



**Bedienungsanleitung / Instruction Manual
Manuale d'istruzione / Manuel d'instructions
Instrucciones de uso / Navodila za uporabo**



MODEL: VS9011

Read this manual thoroughly before using and save it for future reference.

Lesen Sie dieses Handbuch vor dem Gebrauch gründlich durch und bewahren Sie es auf.

Leggere attentamente il presente manuale prima dell'uso e conservarlo per future consultazioni.

Lisez attentivement ce manuel avant de l'utiliser et conservez-le pour toute référence ultérieure.

Lea detenidamente este manual antes de utilizarlo y guárdelo para futuras consultas.

Pred uporabo natančno preberite ta priročnik in ga shranite za poznejšo uporabo.

**Vakuumiergerät
Macchina sottovuoto
Vacuum sealer
Appareil de mise sous vide
Aspiradora
Vakuumski pečatnik**

Art. 02 90 11

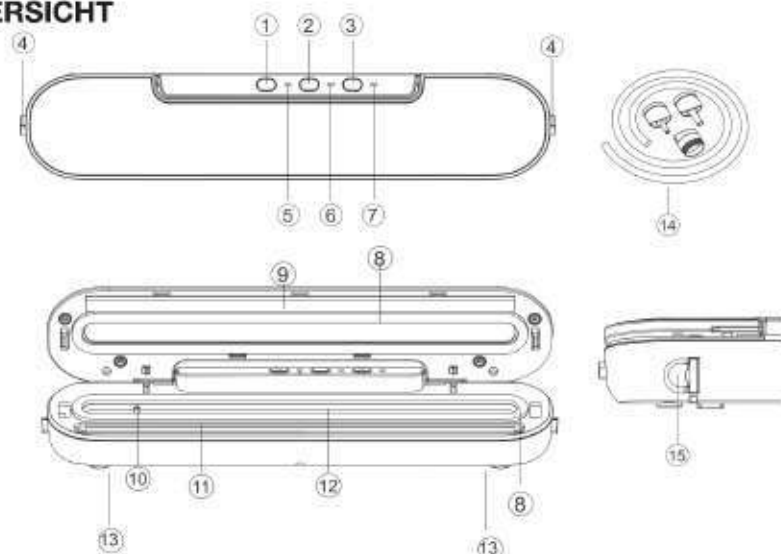
LIEBE BENUTZER

vielen Dank für den Kauf unseres Vakuumversiegelungsgeräts. Bitte lesen Sie das Benutzerhandbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Vakuumiergerät verwenden, damit Sie die Leistung und die Funktionen verstehen und Ihre Lebensmittel richtig versiegeln und lagern können.

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN UND TIPPS

1. Das Vakuumversiegelungsgerät ist nur für den härteren Gebrauch bestimmt.
2. Das Vakuumiergerät ist nicht für flüssige Lebensmittel geeignet.
3. Das Vakuumiergerät ist nicht für Kinder oder Personen geeignet, die die Leistung des Gerätes nicht kennen. (Stellen Sie sicher, dass ein erfahrener Bediener die Verwendung des Geräts beaufsichtigt, um die Sicherheit zu gewährleisten).
4. Das Vakuumiergerät ist kein Spielzeug und sollte an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahrt werden.
5. Lassen Sie das Vakuumversiegelungsgerät während des Ringbetriebs nicht allein.
6. Berühren Sie den Versiegelungsstreifen nicht sofort nach dem Versiegeln, der Versiegelungsstreifen ist heiß.
7. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
8. Sollte ein Teil des Vakuumiergeräts (Netzkabel, Stecker oder Vakuumiergerät) defekt sein, zerlegen oder reparieren Sie das Gerät bitte nicht selbst, sondern wenden Sie sich zu Ihrer Sicherheit an Ihren Händler.
9. Verwenden Sie keine chemischen Lösungsmittel, um das Vakuumversiegelungsgerät zu reinigen. Verwenden Sie kein Maschinenöl, um das Vakuumversiegelungsgerät zu glätten.
10. Entriegeln Sie den Deckel nach jedem Gebrauch, damit kein Druck auf die Dichtung und den Dichtungsschaum ausgeübt wird.
11. Nach dem Anschließen der Stromversorgung, drücken Sie nicht die Vacuum&Seal, wenn Sie den Deckel öffnen.

ÜBERSICHT



- | | |
|--|----------------------------|
| 1. Vakuum-Taste „Vac Seal“ | 10. Luftansaugöffnung |
| 2. Vakuumtaste „Soft Mode“ | 11. Heizdraht |
| 3. Siegel-Taste „Siegeln“ | 12. Vakuumkammer |
| 4. Tasten zum Verriegeln und Freigeben des Deckels | 13. Magnet (unten) |
| 5. Indikatorleuchte „Vac Seal“ | 14. Zubehör Vakuumschlauch |
| 6. Kontrollleuchte „Soft Mode“ | 15. Kleiner Beutelöffner |
| 7. Kontrollleuchte „Versiegeln“ | |
| 8. Dichtungsschaum | |
| 9. Gummileiste | |

Hinweis: Stopp: Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Gerät anzuhalten.

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung: AC 220-240V 50Hz (EU/UK), AC120V 60Hz (US), AC100V 50/60Hz (JP)

Nennleistung: 90w

Versiegelungszeit: 11 ±0.5 seconds

Vakuumgrad: -60kpa (Vac seal), -20kpa (Weiche Dichtung)

Vakuumversiegelung, Wartezeit: 30-40'S (Vorschlag)

Externe Vakuumzeit: 2 min.

Geräuschwert: weniger als 75 Db

Siegelbreite: 300 mm

Abmessungen der Maschine: 373x77x56 (mm)

DIE FUNKTION DER VAKUUMVERSIEGELUNG

Normaler Vac(!): Für trockene oder harte Lebensmittel, wie Fleisch, Nüsse und andere Lebensmittel. Soft Vac@: Für weiche oder empfindliche Lebensmittel, wie z.B. weiches Obst und gekochte Lebensmittel.

1. Füllen Sie den Vakuumierbeutel mit den zu vakuumierenden Lebensmitteln, und lassen Sie genügend Platz zwischen Beutelinhalt und Beuteloberseite.
2. Öffnen Sie den Deckel, und legen Sie die offene Seite des Beutels in die Vakuumkammer@. (Achten Sie darauf, dass der Beutel vollständig im Vakuumierkanal liegt).
3. Drücken Sie den Deckel auf beiden Seiten gleichzeitig fest nach unten, bis Sie ein Klicken hören, das anzeigt, dass das Vakuumiergerät vollständig verriegelt ist.
4. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an und wählen Sie je nach Beschaffenheit der Lebensmittel den „VAC SEAL (1)/SOFT MODE@“. Das Vakuumiergerät beginnt mit dem Vakuumiervorgang. Sobald es fertig ist, schaltet es sich automatisch ab. Nach dem Versiegeln des Beutels leuchtet die grüne Anzeige nicht mehr.
5. Drücken Sie gleichzeitig die beiden Entriegelungstasten @, um den Deckel zu öffnen und den vakuumversiegelten Beutel herauszunehmen.
6. Wenn Sie halb vakuumierte Lebensmittel oder Gegenstände wünschen, drücken Sie die Taste beliebige Tasten, um das Vakuumieren zu stoppen, dann drücken Sie „SEAL“, um in die Versiegelungsfunktion zu wechseln, sobald der Beutel versiegelt ist. Es stoppt automatisch und die grüne Anzeige ist aus.

Hinweis

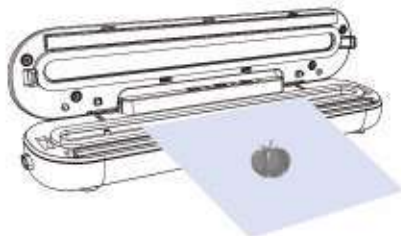
1. Das Vakuumiergerät ist nicht zum Vakuumieren von flüssigen Lebensmitteln geeignet.
2. Die maximale Breite des Vakuumbeutels beträgt 30 cm (300 mm).
3. Bitte verwenden Sie Vakuumierbeutel oder Beutel mit gefalteten Seiten oder Beutel mit Linien zum Vakuumieren. Normale Beutel oder Beutel ohne Linien und ohne gefaltete Seite können zwar versiegelt werden, aber sie können nicht richtig vakuumiert werden.
4. Verwenden Sie immer einen sauberen, unbenutzten Vakuumierbeutel.
5. Lassen Sie das Vakuumiergerät nach jedem Gebrauch 30-40'S abkühlen.
6. Vergewissern Sie sich, dass der Vakuumierbeutel die Luftansaugöffnung nicht verdeckt.

ANLEITUNG ZUM BETRIEB

1. Legen Sie die Lebensmittel in den Vakuumbbeutel.



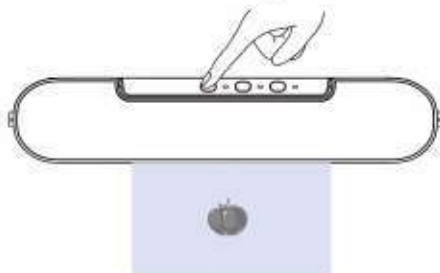
2. Legen Sie den Beutel in die Vakuunkammer.



3. Drücken Sie zwei Enden, um den Deckel zu schließen.



4. Wählen Sie VAC SEAL(I)/SOFT MODE@.



5. Drücken Sie zum Öffnen des Deckels die Taste hear.



6. Jetzt sind die Lebensmittel vakuumversiegelt.



DIE FUNKTION "VERSIEGELN"

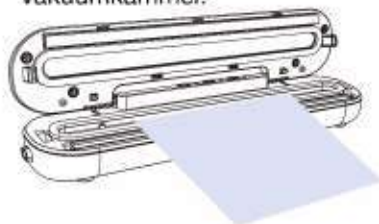
- Schneiden Sie das Taschenmaterial auf die gewünschte Größe zu, achten Sie darauf, dass Sie gerade und flach schneiden.
- Öffnen Sie den Deckel und legen Sie ein Ende des Beutels auf den Heizdraht@. Achten Sie darauf, das Ende des Beutels flach zu spannen.

