



cecotec

Sealvac Steel

Вакуумний пакувальник/Вакуумный упаковщик/Vacuum sealer



Інструкція з експлуатації
Руководство по эксплуатации
Instruction manual







ЗМІСТ

1. Інструкція з безпечної експлуатації	4
2. Компоненти пристрою	5
3. Експлуатація пристрою	7
4. Очищення та обслуговування пристрою	8
5. Усунення несправностей	8
6. Поради зі зберігання	9
7. Технічні характеристики	10
8. Сервіс і гарантія	10
9. Утилізація старих електричних приладів	11

СОДЕРЖАНИЕ

1. Инструкция по безопасной эксплуатации	12
2. Компоненты устройства	13
3. Эксплуатация	15
4. Очистка и обслуживание устройства	16
5. Устранение неисправностей	16
6. Советы по хранению	18
7. Технические характеристики	19
8. Сервис и гарантия	19
9. Утилизация старых электрических приборов	19

INDEX

1. Safety instructions	20
2. Parts and control panel	21
3. Operation	23
4. Cleaning and maintenance	24
5. Technical details	24
6. Disposal of electrical appliances	26
7. Technical details	27
8. Warranty	27
9. Disposal of electrical appliances	27

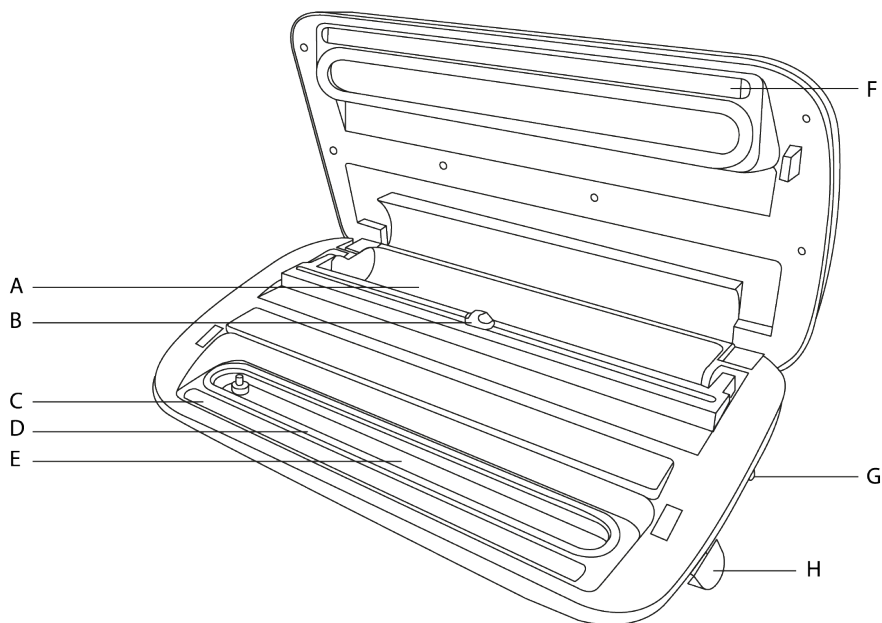


1. ІНСТРУКЦІЯ З БЕЗПЕЧНОЇ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

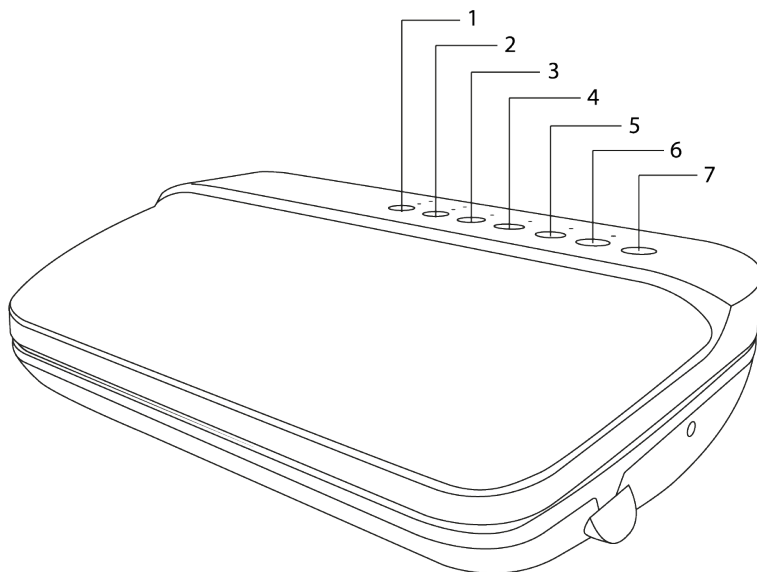
Переконайтеся, що ви уважно прочитали цей посібник перед використанням цього пристрою.

- Переконайтеся, що напруга мережі відповідає значенню, надрукованому на таблиці пристрою і що розетка заземлена.
- Не занурюйте шнур, вилку або будь-яку незнімну частину пристрою в воду або будь-яку іншу рідину, а також оберігайте електричні з'єднання контактів з водою. Переконайтеся, що ваші руки сухі перед тим, як брати в руки електровилки або вмикати пристрій.
- **УВАГА:** якщо даний пристрій впав у воду, негайно вимкніть його від подачі електроенергії. Не діставайте його із води!
- Регулярно перевіряйте кабель живлення зарядного пристрою на наявність видимих пошкоджень. Якщо кабель пошкоджений, він повинен бути замінений офіційною сервісною службою Secotec, щоб уникнути будь-якого типу небезпеки.
- **УВАГА:** не використовуйте пристрій, якщо він впаа або є які-небудь видимі ознаки пошкодження.
- Не перекручуйте, не згинайте, не деформуйте і не пошкоджуйте кабель живлення. Бережіть його від гострих країв і джерел тепла. Не дозволяйте йому торкатися гарячих поверхонь. Не допускайте звішування кабелю через край робочої поверхні або стільниці.
- Пристрій не призначений для роботи з допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Не використовуйте аксесуари, які не рекомендовані компанією Secotec, так як вони можуть призвести до проблем із виробом або до травм.
- Пристрій не призначений для використання дітьми віком до 8 років, діти старше 8 років, можуть використовувати пристрій якщо вони знаходяться під постійним наглядом дорослих.
- Цей пристрій не може використовуватися особами з обмеженими фізичними, чутливими або розумовими здібностями, а також відповідного досвіду та знань.
- Контролюйте маленьких дітей, щоб вони не гралися з пристроєм. Необхідно пильне спостереження за дітьми, якщо вони використовують пристрій або воно використовується поряд з дітьми.
- Зберігайте пристрій подалі від дітей молодше 8 років
- Негайно вимкніть пристрій від мережі при появі вогню або диму.
- Не залишайте увімкнений пристрій без нагляду. Вимикайте його з розетки, коли закінчите користуватися ним або виходите з кімнати.
- Після кожного використання рекомендується робити паузу в 40 секунд.
- Не намагайтеся відремонтувати пристрій самостійно. Зв'яжіться з офіційною службою технічної підтримки Secotec за порадою.
- Очищення і технічне обслуговування повинні виконуватися відповідно до даним посібником з експлуатації, щоб забезпечити правильну роботу пристрою. Вимкніть і відключіть його від мережі, перш ніж переміщати і чистити його.
- Роботи з очищення та технічного обслуговування не повинні виконуватися дітьми.
- Не мийте пристрій в посудомийних машинах.
- Зберігайте пристрій і його керівництво з експлуатації в безпечному і сухому місці, коли він не використовується.
- Ми не несемо відповідальності за можливі пошкодження або травми, що виникли в результаті неправильного використання або недотримання даного посібника.

