



Zgrzewarka próżniowa

Vacuum sealer



VSS01BK FRESH-FOOD

PL • EN

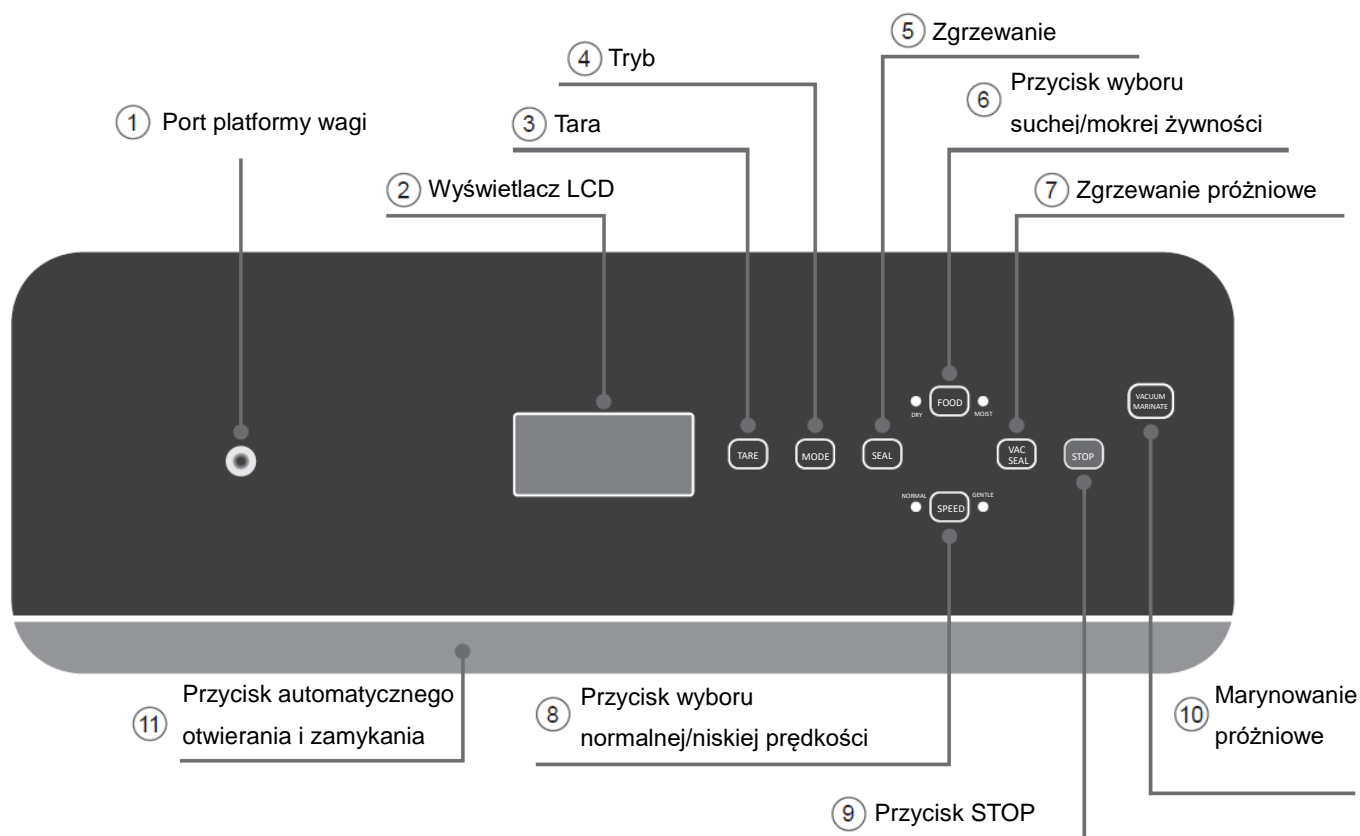
WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do użytkowania dokładnie zapoznaj się z niniejszą instrukcją.

1. Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiada napięciu w gniazdku elektrycznym.
2. Nie korzystaj z urządzenia posiadającego uszkodzony przewód, wtyczkę lub w przypadku jakiegokolwiek innej awarii. W przypadku gdy urządzenie lub kabel zasilający są uszkodzone, skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym serwisem producenta w celu naprawy i konserwacji.
3. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony musi być wymieniony przez autoryzowany serwis lub wykwalifikowanego technika, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym. W tym celu należy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem producenta w celu naprawy i konserwacji.
4. Podczas pracy z urządzeniem nie korzystaj z przedłużacza.
5. Nie korzystaj z urządzenia na mokrych lub gorących powierzchniach, ani w pobliżu urządzeń elektrycznych o dużej mocy.
6. Nie zanurzaj żadnej części urządzenia, przewodu oraz wtyczki w wodzie, ani innych cieczach.
7. Korzystaj wyłącznie z akcesoriów zalecanych przez producenta.

8. Podczas korzystania z urządzenia przez dzieci, zapewnij im odpowiedni nadzór. Należy zwrócić szczególną uwagę, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
9. Maksymalne obciążenie wagi kuchennej wynosi 2 kg.
10. W celu zachowania właściwej precyzji skali, nie umieszczaj za każdym razem ciężkich przedmiotów na platformie. W przeciwnym razie czujnik ważenia może zostać zdeformowany. W przypadku dłuższej bezczynności wagi, zdemontuj platformę.
11. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Wszelkie inne użycie uważa się za niewłaściwe oraz niebezpieczne.
12. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi.

POZNAJ SWOJĄ ZGRZEWARKĘ


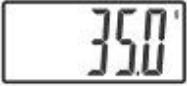


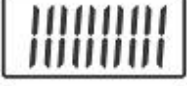




1. PORT PLATFORMY WAGI

Obracaj platformę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, w celu jej montażu. Obracaj platformę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, w celu jej demontażu.

2. WYŚWIETLACZ LCD

Wyświetla obecny status pracy urządzenia.

	Waga w trybie czuwania
	Waga w trybie ważenia
	Otwarta pokrywa
	Zamknięta pokrywa
	Wskaźnik postępu zgrzewania próżniowego
	Wskaźnik postępu zgrzewania
	Komunikat przeciążenia wagi

3. TARA

Wciśnij przycisk TARE w celu włączenia funkcji tarowania.

(W celu zaoszczędzenia energii, urządzenie wyłączy się automatycznie po 10 minutach bezczynności. Wszystkie wskaźniki zgasną. Naciśnij ten przycisk, aby dokonać ponownego rozruchu urządzenia).

4. TRYB

Wciśnij przycisk MODE w celu wyboru jednostki wagi (g, kg, oz, lb).

5. ZGRZEWANIE

Zgrzewanie bez funkcji wysysania powietrza. Po naciśnięciu przycisku SEAL pokrywa zostanie automatycznie zamknięta, urządzenie rozpocznie zgrzewanie. Po zakończeniu procesu zgrzewania pokrywa otworzy się automatycznie.

Zgrzewanie w trybie ręcznym, kontrola ciśnienia podczas zgrzewania próżniowego. Wciśnij przycisk SEAL w dowolnym momencie podczas procesu zgrzewania próżniowego, aby przerwać proces wysysania powietrza i natychmiastowo zamknąć worek.

(Odczekaj co najmniej 60 sekund między każdorazowym uruchomieniem funkcji zgrzewania)

Uwaga: Tryb inteligentnej ochrony zostanie aktywowany przy ciągłym używaniu funkcji uszczelniania. W tym trybie funkcja zgrzewania nie może zostać uruchomiona, dopóki wskaźnik nie przestanie migać. Poczekaaj, aż urządzenie wróci do normalnego trybu pracy.

6. PRZYCISK WYBORU SUCHEJ/MOKREJ ŻYWNOŚCI

Czas zgrzewania zależy od typu żywności. W przypadku wyboru MOKREJ ŻYWNOŚCI proces zgrzewania potrwa dłużej.

Aby uzyskać optymalne efekty zgrzewania próżniowego mokrych lub soczystych produktów, wybierz ustawienie MOIST FOOD. Jest to opcja odpowiednia dla produktów takich jak szynki, ryby, sery itp.

Uwaga: Nie używaj funkcji zgrzewania do zamykania produktów ciekłych, takich jak zupy, potrawy z sosami – do tego celu służą pojemniki próżniowe.

W przypadku żywności suchej, takiej jak produkty suszone, płatki śniadaniowe itp. wybierz ustawienie DRY FOOD.

7. ZGRZEWANIE PRÓŻNIOWE

Zgrzewanie z funkcją wysysania powietrza. Po naciśnięciu przycisku VAC SEAL pokrywa zostanie zamknięta, urządzenie rozpocznie proces wysysania powietrza. Po zakończeniu procesu wysysania powietrza urządzenie natychmiast rozpocznie proces zgrzewania. Po jego zakończeniu pokrywa odblokuje się automatycznie.

