



**Instruction manual
Manuel d'utilisation
Bedienungsanleitung
Handboek
Manual de utilizacion
Manuale d'uso**

SSV24

**Vacuum sealer
Appareil de mise sous vide
Folienschweißgerät
Vacuümsealer
Sellador al vacío
Sigillatore di vuoto**



ENGLISH

IMPORTANT SAFEGUARDS & TIPS

1. Check if the Voltage indicated on the appliance corresponding to the local mains voltage before you connect the appliance.
2. Do not operate the appliance with a damaged power cord or plug, Do not operate the appliance if it malfunctions or is in any way damaged ,if the cord or the appliance is damaged ,it must be returned to an authorized service center.
3. To disconnect, unplug the power cord from the electrical outlet, Do not disconnect by pulling on cord.
4. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacture, or it's Service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
5. Do not use an extension cord with the appliance.
6. When not in use or when cleaning unplug cord from the power outlet.
7. Do not use the appliance on wet or hot surfaces, or near a heat source.
8. Do not immerse any part of the appliance, power cord or plug in water or other liquid.
9. Use only accessories or attachments recommended by the manufacture.
10. Use the appliance only for it's intended use, Indoor use only.
11. Closely supervise children when using any electrical appliance, Do not allow the appliance to be used as a toy.
12. This device is not intended for use by persons with reduced capacity on the physical, mental or sensory or lack of experience and knowledge (including children), unless he has them was asked to monitor or if they have had instructions on the use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure they do not play with the device. Save more time:

You can cook ahead for the week, preparing meals and saving them in bags.

Marinate in minutes:

Vacuum packaging opens up the pores of food so you can get that great-marinated flavour in just 20 minutes instead of overnight.

Make entertaining easy:

Make your signature dish and holiday treats in advance so you can spend quality time with your guests.

Enjoy seasonal or specialty foods:

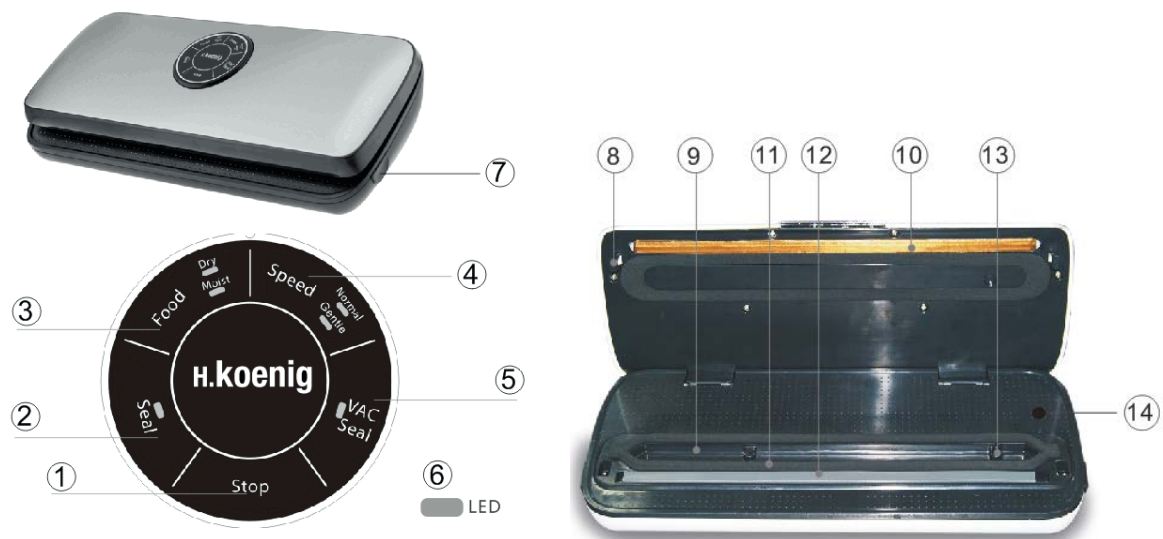
Keep highly perishable or infrequently used items fresh longer.

Control portions for dieting:

Vacuum package sensible portions and write calories and/or fat content on the bag.

Protect non-food items:

Keep camping and boating supplies dry and organised for outings, protect polished silver from tarnishing by minimising exposure to air.



1, Cancel button: Press this to stop the operation of the appliance.

2, Seal control button: Operates the sealing function only.

3, Adjustable food settings button: For optimal vacuuming and sealing of moist or juicy foods, press the Adjustable food setting button until the Moist indicator light is illuminated, Choose the Dry food setting for foods without liquid.

4, Speed setting button: When vacuum sealing delicate items, press the Speed setting button so that the gentle speed indicator light is illuminated, For more control you may press the Seal button at any time to stop the vacuum and begin the automatic the sealing process. Note: Appliance will default the Normal speed upon pressing the power on button or when power has been interrupted.

5, Vacuum/Seal button: Operates the vacuum followed by the seal function.

6, LED indicator light.

7, Release mechanism: Push both of these to open the appliance.

8. Locking mechanism:

Push this down until it clicks to lock the bag into place.

9. Vacuum plate:

The bag must sit within the rippled section for the vacuum, and seal to operate correctly.

10. Sealing bar:

Allows the bag to seal without sticking to the bar.

11. Airproof loop of sponge:

Airproof the vacuum area and prevent no vacuum leaking.

12. Sealing gasket:

Presses the bag on to the sealing bar.

13. Vacuum nozzle:

The bag must be placed below this nozzle for the vacuum to operate correctly.

14. Vacuum canisters button:

Press this button to suck for canisters

OPERATION INSTRUCTIONS

Put the vacuum bag's open mouth into the sucking mouth, please note that place the vacuum bag on the suitable position.

Press handle of two sides at the same time, then push down heavily, sucking mouth will be locked, then suck air or seal can be finished.

Finished above steps, then press handle of two sides and open the suction mouth.

SEAL PLASTIC BAGS

- Plug the appliance in and switch it on.
- Put the opening of the bag inserted into appliance suction air mouth, operate according to above picture.
- Put your two hands on lock catch of completed.both sides, push down heavily until two click sounds heard.
- Press the "seal" button and you will find the LED will light, When the LED light disappears, the bag seal is down.
- Press "Release Mechanism" to open the appliance and the process is

PRESERVATION STUFF WITH VACUUM BAG

- Plug the appliance in and switch in on.
- Put the stuff that you want to preserve inside the bag.
- Clean and straighten the opening of the bag, make sure no wrinkle or ripples on the panels of the opening.
Put the opening of the bag inserted into appliance suction air mouth, operate according to above picture.
Put the opening of the bag inserted into appliance suction air mouth, operate according to above picture.
- Press the "Vacuum/Seal" button, and you will find the LED will light, When the LED light disappears, the bag seal is down.
- Press "Release Mechanism" to open the appliance and the process in complete.

PRESERVATION STUFF WITH VACUUM CANISTERS (optional accessories)

1. Put the stuff inside of canister. Cover it, Put the tie-in of the vacuum adapter onto the vacuum nozzle, the sucker of the vacuum adapter onto the lid of the canister.
2. Plug the unit in and switch it on. Press the "vacuum/seal" button, then the canister will be automatically vacuumed.
3. Press the release mechanism, pull out the tie-in from the vacuum nozzle, and the process is completed.
4. Turn on the switch on the lid of the canister to open it and put out the stuff.

HELPFUL HINTS

1. Do not overfull the bags: leave enough length at the open end of the bag so that it can be placed on the vacuum plate easily.
2. Ensure that the open end of the bag is not wet. A wet bag may be difficult to melt and seal tightly.
3. Vacuum is NOT a substitute for the heat process of canning, Perishables still need to be refrigerated or frozen.
4. To prevent wrinkles in a seal when vacuum sealing bulky items, gently stretch bag flat while inserting into the vacuum channel and hold until the pump begins.
5. When you are vacuum sealing items with sharp edges (dry spaghetti, silverware, etc.), protect

the bag from punctures by wrapping item in soft cushioning material, such as a paper towel, you may want to use a canister or container instead of a bag.

6. When using accessories, remember to leave 2.5CM (1-inch) of space at top of canister or container.
7. Pre-freeze fruits and blanch vegetables before vacuum sealing for the best results.
8. If you are unsure whether your bag was sealed properly, simply reseal the bag.

VACUUM SEALERS CLEANING AND MAINTENANCE

Your vacuum sealer preservation system is easy to clean, just observe the following steps.

1. Always unplug the unit before cleaning.
2. Wipe the outside of the appliance with a damp cloth or sponge and mild soap if necessary.
3. To clean the inside of the unit, wipe away any food or liquid with a paper towel.
4. Dry thoroughly before using again.
5. Keep the unit in a flat, safe place, out of the reach of children.

TIPS ON VACUUM SEALING WITH ACCESSORIES

How to prepare accessories for vacuum packaging accessories include vacuum packaging canisters, Containers and bottle stoppers.

1. Always leave at least 2.5CM (1 inch) of space between the contents and the rim.
2. Wipe rim of canister, container or bottle to ensure it is clean and dry.
3. Place lid on canister or container, or place stopper in bottle.
4. For Accessories with a large knob on lid, turn knob to vacuum, When the vacuum process is complete, turn the knob to closed before removing the accessory hose.

TROUBLESHOOTING:

Nothing happens when I try to vacuum package:

1. Check the power cord to see if it is firmly plugged into electrical outlet.
2. Examine power cord for any damage.
3. Check electrical outlet is working by plugging in another position.
4. Make sure the lid is closed and the latch is in the locked position.
5. Make sure bag is placed correctly inside Vacuum Channel.
6. Wait 40 seconds to allow appliance to cool off, and then try using it again.

Note: The appliance will shut off automatically if it becomes too hot.

AIR IS STILL IN THE BAG:

1. Make sure the open end of the bag is resting entirely inside Vacuum Channel, if the edge of the bag is beyond Vacuum Channel, bag will not seal properly.
2. Examine bag for leaks. To see if your bag has a leak, seal bag with air, submerge it into water and apply pressure, Bubbles indicate a leak, use a new bag if bubbles appear.
3. If you are using a custom-sized bag, check seal of bag. A wrinkle in the bag along the seal may cause leakage and allow air to re-enter, just cut bag and reseal.

4. Do not attempt to make your own side seams for a bag, 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.

AIR WAS REMOVED

FROM THE BAG, BUT NOW AIR HAS RE-ENTERED.

1. Examine seal of bag. A wrinkle along the seal may cause leakage and allow air to enter, Simply cut bag and reseal.

2. Sometimes moisture or food material (such as juices, grease, crumbs, powders, etc.) along seal prevents bag from sealing properly. Cut bag open, wipe top inside of bag and reseal.

3. If you are vacuum packaging sharp food items, bag may have been punctured, use a new bag if there is a hole. Cover sharp food items with a soft cushioning material, such as a paper towel, and reseal.

4. If you are still experiencing difficulty with air in your bag, fermentation or the release of natural gases from inside the foods may have occurred, when this happens, food may have begun to spoil and should be discarded.

THE BAG MELTS:

If your bag melts, Sealing strip may have become too hot, always wait at least 40 seconds for appliance to cool down before you vacuum package another item.

THE COMPLETE SYSTEM

Get the most out of your appliance with easy-to-use bags, Canisters and Accessories.

BAGS AND ROLLS

The design of bags and rolls features special channels that enable the efficient and complete removal of air, The multi-ply construction makes them an especially effective barrier to oxygen and moisture, preventing freezer burn. Bags and rolls come in a variety of sizes.

IMPORTANT:

To avoid possible illness, do not reuse bags after storing raw meats, raw fish or greasy foods, Do not reuse bags that have been microwaved or simmered.

VACUUM PACKAGING CANISTERS

Canisters are simple to use and ideal for vacuum packaging delicate items such as muffins and other baked goods, liquids and dry goods.

The canisters come in a variety of styles and sizes and can be used on the countertop, in the refrigerator or in the pantry.

The Quick Marinator is an excellent way to marinate foods in minutes instead of hours, Any Canisters can be used for marinating, but we recommend the square or rectangular shapes because less marinade is needed, Canisters should not be used in the freezer.

The stackable, lightweight containers are a convenient option to store make-ahead meals, leftovers and snacks.

