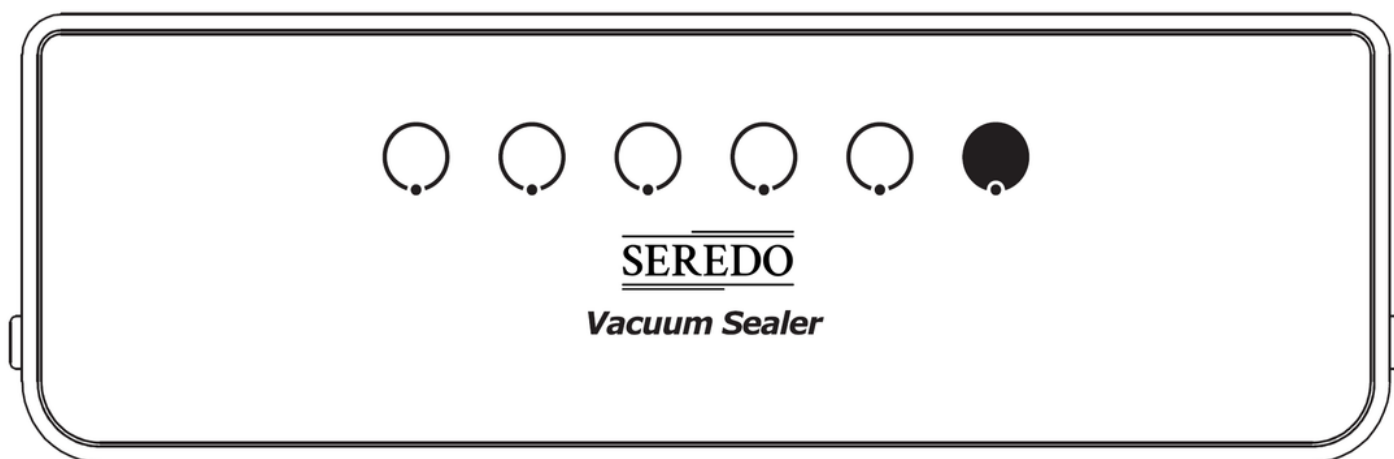


MANUAL DE UTILIZARE

APARAT DE VIDAT **SEREDO™** CU TĂIETOR



INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

Pentru a utiliza acest produs în siguranță și corect, te rugăm să citești cu atenție manualul de utilizare înainte de folosire și să-l păstrezi pentru referințe viitoare. Poți găsi manualul si pe site-ul nostru www.seredo.ro

⚠️ AVERTISMENT

Citește toate instrucțiunile înainte de utilizare.

1. Înainte de a conecta la sursa de alimentare, vă rugăm să verificați dacă tensiunea de alimentare locală corespunde tensiunii indicate pe acest aparat.
2. Nu utilizați cabluri de alimentare sau fișe deteriorate pentru a opera acest produs. Dacă produsul funcționează defectuos sau este deteriorat, nu-l utilizați.
3. Nu introduceți nicio parte, cablu de alimentare sau fișă a acestui produs în apă sau alte lichide. Nu utilizați acest produs în medii umede sau fierbinți.
4. Când mașina trebuie curățată, ștecherul de alimentare trebuie scos din priză și suprafața mașinii trebuie ștersă cu un prosop umed. Lichidele corozive nu sunt permise.
5. În modul umed (Wet), pot fi ambalate sub vid doar alimente care conțin o cantitate mică de apă. Vă rugăm să nu ambalați niciodată sub vid alimente lichide, deoarece aceste tipuri de alimente nu sunt potrivite pentru sigilare.
6. Când introduceți o pungă de plastic sigilată sau vidată într-un cuptor cu microunde, este important să perforați mai întâi o gaură pentru aerisire pe pungă.
7. Pot fi utilizate doar accesorii sau accesorii recomandate de producător.
8. Când utilizați acest produs, vă rugăm să supravegheați îndeaproape copiii și să nu-l folosiți ca jucărie.
9. După utilizare, nu atingeți banda de încălzire pentru a evita arsurile.

