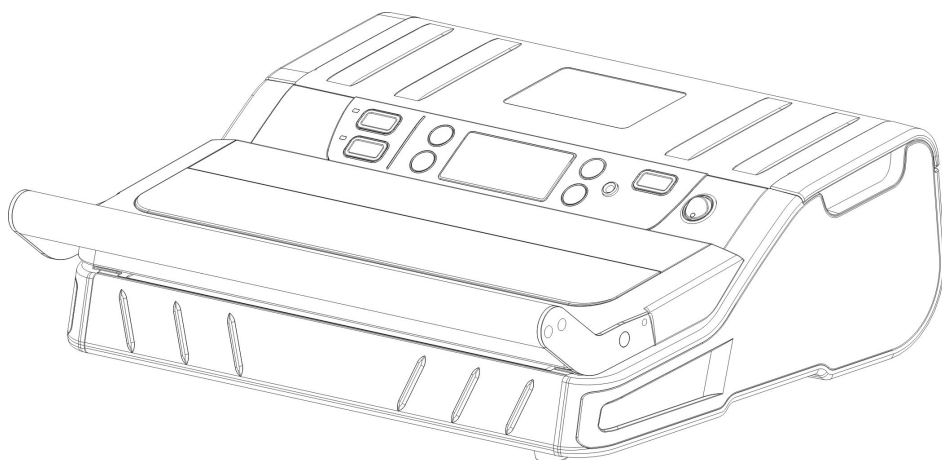


ALFA
VS5390

Envasadora al vacío
Vacuum sealer
Scellant sous vide



(ES) MANUAL DE INSTRUCCIONES

(EN) INSTRUCTION MANUAL

(FR) MANUEL D'INSTRUCTIONS

INDICACIONES IMPORTANTES

Al usar este aparato eléctrico, siempre se deben observar las precauciones de seguridad, incluidas las siguientes:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

1. Lea detenidamente todas las instrucciones antes de usar este aparato y guárdelas para futuras referencias.
2. Antes de enchufar el cable a la toma de corriente de la pared, o desconectarlo, asegúrese de que la cubierta de la máquina esté desbloqueada y desenchufe de la toma de corriente cuando no esté en uso o antes de limpiar.
3. Este aparato no es un juguete, cuando lo usan los niños o cerca de ellos, es necesario prestar mucha atención y almacenar este aparato en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños.
4. No use bolsas o accesorios que no se recomienden o designen, y no use este aparato para otros fines excepto su uso previsto.
5. Deje de usar la máquina inmediatamente si el cable está dañado y haga que lo reemplace un profesional.
6. Manténgase alejado de las partes móviles.
7. No entre en contacto con el elemento de sellado en caliente ubicado en el borde de la cubierta superior de esta máquina. Puede quemarse.
8. No intente reparar este aparato usted mismo.
9. No use el aparato si se ha caído o parece estar dañado.
10. Evite hacer lo siguiente: tire o lleve por el cable, use el cable como manija, cierre una puerta en el cable o tire del cable alrededor de bordes o esquinas afiladas. No opere el aparato sobre el cable o el cable / enchufe está mojado.
11. Manténgase alejado de gas caliente, horno calentado, quemador eléctrico o cualquier otra superficie caliente. No utilice este aparato en

superficies húmedas o calientes o cerca de una fuente de calor.

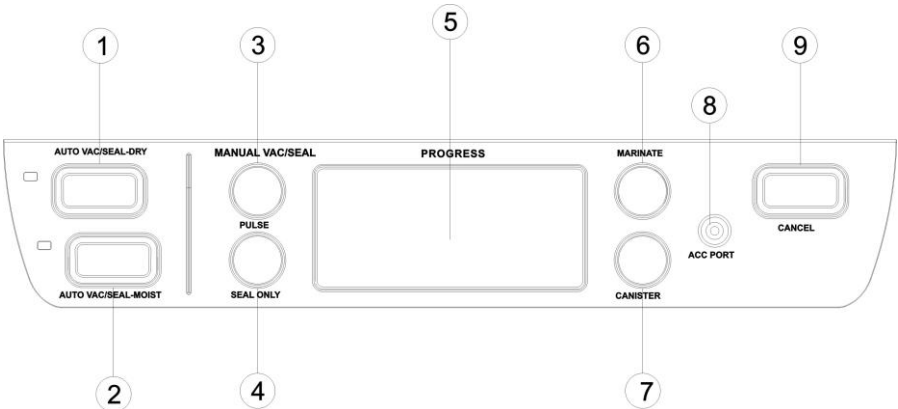
12. Es mejor no usar un cable de extensión con esta unidad. Sin embargo, si se utiliza uno, debe tener una calificación igual o superior al engorde de este aparato.
13. Cuando se desconecte, para evitar cualquier lesión, desenchufe agarrando el enchufe, no el cable.
14. Antes de enchufar el aparato u operar, asegúrese de que sus manos estén secas y seguras para realizar las acciones.
15. Cuando esté en posición "ON" o de trabajo, estar siempre sobre una superficie estable, como mesa o mostrador.
16. No es necesario usar ningún lubricante, como aceites lubricantes o agua, en este aparato.
17. No sumerja ninguna parte de este aparato, cable de alimentación o enchufe agua o cualquier otro líquido.
18. No use este aparato al aire libre o en una superficie húmeda, se recomienda solo para uso doméstico en interiores.
19. Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, a menos que se les haya dado supervisión o instrucción sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
20. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
21. Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas cualificadas de forma similar a fin de evitar un peligro.
22. La limpieza y el mantenimiento del usuario no serán realizados por niños sin supervisión.

CUIDADO:

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE.

1MIN POR CICLO

CARACTERÍSTICAS Y FUNCIONES



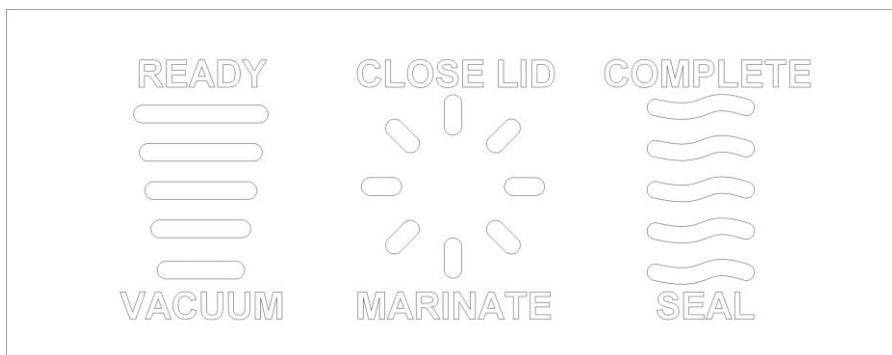
- 1. AUTO VAC/SEAL-DRY:** En condición de espera, inicia la operación automática de aspiración de la bolsa y luego sella automáticamente la bolsa cuando se completa la aspiración; esta función para bolsas secas y prendas sin humedad, con un tiempo de termosellado más corto.
- 2. AUTO VAC/SEAL-MOIST:** En condición de espera, inicia la operación automática de aspiración de la bolsa y luego sella automáticamente la bolsa cuando se completa la aspiración; esta función para bolsas mojadas o alimentos con un poco de humedad, con un tiempo de termosellado húmedo.
- 3. PULSE:** Presione este botón y el dispositivo comienza a aspirar; deshacer, se detendrá. Este proceso se puede repetir. Luego presione "sello manual" cuando alcance la presión deseada, gire para sellar. Se pueden elegir diferentes presiones según los diferentes tipos de

alimentos.

4. SEAL ONLY: Este botón proporciona dos funciones:

- *Para sellar el extremo abierto de una bolsa, se usa para hacer una bolsa con un rollo de bolsa;*
- *Cuando la función automática "AUTO VAC/SEAL" está en funcionamiento, este botón deja de aspirar la bolsa y comienza a sellar la bolsa inmediatamente para que el operador pueda controlar menos presión de vacío dentro de la bolsa para evitar aplastamiento de artículos delicados.*
- *La motobomba funcionará unos segundos para esta función.*

5. PROGRESS: Esta pantalla es el aparato de visualización LED y muestra las funciones de progreso de la operación.



muestra el progreso de la aspiración.



muestra el progreso del sellado.

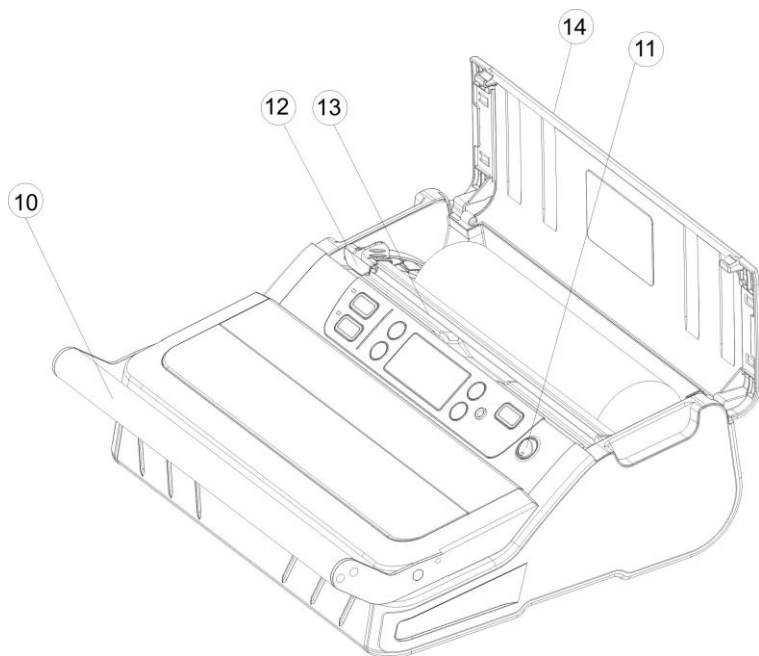


muestra el progreso del marinado.

Cuando "CLOSE LID" se enciende, muestra que la tapa no está bloqueada, baje la manija para bloquear la cubierta, "READY" se iluminará y podrá iniciar la operación.

Cuando "COMPLETE" se ilumina, la operación está completa.