3. Drücken Sie den Deckel auf beiden Seiten gleichzeitig fest nach unten, bis Sie ein Klicken hören, das anzeigt, dass das Vakuumiergerät vollständig verriegelt ist.
4. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an, drücken Sie die „Seal“-Taste ®, um die Versiegelungsfunktion zu starten, gleichzeitig leuchtet die grüne Anzeige auf, nach 11 Sekunden stoppt es automatisch, wenn die Versiegelung beendet ist, die grüne Anzeige ist aus.
5. Drücken Sie gleichzeitig die beiden Entriegelungstasten @, um den Deckel zu öffnen und den versiegelten Beutel herauszunehmen.

Hinweise: * Lassen Sie das Vakuumversiegelungsgerät nach jedem Gebrauch 30-40 Sekunden abkühlen.

ANLEITUNG ZUM BETRIEB

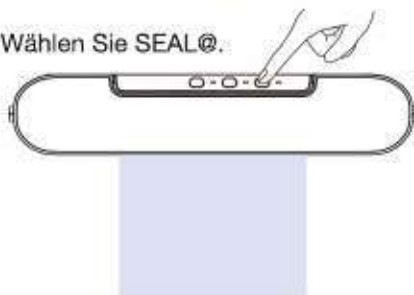
1. Legen Sie den Beutel in die Vakuumkammer.



2. Drücken Sie zwei Enden, um den Deckel zu schließen.



3. Wählen Sie SEAL®.



4. Drücken Sie zum Öffnen des Deckels die Taste hear.



5. Jetzt ist der Beutel versiegelt.



WIE WIRD DIE EXTERNE VAKUUMFUNKTION VERWENDET?

Für Vakuumierbeutel:

- 1.1. Bereiten Sie geeignete große Vakuumierbeutel vor und legen Sie den Gegenstand in den Beutel, schließen Sie das offene Ende des Beutels, stellen Sie sicher, dass der Beutel vollständig geschlossen ist und keine Luft in den Beutel eindringen kann.
- 1.2. Nehmen Sie den Zubehör-Vakuumschlauch heraus, stecken Sie das scharfe Ende in das Luftansaugloch®, das Ende mit rundem Schraubgewinde (Schraubgewindedurchmesser 21,8 mm) wird mit dem Luftauslass des Beutels verbunden, stellen Sie sicher, dass es angeschlossen ist.
- 1.3. Schließen Sie die Stromversorgung an und drücken Sie die Vakuumversiegelungstaste, um den Vakuumiervorgang zu beginnen. Die grüne LED-Anzeige leuchtet auf, der Vakuumiervorgang wird automatisch gestoppt, wenn er beendet ist, die grüne Anzeige ist aus.

Für Vakuumierkanister:

- 2.1. Bereiten Sie einen Vakuumierbehälter geeigneter Größe vor und legen Sie die Gegenstände hinein, schließen Sie die Lippe des Behälters und drehen Sie den Knopf des Behälters in die Dichtung, stellen Sie sicher, dass der Behälter vollständig geschlossen ist und keine Luft eindringen kann.
- 2.2. Nehmen Sie den Zubehör-Vakuumschlauch heraus, stecken Sie das scharfe Ende in das Luftansaugloch®, entfernen Sie das Ende mit dem runden Schraubgewinde, ein anderes scharfes Ende wird verfügbar sein (Durchmesser des scharfen Endes 5,2 mm) und kann in das Luftansaugloch auf dem Kanister eingesetzt werden, stellen Sie sicher, dass es gut eingesetzt ist.
- 2.3. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an und drücken Sie die Taste für die Vakuumversiegelung, um den Vakuumiervorgang zu starten. Die grüne LED-Anzeige leuchtet auf, der Saugvorgang stoppt automatisch, wenn er beendet ist, die grüne Anzeige ist aus.

Anmerkungen: Die Vakuumversiegelungszeit beträgt etwa 2 Minuten. Bei großen Vakuumierbeuteln oder Vakuumierkanistern kann es vorkommen, dass der Vakuumiervorgang nicht abgeschlossen ist, sondern das Gerät aufhört zu arbeiten und die grüne Anzeige aus ist.

Zusätzliche Funktion (kleiner Taschenöffner)

1. Nehmen Sie den kleinen Beutelöffner von der Rückseite der Maschine® heraus, bereiten Sie einen versiegelten Beutel vor (der geöffnet werden muss).
2. Schneiden Sie den versiegelten Beutel auf.

WARTUNG UND REINIGUNG

1. Bevor Sie das Vakuumiergerät reinigen, schalten Sie es bitte aus und ziehen Sie den Netzstecker.
2. Tauchen Sie das Vakuumiergerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
3. Wischen Sie die Oberfläche und den Vakuumierkanal mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab, nachdem das Vakuumiergerät abgekühlt ist.
4. Verwenden Sie zum Reinigen des Vakuumiergeräts keine Bürste, sie könnte die Oberfläche zerkratzen.
5. Während des Vakuumierens können kleine Mengen von Flüssigkeiten, Krümeln oder Lebensmittelpartikeln versehentlich in den Vakuumierkanal gezogen werden. Leeren Sie den Vakuumierkanal nach jedem Gebrauch mit einem Tuch oder Papier aus.
6. Legen Sie nach jedem Gebrauch den Papierständer zwischen den oberen und unteren Deckel, um ein Zusammendrücken des Dichtungsschaums zu verhindern.

UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG



Sie können helfen, die Umwelt zu schützen! Bitte denken Sie daran, die örtlichen Vorschriften zu beachten: Geben Sie die nicht mehr funktionierenden Elektrogeräte bei einer geeigneten Entsorgungsstelle ab.

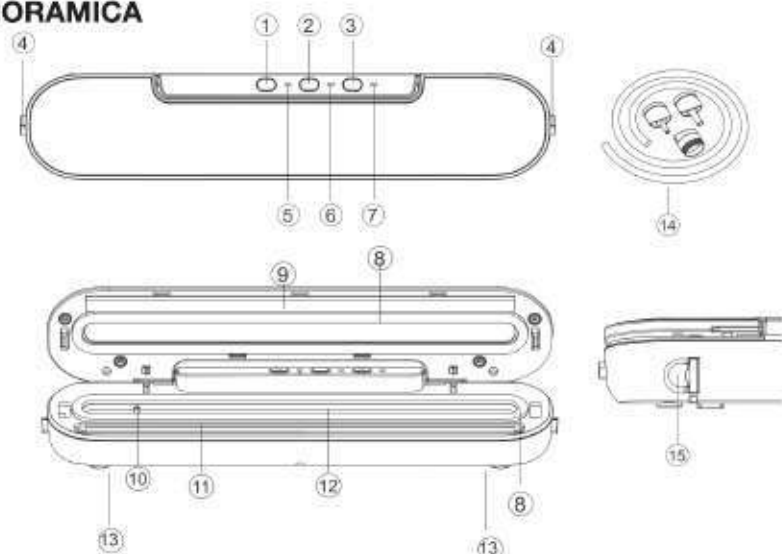
CARI UTENTI

grazie per aver acquistato la nostra sigillatrice sottovuoto. Si prega di leggere attentamente il manuale d'uso prima di utilizzare la sigillatrice sottovuoto, in modo da comprenderne le prestazioni e le funzioni e poter sigillare e conservare correttamente gli alimenti.

PRECAUZIONI E SUGGERIMENTI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

1. La sigillatrice sottovuoto è destinata esclusivamente a un uso intensivo.
2. La sigillatrice sottovuoto non è adatta per alimenti liquidi.
3. La sigillatrice sottovuoto non è adatta ai bambini o a persone che non hanno familiarità con le prestazioni dell'apparecchio. (Assicurarsi che un operatore esperto sorvegli l'uso dell'apparecchio per garantire la sicurezza).
4. La sigillatrice sottovuoto non è un giocattolo e deve essere tenuta in un luogo inaccessibile ai bambini.
5. Non lasciare la sigillatrice sottovuoto da sola durante il funzionamento dell'anello.
6. Non toccare la striscia sigillante subito dopo averla sigillata, perché è calda.
7. Scollegare la spina dell'apparecchio quando non viene utilizzato.
8. Se una qualsiasi parte della sigillatrice sottovuoto (cavo di alimentazione, spina o sigillatrice sottovuoto) è difettosa, non smontare o riparare l'apparecchio da soli, ma rivolgersi al rivenditore per la propria sicurezza.
9. Non utilizzare solventi chimici per pulire la sigillatrice sottovuoto. Non utilizzare olio per macchinari per lisciare la sigillatrice sottovuoto.
10. Sbloccare il coperchio dopo ogni utilizzo, in modo da non esercitare pressione sulla guarnizione e sulla schiuma sigillante.
11. Dopo aver collegato l'alimentazione, non premere il Vacuum&Seal quando si apre il coperchio.

PANORAMICA



1. Pulsante di aspirazione „Vac Seal
2. Pulsante di vuoto „Modalità Soft
3. Pulsante di tenuta „Seal
4. Pulsanti di blocco e rilascio del coperchio
5. Spia „Vac Seal
6. Spia „Modalità Soft
7. Spia „Seal
8. Schiuma sigillante
9. Striscia di gomma

10. Apertura per la presa d'aria
11. Filo di riscaldamento
12. Camera del vuoto
13. Magnete (fondo)
14. Tubo di aspirazione accessorio
15. Piccolo apriscatole

Nota: Arresto: premere un pulsante qualsiasi per arrestare la macchina.

