

# INSTRUCTION MANUAL



## VACUUM SEALER



**MODEL** 300109LYD

PLEASE READ THE MANUAL CAREFULLY BEFORE OPERATING  
YOUR PRODUCT AND RETAIN IT FOR FUTURE USE



# CONTENTS

---

<b>GB</b> .....	01-07
<b>ES</b> .....	08-14
<b>PL</b> .....	15-21
<b>IT</b> .....	22-28
<b>DE</b> .....	29-35
<b>NL</b> .....	36-42
<b>FR</b> .....	43-49
<b>PT</b> .....	50-56

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

**Please read this user manual carefully before operating the vacuum sealer and follow all safety instructions outlined herein.**

1. Check if the voltage indicated on the appliance corresponds 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 cable or the appliance is damaged, return the appliance to an authorized service centre for repair.
3. To disconnect the appliance, unplug the power cord from the electrical outlet by grasping the plug. Do not disconnect the power by pulling the power cord.
4. Do not use an extension cord with this appliance.
5. If the supply cord is damaged, contact the manufacturer, its service agent, or a certified appliance service agent to request a repair.
6. When the appliance is not in use or being cleaned, unplug its power cord from the power outlet.
7. Do not use the appliance on wet or hot surfaces, or near sources of heat.
8. Do not immerse any part of the appliance, power cord, or plug in water or other liquids.

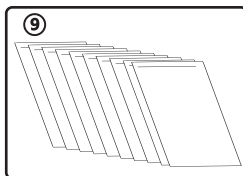
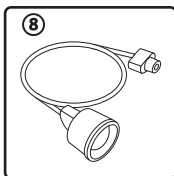
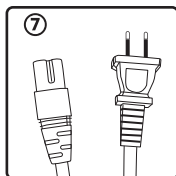
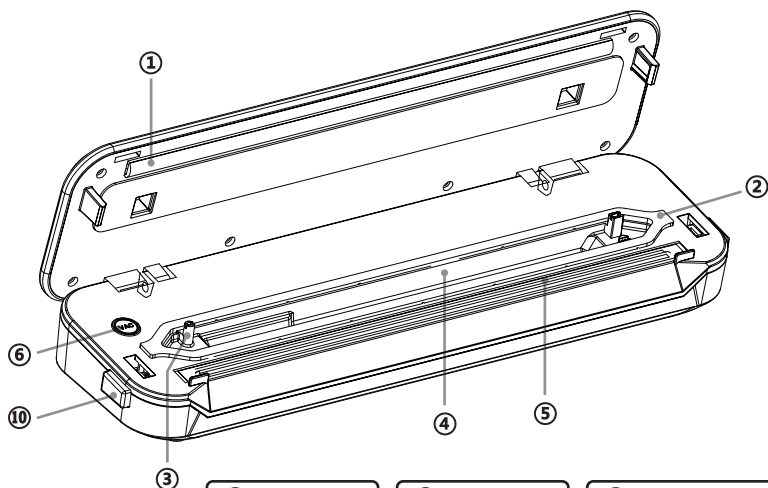
9. The appliance is supplied with a short power cord to reduce the risks of it becoming entangled or causing a tripping hazard.
10. Only use the accessories or attachments recommended by the manufacturer with this appliance.
11. Use the appliance for its intended use only.
12. Closely supervise children when using any electrical appliance. Do not allow the appliance to be used as a toy.
13. **CAUTION: HOT SURFACE. DO NOT TOUCH.**
14. Allow the appliance 60 seconds to cool down between each use.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	300109LYD
Dimensions	L382*W104*H62mm
Power Consumption	220-240V~ 50/60Hz
Power	110W
Sealing Time	8-12 seconds
VAC/Seal Time	10-20 seconds
Vacuum Level	> -60kPa

The specifications and design are subject to change without prior notice.

## PRODUCT OVERVIEW



### ① SILICONE CONTACT BAR

Contains silicone sealing gasket to ensure optimal sealing.

### ② SEALING FOAM GASKET

Ensures the vacuum chamber is airtight so the bag can be vacuumed properly.

### ③ VACUUM NOZZLE

Used for removing air from bags/canisters/bottles. Do not block the vacuum nozzle when vacuuming a bag. An accessory hose is required when vacuuming a canister or bottle.

### ④ VACUUM CHAMBER

An airtight chamber for vacuuming.

### ⑤ SEALING STRIP

Works with silicone contact bar for sealing function.

### ⑥ ACCESSORY BUTTON

For use when the vacuum tube is connected to vacuum bottles and canisters. Press this button to start vacuuming a bottle or canister. The light will flash to indicate vacuuming is in progress. The process will automatically stop when the required negative pressure is reached.

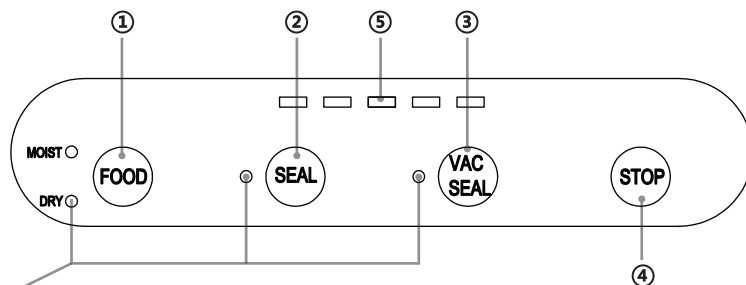
### ⑦ AC POWER CORD

### ⑧ ACCESSORY HOSE

### ⑨ BAG\*10 (20\*30cm)

### ⑩ UNLOCK BUTTON

## FUNCTIONS DESCRIPTION



**NOTE:** If several lights are flashing at the same time after continuous working, the overheating protection mechanism is activated. Wait for 5-10 minutes for the appliance to cool down. It can then be operated in normal mode.

### ① DRY/ MOIST FOOD SETTINGS BUTTON

It will take longer to seal moist food than dry food. The indicator light will be illuminated when the corresponding function is selected.

### ② SEAL BUTTON

Press to create a seal without vacuuming. Wait for 30 seconds between seals to allow the appliance to cool down.

### ③ VAC & SEAL BUTTON

The Vac & Seal function is the most frequently used function. Press to vacuum a package and seal food airtight with a single

touch. Wait for 60 seconds between uses to allow the appliance to cool down.

### ④ STOP BUTTON

During any working status, press the STOP button to immediately stop the current processing operation.

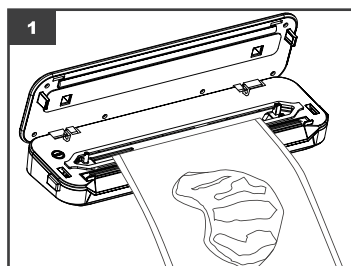
### ⑤ INDICATOR LIGHTS

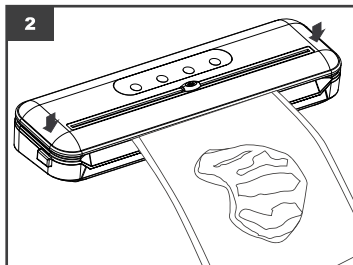
The indicator light will be illuminated when the appliance is performing any process.

## OPERATING INSTRUCTIONS

### Vacuum and sealing function

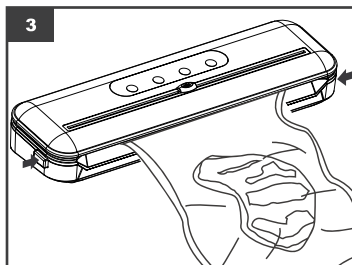
1. Place the open end of the bag into the vacuum chamber. Please do not block the vacuum nozzle.





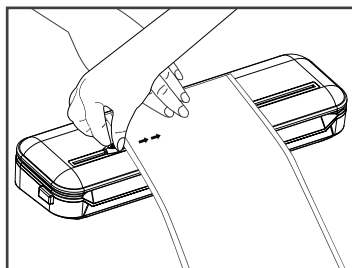
2. Close the lid and press down on both ends of the lid. You will hear a "clicking" sound if the lid is properly locked. You can then press the appropriate button to start the sealing or vacuuming and sealing process.

3. When the indicator lights turn off, the process is complete. Press the unlock buttons at both sides of the appliance to open the lid and remove the sealed bag.



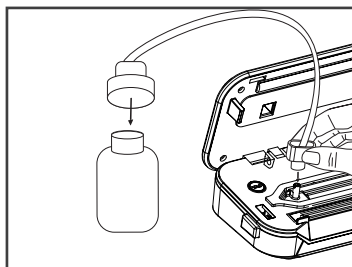
## TIPS ON BAG/ROLL CUTTER

1. Pull out the desired bag length and put it on the lid. Close the appliance lid and hold the bag in place using one hand. Use your other hand to slide the bag cutter across the roll to get the required bag length.



## TIPS ON USING THE ACCESSORY HOSE

1. Insert the smaller end of the hose into the vacuum nozzle. Press the accessory button to start vacuuming the bottle or canister. The flashing light will indicate the appliance is in operation. The process will automatically stop when a certain negative pressure is reached.



## HINTS AND STORAGE GUIDE

1. Do not overfill the bag. Always leave at least 7.6 cm / 3 inches between the bag contents and the top of the bag.
2. Clean the open end of the bag inside and out. Flatten the bag opening.
3. When vacuum packaging a large item, to prevent wrinkles in the seal, gently pull the bag taught before placing it into the vacuum chamber.
4. Make sure the bag is dry. It will be difficult to create a tight seal if the bag is wet.
5. For best results, perishables still need to be frozen or refrigerated after the vacuum sealing process.
6. When you are vacuum sealing items that have sharp edges (such as dry spaghetti, silverware, etc.), protect the bag from punctures by wrapping the item in soft cushioning material, such as a paper towel. You may use a canister



instead of a bag.

7. When using canisters, always leave a 2.5 cm/1 in gap at the top of the canister.
8. For the best results, pre-freeze fruits and vegetables before vacuum sealing.
9. Allow the appliance to cool for 1 minute between uses to avoid activating overheating protection.
10. If you are not sure whether your bag was fully sealed, simply reseal the bag.
11. For best results, use the bags and canisters produced by the manufacturer.
12. Microwave: Make sure the bag is punctured before heating it in a microwave.

In the Refrigerator (5±2°C)	Normal Storage Life	Storage Life Post-Vacuum Sealing
Meats	2-3 Days	8-9 Days
Seafood and Fish	1-3 Days	4-5 Days
Cooked Meats	4-6 Days	10-14 Days
Vegetables	3-5 Days	7-10 Days
Fruits	5-7 Days	14-20 Days
Eggs	10-15 Days	30-50 Days
In the Freezer (-16~-20°C)	Normal Storage Life	Storage Life Post-Vacuum Sealing
Meats	3-5 Months	1 Year
Seafood and Fish	3-5 Months	1 Year
Room Temperature (25±2°C)	Normal S torage Life	Storage Life Post-Vacuum Sealing
Bread	1-2 Days	6-8 Days
Rice/Flour	3-5 Months	> 1 year
Peanuts/Beans	3-6 Months	> 1 year
Tea Leaves	5-6 Months	> 1 year



## CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug the appliance before cleaning.
2. Wipe the outer surface with a soft soapy cloth. Wipe away any food or liquid that remains in the vacuum chamber with a paper towel.
3. Dry the appliance thoroughly before reuse.
4. Do not immerse the appliance in water or other liquids. Prevent water or other liquids from entering the AC power port on the appliance.
5. To avoid damaging the surface, do not clean the appliance with abrasive cleaning agents.

## TROUBLESHOOTING

Problem:	Solution:
Nothing happens when the power cord is plugged into the appliance.	<p>A. Ensure the power cord is not damaged.</p> <p>B. Make sure the power cord is correctly plugged into the electrical outlet and appliance.</p>
Appliance is plugged in, but the vacuum process is not working.	<p>A. Ensure the lid is fully closed.</p> <p>B. Ensure the open end of the bag is correctly placed into the vacuum chamber.</p> <p>C. If the indicator light is flashing, the appliance may have overheated. Allow it to cool for several minutes before using it again.</p> <p>D. Check if the bag is punctured.</p> <p>E. Check if the foam sealing gasket is deformed or damaged.</p>
Air was removed from the bag but has now re-entered.	<p>A. Check if there is a hole or puncture in the bag. Use a new bag if necessary.</p> <p>B. Check the sealing seam. Any wrinkle along the sealing seam may cause air to reenter the bag. If the seam is wrinkled, simply cut the sealed edge and re-seal.</p> <p>C. If there is moisture or liquid at the opening end of the bag, cut the bag and wipe away any fluid. Then choose the MOIST FOOD setting and attempt to re-seal the bag.</p> <p>D. If the food has been stored for a long time and the bag is full of gases, the food may have gone off. The bag and its contents should be discarded.</p>
Note:	<p>1. To prevent the appliance from overheating, allow it to cool for 60 seconds between uses. Keep the lid open to accelerate heat dissipation.</p> <p>2. If the bag melts, the sealing strip may be overheated. Allow the appliance to cool for 60 seconds before reuse.</p> <p>3. Never reuse bags that have been previously used to store raw meats, fish, or greasy foods. Do not reuse the bags after simmering or microwaving.</p>

## DISPOSAL

 	<p>As a responsible retailer, we care about the environment.</p> <p>As such, we urge you to follow the correct disposal procedures for the appliance and its packaging materials. This will help conserve natural resources and ensure all items are recycled in a manner that protects health and the environment.</p> <p>You must dispose of the appliance and its packaging according to local laws and regulations.</p> <p>As this appliance contains electronic components, both the product and its accessories must be disposed of separately from household waste when it reaches the end of its life.</p> <p>Contact your local authority to find out more about your disposal and recycling options.</p> <p>The appliance should be taken to your local recycling center. Some collection points accept appliances free of charge.</p>
--	--

WARRANTY: TWO YEARS

## **INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD**

**Lea con atención el manual de instrucciones de la envasadora al vacío y siga todas las instrucciones de seguridad indicadas.**

- 1.** Verifique que la tensión indicada en el aparato corresponda con la tensión de la toma de corriente antes de enchufar el aparato.
- 2.** No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados. No utilice el aparato si no funciona correctamente o si está dañado. Si el cable o el aparato no funcionan, devuelva el aparato a un centro autorizado para su reparación.
- 3.** Para desconectar el aparato, desenchufe el cable de la toma de corriente agarrando el enchufe. No lo desenchufe tirando del cable.
- 4.** No utilice un cable alargador con este aparato.
- 5.** Si el cable eléctrico está dañado, póngase en contacto con el fabricante o con un servicio de reparaciones autorizado o con una persona cualificada para que lo repare.
- 6.** Desenchufe el cable de la toma de corriente cuando no vaya a utilizar el aparato y antes de lavarlo.
- 7.** No utilice el aparato sobre superficies húmedas o calientes, ni cerca de fuentes de calor.

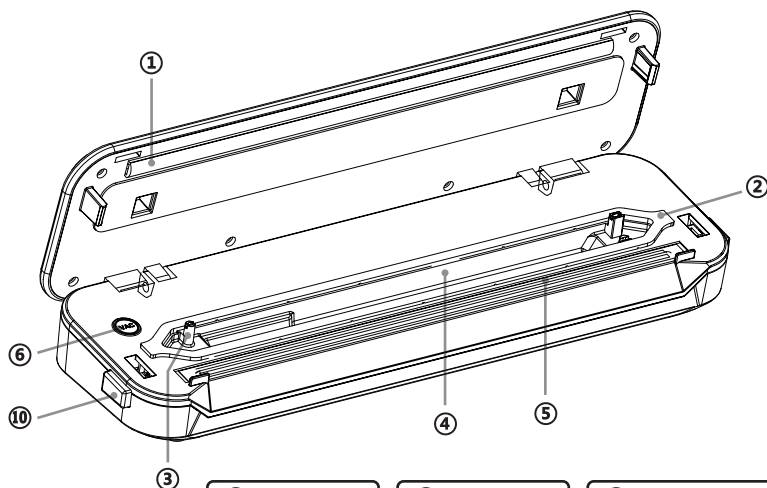
8. No sumerja ninguna parte del aparato o del cable eléctrico en agua u otros líquidos.
9. El aparato tiene un cable eléctrico corto para evitar que se enrede y cause tropiezos.
10. Utilice únicamente accesorios del fabricante del aparato.
11. Utilice el producto únicamente para los fines descritos en este manual de instrucciones.
12. Extreme la precaución al utilizar el aparato cerca de los niños. No deje que los niños jueguen con el aparato.
13. PRECAUCIÓN: SUPERFICIES CALIENTES. NO TOQUE LA SUPERFICIE.
14. Deje que el aparato se enfríe durante 60 segundos tras cada uso.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	300109LYD
Dimensiones	Largo 382*Ancho 104*Alto 62mm
Alimentación	220-240V~ 50/60Hz
Potencia	110W
Tiempo de sellado	8-12 segundos
Tiempo de vaciado	10-20 segundos
Potencia de vaciado	> -60kPa

Estas características técnicas y el diseño podrían cambiar sin previo aviso.

## DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES



### ① BARRA DE SELLADO DE SILICONA

Contiene silicona para garantizar un sellado óptimo.

### ② JUNTA DE ESPUMA DE LA CÁMARA DE SELLADO

Su función es hermetizar completamente la cámara para garantizar una absorción total del aire de la bolsa.

### ③ PUERTO PARA ACOPLAR UN TUBO DE PLÁSTICO

Se utiliza para envasar bolsas, botes o botellas al vacío. No bloquee el Puerto al absorber el aire de una bolsa. Se requiere un tupo de plástico adicional para envasar al vacío un bote o una botella.

### ④ CÁMARA DE VACÍO

Cámara hermética para envasar alimentos al vacío.

### ⑤ BARRA DE SELLADO

Al juntarse con la barra de sellado de silicona, sella el envase.

### ⑥ BOTÓN DE ACCESORIO

Se usa cuando el tubo de plástico está conectado para envasar al vacío botellas y botes. Pulse este botón para empezar a absorber el aire de una botella o de un bote. El indicador Luminoso parpadeará para indicar que el vaciado está en funcionamiento. El proceso se parará automáticamente cuando se alcance la presión negativa requerida.

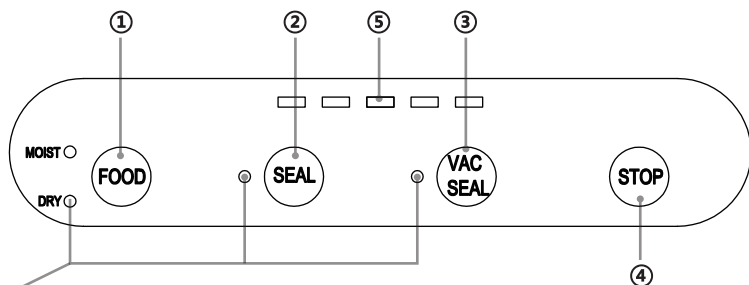
### ⑦ CABLE ELÉCTRICO CA

### ⑧ TUBO DE PLÁSTICO

### ⑨ BOLSAS (10 UDS) (20\*30cm)

### ⑩ BOTÓN DE DESBLOQUEO

## DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES



**NOTA:** Si parpadean varios indicadores al mismo tiempo tras un uso continuo, esto indica que la protección contra el sobrecalentamiento se ha activado. Deje que el aparato se enfríe durante 5-10 minutos antes de seguir utilizándolo.

### ① BOTÓN DE AJUSTE ALIMENTOS SECOS/HÚMEDOS

El envasado al vacío lleva más tiempo con alimentos húmedos que con alimentos secos. El indicador luminoso se encenderá indicando la función seleccionada.

### ② BOTÓN SELLADO

Pulse este botón para sellar una bolsa sin envasarla al vacío. Espere 30 segundos después de cada sellado para que la máquina pueda enfriarse.

### ③ BOTÓN VACIADO & SELLADO

La función Vaciado & Sellado es la función más utilizada. Pulse

este botón para aspirar el aire de un paquete y sellarlo herméticamente. Espere 60 segundos después de cada sellado para que la máquina pueda enfriarse.

### ④ BOTÓN STOP

Durante el funcionamiento de cualquiera de las funciones, pulse el botón STOP para interrumpir inmediatamente la operación.

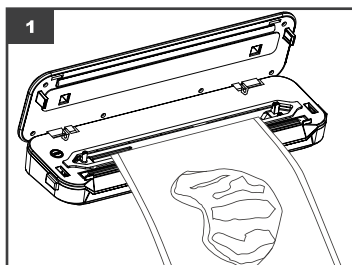
### ⑤ INDICADOR LUMINOSO

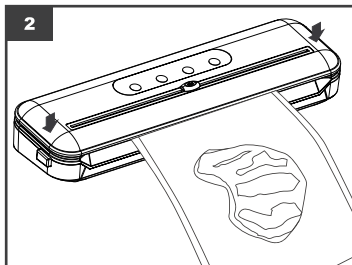
El indicador luminoso se encenderá cuando la máquina esté en funcionamiento.

## INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

### Función vaciado y sellado

1. Coloque el lado abierto de la bolsa dentro de la cámara de vaciado. Tenga cuidado de no bloquear el puerto para acoplar un tubo.



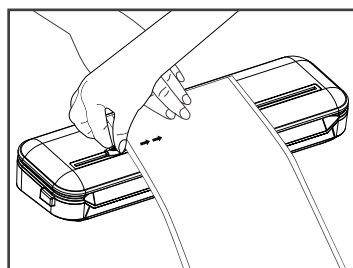
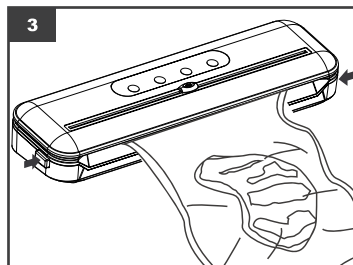


2. Cierre la tapa y baje ambos extremos de la tapa. Oirá un "click" cuando la tapa esté debidamente cerrada. Pulse el botón de la función que desee activar para que el aparato comience el proceso.

3. El indicador luminoso se apagará para indicar que el proceso ha finalizado. Desbloquee los botones de ambos lados de la tapa para abrirla y retirar en envase sellado.

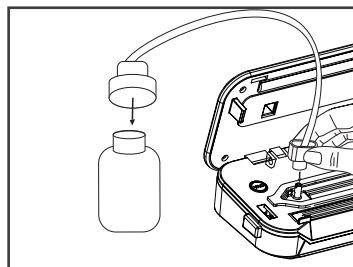
## CÓMO CORTAR UNA BOLSA/ROLLO

1. Saque la bolsa a la longitud deseada y colóquela sobre la tapa. Cierre la tapa y sujete la bolsa con una mano. Utilice la otra mano para pasar el cúter por el rollo y así obtener una bolsa de la longitud requerida.



## CÓMO UTILIZAR UN TUBO DE PLÁSTICO

1. Introduzca el extremo más pequeño del tubo en el puerto. Presione el botón accesorio para que la máquina empiece a absorber el aire de la botella o del bote. El indicador parpadeará para indicar que la operación está en progreso. La operación parará automáticamente cuando se alcance un cierto nivel de presión negativa.



## CONSEJOS E INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO

1. No llene demasiado los envases. Deje siempre 7-8cm entre los alimentos y el extremo superior del envase.
2. Limpie la apertura del envase por dentro y por fuera. Aplane la apertura del envase.
3. Al envasar al vacío un alimento grande, tire de la bolsa antes de colocarla en la máquina para evitar que se formen arrugas.
4. Asegúrese de que la bolsa esté seca. Es más difícil sellar herméticamente la bolsa si está húmeda.
5. Para obtener mejores resultados, los alimentos perecederos deben congelarse o refrigerarse tras envasarlos al vacío.
6. Cuando envasar al vacío artículos con bordes afilados (como espaguetis secos, cubiertos, etc.), cubra los artículos con un material blando para evitar perforar la bolsa. También puede utilizar bote en lugar de una bolsa.

7. Cuando utilice botes, deje siempre un espacio de 2,5 cm en la parte superior del bote.
8. Para mejores resultados, congele las frutas y verduras antes de envasarlas al vacío.
9. Deje que la máquina se enfríe durante 1 minuto después de cada uso para evitar que se active la protección contra el sobrecalentamiento.
10. Si no está seguro de haber sellado correctamente la bolsa, vuelva a repetir el proceso.
11. Para garantizar un buen resultado, utilice envases y botes del fabricante del aparato.
12. Microondas: Realice varias punciones en el envase antes de calentarlo en el microondas.

En el frigorífico (5±2°C)	Duración de almacenamiento normal	Duración de almacenamiento al vacío
Carne	2-3 Días	8-9 Días
Pescado y marisco	1-3 Días	4-5 Días
Carne cocinada	4-6 Días	10-14 Días
Verdura	3-5 Días	7-10 Días
Fruta	5-7 Días	14-20 Días
Huevos	10-15 Días	30-50 Días
En el congelador (-16~-20°C)	Duración de almacenamiento normal	Duración de almacenamiento al vacío
Carne	3-5 Meses	1 Año
Pescado y marisco	3-5 Meses	1 Año
Temperatura ambiente (25±2°C)	Duración de almacenamiento normal	Duración de almacenamiento al vacío
Pan	1-2 Días	6-8 Días
Arroz/Harina	3-5 Meses	>1 Año
Nueces/Judías	3-6 Meses	>1 Año
Hojas de té	5-6 Meses	>1 Año

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO


1. Desenchufe el aparato de la toma de corriente eléctrica antes de lavarlo.
2. Limpie la superficie exterior con un trapo suave con jabón. Retire cualquier resto de comida o líquido que haya quedado en la cámara de vaciado con una servilleta de papel.
3. Seque adecuadamente la máquina antes de volver a utilizarla.
4. No sumerja el aparato en agua u otros líquidos y evite que entren líquidos en el puerto CA del aparato.
5. Para evitar dañar la superficie, no limpie el aparato con productos de limpieza abrasivos.



# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema:	Solución:
El aparato no funciona cuando se enchufa a la toma de corriente.	<p>A. Asegúrese de que el cable eléctrico no esté dañado.</p> <p>B. Asegúrese de que el cable esté bien enchufado a la toma de corriente y al puerto CA del aparato.</p>
La máquina está enchufada pero el proceso de vaciado no funciona.	<p>A. Asegúrese de que la tapa está bien cerrada.</p> <p>B. Asegúrese de que la apertura de la bolsa esté colocada en la cámara de vaciado.</p> <p>C. Si el indicador luminoso parpadea, puede que la máquina se haya sobrecalentado. Deje que se enfríe durante varios minutos antes de seguir utilizándola.</p> <p>D. Compruebe que el envase no esté perforado.</p> <p>E. Compruebe que la espuma de la cámara de no esté deformada o dañada.</p>
Tras sacar el aire de un envase, ha vuelto a entrar.	<p>A. Verifique que el envase no esté perforado y que no tenga orificios. Utilice un nuevo envase si fuera necesario.</p> <p>B. Compruebe el sellado. Si hay arrugas en el sellado, el aire podría volver a entrar. Corte la parte con arrugas y vuelva a sellar el envase.</p> <p>C. Si hay humedad o líquidos en la apertura del envase, abra el envase y seque cualquier fluido. Seleccione el ajuste ALIMENTOS HÚMEDOS y vuelva a sellar el envase.</p> <p>D. Si ha almacenado los alimentos durante un largo periodo de tiempo, estos podrían emitir gases, indicando que se han estropeado. Deseche el envase y los alimentos.</p>
Nota:	<p>1. Para evitar que el aparato se sobrecaliente, deje que se enfríe durante 60 segundos tras cada uso. Mantenga la tapa abierta para acelerar la disipación térmica.</p> <p>2. Si el envase se deshace, puede ser que la tira de sellado se haya calentado demasiado. Deje que el aparato se enfríe durante 60 segundos antes de seguir utilizándolo.</p> <p>3. Nunca reutilice envases en los que se han almacenado carne o pescado crudos o alimentos grasos. No reutilice envases que se hayan calentado en el microondas o con agua hirviendo.</p>

## RECICLAJE

	<p>Deposite el embalaje del producto siguiendo las normas de reciclado de su localidad.</p> <p>El cartón y el papel se consideran "papel reutilizado", el papel de aluminio puede reciclarse en algunas ocasiones. Debido a los componentes electrónicos de este producto, no debe desecharse junto con los residuos domésticos no clasificados al final de su vida útil. Esto se indica mediante el símbolo del contenedor con una cruz sobre él en el embalaje. Lleve este aparato a un punto de recogida especial para el reciclaje de equipos electrónicos. Los materiales del aparato pueden reutilizarse. Al asegurarse de depositar el aparato en un lugar autorizado, estará contribuyendo a proteger el medio ambiente y la salud humana de posibles daños que podrían ocasionarse en el caso contrario. Para más información sobre el tratamiento y reciclaje de este producto, contacte con el punto limpio de su localidad.</p>
---	---

GARANTÍA: 2 AÑOS CUYO ORIGEN DE DEFECTO SEA UN DEFECTO DE FABRICACIÓN.

## **WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA**

**Przed uruchomieniem zgrzewarki próżniowej należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi i należy postępować zgodnie ze wszystkimi wskazanymi instrukcjami bezpieczeństwa.**

- 1.** Przed podłączeniem urządzenia do prądu sprawdź, czy napięcie wskazane na urządzeniu odpowiada lokalnemu napięciu sieciowemu.
- 2.** Nie używaj urządzenia z uszkodzonym kablem lub wtyczką. Nie należy obsługiwać urządzenia, jeśli działa ono wadliwie lub jest w jakikolwiek sposób uszkodzone. Jeśli urządzenie lub jego kabel są uszkodzone, zwróć urządzenie do autoryzowanego centrum serwisowego w celu naprawy.
- 3.** Aby odłączyć urządzenie od prądu, wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego, chwytając za wtyczkę. Nie odłączaj urządzenia od zasilania ciągnąc za przewód zasilający.
- 4.** Nie używaj przedłużacza z tym urządzeniem.
- 5.** Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, skontaktuj się z producentem, jego przedstawicielem serwisowym lub certyfikowanym agentem serwisowym w celu zgłoszenia do naprawy.
- 6.** Gdy urządzenie nie jest używane lub jest czyszczone, odłącz przewód zasilający od gniazdka elektrycznego.
- 7.** Nie używaj urządzenia na mokrych lub gorących powierzchniach lub w pobliżu źródeł ciepła.

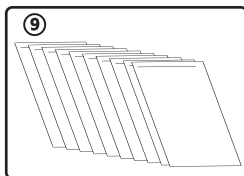
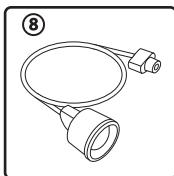
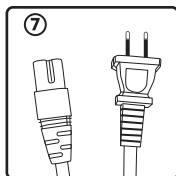
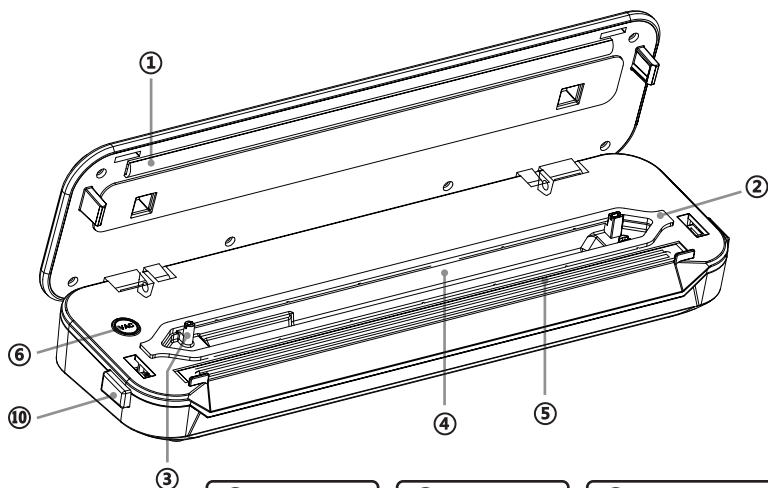
8. Nie zanurzaj żadnej części urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie ani innych cieczach.
9. Urządzenie jest dostarczane z krótkim przewodem zasilającym, aby zmniejszyć ryzyko zaplątania się lub potknięcia.
10. Do tego urządzenia używaj wyłącznie akcesoriów lub części zalecanych przez producenta.
11. Używaj urządzenia tylko zgodnie z jego przeznaczeniem.
12. Ścisłe nadzoruj dzieci podczas korzystania z jakichkolwiek urządzeń elektrycznych. Nie należy dopuszczać dzieci do używania urządzenia jako zabawki.
13. UWAGA: GORĄCA POWIERZCHNIA. NIE DOTYKAĆ.
14. Poczekaj 60 sekund na ostygnięcie urządzenia między każdym użyciem.

## SPECYFIKACJE TECHNICZNE

Model	300109LYD
Wymiary	dł.382 X szer.104 X wys.62mm
Pobór energii	220-240V~ 50/60Hz
Moc	110W
Czas zgrzewania	8-12 sekund
Czas pakowania VAC/Seal:	10-20 sekund
Poziom próżni	> -60kPa

Dane techniczne i budowa mogą ulec zmianie bez uprzedniego powiadomienia.