(Odczekaj co najmniej 60 sekund między każdym użyciem)

Uwaga: Nie używaj funkcji zgrzewania do zamykania produktów ciekłych, takich jak zupy, potrawy z sosami – do tego celu służą pojemniki próżniowe.

8. PRZYCISK WYBORU NORMALNEJ/NISKIEJ PRĘDKOŚCI

Regulacja ciśnienia podczas zgrzewania próżniowego. Ciśnienie podczas zgrzewania próżniowego jest silniejsze w przypadku normalnej prędkości (NORMAL). Podczas zgrzewania próżniowego delikatnych produktów, wciśnij przycisk SPEED, aż zaświeci się kontrolka niskiej prędkości (GENTLE).

Aby uzyskać większą kontrolę podczas procesu zgrzewania, możesz nacisnąć w dowolnym momencie przycisk SEAL, aby zatrzymać proces wysysania powietrza i rozpocząć zamykanie worka.

9. PRZYCISK STOP

Wciśnij przycisk STOP podczas pracy urządzenia, aby natychmiast zatrzymać bieżący proces zgrzewania.

10. MARYNOWANIE PRÓŻNIOWE

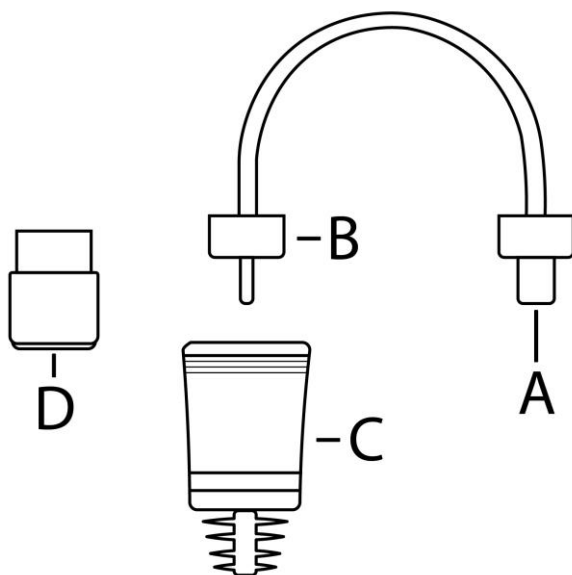
Przed użyciem korka do wina, pojemników próżniowych lub trybu marynowania upewnij się, że podłączony został wężyk próżniowy.

Wciśnij przycisk VACUUM MARINATE, aby rozpocząć pracę przy użyciu pojemników próżniowych i korka do butelek. Przed użyciem tej funkcji podłącz wężyk próżniowy.

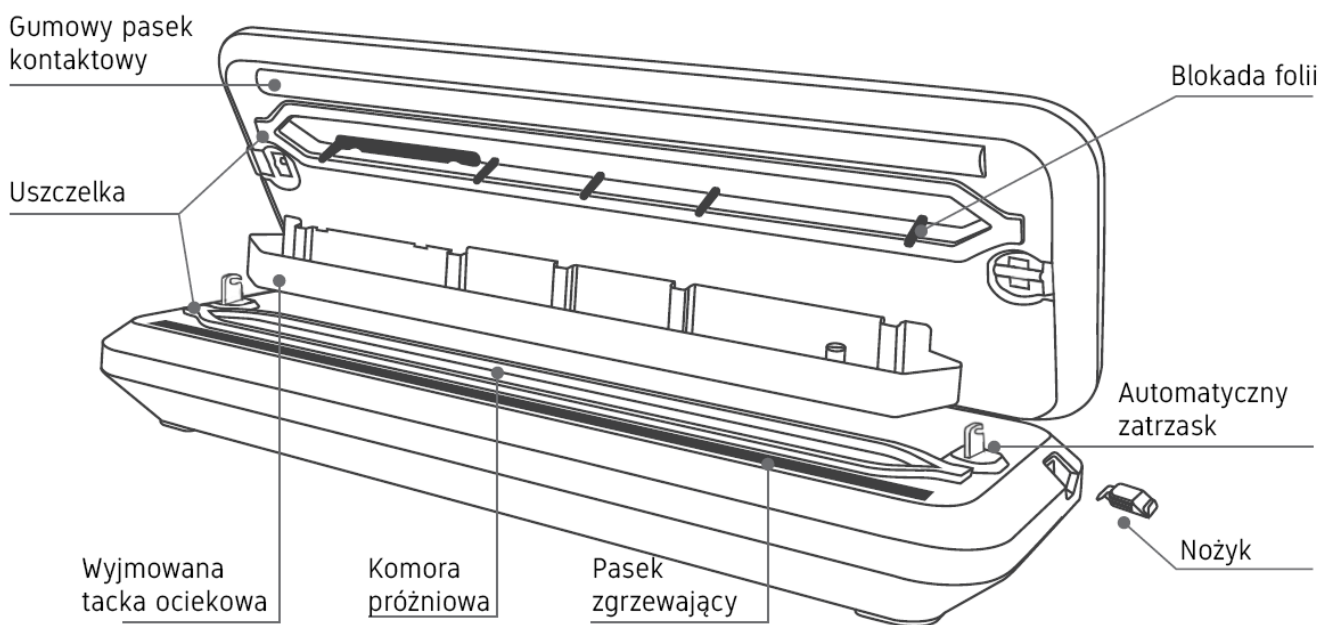
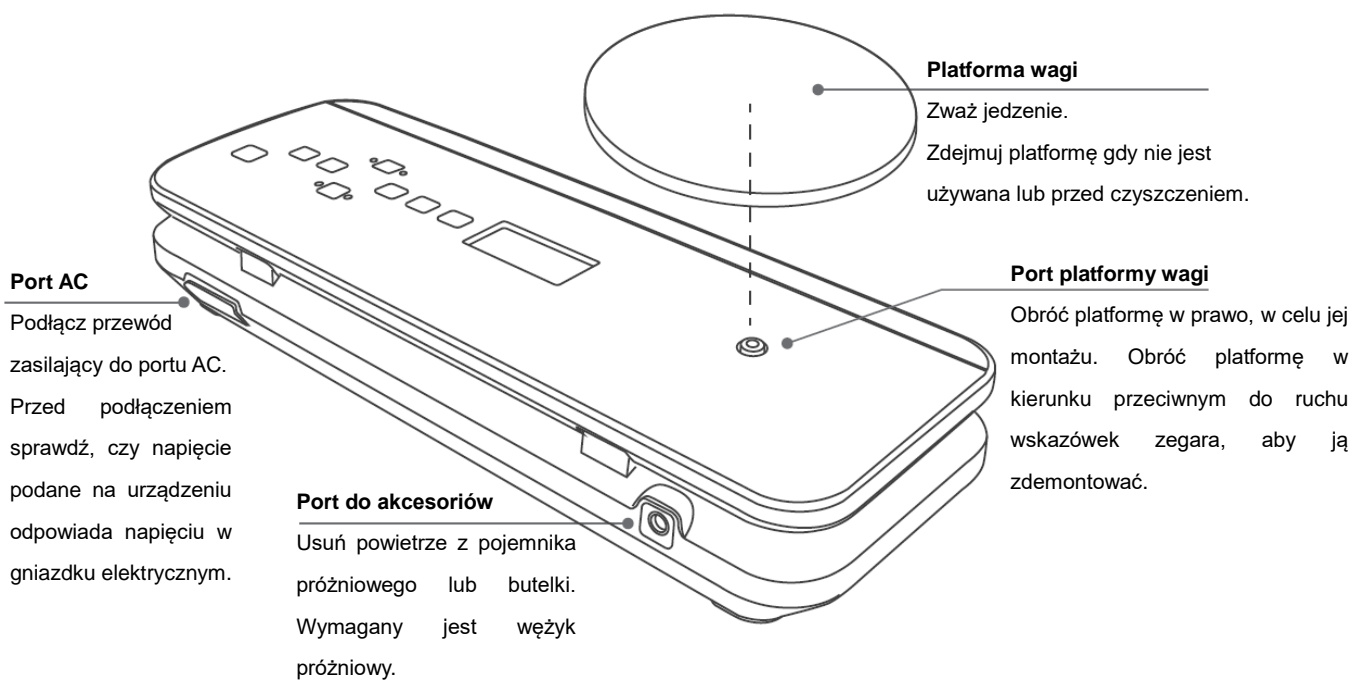
Ważne: Gdy biały wskaźnik na pokrywie pojemnika opadnie podczas procesu zamykania próżniowego naciśnij przycisk „STOP”, aby zatrzymać pracę urządzenia. W przypadku pojemnika 0,5L rolę wskaźnika pełni czerwona membrana – jeśli jest wklęsła, należy zakończyć pracę zgrzewarki.

11. PRZYCISK AUTOMATYCZNEGO OTWIERANIA I ZAMYKANIA

Po prostu dotknij metaliczny pasek, aby otworzyć i zamknąć pokrywę urządzenia.



