

# MÜHLER

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



**Model: MV-90N**  
**90W**  
**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.

Please read the User manual carefully before using the appliance and save it for future reference

### VACUUM PACKAGING AND FOOD SAFETY

\* Vacuum packaging extends the life of foods by removing most of the air from sealed containers and prevents fresh air escaping into the sealed containers, thereby reducing oxidation and helps preserve flavour and overall quality. It also helps inhibit the growth of aerobic microorganisms, which can lead to the problems noted below under certain conditions:

\*Mold-Mold cannot grow in a low oxygen environment; therefore, vacuum packaging can virtually eliminate it.

\* Yeast-Results in fermentation, which can be identified by smell and taste. Yeast needs water, sugar and a moderate temperature to grow. It can also survive with or without air. Slowing the growth of yeast requires refrigeration, while freezing stops it completely. \* Bacteria-Results in an unpleasant Odor, discoloration and/or soft or slimy texture. Under the right conditions, Clostridium botulinum (the organism that causes Botulism) can grow without air and cannot be detected by smell or taste. Although it is extremely rare, it can be very dangerous.

### VACUUM SEALER PARTS IDENTIFICATION



If the plastic bag does not take a vacuum, press the PUSH position with both hands until the plastic bag starts to vacuum and then loosen the hands.



**SPECIFICATIONS**

Model	Power	Power supply	Vacuum degree	Dimensions (L*W*H)	Gross weight
MV-90N	90W	220-240V/50-60Hz	-60Kpa	L373xW70xH85mm	0.64 kg

**IMPORTANT NOTE!**

1. In order to get a better vacuum sealing effect, please do not put too much food in the vacuum bag (No more than 3/4 of the max volume). Please make sure that the end of the bag is put in the vacuum chamber (between the upper gasket and lower gasket).
2. Please use specially designed food vacuum bags. When vacuum sealing, please make the smooth side of the vacuum bags face up.
3. When sealing only, you can get a better sealing effect by gently pressing the upper centre of the vacuum sealer machine.
4. After powering, please warm up for 30 seconds and then use it. After each vacuum sealing or sealing only operation, let the vacuum packaging machine rest for 1-2 minutes before performing the next operation. Note: If the sealing operation is too frequently performed in a short time, the vacuum bag may melt because of the higher temperature.
5. Do not overfill the bags, leave enough space at the open end of the bag so that the bag can be placed in the vacuum chamber more positively.
6. Do not wet the open end of the bag. Wet bags may be difficult to melt and seal tightly.
7. Clean and straighten the open end of the bag before sealing. Make sure nothing is left in the open area of the bag, no wrinkle or creases should appear on the open panel, foreign objects or creased bags may cause difficulty to seal tightly.
8. Do not vacuum package objects with sharp points like fish bones and hard shells. Sharp points may penetrate and tear the bag.

Attention: Strictly prohibit empty running!

**VACUUM AND SEAL IN ONE TOUCH**

1. Put the food into a bag, straighten and smooth the mouth.



2. Put the open end of the bag in the vacuum chamber under the airport. The food in the bag should not reach the position of the top cover of the vacuum machine.



3. Cover the upper cover and press down the two sides of the upper cover, then buckle the upper cover.



4. Press “vacuum + sealing” button, when green light flashes, the machine enters vacuum state.



5. When the air is pumper out totally, the machine enters the state of automatic sealing. At this time, the green light goes out and the red light is on.



6. Toggle the exhaust valve to release the vacuum pressure. When the green light is on the package is completed.



7. Remove the lock on the left and right upper cover, open the upper cover and remove the adhesive tape.



**SEAL ONLY.**



1. Open vacuum sealer and put the bag into vacuum chamber.



2. Lock the two side buckles, press the "Seal only" button for 3 seconds, the green light will turn to red.



3. Press lightly on the "PUSH" position to get a better sealing effect.



4. When the red light turns green again, sealing is completed.

**CLEANING AND MAINTENANCE:**

1. Always unplug the unit before cleaning the appliance.
2. Do not immerse it in water or any other liquid.
3. Do not use abrasive cleaners to clean the unit, as they will scratch the surface.
4. Wipe the outside of the unit with a damp cloth or sponge and mild detergent.
5. To clean the inside of the unit, wipe away any food or liquid with a paper towel.
6. Dry thoroughly before using it again.

**TROUBLE SHOOTINGS**

Problem	Solution
Nothing happens when pressing the vacuum sealer	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Power cord not plugged in. Make sure the power cord is correctly plugged into the electrical outlet, and in the „on“ position.</li> <li>2.Power cord is damaged. Check power cord and plug, and make sure they are not damaged in any way. If damaged, do not use the vacuum sealer and contact us.</li> <li>3. Seal function still active or needs to reset. Before re-pressing the „Seal Only“ key, allow the unit to resume for 30 seconds.</li> </ol>
Vacuum sealer not sealing bag properly	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Clean and straighten the open end of the bag, ensure there are no wrinkles or ripples on the panels of the open ends.</li> <li>2. Press the cover down on both sides by the line area using two hands.</li> <li>3.Press the „seal“ key for 3 seconds, and check if the LED light shows red.</li> <li>4.Check if the sealing strip is damaged.</li> </ol>
Air is not removed from bag completely	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.To seal properly, the open end of the bag should be resting entirely inside the vacuum channel area.</li> <li>2.Use only the specially designed vacuum bags with vacuum channels supplied by the manufacturer.</li> <li>3.If items with sharp edges, they may have punctured the bag, and released the vacuum.</li> <li>4.Check sealing strip and gasket beneath the lid for debris and wipe clean and smooth them back into place.</li> <li>5. Check if the items are too full to seal it. (No more than 3/4 of the max volume)</li> <li>6.Check if the air intake hole is blocked.</li> <li>7.Check if the lid is completely latched into place.</li> <li>8.Check if the vacuum sealing valve is open.</li> </ol>
Vacuum sealer bag loses vacuum after being sealed	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.If items with sharp edges, wrinkles, crumbs, grease or liquids may cause leaks along the seal, and they need secondary packaging.</li> <li>2.Use specially designed food vacuum bags. When vacuum sealing, please make the smooth side of the vacuum bags face up.</li> <li>3.Check if there is moisture or juices from the food present within the bag, if yes, you may need to cut open the bag and reseal it, or use an entirely new bag. Foods with excess liquids should be frozen before vacuum sealing.</li> </ol>
Vacuum sealer stopped Automatically when sealing several bags	<p>When the temperature of the heat sealer of the vacuum packaging machine is too high, the vacuum sealer machine will start the Automatic Stop Protection Mechanism to prolong the service life of the product. Don't worry, at this time, just leave the vacuum sealer machine to rest for 2 minutes and then you can use it again.</p>

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

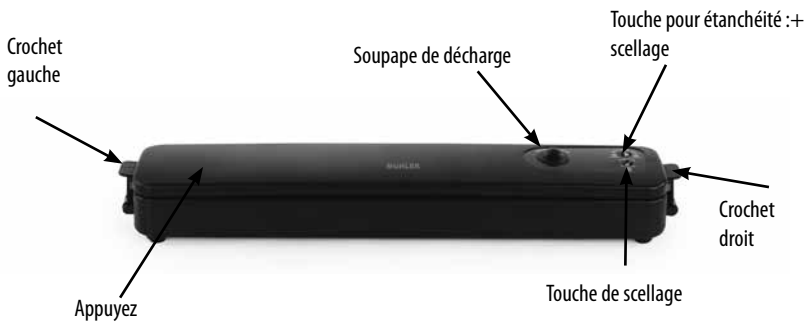
### MISE SOUS VIDE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

\* L'aspiration prolonge la durée de conservation des aliments en éliminant la majeure partie de l'air des récipients scellés et empêchant l'air frais de pénétrer des récipients scellés, réduisant ainsi l'oxydation et aidant la préservation du goût et de la qualité globale des aliments. Le processus aide également à supprimer la croissance des micro-organismes aérobies qui peuvent causer en certaines conditions les problèmes énumérés ci-dessous :

\* Moisissure - La moisissure ne peut pas se développer dans un environnement pauvre en oxygène, donc la mise sous vide peut pratiquement l'éliminer.