DATI TECNICI

Tensione nominale: AC 220-240V 50Hz (EU/UK), AC 120V 60Hz (US), AC 100V 50/60Hz (JP)

Potenza nominale: 90w

Tempo di tenuta: 11 ± 0,5 secondi

Livello di vuoto: -60kpa (tenuta Vac), -20kpa (tenuta Soft).

Sigillatura sottovuoto, tempo di attesa: 30-40"S (suggerimento).

Tempo di vuoto esterno: 2 min.

Livello di rumore: inferiore a 75 Db

Larghezza di saldatura: 300 mm

Dimensioni della macchina: 373x77x56 (mm)

LA FUNZIONE DELLA SIGILLATURA SOTTOVUOTO

Vac(I) normale: Per alimenti secchi o duri, come carne, noci e altri alimenti.

Soft Vac@: per alimenti morbidi o delicati, come frutta morbida e cibi cotti.

1. Riempire il sacchetto del vuoto con l'alimento da aspirare, lasciando uno spazio sufficiente tra il contenuto e la parte superiore del sacchetto.
2. Aprire il coperchio e posizionare il lato aperto del sacchetto nella camera del vuoto@. (Assicurarsi che il sacchetto sia completamente all'interno del canale di aspirazione).
3. Premere con forza il coperchio su entrambi i lati contemporaneamente finché non si sente un clic che indica che il vuoto è completamente bloccato.
4. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica e selezionare „VAC SEAL (1)/SOFT MODE@“ a seconda della natura dell'alimento. La sigillatrice sottovuoto inizia il processo di aspirazione. Al termine, si spegne automaticamente. Dopo aver sigillato il sacchetto, l'indicatore verde non si accende più.
5. Premere contemporaneamente i due pulsanti di rilascio @ per aprire il coperchio ed estrarre il sacchetto sigillato sottovuoto.
6. Se si desidera alimenti o articoli semivuoti, premere un pulsante qualsiasi per interrompere il sottovuoto, quindi premere „SEAL“ per passare alla funzione di sigillatura una volta che il sacchetto è sigillato. L'apparecchio si ferma automaticamente e l'indicatore verde si spegne.

Nota

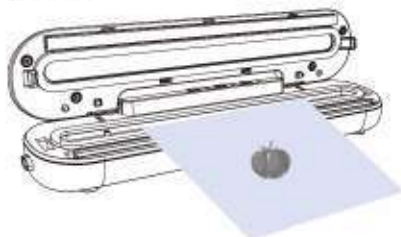
1. La sigillatrice sottovuoto non è adatta per il sottovuoto di alimenti liquidi.
2. La larghezza massima del sacchetto per il vuoto è di 30 cm (300 mm).
3. Per l'aspirazione, utilizzare sacchetti per il sottovuoto, sacchetti con lati piegati o sacchetti con linee. I sacchetti normali o i sacchetti senza linee e senza lato piegato possono essere sigillati, ma non possono essere aspirati correttamente.
4. Usare sempre un sacchetto per il sottovuoto pulito e non utilizzato.
5. Lasciare raffreddare la sigillatrice sottovuoto per 30-40 secondi dopo ogni utilizzo.
6. Assicurarsi che il sacchetto del vuoto non copra l'apertura di aspirazione dell'aria.

ISTRUZIONI PER L'USO

1. Inserire l'alimento nel sacchetto per il sottovuoto.



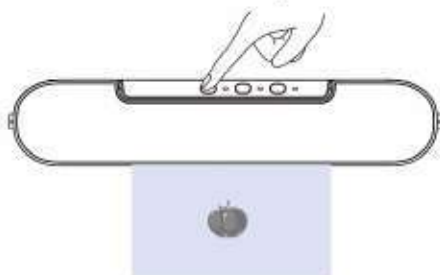
2. Posizionare il sacchetto nella camera a vuoto



3. Premere le due estremità per chiudere il coperchio.



4. Selezionare VAC SEAL(I)/SOFT MODE@



5. Premere il pulsante di ascolto per aprire il coperchio.



6. Ora il cibo è sigillato sottovuoto



LA FUNZIONE "SIGILLO

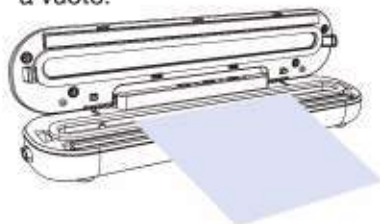
1. tagliare il materiale del sacchetto nella misura desiderata, assicurandosi che il taglio sia dritto e piatto.
2. Aprire il coperchio e posizionare un'estremità del sacchetto sul filo riscaldante@. Assicurarsi che l'estremità del sacchetto sia ben distesa.
3. Premere con forza su entrambi i lati del coperchio.

3. premere con forza il coperchio su entrambi i lati contemporaneamente finché non si sente uno scatto che indica che l'aspirapolvere è completamente bloccato.
4. collegare l'apparecchio alla rete elettrica, premere il pulsante „Seal“ ® per avviare la funzione di sigillatura, contemporaneamente si accende l'indicatore verde, dopo 11 secondi si ferma automaticamente quando la sigillatura è terminata, l'indicatore verde è spento.
5. premere contemporaneamente i due pulsanti di rilascio @ per aprire il coperchio ed estrarre il sacchetto sigillato.

Note: * Lasciare raffreddare la sigillatrice sottovuoto per 30-40 secondi dopo ogni utilizzo.

ISTRUZIONI PER L'USO

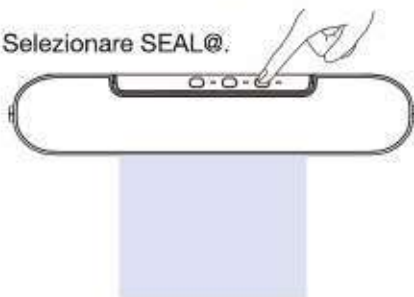
1. Posizionare il sacchetto nella camera a vuoto.



2. Premere le due estremità per chiudere il coperchio.



3. Selezionare SEAL®.



4. Premere il pulsante di ascolto per aprire il coperchio.



5. Ora il sacchetto è sigillato.



COME VIENE UTILIZZATA LA FUNZIONE DI VUOTO ESTERNO?

Per i sacchetti sottovuoto:

- 1.1. Preparare sacchetti per il vuoto di grandi dimensioni e posizionare l'articolo nel sacchetto, chiudere l'estremità aperta del sacchetto, assicurarsi che il sacchetto sia completamente chiuso e che l'aria non possa entrare nel sacchetto.
- 1.2. Estrarre il tubo di aspirazione accessorio, inserire l'estremità appuntita nel foro di aspirazione dell'aria®, l'estremità con filettatura rotonda (diametro della filettatura 21,8 mm) è collegata all'uscita dell'aria del sacchetto, assicurarsi che sia collegata.
- 1.3. Collegare l'alimentazione e premere il pulsante di tenuta del vuoto per avviare il processo di aspirazione. L'indicatore LED verde si accende, il processo di aspirazione si arresta automaticamente al termine, l'indicatore verde è spento.

Note: Il tempo di sigillatura sottovuoto è di circa 2 minuti. In caso di sacchetti o contenitori per il vuoto di grandi dimensioni, il processo di aspirazione potrebbe non essere completato, ma l'apparecchio smette di funzionare e l'indicatore verde è spento.

Funzione aggiuntiva (apriscatole)

1. Estrarre l'apriborsa piccolo dal retro della macchina®, preparare un sacchetto sigillato (che deve essere aperto).
2. Aprire il sacchetto sigillato.

MANUTENZIONE E PULIZIA

1. Prima di pulire l'aspirapolvere, spegnerlo e scollegarlo dalla rete elettrica.
2. Non immergere l'aspirapolvere in acqua o altri liquidi.
3. Pulire la superficie e il canale di aspirazione con un panno umido o una spugna dopo che l'aspirapolvere si è raffreddato.
4. Non utilizzare una spazzola per pulire l'aspirapolvere, perché potrebbe graffiare la superficie.
5. Durante l'aspirazione, piccole quantità di liquidi, briciole o particelle di cibo possono essere accidentalmente trascinate nel canale di aspirazione. Svuotare il canale di aspirazione con un panno o della carta dopo ogni utilizzo.
6. Dopo ogni utilizzo, posizionare il supporto di carta tra il coperchio superiore e quello inferiore per evitare che la schiuma sigillante venga compressa.

SMALTIMENTO ECOLOGICO



Potete contribuire a proteggere l'ambiente!

Ricordate di rispettare le norme locali: consegnate le apparecchiature elettriche non funzionanti a un centro di smaltimento appropriato.

DEAR USERS

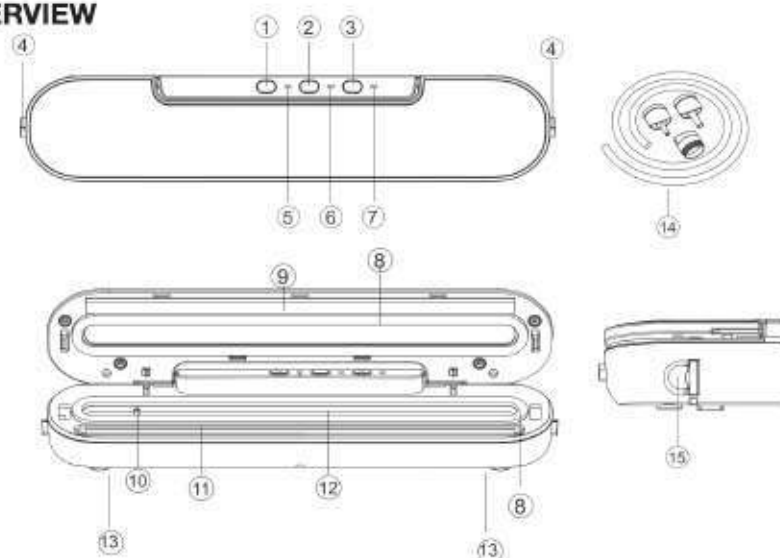
Thanks for purchasing our Vacuum Sealer Machine.