## OPIS PRODUKTU

**① SILIKONOWA LISTWA STYKOWA**

Silikonowa uszczelka zapewniająca optymalne uszczelnienie.

**② USZCZELKA PIANKOWA**

Zapewnia, że komora próżniowa jest szczelna, dzięki czemu w worku może być prawidłowo utworzona próżnia.

**③ SSAWKA PRÓŻNIOWA**

Służy do usuwania powietrza z worków/pojemników/butelek. Nie należy blokować ssawki próżniowej podczas tworzenia próżni w worku. Dla utworzenia próżni w pojemniku lub butelce wymagana jest rurka pompująca.

**④ KOMORA PRÓŻNIOWA**

Szczelna komora do tworzenia próżni.

**⑤ PASEK USZCZELNIAJĄCY**

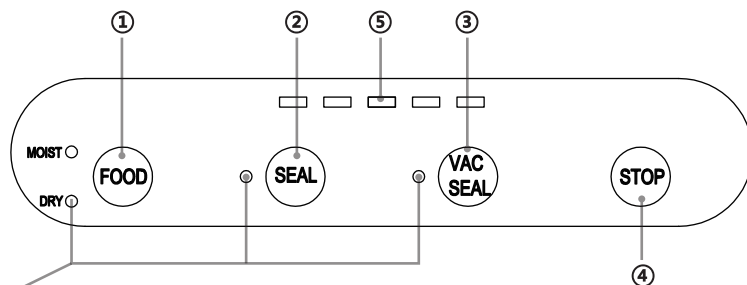
Razem z silikonową listwą stykową zapewnia poprawne uszczelnienie.

**⑥ PRZYCISK DODATKOWY**

Do użycia, gdy rurka pompująca jest podłączona do butelek lub pojemników. Naciśnij ten przycisk, aby rozpocząć wysysanie powietrza z butelki lub pojemnika. Lampka będzie migać, wskazując, że trwa wysysanie powietrza. Proces zatrzyma się automatycznie po osiągnięciu wymaganego podciśnienia.

**⑦ PRZEWÓD ZASILAJĄCY****⑧ RURKA POMPUJĄCA****⑨ WORKI\*10 (20x30cm)****⑩ PRZYCISK ODBLOKOWUJĄCY**

## OPIS FUNKCJI



**UWAGA:** Jeśli kilka lampek miga jednocześnie po ciągłej pracy, oznacza to, że włączył się mechanizm zabezpieczający przed przegrzaniem. Poczekaj 5-10 minut, aż urządzenie ostygnie. Następnie można je obsługiwać w trybie normalnym.

### ① PRZYCIŚK USTAWIENIA SUCHOŚCI/WILGOTNOŚCI ŻYWNOCJI (FOOD)

Pakowanie próżniowe wilgotnego jedzenia potrwa dłużej niż pakowanie suchego jedzenia. Lampka kontrolka zaświeci się po wybraniu odpowiedniej funkcji.

### ② PRZYCIŚK ZGRZEWANIA (SEAL)

Naciśnij, aby wykonać zgrzewanie bez tworzenia próżni. Odczekaj 30 sekund między każdym zgrzewaniem, aby urządzenie ostygło.

### ③ PRZYCIŚK PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO I ZGRZEWANIA (VAC & SEAL)

Funkcja pakowania próżniowego i zgrzewania (Vac & Seal) jest najczęściej używaną funkcją. Naciśnij, aby wytworzyć próżnię i uszczelnić zamknięcie opakowania na żywność za jednym razem. Odczekaj 60 sekund między każdym użyciem, aby urządzenie ostygło.

### ④ PRZYCIŚK STOP

W każdym momencie kiedy urządzenie pracuje naciśnij przycisk STOP, aby natychmiast zatrzymać bieżącą operację.

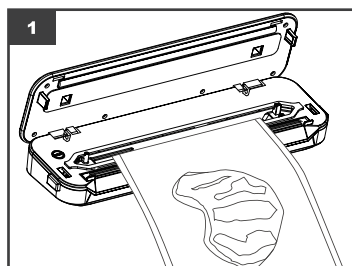
### ⑤ LAMPKI KONTROLNE

Lampka kontrolna zaświeci się, gdy urządzenie wykona jakąkolwiek operację.

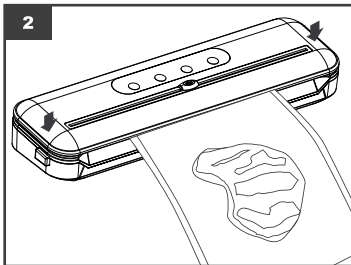
## OBSŁUGA URZĄDZENIA

### Funkcja pakowania próżniowego i zgrzewania (VAC & SEAL)

1. Umieść otwarty koniec worka w komorze próżniowej. Nie należy blokować ssawki próżniowej.



2

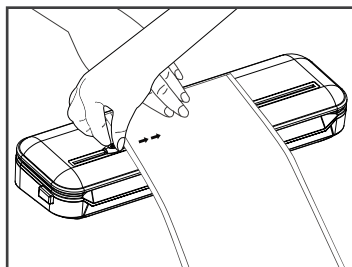
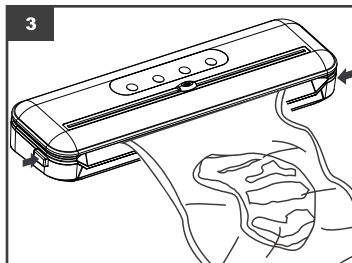


2. Zamknij pokrywę i naciśnij oba końce pokrywy. Usłyszysz dźwięk „kliknięcia”, jeśli pokrywa zostanie prawidłowo zamknięta. Następnie możesz naciśnąć odpowiedni przycisk, aby rozpocząć proces zgrzewania (SEAL) lub proces pakowania próżniowego i zgrzewania (VAC & SEAL).

3. Gdy lampki kontrolne zgasną, proces jest zakończony. Naciśnij przyciski odblokowujące po obu stronach urządzenia, aby otworzyć pokrywę i wyjąć uszczelniony worek.

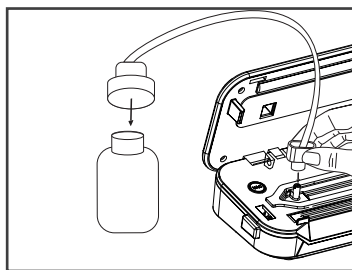
## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE NOŻA DO WORKÓW/ROLKI

1. Wyciągnij pożądaną długość worka i połóż ją na pokrywie. Zamknij pokrywę urządzenia i trzymaj worek na miejscu jedną ręką. Drugą ręką przesunąć nóż do worków po rolce, aby uzyskać wymaganą długość worka.



## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE KORZYSTANIA Z RURKI POMPUJĄCEJ

1. Włóż mniejszy koniec rurki do ssawki próżniowej. Naciśnij przycisk dodatkowy, aby rozpocząć tworzenie próżni w butelce lub pojemniku. Migająca lampka wskazuje, że urządzenie wykonuje operację. Proces zatrzyma się automatycznie po osiągnięciu określonego podciśnienia.



## WSKAZÓWKI I PRZEWODNIK PRZECHOWYWANIA

1. Nie przepelniaj worka. Zawsze należy pozostawiać co najmniej 7,6 cm / 3 cale między zawartością worka a górną częścią worka.
2. Wyczyść otwarty koniec worka wewnątrz i na zewnątrz. Spłucz otwór worka.
3. Podczas pakowania próżniowego dużej zawartości, aby zapobiec powstawaniu zmarszczek w uszczelnieniu, delikatnie pociągnij worek przed umieszczeniem go w komorze próżniowej.
4. Upewnij się, że worek jest suchy. Trudno będzie stworzyć szczelne zamknięcie, jeśli worek jest mokry.
5. Aby uzyskać najlepszy rezultat, produkty łatwo psujące się muszą zostać zamrożone lub schłodzone po procesie pakowania próżniowego.
6. Jeśli pakujesz próżniowo przedmioty, które mają ostre krawędzie (takie jak suche spaghetti, sztuczce itp.), chroń worek przed przebicciem, owijając przedmiot miękkim materiałem amortyzującym, takim jak ręcznik papierowy.

Możesz użyć pojemnika zamiast worka.

- Podczas używania pojemników zawsze należy pozostawiać odstęp 2,5 cm/1 w górnej części pojemnika.
- W celu uzyskania najlepszego rezultatu, należy wstępnie zamrozić owoce i warzywa przed pakowaniem próżniowym.
- Pozwól urządzeniu ostygnąć przez 1 minutę między każdym użyciem, aby uniknąć włączenia zabezpieczenia przed przegrzaniem.
- Jeśli nie masz pewności, czy worek został całkowicie szczelnie zamknięty, po **prostu ponownie powtórz proces.**
- W celu uzyskania najlepszego rezultatu, używaj worków i pojemników wyprodukowanych przez producenta.
- Kuchenka mikrofalowa: Upewnij się, że worek jest przekłuty przed podgrzaniem go w kuchenke mikrofalowej.

IW lodówce (5 ± 2 °C)	Normalny czas przechowywania	Czas przechowywania po pakowaniu próżniowym
Mięso	2–3 dni	8–9 dni
Owoce morza i ryby	1–3 dni	4-5 dni
Ugotowane mięso	4-6 dni	10–14 dni
Warzywa	3-5 dni	7–10 dni
Owoce	5-7 dni	14–20 dni
Jaja	10-15 dni	30–50 dni
W zamrażarce (-16 ~ -20 °C)	Normalny czas przechowywania	Czas przechowywania po pakowaniu próżniowym
Mięso	3-5 miesięcy	1 rok
Owoce morza i ryby	3-5 miesięcy	1 rok
W temperaturze pokojowej (25 ± 2 °C)	Normalny czas przechowywania	Czas przechowywania po pakowaniu próżniowym
Chleb	1-2 dni	6-8 dni
Ryż/mąka	3-5 miesięcy	>1 rok
Orzeszki ziemne/fasola	3–6 miesięcy	>1 rok
Liście herbaty	5-6 miesięcy	>1 rok


## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Odłącz urządzenie od prądu przed czyszczeniem.
- Wytrzyj zewnętrzną powierzchnię miękką ściereczką zmoczoną wodą z mydłem. Za pomocą ręcznika papierowego zetrzyj wszelkie resztki jedzenia lub płynów znajdujące się w komorze próżniowej.
- Dokładnie osusz urządzenie przed ponownym użyciem.
- Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych płynach. Nie pozwól na dostanie się wody lub innych płynów do gniazda zasilania urządzenia.
- Aby uniknąć uszkodzenia powierzchni, nie czyść urządzenia silnymi środkami czyszczącymi.

# ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem:	Rozwiązanie:
Nic się nie dzieje, gdy przewód zasilający jest podłączony do urządzenia.	<p>A. Upewnij się, że przewód zasilający nie jest uszkodzony.</p> <p>B. Upewnij się, że przewód zasilający jest prawidłowo podłączony do gniazdka elektrycznego i urządzenia.</p>
Urządzenie jest podłączone do prądu, ale nie działa funkcja pakowania próżniowego.	<p>A. Upewnij się, że pokrywa jest całkowicie zamknięta.</p> <p>B. Upewnij się, że otwarty koniec worka jest prawidłowo umieszczony w komorze próżniowej.</p> <p>C. Jeśli lampka kontrolna miga, urządzenie mogło się przegrzać. Pozwól urządzeniu ostygnąć przez kilka minut przed ponownym użyciem.</p> <p>D. Sprawdź, czy worek nie jest przebity.</p> <p>E. Sprawdź, czy piankowa uszczelka nie jest zdeformowana lub uszkodzona.</p>
Powietrze zostało usunięte z worka, ale następnie dostało się do niego ponownie.	<p>A. Sprawdź, czy w worku jest dziura lub przebicie. W razie potrzeby użyj nowego worka.</p> <p>B. Sprawdź łączenie uszczelniające. Wszelkie zmarszczki wzdłuż łączenia uszczelniającego mogą spowodować ponowne wejście powietrza do worka. Jeśli łączenie jest pomarszczone, po prostu odetnij uszczelnioną krawędź i ponownie uszczelnij.</p> <p>C. Jeśli na otworze worka znajduje się wilgoć lub płyn, rozetnij worek i wytrzyj płyn. Następnie wybierz ustawienie MOIST FOOD i spróbuj ponownie zamknąć worek.</p> <p>D. Jeśli jedzenie było przechowywane przez długi czas, a w worku znajduje się gaz, jedzenie mogło się zepsuć. Worek i jego zawartość należy wyrzucić.</p>
Uwaga:	<p>1. Aby zapobiec przegrzaniu urządzenia, pozwól mu ostygnąć przez 60 sekund między każdym użyciem. Pozostaw pokrywę otwartą, aby przyspieszyć odprowadzanie ciepła.</p> <p>2. Jeśli worek stopił się, pasek uszczelniający mógł się przegrzać. Pozwól urządzeniu ostygnąć przez 60 sekund przed ponownym użyciem.</p> <p>3. Nigdy nie używaj ponownie worków, które były wcześniej używane do przechowywania surowego mięsa, ryb lub tłustej żywności. Nie używaj ponownie worków po gotowaniu na wolnym ogniu lub po podgrzaniu w mikrofalówce.</p>

## UTYLIZACJA PRODUKTU

	<p>Jako odpowiedzialny sprzedawca dbamy o środowisko naturalne.</p> <p>W związku z tym zachęcamy do przestrzegania prawidłowych procedur utylizacji urządzenia i jego opakowań. Pomoże to w ochronie zasobów naturalnych i zapewni, że przedmioty te zostaną poddane recyklingowi w sposób chroniący zdrowie i środowisko.</p> <p>Należy utylizować urządzenie i jego opakowanie, zgodnie z lokalnymi ustawami i przepisami.</p> <p>Ponieważ urządzenie to zawiera elementy elektroniczne, gdy okres użytkowania urządzenia dobiegnie końca, należy je utylizować wraz z akcesoriami oddzielnie od normalnych odpadów domowych.</p> <p>Należy skontaktować się z lokalnymi władzami, aby uzyskać informacje na temat opcji utylizacji i recyklingu.</p> <p>Urządzenie powinno zostać przekazane do lokalnego centrum recyklingu. Niektóre punkty zbiórki pozwalają na bezpłatne oddanie urządzenia.</p>
---	---

GWARANCJA: DWA LATA



## **IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA**

**Leggere attentamente questo manuale utente prima di utilizzare la sigillatrice sottovuoto e seguire tutte le istruzioni di sicurezza qui descritte.**

- 1. Controllare se la tensione indicata sull'apparecchio corrisponde alla tensione di rete locale prima di collegare l'apparecchio.**
- 2. Non utilizzare l'apparecchio con un cavo di alimentazione o una spina danneggiati. Non utilizzare l'apparecchio in caso di malfunzionamento o danneggiamento. Se il cavo o l'apparecchio è danneggiato, restituire l'apparecchio a un centro di assistenza autorizzato per la riparazione.**
- 3. Per scollegare l'apparecchio, scollegare il cavo di alimentazione dalla presa elettrica afferrando la spina. Non scollegare l'alimentazione tirando il cavo di alimentazione.**
- 4. Non utilizzare una prolunga con questo apparecchio.**
- 5. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, contattare il produttore, il suo agente di servizio o un agente di servizio dell'apparecchio certificato per richiedere una riparazione.**
- 6. Quando l'apparecchio non è in uso o viene pulito, scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.**
- 7. Non utilizzare l'apparecchio su superfici bagnate o calde o vicino a fonti di calore.**

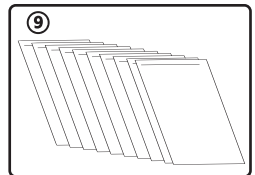
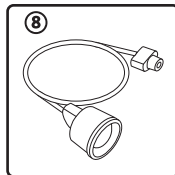
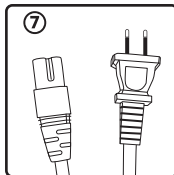
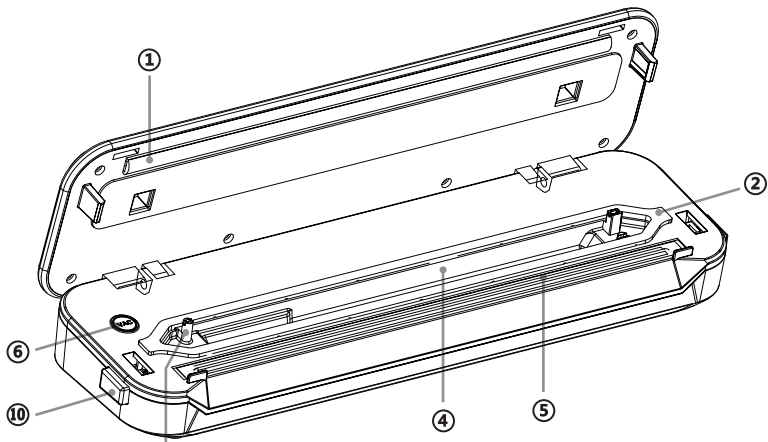
8. Non immergere alcuna parte dell'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi.
9. L'apparecchio viene fornito con un cavo di alimentazione corto per ridurre i rischi di impigliamento o inciampamento.
10. Utilizzare solo gli accessori o gli accessori consigliati dal produttore con questo apparecchio.
11. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per l'uso previsto.
12. Sorvegliare attentamente i bambini quando si usano apparecchi elettrici. Non permettere che l'apparecchio venga usato come giocattolo.
13. ATTENZIONE: SUPERFICIE CALDA. NON TOCCARE.
14. Lasciare raffreddare l'apparecchio per 60 secondi tra un utilizzo e l'altro.

