечатате и вакуумирате по-плътни пликосе, например плик за чай, плик от фолио, хартиена многослойна торбичка (Изчакайте 30 секунди, преди да използвате уреда отново) Когато капакът е отворен и натиснете бутона за запечатване без вакуум, двата мигащи светлинни индикатора означават, че уредът е в режим на опаковане на кутия. Този режим е за вакуумиране на кутия или контейнер.
- 2. Бутон за запечатване без вакуум:** По време на запечатване без вакуум свети червеният светлинен индикатор.  
Кратко натискане Натиснете, за да запечатате плика (Изчакайте 30 секунди, преди да използвате уреда отново)  
Продължително натискане Натиснете бутона за запечатване без вакуум поне 1,5 секунди, за да запечатате по-плътен плик, например плик за чай, фолиев плик, хартиена многослойна торбичка (Изчакайте 30 секунди, преди да използвате уреда отново)

### Можете да натиснете който и да е бутон, за да спрете уреда.

- 3. Входен порт.** Когато вакуумирате кутия или контейнер, трябва да поставите края на вакуумиращия маркуч така, че да обхване входния порт.
- 4. NTC интелигентен контрол на температурата.** Когато температурата на нагревателната нишка надвиши предварително зададената безопасна температура, уредът автоматично влиза в защитен режим, червеният и зеленият светлинен индикатор мигат един след друг и бутоните са деактивирани. Изключете захранващия кабел от контакта и оставете уредът да изстине 2 минути. След това включете захранващия кабел в контакта и уредът се

върща автоматично в нормален работен режим.

### ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модел:	Мощност	Напрежение	Степен на вакуум	Размери	Тегло	Ограничение за размера
MV-80N	100 W	220-240V~, 50/60Hz	60 KPa	355 x 82 x 65 mm	0,57 kg	290 mm

### ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

Инструкции за работа за вакуумиране/запечатване без вакуум



- Вкарайте отворения край на полиетиленовия плик в щипката за пликосе, за да не може той да се изплъзне.
- Натиснете капака с две ръце, ще се чуе щракване, което показва, че скобите са се закопчали. Натиснете бутона за запечатване без вакуум или за вакуумиране в зависимост от желанието ви.
- След завършване на процеса внимателно издърпайте първо клапана за освобождаване на вакуума, след това вдигнете закопчаващите скоби от двете страни на уреда и извадете плика.

### СЪВЕТИ ЗА УСПЕШНО ВАКУУМНО ПАКЕТИРАНЕ

- Когато поставяте продуктите в плика, оставайте поне 4 cm разстояние между съдържанието на плика и горната част на плика.
- Не мокрете отворения край на плика. В противен случай той ще се запечата трудно. Ако по хранителните продукти има влага, избършете я с хартиена салфетка или опаковайте продуктите с полиетиленова торбичка и след това вакуумирайте.
- Преди запечатване отвореният край на плика трябва да бъде почистен и изгладен. Уверете се, че в отвора няма друг предмет. Когато вакуумирате, не допускайте пликът да се набръчка и не допускайте твърди предмети да пробият плика.
- Не оставайте твърде много въздух в плика преди вакуумиране. Можете да натиснете внимателно плика, за да изведете въздуха от плика. По този начин работното натоварване на уреда за вакуумиране ще се намали.
- По време на вакуумиране, когато степента на вакуумиране не успее да достигне изисквания, уредът ще спре да работи автоматично след 2 минути. В такава ситуация проверете плика за наличие на изтичане на въздух или дали пликът не е поставен неправилно.
- Уверете се, че няма разкъсване или изкривяване на всмукващото уплътнение и че по него няма дребни частици. Ако е така, сменете уплътнението с ново или го свалете, почистете и подсушете.
- За да предотвратите изтегляне на частици от хранителните продукти във вакуумната помпа, поставете филтър или хартия върху плика, преди да вакуумирате. През прозрачното прозорче можете да видите, ако във вакуумната камера навлезе течност. Натиснете бутона за вакуумиране отново, за да спрете уреда и натиснете бутона за запечатване без вакуум.
- За най-добри резултати плодовете и зеленчуците може да се замразят за малко, преди да ги вакуумирате.
- Нетрайните хранителни продукти трябва да бъдат охладени или замразени след вакуумирането им.
- Налейте вода в плика до 2/3 от обема му, запечатайте отвора без вакуумиране. След замразяване той може да се



използва в хладилна чанта или като лед за третиране на спортни травми.

11. За хранителни продукти, подобни на сирене или сгответени ястия, които се продават в търговска опаковка, можете да ги вакуумирате след всяка употреба, за да се съхранят свежи.
12. Насипни продукти, подобни на брашно или ориз, които се използват за приготвяне на кексове и печива, по-добре е да ги вакуумирате в кутия.
13. При храни с остри частици, например кости на месо или риба, увийте острите части, преди да вакуумирате храните, за да избегнете пробиване на пликовете.
14. Вакуумирането предпазва също и нехранителни стоки от окисляване, корозия и влага. Това са например музейни експонати, снимки, важни документи, печати, книги, бижута, карти, козметични продукти, лекарства и метал.
15. Интензивно и непрекъснато използване на уреда води до прегряване на нагревателната нишка. Спирайте уреда за 90 секунди и изчакайте да изстине.

**Важно: Когато уредът не се използва, не го дръжте затворен (с заключен капак). В противен случай всмукващото уплътнение може да се размести, което ще повлияе на резултатите от извеждане на въздуха.**

#### МЕТОД НА СЪХРАНЕНИЕ ЗА РАЗЛИЧНИ ВИДОВЕ ХРАНИ

Вид на храната	Название	Метод	съхранение
Месо	Телешко, свинско, пиле и др.	Вакуумиране	Замразено
Морски продукти	Скумрия, сайра, калмари и др.	Вакуумиране	Замразено
Пригодни хранителни продукти	Шунка, рибени кюфета, сирене и др.	Вакуумиране	Съхранение на студено
Зеленчуци	Спанак, гъби, зелена салата пипер, обелен чесън и др.	Запечатване без вакуум	Съхранение на студено
	Зеле, обелени картофи, обелени кестени, моркови, боб, царевича, сладки картофи на пара и др	Вакуумиране	Замразено
Плодове	Резени лимон	Запечатване без вакуум	Съхранение на студено
	Обелена ябълка, ананас и др.	Запечатване без вакуум	Съхранение на студено
Подправки	Чили на прах, сусам, сол, бяла захар и т.н.	Вакуумиране	Стайна температура
Сушени продукти	Сушена риба, сушен калмар, скариди, хамсия, парче сушено месо, сушени гъби и др	Вакуумиране	Стайна температура
	Сушена райска ябълка, сушен пипер	Вакуумиране	Съхранение на съхранение
	Фъстъци, бадеми, орехи и др.	Вакуумиране	Стайна температура