\* Levure - Crée une fermentation qui peut être reconnue par l'odeur et le goût. Pour se développer, la levure a besoin d'eau, de sucre et d'une température modérée. Une fois formée elle peut survivre comme en présence et en absence d'air. La réfrigération est nécessaire pour ralentir le développement des levures, et la congélation l'arrête complètement. \*Bactérie - Provoque une odeur nauséabonde, une décoloration et/ou une texture douce ou visqueuse. Dans de bonnes conditions, Clostridium botulinum (l'organisme responsable du botulisme) peut se développer en l'absence d'air et ne peut être détecté ni par l'odorat ni par le goût. Bien qu'extrêmement rare, il peut être très dangereux.

### NOMS DES PIÈCES DE L'APPAREIL À VIDE ET



### SCELLAGE



Si le sac en plastique ne s'aspire pas, appuyez sur la zone marquée PUSH avec les deux mains jusqu'à ce que le sac commence à être aspiré, puis retirez vos mains.

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	Puissance	Alimentation	Degré de vide	Dimensions de la machine (L x E x H):	Poids
MV-90N	90W	220 – 240 V~, 50 – 60Hz	-60 kPa	L 373 x W 70 x H 85 mm	0,64 kg

### REMARQUE IMPORTANTE !

1. Pour obtenir un meilleur effet d'aspiration et d'étanchéité, ne mettez pas trop de produits dans le sac d'aspiration (ne remplissez pas plus des 3/4 du volume maximum du sac). Assurez-vous que l'extrémité de l'enveloppe est placée dans la chambre à vide (entre les joints supérieur et inférieur).
2. Utilisez des sacs sous vide spéciaux pour aliments. Lors de l'aspiration et du scellement, placez le côté lisse de l'enveloppe sous vide vers le haut.
3. Lorsque vous scellez uniquement, vous pouvez obtenir un meilleur effet d'étanchéité en appuyant légèrement sur l'aspirateur au centre.
4. Après avoir branché l'alimentation, attendez que l'appareil se réchauffe pendant 30 secondes, puis utilisez-le. Après chaque opération d'aspiration ou d'auto-scellage, laissez l'unité d'aspiration se reposer pendant une à deux minutes avant d'effectuer l'opération suivante. Remarque : Si une opération de scellage est effectuée trop souvent en peu de temps, le sac sous vide peut fondre en raison de la température plus élevée.
5. Ne remplissez pas trop les enveloppes, laissez suffisamment d'espace à l'extrémité ouverte de l'enveloppe pour pouvoir la placer dans la chambre à vide.
6. Ne mouillez pas l'extrémité ouverte de l'enveloppe. Sinon, il va fondre et sera difficile à sceller.
7. Nettoyez et redressez l'extrémité ouverte de l'enveloppe avant de sceller. Assurez-vous qu'il ne reste aucun produit dans la zone ouverte de l'enveloppe, aucun pli ou pli ne doit être visible sur l'enveloppe. Les objets étrangers et les plis peuvent rendre difficile la fermeture hermétique.
8. N'aspirez pas d'objets avec des pointes acérées, tels que des arêtes de poisson et des coquilles dures. Les pointes acérées peuvent perforer et déchirer l'enveloppe.  
Attention : Il est strictement interdit de faire fonctionner la machine sans enveloppe avec des produits !

### ASPIRER ET SCELLER D'UNE SEULE TOUCHE



1. Placez les aliments dans une enveloppe, repassez et lissez l'extrémité ouverte.





2. Placez l'extrémité ouverte de l'enveloppe dans la chambre à vide sous l'entrée d'air. Les produits alimentaires contenus dans l'enveloppe ne doivent pas atteindre le couvercle supérieur de l'appareil sous vide.



3. Fermez le capot supérieur et appuyez sur les deux côtés du capot supérieur, puis fixez-le.



4. Appuyez la touche sous vide + scellement et dès que le voyant vert commence à clignoter l'appareil passe en mode sous vide.



5. Lorsque l'air est complètement pompé hors de l'enveloppe, l'unité passe en mode de scellage automatique. En même temps, le voyant vert s'éteint et le voyant rouge s'allume.



6. Activez la soupape de décharge pour relâcher la pression du vide. Lorsque le voyant vert s'allume, l'emballage est terminé.



7. Retirez le verrou sur les bords gauche et droit du capot supérieur, ouvrez le capot supérieur et retirez l'emballage scellé.



### JUSTE SCELEMENT

1. Ouvrez le dispositif d'aspiration et placez l'enveloppe dans la chambre à vide.



2. Verrouillez les deux loquets, appuyez sur le bouton auto-obturant pendant 3 secondes, le voyant vert devient rouge.



3. Appuyez légèrement sur la zone marquée PUSH pour obtenir une meilleure étanchéité.



- Lorsque le voyant rouge redevient vert, le scellage est terminé.

### NETTOYAGE ET ENTRETIEN:

- Toujours débranchez le mélangeur de l'alimentation électrique avant de le nettoyer.
- N'immergez jamais dans de l'eau ou autres liquides.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs pour nettoyer l'appareil car ils pourraient rayer sa surface.
- Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon chaud et humide et un détergent doux.
- Pour nettoyer l'intérieur de l'appareil, essuyez tout résidu de nourriture ou de liquide avec une serviette en papier.
- Séchez complètement avant d'utiliser à nouveau l'appareil.