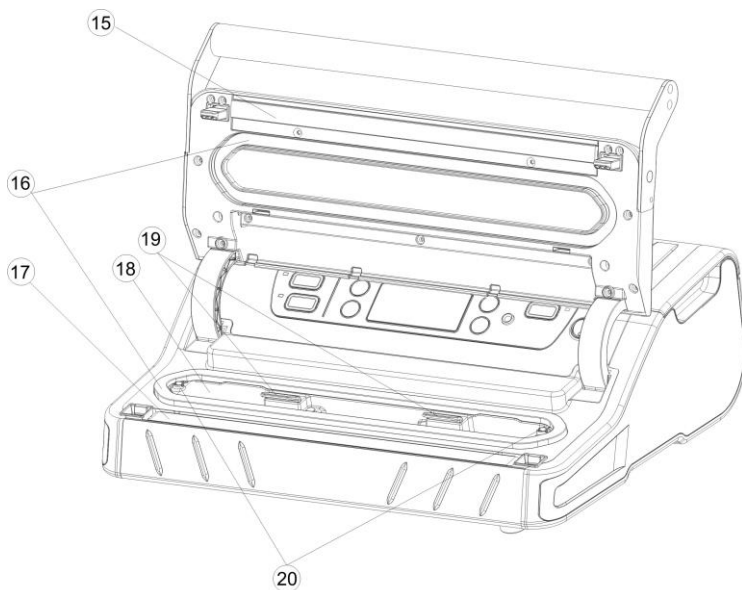
-
- 6. MARINATE:** Presione para marinar los alimentos en un recipiente para marinar. Presione este botón, comienza el ciclo de marinado específico. Esta operación no necesita bloquear la tapa.
- 7. CANISTER:** Para comenzar a aspirar botes, tapas de jarras, tapones de vino u otros accesorios a través de una manguera. Esta operación no necesita bloquear la tapa.
- 8. ACC PORT:** Para insertar la manguera para bidón y tapón de vino antes de las operaciones de “adobo” o “bidón”.
- 9. CANCEL:** En condiciones de trabajo, detiene la máquina.



- 10. FRONT HANDLE:** Presione hacia abajo para bloquear la cubierta. Y levante para abrir la tapa.
- 11. POWER SWITCH:** ON/OFF.
- 12. BAG CUTTER:** Presione y deslice en una dirección u otra para cortar las

bolsas al tamaño deseado.

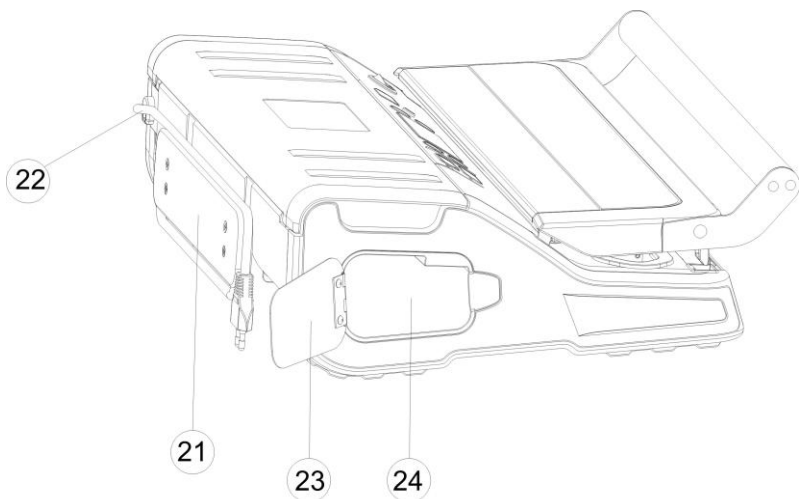
13. **CUTTER RACH:** Apoye el cortador para que se deslice.
14. **BACK COVER:** Cubierta de la zona de almacenamiento de bolsas.
15. **SEALING STRIP:** Coloque la bolsa a sellar sobre esta tira. Limpie y seque o reemplácela cuando esté deformada o rota.
16. **GASKET:** Mantenga el aire alejado formando una cámara de vacío con una junta inferior. Límpielo y séquelo o reemplácelo cuando esté deformado o roto.
17. **SEALING ELEMENT:** Elemento calefactor recubierto de teflón que está caliente y sella la bolsa.



18. **VACUUM CHAMBER:** Coloque el extremo abierto de la bolsa dentro de la cámara, extraiga el aire de la bolsa y atrape cualquier desbordamiento de líquido de la bolsa.
19. **BAG FIXER:** para sujetar el extremo abierto de una bolsa para la colocación de la bolsa.
20. **AIR INTAKE:** La entrada de aire se conecta con la cámara de vacío y la

bomba. No cubra esta entrada cuando coloque la bolsa para operaciones de vacío y sellado.

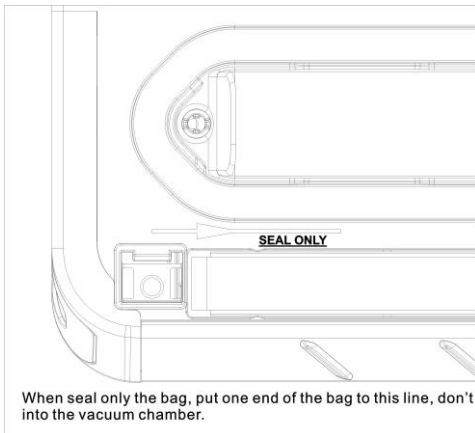
- 21. POWER CORD FIXER:** Almacén cable de alimentación.
- 22. POWER CORD:** Cable
- 23. DOOR:** Puerta del compartimento para almacenamiento del tubo.
- 24. ROOM:** Compartimento para el tubo.



INSTRUCCIONES

I. Hacer una bolsa con rollo

1. Abra la tapa trasera.
2. Asegúrese de que el cortador de bolsas esté en un extremo de la rejilla del cortador, luego coloque la rejilla del cortador en la parte posterior.
3. Saque la bolsa a la longitud adecuada que desee.
4. Deje la rejilla del cortador y asegúrese de que esté en el lugar correcto de las bolsas, luego deslice el cortador de un extremo al otro para cortar la bolsa.
5. Coloque un extremo de la bolsa sobre el elemento de sellado, no dentro de la cámara de vacío.



6. Cierre la cubierta superior y presione la manija delantera para bloquear la cubierta superior, debería escuchar un tono de "abeja", la pantalla LED mostrará "listo".
7. Presione el botón "SEAL ONLY" para comenzar a sellar las bolsas, la pantalla LED mostrará el progreso del sellado.

8. Cuando escuche un tono de "abeja" y la pantalla LCD muestre "COMPLETE", levante la manija para abrir la cubierta y saque la bolsa de la máquina. Luego, la bolsa está lista y lista para sellar al vacío.

II. Envasado al vacío con bolsa

1. Coloque los artículos dentro de la bolsa. Utilice solo las bolsas de vacío de diseño especial suministradas por nosotros con canales de vacío.
2. Limpie y enderece el extremo abierto de la bolsa, asegúrese de que no haya polvo, arrugas ni ondulaciones.
3. Coloque el extremo abierto de la bolsa dentro del área de la cámara de vacío, asegúrese de que la entrada de aire no esté cubierta por la bolsa.
4. Coloque la cubierta superior hacia abajo y presione la manija delantera para bloquear la cubierta superior, debería escuchar un tono de "abeja", la pantalla LED mostrará "listo".
5. Elija el botón de sellado al vacío automático "seco" o "húmedo" según el tipo de alimento; La pantalla LED mostrará el progreso de vacío y sellado.

NOTA: *Este producto proporciona una presión de vacío muy alta durante el envasado al vacío con una bolsa, para evitar el aplastamiento del artículo delicado por la alta presión de vacío, observe el estado de la presión de vacío dentro de la bolsa y cambie el botón "MANUAL SEAL" inmediatamente. Cuando se alcanza la presión de vacío deseada. La bomba se detendrá y cambiará para sellar con calor la bolsa.*

6. Cuando escuche un tono de "abeja" y la pantalla LCD muestre "COMPLETE", levante la manija para abrir la tapa y saque las bolsas empacadas.

NOTAS:

- *Para un mejor efecto de vacío y sellado, limpie cualquier exceso de líquido o residuo de comida en la cámara de vacío después de empaquetar cada bolsa.*
- *Su aparato solo puede funcionar en las bolsas específicas que le proporcionamos. No intente utilizar otras bolsas que no estén diseñadas para el envasado al vacío. .*
- *Corte la bolsa en línea recta con unas tijeras para abrir una bolsa sellada.*

III. Envasado al vacío en bolsa, utilizando la

función PULSE

Esta función es la preferida para el envasado al vacío, cuando se desea un ligero efecto de vacío, como p. ej. tomates, patatas fritas o similares. O, si tiene materias primas húmedas o una salsa, donde solo desea drenar el aire de la bolsa y luego detener el aparato antes de que se comprima el líquido.

1. Pulse el botón “PULSE”, la unidad comienza a aspirar la bolsa, observe el estado de la presión de vacío dentro de la bolsa. Suelte el botón de pulso inmediatamente cuando se logre la presión de vacío deseada.
2. Presione el botón “SEAL ONLY” cuando se haya completado la aspiración, la unidad comenzará a sellar la bolsa automáticamente.

NOTA: *Cuando suelta el botón de pulso, si no presiona el botón de solo sellado en 15 segundos, la bolsa perderá el vacío y la operación se completará.*

IV. Envasado al vacío en recipiente

1. Limpie la tapa del recipiente, la base del recipiente y asegúrese de que estén limpias y secas.
2. Coloque los artículos en el recipiente y no lo llene demasiado para que la tapa pueda estar en buen contacto con el borde del recipiente del recipiente. Limpie el borde de la tapa del recipiente y la junta de sellado inferior de la tapa del recipiente;
3. Inserte un extremo de la manguera en la entrada de aire y el otro extremo de la manguera en el orificio central de la tapa del recipiente.
4. Presione el botón del recipiente para comenzar a aspirar. Para asegurarse de que no haya fugas de aire entre la tapa y el recipiente, use su mano para empujar la tapa hacia abajo al comienzo del trabajo de aspiración. La máquina se detendrá automáticamente cuando se alcance suficiente presión de vacío.
5. Saque el tubo de la manguera del recipiente o recipiente inmediatamente después de que se complete el trabajo.

