Vă rugăm să citiți cu atenție acest manual înainte de utilizarea produsului
Introducere

Vă mulțumim pentru achiziționarea aparatului de vidat. Pentru a asigura o utilizare
corectă și sigură a acestui produs,
vă rugăm să citiți cu atenție acest manual de utilizare înainte de prima folosire și să îl
păstrați pentru consultări ulterioare. Specificații
Toate informațiile din acest manual au fost verificate cu atenție. În cazul unor erori
de tipărire sau neclarități în conținut, producătorul își rezervă dreptul de interpretare.
Produsul poate fi actualizat fără notificare prealabilă.
Instrucțiuni importante de siguranță
Înainte de utilizare, verificați dacă tensiunea electrică locală corespunde cu cea indicată
pe aparat.Nu utilizați cabluri de alimentare sau prize deteriorate.
Dacă produsul sau cablul de alimentare este deteriorat, nu utilizați aparatul și contactați
un centru de service autorizat.
Nu introduceți cablul de alimentare sau aparatul în apă sau alte lichide.
Nu utilizați produsul în medii foarte umede sau la temperaturi ridicate.
Înainte de curățare, deconectați aparatul de la priză și ștergeți suprafața cu o
cârpă uscată sau ușor umedă. Nu utilizați substanțe corozive.
Funcția de vidare necesită pungi speciale texturate (cu striații).
Pungile obișnuite pot fi doar sigilate, nu vidate.
În modul Wet, utilizați doar alimente ușor umede. Dacă există lichid vizibil în pungă,
se recomandă doar sigilarea acesteia.
Nu vidați lichide. Acestea pot fi doar sigilate.
În timpul utilizării, supravegheați copiii și nu permiteți folosirea aparatului ca jucărie.
După utilizare, nu atingeți banda de încălzire deoarece poate fi fierbinte.
Ghid de control al temperaturii
Butoanele Temp– și Temp+ controlează temperatura de sigilare a aparatului.
Recomandări de utilizare:
P1 – P2 : pentru pungi foarte subțiri (de exemplu pungi pentru gustări sau folie subțire)
P2 – P3 : pentru pungi standard de vidare
P4 – P6 : pentru pungi mai groase
P7 – P9 : pentru pungi foarte groase
Nu utilizați temperaturi ridicate pentru pungi subțiri și nu utilizați temperaturi
foarte scăzute pentru pungi groase.
Atenție:
Nu blocați capacul superior atunci când aparatul nu este utilizat.
Acest lucru poate duce la deformarea buretelui de
etanșare și poate afecta performanța aparatului.

Please read this manual carefully before using the product
Introduction

Thank you for purchasing the vacuum sealer. To ensure safe and proper use of this
product, please read this manual carefully
before using the device for the first time and keep it for future reference.
Specifications
All information in this manual has been carefully checked. In case of printing
errors or unclear content, the manufacturer
reserves the right of interpretation. The product may be updated without prior notice.
Important safety instructions
Before use, make sure the local voltage matches the voltage indicated on the device.
Do not use damaged power cords or plugs.
If the device or power cable is damaged, do not use the appliance and contact an
authorized service center.
Do not immerse the power cord or device in water or other liquids.
Do not use the appliance in very humid environments or at high temperatures.
Before cleaning, unplug the device and wipe the surface with a dry or slightly damp cloth.
Do not use corrosive cleaning agents.
The vacuum function requires textured vacuum bags (embossed bags).
Regular plastic bags can only be sealed, not vacuumed.
In Wet mode, only slightly moist foods should be used. If visible liquid is present
inside the bag, sealing only is recommended.
Do not vacuum liquids. Liquids should only be sealed.
Keep the appliance away from children and do not allow it to be used as a toy.
After use, do not touch the heating strip as it may still be hot.
Temperature control guide
The Temp– and Temp+ buttons control the sealing temperature of the device.
Recommended settings:
P1 – P2 : for very thin bags (snack bags or thin plastic film)
P2 – P3 : for standard vacuum bags
P4 – P6 : for thicker bags
P7 – P9 : for very thick bags
Do not use high temperatures for thin bags and do not use very low temperatures for thick bags.
Attention:
Do not lock the upper lid when the device is not in use. This may deform the sealing sponge and
affect the vacuum performance.

Ghid comparativ pentru păstrarea alimentelor

În condiții de depozitare la rece, la o temperatură de aproximativ 5 ± 3°C, alimentele păstrate în mod convențional au o
durată de viață mai scurtă comparativ cu cele ambalate în vid.