Note: Allow hot foods to cool to room temperature before vacuum packaging, Otherwise contents may bubble up out of canister.

BOTTLE STOPPER

Use Bottle Stoppers to vacuum package wine, non-carbonated liquids and oils, This will extend the life of the liquid and preserve the flavor, avoid using the Bottle Stopper on plastic bottles.

Note: Do not vacuum package carbonated or sparkling beverages as gas removal will cause them to go flat.

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

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

Room Temperature (-25±2°C)	No vacuum	VPS
Fresh Bread	1-2days	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
LooseTea	5-6months	12 months
MlikTea	1-2 months	12 months



ENVIRONMENT

CAUTION :

Do not dispose of this product as it has with other household products. There is a separation of this waste product into communities, you will need to inform your local authorities about the places where you can return this product. In fact, electrical and electronic products contain hazardous substances that have harmful effects on the environment or human health and should be recycled. The symbol here indicates that electrical and electronic equipment should be chosen carefully, a wheeled waste container is marked with a cross.

FRANÇAIS

MESURES IMPORTANTES ET ASTUCES

1. Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale avant de brancher l'appareil.
2. Ne pas faire fonctionner l'appareil avec un cordon d'alimentation ou la fiche endommagés, Ne pas faire fonctionner en aucune façon l'appareil en cas de dysfonctionnement ou si il est endommagé, si le cordon ou l'appareil est endommagé, il doit être retourné à un centre de service autorisé.
3. Pour déconnecter, débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique, Ne débranchez pas en tirant sur le cordon.
4. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, ou son agent de service ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
5. Ne pas utiliser une rallonge avec l'appareil.
6. Lorsqu'ils ne sont pas en cours d'utilisation ou lors du nettoyage débranchez le cordon de la prise de courant.
7. Ne pas utiliser l'appareil sur des surfaces humides ou chaudes, ou près d'une source de chaleur.
8. Ne pas plonger une partie de l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou autre liquide.
9. Utilisez uniquement des accessoires ou des pièces recommandés par le fabricant.
10. Utilisez l'appareil uniquement pour son utilisation prévue, utiliser à l'intérieur seulement.
11. Surveillez de près les enfants lors de l'utilisation d'un appareil électrique, Ne pas laisser l'appareil être utilisé comme un jouet.
12. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes présentant des capacités réduites sur le plan physique, mental ou sensoriel ou bien manquant d'expérience ou de connaissance, (y compris les enfants), sauf s'il leur a été demandé de surveiller ou si elles ont eu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Économisez plus de temps:

Vous pouvez faire cuire à l'avance pour la semaine, la préparation des repas et de les garder dans des sacs.

Marinade en quelques minutes:

L'emballage sous vide ouvre les pores de la nourriture de sorte que vous pouvez obtenir ce grand-mariné saveur en seulement 20 minutes au lieu de la nuit.

Faites votre spécialité et des friandises de vacances à l'avance de sorte que vous pouvez passer du temps de qualité avec vos visiteurs.

Profitez des aliments ou de spécialité de saison:

Gardez les articles très périssables ou rarement utilisés frais plus longtemps.

Contrôle des portions pour les régimes amaigrissants:

Emballage sous vide des portions raisonnables et écrire calories et / ou teneur en matières grasses sur le sac.

Protéger les articles non alimentaires:

Gardez les fournitures de camping et la navigation de plaisance au sec et organisée pour les sorties, protéger l'argent poli de se ternir en minimisant l'exposition à l'air.



1. Bouton stop:

Appuyez ici pour arrêter le fonctionnement de l'appareil

2. Bouton de control de la mise sous vide:

Démarre la fonction sous vide exclusivement

(Attendez 40 secondes avant de l'utiliser à nouveau)

3. Bouton de réglage des paramètres alimentaires:

Pour une aspiration optimum, pressez le bouton de réglage des paramètres alimentaires ③ jusqu'à ce que l'indicateur d'humidité s'allume. Sélectionnez, aliments secs pour les aliments sans liquide.

4. Bouton de réglage de vitesse:

Lors du vide d'étanchéité articles délicats, appuyez sur le bouton de réglage de vitesse de telle sorte que le voyant de vitesse douce est illuminé, Pour plus de contrôle, vous pouvez appuyer sur le bouton de sceller à tout moment pour arrêter le vide et commencer le processus automatique d'étanchéité.

Note: Lors de la pression sur le bouton marche ou lorsque l'alimentation a été interrompue l'appareil sera par défaut à la vitesse normale.

5. Sous vide/fermeture :

Met en marche la mise sous vide suivie de la fonction de fermeture.

(Attendez 40 secondes avant de l'utiliser à nouveau)

6. Témoins de vitesse et type d'aliments LED.

7. Reset:

Appuyez sur les deux boutons à la fois pour réinitialiser l'appareil.

8. Mécanisme de verrouillage:

Appuyer jusqu'à entendre un clic pour verrouiller le sac.

9. Plateau de suction:

Le sac doit être correctement installé sur la surface rainurée pour bien fonctionner.

10. Barre de fermeture:

Permet de fermer le sac sans que celui colle à la barre.

11. Éponge étanche:

Permet de bien sceller le sac sans perte d'air.

12. Panier de fermeture:

Appuie le sac contre la barre de fermeture.

13. Bec d'aspiration:

Le sac doit être placé sous ce bec pour fonctionner correctement.

14. Bouton pour boîtes:

Ce bouton déclenche la mise sous vide dans les boîtes

INSTRUCTIONS

Placez le sac dans l'appareil.

Appuyez sur la poignée des deux côtés et simultanément, un appui ferme permettra de verrouiller l'appareil et commencer la mise sous vide.

Appuyer sur les deux côtés de la poignée pour ouvrir.

FERMETURE DES SACS PLASTIQUES

- Branchez et allumez l'appareil.
- Placez le sac selon l'image ci dessus.
- Appuyez sur les deux côtés jusqu'à entendre le clic qui vous informe que l'appareil est verrouillé.
- Appuyez sur le bouton "seal" la LED s'allume, si la LED est éteinte, la fonction n'est pas en marche.
- Appuyez sur "Release Mechanism" pour ouvrir et terminer le processus.

PRESERVATION AVEC LES SACS

- Branchez et allumez l'appareil.
- Nettoyez et lissez le sac pour vous assurer qu'il n'est pas froissé.
- Placez le sac selon l'image ci dessus.
- Appuyez sur le bouton "Vacuum/Seal" la LED s'allume, si la LED est éteinte, la fonction n'est pas en marche.
- Appuyez sur "Release Mechanism" pour ouvrir et terminer le processus.

PRESERVATION AVEC LES BOITES (accessoires en option)

1. Remplissez la boîte, branchez l'adaptateur et placez le sur le couvercle du récipient.
2. Branchez et allumez l'appareil. Appuyez sur le bouton "vacuum/seal" et la boîte sera mise sous vide.
3. Appuyez sur "Release Mechanism" pour ouvrir, retirez l'adaptateur du couvercle et terminer le processus.
4. Ouvrir la boîte à l'aide de l'interrupteur.

CONSEILS UTILES

1. Ne pas trop remplir les récipients, laisser assez de place pour bien placer le sac sur l'appareil et environ 2.5 cm sur le boîtes.
2. Assurez vous que les fermetures ne sont ni humides ni sales.

3. Le sous vide ne remplace pas la pasteurisation, tout aliment sous vide doit être réfrigéré.
4. Lorsque vous mettez sous vide des aliments de grande taille, assurez vous de bien lissez la fermeture du sac pour assurer un bonne étanchéité.
5. Faites attention à ne pas perforer les sacs avec les aliments coupants.
7. Pré-congelez les fruits et blanchissez les légumes avant de les mettre sous vide.
8. En cas de doute, recommencez le processus de fermeture, une mauvaise mise sous vide gâchera vos aliments.

NETTOYAGE et MAINTENANCE

Pour préserver l'appareil suivez les conseils suivants.

1. Toujours débrancher avant de nettoyer.
2. Essuyer l'appareil avec un chiffon humide et savonneux si besoin..
3. Nettoyer l'intérieur de l'appareil avec un peu de papier absorbant.
4. Séchez bien avant de réutiliser.
5. Garder l'appareil à plat hors de portée des enfants.

CONSEILS D'UTILISATION AVEC LES ACCESSOIRES

Comment préparer les accessoires : les boites, récipients et bouchons de bouteille.

1. Toujours laisser 2.5CM de vide entre les aliments et le bord du récipient.
2. Essuyez le bord du récipient et assurez vous qu'il soit bien sec.
3. Placez le couvercle sur le récipient ou le bouchon sur la bouteille.
4. Pour les accessoires avec une poignée, tournez la poignée lorsque la mise sous vide est complète.

DEPANNAGE :

Rien ne se passe lorsque j'essaie de mettre le sac sous vide:

1. Vérifiez que l'appareil est bien branché.
2. Vérifiez que le câble d'alimentation n'est pas endommagé.
3. Vérifiez que la prise fonctionne ou essayez une autre prise.
4. Vérifiez que le couvercle est bien fermée et le loquet dans la position correcte.
5. Assurez vous que le sac est placé correctement dans l'appareil.
6. Attendez 40 secondes pour permettre à l'appareil de refroidir entre chaque utilisation.

Note: L'appareil s'éteint automatiquement s'il devient trop chaud.

LAIR RESTE DANS LE SAC: .

1. Assurez vous que le sac est correctement placé dans l'appareil avant de commencer la mise sous vide.
2. Vérifiez qu'il n'y a pas de fuite : videz le sac de l'air et submergez le sous l'eau. Si des bulles s'échappent, le sac doit être changé.
3. Si vous utilisez un sac sur mesure, vérifiez la fermeture. Si elle est froissée, cela indique une fuite. Ouvrez le sac et fermez à nouveau.

4. N'essayez pas de faire vos propres fermetures latérales, celles-ci peuvent fuir et laisser s'échapper l'air.

L'AIR S'EST ÉCHAPPÉ du SAC ET EST ENTRÉ À NOUVEAU.

1. Vérifiez le système de fermeture du sac. S'il est froissé, cela peut provoquer une fuite d'air. Ouvrez le sac et fermez à nouveau.

2. Parfois l'humidité ou des résidus alimentaires (graisse, sauce, jus, etc.) peuvent rester sur le système de fermeture et empêcher l'emballage de se faire correctement. Ouvrez le sac et fermez à nouveau.

3. Si vous emballez des aliments pointus, il se peut que le sac soit perforé, recouvrez les aliments d'un matériau permettant de protéger le sac (papier absorbant par exemple). Emballez à nouveau.

4. En cas de difficultés à obtenir un emballage sous vide correcte, les aliments peuvent se détériorer, si tel est le cas, ne les consommez pas.

Le sac fond:

Si le sac fond, le rail à souder est sûrement trop chaud, attendez 40 secondes pour laisser refroidir l'appareil entre chaque utilisation.

LE SYSTEME COMPLET

Tirez le meilleur parti de notre appareil avec la gamme d'accessoires disponible et spécialement conçue pour obtenir des résultats optimum.

Sacs et rouleaux

Les sacs et les rouleaux ont été conçus avec des micro-rainures qui facilitent le processus de mise sous vide. Le plastique multi-ply permet une mise sous vide complète et efficace formant une barrière contre l'oxygène et l'humidité. Ces sacs et rouleaux sont disponibles en une grande variété de tailles et modèles.

IMPORTANT:

Pour éviter la contamination, ne réutilisez pas les sacs ayant servi à conserver de la viande ou poisson crus ainsi que toute denrée grasse. Ne pas réutiliser des sacs ayant servi à la cuisson vapeur ou étant passés au micro-ondes.

Boîtes à vide

Les boîtes à vide sont faciles à utiliser et idéales pour mettre sous vide toute sorte de denrées comme les muffins, gâteaux, liquides etc.

Les boîtes sont disponibles en différentes tailles et styles.

Vous pouvez aussi utiliser les boîtes pour préparer vos marinades en quelques minutes sans attendre des heures. On recommande l'utilisation des boîtes carrées ou rectangulaires pour la marinade. Ne pas utiliser les boîtes sous vide au congélateur.

Les boîtes empilables et légères sont très pratiques pour préparer vos repas en avance ou bien conserver vos restes ou vous encas.

