




**Manual del usuario • User Manual
Manuale di istruzioni • Manuel d'utilisation
Benutzerhandbuch • Manual do utilizador**

BGMP-9080

Envasadora de alimentos al vacío • Vacuum Food Sealer
Sigillatrice sottovuoto • Emballeuse sous vide
Vakuumverpackungsmaschine • Embalador de alimentos a vacío



Disposal of Old Electrical & Electronic Equipment (Applicable in the European Union and other European countries with separate collection systems)

This symbol on the product or on its packaging indicates that this product shall not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. 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. The recycling of materials will help to conserve natural resources. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



Gracias por adquirir nuestro sistema de envasado al vacío. Lea con atención el manual del usuario para conocer las instrucciones de funcionamiento y consérvelo para futuras consultas.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Por su seguridad, siga siempre estas precauciones básicas y lea todas las instrucciones antes de usar el aparato.

1. Antes de encender el aparato, compruebe que la tensión del suministro local se corresponde con la indicada en el aparato.
2. Si el cable de alimentación estuviera deteriorado, deje de usarlo inmediatamente. El cable deberá ser reemplazado por el departamento de mantenimiento del fabricante o por técnicos profesionales similares.
3. No sumerja ninguna parte de este aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua ni en otros líquidos. No lo utilice sobre superficies húmedas o calientes ni cerca de fuentes de calor.
4. Desenchufe el aparato antes de limpiarlo. Pásele un paño caliente humedecido en un detergente lavavajillas suave para retirar los residuos de comida de su interior o de sus componentes.
5. En el modo "húmedo" solo puede envasar al vacío alimentos con un poco de agua. No envase al vacío alimentos líquidos ya estos solo son aptos para sellarse.
6. Utilice los accesorios o piezas recomendados por el fabricante.
7. El aparato no es apto para que lo utilicen los niños o las personas que no saben cómo funciona.
8. Después de usarlo, no toque el sellador por calor del aparato para evitar quemarse.

CONSEJOS:

1. Eche agua en la bolsa hasta el 2/3 de su capacidad y selle su abertura (sin vacío). Después de congelarla, puede usarla en la cubitera o como bolsa de hielo para tratar lesiones.
2. El envasado al vacío también protege artículos no alimentarios de la oxidación, corrosión y humedad, tales como, piezas de museo, fotos, documentos importantes, sellos, libros, joyas, tarjetas, cosméticos, medicamentos y metales.
3. El aparato también puede macerar. El proceso de vacío abre los poros de los alimentos y absorbe el macerado rápidamente.
4. Si la bolsa se derrite quiere decir que el cable de calentamiento podría estar demasiado caliente. Deje que el aparato se enfríe por 90 segundos.
5. Los alimentos con partes afiladas, como los huesos y espinas de pescado, deberán envolverse antes de envasarse al vacío para que no perforen la bolsa.
6. A la hora de envasar al vacío alimentos con líquido, páseles una toalla o envuélvalos en una bolsa de plástico antes de envasarlos al vacío.

*** Importante: Cuando no esté usando el aparato, coloque la tarjeta de soporte y no lo cierre. De lo contrario, la esponja podría deformarse y afectar la extracción del aire.**

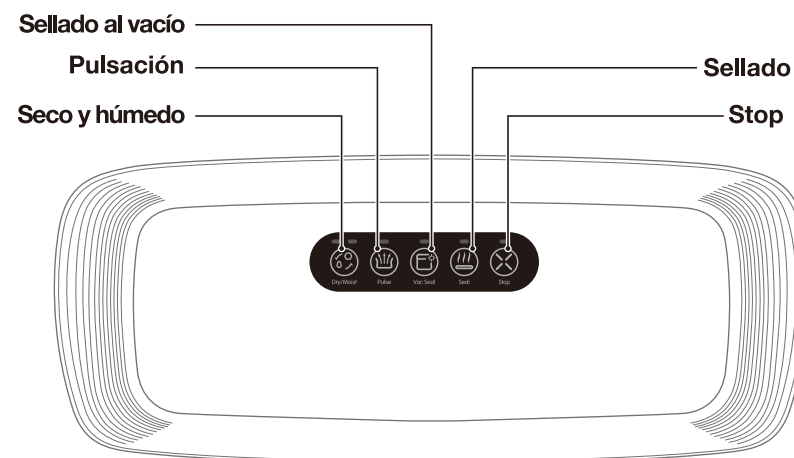
GUÍA DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

Frío ($5\pm 3^{\circ}\text{C}$)	Normal	Al vacío
Carne cruda	2-3 días	8-9 días
Pescados y mariscos	1-3 días	4-5 días
Carne cocida	4-6 días	10-14 días
Verduras	3-5 días	7-10 días
Fruta	5-7 días	14-20 días
Huevos	10-15 días	30-50 días

Congelados ($-16\pm 20^{\circ}\text{C}$)	Normal	Al vacío
Carne	3-5 meses	> 1 año
Pescado	3-5 meses	> 1 año
Mariscos	3-5 meses	> 1 año

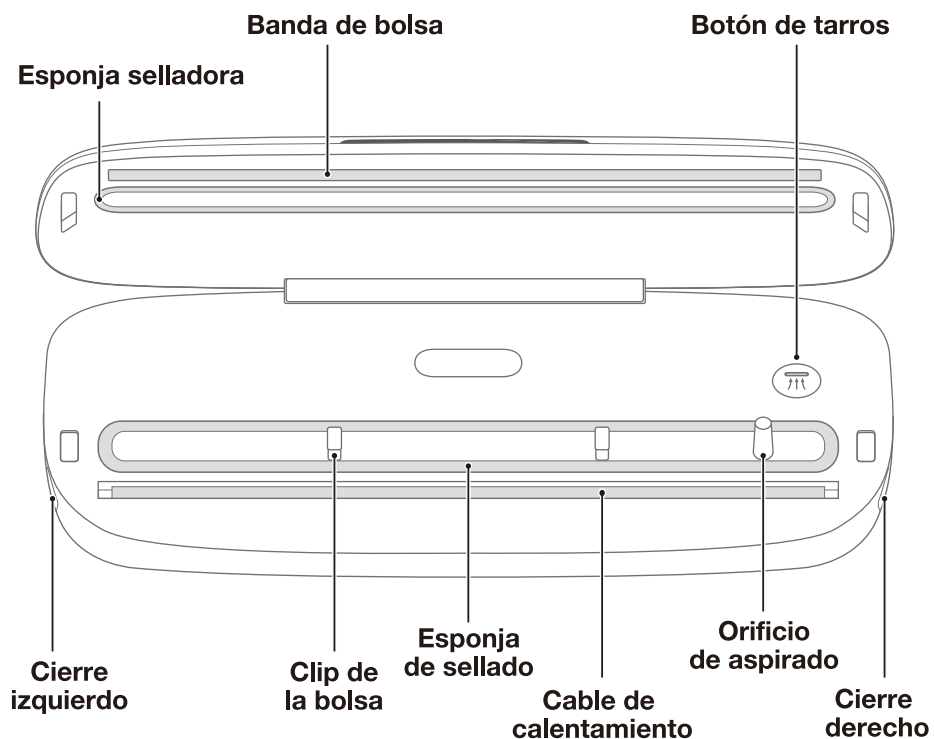
Normal ($25\pm 2^{\circ}\text{C}$)	Normal	Al vacío
Pan	1-2 días	6-8 días
Galletas	4-6 meses	> 1 año
Arroz/Harina	3-5 meses	> 1 año
Cacahuets/Alubias	3-6 meses	> 1 año
Té	3-6 meses	> 1 año

CARACTERÍSTICAS Y FUNCIONES



*** Modo seco y húmedo:** El indicador del modo seco está a la izquierda. Presione el botón de modo para cambiar al modo húmedo y la luz indicadora está a la derecha.

- **Pulsación:** Presione este botón para hacer el vacío y suéltelo para detener el funcionamiento.
- **Sellado al vacío:** Presione este botón para hacer el vacío, sellar y apagar automáticamente. (para empezar otro sellado al vacío, espere más de 30 segundos).
- **Solo sellado:** Presione este botón para sellar la bolsa y la luz indicadora parpadeará hasta que finalice el sellado. (para empezar otro sellado, espere más de 30 segundos).
- **Stop:** Presione este botón para detener todo tipo de funcionamiento.