## SPECIFICHE TECNICHE

Modello	300109LYD
Dimensioni	L382*W104*H62mm
Consumo di energia	220-240V~ 50/60Hz
Energia	110W
Tempo di sigillamento	8-12 secondi
VAC / Tempo di sigillamento	10-20 secondsi
Livello di vuoto	> -60kPa

Le specifiche e il design sono soggetti a modifiche senza preavviso.

## PANORAMICA DEL PRODOTTO



### ① BARRA DI CONTATTO IN SILICONE

Contiene guarnizione di tenuta in silicone per garantire una sigillatura ottimale.

### ② GUARNIZIONE DI SCHIUMA SIGILLANTE

Assicura che la camera a vuoto sia ermetica, in modo che il sacco possa essere aspirato correttamente.

### ③ UGELLO SOTTOVUOTO

Utilizzato per rimuovere l'aria da sacchetti / contenitori / bottiglie. Non bloccare l'ugello di aspirazione durante l'aspirazione di un sacco. È necessario un tubo accessorio per aspirare un contenitore o una bottiglia.

### ④ CAMERA SOTTOVUOTO

Una camera ermetica per l'aspirazione.

### ⑤ STRISCIA DI SIGILLATURA

Funziona con barra di contatto in silicone per la funzione di sigillatura.

### ⑥ PULSANTE ACCESSORIO

Da utilizzare quando il tubo accessorio è collegato a bombole e contenitori sottovuoto. Premere questo pulsante per iniziare a aspirare aria da una bottiglia o un contenitore. La luce lampeggerà per indicare che è in corso l'aspirazione. Il processo si interromperà automaticamente quando viene raggiunta la pressione negativa richiesta.

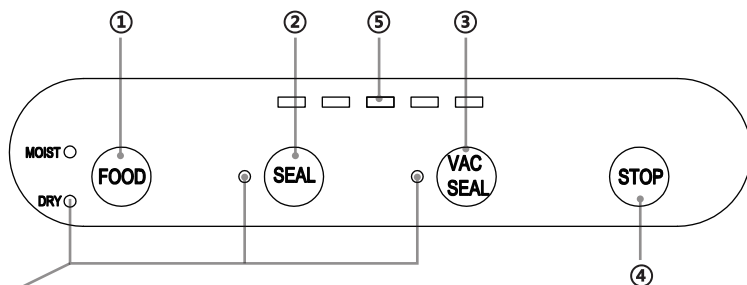
### ⑦ CAVO DI ALIMENTAZIONE CA.

### ⑧ TUBO ACCESSORIO

### ⑨ SACCHETTI\*10 (20\*30cm)

### ⑩ PULSANTE DI SBLOCCO

## DESCRIZIONE DELLE FUNZIONI



**NOTA:** Se più spie lampeggiano contemporaneamente dopo un funzionamento continuo, viene attivato il meccanismo di protezione da surriscaldamento. Attendere 5-10 minuti affinché l'apparecchio si raffreddi. Può quindi essere utilizzato in modalità normale.

### ① PULSANTE IMPOSTAZIONI ALIMENTI A SECCO / UMIDO

Ci vorrà più tempo per sigillare il cibo umido rispetto a quello secco. La spia si illumina quando viene selezionata la funzione corrispondente.

### ② PULSANTE DI SIGILLATURA

Premere per creare una sigillatura senza fare l'aspirazione dell'aria. Attendere 30 secondi tra le guarnizioni per consentire al dispositivo di raffreddarsi.

### ③ PULSANTE VAC E SEAL

La funzione Vac & Seal è la funzione più utilizzata. Premere per aspirare un sacco e sigillare

ermeticamente gli alimenti con un solo tocco. Attendere 60 secondi tra un utilizzo e l'altro per consentire al dispositivo di raffreddarsi.

### ④ PULSANTE STOP

Durante qualsiasi stato di funzionamento, premere il pulsante STOP per interrompere immediatamente l'operazione di elaborazione corrente.

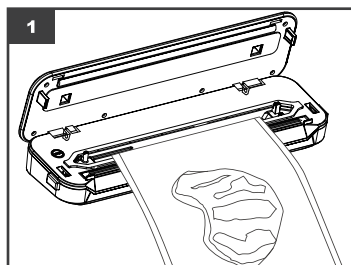
### ⑤ SPIE

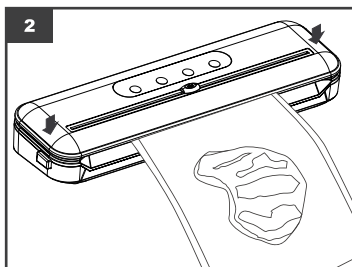
L'indicatore luminoso si illumina quando l'apparecchio esegue qualsiasi processo..

## ISTRUZIONI PER L'USO

### Funzione di vuoto e sigillatura

1. Posizionare l'estremità aperta del sacco nella camera a vuoto. Si prega di non bloccare l'ugello sottovuoto.



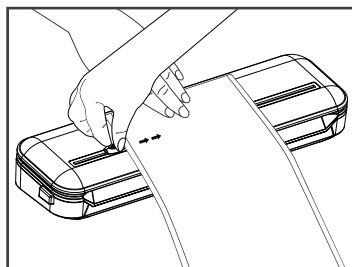
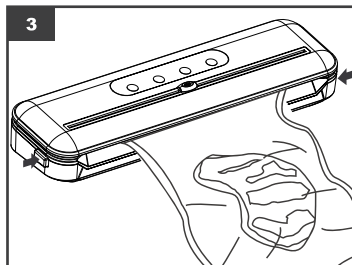


2. Chiudere il coperchio e premere verso il basso su entrambe le estremità del coperchio. Si sentirà un "clic" se il coperchio è bloccato correttamente. È quindi possibile premere il pulsante appropriato per avviare il processo di sigillatura o aspirazione e sigillatura.

3. Quando le spie si spengono, il processo è completo. Premere i pulsanti di sblocco su entrambi i lati dell'apparecchio per aprire il coperchio e rimuovere il sacchetto sigillato.

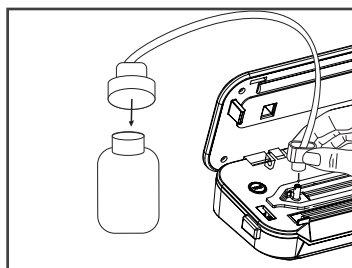
## SUGGERIMENTI SULLA TAGLIERINA PER SACCO / ROTOLO

1. Estrarre la lunghezza desiderata del sacchetto e metterlo sul coperchio. Chiudere il coperchio dell'apparecchio e tenere la borsa in posizione con una mano. Utilizzare l'altra mano per far scorrere la taglierina del sacchetto sul rolo per ottenere la lunghezza del sacchetto richiesta.



## SUGGERIMENTI SULL'USO DEL TUBO ACCESSORIO

1. Inserire l'estremità più piccola del tubo nell'ugello sottovuoto. Premere il pulsante accessorio per iniziare l'aspirazione della bottiglia o del contenitore. Il lampeggiante indicherà che l'apparecchio è in funzione. Il processo si arresterà automaticamente quando viene raggiunta una certa pressione negativa.



## SUGGERIMENTI E GUIDA ALLA CONSERVAZIONE

1. Non riempire eccessivamente la busta. Lasciare sempre almeno 7,6 cm / 3 pollici tra il contenuto della busta e la sua parte superiore.
2. Pulire l'estremità aperta della busta dentro e fuori. Appiattire l'apertura della busta.
3. Quando si confeziona sottovuoto un articolo di grandi dimensioni, per evitare le rughe nel sigillo, appendere il sacchetto e tirarlo delicatamente prima di inserirlo nella camera a vuoto.
4. Assicurarsi che la busta sia asciutta. Sarà difficile creare una tenuta stagna se la busta è bagnata.
5. Per risultati ottimali, i deperibili devono ancora essere congelati o refrigerati dopo il processo di sigillatura sotto vuoto.
6. Quando si sigillano sottovuoto oggetti con bordi affilati (come spaghetti asciutti, argenteria, ecc.), Proteggere il sacchetto dalle forature avvolgendolo in un materiale morbido e ammortizzante, come un tovagliolo di carta. Puoi usare un contenitore invece di una busta.

7. Quando si usano i contenitori, lasciare sempre uno spazio di 2,5 cm / 1 nella parte superiore del contenitore.
8. Per i migliori risultati, pre-congelare frutta e verdura prima della chiusura sottovuoto.
9. Lasciare raffreddare l'apparecchio per 1 minuto tra un utilizzo e l'altro per evitare l'attivazione della protezione da surriscaldamento.
10. Se non si è sicuri che la busta sia completamente sigillata, richiudere semplicemente la busta
11. Per risultati ottimali, utilizzare i sacchetti e i contenitori prodotti dal produttore.
12. Microonde: assicurarsi che il sacchetto sia forato prima di riscaldarlo in un forno a microonde.

Nel frigorifero (5 ± 2 °C)	Durata normale di conservazione	Durata di conservazione dopo sigillatura sotto vuoto
Carne	2-3 giorni	8-9 giorni
Frutti di mare e pesce	1-3 giorni	4-5 giorni
Carni Cotte	4-6 giorni	10-14 giorni
Verdure	3-5 giorni	7-10 giorni
Frutta	5-7 giorni	14-20 giorni
Uova	10-15 giorni	30-50 giorni
Nel frigorifero (-16~-20°C)	Durata normale di conservazione	Durata di conservazione dopo sigillatura sotto vuoto
Carne	3-5 Mesi	1 Anno
Frutti di mare e pesce	3-5 Mesi	1 Anno
Temperatura ambiente (25 ± 2 °C)	Durata normale di conservazione	Durata di conservazione dopo sigillatura sotto vuoto
Pane	1-2 giorni	6-8 giorni
Farina di riso	3-5 Mesi	>1 anno
Peanuts / Fagioli	3-6 Mesi	>1 anno
Foglie di tè	5-6 Mesi	>1 anno


## PULIZIA E MANUTENZION

1. Scollegare l'apparecchio prima di pulirlo.
2. Pulire la superficie esterna con un panno morbido e sapone. Pulire eventuali alimenti o liquidi che rimangono nella camera a vuoto con un tovagliolo di carta.
3. Asciugare accuratamente l'apparecchio prima di riutilizzarlo.
4. Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Impedire all'acqua o ad altri liquidi di entrare nella porta di alimentazione CA sull'apparecchio.
5. Per evitare danni alla superficie, non pulire l'apparecchio con detergenti abrasivi.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

<b>Problemi:</b>	<b>Soluzione:</b>
Non succede nulla quando il cavo di alimentazione è collegato all'apparecchio.	<p>A. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia danneggiato.</p> <p>B. Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia inserito correttamente nella presa elettrica e nell'apparecchio.</p>
L'apparecchio è collegato, ma il processo del vuoto non funziona.	<p>A. Assicurarsi che il coperchio sia completamente chiuso.</p> <p>B. Accertarsi che l'estremità aperta della busta sia posizionata correttamente nella camera a vuoto.</p> <p>C. Se la spia lampeggia, l'apparecchio potrebbe essersi surriscaldato. Lasciare raffreddare per alcuni minuti prima di riutilizzarlo.</p> <p>D. Controllare se la busta è forata.</p> <p>E. Controllare se la guarnizione di tenuta in schiuma è deformata o danneggiata.</p>
L'aria è stata rimossa dalla busta ma ora è rientrata.	<p>A. Controlla se c'è un buco o foratura nella busta. Utilizzare una nuova busta se necessario.</p> <p>B. Controllare la saldatura. Qualsiasi increspatura lungo la giuntura di tenuta può causare il noleggìo dell'aria del sacco. Se la giuntura è spiegazzata, è sufficiente tagliare il bordo sigillato e sigillare nuovamente.</p> <p>C. Se è presente umidità o liquido all'estremità di apertura della busta tagliare la busta e rimuovere eventuali liquidi. Quindi scegli l'impostazione CIBO UMIDO e prova a richiudere la busta.</p> <p>D. Se il cibo è stato conservato per lungo tempo e la busta è piena di gas, il cibo potrebbe essere andato a male. La confezione e il suo contenuto devono essere eliminati.</p>
Nota:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Per evitare il surriscaldamento dell'apparecchio, lasciarlo raffreddare per 60 secondi tra un utilizzo e l'altro. Tenere aperto il coperchio per accelerare la dissipazione del calore.</li> <li>2. Se la busta si scioglie, la striscia di tenuta potrebbe surriscaldarsi. Lasciare raffreddare l'apparecchio per 60 secondi prima di riutilizzarlo.</li> <li>3. Non riutilizzare mai le buste che sono state precedentemente utilizzate per conservare carne cruda, pesce o cibi grassi. Non riutilizzare le buste dopo la cottura a fuoco lento o al microonde.</li> </ol>

## SMALTIMENTO

	<p>In qualità di rivenditori responsabili, ci preoccupiamo per l'ambiente. Pertanto, ti invitiamo a seguire le corrette procedure di smaltimento per l'apparecchio e i suoi materiali di imballaggio. Ciò contribuirà a conservare le risorse naturali e garantire che tutti gli articoli vengano riciclati in modo da proteggere la salute e l'ambiente.</p> <p>È necessario smaltire l'apparecchio e la sua confezione secondo le leggi e le normative locali.</p> <p>Poiché questo apparecchio contiene componenti elettronici, sia il prodotto che i suoi accessori devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici quando raggiunge la fine della sua vita.</p> <p>Contattare le autorità locali per ulteriori informazioni sulle opzioni di smaltimento e riciclaggio.</p> <p>L'apparecchio deve essere portato al centro di riciclaggio locale. Alcuni punti di raccolta accettano apparecchi gratuitamente.</p>
---	--

GARANZIA: 2 ANNI

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE **=====**

**Bitte lesen Sie dieses Benutzerhandbuch sorgfältig durch, bevor Sie den Vakuumierer in Betrieb nehmen, und befolgen Sie alle hierin beschriebenen Sicherheitshinweise.**

1. Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen.
2. Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Netzkabel oder Stecker. Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn es nicht funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt ist. Wenn das Kabel oder das Gerät beschädigt ist, bringen Sie das Gerät zur Reparatur in ein autorisiertes Servicezentrum.
3. Um das Gerät von der Energiequelle zu trennen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, indem Sie den Stecker fassen. Unterbrechen Sie den Strom nicht durch Ziehen am Netzkabel.
4. Verwenden Sie kein Verlängerungskabel mit diesem Gerät.
5. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, wenden Sie sich an den Hersteller, seine Kundendienststelle oder einen zertifizierten Geräteservice, um eine Reparatur anzufordern.
6. Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist oder gereinigt wird, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
7. Verwenden Sie das Gerät nicht auf nassen oder heißen Oberflächen oder in der Nähe von Wärmequellen.