Note: Laissez refroidir les liquides avant de les mettre sous vide.

Bouchons de bouteille

Utilisez les bouchons de bouteille pour mettre sous vide du vin ou des huiles ainsi que des liquides non gazeux. Ceci prolongera la vie et la saveur.

Note: Ne pas mettre sous vide des boissons gazeuses car la machine à souder sous vide évacue les gaz et les rends plates.

Dans le réfrigérateur (5±3°C)	Conservation traditionnelle	Sous vide
Viande rouge	3-4 jours	8-9 jours
Viande blanche	2-3 jours	6-8 jours
Poisson	1-3 jours	4-5 jours
Viande cuite	3-5 jours	10-15 jours
Fromage a pate molle	5-7 jours	20 jours
Fromage a pate semi-ferme	1-5 jours	60 jours
Fruits	5-7 jours	14-20 jours
Légumes	1-3 jours	7-10 jours
Soupe	2-3 jours	8-10 jours
Restes de riz et pâtes	2-3 jours	6-8 jours
Crèmes dessert	2-3 jours	8 jours

Dans le congélateur (-18~-2°C)	Conservation traditionnelle	Sous vide
Viande	4-6 mois	15-20 mois
Poisson	3-4 mois	10-12 mois
Légumes	8-10 mois	8-24 mois

Température ambiante (-25±2°C)	Conservation traditionnelle	Sous vide
Pain frais	1-2 jours	8-10 jours
Biscuits	4-6 mois	12 mois
Pâtes et riz crus	5-6 mois	12 mois
Farine	4-6 mois	12 mois
Fruits secs	3-4 mois	12 mois
Café moulu	2-3 mois	12 mois
Thé en vrac	5-6mois	12 mois
Thé au lait	1-2 mois	12 mois



ENVIRONNEMENT

ATTENTION :

Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers. Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements. En effet, les produits électriques et électroniques peuvent contenir des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et doivent être recyclés. Le symbole ci-contre indique que les équipements électriques et électroniques font l'objet d'une collecte sélective, il représente une poubelle sur roues barrée d'une croix.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France
www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél: +33 1 64 67 00 01

DEUTSCH

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE & TIPPS

1. Überprüfen Sie, ob die Spannung auf dem Gerät entsprechend der örtlichen Netzspannung entspricht, bevor Sie das Gerät anschließen.
2. Verwenden Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Netzkabel oder Stecker, nehmen Sie das Gerät bei Störungen oder wenn es in irgendeiner Weise beschädigt ist nicht in Betrieb, wenn das Kabel oder das Gerät beschädigt ist, muss es zu einem autorisierten Service-Center zurückgeschickt werden.
3. Um es von der Netzspannung zu trennen, ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose, ziehen Sie nicht am Kabel um es zu trennen.
4. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
5. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel mit dem Gerät.
6. Bei Nichtgebrauch oder bei der Reinigung ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
7. Verwenden Sie das Gerät nicht auf nassen oder heißen Oberflächen oder in der Nähe einer Wärmequelle.
8. Tauchen Sie keinen Teil des Geräts, das Netzkabel oder den Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
9. Verwenden Sie nur Zubehör oder Zusatzteile die vom Hersteller empfohlen werden.
10. Verwenden Sie das Gerät nur für seine vorgesehene Verwendung, nur im Hausinnenbereich.
11. Kinder sollten bei der Verwendung von Elektrogeräten betreut werden, Lassen Sie das Gerät nicht als Spielzeug verwenden.
12. Dieses Gerät ist nicht für die Nutzung durch Personen mit eingeschränkter Kapazität auf der körperlichen, geistigen oder sensorischen oder mangelnder Erfahrung und Wissen (einschließlich Kinder), es sei denn, er hat sie wurde gebeten, zu überwachen oder, wenn sie Anweisungen auf dem Einsatz des Gerätes durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person hatte. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Sparen Sie Zeit:

Sie können für die Woche kochen, Mahlzeiten zubereiten und sie in Beuteln aufbewahren.

Mariniert in Minuten:

Die Vakuum-Verpackung öffnet die Poren der Nahrung, so dass Sie diesen marinierten Ur-Geschmack in nur 20 Minuten, statt über die Nacht bekommen können.

Machen Sie es unterhaltsam einfach:

Machen Sie Ihre Hausgerichte und Urlaubsleckereien im Voraus, so dass Sie mehr Zeit mit Ihren Gästen verbringen können.

Genießen Sie saisonale oder Spezialnahrung:

Halten Sie leicht verderbliche oder selten verwendete Produkte länger frisch.

Kontrollierte Einteilungen für eine Diät:

Bekomme durch Vakuumverpackungen vernünftige Portionen und schreibe Kalorien und / oder Fettgehalt auf den Beutel.

Schützen von Non-Food Artikeln:

Halten Sie Camping- und Bootsvorräte trocken und organisiert für Ausflüge, schützt poliertes Silber vor einem Anlaufen durch die Minimierung der Aussetzung von Luft.



1. Stopp-Taste:

Drücken Sie sie um den Vorgang des Gerätes abzubrechen

2. Abdichtungskontroll-Taste:

Betätigt nur die Abdichtungsfunktion

(Warten Sie 40 sek. und versuchen Sie es dann erneut)

3. Verstellbare Essenseinstellungs-Taste:

Für eine optimale Absaugung und Abdichtung von feuchten oder saftigen Lebensmitteln, drücken Sie die Essenseinstellungs-Taste ~~Kontrolleuchte leuchtet~~, Wählen Sie die Trockenfutter Einstellung für Lebensmittel ohne Flüssigkeit.

4. Geschwindigkeits-Taste:

Beim Vakuumieren empfindlicher Objekte, drücken Sie die Geschwindigkeitseinstellungs-Taste, so dass die sanfte Geschwindigkeitskontrolllampe leuchtet, für mehr Kontrolle können Sie den Geschwindigkeits-Taste

④ zu jederz

automatischen Siegelprozess zu starten, Hinweis: Das Gerät stellt die Normalgeschwindigkeit ein durch Drücken der Power-Taste oder wenn die Stromversorgung unterbrochen wurde.

5. Vakuum/Abdichtungs-Taste:

Betätigt das Vakuum gefolgt von der Abdichtungsfunktion.

(Warten Sie 40 sek. und versuchen Sie es erneut)

6. Geschwindigkeitsanzeiger LEDs und Lebensmitteltyp -Anzeigen LEDs.

7. Freigabe Mechanismus:

Drücken Sie beide Tasten, um das Gerät zu öffnen.

8. Schließ- Mechanismus:

Schieben Sie diesen nach unten, bis er einrastet, um die Beutel zu schließen.

9. Vacuum Platte:

Der Beutel muss innerhalb des geriffelten Abschnittes für das Vakuum liegen, um richtig zu funktionieren und zu versiegeln.

10. Dichtungsbalken:

Ermöglicht dem Beutel das Versiegeln, ohne an dem Balken kleben zu bleiben.

11. Luftdichte Schlaufe oder Schwamm:

Luftdichter Vakuumbereich, der es verhindert, das Vakuum austritt.

12. Dichtung:

Drückt den Beutel auf den Dichtungsbalken.

13. Vakuum Düse:

Der Beutel muss unten an dieser Düse platziert werden, damit das Vakuum richtig funktionieren kann.

14. Vacuumbehälter-Taste:

Drücken Sie diese Taste um für den Behälter zu saugen.

BEDIENUNGSANLEITUNG

Legen Sie den Vakuumbbeutel geöffnet in die Saugöffnung, bitte Achten Sie darauf den Vakuumbbeutel richtig zu platzieren.

Drücken Sie beide Seiten gleichzeitig kräftig runter, die Abdichtung wird geschlossen sein, dann kann das Absaugend der Luft oder die Abdichtung beendet werden.

Wenn die oben genannten Schritte beendet sind, nehmen Sie die Griffe auf beiden Seiten und öffnen Sie die Abdichtung.

DICHTUNGS-PLASTIKBEUTEL

- Schließen Sie das Gerät ein und schalten Sie es ein.
- Setzen Sie die Öffnung des Beutels in das Gerät in die Dichtung, sodass eine Saugwirkung entsteht, arbeiten Sie nach dem Bild oben.
- Geben Sie Ihre Hände auf den Schließungsmechanismus und drücken Sie es stark runter bis zwei Klicks zu hören sind.
- Drücken Sie die Abdichtungs-Taste und die LED-Leuchte leuchtet auf, wenn die LED-Leuchte erlischt, ist die Dichtung abgeschlossen.
- Drücken Sie den "Freigabe-Mechanismus", um das Gerät zu öffnen, und der Prozess ist abgeschlossen.

SACHEN KONSERVIEREN MIT DEM VACUUM BEUTEL

Schließen Sie das Gerät an und schalten es ein.

- Geben Sie die Dinge die sie erhalten haben möchten in den Beutel.
Reinigen und glätten Sie die Öffnung des Beutels, um sicherzustellen, dass keine Falten oder Wellen auf der Plattenöffnung sind.
Setzen Sie die Öffnung des Beutels in das Gerät, sodass eine Saugwirkung entsteht gehen Sie nach den oben gezeigten Bildern vor.
- Drücken Sie die "Vakuum / Dichtung" Taste, und die LED leuchtet auf, wenn die LED-Leuchte erlischt, ist der die Beuteldichtung fertig.
- Drücken Sie den "Freigabe Mechanismus" um das Gerät zu öffnen, der Prozess ist nun abgeschlossen.

KONSERVIERUNG SACHEN MIT DEM VACUUM BEHÄLTER (Sonderzubehör)

1. Legen Sie die Sachen ins Innere des Behälters. Decken Sie es ab, Geben Sie die das Tie-in des Vakuumadapters auf die Saugdüse, den Sauger des Vakuumadapters auf den Deckel des Behälters geben.

2. Schließen Sie das Gerät an und schalten Sie es ein. Drücken Sie die "Vakuum / Dichtung" Taste und dann werden die Behälter automatisch abgesaugt.

3. Drücken Sie den Auslöser, ziehen Sie den Tie-in von der Saugdüse und der Vorgang ist abgeschlossen.
4. Drücken Sie den Schalter auf dem Deckel des Behälters, um es zu öffnen und entnehmen Sie die Sachen.

NÜTZLICHE HINWEISE

1. Überfüllen Sie die Taschen nicht: Lassen Sie genügend Platz an dem offenen Ende des Beutels, sodass es einfach auf der Vakuum Platte platziert werden kann.
2. Stellen Sie sicher, dass das offene Ende des Beutels nicht nass ist. Ein nasser Beutel schmilzt langsamer und ist schwieriger abzudichten.
3. Vakuum ist KEIN Ersatz für den Wärme Prozess der Konservenindustrie, leicht verderbliche Waren müssen noch gekühlt oder eingefroren werden.
4. Um Falten in einer Dichtung zu verhindern bei der Vakuumdichtung mit sperrige Gegenständen, dehnen Sie den Beutel sanft und legen Sie ihn flach in den Vakuumkanal und halten Sie ihn fest, bis die Pumpe beginnt.
5. Wenn Sie etwas mit scharfen Kanten (trockene Spaghetti, Besteck, etc.) vakuumieren möchten, schützen die Tasche von Schäden durch Umwickeln der Gegenstände in weichen Polstermaterial, wie beispielsweise einem Papiertuch, Vielleicht möchten Sie lieber einen Behälter statt eines Beutels benutzen.
6. Bei Verwendung von Zubehör, denken Sie daran, 2,5 cm (1 Zoll) Platz an der Spitze des Kanisters oder Behälters zu lassen.
7. Vorgefrorene Früchte oder Gemüse blanchieren, bevor Sie es Vakuumversiegeln um das beste Resultat zu erreichen.
8. Wenn Sie unsicher sind, ob Sie Ihr Beutel ordnungsgemäß versiegelt wurde, versiegeln Sie ihn einfach erneut.

VACUUMGERÄT

REINIGUNG UND PFLEGE

Ihr Vakuumiergerät Konservierungssystem ist leicht zu reinigen, beachten Sie einfach die folgenden Schritte.