2. КОМПОНЕНТИ ПРИСТРОЮ



- A. Місце для рулону: місце для розміщення рулону плівки.
- B. Різак: відрізає пакет будь-якого розміру.
- C. Нижня прокладка: закриває вакуумну зону і запобігає витоку.
- D. Гумова кромка: притискає пакет до ущільнювальної планки.
- E. Вакуумна камера: кінець пакету повинен бути поміщений в вакуумну камеру для правильної роботи пристрою.
- F. Ущільнювальна планка: ущільнююча планка шириною 3 мм.
- G. Вакуумна насадка: при використанні зовнішніх вакуумних контейнерів, пляшок або іншого приладдя вставте шланг в цю насадку. Не закривайте сопло під час використання.
- H. Кнопка розблокування: натисніть кнопки розблокування з обох сторін, щоб відкрити пристрій і вийняти запечатані продукти.



1. Кнопка вибору режиму: має дві різні настройки ("Стандартний" і "Легкий"). Ви можете натискати кнопку вибору режиму для перемикання між налаштуваннями. Використовуйте Легкий режим для делікатних продуктів. Ви можете вручну контролювати вакуумацію всередині мішка, натиснувши «Запечатати» в будь-який час. Якщо вимкнеться живлення, пристрій повернеться в попередньо встановлений «Нормальний» режим.
2. Кнопка «Їжа»: має два різні режими («Сухий» і «Вологий» режим). Ви можете натиснути кнопку налаштування, щоб переключитися між налаштуваннями. Виберіть налаштування відповідно до типу продуктів. У разі відключення електроенергії пристрій повернеться в попередньо встановлений режим «Сухий».
3. Контейнер: натисніть цю кнопку при використанні вакуумованих контейнерів.
4. Маринування: натисніть цю кнопку, щоб замаринувати продукти за допомогою вакуумних циклів. Ви зможете отримати насичений смак продукту за короткий час.
5. Кнопка Vac / Seal: натисніть цю кнопку, щоб почати процес вакуумування і герметизації (рекомендується робити 40-секундні паузи після кожного використання).
6. Кнопка запечатування: натисніть цю кнопку, щоб запечатати пакет і уникнути надлишкового тиску, яке може розчавити м'які харчові продукти (рекомендується робити 40-секундні паузи після кожного використання).
7. Кнопка «Стоп»: дозволяє користувачеві зупинити процес в будь-який час.



3. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИСТРОЮ

Запечатування

- Підключіть пристрій до розетки.
- Помістіть рулон на його місце, розгорніть його до потрібного вам розміру і використовуйте різак, щоб розрізати мішок.
- Вставте один отвір пакета в вакуумну камеру.
- Натисніть на кришку, поки виступи з обох сторін не встануть на місце.
- Натисніть «SEAL», і світлодіод загориться. Коли світлодіод знову згасне, процес закінчиться.
- Натисніть обидві кнопки розблокування, щоб відкрити пристрій і вийняти запечатаний пакет.
- Якщо ви хочете запечатати пакет з рідиною, помістіть отвір пакета між вакуумною камерою і стрижнем що запечатує.

Вакумація / Запечатування

- Підключіть пристрій до розетки.
 - Помістіть продукти, які хочете зберегти, в запечатаний пакет.
 - Очистіть і вирівняйте отвір пакета; переконайтеся, що на отворі немає складок.
 - Вставте отвір пакета в вакуумну камеру. Переконайтеся, що пакет не закриває вакуумне сопло.
 - Натисніть на кришку, поки виступи з обох сторін не встануть на місце.
 - Натисніть кнопку «VAC / SEAL», і світлодіод загориться. Пакет буде автоматично вакуумований і запечатаний.
- Коли світлодіод згасне, процес закінчиться.
- Натисніть обидві кнопки розблокування, щоб відкрити прилад і вийняти запечатаний пакет.

Контейнер

- Підключіть прилад до розетки.
 - Помістіть продукти, які потрібно запечатати, в контейнер і закрийте кришку. Вставте один кінець шланга в вакуумну насадку збоку пристрою, а інший кінець - в отвір на кришці контейнера.
 - Натисніть "Canister", і пристрій висмокче повітря з контейнера, створюючи герметичне ущільнення.
- Ви можете в будь-який момент натиснути кнопку «Стоп», щоб зупинити процес. Після закінчення процесу прилад автоматично зупиниться.
- Від'єднайте шланг від вакуумного сопла і отвору в кришці контейнера.
 - Щоб вийняти продукти з контейнера, натисніть кнопку на її кришці і відкрийте контейнер через кілька секунд.

Маринування

- Підключіть прилад до розетки.
- Помістіть продукти для маринування в контейнер і закрийте кришку. Вставте один кінець шланга в вакуумну насадку збоку приладу, а інший кінець - в отвір на кришці контейнера.
- Натисніть «Маринування», і прилад буде використовувати цикл вакуумування для маринування продуктів. Після закінчення процесу прилад автоматично зупиниться.
- Від'єднайте шланг від вакуумного сопла і отвору в кришці контейнера.
- Щоб вийняти предмети з контейнера, натисніть кнопку на її кришці і відкрийте контейнер через кілька секунд.



УКРАЇНСЬКА

Корисні поради

1. Не переповнюйте пакети, залиште достатньо місця у отворі пакета, щоб його можна було легко помістити в вакуумну камеру.
2. Переконайтеся, що пакет не мокрий. Мокрий пакет може бути важко запечатати.
3. Вакуумна герметизація не може повністю замінити охолодження і заморожування. Швидкопсувні продукти як і раніше необхідно охолоджувати або заморожувати.
4. Очистіть і вирівняйте отвір пакета; переконайтеся, що на отворі немає складок. В іншому випадку можуть виникнути труднощі з вакуумуванням і запечатуванням пакета.
5. Щоб запобігти утворенню складок в ущільненні при вакуумній герметизації громіздких предметів, акуратно витягніть пакет, вставляючи його в вакуумну камеру, і утримуйте його, поки насос не почне працювати.
6. Попередньо заморозьте фрукти і бланшовані овочі перед вакуумною упаковкою для досягнення найкращих результатів.
7. Після кожного використання рекомендується робити 40-секундні паузи.
8. Якщо ви не впевнені, чи був ваш пакет запечатаний належним чином, запечатайте його заново.

4. ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ ПРИСТРОЇВ

1. Завжди відключайте прилад від мережі перед чищенням.
2. Не занурюйте прилад у воду або будь-яку іншу рідину.
3. Не використовуйте абразивні чистячі засоби, так як вони можуть пошкодити поверхню приладу.
4. Протріть прилад зовні вологою тканиною або губкою; при необхідності використовуйте м'яке мило.
5. Щоб очистити вакуумну камеру, витріть залишки їжі і рідини кухонної папером.
6. Ретельно просушіть перед використанням.

5. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Повітря було відкачано з пакета, але знову почало з'являтися в пакеті.

1. Огляньте шов пакування пакета. Складка на ущільненні може призвести до витоку і потраплення повітря в пакет. Просто розріжте пакет під місцем запечатки і знову запечатав.
2. Іноді волога або харчові речовини (наприклад, соки, жир, крихти, порошок і т. д.) уздовж ущільнення заважають герметичному закриттю пакета. Розріжте пакет під пломбою, протріть внутрішню частину пакета і знову запечатайте.
3. Якщо ви вакумуєте упаковку з гострими продуктами харчування, можливо, вона була ними проколота. Якщо є отвір в пакеті, використовуйте новий пакет. Накрийте гострі продукти м'яким амортизуючим матеріалом, наприклад, кухонним папером, і знову закрийте пакет.
4. Якщо в пакеті з'явилось повітря, можливо, почалося бродіння або виділення природних газів зсередини харчових продуктів. Якщо це станеться, можливо, їжа почала псуватися, і від неї слід відмовитися.

Пакет плавиться

Якщо пакет розплавиться, гумова кромка може стати занадто гарячою. Зачекайте не менше 5 хвилин, поки пристрій охолоне, перш ніж упакувати інші інгредієнти.

Нічого не відбувається, коли ви намагаєтеся вакуумувати пакет

1. Переконайтеся, що шнур живлення надійно вставлений в електричну розетку.
2. Перевірте, чи не пошкоджений шнур живлення.
3. Перевірте, чи справна електрична розетка, підключивши інший пристрій.
4. Переконайтеся, що язички кришки надійно заблоковані.
5. Переконайтеся, що пакет правильно поміщений у вакуумну камеру.
6. Дайте приладу охолонути протягом 40 секунд, перш ніж знову його використовувати.

Примітка: щоб уникнути перегріву дайте приладу охолонути протягом 40 секунд між використаннями і тримайте кришку відкритою під час охолодження.

Після обробки в пакеті ще залишилося повітря

1. Переконайтеся, що отвір пакета повністю знаходиться всередині вакуумної камери.
2. Перевірте, чи не протікає пакет. Закрийте пакет з повітрям, занурте його в воду і натисніть.
Бульбашки вказують на наявність протікань; використовуйте новий пакет, якщо з'являються бульбашки.
3. Складка пакету уздовж ущільнення може призвести до витоків і повторного проникнення повітря, просто розріжте пакет під ущільненням і знову запечатайте.
4. Пакети виробляються зі спеціальними бічними швами, які запаковані на зовнішньому краю. Виробництво власних бічних швів може призвести до витоків і повторного потрапляння повітря.

6. ПОРАДИ ЗІ ЗБЕРІГАННЯ

Керівництво зі зберігання

Зберігання в холодильнику (5/20С)	Не вакуумовані	Вакуумовані
Червоне м'ясо	3-4 дні	8-9 днів
Біле м'ясо	2-3 дні	8-9 днів
Риба	1-3 дні	4-5 днів
Приготоване м'ясо	3-5 дні	10-15 днів
М'який сир	6-7 дні	20 днів
Твердий/напівтвердий сир	1-5 дні	60 днів
Фрукти	5-7 дні	14-20 днів
Овочі	1-3 дні	7-10 днів
Суп	2-3 дні	8-10 днів
Приготована паста/рис	2-3 дні	6-8 днів
Кремкові десерти	2-3 дні	8 днів

Кімнатна температура (25/2 оС)	Не вакуумовані	Вакуумовані
Свіжий хліб	1-2 дні	8-10 днів
Бісквіти	4-6 місяців	12 місяців
Не приготована паста/рис	5-6 місяців	12 місяців
Мука	4-6 місяців	12 місяців
Сушені фрукти	3-4 місяців	12 місяців
Кава	2-3 місяців	12 місяців
Розсипний чай	5-6 місяців	12 місяців
Молочний чай	1-2 місяців	12 місяців

Морозильна камера (-18/2 оС)	Не вакуумовані	Вакуумовані
М'ясо	4-6 місяців	15-20 місяців
Риба	3-4 місяців	10-12 місяців
Овочі	8-10 місяців	8-24 місяців

7. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товару: 04070

Напруга і частота: 220-240 В ~ 50 Гц

Потужність: 120 Вт

- Час запечатування: 6 ~ 10 секунд
- Вакуумація / час запечатування: 10 ~ 20 секунд
- Потужність вакуумації: 0,8 бар
- Вага нетто: 2,20 кг
- Вага брутто: 2,70 кг

Зроблено в Китаї | Розроблено в Іспанії

8. СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ І ГАРАНТІЯ

На даний продукт надається гарантія протягом 2 років з дати покупки, за умови надання документа, що підтверджує покупку, знаходження продукту в відмінному фізичному стані і правильному користуванні, як описано в цьому посібнику з експлуатації.

Гарантія не поширюється на наступні ситуації:

- Продукт використовувався в цілях, відмінних від призначених для нього, використовувався неправильно, піддавався падінню, впливу вологи, зануренню в рідкі або корозійні речовини, а також іншим несправностям, пов'язаних з впливом покупця.
- Продукт був розібраний, модифікований або відремонтований особами, не уповноваженими офіційною службою технічної підтримки Secotec.
- Несправності, що виникають в результаті зносу його витратних або запасних частин через постійне використання.

• Гарантійне обслуговування покриває всі виробничі дефекти вашого пристрою протягом 2 років, відповідно до чинного законодавства, за винятком витратних деталей. У разі неправильного використання гарантія не поширюється. Якщо в будь-який момент ви виявите будь-які проблеми з вашим продуктом або у вас виникнуть будь-які сумніви, звертайтеся в Офіційний сервісний центр Secotec

Smart Group

Сайт: <https://service.smartgroup.ua/>

№ тел .: 0 800 300 245

9. УТИЛІЗАЦІЯ СТАРИХ ЕЛЕКТРИЧНИХ ВИРОБІВ



Європейська директива 2012/19 / EU про утилізацію електричного та електронного обладнання (WEEE) встановлює, що старі побутові електроприлади не можна викидати разом зі звичайними несорттованими муніципальними відходами. Старі прилади мають бути зібрані окремо, щоб оптимізувати утилізацію і переробку матеріалів, що містяться в них, а також мінімізувати вплив на здоров'я людини і навколишнє середовище. Перекреслений символ «кошик для сміття» на виробі нагадує вам про ваш обов'язок правильно утилізувати прилад. Якщо пристрій має вбудовану батарею або використовує акумулятори, їх слід вилучити з приладу і утилізувати відповідним чином. Користувачі повинні зв'язатися зі своєю місцевою владою або роздрібним продавцем для отримання інформації щодо правильної утилізації старих приладів і/або їх батарей.



1. ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Убедитесь, что вы внимательно прочитали данное руководство перед использованием этого устройства.

• Убедитесь, что напряжение сети соответствует напряжению, указанному на паспортной табличке устройства и что розетка заземлена.

Не погружайте шнур, вилку или любую несъемную часть устройства в воду или любую другую жидкость, а также не подвергайте электрические соединения контактам с водой. Убедитесь, что ваши руки сухие перед тем, как брать в руки электровилку или включать устройств.

• **ВНИМАНИЕ:** если данное устройство упало в воду, немедленно отключите его от подачи электроэнергии. Не погружайтесь за ним в воду!

• Регулярно проверяйте кабель питания зарядного устройства на наличие видимых повреждений. Если кабель поврежден, он должен быть заменен официальной сервисной службой Secotec, чтобы избежать любого типа опасности.

• **ВНИМАНИЕ:** не используйте устройство, если оно упало или есть какие-либо видимые признаки повреждения.

• Не перекручивайте, не сгибайте, не деформируйте и не повреждайте кабель питания. Берегите его от острых краев и источников тепла. Не позволяйте ему касаться горячих поверхностей. Не допускайте свешивания кабеля через край рабочей поверхности или столешницы.

• Устройство не предназначено для работы с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

• Не используйте аксессуары, не рекомендованные компанией Secotec, так как они могут привести к поломке устройства или к травмам.

• Устройство не предназначено для использования детьми в возрасте до 8 лет, дети старше 8 лет, могут использовать устройство если они находятся под постоянным наблюдением взрослых.

• Данное устройство не может использоваться лицами с ограниченными физическими, чувствительными или умственными способностями, а также с недостатком опыта или знаний.

• Контролируйте маленьких детей, чтобы они не играли с устройством. Необходимо пристальное наблюдение за детьми, если они используют устройство или оно используется рядом с детьми.

• Храните устройство и его аккумулятор вдали от детей младше 8 лет

• Немедленно отключите устройство от сети при появлении огня или дыма.

• Не оставляйте включенное устройство без присмотра. Выключайте его из розетки, когда закончите пользоваться им или выходите из комнаты.

• После каждого использования рекомендуется делать паузу в 40 секунд.

• Не пытайтесь отремонтировать устройство самостоятельно. Свяжитесь с официальной службой технической поддержки Secotec за советом.

• Очистка и техническое обслуживание должны выполняться в соответствии с данным руководством по эксплуатации, чтобы обеспечить правильную работу устройства. Выключите и отсоедините его от сети, прежде чем перемещать и чистить его.

• Работы по очистке и техническому обслуживанию не должны выполняться детьми.

• Не мойте устройство в посудомоечных машинах.

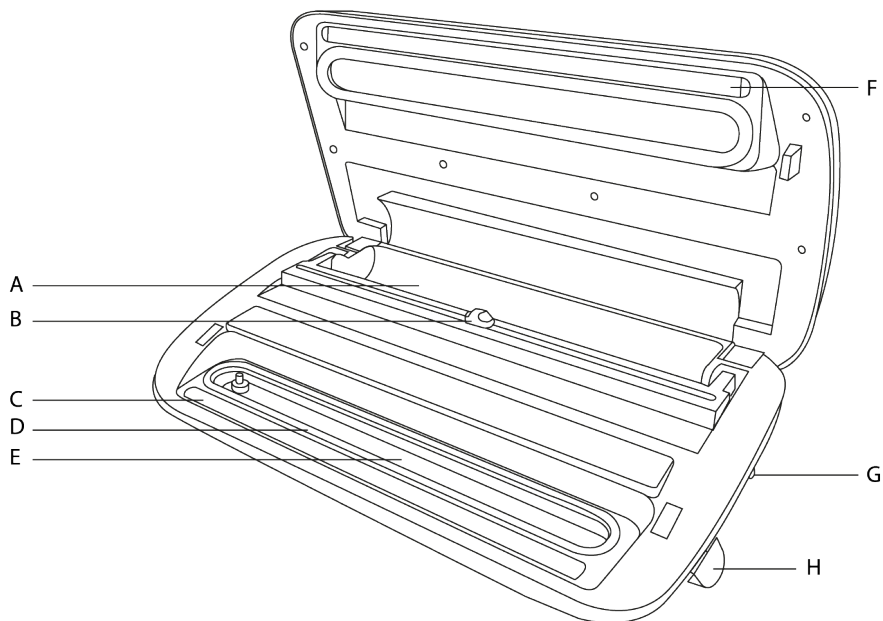
• Храните устройство и его руководство по эксплуатации в безопасном и сухом месте, когда оно не используется.

• Мы не несем ответственности за возможные повреждения или травмы, возникшие в результате неправильного использования или несоблюдения данного руководства.





2. КОМПОНЕНТЫ УСТРОЙСТВА



A. Место для рулона: место для размещения рулона пленки.

B. Резак: отрезает пакет любого размера.

C. Нижняя прокладка: закрывает вакуумную зону и предотвращает утечки.

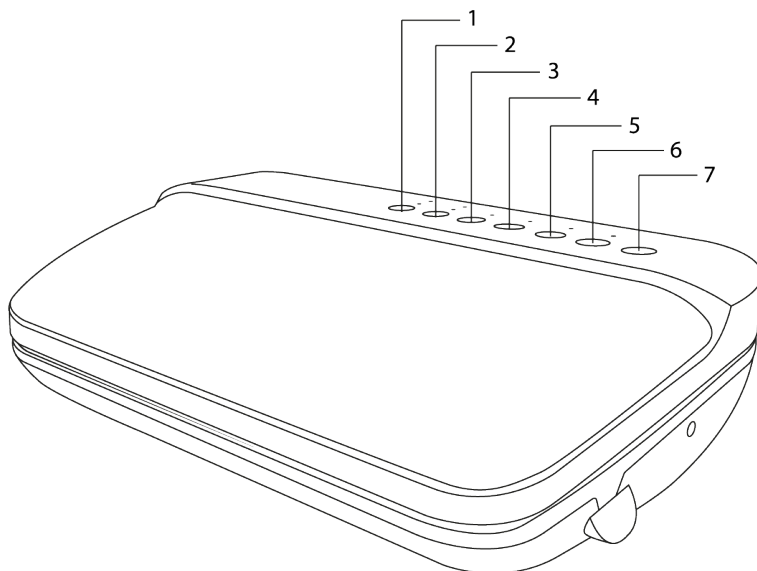
D. Резиновая кромка: прижимает пакет к уплотнительной планке.

E. Вакуумная камера: конец пакета должен быть помещен в вакуумную камеру для правильной работы устройства.

F. Уплотнительная планка: уплотнительная планка шириной 3 мм.

G. Вакуумная насадка: при использовании внешних вакуумных контейнеров, бутылок или других принадлежностей вставьте шланг в эту насадку. Не закрывайте сопло во время использования.

