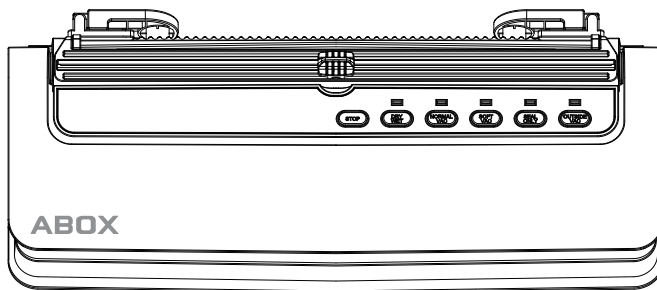


ABOX

Vacuum Sealer

User Manual

Model: V63



www.aboxtek.com

Contents

English	-----	01 ~ 12
Deutsch	-----	13 ~ 25
Français	-----	26 ~ 38
Español	-----	39 ~ 51
Italiano	-----	52 ~ 64
日本語	-----	65 ~ 75

Introduction

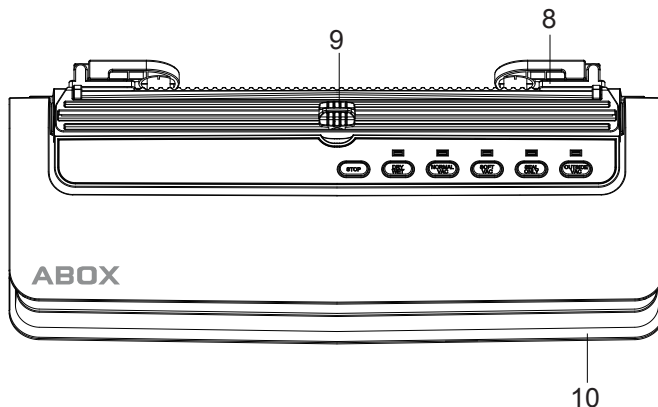
Thank you for purchasing ABOX Vacuum Machine. For your safe use of the product, please carefully read this manual, especially the important safety precautions before using it. And please properly use the product as instructed. This manual includes necessary information regarding warranty services. Please properly keep this manual for future reference.

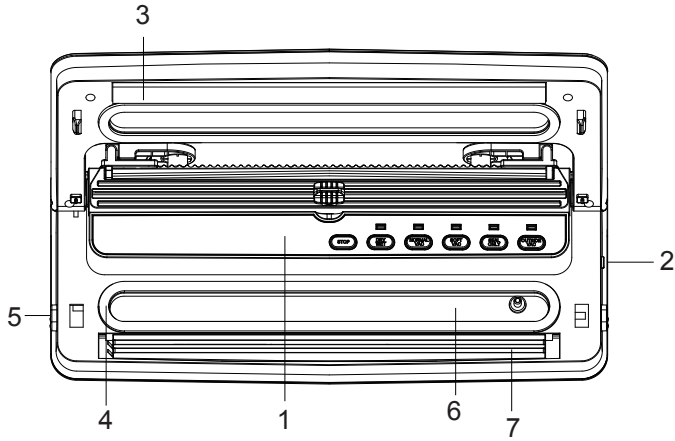
Safety Precautions

1. Please read the User Manual before using this product.
2. The product is designed for household use only.
3. The product is not applied to people with disabilities or mental health issues, or people who lack relevant experience and knowledge, which include children, unless there is a person who is in charge of their safety to supervise or guide their use of the product and ensure their safety.
4. Children should be kept from playing with the product.
5. The product should be placed on a flat, firm and heat-proof surface when being used.
6. When the product is plugged in, do not leave it unattended.
7. When the sealing procedure is completed, do not immediately touch the heat sealing strip in case getting burnt by the remaining heat.
8. When you are not using the product, please unplug it.
9. Do not pull the electric wire to unplug the product.
10. If the plug, the electric wire, or the product itself is damaged, please immediately stop using the product in order to avoid danger. The product should be repaired by the manufacturer, or one of its designated agents, or a similar professional. Do not try to repair it by yourself.
11. The product is designed for indoor use. Do not use it outdoor or in a damp environment.
12. Power strip is not recommended. If needed, the power strip must be examined by a professional to make sure its technical indexes match the product.

13. Please keep the product and electric wire away from high-heat and wet places.
14. The product does not require lubrication. Organic solvents must not be used to clean the product.
15. When finished using the product, do not keep the lock catch on either side of the top lid locked in case the sealing sponge gets squeezed for too long leading to a shortened service life.
16. Do not let the electric wire hang outside the edges of the table or the working surface in case the product falls down.
17. The interior vacuum tube of the product cannot be cleaned. If you want to preserve any food that contains lots of water or any item from which lots of liquid can be squeezed out , please put them in a sealed container before putting them in a preservation bag for vacuum sealing. This is to prevent the liquid from getting into the machine and thus damaging the product.
18. Do not press working buttons after opening the lid to avoid injury when plugged in.

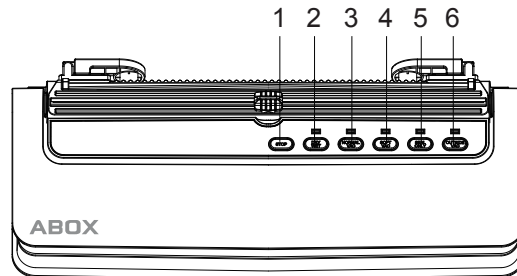
Product Structure





- | | |
|--------------------------|---------------------------------------|
| 1. Control Panel | 6. Vacuum Chamber (detachable) |
| 2. External Suction Hose | 7. Sealing Element |
| 3. Sealing Sponge | 8. Bag Roll Holder (width adjustable) |
| 4. Welding Bar | 9. Cutter |
| 5. Lid Unlock | 10. Anti-skid Pad |

Vacuum Sealer Machine Function Button



1. STOP

Stop function - It's used to stop working when vacuuming, single sealing and outside container vacuuming.

2. The DRY / WET

DRY/WET - Vacuum function switch button. Green light indicates DRY. Red light indicates WET.

DRY - It is suitable for food without any liquid moisture.

WET - It is suitable for food or goods with little moisture, such as fresh fish, raw meat.

3. NORMAL VAC

Vacuumping in conventional mode. It is when the vacuum is pumped, the vacuum degree reaches -55kpa, suitable for those who need large suction force or pump the vacuum bag tightly, such as cereal etc.

4. SOFT VAC

Vacuum degree is between - 15Kpa and - 25Kpa when the vacuum is pumped, which is lower vacuum degree and smaller pumping force compared with Normal VAC. It is suitable for soft food, such as bread etc.

5. SEAL ONLY

Press the "Seal Only" button, the machine will then start operation. The operation time for single sealing is around 7 seconds.

6. OUTSIDE VAC

Press this button to start or stop vacuumping an external preservation canister/container.

The vacuum will automatically stop in 5 minutes because some bags/containers have a large capacity. In emergency situations, the ongoing vacuumping can be stopped by pressing the stop button.

Operating Guide

How to use a roll or sealing film to make a preservation bag?

1. Adjust the bag roll holder to appropriate width and place the vacuum sealer bag roll on.
2. Lift the cutting knife and pull the bag under the cutting rod.
3. Pull out the appropriate length of the vacuum bag to ensure that the food is completely packaged. Then press down the cutting rod, slide the cutter from one end to the other, and get a pass-through pouch that opens at both ends.

4. Put any side of the bag under the sealing element, press down the lid and press the "SEAL ONLY" button. When it stops flashing, press the "Lid Unlock" button, then take the finished vacuum bag out.

NOTE

- The width of the bag shall not exceed 30CM.
- Please choose the special bag with textures or folded sides for vacuum use. Common smooth flat bag with texture or fold sides is only for sealing use. Vacuum sealing will postpone their expiration date but cannot prevent them from decomposing.

Vacuum Sealing Fresh-Keeping Bag?

1. Take out a bag (or make a bag based on the above method).
2. Put the item into the vacuum bag. Make sure there is at least some space between the item and the bag mouth.
3. Put the bag mouth into the vacuum chamber and press flat.
4. Press down the lid and make sure the lock buckle is firmly locked. Then choose the dry mode or wet mode according to the food properties. (DRY corresponds to green light. WET corresponds to red light. One click to switch mode).
5. After choosing DRY/WET mode, choose "NORMAL VAC" or "SOFT VAC" for vacuum sealing according to food properties.
06. When it stops flashing, press the "Lid Unlock" button at both sides, then take the finished vacuum bag out.

How to vacuum a preservation canister/container, etc?

1. Put the item into the vacuum container.
2. Connect the vacuum hose between the machine and container.
3. Press "OUTSIDE VAC" button, the machine will vacuum the preservation container/jar. The indicator light goes off when vacuuming is finished.
4. Press the air lock buckle, and disconnect the vacuum hose. When the lid of the container/jar cannot open anymore, it means that the food in the tank is vacuumed. Vacuuming is completed.
5. The maximum vacuuming time of external container is 5 minutes. If 5 minutes is not enough to complete the vacuuming of large capacity bag/container, it is necessary to continue vacuuming again.

NOTE

■ It is required to wait for 30 seconds before the next operation when proceeding vacuum sealing/single sealing/external vacuum sealing. Continuous operation is not allowed in order to avoid machine overheating.

Starting to use the Product

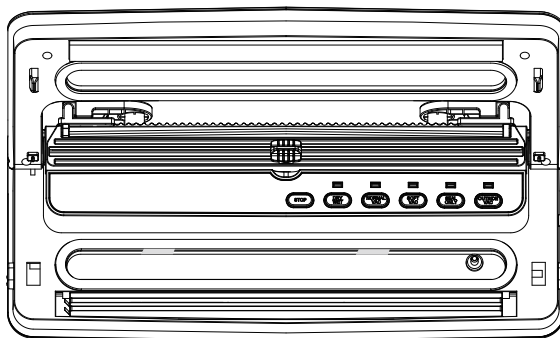
First Time Use

When you are starting to use the product for the first time, please remove all of its packaging, protective films, etc.

Notes and Suggestions for Use

Improper use of vacuum sealer machine will lead to damage.

1. Make sure the vacuum sealer bag is unused and clean.
2. Do not vacuum and seal liquids.
3. Make sure the seal element is dry before sealing. If it is wet, it may affect the sealing effect or the sealing is not firm.
4. Note that the vacuum bag should not cover the air holes in vacuum chamber. It should be aligned with the baseline of the vacuum chamber so as not to hinder the vacuum suction.



5. If you vacuum wet food, please regularly clean up the liquid in the vacuum chamber, and be careful not to spill on the machine.
6. Clean the vacuum bag mouth to make sure it is free of wrinkles or dust or it will cause sealing difficulty or air leakage.

7. When working continuously, it is recommended to wait for 30 seconds in the interval of every sealing or vacuuming to cool down the heater seal strip sufficiently. The program is designed to protect your products and ensure the sealing effect is best.
8. When the sealing procedure is completed, do not immediately touch the heat sealing strip in case getting burnt by the remaining heat.
9. You should pay attention to the actual condition of the vacuum. Press the "Stop" button when you feel it is in a proper situation. (Prevent some foods or items from being extruded and lose shape).
10. Do not try to vacuum-seal objects with sharp shapes. Placing it in a container instead of a bag is recommended.
11. For perishable food, please put them in cold or frozen storage right after vacuum sealing. Vacuum sealing will postpone their expiration dates, but cannot prevent them from decomposing (Green vegetables are easy to decay. It is recommended to eat as soon as possible after vacuum sealing).

Starting to use the Product

Model	V63
Rated voltage	120VAC (US) 220-240VAC (UK)
Rated frequency	60HZ (US) 50HZ (UK)
Rated power	165W±10%
Vacuum switch	Vacuum degree-55±3KPa、-20±3KPa
Cutter width	≤300mm
Machine size	398.8×164.8×81(mm)
Machine weight	1.315kg
LED display	Green (DRY), Red (WET)
Vacuum pump	-60KPA

NORMAL VAC	-55kpa
SOFT VAC	-15kpa — -25kpa
Maximum seal width	300mm
Maximum cutter width	300mm
Noise	<70db
Heating type	Heating wire
Machine features	Vacuum sealer machine with cutter, bag roll holder, heating wire
Machine function	Stop/Dry Wet/NORMAL VAC/ SOFT VAC/ SEAL ONLY/ OUTSIDE VAC
Bag roll holder	Adjustable between 65-310mm width and length no more than 5m
Vacuum seal time	DRY 8~12s, WET 10-15s (If the bag is too large, the vacuum seal time will be extended accordingly.)
Safety protection	When opening lid, safety switch-off and heating wire cannot work.

Preservation Time of Vacuum-Sealed Food

Strong vacuum, No germs.

Remove internal air to prevent oxidation and prevent bacterial infection.

Frozen Storage (-16±20℃)	Preserved in Normal Preservation Boxes	Vacuum-Sealed
Meat	6 months	15-20 months

Seafood&fish	6 months	10-12 months
Coffee beans	8 months	18-24 months

Cold Storage (5±3 °C)	Preserved in Normal Preservation Boxes	Vacuum-Sealed
Vegetables	1-3 days	7-10 days
Cooked meat	3-5 days	18-20 days
Eggs	10-15 days	30-50 days

Room Temperature (-16±20 °C)	Preserved in Normal Preservation Boxes	Vacuum-Sealed
Rice&Flour	6 months	12 months
Dry Fruits	2 months	12 months
Tea leaves	3 months	12 months
Bread	1-2 days	6-8 days

General Safety Rules for Food

Scientifically speaking, following the safety rules can make food safer and get the more ideal effect for vacuum preservation.

1. If perishable food is heated or defrosted, it should be eaten as soon as possible.
2. Once a vacuum-sealed bag is opened, you can follow the same instruction to vacuum-seal it again.
3. The best way to unfreeze a frozen bag is to put it in cold storage and let it slowly unfreeze, instead of sinking it in hot water or heat it by e.g., microwave.
4. If seasoned food is vacuum-sealed or preserved by other hypoxemia methods and has been kept in indoor temperature for a few hours, do not eat it as it could potentially be toxic.
5. To quickly freeze a bag of food, place it evenly flat to the freezer.

For Bulk Food Vacuum Packaging, Recommendations are as follows

1. Before vacuum packing, wash hands and other cutting tools.
2. For perishable food, it is best to refrigerate immediately after vacuum sealing.
3. Vacuum-sealing dried goods, such as beans and grain, will postpone their expiration dates. But if kept in indoor temperature or dark places, they are likely to be oxidized or sprout.
4. When vacuum-sealed and kept in cold storage, vegetable, such as cabbage and broccoli, will let out some gases. Make sure they are wrapped and have been kept in cold storage before you try to vacuum seal them.

Cleaning and Maintenance of the Vacuum Sealer

1. Unplug the machine before cleaning it.
2. Do not sink the machine or its electric wire in water or other liquid for cleaning.
3. After use, wait for the machine to completely cool down, then use a wet sponge or cloth to clean the vacuum chamber and surface.
4. Do not use a brush to scrub the machine, otherwise it will leave scratches.
5. Use a tissue or cloth to clean food residue or liquid inside the vacuum chamber.