### DÉPANNAGE

Problème	Solution
Rien ne se passe lorsque le couvercle de machine sous vide est enfoncé.	<ol style="list-style-type: none"> <li>La fiche du câble d'alimentation n'est pas correctement branchée sur la prise. Branchez-le correctement dans une prise électrique et mettez-le en marche.</li> <li>Le câble d'alimentation est endommagé; Vérifiez le cordon d'alimentation et la fiche et assurez-vous qu'ils ne sont en aucun cas endommagés. S'ils sont endommagés, n'utilisez pas l'aspirateur et contactez-nous.</li> <li>La fonction de scellement est toujours active ou doit être réinitialisée. Avant d'appuyer à nouveau la touche d'auto-scellement, attendez 30 secondes que l'appareil se réinitialise.</li> </ol>
La machine à sceller sous vide ne scelle pas correctement l'enveloppe.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Nettoyez et lissez l'extrémité ouverte de l'enveloppe, en vous assurant qu'il n'y a pas de plis ou de plis dans le nylon.</li> <li>Appuyez sur le couvercle des deux côtés avec les deux mains.</li> <li>Appuyez la touche « sceller » pendant trois secondes et vérifiez que le voyant lumineux est rouge.</li> <li>Vérifiez si le ruban d'étanchéité est endommagé.</li> </ol>
L'air n'est pas complètement aspiré hors de l'enveloppe.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Pour sceller correctement, l'extrémité ouverte de l'enveloppe doit être complètement insérée dans le canal d'aspiration.</li> <li>Utilisez uniquement des sacs sous vide spéciaux avec les canaux de vide fournis par le fabricant.</li> <li>Si des objets tranchants sont placés dans l'enveloppe, ils peuvent perforer l'enveloppe et libérer le vide.</li> <li>Vérifiez que le ruban d'étanchéité et le joint sous le couvercle ne contiennent pas de résidus et nettoyez-les. Remettez le ruban adhésif et le joint en place.</li> <li>Vérifiez que les produits ne sont pas trop à sceller. (Ne remplissez pas de produits plus des 3/4 du volume maximum de l'enveloppe).</li> <li>Vérifiez si le conduit d'air n'est pas obstrué.</li> <li>Vérifiez que le couvercle est bien verrouillé en place.</li> <li>Vérifiez si la vanne d'étanchéité est ouverte.</li> </ol>
Le sac de l'appareil sous vide libère le vide une fois scellé.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Les produits avec des bords tranchants, des rides, des miettes, de la graisse ou des liquides peuvent fuir le long du joint et nécessiter un emballage secondaire.</li> <li>Utilisez des sacs sous vide spéciaux pour nourriture. Lors de l'aspiration et du scellement, placez le côté lisse de l'enveloppe sous vide vers le haut.</li> <li>Vérifiez s'il y a de l'humidité ou des jus de nourriture dans l'enveloppe. Si c'est le cas, vous devez peut-être couper et ouvrir l'enveloppe et la refermer, ou utiliser une enveloppe entièrement neuve. Les produits alimentaires contenant une grande quantité de liquide doivent être congelés avant d'être scellés sous vide.</li> </ol>

La machine à sceller sous vide cesse de fonctionner après avoir scellé plusieurs enveloppes.

Lorsque la température du mécanisme de thermo scellage de l'unité sous vide devient trop élevée, l'unité démarre un mécanisme de sécurité avec un arrêt automatique pour prolonger la durée de vie du produit. Laissez la machine sous vide reposer pendant deux minutes, puis vous pourrez l'utiliser à nouveau.

Lea atentamente el manual de instrucciones antes de utilizar la unidad y guárdelo para futuras consultas.

### SELLADO AL VACÍO Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

\* El sellado al vacío prolonga la vida útil de los alimentos al eliminar la mayor parte del aire de los recipientes sellados y evita que el aire fresco se escape a los recipientes sellados, lo que reduce la oxidación y ayuda la preservación del sabor y la calidad general. También ayuda a suprimir el crecimiento de microorganismos aeróbicos que pueden causar los problemas que se enumeran a continuación bajo ciertas condiciones:

\* Moho: el moho no puede crecer en un ambiente pobre en oxígeno, por lo que el sellado al vacío prácticamente puede eliminarlo.

\*Levadura - Crea una fermentación que se puede reconocer por el olfato y el gusto. Para crecer, la levadura necesita agua, azúcar y una temperatura moderada. Pueden sobrevivir en presencia o ausencia de aire. La refrigeración es necesaria para retrasar el desarrollo de la levadura y la congelación la detiene por completo.

\*Bacterias: causa mal olor, decoloración y/o textura blanda o viscosa. En las condiciones adecuadas, Clostridium botulinum (el organismo que causa el botulismo) puede crecer en ausencia de aire y no puede detectarse por el olfato ni el gusto. Aunque es extremadamente raro, puede ser muy peligroso.

### NOMBRE DE LAS PARTES DEL APARATO DE VACÍO Y SELLO



Si la bolsa de plástico no se sella al vacío, presione en el área marcada PUSH con ambas manos hasta que la bolsa comience a sellarse al vacío y luego retire las manos.



## ESPECIFICACIONES

Modelo	Potencia	Alimentación	Grado de vacío	Dimensiones (Long. x Anch. x Altura)	Peso
MV-90N	90 W	220 – 240 V/ 50 – 60 Hz	-60 kPa	L 373 x W 70 x H 85 mm	0,64 kg

### ¡NOTA IMPORTANTE!

1. Para lograr un mejor efecto de sellado al vacío y sellado, no coloque demasiados productos en la bolsa de vacío (no llene más de 3/4 del volumen máximo de la bolsa). Asegúrese de que el extremo de la bolsa esté colocado en la cámara de vacío (entre los sellos superior e inferior).
2. Utilice bolsas de vacío especiales para alimentos. Al sellar al vacío y sellar, coloque el lado liso de la bolsa de vacío hacia arriba.
3. Cuando solo sella, puede lograr un mejor efecto de sellado presionando la selladora al vacío ligeramente hacia arriba en el centro.
4. Después de encender la alimentación, espere a que la unidad se caliente durante 30 segundos y luego utilícela. Después de cada operación de vacío o solamente sellado, deje la selladora al vacío durante 1-2 minutos antes de realizar la siguiente operación. Nota: Si la operación de sellado se realiza con demasiada frecuencia en poco tiempo, la bolsa de vacío puede derretirse debido a la temperatura más alta.
5. No sobrellene las bolsas, deje suficiente espacio libre en el extremo abierto de la bolsa para que pueda colocarse en la cámara de vacío.
6. No moje el extremo abierto de la bolsa. De lo contrario, se derretirá y sellará difícilmente.
7. Limpie y enderece el extremo abierto de la bolsa antes de sellar. Asegúrese de que no quede ningún producto en el área abierta de la bolsa, no deben verse pliegues ni arrugas en la bolsa. Los objetos extraños y las arrugas pueden dificultar el sellado hermético.
8. No selle al vacío objetos con puntas afiladas, como espinas de pescado y conchas duras. Las puntas afiladas pueden perforar y rasgar la bolsa.

Atención: ¡Está estrictamente prohibido hacer funcionar la máquina sin una bolsa de productos!

## SELLAR AL VACÍO Y SELLAR CON UN SOLO TOQUE



1. Coloque la comida en una bolsa, y planche y alise el extremo abierto.



2. Coloque el extremo abierto de la bolsa en la cámara de vacío debajo de la entrada de aire. Los productos alimenticios de la

bolsa no deben llegar a la tapa superior de la unidad al vacío.



3. Cierre la cubierta superior y presione hacia abajo ambos lados de la cubierta superior, luego fjela.



4. Presione el botón de vacío + sellado, cuando el indicador verde comience a parpadear, la unidad ingresa al modo de vacío.



5. Cuando el aire se extrae completamente fuera de la bolsa, la unidad ingresa al modo de sellado automático. Al mismo tiempo, el indicador verde se apaga y el indicador rojo se enciende.



6. Active la válvula de liberación para liberar la presión de vacío. Cuando se enciende el indicador verde, el embalaje está completo.

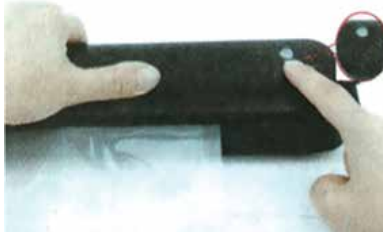


7. Retire el bloqueo de los bordes izquierdo y derecho de la cubierta superior, abra la cubierta superior y retire el paquete sellado.