H. Кнопка разблокировки: нажмите кнопки разблокировки с обеих сторон, чтобы открыть устройство и вынуть запечатанные продукты.



1. Кнопка выбора режима: имеет две разные настройки («Стандартный» и «Легкий»). Вы можете нажимать кнопку выбора режима для переключения между настройками. Используйте щадящий режим для деликатных продуктов. Вы можете вручную контролировать вакуумацию внутри мешка, нажав «Запечатать» в любое время. Если отключить питание, устройство вернется в предварительно установленный «Нормальный» режим.
2. Кнопка «Еда»: имеет два разных режима («Сухой» и «Влажный» режим). Вы можете нажать кнопку питания, чтобы переключиться между настройками. Выберите настройку в соответствии с типом продуктов. В случае отключения электроэнергии устройство вернется в предварительно установленный режим «Сухой».
3. Контейнер: нажмите эту кнопку при использовании вакуумированных контейнеров.
4. Маринование: нажмите эту кнопку, чтобы замариновать продукты с помощью вакуумных циклов. Вы сможете получить насыщенный вкус продукта за короткое время.
5. Кнопка Vac / Seal: нажмите эту кнопку, чтобы начать процесс вакуумирования и герметизации (рекомендуется делать 40-секундные паузы после каждого использования).
6. Кнопка запечатывания: нажмите эту кнопку, чтобы запечатать пакет и избежать избыточного давления, которое может раздавить мягкие пищевые продукты (рекомендуется делать 40-секундные паузы после каждого использования).
7. Кнопка «Стоп»: позволяет пользователю остановить процесс в любое время.



3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

Запечатывание

- Подключите устройство к розетке.
- Поместите рулон на его место, разверните его до нужного вам размера и используйте резак, чтобы разрезать мешок.
- Вставьте одно отверстие пакета в вакуумную камеру.
- Надавите на крышку, пока выступы с обеих сторон не встанут на место.
- Нажмите «SEAL», и светодиод загорится. Когда светодиод снова погаснет, процесс закончится.
- Нажмите обе кнопки разблокировки, чтобы открыть устройство и вынуть запечатанный пакет.
- Если вы хотите запечатать пакет с жидкостью, поместите отверстие пакета между вакуумной камерой и запечатывающим стержнем.

Вакуумация/ запечатывание

- Подключите устройство к розетке.
 - Поместите продукты, которые хотите сохранить, в запечатанный пакет.
 - Очистите и распрямите отверстие пакета; убедитесь, что на проеме нет складок.
 - Вставьте отверстие пакета в вакуумную камеру. Убедитесь, что пакет не закрывает вакуумное сопло.
 - Надавите на крышку, пока выступы с обеих сторон не встанут на место.
 - Нажмите кнопку «VAC / SEAL», и светодиод загорится. Пакет будет автоматически вакуумирован и запечатан.
- Когда светодиод погаснет, процесс закончится.
- Нажмите обе кнопки разблокировки, чтобы открыть прибор и вынуть запечатанный пакет.

Контейнер

- Подключите прибор к розетке.
 - Поместите продукты, которые нужно запечатать, в контейнер и закройте крышку. Вставьте один конец шланга в вакуумную насадку сбоку устройства, а другой конец - в отверстие на крышке контейнера.
 - Нажмите "Canister", и устройство высосет воздух из контейнера, создавая герметичное уплотнение.
- Вы можете в любой момент нажать кнопку «Стоп», чтобы остановить процесс. По окончании процесса прибор автоматически остановится.
- Отсоедините шланг от вакуумного сопла и отверстия в крышке контейнера.
 - Чтобы вынуть продукты из контейнера, нажмите кнопку на ее крышке и откройте контейнер через несколько секунд.



РУССКИЙ

Маринование

- Подключите прибор к розетке.
- Поместите продукты для маринования в контейнер и закройте крышку. Вставьте один конец шланга в вакуумную насадку сбоку прибора, а другой конец - в отверстие на крышке контейнера.
- Нажмите «Маринование», и прибор будет использовать цикл вакуумирования для маринования продуктов. По окончании процесса прибор автоматически остановится.
- Отсоедините шланг от вакуумного сопла и отверстия в крышке контейнера.
- Чтобы вынуть предметы из контейнера, нажмите кнопку на ее крышке и откройте контейнер через несколько секунд.

Полезные советы

1. Не переполняйте пакеты, оставьте достаточно места у отверстия пакета, чтобы его можно было легко поместить в вакуумную камеру.
2. Убедитесь, что пакет не мокрый. Мокрый пакет может быть трудно запечатать.
3. Вакуумная герметизация не может полностью заменить охлаждение и замораживание. Скоропортящиеся продукты по-прежнему необходимо охлаждать или замораживать.
4. Очистите и распрямите отверстие пакета; убедитесь, что на проеме нет складок. В противном случае могут возникнуть трудности с вакуумированием и запечатыванием пакета.
5. Чтобы предотвратить образование складок в уплотнении при вакуумной герметизации громоздких предметов, аккуратно вытяните пакет, вставляя его в вакуумную камеру, и удерживайте его, пока насос не начнет работать.
6. Предварительно заморозьте фрукты и бланшированные овощи перед вакуумной упаковкой для достижения наилучших результатов.
7. После каждого использования рекомендуется делать 40-секундные паузы.
8. Если вы не уверены, был ли ваш пакет запечатан должным образом, запечатайте его заново.

4. ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ УСТРОЙСТВА

1. Всегда отключайте прибор от сети перед чисткой.
2. Не погружайте прибор в воду или любую другую жидкость.
3. Не используйте абразивные чистящие средства, так как они могут повредить поверхность прибора.
4. Протрите прибор снаружи влажной тканью или губкой; при необходимости используйте мягкое мыло.
5. Чтобы очистить вакуумную камеру, вытрите остатки пищи и жидкости кухонной бумагой.
6. Тщательно просушите перед использованием.

5. УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Воздух был откачан из пакета, но снова начал появляться в пакета.

1. Осмотрите шов запечатки пакета. Складка на уплотнении может привести к утечке и попаданию воздуха в пакет. Просто разрежьте пакет под местом запечатки и снова запечатайте.
2. Иногда влага или пищевые вещества (например, соки, жир, крошки, порошок и т. д.) вдоль уплотнения мешают герметичному закрытию пакета. Разрежьте пакет под ромбом, протрите внутреннюю часть пакета и снова запечатайте.



3. Если вы вакуумируете упаковку с острыми продуктами питания, возможно, она была ими проколота. Если есть отверстие в пакете, используйте новый пакет. Накройте острые продукты мягким амортизирующим материалом, например, кухонной бумагой, и снова закройте пакет.
4. Если в пакете появился воздух, возможно, произошло брожение или выделение природных газов изнутри пищевых продуктов. Если это произойдет, возможно, пища начала портиться, и от нее следует отказаться.

Пакет плавится

Если пакет расплавится, резиновая кромка может стать слишком горячей. Подождите не менее 5 минут, пока устройство остынет, прежде чем упаковать другие ингредиенты.