1. Trennen Sie das Gerät von der Steckdose vor dem Reinigen.
2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch oder Schwamm und, falls nötig, mit milder Seife.
3. Zur Reinigung der Innenseite wischen Sie Reste oder Flüssigkeit mit einem Papiertuch weg.
4. Lassen Sie es gründlich trocknen, bevor Sie es erneut benutzen.
5. Bewahren Sie das Gerät auf einer ebenen, sicheren Oberfläche, außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

TIPPS ZUM VACUUMIEREN MIT ZUBEHÖR

Wie sie das Zubehör für das Vakuumverpackungszubehör inklusive Kanister, Behälter und Flaschenverschlüsse vorbereiten.

1. Lassen Sie immer mindestens 2,5 cm (1 Inch) Abstand zwischen dem Inhalt und dem Rand.
2. Wischen Sie den Rand vom Kanister, dem Behälter oder der Flasche, um sicherzustellen, dass es sauber und trocken ist.
3. Legen Sie den Deckel auf den Behälter oder Kanister, oder geben Sie den Verschluss auf die

Flasche.

4. Für Zubehör mit einem großen Griff am Deckel, drehen Sie den Griff, um zu vakuumieren, wenn die Vakuumprozess abgeschlossen ist, drehen Sie den Griff um zu schließen, bevor Sie den Zubehörschlauch entfernen.

FEHLERBEHEBUNG:

Es passiert nichts, wenn ich versuche einen Beutel zu vakuumieren:

1. Überprüfen Sie das Netzkabel, um zu sehen, ob es richtig an die Steckdose angeschlossen ist.
2. Untersuchen Sie das Netzkabel auf Beschädigungen.
3. Überprüfen Sie ob es funktioniert, indem Sie es in eine andere Position stecken.
4. Stellen Sie sicher, dass der Deckel geschlossen ist und der Riegel in der verriegelten Position steht.
5. Stellen Sie sicher, dass der Beutel richtig im Vakuumkanal platziert wird.
6. Warten Sie 40 Sekunden, damit sich das Gerät abkühlen kann, versuchen Sie es dann erneut.

Hinweis: Das Gerät schaltet sich automatisch aus, wenn es zu heiß wird.

ES IST NOCH LUFT IN DEM BEUTEL:

1. Stellen Sie sicher, dass das offene Ende des Beutels vollständig innerhalb des Vakuumkanals liegt, wenn der Rand des Beutels über Vakuumkanal ist, sitzt die Tasche nicht richtig.
2. Überprüfen Sie den Beutel auf seine Dichtheit. Um zu sehen ob der Beutel ein Loch hat, füllen Sie ihn mit Luft, tauchen Sie in unter Wasser und geben Sie etwas Druck darauf, Bläschen sind ein Anzeichen, das der Beutel undicht ist, nehmen Sie einen neuen Beutel wenn Bläschen zu sehen sind.
3. Wenn Sie einen benutzerdefinierten Beutel benutzen, überprüfen Sie die Dichtheit. Eine Falte entlang der Dichtung kann ein Lecken verursachen und erlaubt der Luft auszuströmen, schneiden Sie den Beutel grade und dichten Sie ihn erneut ab.
4. Versuchen Sie nicht eigene Seitennähte für Ihre Beutel zu machen, die Beutel werden mit speziellen Nahten hergestellt, die bis zur Außenkante dicht sind. Wenn Sie eigene Nähte machen kann es dazu führen das es undicht ist und die Luft ausströmt.

LUFT GEHT AUS DEM BEUTEL,

ABER JETZT IST NEUE LUFT EINGESTRÖMT.

1. Überprüfen Sie die Dichtheit des Beutels. Eine Falte entlang der Dichtung kann zu einem Leck und ausströmender Luft führen, Schneiden Sie den Beutel grade und schließen ihn erneut.
2. Manchmal befinden sich Feuchtigkeit oder Nahrungsmittel (wie beispielsweise Säfte, Fett, Krümel, Pulver, usw.) entlang der Dichtung, die verhindern, das der Beutel sorgfältig verschlossen wird. Schneiden Sie die Tasche auf, wischen die obere Innenseite der Verpackung ab und schließen Sie ihn erneut.
3. Wenn in der Vakuum-Verpackung spitze Lebensmittel sind, können Beutel durchstochen werden, verwenden eine neue Tasche, wenn es ein Loch gibt. Decken Sie spitze Lebensmittel mit einem weichen Polstermaterial, wie beispielsweise einem Papiertuch, ab und verschließen es dann.
4. Wenn Sie weiterhin Probleme mit Luft in dem Beutel haben, kann es zur Gärung oder Freisetzung von natürlichen Gasen aus dem Inneren der Lebensmittel kommen, wenn dies geschieht, können Lebensmittel verderben und sollten verworfen werden.

DER BEUTEL SCHMILZT:

Wenn der Beutel schmilzt, kann der Dichtstreifen zu heiß geworden sein, warten Sie immer mindestens 40 Sekunden, bis das Gerät abkühlt, bevor Sie eine andere Vakuumverpackung einlegen.

DAS KOMPLETTE SYSTEM

Holen Sie das Beste aus Ihrem Gerät mit den einfach zu bedienenden Beuteln, Kanistern und Zubehör.

BEUTEL UND ROLLEN

Das Design von Beuteln und Rollen verfügt über spezielle Kanäle, die die effiziente und vollständige Entfernung der Luft ermöglichen. Der mehrlagige Aufbau ermöglicht Ihnen eine besonders wirksame Barriere gegen Sauerstoff und Feuchtigkeit und verhindert Gefrierbrand. Beutel und Rollen kommen in einer Vielzahl von Größen.

WICHTIG:

Um mögliche Krankheit zu vermeiden, verwenden Sie die Beutel nach dem Aufbewahren von rohem Fleisch, rohem Fisch oder fettigen Lebensmitteln, nicht erneut, auch Beutel, die in der Mikrowelle waren oder gegart wurden, nicht wiederverwenden.

VAKUUM VERPACKUNG BEHÄLTER

Die Behälter sind einfach zu bedienen und ideal für die Vakuumverpackung von empfindlichen Gegenständen wie Muffins und anderen Backwaren, Flüssigkeiten und Kurzwaren.

Die Behälter sind in einer Vielzahl von Arten und Größen vorhanden und können auf der Arbeitsplatte verwendet werden, im Kühlschrank oder in der Speisekammer.

Der Schnell Marinator ist eine hervorragende Möglichkeit, um Nahrungsmittel in Minuten statt Stunden zu marinieren, es kann jeder Behälter zum Marinieren verwendet werden, jedoch empfehlen wir die quadratischen oder rechteckigen Formen, weil dann weniger Marinade benötigt wird, der Behälter sollte nicht in der Tiefkühltruhe verwendet werden.

Die stapelbaren, Lightweight-Behälter sind eine bequeme Möglichkeit, um Speisen im Voraus, Speisereste und Snacks auf zu bewahren.

Hinweis: Lassen Sie heiße Speisen auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie sie in die Vakuumverpackung geben, sonst kann der Inhalt aus dem Behälter laufen.

FLASCHENVERSCHLUSS

Verwenden Sie Flaschenverschlüsse für Vakuumverpackungen für Wein, kohlenstoffhaltige Flüssigkeiten und Öle, dies wird die Lebensdauer der Flüssigkeit verlängern und die Erhaltung des Geschmacks, vermeiden Sie die Verwendung des Flaschenverschlusses auf Kunststoffflaschen.

Hinweis: Vakuumieren Sie keine Verpackung die mit Kohlensäure oder schäumenden Getränken gefüllt ist, durch die Gasentfernung kann es platt gedrückt werden.

Im Kühlschranks (5±3°C)	Kein Vakuum	VPS
Rotes Fleisch	3-4Tage	8-9 Tage
Weißes Fleisch	2-3 Tage	6-8 Tage
Fisch	1-3 Tage	4-5 Tage
Gekochtes Fleisch	3-5 Tage	10-15 Tage
Weichkäse	5-7 Tage	20 Tage
Harter/Mittlharter Käse	1-5 Tage	60 Tage
Früchte	5-7 Tage	14-20 Tage
Gemüse	1-3 Tage	7-10 Tage
Suppen	2-3 Tage	8-10 Tage
Pasta/ Reisreste	2-3 Tage	6-8Tage
Creme Desserts	2-3 Tage	8 Tage

Im Tiefkühlschranks (-18~-2°C)	Kein Vakuum	VPS
Fleisch	4-6Monate	15-20 Monate
Fisch	3-4Monate	10-12 Monate
Gemüse	8-10 Monate	8-24 Monate

Raumtemperatur (-25±2°C)	Kein Vakuum	VPS
Frisches Brot	1-2 Tage	8-10 Tage
Biskuit	4-6 Monate	12 Monate
Ungekochtes/Pasta/Reis	5-6 Monate	12 Monate
Mehl	4-6 Monate	12 Monate
Trockenfrüchte	3-4 Monate	12 Monate
Gemahlener Kaffee	2-3 Monate	12 Monate
Looser Tee	5-6 Monate	12 Monate
Milchtee	1-2 Monate	12 Monate



UMWELT

ACHTUNG :

Werfen Sie nicht dieses Produkt, wie es mit anderen Haushaltsprodukten hat. Es gibt eine Mülltrennung von diesem Produkt in Gemeinden, Sie müssen Ihre lokalen Behörden über die Orte, wo man dieses Produkt zurückgeben können zu informieren. In der Tat enthalten elektrische und elektronische Produkte gefährliche Stoffe, die schädliche Auswirkungen auf die Umwelt oder die menschliche Gesundheit haben und sollte recycelt werden. Das Symbol hier darauf hinweisen, dass elektrische oder elektronische Geräte sollten sorgfältig ausgewählt werden, ist ein fahrbarer Abfallbehälter mit einem Kreuz markiert.

NEDERLANDS

BELANGRIJKE VOORSCHIFTEN & TIPS

1. Controleer of de op het apparaat weergegeven spanning overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
2. Gebruik het apparaat niet met een beschadigd netsnoer of indien de stekker niet werkt, Gebruik het apparaat niet als het niet goed werkt of op enigerlei wijze beschadigd is, als het snoer of het apparaat beschadigd is, moet het worden teruggestuurd naar een erkende service center.
3. Om los te koppelen, trek de stekker uit het stopcontact, niet loskoppelen door te trekken aan het snoer.
4. Als het snoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de productie, de vertegenwoordiger of een ander bevoegd persoon om gevaar te voorkomen.
5. Gebruik geen verlengsnoer met het apparaat.
6. Wanneer niet in gebruik of bij het schoonmaken halt u de stekker uit het stopcontact.
7. Gebruik het apparaat niet op natte of hete oppervlakken, of in de buurt van een warmtebron.
8. Gebruik geen deel van het apparaat, het netsnoer niet onder of de stekker in water of een andere vloeistof.
9. Gebruik alleen accessoires of hulpstukken die worden aanbevolen door de producent.
10. Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde gebruik, alleen voor gebruik binnenshuis.
11. Begeleid kinderen bij het gebruik van een elektrisch apparaat, sta gebruik als speelgoed niet toe.
12. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen met beperkte capaciteit op de fysieke, mentale of zintuiglijke of gebrek aan ervaring en kennis (inclusief kinderen), tenzij hij hen heeft werd gevraagd om te controleren of als zij instructies over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid hebben gehad. Kinderen moeten onder toezicht te zorgen dat ze niet spelen met het apparaat. Bespaar meer tijd:

U kunt een week vooruit koken door de maaltijden in zakken op te slaan

Marineer in minuten:

De vacuüm verpakking opent de poriën van voedsel, zodat je die grote-gemarineerde smaak in slechts 20 minuten in plaats van 's nachts te krijgen.

Maak onderhoud gemakkelijk:

Maak uw handtekening gerecht en vakantie traktaties van tevoren, zodat u quality time doorbrengen met uw gasten.

Geniet van seizoensgebonden of speciale voeding:

Houd zeer bederfelijke of zelden gebruikte items langer vers.

Controle porties voor een dieet:

Vacuümverpakking verstandige porties en schrijven calorieën en / of vetgehalte op de zak.

Bescherm non-food items:

Houd camping en varen levert droog en georganiseerd voor uitstapjes, gepolijst zilver te beschermen tegen aantasting door het minimaliseren van de blootstelling aan lucht.