Nota: *Cuando se aspiran alimentos húmedos, la humedad se almacenará en el adaptador. Recuerde limpiar el adaptador si hay agua antes de aspirar.*

Abrir el recipiente después de envasar al vacío

Para abrir el recipiente, debe presionar el botón "RELEASE" en la tapa del recipiente.

Nota:

- *Al comienzo del envasado al vacío en un recipiente o recipiente de vacío, presione ligeramente hacia abajo la tapa o el adaptador de la manguera para asegurarse de que no se suelte la manguera y para evitar que el aire se filtre a través del espacio entre la tapa y el borde superior del recipiente para unos pocos segundos.*
- *Para probar el vacío, simplemente tire de la tapa. No se moverá.*

V. Marinar carne con el bowl de marinado

1. Saque el accesorio de la manguera de la cubierta interior, insértelo en el puerto del recipiente en la unidad y en el orificio central de la tapa del recipiente.
2. Presione el botón Marinar para comenzar a trabajar. El LED indicador se iluminará y la pantalla mostrará el progreso. Liberará aire automáticamente después de terminar el vacío, esto es para 1 ciclo de trabajo, esta máquina funcionará en total durante 5 ciclos. Tarda unos 6 minutos en finalizar el proceso.
3. Cuando la luz indicadora se apaga, la pantalla muestra el "COMPLETE", el proceso de marinado se completa. Retire el accesorio de la manguera del puerto del recipiente y la tapa del recipiente.

Nota:

- *Al comienzo del envasado al vacío en un recipiente, presione ligeramente la tapa del recipiente o el adaptador de la manguera para asegurarse de que no se suelte la manguera y para evitar que el aire se filtre a través del espacio entre la tapa y el borde superior del recipiente durante unos segundos. .*
- *Para probar el vacío, simplemente tire de la tapa. No se moverá;*
- *No presione ningún botón para interferir con todo el proceso*

BOWL DE MARINADO NO INCLUIDO

VI. Almacenamiento del cable

Coloque el cable de alimentación en el fijador de almacenamiento cuando no utilice la máquina que se encuentra en la parte posterior de la máquina. No enrolle el cable alrededor del aparato.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Envasadora

1. Desenchufe siempre la unidad antes de limpiarla.
2. No sumerja en agua ni en ningún otro líquido.

-
3. Evite el uso de productos o materiales abrasivos para limpiar la unidad, ya que rayarán la superficie.
 4. Use un jabón suave para lavar platos y un paño húmedo y tibio para limpiar los residuos de comida o alrededor de los componentes.
 5. Seque bien antes de volver a usarlo.

Nota: *Las juntas de espuma alrededor de la cámara de vacío deben secarse completamente antes de volver a ensamblar, al volver a ensamblar, tenga cuidado de evitar cualquier daño y ensamble en su posición original para garantizar que no haya fugas de vacío.*

Bolsas de vacío

1. Lave las bolsas en agua tibia con un jabón suave para lavar platos.
2. Cuando lave las bolsas en el lavavajillas, deles la vuelta y extiéndalas sobre la rejilla superior del lavavajillas, de modo que toda la superficie quede expuesta al agua de lavado.
3. Seque bien antes de volver a usarlo.

IMPORTANTE: *Para evitar posibles enfermedades, no reutilice las bolsas después de almacenar carnes crudas, pescado crudo o alimentos grasosos. No reutilice las bolsas que se hayan calentado en el microondas o hervido.*

Accesorios

Lave todos los accesorios de la aspiradora en agua tibia con un jabón suave para lavar platos, pero no sumerja la cubierta en agua.

1. Las bases de los recipientes (no las tapas) son aptas para lavavajillas en la rejilla superior. Pero la tapa del recipiente debe limpiarse con un paño húmedo.
2. Asegúrese de que los accesorios estén completamente secos

antes de volver a utilizarlos.

3. No se permite el uso del recipiente y la tapa en el microondas o el congelador.

Almacenar la envasadora

1. Mantenga la unidad en un lugar plano y seguro, fuera del alcance de los niños.
2. Recuerde asegurarse de que la tapa del aparato esté desbloqueada cuando no esté en uso y en almacenamiento. Mantener la cubierta cerrada distorsionará las juntas de espuma causando fugas.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Razones y soluciones
Aspirar pero no girar para sellar automáticamente	Compruebe si la junta inferior está deformada. Si está deformada, reemplácela y vuelva a intentarlo.
	Compruebe si el borde de la bolsa cubrió el orificio de succión En caso afirmativo, coloque las bolsas en la posición correcta.
	Compruebe si hay demasiados alimentos en las bolsas para que la tapa de la máquina bloquee los alimentos. En caso afirmativo, saque algunos alimentos y limpie el borde de las bolsas, vuelva a intentarlo.
	Compruebe si las bolsas están rotas para que goteen. Si es así, use una bolsa nueva y vuelva a intentarlo.
No se puede aspirar pero la función de sellado es buena	Compruebe si las bolsas están colocadas en la cámara de vacío. En caso negativo, coloque el borde de las bolsas en la cámara de vacío.
	Compruebe si el borde de la bolsa cubrió el orificio de succión En caso afirmativo, coloque las bolsas en la posición correcta.

	<p>Compruebe si el borde de las bolsas tiene líquido, mancha de aceite o algún desmoronamiento.</p> <p>En caso afirmativo, limpie el borde de las bolsas y vuelva a intentarlo.</p> <p>Compruebe si el borde de las bolsas se ha arrugado.</p> <p>En caso afirmativo, saque algunos alimentos para que las bolsas tengan suficiente espacio para sellar, alise la boca de la bolsa y vuelva a intentarlo.</p> <p>Compruebe si los alimentos envasados tienen un borde afilado.</p> <p>Utilice el papel de seguridad alimentaria para empaquetar los alimentos con bordes afilados en primer lugar antes de colocarlos en las bolsas de vacío.</p>
<p>Inflado de la bolsa después de envasar</p>	<p>Compruebe si los alimentos envasados pertenecen a alimentos de fácil corrosión.</p> <p>Todos los alimentos de fácil corrosión deben congelarse o refrigerarse después de pasar la aspiradora para que puedan prolongar su vida útil. Pero pasar la aspiradora no garantiza que los alimentos nunca se echen a perder.</p> <p>Verifique si empacó las verduras frescas o las frutas y semillas</p> <p>Todas las verduras, frutas y semillas frescas no son aptas para el almacenamiento a temperatura ambiente después de aspirarlas, tienen fotosíntesis y respiración. Sugerir guardarlos en refrigerado.</p>
<p>El recipiente de vacío no aspira</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Asegúrese de que el adaptador esté bien conectado tanto al aparato como al recipiente firmemente. 2. Verifique si la perilla del recipiente estaba en la posición de "sello". 3. Presione las tapas O en el adaptador de la manguera al comienzo de la aspiración para evitar fugas del sello de la cubierta ... 4. Compruebe si hay daños importantes o roturas, en caso afirmativo, cámbielo por uno nuevo. 5. Verifique el funcionamiento del sellador al vacío. <p>Asegúrese de que el borde del recipiente esté lo suficientemente limpio. Si se excluyen todas las situaciones anteriores, comuníquese con la agencia de servicio designada.</p>

PROCEDIMIENTO PARA LA ELIMINACIÓN


PROTECCIÓN DEL AMBIENTE

Al final de la vida útil de su producto, debe ir a un centro de reciclaje de residuos especialmente adaptado.



ENVIRONMENT PROTECTION FIRST



1. El símbolo  en el producto o en su embalaje indica que este producto no puede tratarse como residuo doméstico. En su lugar, debe entregarse al aplicable. Punto de recogida para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.
2. Al asegurarse de que este producto se desecha correctamente, ayudará a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que de otro modo podrían ser causadas por un manejo inadecuado de los desechos de este producto. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, comuníquese con su la oficina del ayuntamiento o el servicio de eliminación de residuos domésticos.

DIRECTRICES PARA LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Clasificación	Alimentos	Temperatura	Conservación normal	Conservación al vacío
Refrigerados	Carne fresca	5±3°C	2~3 días	8~9 días
	Pescado fresco/ Marisco	5±3°C	1~3 días	4~5 días
	Carne cocinada	5±3°C	4~6 días	10~14 días
	Vegetables	5±3°C	3~5 días	7~10 días
	Fruta	5±3°C	5~7 días	14~20 días
	Huevos	5±3°C	10~15 días	30~50 días
Congelados	Carne	-16~-20°C	3~5 meses	>1 año
	Pescado	-16~-20°C	3~5 meses	>1 año
	Marisco	-16~-20°C	3~5 meses	>1 año
Condiciones normales	Pan	25±2°C	1~2 días	6~8 días
	Galletas	25±2°C	4~6 meses	>1 año
	Arroz/ Harina	25±2°C	3~5 meses	>1 año
	Frutos secos/ legumbres	25±2°C	3~6 meses	>1 año
	Material médico	25±2°C	3~6 meses	>1 año
	Té	25±2°C	5~6 meses	>1 año

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using this electrical appliance, safety precautions should always be observed, including the following:

READ ALL INSTRUCTIONS

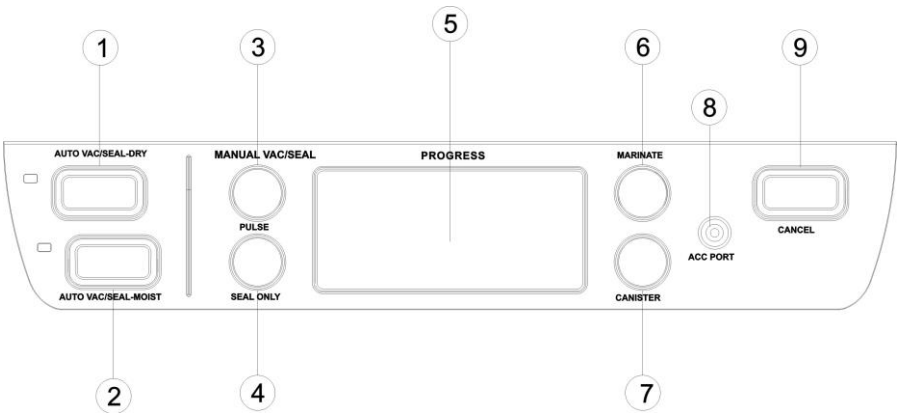
1. Carefully read all of the instructions before using this appliance and save for future reference.
2. Before plugging cord into wall outlet, or disconnecting, make sure that the cover of the machine is in unlocked condition, and unplug from outlet when not in use or before cleaning.
3. This appliance is not a toy, when used by or near children, close attention is necessary, and store this appliance to a safe place, out of the reach of children.
4. Do not use any bags or attachments not recommended or appointed, and don't use this appliance for other purpose except its intended use.
5. Stop using the machine immediately if the cord is damaged and have it replaced by a professional.
6. Keep away from moving parts.
7. Do not contact the hot sealing element located on edge of the top housing of this machine. It is hot and may get burn.
8. Do not try to repair this appliance by yourself.
9. Don't use the appliance if it has fallen or appeared to be damaged.
10. Avoid to do the following: pull or carry by the cord, use cord as a handle, close a door on cord, or pull cord around sharp edges or corners. Do not operate appliance over cord or cord / plug is wet.
11. Keep away from hot gas, heated oven, electric burner or any other hot surfaces. Do not use this appliance on wet or hot surface or near a heat source.