Carnea crudă se păstrează în mod obișnuit 2–3 zile, iar în vid poate fi păstrată 8–9 zile.
Peștele și fructele de mare rezistă 1–3 zile în depozitare clasică, dar în vid pot fi păstrate 4–5 zile.
Carnea gătită se păstrează 4–6 zile în condiții normale, iar când este vidată poate ajunge la 10–14 zile.
Legumele rezistă 3–5 zile în depozitare obișnuită și 7–10 zile în ambalaj vidat.
Fructele pot fi păstrate 5–7 zile în mod convențional și 14–20 de zile în vid.
Ouăle au o durată de păstrare de 10–15 zile în mod clasic, iar în vid pot ajunge la 30–50 de zile.

În depozitarea congelată, la temperaturi cuprinse între –16 și –20°C, carnea, peștele și fructele de mare se păstrează în mod
obișnuit între 3 și 5 luni. Atunci când sunt ambalate în vid, durata de păstrare poate ajunge până la un an.

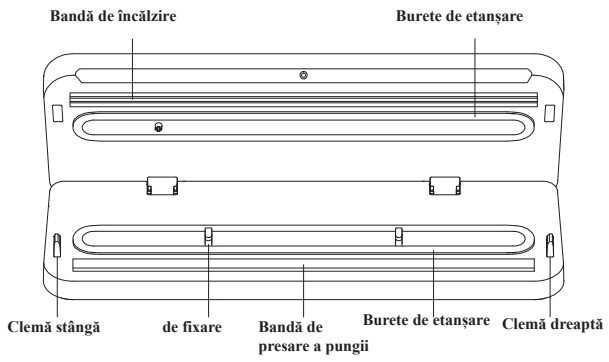
În cazul depozitării la temperatura camerei, aproximativ 25 ± 2°C, pâinea se păstrează 1–2 zile în mod convențional și poate
rezista 6–8 zile dacă este ambalată în vid.
Biscuiții, orezul și făina, precum și arahidele sau fasolea uscată au o durată de păstrare de aproximativ 3–6 luni în condiții normale,
însă în vid pot fi păstrate mai mult de un an.
Ceaiul depozitat în mod obișnuit își menține calitatea aproximativ 3–6 luni, iar în ambalaj vidat își poate păstra prospețimea peste un an.
Notă: Valorile prezentate sunt orientative și pot varia în funcție de tipul alimentelor, condițiile de depozitare și calitatea ambalajului.

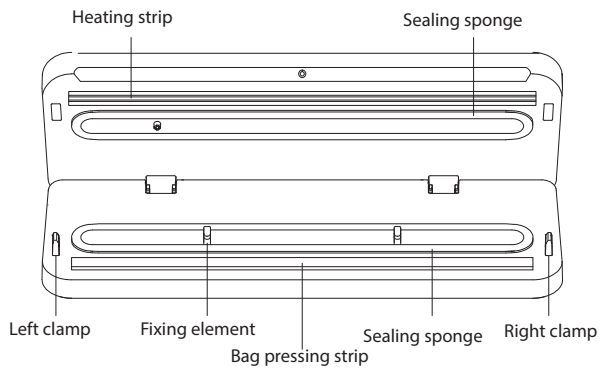
Comparative guide for food storage

Under refrigerated storage conditions at approximately 5 ± 3°C, foods stored conventionally have a shorter shelf life
compared to vacuum-sealed foods.

Raw meat is typically stored for 2–3 days, while vacuum sealing can extend storage to 8–9 days.
Fish and seafood last 1–3 days under normal storage conditions but can be kept 4–5 days when vacuum sealed.
Cooked meat can be stored 4–6 days normally and up to 10–14 days when vacuum sealed.
Vegetables last 3–5 days under normal storage and 7–10 days when vacuum packed.
Fruits can be stored 5–7 days conventionally and 14–20 days when vacuum sealed.
Eggs typically last 10–15 days under normal conditions and up to 30–50 days when vacuum sealed.
For frozen storage at temperatures between –16 and –20°C, meat, fish, and seafood usually last 3–5 months.
When vacuum sealed, storage life can extend up to one year.
At room temperature, around 25 ± 2°C, bread typically lasts 1–2 days, but can remain fresh for 6–8 days when vacuum sealed.
Biscuits, rice, flour, peanuts, and dried beans can be stored for approximately 3–6 months under normal conditions,
but when vacuum sealed they can last more than one year.
Tea stored normally maintains quality for 3–6 months, while vacuum sealing can preserve freshness for over one year.
Note: These values are approximate and may vary depending on the type of food, storage conditions, and packaging quality.