Please read the user manual carefully before using the Vacuum Sealer in help you in understanding its performance and features so you can properly seal and store your food.

IMPORTANT SAFEGUARDS & TIPS

1. The vacuum sealer is for home use only.
2. The vacuum sealer is not applicable for liquid related foods.
3. The vacuum sealer is not applicable for children or someone who understand the product's performance. (make sure one skilled operator oversees the use of the equipment to ensure safety).
4. Keep out of reach of children. The vacuum sealer is not a toy and should be stored in an area out of reach for children.
5. Do not leave the vacuum sealer alone during operation process.
6. Do not touch the sealer strip immediately after complete sealing, the sealer strip is hot.
7. Unplug the vacuum sealer when the machine is not in use.
8. If there is any part of the vacuum sealer (power cord, plug or vacuum sealer) is defective, please do not disassemble or repair the appliance by yourself. For your safety, do not use it anymore and please contact your dealer for repair/replacement.
9. Do not use chemical solvent to clean the vacuum sealer. Do not use machine oil to smooth the vacuum sealer.
10. Unlock the lid after each use, it relieves pressure from being applied to the sealing gasket and sealing foam.
11. After connecting power, do not press the Vacuum&Seal when you open the lid.

OVERVIEW



1. Vacuum Button „Vac Seal“
2. Vacuum Button „Soft Mode“
3. Seal Button „Seal“
4. Lid Lock&release Buttons
5. Indicator Light „Vac Seal“
6. Indicator Light „Soft Mode“
7. Indicator Light „Seal“
8. Sealing Foam
9. Rubber Bar

10. Air Suction Hole
11. Heating Wire
12. Vacuum Chamber
13. Magnet (Bottom)
14. Accessories Vacuum Hose
15. Small Bag Opener

Note: Stop: Press any button to stop the machine

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Rated voltage: AC 220-240V 50Hz (EU/UK), AC120V 60Hz (US), AC100V 50/60Hz (JP)

Rated power: 90w

Sealing time: 11 ±0.5 seconds

Vacuum Degree: -60kpa (Vac seal), -20kpa (Soft seal)

Vacuum sealing, waiting time: 30-40'S (Suggestion)

External vacuum time: 2 min.

Noise value: less than 75 Db

Sealing width: 300 mm

Machine Dimension: 373x77x56 (mm)

THE VACUUM SEALING FUNCTION

Normal Vac(!): For dry or hard food, such as meat, nuts and other food.

Soft Vac@: For soft or sensitive food, such as soft fruit and cooked food.

1. Fill the vacuum bag with the food to be vacuum-sealed, and leave enough space between bag contents and top of bag.
2. Open the lid, and place open side of bag into vacuum chamber@. (Make sure the bag is all inside the vacuum channel).
3. Press the lid down firmly on both sides at the same time until you hear a click, which indicates the vacuum sealer is completely locked.
4. Connect the power supply, according to the properties of the food, select the „VAC SEAL (1)/SOFT MODE@“. The corresponding indicator light will light up. The vacuum sealer begins with vacuum procedure. Once it is done, it will stop automatically. After sealed the bag, the green indicator is off.
5. At the same time, Press the two release button @ to open the lid, take out the vacuum-sealed bag.
6. If you desired half-vacuumed food or item, press the button any buttons to stop vacuum sealing, then press „SEAL“ to transfer into seal function, once the bag is sealed. It will stop automatically and the green indicator is off.

Notice

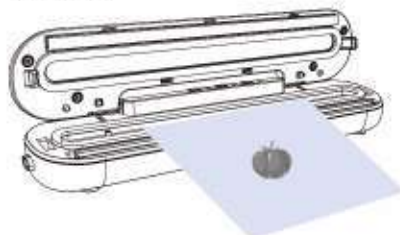
1. The vacuum sealer is not suitable for vacuuming liquid food.
2. The maximum width of the vacuum bag/pouch is 30cm(300mm).
3. Please use the vacuum sealing bags or bags with folded sides or bags with lines for vacuuming, the normal bags or bags with no lines no folded side can be sealed, but it can't be vacuumed properly.
4. Always use a clean, unused vacuum bag.
5. Allow the vacuum sealer to cool down for 30-40'S after each time it is used.
6. Make sure the vacuum bag is not covering the air suction hole.

OPERATION GUIDE

1. Put the food inside the vacuum bag.



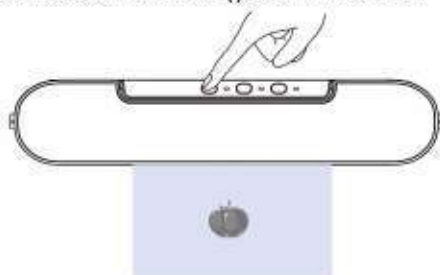
2. Place the bag inside the vacuum chamber.



3. Press two end to close the lid.



4. Choose VAC SEAL(I)/SOFT MODE@.



5. Press hear to open lid.



6. Now the food is vacuum sealed.



THE SEALING FUNCTION

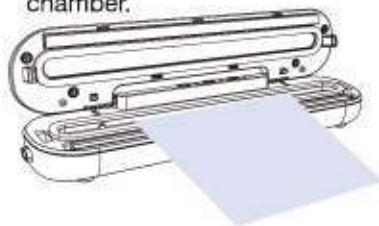
1. Cut bag material to appropriate size you desired, be sure to cut straight and flat.
2. Open the lid, place one end of bag on the Heating wire@. be sure to stretch the end of bag flat.

3. Press the lid down firmly on both sides at the same time until you hear a click, which indicates the vacuum sealer is completely locked.
4. Connect the power supply, press the "Seal" button ® to initiate the sealing function, at the same time the green indicator is light up, after 11 seconds, It stops automatically when finished sealing, the green indicator is off.
5. At the same time, press the two release button @ to open the lid, take out the sealed bag.

Notes: * Allow the vacuum sealer to cool down for 30-40"S after each time it is used.

OPERATION GUIDE

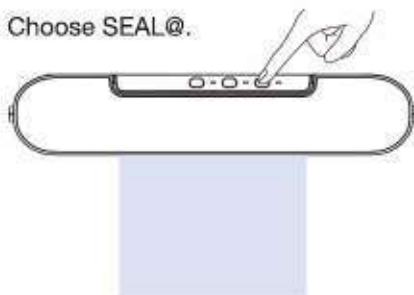
1. Place the bag inside the vacuum chamber.



2. Press two end to close the lid.



3. Choose SEAL®.



4. Press hear to open lid.



5. Now the bag is sealed.



HOW TO USE EXTERNAL VACUUMING FUNCTION?

For vacuuming bag:

- 1.1. Prepare appropriate big size vacuuming bag and put item into the bag, close the open end of bag, make sure the bag is fully closed and air can't enter the bag.
- 1.2. Take out accessories vacuum hose, insert the sharp end into the air suction hole®, the end with round screw thread(screw thread diameter 21.8mm) be connected with air outlet on the bag, make sure it is well connected.
- 1.3. Connect the power supply and press vacuum seal button to begin vacuuming procedure and the green indicator led is light up, vacuuming will stop automatically when it is finished, the green indicator is off.

For vacuuming canisters

- 2.1. Prepare appropriate size vacuuming canister and put items into it, close the lip of canister and turn the knob on the canister into seal, Make sure the canister is fully closed and air can't enter into it.
- 2.2. Take out accessories vacuum hose, insert the sharp end into the air suction hole®, remove the end with round screw thread, another sharp end will be available (sharp end diameter 5.2mm) and can be inserted into the air suction hole on the canister, make sure it is well inserted.
- 2.3. Connect the power supply and press vacuum seal button to begin vacuuming procedure. The green indicator led is light up, vacuuming will stop automatically when it is finished, the green indicator is off.

Notes: The vacuum sealing time is about 2 minutes. For the big size vacuuming bag or vacuuming canisters, vacuuming may not finished but machine stop working and green indicator is off, please press „vacuum seal“ button again to continue the vacuuming procedure until it is finished, green indicator is off.

Additional function(small bag opener)

1. Take out the small bag opener from the back side of machine®, prepare a sealed bag(which need to be open).
2. Cut the sealed bag.

MAINTENANCE AND CLEANING

1. Before cleaning the vacuum sealer, please turn off the vacuum sealer and unplug the power cord.
2. Do not immerse the vacuum sealer in water or other liquid.
3. Wipe the surface and vacuum channel with a piece of damp cloth or sponge after the vacuum sealer is cooling down.
4. Do not use a brush to clean the vacuum sealer, it may scratch the surface.
5. During the vacuum sealing process, small amounts of liquids, crumbs or food particles can be inadvertently pulled into the vacuum channel. Empty the vacuum channel after each use with a piece of cloth or paper.
6. After each use, place the paper stand between the upper lid and lower lid to prevent sealing foam compression.

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



You can help protect the environment! Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.