## SOLAMENTE SELLADO

1. Abra el dispositivo al vacío y coloque la bolsa en la cámara de vacío.



2. Bloquee los dos pestillos, presione el botón de "solamente sellado" durante 3 segundos, el indicador verde se vuelve rojo.



3. Presione ligeramente sobre la zona marcada con PUSH para lograr un mejor sellado.



4. Cuando el indicador rojo se vuelve verde nuevamente, el sellado está completo.



### LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:

1. Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo.
2. No sumergir en agua u otro líquido.
3. No utilice limpiadores abrasivos para limpiar la unidad, ya que pueden rayar la superficie.
4. Limpie el exterior del dispositivo con un paño húmedo o una esponja y un detergente suave.
5. Para limpiar el interior del aparato, limpie cualquier residuo de comida o líquido con una toalla de papel.
6. Séquelo completamente antes de volver a utilizar el aparato.

### SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Solución
No sucede nada cuando se presiona la tapa de la unidad al vacío.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El cable de alimentación no está enchufado a la toma de corriente. Conéctelo correctamente a una toma de corriente y enciéndalo desde el botón.</li> <li>2. El cable de alimentación está dañado. Compruebe el cable de alimentación y el enchufe y asegúrese de que no estén dañados de ninguna manera. Si están dañados, no utilice la selladora al vacío y póngase en contacto con nosotros.</li> <li>3. La función de sellado aún está activa o debe reiniciarse. Antes de volver a presionar el botón de "solamente sellado", espere 30 segundos para que la unidad se reinicie.</li> </ol>
La selladora al vacío no cierra bien la bolsa.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Limpie y alise el extremo abierto de la bolsa, asegurándose de que no haya pliegues ni arrugas en el nailon.</li> <li>2. Presione la cubierta hacia abajo en ambos lados con ambas manos.</li> <li>3. Presione el botón „sellar“ durante 3 segundos y verifique que la luz indicadora esté roja.</li> <li>4. Compruebe si la cinta de sellado está dañada.</li> </ol>
El aire no se succiona completamente de la bolsa.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Para sellar correctamente, el extremo abierto de la bolsa debe estar completamente insertado en el canal de vacío.</li> <li>2. Utilice únicamente bolsas de vacío especiales con los canales de vacío proporcionados por el fabricante.</li> <li>3. Si se colocan objetos afilados en la bolsa, pueden perforarla y liberar el vacío.</li> <li>4. Revise la cinta de sellado y la junta debajo de la cubierta en busca de residuos y límpielos. Vuelva a colocar la cinta y la junta en su lugar.</li> <li>5. Verifique que los productos no sean demasiado para sellar. (No llenar con productos más de 3/4 del volumen máximo de la bolsa)</li> <li>6. Verifique que la salida de aire no esté bloqueada.</li> <li>7. Verifique que la cubierta esté bien trabada en su lugar.</li> <li>8. Verifique que la válvula de sellado esté abierta.</li> </ol>
La bolsa del dispositivo al vacío libera el vacío después de que se sella.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Los productos con bordes afilados, arrugas, migas, grasa o líquidos pueden filtrarse a lo largo del sello y requieren un empaque secundario.</li> <li>2. Utilice bolsas de vacío especiales para alimentos. Al sellar al vacío y sellar, coloque el lado liso de la bolsa hacia arriba.</li> <li>3. Compruebe si hay humedad o jugos de alimentos en la bolsa. Si es así, es posible que deba cortar y abrir la bolsa y volver a cerrarla, o usar una bolsa completamente nueva. Los productos alimenticios con una gran cantidad de líquido deben congelarse antes de envasarse al vacío.</li> </ol>

<p>La selladora al vacío deja de funcionar tras sellar varias bolsas.</p>	<p>Cuando la temperatura del mecanismo de termosellado de la unidad al vacío sea demasiado alta, la unidad iniciará un mecanismo de seguridad con una parada automática para extender la vida útil del producto. Deje reposar la selladora al vacío durante 2 minutos y luego podrá volver a utilizarla.</p>
---	--

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

### ВАКУУМИРАНЕ И БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

\* Вакуумирането удължава срока на годност на храните чрез отстраняване на повечето въздух от запечатани контейнери и предотвратява излизането на свежия въздух в запечатаните контейнери, чрез което намалява окисляването и подпомага

запазването на вкуса и цялостното качество. Помага също и за потискане на развитието на аеробни микроорганизми, които може да причинят проблемите, посочени по-долу, при определени условия:

\*Плесен – Плесента не може да се развива в бедна на кислород среда, поради което вакуумирането може на практика да я елиминира.

\*Дрожди – Създават ферментация, която може да бъде разпозната по мириса и вкуса. За да се развият, дрождите се нуждаят от вода, захар и умерена температура. Те може да оцелеят при наличие или липса на въздух. За забавяне на развитието на дрождите е необходимо охлаждане, а замразяването го спира напълно. \*Бактерии – Причиняват неприятен мирис, промяна в цвета и/или мека или слизеста текстура. При правилните условия *Clostridium botulinum* (организмът, който причинява ботулизъм) може да се развие при липса на въздух и не може да бъде открит по мириса или вкус. Въпреки че е изключително рядък, той може да бъде много опасен.

### НАИМЕНОВАНИЕ НА ЧАСТИТЕ НА УРЕДА ЗА ВАКУУМИРАНЕ И ЗАПЕЧАТВАНЕ



Ако пластмасовият плик не се вакуумира, натиснете върху мястото, обозначено с PUSH, с две ръце, докато пликът започне да се вакуумира и след това отдръпнете ръцете си.



## СПЕЦИФИКАЦИИ

Модел	Мощност	Захранване	Степен на вакуум	Размери (Д x Ш x В)	Тегло
MV-90N	90 W	220 – 240 V/ 50 – 60 Hz	-60 kPa	L 373 x W 70 x H 85 mm	0,64 kg

## ВАЖНА БЕЛЕЖКА!

1. За постигане на по-добър ефект на вакуумиране и запечатване, не поставяйте твърде много продукти в плика за вакуумиране (не пълнете повече от 3/4 от максималния обем на плика). Уверете се, че краят на плика е поставен във вакуумната камера (между горното и долното уплътнение).
  2. Използвайте специални пликове за вакуумиране на храна. Когато вакуумирате и запечатвате, поставете гладката страна на плика за вакуумиране нагоре.
  3. Когато само запечатвате, можете да постигнете по-добър ефект на запечатване, като притиснете леко горе в центъра уреда за вакуумиране.
  4. След включване на захранването, изчакайте уредът да загрее за 30 секунди и след това я използвайте. След всяка операция на вакуумиране или само запечатване, оставете уредът за вакуумиране за 1 – 2 минути, преди да изпълните следващата операция. Забележка: Ако за кратко време се изпълнява твърде често операция за запечатване, пликът за вакуумиране може да се разтопи поради по-високата температура.
  5. Не препълвайте пликовете, оставайте достатъчно свободно пространство при отворения край на плика, така че той да може да се постави във вакуумната камера.
  6. Не мокрете отворения край на плика. В противен случай той ще се разтопи и запечата трудно.
  7. Почистете и изправете отворения край на плика преди запечатване. Уверете се, че в отворената зона на плика няма останали продукти, не трябва да се виждат гънки или бръчки по плика. Чужди предмети и гънките може да затруднят плътното запечатване.
  8. Не вакуумирайте в пликове предмети с остри точки, като кости от риба и твърди черупки. Острите точки може да пробият и разкъсат плика.
- Внимание: Строго се забранява пускането на машината без поставен плик с продукти!