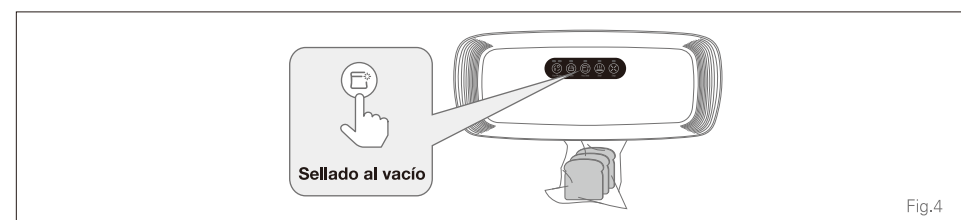
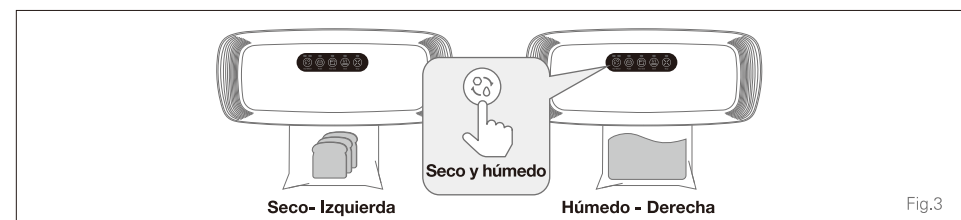
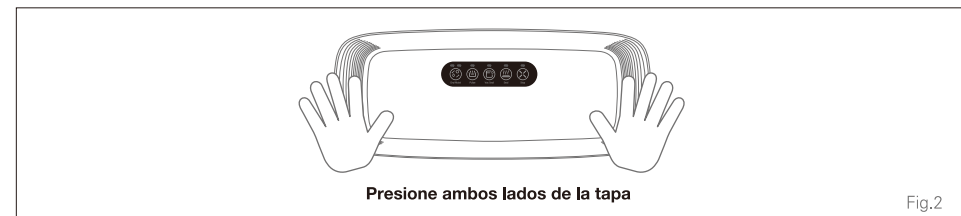
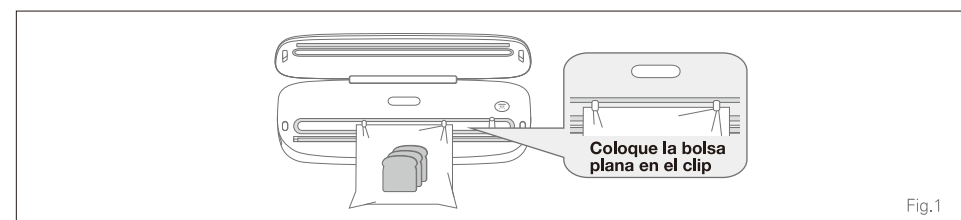


- **Botón de tarros:** Presione el botón de tarros para envasar al vacío tarros o botellas. Cuando esté en funcionamiento, presione este botón de nuevo para detener la operación de envasado de tarros o botellas.
- **Control de temperatura inteligente:** Cuando la temperatura de la banda de calentamiento excede la temperatura de seguridad predeterminada, el aparato entra automáticamente en el modo de protección de seguridad, el indicador parpadea y los botones no responden. Cuando la banda de calentamiento baja a una temperatura segura (sobre 2 minutos), el indicador deja de parpadear y el aparato vuelve a funcionar con normalidad automáticamente.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

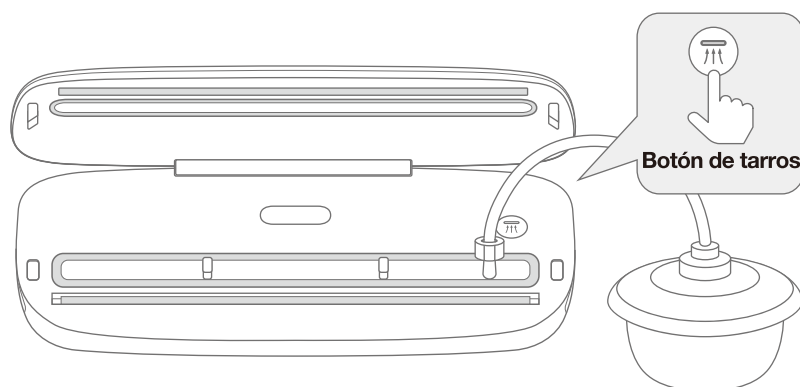
Cómo sellar al vacío/solo sellar

1. Enchufe el conector del cable de alimentación al conector de CA del aparato.
2. Coloque el extremo abierto de la bolsa plano sobre las cizallas de bolsa del aparato. Fig. 1
3. Presione ambos lados de la tapa hasta escuchar un sonido de clic indicador de que se ha cerrado. Fig. 2
4. Adapte el modo al estado correcto, el modo seco para alimentos secos y la luz indicadora se ilumina a la izquierda, y el modo húmedo para alimentos húmedos con la luz indicadora a la derecha. Fig. 3
5. Presione el botón de sellado al vacío y el aparato hará el vacío, sellará y se apagará automáticamente. Fig. 4
6. Cuando finalice el proceso de sellado, libere el botón a ambos, levante la tapa y saque la bolsa.



ENVASADO AL VACÍO CON ACCESORIOS (OPCIONAL)

1. Coloque los alimentos y ponga la tapa en el tarro o recipiente.
2. Conecte el orificio de extracción del aire del aparato y el tarro con el tubo de vacío. Fig. 6
3. Compruebe que no hay fugas de aire entre la tapa y el tarro. Fig. 7
4. Cuando finalice el proceso de vacío, retire el tubo.



* **Nota:** Tire de la válvula de liberación para abrir el tarro antes de introducir el tarro en el microondas.

Alimentación eléctrica	CA100-240 V / 50 Hz~60Hz
Potencia	130W
Tiempo de sellado	5-9S
Presión	-60kpa
Tamaño máx. de bolsa	30cm
Dimensiones	370X150X70mm

Thank you for purchasing our Vacuum Packaging System, please read the User Manual carefully for operating instructions and keep it well for the future.

IMPORTANT SAFEGUARDS

For your own safety, always follow these basic precautions, please read all instructions before use.

1. Before turning on the power, please check if local power supply voltage matches the voltage indicated on the device.
2. If there is a damage on the flexible cord, stop using immediately and must change it by the manufacturer's maintenance department or similar sector professionals.
3. Do not place any parts of this product, power cord or plug in water or other liquids; Do not use it on wet or hot surfaces, or near a heat source.
4. Cut off the power source before cleaning, use a mild dish washing soap and a warm, damp cloth to wipe away food residue inside or around components.
5. In "Moist" mode, it only can vacuumed foods with a little water; please do not vacuumed liquid foods, these foods are only suitable for sealing.
6. Please use accessories or parts recommended by the manufacturer.
7. The machine is not intended for children or people who do not know how to operate.
8. After used, do not touch the heat sealer on the machine to avoid being burned

WARM TIPS:

1. Pour water into the bag 2/3 of its content, seal the open (no vacuuming) of the bag. After freeze, can be used in the ice bucket, or as an ice cube to treat sports injuries.
2. Vacuum packaging also protects non-food items from oxidation, corrosion and moisture, such as museum piece, photos, important documents, stamps, books, jewelry, cards, cosmetics, medicine and metal.
3. The machine also can marinate, when vacuum process opens the pores of the food and absorbs the marinate quickly.
4. If the bag is melted, it means the heating wire may be very hot. Please let the machine cool for 90 seconds.
5. For foods with sharp parts, such as bones and fish bones, please wrap up the sharp parts before vacuum packaging to avoid poking bags.
6. When vacuum pack the foods with liquid, you'd better wipe the foods by cleaning towle or wrappingit by palstic bag before vacuum packing.

* **Important:** When the machine not in use, please place support card back, do not lock the appliance. Or the sponge may be distorted which will affect the air extracting results.

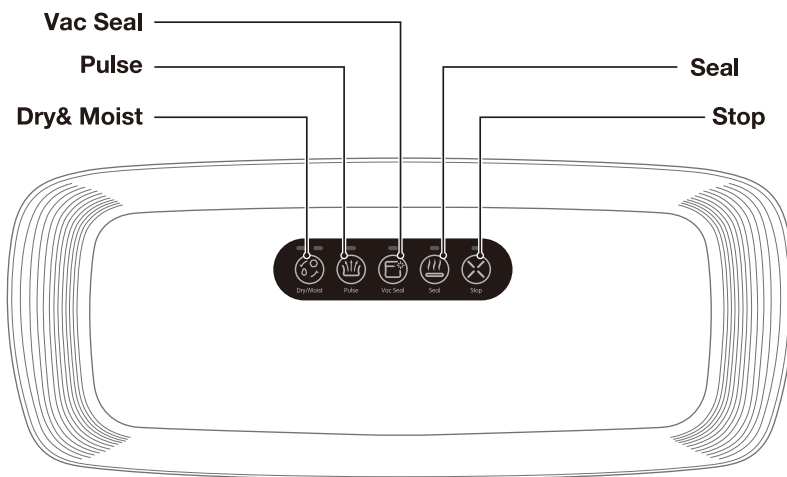
STORAGE GUIDE FOR FOOD

Cool (5±3°C)	Normal	Vacuumed
Raw meat	2-3 days	8-9 days
Sea/fish food	1-3 days	4-5 days
Cooked meat	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

Freeze (-16±-20°C)	Normal	Vacuumed
Meat	3-5 month	> 1 year
Fish	3-5 month	> 1 year
Sea food	3-5 month	> 1 year

