신일 제품보증서

제품 판매시 공란의 내용을 필히 기입하여 주십시오.

제품명		보증기간	고객주소	성명	
모델명		년		전화	
구입일자	년 월 일		판매점.주소(상호)	성명	
보증기간	년 월 일 까지			전화	

*** 구매 영수증도 자료로 활용 할 수 있습니다.**

본 제품은 출고시 엄밀한 품질관리를 거쳐 종합 검사에 합격한 제품입니다.
만일 운송도중 발생한 고장이나 정상적인 사용상태에서 고장이 발생하였을 경우에는 보증서에 기재된 내용에 따라 보증하여 드리며,
본 보증서는 재발행되지 않습니다.
본 보증서는 대한민국 국내에서만 유효합니다.
THIS WARRANTY IS VALID ONLY IN KOREA

신일산업주식회사
서비스대표번호 070-4419-1076

고장 수리는 구입하신 대리점이나 A/S센터에 본 보증서를 제시하시고 수리를 의뢰하여 주십시오.

- **보증기간내에 생긴 고장은 다음과 같은 경우 일체의 기술료 및 부품비를 받지 않습니다.**

1) 처음 설치할 때 제품자체에 이상이 있을 경우
2) 정상적인 작동 상태에서 제조상 이상으로 고장이 발생하였을 경우

- **다음의 경우에는 실비의 서비스비 및 부품비를 받습니다.**

1) 보증기간이 경과 되었을 경우
2) 고객의 취급부주의(운반.무리한작동)로 인한 고장일 경우
3) 화재.수해.이상전압 등 천재지변으로 인한 고장일 경우
4) 신일 A/S센터가 아닌 장소에서 임의로 제품을 개조 및 수리하였을 경우
5) 소정 항목의 기재사항이 불충분 하거나 제품 보증서를 분실하였을 경우

www.shinil.co.kr

SHINIL

신일 진공 포장기

Held Vacuum Sealer



서비스대표번호
070-4419-1076

사용설명서

본 제품은 220V전용, 국내(대한민국)용 입니다. 사용 전 반드시 사용설명서를 잘 읽어 보시고 각각의 성능을 충분히 이해하신 후 사용하여 주시기 바라며 사람이 언제나 볼 수 있는 곳에 필히 보관하여 주세요. 이 사용설명서에는 제품보증서가 포함되어 있으므로 분실되지 않게 보관 해 주세요.

제품구성



본체
사이즈:270*80*56mm
무게:약 547g



진공전용 백
200X280mm 8장



사용설명서

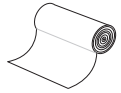
※별도구매 구성품



진공용기
(뚜껑포함)



진공 연결호스



진공전용 롤

※진공롤 별도구매

진공포장용 롤, 백 구입방법

- 파손된 진공포장용 롤, 백은 절대로 사용하지 마십시오.
- 진공포장용 롤과 백은 재사용이 가능하며, 기름기나 냄새나는 내용물을 넣었던 백과 롤은 세척하여(식기세척기 포함) 말리신 후 사용하십시오.
- 진공포장용 롤과 백은 재구매 하실 수 있도록 규격품으로 공급하고 있습니다.
- 여분이 없으면 고객지원센터에 문의 후 구입하여 주십시오. 070-4419-1076

진공 롤: 대형(28x300cm, 중형(20x300cm)
진공 백: 대형(28x36cm), 중형(20x28cm), 소형(15x20cm)

※ 일반 판매점에서 구입 시 유사품에 주의하십시오.
(유사품; 타사 제품은 당사 진공포장기에 맞지 않을 수 있습니다.)

안전을 위한 주의사항

진공포장기를 안전하게 사용하기 위해 다음 안전 관련 주의사항을 반드시 지켜주세요.
주의사항은 "경고" 와 "주의" 두 가지로 구분되어 있으며, 의미는 다음과 같습니다.

⚠ 경고: 사용자가 사망 또는 심각한 상해를 입을 가능성이 예상 되는 경우입니다.

✓정상적인 사용 이외의 용도로는 절대 사용하지 마십시오.