## ВАКУУМИРАНЕ И ЗАПЕЧАТВАНЕ С ЕДНО ДОКОСВАНЕ



1. Поставете храната в плик, иправете и изгладете отворения край.



2. Поставете отворения край на плика във вакуумната камера под входа за въздух. Хранителните продукти в плика не трябва да достигат до горния капак на уреда за вакуумиране.



3. Затворете горния капак и притиснете надолу двете страни на горния капак, след това го закопчайте.



4. Натиснете бутона за вакуумиране + запечатване, когато зеленият индикатор започне да мига, уредът влиза в режим на вакуумиране.



5. Когато въздухът се изпомпи изцяло от плика, уредът влиза в режим на автоматично запечатване. В същото време зеленият индикатор угасва и светва червеният индикатор.



6. Активирайте изпускателния клапан, за да освободите налягането на вакуума. Когато зеленият индикатор светне, опаковането е завършено.



7. Отстранете заключването в левия и десния край на горния капак, отворете горния капак и отстранете запечатаната опаковка.



## САМО ЗАПЕЧАТВАНЕ

1. Отворете уредът за вакуумиране и поставете плика във вакуумната камера.



2. Заклучете двата фиксатора, натиснете бутона „само запечатване“ за 3 секунди, зеленият индикатор става червен



3. Натиснете леко върху мястото, обозначено с PUSH, за да постигнете по-добро запечатване.



4. Когато червеният индикатор стане отново зелен, запечатването е завършено.

**ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА:**

1. Винаги изключвайте уреда от контакта, преди да пристъпите към почистването му.
2. Не потапяйте във вода или друга течност.
3. Не използвайте абразивни почистващи препарати за почистване на уреда, като те може да надраскат повърхността.
4. Избършете уреда отвън с влажна кърпа или гъба и мек миеш препарат.
5. За почистване на вътрешната страна на уреда избършете всички остатъчни хранителни продукти или течности с хартиена салфетка.
6. Подсушете напълно, преди да използвате уреда отново.

**ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ**

Проблем	Решение
Нищо не се случва при натискане на капака на уреда за вакуумиране.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Захранващият кабел не е включен в контакта. Включете го правилно в електрически контакт и включете от бутона.</li> <li>2. Захранващият кабел е повреден. Проверете захранващият кабел и щепселът и се уверете, че не са повредени по никакъв начин. Ако са повредени, не използвайте уреда за вакуумиране и се свържете с нас.</li> <li>3. Функцията за запечатване все още е активна или е необходимо да се върне в изходно положение. Преди да натиснете отново бутона „само запечатване“, изчакайте 30 секунди уредът да се възстанови в изходно състояние.</li> </ol>
Уредът за вакуумиране не запечатва плика правилно.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Почистете и изгладете отворения край на плика, уверете се, че няма гънки или бръчки по найлона.</li> <li>2. Натиснете с две ръце капака надолу от двете му страни. 3. Натиснете бутона „запечатване“ за 3 секунди и проверете дали светлинният индикатор свети в червено.</li> <li>4. Проверете дали лентата за запечатване е повредена.</li> </ol>
Въздухът не се изсмуква напълно от плика.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. За да се запечата правилно, отвореният край на плика трябва да се постави изцяло в канала за вакуумиране.</li> <li>2. Използвайте само специални пликосе за вакуумиране с вакуумните канали, предоставени от производителя.</li> <li>3. Ако в плика се поставят предмети с остри ръбове, те може да пробият плика и да се освободи вакуума.</li> <li>4. Проверете запечатващата лента и уплътнението под капака за наличие на остатъци по тях и ги почистете. Върнете лентата и уплътнението обратно на мястото им.</li> <li>5. Проверете дали продуктите не са твърде много, за да бъдат запечатани. (Не пълнете с продукти повече от 3/4 от максималния обем на плика)</li> <li>6. Проверете дали отворът за въздух не е запушен.</li> <li>7. Проверете дали капакът е добре заключен на мястото си.</li> <li>8. Проверете дали клапанът за запечатване е отворен.</li> </ol>

<p>Пликът за уреди за вакуумиране изпуска вакуума след запечатването му.</p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Продукти с остри ръбове, бръчки, трохи, мазнини или течности могат да доведат до протичане по протежение на запечатването и се нуждаят от вторично опаковане.</li><li>2. Използвайте специални пликове за вакуумиране на храна. Когато вакуумирате и запечатвате, поставете гладката страна на плика за вакуумиране нагоре.</li><li>3. Проверете дали има влага или сокове от храната в плика. Ако има, може да се наложи да отрежете и отворите плика и да го запечатате повторно, или да използвате напълно нов плик. Хранителни продукти с голямо количество течности трябва да бъдат замразени, преди да бъдат запечатани с вакуумиране.</li></ol>
<p>Уредът за вакуумиране спира да работи след запечатване на няколко плика.</p>	<p>Когато температурата на термозапечтаващия механизъм на уреда за вакуумиране стане твърде висока, уредът ще стартира защитен механизъм с автоматично спиране за удължаване на експлоатационния срок на продукта. Оставете уреда за вакуумиране да си почине 2 минути и след това можете да я използвате отново.</p>



Vă rugăm să citiți cu atenție manualul de instrucțiuni înainte de a utiliza aparatul și să îl păstrați pentru referințe ulterioare

## VIDAREA ȘI SIGURANȚA ALIMENTARĂ

\* Vacuumarea prelungeste durata de depozitare a alimentelor prin eliminarea celei mai mari părți a aerului din recipientele sigilate și împiedică pătrunderea aerului proaspăt în recipientele sigilate, reducând astfel oxidarea și ajutând la păstrarea aromei și a calității generale. De asemenea, ajută la inhibarea dezvoltării microorganismelor aerobe care pot cauza problemele enumerate mai jos în anumite condiții:

\* Mucegai - Mucegaiul nu se poate dezvolta într-un mediu lipsit de oxigen, așa că vidarea îl poate elimina practic.

\* Drojdii - Creează o fermentație care poate fi recunoscută prin miros și gust. Drojdiile au nevoie de apă, zahăr și o temperatură moderată pentru a se dezvolta. Ele pot supraviețui în prezența sau absența aerului. Este nevoie de refrigerare pentru a încetini dezvoltarea drojdiei, iar înghețarea o oprește complet.

\* Bacteriile - Cauzează miros neplăcut, decolorare și/sau o textură moale sau vâscoasă. În condiții adecvate, Clostridium botulinum (organismul care provoacă botulismul) se poate dezvolta în absența aerului și nu poate fi detectat prin miros sau gust. Deși este extrem de rar, poate fi foarte periculos.

## DENUMIREA PIESELOR COMPONENTE ALE DISPOZITIVULUI DE VIDARE ȘI ETANȘARE



Dacă plicul de plastic nu se aspiră, apăsați cu ambele mâini pe zona marcată PUSH (Împingeți) până când plicul începe să se aspire și apoi îndepărtați mâinile.



