

EN Vacuum Sealer Manual



Fresh Anti-bacteria Moisture proof Mold-proof Antioxidant

One touch vacuum sealer operation and easy to use



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 flavor 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

Left Lock

Vacuum Releasing Value

vacuum + sealing button

Right Lock

PUSH

sealing button

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.



Sealing element

Upper Gasket

Green light (vacuum + sealing button)

Lower Gasket

Vacuum chamber

Air intake

Sealing Strip

Red light (sealing button)

Specification

Model:	ZKFK-001	Power Supply:	AC 100-240V/150-60HZ
Power:	90W	Gross weight:	0.64kg
Dimensions: (L*W*H)	L373xW70xH85mm	Vacuum degree:	~60Kpa

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 center 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!

2

Vacuum and Seal in one touch

1. Put the food into the bag and straighten and smooth the mouth.
2. Put the open end of the bag in the vacuum chamber under the air port. 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 the green light flashes, the machine enters vacuum state.
5. When the air is pumped 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 again, the package is complete.
7. Remove the lock on the left and right upper cover, open the upper cover and remove the adhesive tape.

3

Seal only

1. Open vacuum sealer and put the bag into vacuum chamber.
2. Lock the two side buckles, press the „Heating seal” 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.

4

Trouble shootings

Problem	Solution
Nothing happens when pressing the vacuum sealer	1. Power cord is not plugged in. Make sure the power cord is correctly plugged into the electrical outlet, and in the "on" position. 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. 3. Seal function still active or needs to reset. Before re-pressing the "Seal Only" key, allow the unit to resume for 30 seconds.
Vacuum sealer not sealing bag properly	1. Clean and straighten the open end of the bag, ensure there are no wrinkles or ripples on the panels of the open ends. 2. Press the cover down on both sides by the line area using two hands. 3. Press the "seal" key for 3 seconds, and check if the LED light shows red. 4. Check if the sealing strip is damaged.
Air is not removed from bag completely	1. To seal properly, the open end of the bag should be resting entirely inside the vacuum channel area. 2. Use only the specially designed vacuum bags with vacuum channels supplied by the manufacturer. 3. If items with sharp edges, they may have punctured the bag, and released the vacuum. 4. Check sealing strip and gasket beneath the lid for debris and wipe clean and smooth them back into place. 5. Check if the items are too full to seal it (No more than 3/4 of the max volume). 6. Check if the air intake hole is blocked. 7. Check if the lid is completely latched into place. 8. Check if the vacuum sealing valve is open.
Vacuum sealer bag loses vacuum after being sealed	1. If items with sharp edges, wrinkles, crumbs, grease or liquids may cause leaks along the seal, and they need secondary packaging. 2. Use specially designed food vacuum bags. When vacuum sealing, please make the smooth side of the vacuum bags face up. 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.
Vacuum sealer stopped automatically when sealing several bags	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.

HU Vákuumfóliázó gép



Frissesség • Antibakteriális • Páraálló • Penészálló • Antioxidáns

Egyérintéses vákuumzárás, egyszerű használat



Vákuumcsomagolás és élelmiszerbiztonság

A vákuumcsomagolás meghosszabbítja az élelmiszerek eltarthatóságát azáltal, hogy eltávolítja a levegőt a lezárt tasakból, és megakadályozza a friss levegő bejutását, így csökkenti az oxidációt, megőrzi az ízt és a minőséget. Ezenkívül gátolja az aerob mikroorganizmusok növekedését, amelyek az alábbi problémákat okozhatják:

- **Penész** – Alacsony oxigéntartalmú környezetben nem nő, így vákuumcsomagolással szinte teljesen kiküszöbölhető.
- **Élesztő** – Erjedést okoz, amely szaggal és ízzel érzékelhető. Az élesztő víz, cukor és közepes hőmérséklet mellett fejlődik. Levegő nélkül is képes túlélni. Hűtéssel lassítható, fagyasztással megállítható.
- **Baktériumok** – Rossz szag, elszíneződés, nyálkás állag a jelei. A Clostridium botulinum oxigén nélkül is képes szaporodni, szaga vagy íze nincs, de nagyon veszélyes.