(Before you turn on the machine, please make sure the interior and exterior of it are all completely dried.

6. After use, please put the support card back between the upper and lower shell of the machine, so as not to affect the use of sealing sponge under pressure deformation.

Cleaning the Preservation Bag

1. A used preservation bag can be cleaned by warm water. An appropriate amount of edible detergent can be added to the water. Wash clean with fresh water and dry it before re-use. Discarding it after three times of re-use is recommended.
2. Turn the interior of the bag out, and then it can be put on the upper level of a dishwasher for cleaning.

The Vacuum Sealer Not Operating

1. Check whether there is a power outage or whether the machine is properly plugged in.
2. Check the electric wire, the plug, and the machine itself to see if there is any damage, and if there is, do not use it.

Insufficient Air Suction or Failure of Automatic Heat Sealing

1. Check whether the opening end of the bag is entirely placed in the vacuum chamber.
2. Check whether the sealing sponge is loosened.
3. Check whether there is something on the heat sealing bar or on the sealing sponge, or whether the heat sealing bar is properly installed.
4. Check whether the top lid of the machine is fully locked.
5. Check whether the preservation bag has air leakage, by filling the bag with air, sinking it in the water, and pressing on it. If there are bubbles, indicating air leakage, the bag will need to be replaced.

The Vacuum-Sealed Bag taking in Air

1. This would happen if there are folds, grease, liquid, or other substances on the sealed end of the bag. Please open the bag. Clean the opening end of the bag, and then flatten it and place it on the heat sealing strip for re-sealing.

2. Once the bag is vacuum-sealed, check the food in it for moisture or liquid. If there is, open the bag for re-sealing, or change to a new bag. If the food contains too much water, freezing it before packaging is recommended.

Heat Sealing not working properly

1. The overheating sealing strip will lead to melting the sealed end of the preservation bag. Please open the top lid and wait a few minutes for the sealing strip to cool down.
2. This could happen if there are folds, grease, liquid, or other substances on the sealed end of the bag.
3. After a previous sealing procedure, there is a 30 seconds pause before you can press the “VAC” buttons or the “sealing only” button to execute another sealing procedure.

Warranty and Service

1. The warranty is limited to production defects and damage caused before use.
2. We offer a 12-month warranty for entire machine after the original purchase date.
3. Part cost and maintenance fee will be charged for damage caused by improper use or other non-product quality problems.

Lieber Kunde

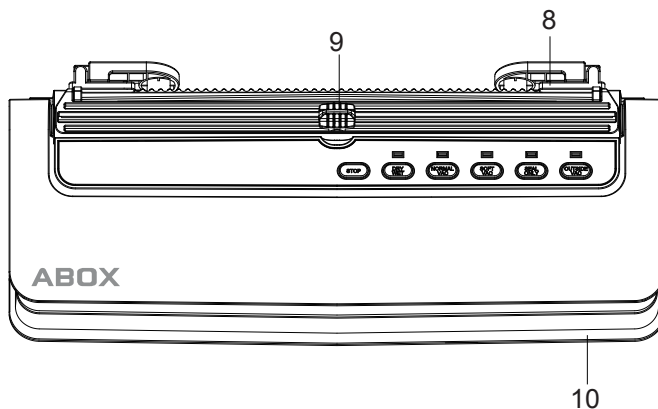
Vielen Dank, dass Sie für das ABOX Vakuumiergerät entschieden haben. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie sie für zukünftige Referez gut auf.

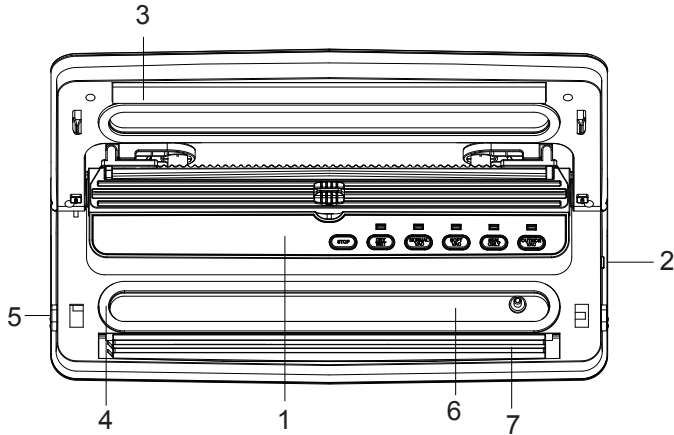
Sicherheitshinweise

1. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung, bevor Sie dieses Produkt verwenden.
2. Dieses Produkt ist nur für den Heimgebrauch bestimmt.
3. Dieses Produkt ist nicht für Personen mit Behinderungen oder psychischen Problemen oder Personen gedacht, die über einschlägige Betriebserfahrungen und -kenntnisse verfügen, einschließlich Kinder. Wenn Sie jemanden verwenden müssen, der sich mit diesem Produkt auskennt, sollten Sie ihn beaufsichtigen oder führen und sicherstellen, dass es sicher ist.
4. Dieses Produkt ist nicht für Kinder zum Spielen geeignet.
5. Stellen Sie das Produkt bei der Verwendung auf eine flache, stabile, hitzebeständige Arbeitsfläche.
6. Der Benutzer darf nicht gehen, während das Produkt eingeschaltet ist.
7. Berühren Sie den Heißsiegelstreifen nach dem Abschluss des Siegelvorgangs nicht sofort mit der Hand, um Verbrennungen zu vermeiden.
8. Wenn Sie das Produkt nicht verwenden, ziehen Sie das Netzkabel heraus.
9. Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um das Produkt vom Netz zu trennen.
10. Wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Produkt selbst beschädigt ist, stellen Sie die Verwendung sofort ein, um eine Gefährdung zu vermeiden, und muss vom Hersteller oder seiner zuständigen Wartungsabteilung oder einem ähnlichen Fachmann repariert werden. .
11. Dieses Produkt ist für die Verwendung in Innenräumen bestimmt. Verwenden Sie es nicht im Freien oder an einem feuchten Ort.
12. Es wird empfohlen, keine Verlängerungskabel zu verwenden. Verwenden Sie bei Bedarf professionelle Verlängerungen mit entsprechenden technischen Indikatoren.

13. Halten Sie das Produkt und das Netzkabel von hohen Temperaturen, Hitze und Feuchtigkeit fern.
14. Für dieses Produkt sind keine Schmiermittel oder Schmiermittel erforderlich. Das Abwischen mit organischen Lösungsmitteln ist verboten.
15. Verriegeln Sie nach Gebrauch der Maschine nicht die Schlösser an beiden Enden der Maschine, um ein längeres Verschließen der luftdicht verschlossenen Watte zu vermeiden.
16. Lassen Sie die Drähte nicht an der Tischkante oder außerhalb der Arbeitsfläche hängen, damit das Produkt nicht herunterfällt.
17. Da der Vakuumschlauch im Inneren des Produkts nicht gereinigt werden kann, verwenden Sie keine großen Mengen Feuchtigkeit oder andere Gegenstände, die bei Verwendung der Vakuumpumpe eine große Flüssigkeitsmenge ausdrücken können, um eine Beschädigung des Produkts zu vermeiden.
18. Drücken Sie nicht auf die Vakuumdichtung, nachdem die Maschine mit Strom geöffnet wurde, um Verletzungen zu vermeiden.

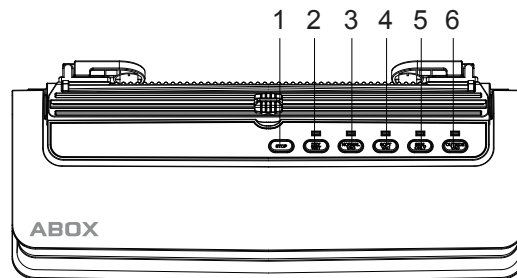
Product Structure





- | | |
|--------------------------|---|
| 1. Systemsteuerung | 6. Vakuumkammer (abnehmbar) |
| 2. Externe Schnittstelle | 7. Schweißelement |
| 3. Schweißleiste | 8. Vakuumbeutelhalter (verstellbare Breite) |
| 4. Schwamm | 9. Schneider |
| 5. Entsperren | 10. Anti-Rutsch-Matte |

Funktionstaste vom Vakuumiergerät



1. STOPPEN

Drücken Sie diese Taste im Betrieb, um das Gerät sofort stoppen zu lassen.

2. TROCKEN / FEUCHT

Trockene/feuchte Vakuumierungsschalter, Rote Anzeiger ist für feucht und grün Anzeiger ist für trocken.

Trocken:Es ist für Lebensmittel ohne jegliche Flüssigkeit geeignet.

Feucht:Es ist für feuchtes oder saftiges Essen geeignet.(z.B Fisch)

3. NORMALE VAKUUMIERUNG

Das Vakuum kann bis zu -55 kPa beim Saugen erreichen, ist für harte Lebensmittel geeignet und erfordert ein starkes Vakuum. Zum Beispiel Getreide.

4. SOFTE VAKUUMIERUNG

Beim Staubsaugen liegt das Vakuum zwischen -15 kPa und -25 kPa. Im Vergleich zum normale Modus ist das Vakuum geringer und eignet sich für weiche und zerbrechliche Lebensmittel, z.B Kekse, weiches Brot usw.

5. NUR VERSIEGELN

Nachdem die Taste drücken,wird das Gerät arbeiten und dauert 7 Sekunden.

6. EXTERNE VAKUUMIERUNG

Es eignet sich zum Vakuumierung von Vakuumentanks und Aufbewahrungsbeuteln, die maximale Vakuumierungszeit beträgt 5 Minuten und stoppt automatisch nach 5 Minuten.

Bedienungsanleitung

Wie Vakuumierbeutel machen ?

1. Stellen Sie den Vakuumrollenhalter auf die entsprechende Breite ein und legen Sie die Vakuumrolle auf den Ständer.
2. Heben Sie das Messer an und ziehen Sie den Beutel unter die Schneidstange.
3. Ziehen Sie den Vakuumbeutel in der entsprechenden Länge heraus, um sicherzustellen, dass das Lebensmittel vollständig gelegen werden kann,

senken Sie die Schneidleiste ab, schieben Sie den Schneider von einem Ende zum anderen und schneiden Sie ab.

4. Platzieren Sie ein offenes Ende des Beutels unter dem Heißsiegel, drücken Sie die Abdeckung und drücken Sie die Taste „Only Seal“. Nach Verschließen können Sie ein Vakuumierbeutel bekommen.

Hinweis

- Die Breite des Vakuumierbeutel darf 30 cm nicht überschreiten
- Verwenden Sie zum Verschließen mit Vakuum den Flachbeutel mit Faltwinkel auf beiden Seiten oder Körnung. Der normale Flachbeutel kann nur versiegelt und nicht vakuumiert werden. Eine Vakuumverpackung kann die Haltbarkeit des Produkts verlängern, aber kann den Verfall der Nahrung nicht aufhalten.

Wie zu vakuumieren?

1. Wählen Sie zuerst den geeigneten Vakuumbeutel entsprechend der Größe der Lebensmittel aus. (Oder machen Sie einen Vakuumbeutel nach obiger Methode).
2. Legen Sie die Lebensmittel in einen Vakuumbeutel und vergewissern Sie sich, dass sich zwischen dem Lebensmittel und dem Beutelmund eine bestimmte Länge befindet.
3. Platzieren Sie das offene Ende des Vakuumbeutels auf seinem Heizelement. Nun sollte die Beutelöffnung in die Vakuumkammer gezogen und flach gehalten werden.
4. Drücken Sie auf die Abdeckung, um sicherzustellen, dass die Verriegelungen auf beiden Seiten geschlossen sind. Wählen Sie dann entsprechend den Lebensmitteleigenschaften "DRY / WET" (DRY ist trockene Modus, die Kontrollleuchte leuchtet grün; WET ist der leuchte Modus, die Kontrollleuchte ist rot)
5. Nachdem Sie trocken oder feuchte gewählt haben, wählen Sie "NORMAL VAC" oder "SOFT VAC" zum Vakuumieren gemäß den Lebensmittelbedürfnissen.
6. Wenn die grüne Anzeige des ausgewählten Funktionsmodus aufhört zu blinken und erlischt, drücken Sie die Entriegelungstaste auf beiden Seiten und nehmen Sie den fertigen Vakuumbeutel heraus.

Wie Vakuumiertank vakuumieren?

1. Legen Sie Lebensmittel oder Gegenstände in einen Vakuumbehälter.
2. Verbinden Sie den Behälter über eine Vakuumröhre mit der externen Vakuumschnittstelle.
3. Drücken Sie die Taste "OUTSIDE VAC", um den Vakuumbehälter / den Vakuumbehälter zu saugen. Wenn das Vakuum vollständig ist, erlischt die Anzeige.
4. Drücken Sie die Luftschleuse, um den Vakuumschlauch zu trennen. Wenn der Deckel des Kastens / Containers nicht mehr geöffnet werden kann, bedeutet dies, dass sich die Lebensmittel im Tank unter Vakuum befinden und das Vakuum abgeschlossen ist.
5. Die maximale Vakuumzeit für externes Vakuum ist auf 5 Minuten eingestellt. Wenn 5 Minuten nicht ausreichen, müssen Sie erneut vakuumieren.

Hinweis

■ Jeder Vorgang(Vakuumversiegelung / Versiegelung / Externes Vakuumversiegelung)erfordert ein Intervall von 30 Sekunden und kann nicht ununterbrochen ohne Unterbrechung betrieben werden.

Produktanweisungen

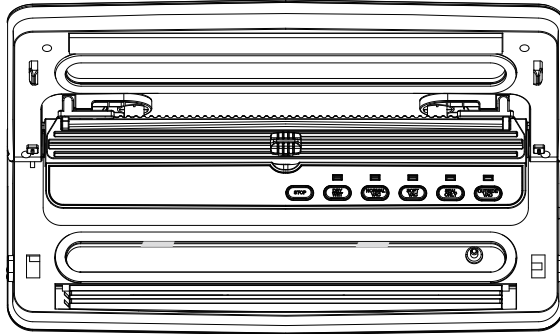
Hinweis für erste Benutzung

Wenn Sie das Produkt zum ersten Mal verwenden, entfernen Sie alle Verpackungen und Schutzfolien innerhalb und außerhalb des Produkts.

Benutzungsanweisung und Vorschlag

Unsachgemäßer Verwendung von Vakuummiergerät kann Beschädigung für Gerät verursachen.

1. Vergewissern Sie sich, dass der Vakuummierbeutel nicht verwendet wurde, sauber und aufgeräumt sein.
2. Die Flüssigkeit kann nicht im Vakuum versiegelt werden.
3. Vergewissern Sie sich, dass die Beuteldichtung trocken ist. Wenn sie nass ist, kann dies die Dichtwirkung beeinträchtigen.
4. Bitte beachten Sie, dass der Beutel das Saugloch nicht verdecken darf. Die Referenzlinie des Wasservorratsbehälters sollte parallel ausgerichtet sein, um die Vakuumaschine nicht zu behindern.