## SPECIFICAȚII TEHNICE

Model	Putere	Alimentare	Nivel de vidare	Dimensiuni (L x l x H)	Greutate
MV-90N	90 W	220 – 240 V/ 50 – 60 Hz	-60 kPa	L 373 x W 70 x H 85 mm	0,64 kg

## MENȚIUNI IMPORTANTE!

1. Pentru un efect mai bun de aspirare și sigilare, nu puneți prea multe produse în punga de vid (nu umpleți mai mult de 3/4 din volumul maxim al pungii). Asigurați-vă că capătul plicului este plasat în camera de vid (între sigiliul de sus și cel de jos).
2. Folosiți pungii speciale pentru vid alimentară. Când aspirați și sigilați, plasați partea netedă a plicului de vid în sus.
3. Atunci când doar sigilați, puteți obține un efect de sigilare mai bun prin apăsarea ușoară a părții de sus în centrul aparatului de sigilare în vid.
4. După ce porniți aparatul, așteptați ca acesta să se încălzească timp de 30 de secunde și apoi utilizați-l. După fiecare operațiune de aspirare sau doar de sigilare, lăsați aparatul de vidat timp de 1 - 2 minute înainte de a efectua următoarea operațiune.  
Notă: Dacă o operațiune de sigilare este efectuată prea des pentru o perioadă scurtă de timp, punga de vid se poate topi din cauza temperaturii mai ridicate.
5. Nu umpleți prea mult plicurile, lăsați suficient spațiu liber la capătul deschis al plicului astfel încât acesta să poată fi introdus în camera de vid.
6. Nu umeziți capătul deschis al plicului. În caz contrar, acesta se va topi și se va sigila greu.
7. Curățați și îndreptați capătul deschis al plicului înainte de sigilare. Asigurați-vă că nu au rămas produse în zona deschisă a plicului, pe plic nu trebuie să fie vizibile pliuri sau încrețituri. Obiectele străine și încrețiturile pot îngreuna sigilarea etanșă.
8. Nu sigilați în plicuri articole cu vârfuri ascuțite, cum ar fi oase de pește și cochilii dure. Punctele ascuțite pot perfora și rupe plicul.

Atenție: Este strict interzis să puneți în funcțiune aparatul fără un plic cu produse introdus!

## VIDARE ȘI SIGILARE CU O SINGURĂ MIȘCARE



1. Așezați alimentele într-un plic, îndreptați și neteziți capătul deschis.



2. Introduceți capătul deschis al plicului în camera de vid sub intrarea de aer. Alimentele din plic nu trebuie să ajungă la capacul superior al unității de vidare.



3. Închideți capacul superior și apăsați în jos ambele părți ale capacului superior, apoi fixați-l.



4. Apăsați butonul vacuum + seal, când indicatorul verde începe să clipească, aparatul intră în modul vacuum.



5. Atunci când aerul este complet pompat din plic, unitatea intră în modul de etanșare automată. În același timp, indicatorul verde se stinge și indicatorul roșu se aprinde.



6. Activați supapa de evacuare pentru a elibera presiunea de vid. Când indicatorul verde se aprinde, ambalarea este completă.



7. Deschideți clemele de la capetele din stânga și din dreapta ale capacului superior, deschideți capacul superior și scoateți pachetul sigilat.



## DOAR SIGILARE

1. Deschideți dispozitivul de vid și introduceți plicul în camera de vid.



2. Blocați ambele cleme, apăsați butonul „seal only” timp de 3 secunde, indicatorul verde devine roșu.



3. Apăsați ușor pe zona marcată PUSH pentru a obține o mai bună etanșare.



4. Când indicatorul roșu devine din nou verde, sigilarea este completă.

## CURĂȚENIE ȘI ÎNTREȚINERE:

1. Scoateți întotdeauna aparatul din priză înainte de a proceda la curățare.
2. Nu scufundați aparatul în apă sau în alte lichide.
3. Nu utilizați detergenți abrazivi pentru a curăța aparatul, deoarece aceștia pot zgâria suprafața.
4. Ștergeți partea exterioară a aparatului cu o cârpă sau un burete umed și un detergent ușor.
5. Pentru a curăța interiorul aparatului, ștergeți orice resturi de alimente sau lichide cu un prosop de hârtie.
6. Uscați complet înainte de a utiliza din nou aparatul.

## DEPANARE

Problema	Soluția
Nu se întâmplă nimic atunci când apăsați capacul unității de vid.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cablul de alimentare nu este conectat la priză. Conectați-l corect la o priză electrică și porniți-l de la buton.</li> <li>2. Cablul de alimentare este deteriorat. Verificați cablul de alimentare și fișa și asigurați-vă că nu sunt deteriorate în niciun fel. Dacă este deteriorat, nu utilizați unitatea de aspirare și contactați-ne.</li> <li>3. Funcția de etanșare este încă activă sau trebuie să fie readusă în poziția de pornire. Așteptați 30 de secunde pentru ca aparatul să revină la starea inițială înainte de a apăsa din nou butonul „seal only”.</li> </ol>
Mașina de sigilat în vid nu sigilează plicul în mod corespunzător.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Curățați și neteziți marginea deschisă a plicului, asigurându-vă că nu există cute sau încrețituri în nailon.</li> <li>2. Împingeți clapeta în jos cu ambele mâini pe ambele părți.</li> <li>3. Apăsați butonul „seal” timp de 3 secunde și verificați dacă indicatorul luminos este roșu.</li> <li>4. Verificați dacă banda de sigilare este deteriorată.</li> </ol>
Aerul nu este aspirat complet din plic.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pentru a sigila corect, capătul deschis al plicului trebuie introdus complet în canalul de vid.</li> <li>2. Folosiți numai plicuri speciale de sigilare în vid cu canalele de vid furnizate de producător.</li> <li>3. Dacă în plic sunt introduse obiecte cu margini ascuțite, acestea pot perfora plicul și pot elibera vidul.</li> <li>4. Verificați dacă banda de sigilare și sigiliul de sub capac nu prezintă reziduuri pe ele și curățați-le. Puneți banda și garnitura la loc.</li> <li>5. Verificați dacă nu cumva produsele sunt prea mult, pentru a fi vidate. (Nu umpleți cu produse mai mult de 3/4 din volumul maxim al plicului).</li> <li>6. Verificați dacă orificiul de aer nu este blocat.</li> <li>7. Verificați dacă capacul este blocat corect în poziție.</li> <li>8. Verificați dacă supapa de etanșare este deschisă.</li> </ol>
Plicul aparatului de vid eliberează vidul după sigilare.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Produsele cu margini ascuțite, riduri, firimituri, grăsimi sau lichide pot cauza scurgeri de-a lungul sigiliului și necesită un ambalaj secundar.</li> <li>2. Folosiți pungii speciale pentru alimente sigilate în vid. Când sigilați în vid, așezați partea netedă a plicului de sigilare în vid cu fața în sus.</li> <li>3. Verificați dacă există umiditate sau sucuri din alimentele din plic. Dacă există, este posibil să fie nevoie să tăiați și să deschideți plicul și să îl resigilați sau să folosiți un plic complet nou. Alimentele cu cantități mari de lichide trebuie congelate înainte de a fi sigilate în vid.</li> </ol>
Mașina de sigilat în vid nu mai funcționează după ce a sigilat mai multe plicuri.	Atunci când temperatura mecanismului de termosigilare a unității de sigilare în vid devine prea ridicată, unitatea va porni un mecanism de siguranță cu oprire automată pentru a prelungi durata de viață a durată de viață a produsului. Lăsați aparatul de sigilare în vid să se odihnească timp de 2 minute și apoi îl puteți utiliza din nou.