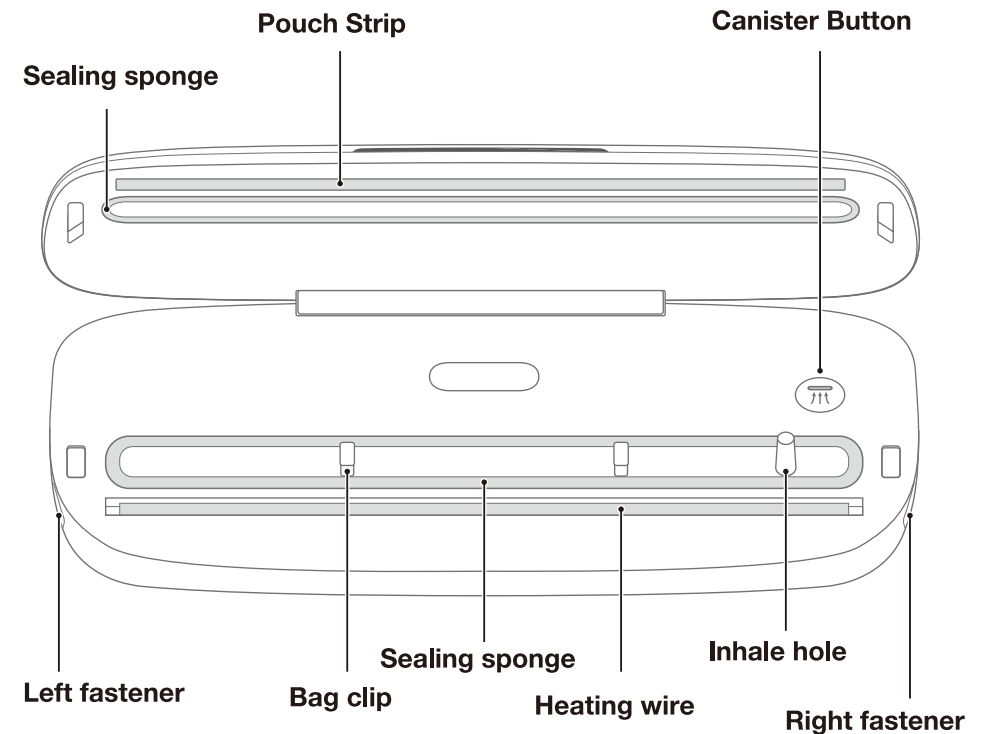
Normal (25±2°C)	Normal	Vacuumed
Bread	1-2 days	6-8 days
Biscuit	4-6 month	> 1 year
Rice/Flour	3-5 month	> 1 year
Peanuts/Beans	3-6 month	> 1 year
Tea	3-6 month	> 1 year

FEATURES &FUNCTIONS



- **Dry&Moist Mode:** Dry mode indicator light is on the Left, press the mode button to switch to wet mode, and the indicator light is on the Right.

- **Pulse:** Press this button to vacuumize; release this button to stop working.
- **Vacuum Seal:** Press this button to vacuum, seal and shut off automatically. (to start Vacuum Seal again, please wait for more than 30 seconds).
- **Single Seal:** Press this button to seal the bag, and the indicator light will keep flash until finish Sealing. (to start Sealing again, please wait for more than 30 seconds).
- **Stop:** Press this button to stop all the operations.



- **Canister button:** Press Canister button to vacuum pack canister or bottle; in the working state, press this button again to stop the Canister operation.
- **NTC Intelligent temperature control:** When the temperature of the heating strip exceeds the pre-set safety temperature, the machine automatically enters the safety protection mode, the indicator flashes, the button operation is invalid. When the heating strip drops to a safe temperature (about 2 minutes), the indicator stops flashing and the machine returns to normal operation automatically .

OPERATION INSTRUCTION

How to ---Vacuum Seal/Seal only

1. Plug the power cord connector into the AC power connector of the machine
2. Place open end of the bag flat on the machine's bag clippers. Fig. 1
3. Press both side of the cover, a "click" sounds means it is fastened. Fig.2
4. Adapt the mode to proper state, dry food for dry mode and indicator light is on the left, moisture food for moisture mode and indicator is on the right. Fig.3
5. Press Vacuum Seal Button, the device will vacuum ,seal and shut off automatically. Fig.4
6. When the sealing process is completed, press release Button at both sides, lift up the cover, remove the bag.

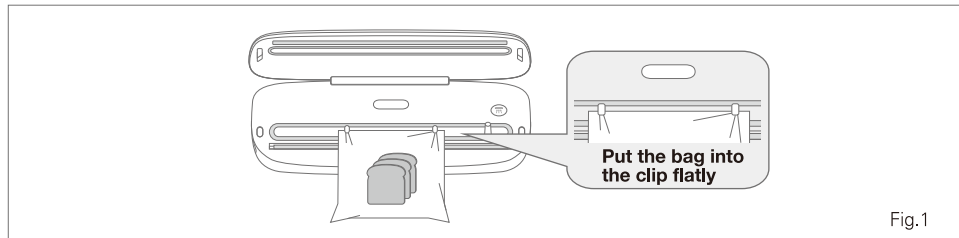


Fig.1

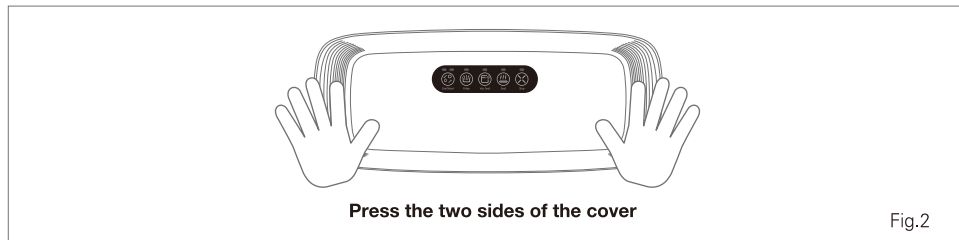


Fig.2

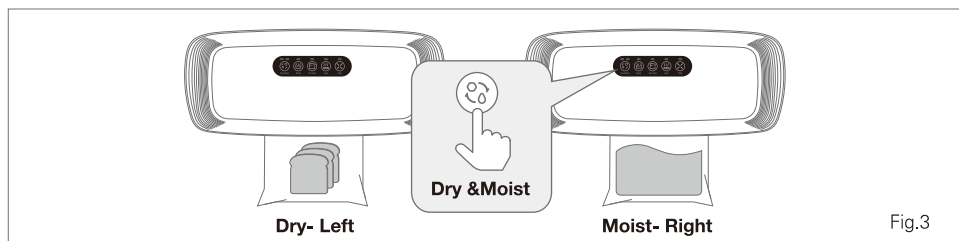


Fig.3

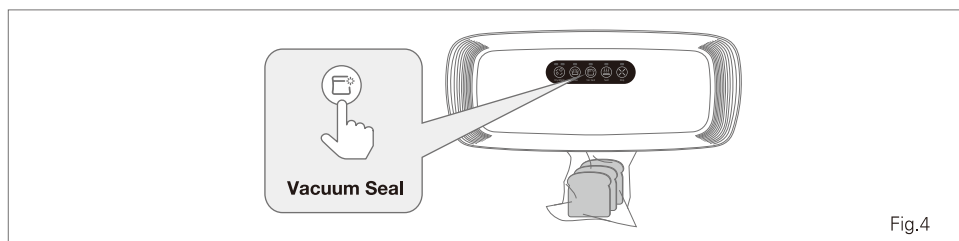
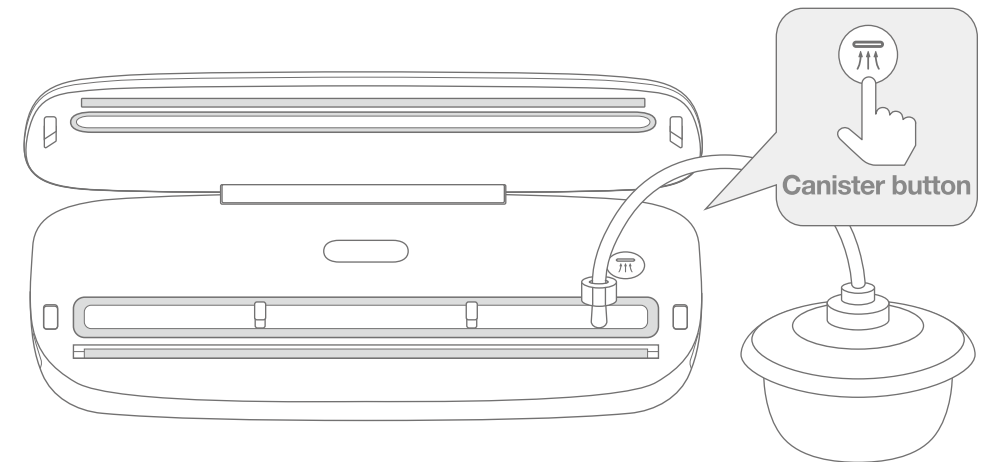


Fig.4

HOW TO ---VACUUM SEAL/SEAL ONLY

1. Put food items and place lid on the canister or container.
2. Connect air extraction hole of the machine and canister with vacuum hose. Fig.6
3. Make sure that there is no air leakage between the cover and the canister. Fig.7
4. When the vacuum process is complete, remove hose.



* **Note:** Pull Releasing Valve to open canister before put canister into Microwave.

Electric Source	AC100-240 V / 50 Hz~60Hz
Power	130W
Sealing time	5-9S
Pressure	-60kpa
Max Bag Size	30cm
Size	370X150X70mm

Grazie per aver acquistato la nostra sigillatrice sottovuoto. Leggere attentamente il manuale di istruzioni e conservarlo per future consultazioni.

NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

Per motivi di sicurezza, rispettare le seguenti avvertenze e leggere tutte le istruzioni prima dell'uso.

1. Prima di collegare l'apparecchio alla presa di corrente, assicurarsi che la tensione della rete elettrica in uso corrisponda a quella indicata sull'apparecchio.
2. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, interrompere l'uso dell'apparecchio; affidare la sostituzione del cavo al centro di assistenza del costruttore o a un tecnico qualificato.
3. Non immergere l'apparecchio, la spina, il cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi; non posizionarlo su superfici bagnate o calde o in prossimità di fonti di calore.
4. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente prima di pulirlo; usare del detersivo per piatti e un panno umido e caldo per rimuovere i residui alimentari dentro e intorno ai componenti.
5. In caso di alimenti con parti appuntite, come ossi e lische, avvolgere tali parti prima di aspirare l'aria dal sacchetto per evitare forature.
6. Non usare accessori non raccomandati dal costruttore.
7. Questo apparecchio non deve essere usato da bambini o persone che non ne conoscono il funzionamento.
8. Dopo l'uso, non toccare la barra sigillante per evitare il rischio di ustioni.