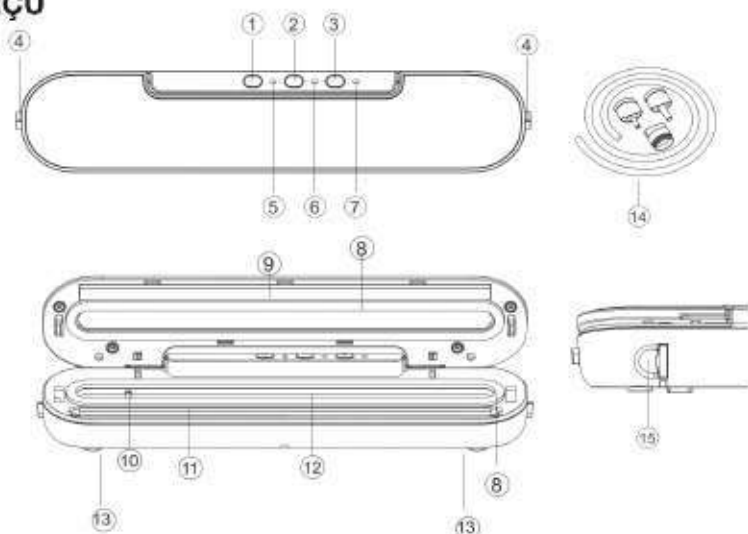
CHERS UTILISATEURS

Nous vous remercions d'avoir acheté notre machine à sceller sous vide. Veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil de mise sous vide afin de comprendre ses performances et ses fonctions et de pouvoir sceller et stocker correctement vos aliments.

PRÉCAUTIONS ET CONSEILS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS

1. l'appareil de scellage sous vide est uniquement destiné à un usage intensif.
2. l'appareil de mise sous vide n'est pas conçu pour les aliments liquides.
3. l'appareil de mise sous vide ne convient pas aux enfants ou aux personnes qui ne connaissent pas les performances de l'appareil. (Veillez à ce qu'un opérateur expérimenté supervise l'utilisation de l'appareil afin de garantir la sécurité).
4. l'appareil de mise sous vide n'est pas un jouet et doit être rangé dans un endroit inaccessible aux enfants.
5. ne laissez pas l'appareil de scellage sous vide seul pendant le fonctionnement de la bague.
6. ne touchez pas la bande de scellage immédiatement après le scellage, la bande de scellage est chaude.
7. débranchez la fiche de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
8. si une pièce de l'appareil de mise sous vide (cordon d'alimentation, fiche ou appareil de mise sous vide) est défectueuse, ne démontez pas ou ne réparez pas l'appareil vous-même, mais contactez votre revendeur pour votre sécurité.
9. n'utilisez pas de solvants chimiques pour nettoyer l'appareil de scellage sous vide. N'utilisez pas d'huile de machine pour lisser l'appareil de scellement sous vide.
10. déverrouillez le couvercle après chaque utilisation afin d'éviter toute pression sur le joint et la mousse d'étanchéité.
11. après avoir branché l'alimentation électrique, n'appuyez pas sur le Vacuum&-Seal lorsque vous ouvrez le couvercle.

APERÇU



1. touche de vide „Vac Seal“
2. touche de vide „Soft Mode“
3. touche de scellage „sceller“
4. touches de verrouillage et de déverrouillage du couvercle
5. voyant lumineux „Vac Seal“
6. voyant lumineux „Soft Mode“
7. témoin lumineux „scellage“
8. mousse d'étanchéité
9. bande de caoutchouc

10. ouverture d'aspiration d'air
11. fil chauffant
12. chambre à vide
13. aimant (en bas)
14. accessoire tuyau à vide
15. petit ouvre-sac

Remarque: Arrêt: appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter l'appareil.

DONNÉES TECHNIQUES

Tension nominale: AC 220-240V 50Hz (EU/UK), AC120V 60Hz (US), AC100V 50/60Hz (JP)

Puissance nominale: 90w

Temps de scellage: 11 ±0.5 secondes

Degré de vide: -60kpa (Vac seal), -20kpa (joint souple)

Scellement sous vide, temps d'attente: 30-40'S (proposition)

Temps de vide externe: 2 min.

Niveau sonore: moins de 75 Db

Largeur de scellage: 300 mm

Dimensions de la machine: 373x77x56 (mm)

LA FONCTION DU SCELLAGE SOUS VIDE

Vac(l) normal: Pour les aliments secs ou durs, comme la viande, les noix et autres aliments.

Soft Vac@: pour les aliments mous ou délicats, comme les fruits mous et les aliments cuits.

1. remplissez le sac de mise sous vide avec les aliments à mettre sous vide, en laissant suffisamment d'espace entre le contenu du sac et le haut du sac.
2. ouvrez le couvercle et placez le côté ouvert du sachet dans la chambre à vide@. (Veillez à ce que le sachet soit entièrement placé dans le canal de mise sous vide).
3. appuyez fermement sur le couvercle des deux côtés à la fois jusqu'à ce que vous entendiez un clic indiquant que l'appareil de mise sous vide est complètement verrouillé.
4. branchez l'appareil au réseau électrique et sélectionnez le „VAC SEAL (1)/SOFT MODE@“ en fonction de la nature des aliments. L'appareil de mise sous vide commence le processus de mise sous vide. Dès qu'il a terminé, il s'éteint automatiquement. Une fois le sachet scellé, le voyant vert ne s'allume plus.
5. appuyez simultanément sur les deux boutons de déverrouillage @ pour ouvrir le couvercle et retirer le sachet scellé sous vide.
6. si vous souhaitez des aliments ou des objets semi-vides, appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter la mise sous vide, puis appuyez sur „SEAL“ pour passer à la fonction de scellage dès que le sachet est scellé. Il s'arrête automatiquement et le voyant vert est éteint.

Remarque

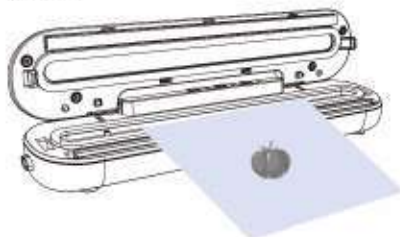
1. l'appareil de mise sous vide n'est pas adapté à la mise sous vide d'aliments liquides.
2. la largeur maximale du sachet sous vide est de 30 cm (300 mm).
3. Veuillez utiliser des sacs de mise sous vide ou des sacs avec des côtés pliés ou des sacs avec des lignes pour la mise sous vide. Les sacs normaux ou les sacs sans lignes et sans côtés pliés peuvent être scellés, mais ils ne peuvent pas être mis sous vide correctement.
4. utilisez toujours un sac de mise sous vide propre et non utilisé.
5. laissez l'appareil de mise sous vide refroidir 30-40'S après chaque utilisation.
6. assurez-vous que le sac de mise sous vide n'obstrue pas l'ouverture d'aspiration d'air.

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

1. placez les aliments dans le sac sous vide.



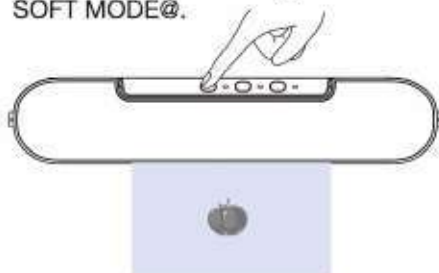
2. placez le sachet dans la chambre à vide.



3. appuyer sur deux extrémités pour fermer le couvercle.



4. sélectionnez VAC SEAL(I)/SOFT MODE@.



5. appuyez sur le bouton hear pour ouvrir le couvercle.



6. les aliments sont maintenant scellés sous vide.



LA FONCTION "SCELLER"

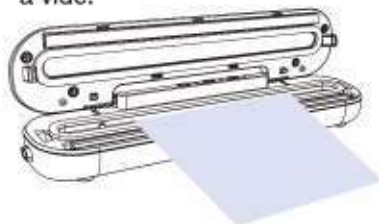
- découpez le matériau du sac à la taille souhaitée, en veillant à couper droit et à plat.
- ouvrez le couvercle et placez une extrémité du sachet sur le fil chauffant@. Veillez à tendre l'extrémité du sachet à plat.

3. appuyez fermement sur le couvercle des deux côtés à la fois jusqu'à ce que vous entendiez un clic indiquant que l'appareil de mise sous vide est complètement verrouillé.
4. branchez l'appareil sur le secteur, appuyez sur le bouton „Seal" ® pour démarrer la fonction de scellage, le voyant vert s'allume simultanément, il s'arrête automatiquement au bout de 11 secondes lorsque le scellage est terminé, le voyant vert est éteint.
5. appuyer simultanément sur les deux touches de déverrouillage @ pour ouvrir le couvercle et retirer le sachet scellé.

Remarques: * Laissez l'appareil de scellage sous vide refroidir pendant 30 à 40 secondes après chaque utilisation.

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

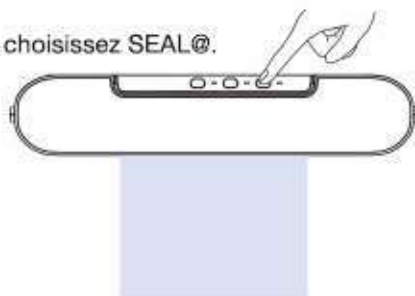
1. placez le sachet dans la chambre à vide.



2. appuyer sur deux extrémités pour fermer le couvercle.



3. choisissez SEAL@.



4. appuyez sur le bouton hear pour ouvrir le couvercle.



5. le sachet est maintenant scellé.



COMMENT UTILISER LA FONCTION DE VIDE EXTERNE?

Pour les sacs de mise sous vide:

- 1.1 Préparez des sacs de mise sous vide de taille appropriée et placez l'objet dans le sac, fermez l'extrémité ouverte du sac, assurez-vous que le sac est complètement fermé et que l'air ne peut pas entrer dans le sac.
- 1.2 Retirez le tuyau à vide accessoire, insérez l'extrémité pointue dans le trou d'aspiration d'air®, l'extrémité à filet de vis rond (diamètre du filet de vis 21,8 mm) est connectée à la sortie d'air du sac, assurez-vous qu'elle est connectée.
- 1.3 Branchez l'alimentation électrique et appuyez sur le bouton de scellage sous vide pour commencer le processus de mise sous vide. Le voyant vert s'allume, le processus de mise sous vide s'arrête automatiquement lorsqu'il est terminé, le voyant vert est éteint.