- 제품을 어린이들이 사용하지 못하게 하시고, 사용하지 않을 때에는 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하세요.



- 제품을 물 등에 담그거나 젖지 않도록 하세요.
만약 기기 내부에 물 등이 들어간 경우 우선 제품의 전원 스위치를 끄고 플러그를 뺀 후 판매점 또는 고객지원센터에서 상담하세요.



- 제품은 수리기술자 이외에는 절대로 분해하거나 개조하지 마세요. 화재, 감전의 원인이 됩니다.



- 제품을 사용할 때는 단단하고 수평한 곳에서 사용하세요.



- 전원코드 및 제품을 열기구에 근접하지 않도록 하세요.
제품이 변형되거나 고장 및 화재의 원인이 됩니다.

안전을 위한 주의사항

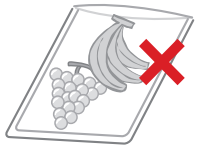
⚠ 주의: 표시사항을 위반할 시 경미한 상해나 제품손상이 발생할 가능성이 있는 경우



▪ 사용 전 사용 설명서를 주의 깊게 읽어 주세요.

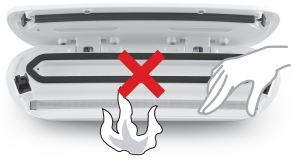


▪ 물기 또는 습기가 많은 제품을 진공포장할 때는 냉동 상태로 만들어서 사용하세요.
냉동되지 않은 제품일 경우 진공 펌프 안으로 물기 또는 습기가 흘러 들어가 고장 또는 감전의 원인이 됩니다.



▪ 진공포장용 백은 재사용이 가능하나, 식품의 종류나 모양에 따라 불가능할 경우도 있습니다.

✓ 20회 연속사용 시 작동이 멈출수 있으며, 이때는 전원을 끄고 5분 뒤에 다시 작동시켜 주십시오.



▪ 본체 덮개를 연 상태에서 작동시키거나 본 제품의 열선 테이프를 떼지 마세요.
화상의 원인이 됩니다.



▪ 진공포장용 백을 전자레인지에 사용할 경우 가장자리를 절단한 후 사용하세요.



▪ 뜨거운 제품을 진공 포장할 때는 완전히 식힌 후 사용 하세요. 수증기가 물이 되어 고장의 원인이 됩니다.

사용전 확인사항

1. 본 제품은 마이크로5pin 충전기 전용 제품입니다.
2. 제품 충전시 충전중엔 충전표시가 빨간색, 충전이 완료되면 파란색으로 표시됩니다.
   제품 충전시 전원스위치를 반드시 OFF 상태에서 충전 해 주십시오.
3. 본 제품을 간편하게 보관 할 수 있게 제품 뒷면에 2개의 자석이 부착되어 있습니다.
   냉장고 등에 부착하여 보관하실 수 있습니다. 장기간 사용하지 않을 경우에는 냉장고에 부착하여 보관하지 마십시오.
4. 사용 후 장시간 보관시에는 OFF로 해두셔야 배터리 소모로 인한 방전을 최소화 할 수 있습니다.

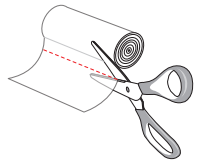
롤로 백 만들기 / 밀봉 포장방법

밀봉이란

외부 공기를 차단시켜 식품의 변질을 막기 위한 방법으로 진공 보관보다는 한 단계 낮은 보존방법입니다.
진공을 할 수 없거나 짧은 시간 보존할 때 사용하시고 가능한 진공 보관하는 것이 좋습니다.

롤로 백을 만드는 방법

※진공롤 별도구매



평평한 곳에 진공포장용 롤을 길게 편 후, 포장할 내용물의 크기를 확인한 후 진공포장용 롤을 원하는 길이만큼 자릅니다.
(자를 때 내용물보다 8cm정도 여분을 두고 길게 자르면, 재봉합 하거나 재사용 하실 때 편리 합니다.)

✓ 자르신 롤은 양쪽 모두 뚫려있기 때문에 한 쪽을 먼저 밀봉(아래의 밀봉포장 방법 3~6번)한 후 내용물을 넣고 진공이나 밀봉방법의 순서대로 따라 하시면 됩니다.