Vákuumfóliázó gép részei

Bal oldali zár
Vákuum kiengedő szelep
Vákuum + zárás gomb (zöld fény)
Jobb oldali zár
PUSH (nyomópont)
Zárás gomb (piros fény)

Ha a zacskó nem kezd el vákuumozni, nyomja meg a PUSH pontot két kézzel, amíg elindul a vákuum, majd engedje el.



Tömítő elem
Felső tömítőgumi
Alsó tömítőgumi
Vákuumkamra
Levegőbemenet
Tömítőszalag

Műszaki adatok

Modell:	ZKFK-001	Tápellátás:	AC 100-240V/150-60HZ
Teljesítmény:	90W	Bruttó súly:	0.64kg
Méret:	373×70×85 mm	Vákuumfok:	~60Kpa

Fontos!

9. A jobb vákuumzárás érdekében kérjük, ne tegyen túl sok ételt a vákuumtasakba (legfeljebb a maximális térfogat 3/4-éig). Kérjük, ügyeljen arra, hogy a zacskó vége a vákuumkamrába kerüljön (a felső és alsó tömítőgumi közé).
10. Kérjük, kizárólag kifejezetten erre a célra tervezett vákuumtasakot használjon. Vákuumozáskor ügyeljen arra, hogy a zacskó sima oldala felfelé nézzen.
11. Ha csak zárást kíván végezni, jobb eredményt érhet el, ha enyhén megnyomja a vákuumfóliázó gép felső középső részét.
12. Bekapcsolás után várjon 30 másodpercet a használatig. Minden vákuumozás vagy zárás után hagyja a gépet 1–2 percig pihenni, mielőtt újra használná.
Megjegyzés: Ha túl gyakran végzi el a zárási műveletet rövid időn belül, a vákuumtasak a magas hőmérséklet miatt megolvadhat.
13. Ne töltse túl a zacskókat, hagyjon elegendő helyet a zacskó nyitott végénél, hogy a zacskót könnyebben el lehessen helyezni a vákuumkamrában.
14. Ne nedvesítse meg a tasak nyitott végét. A nedves tasakokat nehezebb megolvasztani és megfelelően lezárni.
15. Tisztítsa meg és egyenesítse ki a tasak nyitott végét zárás előtt. Győződjön meg róla, hogy semmi nincs a nyitott területen, ne legyenek gyűrődések vagy redők a tasak nyitott felületén, mivel az idegen tárgyak vagy gyűrött zacskók megnehezíthetik a megfelelő zárást.
16. Ne vákuumsomagoljon hegyes tárgyakat, például halszálkát vagy kemény héjat. Az éles pontok kiszakíthatják vagy átszúrhatják a zacskót.

Figyelem: Tilos a gépet üresen járatni!

2

Vákuum + zárás egy érintéssel

8. Helyezze az ételt a zacskóba, simítsa ki a nyitott részt.
9. Helyezze a zacskó nyitott végét a vákuumkamrába, a levegőnyílás alá. Az étel a zacskóban nem érheti el a vákuumgép felső fedelének pozícióját.
10. Hajtsa le a felső fedelet, nyomja le mindkét oldalát, ezután zárja be a felső fedelet.
11. Nyomja meg a „vacuum + selaing” gombot. Amikor a zöld lámpa villog, a gép vákuum üzemmódba lép.
12. Amikor a levegő teljesen kiszívódott, a gép automatikus zárási állapotba lép. Ekkor a zöld fény kialszik, és a piros fény világít.
13. Kapcsolja át a szelep kart a vákuumnyomás kiengedéséhez. Amikor a zöld fény újra világít, a csomagolás befejeződött.
14. Vegye le a bal és jobb oldali zárat a felső fedélről, nyissa ki a felső fedelet, és vegye ki a ragasztószalagot.

3

Csak zárás

5. Nyissa ki a vákuumfóliázót, és helyezze be a zacskót a vákuumkamrába.
6. Rögzítse a két oldalsó csatot, majd nyomja meg a „Heating seal” gombot 3 másodpercig, a zöld fény pirosra vált.
7. Finoman nyomja meg a „PUSH” pozíciót a jobb zárás érdekében.
8. Amikor a piros fény újra zöldre vált, a zárás befejeződött.