Сухи артикули	Бисквити, нудли и т.н.	Вакуумиране	Стайна температура
Домакински принадлежности	Електронни аксесоари, изделия от благородни метали, важни документи, снимки, филми	Вакуумиране	Стайна температура
Други	Палачинки, оризов кейк и други кейкове	Вакуумиране	Замразено
	Къри, бонбони и др.	Запечатване без вакуум	Съхранение на съхранение
	Други	Вакуумиране	Замразено
Опаковани	Бисквити, нудли за бързо приготвяне, подправки, чай, кафе, захар, сол и др.	Запечатване без вакуум	Стайна температура

#### ПОЧИСТВАНЕ / ГРИЖА

1. Избягвайте при почистването на уреда да използвате абразивни материали, за да не се надраскат повърхностите му.
2. Не потапяйте уреда в течности.
3. Преди сглобяване, уверете се, че всмукващото уплътнение е сухо. Внимавайте по време на сглобяване да не го повредите.
4. Старателно подсушете преди да я използвате повторно.
5. Забранено е за почистване да се използват органични разтворители. Уредът няма нужда да бъде смазан.
6. Когато уредът не работи, той трябва незабавно да бъде изключен от захранващата мрежа. Вижте следващата таблица, в случай на проблем, и се опитайте да го отстраните.

#### ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

Проблем	Причина	Начин на отстраняване
Не реагира на натискане на бутон	Липсва електрическо захранване	1. Проверете дали захранващият кабел е включен в електрически контакт.
		2. Проверете дали захранващият кабел не е повреден.



Не може да вакуумира	Неправилна работа с уреда	1. Проверете дали горния и долния капак са заключени.
		2. Проверете дали връзката между уреда и контейнера е надеждна.
		3. Отвореният край на торбичката трябва да се постави в канала за вакуумиране.
	По нагревателната нишка и всмукващото уплътнение има замърсявания.	Почистете замърсяванията, като избършете нагревателната нишка и всмукващото уплътнение.
Пликът пропуска въздух. Има остатъци или течност.	1. Уверете се, че използвате специални пликове за вакуумиране.	
	2. Уверете се, че отвореният край на плика е гладък, няма гънки, няма замърсявания, твърди предмети и др.	
	3. Проверете плика за пропускане на въздух.	
Не може да запечата плика след вакуумиране	Налягането не достига предварително зададената степен	1. Проверете плика за пропускане на въздух. 2. Проверете дали всмукващото уплътнение е деформирано или повредено. 3. Уверете се, че сте поставили плика на правилното място.
	Отвореният край на плика е мокър и уплътнението не е добро	Натиснете бутона за запечатване отново.
	Нагревателната нишка не работи	Проверете дали нагревателната нишка е загоряла, ако не е, обърнете се към сервизен представител за проверка и ремонт.
След запечатване в плика отново навлиза въздух	Лошо запечатване	Уверете се, че отвореният край на плика е гладък, няма гънки, няма замърсявания и др.
	Пликът пропуска	Проверете плика за пропускане на въздух.
	Пликът е издут	Проверете дали продуктите, които са в плика, са подходящи за съхраняване
	Състав на храните	Пресните плодове и зеленчуци отделят газове при фотосинтеза, ферментиралите храни също отделят газове. Тези храни не са подходящи за дългосрочно съхранение във вакуумна опаковка.
	Храната е гореща	Охладете горещите храни, преди да ги вакуумирате.
Неправилна работа	Пликът е твърде пълен, за да се направи плосък плика.	

Запечатаният плик се е стопил.	Напрежението е твърде високо.	Проверете дали напрежението е в рамките на допустимия диапазон.
	Интензивно и непрекъснато използване на уреда води до прегряване на нагревателната нишка.	Спрете за малко и изчакайте уредът да изстине.
Запечатаният край на плика не е пътен	Времето на заграване не е достатъчно	За плътни пликове натиснете продължително, за да влезе в уреда в режим на запечатване на плътни пликове.
Ако са изключени всички проблеми, свържете се с нас.		

**Ако не можете сами да отстраните проблема, не се опитвайте да разглобявате или ремонтирате уреда. Обърнете се към най-близкия оторизиран сервизен център на производителя.**

Pentru propria dvs. siguranță, respectați întotdeauna măsurile de precauție de bază: citiți toate instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul.

## MĂSURI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

**Citiți cu atenție acest manual de instrucțiuni înainte de a utiliza aparatul. Păstrați instrucțiunile pe toată perioada în care veți utiliza aparatul.**

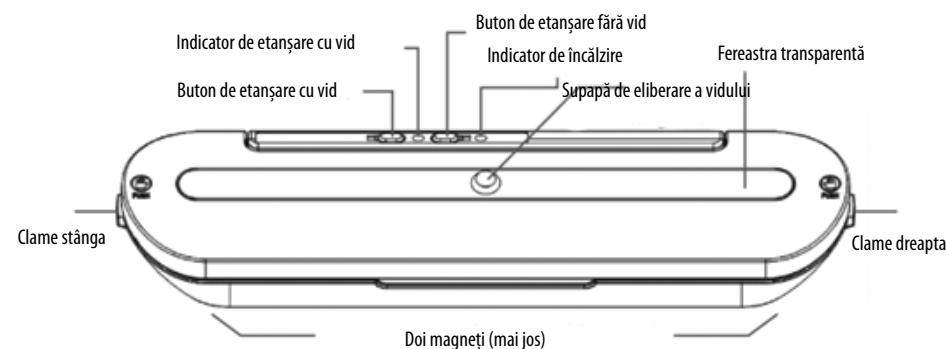
1. Dacă cablul este deteriorat, opriți imediat utilizarea aparatului și trimiteți-l la departamentul de întreținere al producătorului sau la un tehnician de service pentru înlocuirea cablului.
2. Este mai bine să nu utilizați o sursă de alimentare suplimentară. Când este necesar, aceasta trebuie să furnizeze o sursă de alimentare stabilă și tensiunea trebuie să corespundă cu cea indicată pe aparat.
3. Nu utilizați produsul cu un cablu sau o priză deteriorate. Nu utilizați produsul dacă este deteriorat. Dacă cablul de alimentare sau produsul sunt deteriorate, trebuie să contactați imediat un centru de service autorizat.
4. Când deconectați aparatul, trageți de ștecher, nu de cablu.
5. Când aparatul nu va fi folosit pentru o lungă perioadă de timp, deconectați-l de la priză.
6. Când aparatul nu este utilizat și înainte de curățare, scoateți-l din priză.
7. Nu vidați alimentele lichide (supe, sosuri). Astfel de alimente sunt potrivite numai pentru etanșarea fără vid.
8. Dacă alimentul este umed (carne, pește etc.), ștergeți umezeala cu un prosop de hârtie sau înfășurați-l într-o pungă de plastic de unică folosință înainte de vidat.
9. Când plasați alimentele într-un ambalaj vidat în cuptorul cu microunde, tăiați unul dintre colțurile pungii.
10. Nu introduceți nicio parte a aparatului (inclusiv ștecher, cablu) în apă sau lichide.
11. Aparatul funcționează cu accesorii de ambalare sub vidare fabricate