5. Wenn die feuchte Lebensmittel vakuumiert werden, sollte das Wasser im Flüssigkeitsvorratsbehälter regelmäßig gereinigt werden, wobei darauf zu achten ist, dass Wasser in die Maschine nicht verschüttet wird.
6. Wischen Sie den Vakuumbbeutel ab, um sicherzustellen, dass er keine Falten oder Staub aufweist. Andernfalls kann es zu Dichtheit oder Luftleckagen kommen.
7. Bei kontinuierlichem Arbeiten wird empfohlen, dass die Versiegelungs- oder Vakuumverpackungswartezeit mehr als 30 Sekunden beträgt, damit die Heizplombe ausreichend Kühlzeit hat, sodass sie sicher und effektiv verwendet werden kann.
8. Wenn die Versiegelung abgeschlossen ist, berühren Sie die Heißversiegelung nicht sofort, um Verbrennungen durch Vorwärmen der Maschine zu vermeiden.
9. Achten Sie auf die tatsächliche Situation der Vakuumabsaugung. Wenn Sie das Gefühl haben, dass sie geeignet ist, drücken Sie bitte die Taste „Stop“ (um zu verhindern, dass Lebensmittel oder Gegenstände beschädigt werden).
10. Lassen Sie nicht zu, dass die Vakuummaschine die Lebensmittel mit einem spitzen Winkel verschließt, damit der Vakuumbbeutel nicht punktiert wird. Es wird empfohlen, es zum Vakuumierung in einen Vakuumbehälter zu legen.
11. Bei verderblichen Lebensmitteln sollten Sie diese unmittelbar nach dem Vakuumieren gekühlt oder gefroren lagern. (Grünes Gemüse neigt zum Verrotten, es wird empfohlen, so bald wie möglich nach dem Vakuumieren zu essen.)

Technische parameter

Modell	V63
Spannung	220-240VAC
Frequenz	50Hz
Leistung	165W±10%
Vakuumschalter	Vakuumgrad-55±3KPa、-20±3KPa
Schnittbreite	≤300mm
Maschinengröße	398.8×164.8×81(mm)
Gewicht der Maschine	1.315kg
LED-Anzeige	Rot(Feuchten)/Grün (Trocken)
Vakuumpumpe	-60KPA
Normale Vakuumdichtung	-55kpa
Weiche Vakuumdichtung	-15kpa — -25kpa
Maximale Dichtungsbreite	300mm
Maximale Cutterbreite	300mm
Lärm	< 70db
Heizungsart	Heizdraht
Vakuumrollenhalter	Mit Vakuumrollenhalter und Cutter
Maschinenfunktion	Stoppen/ Trocken und Feuchten/ Normale Vakuumversiegelung/ Sanfte Vakuumversiegelung/ Nur versiegeln/ Externes Vakuumversiegelung
Vakuumrollenhalter	Anwendbare Breite zwischen 65-310 mm einstellbar, anwendbare Länge ≤ 5m

Versiegelungszeit	Trockene Versiegelungszeit: 8 ~ 12 Sekunden, feuchte Versiegelungszeit: 10 -15 Sekunden (Hinweis: Wenn der Vakuumbbeutel groß ist, ist die Vakuumzeit länger)
Sicherheitsschutz	Der Sicherheitsschalter wird beim Öffnen der Abdeckung getrennt und der Heizdraht funktioniert nicht.

Konservierungszeit von vakuumversiegelten Lebensmitteln

Starkes Vakuum, keine Keime.

Entfernen die innere Luft, um Oxidation zu verhindern und bakterielle Infektion zu verhindern.

Tiefkühlagerung (-16±20 °C)	Konserviert in normalen Konservierungsboxen	Vakuumierung
Fleisch	6 Monate	15-20 Monate
Fisch & Meeresfrüchte	6 Monate	10-12 Monate
Kaffeebohnen	6 Monate	18-24 Monate

Kühlhaus (5±3 °C)	Konserviert in normalen Konservierungsboxen	Vakuumierung
Gemüse	1-3 Tage	7-10 Tage
Gekochtes Fleisch	3-5 Tage	18-20 Tage
Ei	10-15 Tage	30-50 Tage

Lagerung bei Raumtemperatur (-16±20 °C)	Konserviert in normalen Konservierungsboxen	Vakuumierung
Reis & Mehl	6 Monate	12 Monate
Getrocknete Bohnen & Erdnuss	2 Monate	12 Monate
Tee	3 Monate	12 Monate
Brot	1-2 Tage	6-8 Tage

Allegmeine Sicherheitsregeln für Lebensmittel

Wissenschaftlich gesehen kann das Befolgen der Sicherheitsregeln Lebensmittel sicherer machen und einen idealeren Effekt für die Vakuumkonservierung erzielen.

1. Wenn verderbliche Lebensmittel erhitzt oder aufgetaut werden, sollten sie so bald wie möglich gegessen werden.
2. Sobald ein vakuumversiegelter Beutel geöffnet ist, können Sie auf die gleiche Weise ihn erneut vakuumieren.
3. Die beste Art, einen gefrorenen Beutel aufzutauen, besteht darin, ihn kalt zu lagern und ihn langsam auftauen zu lassen, anstatt ihn in heißem Wasser zu versenken oder zu erwärmen, z.B durch Mikrowlle.
4. Wenn gewürzte Speisen durch andere hypoxische Methoden vakuumversiegelt oder konserviert und einige Stunden bei Raumtemperatur gehalten wurden, essen Sie sie nicht, da sie möglicherweise toxisch sind.
5. Wenn Sie schnell einfrieren möchten, legen Sie die Vakuumierungsbeutel mit Lebensmittel in den Kühlschrank.

Für Bulk-Lebensmittel-Vakuumverpackung, Empfehlungen sind wie folgt

1. Vor dem Vakuumieren waschen Sie die Hände und andere Schneidwerkzeuge.
2. Bei leicht verderblichen Lebensmittel ist es am besten, unmittelbar nach der Vakuumversiegelung zu kühlen.
3. Durch das Vakuumversiegeln von getrockneten Waren, wie Bohnen und Getreide, werden ihre Verfallsdaten verzögert. Aber wenn in Raumtemperatur oder dunklen Orten gehalten, sie werden möglicherweise oxidiert oder sprießeb.
4. Gemüse, wie Kohl und Brokkoli, wird vakuumverpackt und kühl gelagert. Stellen Sie sicher, dass sie verpackt und in einem Kühlhaus gelagert wurden, bevor Sie sie versiegeln.

DIE REINIGUNG UND WARTUNG

1. Ziehen Sie vor dem Reinigen das Netzkabel ab.
2. Tauchen Sie den Körper und das Netzkabel nicht zur Reinigung in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
3. Wischen Sie nach dem Abkühlen des Produkts die Oberfläche des Produkts und die Vakuumkammer mit einem feuchten Schwamm oder einem feuchten Tuch ab.
4. Es ist nicht möglich, den Körper mit einer Bürste zu schrubben, wodurch die Oberfläche des Körpers leicht zerkratzt wird.
5. Wischen Sie den Rückstand oder die Flüssigkeit in der Vakuumkammer mit einem Papiertuch oder einem Lappen ab.
6. Legen Sie die Stützkarte nach dem Gebrauch wieder zwischen die obere und die untere Schale der Maschine, um zu verhindern, dass sich die elastische Baumwolle unter Druck verformt und die Verwendung beeinträchtigt wird.

Die Reinigung vom Vakuumierbeutel:

1. Der gebrauchte Vakuumierbeutel kann durch warmem Wasser mit geeigneten Menge Reinigungsmittel gereinigt, anschließend mit klarem Wasser gespült und getrocknet werden.
2. Die Innenseite des Vakuumierbeutels kann umgedreht und in der Spülmaschine gewaschen werden.

Vakuumiergerät funktioniert nicht:

1. Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung ausgeschaltet und der Netzstecker eingesteckt ist.
2. Überprüfen Sie das Netzkabel, den Stecker und das Gehäuse auf Beschädigungen. Wenn nicht, verwenden Sie es bitte nicht.

Unzureichendes Pumpen oder kann nicht automatische verschließen:

1. Ob das offene Ende des Beutels sich alle in der Vakuumkammer befindet.
2. Ob die luftdichte Baumwolle locker ist.
3. Ob sich im Heißsiegelstreifen und in der luftdichtenden Baumwolle Schmutz befindet und ob der Heißsiegel gut installiert ist.
4. Ist der Rumpfdeckel vollständig verriegelt?
5. Vergewissern Sie sich, dass der Frischhaltesack undicht ist. Versiegeln Sie den Frischhaltesack und legen Sie ihn zum Testen in das Wasser. Drücken Sie den Beutel fest.

Nach der Vakuumierung ist Vakuumierbeutel undicht:

1. Dies kann passieren, wenn sich Falten, Fett, Flüssigkeiten oder andere Verunreinigungen in der Dichtung befinden. Öffnen Sie bitte den Beutel, wischen Sie dem Mund des Beutels sauber, glätten Sie ihn auf dem Heißsiegel und verschließen Sie ihn erneut.
2. Überprüfen Sie bitte, ob sich im Lebensmittel Feuchtigkeit oder Flüssigkeit befindet, wenn ja, bitte öffnen Sie den Beutel und noch einmal vakuumieren, oder wechseln Sie den Beutel. Wenn Sie saftige Lebensmittel vakuumieren wollen, empfiehlt es sich, dies nach dem Einfrieren durchzuführen.

Schlechte Verschließen Effekt:

1. Wenn der Dichtungstreifen zu heiß ist, schmilzt die Mündung des Vakuumierebutels, der Deckel muss geöffnet und der Dichtungstreifen 3-5 Minuten lang gekühlt werden lassen.
2. In der Vakuumbutel-Dichtung befinden sich Falten, Fett, Flüssigkeit oder andere Verunreinigungen, die eine solche Situation verursachen. Es wird empfohlen, die Vakuumbutelöffnung sauber zu wischen.
3. Jedes Verschließen muss 30 Sekunden voneinander getrennt sein.

GARANTIE UND KUNDENDIENST:

1. Die Garantie ist auf Herstellungsfehler und Schäden vor Gebrauch beschränkt.
2. Wir gewähren die gesamte Maschinengarantie für 12 Monate ab Kaufdatum.
3. Kosten für Ersatzteile und Wartungsgebühren werden für Schäden berechnet, die durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung oder andere Qualitätsprobleme verursacht wurden.

Chers utilisateurs

Merci d'avoir acheté ABOX Machine Sous Vide. Pour une utilisation en toute sécurité du produit, veuillez lire attentivement ce manuel, en particulier les précautions de sécurité importantes avant de l'utiliser. Et s'il vous plaît utiliser correctement le produit selon les instructions. Ce manuel contient les informations nécessaires concernant les services de garantie. Veuillez conserver ce manuel correctement pour la futur référence.

Précautions de sécurité

1. Veuillez lire le manuel d'utilisation avant d'utiliser ce produit.
2. Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement.
3. Le produit ne s'applique pas aux personnes handicapées ou aux problèmes de santé mentale, ni aux personnes qui manquent d'expérience et de connaissances pertinentes, y compris les enfants. Sauf s'il y a une personne en charge de leur sécurité pour superviser ou guider leur utilisation du produit et assurer leur sécurité.
4. Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit.
5. Le produit doit être placé sur une surface plane, ferme et résistant à la chaleur lorsqu'il est utilisé.
6. Lorsque le produit est branché, ne le laissez pas sans surveillance.
7. Lorsque la procédure d'étanchéité est terminée, ne touchez pas immédiatement la bande de soudure au cas où vous seriez brûlé par la chaleur restante.
8. Lorsque vous n'utilisez pas le produit, veuillez le débrancher.
9. Ne tirez pas sur le fil électrique pour débrancher le produit.
10. Si la fiche, le fil électrique ou le produit lui-même est endommagé, veuillez immédiatement cesser d'utiliser le produit afin d'éviter tout danger. Le produit doit être réparé par le fabricant ou l'un de ses agents désignés. ou un professionnel similaire. N'essayez pas de le réparer vous-même.
11. Le produit est conçu pour une utilisation en intérieur. Ne l'utilisez pas en extérieur ou dans un environnement humide.

12. Il n'est pas recommandé d'utiliser des rallonges. Si nécessaire, la bande de puissance doit être examinée par un professionnel pour s'assurer que ses index techniques correspondent au produit.

13. Veuillez garder le produit et le fil électrique à l'écart des endroits très chauds et humides.

14. Le produit ne nécessite pas de lubrification. Les solvants organiques ne doivent pas être utilisés pour nettoyer le produit.

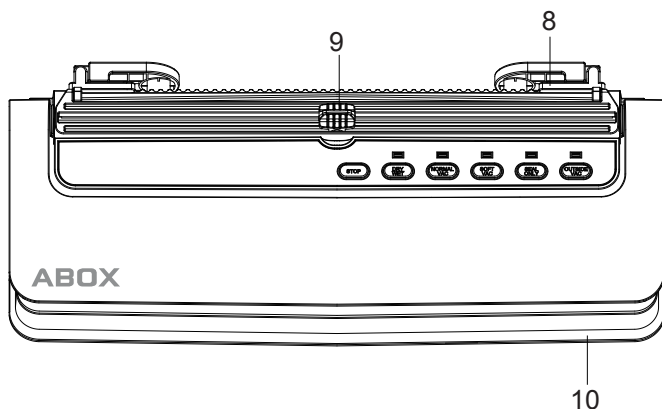
15. Lorsque vous avez terminé d'utiliser le produit, ne maintenez pas le loquet de verrouillage de chaque côté du couvercle supérieur au cas où l'éponge d'étanchéité se comprime trop longtemps, ce qui réduit sa durée de vie.

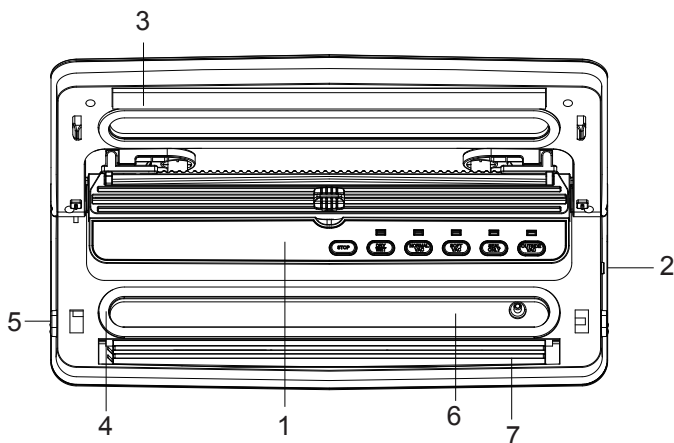
16. Ne laissez pas le fil électrique pendre hors des bords de la table ou de la surface de travail au cas où le produit tomberait.