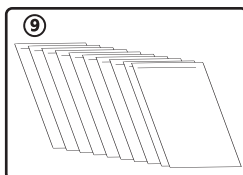
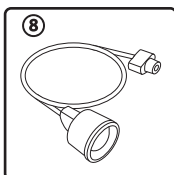
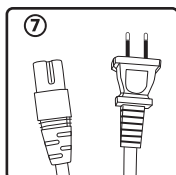
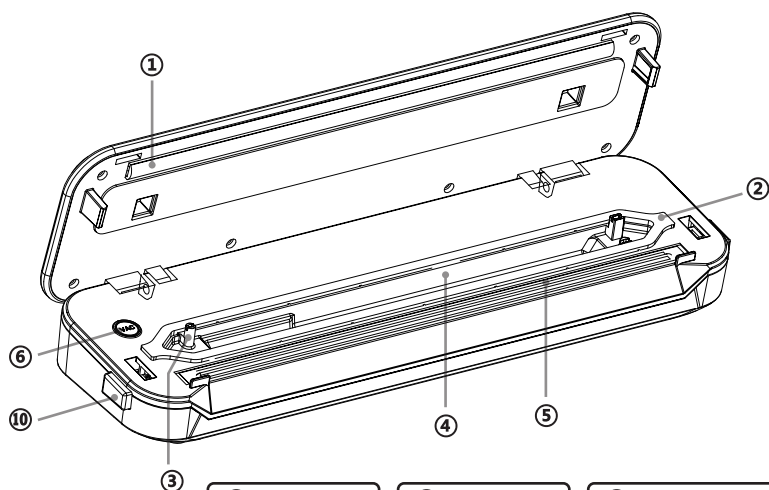
8. Tauchen Sie keine Teile des Geräts, des Netzkabels oder des Steckers in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
9. Das Gerät wird mit einem kurzen Netzkabel geliefert, um das Risiko zu verringern, dass es sich verheddert oder eine Stolpergefahr darstellt.
10. Verwenden Sie für dieses Gerät nur das vom Hersteller empfohlene Accessoire oder Zubehör.
11. Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
12. Beaufsichtigen Sie Kinder bei der Verwendung von Elektrogeräten. Lassen Sie das Gerät nicht als Spielzeug benutzen.
13. **VORSICHT: HEIßE OBERFLÄCHE. NICHT ANFASSEN.**
14. Lassen Sie das Gerät zwischen jedem Gebrauch 60 Sekunden abkühlen.

## TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Modell	300109LYD
Abmessungen	L382*B104*H62mm
Leistungsaufnahme	220-240V~ 50/60Hz
Leistung	110W
Versiegelungszeit	8-12 Sekunden
VAC/Seal-Zeit	10-20 Sekunden
Vakuum-Niveau	> -60kPa

Die Spezifikationen und das Design können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

# PRODUKTÜBERSICHT



## ① SILIKON-KONTAKTSCHIENE

Enthält eine Silikondichtung, um eine optimale Abdichtung zu gewährleisten.

## ② VERSIEGELUNGSSCHAUMDICHTUNG

Stellt sicher, dass die Vakuumkammer luftdicht ist, so dass der Beutel richtig abgesaugt werden kann.

## ③ VAKUUMDÜSE

Wird zum Entfernen von Luft aus Säcken/Kanistern/Flaschen verwendet. Blockieren Sie die Vakuumdüse nicht, wenn Sie einen Beutel absaugen. Beim Absaugen eines Kanisters oder einer Flasche ist ein Zubehörschlauch erforderlich.

## ④ VAKUUMKAMMER

Eine luftdichte Kammer zum Absaugen.

## ⑤ DICHTUNGSSTREIFEN

Arbeitet mit Silikonkontaktleiste für die Versiegelungsfunktion.

## ⑥ ZUBEHÖR-KNOPF

Kommt zur Anwendung, wenn die Vakuumröhre an Vakuumflaschen und -kanister angeschlossen ist. Drücken Sie diese Taste, um mit dem Vakuumieren einer Flasche oder eines Kanisters zu beginnen. Das Licht blinkt, um anzuzeigen, dass das Vakuumieren läuft. Der Prozess wird automatisch gestoppt, wenn der erforderliche Unterdruck erreicht ist.

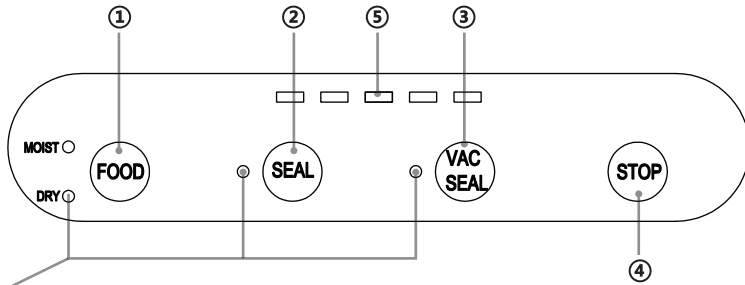
## ⑦ AC NETZKABEL

## ⑧ ZUBEHÖRSCHLAUCH

## ⑨ BAG\*10 (20\*30cm)

## ⑩ ENTSPERRKNOPF

# FUNKTIONSBESCHREIBUNG



**NOTE:** Falls nach fortgesetztem Betrieb mehrere Lichter gleichzeitig blinken, wird der Überhitzungsschutzmechanismus aktiviert. Warten Sie 5-10 Minuten, bis das Gerät abgekühlt ist. Danach kann es im Normalbetrieb betrieben werden.

## ① TASTE FÜR EINSTELLUNGEN FÜR TROCKENE/FEUCHTE LEBENSMITTEL

Die Versiegelung von feuchten Lebensmitteln dauert länger als die von trockenen Lebensmitteln. Die Kontrollleuchte leuchtet auf, wenn die entsprechende Funktion ausgewählt ist.

## ② DICHTUNGSKNOPF

Drücken Sie, um eine Versiegelung zu erzeugen, ohne zu vakuumieren. Warten Sie zwischen den Versiegelungen 30 Sekunden, damit das Gerät abkühlen kann.

## ③ TASTE VACUUM & SEAL

Die Funktion Vac & Seal ist die am häufigsten verwendete Funktion. Drücken Sie, um eine Verpackung zu vakuumieren und Lebensmittel mit einer einzigen Berührung luftdicht zu versiegeln. Warten Sie zwischen den Anwendungen 60 Sekunden, damit das Gerät abkühlen kann.

## ④ STOP-TASTE

Drücken Sie während eines beliebigen Arbeitsstatus die STOP-Taste, um den aktuellen Bearbeitungsvorgang sofort zu stoppen.

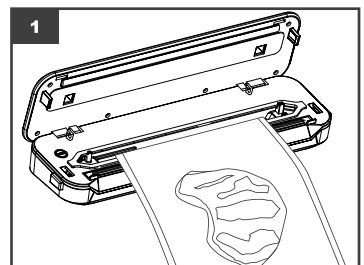
## ⑤ KONTROLLEUCHTEN

Die Kontrollleuchte leuchtet auf, wenn das Gerät einen Vorgang ausführt.

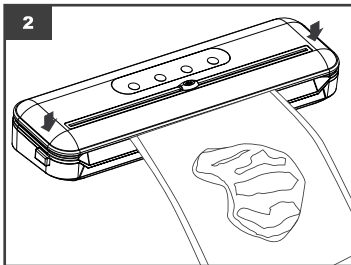
# BEDIENUNGSANLEITUNG

## Vakuum- und Abdichtfunktion

1. Legen Sie das offene Ende des Beutels in die Vakuumkammer. Bitte blockieren Sie die Vakuumdüse nicht.



2

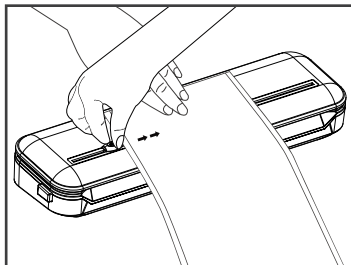
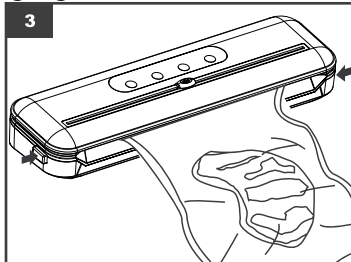


2. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie beide Enden des Deckels nach unten. Sie hören ein "Klick"-Geräusch, wenn der Deckel richtig verriegelt ist. Sie können dann die entsprechende Taste drücken, um den Versiegelungs- oder Vakuumierungs- und Versiegelungsvorgang zu starten.

3. Wenn die Anzeileuchten erlöschen, ist der Vorgang abgeschlossen. Drücken Sie die Entriegelungstasten an beiden Seiten des Geräts, um den Deckel zu öffnen und den versiegelten Beutel zu entfernen.

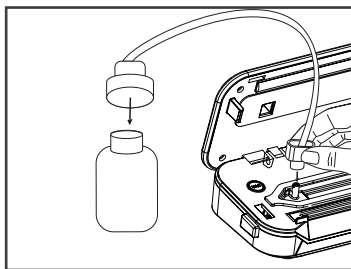
## TIPPS ZUM BEUTEL/ ROLLENSCHNEIDER

1. Ziehen Sie die gewünschte Beutellänge heraus und legen Sie sie auf den Deckel. Schließen Sie den Gerätedeckel und halten Sie den Beutel mit einer Hand fest. Schieben Sie mit der anderen Hand den Beutelschneider über die Rolle, um die gewünschte Beutellänge zu erhalten.



## TIPPS ZUR VERWENDUNG DES ZUBEHÖRSCHLAUCHS

1. Stecken Sie das kleinere Ende des Schlauchs in die Vakuumdüse. Drücken Sie die Zubehörtaste, um mit dem Absaugen der Flasche oder des Kanisters zu beginnen. Die blinkende Lampe zeigt an, dass das Gerät in Betrieb ist. Der Prozess wird automatisch gestoppt, wenn ein bestimmter Unterdruck erreicht ist.



## HINWEISE UND AUFBEWAHRUNGSRICHTLINIEN

1. Überfüllen Sie den Beutel nicht. Lassen Sie immer mindestens 7,6 cm zwischen dem Beutelinhalt und der Oberseite des Beutels.
2. Reinigen Sie das offene Ende des Beutels innen und außen. Machen Sie die Beutelöffnung flach.
3. Wenn Sie einen großen Artikel vakuumverpacken, ziehen Sie, um Falten in der Versiegelung zu vermeiden, vorsichtig an dem Beutel, bevor Sie ihn in die Vakuumkammer legen.
4. Stellen Sie sicher, dass der Beutel trocken ist. Wenn der Beutel nass ist, wird es schwierig sein, eine dichte Abdichtung herzustellen.
5. Um beste Ergebnisse zu erzielen, müssen verderbliche Waren nach dem Vakuumversiegelungsprozess noch eingefroren oder gekühlt werden.
6. Wenn Sie Gegenstände mit scharfen Kanten vakuumversiegeln (wie trockene Spaghetti, Besteck usw.), schützen Sie den Beutel vor Durchstichen, indem Sie den Gegenstand in weiches Polstermaterial, z. B. ein Papierhandtuch,

- einwickeln. Sie können einen Kanister anstelle eines Beutels verwenden.
7. Wenn Sie Kanister verwenden, lassen Sie immer eine Lücke von 2,5 cm/1 im oberen Teil des Kanisters.
  8. Um die besten Ergebnisse zu erzielen, frieren Sie Obst und Gemüse vor der Vakuumversiegelung vor.
  9. Lassen Sie das Gerät zwischen den Einsätzen 1 Minute abkühlen, damit der Überhitzungsschutz nicht aktiviert wird.
  10. Wenn Sie nicht sicher sind, ob Ihr Beutel vollständig versiegelt war, versiegeln Sie ihn einfach wieder.
  11. Für beste Ergebnisse verwenden Sie die vom Hersteller hergestellten Beutel und Kanister.
  12. Mikrowelle: Stellen Sie sicher, dass der Beutel vor dem Erhitzen in der Mikrowelle durchstochen wird.

Im Kühlschrank (5±2°C)	Normale Lagerfähigkeit	Lagerfähigkeit nach dem Vakuum-Versiegeln
Fleisch	2-3 Tage	8-9 Tage
Meeresfrüchte und Fisch	1-3 Tage	4-5 Tage
Gekochtes Fleisch	4-6 Tage	10-14 Tage
Gemüse	3-5 Tage	7-10 Tage
Früchte	5-7 Tage	14-20 Tage
Eier	10-15 Tage	30-50 Tage
Im Gefrierfach (-16~-20°C)	Normale Lagerfähigkeit	Lagerfähigkeit nach dem Vakuum-Versiegeln
Fleisch	3-5 Monate	1 Jahr
Meeresfrüchte und Fisch	3-5 Monate	1 Jahr
Raumtemperatur (25±2°C)	Normale Lagerfähigkeit	Lagerfähigkeit nach dem Vakuum-Versiegeln
Brot	1-2 Tage	6-8 Tage
Reis/Mehl	3-5 Monate	> 1 Jahr
Erdnüsse/Bohnen/Erbsen	3-6 Monate	> 1 Jahr
Teeblätter	5-6 Monate	> 1 Jahr



## REINIGUNG UND WARTUNG

1. Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker.
2. Wischen Sie die äußere Oberfläche, mit einem weichen in Seifenlösung getauchtem Tuch, ab. Wischen Sie alle in der Vakuumkammer verbliebenen Lebensmittel oder Flüssigkeiten mit einem Papiertuch ab.
3. Trocknen Sie das Gerät vor der Wiederverwendung gründlich ab.
4. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Verhindern Sie das Eindringen von Wasser oder anderen Flüssigkeiten in den Wechselstromanschluss des Geräts.
5. Um Beschädigungen der Oberfläche zu vermeiden, reinigen Sie das Gerät nicht mit scheuernden Reinigungsmitteln.

## FEHLERBEHEBUNG

Problem:	Lösung:
Wenn das Netzkabel an das Gerät angeschlossen wird, passiert nichts.	<p>A. Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht beschädigt ist.</p> <p>B. Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel korrekt in die Steckdose und das Gerät eingesteckt ist.</p>
Das Gerät ist zwar angeschlossen, aber der Vakuumprozess funktioniert nicht.	<p>A. Stellen Sie sicher, dass der Deckel vollständig geschlossen ist.</p> <p>B. Stellen Sie sicher, dass das offene Ende des Beutels korrekt in die Vakuumkammer gelegt wird.</p> <p>C. Wenn die Kontrollleuchte blinkt, ist das Gerät möglicherweise überhitzt. Lassen Sie es einige Minuten abkühlen, bevor Sie es wieder verwenden.</p> <p>D. Prüfen Sie, ob der Beutel durchstochen ist.</p> <p>E. Prüfen Sie, ob die Schaumstoffdichtung verformt oder beschädigt ist.</p>
Die Luft wurde aus dem Beutel entfernt, ist aber nun wieder eingetreten.	<p>A. Prüfen Sie, ob der Beutel ein Loch oder eine Einstichstelle aufweist. Verwenden Sie gegebenenfalls einen neuen Beutel.</p> <p>B. Prüfen Sie die Siegelnaht. Jede Falte entlang der Schweißnaht kann dazu führen, dass Luft in den Beutel eindringt. Wenn die Naht gefaltet ist, schneiden Sie einfach den gesiegelten Rand ab und verschließen Sie ihn wieder.</p> <p>C. Wenn sich an der Öffnung des Beutels Feuchtigkeit oder Flüssigkeit befindet, schneiden Sie den Beutel auf und wischen Sie die Flüssigkeit weg. Wählen Sie dann die Einstellung MOIST FOOD und versuchen Sie, den Beutel wieder zu verschließen.</p> <p>D. Wenn die Lebensmittel lange Zeit gelagert wurden und der Beutel voller Gase ist, kann es sein, dass die Lebensmittel abgelaufen sind. Der Beutel und sein Inhalt sollten entsorgt werden.</p>
Anmerkung:	<p>1. Um eine Überhitzung des Geräts zu vermeiden, lassen Sie es zwischen den Einsätzen 60 Sekunden lang abkühlen. Lassen Sie den Deckel offen, um die Wärmeabgabe zu beschleunigen.</p> <p>2. Wenn der Beutel schmilzt, kann der Dichtungsstreifen überhitzt werden. Lassen Sie das Gerät 60 Sekunden abkühlen, bevor Sie es wieder verwenden.</p> <p>3. Verwenden Sie niemals Beutel wieder, die zuvor zur Aufbewahrung von rohem Fleisch, Fisch oder fetthaltigen Lebensmitteln verwendet wurden. Verwenden Sie die Beutel nach dem Kochen oder der Benutzung im Mikrowellenherd nicht wieder.</p>

## ENTSORGUNG

 	<p>Als verantwortungsbewusster Einzelhändler liegt uns die Umwelt am Herzen. Daher bitten wir Sie dringend, die korrekten Entsorgungsverfahren für das Gerät und seine Verpackungsmaterialien zu befolgen. Dies wird dazu beitragen, die natürlichen Ressourcen zu schonen und sicherzustellen, dass alle Gegenstände auf eine Weise wiederverwertet werden, die die Gesundheit und die Umwelt schützt.</p> <p>Sie müssen das Gerät und seine Verpackung gemäß den örtlichen Gesetzen und Vorschriften entsorgen.</p> <p>Da dieses Gerät elektronische Komponenten enthält, müssen sowohl das Produkt als auch sein Zubehör am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom Hausmüll entsorgt werden.</p> <p>Wenden Sie sich an Ihre örtliche Behörde, um mehr über Ihre Entsorgungs- und Recyclingoptionen zu erfahren.</p> <p>Das Gerät sollte zu Ihrem örtlichen Recycling-Center gebracht werden. Einige Sammelstellen nehmen die Geräte kostenlos entgegen.</p>
--	--

GEWÄHRLEISTUNG: ZWEI JAHRE

## **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES**

**Lees deze gebruikershandleiding zorgvuldig door voordat u gebruikmaakt van de vacumeermachine en volg alle hierin vermelde veiligheidsinstructies.**

1. Controleer of het voltage aangegeven op het apparaat overeenkomt met de lokale netspanning voordat u het apparaat aansluit.
2. Gebruik het apparaat niet met een beschadigd netsnoer of stekker. Gebruik het apparaat niet als het niet goed werkt of op enigerlei wijze beschadigd is. Als het netsnoer of het apparaat beschadigd is, stuur het apparaat dan voor reparatie naar een erkend servicecentrum.
3. Om het apparaat los te koppelen, haalt u de stekker uit het stopcontact door de stekker vast te pakken. Koppel de stroom niet los door aan het netsnoer te trekken.
4. Gebruik bij dit apparaat geen verlengsnoer.
5. Als het netsnoer beschadigd is, neem dan contact op met de fabrikant, diens serviceagent of een gecertificeerde serviceagent van het apparaat om een reparatie aan te vragen.
6. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is en voordat u het schoonmaakt.
7. Gebruik het apparaat niet op natte of hete oppervlakken of in de buurt van warmtebronnen.