-
12. It's better not to use an extension cord with this unit. However, if one is used, it must have a rating equal to or exceeding the rating of this appliance.
 13. When disconnect, to avoid any injury, please unplug by grasp the plug, not the cord.
 14. Before plugging appliance in or operating, make sure your hands are dry and safe to do the actions.
 15. When it In "ON" or working position, always be on a stable surface, such as table or counter.
 16. It's no need to use any lubricant, such as lubricating oils or water, on this appliance.
 17. Do not immerse any part of this appliance, power cord or plug in water or any other liquid.
 18. Do not use this appliance outdoors or on a wet surface, it's recommended for household, indoor use only.
 19. This appliance can't be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
 20. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
 21. If the supply cord is damaged, It must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
 22. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

CAUTION:

**SAVE THESE INSTRUCTIONS
FOR HOUSEHOLD USE ONLY
AB: 1MIN PER CYCLE**

CONSTRUCTION AND FUNCTIONS

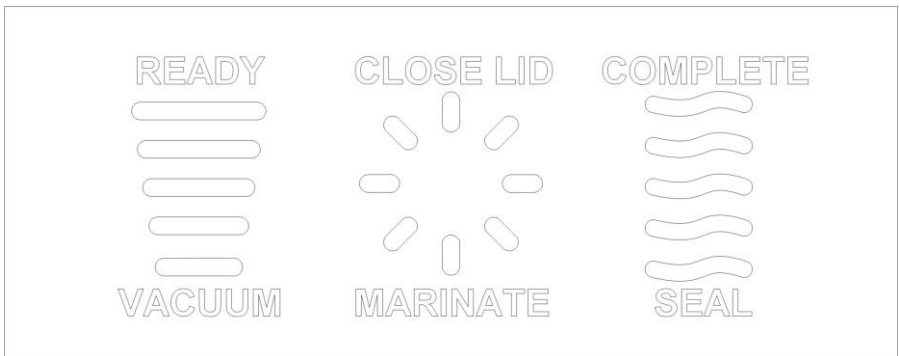


- 1. AUTO VAC/SEAL-DRY:** At stand-by condition, it starts the automatic operation of vacuuming the bag and then automatically seals the bag when vacuum is complete; this function for dry bags and items without moisture, with a shorter heat sealing time.
- 2. AUTO VAC/SEAL-MOIST:** At stand-by condition, it starts the automatic operation of vacuuming the bag and then automatically seals the bag when vacuum is complete; this function for wet bags or foods with a little moisture, with a moist heat sealing time.
- 3. PULSE:** Press this button, and the device starts vacuuming; undo, it will stop. This process can be repeated. Then press “manual seal” when meet desired pressure, turn to seal. Different pressure according to different type of foods can be chosen.

4. SEAL ONLY: This button provides two functions:

- To seal the open end of a bag, used to make a bag from a bag roll;
- When the automatic “Vacuum & seal” function is in operation, this button stops vacuuming the bag and immediately starts to seal the bag so that less vacuum pressure inside the bag can be controlled by the operator to avoid crushing for delicate items.
- The motor pump will operation a few second for this function.

5. PROGRESS: This screen is the LED display apparatus and show the operation progress functions.



VACUUM shows that the progress of vacuuming.



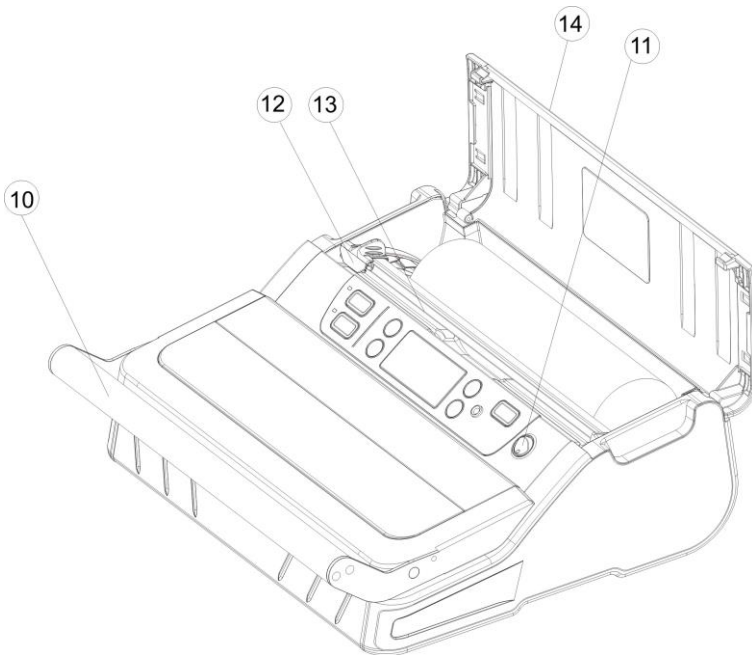
SEAL shows that the progress of sealing.



MARINATE shows that the progress of marinate.

When “CLOSE LID” is light, show lid is no lock, put down the handle to lock the cover, “READY” will be light, then you can start the operation. When “COMPLETE” is light, the operation is complete.

-
- 6. MARINATE:** press to marinate food in a marinate bowl. Press this button, the specific marinating cycle begins. This operation no need to lock the cover.
- 7. CANISTER:** To start vacuuming for canisters, jar lids, wine stoppers or other accessories through a hose. This operation no need to lock the cover.
- 8. ACC PORT:** To insert the hose for canister and wine stopper before “marinates” or “canister” operations.
- 9. CANCEL:** At working condition, it stops the machine.

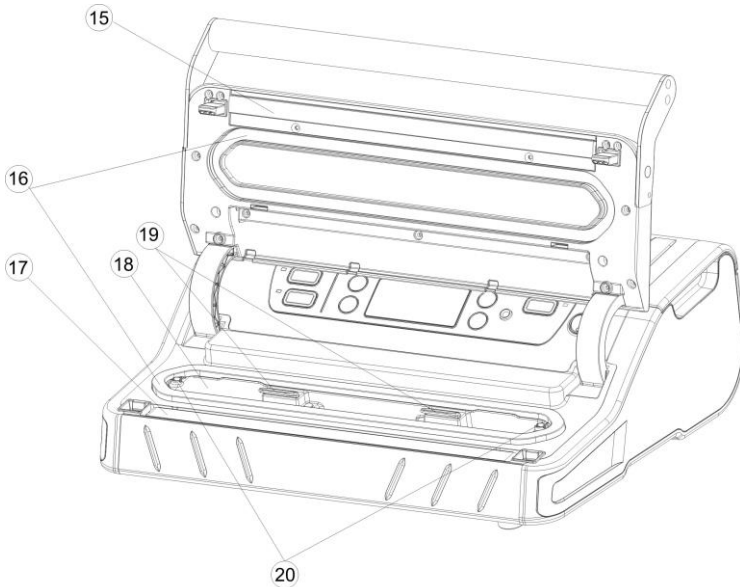


- 10. FRONT HANDLE:** Press down to lock the cover. And lift to open the cover.
- 11. POWER SWITCH:** Power ON/OFF.

12. BAG CUTTER: Press and slide in one direction or another to cut bags to a desired size.

13. CUTTER RACH: Support the cutter to slide along.

14. BACK COVER: Bag storage room cover.

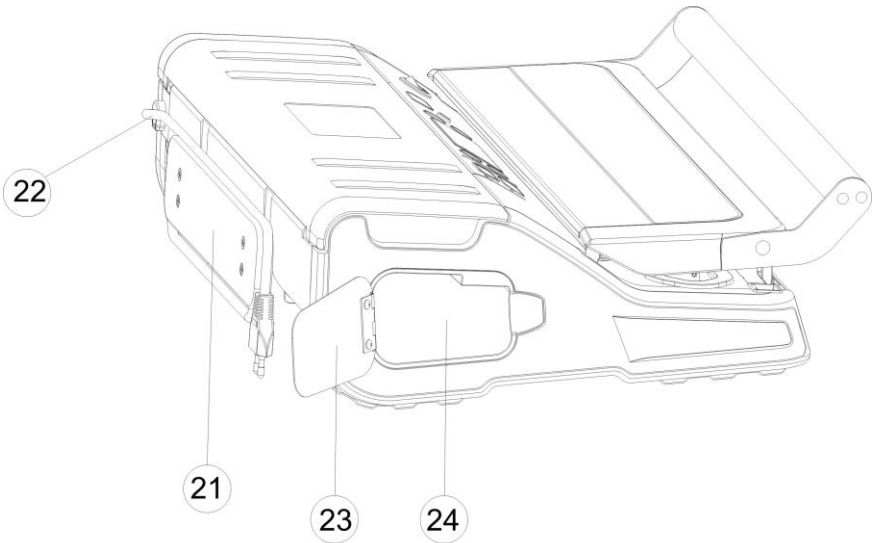


15. SEALING STRIP: Place the bag to be sealed over this strip. Clean and dry or replace it when distorted or broken.

16. GASKET: Keep air away by forming vacuum chamber with lower gasket. Clean and dry or replace it when distorted or broken.