1. knop Annuleren:

Druk hierop om de werking van het apparaat te stoppen

2. Seal bedieningsknop:

Werkt het verzegelen functie alleen

(Wacht 40 sec probeer vervolgens nogmaals)

3. Knop Verstelbare food instellingen:

Voor optimaal vacuüm trekken en afdichten van vochtige of sappige voedsel, drukt u op de verstelbare voedsel instelling knop ③ tot de Moist lampje brandt, Kies het droogvoer instelling voor voedingsmiddelen zonder vloeistof.

4. Snelheid instelling knop:

Wanneer vacuümsealing delicate items, drukt u op de Speed-instelling knop, zodat de zachte snelheid lampje brandt, Voor meer controle kunt u op de knop Seal ④at elk moment om het vacuüm te stoppen en beginnen met het automatisch de verzegeling proces, Opmerking: Het apparaat zal standaard de normale snelheid op op de power op de knop of wanneer de stroom onderbroken is geweest.

5. Vacuum / Seal button:

Werkt het vacuüm gevolgd door de seal functie.

(Wacht 40 sec probeer vervolgens nogmaals)

6. Speed indicatoren LEDs en Voedselkwaliteit soort indicatoren LEDs.

7. Laat het mechanisme:

Schuif beide aan het apparaat te openen.

8.Locking mechanisme:

Duw deze naar beneden totdat deze klikt om de tas vast te zetten.

9.Vacuüm plaat:

De tas moet binnen golfde gedeelte voor het vacuüm zitten, en afdichting te kunnen bedienen.

10.Sealing bar:

Hiermee kan de zak te verzegelen, zonder vast te houden aan de bar.

11.Airproof loop van de spons:

Hermetische het vacuüm gebied en het voorkomen van geen vacuüm lekken.

12. Sealing pakking:

Drukt de zak op de sealbalk.

13. Vacuum nozzle:

De zak moet balg dit mondstuk worden geplaatst voor het vacuüm te kunnen bedienen.

14. Vacuum De bussen knop:

Druk op deze knop om te zuigen voor bussen

GEBRUIK

Doe open mond de vacuümzak's in de zuigende mond, dan kunt u er rekening mee dat de plaats van de vacuümzak over de geschikte positie.

Druk hendel van twee kanten tegelijk, dan duw zwaar, zuigen mond wordt geblokkeerd, dan zuigen lucht of afdichting kan worden afgewerkt.

Bovenstaande stappen klaar bent, druk dan op handvat van twee kanten en de sucktion mond open.

SEAL PLASTIC ZAKKEN

- Steek het apparaat in en zet hem aan.
- Zet de opening van de zak ingebracht in het apparaat sucktion lucht mond, werken volgens bovenstaande foto.
- Leg je twee handen op slot vangst van completed.both zijden, duwt zwaar tot twee klik geluiden gehoord.
- Druk op de "zegel" knop en vindt u de LED licht, wanneer de LED-licht verdwijnt, de zak zegel is beneden.
- Druk op "Laat Mechanism" om het toestel te openen en het proces is

BEHOUD dingen met VACUÛMZAK

- Steek de stekker in en schakel in op.
- Doe de dingen die je wilt in de zak te bewaren.
- Schoon en strek de opening van de zak, zorg ervoor dat er geen rimpel of ribbels op de panelen van de opening.

Zet de opening van de zak ingebracht in het apparaat sucktion lucht mond, werken volgens bovenstaande foto.

Zet de opening van de zak ingebracht in het apparaat sucktion lucht mond, werken volgens bovenstaande foto.

- Druk op de "Vacuum / Seal" knop, en vindt u de LED licht,

Wanneer het LED-licht verdwijnt, de zak zegel is beneden.

- Druk op "Laat Mechanism" aan het apparaat en het proces in volledige openen.

BEHOUD DINGEN MET VACUÛM BUSSEN (optioneel toebehoren)

1. Zet het spul binnen van de bus. Bedek, zet de band in de vacuümadapter op het vacuüm mondstuk, de zuignap van de vacuümadapter op het deksel van de canister.

2. Sluit het apparaat in en zet hem aan. Druk op de "vacuümverpakking /" knop en vervolgens de bus wordt automatisch gestofzuigd.
3. Druk op de release-mechanisme, trek de tie-in van het vacuüm mondstuk, en het proces is voltooid.
4. Zet de schakelaar op het deksel van de container om het te openen en het blussen van de spullen.

TIPS

1. Niet overvol de zakken: laat voldoende lengte bij het open einde van de zak, zodat deze op de vacuüm plaat gemakkelijk kan worden geplaatst.
2. Zorg ervoor dat het open einde van de zak is niet nat. Een natte zak kan moeilijk te smelten en te verzegelen strak zijn.
3. Vacuüm is geen vervanging voor de hitte proces van inblikken, Perishables moeten nog worden gekoeld of ingevroren.
4. Om rimpels in een zegel te voorkomen wanneer vacuümsealing volumineuze artikelen, zachtjes stretch tas plat terwijl u in het vacuüm kanaal en tot de pomp begint te houden.
5. Als u vacuümsealing items met scherpe randen (droge spaghetti, zilverwerk, etc.), de bescherming van de tas van lekke banden door het wikkelen van artikelen in zacht opvulmateriaal, zoals een papieren handdoek, kunt u een bus of container gebruiken in plaats een zak.
6. Bij het gebruik van accessoires, vergeet niet om 2,5 cm (1 inch) van de ruimte te laten aan de bovenkant van de bus of de container.
7. Pre-freeze fruit en groenten blancheren voor vacuümsealing voor de beste resultaten.
8. Als u niet zeker weet of je tas goed was afgesloten, gewoon opnieuw te verzegelen de zak.

VACUUMSEALERS

REINIGING EN ONDERHOUD

Uw vacuümsealer behoud systeem is eenvoudig schoon te maken, gewoon houden aan de volgende stappen.

1. de stekker uit het apparaat altijd voordat u gaat schoonmaken.
2. Veeg de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek of spons en milde zeep indien nodig.
3. Voor het reinigen van de binnenkant van het toestel, veeg weg geen voedsel of vloeistof met een papieren handdoek.
4. Droog grondig alvorens opnieuw te gebruiken.
5. Houd het apparaat op een vlakke, veilige plaats, buiten het bereik van kinderen.

TIPS VOOR vacuümsealing MET ACCESSOIRES

Hoe voor te bereiden accessoires voor het vacuüm verpakken accessoires zijn vacuüm verpakken vaten, containers en fles stoppen.

1. Laat altijd ten minste 2,5 cm (1 inch) van de ruimte tussen de inhoud en de velg.
2. Veeg de rand van de bus, container of fles om ervoor te zorgen het is schoon en droog.
3. Plaats het deksel op de bus of container, of plaats stopper in de fles.
4. Voor accessoires met een grote knop op het deksel, draai de knop om vacuüm, wanneer het

vacuüm proces is voltooid, draai de knop naar gesloten voordat het accessoire slang te verwijderen.

PROBLEEMOPLOSSING:

Er gebeurt niets als ik probeer om de verpakking vacuüm te zuigen:

1. Controleer of het netsnoer goed is aangesloten op het stopcontact.
2. Onderzoek snoer voor enige schade.
3. Controleer stopcontact werkt door de stekker in een andere positie.
4. Zorg ervoor dat het deksel gesloten is en de vergrendeling in de vergrendelde positie.
5. Zorg ervoor dat tas is correct in Vacuum Channel geplaatst.
6. Wacht 40 seconden om het apparaat af te koelen, en probeer het opnieuw te gebruiken.

Opmerking: Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld als het te warm wordt.

AIR is nog in de BAG.

1. Zorg dat het open uiteinde van de zak is volledig binnen rusten vacuümkanaal, indien de rand van de zak buiten vacuümkanaal, zak niet goed af.
2. Onderzoek tas voor lekkages. Om te zien of je tas heeft een lek, seal zak met lucht, onderdompelen in water en druk uit te oefenen, Bubbles duiden op een lek, gebruik dan een nieuwe zak als belletjes.
3. Als u gebruik maakt van een aangepast formaat zak, controleren zegel van de tas. Een rimpel in de zak langs de afdichting kan gaan lekken waardoor de lucht te laten opnieuw in te voeren, gewoon knippen zak en sluit.
4. Probeer niet om uw eigen zijnaden maken voor een zak, de zakken zijn vervaardigd met speciale zijnaden, die worden verzegeld helemaal tot aan de buitenste rand. Het maken van uw eigen zijnaden kunnen lekken waardoor de lucht te laten opnieuw in te voeren.

AIR werd verwijderd

Uit de zak, maar nu AIR opnieuw heeft ingevoerd.

1. Onderzoek zegel van de tas. Een rimpel langs de afdichting kan gaan lekken waardoor de lucht te laten voeren, Knip tas en sluit.
2. Soms vocht of voedingsmateriaal (zoals sappen, vetten, kruimels, poeders, etc.) langs afdichting voorkomt bag correct kan worden gesloten. Cut tas geopend, veeg top binnenkant van de tas en sluit.
3. Als u vacuüm verpakken scherpe food items, kunnen zak zijn doorboord, gebruik dan een nieuwe zak als er een gat. Bedek scherpe voedingsmiddelen met een zachte demping materiaal, zoals een papieren handdoek, en sluit.
4. Als u nog steeds problemen ondervindt met de lucht in je tas, fermentatie of het vrijkomen van aardgas vanuit het voedsel kan hebben plaatsgevonden, wanneer dit gebeurt, kan voedsel zijn begonnen om te verwennen en moet worden weggegooid.

De tas smelt:

Als uw zak smelt, Afdichtingstrook misschien te heet geworden, altijd wacht ten minste 40 seconden voor het apparaat afkoelen voordat u vacuümverpakking ander item.

Het complete systeem

Haal het meeste uit uw apparaat gemakkelijk te gebruiken zakken, Blikken en accessoires.

Tassen en broodjes

Het ontwerp van zakken en broodjes voorzien van speciale kanalen die de efficiënte en volledige verwijdering van de lucht mogelijk te maken, De multi-ply constructie maakt ze een bijzonder effectieve barrière tegen zuurstof en vocht, het voorkomen vriesbrand. Tassen en broodjes zijn verkrijgbaar in verschillende maten.

BELANGRIJK:

Om te voorkomen dat mogelijke ziekte, niet zakken hergebruiken na het opslaan van rauw vlees, rauwe vis of vette voedingsmiddelen, niet zakken die zijn opgewarmd in de magnetron of gestoofd hergebruiken.

Vacuüm verpakking BUSSEN

Canisters zijn eenvoudig te gebruiken en ideaal voor het vacuüm verpakken delicate items zoals muffins en andere gebakken goederen, vloeistoffen en droge goederen.

De bussen komen in een verscheidenheid van stijlen en grootte en kan worden gebruikt op het aanrecht, in de koelkast of in de pantry.

De Quick Marinator is een uitstekende manier om voedsel in minuten in plaats van uren marinieren, kan elke Bussen worden gebruikt voor het marinieren, maar adviseren wij de vierkante of rechthoekige vormen, omdat minder marinade nodig is, moet Blikjes, niet worden gebruikt in de vriezer.

De stapelbare, lichtgewicht containers zijn een handige optie om-ahead maaltijden, restjes en snacks op te slaan.

Opmerking: Laat warm voedsel afkoelen tot kamertemperatuur alvorens het vacuüm verpakken, Anders inhoud kan opborrelen uit de bus.

Flesstop

Gebruik Bottle Stoppers om pakket wijn, niet-koolzuurhoudende vloeistoffen en olie opzuigen, zal dit de levensduur van de vloeistof uit te breiden en het behoud van de smaak, vermijd het gebruik van de flessenstop op plastic flessen.

Opmerking: Doe niet vacuümverpakking koolzuurhoudende of mousserende dranken zoals gas verwijdering zal ze gaan plat.