GHID DE COMPARAȚIE PENTRU CONSERVARE

Depozitare la rece (5±3°C)

Aliment	Depozitare convențională	Depozitare sub vid
Carne crudă	2-3 zile	8-9 zile
Fructe de mare și pește	1-3 zile	4-5 zile
Carne gătită	4-6 zile	10-14 zile
Legume	3-5 zile	7-10 zile
Fructe	5-7 zile	14-20 zile
Ouă	10-15 zile	30-50 zile

Depozitare la congelator (-16±-20°C)

Aliment	Depozitare convențională	Depozitare sub vid
Carne	3-5 luni	Un an
Pește	3-5 luni	Un an
Fructe de mare	3-5 luni	Un an

Depozitare la temperatura camerei (25±2°C)

Aliment	Depozitare convențională	Depozitare sub vid
Pâine	1-2 zile	6-8 zile
Biscuiți	4-6 luni	Mai mult de un an
Orez / Făină	3-5 luni	Mai mult de un an
Alune/Boabe	3-6 luni	Mai mult de un an
Ceai	3-6 luni	Mai mult de un an

INSTRUCȚIUNI DE FOLOSIRE

1. Introduceți conectorul cablului de alimentare în interfața de alimentare AC a mașinii și porniți alimentarea.
2. Curățați pungă texturată pentru vid care conține articolele și asigurați-vă că deschiderea pungii este curată și fără cute.
3. Așezați capătul deschis al pungii pentru prospețime plat și așezați-l sub deflectorul (Baffle) din inelul de burete sigilat. Acordați atenție să lăsați mai mult de 3 centimetri de spațiu pentru alimente și mașină (Figura 1).
4. Apăsăți pe ambele părți ale capacului superior cu mâna și auziți un sunet "clic" pentru a indica că catarama este bine fixată (Figura 2).
5. Selectați modul corespunzător în funcție de grosimea alimentelor/pungii (Figura 3).
6. După vidare, apăsați butoanele de pe ambele părți și deschideți capacul superior pentru a scoate ambalajul sigilat (Figura 4).
7. După sigilare, lăsați să se odihnească timp de 20 de secunde (dacă intervalul este prea scurt și temperatura benzii de încălzire este prea mare, va afecta efectul de vidare).

Atenție 1: Vidarea necesită o pungă texturată sau unghiulară, iar pungile obișnuite pot fi doar sigilate.

Atenție 2: Nu blocați capacul superior când opriți utilizarea, altfel poate provoca deformarea buretelui de etanșare și poate afecta efectul de extragere a aerului al mașinii. **Atenție:** Fructele și legumele proaspete au efecte respiratorii, iar umflarea pungii poate apărea după ambalarea sub vid.

Sfaturi de operare

1. Umpleți jumătate din pungă cu apă, sigilați-o (fără vid), apoi congelați-o pentru o perioadă de timp. Poate fi folosită într-o găleată cu gheață sau ca un cub de gheață pentru a trata leziunile sportive.
2. Depozitarea sub vid a altor articole: obiecte de colecție, fotografii, documente importante, cărți, bijuterii, carduri etc..
3. Dacă punga de conservare se topește, banda de încălzire poate fi deja foarte fierbinte. Vă rugăm să lăsați mașina să se răcească timp de 90 de secunde.
4. Când utilizați pentru alimente care conțin umezeală, se recomandă să ștergeți umezeala cu un prosop sau să o înfășurați într-o pungă înainte de ambalarea sub vid.