- A – Końcówka do portu zgrzewarki
- B – Końcówka do korka próżniowego
- C – Korek próżniowy do butelek
- D – Końcówka do pojemników



Gumowy pasek kontaktowy

Upewnij się, że otwarty koniec worka jest dociśnięty płasko do paska zgrzewającego, aby osiągnąć optymalne uszczelnienie.

Uszczelka

Gwarantuje utrzymanie próżni w komorze.

Aby zapobiec deformacji uszczelki upewnij się, że podczas bezczynności urządzenia, jego pokrywa jest odblokowana.

Wyjmowana taca ociekowa

Usuwać nadmiar płynów z tacki. W celu opróżnienia po prostu zdejmij ją.

Komora próżniowa

Umieść otwarty koniec worka w komorze próżniowej.

Urządzenie zostało zaprojektowane w taki sposób, aby zapewnić bezpieczne umieszczenie worka w komorze próżniowej.

Pasek zgrzewający

W połączeniu z gumowym paskiem kontaktowym pasek zgrzewający tworzy zgrzew na worku za pomocą ciepła.

Blokada folii

Zapobiega umieszczeniu worka próżniowego na zewnątrz komory próżniowej.

Automatyczny zatrzask

Urządzenie otwiera się lub zamyka automatycznie za pomocą jednego dotknięcia paska na pokrywie.

Nożyk

Przytnij dożądanego rozmiaru lub otwórz szczelnie zamknięte worki.

Po użyciu włóż go ponownie do schowka.

INSTRUKCJA UŻYCIA ZGRZEWARKI

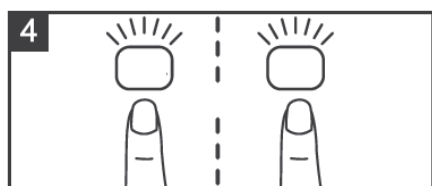
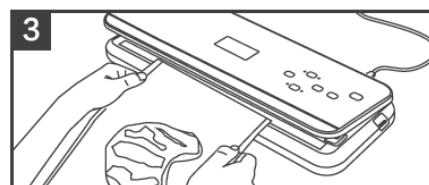
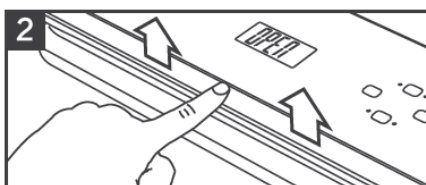
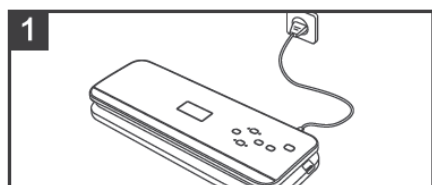
1. Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego za pomocą dostarczonego przewodu zasilającego. Ekran i wskaźnik pracy urządzenia zaświecą się. (Patrz rysunek 1)
2. Dotknij czujnika, aby otworzyć pokrywkę. (Patrz rysunek 2)
3. Przeczyść i wyprostuj otwarty koniec worka. Upewnij się, że na otwartym końcu nie ma żadnych resztek żywności ani zagnieceń. Włóż otwarty worek do komory próżniowej, aż zatrzyma go wbudowana blokada. (Patrz rysunek 3)

Uwaga: 1. Upewnij się, że włożona folia znajduje się na środku zgrzewarki.

2. Pamiętaj, że folia musi być moletowana, przeznaczona do zgrzewarek próżniowych i nie może przekraczać szerokości zgrzewu.
3. Jeśli folia jest moletowana tylko z jednej strony umieszczaj wówczas folię w zgrzewarce gładką stroną do góry.
4. Wciśnij przycisk SEAL lub VAC SEAL, zaświeci się odpowiednia kontrolka. Pokrywa zostanie automatycznie zamknięta, po czym rozpocznie się proces zgrzewania. (Patrz rysunek 4)

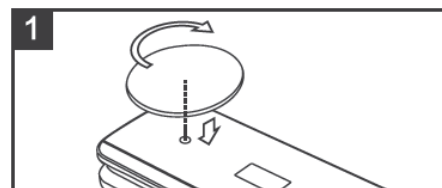
Uwaga: 1. Odczekaj co najmniej 60 sekund między każdym użyciem.

2. Aby uniknąć niebezpieczeństwa, nie odgrzewaj w kuchenke mikrofalowej produktów zapakowanych w worki.

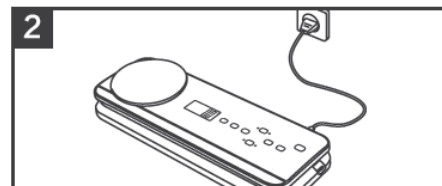


INSTRUKCJA UŻYCIA WAGI KUCHENNEJ

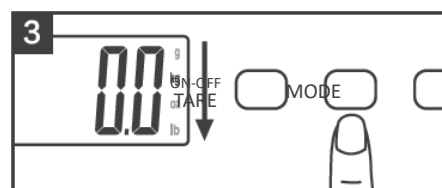
1. Obracaj platformę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby zamontować ją na porcie platformy. (Rys. 1). Nie obracaj platformy zbyt mocno, w przeciwnym razie czujnik ważenia może ulec uszkodzeniu i doprowadzić do przedstawiania niedokładnych pomiarów.



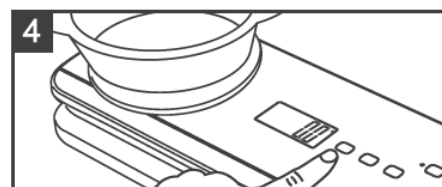
2. Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego za pomocą dostarczonego przewodu zasilającego. Wyświetlacz LCD zostanie automatycznie włączony, wyświetli się wartość "0.0 g". (Rys. 2)



3. Naciśnij przycisk MODE, aby wybrać pożądaną jednostkę wagi (g, kg, oz, lb). Upewnij się, że wyświetlana wartość jest równa zero. Jeśli nie, możesz wcisnąć przycisk TARE. Wartość na wyświetlaczu zresetuje się do zera. (Rys. 3)



4. Umieść na platformie wagi produkt, który chcesz zważyć. Wyświetlacz pokaże jego wagę. Aby uzyskać dokładną masę płynnej lub sypkiej żywności w pojemniku, należy uprzednio usunąć masę pojemnika.



Na początek, umieść pusty pojemnik na platformie wagi.

Następnie wciśnij przycisk TARE, aby usunąć wagę pojemnika.

Wartość na wyświetlaczu zresetuje się do zera. Napelnij pojemnik. Waga dodanych do pojemnika produktów zostanie pokazana na wyświetlaczu. (Rys.4)

Jak skalibrować wagę?

Proces kalibracji został już wykonany. Skalibruj wagę wyłącznie w przypadku, gdy jej pomiar jest niedokładny. Do procesu kalibracji wymagany jest 2 kg odważnik. Przed przystąpieniem do kalibracji urządzenie musi odczekać co najmniej 30 minut w temperaturze pokojowej.

1. Przytrzymaj przyciski TARE i MODE jednocześnie, aż na wyświetlaczu pojawi się wartość "2000.0 g".
2. Na wyświetlaczu wartość "2000.0 g" zacznie migać.
3. Umieść 2 kg odważnik na środku platformy wagi. Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat "PASS" oznacza to pomyślną kalibrację.

Maksymalne obciążenie

Maksymalne obciążenie wagi wynosi 2 kg. Nigdy nie umieszczaj na platformie wagi przedmiotów o wadze powyżej 2 kg. Aby chronić czujnik ważenia przed uszkodzeniem i zapewnić dokładność pomiaru, umieszczaj ważony produkt na środku platformy i nie uderzaj niczym w platformę.

Środowisko pracy

W celu zapewnienia dokładności pomiaru, gdy waga jest włączona, odczekaj co najmniej 30 sekund przed jej użyciem. Temperatura, w której urządzenie może pracować wynosi 10-30 °C.

AKCESORIA

Worki i rolki z folią do przechowywania próżniowego

Teksturowany wzór pomaga usunąć powietrze z wnętrza torby.

Wielowarstwowa struktura buduje skuteczną barierę zapobiegającą przed dostawaniem się tlenu, wilgoci i szronu. Dostępne są różne rozmiary worków.

Uwaga: Nie używaj ponownie worków po przechowywaniu surowych mięs, ryb lub tłustych potraw. Nie używaj ponownie torebek, które zostały poddane gotowaniu lub działaniu mikrofal.