SUGGERIMENTI PER L'USO:

1. L'apparecchio può essere usato per preparare delle mattonelle di ghiaccio, utili per mantenere gli alimenti freddi o per lenire lesioni muscolari. Riempire i 2/3 del sacchetto con acqua, sigillare l'apertura (senza usare la funzione sottovuoto) e conservarlo in congelatore.
2. La funzione sottovuoto è adatta anche per proteggere oggetti fragili da ossidazione, corrosione e umidità, ad esempio pezzi da museo, fotografie, documenti, francobolli, libri, gioielli, cartoline, cosmetici, medicine e metalli.
3. L'apparecchio è ideale per la marinatura: l'aspirazione sottovuoto apre i pori degli alimenti affinché assorbano rapidamente la marinatura.
4. Se il sacchetto si fonde, la barra sigillante potrebbe essere troppo calda; lasciare che l'apparecchio si raffreddi per 90 secondi.
5. In caso di alimenti con parti appuntite, come ossi e lische, avvolgere tali parti prima di aspirare l'aria dal sacchetto per evitare forature.
6. In caso di alimenti contenenti liquidi, asciugarli con della carta assorbente o avvolgerli in un sacchetto di plastica prima di usare la funzione sottovuoto.

*** Importante! Quando l'apparecchio non è in uso, riposizionare il cartoncino di supporto; non chiudere l'apparecchio per evitare la deformazione dei cuscinetti e la conseguente riduzione dell'efficienza di aspirazione.**

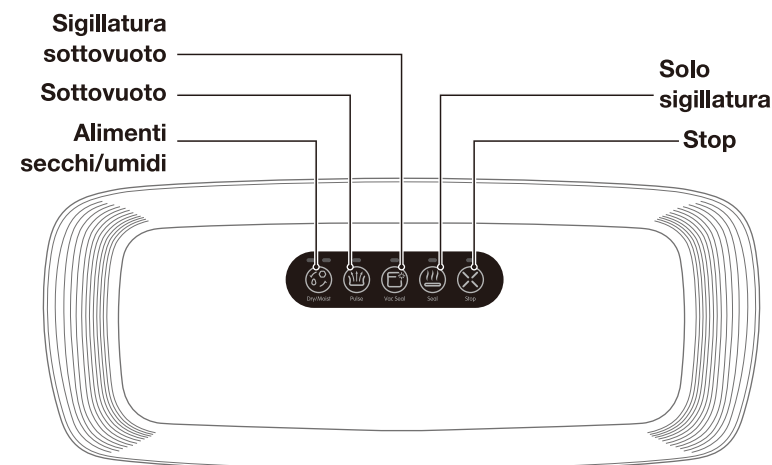
GUIDA ALLA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

Frigorifero (5±3°C)	Condizioni normali	Sottovuoto
Carne cruda	2-3 giorni	8-9 giorni
Pesce/frutti di mare	1-3 giorni	4-5 giorni
Carne cotta	4-6 giorni	10-14 giorni
Verdura	3-5 giorni	7-10 giorni
Frutta	5-7 giorni	14-20 giorni
Uova	10-15 giorni	30-50 giorni

Congelatore (-16±-20°C)	Condizioni normali	Sottovuoto
Carne	3-5 mesi	> 1 anno
Pesce	3-5 mesi	> 1 anno
Frutti di mare	3-5 mesi	> 1 anno

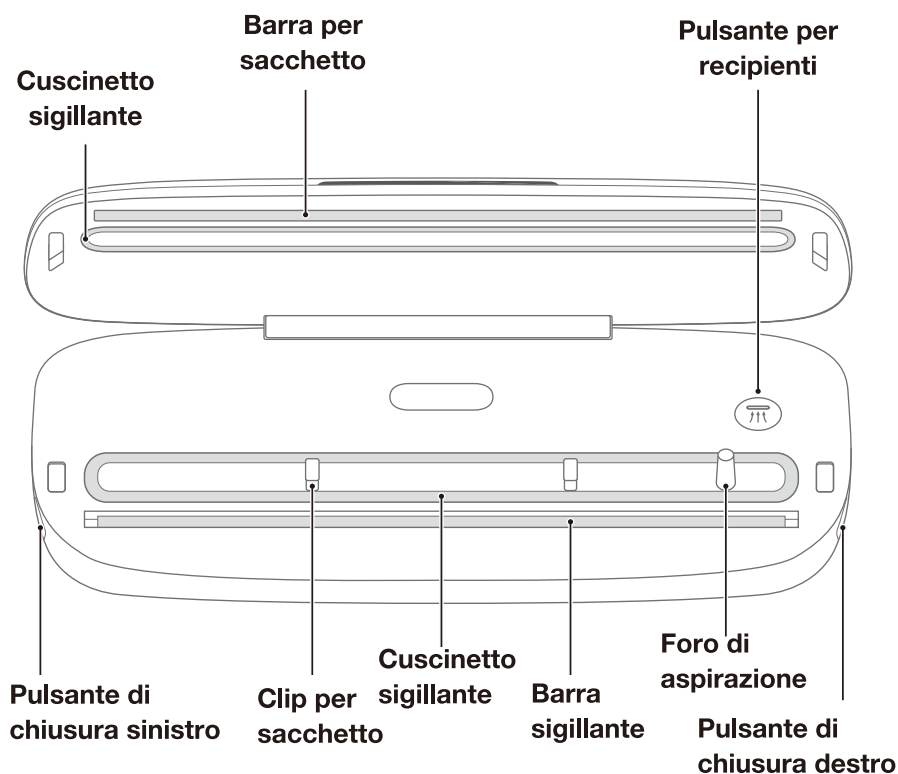
Temperatura ambiente(25±2°C)	Condizioni normali	Sottovuoto
Pane	1-2 giorni	6-8 giorni
Biscotti	4-6 mesi	> 1 anno
Riso/farina	3-5 mesi	> 1 anno
Arachidi/fagioli	3-6 mesi	> 1 anno
Tè	3-6 mesi	> 1 anno

DESCRIZIONE E FUNZIONI



- **Alimenti secchi/umidi:** premere questo pulsante per selezionare la modalità "Alimenti secchi" o "Alimenti umidi"; il rispettivo indicatore luminoso si accenderà: "alimenti secchi" a sinistra, "alimenti umidi" a destra.

- **Sottovuoto:** tenere premuto questo pulsante per aspirare l'aria dal sacchetto; rilasciarlo per interrompere l'aspirazione.
- **Sigillatura sottovuoto:** premere questo pulsante per avviare l'aspirazione e la sigillatura automatica; l'apparecchio si arresterà automaticamente al termine dell'operazione. Prima di premere nuovamente il pulsante, attendere almeno 30 secondi.
- **Solo sigillatura:** premere questo pulsante per sigillare il sacchetto; l'indicatore luminoso lampeggerà fino al termine dell'operazione. Prima di premere nuovamente il pulsante, attendere almeno 30 secondi.
- **Stop:** premere questo pulsante per interrompere l'operazione in corso.



- **Pulsante per recipienti:** premere questo pulsante per aspirare l'aria da recipienti o bottiglie; premere nuovamente il pulsante per interrompere l'operazione.
- **Controllo della temperatura intelligente NTC:** se la temperatura della barra sigillante supera la temperatura di sicurezza, l'apparecchio entrerà automaticamente in modalità di protezione; l'indicatore luminoso lampeggerà e i pulsanti si disattiveranno. Quando la temperatura della barra sigillante scende al livello di sicurezza (dopo circa 2 minuti), l'indicatore smetterà di lampeggiare e l'apparecchio potrà essere nuovamente utilizzato.

ISTRUZIONI PER L'USO

Sottovuoto e sigillatura / Solo sigillatura

1. Collegare il cavo di alimentazione dell'apparecchio alla presa di corrente.
2. Fissare il lato aperto del sacchetto sulle clip per sacchetto tenendolo piatto (Fig. 1).
3. Premere entrambi i lati del coperchio; un "clic" indica la corretta chiusura dell'apparecchio (Fig. 2).
4. Selezionare la modalità "Alimenti secchi" o "Alimenti umidi"; il rispettivo indicatore luminoso si accenderà: "alimenti secchi" a sinistra, "alimenti umidi" a destra (Fig. 3).
5. Premere il pulsante Sigillatura sottovuoto per avviare l'aspirazione e la sigillatura automatica; l'apparecchio si arresterà automaticamente al termine dell'operazione (Fig. 4).
6. Al termine dell'operazione di sigillatura, premere i pulsanti di chiusura su entrambi i lati, sollevare il coperchio e rimuovere il sacchetto.