8. Dompel geen enkel onderdeel van het apparaat, noch het netsnoer of de stekker in water of andere vloeistoffen.
9. Het apparaat wordt geleverd met een kort netsnoer om het risico te verminderen dat het verstrikt raakt of struikelgevaar veroorzaakt.
10. Gebruik bij dit apparaat alleen de door de fabrikant aanbevolen accessoires of hulpstukken.
11. Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde gebruik.
12. Houd kinderen nauwlettend in het oog bij het gebruik van om het even welk elektrisch apparaat. Laat het apparaat niet als speelgoed gebruiken.
13. LET OP: HEET OPPERVLAK. NIET AANRAKEN.
14. Laat het apparaat na elk gebruik 60 seconden afkoelen.

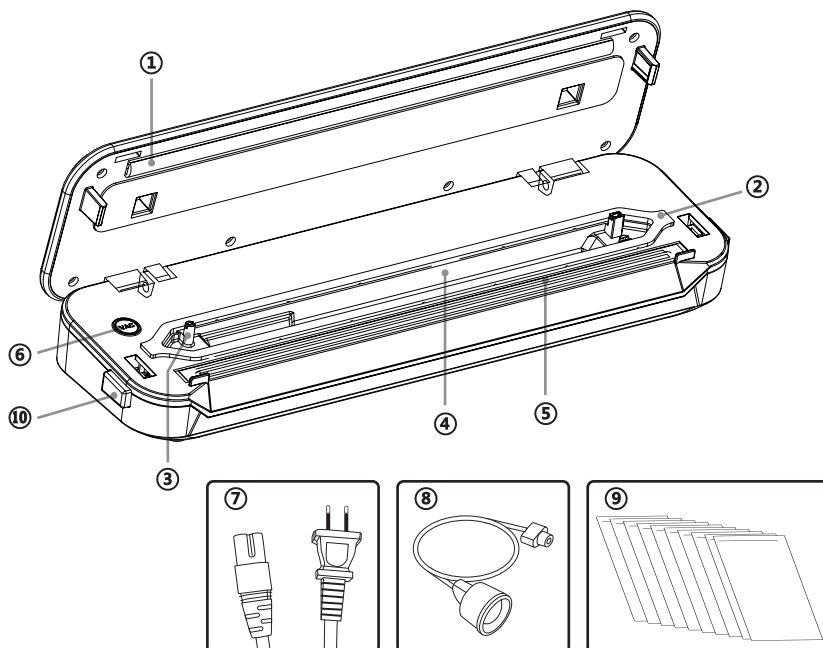
## TECHNISCHE SPECIFICATIES

Model:	300109LYD
Afmetingen	L382*B104*H62mm
Stroomverbruik	220-240V~ 50/60Hz
Vermogen	110W
Verzegelingstijd	8-12 seconden
VAC/Verzegelingstijd	10-20 seconden
Vacuümniveau	> -60kPa

De specificaties en het ontwerp kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.



# PRODUCTOVERZICHT



## ① SILICONEN CONTACTBALK

Bevat een siliconen afdichtingspakking voor een optimale afdichting.

## ② SCHUIMRUBBEREN AFDICHTINGSPAKKING

Zorgt ervoor dat de vacuümkamer luchtdicht is, zodat de zak goed kan worden gevacumeerd.

## ③ ZUIGMONDSTUK

Gebruikt voor het verwijderen van lucht uit zakken/bussen/flessen. Blokkeer het zuigmondstuk niet wanneer u een zak vacumeert. Voor het vacumeren van een bus of fles heeft u een accessoireslang nodig.

## ④ VACUÛMKAMER

Een luchtdichte kamer voor het vacumeren.

## ⑤ AFDICHTINGSSTRIP

Functioneert samen met de siliconen contactbalk voor het verzegelen.

## ⑥ ACCESSOIREKNOP

Dient voor het vacumeren van flessen en bussen met behulp van de vacuümslang. Druk op deze knop om het vacumeren van een fles of bus te starten. Het lampje knippert om aan te geven dat het vacumeren bezig is. Het proces stopt automatisch wanneer de vereiste onderdruk is bereikt.

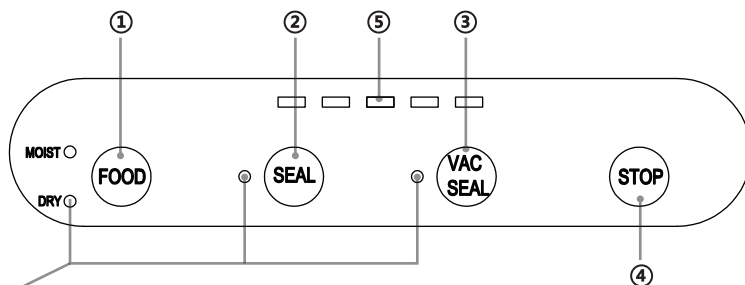
## ⑦ AC-NETSNOER

## ⑧ ACCESSOIRESLANG

## ⑨ ZAK\*10 (20\*30cm)

## ⑩ ONTGRENDSELKNOP

## FUNCTIEBESCHRIJVING



**OPMERKING:** Als na continu werken meerdere lampjes tegelijkertijd knipperen, wordt het oververhittingsbeveiligingsmechanisme geactiveerd. Wacht 5-10 minuten totdat het apparaat is afgekoeld. Het kan dan weer in de normale modus worden gebruikt.

### ① KNOP OM DROOG/VOCHTIG VOEDSEL IN TE STELLEN

Het zal langer duren om vochtig voedsel te verzegelen dan droog voedsel. Het indicatielampje gaat branden wanneer de bijbehorende functie is geselecteerd.

### ② AFDICHTINGSKNOP

Dient voor het afdichten zonder te vacumeren. Wacht 30 seconden tussen iedere afdichting zodat het apparaat kan afkoelen.

### ③ VAC & AFDICHTINGSKNOP

De Vac & Afdichtingsfunctie is de meest gebruikte functie. Met één

enkele druk op deze knop vacumeert u de verpakking en wordt het voedsel luchtdicht afgesloten. Wacht 60 seconden tussen iedere gebruik zodat het apparaat kan afkoelen.

### ④ STOP-KNOP

Wanneer het apparaat in gebruik is, kunt u op de STOP-knop drukken om de huidige verwerking onmiddellijk stop te zetten.

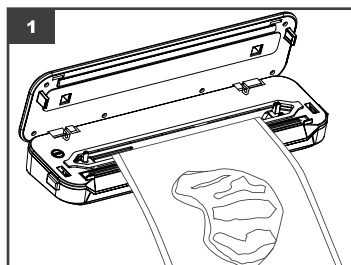
### ⑤ INDICATIELAMPJES

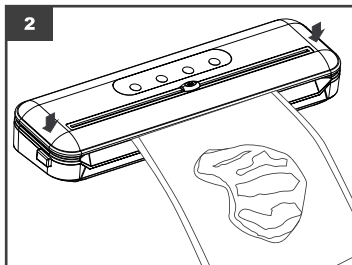
Het indicatielampje gaat branden wanneer het apparaat een proces uitvoert.

## BEDIENINGSVOORSCHRIFTEN

### Vacuüm- en afdichtingsfunctie

1. Plaats het open uiteinde van de zak in de vacuümkamer. Blokkeer het zuigmondstuk niet.



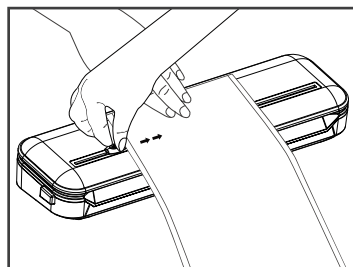
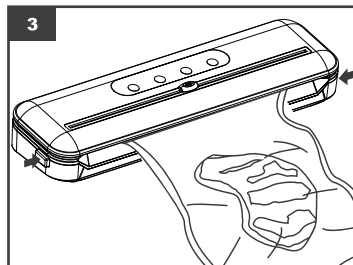


2. Sluit het deksel en druk op beide uiteinden van het deksel. U hoort een 'klik'-geluid als het deksel goed is vergrendeld. Vervolgens kunt u op de juiste knop drukken om het afdichten of vacumeren en afdichten te starten.

3. Als de indicatielampjes uitgaan, is het proces voltooid. Druk op de ontgrendelknoppen aan beide zijden van het apparaat om het deksel te openen en de verzegelde zak te verwijderen.

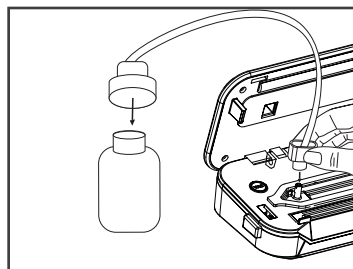
## TIPS VOOR DE ZAK-/ROLSNIJDER

1. Trek de gewenste zaklengte uit en leg deze op het deksel. Sluit het deksel van het apparaat en houd de zak met één hand op zijn plaats. Schuif met uw andere hand de zaksnijder over de rol om de vereiste zaklengte te krijgen.



## TIPS VOOR HET GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRESLANG

1. Steek het kleinere uiteinde van de slang in het zuigmondstuk. Druk op de accessoireknop om het vacumeren van de fles of bus te starten. Het knipperlicht geeft aan dat het apparaat in werking is. Het proces stopt automatisch wanneer een bepaalde onderdruk is bereikt.



## TIPS EN OPSLAGINSTRUCTIES

1. Doe de zak niet te vol. Laat altijd minimaal 7,6 cm/3 inch tussen de inhoud van de zak en de bovenkant van de zak.
2. Maak het open uiteinde van de zak van binnen en van buiten schoon. Maak de zakopening plat.
3. Bij het vacuüm verpakken van een groot artikel, trekt u de zak voorzichtig strak voordat u deze in de vacuümkamer plaatst. Dit om kreuken tijdens het verzegelen te voorkomen.
4. Zorg ervoor dat de zak droog is. Het is moeilijk om de zak goed te verzegelen als deze nat is.
5. Voor de beste resultaten moeten bederfelijke producten na het vacumeren en verzegelen nog steeds worden ingevroren of gekoeld.
6. Als u items met scherpe randen vacuüm afdicht (zoals droge spaghetti, zilverwerk, enz.), bescherm de zak dan tegen doorboringen door het item in zacht beschermend materiaal, zoals een papieren handdoek, te wikkelen. U kunt in dit geval ook een bus in plaats van een zak gebruiken.

7. Laat bij gebruik van bussen altijd een opening van 2,5 cm/1 inch aan de bovenkant van de bus.
8. Voor het beste resultaat vriest u fruit en groenten voor, voordat u ze vacuüm afdicht.
9. Laat het apparaat tussen elk gebruik gedurende 1 minuut afkoelen om te voorkomen dat het oververhittingsbeveiligingsmechanisme wordt geactiveerd.
10. Als u niet zeker weet of uw zak volledig is verzegeld, verzegelt u deze gewoon opnieuw.
11. Gebruik voor het beste resultaat de door de fabrikant geproduceerde zakken en bussen.
12. Magnetron: Zorg ervoor dat de zak is doorboord voordat u deze in een magnetron verwarmt.

In de koelkast (5 ± 2 °C)	Normale houdbaarheid	Houdbaarheid na vacuümverzegeling
Vlees	2-3 Dagen	8-9 Dagen
Zeevruchten en Vis	1-3 Dagen	4-5 Dagen
Gekookt Vlees	4-6 Dagen	10-14 Dagen
Groenten	3-5 Dagen	7-10 Dagen
Fruit	5-7 Dagen	14-20 Dagen
Eieren	10-15 Dagen	30-50 Dagen
In de vriezer (-16~-20°C)	Normale houdbaarheid	Houdbaarheid na vacuümverzegeling
Vlees	3-5 Maanden	1 Jaar
Zeevruchten en Vis	3-5 Maanden	1 Jaar
Kamertemperatuur (25±2°C)	Normale houdbaarheid	Houdbaarheid na vacuümverzegeling
Brood	1-2 Dagen	6-8 Dagen
Rijst/Meel	3-5 Maanden	>1 Jaar
Pinda's/Bonen	3-6 Maanden	>1 Jaar
Theebladeren	5-6 Maanden	>1 Jaar

## REINIGING EN ONDERHOUD

1. Koppel het apparaat los voordat u het schoonmaakt.
2. Veeg het buitenoppervlak af met een zachte, zeepachtige doek. Veeg al het voedsel of de vloeistof die in de vacuümkamer is achtergebleven weg met keukenpapier.
3. Droog het apparaat grondig af voor hergebruik.
4. Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Zorg ervoor dat er geen water of andere vloeistoffen in de wisselstroompoort van het apparaat komen.
5. Reinig het apparaat niet met schurende reinigingsmiddelen om schade aan het oppervlak te voorkomen.

## PROBLEEMOPLOSSING

Probleem:	Oplossing:
Er gebeurt niets als het netsnoer op het apparaat is aangesloten.	<p>A. Controleer of het netsnoer niet beschadigd is.</p> <p>B. Zorg ervoor dat het netsnoer correct is aangesloten op het stopcontact en het apparaat.</p>
Het apparaat is aangesloten, maar het vacuümproces werkt niet.	<p>A. Zorg ervoor dat het deksel volledig gesloten is.</p> <p>B. Zorg ervoor dat het open uiteinde van de zak correct in de vacuümkamer is geplaatst.</p> <p>C. Als het indicatielampje knippert, is het apparaat mogelijk oververhit geraakt. Laat het een paar minuten afkoelen voordat u het opnieuw gebruikt.</p> <p>D. Controleer of de zak is doorboord.</p> <p>E. Controleer of de schuimrubberen afdichtingspakking vervormd of beschadigd is.</p>
De zak was luchtdicht, maar nu zit er weer lucht in.	<p>A. Controleer of er een gat of lek in de zak zit. Gebruik indien nodig een nieuwe zak.</p> <p>B. Controleer de verzegelingsnaad. Elke rimpel langs de verzegelingsnaad kan ervoor zorgen dat er lucht in de zak komt. Als de naad gekreukt is, snijdt u eenvoudig de verzegelde rand af en dicht u deze opnieuw af.</p> <p>C. Als er vocht of vloeistof aan het openingsuiteinde van de zak zit, knip de zak dan af en veeg alle vloeistof weg. Kies vervolgens de MOIST FOOD (VOCHTIG VOEDSEL)-instelling en probeer de zak opnieuw af te dichten.</p> <p>D. Als het voedsel lange tijd is bewaard en de zak vol gassen zit, is het voedsel mogelijk bedorven. De zak en de inhoud ervan moeten worden weggegooid.</p>
Opmerking:	<ol style="list-style-type: none"> <li>Om oververhitting van het apparaat te voorkomen, moet u het tussen ieder gebruik gedurende 60 seconden laten afkoelen. Houd het deksel open om de warmteafvoer te versnellen.</li> <li>Als de zak smelt, kan de afdichtingsstrip oververhit geraakt zijn. Laat het apparaat 60 seconden afkoelen voordat u het opnieuw gebruikt.</li> <li>Hergebruik nooit zakken die eerder zijn gebruikt voor het bewaren van rauw vlees, vis of vet voedsel. Gebruik de zakjes niet opnieuw nadat ze in water hebben gesussd of in de magnetron zijn opgewarmd.</li> </ol>

## AFVALVERWERKING

	<p>Als verantwoordelijke retailers geven we om het milieu. Daarom verzoeken wij u om de juiste verwijderingsprocedure voor het apparaat en zijn verpakkingsmaterialen te volgen. Dit helpt bij het behoud van natuurlijke hulpbronnen en zorgt ervoor dat alle items worden gerecycled op een manier die de gezondheid en het milieu beschermt.</p> <p>U moet het apparaat en zijn verpakking weggooien in overeenstemming met de lokale wet- en regelgeving.</p> <p>Aangezien dit apparaat elektronische componenten bevat, moeten zowel het product als de accessoires aan het einde van zijn levensduur gescheiden van huishoudelijk afval worden verwijderd.</p> <p>Neem contact op met uw lokale overheid voor meer informatie over afvalverwerking en recyclagemogelijkheden.</p> <p>Het apparaat moet naar uw plaatselijke recyclagecentrum worden gebracht. Sommige verzamelpunten accepteren apparaten gratis.</p>
---	---

GARANTIE: TWEE JAAR

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES ==

**Veillez lire attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser la scelleuse et suivre toutes les instructions de sécurité décrites ici.**

1. Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension de votre secteur locale avant de brancher l'appareil.
2. N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation ou la prise sont endommagés ou si l'appareil fonctionne mal ou présente un dommage de quelque manière que ce soit. Si le câble ou l'appareil sont endommagés, renvoyez l'appareil à un centre de service agréé pour réparation.
3. Pour débrancher l'appareil, débranchez le câble d'alimentation de la prise électrique en saisissant la fiche. Ne débranchez pas l'alimentation en tirant sur le câble.
4. N'utilisez pas de rallonge avec cet appareil.
5. Si le câble d'alimentation est endommagé, contactez le fabricant, son agent de service ou un agent de service d'appareils certifié pour demander une réparation.
6. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou en cours de nettoyage, débranchez-le.
7. N'utilisez pas l'appareil sur des surfaces humides ou chaudes ou à proximité de sources de chaleur.