Korek do butelek

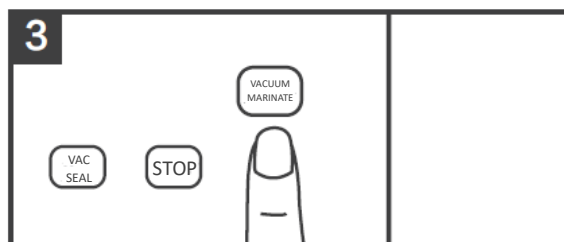
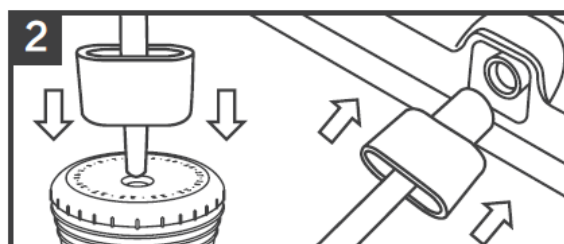
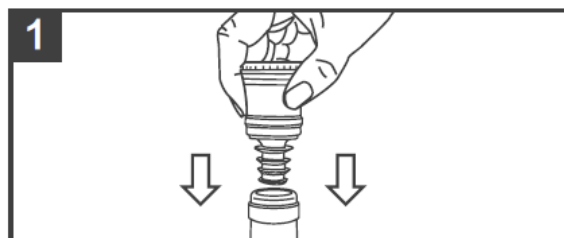
Próżniowe zamykanie czerwonego wina, niegazowanych napojów lub oliwy za pomocą korka do butelek. Przedłuż żywotność napojów i substancji płynnych oraz zachowaj ich smak.

Uwaga: Nie korzystaj z korka na plastikowych butelkach. Napoje musujące lub gazowane nie mogą być zamykane próżniowo, ponieważ utleniający się gaz spowoduje, że butelka zdeformuje się podczas pracy urządzenia.

Wciśnij korek do butelki, która została otwarta. Podłącz wężyk próżniowy do urządzenia oraz korka. Wciśnij przycisk VACUUM MARINATE, aby rozpocząć pracę urządzenia. Wino łatwo się utlenia i traci swój smak, próżniowe zamknięcie pozwoli zachować ten smak na dłużej.

1. Wciśnij korek do butelki wina. (Patrz rysunek 1)
2. Podłącz jeden koniec wężyka próżniowego do urządzenia. Włóż drugi koniec wężyka do korka. (Patrz rysunek 2)
3. Wciśnij przycisk VACUUM MARINATE. Urządzenie rozpocznie pracę, zaświeci się odpowiednia kontrolka. Na wyświetlaczu LCD pojawi się pasek postępu. (Patrz rysunek 3)
4. Urządzenie zatrzyma pracę automatycznie po osiągnięciu ujemnego ciśnienia. Wciśnij przycisk STOP podczas pracy urządzenia, aby natychmiast zatrzymać bieżący proces.
5. Po zakończeniu pracy, urządzenie zatrzyma się automatycznie. Aby zwolnić próżnię, wystarczy pociągnąć korek butelki.

Uwaga: Nie używaj korka do zamykania plastikowych butelek, napojów gazowanych lub musujących.



Pojemniki do przechowywania próżniowego (Sprzedawane oddzielnie)

Pojemnik próżniowy jest idealnym wyborem dla delikatnych produktów, takich jak muffinki, inne pieczone produkty, płyny i sucha żywność. Pojemniki dostępne są w różnych rozmiarach. Możesz przechowywać je na kuchennym blacie, w lodówce lub spiżarni.

Szybkie marynowanie to najlepszy sposób na marynowanie potraw, a cały proces zajmuje zaledwie kilka minut bez utraty kilku godzin. Nasze pojemniki nadają się do marynowania. Zalecane są kwadratowe lub prostokątne pojemniki, ponieważ w procesie marynowania wymagana jest tylko niewielka ilość marynaty.

Lekkie i przystosowane do układania w stos pojemniki są wygodne do przechowywania wstępnie ugotowanych mięs, resztek jedzenia i przekąsek.

Ważne: Pamiętaj, by uprzednio przymocować do wężyka odpowiednią końcówkę (D) przystosowaną do pojemników próżniowych.

Ważne: Gdy białe wskaźniki opadną podczas procesu zamykania próżniowego, naciśnij przycisk „STOP”, aby zatrzymać pracę urządzenia. W przypadku pojemnika 0,5 L rolę wskaźnika pełni czerwona membrana – jeśli jest wklęsła, należy zakończyć pracę zgrzewarki.

Uwaga:

1. Nie przechowuj pojemników w zamrażarce.
2. Pozwól, aby gorące produkty ostygły przed ich zapakowaniem. W przeciwnym razie żywność może zacząć wydobywać się z pojemnika.
3. Nigdy nie myj pojemników w zmywarce.

PRZYDATNE PORADY

1. Nie przepelniaj worka. Zawsze pozostawiaj co najmniej 8 cm długości worka między zawartością a jego górną częścią.
2. Oczyszcz wewnętrzną i zewnętrzną część otwartego końca worka. Upewnij się, że otwarty koniec jest wolny od resztek żywności i zagnieceń.
3. W przypadku próżniowego pakowania dużego przedmiotu, aby zapobiec powstawaniu zagnieceń w zgrzewarce, delikatnie rozciągnij worek przed umieszczeniem go w komorze próżniowej.
4. Upewnij się, że worek jest suchy. W przypadku, gdy worek jest mokry, utrudni to powstanie szczelnego zgrzewu.
5. W celu uzyskania najlepszych rezultatów, produkty szybko psujące się powinny zostać zamrożone lub schłodzone po zakończeniu zgrzewania próżniowego.
6. W przypadku zgrzewania próżniowego produktów o ostrych krawędziach (takich jak suche spaghetti, sztucce, itp.), zabezpiecz worek przed przebiciami owijając przedmiot miękkim materiałem amortyzującym, takim jak papierowy ręcznik. Możesz użyć pojemnika próżniowego zamiast worka.
7. Podczas korzystania z pojemników próżniowych zawsze zostaw 2,5 cm wolnej przestrzeni u góry pojemnika.
8. W celu uzyskania najlepszych rezultatów, przed rozpoczęciem zgrzewania próżniowego należy wstępnie zamrozić owoce i warzywa.
9. Między każdym użyciem pozostaw urządzenie do wystygnięcia przez 1 minutę.
10. Jeśli nie masz pewności, czy worek został właściwie zamknięty, powtórz proces zamykania.
11. W celu uzyskania najlepszych rezultatów, należy używać worków i pojemników próżniowych wyprodukowanych przez producenta.
12. Nie odgrzewaj jedzenia znajdującego się w worku próżniowym za pomocą kuchenki mikrofalowej. Jest to niebezpieczne.
13. Podczas ważenia dużego przedmiotu umieść tacę lub pojemnik na platformie wagi. Nie zapomnij wcisnąć przycisku TARE, aby usunąć ciężar tacy lub pojemnika przed dodaniem produktów.
14. Po zakończeniu korzystania z urządzenia wciśnij srebrny pasek dotykowy, aby otworzyć urządzenie, a następnie odłącz urządzenie od zasilania i należy je przechowywać.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed przystąpieniem do czyszczenia odłącz urządzenie od zasilania.
2. Wyjmij tacę ociekową w celu wyczyszczenia.
3. Wytrzyj zewnętrzną powierzchnię miękką ściereczką zwilżoną płynem do naczyń. Wytrzyj resztki żywności lub płynów znajdujące się w komorze próżniowej za pomocą papierowego ręcznika.
4. Czujnik ważenia jest elementem o wysokiej precyzji pomiaru. Nie naciskaj zbyt mocno na platformę wagi. Delikatnie przetrzyj platformę podczas czyszczenia. Możesz ją zdemontować w celu oczyszczenia.
5. Dokładnie osusz urządzenie przed ponownym użyciem.
6. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie, ani innych cieczach. Zapobiegaj przedostawaniu się wody lub innych cieczy do portu zasilania AC urządzenia.
7. W celu uniknięcia uszkodzenia powierzchni urządzenia, do jej czyszczenia nie używaj ściernych środków czyszczących.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Nic się nie dzieje, gdy przewód zasilający jest podłączony do urządzenia

Upewnij się, że przewód zasilający nie jest uszkodzony.

Upewnij się, że przewód zasilający jest prawidłowo podłączony do gniazdka elektrycznego oraz urządzenia.

Urządzenie jest podłączone, lecz nie działa funkcja zgrzewania próżniowego

Upewnij się, że pokrywa jest prawidłowo zamknięta.

Upewnij się, że otwarty koniec worka jest prawidłowo umieszczony w komorze próżniowej.

Jeśli lampki kontrolne migają, urządzenie mogło się przegrzać.

Pozostaw urządzenie na kilka minut, by ostygło przed użyciem.

Sprawdź, czy worek nie jest przedziurawiony.

Sprawdź uszczelki pod kątem uszkodzeń.

Powietrze jest usuwane z wnętrza worka, ale dostaje się do niego ponownie

Sprawdź, czy na worku znajduje się otwór lub przebicie. Może być przebity ostrymi produktami. W razie potrzeby użyj nowego worka.

Sprawdź zgrzew. Zagniecenia i fałdy wzdłuż zgrzewu mogą spowodować ponowne wniknięcie powietrza do worka. Jeśli wzdłuż zgrzewu znajduje się fałda, odetnij nieszczelną krawędź i ponownie przeprowadź proces zgrzewania.