Tisztítás és karbantartás

1. Minden tisztítás előtt mindig húzza ki a készüléket a konnektorból.
2. Ne merítse vízbe vagy más folyadékba.
3. Ne használjon dörzshatású tisztítószeret a készülék tisztításához, mert az megkarcolhatja a felületet.
4. Tisztítsa meg a készülék külsejét enyhén nedves ronggyal vagy szivaccsal, és enyhe tisztítószerrel.
5. A készülék belsejének tisztításához törölje le az ételmaradványokat vagy folyadékot papírtörülővel.
6. Használat előtt alaposan szárítsa meg.

4

Probléma	Megoldás
Semmi nem történik, amikor megnyomja a vákuumfóliázót.	4. A tápkábel nincs bedugva. Győződjön meg róla, hogy a kábel megfelelően csatlakozik a konnektorhoz, és a kapcsoló „bekapcsolt” állásban van. 5. A tápkábel sérült. Ellenőrizze a kábelt és a csatlakozót, hogy nem sérültek-e. Ha sérülést talál, ne használja a készüléket, és lépjen kapcsolatba velünk. 6. A zárás funkció még aktív vagy újraindítás szükséges. A „Seal Only” gomb újraindítása előtt várjon 30 másodpercet.
A vákuumfóliázó nem zárja le megfelelően a zacskót.	5. Tisztítsa meg és egyenesítse ki a zacskó nyitott végét, ügyelve arra, hogy ne legyenek gyűrődések vagy hullámok. 6. Nyomja le a fedelet mindkét oldalán a kijelölt vonal mentén két kézzel. 7. Nyomja meg a „Seal” gombot 3 másodpercig, és ellenőrizze, hogy a LED piros színűre vált-e. 8. Ellenőrizze, hogy a tömítő szalag nem sérült-e.
Nem távolítja el teljesen a levegőt a zacskóból.	9. A megfelelő tömítés érdekében a zacskó nyitott részének teljesen a vákuumkamrában kell lennie. 10. Csak a gyártó által biztosított, vákuumcsatornával ellátott speciális zacskót használjon. 11. Ha éles szélű tárgyakat vákuumoz, azok átszúrhatják a zacskót és megszüntethetik a vákuumot. 12. Ellenőrizze, hogy a tömítőszalag és a tömítés a fedél alatt tiszta-e, és simítsa vissza őket a helyükre. 13. Ellenőrizze, hogy a zacskó nincs-e túltöltve (legfeljebb 3/4-ig). 14. Ellenőrizze, hogy a légbemenet nincs-e elzárva. 15. Ellenőrizze, hogy a fedél teljesen be van-e zárva. 16. Ellenőrizze, hogy a vákuumszelep nyitva van-e.
A vákuumfóliázó több zacskó zárása után automatikusan leáll.	4. Ha éles szélű tárgyakat, ráncokat, morzsákat, zsírt vagy folyadékot tartalmaz, ezek szivárgást okozhatnak a zárás mentén, és másodlagos csomagolásra lehet szükség. 5. Használjon kifejezetten ételvákuumozáshoz készült tasakot. Vákuumozáskor a sima oldal nézzen felfelé. 6. Ha nedvesség vagy lé található a zacskóban, lehet, hogy újra kell zárni vagy új zacskót kell használni. A magas nedvességtartalmú ételeket vákuumozás előtt ajánlott lefagyasztani.
A vákuumfóliázó több zacskó zárása után automatikusan leáll.	Ha a vákuumcsomagoló gép hőzáró egységének hőmérséklete túl magas, a készülék automatikus leállás-védelmi mechanizmust aktivál a termék élettartamának meghosszabbítása érdekében. Ne aggódjon, csak hagyja pihenni a gépet 2 percig, ezután újra használható.