Prezentarea produsului/Product overview





Parametrii produsului

Denumire produs: Aparat de vidat
Tensiune nominală: 100–240 V
Frecvență nominală: 50–60 Hz

Mod de utilizare

Mod umed (Wet):
Când indicatorul pentru modul umed este aprins, aparatul este potrivit pentru alimente ușor umede.
Asigurați-vă că nu există lichid vizibil în interiorul pungii.
Mod orez / pungi groase (Rice):
Când indicatorul pentru modul „Rice" este aprins, acest mod este destinat pungilor groase sau
pungilor cu margini pliate.
Sigilare (Seal):
Apăsați acest buton pentru a sigila punga fără vidare. Procesul de sigilare se finalizează automat.
Pentru a prelungi durata de viață a elementului de încălzire, așteptați cel puțin 20 de secunde
înainte de a începe un nou ciclu de sigilare.
Vidare (Vac):
Apăsați și mențineți apăsat acest buton pentru a începe procesul de vidare. Eliberați butonul pentru
a opri procesul. Această funcție permite controlul manual al intensității vidului.
Stop:
Apăsați acest buton pentru a opri imediat operațiunea în curs.
Umed / Orez / Uscat:
Utilizați aceste butoane pentru a realiza simultan procesul de vidare și sigilare, în funcție de tipul alimentelor.

Starea afișajului

În modul de așteptare, indicatorul de funcționare rămâne aprins continuu.
În timpul funcționării, indicatorul de lucru clipește.
Explicații privind pierderea de aer
Pierderea de aer poate apărea din mai multe motive. Pot exista resturi pe linia de sigilare; în acest caz,
punga este prea plină și se recomandă folosirea unei pungi mai mari sau reducerea cantității de alimente.
De asemenea, pot apărea cute pe linia de sigilare atunci când deschiderea pungii nu este așezată corect.
Îndreptați punga și repetați procesul de vidare.
Un alt motiv poate fi sigilarea incompletă sau întreruperi pe linia de sigilare. În cazul alimentelor uleioase
sau cu lichid, precum cele cu sos, se recomandă reducerea temperaturii firului de încălzire și
repetarea procesului de sigilare.
Dacă alimentele au margini dure sau ascuțite care pot perfora punga, este recomandat ca acestea
să fie preambalate sau protejate înainte de vidare.
Atenție: Fructele și legumele proaspete continuă să respire, iar după ambalarea în vid
pot apărea umflături ale pungii.

Product parameters

Product name: Vacuum sealer
Rated voltage: 100–240 V
Rated frequency: 50–60 Hz

How to use

Wet mode:
When the wet mode indicator is on, the device is suitable for slightly moist foods. Make sure there is no
visible liquid inside the bag.
Rice mode / thick bags:
When the "Rice" indicator is on, this mode is designed for thicker bags or bags with folded edges.
Seal:
Press this button to seal the bag without vacuuming. The sealing process finishes automatically.
To extend the life of the heating element, wait at least 20 seconds before starting another sealing cycle.
Vac:
Press and hold this button to start the vacuum process. Release the button to stop the process.
This function allows manual control of the vacuum intensity.
Stop:
Press this button to immediately stop the current operation.
Wet / Rice / Dry:
Use these buttons to perform vacuuming and sealing simultaneously according to the type of food.

Display status

In standby mode, the indicator light remains constantly on.
During operation, the working indicator flashes.
Explanation of air leakage
Air leakage may occur for several reasons. There may be debris on the sealing line; in this case the
bag may be overfilled, and it is recommended to use a larger bag or reduce the amount of food.
Wrinkles on the sealing line may also cause air leakage if the bag opening is not positioned correctly.
Straighten the bag and repeat the vacuum process.
Incomplete sealing or interruptions along the sealing line may also cause leakage. For oily foods or
foods containing liquid or sauce, it is recommended to reduce the heating temperature and
repeat the sealing process.
If foods have sharp edges that could puncture the bag, they should be pre-wrapped or protected
before vacuum sealing.
Attention: Fresh fruits and vegetables continue to release gases, and after vacuum sealing the bag may expand.