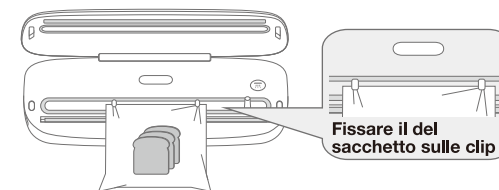


Fig.1

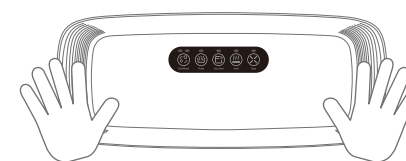


Fig.2

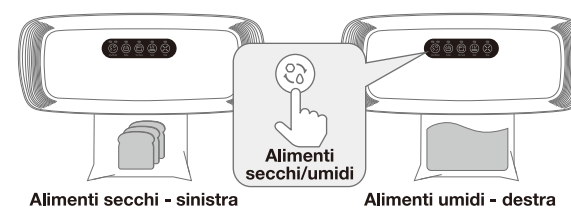


Fig.3

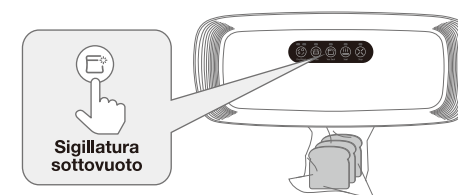
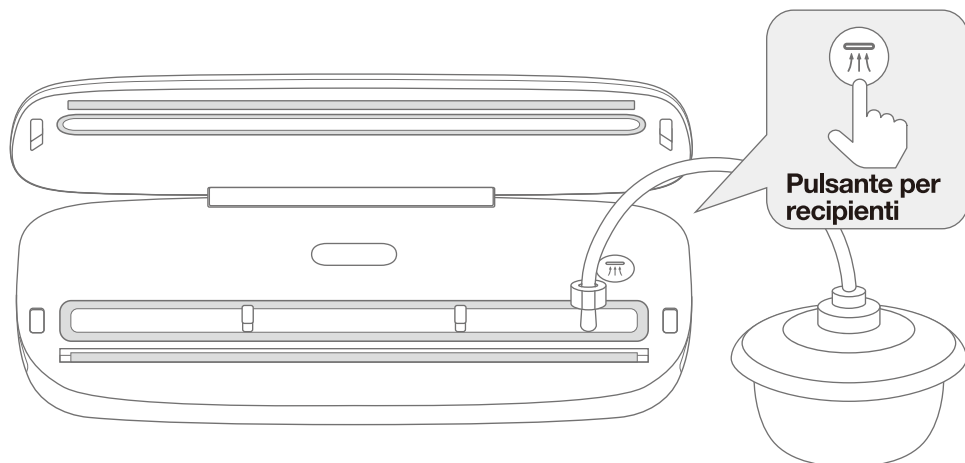


Fig.4

ASPIRAZIONE SOTTOVUOTO DI RECIPIENTI (OPZIONALE)

1. Inserire gli alimenti nel recipiente e chiudere il coperchio del recipiente
2. Collegare il foro di aspirazione dell'apparecchio al recipiente con un tubo di aspirazione (Fig. 6).
3. Assicurarsi che il coperchio del recipiente sia chiuso correttamente per evitare perdite d'aria (Fig. 7).
4. Al termine dell'operazione di aspirazione sottovuoto, rimuovere il tubo.



* **Nota:** Aprire la valvola di rilascio dell'aria del recipiente prima di riscaldarlo a microonde.

Alimentazione elettrica	CA 100-240 V / 50~60 Hz
Potenza	130W
Tempo di sigillatura	5-9 secondi
Potenza di aspirazione	-60kpa
Dimensioni max.del sacchetto	30cm
Dimensioni del prodotto	370X150X70mm

Nous vous remercions d'avoir acheté notre système d'emballage sous vide ; veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation pour suivre les instructions et conservez-le pour toute future référence.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Pour votre propre sécurité, suivez toujours ces précautions élémentaires. Veuillez lire toutes les instructions avant l'utilisation.

1. Avant de mettre l'emballeuse sous tension, vérifiez si la tension d'alimentation locale correspond à la tension indiquée sur l'appareil.
2. Si le câble flexible est endommagé, cessez d'utiliser immédiatement la machine et faites-le changer par le centre d'entretien du fabricant ou par un professionnel d'un secteur similaire.
3. Ne placez aucune partie de ce produit, câble d'alimentation ou fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide ; n'utilisez pas le produit sur des surfaces mouillées ou chaudes, ou à proximité d'une source de chaleur.
4. Désactivez la source d'alimentation avant le nettoyage ; utilisez un liquide vaisselle doux et un chiffon chaud et humide pour essuyer les résidus d'aliments à l'intérieur ou autour des composants.
5. En mode « Humide », le produit ne peut aspirer les aliments qu'avec un peu d'eau ; veuillez ne pas mettre sous vide les aliments liquides, ces aliments ne doivent être que scellés.
6. Utilisez uniquement les accessoires ou composants recommandés par le fabricant.
7. La machine n'est pas destinée aux enfants ou aux personnes qui ne savent pas comment utiliser.
8. Après l'utilisation, ne touchez pas le soudeur de la machine pour éviter les brûlures.

CONSEILS UTILES:

1. Versez de l'eau dans les 2/3 du sac, fermez hermétiquement (sans aspirer) l'ouverture du sac. Après l'avoir congelé, le sac peut être utilisé dans un seau à glace ou comme un bloc de glace pour traiter des blessures sportives.
2. L'emballage sous vide protège également les articles non alimentaires de l'oxydation, de la corrosion et de l'humidité, tels que les objets de musée, les photos, les documents importants, les timbres, les livres, les bijoux, les cartes, les cosmétiques, les médicaments et les métaux.
3. La machine peut également servir à mariner car le processus sous vide permet d'ouvrir les pores des aliments et absorbe la marinade rapidement.
4. Si le sac fond, cela signifie que le fil chauffant peut être très chaud. Veuillez laisser la machine refroidir pendant 90 secondes.
5. Pour les aliments avec des parties tranchantes, tels que des os et des arêtes de poisson, veuillez envelopper les parties tranchantes avant de les emballer sous vide pour éviter de percer le sac.
6. Lorsque vous emballez des aliments avec un liquide, il est préférable d'essuyer les aliments avec une serviette ou de les emballer dans un sac en plastique.

* **Important :** Lorsque la machine n'est pas utilisée, veuillez remettre la carte d'assistance en place ; ne verrouillez pas l'appareil. Ou l'éponge pourrait être déformée, ce qui affectera les résultats d'extraction d'air.

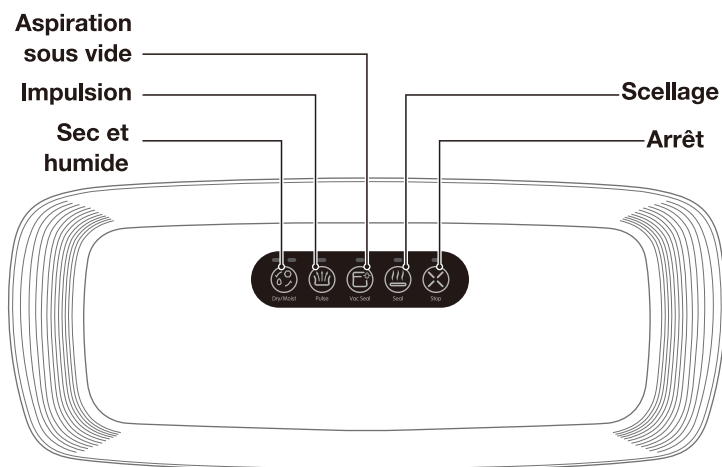
GUIDE DE STOCKAGE DES ALIMENTS

Froid ($5\pm 3^{\circ}\text{C}$)	Normal	Aspiration sous vide
Viande crue	2 à 3 jours	8 à 9 jours
Crustacés / poisson	1 à 3 jours	4 à 5 jours
Viande cuite	4 à 6 jours	10 à 14 jours
Légumes	3 à 5 jours	7 à 10 jours
Fruits	5 à 7 jours	14 à 20 jours
Œufs	10 à 15 jours	30 à 50 jours

Congelés ($-16\pm -20^{\circ}\text{C}$)	Normal	Aspiration sous vide
Viande	3 à 5 mois	> 1 an
Poisson	3 à 5 mois	> 1 an
Crustacés	3 à 5 mois	> 1 an

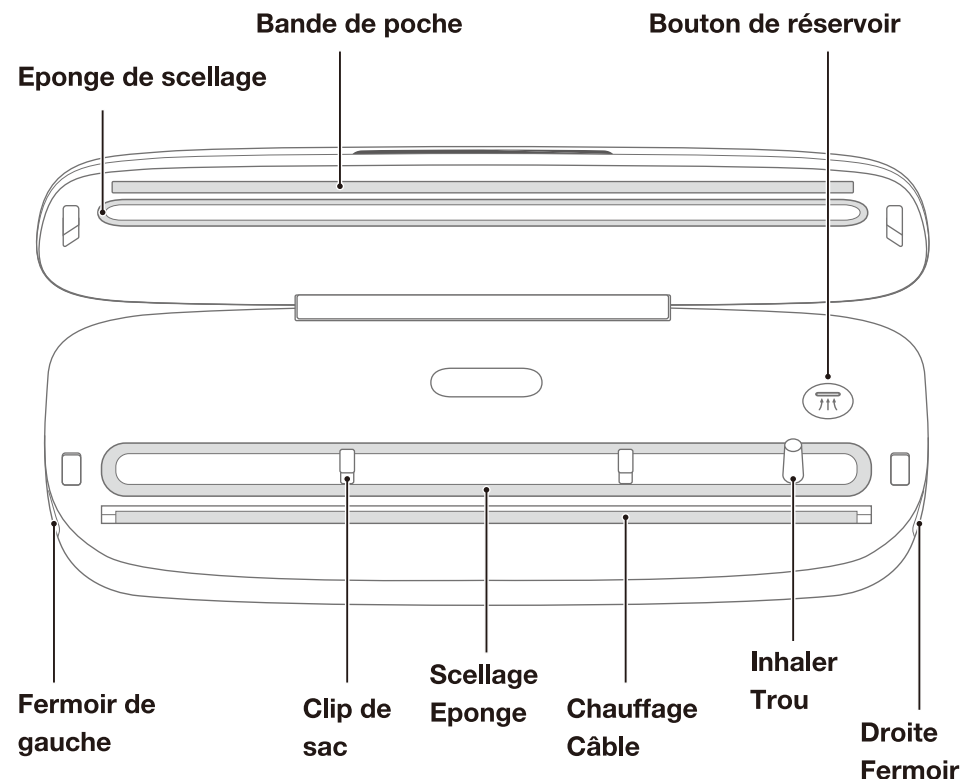
Normal ($25\pm 2^{\circ}\text{C}$)	Normal	Aspiration sous vide
Pain	1 à 2 jours	6 à 8 jours
Biscuits	4 à 6 mois	> 1 an
Riz / Farine	3 à 5 mois	> 1 an
Cacahuètes / Haricots	3 à 6 mois	> 1 an
Thé	3 à 6 mois	> 1 an

CARACTÉRISTIQUES ET FONCTIONS



- **Mode Sec et humide:** L'indicateur du mode sec est à gauche ; appuyez sur le bouton du mode pour passer en mode humide ; l'indicateur lumineux du mode humide est à droite.