Pour bidons de mise sous vide:

- 2.1 Préparez un récipient de mise sous vide de taille appropriée et placez-y les objets, fermez la lèvre du récipient et tournez le bouton du récipient dans le joint, assurez-vous que le récipient est complètement fermé et que l'air ne peut pas y pénétrer.
- 2.2 Retirez le tuyau à vide accessoire, insérez l'extrémité pointue dans le trou d'aspiration d'air®, retirez l'extrémité avec le filetage rond, une autre extrémité pointue sera disponible (diamètre de l'extrémité pointue 5,2 mm) et peut être insérée dans le trou d'aspiration d'air sur le bidon, assurez-vous qu'elle est bien insérée.
- 2.3 Branchez l'appareil à l'alimentation électrique et appuyez sur le bouton de scellage sous vide pour démarrer le processus de mise sous vide. Le voyant vert s'allume, l'aspiration s'arrête automatiquement lorsqu'elle est terminée, le voyant vert est éteint.

Remarques: Le temps de scellage sous vide est d'environ 2 minutes. Avec les grands sachets ou bidons de mise sous vide, il peut arriver que le processus de mise sous vide ne soit pas terminé, mais que l'appareil cesse de fonctionner et que le voyant vert soit éteint.

Fonction supplémentaire (petit ouvre-poches)

1. retire le petit ouvre-sac de l'arrière de la machine®, prépare un sac scellé (qui doit être ouvert).
2. ouvrez le sachet scellé.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

1. avant de nettoyer l'appareil de mise sous vide, éteignez-le et débranchez-le de la prise de courant.
2. ne pas immerger l'appareil de mise sous vide dans l'eau ou dans d'autres liquides.
3. essuyez la surface et le canal de mise sous vide avec un chiffon ou une éponge humide une fois que l'appareil a refroidi.
4. n'utilisez pas de brosse pour nettoyer l'appareil de mise sous vide, elle pourrait rayer la surface.
5. pendant la mise sous vide, de petites quantités de liquides, de miettes ou de particules d'aliments peuvent être aspirées accidentellement dans le canal de mise sous vide. Videz le canal de mise sous vide après chaque utilisation avec un chiffon ou du papier.
6. après chaque utilisation, placez le support en papier entre les couvercles supérieur et inférieur afin d'éviter que la mousse d'étanchéité ne s'écrase.

ÉLIMINATION RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT



Vous pouvez contribuer à la protection de l'environnement!
N'oubliez pas de respecter les réglementations locales: remettez les équipements électriques hors d'usage à un centre d'élimination des déchets approprié.

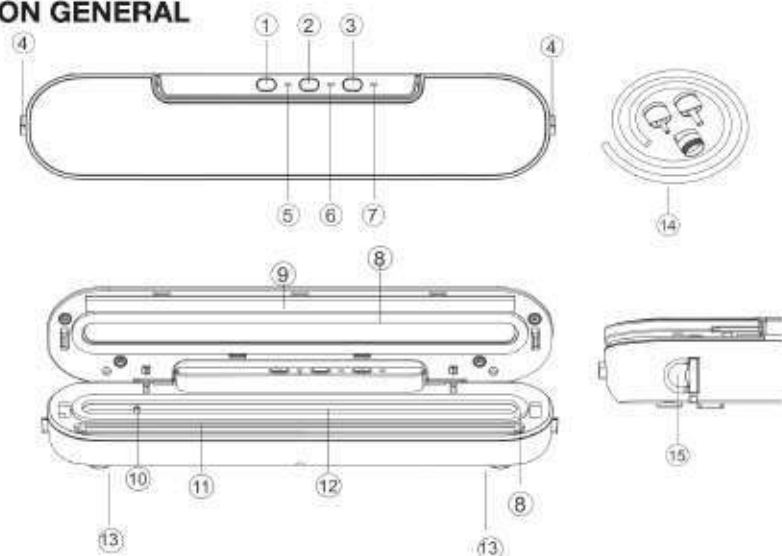
ESTIMADOS USUARIOS

Gracias por comprar nuestra selladora al vacío. Por favor, lea atentamente el manual de usuario antes de utilizar la envasadora al vacío para que comprenda el rendimiento y las funciones y pueda sellar y almacenar sus alimentos correctamente.

PRECAUCIONES Y CONSEJOS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

1. la envasadora al vacío está destinada exclusivamente a un uso intensivo.
2. la envasadora al vacío no es adecuada para alimentos líquidos.
3. la selladora al vacío no es adecuada para niños o personas que no estén familiarizadas con el funcionamiento del aparato. (Asegúrese de que un operador experimentado supervise el uso del aparato para garantizar la seguridad).
4. la envasadora al vacío no es un juguete y debe guardarse en un lugar inaccesible para los niños.
5. no deje la envasadora al vacío sola durante el funcionamiento de la anilla.
6. no toque la tira de sellado inmediatamente después de sellar, la tira de sellado está caliente.
7. desenchufe el aparato cuando no esté en uso.
8. si alguna pieza de la termoselladora (cable de alimentación, enchufe o termoselladora) está defectuosa, no desmonte ni repare el aparato usted mismo, póngase en contacto con su distribuidor por su seguridad.
9. No utilice disolventes químicos para limpiar la selladora al vacío.
10. no utilice aceite de máquina para alisar la selladora al vacío.
10. desbloquee la tapa después de cada uso para que no se ejerza presión sobre la junta y la espuma de sellado.
11. después de conectar la fuente de alimentación, no presione el Vacuum&Seal al abrir la tapa.

VISIÓN GENERAL



1. botón de vacío „Vac Seal
2. botón de vacío „Soft Mode
3. botón de sellado „Seal
4. botones para bloquear y liberar la tapa
5. luz indicadora „Vac Seal
6. luz indicadora „Soft Mode
7. luz indicadora „Seal
8. espuma de sellado
9. banda de goma

10. orificio de entrada de aire
11. cable calefactor
12. cámara de vacío
13. imán (parte inferior)
14. manguera de vacío accesorio
15. abrebolsas

Nota: Parada: Pulse cualquier botón para parar la máquina.

DATOS TÉCNICOS

Tensión nominal: AC 220-240V 50Hz (EU/UK), AC120V 60Hz (US), AC100V 50/60Hz (JP)

Potencia nominal: 90 W

Tiempo de sellado: 11 $\pm$ 0,5 segundos

Nivel de vacío: -60kpa (sellado al vacío), -20kpa (sellado suave)

Sellado al vacío, tiempo de espera: 30-40'S (sugerencia)

Tiempo de vacío externo: 2 min.

Nivel de ruido: menos de 75 Db

Anchura de sellado: 300 mm

Dimensiones de la máquina: 373x77x56 (mm)

LA FUNCIÓN DEL SELLADO AL VACÍO

Vac(l) normal: Para alimentos secos o duros, como carne, frutos secos y otros alimentos.

Soft Vac@: Para alimentos blandos o delicados, como fruta blanda y alimentos cocinados.

1. llene la bolsa de vacío con el alimento a aspirar, dejando espacio suficiente entre el contenido y la parte superior de la bolsa.
2. abra la tapa y coloque el lado abierto de la bolsa en la cámara de vacío@. (Asegúrese de que la bolsa está completamente dentro del canal de vacío).
3. presione la tapa firmemente hacia abajo en ambos lados al mismo tiempo hasta que oiga un clic que indica que el vacío está completamente bloqueado.
4. conecte el aparato a la red eléctrica y seleccione „VAC SEAL (1)/SOFT MODE@“ en función de la naturaleza del alimento. La envasadora al vacío inicia el proceso de envasado al vacío. En cuanto termina, se apaga automáticamente. Después de sellar la bolsa, el indicador verde ya no se enciende.
5. pulse simultáneamente los dos botones de apertura @ para abrir la tapa y sacar la bolsa sellada al vacío.
6. si desea alimentos o artículos a medio envasar, pulse cualquier botón para detener el envasado al vacío y, a continuación, pulse „SEAL“ para pasar a la función de sellado una vez sellada la bolsa. Se detiene automáticamente y el indicador verde se apaga.

Nota

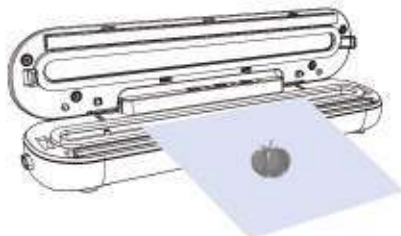
1. la envasadora al vacío no es adecuada para envasar al vacío productos alimenticios líquidos.
3. la anchura máxima de la bolsa de vacío es de 30 cm (300 mm).
3. utilice bolsas de vacío o bolsas con laterales plegados o bolsas con líneas para envasar al vacío. Las bolsas normales o las bolsas sin líneas y sin lado doblado se pueden sellar pero no se pueden aspirar correctamente.
4. utilice siempre una bolsa de vacío limpia y sin usar.
5. deje que la envasadora al vacío se enfríe durante 30-40'S después de cada uso.
6. asegúrese de que la bolsa de vacío no cubre la abertura de entrada de aire.

INSTRUCCIONES DE USO

1. introduzca los alimentos en la bolsa de vacío.



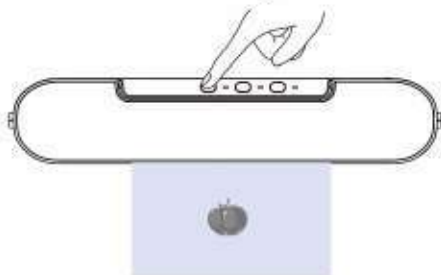
2. introducir la bolsa en la cámara de vacío.