17. Etant donné que le tube d'aspiration à l'intérieur du produit ne peut pas être nettoyé, n'utilisez pas de grandes quantités d'humidité ni d'autres éléments pouvant en extraire une grande quantité de liquide lorsque vous utilisez la fonction d'aspiration pour éviter tout endommagement du produit.

18. Lorsque la machine est sous tension, n'appuyez pas sur le joint hermétique après avoir ouvert le capot pour éviter les blessures.

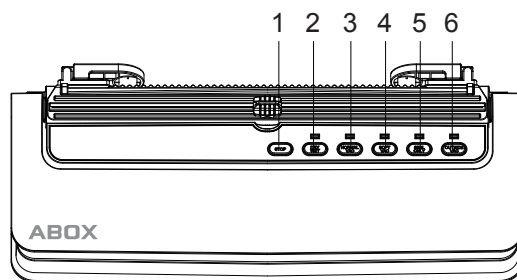
Structure du produit





- | | |
|------------------------------------|---------------------------------|
| 1. Panneau de contrôle | 6. Chambre à vide (détachable) |
| 2. Interface externe | 7. Bande d'étanchéité thermique |
| 3. Bande de caoutchouc | 8. Support de film sous vide |
| 4. Eponge d'étanchéité | (largeur réglable) |
| 5. Bouton d'ouverture du couvercle | 9. Couteau de coup |
| | 10. Tapis antidérapant de base |

Touche de fonction



1. ARRETEZ

Fonction d'arrêt, cette touche de fonction est utilisée pour arrêter le fonctionnement en cours de la machine à vide, peut arrêter notamment le pompage en mode normal, le pompage en mode doux, l'étanchéité simple et la fonction du pompage externe.

2. SEC/HUMIDE

Touche de commutation fonction de vide à sec / humide, la lumière verte est sec, la lumière rouge est humide.

Pour les aliments secs, c'est-à-dire les aliments sans humidité liquide, choisissez un mode sec. Pour les articles mouillés, tels que le poisson frais, la viande fraîche et d'autres aliments mouillés ou les articles contenant peu d'eau, vous devez choisir le mode humide.

3. MODE NORMALE

Le pompage en mode normal, le degré de vide atteint -55 Kpa lors du pompage. Certains ont besoin de plus de force et le sac du pompage est pompé de manière serrée. Vous pouvez choisir ce mode, par exemple certaines céréales, etc.

4. MODE DOUX

Le pompage en mode doux. Lorsque vous passez l'aspirateur, le vide est compris entre -15 Kpa et -25 Kpa. Par rapport au mode normale, le vide sera plus petit et la force de pompage sera plus petite. Par exemple, des aliments mous, du pain, etc.

5. ETANCHEITE SIMPLE

Appuyez sur le bouton de scellement simple et commencez à travailler immédiatement. Le temps de scellement simple est d'environ 7 secondes.

6. POMPAGE EXTERNE

La fonction de pompage externe, insensée au pompage des réservoirs sous vide et des sacs.

La considération du pompage externe est que la capacité du sac est relativement grande et que le temps du pompage le plus long pour régler le pompage externe est de 5 minutes.

Guide d'opération

Comment fabriquer un sac de conservation avec un rouleau sous vide ou un film d'étanchéité?

01. Réglez le support de rouleau à vide à la largeur appropriée et placez le film de rouleau / joint sur le support.
02. Soulevez le couteau et tirez le sac sous la tige de coupe.
03. Tirez le sac d'aspirateur de la longueur appropriée pour vous assurer que les aliments sont entièrement chargés et placés sous la barre de coupe, appuyez sur la barre de coupe, faites glisser le couteau d'un bout à l'autre, puis retirez-le pour obtenir un sac à bouts ouverts.
4. Placez un côté du sac sous l'élément d'étanchéité, appuyez sur le couvercle et appuyez sur le bouton «Seal». Lorsqu'il cesse de clignoter, appuyez sur le bouton d'ouverture du couvercle et retirez le sac d'aspirateur fini.

Remarque

- La largeur du sac ne doit pas dépasser 30 cm
- Utilisez un sac plat avec des plis ou des lignes sur les deux côtés lors du scellement sous vide. Les sacs plats ordinaires ne peuvent être que scellés et ne peuvent pas être aspirés. L'emballage sous vide peut prolonger la durée de vie du produit, mais ne l'empêche pas de pourrir.

Comment utiliser un sac de conservation pour le scellement sous vide?

1. Sélectionnez d'abord le sac à vide approprié en fonction des besoins alimentaires. (Ou fabriquez un sac sous vide selon la méthode ci-dessus).
2. Placez les aliments dans un sac sous vide et assurez-vous qu'il y a une certaine longueur entre l'article et l'ouverture du sac.
3. Placez l'extrémité ouverte du sac sous vide sous son élément chauffant, à ce stade, son ouverture devrait être tirée dans la chambre à vide et maintenue à plat.
4. Appuyez sur le capot pour vous assurer que les verrous des deux côtés sont bien serrés. Ensuite, en fonction des propriétés des aliments, sélectionnez "SEC / WET" (DRY est en mode sec, son voyant est vert; WET est en mode humide, son voyant est en rouge)

5. Après avoir sélectionné sec ou humide, sélectionnez “NORMAL VAC” ou “SOFT VAC” pour une fermeture sous vide en fonction des besoins alimentaires.
6. Lorsque le voyant vert de l'élément de fonction sélectionné cesse de clignoter et s'éteint, appuyez sur le bouton de déverrouillage du capot des deux côtés et retirez enfin le sac d'aspirateur terminé.

Comment aspirer le tube / le récipient de conservation?

1. Mettez les aliments ou les objets dans un contenant sous vide.
2. Connectez le conteneur à la machine à vide à travers un tube à vide.
3. Appuyez sur le bouton “OUTSIDE VAC”, la machine aspire le réservoir / récipient à vide et le voyant s'éteindra une fois l'aspiration terminée.
4. Appuyez sur le sas à air pour débrancher le tube d'aspiration. Lorsque le couvercle de la boîte / du conteneur ne peut plus être ouvert, cela signifie que la nourriture dans le réservoir est sous vide et que le vide est terminé.
5. La durée maximale de vide pour le vide externe est fixée à 5 minutes. Si 5 minutes ne suffisent pas pour pomper le sac grande capacité, vous devez continuer de le faire à nouveau.

Remarque

■ La machine est scellée sous vide / simple étanchéité / pompage externe, elle met 30 secondes pour que la machine effectue l'opération suivante et ne peut pas fonctionner en continu sans interruption.

Instructions du produit

Précautions d'usage

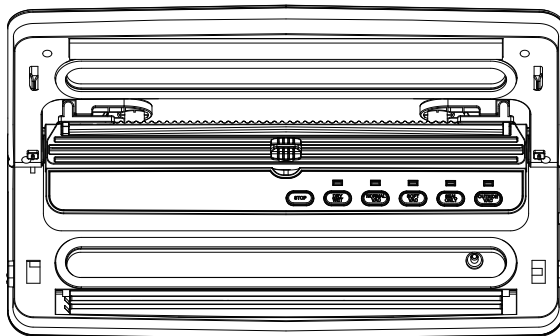
Lorsque vous testez le produit pour la première fois, retirez tous les emballages, film protecteur et accessoires du produit.

Instructions et conseils

Une mauvaise utilisation des joints sous vide peut endommager l'équipement

1. Assurez-vous que le sac de l'aspirateur n'a pas été utilisé, propre et bien rangé.
2. Le liquide ne peut pas être scellé sous vide.

3. Assurez-vous que le sceau du sac est sec. Si c'est humide, cela peut affecter l'effet de scellement ou le sceau n'est pas résistant.
4. Notez que le sac ne doit pas recouvrir le trou d'aspiration et que la ligne de référence du réservoir de stockage d'eau doit être alignée en parallèle pour éviter de gêner le travail sous vide.



5. Si vous aspirez des articles mouillés, nettoyez régulièrement l'eau dans le réservoir en prenant soin de ne pas renverser sur la machine.
6. Essuyez le sac de l'aspirateur pour vous assurer qu'il ne contient pas de plis ni de poussière, sinon cela pourrait causer des problèmes d'étanchéité ou des fuites d'air.
7. Lorsque vous travaillez en continu, il est recommandé que le temps d'attente du scellage ou de l'emballage sous vide soit supérieur à 30 secondes, afin que le joint chauffant ait un temps de refroidissement suffisant pour pouvoir être utilisé de manière sûre et efficace.
8. Une fois le scellage terminé, ne le touchez pas immédiatement pour éviter les brûlures causées par le préchauffage de la machine.
9. Faites attention à la situation actuelle. Lorsque vous jugerez que cela convient, appuyez sur le bouton «Stop» (pour éviter que certains aliments ou objets ne soient déformés par l'extrusion).
10. Ne laissez pas l'appareil à vide sceller les aliments avec un angle vif pour éviter de perforer le sac. Il est recommandé de le placer dans un tube à vide ou un récipient pour le sceller.

11. Pour les aliments périssables, stockez-les dans un état réfrigéré ou congelé immédiatement après le scellage sous vide. L'emballage sous vide peut prolonger la durée de vie du produit, mais ne l'empêche pas de pourrir. (Les légumes verts sont sujets à la pourriture, il est recommandé de manger dès que possible après le scellage sous vide)

Paramètres techniques

Modèle	V63
Tension nominale	220-240 VAC
Fréquence nominale	50Hz
Puissance nominale	165W±10%
Interrupteur à vide	Degré de vide -55±3KPa、-20±3KPa
Largeur de coupe	≤300mm
Taille de la machine	398.8×164.8×81(mm)
Poids de la machine	1.315kg
Affichage LED	Vert, rouge (humide) / vert (sec)
Pompe à vide	-60KPA
Joint sous vide conventionnel	-55kpa
Joint sous vide souple	-15kpa à -25kpa
Largeur maximale du joint	300mm
Largeur maximale de la fraise	300mm
Le bruit	< 70db
Type de chauffage	Fil chauffant

Caractéristiques de la machine	Machine sous vide avec cutter , porte-rouleau et fil chauffant
Fonction de la machine	Stop / sec humide / joint sous vide conventionnel / joint sous vide flexible / joint simple / joint sous vide externe
Porte-rouleau	Largeur applicable comprise entre 65 et 310 mm, longueur applicable $\leq$ Film en rouleau de 5 mètres
Temps de cachetage	Joint simple sec 8 ~ 12 secondes, joint simple humide 10 ± 15 secondes (Remarque: si le sac d'aspirateur est grand, le temps d'aspiration sera plus long)
Protection de sécurité	L'interrupteur de sécurité est déconnecté à l'ouverture du capot et le fil chauffant ne fonctionne pas.

Temps de conversation des aliments scellés sous vide

Vide fort, aucuns germes

Enlevez l'air interne pour empêcher l'oxydation et empêcher l'infection bactérienne.

Stockage congelé ($-16 \pm 20^{\circ}\text{C}$)	Réservé dans les boîtes de conservation normales	Sellé sous vide
Viande	6 mois	15-20 mois
Poisson et fruits de mer	6 mois	10-12 mois
Grains de café	8 mois	18-24 mois

Stockage à froid (5±3 °C)	Réservé dans les boîtes de conservation normales	Sellé sous vide
Légume	1-3 jours	7-10 jours
Viande cuite	3-5 jours	18-20 jours
Oeufs	10-15 jours	30-50 jours

Conserver à la température ambiante (-16±20 °C)	Réservé dans les boîtes de conservation normales	Sellé sous vide
Riz et farine	6 mois	12 mois
Fruits secs	2 mois	12 mois
Thé	3 mois	12 mois
Pain	1-2 jours	6-8 jours

Règles générales de sécurité pour les aliments

1. Si les aliments périssables sont chauffés ou décongelés, ils doivent être consommés dès que possible.
2. Une fois qu'un sac scellé sous vide est ouvert, vous pouvez suivre les mêmes instructions pour le refermer sous vide.
3. La meilleure façon de décongeler un sac congelé est de le mettre au froid et de le laisser se débloquer lentement, au lieu de le couler dans de l'eau chaude ou de le chauffer, par exemple au micro-ondes.

4. Si les aliments assaisonnés sont scellés sous vide ou conservé par d'autres méthodes moins hypoxiques et qu'ils ont été conservé à température ambiante pendant quelques heures, ne les mangez pas car ils pourraient être risqué.
5. Pour congeler rapidement un sac de nourriture, placez-le uniformément au congélateur.

Pour l'emballage sous vide d'aliments en vrac, les recommandations sont les suivantes

1. Avant l'emballage sous vide, se laver les mains et les autres outils de coupe.
2. Pour les aliments périssables, il est préférable de réfrigérer immédiatement après un scellement sous vide.
3. Les produits séchés sous vide, tels que haricots, céréales, etc. retarderont leur date de péremption, mais si gardé dans la température ambiante ou dans un endroit sombre, il peut s'oxyder ou germer.
4. Les légumes, tels que le chou, le chou-fleur, etc., dégagent du gaz lorsqu'ils sont scellés sous vide. Assurez-vous qu'ils ont été emballés et conservé au réfrigérateur avant d'essayer de les sceller au vide.

Nettoyage et entretien du scellant à vide

1. Débranchez le cordon d'alimentation avant le nettoyage.
2. N'immergez pas le corps et le cordon d'alimentation dans de l'eau ou tout autre liquide pour le nettoyer.
3. Une fois le produit refroidi, essuyez sa surface et la chambre à vide avec une éponge ou un chiffon humide.
4. Il n'est pas possible de frotter le corps avec une brosse, qui risque de rayer facilement la surface du corps.
5. Essuyez le résidu ou le liquide dans la chambre à vide avec une serviette en papier ou un chiffon.
6. Après utilisation, replacez la carte de support entre les coques supérieure et inférieure de la machine pour éviter que le coton élastique ne se déforme sous la pression et n'affecte son utilisation.

Nettoyage des sacs frais

1. Le sac de conservation usagé peut être nettoyé avec de l'eau tiède et une quantité appropriée de détergent, puis rincé à l'eau claire et séché avant d'être utilisé.
2. La couche interne du sac de rangement peut être retournée et lavée au lave-vaisselle.

La machine à vide ne fonctionne pas

1. Vérifiez que l'appareil est hors tension et que le cordon d'alimentation est branché.
2. Vérifiez le cordon d'alimentation, la fiche et le corps pour voir s'ils sont endommagés, sinon ne les utilisez pas.

Pompage insuffisant ou défaillance du thermoscellage automatique

1. Vérifiez si l'extrémité ouverte du sac est entièrement dans la chambre à vide.
2. Vérifiez si l'éponge d'étanchéité est lâche.
3. Vérifiez s'il y a des débris dans la bande de thermosoudure ou l'éponge d'étanchéité, et si la bande de thermosoudure est bien installée.
4. Vérifiez si le couvercle supérieur de la machine est complètement verrouillé.
5. Vérifiez si le sac frais fuit, installez une étanchéité à l'air, puis mettez-le dans l'eau pour le tester, appuyez fort sur le sac, s'il y a une bulle d'air, il fuit, vous devez changer le nouveau sac.