SK NÁVOD NA POUŽITIE – VÁKUOVÁ BALIČKA



Čerstvosť • Antibakteriálne • Odolné proti vlhkosti • Proti plesniam • Antioxidačné

Jednodotková vákuová funkcia, jednoduché použitie



Vákuové balenie a bezpečnosť potravín

Vákuové balenie predlžuje trvanlivosť potravín tým, že odstraňuje väčšinu vzduchu z uzavretých obalov a zabráňuje vniknutiu čerstvého vzduchu do nich. Tým sa znižuje oxidácia a pomáha zachovať chuť a celkovú kvalitu. Taktiež bráni rastu aeróbnym mikroorganizmom, ktoré môžu za určitých podmienok spôsobiť nasledujúce problémy:

- **Pleseň** – Plesneň nemôže rásť v prostredí s nízkym obsahom kyslíka, preto ju vákuové balenie takmer úplne eliminuje.
- **Kvasinky** – Spôsobujú fermentáciu, ktorá sa dá identifikovať podľa zápachu a chuti. Kvasinky potrebujú vodu, cukor a miernu teplotu. Môžu prežiť s kyslíkom aj bez neho. Spomalenie ich rastu si vyžaduje chladenie, mrazenie ich rast úplne zastaví.
- **Baktérie** – Spôsobujú nepríjemný zápach, zmenu farby a/alebo mäkkú či slizkú textúru. Za vhodných podmienok môže *Clostridium botulinum* (organizmus spôsobujúci botulizmus) rásť aj bez prístupu vzduchu a nedá sa rozpoznať čuchom ani chuťou. Hoci je veľmi zriedkavý, môže byť veľmi nebezpečný.

Identifikácia častí vákuovej baličky

- Ľavý zámok
- Ventil na uvoľnenie vákua
- Tlačidlo vákuovanie + zváranie
- Pravý zámok
- Tlačidlo „TLAČIŤ“
- Tlačidlo zvárania

Ak sa plastové vrečko nezačne vysávať, zatlačte oboma rukami na pozíciu „TLAČIŤ“, až kým nezačne vákuovanie, a potom ruky uvoľnite.



- Tesniaci prvok
- Horné tesnenie
- Zelené svetlo (vákuovanie + zváranie)
- Spodné tesnenie
- Vákuová komora
- Vzduchový vstup
- Tesniaci pásik
- Červené svetlo (zváranie)

Model:	ZKFK-001	Napájanie:	AC 100-240V/150-60HZ
Výkon:	90W	Hmotnosť brutto:	0.64kg
Rozmery:	373×70×85 mm	Úroveň vákua:	~60Kpa

Dôležité upozornenie!

1. Pre lepší výsledok vákuovania neplňte vrečko príliš – maximálne do 3/4 jeho kapacity.
2. Uistite sa, že otvorený koniec vrečka je vložený do vákuovej komory (medzi horné a spodné tesnenie).
3. Používajte iba špeciálne vákuové vrečky určené na potraviny. Pri vákuovaní má hladká strana smerovať nahor.
4. Pri použití len zvárania dosiahnete lepší výsledok jemným stlačením horného stredu zariadenia.
5. Po zapnutí počkajte 30 sekúnd na zohriatie, až potom používajte. Po každom vákuovaní alebo zváraní nechajte zariadenie 1–2 minúty oddýchnuť pred ďalšou operáciou.
Poznámka: Pri častom opakovaní zvárania v krátkom čase sa môže vrečko roztaviť kvôli vysokej teplote.
6. Neplňte vrečky príliš – nechajte dostatočný priestor na otvorenom konci, aby bolo možné ho správne vložiť do vákuovej komory.
7. Nezmáčajte otvorený koniec vrečka – mokré vrečky sa ťažšie zvárajú. Pred zváraním očistite a vyrovajte otvorený koniec vrečka. Uistite sa, že v oblasti zvárania nie sú cudzie predmety ani záhyby.
8. Nevakuujte predmety s ostrými hranami, ako sú rybie kosti alebo tvrdé škrupiny – môžu prepichnúť vrečko.

Upozornenie: Prísne zakázané prevádzkovať naprázdno!

2

Vákuovanie a zváranie jedným dotykcom

1. Vložte potraviny do vrečka a vyrovajte otvorený koniec.
2. Vložte otvorený koniec vrečka do vákuovej komory pod vzduchový otvor. Potraviny nesmú dosahovať až po vrchný kryt vákuového prístroja.
3. Zatvorte horný kryt, stlačte obe jeho strany nadol a zaistite ho.
4. Stlačte tlačidlo „vákuovanie + zváranie“. Keď zelené svetlo bliká, prístroj je v režime vákuovania.
5. Po úplnom odsatí vzduchu prístroj automaticky prejde do režimu zvárania. V tomto momente zhasne zelené svetlo a rozsvieti sa červené.
6. Prepnete ventil na uvoľnenie podtlaku. Keď sa opäť rozsvieti zelené svetlo, balenie je hotové.
7. Odistite ľavý a pravý zámok vrchného krytu, otvorte ho a vyberte lepiacu pásku.