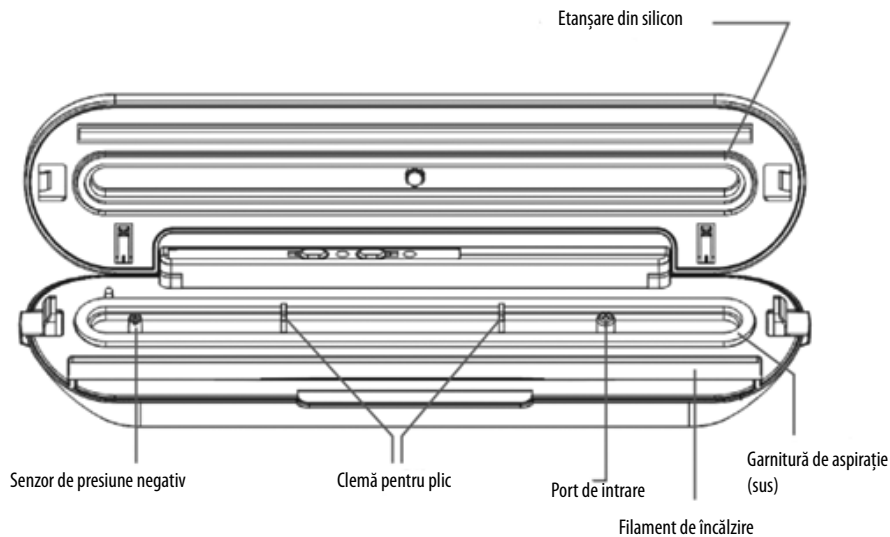
de furnizor.

12. Aparatul nu este o jucărie. Ține-l departe de copii.
13. Dispozitivul nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacitate fizice, senzoriale sau mentale reduse sau persoane care nu au suficientă experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheați sau instruiți de către persoana responsabilă pentru siguranța lor cu privire la utilizarea aparatului. Curățarea și întreținerea aparatului nu trebuie efectuate de copii,
14. Nu atingeți mecanismul de etanșare termică a aparatului pentru a evita arsurile.
15. Acest aparat nu are nevoie de ungere.
16. După fiecare utilizare, cel mai bine este să așteptați 30 de secunde pentru ca aparatul să se răcească.

Keten Ltd. nu este responsabilă pentru daune cauzate de nerespectarea acestor instrucțiuni, utilizare necorespunzătoare sau modificări ale dispozitivului.

### DESCRIEREA DISPOZITIVULUI





1. Buton de vidat: Când aerul este aspirat, indicatorul luminos verde clipește. Când plicul este sigilat, indicatorul luminos roșu este aprins.

Apăsare scurtă Funcția de etanșare și vidat se va activa. (Așteptați 30 de secunde înainte de a utiliza din nou aparatul)  
 Apasare prelungită Apăsați butonul timp de cel puțin 1,5 secunde pentru a sigila și vida plicuri mai groase, cum ar fi o pungă de ceai, o pungă de folie, o pungă de hârtie multistratificată (Așteptați 30 de secunde înainte de a utiliza din nou aparatul)

Când capacul este deschis și apăsați butonul de etanșare fără vid, cele două lumini intermitente indică faptul că aparatul este în modul ambalare cutie. Acest mod este destinat vidării unei cutii sau a unui container.

2. Port de intrare: Lumina roșie se aprinde în timpul etanșării fără vid.

Apăsați scurt Apăsați pentru a sigila plicul (Așteptați 30 de secunde înainte de a utiliza din nou aparatul)

Apasare prelungită Apăsați butonul de etanșare fără vid timp de cel puțin 1,5 secunde pentru a sigila o pungă mai groasă, cum ar fi o pungă de ceai, o pungă de folie, o pungă multistratificată de hârtie (Așteptați 30 de secunde înainte de a utiliza din nou dispozitivul)

### Puteți apăsa orice buton pentru a opri aparatul.

3. Port de intrare. Când vidați o cutie sau un recipient, trebuie să plasați capătul furtunului de vid astfel încât să acopere orificiul de admisie.
4. Control inteligent al temperaturii NTC. Când temperatura filamentului de încălzire depășește temperatura de siguranță prestabilită, aparatul intră automat în modul de protecție, luminile roșii și verzi clipeșc una după alta și butoanele sunt dezactivate. Deconectați cablul de alimentare și lăsați aparatul să se răcească timp de 2 minute. Apoi conectați cablul de alimentare la priză și unitatea revine automat la funcționarea normală.

### SPECIFICAȚII TEHNICE

Model:	Putere	Tensiune	Gradul de vid	Dimensiuni	Greutate	Limita de dimensiune
MV-80N	100 W	220-240V ~, 50 / 60Hz	60 KPa	355 x 82 x 65 mm	0,57 kg	290 mm

### INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

Instrucțiuni de utilizare pentru aspirare / sigilare fără vid



- a. Introduceți capătul deschis al pungii de plastic în clema pentru plic, astfel încât să nu alunece.
- b. Apăsați capacul cu ambele mâini, se va auzi un clic, indicând că clemele sunt fixate. Apăsați butonul de etanșare fără vid sau pentru aspirare după cum doriți.
- c. Când procesul este finalizat, scoateți cu grijă supapa de eliberare a vidului, apoi ridicați clemele de blocare de pe ambele părți ale aparatului și scoateți plicul.