Après le scellage sous vide, le sac va dans l'air

1. Cela se produirait s'il y avait des plis, de la graisse, du liquide ou d'autres substance sur l'extrémité scellée du sac. Ouvrez-vous le sac, s'il vous plaît. Et puis, nettoyez l'extrémité ouverte du sac, puis aplatissez-le et placez-le sur la barre de thermoscellage pour le refermer.
2. Une fois le sac scellé sous vide, vérifiez qu'il n'y a pas d'humidité ou de liquide dans les aliments. Si c'est le cas, ouvrez le sac pour refaire le scellement ou changez pour un nouveau sac. Si la nourriture contient trop d'eau, il est recommandé de la congeler avant de l'emballer.

Le thermoscellage ne fonctionne pas correctement

1. La barre de soudure surchauffée conduira à la fusion de l'extrémité scellée du sac de conservation. Veuillez ouvrir le couvercle supérieur et attendez quelques minutes que la barre de soudure refroidisse.
2. Cela peut se produire s'il y a des plis, de la graisse, du liquide ou d'autres substances sur l'extrémité scellée du sac.
3. Après une procédure de scellement précédente, il y a une pause de 30 secondes avant que vous puissiez appuyer sur le bouton d'étanchéité sous vide ou sur le bouton d'étanchéité pour exécuter une autre procédure d'étanchéité.

Garantie et service

1. La garantie est limitée aux défauts de production et aux dommages causés avant utilisation.
2. Nous offrons une garantie de 12 mois pour toute la machine après la date d'achat original.
3. Le coût de la partie et les frais d'entretien seront facturés pour les dommages causés par une mauvaise utilisation ou d'autres problèmes de qualité non-produit.

Introducción

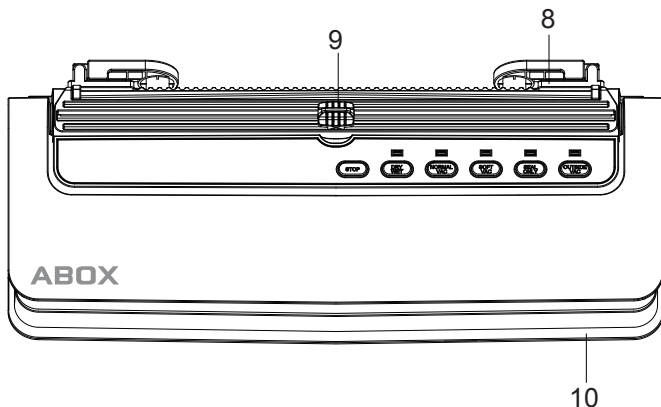
Gracias por comprar ABOX envasadora al vacío. Para un uso seguro del producto, lea atentamente este manual, especialmente las precauciones de seguridad importantes antes de usarlo. Y utilice correctamente el producto como se indica por favor. Este manual incluye la información necesaria sobre los servicios de garantía. Por favor, conserve adecuadamente este manual para futuras referencias.

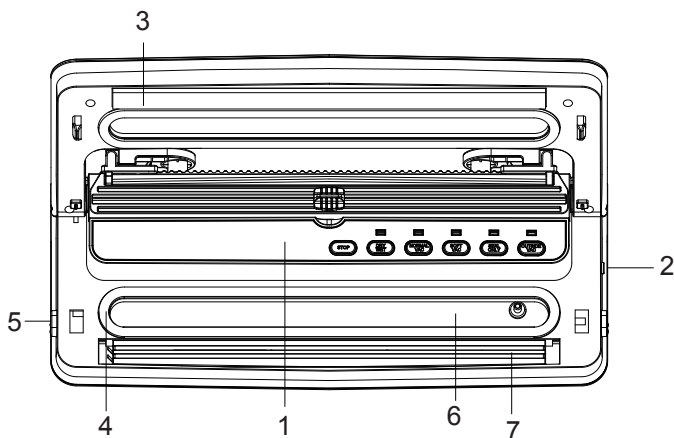
Precauciones de seguridad

1. Lea el manual del usuario antes de usar este producto.
2. El producto está diseñado para uso doméstico solamente.
3. El producto no se aplica a personas con discapacidades o problemas de salud mental, o personas que carecen de experiencia y conocimientos relevantes, incluidos los niños. A menos que haya una persona que esté a cargo de su seguridad para supervisar o guiar su uso del producto y garantizar su seguridad.
4. Debe evitar que los niños juegue con el producto.
5. El producto debe colocarse sobre una superficie plana, firme y resistente al calor cuando se usa.
6. Cuando el producto esté enchufado, no lo deje desatendido.
7. Cuando finalice el proceso de sellado, no toque inmediatamente la tira de sellado térmico en caso de que el calor restante le queme.
8. Cuando no esté utilizando el producto, desenchúfelo.
9. No tire del cable eléctrico para desenchufar el producto.
10. Si el enchufe, el cable eléctrico o el producto están dañados, deje de usar el producto inmediatamente para evitar peligros. El producto debe ser reparado por el fabricante, uno de sus agentes designados o un profesional similar. No intente repararlo por sí mismo.
11. El producto está diseñado para uso en interiores. No lo utilice al aire libre o en un ambiente húmedo.
12. No se recomienda la tira de energía. Si es necesario, un profesional debe examinar la regleta para asegurarse de que sus índices técnicos coincidan con el producto.

13. Por favor, mantenga el producto y el cable eléctrico lejos de lugares con calor y humedad.
14. El producto no requiere lubricación. No se deben utilizar disolventes orgánicos para limpiar el producto.
15. Cuando termine de usar el producto, no mantenga bloqueado el cierre de bloqueo en ninguno de los lados de la tapa superior en caso de que la esponja de sellado se apriete durante demasiado tiempo, lo que lleva a una vida útil más corta.
16. No deje que el cable eléctrico cuelgue fuera de los bordes de la mesa o de la superficie de trabajo en caso de que el producto se caiga.
17. Debido al hecho de que el tubo de vacío interior del producto no se puede limpiar. Si desea conservar cualquier alimento que contenga mucha agua o cualquier elemento del que se pueda exprimir mucho líquido. Por favor, colóquelos en un recipiente sellado antes de ponerlos en una bolsa de preservación para sellar al vacío. Esto es para evitar que el líquido entre en la máquina y dañe el producto.
18. No presione los botones de trabajo después de abrir la tapa para evitar lesiones cuando esté enchufado.

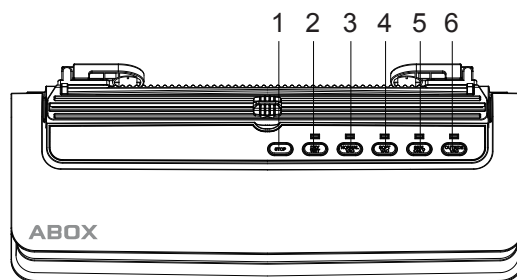
Estructura del producto





- | | |
|--------------------------------|--|
| 1. Panel de control | 6. Cámara de vacío (desmontable) |
| 2. Manguera de succión externa | 7. Elemento de sellado |
| 3. Barra de soldadura | 8. Portarrollo de bolsas (ancho ajustable) |
| 4. Esponja Selladora | 9. Cortador |
| 5. Desbloqueo de tapa | 10. Almohadilla antideslizante |

Botón de función de la envasadora al vacío



1. Función de Parada

Función de parada: se utiliza para dejar de trabajar cuando se realiza la aspiración, el sellado único y la aspiración del contenedor exterior.

2. Función de Seco / Húmedo

Seco/ Húmedo - Botón de función de vacío. La luz verde indica SECO. La luz roja indica HÚMEDO.

SECO - Es adecuado para alimentos sin humedad líquida.

HÚMEDO: es adecuado para alimentos o productos con poca humedad, como pescado fresco, carne cruda.

3. VAC Normal

Aspirar en modo convencional. Es cuando se bombea el vacío, el grado de vacío alcanza -55kpa, adecuado para aquellos que necesitan una gran fuerza de succión o bombean la bolsa de vacío con fuerza, como cereales, etc.

4. VAC Suave

El grado de vacío está entre - 15Kpa y - 25Kpa cuando se bombea el vacío, que es un grado de vacío menor y una fuerza de bombeo más pequeña en comparación con el VAC normal. Es adecuado para alimentos blandos, como el pan, etc.

5. Función de Sello Solo

Presione el botón de sellado único y comience a trabajar inmediatamente. El tiempo de sellado único es de aproximadamente 7 segundos.

6. VAC Externo

Presione este botón para iniciar o dejar de aspirar un recipiente / recipiente de preservación externo.

El vacío se detendrá automáticamente en 5 minutos porque algunas bolsas / contenedores tienen una gran capacidad. En situaciones de emergencia, la aspiración en curso se puede detener presionando el botón de parada.

Guía de funcionamiento

¿Cómo usar un rollo o película de sellado para hacer una bolsa de conservación?

1. Ajuste el soporte del rollo de bolsa al ancho apropiado y coloque el rollo de la bolsa de sellador al vacío.
2. Levante la cuchilla de corte y tire de la bolsa debajo de la varilla de corte.

3. Saque la longitud apropiada de la bolsa de vacío para asegurarse de que los alimentos estén completamente empaquetados. Luego presione la barra de corte hacia abajo, deslice el cortador de un extremo al otro y obtenga una bolsa de paso que se abra en ambos extremos.
4. Coloque cualquier lado de la bolsa debajo del elemento de sellado, presione hacia abajo la tapa y presione el botón "SELLO SOLO". Cuando deje de parpadear, presione el botón "Desbloqueo de la tapa" y finalmente saque la bolsa de vacío terminada.

NOTA

- El ancho de la bolsa no debe exceder los 30CM.
- Cuando selle al vacío, utilice la bolsa plana con pliegues o líneas en ambos lados. La bolsa plana ordinaria solo se puede sellar y no se puede aspirar. El envasado al vacío puede prolongar la vida útil de los alimentos, pero no puede evitar que se pudra.

Bolsa de vacío para mantener fresco?

1. Saque una bolsa (o haga una bolsa según el método anterior).
2. Coloque el artículo en la bolsa de vacío, asegúrese de que haya al menos una distancia entre el artículo y la boca de la bolsa.
3. Coloque la boca de la bolsa en la cámara de vacío y presione para aplanarla.
4. Presione la tapa hacia abajo y asegúrese de que la hebilla de bloqueo esté firmemente bloqueada. Luego, elija el modo seco o el modo húmedo según las propiedades de los alimentos. (DRY corresponde a la luz verde. WET corresponde a la luz roja. Un clic para cambiar el modo).
5. Después de elegir el modo DRY / WET, elija "NORMAL VAC" o "SOFT VAC" para sellar al vacío de acuerdo con las propiedades de los alimentos.
6. Cuando deje de parpadear, presione el botón "Desbloqueo de la tapa" en ambos lados y finalmente retire la bolsa de vacío.

¿Cómo aspirar un recipiente / contenedor de preservación, etc.?

1. Ponga el artículo en el contenedor de vacío.
2. Conecte la manguera de vacío entre la máquina y el contenedor.

3. Presione el botón “OUTSIDE VAC”, la máquina aspirará el recipiente / recipiente de conservación. La luz indicadora se apaga cuando se termina el vacío.
4. Presione la hebilla de bloqueo de aire y desconecte la manguera de vacío. Cuando la tapa del recipiente / frasco ya no se puede abrir, significa que la comida en el tanque está en el vacío. La aspiración se completa.
5. El tiempo máximo de vacío del contenedor externo es de 5 minutos. Si 5 minutos no son suficientes para completar el vacío de una bolsa / contenedor de gran capacidad, es necesario continuar aspirando nuevamente.

NOTA

■ Es necesario esperar 30 segundos antes de la siguiente operación al proceder al sellado al vacío / sellado simple / sellado al vacío externo. La operación continua no está permitida para evitar el sobrecalentamiento de la máquina.

Empezando a utilizar el producto

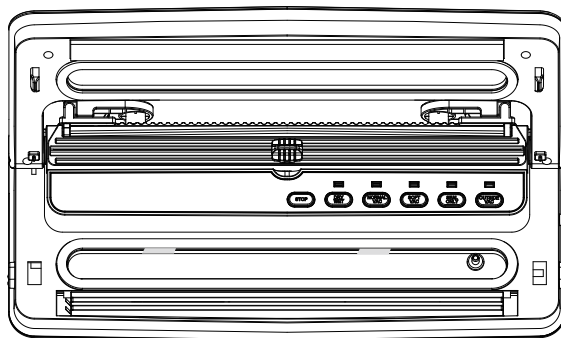
Primer uso

Cuando empieza a utilizar el producto por primera vez. Retire todos los embalajes, películas protectoras, etc.

Notas y sugerencias de uso

El uso inadecuado de la máquina selladora al vacío causará daños.

1. Asegúrese de que la bolsa de sellado al vacío no esté en uso y esté limpia.
2. No aspire y selle líquidos.
3. Asegúrese de que el elemento de sellado esté seco antes de sellar. Si está húmedo, puede afectar el efecto de sellado o el sellado no es firme.
4. Tenga en cuenta que la bolsa de vacío no debe cubrir los orificios de aire en la cámara de vacío. Debe estar alineado con la línea de base de la cámara de vacío para no obstaculizar la succión de vacío.



5. Si aspira alimentos húmedos, limpie regularmente el líquido en la cámara de vacío y tenga cuidado de no derramar sobre la máquina.
6. Limpie la boca de la bolsa de la aspiradora para asegurarse de que esté libre de arrugas o polvo, ya que podría causar problemas de sellado o fugas de aire.
7. Cuando trabaje de forma continua, se recomienda esperar 30 segundos en cada intervalo de sellado o vacío para enfriar la tira del sello del calentador lo suficiente. El programa está diseñado para proteger sus productos y garantizar el mejor efecto de sellado.
8. Cuando finalice el proceso de sellado, no toque inmediatamente la tira de sellado térmico en caso de que el calor restante lo queme.
9. Debes prestar atención a la condición real del vacío. Presiona el botón "Detener" cuando sientas que es una situación apropiada. (Evite que algunos alimentos u objetos se extruyan y pierdan su forma).
10. No intente sellar al vacío los objetos con formas afiladas. Se recomienda colocarlo en un recipiente en lugar de una bolsa.
11. Para alimentos perecederos, guárdelos en un lugar frío o congelado justo después del sellado al vacío. El sello de vacío retrasará sus fechas de vencimiento, pero no puede evitar que se descompongan (los vegetales verdes son fáciles de descomponer. Se recomienda comer lo antes posible después del sello de vacío).