Ничего не происходит, когда вы пытаетесь вакуумировать пакет

1. Убедитесь, что шнур питания правильно вставлен в электрическую розетку.
 2. Проверьте, не поврежден ли шнур питания.
 3. Проверьте, исправна ли электрическая розетка, подключив другое устройство.
 4. Убедитесь, что язычки крышки надежно заблокированы.
 5. Убедитесь, что пакет правильно помещен в вакуумную камеру.
 6. Дайте прибору остыть в течение 40 секунд, прежде чем снова его использовать.
- Примечание: во избежание перегрева дайте прибору остыть в течение 40 секунд между использованиями и держите крышку открытой во время охлаждения.

После обработки в пакете еще остался воздух

1. Убедитесь, что отверстие пакета полностью находится внутри вакуумной камеры.
2. Проверьте, не протекает ли пакет. Закройте пакет с воздухом, погрузите его в воду и надавите. Пузырьки указывают на наличие протечек; используйте новый пакет, если появляются пузыри.
3. Складка пакета вдоль уплотнения может привести к утечке и повторному проникновению воздуха, просто разрежьте пакет под уплотнением и снова запечатайте.
4. Пакеты производятся со специальными боковыми швами, которые заделаны до внешнего края. Выполнение собственных боковых швов может привести к утечке и повторному попаданию воздуха.

6. СОВЕТЫ ПО ХРАНЕНИЮ
Руководство по хранению

Хранение в холодильнике (5/20С)	Не вакуумированные	Вакуумированные
Красное мясо	3-4 дня	8-9 дней
Белое мясо	2-3 дня	8-9 дней
Рыба	1-3 дня	4-5 дней
Приготовленное мясо	3-5 дня	10-15 дней
Мягкий сыр	6-7 дней	20 дней
Твердый/полутвердый сыр	1-5 дней	60 дней
Фрукты	5-7 дней	14-20 дней
Овощи	1-3 дня	7-10 дней
Суп	2-3 дня	8-10 дней
Приготовленная паста/рис	2-3 дня	6-8 дней
Кремовые десерты	2-3 дня	8 дней

Комнатная температура (25/2 оС)	Не вакуумированные	Вакуумированные
Свежий хлеб	1-2 дня	8-10 дней
Бисквиты	4-6 месяцев	12 месяцев
Не приготовленная паста/рис	5-6 месяцев	12 месяцев
Мука	4-6 месяцев	12 месяцев
Сушеные фрукты	3-4 месяцев	12 месяцев
Кофе	2-3 месяцев	12 месяцев
Рассыпной чай	5-6 месяцев	12 месяцев
Молочный чай	1-2 месяцев	12 месяцев

Морозильная камера (-18/2 оС)	Не вакуумированные	Вакуумированные
Мясо	4-6 месяцев	15-20 месяцев
Рыба	3-4 месяцев	10-12 месяцев
Овощи	8-10 месяцев	8-24 месяцев



7. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара: 04070

Напряжение и частота: 220-240 В ~ 50Гц

Мощность: 120 Вт

- Время запечатывания: 6 ~ 10 секунд
 - Вакуумация/ время запечатывания: 10 ~ 20 секунд
 - Мощность вакуума: 0,8 бар
 - Вес нетто: 2,20 кг
 - Вес брутто: 2,70 кг
- Сделано в Китае | Разработано в Испании

8. СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ГАРАНТИЯ

На данный продукт предоставляется гарантия в течение 2 лет с даты покупки, при условии предоставления документа подтверждающего покупку, нахождения продукта в отличном физическом состоянии и правильном пользовании, как описано в этом руководстве по эксплуатации.

Гарантия не распространяется на следующие ситуации:

- Продукт использовался в целях, отличных от предназначенных для него, использовался неправильно, подвергался падению, воздействию влаги, погружению в жидкие или коррозионные вещества, а также другим неисправностям, связанным с воздействием покупателя.
- Продукт был разобран, модифицирован или отремонтирован лицами, не уполномоченными официальной службой технической поддержки Secotec.
- Неисправности, возникающие в результате износа его расходных или запасных частей из-за постоянного использования.
- Гарантийное обслуживание покрывает все производственные дефекты вашего устройства в течение 2 лет, в соответствии с действующим законодательством, за исключением расходных деталей. В случае неправильного использования гарантия не распространяется. Если в любой момент вы обнаружите какие-либо проблемы с вашим продуктом или у вас возникнут какие-либо сомнения, обращайтесь в Официальный сервисный центр Secotec

Smart Group

Сайт: <https://service.smartgroup.ua/>

№ тел.: 0 800 300 245

9. УТИЛИЗАЦИЯ СТАРЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ИЗДЕЛИЙ



Европейская директива 2012/19 / EU об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) устанавливает, что старые бытовые электроприборы нельзя утилизировать вместе с обычными несортированными муниципальными отходами. Старые приборы должны собираться отдельно, чтобы оптимизировать утилизацию и переработку содержащихся в них материалов, а также снизить воздействие на здоровье человека и окружающую среду. Перечеркнутый символ «мусорная корзина» на изделии напоминает вам о вашей обязанности правильно утилизировать прибор. Если устройство имеет встроенную батарею или использует аккумуляторы, их следует извлечь из прибора и утилизировать соответствующим образом. Потребители должны связаться со своими местными властями или розничным продавцом для получения информации относительно правильной утилизации старых приборов и / или их батарей.



1. SAFETY INSTRUCTIONS

Please, read these instructions carefully before use and keep them for future reference or new users.

- All safety instructions should be closely followed when using the appliance.
- Make sure that the mains voltage matches the voltage stated on the rating label of the appliance.
- Do not immerse the cord, plug, or any non-removable part of the appliance in water or any other liquid, nor expose the electrical connections to water. Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.

WARNING: if the appliance falls accidentally in water, unplug it immediately. Do not reach into the water!

- Check the power cord regularly for visible damage. If the cord is damaged, it must be replaced by the official Technical Support Service of Cecotec, in order to avoid any type of danger.

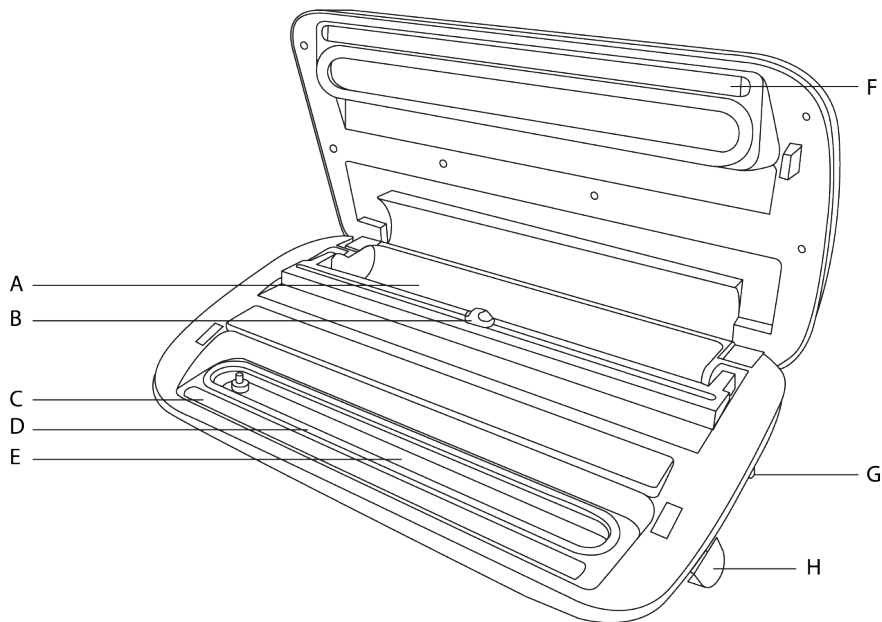
WARNING: do not use the appliance if its cord, plug, or housing is damaged, nor after it malfunctions or has been dropped or damaged in any way.