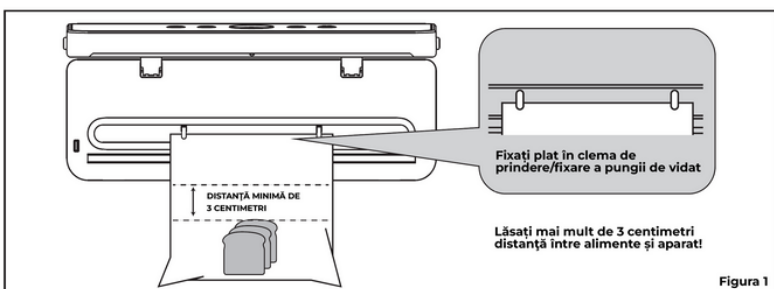


Figura 1

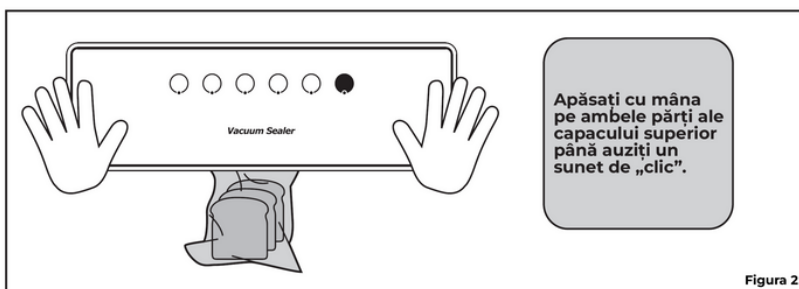


Figura 2

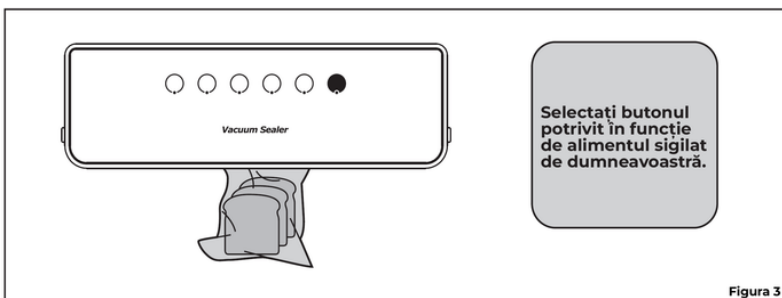


Figura 3

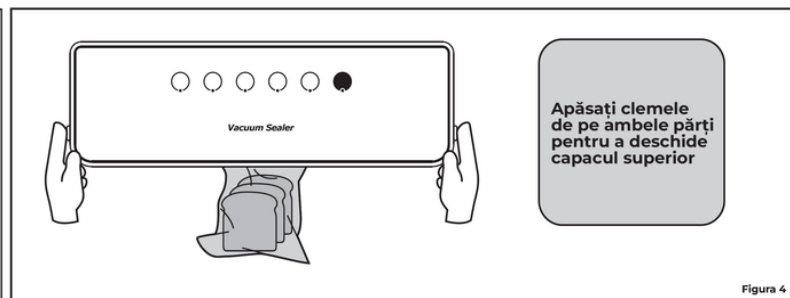


Figura 4

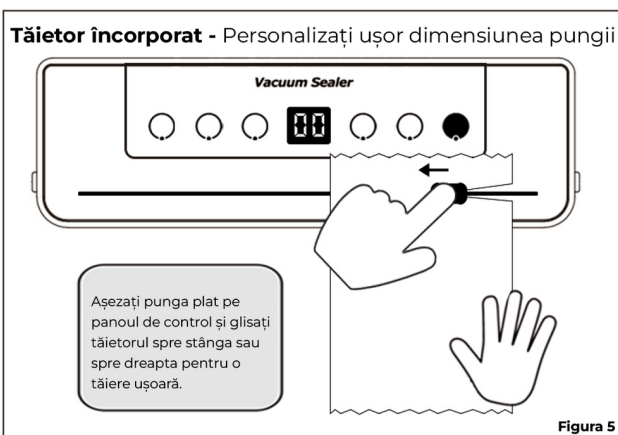


Figura 5

METODE DE OPERARE

- **Vac:** Apăsați și mențineți apăsat acest buton pentru a vida; eliberați și opriți (controlați manual gradul de vidare).
- **Seal:** Apăsați acest buton pentru a finaliza automat funcția de sigilare.
- **Rice:** (Temperatură ridicată) Potrivit pentru pungi groase, cum ar fi pungile de vid pentru orez și soia.
- **Wet:** (Temperatură medie) Potrivit pentru alimente umede (nu ar trebui să existe lichid evident în pungă).
- **Dry:** (Temperatură scăzută) Potrivit pentru articole uscate.
- **Stop:** Apăsați această tastă pentru a opri operațiunea în timpul lucrului.
- **Pomparea prin puncte (Vac) + sigilare simplă (Seal) = sigilare sub vid controlată manual**, potrivită pentru alimente pufoase sau alimente cu lichid evident în pungă.