3

Iba zváranie

1. Otvorte vákuovačku a vložte vrečko do vákuovej komory.
2. Uzamknite obe bočné pracky, potom stlačte tlačidlo „zahrievané zváranie“ na 3 sekundy – zelené svetlo sa zmení na červené.
3. Jemne stlačte pozíciu „TLAČIŤ“ pre lepší efekt zvárania.
4. Keď sa červené svetlo zmení späť na zelené, zváranie je ukončené.

Čistenie a údržba

7. Vždy pred čistením odpojte prístroj zo zásuvky.
8. Neponárajte prístroj do vody ani iných kvapalín.
9. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky – môžu poškriabať povrch.
10. Vonkajší povrch prístroja utrite vlhkou handričkou alebo špongiou s jemným čistiacim prostriedkom.
11. Vnútro prístroja vyčistite papierovou utierkou, odstráňte zvyšky potravín alebo kvapalín.
12. Pred opätovným použitím dôkladne osušte.

4

Problém	Riešenie
Po stlačení tlačidla vákuovačky sa nič nedeje.	1. Napájací kábel nie je zapojený. Skontrolujte, či je kábel správne zapojený do elektrickej zásuvky a prepínač je v polohe „zapnuté“. 2. Napájací kábel je poškodený. Skontrolujte kábel a zástrčku, či nie sú poškodené. Ak áno, prístroj nepoužívajte a kontaktujte nás. 3. Funkcia zvárania je stále aktívna alebo je potrebné resetovanie. Pred opätovným stlačením tlačidla „iba zváranie“ počkajte 30 sekúnd.
Vákuovačka správne nezvarí vrečko.	1. Vyčistite a vyrovnajte otvorený koniec vrečka, uistite sa, že na ňom nie sú žiadne záhyby ani vlny. 2. Zatlačte kryt dolu oboma rukami v oblasti vyznačenej čiary. 3. Stlačte tlačidlo „zváranie“ na 3 sekundy a skontrolujte, či LED kontrolka svieti na červeno. 4. ☐ Skontrolujte, či nie je poškodený tesniaci pásik.
Vrečko nebolo úplne zbavené vzduchu.	1. Otvorený koniec vrečka musí byť celý vo vákuovom kanáli. 2. Používajte iba špeciálne vákuové vrečka s kanálíkmi od výrobcu. 3. Ostré predmety vo vrečku ho mohli prepichnúť a uvoľniť vákuum. 4. Skontrolujte tesniaci pásik a tesnenia pod vekom, očistite ich a zarovnajte späť na miesto. 5. Skontrolujte, či vrečko nie je príliš plné (max. do 3/4 objemu). 6. Skontrolujte, či nie je upchatý vstupný otvor na vzduch. 7. Skontrolujte, či je veko úplne uzavreté. 8. ☐ Skontrolujte, či je vákuový ventil otvorený.
Vrečko stráca vákuum po zváraní.	1. Ostré hrany, záhyby, omrvinky, masť alebo tekutiny môžu spôsobiť netesnosť – je potrebné druhotné balenie. 2. Používajte špeciálne vákuové vrečka na potraviny. Pri vákuovaní musí byť hladká strana vrečka smerom nahor. 3. ☐ Ak sa vrečko obsahuje vlhkosť alebo šŕavu, môže byť potrebné ho rozstrihnúť a znovu zvariť alebo použiť nové vrečko. Potraviny s vysokým obsahom tekutín je potrebné pred vákuovaním zmraziť.
Vákuovačka sa po niekoľkých cykloch automaticky vypne.	Ak je teplota zvaracej jednotky príliš vysoká, prístroj aktivuje ochranný mechanizmus automatického vypnutia na predĺženie životnosti. Neobávajte sa – nechajte ho 2 minúty odpočívať a potom ho môžete opäť použiť.