밀봉포장하는 방법









1. 본체 뒷면의 ON/OFF 스위치를 ON으로 맞춰주십시오.
2. 밀봉 포장할 내용물을 진공포장용 백 안에 넣어주십시오.
3. 본체를 평평한 곳에 놓고 본체의 덮개를 양쪽 끝 잠김 풀림 PUSH 부분을 눌러 열어 주십시오.
4. 백의 열린쪽 끝을 검정 고무링 앞쪽에 있는 황토색 열선 위에 평평하게 펴서 놓고 검정고무링을 넘지 않도록 한쪽 손으로 움직이지 않게 잡아 주십시오.
5. 본체 덮개를 양쪽 끝 잠김 풀림 PUSH 부분을 눌러 닫아 주십시오.
6. 덮개의 전원 전원 버튼을 눌러 주십시오.
7. 덮개의 밀봉 밀봉 버튼을 눌러 주십시오.
8. "웅" 하는 소리와 함께 작동되고 밀봉이 끝나면 뚜껑이 열립니다.

* 사용 직후 황토색 열선이 매우 뜨거우므로 화상에 주의하십시오.
* 뚜껑을 열고 닫을때 반드시 양쪽 끝 잠김 풀림 PUSH 부분을 동시에 눌러 열고 닫으십시오.

진공 포장방법

진공이란

일반적으로 진공은 공기를 모두 제거한 상태를 말하지만,
식품 보관에서는 산소제거를 의미하고, 이는 식품 부패의 원인인 미생물이
활동할 수 없기에 식품의 변질을 장기간 막을 수 있습니다.
그러므로, 식품을 오랫동안 신선하게 유지시켜줄 수 있습니다.
특히, 냉동·냉장 보관 시 성애가 끼지않고, 냉장고 냄새로 부터 안전합니다.

진공포장하는 방법 (크기에 따라 진공 시간이 달라질 수 있습니다.)









1. 본체 뒷면의 ON/OFF 스위치를 ON으로 맞춰주십시오.
2. 밀봉 포장할 내용물을 진공포장용 백 안에 넣어주십시오.
   (물기가 많은 내용물은 진공포장기 내 진공펌프 안으로
   그 물기가 흘러 들어가서 고장의 원인이 될 수 있으니,
   반드시 진공 포장하기 전에 냉동시켜 물기가 없는,
   얼려 있는 상태로 만들어 사용하십시오.)
   없는 얼려 있는 상태로 만들
3. 본체를 평평한 곳에 놓고 본체의 덮개를 양쪽 끝 찹컵 물컵 PUSH
   부분을 눌러 열어 주십시오.
4. 백의 열린쪽 끝을 검정 고무링 안에 올려 주십시오.
5. 본체 덮개를 양쪽 끝 찹컵 물컵 PUSH 부분을 눌러 닫아 주십시오.
6. 덮개의 전원 전원 버튼을 눌러 주십시오.
7. 덮개의 진공 버튼을 눌러 주십시오.
   진공 진공백용 버튼입니다.
   AI 진공 알루미늄 비닐(예:과자봉지 등)용 버튼입니다.
8. "웅" 하는 소리와 함께 작동되고 진공이 끝나면
   뚜껑이 열립니다.

* 사용 직후 황토색 열선이 매우 뜨거우므로 화상에
  주의하십시오.
* 뚜껑을 열고 닫을때 반드시 양쪽 끝 찹컵 물컵 PUSH 부분을
  동시에 눌러 열고 닫으십시오.

진공용기를 이용한 진공방법

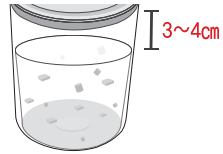
※진공용기 별도구매

진공용기란

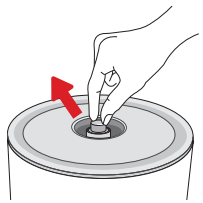
부서지기 쉽고 형태가 유지되어야 하는 내용물들이나 수분(물)이 많은 내용물,
절인 음식, 액체로 된 내용물 등을 저장하는데 이상적입니다.
냉장실에는 보관이 가능하나 냉동실에는 사용할 수 없습니다.