3. presione los dos extremos para cerrar la tapa.



4. seleccione VAC SEAL(I)/SOFT MODE@.



5. pulse el botón "oír" para abrir la tapa.



6. ahora los alimentos están sellados al vacío.



LA FUNCIÓN "SELLO"

1. corte el material de la bolsa al tamaño deseado, asegúrese de cortar recto y plano.
2. Abra la tapa y coloque un extremo de la bolsa sobre el cable calefactor@. Asegúrese de estirar el extremo de la bolsa de forma plana.
3. Apriete firmemente

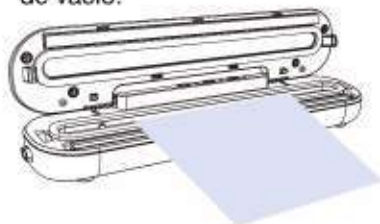
ambos lados de la tapa al mismo tiempo.

3. presione la tapa firmemente hacia abajo en ambos lados al mismo tiempo hasta que oiga un clic que indica que el aspirador está completamente bloqueado.
4. conecte el aparato a la red eléctrica, pulse el botón „Sellar“ ® para iniciar la función de sellado, al mismo tiempo se enciende el indicador verde, después de 11 segundos se detiene automáticamente cuando termina el sellado, el indicador verde se apaga.
5. Pulse simultáneamente los dos botones de apertura @ para abrir la tapa y sacar la bolsa sellada.

Notas: * Deje que la selladora al vacío se enfríe durante 30-40 segundos después de cada uso.

INSTRUCCIONES DE USO

1. introducir la bolsa en la cámara de vacío.



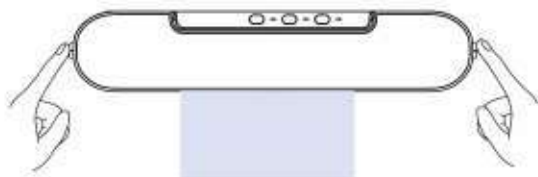
2. presione los dos extremos para cerrar la tapa.



3. seleccione SELL@.



4. pulse el botón "oír" para abrir la tapa.



5. ahora la bolsa está sellada.



CÓMO SE UTILIZA LA FUNCIÓN DE VACÍO EXTERNO?

Para bolsas de vacío:

- 1.1. Prepare bolsas de vacío grandes adecuadas y coloque el artículo en la bolsa, cierre el extremo abierto de la bolsa, asegúrese de que la bolsa esté completamente cerrada y no pueda entrar aire en la bolsa.
- 1.2. saque la manguera de vacío accesoria, ponga el extremo puntiagudo en el orificio de aspiración de aire®, el extremo con rosca redonda (diámetro de rosca 21,8 mm) se conecta a la salida de aire de la bolsa, asegúrese de que está conectado.
- 1.3. Conecte la fuente de alimentación y pulse el botón de sellado al vacío para iniciar el proceso de aspiración. El indicador LED verde se enciende, el proceso de aspirado se detiene automáticamente cuando finaliza, el indicador verde se apaga.

Para bidones de vacío:

- 2.1. prepare un recipiente de vacío de tamaño adecuado y coloque los artículos en su interior, cierre el labio del recipiente y gire el pomo del recipiente para sellarlo, asegúrese de que el recipiente esté completamente cerrado y no pueda entrar aire.
- 2.2. saque la manguera de aspiración accesoria, inserte el extremo afilado en el orificio de entrada de aire®, retire el extremo con la rosca redonda, quedará disponible otro extremo afilado (diámetro del extremo afilado 5,2 mm) que se puede insertar en el orificio de entrada de aire del recipiente, asegúrese de que esté bien insertado.
- 2.3. Conecte el aparato a la red eléctrica y pulse el botón de sellado al vacío para iniciar el proceso de aspiración. El indicador LED verde se enciende, el proceso de aspirado se detiene automáticamente cuando finaliza, el indicador verde se apaga.

Notas: El tiempo de sellado al vacío es de unos 2 minutos. Con bolsas de vacío grandes o botes de vacío, es posible que el proceso de envasado al vacío no se complete, sino que el aparato deje de funcionar y el indicador verde se apague.

Función adicional (pequeño abridor de bolsillo)

1. saque el pequeño abrebolsas de la parte posterior de la máquina®, prepare una bolsa precintada (que debe abrirse).
2. Abra la bolsa precintada.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

1. Antes de limpiar la aspiradora, apáguela y desenchúfela de la red eléctrica.
2. No sumerja el aspirador en agua ni en otros líquidos.
3. Limpie la superficie y el canal de aspiración con un paño húmedo o una esponja después de que el aspirador se haya enfriado.
4. no utilice un cepillo para limpiar el aspirador, podría rayar la superficie.
5. Durante la aspiración, pueden introducirse accidentalmente pequeñas cantidades de líquidos, migas o partículas de alimentos en el canal de aspiración. Vacíe el canal de aspiración con un paño o papel después de cada uso.
6. Coloque el soporte de papel sobre el aspirador. Después de cada uso, coloque el soporte de papel entre las tapas superior e inferior para evitar que se comprima la espuma de sellado.

ELIMINACIÓN RESPETUOSA CON EL MEDIO AMBIENTE



Usted puede ayudar a proteger el medio ambiente.

Recuerde respetar la normativa local: entregue los equipos eléctricos que no funcionen a un centro de eliminación de residuos adecuado.

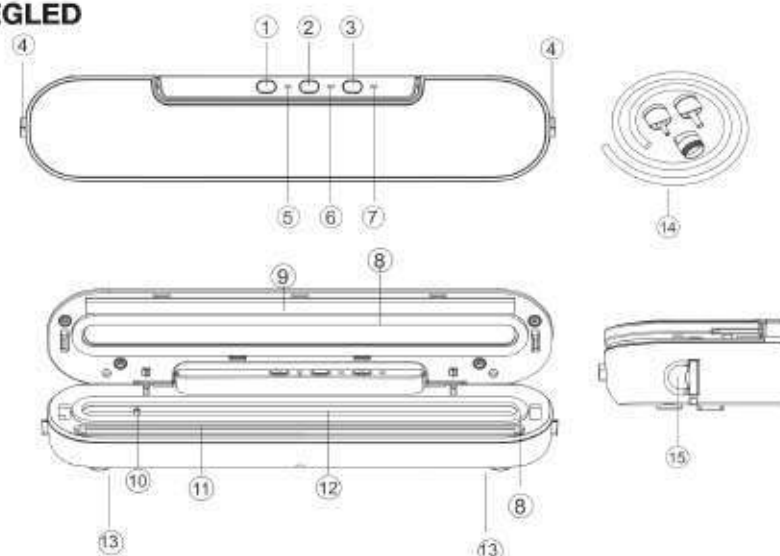
SPOŠTOVANI UPORABNIKI

Zahvaljujemo se vam za nakup našega vakuumskega pečatnika. Pred uporabo vakuumskega pečatnika natančno preberite navodila za uporabo, da boste razumeli delovanje in funkcije ter lahko pravilno zapirali in shranjevali hrano.

POMEMBNI VARNOSTNI UKREPI IN NASVETI

1. vakuumski pečatnik je namenjen samo za trdo uporabo.
2. vakuumski pečatnik ni primeren za tekoča živila.
3. vakuumski pečatnik ni primeren za otroke ali osebe, ki niso seznanjene z delovanjem naprave. (Za zagotovitev varnosti poskrbite, da uporabo aparata nadzoruje izkušen uporabnik).
4. vakuumski aparat za zapiranje ni igrača in ga je treba hraniti na mestu, ki ni dostopno otrokom.
5. vakuumskega aparata med delovanjem obroča ne puščajte samega. 6. Vakuumskega aparata ne uporabljajte, če ga uporabljate.
6. ne dotikajte se traku za zapiranje takoj po zapiranju, saj je trak za zapiranje vroč.
7. izklopite aparat iz električnega omrežja, ko ga ne uporabljate.
8. če je kateri koli del vakuumskega pečatnika (napajalni kabel, vtič ali vakuumski pečatnik) pokvarjen, naprave ne razstavljajte ali popravljajte sami, temveč se zaradi vaše varnosti obrnite na prodajalca.
9. za čiščenje vakuumskega pečatnika ne uporabljajte kemičnih topil. Ne uporabljajte strojnega olja za glajenje vakuumskega pečatnika. 10.
10. po vsaki uporabi odklenite pokrov, da ne pride do pritiska na tesnilo in tesnilno peno.
11. po priključitvi električnega napajanja ne pritiskajte na vakuumski pečatnik Vacuum&Seal, ko odpirate pokrov.

PREGLED



- | | |
|---|-------------------------------|
| 1. vakuumski gumb „Vac Seal | 9. gumijasti trak |
| 2. vakuumski gumb „Soft Mode“ (Mehki način) | 10. odprtina za dovod zraka |
| 3. gumb za tesnjenje „Seal | 11. grelna žica |
| 4. gumbi za zaklepanje in sprostitvev pokrova | 12. vakuumska komora |
| 5. indikatorska lučka „Vac Seal | 13. magnet (spodaj) |
| 6. indikatorska lučka „Mehki način | 14. dodatna vakuumska cev |
| 7. kontrolna lučka „Seal“ | 15. majhno odpiralo za vrečke |
| 8. pena za tesnjenje | |

Opomba: Ustavitev: pritisnite katerikoli gumb, da ustavite stroj.