- Do not twist, bend, strain, or damage the power cord in any way. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not let it touch hot surfaces. Do not let the cord hang over the edge of the working surface or countertop.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Turn off and unplug the appliance from the mains supply when not in use and before cleaning. Pull from the plug, not the cord, to disconnect it from the outlet.
- This appliance is intended for domestic use only. It is not suitable for commercial or industrial use. Do not use it outdoors.
- Do not use any accessory that has not been recommended by the manufacturer, as they might cause injuries or damage.
- The appliance is not intended to be used by children under the age of 8. It can be used by children over the age of 8, as long as they are given continuous supervision.
- This appliance is not intended to be used by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way by a person responsible for their safety, and understand the hazards involved.
- Supervise young children to make sure that they do not play with the appliance. Close supervision is necessary when the appliance is being used by or near children.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children under the age of 8.
- Place the appliance on a dry, stable, flat, heat-resistant surface.
- Unplug the appliance immediately if fire or smoke is observed.
- Do not leave the appliance unattended while in use. Unplug it from the mains supply when you finish using it or when you leave the room.
- 40-second pauses are recommended after every use.
- Do not try to repair the appliance by yourself. Contact the official Technical Support Service of

Cecotec for advice.

- Cleaning and maintenance must be carried out according to this instruction manual to make sure the appliance functions properly. Turn off and unplug the appliance before moving and cleaning it.
- Cleaning and maintenance tasks must not be carried out by children.
- Do not wash the appliance in dishwashers.
- Store the appliance and its instruction manual in a safe and dry place when not in use.
- No liability is accepted for any eventual damage or personal injuries derived from misuse or non-compliance with this instruction manual.

2. PARTS AND CONTROL PANEL



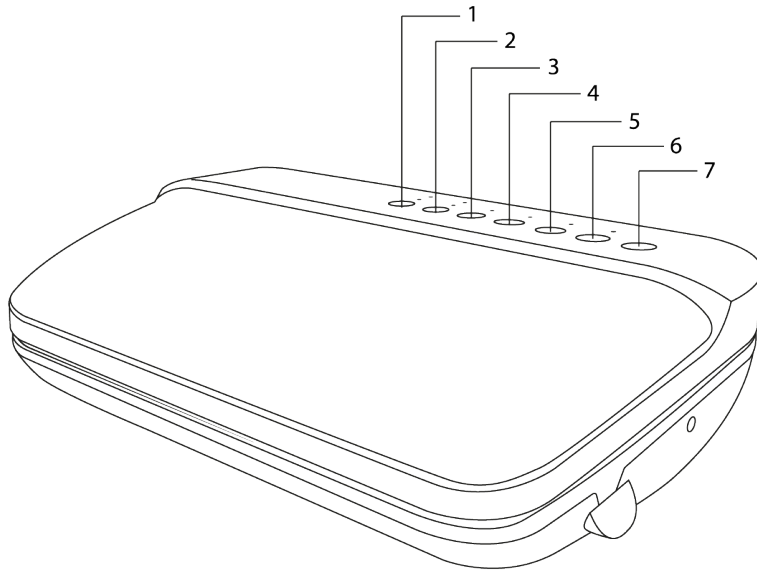
- A. Roll space: space to place the vacuum roll.
- B. Cutter: cut the bag to any size you wish.
- C. Lower gasket: closes off the vacuum area and prevents leaks.
- D. Rubber lip: presses the bag down on the sealing bar.
- E. Vacuum chamber: the end of the bag must be placed within the vacuum chamber for proper operation.
- F. Sealing bar: 3 mm wide sealing bar.



ENGLISH

G. Vacuum nozzle: when using external vacuum canisters, bottle stoppers, or other accessories, insert the hose into this nozzle. Do not block the nozzle when in use.

H. Release button: press the release buttons at both sides to open the appliance and take out the sealed food.



1. Mode button: it has two different settings ("Normal" and "Gentle"). You can press the mode button to change between settings. Use the gentle mode for delicate foodstuffs. You can manually control the vacuum inside the bag by pressing "Seal" at any time. If power is interrupted, the appliance will return to its preset "Normal" mode.

2. Food button: it has two different settings ("Dry" and "Moist"). You can press the food button to change between settings. Choose the setting according to the type of foodstuffs to be preserved. If power is interrupted, the appliance will return to its preset "Dry" mode.

3. Canister: press this button when using vacuum canisters.

4. Pickling: press this button to marinate food using vacuum cycles. You will be able to get intense flavours in a short time.

5. Vac/Seal button: press this button to start the vacuuming and sealing process (40-second pauses are recommended after every use).

6. Seal button: press this button to seal the bag and avoid overpressure, which could crush soft foodstuffs (40-second pauses are recommended after every use).

7. Stop button: allows the user to stop the process anytime.



3. OPERATION

SEAL

- Plug in the appliance.
- Place the vacuum roll in its place and unfold it to any size you wish and use the cutter to cut the bag.
- Insert one opening of the bag into the vacuum chamber.
- Press down the cover until the tabs on both sides click into place.
- Press "SEAL" and the LED will turn on. When the LED turns off again, the process is finished.
- Press both release buttons to open the appliance and take out the sealed bag.
- If you want to seal bags containing liquids, place the opening of the bag between the vacuum chamber and the sealing bar.

VAC/SEAL

- Plug in the appliance.
- Put the items that you want to preserve inside the sealed bag.
- Clean and straighten the opening of the bag; make sure there are no wrinkles on the opening.
- Insert the opening of the bag into the vacuum chamber. Make sure that the bag does not cover the vacuum nozzle.
- Press down the cover until the tabs on both sides click into place.
- Press "VAC/SEAL" and the LED will turn on. The bag will be automatically vacuumed and sealed. When the LED turns off, the process is finished.
- Press both release buttons to open the appliance and take out the sealed items.

CANISTERS

- Plug in the appliance.
- Put the foodstuffs to be sealed inside the canister and close the lid. Insert one end of the hose into the vacuum nozzle on the side of the appliance and the other end into the hole on the lid of the canister.
- Press "Canister" and the appliance will suck the air from the canister, creating an airtight seal. You can press "Stop" anytime to stop the process. The appliance will stop automatically when the process is finished.
- Unplug the hose from both the vacuum nozzle and the hole in the lid of the canister.
- To remove the items from the canister, press down the button on its lid and open the canister in a few seconds.