### SFATURI PENTRU AMBALAREA CU SUCCES ÎN VID

1. La introducerea produselor în pungă, lăsați o distanță de cel puțin 4 cm între conținutul pungii și partea superioară a pungii.
2. Nu umeziți capătul deschis al plicului. Altfel va fi dificil de sigilat. Dacă există umezeală pe alimente, ștergeți-le cu un prosop de hârtie sau infășurați produsele într-o pungă de plastic și apoi aspirați.
3. Înainte de sigilare, capătul deschis al plicului trebuie curățat și călcat. Asigurați-vă că nu există alt obiect în gaură. Când aspirați, nu lăsați plicul să se încrețească și nu permiteți obiectelor solide să străpungă plicul.
4. Nu lăsați prea mult aer în pungă înainte de aspirare. Puteți apăsa ușor plicul pentru a expulza aerul din plic. Acest lucru va reduce sarcina de funcționare a dispozitivului de vidat.
5. În timpul aspirării, atunci când nivelul de vid nu îndeplinește cerințele, dispozitivul va înceta să funcționeze automat după 2 minute. Într-o astfel de situație, verificați plicul pentru scăpări de aer sau dacă plicul nu este așezat corect.
6. Asigurați-vă că nu există rupere sau distorsiune a garniturii de aspirație și că nu există particule mici pe ea. Dacă da, înlocuiți sigiliul cu unul nou sau îndepărtați-l, curățați-l și uscați-l.
7. Pentru a preveni atragerea particulelor de alimente în pompa de vid, puneți un filtru sau hârtie pe pungă înainte de aspirare. Puteți vedea prin fereastra clară dacă lichidul pătrunde în camera de vid. Apăsați din nou butonul de aspirare pentru a opri aparatul și apăsați butonul de etanșare fără vid.
8. Pentru cele mai bune rezultate, fructele și legumele pot fi congelate puțin înainte de aspirare.
9. Produsele alimentare neperisabile trebuie refrigerate sau congelate după evacuare.
10. Se toarnă apă în pungă la 2/3 din volumul său, sigilați orificiul fără a aspira. După îngheț, poate fi folosit într-o pungă mai rece sau ca gheață pentru a trata leziunile sportive.
11. Pentru alimentele precum brânza sau felurile de mâncare gătite care sunt vândute în ambalaje comerciale, le puteți aspira după fiecare utilizare pentru a le menține proaspete.
12. Produsele în vrac, cum ar fi făina sau orezul, care sunt folosite pentru a face prăjituri și produse de patiserie, este mai bine

să le aspirați într-o cutie.

13. Pentru alimentele cu particule ascuțite, cum ar fi carnea sau oasele de pește, înfășurați părțile ascuțite înainte de a aspira alimentele pentru a evita perforarea plicurilor.
14. Aspirarea protejează, de asemenea, produsele nealimentare de oxidare, coroziune și umiditate. Acestea sunt, de exemplu, exponate de muzeu, fotografii, documente importante, timbre, cărți, bijuterii, hărți, produse cosmetice, medicamente și metal.
15. Utilizarea intensivă și continuă a aparatului duce la supraîncălzirea filamentului de încălzire. Opriti aparatul timp de 90 de secunde și așteptați să se răcească.

**Important: Când aparatul nu este utilizat, nu-l țineți închis. În caz contrar, garnitura de aspirație se poate mișca din loc, ceea ce va afecta rezultatele ieșirii aerului**

**METODĂ DE DEPOZITARE PENTRU DIFERITE TIPURI DE ALIMENTE**

Tip alimente	Denumire	procedeu	depozitare
Carne	Carne de vită, porc, pui etc.	Vidare	congelată;
Produse marine	Macrou, saithe, calmar etc.	Vidare	congelată;
Produse alimentare perisabile	Șuncă, Chiftele de pește, brânză etc.	Vidare	Depozitare la rece
Legume	Spanac, ciuperci, salata verde piper, usturoi decojit etc.	Etanșare fără vid	Depozitare la rece
	Varză, cartofi curățați, castane decojite, morcovi, fasole, porumb, cartofi dulci aburi etc.	Vidare	congelată;
Fruct	Felii de lămâie	Etanșare fără vid	Depozitare la rece
	Măr descojit, ananas etc.	Etanșare fără vid	Depozitare la rece
Mirodenii	Pudră de chili, semințe de susan, sare, zahăr alb etc.	Vidare	Temperatura camerei
Produse uscate	Pește uscat, calmar uscat, creveți, hamsii, bucată de carne uscată, ciuperci uscate etc.	Vidare	Temperatura camerei
	Nar uscat, piper uscat	Vidare	Depozitare
	Arahide, migdale, nuci etc.	Vidare	Temperatura camerei
Alimente uscate	Biscuiți, tăiței etc.	Vidare	Temperatura camerei
Ustensile de uz casnic	Accesorii electronice, produse din metale prețioase, documente importante, fotografii, filme	Vidare	Temperatura camerei

Alte	Clătite, Chec de orez si alte prăjituri	Vidare	Congelat
	Curry, bomboane etc.	Etanșare fără vid	Depozitare
	Alte	Vidare	Congelat
Împachetate	Biscuiți, tăiței instant, condimente, ceai, cafea, zahăr, sare etc.	Etanșare fără vid	Temperatură camerei

**CURĂȚARE / ÎNGRIJIRE**

1. Evitați utilizarea materialelor abrazive la curățarea aparatului pentru a evita zgârierea suprafețelor acestuia.
2. Nu scufundați aparatul în lichid.
3. Înainte de montare, asigurați-vă că sigiliul de aspirație este uscat. Aveți grijă să nu îl deteriorați în timpul asamblării.
4. Uscați bine înainte de a utiliza din nou.
5. Este interzisă utilizarea de solvenți organici pentru curățare. Aparatul nu trebuie lubrifiat.
6. Când aparatul nu funcționează, acesta trebuie deconectat imediat de la rețea. Consultați tabelul următor, în cazul unei probleme, și încercați să o remediați.

**DEPANAREA**

Problema	Cauză	Metoda de îndepărtare
Nu răspunde la apăsarea butonului	Nu există sursă de alimentare	1. Asigurați-vă că cablul de alimentare este conectat la o priză electrică.
		2. Verificați dacă cablul de alimentare este deteriorat.
Nu poate aspira	Funcționarea necorespunzătoare a aparatului	1. Asigurați-vă că capacele superioare și inferioare sunt blocate.
		2. Verificați dacă conexiunea dintre aparat și recipient este fiabilă.
		3. Capătul deschis al pungii trebuie plasat în canalul de vid.
	Pe filamentul de încălzire și pe garnitura de aspirație există murdărie.	Curățați murdăria ștergând filamentul de încălzire și garnitura de aspirație.
	Plicul scapă de aer. Sunt reziduuri sau lichide.	1. Asigurați-vă că utilizați pungi speciale pentru vidat.
		2. Asigurați-vă că capătul deschis al plicului este neted, fără pliuri, fără murdărie, obiecte dure etc.
		3. Verificați dacă punga nu prezintă scurgeri.

Nu puteți sigila plicul după aspirare	Presiunea nu atinge nivelul presetat	1. Verificați punga
		2. Verificați dacă garnitura de aspirație este deformată sau deteriorată.
		3. Asigurați-vă că ați plasat punga în locul corect.
	Capătul deschis al plicului este umed și sigiliul nu este bun	Apăsați din nou butonul de etanșare.
	Filamentul de încălzire nu funcționează	Verificați dacă filamentul de încălzire este fierbinte, dacă nu, contactați un reprezentant de service pentru inspecție și reparații.