Parametros del producto

Modelo	V63
Voltaje clasificado	220-240VAC
Frecuencia clasificada	50Hz
Potencia nominal	165W±10%
Interruptor de vacío	Grado del vacío -55±3KPa、-20±3KPa
Ancho del cortador	≤300mm
Tamaño de la máquina	398.8×164.8×81(mm)
Peso de la máquina	1.315kg
LED Pantalla	Verde (DRY), Roja (WET)
Bomba de vacío	-60KPA
VAC NORMAL	-55kpa
VAC SOFT	-15kpa hasta -25kpa
Ancho máximo del sello	300mm
Ancho máxima del cortador	300mm
Ruido	< 70db
Tipo de calefacción	Cable de calefacción
Características de la máquina	Envasadora al vacío con cortador, Portarrollo de bolsa, cable de calefacción
Función de la máquina	Parada / Seco Húmedo / VAC Normal / VAC Suave / Sello Solo / VAC Externo
Portarrollo de bolsas	Ajustable entre 65-310 mm de ancho y largo no más de 5 m

Tiempo de sellado al vacío	SECO 8 ~ 12s, HÚMEDO 10-15s (Si la bolsa es demasiado grande, el tiempo de sellado al vacío se prolongará en consecuencia)
Medida de seguridad	Al abrir la tapa, el interruptor de seguridad y el cable de calefacción no pueden funcionar.

Tiempo de conservación de los alimentos sellados al vacío

Fuerte vacío, sin gérmenes.

Retire el aire interno para evitar la oxidación y prevenir infecciones bacterianas.

Almacenamiento congelado (-16±20 °C)	Preservado en cajas de preservación normal	Sellado al vacío
Carne	6 meses	15-20 meses
Pescados y mariscos	6 meses	10-12 meses
Granos de café	6 meses	18-24 meses

Almacenamiento en frío (5±3 °C)	Preservado en cajas de preservación normal	Sellado al vacío
Verduras	1-3 días	7-10 días
Carne cocinada	3-5 días	18-20 días
Huevos	10-15 días	30-50 días

Temperatura ambiente (-16±20 °C)	Preservado en cajas de preservación normal	Sellado al vacío
Arroz y harina	6 meses	12 meses
Frutas secas	2 meses	12 meses
Hojas de té	3 meses	12 meses
Pan	1-2 días	6-8 días

Reglas generales de seguridad para alimentos

Desde el punto de vista científico, seguir las reglas de seguridad puede hacer que los alimentos sean más seguros y obtener un efecto más ideal para la conservación al vacío.

1. Si los alimentos perecederos se calientan o descongelan, se deben comer lo antes posible.
2. Una vez que se abre una bolsa sellada al vacío, puede seguir las mismas instrucciones para sellarla nuevamente al vacío.
3. La mejor manera de descongelar una bolsa congelada es almacenarla en frío y dejarla descongelar lentamente, en lugar de hundirla en agua caliente o calentarla, por ejemplo, en el microondas.
4. Si los alimentos sazonados se sellan al vacío o se conservan mediante otros métodos de hipoxemia y se han mantenido a temperatura interior durante algunas horas, no los coma, ya que podrían ser tóxicos.
5. Para congelar rápidamente una bolsa de comida, colóquela uniformemente plana en el congelador.

Para la envasadora al vacío de alimentos a granel, las recomendaciones son las siguientes

1. Antes del envasado al vacío, lávese las manos y otras herramientas de corte.
2. Para alimentos perecederos, es mejor refrigerarlos inmediatamente después de un sello de vacío.
3. El sellado al vacío de productos secos, como frijoles y granos, demorará sus fechas de vencimiento. Pero si se mantienen en interiores o en lugares oscuros, posiblemente se oxidarán o brotarán.
4. Cuando se sella al vacío y se guarda en un lugar frío, los vegetales, como la col y el brócoli, dejan escapar algunos gases. Asegúrese de que estén envueltos y que se hayan conservado en frío antes de intentar sellarlos al vacío.

Limpieza y mantenimiento de la envasadora al vacío

1. Desenchufe la máquina antes de limpiarla.
2. No sumerja la máquina o su cable eléctrico en agua u otro líquido para la limpieza.
3. Después del uso, espere a que la máquina se enfríe completamente, luego use una esponja o paño húmedo para limpiar la cámara de vacío y la superficie.
4. No utilice un cepillo para fregar la máquina, de lo contrario dejará arañazos.
5. Use un pañuelo o paño para limpiar los residuos de alimentos o líquidos dentro de la cámara de vacío.
(Antes de encender la máquina, asegúrese de que el interior y el exterior de la misma estén completamente secos.)
06. Después del uso, vuelva a colocar la tarjeta de soporte entre la parte superior e inferior de la máquina, para no afectar el uso de la esponja de sellado bajo deformación por presión.

Limpieza de la bolsa envasada al vacío:

1. Una bolsa envasada al vacío usada se puede limpiar con agua tibia. Se puede agregar una cantidad apropiada de detergente comestible al agua. Lavar con agua fresca y secar antes de volver a usar. Se recomienda descartarlo después de tres veces de reutilización.
2. Gire el interior de la bolsa hacia afuera, y luego puede colocarla en el nivel superior de un lavavajillas para la limpieza.

La envasadora al vacío no funciona:

1. Compruebe si hay un corte de energía o si la máquina está enchufada correctamente.
2. Revise el cable eléctrico, el enchufe y la máquina para ver si hay algún daño y, si lo hay, no lo use.

Succión insuficiente de aire o falla del sellado térmico automático:

1. Compruebe si el extremo de apertura de la bolsa está completamente colocado en la cámara de vacío.
2. Compruebe si la esponja de sellado está suelta.
3. Compruebe si hay algo en la barra de sellado térmico o en la esponja de sellado, o si la barra de sellado térmico está instalada correctamente.
4. Compruebe si la tapa superior de la máquina está completamente bloqueada.
5. Verifique si la bolsa de conservación tiene fugas de aire, llenando la bolsa con aire, hundiéndola en el agua y presionándola. Si hay burbujas, lo que indica una fuga de aire, será necesario reemplazar la bolsa.

La bolsa envasada al vacío que toma aire:

1. Esto sucedería si hubiera pliegues, grasa, líquido u otras sustancias en el extremo sellado de la bolsa. Por favor abra la bolsa. Limpie el extremo de apertura de la bolsa, luego aplaste y colóquela sobre la tira de sellado térmico para volver a sellarla.

2. Una vez que la bolsa esté sellada al vacío, verifique que la comida contenga humedad o líquido. Si lo hay, abra la bolsa para volver a sellarla o cambie a una bolsa nueva. Si el alimento contiene demasiada agua, se recomienda congelarlo antes del envasado.

El sellado térmico no funciona correctamente:

1. La tira de sellado de sobrecalentamiento llevará a fundir el extremo sellado de la bolsa de conservación. Abra la tapa superior y espere unos minutos a que la tira de sellado se enfríe.
2. Esto podría suceder si hay pliegues, grasa, líquido u otras sustancias en el extremo sellado de la bolsa.
3. Después de un procedimiento de sellado anterior, hay una pausa de 30 segundos antes de que pueda presionar el botón de “sellado al vacío” o el botón de “solo sellado” para ejecutar otro procedimiento de sellado.

Garantía y Servicio

1. La garantía se limita a los defectos de producción y daños causados antes del uso.
2. Ofrecemos una garantía de 12 meses para toda la máquina después de la fecha de compra original.
3. El costo de la parte y la tarifa de mantenimiento se cobrarán por los daños causados por el uso indebido u otros problemas de calidad ajenos al producto.

Gentili Clienti

Grazie per aver acquistato l'aspirapolvere ABOX, per la sicurezza, si prega di leggere attentamente questo manuale, in particolare le importanti misure di sicurezza a cui è necessario prestare attenzione prima dell'uso, e utilizzare questo prodotto correttamente. Per il servizio di garanzia, questo manuale contiene le informazioni necessarie, si prega di tenerlo per riferimento futuro.

Precauzioni di sicurezza

1. Si prega di leggere il manuale utente prima di utilizzare questo prodotto.
2. Questo prodotto è solo per uso domestico.
3. Questo prodotto non è destinato a persone con disabilità o problemi di salute mentale o a coloro che non hanno esperienza operativa e conoscenze rilevanti, compresi i bambini. Se è necessario utilizzarlo, è necessario disporre di qualcuno che comprenda il prodotto da supervisionare o guidare e assicurarsi che sia sicuro.
4. Questo prodotto non è adatto per far giocare i bambini.
5. Posizionare il prodotto su una superficie di lavoro piana, stabile e resistente al calore quando lo si utilizza.
6. L'utente non può partire mentre il prodotto è acceso.
7. Al termine dell'operazione di sigillatura, non toccare la striscia di termosaldatura immediatamente a mano per evitare ustioni.
8. Quando non si utilizza il prodotto, scollegare il cavo di alimentazione.
9. Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare il prodotto.
10. Se la spina, il cavo di alimentazione o il prodotto stesso sono danneggiati, si prega di smettere immediatamente di usarlo, ma deve essere riparato dal produttore o dal suo reparto di manutenzione designato o da un professionista simile. Gli utenti non dovrebbero riparare il prodotto senza permesso. .
11. Questo prodotto è per uso interno. Si prega di non usarlo all'aperto o in un luogo umido.
12. Si consiglia di non utilizzare prolunghes. Se necessario, utilizzare estensioni professionali con indicatori tecnici corrispondenti.

13. Tenere il prodotto e il cavo di alimentazione lontano da alte temperature, calore e umidità.

14. Questo prodotto non richiede alcun lubrificante, è vietato pulire con solventi organici.

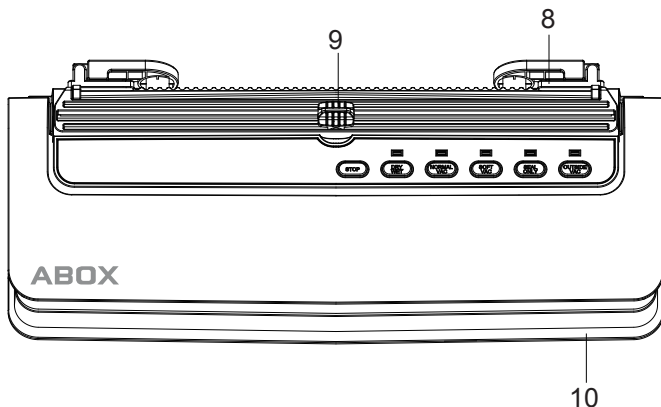
15. Dopo l'uso della macchina, non bloccare le serrature su entrambe le estremità della macchina per evitare di prolungare la tenuta del cotone sigillante.

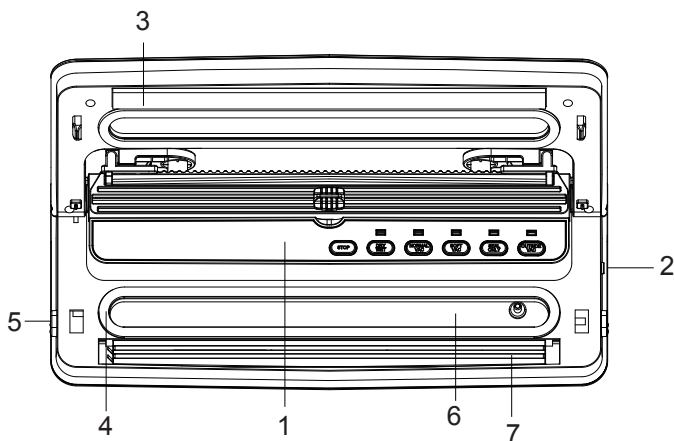
16. Non lasciare i fili appesi sul bordo del tavolo o al di fuori della superficie di lavoro per evitare che il prodotto cada.

17. Poiché il tubo del vuoto all'interno del prodotto non può essere pulito, non usare grandi quantità di umidità o altri oggetti che possono spremere una grande quantità di liquido quando si utilizza la funzione di aspirazione per evitare danni al prodotto.

18. Non premere il sigillo sotto vuoto dopo aver aperto la macchina con energia per evitare lesioni.

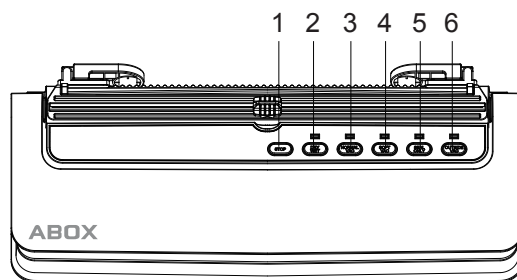
Prodotto





- | | |
|--------------------------------|---|
| 1. Pannello di controllo | 6. Camera a vuoto (rimovibile) |
| 2. Interfaccia conduit esterna | 7. Nastro termoisolante |
| 3. Striscia di gomma | 8. Porta-pellicola sottovuoto
(larghezza regolabile) |
| 4. Spugna di tenuta | 9. Cutter |
| 5. Blocco del coperchio | 10. Tappetino di base |

Funzione di Tasto



1. Stop

Funzione di fermato, questo tasto viene utilizzato per fermare il funzionamento in corso, può smettere di includere l'aspirazione in modalità normale, l'aspirazione in modalità soft, la sigillatura singola, la funzione di aspirazione esterna.

2. DRY / WET

Interruttore secco / umido, indicatore verde per secco, indicatore rosso per umido Per alimenti secchi, ovvero alimenti che non hanno umidità, scegliere una modalità secca. Per gli oggetti bagnati, come pesce fresco, carne fresca e altri cibi umidi o articoli con una piccola quantità d'acqua, è necessario scegliere la modalità umida.

3. VAC NORMALE

La modalità normale e il vuoto è -55Kpa durante l'aspirazione, adatto ad alcune persone che necessitano di una maggiore forza di pompaggio e che tirano il sacco a vuoto in modo selettivo, ad esempio alcuni cereali, ecc.

4. SOFT VAC

La modalità soft, il vuoto è compreso tra -15Kpa e -25Kpa. Rispetto alla modalità normale, il vuoto sarà più piccolo e la forza di pompaggio sarà minore, ad esempio il pane morbido.

5. SEAL ONLY

Premere il pulsante di tenuta singola e iniziare immediatamente a lavorare. Il tempo di sigillatura singola è di circa 7 secondi.

6. OUTSIDE VAC

Funzione dell'interfaccia esterna, che è generalmente adatta all'aspirazione di serbatoi sottovuoto e sacchi di stoccaggio. Considera che la capacità del sacco è relativamente grande e il tempo massimo di pompaggio per l'impostazione del pompaggio esterno è di 5 minuti e si arresta.

Guida operativa

Come si prepara una borsa per la conservazione del fresco con un rotolo sottovuoto o un film sigillante?

1. Regolare il supporto del rotolo sottovuoto alla larghezza corretta e posizionare il rotolo / pellicola di tenuta sul supporto.

2. Sollevare il coltello e tirare la borsa sotto l'asta di taglio.
3. Estragga il sacchetto sotto vuoto della lunghezza appropriata per assicurarsi che il cibo sia completamente carico e posto sotto la barra di taglio, premi la barra di taglio, fai scorrere il coltello da un'estremità all'altra, e poi rimuovi, otterrai un'estremità aperta borsa.
4. Posizionare qualsiasi estremità aperta del sacchetto sotto il sigillo termico, premere il coperchio e premere il pulsante "ONLY SEAL". Quando smette di lampeggiare, quindi premere il pulsante di sblocco coperchio e infine rimuovere il sacchetto di plastica unilaterale.