TEHNIČNI PODATKI

Nazivna napetost: AC 220-240V 50Hz (EU/UK), AC120V 60Hz (ZDA), AC100V 50/60Hz (JP)

Nazivna moč: 90 W

Čas tesnjenja: 11 ±0,5 sekunde

Stopnja vakuum: -60 kpa (Vac seal), -20 kpa (Soft seal)

Vakuumsko tesnjenje, čakalni čas: 30-40'S (predlog

Čas zunanjega vakuum: 2 min.

Raven hrupa: manj kot 75 Db

Širina tesnjenja: 300 mm

Dimenzije stroja: 373x77x56 (mm)

FUNKCIJA VAKUUMSKEGA TESNENJA

Normalno Vac(!): Za suha ali trda živila, kot so meso, oreščki in druga živila.

Soft Vac@: Za mehko ali občutljivo hrano, kot je mehko sadje in kuhana hrana.

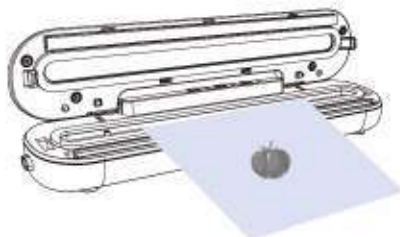
1. Vakuumsko vrečko napolnite z živilom, ki jih želite vakuumirati, pri čemer pustite dovolj prostora med vsebino in vrhom vrečke.
2. Odprite pokrov in odprto stran vrečke položite v vakuumsko komoro@. (Prepričajte se, da je vrečka v celoti v vakuumskem kanalu).
3. Na obeh straneh hkrati močno pritisnite pokrov navzdol, dokler ne zaslišite klika, ki pomeni, da je vakuum popolnoma zaklenjen.
4. Vakuumsko vrečko zaprite. Priključite aparat na električno omrežje in izberite »VAC SEAL (1)/SOFT MODE@«, odvisno od vrste živil. Vakuumski pečatnik začne postopek vakuumiranja. Takoj ko se konča, se samodejno izklopi. Po zaprtju vrečke zeleni indikator ne sveti več.
5. Hkrati pritisnite oba gumba za sprostitvev @, da odprete pokrov in vzamete vakuumsko zaprto vrečko.
6. Če želite napol vakuumirana živila ali predmete, pritisnite kateri koli gumb, da prekinete vakuumiranje, nato pa pritisnite »SEAL«, da preklopite na funkcijo zapiranja, ko je vrečka zaprta. Vakuumiranje se samodejno ustavi in zeleni indikator ugasne.

Opomba

1. vakuumski pečatnik ni primeren za vakuumiranje tekoče hrane.
2. Največja širina vakuumske vrečke je 30 cm (300 mm). 3.
3. Za sesanje uporabljajte vakuumske vrečke ali vrečke z nagubanimi stranicami ali vrečke s črtami. Običajne vrečke ali vrečke brez črt in brez prepognjene strani lahko zaprete, vendar jih ni mogoče pravilno vakuumirati.
4. Vedno uporabljajte čiste, neuporabljene vakuumske vrečke.
5. po vsaki uporabi pustite vakuumski pečatnik, da se ohladi za 30-40'S.
6. poskrbite, da vakuumska vrečka ne prekriva odprtine za dovod zraka.

NAVODILA ZA UPORABO

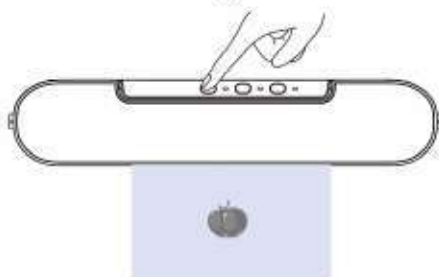
1. živila položite v vakuumsko vrečko.
2. vstavite vrečko v vakuumsko komoro.



3. pritisnite oba konca, da zaprete pokrov.



4. izberite VAC SEAL(I)/SOFT MODE@.



5. če želite odpreti pokrov, pritisnite gumb za poslušanje.



6. zdaj je hrana vakuumsko zaprta.



FUNKCIJA "PEČAT"

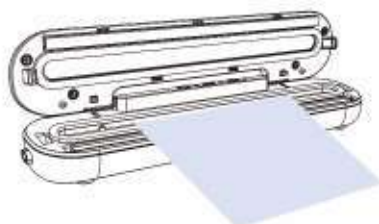
1. material za vrečko razrežite na želeno velikost in poskrbite, da bo rezanje ravno in plosko.
2. Odprite pokrov in en konec vrečke položite na grelno žico@. Prepričajte se, da je konec vrečke ravno raztegnjen. 3.

3. Pokrov močno pritisnite navzdol na obeh straneh hkrati, dokler ne zaslišite klika, ki pomeni, da je sesalnik popolnoma zaklenjen.
4. Priključite aparat na električno omrežje, pritisnite gumb „Seal“ ® za začetek funkcije tesnjenja, hkrati se prižge zeleni indikator, po 11 sekundah se samodejno ustavi, ko je tesnjenje končano, zeleni indikator ugasne.
5. hkrati pritisnite oba gumba za sprostitvev @, da odprete pokrov in vzamete zaprto vrečko.

Opombe: * Po vsaki uporabi pustite vakuumski pečatnik 30-40 sekund, da se ohladi.

NAVODILA ZA UPORABO

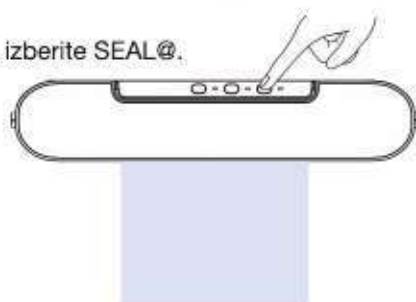
1. vstavite vrečko v vakuumsko komoro.



2. pritisnite oba konca, da zaprete pokrov.



3. izberite SEAL®.



4. če želite odpreti pokrov, pritisnite gumb za poslušanje.



5. zdaj je vrečka zaprta.



KAKO SE UPORABLJA FUNKCIJA ZUNANJEGA VAKUUMA?

Za vakuumske vrečke:

- 1.1. Pripravite primerne velike vakuumske vrečke in postavite predmet v vrečko, zaprite odprti konec vrečke in se prepričajte, da je vrečka popolnoma zaprta in da vanjo ne more vstopiti zrak.
- 1.2. izvlecite dodatno vakuumsko cev, oster konec vstavite v odprtino za sesanje zraka®, konec z okroglim navojnim navojem (premer navoja 21,8 mm) je priključen na izhod za zrak v vrečki, prepričajte se, da je priključen.
- 1.3. Priključite napajalnik in pritisnite gumb za vakuumsko zapiranje, da začnete postopek vakuumiranja. Prižge se zeleni indikator LED, postopek vakuumiranja se samodejno ustavi, ko je končan, zeleni indikator je ugasnjen.

Za vakuumske posode:

- 2.1. Pripravite vakuumsko posodo primerne velikosti in vanjo položite predmete, zaprite rob posode in obrnite gumb posode v tesnilo, prepričajte se, da je posoda popolnoma zaprta in da vanjo ne more vstopiti zrak.
- 2.2. izvlecite dodatno vakuumsko cev, vstavite oster konec v odprtino za dovod zraka®, odstranite konec z okroglim navojnim navojem, na voljo bo drug oster konec (premer ostrega konca 5,2 mm), ki ga lahko vstavite v odprtino za dovod zraka na posodi, poskrbite, da bo dobro vstavljen.
- 2.3. Priključite aparat na električno omrežje in pritisnite gumb za vakuumsko zapiranje, da začnete postopek vakuumiranja. Prižge se zeleni LED indikator, postopek vakuumiranja se samodejno ustavi, ko je končan, zeleni indikator je ugasnjen.

Opombe: Čas vakuumskega zapiranja je približno 2 minuti. Pri velikih vakuumskih vrečah ali vakuumskih posodah se postopek vakuumiranja morda ne bo končal, temveč bo aparat prenehal delovati in zeleni indikator bo ugasnil.

Dodatna funkcija (majhen žepni odpiralč)

1. z zadnje strani stroja vzemite majhen odpiralč za vrečke in pripravite zaprto vrečko (ki jo je treba odpreti).
2. odrežite zaprto vrečko.

VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

1. Pred čiščenjem sesalnik izklopite in izključite iz električnega omrežja.
2. Sesalnika ne potaplajte v vodo ali druge tekočine.
3. Ko se sesalnik ohladi, površino in sesalni kanal obrišite z vlažno krpo ali gobo.
4. Za čiščenje sesalnika ne uporabljajte krtače, saj bi lahko opraskala površino.
5. med sesanjem se lahko v kanal za sesanje po naključju vsesajo majhne količine tekočin, drobtin ali delcev hrane. Po vsaki uporabi izpraznite kanal za sesanje s krpo ali papirjem.
6. Po vsaki uporabi med zgornji in spodnji pokrov postavite papirnato stojalo, da preprečite stiskanje tesnilne pene.

OKOLJU PRIJAZNO ODSTRANJEVANJE



Pomagate lahko zaščititi okolje!

Ne pozabite upoštevati lokalnih predpisov: nedelujočo električno opremo oddajte v ustreznem centru za odstranjevanje odpadkov.

NOTE

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

NOTE

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are approximately 20 lines visible. On the left side, there are small, dark marks that appear to be staple indentations or punch holes. The paper is otherwise blank, with no text or other markings.



www.kaufgut.it



Data - Date: | | | | | | | |



Händler - Commercianti - Dealers - Revendeur Commercianti - Forgalmazó - Prodejce - Prodsjalec, Trgovac - Sprzedawca - Προμηθευτής - Дилер

Timbro - stamp



eva

by Kaufgut® AG/SPA, Bolzano-Bozen (Italy) www.kaufgut.it