După sigilare, aerul intră din nou în plic	Slabă sigilare	Asigurați-vă că partea deschisă a plicului este netedă, fără pliuri, fără murdărie etc.
	Punga curge	Verificați punga dacă scapă aer.
	Punga este umflată	Verificați dacă produsele din plic sunt adecvate pentru depozitare
	Compoziția alimentelor	Fructele și legumele proaspete emit gaze în timpul fotosintezei, alimentele fermentate emit și ele gaze. Aceste alimente nu sunt potrivite pentru depozitarea pe termen lung în ambalaje sub vid.
	Mâncarea este fierbinte	Răciți alimentele calde înainte de aspirare.
	Funcționare necorespunzătoare	Punga este prea plină pentru a face un plic plat.
Plicul sigilat s-a topit.	Tensiunea este prea mare.	Verificați dacă tensiunea se încadrează în domeniul permis.
	Utilizarea intensivă și continuă a aparatului duce la supraîncălzirea filamentului de încălzire.	Opriti-vă puțin și așteptați ca aparatul să se răcească.
Capătul sigilat al plicului nu este întărit	Timp de încălzire nu este suficient.	Pentru plicuri groase, țineți apăsat pentru a intra în aparat în modul de etanșare a plicurilor groase
Dacă toate problemele sunt excluse, contactați-ne.		

**Dacă nu puteți rezolva singur problema, nu încercați să dezamblați sau să reparați aparatul. Contactați cel mai apropiat centru de service autorizat al producătorului.**

Για να διασφαλίσετε τη δική σας ασφάλεια, ακολουθήστε πάντα τις βασικές προφυλάξεις ασφαλείας: Διαβάστε όλες τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

### ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

**Διαβάστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή. Φυλάξτε τις οδηγίες για όλα τα χρόνια που χρησιμοποιείτε τη συσκευή.**

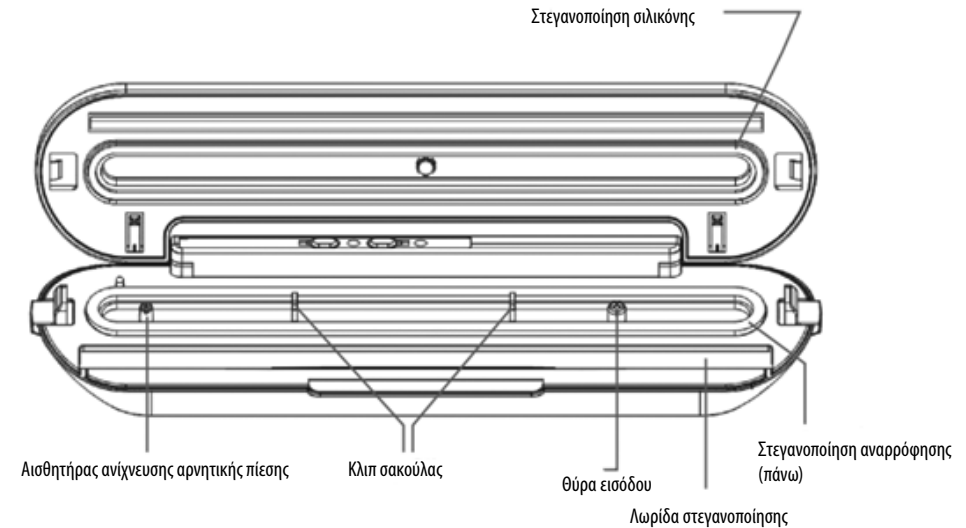
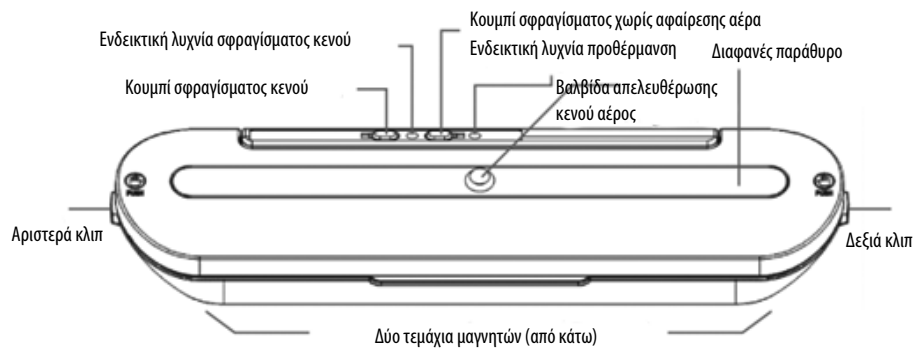
- Εάν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά, σταματήστε αμέσως τη χρήση της συσκευής και στείλτε την στο τμήμα συντήρησης του κατασκευαστή ή σε τεχνικό σέρβις για αντικατάσταση του καλωδίου.
- Είναι καλύτερα να μη χρησιμοποιείτε πρόσθετη πηγή ενέργειας. Όταν είναι απαραίτητο, πρέπει να παρέχει σταθερή παροχή ρεύματος και η τάση πρέπει να αντιστοιχεί σε εκείνη που αναγράφεται στη συσκευή.
- Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν με κατεστραμμένο καλώδιο ή φικς. Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν εάν έχει υποστεί ζημιά. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας ή το προϊόν έχουν υποστεί ζημιά, πρέπει να επικοινωνήσετε αμέσως με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Όταν αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα, πιάνετε το φικς και όχι το καλώδιο.
- Όταν η συσκευή δεν θα χρησιμοποιηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα, αποσυνδέστε από την τροφοδοσίας.
- Όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται και πριν τον καθαρισμό, αποσυνδέστε το φικς από την ηλεκτρική πρίζα.
- Μην αφαιρείτε τον αέρα σε υγρές τροφές (σούπες, σάλτσες). Τέτοια τρόφιμα είναι κατάλληλα μόνο για σφράγισμα χωρίς αφαίρεσης του αέρα.
- Εάν τα τρόφιμα είναι υγρά (κρέας, ψάρι, κ.λπ.), σκουπίστε την υγρασία με χάρτινη πετσέτα ή τυλίξτε τα σε μια πλαστική σακούλα μιας χρήσης πριν από την αναρρόφηση αέρα.
- Όταν τοποθετείτε στο φούρνο μικροκυμάτων φαγητό σε συσκευασία κενού, κόψτε μία από τις γωνίες της σακούλας.
- Μη βυθίζετε κανένα μέρος της συσκευής (συμπεριλαμβανομένου του

φισ, του καλωδίου) σε νερό ή υγρά.