Nota

- La larghezza della borsa non deve superare i 30 cm
- Quando si esegue la saldatura sottovuoto, si prega di utilizzare la busta piatta con pieghe o linee su entrambi i lati. Il sacchetto piatto ordinario può essere sigillato solo senza aspirapolvere. L'imballaggio sottovuoto può prolungare la durata di conservazione del prodotto, ma non può impedirne la decomposizione.

Come utilizzare una sacca per la conservazione del vuoto?

1. Selezionare il sacchetto del vuoto appropriato in base alle esigenze alimentari. (Oppure prepara un sacchetto sotto vuoto secondo il metodo sopra).
2. Metti il cibo in un sacchetto sotto vuoto e assicurati che ci sia una certa lunghezza tra l'oggetto e la bocca della borsa.
3. Posizionare l'estremità aperta del sacchetto sotto l'elemento riscaldante, a questo punto l'apertura del sacchetto deve essere tirata nella camera a vuoto e mantenuta piatta.
4. Premere il coperchio per assicurarsi che le serrature su entrambi i lati siano fissate. Poi, in base alle proprietà del cibo, selezionare "DRY / WET" (la modalità a secco è secco, la luce dell'indicatore è verde, la modalità WET è umida, la spia è rossa)
5. Dopo aver selezionato secco o umido, selezionare "NORMAL VAC" o "SOFT VAC" per la sigillatura sotto vuoto in base alle esigenze alimentari.
6. Quando l'indicatore verde dell'elemento funzione selezionato smette di lampeggiare e si spegne, premere il pulsante di sblocco del coperchio su entrambi i lati e infine estrarre il sacchetto del vuoto finito.

Come aspirare il tubo / contenitore per vuoto?

1. Metti cibo o oggetti in un contenitore sottovuoto.
2. Collegare il contenitore all'interfaccia esterna del vuoto tramite un tubo a vuoto.
3. Premere il pulsante "OUTSIDE VAC", la macchina aspira il serbatoio del vuoto / contenitore e la luce si spegne quando il vuoto è completato.
4. Premere il blocco dell'aria per scollegare il tubo a vuoto. Quando il coperchio della scatola / contenitore non può più essere aperto, significa che il cibo nel serbatoio è sotto vuoto e il vuoto è completato.
5. Il tempo di vuoto massimo per il vuoto esterno è impostato su 5 minuti. Se 5 minuti non sono sufficienti, il sacco ad alta capacità sarà esaurito.

NOTA

■ la macchina è sigillata sottovuoto / sigillata / sigillata sottovuoto esterno. La macchina impiega 30 secondi per completare l'operazione successiva e non può essere utilizzata continuamente senza interruzioni.

Istruzioni del prodotto

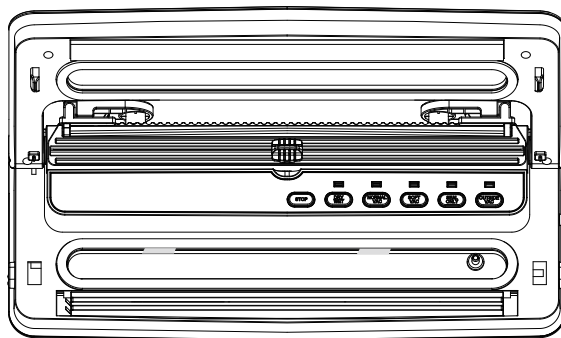
Precauzioni per il primo utilizzo

Quando si prova il prodotto per la prima volta, rimuovere tutti gli imballaggi, la pellicola protettiva e gli accessori all'interno e all'esterno del prodotto.

Istruzioni e consigli

L'uso improprio delle guarnizioni a vuoto può provocare danni all'apparecchiatura di tenuta a vuoto

1. Asegúrese de que la bolsa de sellado al vacío no esté en uso y esté limpia.
2. No aspire y selle líquidos.
3. Asegúrese de que el elemento de sellado esté seco antes de sellar. Si está húmedo, puede afectar el efecto de sellado o el sellado no es firme.
4. Tenga en cuenta que la bolsa de vacío no debe cubrir los orificios de aire en la cámara de vacío. Debe estar alineado con la línea de base de la cámara de vacío para no obstaculizar la succión de vacío.



5. Se gli articoli bagnati vengono aspirati, l'acqua nel serbatoio di stoccaggio del liquido deve essere pulita regolarmente, facendo attenzione a non versare sulla macchina.
6. Pulire il sacchetto per aspirapolvere per assicurarsi che sia privo di grinze o polvere, altrimenti causerà difficoltà di tenuta o perdite d'aria.
7. Quando si lavora ininterrottamente, si raccomanda che il tempo di attesa della confezione di tenuta o sottovuoto sia superiore a 30 secondi, in modo che la guarnizione di riscaldamento abbia un tempo di raffreddamento sufficiente, in modo che possa essere utilizzata in modo sicuro ed efficace.
8. Una volta completata la tenuta, non toccare immediatamente il sigillo termico per evitare scottature causate dal preriscaldamento della macchina.
9. Prestare attenzione alla situazione reale dell'estrazione del vuoto. Quando si ritiene che sia adatto, premere il pulsante "Stop" (per evitare che cibo o oggetti vengano schiacciati).
10. Non lasciare che la macchina a vuoto sigilli il cibo con un angolo acuto per evitare di perforare il sacco a vuoto. Si consiglia di inserirlo in un tubo o contenitore per la sigillatura.
11. Per gli alimenti deperibili, conservarli in forma refrigerata o congelata immediatamente dopo la sigillatura sotto vuoto. L'imballaggio sotto vuoto può prolungare la durata di conservazione del prodotto, ma non può impedirne la decomposizione. (Le verdure verdi tendono a marcire, si consiglia di mangiare il prima possibile dopo la sigillatura sottovuoto).

Parametri tecnici

Model	V63
Tensione nominale	220-240VAC
Frequenza nominale	50Hz
Potenza nominale	165W±10%
Vacuostato	Grado di vuoto -55±3KPa、-20±3KPa
Larghezza della taglierina	≤300mm
Dimensione della macchina	398.8×164.8×81(mm)
Peso della macchina	1.315kg
Display a LED	Verde, rosso (umido) / verde (secco)
Pompa per vuoto	-60KPA
Sigillo sottovuoto convenzionale	-55kpa
Morbido sottovuoto	-15kpa a -25kpa
Massima larghezza della guarnizione	300mm
Larghezza massima della taglierina	300mm
Rumore	< 70db
Tipo di riscaldamento	Singolo filo di riscaldamento
Caratteristiche della macchina	Macchina sottovuoto con coltello del tagliatore e portarotolo, singolo filo di riscaldamento.

Funzione della macchina	Stop / dry wet / convenzionale sottovuoto / flessibile sottovuoto / singola tenuta / tenuta esterna
Stent di pellicola a rullo	Larghezza applicabile tra 65-310 mm regolabile, lunghezza applicabile $\leq$ Film da 5 m
Tempo di sigillatura	Tenuta singola asciutta 8 ~ 12 secondi, tenuta singola bagnata 10 ± 15 secondi (Nota: se il sacco a vuoto è grande, il tempo di vuoto sarà più lungo)
Protezione di sicurezza	L'interruttore di sicurezza è scollegato quando il coperchio è aperto e il filo di riscaldamento non funziona.

Riferimento al periodo di conservazione sottovuoto

SSuper vuoto, niente batteri

Estrarre l'aria interna per prevenire l'ossidazione e resistere alle infezioni batteriche.

Deposito congelato (-16 $\pm$ 20 °C)	Conservazione non sottovuoto	Conservazione sottovuoto
Carne	6 mesi	15-20 mesi
Pesce e frutti di mare	6 mesi	10-12 mesi
Chicchi di caffè	8 mesi	18-24 mesi

Deposito refrigerato (5±3 °C)	Conservazione non sottovuoto	Conservazione sottovuoto
Verdure	1-3 giorni	7-10 giorni
Carne cotta	3-5 giorni	18-20 giorni
Uova	10-15 giorni	30-50 giorni

Conservare a temperatura ambiente(-16±20 °C)	Conservazione non sottovuoto	Conservazione sottovuoto
Riso e farina	6 mesi	12 mesi
Frutta secca	2 mesi	12 mesi
Tè	3 mesi	12 mesi
Pane	1-2 giorni	6-8 giorni

Regole generali di sicurezza per i prodotti contraffatti

Dal punto di vista scientifico, seguire le regole di sicurezza qui sotto può rendere i beni rubati più sicuri e più ideali per la conservazione del vuoto.

1. Se il prodotto deperibile viene riscaldato o aperto, mangiarlo il più presto possibile.
2. Dopo aver aperto il sacchetto per la conservazione del vuoto sigillato, se si desidera ri-svuotare il sacchetto di conservazione, seguire le istruzioni.
3. La soluzione migliore è scongelare lentamente nel congelatore frigorifero anziché con acqua calda, oppure riscaldando: come scongelare in un forno a microonde.

4. Se il prodotto di stagionatura è sigillato sottovuoto o altrimenti conservato a basso tenore di ossigeno, potrebbe essere pericoloso metterlo a temperatura ambiente per diverse ore.
5. Se si desidera congelare rapidamente, posizionare il sacchetto sigillato in modo uniforme nel congelatore.

Per l'imballaggio sottovuoto di alimenti sfusi si raccomandano

1. Lavare le mani e qualche altra attrezzatura da taglio prima di confezionarla sottovuoto.
2. Per alcuni beni rubati deperibili, è meglio refrigerare immediatamente dopo la sigillatura sotto vuoto.
3. Lo stoccaggio sotto vuoto di prodotti secchi come fagioli, cereali, ecc. ritarderà la sua durata, ma se viene posto a temperatura ambiente o in un luogo buio, può ossidarsi e germogliare.
4. Le verdure, come cavoli, cavolfiori, ecc. rilasciano del gas quando sono sigillate sottovuoto, quindi assicuratevi di imballare il congelato prima di passare l'aspirapolvere, poi sigillare il vuoto.

Pulizia e manutenzione della macchina sottovuoto

1. Scollegare il cavo di alimentazione prima di pulirlo.
2. Non immergere il corpo e il cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi per la pulizia.
3. Dopo che il prodotto si è raffreddato, pulire la superficie del prodotto e la camera del vuoto con una spugna umida o un panno umido.
4. Non è possibile strofinare il corpo con un pennello, che graffierà facilmente la superficie del corpo.
5. Pulire il residuo o il liquido nella camera del vuoto con un tovagliolo di carta o uno straccio.
6. Dopo l'uso, rimetti la scheda di supporto tra i gusci superiore e inferiore della macchina per evitare che il cotone elastico si deformi sotto pressione e comprometta l'uso.

Pulizia della borsa fresca:

1. La borsa per la conservazione usata può essere pulita con acqua tiepida e una quantità appropriata di detergente, poi risciacquata con acqua pulita e asciugata per l'uso.
2. Lo strato interno della borsa per la conservazione del fresco può essere capovolto e lavato sulla lavastoviglie.

La macchina sottovuoto non funziona:

1. Confermare se l'alimentazione è spenta e la spina di alimentazione è collegata.
2. Controllare il cavo di alimentazione, la spina e il corpo per vedere se ci sono danni. In caso contrario, si prega di non usarlo.

Pompaggio insufficiente o termosaldatura automatica:

1. Se l'estremità aperta della borsa è tutta posizionata nella camera a vuoto.
2. Se il cotone sigillante è sciolto.
3. Se ci sono dei detriti nella striscia di termosaldatura e nel cotone sigillante, e se il sigillo termico è ben installato.
4. La copertura della fusoliera è stata completamente bloccata
5. Se la sacca da conservazione perde, installare un po' di tenuta d'aria, poi metterla in acqua per testarla, premere con forza la busta, se c'è una bolla d'aria, si perde, deve essere sostituita con una nuova sacca.

Air bag fresco dopo la saldatura sottovuoto:

1. Rughe, grasso, liquidi o altre impurità possono causare una situazione del genere: apri la borsa, pulisci la borsa, appiattiscila sul sigillo termico e richiudi la chiusura.
2. Controllare se c'è umidità o liquido sul bagagliaio, se lo è, aprire la busta e ri-svuotare, oppure cambiarla in una nuova. Se è succosa, si consiglia di congelarla prima dell'imballaggio.

Sottivuoto non molto buona:

1. Se la striscia di sigillatura è troppo calda, si scioglierà la bocca della busta per la conservazione del fresco e si aprirà il coperchio per consentire il raffreddamento della striscia di sigillatura per alcuni minuti.
2. Ci sono rughe, grasso, liquidi o altre impurità nel sigillo.
3. Dopo aver completato l'ultimo sigillo, è necessario attendere 30 secondi per premere nuovamente il pulsante di sigillo singolo per implementare il prossimo sigillo.

Garanzia e assistenza

1. La garanzia è limitata ai difetti di produzione e ai danni prima dell'uso.
2. Forniamo l'intera garanzia della macchina per 12 mesi dalla data di acquisto.
3. I costi delle parti e le spese di manutenzione saranno addebitate per danni causati da uso improprio o altri problemi di qualità non di prodotto.