In de koelkast (5±3°C)	Geen vacuum	VPS
Rood Vlees	3-4 dagen	8-9 dagen
Wit Vlees	2-3 dagen	6-8 dagen
Vis	1-3 dagen	4-5 dagen
Gekookt Vlees	3-5 dagen	10-15 dagen
Zachte kaas	5-7 dagen	20 dagen
Harde / halfharde kaas	1-5 dagen	60 dagen
Fruit	5-7 dagen	14-20 dagen
Groeten	1-3 dagen	7-10 dagen
Soep	2-3 dagen	8-10 dagen
Pasta/Rijst resten	2-3 dagen	6-8 dagen
Room desserts	2-3 dagen	8 dagen

Kamertemp eratuur(-25±2°C)	Geen vacuum	VPS
Vers brood	1-2 dagen	8-10 dagen
Biscuits	4-6 maanden	12 maanden
Ongekookte pasta/rijst	5-6 maanden	12 maanden
Bloem	4-6 maanden	12 maanden
Droog fruit	3-4 maanden	12 maanden
Koffie	2-3 maanden	12 maanden
Thee	5-6 maanden	12 maanden
Melk thee	1-2 maanden	12 maanden

In de vriezer (-18~-2°C)	Geen vacuum	VPS
Vlees	4-6 Maanden	15-20 Maanden
Vis	3-4 Maanden	10-12 Maanden
Groenten	8-10 Maanden	8-24 Maanden



MILIEU

ATTENTIE :

Dit apparaat mag niet met uw ander huishoudelijke toestellen worden verwijderd. Dit product moet op een geselecteerde stortplaats verwijderd worden. U kunt bij de gemeente een indiceerde plaats aanvragen. Elektrisch en elektronische producten kunnen gevaarlijke stoffen inhouden die schadelijk zijn voor mensen en het milieu en moet recycled worden. Het symbool aan de kant geeft aan dat het een elektrisch en elektronisch toestel is en zijn dus artikelen van een selectieve collectie. Het beeld geeft een afvalbak met een X teken aan.

ESPAÑOL

PRECAUCIONES Y CONSEJOS IMPORTANTES

1. Verifique si el voltaje indicado en el dispositivo correspondiente al voltaje de su red local antes de conectar el aparato.
2. No haga funcionar el dispositivo con un cable de alimentación o enchufe dañado, No utilice el aparato si funciona mal o está de alguna manera dañado, si el cable o el aparato están dañados, debe ser devuelto a un centro de servicio autorizado.
3. Para desconectar, desenchufe el cable de alimentación de la toma eléctrica, No haga esto tirando del cable.
4. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un agente del servicio o persona igualmente calificada para evitar cualquier tipo de peligro.
5. No utilice un cable de extensión con el aparato.
6. Cuando no está en uso o al limpiar desconecte el cable de la toma de corriente.
7. No utilice el dispositivo sobre superficies húmedas o calientes, o cerca de una fuente de calor.
8. No sumerja ninguna parte del aparato, el cable o el enchufe en agua u otro líquido.
9. Utilice únicamente accesorios o aditamentos recomendados por el fabricante.
10. Utilice el dispositivo sólo para uso en interiores.
11. Supervisar de cerca a los niños cuando se usa cualquier dispositivo eléctrico, no permita que el dispositivo sea utilizado como un juguete.
12. Este dispositivo no está destinado a ser utilizado por personas con capacidad reducida en lo físico, mental o sensorial, o falta de experiencia y conocimiento (incluidos los niños), a menos que los tiene fue el encargado de supervisar o si han tenido instrucciones sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato. Ahorre más tiempo:

Usted puede cocinar por adelantado para la semana, puede guardar las comidas en bolsas.

Marinar en minutos:

Envasado al vacío abre los poros de los alimentos para que pueda obtener un gran sabor marinado en sólo 20 minutos en lugar de durante toda la noche.

Hágalo a su manera:

Prepare su plato estrella por adelantado para que pueda pasar tiempo de calidad con sus invitados.

Disfrute de alimentos de temporada o especiales:

Mantenga los artículos altamente perecederos o de uso poco frecuente frescos por más tiempo.

Control de la dieta:

Empaquete en vacío porciones y escriba calorías y / o el contenido de grasa en la bolsa.

Proteja artículos no alimentarios:

Mantenga los suministros de camping y bote secos y organizados para las excursiones, proteja la plata pulida de las manchas, reduciendo al mínimo la exposición al aire.



1. Cancelar:

Pulse este botón para detener la operación del dispositivo

2. Configuración de velocidad:

Cuando selle artículos delicados, pulse el botón de ajuste de velocidad de manera que se ilumina la luz indicadora de velocidad suave, para un mayor control puede pulsar el botón de sellado ④ en cualquier momento para detener el proceso y comenzar el proceso de sellado automático, Nota: El dispositivo tendrá por defecto la velocidad normal al presionar el botón de encendido o cuando el suministro de energía se ha interrumpido.

3. Configuración de sellado:

Para sellar los alimentos húmedos o jugosos de manera óptima, pulse el botón de configuración de sellado de comida ajustable ③ hasta que se encienda la luz indicadora, Elija el ajuste alimento seco para los alimentos sin líquido.

4. Control de sellado:

Opera sólo el botón de sellado

(Espere 40 segundos y luego vuelva a utilizarlo)

5. Sellado al vacío:

Opera la succión y el sellado.

(Espere 40 segundos y luego vuelva a utilizarlo)

6. Luz de velocidad y de tipo de alimentos.

7. Mecanismo de aflojamiento:

Presione ambos para abrir el dispositivo.

8. Mecanismo de cerrado:

Presione hacia abajo hasta que encaje para bloquear la bolsa en su lugar.

9. Placa de sellado:

La bolsa debe colocarse dentro de la sección ondulada para la succión y sellado para operar correctamente.

10. Barra de sellado:

Permite que la bolsa se selle sin que se pegue a la barra.

11. Bucle hermético:

Garantiza un sellado hermético.

12. Junta de sellado:

Aprieta la bolsa en la barra de sellado.

13. Boquilla de sellado:

La bolsa se debe colocar bajo de esta boquilla para que la succión funcione correctamente.

14. Succión de botes:

Presione este botón para succionar botes

INSTRUCCIONES

Ponga la boca de la bolsa en la boquilla de succión, tenga en cuenta colocar la bolsa en la posición anteriormente indicada.

Presione la manija de ambos lados al mismo tiempo, luego presione hacia abajo fuertemente, la boquilla de succión quedará bloqueada, a continuación, succione el aire y listo.

Terminados los pasos anteriores, presione la manija de ambos lados y abra la boquilla de succión.

SELLADO DE BOLSAS DE PLÁSTICO

- Enchufe el dispositivo y enciéndalo.
- Ponga la apertura de la bolsa en la boquilla de succión, operar de acuerdo a lo mostrado en la imagen de arriba.
- Con ambas manos empuje hacia abajo fuertemente hasta oír dos clics.
- Pulse el botón "Seal" y la luz se iluminará, Cuando la luz desaparece, el sellado estará terminado.
- Pulse "Mecanismo de aflojamiento" para abrir el dispositivo y el proceso está terminado.

CONSERVACIÓN DE ELEMENTOS

- Enchufe el dispositivo y enciéndalo.
- Ponga las cosas que desea conservar dentro de la bolsa.
Limpie y enderece la apertura de la bolsa, asegúrese de que no se arrugue ni que haya ondas en los paneles de la abertura.
Ponga la apertura de la bolsa en la boquilla de succión, operar de acuerdo a la imagen de arriba.
Ponga la apertura de la bolsa en la boquilla de succión, operar de acuerdo a la imagen de arriba.
Pulse el botón "Vacuum/Seal", la luz se iluminará, cuando la luz desaparece, el sellado de la bolsa estará acabado.
- Pulse "Release Mechanism" para abrir el dispositivo y el proceso está completado.

CONSERVACIÓN CAJAS EN VACÍO (Accesorios Opcionales)

1. Poner las cosas en el interior del recipiente. Cubrir, coloque el adaptador en el dispositivo y colóquelo en la caja.
2. Enchufe la unidad y enciéndala. Pulse el botón "Vacuum / Seal", la caja será succionada automáticamente.
3. Presione el mecanismo de liberación, quite el adaptador de la boquilla, y el proceso se ha completado.
4. Encienda el interruptor ubicado en la tapa de la lata para abrirlo y sacar las cosas.

CONSEJOS ÚTILES

1. No sobrecargue las bolsas: dejar suficiente espacio en el extremo abierto de la bolsa de manera que puede ser colocado en la placa de succión fácilmente.
2. Asegúrese de que el extremo abierto de la bolsa no esté mojado. Una bolsa mojada puede ser difícil de succionar y sellar herméticamente.
3. La succión no es un sustituto para el proceso térmico de conservación, los alimentos perecederos todavía tienen que ser refrigerados o congelados.
4. Para evitar las arrugas en un sellado cuando se succiona con objetos voluminosos, estire suavemente la bolsa al insertarla en el dispositivo hasta que el proceso empiece.
5. Cuando usted sella elementos con bordes afilados (espaguetis, cubiertos, etc.), proteger la bolsa de pinchazos envolviendo el artículo en material de amortiguación blanda, como una toalla de papel, es posible que desee utilizar un bote o recipiente en lugar de una bolsa.
6. Cuando use accesorios, recuerde dejar 2.5CM (1 pulgada) de espacio en la parte superior del recipiente o contenedor.
7. Pre-congele frutas y verduras antes del sellado para obtener mejores resultados.
8. Si no está seguro de si su bolsa se selló correctamente, simplemente vuelva a sellar la bolsa.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Este dispositivo es fácil de limpiar, siga los siguientes pasos.

1. Desenchufe siempre la unidad antes de limpiarla.
2. Limpie el exterior del dispositivo con un paño húmedo o una esponja y un jabón suave si es necesario.
3. Para limpiar el interior de la unidad, limpie los residuos de alimentos o líquidos con una toalla de papel.
4. Seque bien antes de usar de nuevo.
5. Mantenga la unidad en un lugar plano y seguro, fuera del alcance de los niños.

CONSEJOS PARA SELLADO AL VACIO CON ACCESORIOS

Cómo preparar los accesorios para el sellado al vacío incluyendo cajas, bolsas y botellas de tapón.

1. Siempre deje al menos 2.5CM (1 pulgada) de espacio entre el contenido y el borde.
2. Limpie el borde del recipiente, envase o botella para asegurarse de que esté limpio y seco.
3. Coloque la tapa en el bote, recipiente o botella.
4. Tenga cuidado con los accesorios cuando las tapas tengan perillas.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS:

No ocurre nada cuando intento sellar al vacío:

1. Compruebe el cable de alimentación para ver si está firmemente conectado al tomacorriente.
2. Examine el cable de alimentación para ver si está dañado.
3. Compruebe que la toma de corriente funciona enchufando en otra posición.
4. Asegúrese de que la tapa está cerrada y el pestillo está en la posición de bloqueo.
5. Asegúrese de que la bolsa se coloca correctamente en el interior del canal de succión.

6. Espere 40 segundos para permitir que el dispositivo se enfríe, y luego vuelva a utilizarlo.

Nota: El dispositivo se apagará automáticamente si se calienta demasiado.

AÚN HAY AIRE EN LA BOLSA:

1. Asegúrese de que el extremo abierto de la bolsa está colocado en su totalidad dentro del canal de succión, si el borde de la bolsa está más allá del canal, la bolsa no se sellará correctamente.

2. Examine la bolsa en busca de fugas. Para ver si la bolsa tiene una fuga, selle la bolsa de aire, sumergirlo en agua y aplique presión, las burbujas indican una fuga, utilice una bolsa nueva si aparecen burbujas.

3. Si está utilizando una bolsa de tamaño personalizado, verifique el sello de la bolsa. Una arruga en la bolsa a lo largo del sello puede causar fugas y permitir que el aire vuelva a entrar, puede, simplemente, cortar la bolsa y volver a sellarla.

4. No trate de hacer sus propias costuras laterales para una bolsa, las bolsas están fabricadas con costuras laterales especiales, que se sellan hasta el borde exterior. La fabricación de sus propias costuras laterales puede causar fugas y permitir que el aire vuelva a entrar.

SE ELIMINÓ EL AIRE DE LA BOLSA PERO HA VUELTO A ENTRAR.

1. Examine el sello de la bolsa. Una arruga a lo largo del sello puede causar fugas y permitir que el aire vuelva a entrar, puede, simplemente, cortar la bolsa y volver a sellarla.