17. SEALING ELEMENT: Teflon-coated heating element which is hot and seals the bag.

-
18. **VACUUM CHAMBER:** Position the open end of the bag inside the chamber, draws air out of bag and catches any liquid overflow from the bag.
19. **BAG FIXER:** o hold the open end of a bag for the placement of the bag.
20. **AIR INTAKE:** Air intake connects with vacuum chamber and pump. Do not cover this intake when placing bag for Vacuum&Seal operations.

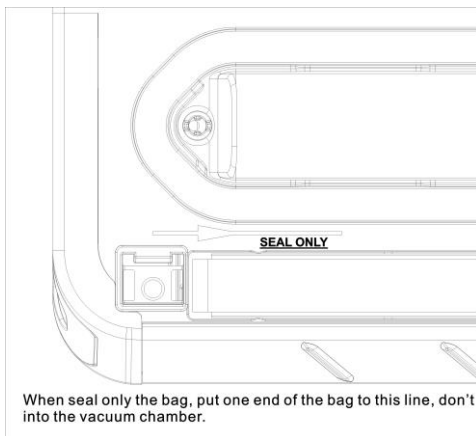


21. **POWER CORD FIXER:** Storage the power cord.
22. **POWER CORD:** Power cord.
23. **DOOR:** ACC pipe storage room door.
24. **ROOM:** Storage the acc pipe.

OPERATING INSTRUCTIONS

I. Making a bag with bag roll

1. Open the back cover.
2. Make sure the bag cutter is on one end of the cutter rack, Then put the cutter rack to the back.
3. Pull out the bag to the suitable length you want.
4. Put down the cutter rack and make sure it is on the right place of the bags, then slide the cutter from one end to the other end to cut the bag.
5. Put one end of the bag on top of the sealing Element,do not into the vacuum chamber.



6. Close the top cover and press front handle to lock the top cover, you should hear a "bee" tone, LED screen will display "ready".
7. Press "Seal only" button to start sealing the bags, LED screen will show the sealing progress.
8. When you hear a "bee" tone and LCD screen display "complete", then lift the handle to open the cover and take the bag out of the machine. The bag is then done and is ready for vacuum sealing.

II. Vacuum packaging with a bag

1. Put the items inside the bag. Use only the special designed vacuum bags supplied by us with vacuum channels.
2. Clean and straighten the open end of the bag, make sure no dust, wrinkle or ripples.
3. Place the open end of the bag within the vacuum chamber area, make sure the air intake is not covered by the bag.
4. Put the top cover down and press front handle to lock the top cover, you should hear a “bee” tone, LED screen will display “ready”.
5. Choose the “dry” or “moist” auto vacuum seal button according to the type of food; LED screen will show the vacuum and sealing progress.

NOTE: *This product provides very high vacuum pressure during vacuum packaging with a bag, in order to avoid crushing of the delicate item by the high vacuum pressure, observe the status of the vacuum pressure inside the bag and switch the “MANUAL SEAL” button immediately when the desired vacuum pressure is achieved. The pump will stop and change to heat-seal the bag.*

6. When you hear a “bee” tone and LCD screen display “complete”, then lift the handle to open the cover and take out the packed bags.

NOTE:

- *For best vacuum and sealing effect, Wipe out any excess liquid or food residue in the vacuum chamber after each bag packaged.*
- *Your appliance can work only on the specific bags provided by us. Do not attempt to use other bags not intended for vacuum packaging. .*
- *Cut the bag straight across with scissors to open a sealed bag.*

III. Vacuum packaging with a bag using Pulse Vacuum

1. This function is preferred for vacuum packing, when you want a slight vacuum effect such as e.g. tomatoes, chips or similar. Or, if you have moist raw materials or a sauce, where you just want to drain air from the bag and then stop the appliance before the liquid is compressed.
2. Press **Pulse** button, the unit start to vacuum the bag, observe the status of the vacuum pressure inside the bag. Loose the **Pulse** button immediately when the desired vacuum pressure is achieved.
3. Press the “seal only” button when the Vacuuming have been completed, the unit start to seal the bag automatically.

NOTE: When you loose the pulse button, if you no press the seal only button in 15 second, then the bag will loose the vacuum and operation complete.

IV. Vacuum package in a Canister & Vacuum Bowl

1. Wipe canister cover, canister base and ensure they are clean and dry.
2. Put the items into the canister and do not fill up too full so that the cover can be in good contact with the canister bowl rim. Clean the cover rim of the canister and bottom seal gasket of the canister cover;
3. Insert one end of the hose into the air intake and another end of the hose into the center hole of the canister cover.
4. Press the canister button to start vacuuming. To ensure there is no air leaking between the cover and the canister, use your hand to push down the cover at the beginning of the vacuuming work. The machine will stop automatically when enough vacuum pressure is achieved.
5. Take out the hose tube from the canister or bowl immediately first after the job is completed.

Note: When moist food are under vacuuming, moisture will be stored in adaptor. Remember to clean up the adaptor if there is water before vacuuming.

Open Canister after vacuum packaging

In order to open the canister, you need to press the “Release” button on the canister cover.

Note:

- *At the beginning of the vacuum packaging in a canister or a vacuum bowl, slightly press down the cover or on the hose adaptor to ensure no loose of the hose and to avoid air leaking through the gap between the cover and the canister top rim for a few seconds.*
- *To test vacuum, simply tug on the cover. It shall not move;*
- *Different canisters are available in the market and also from Bigland. The operation procedure will be a little different. Please refer to the individual manual for the specific canister.*

V. Marinate meat with a marinate Bowl

1. Take out the hose accessory from inside cover, insert it to canister port on unit and the center hole of canister cover.
2. Press Marinate button to start working. The indicator led will be light and the screen will be show the progress. It will release air automatically after finished vacuum, this is for 1 working cycle, this machine will total working for 5 cycles. It takes about 6 minutes to finish the process.
3. When the indicator light crush out, then the screen show the “complete”, the marinate process is completed. Pull off the hose accessory from canister port and canister cover.

Note:

- *At the beginning of the vacuum packaging in a canister, slightly press down the canister cover or on the hose adaptor to ensure no*

loose of the hose and to avoid air leaking through the gap between the cover and the canister top rim for a few seconds.

- *To test vacuum, simply tug on the cover. It shall not move;*
- *Do not press any button to interfere with the whole process*

VI. Cord storage box

Put the power cord into the storage fixer when not use the machine which is in the back of the machine. Do not wrap the cord around the appliance.

CLEANING AND MAINTENANCE

Vacuum sealer

1. Always unplug the unit before cleaning.
2. Do not immerse in water or any other liquid.
3. Avoid using abrasive products or material to clean the unit, for they will scratch the surface.
4. Use a mild dishwashing soap and a warm, damp cloth to wipe away food residue or around components.
5. Dry thoroughly before using again.

Note: *The foam gaskets around the vacuum chamber should be dried thoroughly before re-assembling, when re-assembling, is careful to prevent any damage, and assemble as original position to ensure no vacuum leaking.*

Vacuum bags

1. Wash bags in warm water with a mild dishwashing soap
2. When wash bags in dishwasher, turn bags inside out and spread them over top rack of dishwasher, so entire surface is exposed to the washing water.
3. Dry thoroughly before reusing.

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

Accessories

Washing all vacuum accessories in warm water with a mild dishwashing soap, But do not immerse cover in water.

1. Canister bases (not lids) are top rack dishwasher safe. But canister cover should be wiping down with a damp cloth.
2. Ensure the accessories to be dry thoroughly before reusing.
3. Canister and cover is not allowed to use in microwave or freezer.

Storing Your Vacuum Sealer:

1. Keep the unit in a flat and safe place, out of the reach of children.
2. Do remember to make sure the lid of appliance is unlocked when not in use and in storage. Keep the cover locked will distort the foam gaskets causing leaking.

TROUBLE SHOOTING

Troubleshooting

Problem	Reasons Caused
Vacuuming but not turn to Seal automatically	Check if the lower gasket is deformed If deformed, replace it and try again.
	Check if the edge of bag covered the suction hole If yes, please put the bags into the correct position.
	Check if the foods is too much in the bags so that the machine cover locked the foods If yes, take out some foods and clean the bags edge, try again.
	Check if the bags is break so that it leaking If yes, Use a new bag and try again.

<p>Cannot vacuuming but Seal function is good</p>	<p>Check if the bags is placed into the vacuum chamber? If no, please put the edge of bags into the vacuum chamber.</p>
	<p>Check if the edge of bag covered the suction hole If yes, please put the bags into the correct position.</p>
	<p>Check if the edge of the bags has liquid, oil stain or any crumble If yes, please clean the edge of bags and try again.</p>
	<p>Check if the edge of bags has wrinkled If yes, please take out some foods so that the bags have enough space for sealing, and smooth the bag mouth and try again.</p>
	<p>Check if the packed foods with sharp edge? Please use the food safety paper pack the sharp edge foods firstly before put into the vacuum bags.</p>
<p>Bag inflation after vacuuming</p>	<p>Check if packed food is belong to easy corrosion food All the easy corrosion food are need to be frozen or refrigerated after vacuuming so that it can prolong its shelf life. But vacuuming doesn't guarantee the foods will never spoil.</p>
	<p>Check if you packed the fresh vegetables or fruit and seed food All fresh vegetables, fruit and seed are not suitable to storage under room temperature after vacuumed, they have photosynthesis and respiration. Suggest to storage them in refrigerated.</p>
<p>The canister will not vacuum</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Make sure the adaptor was well connected both to the appliance and the canister firmly. 2. Check if the knob of the canister was on the position of “seal” . 3. Press the lids OR on the hose adaptor at the very beginning of vacuuming to avoid leaking from the cover seal... 4. Check if there are significant damages or smashes, if yes, change it for a new one. 5. Check the function of the vacuum sealer. <p>Make sure the rim of the canister is clean enough. If all the above situations are excluded, please contact with the appointed service agency.</p>

DISPOSAL OF THE DEVICE


PROTECTION OF THE ENVIRONMENT

At the end of the life of your product, it should go to a specially adapted waste-recycling centre.