RO MANUAL DE UTILIZARE – APARAT DE VIDAT



Proaspăt • Antibacterian • Rezistent la umezeală • Antimușegai • Antioxidant

Operare aparat de vidare cu o singură atingere și ușor de utilizat



Ambalarea în vid și siguranța alimentelor

Ambalarea în vid prelungește durata de conservare a alimentelor prin eliminarea celei mai mari părți a aerului din recipiente sigilate și previne pătrunderea aerului proaspăt în interiorul acestora, reducând astfel oxidarea și ajutând la păstrarea gustului și a calității generale. De asemenea, ajută la inhibarea creșterii microorganismelor aerobe, care pot cauza următoarele probleme în anumite condiții:

- **Mucegai** – Mucegaiul nu poate crește într-un mediu cu oxigen redus; de aceea ambalarea în vid îl poate elimina aproape complet.
- **Drojdie** – Provoacă fermentație, care poate fi identificată prin miros și gust. Drojdia are nevoie de apă, zahăr și o temperatură moderată pentru a se dezvolta. Poate supraviețui cu sau fără aer. Răcirea încetinește creșterea drojdiei, iar congelarea o oprește complet.
- **Bacterii** – Provoacă miros neplăcut, decolorare și/sau textură moale sau alunecoasă. În condiții favorabile, *Clostridium botulinum* (organismul care provoacă botulism) poate crește fără aer și nu poate fi detectat prin miros sau gust. Deși este extrem de rar, poate fi foarte periculos.

Identificarea componentelor aparatului de vidare

- Blocare stângă
- Supapă de eliberare a vidului
- Buton de vidare + sigilare
- Blocare dreaptă
- Apăsare (PUSH)
- Buton de sigilare

Dacă punga de plastic nu este vidare, apăsați poziția de apăsare cu ambele mâini până când începe procesul de vidare, apoi eliberați mâinile.



- Element de etanșare
- Garnitură superioară
- Lumină verde (buton de vidare + sigilare)
- Garnitură inferioară
- Cameră de vidare
- Orificiu de admisie a aerului
- Bandă de etanșare
- Lumină roșie (buton de sigilare)

Specificații

Model:	ZKFK-001	Alimentare:	AC 100-240V/150-60HZ
Putere:	90W	Greutate brută:	0.64kg
Dimensiuni:	373×70×85 mm	Grad de vidare:	~60Kpa

Notă importantă!

17. Pentru un efect mai bun de vidare, vă rugăm să nu umpleți punga în exces (nu mai mult de 3/4 din volumul maxim).
18. Asigurați-vă că capătul pungii este introdus în camera de vidare (între garnitura superioară și cea inferioară).
19. Utilizați doar pungi speciale pentru vidare alimentară. La vidare, partea netedă a pungii trebuie să fie orientată în sus.
20. La sigilarea simplă, puteți obține un rezultat mai bun apăsând ușor centrul superior al aparatului de vidare.
21. După alimentare, așteptați 30 de secunde pentru încălzire, apoi utilizați aparatul. După fiecare operațiune de vidare sau sigilare, lăsați aparatul să se odihnească 1–2 minute înainte de următoarea utilizare.
Notă: dacă sigilarea este efectuată prea frecvent într-un timp scurt, punga de vidare se poate topi din cauza temperaturii ridicate.
22. Nu umpleți în exces pungile; lăsați suficient spațiu la capătul deschis al pungii pentru a putea fi introdus corect în camera de vidare.
23. Nu umeziți capătul deschis al pungii. Pungile ude pot fi dificil de topit și sigilat etanș.
Curățați și îndreptați capătul deschis al pungii înainte de sigilare. Asigurați-vă că nu există cute sau resturi în zona deschisă – acestea pot îngreuna sigilarea.
24. Nu ambalați în vidare obiecte cu colțuri ascuțite, cum ar fi oasele de pește sau scoici dure. Vârfurile ascuțite pot perfora și rupe punga.

Atenție: Este strict interzisă funcționarea în gol!