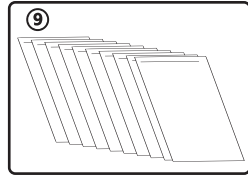
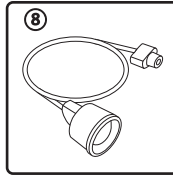
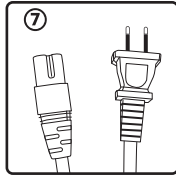
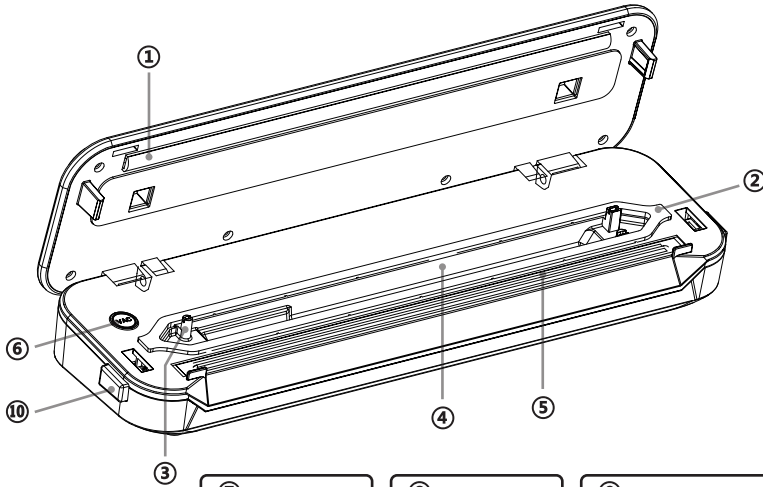
8. N'immergez aucune partie de l'appareil, du câble ou de la prise dans l'eau ou d'autres liquides.
9. L'appareil est fourni avec un câble d'alimentation court pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement.
10. Utilisez uniquement les accessoires ou compléments recommandés par le fabricant avec cet appareil.
11. Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné.
12. Surveillez étroitement les enfants lorsque vous utilisez un appareil électrique. Ne laissez pas l'appareil être utilisé comme un jouet.
13. ATTENTION: SURFACE CHAUDE. NE PAS TOUCHER.
14. Laissez refroidir l'appareil 60 secondes entre chaque utilisation.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	300109LYD
Dimensions	L382*1104*h62mm
Consommation	220-240V~ 50/60Hz
Puissance	110W
Temps de scellage	8-12 secondes
Temps de scellage et aspiration	10-20 secondes
Niveau de vide	> -60kPa

Les caractéristiques et la conception sont sujettes à modifications sans préavis.

# SCHÉMA DE L' APPAREIL



## ① BARRE DE CONTACT EN SILICONE

Contient un joint d'étanchéité en silicone pour assurer un scellage optimal.

## ② JOINT D'ÉTANCHÉITÉ EN MOUSSE

Permet à la chambre sous vide d' être étanche à l'air afin que le sac puisse être correctement mis sous vide.

## ③ BUSE D' ASPIRATION

Utilisée pour éliminer l'air des sacs / boîtes / bouteilles. Ne bloquez pas la buse d'aspiration lorsque vous mettez sous vide un sac. L' accessoire tuyau est nécessaire lors de la mise sous vide d' une boîte ou d'une bouteille.

## ④ CHAMBRE SOUS VIDE

Une chambre hermétique pour mettre sous vide.

## ⑤ BANDE D'ÉTANCHÉITÉ

Fonctionne avec la barre de contact en silicone pour la fonction de scellage.

## ⑥ BOUTON ACCESSOIRE

À utiliser lorsque le tuyau est connecté à des bouteilles et boîtes à mettre sous vide. Appuyez sur ce bouton pour commencer l' aspiration de l' air d' une bouteille ou d' une boîte. Le voyant clignote pour indiquer que la mise sous vide est en cours. Le processus s'arrête automatiquement lorsque la pression négative requise est atteinte.

## ⑦ CÂBLE D' ALIMENTATION AC

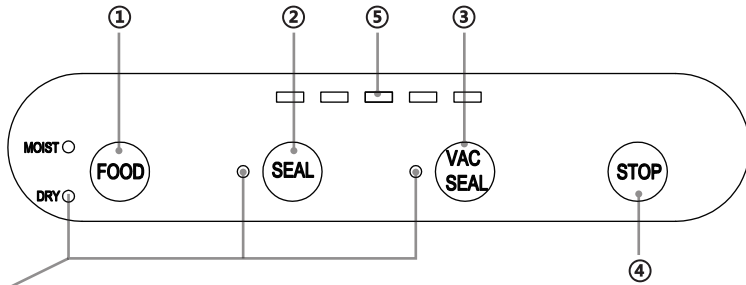
## ⑧ ACCESSOIRE TUYAU

## ⑨ 10 SACS (20\*30cm)

## ⑩ BOUTON DE DÉVERROUILLAGE



# DESCRIPTION DES FONCTIONS



**REMARQUE:** Si plusieurs voyants clignotent en même temps après un travail continu, cela signifie que le mécanisme de protection contre la surchauffe est activé. Attendez 5 à 10 minutes que l'appareil refroidisse. Il peut ensuite être utilisé normalement.

## ① BOUTON DE SÉLECTION DES ALIMENTS SECS / HUMIDES

Il faudra plus de temps pour sceller des aliments humides que des aliments secs. Le voyant s'allume lorsque la fonction correspondante est sélectionnée.

## ② BOUTON DE SCELLAGE

Appuyez pour sceller sans aspirer. Attendez 30 secondes entre différents scellages pour permettre à l'appareil de refroidir.

## ③ BOUTON SCELLAGE ET MISE SOUS VIDE

La fonction scellage et mise sous vide est la fonction la plus utilisée. Appuyez pour aspirer

l'air d'un sac et sceller les aliments hermétiquement grâce à une seule touche. Attendez 60 secondes entre les utilisations pour permettre à l'appareil de refroidir. *Lebensmittel mit einer einzigen Berührung luftdicht zu rät abkühlen kann.*

## ④ BOUTON D'ARRÊT

À tout moment, appuyez sur le bouton STOP pour arrêter immédiatement l'opération en cours.

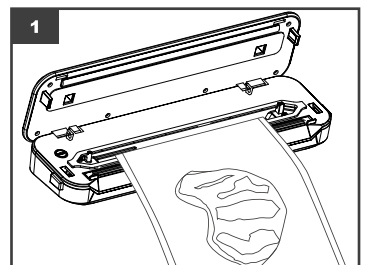
## ⑤ VOYANTS INDICATEURS

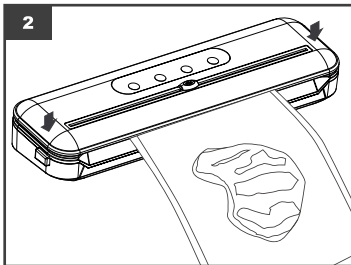
Un voyant lumineux s'allume pour indiquer que l'appareil exécute le processus correspondant.

# FONCTIONNEMENT

## Fonction mise sous vide et scellage

1. Placez l'extrémité ouverte du sac dans la chambre sous vide. Veuillez ne pas bloquer la buse d'aspiration.



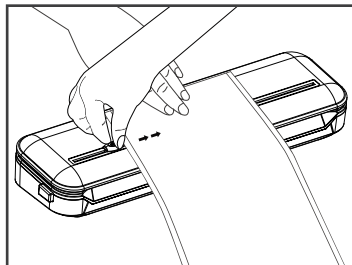
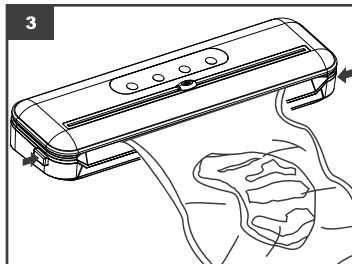


2. Fermez le couvercle et appuyez sur les deux extrémités du couvercle. Vous entendrez un « clic » si le couvercle est correctement verrouillé. Vous pouvez ensuite appuyer sur le bouton approprié pour démarrer le processus de scellement uniquement ou de mise sous vide et de scellement.

3. Lorsque les voyants s'éteignent, le processus est terminé. Appuyez sur les boutons de déverrouillage des deux côtés de l'appareil pour ouvrir le couvercle et retirer le sac scellé.

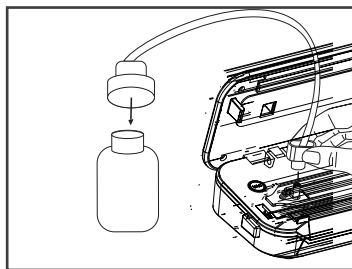
## CONSEILS POUR LE SAC /COUPE-SAC

1. Choisissez la longueur de rouleau souhaitée et placez-le sur le couvercle. Fermez le couvercle de l'appareil et maintenez le rouleau en place d'une main. Utilisez votre autre main pour faire glisser le coupe-sac sur le rouleau afin d'obtenir la longueur de sac désirée.



## CONSEILS D'UTILISATION DE L'ACCESSOIRE TUYAU

1. Insérez l'extrémité la plus petite du tuyau dans la buse d'aspiration. Appuyez sur le bouton accessoire pour commencer la mise sous vide d'une bouteille ou d'une boîte. La lumière clignotante indiquera que l'appareil est en marche. Le processus s'arrête automatiquement lorsqu'une certaine pression négative est atteinte.



## CONSEILS ET GUIDE DE STOCKAGE

1. Ne remplissez pas trop le sac. Laissez toujours au moins 7,6 cm / 3 pouces entre le contenu du sac et le haut du sac.
2. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'extrémité ouverte du sac. Aplatissez l'ouverture du sac.
3. Lors de l'emballage sous vide d'un gros article, pour éviter des plis dans le scellage, tirez doucement le sac avant de le placer dans la chambre sous vide.
4. Assurez-vous que le sac est sec. Il sera difficile de sceller le sac s'il est mouillé.
5. Pour de meilleurs résultats, les denrées périssables doivent toujours être congelées ou réfrigérées après le processus de scellage sous vide.
6. Lorsque vous scellez sous vide des articles qui ont des arêtes vives (comme des spaghettis secs, de l'argenterie, etc.), protégez le sac contre les perforations en enveloppant l'article dans un matériau de rembourrage doux, comme une

serviette en papier. Vous pouvez utiliser une boîte au lieu d'un sac.

7. Lorsque vous utilisez des boîtes, laissez toujours un espace de 2,5 cm en haut de la boîte.
8. Pour de meilleurs résultats, pré-congelez les fruits et légumes avant de les sceller sous vide.
9. Laissez l'appareil refroidir pendant 1 minute entre les utilisations pour éviter que la protection contre la surchauffe s'active.
10. Si vous n'êtes pas sûr que votre sac soit complètement scellé, scellez à nouveau le sac.
11. Pour de meilleurs résultats, utilisez les sacs et les boîtes produits par le fabricant.
12. Micro-ondes: Assurez-vous que le sac est perforé avant de le chauffer au micro-ondes.

Dans le réfrigérateur (5±2°C)	Durée normale du stockage	Durée de conservation après scellage sous vide
Viandes	2-3 jours	8-9 jours
Fruits de mer et poissons	1-3 jours	4-5 jours
Viandes cuites	4-6 jours	10-14 jours
Légumes	3-5 jours	7-10 jours
Fruits	5-7 jours	14-20 jours
Œufs	10-15 jours	30-50 jours
Dans le congélateur (-16~-20°C)	Durée normale du stockage	Durée de conservation après scellage sous vide
Viandes	3-5 Mois	1 an
Fruits de mer et poissons	3-5 Mois	1 an
Température ambiante (25±2°C)	Durée normale du stockage	Durée de conservation après scellage sous vide
Pain	1-2 jours	6-8 jours
Farine/Riz	3-5 Mois	> 1 an
Arachides/haricots	3-6 Mois	> 1 an
Feuilles de thé	5-6 Mois	> 1 an


## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
2. Essuyez la surface extérieure avec un chiffon doux savonneux. Essuyez tout aliment ou liquide restant dans la chambre sous vide avec une serviette en papier.
3. Séchez soigneusement l'appareil avant de le réutiliser.
4. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides. Empêchez l'eau ou d'autres liquides de pénétrer dans le port d'alimentation AC de l'appareil.
5. Pour éviter d'endommager la surface, ne nettoyez pas l'appareil avec des produits de nettoyage abrasifs.

## DÉPANNAGE

Problème:	Solution:
Rien ne se passe lorsque le câble d'alimentation est branché sur l'appareil.	<p>A. Assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas endommagé.</p> <p>B. Assurez-vous que le câble d'alimentation est correctement branché sur la prise électrique et l'appareil.</p>
L'appareil est branché, mais le processus de mise sous vide ne fonctionne pas.	<p>A. Assurez-vous que le couvercle est complètement fermé.</p> <p>B. Assurez-vous que l'extrémité ouverte du sac est correctement placée dans la chambre sous vide.</p> <p>C. Si le voyant clignote, l'appareil peut avoir surchauffé. Laissez-le refroidir plusieurs minutes avant de le réutiliser.</p> <p>D. Vérifiez si le sac est perforé.</p> <p>E. Vérifiez si le joint d'étanchéité en mousse est déformé ou endommagé.</p>
L'air a été retiré du sac mais est maintenant rentré.	<p>A. Vérifiez s'il y a un trou ou une perforation dans le sac. Utilisez un nouveau sac si nécessaire.</p> <p>B. Vérifiez le scellage. Toute ride le long de la couture de scellage peut faire en sorte que de l'air pénètre dans le sac. Si la couture est froissée, il suffit de couper le bord scellé et de refermer.</p> <p>C. S'il y a de l'humidité ou du liquide à l'extrémité d'ouverture du sac, coupez le sac et essuyez tout liquide. Choisissez ensuite le réglage MOIST FOOD et essayez de refermer le sac.</p> <p>D. Si les aliments ont été stockés pendant une longue période et que le sac est plein de gaz, il est possible que les aliments se soient détachés. Le sac et son contenu doivent être jetés.</p>
Remarque:	<p>1. Pour éviter que l'appareil surchauffe, laissez-le refroidir pendant 60 secondes entre chaque utilisation. Gardez le couvercle ouvert pour accélérer la dissipation thermique.</p> <p>2. Si le sac fond, la bande d'étanchéité peut surchauffer. Laissez l'appareil refroidir pendant 60 secondes avant de le réutiliser.</p> <p>3. Ne réutilisez jamais des sacs qui ont déjà été utilisés pour entreposer de la viande crue, du poisson ou des aliments gras. Ne réutilisez pas les sacs après avoir mijoté ou cuit au micro-ondes.</p>