2800 常规英文说明书

APARAT DE VIDAT

Instrucțiuni de utilizare

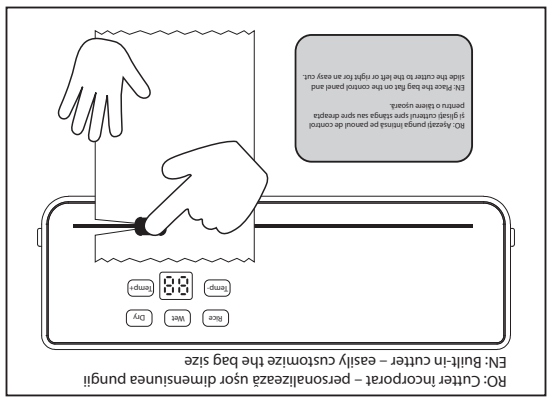
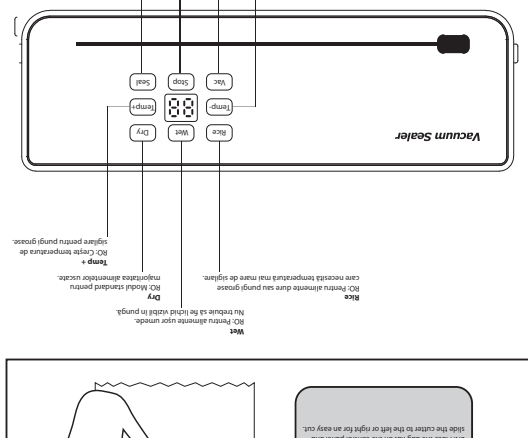
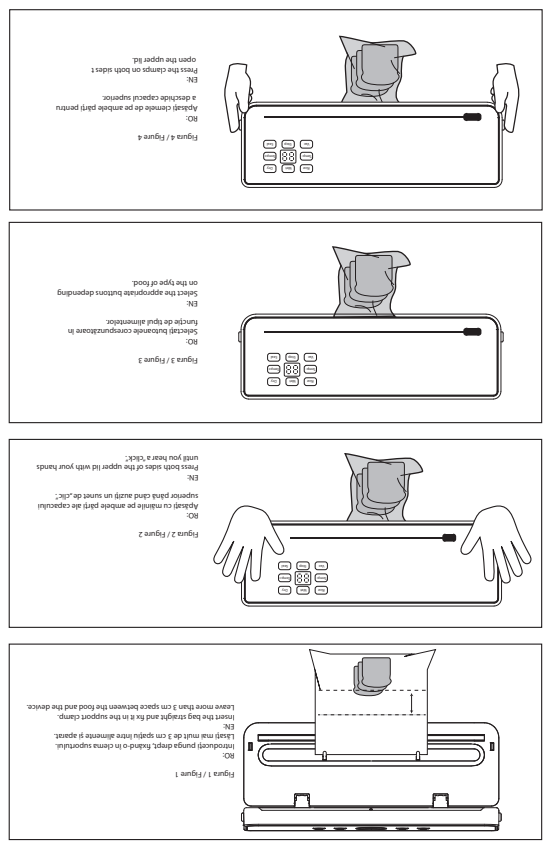
Instrucțiuni de utilizare
Instructions for use

RO:
Introduceți conectorul cablului de alimentare în priza de alimentare AC a aparatului și porniți-l. Curățați pungile texturate
destinate vidării și asigurați-vă că deschiderea acestei este curată și fără cute. Așezați capătul deschis al pungii în poziție
plană și introduceți-l sub clemă, în zona inelului de etanșare din burete, lăsând mai multe de 3 cm spațiu între alimente și aparat.
Apăsați pe ambele părți ale capacului superior până când auziți un „clic", semn că aparatul este închis corect.
Selectați modul potrivit în funcție de tipul alimentelor sau de tipul pungii.

După finalizarea procesului de vidare și sigilare, apăsați clemele de pe ambele părți și deschideți capacul superior pentru
a scoate ambalajul sigilat. După sigilare, lăsați aparatul să se răcească aproximativ 20 de secunde. Dacă intervalul dintre utilizări
este prea scurt și banda de încălzire rămâne prea fierbinte, performanța de vidare poate fi afectată.

Atenție: Funcția de vidare necesită pungi texturate sau cu striații. Pungile obișnuite pot fi doar sigilate, nu vidate.

EN:
Insert the power cable connector into the AC power socket of the device and turn it on. Use a textured vacuum bag and make
sure the opening of the bag is clean and free of wrinkles. Place the open end of the bag flat and insert it under the clamp in the
sealing sponge area, leaving more than 3 cm of space between the food and the device. Press both sides of the upper lid until you
hear a "click", indicating the device is properly closed. Select the appropriate mode depending on the type of food or bag.

After the vacuum and sealing process is complete, press the side clamps and open the upper lid to remove the sealed package.
After sealing, allow the device to cool down for approximately 20 seconds. If the interval between operations is too short and
the heating strip remains too hot, the vacuum performance may be affected.

Attention:
The vacuum function requires textured or embossed vacuum bags.
Regular plastic bags can only be sealed, not vacuumed.