ENVIRONMENT PROTECTION FIRST



1. The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable. Collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.
2. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product .For more detailed information about the recycling of this product, Please contact your local council office or your household waste disposal service.

FOOD PRESERVATION GUIDELINES

Classification	Food Items	Temperature	Normal Preservation	Vacuum Preservation
Refrigerant	Fresh Raw Meat	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	2~3days	8~9days
	Fresh Fish/ Sea Food	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	1~3days	4~5days
	Cooked Meat	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	4~6days	10~14days
	Vegetables	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	3~5days	7~10days
	Fruit	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	5~7days	14~20days
	Eggs	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	10~15days	30~50days
Frozen	Meat	$-16 \sim -20^{\circ}\text{C}$	3~5months	>1yeas
	Fish	$-16 \sim -20^{\circ}\text{C}$	3~5months	>1yeas
	Sea Food	$-16 \sim -20^{\circ}\text{C}$	3~5months	>1yeas
Normal condition	Bread	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	1~2days	6~8days
	Biscuit	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	4~6months	>1yeas
	Rice/ Flour	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	3~5months	>1yeas
	Peanut/Legume	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	3~6months	>1yeas
	Medical Material	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	3~6months	>1yeas
	Tea	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	5~6months	>1yeas

GARANTIES IMPORTANTES

Lors de l'utilisation de cet appareil électrique, des précautions de sécurité doivent toujours être observées, y compris les suivantes:

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

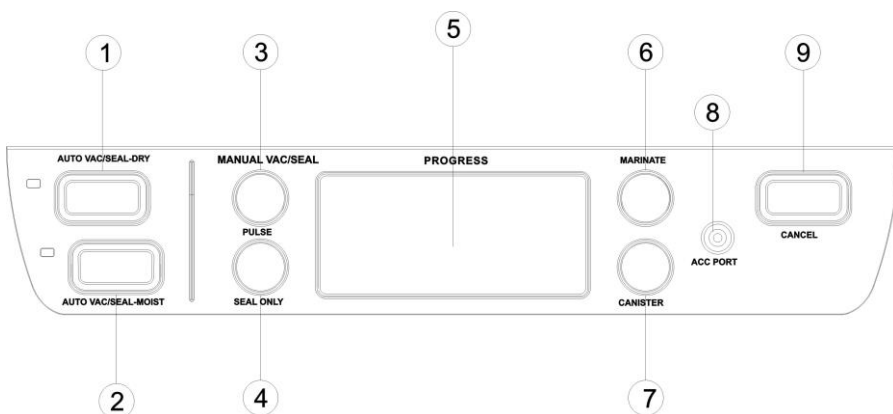
1. Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil et conservez-les pour référence future.
2. Avant de brancher le cordon dans une prise murale ou de le débrancher, assurez-vous que le couvercle de la machine est en état déverrouillé et débranchez-le de la prise lorsque vous ne l'utilisez pas ou avant de le nettoyer.
3. Cet appareil n'est pas un jouet, lorsqu'il est utilisé par ou à proximité d'enfants, une attention particulière est nécessaire et rangez cet appareil dans un endroit sûr, hors de la portée des enfants.
4. N'utilisez pas de sacs ou d'accessoires non recommandés ou non désignés, et n'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que l'usage auquel il est destiné.
5. Arrêtez immédiatement d'utiliser la machine si le cordon est endommagé et faites-le remplacer par un professionnel.
6. Tenir à l'écart des pièces mobiles.
7. Ne touchez pas l'élément de scellage chaud situé sur le bord du boîtier supérieur de cette machine. Il fait chaud et peut brûler.
8. N'essayez pas de réparer cet appareil vous-même.
9. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé ou s'il semble endommagé.
10. Évitez de faire ce qui suit: tirer ou porter par le cordon, utiliser le cordon comme poignée, fermer une porte sur le cordon ou tirer le cordon autour d'arêtes ou de coins tranchants. N'utilisez pas l'appareil sur un cordon ou le cordon/la fiche est mouillé.

-
11. Tenir à l'écart du gaz chaud, du four chauffé, du brûleur électrique ou de toute autre surface chaude. N'utilisez pas cet appareil sur une surface humide ou chaude ou près d'une source de chaleur.
 12. Il est préférable de ne pas utiliser de rallonge avec cet appareil. Cependant, si l'on en utilise un, il doit avoir une cote égale ou supérieure à celle de cet appareil.
 13. Lors de la déconnexion, pour éviter toute blessure, veuillez débrancher en saisissant la fiche et non le cordon.
 14. Avant de brancher ou de faire fonctionner l'appareil, assurez-vous que vos mains sont sèches et en sécurité pour effectuer les actions.
 15. Lorsqu'il est en position « ON » ou de travail, soyez toujours sur une surface stable, telle qu'une table ou un comptoir.
 16. Il n'est pas nécessaire d'utiliser de lubrifiant, tel que des huiles lubrifiantes ou de l'eau, sur cet appareil.
 17. N'immergez aucune partie de cet appareil, du cordon d'alimentation ou de la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
 18. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur ou sur une surface humide, il est recommandé pour un usage domestique et intérieur uniquement.
 19. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité. et comprendre les dangers encourus.
 20. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
 21. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
 22. Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

AVERTIR:

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS
POUR USAGE MÉNAGER UNIQUEMENT
AB : 1 MIN PAR CYCLE**

CONSTRUCTION ET FONCTIONS



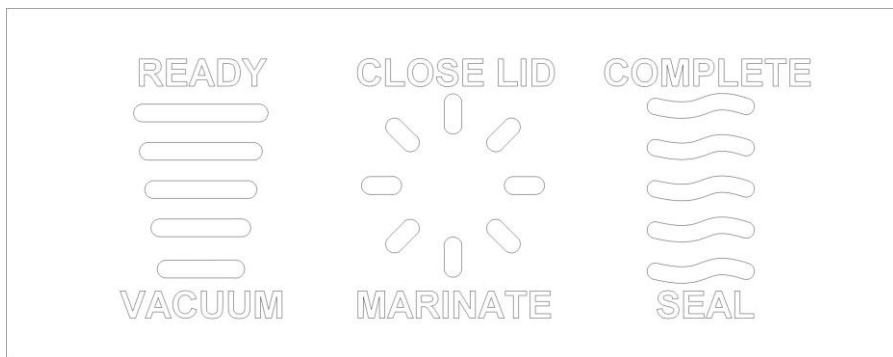
- 1. AUTO VAC/SEAL-DRY:** En état de veille, il démarre l'opération automatique d'aspiration du sac, puis scelle automatiquement le sac lorsque le vide est terminé ; cette fonction pour les sacs secs et les articles sans humidité, avec un temps de thermoscellage plus court.
- 2. AUTO VAC/SEAL-MOIST:** En état de veille, il démarre l'opération automatique d'aspiration du sac, puis scelle automatiquement le sac lorsque le vide est terminé ; cette fonction pour les sacs humides ou les aliments avec un peu d'humidité, avec un temps de thermoscellage humide.
- 3. PULSE:** Appuyez sur ce bouton et l'appareil commence à passer l'aspirateur ; annuler, il s'arrêtera. Ce processus peut être répété. Appuyez ensuite sur « MANUAL SEAL » lorsque vous atteignez la pression

souhaitée, tournez pour sceller. Différentes pressions selon différents types d'aliments peuvent être choisies.

4. SEAL ONLY: Ce bouton offre deux fonctions:

- Pour sceller l'extrémité ouverte d'un sac, utilisé pour fabriquer un sac à partir d'un rouleau de sac ;
- Lorsque la fonction automatique « AUTO VAC/SEAL » est activée, ce bouton arrête l'aspiration du sac et commence immédiatement à sceller le sac afin que l'opérateur puisse contrôler moins de pression à l'intérieur du sac pour éviter l'écrasement des articles délicats.
- La motopompe fonctionnera quelques secondes pour cette fonction.

5. PROGRESS: Cet écran est l'appareil d'affichage à LED et affiche les fonctions de progression de l'opération.



VACUUM montre la progression de l'aspiration.



SEAL montre la progression du scellement.

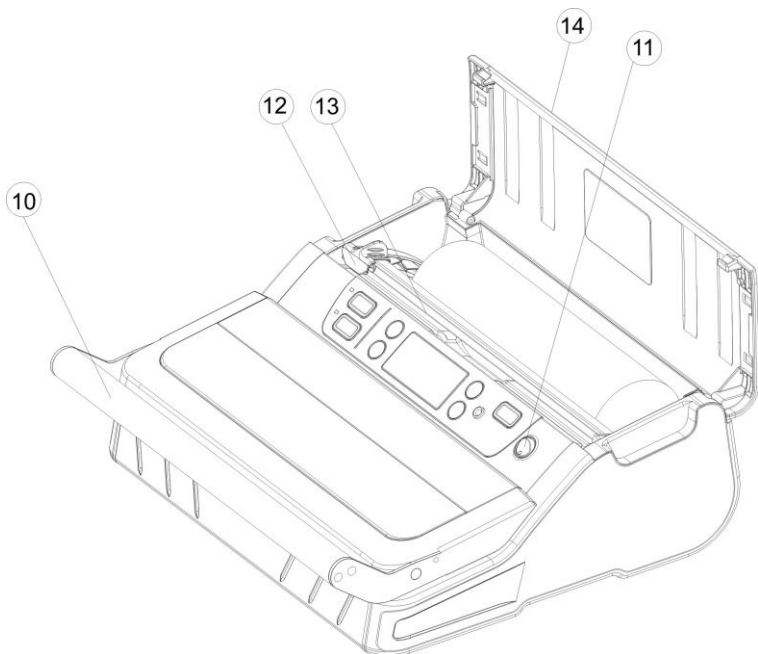


MARINATE montre la progression de la marinade.

Lorsque « CLOSE LID » est allumé, que le couvercle n'est pas verrouillé, abaissez la poignée pour verrouiller le couvercle, « READY » s'allume, vous pouvez alors

commencer l'opération. Lorsque « COMPLETE » est allumé, l'opération est terminée.