Jeżeli w zgrzewie znajduje się wilgoć lub ciecz wydostające się z żywności, otwórz worek i pozbądź się płynów z powierzchni zgrzewu.

Wybierz ustawienie MOIST FOOD i ponownie rozpocznij proces zgrzewania.

W przypadku, gdy żywność była przechowywana przez długi czas, a worek jest pełen gazów, żywność mogła się zepsuć. Zaleca się wówczas wyrzucanie żywności.

Uwaga:

Aby zapobiec przegrzaniu się urządzenia, pozostaw je do wystygnięcia przez 60 sekund między każdym jego użyciem. Przed rozpoczęciem zgrzewania próżniowego należy pozostawić pokrywę otwartą.

Jeśli worek topi się, pasek zgrzewający mógł przegrzać się podczas procesu zgrzewania. Pozwól urządzeniu wystygnąć przez 60 sekund przed ponownym jego użyciem.

W celu zapewnienia najlepszej konserwacji urządzenia, nie używaj ponownie worków, w których przechowywane były surowe mięsa, ryby lub tłuste potrawy. Nie używaj ponownie worków, które zostały poddane gotowaniu lub działaniu mikrofal.

PORADNIK PRZECHOWYWANIA PRODUKTÓW

Podane wartości służą wyłącznie celom informacyjnym. Rzeczywisty czas przechowywania zależy od stopnia świeżości żywności oraz przeprowadzonego procesu zasysania powietrza i grzewania.

W lodówce (5±2°C)	Normalny czas przechowywania	Czas przechowywania z wykorzystaniem akcesoriów
Mięso	2-3 dni	8-9 dni
Ryby i owoce morza	1-3 dni	4-5 dni
Gotowane mięso	4-6 dni	10-14 dni
Warzywa	3-5 dni	7-10 dni
Owoce	5-7 dni	14-20 dni
Jajka	10-15 dni	30-50 dni

W zamrażarce (-16~-20°C)	Normalny czas przechowywania	Czas przechowywania z wykorzystaniem akcesoriów
Mięso	3-5 miesięcy	1 rok
Ryby i owoce morza	3-5 miesięcy	1 rok

Temperatura pokojowa (25±2°C)	Normalny czas przechowywania	Czas przechowywania z wykorzystaniem akcesoriów
Chleb	1-2 dni	6-8 dni
Ryż / mąka	3-5 miesięcy	1 rok i dłużej
Orzechy / Fasola	3-6 miesięcy	1 rok i dłużej
Liście herbaty	5-6 miesięcy	1 rok i dłużej

PARAMETRY TECHNICZNE

Wymiary (dł. x sz. x wys.)	380 mm x 140 mm x 80 mm
Waga	Netto: 1,75 kg Brutto: 2,35 kg
Temperatura robocza	0~40°C
Napięcie znamionowe	O 220-240VAC
Częstotliwość znamionowa	50-60Hz
Moc znamionowa	120W
Poziom ciśnienia	>-80Kpa
Maksymalne obciążenie wagi	2000,0g
Precyzja pomiaru	0,1g
Jednostki miary	g / kg / oz / lb

ŚRODOWISKO



■ Produkt zawiera materiały nadające się do recyklingu. Nie wyrzucaj produktu razem z odpadami komunalnymi. Skontaktuj się z najbliższym punktem zbiórki odpadów.

WARUNKI GWARANCJI I NAPRAWY

Gwarancja na produkt obejmuje usterki powstałe w wyniku błędów materiałowych lub produkcyjnych. W ramach gwarancji producent zobowiązuje się do naprawy lub wymiany wszelkich wadliwych elementów, pod warunkiem, że urządzenie było używane zgodnie z instrukcją i nie było modyfikowane, naprawiane lub w jakikolwiek sposób naruszone przez nieupoważnioną do tego osobę, ani też uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użycia lub transportu. Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia się elementów, ani elementów łatwo tłukących się, jak szkło, czy ceramika.

Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw konsumenta ani innych praw, jakie konsument posiada zgodnie z obowiązującymi przepisami, które dotyczą zakupu przedmiotów użytkowych.

W przypadku roszczenia gwarancyjnego należy zwrócić się do specjalistycznego punktu sprzedaży lub bezpośrednio do autoryzowanego serwisu YOER. W momencie składania reklamacji należy podać rodzaj usterki oraz dołączyć kopię dowodu zakup.

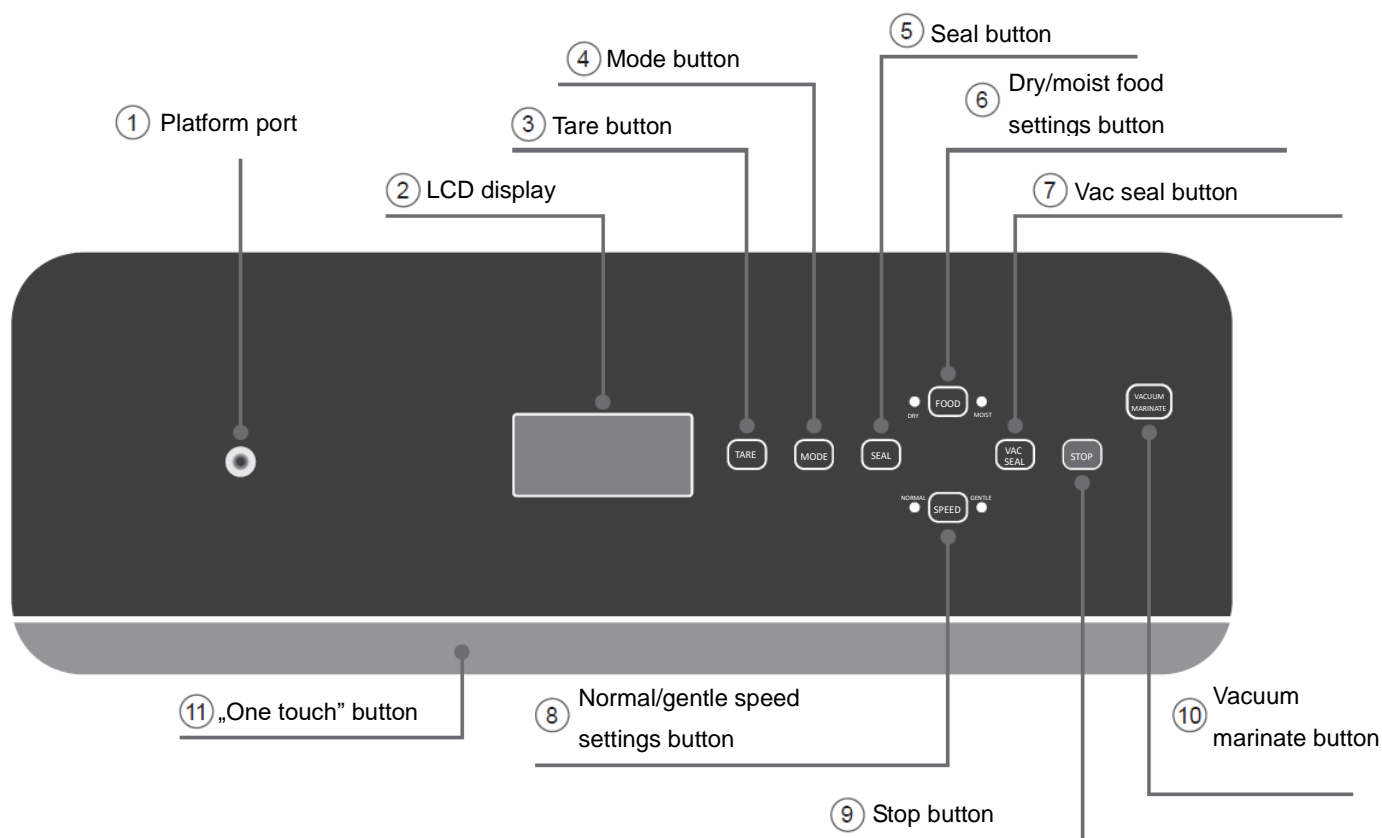
IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read this instruction carefully before your first use of this product.

1. Make sure your mains voltage matches the rated voltage stated on the appliance before plugging in.
2. Do not operate this appliance with a damaged power cord or plug. Do not operate it if it malfunctions or is in anyway damaged. If the appliance or power cord is damaged, it must be returned to the authorized customer-service center.
3. If the provided power cord is damaged, to avoid a hazard, contact the manufacturer or service agent to replace it with a new one.
4. Do not use an extension cord with the appliance.
5. Do not use the appliance on wet or hot surfaces or near high-power electric appliances.
6. Do not immerse any part of the appliance, power cord and plug in water or other liquids.
7. Use only accessories recommended by the manufacturer.
8. Closely supervise children when using the appliance. Do not allow the appliance to be used as a toy.
9. Capacity of the digital scale is 2 kg.
10. To ensure precision of the scale, do not always place heavy items

11. on the platform. Otherwise, the weighing sensor may be deformed.
If the scale will be idle for a long time, please remove the platform.
12. This appliance is intended to be used for household use only. Any other use is considered inappropriate and dangerous.
13. The manufacturer does not accept liability for damage resulting from failure to follow the instruction sheet.