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

### ΑΕΡΟΣΤΕΓΕΣ ΣΦΡΑΓΙΣΜΑ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

\* Το αεροστεγές σφράγισμα παρατείνει τη διάρκεια ζωής των τροφίμων αφαιρώντας το μεγαλύτερο μέρος του αέρα από τα σφραγισμένα δοχεία και αποτρέπει τη διαφυγή φρέσκου αέρα σε σφραγισμένα δοχεία, μειώνοντας έτσι την οξειδωση και βοηθώντας τη διατήρηση της γεύσης και της συνολικής ποιότητας. Βοηθά επίσης στην καταστολή της ανάπτυξης αερόβιων μικροοργανισμών που μπορεί να προκαλέσουν τα προβλήματα που αναφέρονται παρακάτω υπό ορισμένες συνθήκες:

\*Μούχλα – Η μούχλα δεν μπορεί να αναπτυχθεί σε περιβάλλον φτωχό σε οξυγόνο, επομένως το αεροστεγές σφράγισμα μπορεί ουσιαστικά να την εξαλείψει.

\*Ζυμομύκητες– Δημιουργούν ζύμωση που μπορεί να αναγνωριστεί από τη μυρωδιά και τη γεύση. Για να αναπτυχθούν, οι ζυμομύκητες χρειάζονται νερό, ζάχαρη και μέτρια θερμοκρασία. Μπορούν να επιβιώσουν παρουσία ή απουσία αέρα. Για την επιβράδυνση της ανάπτυξης των ζυμομυκήτων είναι απαραίτητη η ψύξη, ενώ η κατάψυξη την σταματά εντελώς. \*Βακτήρια - Προκαλούν άσχημη οσμή, αποχρωματισμό και/ή απαλή ή γλοιώδη υφή. Υπό τις κατάλληλες συνθήκες, το Clostridium botulinum (ο οργανισμός που προκαλεί την αλλαντίαση) μπορεί να αναπτυχθεί απουσία αέρα και δεν μπορεί να ανιχνευθεί με όσφρηση ή γεύση. Αν και εξαιρετικά σπάνιο, μπορεί να είναι πολύ επικίνδυνος.

### ΟΝΟΜΑΤΑ ΤΩΝ ΜΕΡΩΝ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΚΕΝΟΥ ΑΕΡΟΣ



### ΣΦΡΑΓΙΣΜΑ



Εάν η πλαστική σακούλα δεν σφραγίζεται αεροστεγώς, πιέστε το σημείο με την ένδειξη PUSH και με τα δύο χέρια μέχρι η σακούλα να αρχίσει να σφραγίζεται αεροστεγώς και στη συνέχεια τραβήξτε τα χέρια σας.

**ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ**

Μοντέλο:	Ισχύς	Τροφοδοσία	Βαθμός κενού αέρα	Διαστάσεις (μήκος X πλάτος X ύψος)	Βάρος
MV-90N	90 W	220 – 240 V/ 50 – 60 Hz	-60 κPa	L 373 x W 70 x H 85 mm	0,64 kg

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ**

1. Για να επιτύχετε καλύτερο αποτέλεσμα απορρόφησης αέρα και σφράγισης, μην βάζετε πολλά προϊόντα στη σακούλα κενού αέρος (μην γεμίζετε περισσότερο από τα 3/4 του μέγιστου όγκου της σακούλας). Βεβαιωθείτε ότι το άκρο της σακούλας είναι τοποθετημένο στο θάλαμο κενού (μεταξύ των άνω και κάτω φλάντζας).
2. Χρησιμοποιήστε τις ειδικές σακούλες κενού αέρος τροφής. Όταν απορροφάτε τον αέρα και σφραγίζετε τοποθετήστε τη λειά πλευρά της σακούλας κενού προς τα πάνω.
3. Όταν κάνετε μόνο σφράγιση, μπορείτε να επιτύχετε καλύτερο αποτέλεσμα σφραγίσματος πιέζοντας ελαφρά πάνω στο κέντρο τη συσκευή κενού αέρος.
4. Μετά την ενεργοποίηση της τροφοδοσίας, περιμένετε να ζεσταθεί η συσκευή για 30 δευτερόλεπτα και μετά χρησιμοποιήστε τη. Μετά από κάθε λειτουργία απορρόφησης αέρα ή μόνο σφράγισης, αφήστε τη συσκευή κενού αέρος για 1-2 λεπτά πριν εκτελέσετε την επόμενη λειτουργία. Σημείωση: Εάν για σύντομο χρονικό διάστημα εκτελείται πολύ συχνά λειτουργία σφραγίσματος, η σακούλα κενού μπορεί να λιώσει λόγω της υψηλότερης θερμοκρασίας.
5. Μην γεμίζετε υπερβολικά τις σακούλες, αφήστε αρκετό χώρο στο ανοιχτό άκρο της σακούλας, ώστε να μπορεί να τοποθετηθεί στον θάλαμο κενού.
6. Μην βρέχετε το ανοιχτό άκρο της σακούλας. Διαφορετικά, θα λιώσει και θα σφραγιστεί δύσκολα.
7. Καθαρίστε και ισιώστε το ανοιχτό άκρο της σακούλας πριν σφραγίσετε. Βεβαιωθείτε ότι δεν έχει μείνει κανένα προϊόν στην ανοιχτή περιοχή της σακούλας, δεν πρέπει να είναι ορατές πτυχές ή ζάρες στη σακούλα. Ξένα αντικείμενα και τσακίσεις μπορεί να δυσκολέψουν το σφικτό σφράγιση.
8. Μην σφραγίζετε αεροστεγώς αντικείμενα με αιχμηρά σημεία, όπως κόκαλα ψαριού και σκληρά κοχύλια. Τα αιχμηρά σημεία μπορούν να τρυπήσουν και να σκίσουν τη σακούλα.  
Προσοχή: Απαγορεύεται αυστηρά η λειτουργία της μηχανής χωρίς τοποθετημένη σακούλα με προϊόντα!

**ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗΣ ΑΕΡΑ ΚΑΙ ΣΦΡΑΓΙΣΗΣ ΜΕ ΕΝΑ ΑΓΓΙΓΜΑ**

1. Τοποθετήστε το φαγητό σε μια σακούλα, ισιώστε και εξομαλύνετε το ανοιχτό άκρο.



2. Τοποθετήστε το ανοιχτό άκρο της σακούλας στον θάλαμο κενού κάτω από την είσοδο αέρα. Τα τρόφιμα στη σακούλα δεν πρέπει να φτάνουν στο επάνω καπάκι της συσκευής κενού αέρος.



3. Κλείστε το επάνω καπάκι και πιέστε προς τα κάτω και τις δύο πλευρές του επάνω καπακιού και, στη συνέχεια, κλειδώστε το.



4. Πατήστε το κουμπί απορρόφησης αέρα + σφραγίσματος, όταν η πράσινη ένδειξη αρχίσει να αναβοσβήνει, η συσκευή εισέρχεται σε λειτουργία απορρόφησης αέρα.