尊敬するお客様

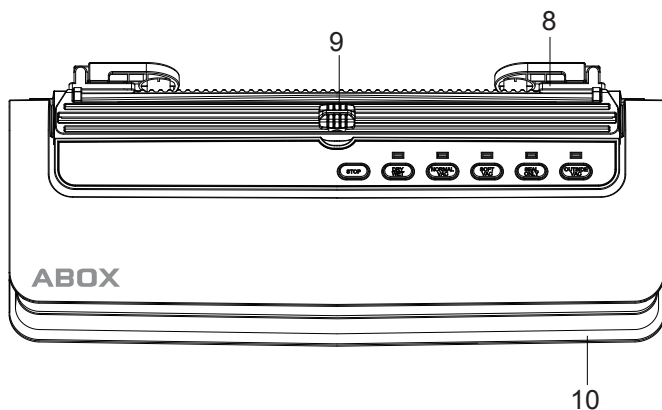
ABOX真空パック機を購入いただき、ありがとうございます。正しく使うために、特に、使用する前には、安全注意事項を丁寧に読みなさい。何卒、取扱書に従って、当製品を適切に使用してください。なお、この取扱書には、保証サービスに関する必要な情報が含まれていますので、参考のために、適切に保管してください。

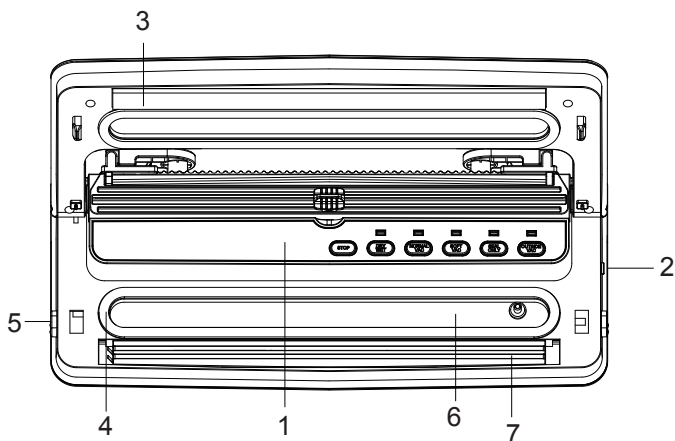
安全注意事項：

1. 使用する前に、当取扱書を読みなさい。
2. 当製品は、家庭用仕様です。
3. この製品は、身体障害や精神的な問題がある者、または、子供を含む経験と知識を欠いている人々には適用されません。
4. 当製品を子どもから離れてください。
5. 当製品を平らで、丈夫で、耐熱性のある所に置いて、使ってください。
6. 電源が入っている時、放置したまま人が離れないようにご注意ください。
7. シーリング完了したら、すぐヒートシールバーに触れないようにご注意ください。余熱で火傷をしてしまう恐れがあります。
8. 使いない時、電源を抜いてください。
9. 電源ケーブルを引っ張って電源を切ることが禁止されています。
10. プラグ、電源ケーブル、または製品自体が破損している場合は、危険を避けるため、製品を使わないでください。メーカー、または、指定されたエージェントの誰か、或いは、他の電気修理の専門家によって修理する必要があります。安全のため、自分勝手に修理することをお辞めなさい。
11. 当製品は、室内使用のみです。室外、または、湿った環境で使わないでください。
12. 電源タップを使うのはお勧めしません。必要がある場合、技術パラメーターが製品に適合するかどうかを、専門家と検討する必要があります。
13. 本体、及び電源ケーブルを高温や、湿る所から離れてください。
14. 当製品は、潤滑液をする必要がありません。洗浄する時、有機溶剤が含む物を使用しないでください。

15. 使用完了後、製品の蓋をロックしないでください。ロックされると、シーリングスポンジは、長く圧迫されます。その場合、製品の使用寿命が減少してしまいます。
16. 製品落下防ぐために、電源ケーブルをテーブルの縁や作業面の外側に置かないでください。
17. 製品の内部の真空管がきれいにすることができないというのは事実です。そのため、水分が多い食品、または、水分が簡単に搾り出せる食品などを維持したいと思ったら、食品を密封容器に入れてから、真空封止用の袋に入れなさい。これは、液体が製品に入って、機械を損傷してしまう危険を防ぐためです。
18. 電源接続後、蓋がひらかれている時、作業ボタンを押さないでください。

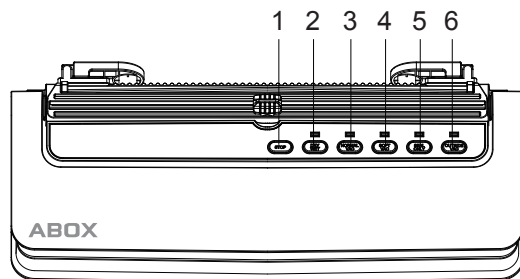
产品图





- | | |
|--------------|--------------------------------|
| 1. コントロールパネル | 6. 真空チャンバー(取り外せる) |
| 2. 外部インタフェース | 7. 熱シールスティック |
| 3. ゴムスティック | 8. 真空パック用ロール袋のブラケット
(幅調整可能) |
| 4. シーリングスポンジ | 9. カッティングナイフ |
| 5. 蓋ロック | 10. 滑り止め |

真空保鮮机機能鍵



1. 停止機能

作業中の真空パック器を停止できます。ノーマルモード、ソフトモード、シール、外部パック機能に適用。

2. ドライ/ウェットモード

パックスイッチ。赤ランプがドライ、緑ランプがウェット

液体のない物にドライモードを選びます。逆に、液体ある物、例えば、魚、肉など、水ある食品や物には、ウェットモードを選びます。

3. ノーマルモード

気圧が-55Kpaになります。穀物など空気をひどく抜く必要がある食品に対応します。

4. ソフトモード

気圧が-15 Kpaから-25 Kpaまでです。パンなど柔い食品に対応します。

5. シール機能

シール機能ボタンを押して、7秒ぐらいで作業完了します。パウチがより平らになるには、作業の後半部分で真空機能を少し起動します。

6. 外部真空機能

真空缶や収納袋などに使います。作業時間は、最大5分です。

操作ガイド

どうすれば真空フィルムを袋になれますか？

1. 真空パック用ロール袋のブラケットを調整して、ロールを置きます。
2. カッターを上げて、フィルムや袋を下に置きます。
3. ロールを食品が完全に入れるサイズまで適切な長さまで回し出して、カッターを下げて、スリッパを滑って袋を取り出して、両端開く真空パックが出来上がります。
4. 袋のオープニングの1側を熱シールスティックに置いていて、蓋を閉めて、「シール」ボタンを押します。作業ランプが消すと、蓋ロックを解除して、片側がシールされた真空袋を持ち出して完了です。

ご注意

- 袋とフィルムの幅は、90cm以下に控えてください。
- 両側に折込痕ある袋、或いは、筋がある袋をお使いくださいませ。普通の袋がシールできますが、真空機能をつきません。なお、空気が抜かれて、食品の賞味期限を延長できまが、食品が腐ることを止めません。

食品を真空密封する手順？

1. 食品のサイズにより、1の方法を従って真空袋を作ります。（袋のサイズは、食品より少々大きい方が良いです。）
2. 食品を入れて、出口との間隔が必要です。
3. 開け口を平らで熱シールスティックの下から、真空チャンバーまで伸びる必要があります。
4. 蓋を閉じて、丁寧にロックをかけてから、食品の種類により、「ドライ/ウェット」ボタンを押しなさい。（緑ランプはドライモードで、赤ランプはウェットモードです。）
5. ドライ/ウェットモードを確認してから、食品に材質により、「ノーマルモード」や「ソフトモード」を選びなさい。
6. 真空作業終了して自動的にシール機能に進みますので、作業ランプが消された時、ロックを解除して取り出すと真空完了です。

真空ボックス/ポケットの真空作業手順？

1. 食品や他の物を容器に入ります。
2. 真空パイプで容器と真空パック器と接続します。
3. 「外部真空機能」ボタンを押して、作業開始します。指示ランプが消すと、作業完了です。
4. エアロックを押して、真空パイプを取り出します。容器の蓋が簡単に開かないと、真空作業が完成です。
5. 外部真空機能は、一度最大5分作業します。大容量容器を真空密封できません場合、30秒後機能を再起動してください。

ご注意

- 真空機能/シール/外部真空機能などの機能を連続使用しないでください。一度作業完了して、30秒ぐらい製品を休ませてください。

製品使用説明

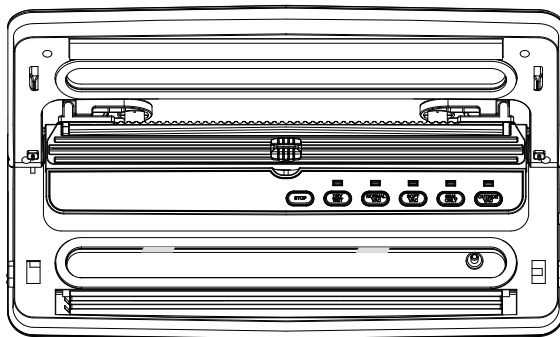
初めて使う時の注意事項

商品を初めて使う前、全ての外装、フィルムとアタッチメントを取り除いてください。

使用説明と忠告

真空パック器を正しく使わないと、製品が破損してしまう可能性があります。

1. 真新しくて無傷な真空袋をお使いください。
2. 液体を真空密封しないでください。
3. シールする部分に液体がないことをご確認ください。液体では、シール効果を影響します。
4. 袋を貯水タンクのペースラインに平行して、真空穴を塞がないように置きなさい。



5. ウェット食品を真空密封作業すると、定期的に貯水タンクに貯められた水を機械を濡れないように常に処理してください。
6. 真空袋のオープニングをきれいに拭いてください。シワや埃があると、密封作業が難しくあり、或いは、空気漏れになってしまいます。
7. 安全で効率的に使用する為に、一度作業完了後、機械を30秒ぐらい休ませてください。
8. シール作業完了後、残った熱量が高いので、直接手で触らないようにご注意ください。
9. 食品が変形されることを避ける為に、真空状況ご注意ください。既に足りる場合は、直接「停止」ボタンを押してください。

10. 鋭い物が袋を刺し破る可能性が高いから、袋ではなく、真空ボックスなどの容器で真空してください。

11. 腐り易い商品には、真空密封作業完了後、すぐ冷蔵してください。真空密封すれば、賞味期限を延長できますが、腐ることを止めません。（野菜は、腐り易いなので、真空密封されても出来るだけ早く食用してください。）

技術パラメータ

モデル	V63
定格電圧	100 VAC
定格周波数	50/60Hz
定格電力	165W±10%
真空吸引力	-55±3KPa、-20±3KPa
カッター幅	≤300mm
製品サイズ	398.8×164.8×81(mm)
重さ	1.315kg
LED显示緑	赤色（ドライモード）・緑色（ウェットモード）
真空ポンプ	-60KPA
ノーマルモード	-55kpa
ソフトモード	-15kpa a -25kpa
最大シール幅	300mm
最大カッター幅	300mm
作業音	<70db

加熱タイプ	加熱機能
製品特徴	カッター付き、ロールブラケット付き、 発熱真空パッカー
製品機能	停止/ドライ・ウェットモード/ノーマル真空機能/ ソフト真空機能/シール/外部真空機能
ロールフィルムステント	幅が65-310mm以内に長さ5メートル（含み）以下。
シール時間	袋のサイズによりまして ドライモードにシール：8-12秒 ウェットモードにシール：10±15秒
安全保護機能	蓋が開かれている時、製品は発熱しません。

真空密閉食品の保存時間一覧

強い真空環境で、外部細菌無し。

酸化、細菌感染を防ぐために内部空気を取除きなさい。

冷凍保存 (-16±20℃)	通常保存用バッグ	真空密封パック
肉	6 ヶ月	15-20 ヶ月
シーフード&魚類	6 ヶ月	10-12 ヶ月
コーヒー豆	8 ヶ月	18-24 ヶ月

低温保存 ($5\pm3^{\circ}\text{C}$)	通常保存用バッグ	真空密封パック
野菜	1－3日	7－10日
調理された食品	3－5日	18－20日
たまご	10－15日	30－50日

室温保存 ($-16\pm20^{\circ}\text{C}$)	通常保存用バッグ	真空密封パック
穀物	6 ヶ月	12 ヶ月
調理された食品	2 ヶ月	12 ヶ月
茶葉	3 ヶ月	12 ヶ月
パン	1-2日	6-8 日

食品の一般的な安全規則

科学的に言うと、安全規則に従えば、食糧をより安全にさせ、真空保存のためのより理想的な効果を得ることができる。

1. 生鮮食品が加熱、または、解凍される場合は、できるだけ早く食べる必要があります。
2. 真空パックが一度開いても、同じ手順で、再び真空密封することができます。
3. 冷凍された食品を解凍する時、一番の方法は、低温環境に置いて、ゆっくり解凍させますことです。出来るだけ、お湯に置くことや、電子レンジなどで加熱することをしないでくださいませ。

4. 味付け食品が数時間屋内温度で保たれてから、真空密封され、或いは、他の低酸素方法によって保存されると、有毒物が形成される可能性がありますから食用しないでください。
5. 食品袋を速やかに凍結するため、冷凍庫に平らに置きなさい。

バルク食品真空包装について、下記の推奨事項があります。

1. 作業開始する前、両手、及び、その他の切削工具を洗いなさい。
2. 生鮮食品につきまして、真空密封完了後、すぐ冷蔵することは、おすすめ です。
3. 豆、穀物など水分のない物を真空密封すると、保存期限を延長できますが、室温環境、或いは、暗い所に長時間置くと、酸化や発芽してしまう可能性があります。
4. 真空密封して、冷蔵庫に保管する時、キャベツやブロッコリーなどの野菜は、いくつかのガスを出す可能性があります。故に、真空シールにしようとする前に、それらが厳密に包まれていたことを確認して、暫くの間、冷蔵庫に置いてください。

真空シーラーの清潔とメンテナンス

1. 清潔する前に、電源ケーブルを抜けてください。
2. 製品や電源ケーブルを水、或いは、別の液体に置かないでください。
3. 使用後、製品が完全冷却されてから、濡れスポンジやタオルで真空チャンバーと製品の表面を拭いてください。
4. ブラシで製品を清潔すると、傷つけてしまうからご注意ください。
5. ティッシュや布で真空チャンバーに残した食品残渣や液体を拭いてください。
6. 製品をオンにする前に、その中身は、完全乾燥していることを確認してください。

真空袋の清潔

1. 一度使われた真空パックは、温水に少し洗剤を加えて洗ってから、水道水で洗いなさい。干してから再度利用できます。
2. 真空パックを裏返しして、食器洗い乾燥機に置いて清潔できます。

作業しません場合

1. 電源、或いは、プラグと丁寧に接続している事をご確認ください。
2. 電源ケーブル、プラグ及び製品本体に何かの損傷あるのかをご確認ください。もしあれば、使わない方がおすすめです。

空気の吸引力が不十分、または、自動的にシールできません場合

1. 真空袋の開口部が全て真空チャンバー内に置かれているかどうかを確認してください。
2. シーリングスポンジが緩んでいるかどうかを確認してください。
3. ヒートシールやスポンジの所に何か異物が有るかどうかを確認ください。また、ヒートシールの様子をご確認ください。
4. 蓋がしっかりロックされているかどうかを確認ください。
5. 真空袋が漏れるかどうかを確認ください。袋に空気を入れて、水に沈んで押してください。気泡は出ると破損あるの証拠で、袋を替わってください。

真空密封された袋にエアがあるの場合

1. もし、密封される側には、折込、油、或いは、液体や他の雑物が密封が不完全になります。この場合は、パックを開いて、出口を清潔してください。そして、平らでヒートシールに置いてから、再密封してください。
2. 袋に密封されました食品は、湿気や、液体があるのかを確認ください。もしあれば、袋を開いてから再密封する、或いは、新しいパックで密封してください。もし大量な水分があれば、包装する前、冷蔵庫で保存することがおすすめです。

ヒートシールが正常に動作しない場合

01. シーリングバーが過熱している場合は、保存袋の密封された端を溶かされることとなります。この時、上部の蓋を開けて、シーリングバーが冷えるまで数分間待ってください。
02. シール側には、折り目、油、液体や他の異物が付いていないようにご確認ください。
03. シール作業完成后、約30秒ぐらいの休ませてから、二回目のシール機能を起動してください。

保証及びサービス

1. 保証範囲は、商品自体の外部損傷、及び使用中に起こす不具合に限られています。人為的な損害では保障しません。
2. 製品に購入日からの12ヶ月の保証を提供します。
3. 不適切な使用や他の非製品品質の問題によって引き起こされる損害に対して、こちらは、一部のコストとメンテナンス料を支払います。

ABOX



www.aboxtek.com



[@aboxtek](https://www.facebook.com/aboxtek)



support@aboxtek.com