- **Impulsion:** Appuyez sur ce bouton pour aspirer sous vide ; relâchez ce bouton pour arrêter l'aspiration.
- **Scellage à vide:** Appuyez sur ce bouton pour aspirer, sceller et arrêter automatiquement. (Pour sceller à vide à nouveau, veuillez attendre plus de 30 secondes).
- **Scellage simple:** Appuyez sur ce bouton pour sceller le sac, et l'indicateur lumineux clignotera jusqu'à ce que le scellage soit effectué. (Pour sceller à vide à nouveau, veuillez attendre plus de 30 secondes).
- **Arrêt:** Appuyez sur ce bouton pour arrêter toutes les opérations.



- **Bouton de réservoir:** Appuyez sur le bouton de réservoir pour aspirer sous vide l'intérieur d'un réservoir ou d'une bouteille ; en état de marche, appuyez à nouveau sur ce bouton pour arrêter cette fonction.
- **Contrôle intelligent de la température NTC:** Lorsque la température de la bande chauffante est supérieure à la pré-température de sécurité réglée, la machine passe automatiquement en mode de protection de sécurité, l'indicateur clignote et le bouton ne répond plus. Lorsque la bande chauffante refroidit à une température de sécurité (en environ 2 minutes), l'indicateur cesse de clignoter et l'appareil automatiquement en mode normal de fonctionnement.

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

Comment --- Faire le vide / sceller uniquement

1. Branchez le connecteur du câble d'alimentation sur le connecteur d'alimentation secteur de la machine.
2. Placez l'extrémité ouverte du sac plat sur les pinces de la machine. Schéma 1
3. Appuyez sur les deux côtés du couvercle, un « déclic » indiquera que le sac est fermé. Schéma 2
4. Adaptez le mode selon le besoin, séchez les aliments pour le mode sec et l'indicateur s'allumera à gauche ; choisissez le mode humide pour les aliments humides et l'indicateur humide s'allumera à droite. Schéma 3
5. Appuyez sur le bouton de scellage sous étanche, la machine aspirera sous vide, scellera et s'arrêtera automatiquement. Schéma 4
6. Une fois le processus de scellage terminé, appuyez sur le bouton de déverrouillage des deux côtés, soulevez le couvercle et retirez le sac.

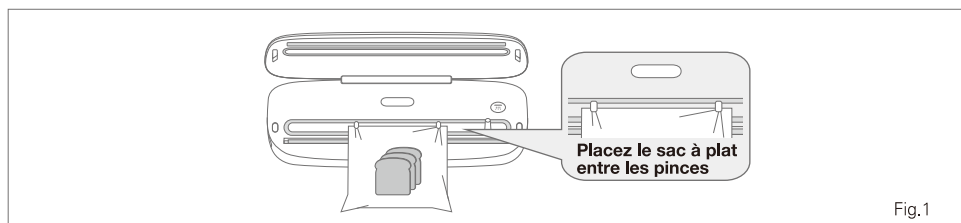


Fig.1

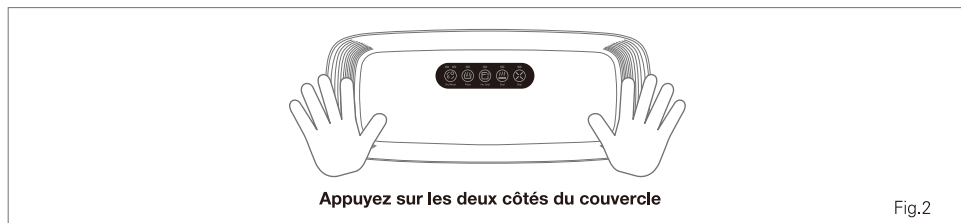


Fig.2

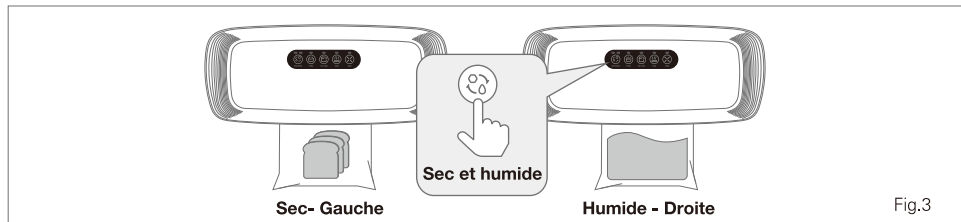


Fig.3

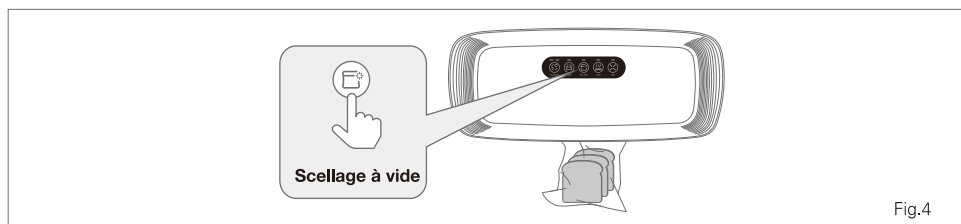
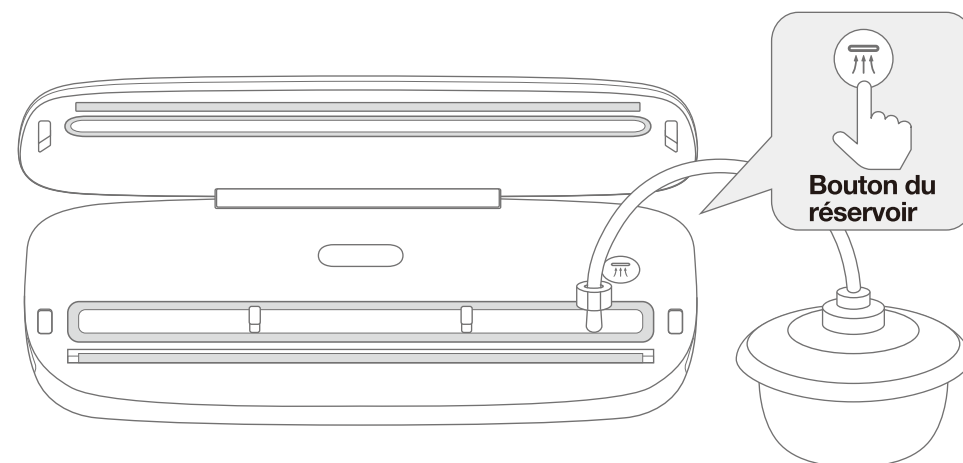


Fig.4

EMBALLAGE SOUS VIDE AVEC DES ACCESSOIRES (EN OPTION)

1. Placez les aliments et remettez le couvercle sur le réservoir ou le récipient.
2. Raccordez l'orifice de sortie d'air de la machine et du réservoir avec le tuyau d'aspiration. Schéma 6
3. Assurez-vous qu'il n'y a pas de fuite d'air entre le couvercle et le réservoir. Schéma 7
4. Lorsque le processus d'emballage sous vide est terminé, retirez le tuyau.



* **Remarque:** Tirez sur la valve de libération pour ouvrir le réservoir avant de le placer dans le micro-ondes.

Source électrique	CA 100-240 V / 50 Hz~60Hz
Puissance	130W
Temps de scellage	5-9 Secondes
Pression	-60kpa
Taille max. du sac	30cm
Dimensions	370X150X70mm

Vielen Dank für den Kauf unserer Vakuumverpackungsmaschine. Lesen Sie sich bitte das Benutzerhandbuch sorgfältig durch und bewahren Sie es für die zukünftige Benutzung.

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie diese grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen befolgen. Lesen Sie bitte alle Anweisungen vor dem Gebrauch.

1. Bevor Sie das Gerät einschalten, überprüfen Sie bitte ob die lokale Versorgungsspannung mit der Spannung die am Gerät angezeigt wird übereinstimmt.
2. Wenn Sie einen Schaden an dem Kabel feststellen können, beenden Sie den Gebrauch sofort. Dies muss durch den Hersteller oder einem Fachmann gewartet werden.
3. Tauchen Sie keine Teile dieses Produktes, Stromkabel oder Stecker in Wasser oder anderen Flüssigkeiten ein; Verwenden Sie es nicht auf nassen oder heißen Oberflächen oder in der Nähe einer Wärmequelle.
4. Entfernen Sie das Gerät von der Stromquelle vor der Reinigung. Benützen Sie ein mildes Spülmittel und einem warmen, feuchten Tuch um Speisereste innerhalb oder rund um den Komponenten wegzuwischen.
5. In „Feucht“-Modus, kann es nur Lebensmittel mit wenig Wasser verpacken; bitte keine flüssigen Lebensmittel verpacken.
6. Bitte verwenden Sie nur Zubehör oder Teile die vom Hersteller empfohlen werden.
7. Die Maschine ist für Kinder oder Menschen die mit dem Umgang dieses Geräts nicht vertraut sind, nicht geeignet.
8. Nach der Verwendung, berühren Sie bitte nicht die Versiegelungszone der Maschine, da die Gefahr besteht sich zu verbrennen.