6. **MARINATE:** appuyez pour faire mariner les aliments dans un bol de marinade. Appuyez sur ce bouton, le cycle de marinade spécifique commence. Cette opération n'a pas besoin de verrouiller le couvercle.
7. **CANISTER:** Pour commencer à aspirer des bidons, des couvercles de bocaux, des bouchons à vin ou d'autres accessoires à l'aide d'un tuyau. Cette opération n'a pas besoin de verrouiller le couvercle.
8. **ACC PORT:** Pour insérer le tuyau pour bidon et bouchon à vin avant les opérations de mariner « MARINATE » ou de bidon « CANISTER ».
9. **CANCEL:** En état de marche, il arrête la machine.



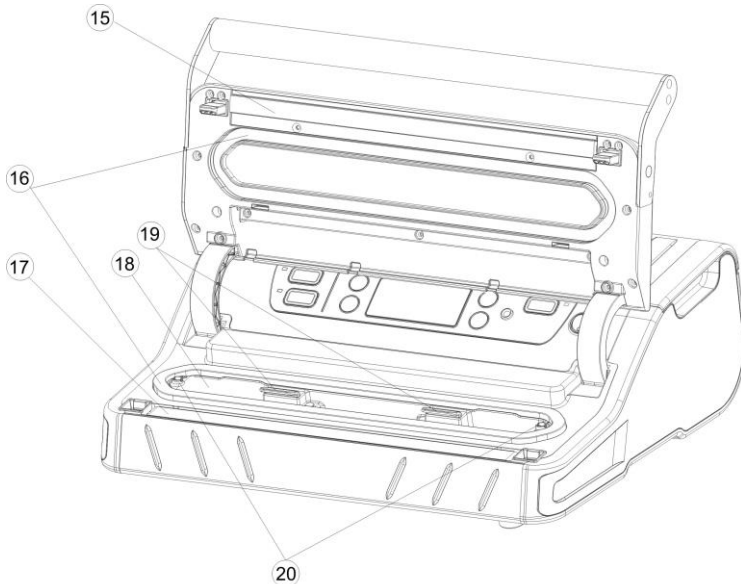
10. FRONT HANDLE: Appuyez pour verrouiller le couvercle. Et soulever pour ouvrir le couvercle.

11. POWER SWITCH: ON/OFF.

12. BAG CUTTER: Appuyez et faites glisser dans un sens ou dans l'autre pour couper les sacs à la taille souhaitée.

13. CUTTER RACH: Soutenir le cutter pour glisser le long.

14. BACK COVER: Housse de rangement pour sac.

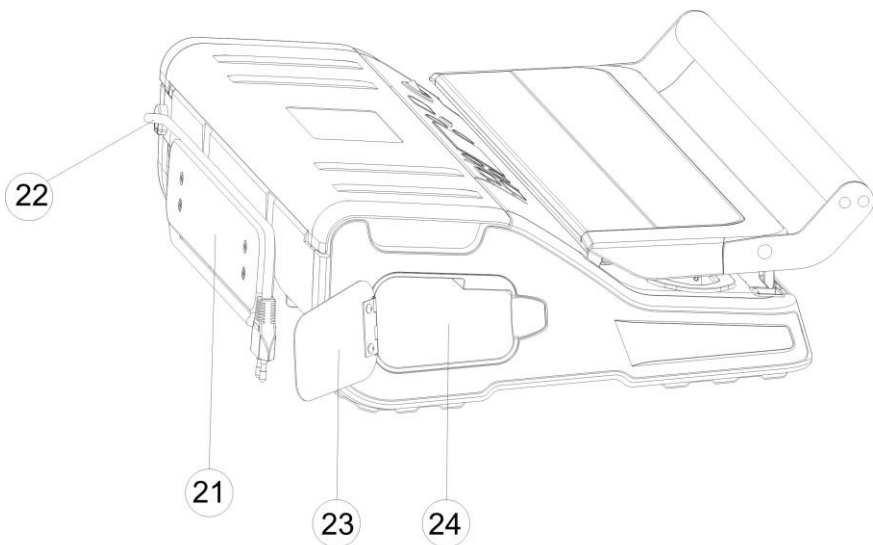


15. SEALING STRIP: Placez le sac à sceller sur cette bande. Nettoyez-le et séchez-le ou remplacez-le lorsqu'il est déformé ou cassé.

16. GASKET: Gardez l'air à l'écart en formant une chambre à vide avec un joint

inférieur. Nettoyez et séchez ou remplacez-le lorsqu'il est déformé ou cassé.

17. **SEALING ELEMENT:** Élément chauffant enduit de téflon qui est chaud et scelle le sac.
18. **VACUUM CHAMBER:** Positionnez l'extrémité ouverte du sac à l'intérieur de la chambre, aspire l'air du sac et attrape tout débordement de liquide du sac.
19. **BAG FIXER:** pour tenir l'extrémité ouverte d'un sac pour le placement du sac.
20. **AIR INTAKE:** L'admission d'air se connecte à la chambre à vide et à la pompe. Ne couvrez pas cette prise lors de la mise en place du sac pour les opérations « VAC/SEAL ».



21. **POWER CORD FIXER:** Rangement du cordon d'alimentation.

22. POWER CORD: Cordon d'alimentation.

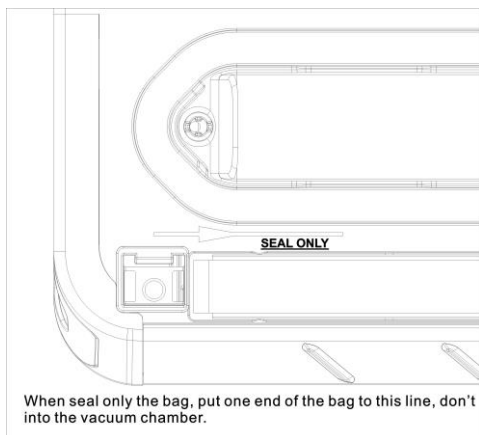
23. DOOR: Porte de salle de stockage de tuyaux ACC.

24. ROOM: Rangement du tuyau d'acc.

MODE D'EMPLOI

I. Faire un sac avec un rouleau de sac

1. Ouvrez le capot arrière.
2. Assurez-vous que le coupe-sac est à une extrémité du support de coupe, puis placez le support de coupe à l'arrière.
3. Tirez le sac à la longueur appropriée que vous souhaitez.
4. Posez le support de coupe et assurez-vous qu'il est au bon endroit des sacs, puis faites glisser le coupeur d'un bout à l'autre pour couper le sac.
5. Mettez une extrémité du sac sur le dessus de l'élément d'étanchéité, ne pas dans la chambre à vide.



-
6. Fermez le capot supérieur et appuyez sur la poignée avant pour verrouiller le capot supérieur, vous devriez entendre une tonalité « abeille », l'écran LED affichera « READY ».
 7. Appuyez sur le bouton « SEAL ONLY » pour commencer à sceller les sacs, l'écran LED affichera la progression du scellage.
 8. Lorsque vous entendez une tonalité « abeille » et que l'écran LCD affiche « COMPLETE », soulevez la poignée pour ouvrir le couvercle et sortez le sac de la machine. Le sac est alors terminé et prêt à être scellé sous vide.

II. Emballage sous vide avec un sac

1. Mettez les articles à l'intérieur du sac. Utilisez uniquement les sacs sous vide spécialement conçus que nous fournissons avec des canaux d'aspiration.
2. Nettoyez et redressez l'extrémité ouverte du sac, assurez-vous qu'il n'y a pas de poussière, de pli ou d'ondulation.
3. Placez l'extrémité ouverte du sac dans la zone de la chambre à vide, assurez-vous que l'entrée d'air n'est pas couverte par le sac.
4. Abaissez le capot supérieur et appuyez sur la poignée avant pour verrouiller le capot supérieur, vous devriez entendre une tonalité « abeille », l'écran LED affichera « READY ».
5. Choisissez le bouton de mise sous vide automatique sec « DRY » ou « MOIST » selon le type d'aliment ; L'écran LED affichera la progression du vide et du scellage.

REMARQUE : *Ce produit fournit une pression de vide très élevée lors de l'emballage sous vide avec un sac, afin d'éviter l'écrasement de l'article délicat par la pression de vide élevée, observez l'état de la pression de vide à l'intérieur du sac et activez immédiatement le bouton « MANUAL SEAL » lorsque la pression de vide souhaitée est atteinte. La pompe s'arrêtera et changera pour thermosceller le sac.*

6. Lorsque vous entendez une tonalité « abeille » et que l'écran LCD affiche « COMPLETE », puis soulevez la poignée pour ouvrir le couvercle et sortez les sacs emballés.

REMARQUE:

- *Pour un meilleur effet de vide et d'étanchéité, essuyez tout excès de liquide ou de résidus alimentaires dans la chambre à vide après chaque sac emballé.*
- *Votre appareil ne peut fonctionner que sur les sacs spécifiques fournis par nos soins. N'essayez pas d'utiliser d'autres sacs non destinés à l'emballage sous vide. .*
- *Coupez le sac en travers avec des ciseaux pour ouvrir un sac scellé.*

III. Emballage sous vide avec un sac en utilisant Pulse

Vacuum

Cette fonction est préférable pour l'emballage sous vide, lorsque vous souhaitez un léger effet de vide comme par ex. tomates, chips ou similaire. Ou, si vous avez des matières premières humides ou une sauce, où vous voulez juste vider l'air du sac puis arrêter l'appareil avant que le liquide ne soit comprimé.

1. Appuyez sur le bouton Pulse, l'unité commence à aspirer le sac, observez l'état de la pression de vide à l'intérieur du sac. Desserrez le bouton Pulse immédiatement lorsque la pression de vide souhaitée est atteinte.
2. Appuyez sur le bouton « sceller uniquement » lorsque la mise sous vide est terminée, l'unité commence à sceller le sac automatiquement.

REMARQUE : *lorsque vous perdez le bouton d'impulsion, si vous n'appuyez pas sur le bouton de scellage uniquement dans*

les 15 secondes, le sac perdra le vide et l'opération sera terminée.