KNOW YOUR VACUUM SEALER



1. PLATFORM PORT

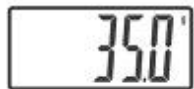
Rotate the platform clockwise to install it. Rotate anti-clockwise to remove it.

2. LCD DISPLAY

Display the status of vacuum sealer.



Scale in Standby mode



Scale in weighing mode



Used for indicating the lid is unlocked



Used for indicating the lid is locked



Vacuum progress indicator



Seal progress indicator



Scale overload prompt

3. TARE BUTTON

Press to activate the TARE function.

(For energy saving, the appliance will automatically shut off after 10 minutes of non use. All the indicator lights will turn off. Press this button to wake the appliance up.)

4. MODE BUTTON

Press to select the weight units (g, kg, oz, lb).

5. SEAL BUTTON

Seal the bag without vacuum. When you press this button, the lid will automatically be closed and the appliance begins to create a seal. Once the sealing process is finished, the lid will be unlocked automatically.

Manual seal, control vacuum pressure. Press this button at any time during the vacuum sealing process to stop the vacuum process and immediately seal the bag.

(Wait at least 60 seconds between seals)

Note: The smart protection mode will be activated in continuous use of sealing function, In this mode, the sealing function cannot be started, with indicator light flashing. Please wait a while for the appliance to get back to normal working.

6. DRY/MOIST FOOD SETTINGS BUTTON

Seal time depends on the type of the food. It will take a longer time if you choose MOIST FOOD setting.

For optimal vacuuming and sealing for the moist or juicy foods, choose the MOIST FOOD setting. This functionality is appropriate for hams, fish, cheese and other such products.

Caution: Do not use the sealing functionality to package foods made up of liquids, such as soups, dishes with sauces etc. – vacuum containers are intended to be used for this purpose.

For foods without liquid, such as dried products, cereal etc. choose DRY FOOD setting.

7. VAC SEAL BUTTON

Vacuum the bag and automatically seal it. When you press this button, the lid will be closed and the appliance begins to draw air out of the bag. After the vacuum process, it will immediately create a tight seal around the food. The lid will be unlocked once the vacuum sealing process is complete.

(Wait at least 60 seconds between uses)

Caution: Do not use the sealing functionality to package foods made up of liquids, such as soups, dishes with sauces etc. – vacuum containers are intended to be used for this purpose.

8. NORMAL/ GENTLE SPEED SETTINGS BUTTON

Adjustable vacuum pressure. The vacuum pressure is stronger at the NORMAL SPEED. When vacuum sealing delicate items, press this button until the GENTLE SPEED indicator light is illuminated.

For more control, you may press the SEAL button at any time to stop the vacuum process and begin to seal the bag.

9. STOP BUTTON

Press this button during use to immediately stop the current vacuum or sealing process.

10. VACUUM MARINATE BUTTON

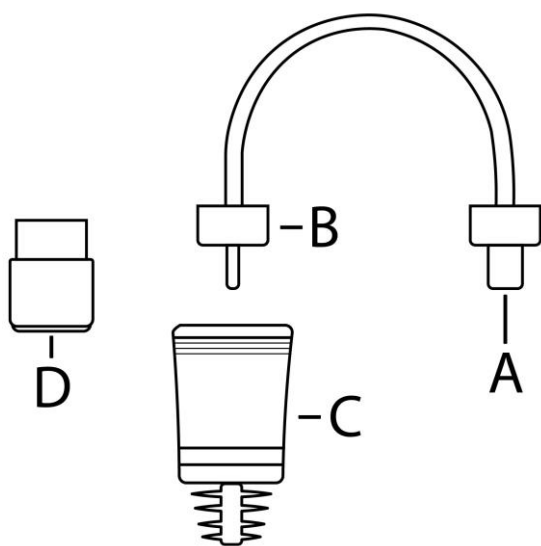
Make sure connection of the vacuum tube is secure before using the bottle stoppers, vacuum containers or Marinate mode.

Press the "VACUUM MARINATE" button to begin work using the vacuum containers or bottle stopper. Connect the vacuum tube before using this functionality.

Important: When the white vacuum indicator on the lid of the container goes down while using the functionality, press the "STOP" button to cease the operation of the device. In case of the 0.5L container, a red membrane serves as the indicator – when it becomes concave, stop the operation of the unit.

11. „ONE TOUCH” BUTTON

Simply touch this metallic bar to open and close the lid.

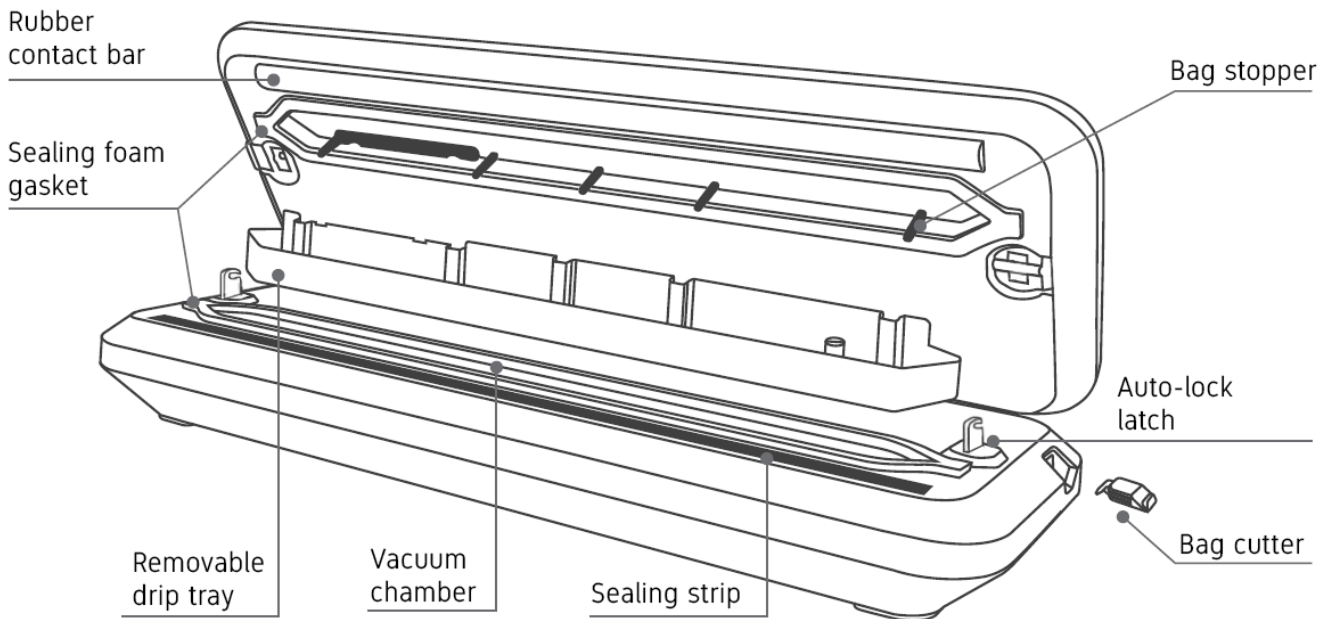
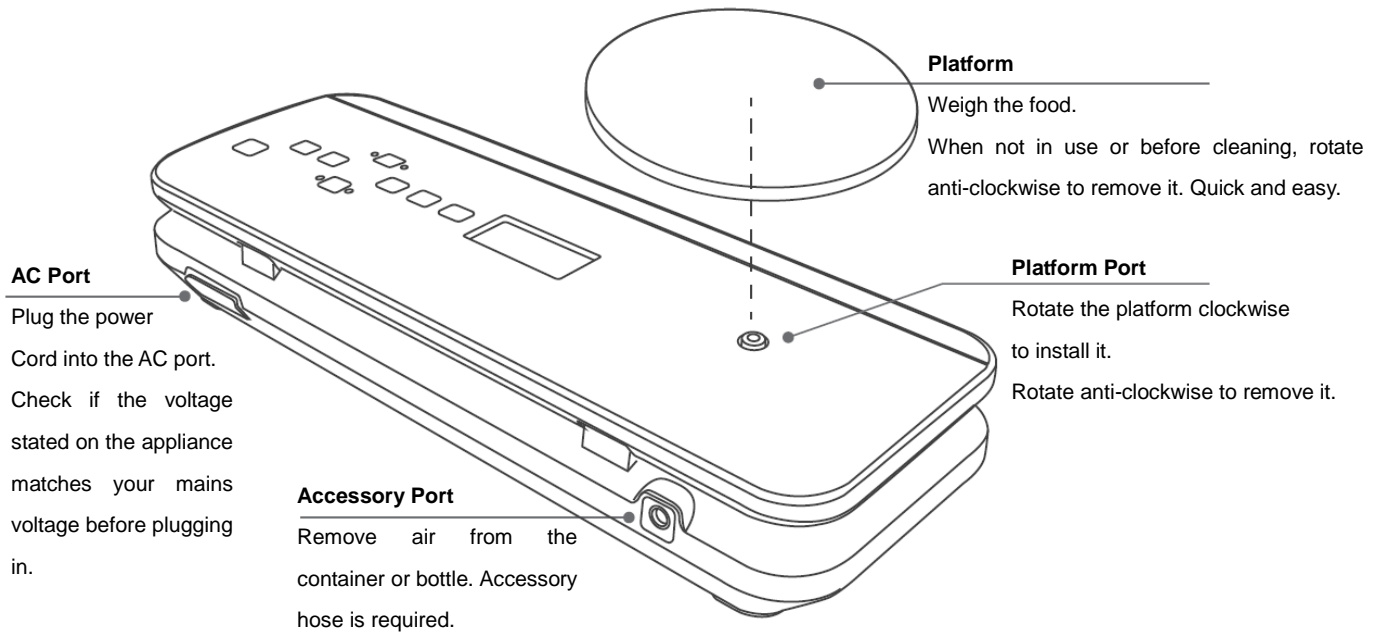