EMPFEHLUNGEN:

1. Wasser in 2/3 des Beutelinhalts gießen. Versiegeln die Öffnungen des Beutels. Nach dem Einfrieren des Inhalts kann dieser im Eisbehälter oder als Eiswürfel verwendet werden Sportverletzungen zu behandeln.
2. Vakuumverpackung schützt auch Non-Food-Artikel von Oxidation, Korrosion und Feuchtigkeit, wie Museumsstücke, Fotos, wichtigen Dokumente, Briefmarken, Bücher, Schmuck, Karten, Kosmetik, Medizin und Metall.
3. Die Maschine hilft auch beim Marinieren, weil das Vakuumverfahren die Poren der Lebensmittel öffnet und dadurch die Marinade schnell absorbiert wird.
4. Wenn der Beutel aufgeschmolzen wird, bedeutet es dass das Heizdraht sehr heiß sein kann. Bitte lassen Sie das Gerät für 90 Sekunden abkühlen.
5. Für Lebensmittel mit scharfen Teilen wie Knochen und Gräten, wickeln Sie bitte die scharfen Teile vor der Vakuumverpackung ein.
6. Wenn Lebensmittel mit Flüssigkeiten verpackt werden, sollten Sie die Lebensmittel trocknen lassen oder die Flüssigkeiten abwischen.

*** Wichtig: Wenn die Maschine nicht in Gebrauch ist, platzieren Sie bitte die Trägerkarte hinter dem Gerät und sperren Sie das Gerät nicht ab. Anderenfalls kann der Schwamm verzerrt werden welches die Luftextrahierungsfähigkeit des Gerätes beeinflussen kann.**

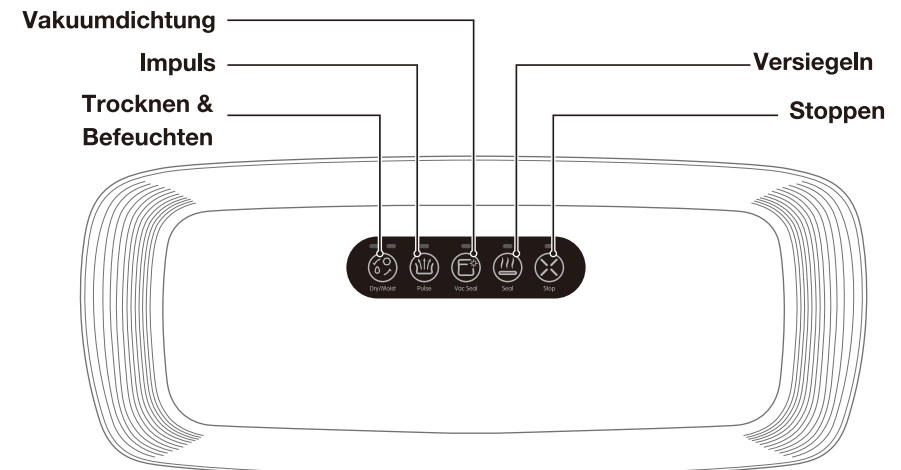
LAGERUNG LEITFADEN FÜR LEBENSMITTEL

Kühl (5±3°C)	Normal	Vakuumiert
Rohes Fleisch	2-3 Tage	8-9 Tage
Meer / Fischfutter	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

Freeze (-16±-20°C)	Normal	Vakuumiert
Fleisch	3-5 Monate	> 1 Jahr
Fisch	3-5 Monate	> 1 Jahr
Meeresfrüchte	3-5 Monate	> 1 Jahr

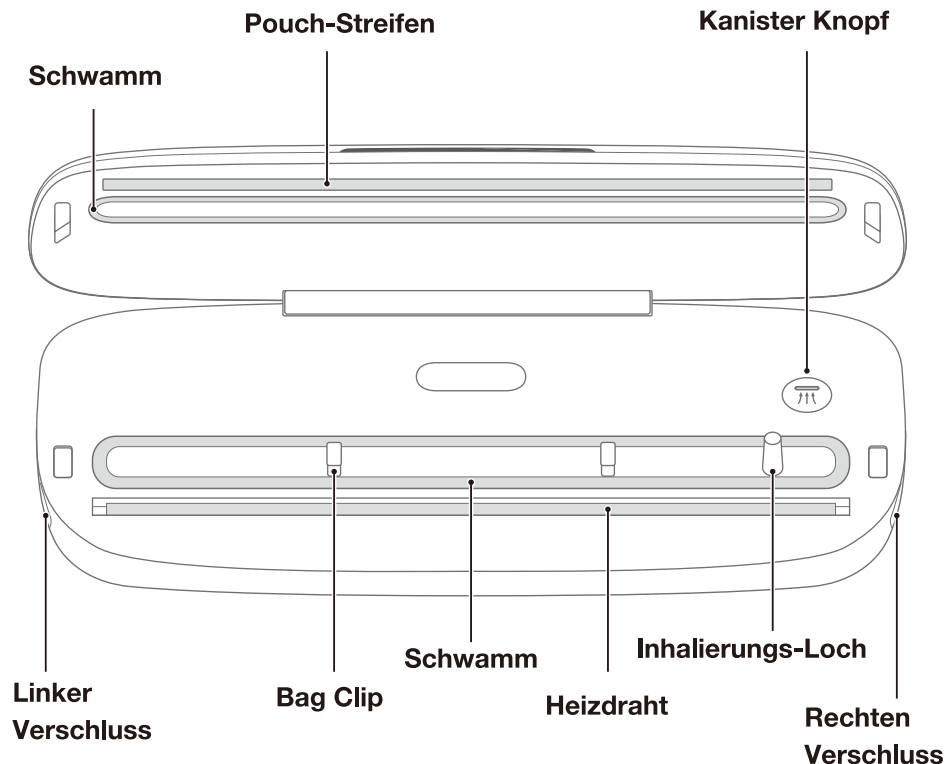
Normal (25±2°C)	Normal	Vakuumiert
Brot	1-2 Tage	6-8 Tage
Keks	4-6 Monate	> 1 Jahr
Reismehl	3-5 Monate	> 1 Jahr
Erdnüsse / Bohnen	3-6 Monate	> 1 Jahr
Tee	3-6 Monate	> 1 Jahr

MERKMALE UND FUNKTIONEN



- **Trocknen & Befeuchten:** Trocknen-Modus Kontrollleuchte befindet sich auf der linken Seite. Betätigen Sie die Modus-Taste um den Schalter zum Befeucht-Modus zu bringen (die Anzeigelampe ist auf der rechten Seite).

- **Impuls:** Drücken Sie diese Taste um zum Vakuumisieren; Zum stoppen drücken Sie die Taste erneut aber nur kurz.
- **Vakuumdichtung:** Drücken Sie diese Taste, um zu Verpacken, Dichten und das automatische Abschalten zu betätigen. (Um Vakuumdichtung wieder zu starten, warten Sie bitte länger als 30 Sekunden).
- **Versiegeln:** Drücken Sie diese Taste, um die Tasche zu versiegeln. Die Anzeigelampe wird bis zur Versiegelung blinken. (Um wieder zu versiegeln, warten Sie bitte länger als 30 Sekunden).
- **Stoppen:** Drücken Sie diese Taste, um alle Operationen zu stoppen.

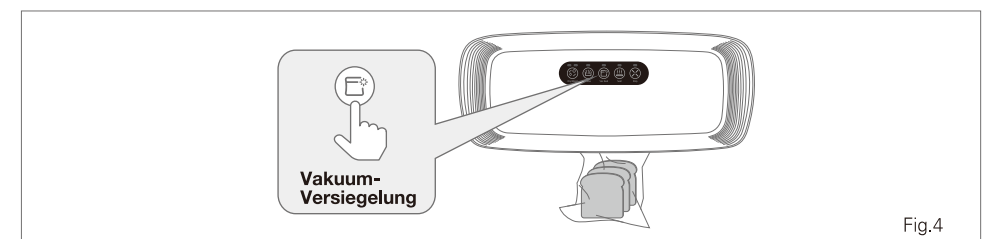
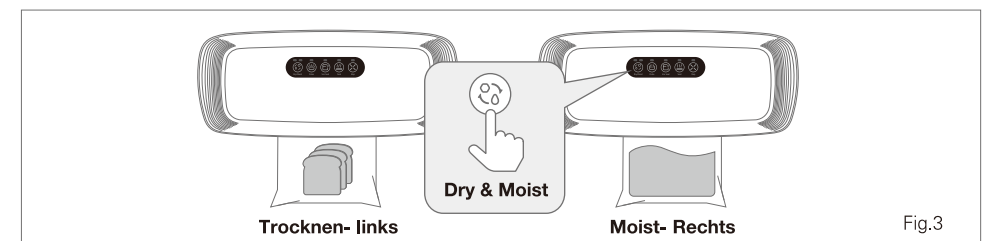
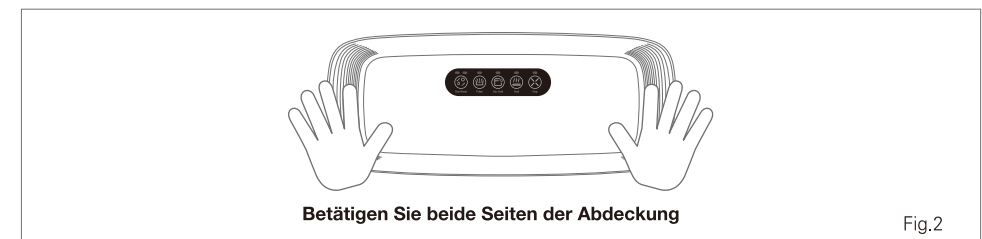
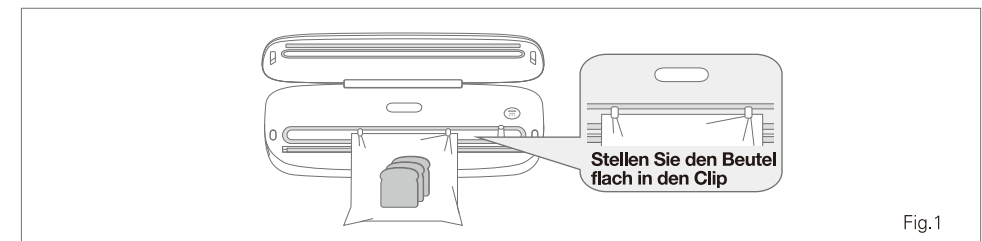