5. Όταν ο αέρας αντληθεί πλήρως από τη σακούλα, η συσκευή εισέρχεται στη λειτουργία αυτόματης σφράγισης. Ταυτόχρονα, η πράσινη ένδειξη σβήνει και η κόκκινη ένδειξη ανάβει.



6. Ενεργοποιήστε τη βαλβίδα απελευθέρωσης για να απελευθερώσετε την πίεση κενού. Όταν ανάψει η πράσινη ένδειξη, η συσκευασία έχει ολοκληρωθεί.





7. Αφαιρέστε την ασφάλεια στην αριστερή και δεξιά άκρη του επάνω καπακιού, ανοίξτε το επάνω καπάκι και αφαιρέστε τη σφραγισμένη συσκευασία.



### ΜΟΝΟ ΣΦΡΑΓΙΣΜΑ

1. Ανοίξτε τη συσκευή κενού αέρος και τοποθετήστε τη σακούλα στο θάλαμο κενού.



2. Κλειδώστε τους δύο σφυγκτήρες, πατήστε το κουμπί «μόνο σφράγισμα» για 3 δευτερόλεπτα, η πράσινη ένδειξη γίνεται κόκκινη.



3. Πιέστε ελαφρά στο σημείο που επισημαίνεται με PUSH για να πετύχετε καλύτερη σφράγιση.



4. Όταν η κόκκινη ένδειξη γίνει ξανά πράσινη, η σφράγιση έχει ολοκληρωθεί.

### ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ:

1. Πάντα απουσιάζετε τη συσκευή από την πρίζα πριν προχωρήσετε στο καθαρισμό της.
2. Μη βυθίζετε σε νερό ή άλλο υγρό.
3. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά για να καθαρίσετε τη συσκευή, καθώς μπορεί να γρατσουνίσουν την επιφάνεια.
4. Σκουπίστε το εξωτερικό της συσκευής με ένα υγρό πανί ή σφουγγάρι και ένα ήπιο απορρυπαντικό.
5. Για να καθαρίσετε το εσωτερικό της συσκευής, σκουπίστε τυχόν υπολείμματα τροφών ή υγρών με μια χαρτοπετσέτα.
6. Στεγνώστε εντελώς πριν χρησιμοποιήσετε ξανά τη συσκευή.

### ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Λύση
Δεν συμβαίνει τίποτα όταν πιέζετε το καπάκι της συσκευής κενού αέρος.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Το καλώδιο ρεύματος δεν είναι συνδεδεμένο στην πρίζα. Συνδέστε το σωστά σε μια πρίζα και ενεργοποιήστε το από το κουμπί.</li> <li>2. Το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά. Ελέγξτε το καλώδιο τροφοδοσίας και το φις και βεβαιωθείτε ότι δεν έχουν υποστεί καμία ζημιά. Εάν έχουν υποστεί ζημιά, μην χρησιμοποιήσετε τη συσκευή κενού αέρος και επικοινωνήστε μαζί μας.</li> <li>3. Η λειτουργία σφράγισης είναι ακόμα ενεργή ή χρειάζεται επαναφορά. Πριν πιέσετε ξανά το κουμπί «μόνο σφράγιση» περιμένετε 30 δευτερόλεπτα για να γίνει επαναφορά της συσκευής.</li> </ol>
Η συσκευή κενού αέρος δεν σφραγίζει σωστά τη σακούλα.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Καθαρίστε και εξομαλύνετε το ανοιχτό άκρο της σακούλας, φροντίζοντας να μην υπάρχουν πτυχές ή ζάρες στο νάλον.</li> <li>2. Πιέστε το καπάκι προς τα κάτω και στις δύο πλευρές και με τα δύο χέρια. 3. Πατήστε το κουμπί „σφράγιση“ για 3 δευτερόλεπτα και ελέγξτε εάν η ενδεικτική λυχνία ανάβει κόκκινο.</li> <li>4. Ελέγξτε εάν η ταινία σφραγίσματος είναι κατεστραμμένη.</li> </ol>
Ο αέρας δεν αναρροφάται εντελώς από τη σακούλα.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Για να σφραγιστεί σωστά, το ανοιχτό άκρο της σακούλας πρέπει να εισαχθεί πλήρως στο κανάλι απορρόφησης αέρα.</li> <li>2. Χρησιμοποιείτε μόνο ειδικές σακούλες κενού με τα κανάλια κενού που παρέχονται από τον κατασκευαστή.</li> <li>3. Εάν τοποθετηθούν αντικείμενα με αιχμηρά άκρα στη σακούλα, μπορεί να τρυπήσουν τη σακούλα και να απελευθερώσουν το κενό.</li> <li>4. Ελέγξτε την ταινία σφραγίσματος και τη φλάντζα κάτω από το καπάκι για υπολείμματα πάντων τους και καθαρίστε τα. Τοποθετήστε ξανά την ταινία και τη φλάντζα στη θέση τους.</li> <li>5. Βεβαιωθείτε ότι τα προϊόντα δεν είναι πολύ για να σφραγιστούν. (Μην γεμίζετε με προϊόντα περισσότερα από τα 3/4 του μέγιστου όγκου της σακούλας)</li> <li>6. Ελέγξτε εάν η οπή εξαερισμού είναι φραγμένη.</li> <li>7. Ελέγξτε εάν το καπάκι είναι καλά ασφαλισμένο στη θέση του.</li> <li>8. Ελέγξτε εάν η βαλβίδα σφραγίσματος είναι ανοιχτή.</li> </ol>
Η σακούλα της συσκευής κενού απελευθερώνει το κενό αφού σφραγιστεί.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Προϊόντα με αιχμηρές άκρες, ζάρες, ψίχουλα, λίπη ή υγρά ενδέχεται να διαρρεύσουν κατά μήκος του σφραγίσματος και να απαιτήσουν δευτερεύουσα συσκευασία.</li> <li>2. Χρησιμοποιήστε τις ειδικές σακούλες κενού αέρος τροφής. Όταν απορροφάτε τον αέρα και σφραγίζετε τοποθετήστε τη λεία πλευρά της σακούλας κενού προς τα πάνω.</li> <li>3. Ελέγξτε εάν υπάρχουν υγρασία ή χυμούς τροφίμων στη σακούλα. Εάν υπάρχουν, μπορεί να χρειαστεί να κόψετε και να ανοίξετε τη σακούλα και να τον ξανασφραγίσετε ή να χρησιμοποιήσετε μια εντελώς νέα σακούλα. Τα τρόφιμα με μεγάλη ποσότητα υγρού θα πρέπει να καταψύχονται πριν σφραγιστούν σε κενό.</li> </ol>

<p>Η συσκευή κενού αέρος σταματά να λειτουργεί μετά τη σφράγιση πολλών σακουλών.</p>	<p>Όταν η θερμοκρασία του μηχανισμού θερμοκολλητικής σφράγισης της συσκευής κενού γίνει πολύ υψηλή, η συσκευή θα ξεκινήσει έναν μηχανισμό ασφαλείας με αυτόματη διακοπή για την επέκταση της διάρκειας ζωής του προϊόντος. Αφήστε τη συσκευή κενού αέρος να ξεκούραστεί για 2 λεπτά και μετά μπορείτε να την χρησιμοποιήσετε ξανά.</p>
--	--

### ПРОИЗВОДИТЕЛ:

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:

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 preluate 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.