Stare afișaj

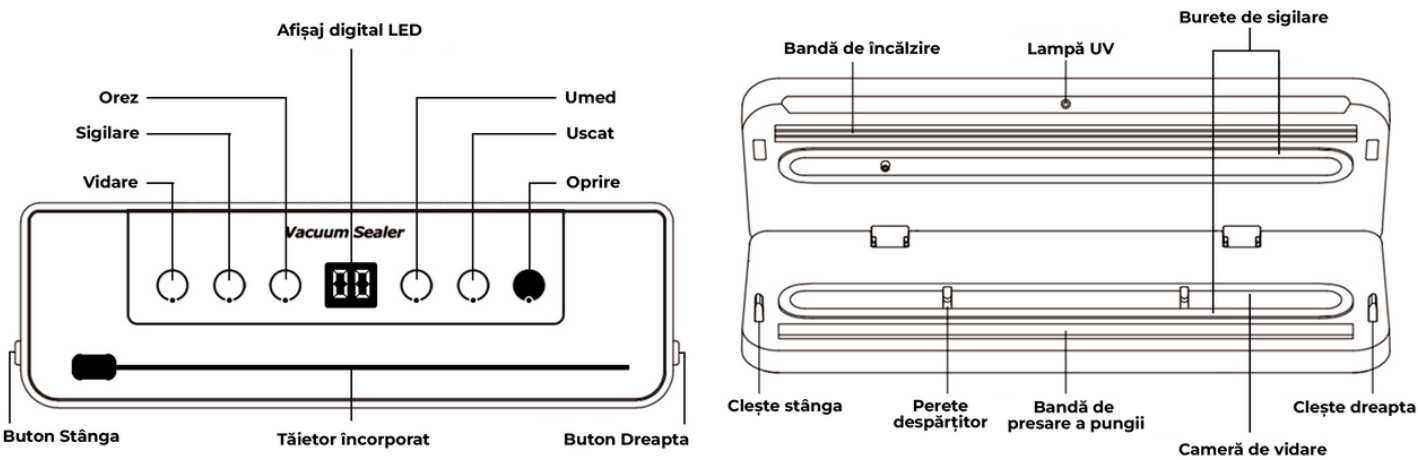
- **În modul standby:** Afișajul digital LED rămâne aprins pentru o perioadă lungă de timp.
- **În timpul lucrului:** Afișajul LED începe numărătoarea, lampa UV se aprinde.

Explicația scurgerilor de aer

1. Există resturi pe linia de sigilare (dacă alimentele sunt prea pline, se poate schimba cu o pungă mai mare sau se poate umple mai puțin).
2. Există cute pe linia de sigilare (deschiderea pungii nu este aplatizată și poate fi vidată după ce a fost aplatizată).
3. Există puncte de rupere pe linia de sigilare și zone care nu au fost sigilate corespunzător (Pentru alimente grase și pe bază de apă cu supă, temperatura firului de încălzire poate fi redusă. După finalizarea sigilării sub vid, apăsați din nou butonul de sigilare simplă).
4. Alimentele cu margini dure și spini pot perfora cu ușurință punga (Pentru alimente cu proeminențe ascuțite, cum ar fi oasele și peștele, vă rugăm să înfășurați vârful cu un șervețel pentru a evita perforarea pungii).

Tăietor încorporat - Personalizați ușor dimensiunea pungii! Așezați punga plat pe panoul de control și glisați tăietorul spre stânga sau spre dreapta pentru o tăiere ușoară.

DIAGRAMA PRODUSULUI



SPECIFICAȚII

Nume produs: Aparat de vidat Seredo	Tensiune nominală: 100-240V
Frecvență nominală: 50-60Hz	Putere nominală: 120W

Producător/ Distribuitor: Seredo Solutions SRL
Adresă: Crizantemei 36, loc. Ghimbav, jud. Brașov, România
Telefon: 0756 125 135
Email: contact@seredo.ro
www.seredo.ro
Fabricat în China