2. A veces la humedad o los alimentos (como jugos, grasa, migajas, polvos, etc.) a lo largo de sellado impiden que la bolsa se selle correctamente. En tal caso corte la bolsa, limpie la parte superior dentro de la bolsa y vuelva a sellar.

3. Si usted está envasando al vacío alimentos afilados, la bolsa puede haber sido perforada, utilice una bolsa nueva si hay un agujero. Cubra los alimentos afilados con un material de amortiguación suave, como una toalla de papel, y vuelva a sellar.

4. Si sigue experimentando dificultades con el aire en su bolsa, una fermentación o liberación de gases naturales desde el interior de los alimentos puede haber ocurrido, cuando esto ocurre, los alimentos pueden haber comenzado a podrirse y deben desecharse.

LA BOLSA SE DERRITE:

Si su bolsa se derrite, la cinta de sellado puede haberse calentado demasiado, espere siempre al menos 40 segundos para que el dispositivo se enfríe antes de sellar otro artículo.

SISTEMA COMPLETO

Obtenga el máximo provecho de su dispositivo con bolsas, botes y accesorios fáciles de usar.

BOLSAS

El diseño de bolsas dispone de canales especiales que permiten la eliminación eficaz y completa de aire, La construcción de múltiples capas les hace una barrera especialmente eficaz para el oxígeno y la humedad, la prevención de las quemaduras por congelación. Estas vienen en una variedad de tamaños.

IMPORTANTE:

Para evitar una posible peligros para su salud, no reutilice las bolsas después de almacenar carnes crudas, pescado crudo o alimentos grasosos, No reutilice las bolsas que han sido calentadas o cocidas a fuego lento.

ENVASADO AL VACÍO CON CAJAS

Las cajas son fáciles de usar e ideal para el envasado al vacío de artículos delicados tales como panecillos y otros productos horneados, líquidos y productos secos.

Los cajas vienen en una variedad de estilos y tamaños y pueden ser colocados en la encimera, en la nevera o en la despensa.

El marinador rápido es una manera excelente para marinar los alimentos en cuestión de minutos en lugar de horas, cualquier tipo de caja se puede usar para el marinado de alimentos, pero recomendamos la cuadrada o rectangular, porque se necesita menos líquido para marinar, las cajas no deben usarse en el congelador.

Los contenedores apilables, ligeros son una opción conveniente para almacenar comidas, sobras y bocadillos.

Nota: Deje que los alimentos calientes se enfríen a temperatura ambiente antes del envasado al vacío, de lo contrario se pueden producir burbujas provenientes de los alimentos.

TAPÓN

Utilice tapones de botellas para la conservación de vino, líquidos no carbonatados y aceites, Esto prolongará la vida del líquido y preservará su sabor, evitar el uso de tapones en botellas de plástico.

Nota: No selle al vacío líquidos o refrescos carbonatados ya que la eliminación de gas provocará que se echen a perder.

En la nevera (5 ± 3°C)	Sin sellar	Sellado
Carne roja	3-4 días	8-9 días
Carne blanca	2-3 días	6-8 días
Pescado	1-3 días	4-5 días
Carne cocinada	3-5 días	10-15 días
Queso suave	5-7 días	20 días
Queso duro o semi duro	1-5 días	60 días
Frutas	5-7 días	14-20 días
Vegetales	1-3 días	7-10 días
Sopa	2-3 días	8-10 días
Sobras	2-3 días	6-8 días
Postres de crema	2-3 días	8 días

En el congelador (-18 ~ -2°C)	Sin sellar	Sellado
Carne	4-6 meses	15-20 meses
Pescado	3-4 meses	10-12 meses
Vegetales	8-10 meses	8-24 meses

Temperatura ambiente (-25 ± 2°C)	Sin sellar	Sellado
Pan fresco	1-2 días	8-10 días
Galletas	4-6 meses	12 meses
Pasta o arroz sin cocinar	5-6 meses	12 meses
Harina	4-6 meses	12 meses
Frutos secos	3-4 meses	12 meses
Granos de café	2-3 meses	12 meses
Té	5-6 meses	12 meses
Té con leche	1-2 meses	12 meses



MEDIO AMBIENTE

ATENCIÓN :

No se deshaga de este producto como lo hace con otros productos del hogar. Existe un sistema selectivo de colecta de este producto puesto en marcha por las comunidades, debe de informarse en su ayuntamiento acerca de los lugares en los que puede depositar este producto. De hecho, los productos eléctricos y electrónicos pueden contener sustancias peligrosas que tienen efectos nefastos para el medio ambiente o para la salud humana y deben ser reciclados. El símbolo aquí presente indica que los equipos eléctricos o electrónicos deben de ser cuidadosamente seleccionados, representa un recipiente de basura con ruedas marcado con una X.

ITALIANO

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA E SUGGERIMENTI

1. Controllare che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda a quella della vostra casa prima di collegare l'apparecchio.
2. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, non utilizzare l'apparecchio in caso di guasto o quando presenta danni di qualsiasi natura, se il cavo o l'apparecchio sono danneggiati, l'apparecchio essere inviato a un centro di assistenza autorizzato.
3. Per scollegare l'apparecchio, staccare il cavo di alimentazione tenendo dalla presa e non tirando il cavo.
4. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito o dal produttore, o da un centro assistenza autorizzato o da personale qualificato al fine di evitare situazioni pericolose.
5. Non utilizzare prolunghe.
6. Quando l'apparecchio non è in uso o durante la sua pulizia, scollegare la spina dalla presa di corrente.
7. Non usare l'apparecchio su superfici bagnate o calde, o vicino a fonti di calore.
8. Non immergere alcuna parte dell'apparecchio, compreso il cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi.
9. Utilizzare solo accessori o ricambi raccomandati dal produttore.
10. Utilizzare l'apparecchio solo per scopi per i quali è stato progettato, ossia esclusivamente per uso interno.
11. Quando si usa un qualsiasi apparecchio elettrico, sorvegliare con particolare attenzione i bambini, non consentendo loro di usare l'apparecchio come un giocattolo.
12. Questo dispositivo non è destinato all'uso da parte di persone con ridotta capacità sul piano fisico, mentale o sensoriale o mancanza di esperienza e di conoscenza (compresi i bambini), a meno che non li ha è stato chiesto di monitorare o se hanno avuto istruzioni per l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

Come risparmiare tempo:

Si può cucinare in anticipo per la settimana, preparando i cibi e conservandoli in sacchetti.

Come marinare in pochi minuti:

Il confezionamento sottovuoto apre i pori del cibo in modo da poter ottenere quel gustoso sapore marinato in soli 20 minuti invece che durante la notte.

Intrattenere facile:

Crea il tuo piatto d'autore e il tuo cibo tradizionale per le vacanze in anticipo, in modo da poter trascorrere più tempo con i tuoi ospiti.

Godetevi i cibi di stagione o le specialità:

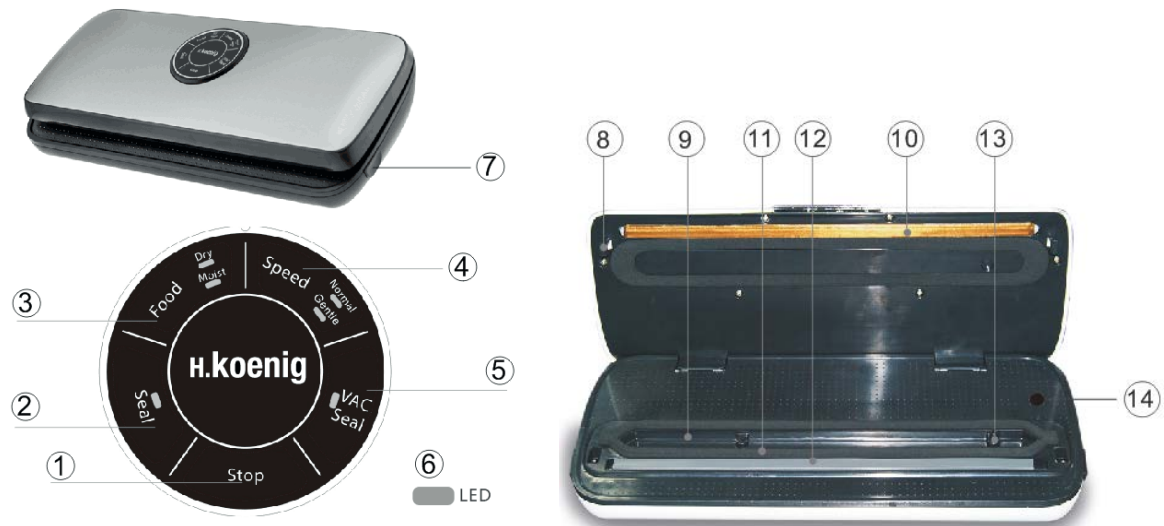
Tenere freschi più a lungo i cibi e gli ingredienti difficilmente deperibili o utilizzati raramente.

Porzioni di controllo per la dieta:

Conservare i cibi sottovuoto ti dà la possibilità di creare porzioni a seconda della dieta e consente di scrivere le calorie e/o il contenuto di grassi sul sacchetto.

Proteggere prodotti non alimentari:

Con questo apparecchio sarà facile mantenere oggetti e utensili da campeggio e nautica a secco e in modo organizzato per le gite. Inoltre, esso consente di proteggere i metalli lucidi riducendo al minimo l'esposizione all'aria.



1. Pulsante Cancel:

Premere questo pulsante per arrestare il funzionamento dell'apparecchio.

2. Pulsante di controllo sigillatura:

Attiva esclusivamente la funzione di sigillatura.

(Aspetta 40 sec e poi prova di nuovo)

3. Pulsante impostazioni alimentari regolabili:

Per l'aspirazione e la sigillatura ottimale dei cibi umidi o succosi, premere il tasto di impostazione cibo regolabile ③ finché l'indicatore luminoso umido (Moist) sarà acceso, scegliere l'impostazione di cibo secchi per alimenti senza liquidi.

4. Tasto di impostazione della velocità:

Quando si usa l'apparecchio per oggetti delicati, premere il tasto di impostazione velocità in modo che la spia dell'indicatore della velocità si accenda. Per un maggiore controllo, è possibile premere il pulsante Seal ④ in qualsiasi momento, per interrompere il processo di aspirazione e iniziare il processo automatico di sigillatura. Nota: Se si preme il pulsante di accensione o se l'alimentazione è stata interrotta, l'apparecchio imposterà automaticamente come velocità di default la velocità normale.

5. Pulsante Aspirazione/Sigillatura:

Attiva la funzione di aspirazione, e in seguito quella di sigillatura.

(Aspetta 40 sec e poi prova di nuovo)

6. Spie degli indicatori di velocità e tipo di alimenti.

7. Meccanismo di rilascio:

Spingere entrambi per aprire l'apparecchio.

8. Meccanismo di chiusura:

Premere verso il basso finché non scatta, per bloccare il sacco in posizione.

9. Piastra aspiratore:

Per un'aspirazione e una sigillatura corretta, il sacchetto deve stare all'interno della sezione

increspata.

10. Barra sigillante:

Permette al sacchetto di sigillarsi senza attaccarsi al bar.

11. Spugne a prova d'aria:

Consentono l'aspirazione uniforme senza bolle d'aria.

12. Guarnizione della sigillatura:

Pressa il sacchetto alla barra sigillante.

13. Ugello aspiratore:

Il sacchetto deve essere posizionato sotto questo ugello per permettere un'aspirazione corretta.

14. Pulsante "vacuum" ("aspirazione") per scatole metalliche:

ISTRUZIONI D'USO

Mettere la parte aperta del sacco nella bocca aspiratrice; ricordarsi sempre di posizionare il sacco in posizione corretta.

Premere il manico dai due lati contemporaneamente, quindi spingere con decisione, così che la bocca aspiratrice sarà bloccata e quindi pronta ad aspirare aria e a sigillare il sacco.

Una volta eseguite le istruzioni precedenti, premere il manico dai due lati e aprire la bocca aspiratrice.