A – Tip for the accessory port of vacuum sealer

B – Tip for the bottle stopper

C – Bottle stopper

D – Tip for the vacuum containers



Rubber Contact Bar

Make sure the open end of the bag is pressed flat against the sealing strip, to provide an optimal seal.

Sealing Foam Gasket

Guarantee that a vacuum will be maintained in the chamber. Make sure the lid is unlocked when not in use to prevent the deformation of the gaskets.

Removable Drip Tray

Catch overflow liquids. To clean, simply remove it.

Vacuum Chamber

Position the open end of the bag inside the vacuum chamber. Built-in stopper is designed to ensure the bag is securely placed into the vacuum chamber.

Sealing Strip

Used together with the rubber bar, the sealing strip creates a seal on a bag with heat.

Bag Stopper

To prevent the vacuum bag from being put outside of the vacuum chamber.

Auto-lock Latch

The machine opens or closes automatically at a touch of the contact bar on the lid.

Bag Cutter

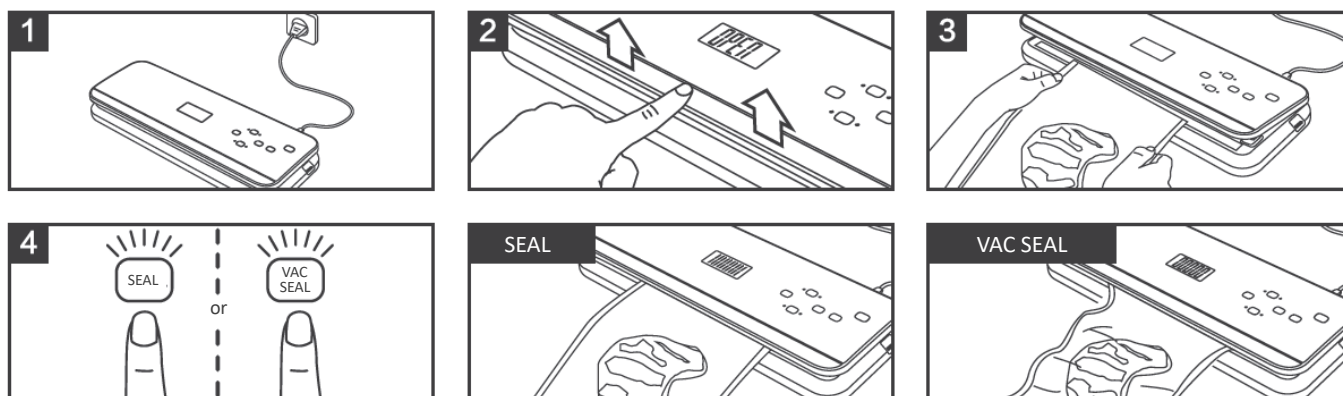
Cut bags of a desired size or open sealed bags. Place it into the bag cutter holder after use.

VACUUM SEALER OPERATING INSTRUCTIONS

1. Plug the appliance into the power outlet via the provided power cord. The screen and indicator light will be lightened. (See figure 1)
2. Touch the sensor to open the lid. (See figure 2)
3. Clean and straighten the open end of the bag. Make sure there is no food material or wrinkles on the open end. Insert the open end of the bag into the vacuum chamber until it is stopped by the built-in stopper. (See figure 3)

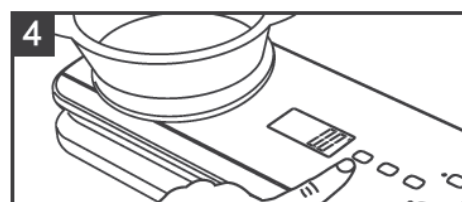
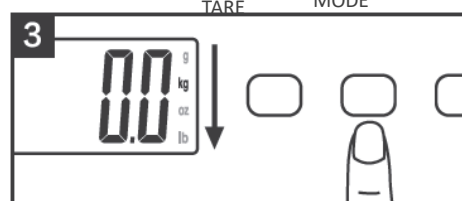
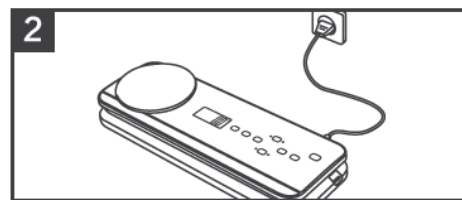
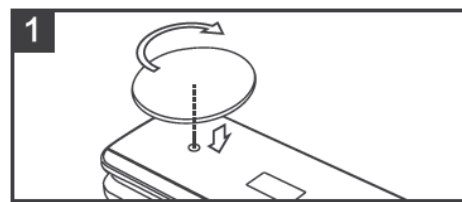
- Note:**
1. Make sure that the foil is put in the middle of the vacuum sealer.
 2. Remember that the foil has to be knurled, specially designed for vacuum sealers and it cannot be bigger than the vacuum sealer's width.
 3. If the foil is knurled on one side, put the foil in the vacuum sealer keeping its smooth side up.
 4. Press the SEAL or VAC SEAL button and the corresponding indicator light will be illuminated. The lid will automatically be closed. The vacuum sealing or sealing only process begins. (See figure 4)

- Note:**
1. Wait at least 60 seconds between uses.
 2. To avoid hazards, do not reheat vacuum packaged foods in the bag in microwave oven.



DIGITAL SCALE OPERATING INSTRUCTIONS

1. Rotate the platform clockwise to mount it to the platform port. (See figure 1). Do not rotate the platform hard. Otherwise, the weighing sensor may be damaged and lead to inaccurate results.
2. Plug the appliance into the power outlet via the provided power cord. The LCD screen will automatically be turned on and show "0.0" g. (See figure 2)
3. Press the MODE button to select the weight units (g, kg, oz, lb). Make sure zero is displayed. If not, you may press the TARE button. The display will reset to zero. (See figure 3)
4. Place the item to be weighed on the platform. The display will show the weight of the item. To obtain the exact weight of liquid or powder foods in a container, you have to remove the weight of the container.



First of all, place the container, without the item, on the platform.

Secondly, press the TARE button to remove the weight of the container. The display will reset to zero.

Thirdly, add the item to the container. Finally the weight of the item will be showed on the display. (See figure 4)

How to Calibrate Your Scale?

Calibrating process has been performed before shipping. Calibrate the scale only when it gives you an inaccurate reading. A 2 kg calibration weight is needed. Wait at least 30 minutes in room temperature before Calibration.

1. Hold the TARE and MODE buttons at the same time until "2000.0 g" appears.
2. "2000.0 g" is flashing on the display.
3. Place a 2 kg calibration weight in the center of the platform. When the display shows "PASS", it indicates successful calibration.

Capacity

Capacity is 2 kg. Never place items over 2 kg on the platform. To protect the weighing sensor from being damaged and ensure accuracy, place the item in the center of the platform and do not hit the platform.

Operating Environment

When the digital scale is turned on, to ensure accuracy, wait at least 30 seconds before use. Operating temperature is 10-30 °C.

ACCESSORIES

Vacuum Storage Bags and Rolls

Textured design helps remove air from inside the bag. Multi-layer structure builds an effective barrier preventing oxygen, moisture and freezer burn. Various sizes are available.

Note: Do not reuse the bags after storing raw meats, fish or greasy foods. Do not reuse the bags after simmering or microwaving.