IV. Emballage sous vide dans un bidon et un bol sous vide

1. Essuyez le couvercle de la cartouche, la base de la cartouche et assurez-vous qu'ils sont propres et secs.
2. Mettez les articles dans le bidon et ne le remplissez pas trop afin que le couvercle puisse être en bon contact avec le rebord du bol du bidon. Nettoyez le rebord du couvercle de la cartouche et le joint d'étanchéité inférieur du couvercle de la cartouche ;
3. Insérez une extrémité du tuyau dans la prise d'air et une autre extrémité du tuyau dans le trou central du couvercle de la cartouche.
4. Appuyez sur le bouton de la cartouche pour commencer à aspirer. Pour s'assurer qu'il n'y a pas de fuite d'air entre le couvercle et la cartouche, utilisez votre main pour pousser le couvercle vers le bas au début du travail d'aspiration. La machine s'arrêtera automatiquement lorsqu'une pression de vide suffisante sera atteinte.
5. Retirez le tuyau flexible de la cartouche ou du bol immédiatement une fois le travail terminé.

Remarque : *lorsque des aliments humides sont aspirés, l'humidité sera stockée dans l'adaptateur. N'oubliez pas de nettoyer l'adaptateur s'il y a de l'eau avant de passer l'aspirateur.*

Canister ouvert après emballage sous vide

Pour ouvrir la cartouche, vous devez appuyer sur le bouton « Release » sur le couvercle de la cartouche.

Remarque:

- *Au début de l'emballage sous vide dans un bidon ou un bol à vide,*

appuyez légèrement sur le couvercle ou sur l'adaptateur de tuyau pour éviter que le tuyau ne se desserre et pour éviter les fuites d'air par l'espace entre le couvercle et le rebord supérieur du bidon pour quelques secondes.

- *Pour tester le vide, tirez simplement sur le couvercle. Il ne bougera pas ;*

V. Faire mariner la viande avec un bol mariné

1. Retirez l'accessoire de tuyau de l'intérieur du couvercle, insérez-le dans le port de la cartouche sur l'unité et dans le trou central du couvercle de la cartouche.
2. Appuyez sur le bouton Mariner pour commencer à travailler. L'indicateur LED s'allumera et l'écran affichera la progression. Il libérera l'air automatiquement après la fin du vide, c'est pour 1 cycle de travail, cette machine fonctionnera au total pendant 5 cycles. Il faut environ 6 minutes pour terminer le processus.
3. Lorsque le voyant s'éteint, l'écran affiche « COMPLETE », le processus de marinade est terminé. Retirez l'accessoire de tuyau du port de la cartouche et du couvercle de la cartouche.

Remarque:

- *Au début de l'emballage sous vide dans un bidon, appuyez légèrement sur le couvercle du bidon ou sur l'adaptateur de tuyau pour éviter que le tuyau ne se desserre et pour éviter les fuites d'air par l'espace entre le couvercle et le rebord supérieur du bidon pendant quelques secondes.*
- *Pour tester le vide, tirez simplement sur le couvercle. Il ne bougera pas.*
- *N'appuyez sur aucun bouton pour interférer avec l'ensemble du processus.*

VI. Rangement du cordon

Mettez le cordon d'alimentation dans le fixateur de stockage lorsque vous n'utilisez pas la machine qui se trouve à l'arrière de la machine. Ne pas enrouler le cordon autour de l'appareil.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Scellant sous vide

1. Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
2. Ne pas plonger dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Évitez d'utiliser des produits ou des matériaux abrasifs pour nettoyer l'appareil, car ils rayeraient la surface.
4. Utilisez un savon à vaisselle doux et un chiffon chaud et humide pour essuyer les résidus de nourriture ou autour des composants.
5. Séchez soigneusement avant de réutiliser.

Remarque: *Les joints en mousse autour de la chambre à vide doivent être soigneusement séchés avant le remontage, lors du remontage, veillez à éviter tout dommage et à assembler comme position d'origine pour éviter toute fuite de vide.*

Sacs sous vide

1. Lavez les sacs à l'eau tiède avec un savon à vaisselle doux
2. Lorsque vous lavez les sacs au lave-vaisselle, retournez les sacs et étalez-les sur le panier supérieur du lave-vaisselle, de sorte que toute la surface soit exposée à l'eau de lavage.
3. Bien sécher avant de réutiliser.

IMPORTANT: *Pour éviter d'éventuelles maladies, ne réutilisez pas les sacs après avoir conservé*

de la viande crue, du poisson cru ou des aliments gras. Ne réutilisez pas les sacs qui ont été passés au micro-ondes ou bouillis.

Accessoires

Laver tous les accessoires de l'aspirateur à l'eau tiède avec un savon à vaisselle doux, mais ne pas plonger le couvercle dans l'eau.

1. Les bases des bidons (pas les couvercles) vont au lave-vaisselle dans le panier supérieur. Mais le couvercle de la cartouche doit être essuyé avec un chiffon humide.
2. Assurez-vous que les accessoires sont complètement secs avant de les réutiliser.
3. Le bidon et le couvercle ne sont pas autorisés à être utilisés au micro-ondes ou au congélateur.

Rangement de votre scellant sous vide:

1. Conservez l'appareil dans un endroit plat et sûr, hors de portée des enfants.
2. N'oubliez pas de vous assurer que le couvercle de l'appareil est déverrouillé lorsqu'il n'est pas utilisé et entreposé. Garder le couvercle verrouillé déformera les joints en mousse provoquant des fuites.

DÉPANNAGE

Problème	Raisons causées
Faire le vide mais ça ne ferme pas bien	Vérifiez si le joint inférieur est déformé S'il est déformé, remplacez-le et réessayez.
	Vérifiez si le bord du sac recouvre le trou d'aspiration Si oui, veuillez mettre les sacs dans la bonne position.
	Vérifiez s'il y a trop d'aliments dans les sacs pour que le couvercle de la machine verrouille les aliments Si oui, sortez quelques aliments et nettoyez le bord des sacs, réessayez.

	<p>Vérifiez si les sacs sont cassés pour qu'ils fuient</p> <p>Si oui, utilisez un nouveau sac et réessayez.</p>
Ne remplit pas la fonction de vide mais scelle bien	<p>Vérifier si les sacs sont placés dans la chambre à vide ?</p> <p>Si non, veuillez mettre le bord des sacs dans la chambre à vide.</p>
	<p>Vérifiez si le bord du sac recouvre le trou d'aspiration</p> <p>Si oui, veuillez mettre les sacs dans la bonne position.</p>
	<p>Vérifiez si le bord des sacs a du liquide, une tache d'huile ou un crumble</p> <p>Si oui, veuillez nettoyer le bord des sacs et réessayer.</p>
	<p>Vérifiez si le bord des sacs s'est froissé</p> <p>Si oui, veuillez retirer certains aliments afin que les sacs aient suffisamment d'espace pour sceller, et lisser l'embouchure du sac et réessayer.</p>
	<p>Vérifiez si les aliments emballés avec un bord tranchant?</p> <p>Veuillez utiliser le papier de sécurité alimentaire pour emballer les aliments à bords tranchants avant de les mettre dans les sacs sous vide.</p>
Gonflage du sac après aspiration	<p>Vérifiez si les aliments emballés appartiennent à des aliments à corrosion facile</p> <p>Tous les aliments facilement corrosifs doivent être congelés ou réfrigérés après avoir été aspirés afin de prolonger leur durée de conservation. Mais passer l'aspirateur ne garantit pas que les aliments ne se gâteront jamais.</p>
	<p>Vérifiez si vous avez emballé les légumes frais ou les aliments à base de fruits et de graines</p> <p>Tous les légumes frais, fruits et graines ne conviennent pas au stockage à température ambiante après avoir été aspirés, ils ont une photosynthèse et une respiration. Suggérez de les conserver au réfrigérateur.</p>

<p>La cartouche ne passera pas l'aspirateur</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Assurez-vous que l'adaptateur est bien connecté à la fois à l'appareil et à la cartouche fermement. 2. Vérifiez si le bouton de la cartouche était sur la position « joint ». 3. Appuyez sur les couvercles OU sur l'adaptateur de tuyau au tout début de l'aspiration pour éviter les fuites du joint du couvercle... 4. Vérifiez s'il y a des dommages ou des écrasements importants, si oui, remplacez-le par un nouveau. 5. Vérifiez le fonctionnement de la scelleuse sous vide. <p>Assurez-vous que le bord de la cartouche est suffisamment propre. Si toutes les situations ci-dessus sont exclues, veuillez contacter l'agence de service désignée.</p>
--	---

ÉLIMINATION DE L'APPAREIL


LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

En fin de vie de votre produit, celui-ci devra être acheminé vers une déchetterie spécialement adaptée.



LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT AVANT TOUT



1. Le symbole  sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Au lieu de cela, il devrait être remis à l'applicable. Point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.
2. En vous assurant que ce produit est mis au rebut correctement, vous contribuerez à éviter les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine, qui pourraient autrement être causées par une gestion inappropriée des déchets

de ce produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contactez votre mairie ou votre service d'élimination des déchets ménagers.

DIRECTIVES DE CONSERVATION DES ALIMENTS

Classification	Produits alimentaires	Température	Conservation normale	Vacuum Preservation
Réfrigérant	Viande crue fraîche	5±3°C	2~3 jours	8~9 jours
	Poisson frais/fruits de mer	5±3°C	1~3 jours	4~5 jours
	Viande cuite	5±3°C	4~6 jours	10~14 jours
	Des légumes	5±3°C	3~5 jours	7~10 jours
	Fruit	5±3°C	5~7 jours	14~20 jours
	Des œufs	5±3°C	10~15 jours	30~50 jours
Gelé	Viande	-16~-20°C	3~5 mois	>1 an
	Poisson	-16~-20°C	3~5 mois	>1 an
	Fruits de mer	-16~-20°C	3~5 mois	>1 an
Condition normale	Pain	25±2°C	1~2 jours	6~8 jours
	Biscuit	25±2°C	4~6 mois	>1 an
	Riz/Farine	25±2°C	3~5 mois	>1 an
	Arachide/ Légumineuse	25±2°C	3~6 mois	>1 an
	Matériel médical	25±2°C	3~6 mois	>1 an
	Thé	25±2°C	5~6 mois	>1 an

ALFA HOGAR S.L.
C.I.F: B20437547 Torrekua, 3
20600 Eibar (Guipuzcoa), Spain.
www.alfahogar.com
teayudamos@alfahogar.com
+34 943 054 102

ALFA