진공용기로 진공포장하는 방법







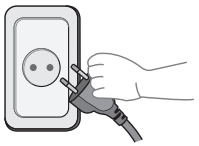




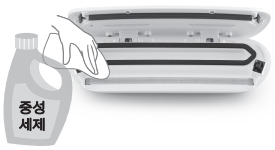
1. 본체 뒷면의 ON/OFF 스위치를 ON으로 맞춰주십시오.
2. 진공용기 안에 진공할 내용물을 넣고 뚜껑을 닫습니다.
   (단, 진공 시 유동액이 빨려 들어갈 수 있기 때문에 용기
   뚜껑과 내용물의 사이가 최소 3~4cm 떨어져 있어야합니다.)
3. 본체를 평평한 곳에 놓고 본체의 좌측의 진공 흡입구에
   진공호스를 연결합니다.
4. 진공호스의 용기 흡입구를 진공용기 뚜껑중앙의 진공밸브
   위에 덮어 밀착시킵니다.
5. 본체 덮개를 양쪽 끝 찹컵 물컵 PUSH 부분을 눌러 닫아 주십시오.
6. 덮개의 전원 전원 버튼을 눌러 주십시오.
7. 덮개의 용기진공 용기진공 버튼을 눌러 주십시오.
8. "웅" 하는 소리와 함께 진공이 시작됩니다.
9. 진공이 완료되면 기계 작동이 정지됩니다.
   완전히 정지 됐는지 확인하시고 진공용기와 본체에
   연결된 진공호스를 분리 시켜 주십시오.
   (진공용기 내의 진공이 완료되면 뚜껑이 열리지 않습니다.)
10. 내용물을 꺼내고자 하실때에는 용기 뚜껑 중앙에 있는
    회색 고무 버튼을 옆으로 살짝 들어주시면 진공이
    해제되어 뚜껑이 열립니다.
11. 진공용기를 진공하고 난 후 비닐 백을 진공 할 때에는
    본체의 진공호스 연결 고무관을 제거하고 난 후 사용하십시오.
    (진공용기저장후 뒤집어서 보관하지 마십시오.)

청소 및 보관방법

진공포장기 청소 방법



1. 제품의 플러그를 콘센트에서 반드시 뽑아주세요.



2. 중성세제를 묻힌 부드러운 헝겊으로 깨끗이 닦아 주세요. 절대로 연마제나 금속물을 사용하여 닦지 마세요.

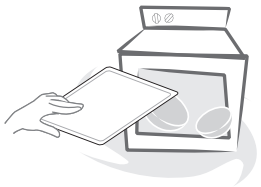


3. 청소한 진공포장기는 사용 전 본체를 완전히 말린 후 사용하세요.
진공포장기의 공기 흡입구에 물기가 들어가면 고장이 발생 할 수 있습니다.

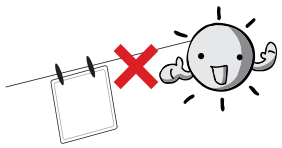
진공포장용백 청소방법



1. 진공포장용 백 안쪽을 중성세제를 사용하여 따뜻한 물에서 깨끗이 씻으세요.



2. 식기세척기에서도 청소가 가능 합니다. 진공포장용 백을 뒤집어 펼친 후 식기세척기에 넣으면, 전면이 세척용수에 노출 될 수 있어 세척이 용이합니다.



3. 건조 시 직사광선을 피하고 그늘에 말린 후 사용하세요.
날 육류, 생선류, 기름기가 많은 지방성 음식물 등을 저장했던 진공포장용 백은 냄새가 배어있을 수 있으므로 사용하지 않는 것이 좋습니다.

진공포장기 보관방법



1. 자주 사용하기 위해서는 잘 보이고 사용하기 편한 장소에 보관하세요. 열기구 주변이나, 아이들의 손에 닿지 않는 곳에 보관하세요.