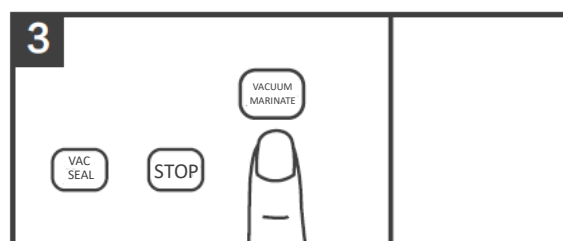
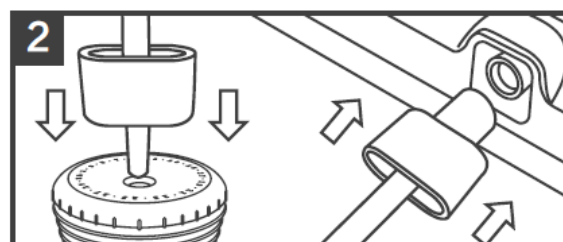
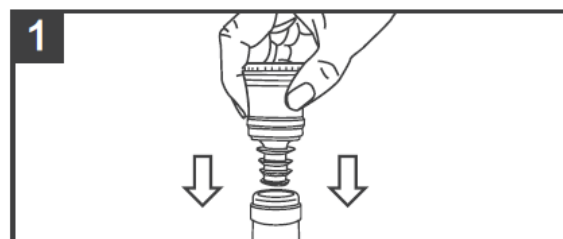
Bottle Stopper

Vacuum package red wine, non-carbonated beverages or oil with our bottle stopper. Extend the life of liquids and preserve the flavor.

Note: Do not use our bottle stopper on plastic bottles. Carbonated or sparkling beverages cannot be vacuum packaged, because gas removal will cause the bottles to go flat during the vacuum sealing process.

Stick the cork back in the wine bottle that have been opened. The wine is easily oxidized and lose its flavor. Insert the accessory hose to the vacuum nozzle and the bottle stopper. Press the VACUUM MARINATE button to start the vacuum sealing process. Keep flavor longer.

1. Stick the stopper into the wine bottle. (See figure 1)
2. Insert one end of the accessory hose into the vacuum nozzle. Insert the other end of the hose into the bottle stopper. (See figure 2)
3. Press the VACUUM MARINATE button. The vacuum sealing process begins. The corresponding indicator light will be illuminated. Dynamic image will be displayed on the LCD screen. (See figure 3)
4. The process will stop automatically when reach a certain negative pressure. Press the STOP button during use to immediately stop the current vacuum process.
5. When the vacuum sealing process is complete, the appliance will automatically stop. To release the vacuum, simply pull up on the bottle stopper.



Note: Avoid using the bottle stopper on plastic bottles. Do not vacuum package carbonated or sparkling beverages.

Vacuum Containers (Sold Separately)

Our vacuum container is an ideal choice for fragile items, such as muffin, other baked foods, liquids and dry goods. The containers come in various sizes. You can use it on the countertop, in the refrigerator or in the pantry.

Fast marinating are the best way to pickle food, and the pickling time only take a few minutes without losing a few hours. Our containers are suitable for pickling. Square or rectangular containers are highly recommended because only a small amount of marinade is required.

The lightweight and stackable containers are convenient for storing precooked meats, leftovers and snacks.

Important: Remember to insert the appropriate tip into hose (D), designed for vacuum containers.

Important: When the white vacuum indicator on the lid of the containers goes fully down (is flat with its rim) while using the functionality, press the “stop” button to cease the operation of the device. In case of the 0.5L container, a red membrane serves as the indicator – when it becomes concave, stop the operation of the unit.

Note:

1. Do not use the containers in the freezer.
2. Allow the hot foods to cool down before being packed. Otherwise, foods may bubble up out of the container.
3. Containers are not dishwasher-safe.

HELPFUL HINTS

1. Do not overfill the bag. Always leave at least 3 inches of bag material between bag contents and top of bag.
2. Clean the open end of the bag inside and out. Make sure the open end is free of food material and wrinkles.
3. When vacuum packaging a large item, to prevent wrinkles in the seal, gently stretch bag flat before placing it into the vacuum chamber.
4. Make sure the bag is dry. It will be difficult to make a tight seal if the bag is wet.
5. For best results, perishables still need to be frozen or refrigerated after vacuum sealing process.
6. When you are vacuum sealing items with sharp edges (such as dry spaghetti, silverware, etc.), protect the bag from punctures by wrapping the item in soft cushioning material, such as a paper towel. You may use a container instead of a bag.
7. When using containers, always leave 2.5 cm of space at the top of container.
8. Pre-freeze fruits vegetables before vacuum sealing for the best results.
9. Allow the appliance to cool for 1 minute between uses.
10. If you are not sure whether your bag was sealed properly, simply reseal the bag.
11. For best results, use bags and containers produced by the manufacturer.
12. Do not reheat your food in the bag in microwave oven. It is dangerous.
13. When weighing a large item, place a tray or container on the platform. Do not forget to press the TARE button to remove the weight of the tray or container before adding the item.
14. When finished using sealer, press silver touch bar to open unit, then unplug unit and store it properly.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug the appliance before cleaning.
2. Remove the trip tray for cleaning.
3. Wipe the outer surface with a soft, soapy cloth. Wipe away any food or liquid on the vacuum chamber with a paper towel.
4. The weighing sensor is a high-precision part. Do not press on the platform hard. Gently wipe the platform when cleaning. You can remove it for cleaning.
5. Dry the appliance thoroughly before using it again.
6. Do not immerse the appliance in water or other liquids. Prevent water or other liquids from entering the AC power port on the appliance.
7. Do not clean the appliance with abrasive cleaning agent to avoid damaging the surface.

TROUBLESHOOTING

Nothing happens when the power cord is plugged into appliance

Make sure the power cord is not damaged.

Make sure the power cord is correctly plugged into the electrical outlet and appliance.

Appliance is plugged in, but it cannot vacuum

Ensure the lid is properly closed.

Ensure the open end of the bag is correctly placed into the vacuum chamber.

If the indicator lights flash, the appliance may become overheated.

Allow it to cool for several minutes before use.

Check if the bag is punctured.

Check the sealing foam gaskets for damage.

Air is removed from inside the bag, but now air has re-entered

Check if there is a hole or puncture on the bag. It may be punctured by sharp items. Use a new bag if necessary.

Check the seal. A wrinkle along the seal may cause air to re-enter the bag. If there is a wrinkle along the seal, simply cut the sealed edge and reseal.

If there is moisture or liquid from foods present within the seal, cut open the bag and wipe away foods on the open end of the bag.

Choose MOIST FOOD setting and reseal.

If the food has been stored for a long time and the bag is full of gases, the food may spoil. We recommend discarding the food.

Note:

To prevent the appliance from overheating, allow it to cool for 60 seconds between uses. Keep the lid open before vacuum sealing.

If the bag melts, the sealing strip may have been overheated during the sealing process. Allow the appliance to cool for 60 seconds before using it again.

For the best preservation, do not reuse the bags after storing raw meats, fish or greasy foods. Do not reuse the bags after simmering or microwaving.

STORAGE GUIDE

This is for reference only. Actual storage life depends on the freshness of food, vacuum strength and the seal.

In the Refrigerator (5±2°C)	Normal Storage Life	Storage Life with Our Vacuum Sealing Accessory
Meats	2-3 Days	8-9 Days
Seafood and Fish	1-3 Days	4-5 Days
Cooked Meats	4-6 Days	10-14 Days
Vegetables	3-5 Days	7-10 Days
Fruits	5-7 Days	14-20 Days
Eggs	10-15 Days	30-50 Days

In the Freezer (-16~-20°C)	Normal Storage Life	Storage Life with Our Vacuum Sealing Accessory
Meats	3-5 Months	1 Year
Seafood and Fish	3-5 Months	1 Year

Room Temperature (25±2°C)	Normal Storage Life	Storage Life with Our Vacuum Sealing Accessory
Bread	1-2 Days	6-8 Days
Rice / Flour	3-5 Months	1 Year and Above
Peanuts / Beans	3-6 Months	1 Year and Above
Tea leaves	5-6 Months	1 Year and Above

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Dimensions (L x W. x H)	380 mm x 140 mm x 80 mm
Total Weight	N.W.: 1,75 kg G.W.: 2,35 kg
Operating Temperature	0~40°C
Rated Voltage	○ 220-240VAC
Rated Frequency	50-60Hz
Rated Power	120W
Vacuum Level	>-80Kpa
Capacity	2000,0g
Increments	0,1g
Units	g / kg / oz / lb

ENVIRONMENT



■ This product contains recyclable materials. Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Contact your local municipality for the nearest collection point.

WARRANTY AND REPAIR

The product warranty includes defects resulting from material or manufacturing defects. This warranty is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorised person or damaged by misuse or transportation. The warranty does not apply to defects resulting from natural wear of components or nor breakables such as glass and ceramic items. If you need a help, please contact seller or directly YOER service.



www.yoer.pl

www.facebook.com/YoerPoland

yoer
SMART HOME

Producent: Yoer
Bernardyńska 2
64-000 Kościan, Polska
www.yoer.pl

VSS01BK FRESH-FOOD