11. Η συσκευή λειτουργεί με αξεσουάρ συσκευασίας κενού που κατασκευάζονται από τον προμηθευτή.
12. Η συσκευή δεν είναι παιχνίδι. Κρατήστε τη μακριά από τα παιδιά.
13. Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός και αν έχουν την εποπτεία ή την καθοδήγηση σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Ο καθαρισμός και η τεχνική συντήρηση της συσκευής δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά,
14. Μην αγγίζετε το μηχανισμό θερμικού σφραγίσματος της συσκευής για να αποφύγετε τα εγκαύματα.
15. Αυτή η συσκευή δε χρειάζεται λίπανση.
16. Μετά από κάθε χρήση, είναι καλύτερο να περιμένετε 30 δευτερόλεπτα για να κρυώσει η συσκευή.

Η «Κέτεν» ΕΠΕ δε φέρει ευθύνη για ζημιές που οφείλονται σε μη συμμόρφωση με αυτές τις οδηγίες, ακατάλληλη χρήση ή τροποποίηση της συσκευής.

#### ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ



1. Κουμπί σφραγίσματος κενού: Κατά την αναρρόφηση του αέρα, η πράσινη ενδεικτική λυχνία αναβοσβήνει. Κατά το σφράγισμα της σακούλας, η κόκκινη ενδεικτική λυχνία ανάβει. Σύντομο πάτημα Μπορεί να ενεργοποιηθεί η λειτουργία σφράγισης και αναρρόφησης αέρα. (Περιμένετε 30 δευτερόλεπτα πριν χρησιμοποιήσετε ξανά τη συσκευή)  
Παρατεταμένο πάτημα Πατήστε το κουμπί για τουλάχιστον 1,5 δευτερόλεπτο για να σφραγίσετε και να αφαιρέσετε τον αέρα σε πιο χοντρές σακούλες, π.χ. σακούλα τσαγιού, σακούλα από μεμβράνη, χάρτινη σακούλα πολλαπλών στρώσεων (Περιμένετε 30 δευτερόλεπτα πριν χρησιμοποιήσετε ξανά τη συσκευή) Όταν το καπάκι είναι ανοιχτό και πατάτε το κουμπί σφραγίσματος χωρίς κενού αέρα, οι δύο λυχνίες που αναβοσβήνουν δείχνουν ότι η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία συσκευασίας κουτιού. Αυτή η λειτουργία προορίζεται για σφράγισμα με κενό αέρος κουτιού ή δοχείου.
  2. Κουμπί σφραγίσματος χωρίς αφαίρεσης του αέρα: Κατά το σφράγισμα χωρίς αφαίρεσης του αέρα ανάβει η κόκκινη ενδεικτική λυχνία. Σύντομο πάτημα Πιέστε για να σφραγίσετε τη σακούλα (Περιμένετε 30 δευτερόλεπτα πριν χρησιμοποιήσετε ξανά τη συσκευή)  
Παρατεταμένο πάτημα Πατήστε το κουμπί σφραγίσματος χωρίς αφαίρεσης του αέρα για τουλάχιστον 1,5 δευτερόλεπτο για να σφραγίσετε πιο χοντρή σακούλα, π.χ. σακούλα τσαγιού, σακούλα από μεμβράνη, χάρτινη σακούλα πολλαπλών στρώσεων (Περιμένετε 30 δευτερόλεπτα πριν χρησιμοποιήσετε ξανά τη συσκευή)
- Μπορείτε να πατήσετε οποιοδήποτε κουμπί για να σταματήσετε τη συσκευή.**
3. Θύρα εισόδου Όταν σφραγίζετε με κενό αέρος κουτί ή δοχείο, πρέπει να τοποθετήσετε το άκρο του σωλήνα κενού έτσι ώστε να καλύπτει τη θύρα εισόδου.
  4. Έξυπνος έλεγχος θερμοκρασίας NTC. Όταν η θερμοκρασία της λωρίδας στεγανοποίησης υπερβαίνει την προκαθορισμένη θερμοκρασία ασφαλείας, η συσκευή μπαίνει αυτόματα στη λειτουργία προστασίας, η κόκκινη και η πράσινη ενδεικτική λυχνία αναβοσβήνουν το ένα μετά το άλλο και τα κουμπιά απενεργοποιούνται. Αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 2 λεπτά. Στη συνέχεια, συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας στην πρίζα και η συσκευή επιστρέφει αυτόματα στην κανονική λειτουργία.



## ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μοντέλο:	Ισχύς	Τάση	Βαθμός κενού αέρα	Διαστάσεις	Βάρος	Όριο μεγέθους
MV-80N	100 W	220-240V~, 50/60Hz	60 KPa	355 x 82 x 65 mm	0,57 kg	290 mm

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Οδηγίες λειτουργίας για σφράγιση κενού αέρα/ σφράγιση χωρίς αφαίρεσης του αέρα



- Εισαγάγετε το ανοιχτό άκρο της πλαστικής σακούλας στο κλιπ σακουλών έτσι ώστε να μην γλιστρήσει.
- Πατήστε το καπάκι και με τα δύο χέρια, θα ακουστεί ένα κλικ, υποδεικνύοντας ότι τα κλιπ έχουν ασφαλίσει. Πατήστε το κουμπί σφράγισης χωρίς αφαίρεσης του αέρα ή σφράγισης κενού αέρος ανάλογα με την επιθυμία σας.
- Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας, τραβήξτε προσεκτικά πρώτα τη βαλβίδα απελευθέρωσης κενού και μετά σηκώστε τα κλιπ ασφάλισης από τις δύο πλευρές της συσκευής και αφαιρέστε τη σακούλα.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΕΠΙΤΥΧΗΜΕΝΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΚΕΝΟΥ

- Όταν τοποθετείτε τα προϊόντα στη σακούλα, αφήστε απόσταση τουλάχιστον 4 cm μεταξύ του περιεχομένου της σακούλας και του επάνω μέρους της σακούλας.
- Μην βρέχετε το ανοιχτό άκρο της σακούλας. Διαφορετικά θα είναι δύσκολο να σφραγιστεί. Εάν στα τρόφιμα υπάρχει υγρασία, σκουπίστε τη με μια χαρτοπετσέτα ή τυλίξτε τα προϊόντα σε μια πλαστική σακούλα και, στη συνέχεια σφραγίστε με κενού αέρα.
- Πριν από τη σφράγιση, το ανοιχτό άκρο της σακούλας πρέπει να καθαριστεί και να ισιωθεί. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει άλλο αντικείμενο στο άνοιγμα. Όταν σφραγίζετε, μην αφήνετε η σακούλα να τσαλακωθεί και μην αφήνετε στερεά αντικείμενα να τρυπήσουν τη σακούλα.
- Μην αφήνετε πάρα πολύ αέρα στη σακούλα πριν από το αεροστεγές σφράγιση. Μπορείτε να πατήσετε απαλά τη σακούλα για να απομακρύνετε τον αέρα από τη σακούλα. Με τον τρόπο αυτό θα μειωθεί το λειτουργικό φορτίο της συσκευής κενού.
- Κατά τη διάρκεια σφραγίσματος, όταν το επίπεδο κενού δεν μπορεί να φθάσει το απαιτούμενο, η συσκευή θα σταματήσει να λειτουργεί αυτόματα μετά από 2 λεπτά. Σε μια τέτοια περίπτωση, ελέγξτε τη σακούλα για διαρροές αέρα ή εάν η σακούλα έχει τοποθετηθεί σωστά.
- Βεβαιωθείτε ότι η φλάντζα στεγανοποίησης δεν είναι σχισμένη ή παραμορφωμένη και ότι δεν υπάρχουν μικρά σωματίδια πάνω της. Εάν ναι, αντικαταστήστε τη φλάντζα με καινούργια ή την αφαιρέστε, καθαρίστε και στεγνώστε.
- Για να αποφύγετε την είσοδο σωματιδίων τροφίμων στην αντλία κενού, τοποθετήστε ένα φίλτρο ή χαρτί πάνω στη σακούλα πριν από το σφράγιση. Μπορείτε να δείτε μέσα από το διαφανές παράθυρο εάν το υγρό εισέρχεται στον θάλαμο κενού. Πατήστε ξανά το κουμπί σφραγίσματος κενού για να σταματήσετε τη συσκευή και πατήστε το κουμπί σφράγισης χωρίς αφαίρεσης του αέρα.
- Για καλύτερα αποτελέσματα, τα φρούτα και τα λαχανικά μπορούν να καταψυχθούν για λίγο πριν τα σφραγίσετε.
- Τα μη ευπαθή τρόφιμα πρέπει να ψύχονται ή να καταψύχονται μετά το σφράγισμά τους.
- Ρίξτε νερό στη σακούλα στα 2/3 του όγκου της, σφραγίστε την τρύπα χωρίς σφράγιση με κενό αέρος. Μετά την κατάψυξη,

μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε τσάντα ψυγείου ή ως πάγος για αντιμετώπιση αθλητικών τραυματίων.

- Τα τρόφιμα όπως τυρί ή μαγειρεμένα φαγητά που πωλούνται σε εμπορική συσκευασία, μπορείτε να τα σφραγίσετε με κενό αέρος μετά από κάθε χρήση για να τα διατηρήσετε φρέσκα.
- Χύμα προϊόντα, όπως αλεύρι ή ρύζι, τα οποία χρησιμοποιούνται για την παρασκευή κέικ και αρτοποιημάτων, είναι καλύτερα να τα σφραγίσετε αεροστεγές σε κουτί.
- Για τρόφιμα με αιχμηρά σωματίδια, όπως οστά κρέατος ή ψαριού, τυλίξτε τα αιχμηρά μέρη πριν από την αναρρόφηση των τροφίμων για να αποφύγετε τη διάτρηση των σακουλών.
- Το αεροστεγές σφράγιση προστατεύει επίσης και τα είδη εκτός τροφίμων από οξείδωση, διάβρωση και υγρασία. Αυτά είναι, για παράδειγμα, εκθέματα μουσείων, φωτογραφίες, σημαντικά έγγραφα, σφραγίδες, βιβλία, κοσμήματα, κάρτες, καλλυντικά, φάρμακα και μέταλλα.
- Η εντατική και συνεχής χρήση της συσκευής οδηγεί σε υπερθέρμανση της λωρίδας στεγανοποίησης. Σταματήστε τη συσκευή για 90 δευτερόλεπτα και περιμένετε να κρυώσει.

**Σημαντικό: Όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται, μην την κρατάτε κλειστή. Διαφορετικά, η στεγανοποίηση αναρρόφησης μπορεί να μετατοπιστεί, γεγονός που θα επηρεάσει τα αποτελέσματα εξόδου αέρα.**

## ΜΕΘΟΔΟΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΑ ΕΙΔΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Είδος τροφή	Ονομασία	μέθοδος	Συντήρηση
Κρέας	Μοσχαρίσιο, χοιρινό, κοτόπουλο κ.λπ.	Σφράγιση κενού αέρος	Κατάψυξη
Θαλασσινά	Σκουμπρί, σάιρα, καλαμάρια κ.λπ.	Σφράγιση κενού αέρος	Κατάψυξη
Κατάλληλα προϊόντα διατροφής	Ζαμπόν, κεφτεδάκια ψαριού, τυρί κ.λπ.	Σφράγιση κενού αέρος	Συντήρηση σε κρύο μέρος
Λαχανικά	Σπανάκι, μανιτάρια, μαρούλι πιπέρι, αποφλοιωμένο σκόρδο κ.λπ.	Σφράγιση χωρίς αφαίρεση του αέρα	Συντήρηση σε κρύο μέρος
	Λάχανο, αποφλοιωμένες πατάτες, ξεφλουδισμένα κάστανα, καρότα, φασόλια, καλαμπόκι, γλυκοπατάτες στον ατμό κ.λπ.	Σφράγιση κενού αέρος	Κατάψυξη
Φρούτα	Φέτες λεμονιού	Σφράγιση χωρίς αφαίρεση του αέρα	Συντήρηση σε κρύο μέρος
	Αποφλοιωμένο μήλο, ανανά κ.λπ.	Σφράγιση χωρίς αφαίρεση του αέρα	Συντήρηση σε κρύο μέρος
Μπαχαρικά	Σκόνη τοίλι, σουσάμι, αλάτι, λευκή ζάχαρη κ.λπ.	Σφράγιση κενού αέρος	Θερμοκρασία δωματίου



Αποξηραμένα προϊόντα	Αποξηραμένα ψάρια, αποξηραμένα καλαμάρια, γαρίδες, αντσούγιες, κομμάτι αποξηραμένου κρέατος, αποξηραμένα μανιτάρια κ.λπ.	Σφράγιση κενού αέρος	Θερμοκρασία δωματίου
	Αποξηραμένο λωτό, αποξηραμένο πιπέρι	Σφράγιση κενού αέρος	Συντήρηση συντήρησης
	Φιστίκια, αμύγδαλα, καρύδια κ.λπ.	Σφράγιση κενού αέρος	Θερμοκρασία δωματίου
Ξηρά είδη	Μπισκότα, νουντλς κ.λπ.	Σφράγιση κενού αέρος	Θερμοκρασία δωματίου
Οικιακά σκεύη	Ηλεκτρονικά αξεσουάρ, είδη από πολύτιμα μέταλλα, σημαντικά έγγραφα, φωτογραφίες, κινηματογραφικές ταινίες	Σφράγιση κενού αέρος	Θερμοκρασία δωματίου
Άλλα	Κρέπες, κέικ ρυζιού και άλλα κέικ	Σφράγιση κενού αέρος	Κατάψυξη
	Κάρυ, καραμέλα κ.λπ.	Σφράγιση χωρίς αφαίρεση του αέρα	Συντήρηση συντήρησης
	Άλλα	Σφράγιση κενού αέρος	Κατάψυξη
Συσκευασμένα	Μπισκότα, νουντλς γρήγορης παρασκευής, μπαχαρικά, τσάι, καφές, ζάχαρη, αλάτι κ.λπ.	Σφράγιση χωρίς αφαίρεση του αέρα	Θερμοκρασία δωματίου

**ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ / ΦΡΟΝΤΙΔΑ**

1. Αποφύγετε τη χρήση λειαντικών υλικών κατά τον καθαρισμό της συσκευής για να αποφύγετε το ξύσιμο των επιφανειών της.
2. Μη βυθίζετε τη συσκευή σε υγρά.
3. Πριν από τη συναρμολόγηση, βεβαιωθείτε ότι το στεγανοποιητικό αναρρόφησης είναι στεγνό. Προσέξτε να μην το καταστρέψετε κατά τη συναρμολόγηση.
4. Στεγνώστε καλά πριν την επαναχρησιμοποίησή σας.
5. Απαγορεύεται η χρήση οργανικών διαλυτών για τον καθαρισμό. Η συσκευή δεν χρειάζεται να λιπαίνεται.
6. Όταν η συσκευή δεν λειτουργεί, πρέπει να αποσυνδεθεί αμέσως από το δίκτυο τροφοδοσίας. Ανατρέξτε στον παρακάτω πίνακα, σε περίπτωση προβλήματος και προσπαθήστε να το διορθώσετε.

**ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ**

Πρόβλημα	Αιτία	Τρόπος επίλυσης
Δεν αποκρίνεται στο πάτημα κουμπιού	Λείπει ηλεκτρική τροφοδοσία	1. Ελέγξτε εάν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι συνδεδεμένο σε ηλεκτρική πρίζα.
		2. Ελέγξτε εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά.

Δεν μπορεί να σφραγίσει με κενό αέρος	Ακατάλληλη λειτουργία της συσκευής	1. Ελέγξτε εάν το επάνω και το κάτω καπάκι είναι κλειδωμένα. 2. Ελέγξτε εάν η σύνδεση μεταξύ της συσκευής και του δοχείου είναι αξιόπιστη. 3. Το ανοιχτό άκρο της σακούλας πρέπει να τοποθετηθεί στο κανάλι σφραγίσματος κενού αέρος.
	Υπάρχει σκόνη στη λωρίδα στεγανοποίησης και στο στεγανοποιητικό αναρρόφησης.	Καθαρίστε τις βρομιές σκουπίζοντας τη λωρίδα στεγανοποίησης και το στεγανοποιητικό αναρρόφησης.
	Η σακούλα διαρρέει αέρα. Υπάρχει κατάλοιπο ή υγρό.	1. Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε ειδικές σακούλες κενού αέρος. 2. Βεβαιωθείτε ότι το ανοιχτό άκρο της σακούλας είναι ίσιο, χωρίς πτυχώσεις, χωρίς βρωμιά, σκληρά αντικείμενα κ.λπ. 3. Ελέγξτε τη σακούλα για διαρροή αέρα.
Δεν μπορεί να σφραγίσει τη σακούλα μετά την αφαίρεση του αέρα	Η πίεση δεν φτάνει στο προκαθορισμένο επίπεδο	1. Ελέγξτε τη σακούλα για διαρροή αέρα. 2. Ελέγξτε εάν το στεγανοποιητικό αναρρόφησης παραμορφώνεται ή έχει υποστεί ζημιά. 3. Βεβαιωθείτε ότι έχετε τοποθετήσει τη σακούλα στο σωστό μέρος.
	Το ανοιχτό άκρο της σακούλας είναι υγρό και η στεγανοποίηση δεν είναι καλή	Πατήστε ξανά το κουμπί σφράγισης.
	Η λωρίδα στεγανοποίησης δεν λειτουργεί	Ελέγξτε εάν η λωρίδα στεγανοποίησης έχει ζεσταθεί, εάν όχι, επικοινωνήστε με έναν αντιπρόσωπο σέρβις για επιθεώρηση και επισκευή.

Μετά τη σφράγιση, ο αέρας μπαίνει ξανά στη σακούλα	Κακή σφράγιση	Βεβαιωθείτε ότι το ανοιχτό άκρο της σακούλας είναι ίσιο, χωρίς πτυχώσεις, χωρίς βρωμιά κ.λπ.
	Η σακούλα διαρρέει	Ελέγξτε τη σακούλα για διαρροή αέρα.
	Η σακούλα είναι φουσκωμένη	Βεβαιωθείτε ότι τα προϊόντα στη σακούλα είναι κατάλληλα για συντήρηση
	Σύνθεση τροφίμων	Τα φρέσκα φρούτα και λαχανικά εκπέμπουν αέρια κατά τη φωτοσύνθεση, τα ζυμωμένα τρόφιμα εκπέμπουν επίσης αέρια. Αυτά τα τρόφιμα δεν είναι κατάλληλα για μακροχρόνια αποθήκευση σε συσκευασία κενού αέρος.
	Το φαγητό είναι ζεστό	Ψύχετε τα ζεστά τρόφιμα πριν τα σφραγίσετε με κενό αέρος.
	Ακατάλληλη χρήση	Η σακούλα είναι πολύ γεμάτη για να γίνει επίπεδη.

**GR: ΣΥΣΚΕΥΗ ΚΕΝΟΥ ΑΕΡΟΣ** | Εγχειρίδιο λειτουργιών

Η σφραγισμένη σακούλα έχει λιώσει.	Η τάση είναι πολύ υψηλή.	Ελέγξτε εάν η τάση βρίσκεται εντός του επιτρεπόμενου εύρους.
	Η εντατική και συνεχής χρήση της συσκευής οδηγεί σε υπερθέρμανση της λωρίδας στεγανοποίησης.	Σταματήστε για λίγο και περιμένετε να κρυώσει η συσκευή.
Το σφραγισμένο άκρο της σακούλας δεν είναι σφιχτό	Ο χρόνος προθέρμανσης δεν είναι αρκετός	Για χονδρούς φακέλους, πατήστε και κρατήστε πατημένο για να εισέλθετε στη συσκευή σε λειτουργία σφράγισης σφιχτού φακέλου.
Εάν αποκλειστούν όλα τα προβλήματα, επικοινωνήστε μαζί μας.		

**Εάν δεν μπορείτε να επιλύσετε μόνοι σας το πρόβλημα, μην επιχειρήσετε να αποσυναρμολογήσετε ή να επισκευάσετε τη συσκευή. Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις του κατασκευαστή.**

### 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 ambiente 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. Πηγαίνετε τη συσκευή σε ειδικό κέντρο ανακύκλωσης ηλεκτρικών συσκευών.

CE RoHS