PICKLING

- Plug in the appliance.
- Put the foodstuffs to be marinated inside the canister and close the lid. Insert one end of the hose into the vacuum nozzle on the side of the appliance and the other end into the hole on the lid of the canister.
- Press "Pickling" and the appliance will use vacuum cycles to marinate the foodstuffs. The



ENGLISH

appliance will stop automatically when the process is finished.

- Unplug the hose from both the vacuum nozzle and the hole in the lid of the canister.
- To remove the items from the canister, press down the button on its lid and open the canister in a few seconds.

HELPFUL TIPS

1. Do not overfill the bags, leave enough space at the opening of the bag so that it can be placed in the vacuum chamber easily.
2. Make sure that the opening of the bag is not wet. A wet bag may be difficult to seal.
3. Vacuum sealing cannot completely replace refrigeration and freezing. Perishable food still needs to be refrigerated or frozen.
4. Clean and straighten the opening of the bag; make sure there are no wrinkles on the opening. Otherwise, there could be difficulties to vacuum and seal the bag.
5. To prevent wrinkles in a seal when vacuum sealing bulky items, gently stretch the bag flat while inserting it into the vacuum chamber, and hold it until the pump begins to work.
6. Pre-freeze fruits and blanched vegetables before vacuum packing for best results.
7. 40-second pauses are recommended after every use.
8. If you are not sure whether your bag was sealed properly or not, reseal the bag.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

1. Always unplug the unit before cleaning.
2. Do not immerse the appliance in water or any other liquid.
3. Do not use abrasive cleaning agents, as they could damage the surface of the appliance.
4. Wipe the outside of the appliance with a wet cloth or sponge; use mild soap if necessary.
5. To clean the vacuum chamber, wipe away any food or liquid remainders with kitchen paper.
6. Dry thoroughly before use.

5. TROUBLESHOOTING

Air was sucked out from the bag, but now has re-entered

1. Examine the seal of the bag. A wrinkle along the seal may cause leakage and allow air to enter the bag. Simply cut the bag under the seal and reseal it.
2. Sometimes moisture or food material (such as juices, grease, crumbs, powder, etc.) along the seal prevents the bag from sealing properly. Cut the bag under the seal, wipe the inner top of the bag and reseal it.
3. If you vacuum a package with sharp foodstuffs, the bag may have been punctured. Use a new bag if there is a hole. Cover the sharp foodstuffs with a soft cushioning material, such as kitchen paper, and reseal the bag.
4. If there is air in the bag, fermentation or the release of natural gases from the inside of foodstuffs may have happened. If this happens, the food may have begun to spoil and should be discarded.



The bag melts

If the bag melts, the rubber lip may have become too hot. Wait at least 5 minutes for the appliance to cool down before you pack another item.

Nothing happens when you try to vacuum a package

1. Check if the power cord is properly plugged into the electrical outlet.
2. Check if the power cord is damaged.
3. Check if the electrical outlet is working by plugging in another appliance.
4. Make sure the tabs in the cover are properly locked.
5. Make sure the bag is properly placed inside the Vacuum Chamber.
6. Allow the appliance to cool down for 40 seconds before using it again.

Note: to prevent overheating of the appliance, allow the appliance to cool down for 40 seconds between uses and keep the cover open while cooling.

There is still air the bag after the process

1. Make sure the opening of the bag is placed entirely inside the Vacuum Chamber.
2. Examine if the bag has leaks. Seal the bag with air, immerse it in water, and apply pressure. Bubbles make clear the presence of leaks; use a new bag if bubbles appear.
3. A wrinkle in the bag along the seal may cause leakage and allow air to re-enter, just cut the bag under the seal and reseal it.
4. The bags are manufactured with special side seams, which are sealed all the way to the outer edge. Making your own side seams may cause leakage and allow air to re-enter.

6. STORAGE GUIDE

Storage guide

In the fridge (5±2 °C)	No vacuum	Vacuum sealer
Red Meat	3-4 days	8-9 days
White Meat	2-3 days	8-9 days
Fish	1-3 days	4-5 days
Cooked Meat	3-5 days	10-15 days
Soft Cheese	6-7 days	20 days
Hard/Semi Hard Cheese	1-5 days	60 days
Fruits	5-7 days	14-20 days
Vegetables	1-3 days	7-10 days
Soup	2-3 days	8-10 days
Pasta/Rice leftover	2-3 days	6-8 days
Cream Desserts	2-3 days	8 days

Room Temperature (25 ± 2°C)	No vacuum	Vacuum sealer
Fresh Bread	1-2 days	8-10 days
Biscuits	4-6 months	12 months
Uncooked Pasta/Rice	5-6 months	12 months
Flour	4-6 months	12 months
Dry Fruits	3-4 months	12 months
Ground Coffee	2-3 months	12 months
Losse Tea	5-6 months	12 months
Milk Tea	1-2 months	12 months

In the Freezer (-18 ± 2°C)	No vacuum	Vacuum sealer
Meat	4-6 months	15-20 months
Fish	3-4 months	10-12 months
Vegetables	8-10 months	8-24 months

7. TECHNICAL DETAILS

- Product reference: 04070
- Rated voltage: 220-240V~ 50/60Hz
- Power: 120 W
- Sealing time: 6 ~10 seconds
- VAC/sealing time: 10~20 seconds
- Vacuum Power: 0.8 bar
- N.W.: 2.20 kg
- G.W.: 2.70 kg
- Made in P.R.C. | Designed in Spain

8. WARRANTY AND TECHNICAL SUPPORT SERVICE

This product is under warranty for 2 years from the date of purchase, as long as the proof of purchase is submitted, the product is in perfect physical condition, and it has been given proper use, as explained in this instruction manual.

The warranty will not cover the following situations:

- The product has been used for purposes other than those intended for it, misused, beaten, exposed to moisture, immersed in liquid or corrosive substances, as well as any other fault attributable to the customer.
- The product has been disassembled, modified, or repaired by persons, not authorised by the official Technical Support Service of Cecotec.
- Faults deriving from the normal wear and tear of its parts, due to use.

The warranty service covers every manufacturing defects of your appliance for 2 years, based on current legislation, except consumable parts. In the event of misuse, the warranty will not apply. If at any point, a fault is detected, contact the official Technical Support Service of Cecotec and send us your proof of purchase via e-mail at:

sat@cecotec.es

9. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



The European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), specifies that old household electrical appliances must not be disposed of with the normal unsorted municipal waste. Old appliances must be collected separately, in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation to dispose of the appliance correctly. If the product has a built-in battery or uses batteries, they should be removed from the appliance and disposed of appropriately.

Consumers must contact their local authorities or retailer for information concerning the correct disposal of old appliances and/or their batteries.



www.cecotec.es

Grupo Cecotec Innovaciones S.L
C/ Pinadeta 16, 46930
Quart de Poblet, Valencia, Spain