2

Vidare și sigilare dintr-o singură atingere

8. Puneți alimentele în pungă și neteziți partea deschisă.
9. Introduceți capătul deschis al pungii în camera de vidare, sub orificiul de aer. Alimentele din pungă nu trebuie să ajungă la poziția capacului superior al aparatului de vidare.
10. Coborâți capacul superior, apăsați pe ambele părți, apoi închideți capacul superior.
11. Apăsați butonul „vidare + sigilare”. Când lumina verde clipește, aparatul intră în modul de vidare.
12. Când aerul este complet evacuat, aparatul trece automat în modul de sigilare. În acest moment, lumina verde se stinge, iar lumina roșie se aprinde.
13. Comutați supapa pentru a elibera presiunea de vidare. Când lumina verde se aprinde din nou, ambalarea este finalizată.
14. Eliberați încuietorile de pe partea stângă și dreaptă a capacului superior, deschideți capacul și scoateți banda adezivă.

3

Doar sigilare

5. Deschideți aparatul de vidare și introduceți punga în camera de vidare.
6. Fixați cele două cleme laterale, apoi apăsați butonul „sigilare încălzită” timp de 3 secunde – lumina verde se va transforma în roșu.
7. Apăsați ușor pe poziția „PUSH” pentru a obține o sigilare mai eficientă.
8. Când lumina roșie revine la verde, sigilarea este completă.

Curățare și întreținere

13. Deconectați întotdeauna aparatul de la priză înainte de curățare.
14. Nu scufundați aparatul în apă sau în alte lichide.
15. Nu utilizați detergenți abrazivi pentru curățare, deoarece pot zgâria suprafața aparatului.
16. Ștergeți exteriorul aparatului cu o cârpă umedă sau un burete și un detergent ușor.
17. Pentru curățarea interiorului, îndepărtați resturile alimentare sau lichidele cu un prosop de hârtie.
18. Uscați complet înainte de a-l utiliza din nou.

4

Problemă	Soluție
Nimic nu se întâmplă atunci când apăsați butonul aparatului de vidat.	1. Cablu de alimentare nu este conectat. Asigurați-vă că este conectat corect la priză și că întrerupătorul este în poziția „pornit”. 2. Cablul de alimentare este deteriorat. Verificați cablul și conectorul pentru eventuale daune. Dacă este deteriorat, nu utilizați aparatul și contactați-ne. 3. Funcția de sigilare este încă activă sau este necesară o resetare. Așteptați 30 de secunde înainte de a apăsa din nou butonul „doar sigilare”.
Aparatul de vidat nu sigilează corect punga.	4. Curățați și îndreptați capătul deschis al pungii, asigurându-vă că nu are cute sau valuri. 5. Apăsați capacul în jos pe ambele părți, de-a lungul liniei marcate, folosind ambele mâini. 6. Apăsați butonul „sigilare” timp de 3 secunde și verificați dacă LED-ul este roșu. 7. Verificați dacă banda de etanșare este deteriorată.
Aerul nu este complet eliminat din pungă.	7. Pentru o etanșare corectă, capătul deschis al pungii trebuie să fie complet introdus în canalul de vidare. 8. Utilizați doar pungile speciale cu canale de vidare furnizate de producător. 9. Dacă ambalați obiecte cu margini ascuțite, acestea pot perfora punga și anula vidul. 10. Verificați dacă banda de etanșare și garniturile de sub capac sunt curate și repositionați-le corect. 11. Verificați dacă punga nu este supraîncărcată (nu mai mult de 3/4 din capacitate). 12. Verificați dacă orificiul de admisie a aerului nu este blocat. 13. Verificați dacă capacul este complet închis. 14. Verificați dacă supapa de vidare este deschisă.
Aparatul de vidat pierde vidul după sigilare.	1. Obiectele cu margini ascuțite, cute, firimituri, grăsimi sau lichide pot cauza scurgeri la îmbinare și pot necesita ambalare secundară. 2. Utilizați pungi speciale pentru vidat alimente. La vidare, partea netedă a pungii trebuie să fie orientată în sus. 3. Dacă există umezeală sau sucuri în pungă, este posibil să fie nevoie să o deschideți și să o sigilați din nou sau să folosiți o pungă nouă. Alimentele cu lichid în exces ar trebui congelate înainte de vidare.
Aparatul de vidat se oprește automat după sigilarea mai multor pungi.	Când temperatura elementului de sigilare devine prea mare, aparatul activează mecanismul de protecție automată pentru a prelungi durata de viață a produsului. Nu vă faceți griji – lăsați aparatul să se odihnească timp de 2 minute, apoi poate fi reutilizat.