## RECYCLAGE

	<p>En tant que détaillant responsable, nous nous soucions de l'environnement. À ce titre, nous vous invitons à suivre les procédures d'élimination appropriées pour l'appareil et ses matériaux d'emballage. Cela permettra de conserver les ressources naturelles et de garantir que tous les articles sont recyclés de manière à protéger la santé et l'environnement.</p> <p>Vous devez éliminer l'appareil et son emballage conformément aux lois et réglementations locales.</p> <p>Cet appareil contenant des composants électroniques, le produit et ses accessoires doivent être éliminés séparément des ordures ménagères lorsqu'ils arrivent en fin de vie.</p> <p>Contactez votre autorité locale pour en savoir plus sur vos options d'élimination et de recyclage.</p> <p>L'appareil doit être amené à votre centre de recyclage local. Certains points de collecte acceptent les appareils électroménagers gratuitement.</p>
---	--

GARANTIE: DEUX ANS

## **IMPORTANTES INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA =**

**Leia atentamente este manual do usuário antes de operar o selador a vácuo e siga todas as instruções de segurança descritas aqui.**

- 1. Verifique se a tensão indicada no aparelho corresponde à tensão da rede local antes de conectar o aparelho.**
- 2. Não opere o aparelho com um cabo ou plugue danificado. Não utilize o aparelho se ele funcionar mal ou estiver danificado. Se o cabo ou o aparelho estiver danificado, devolva o aparelho a um centro de serviço autorizado para reparo.**
- 3. Para desconectar o aparelho, desconecte o cabo de alimentação da tomada elétrica segurando o plugue. Não desconecte a energia puxando o cabo de alimentação.**
- 4. Não use um cabo de extensão com este aparelho.**
- 5. Se o cabo de alimentação estiver danificado, entre em contato com o fabricante, seu agente de serviço ou um agente de serviço de equipamentos certificado para solicitar um reparo.**
- 6. Quando o aparelho não estiver em uso ou sendo limpo, desconecte o cabo de alimentação da tomada.**
- 7. Não use o aparelho em superfícies molhadas ou quentes, ou perto de fontes de calor.**

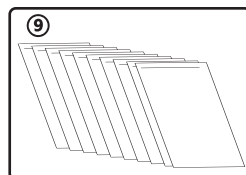
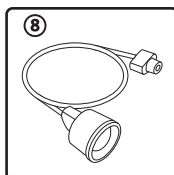
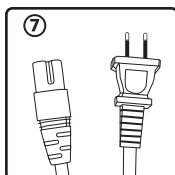
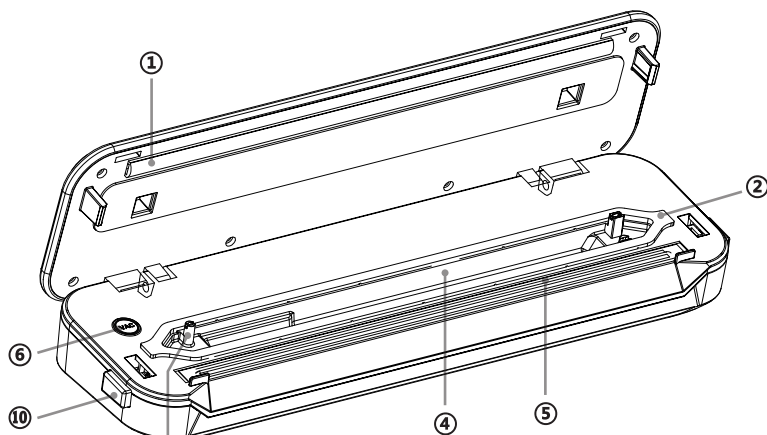
8. Não mergulhe nenhuma parte do aparelho, cabo de alimentação ou conecte água ou outros líquidos.
9. O aparelho é fornecido com um cabo de alimentação curto para reduzir os riscos de se enredar ou causar risco de tropeço.
10. Utilize apenas os acessórios ou acessórios recomendados pelo fabricante com este aparelho.
11. Utilize o aparelho apenas para o uso pretendido.
12. Supervisione atentamente as crianças ao usar qualquer aparelho elétrico. Não permita que o aparelho seja usado como brinquedo.
13. CUIDADO: SUPERFÍCIE QUENTE. NÃO TOQUE.
14. Deixe o aparelho arrefecer por 60 segundos entre cada uso.

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo	300109LYD
Dimensões	L382*W104*H62mm
Consumo de energia	220-240V~ 50/60Hz
Poder	110W
Tempo de selagem	8-12 segundos
Tempo VAC / Selo	10-20 segundos
Nível de vácuo	> -60kPa

As especificações e o design estão sujeitos a alterações sem aviso prévio.

## RESUMO DO PRODUTO



### ① BARRA DE CONTATO EM SILICONE

Contém junta de vedação de silicone para garantir uma vedação ideal.

### ② JUNTA DE ESPUMA DE VEDAÇÃO

Garante que a câmara de vácuo seja hermética, para que o saco possa ser aspirado corretamente.

### ③ BOCAL DE VÁCUO

Usado para remover o ar dos sacos / vasilhas / garrafas. Não bloqueie o bico de vácuo ao aspirar uma bolsa. É necessária uma mangueira acessória ao aspirar um recipiente ou garrafa.

### ④ CÂMARA DE VÁCUO

Uma câmara hermética para aspirar.

### ⑤ TIRA DE VEDAÇÃO

Funciona com barra de contato de silicone para a função de vedação.

### ⑥ BOTÃO ACESSÓRIO

Para uso quando o tubo de vácuo está conectado a garrafas e vasilhas de vácuo. Pressione este botão para começar a aspirar uma garrafa ou recipiente. A luz piscará para indicar que a aspiração está em andamento. O processo será interrompido automaticamente quando a pressão negativa necessária for atingida.

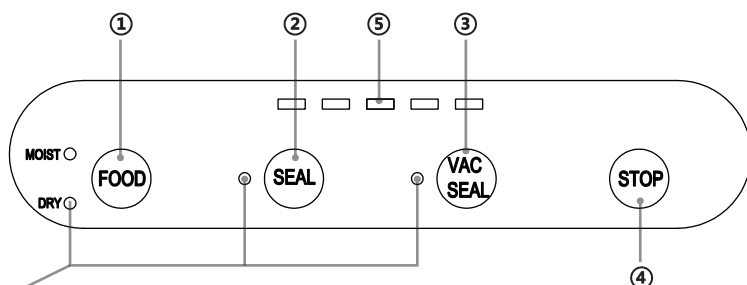
### ⑦ CABO DE ALIMENTAÇÃO

### ⑧ MANGUEIRA ACESSÓRIA

### ⑨ SACO \* 10 (20 \* 30 cm)

### ⑩ BOTÃO DE DESBLOQUEIO

## DESCRIÇÃO DAS FUNÇÕES



**NOTA:** Se várias luzes estiverem piscando ao mesmo tempo após o trabalho contínuo, o mecanismo de proteção contra superaquecimento é ativado. Aguarde 5-10 minutos para o aparelho arrefecer. Pode então ser operado no modo normal.

### ① BOTÃO DE CONFIGURAÇÕES DE ALIMENTO SECO / ÚNICO

Levará mais tempo para selar os alimentos húmidos do que os secos. A luz indicadora acenderá quando a função correspondente for selecionada.

### ② BOTÃO DE VEDAÇÃO

Pressione para criar um selo sem aspirar. Aguarde 30 segundos entre as vedações para permitir que o aparelho arrefeça.

### ③ BOTÃO VAC E VEDAÇÃO

A função Vac & Seal é a função mais usada. Pressione para aspirar uma embalagem e selar

os alimentos herméticos com um único toque. Aguarde 60 segundos entre as utilizações para permitir que o aparelho arrefeça.

### ④ BOTÃO PARAR

Durante qualquer status de trabalho, pressione o botão STOP para interromper imediatamente a operação de processamento atual.

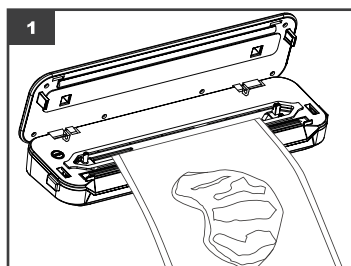
### ⑤ LUZES INDICADORAS

A luz indicadora acenderá quando o aparelho estiver executando qualquer processo.

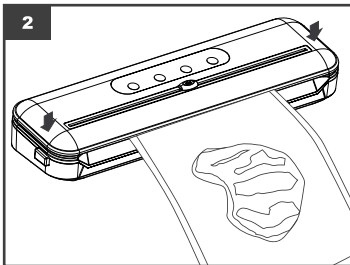
## INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

### Função de vácuo e vedação

1. Coloque a extremidade aberta do saco na câmara de vácuo. Por favor, não bloqueie o bico de vácuo.





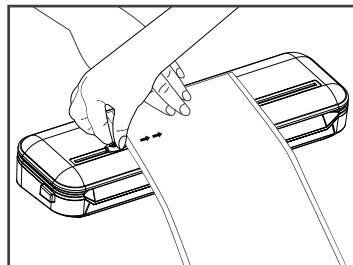
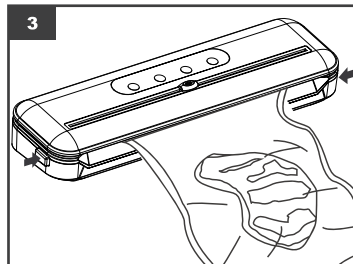


2. Feche a tampa e pressione as duas extremidades da tampa. ouvirá um clique clicando se a tampa estiver devidamente travada. Pode pressionar o botão apropriado para iniciar o processo de vedação ou aspiração e vedação.

3. Quando as luzes indicadoras se apagam, o processo está concluído. Pressione os botões de desbloqueio nos dois lados do aparelho para abrir a tampa e remover a bolsa lacrada.

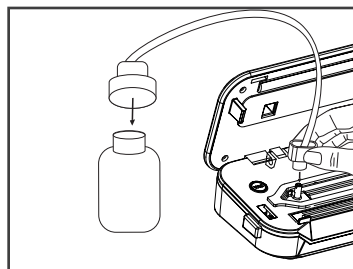
## DICAS SOBRE CORTADOR DE SACO / ROLO

1. Puxe o comprimento do saco desejado e coloque-o na tampa. Feche a tampa do aparelho e segure a bolsa no lugar usando uma mão. Com a outra mão, deslize o cortador de sacolas pelo rolo para obter o comprimento necessário.



## DICAS PARA USAR A MANGUEIRA ACESSÓRIA

1. Insira a extremidade menor da mangueira no bico de vácuo. Pressione o botão acessório para começar a aspirar a garrafa ou o recipiente. A luz piscando indicará que o aparelho está em operação. O processo será interrompido automaticamente quando uma certa pressão negativa for atingida.



## DICAS E GUIA DE ARMAZENAMENTO

1. Não encha demais o saco. Sempre deixe pelo menos 7,6 cm entre o conteúdo da bolsa e a parte superior da bolsa.
2. Limpe a extremidade aberta da bolsa por dentro e por fora. Achate a abertura do saco.
3. Ao embalar a vácuo um item grande, para evitar rugas no selo, puxe cuidadosamente o saco ensinado antes de colocá-lo na câmara de vácuo.
4. Verifique se a bolsa está seca. Será difícil criar uma vedação estanque se a bolsa estiver molhada.
5. Para obter melhores resultados, os produtos perecíveis ainda precisam ser congelados ou refrigerados após o processo de selagem a vácuo.
6. Quando estiver selando itens a vácuo com bordas afiadas (como espaguete seco, talheres, etc.), proteja a bolsa de perfurações envolvendo o item em material macio de amortecimento, como uma toalha de papel. pode usar uma lata em vez de uma bolsa.

7. Ao usar caixas, deixe sempre uma folga de 2,5 cm / 1 na parte superior da caixa.
8. Para obter melhores resultados, congele frutas e legumes antes de selar a vácuo.
9. Deixe o aparelho arrefecer por 1 minuto entre os usos, para evitar a proteção contra superaquecimento.
10. Se não tiver certeza se sua bolsa estava totalmente selada, basta selá-la novamente.
11. Para obter melhores resultados, use as sacolas e os cartuchos produzidos pelo fabricante.
12. Microondas: verifique se a bolsa está perfurada antes de aquecê-la no microondas.

No refrigerador (5 ± 2 °C)	Vida normal de armazenamento	Vedação pós-vácuo de vida útil
Carnes	2-3 dias	8-9 dias
Marisco e Peixe	1-3 Dias	4-5 dias
Carnes Cozidas	4-6 dias	10-14 dias
Legumes	3-5 dias	7-10 dias
Frutas	5-7 dias	14-20 dias
Ovos	10-15 dias	30-50 dias
No congelador (-16 ~ -20 °C)	Vida normal de armazenamento	Vedação pós-vácuo de vida útil
Carnes	3-5 meses	1 ano
Marisco e Peixe	3-5 meses	1 ano
Temperatura ambiente (25 ± 2 °C)	Vida normal de armazenamento	Vedação pós-vácuo de vida útil
Pão	1-2 dias	6-8 dias
Farinha de arroz	3-5 meses	> 1 ano
Amendoim / Feijão	3-6 meses	> 1 ano
Folhas de chá	5-6 meses	> 1 ano


## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Desconecte o aparelho antes de limpá-lo.
2. Limpe a superfície externa com um pano macio e sabão. Limpe qualquer alimento ou líquido que permanecer na câmara de vácuo com uma toalha de papel.
3. Seque bem o aparelho antes de reutilizá-lo.
4. Não mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos. Evite que água ou outros líquidos entrem na porta de alimentação CA do aparelho.
5. Para evitar danificar a superfície, não limpe o aparelho com produtos de limpeza abrasivos.

# SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema:	Solução:
Nada acontece quando o cabo de alimentação está conectado ao aparelho.	<p>A. Verifique se o cabo de alimentação não está danificado.</p> <p>B. Verifique se o cabo de alimentação está corretamente conectado à tomada e ao aparelho.</p>
O aparelho está conectado, mas o processo de vácuo não está funcionando.	<p>A. Verifique se a tampa está totalmente fechada.</p> <p>B. Verifique se a extremidade aberta da bolsa está corretamente colocada na câmara de vácuo.</p> <p>C. Se a luz indicadora estiver piscando, o aparelho pode ter superaquecido. Deixe arrefecer por alguns minutos antes de usá-lo novamente.</p> <p>D. Verifique se a bolsa está furada.</p> <p>E. Verifique se a junta de vedação de espuma está deformada ou danificada.</p>
O ar foi removido da bolsa, mas agora voltou a entrar.	<p>A. Verifique se há um orifício ou furo na bolsa. Use uma bolsa nova, se necessário.</p> <p>B. Verifique a costura de vedação. Qualquer rugas ao longo da costura de vedação pode causar o alugamento do ar pela bolsa. Se a costura estiver enrugada, basta cortar a borda selada e selar novamente.</p> <p>C. Se houver humidade ou líquido na extremidade de abertura da bolsa, corte-a e limpe qualquer fluido. Em seguida, escolha a configuração MOIST FOOD e tente selar novamente a bolsa.</p> <p>D. Se os alimentos estiverem armazenados por um longo período de tempo e a bolsa estiver cheia de gases, os alimentos podem ter saído. A bolsa e seu conteúdo devem ser descartados.</p>
Nota:	<p>1. Para evitar que o aparelho superaqueça, deixe arrefecer por 60 segundos entre os usos. Mantenha a tampa aberta para acelerar a dissipação de calor.</p> <p>2. Se o saco derreter, a tira de vedação pode estar superaquecida. Deixe o aparelho arrefecer por 60 segundos antes de reutilizá-lo.</p> <p>3. Nunca reutilize sacos que foram usados anteriormente para armazenar carnes cruas, peixes ou alimentos gordurosos. Não reutilize as sacolas após ferver ou microondas.</p>

## DISPOSIÇÃO

	<p>Como revendedor responsável, nos preocupamos com o meio ambiente. Portanto, recomendamos que siga os procedimentos corretos de descarte do aparelho e dos seus materiais de embalagem. Isso ajudará a conservar os recursos naturais e garantir que todos os itens sejam reciclados de maneira a proteger a saúde e o meio ambiente.</p> <p>deve descartar o aparelho e sua embalagem de acordo com as leis e regulamentos locais.</p> <p>Como este aparelho contém componentes eletrônicos, o produto e seus acessórios devem ser descartados separadamente do lixo doméstico quando atingir o fim de sua vida útil.</p> <p>Entre em contato com a autoridade local para saber mais sobre as suas opções de descarte e reciclagem.</p> <p>O aparelho deve ser levado ao seu centro de reciclagem local. Alguns pontos de coleta aceitam aparelhos gratuitamente.</p>
---	--

GARANTIA: 2 ANOS



ITALIA MARKET SRL  
VIA DELLE INDUSTRIE, 9/1 20883 MEZZAGO(MB), ITALIA  
P.IVA: IT10502730962



---

**[HTTP://WWW.AIGOSTAR.COM](http://www.aigostar.com)**

MADE IN P.R.C