2. 검은 고무링이 음식물 등에 오염되었을 경우 세척; 미지근한 물에 가볍게 헹구어 주세요. (주의! 세척 시 무리한 힘을 가하면 끊어질 수 있습니다.)
끼울 때; 양끝을 최대한 밀착시킨 후 중간부분부터 누른 후 끼워주세요.

기타 사용방법

내용물의 진공과 밀봉, 진공용기 분류방법

종 류	예	진 공	밀 봉	용 기
육류	돼지고기, 소고기, 닭고기, 베이컨 등	○	○	○
생선 및 해물류	고등어, 갈치, 굴비, 오징어 등	○	○	○
채소 및 과일류	상추, 시금치, 딸기, 포도 등		○	○
건어물류	멸치, 황태, 오징어포, 노가리, 육포 등	○	○	○
잡곡류	현미, 보리, 검은 콩, 쌀, 혼합곡류 등	○	○	○
인스턴트류	햄, 피자, 소시지, 치즈, 오뎅 등	○	○	○
양념 및 조미료류	소금, 설탕, 후추 등		○	
	고춧가루, 다진마늘, 생강 등		○	○
과자 및 면류	과자봉지나 라면봉지, 조미료 봉지 등		○	
생활용품	중요서류, 옛 사진, 은수저, 배냇저고리	○	○	
	리필용 세제, 약품		○	
기타	사골국, 찌개 종류 등		○	○
	소스, 스프, 카레, 빵, 쿠키류		○	○
	발효식품(김치 등)		○	
	수분을 많이 함유한 식품		○	○
	분말가루		○	○
	표면이 거친 식품		○	○

※ 진공용기는 냉동실에 보관 할 수 없습니다.

밀봉, 진공된 내용물 해동방법

▪ **전자렌지를 사용하여 음식물을 해동 및 데울 경우**

진공포장용 백의 한쪽 가장자리를 자른 후 사용하세요.

가장자리를 자르지 않으면 열을 받아 데워지면서 진공포장용 백이 부풀어 올라 터질 수가 있습니다.

※진공용기는 전자렌지에 사용할 수 없습니다.(냉동실 사용금지)

▪ **끓는 물에 음식물을 해동 및 데울 경우**

음식물이 들어있는 진공포장용 백을 끓는 물에 넣어 사용하세요.

이때는 가장자리를 잘라낼 필요가 없습니다.

열을 받아 진공포장용 백이 터질 염려가 있으니 물이 끓은 후 가스레인지의 불을 꺼주세요.

진공, 밀봉된 내용물 보관방법

종 류		포장방법	보관방법	저장수명	
				일반포장	진공포장
육류	돼지고기, 소고기, 닭고기, 베이컨 등 (물기를 제거하고 살짝 얼린 후 진공포장)	진공	냉장	3일	5일
			냉동	4개월	1년
생선 및 해물류	고등어, 굴비, 물오징어 등 (가시와 물기를 제거하고 살짝 얼린 후 진공포장)	진공	냉장	3일	5일
			냉동	6개월	2년
채소 및 과일류	진공 · 밀봉하여 보관하지 마시고 냉장고에 일반보관 하십시오. (채소류는 산소와 이산화탄소의 발생으로 진공포장용 백이 부풀 수도 있습니다.)	진공·밀봉안됨	저장용기 사용가능		
나물류	호박고지, 무말랭이 등 말린 나물과 도라지, 고사리, 시래기 등 말리지 않은 나물 (살짝 데쳐서 물기를 제거 한 후 일반 비닐 봉투에 넣어 진공포장)	진공또는밀봉	냉장	1주일	3주일
			냉동	3~6개월	2년
			실온	6개월	2년
잡곡류	깨, 현미, 보리, 혼합곡류와 강냉콩 등(무른 콩) 고춧가루, 멸치 등 (일반봉투에 넣은 후 진공포장)	진공	냉장	1주일	3주일
			냉동	3~6개월	2년
건어물류	마른오징어, 쥐포, 오징어채 등	진공	실온	6개월	1~2년
인스턴트류	햄, 피자, 소시지, 치즈, 오뎅 등	진공	냉장	1주일	4개월
양념류	다진마늘, 생강 등	밀봉	냉동	1개월	6개월
일반 봉지류	과자봉지, 조미료 봉지 등	밀봉	실온	1~2개월	3~6개월
국, 찌개류	사골국물, 곰탕 등 (절대 진공하지 마세요.)	밀봉	냉동	1~2개월	1년
생활용품	서류, 사진, 은수저, 배냇저고리	진공	실온		반영구적
기타류	떡, 곶감, 약식, 잡채 등	진공	냉장/냉동	1주일	1개월

※ 본 저장수명은 환경이나 조건에 따라 변화할 수 있습니다.