COME SIGILLARE SACCHI DI PLASTICA

- Collegare l'apparecchio e accenderlo.
- Mettere la parte aperta del sacchetto, inserirla nella bocca aspiratrice e azionare l'apparecchio seguendo l'immagine (sopra).
- Usare entrambe le mani per tenere fermi entrambi i lati, spingere con decisione verso il basso fino a quando non si sentono due clic.
- Premendo il tasto "seal" ("sigillare") la spia si accenderà. Una volta che la luce si spegne, il sacchetto è sigillato.
- Premere il tasto "Release Mechanism" ("Meccanismo di rilascio") per aprire l'apparecchio e rilasciare il sacchetto.

COME CONSERVARE GLI OGGETTI CON SACCHI SALVA SPAZIO

- Collegare l'apparecchio e accenderlo.
- Mettere le cose che si desidera conservare all'interno del sacchetto.
- Pulire e raddrizzare l'apertura del sacchetto assicurandosi che non ci siano increspature sull'apertura.
- Mettere la parte aperta del sacchetto, inserirla nella bocca aspiratrice e azionare l'apparecchio seguendo l'immagine (sopra).
- Premendo il tasto "Vacuum/seal" ("Aspirare/sigillare") la spia si accenderà. Una volta che la luce si spegne, il sacchetto è sigillato.
- Premere il tasto "Release Mechanism" ("Meccanismo di rilascio") per aprire l'apparecchio e rilasciare il sacchetto.

COME CONSERVARE GLI OGGETTI CON CONTENITORI SOTTOVUOTO (Accessori opzionali)

1. Mettere il materiale all'interno del contenitore. Coprire e mettere il connettore dell'aspiratore sulla bocchetta dell'apparecchio, e la ventosa dell'adattatore sul coperchio del contenitore.

2. Collegare l'apparecchio e accenderlo. Premere il tasto "Vacuum/seal" ("Aspirare/sigillare") e l'aria del contenitore verrà aspirata automaticamente.

3. Premere il tasto "Release Mechanism" ("Meccanismo di rilascio"), estrarre il connettore dall'ugello e il processo è completato.

4. Accendere l'interruttore sul coperchio del contenitore per aprirlo e mettere altri oggetti.

CONSIGLI UTILI

1. Non sovraccaricare i sacchi: lasciare abbastanza spazio vicino alla parte aperta del sacchetto in modo che la piastra possa essere inserita con facilità.

2. Assicurarsi che l'estremità della parte aperta del sacchetto non sia bagnata. Una borsa bagnata può essere più difficile da sciogliere e sigillare ermeticamente.

3. L'aspirazione e la sigillatura non sostituiscono i processi termici di inscatolamento. Gli alimenti o gli oggetti deteriorabili devono ancora essere refrigerati o congelati.

4. Per evitare rughe durante la sigillatura di oggetti ingombranti, è consigliabile appiattire delicatamente il sacchetto mentre si inserisce l'oggetto nel sacchetto e tenere premuto fino a quando l'apparecchio inizia ad aspirare.

5. Quando si desidera aspirare oggetti con bordi taglienti (es.: spaghetti secchi, posate, ecc.), proteggere il sacchetto da forature avvolgendo l'oggetto con un materiale ammortizzante morbido (come un tovagliolo di carta, ecc.). In generale, per questi oggetti, si consiglia di utilizzare i contenitori sottovuoto al posto dei sacchetti.

6. Quando si usano gli accessori, ricordarsi di lasciare 2.5CM (1 pollice) di spazio in cima al contenitore.

7. Per risultati migliori, refrigerare la frutta e sbollentare la verdura prima di iniziare il processo di ispirazione.

8. Se non si è sicuri di aver sigillato correttamente il sacchetto, è sufficiente risigillarlo di nuovo.

ASPIRATORE SIGILLANTE

PULIZIA E MANUTENZIONE

Questo apparecchio è facile da pulire e per farlo basta osservare le seguenti operazioni:

1. Staccare sempre la spina prima di pulirlo.

2. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido o una spugna e utilizzare sapone neutro, se necessario.

3. Per pulire l'interno dell'apparecchio, rimuovere il cibo o i liquidi con un tovagliolo di carta.

4. Asciugare bene prima di utilizzare nuovamente.

5. Tenere l'apparecchio in un luogo sicuro, su una superficie piana e fuori dalla portata dei bambini.

SUGGERIMENTI PER SIGILLARE ACCESSORI

Consigli su come preparare gli accessori per sigillare, applicabili anche per contenitori sottovuoto e tappi di bottiglia.

1. Lasciare sempre almeno 2.5CM (1 pollice) di spazio tra il contenuto e il bordo del contenitore.

2. Pulire il bordo del contenitore, il contenitore o la bottiglia, per assicurarsi che siano puliti e asciutti.

3. Mettere il coperchio sul contenitore sottovuoto o mettere il tappo sulla bottiglia.

4. Per gli accessori con una grande manopola sul coperchio, girare la manopola su aspirazione. Quando il processo di aspirazione è completo, ruotare la manopola di chiusura prima di

rimuovere il beccuccio dell'aspiratore.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI:

Non succede nulla quando cerco di aspirare e sigillare:

1. Controllare il cavo di alimentazione per vedere se sia saldamente collegato alla una presa elettrica.
2. Esaminare il cavo di alimentazione per eventuali danni.
3. Controllare che la presa elettrica funzioni collegandola in un'altra presa.
4. Assicurarsi che il coperchio sia chiuso e il blocco sia nella corretta posizione.
5. Assicurarsi che il sacchetto sia posizionato correttamente all'interno del canale d'aspirazione.
6. Attendere 40 secondi per consentire all'apparecchio di raffreddarsi e poi riprovare.

Nota: L'apparecchio si spegne automaticamente se diventa troppo caldo.

C'È ANCORA DELL'ARIA NEL SACCO:

1. Assicurarsi che l'estremità aperta del sacchetto sia inserita interamente all'interno del canale di aspirazione; se il bordo del sacco è al di là del canale di aspirazione, il sacco non sarà aspirato in modo corretto.
2. Controllare se la borsa abbia perdite. Per vedere se la borsa ha una perdita, sigillare il sacchetto con l'aria e poi immergerlo in acqua facendo pressione. Se ci saranno bolle vuol dire che ci sarà una perdita. In questo caso, utilizzare un nuovo sacchetto.
3. Se si utilizza un sacchetto in un formato personalizzato, controllare il suo sigillo. Una ruga nel sacco lungo il sigillo può causare perdite e permettere all'aria di rientrare; se questo è il caso, tagliare il sacchetto e risigillarlo.
4. Non tentare di fare le proprie cuciture laterali dei sacchetti poiché esse sono realizzate con cuciture speciali laterali, che sono sigillate fino al bordo esterno. Sigillare le proprie cuciture laterali potrebbe causare perdite e permettere all'aria di rientrare.

L'ARIA È STATA RIMOSSA DAL SACCO MA ORA DELL'ALTRA ARIA È RIENTRATA NEL SACCO.

1. Esaminare il sigillo del sacchetto. Una ruga lungo il sigillo può causare perdite e permettere all'aria di entrare; in tal caso, tagliare semplicemente il sacchetto e risigillarlo.
2. A volte umidità o materiali alimentari (come succhi, grasso, briciole, polveri, ecc.), lungo il sigillo, impediscono una corretta sigillatura; in tal caso, tagliare semplicemente il sacchetto e risigillarlo.
3. Se si stanno sigillando alimenti appuntiti, il sacchetto potrebbe forarsi. Quindi, se c'è un buco, utilizzare un nuovo sacchetto. Coprire tutti i prodotti alimentari taglienti con un materiale di riempimento morbido, come un tovagliolo di carta, e risigillare.
4. Se si verificano ancora problemi con l'aria nel sacchetto, è possibile che questi siano stati causati dalla fermentazione e il rilascio di gas naturali degli alimenti all'interno del sacco, quando questo accade, il cibo potrebbe cominciare a rovinarsi e dovrebbe essere scartato e consumato.

IL SACCO SI SCIoglie

Se la borsa si scioglie, può significare che la striscia di tenuta è diventata troppo calda. Attendere sempre almeno 40 secondi per permettere all'apparecchio di raffreddarsi prima di sigillare un altro elemento.

IL SISTEMA COMPLETO

Ottieni il massimo dal tuo apparecchio con sacchetti facili da utilizzare, contenitori e accessori vari.

SACCHETTI E ROTOLI

La progettazione di sacchetti e rotoli presenta canali speciali che permettono la rimozione efficiente e completa dell'aria, La costruzione multistrato li rende una barriera particolarmente efficace contro l'ossigeno e l'umidità, prevenendo che i cibi si brucino col freddo del congelatore. I sacchetti e i rotoli sono disponibili in diversi formati.

IMPORTANTE:

Per evitare possibili malattie, non riutilizzare i sacchetti dopo averli usati per sigillare carne cruda, pesce crudo o cibi grassi. Non riutilizzare i sacchetti che sono stati scaldati o cotti a fuoco lento.

CONTENITORI RIGIDI SOTTOVUOTO

Questi contenitori sono semplici da usare e ideali per il confezionamento sottovuoto per pietanze delicate come muffin e altri prodotti da forno, liquidi e prodotti secchi.

I contenitori sono disponibili in una varietà di stili e dimensioni e possono essere utilizzati sul piano di lavoro, nel frigorifero o nella dispensa.

Questo apparecchio permette una facile e veloce marinatura dei cibi ed è un ottimo modo per marinare alimenti in pochi minuti anziché ore. Tutte le scatole metalliche possono essere utilizzate per la marinatura, ma si consiglia la forma quadrata o rettangolare, perché necessitano di meno marinatura. Questi contenitori non devono essere utilizzati nel congelatore.

I contenitori sovrapponibili leggeri sono una scelta conveniente per conservare gli avanzi dei pasti e degli spuntini.

Nota: Lasciare i cibi caldi a raffreddare a temperatura ambiente prima di sigillarli, altrimenti il contenuto potrebbe traboccare fuori della scatola metallica.

TAPPI DI BOTTIGLIA

Usare i tappi di bottiglia per sigillare bottiglie di vino e altri liquidi e oli non gassati. Questo procedimento prolunga la durata del liquido e la conservazione del sapore; evitare di utilizzare il tappo della bottiglia su bottiglie di plastica.

Nota: Non sigillare bevande gassate o frizzanti poiché si sgasserebbero, perdendo il proprio sapore.

Nel frigo (5±3°C)	Niente aspirazione	VPS
Carne rossa	3-4 giorni	8-9 giorni
Carne bianca	2-3 giorni	6-8 giorni
Pesce	1-3 giorni	4-5 giorni
Carne cotta	3-5 giorni	10-15 giorni
Formaggio soffice	5-7 giorni	20 giorni
Formaggio duro e semi-duro	1-5 giorni	60 giorni

Frutta	5-7 giorni	14-20 giorni
Verdure	1-3 giorni	7-10 giorni
Zuppe	2-3 giorni	8-10 giorni
Pasta/riso (avanzi)	2-3 giorni	6-8 giorni
Creme/dolci	2-3 giorni	8 giorni

Nel congelatore (-18~-2°C)	Niente aspirazione	VPS
Carne	4-6 mesi	15-20 mesi
Pesce	3-4 mesi	10-12 mesi
Verdure	8-10 mesi	8-24 mesi

Temperatur a ambiente(- 25±2°C)	Niente aspirazione	VPS
Pane fresco	1-2 giorni	8-10 giorni
Biscotti	4-6 mesi	12 mesi
Pasta o riso non cotti	5-6 mesi	12 mesi
Farina	4-6 mesi	12 mesi
Frutta secca	3-4 mesi	12 mesi
Caffè macinato	2-3 mesi	12 mesi
Tè disciolto	5-6 mesi	12 mesi
Tè con latte	1-2 mesi	12 mesi



AMBIANTE

ATTENZIONE :

Non gettare quest' apparecchio tra i rifiuti domestici. Per questo tipo di prodotti è fornito dai comuni un sistema di raccolta e ritiro in zona ed è quindi un dovere informarsi per conoscere il giusto smistamento del rifiuto. Infatti, i prodotti elettrici ed elettronici possono contenere sostanze pericolose che hanno effetti dannosi sull'ambiente o sulla nostra salute e quindi devono essere riciclati. Il simbolo al lato indica che le apparecchiature elettriche ed elettroniche fanno parte di una raccolta selettiva e differenziata (rappresentata da un bidone su due ruote sbarrato da una croce).