상기 표는 제조년월을 기준으로 작성된 것이며, 저장수명은 제품에 따라 약간의 차이가 있을 수 있습니다.
진공포장 자체가 냉장이나 냉동을 대신하는 것이 아니므로, 냉장 또는 냉동 보관해야 하는 제품은
진공포장 후에도 냉장 또는 냉동보관이 되어야 합니다.

이런점은 고장이 아닙니다.

Q 진공포장기가 작동되지 않는다.

1. 제품이 갑자기 작동이 안 되나요?
   ▶ 장시간 사용시 과열방지장치로 인해 생길 수 있는 현상이므로, 20분 정도 열을 식힌 후 사용하세요.

Q 진공포장용 백의 음식물이 진공포장 되지 않는다.

1. 뜨거운 음식물을 진공포장 하셨나요?
   ▶ 수증기나 물기가 들어가면 고장의 원인이 되므로, 식힌 후 진공포장 하세요.
2. 찌개나 국물류를 진공포장 하셨나요?
   ▶ 찌개, 국물류는 반드시 밀봉하세요. (진공포장을 하면 공기 흡입구에 국물이 흘러 들어가게 되어 고장 원인이 됩니다.)

Q 진공포장용 백에서 공기가 제거되지 않는다.

1. 진공포장용 백이 진공채널 안에 있는지 확인하셨습니까?
   ▶ 진공포장 시 반드시 진공포장용 백을 진공채널에 맞춘 후 사용하세요.
2. 진공포장용 백에 구멍이 나 있는지 확인하셨나요?
   ▶ 진공포장용 백안에 공기를 넣고 봉합하여 물에 담근 후 압력을 가해보세요. 거품이 발생 시, 새 것으로 교체하여 사용하세요.

Q 진공포장용 백의 공기가 없어졌다가 다시 공기가 생긴다.

1. 진공포장용 백의 밀봉 부분에 누수와 공기가 생기게 하는 거품이 생기나요?
   ▶ 진공포장용 백을 진공포장 하세요. 정상적으로 진공되지 않아 생기는 현상입니다.
2. 음식물의 끝이 뾰족해 진공 포장용백에 구멍이 생겼나요?
   ▶ 음식물의 뾰족한 부분이 진공포장용 백에 구멍을 생기게 하니, 음식물을 랩이나 일반비닐로 포장한 후 다시 진공포장 하세요.
3. 아무런 이상이 없는데 공기가 생겼나요?
   ▶ 잘못 알고 계신 사용법, 보관법, 저장수명으로 인해 음식물 내부에서 발효와 가스가 나오는 현상입니다. 음식물에 이상이 있을 수 있으니 확인하세요.

Q 진공포장용 백의 밀봉된 부분이 녹거나 밀봉되지 않는다.

1. 봉합선이 뜨겁습니까?
   ▶ 사용후 20초 이상 기다린후 사용하세요.
2. 열선테이프나 진공포장기 커버 부분의 스폰지 등이 타거나 찢겨졌습니까?
   ▶ 손상된 열선테이프나 스폰지를 떼지 마시고 고객지원센터로 연락주세요.

Q 백 고정 고무와 고무링이 빠집니다.

1. 사용전 빠져있나요?
   ▶ 사용전에 고무링이 빠졌을 경우 위치에 맞게 끼워서 사용하시면 됩니다. 사용후에라도 고무링이 빠졌을 경우에는 위치에 맞게 끼워서 사용하시면 됩니다.
   백 고정 고무와 고무링이 손상 되었을 경우에는 서비스센터에 문의하여 주십시오.