- **Kanister-Taste:** Betätigen Sie die Kanister-Taste, um Kanister oder Flaschen zu versiegeln; im Arbeitszustand, drücken Sie diese Taste erneut, um die Operation zu stoppen.
- **NTC Intelligente Temperaturregelung:** Wenn die Temperatur des Heizstreifens die Sicherheitstemperatur ueberschreitet, wechselt das System automatisch den Sicherheitsschutzmodus. Die Anzeige blinkt und ist die Tastenbedienung ist in dem Fall ungültig. Wenn das Heizband (ca. 2 Minuten) auf eine sichere Temperatur sinkt, hört die Anzeige auf zu blinken und das Gerät kehrt in den Normalbetrieb automatisch.

BEDIENUNGSANLEITUNG

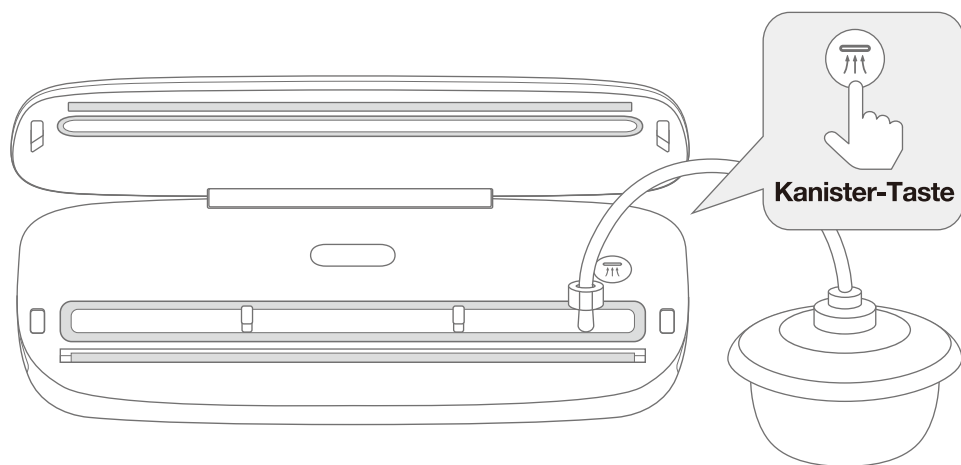
Wie man --- Vakuum-Seal / Siegel nur

1. Schließen Sie die Netzkabel-Stecker in den Netzanschluss der Maschine
2. Stellen Sie das offene Ende des Beutels flach auf dem Bag Clipper der Maschine. Fig. 1
3. Drücken Sie beide Seiten der Abdeckung. Ein "Klick" Ton bedeutet dass es befestigt ist. Abb.2
4. Den Modus auf korrekten Zustand anpassen: Licht-Trockenfutter für den Trockenmodus mit Indikatoren auf der linken Seite und Feuchtigkeitsmodus für Nahrungsfeuchtigkeit und Indikatoren auf der rechten Seite. Abb. 3
5. Betätigen Sie den Vakuumdichtungs-Knopf, so wird das Gerät vakuumdichten, versiegeln und automatisch abgeschaltet. Bild 4
6. Wenn der Versiegelungsvorgang abgeschlossen ist, drücken Sie den Entriegelungsknopf an beiden Seiten. Heben Sie den Deckel an, um den Beutel zu entfernen.



VAKUUM-VERPACKUNG MIT ZUBEHÖR (OPTIONAL)

1. Setzen Sie Lebensmittel und Deckel auf dem Behälter oder Kanister.
2. Verbinden Sie das Loch der Luftabsaugung Maschine und Kanister mit Vakuumschlauch. Abb.6
3. Stellen Sie sicher, dass es kein Entweichen von Luft zwischen der Abdeckung und dem Kanister gibt. Abb.7
4. Wenn der Vakuumprozess abgeschlossen ist, entfernen Sie den Schlauch.



* **Hinweis:** Ziehen Sie das Ventil ab um den Kanister zu öffnen bevor Sie ihn in Mikrowelle legen.

Elektro-Quelle	AC100-240 V / 50 Hz~60Hz
Leistung	130W
Siegelzeit	5-9S
Druck	-60kpa
Max Beutel-Größe	30cm
Größe	370X150X70mm

Agradecemos a sua preferência pelo nosso sistema de embalagem a vácuo. Por favor, leia o manual de instruções com atenção quanto às instruções de funcionamento, e guarde-o para futuras referências.

NOTAS IMPORTANTES DE SEGURANÇA

Para sua segurança, siga sempre estes avisos básicos. Leia todas as instruções antes da utilização.

1. Antes de ligar a energia, verifique se a voltagem da sua alimentação corresponde à voltagem indicada no aparelho.
2. Se houver danos no fio, pare imediatamente de usar e leve o aparelho para ser reparado pelo departamento de manutenção do fabricante ou por um profissional do setor.
3. Não coloque nenhuma parte deste produto, fio da alimentação ou ficha dentro de água ou de quaisquer outros líquidos. Não use em superfícies húmidas ou quentes nem perto de uma fonte de calor.
4. Retire a ficha da tomada antes de proceder à limpeza. Use um detergente neutro e um pano quente ligeiramente embebido em água para eliminar os resíduos de alimentos no interior ou em redor dos componentes.
5. No modo "Húmido", só pode armazenar alimentos a vácuo com um pouco de água. Por favor, não utilize o vácuo com alimentos líquidos. Estes alimentos só são adequados para serem selados.
6. Utilize apenas acessórios e peças recomendados pelo fabricante.
7. A máquina não foi criada para ser usada por crianças nem por pessoas que não saibam como a utilizar.
8. Após a utilização, não toque no selador de calor na máquina, para evitar queimar-se.

DICA:

1. Verta água no saco 2/3 do seu conteúdo, sele a abertura (sem vácuo) do saco. Após congelar, pode ser usado num balde de gelo ou como cubo de gelo para tratar lesões desportivas.
2. O embalagem a vácuo também protege artigos sem ser alimentos da oxidação, corrosão e humidade, como peças de museu, fotos, documentos importantes, selos, livros, jóias, cartões, produtos de cosmética, medicamentos e metal.
3. A máquina também pode marinar. Quando o processo de vácuo abre os póros dos alimentos e absorve rapidamente o marinado.
4. Se o saco derreter, significa que o fio de aquecimento pode estar muito quente. Deixe a máquina arrefecer durante 90 segundos.
5. Para alimentos com partes afiadas, como ossos e espinhas, envolva as partes afiadas antes de embalar a vácuo, para evitar furar os sacos.
6. Quando embalar a vácuo alimentos com líquidos, é melhor passar os alimentos com uma toalha de limpeza ou envolvê-los num saco de plástico antes de embalar a vácuo.

* **Importante:** Quando a máquina não for usada, volte a colocar o cartão de suporte. Não bloqueie o aparelho. Se o fizer, a esponja pode ficar distorcida, o que afeta os resultados de extração de ar.

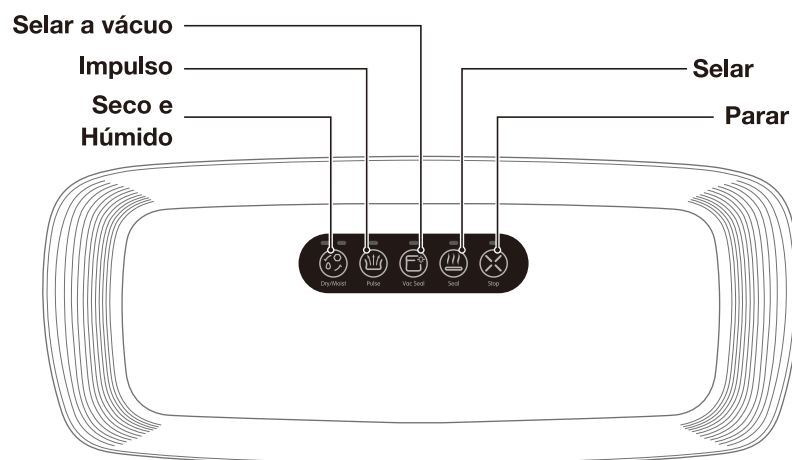
GUIA DE ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS

Fresco (5±3 °C)	Normal	Com vácuo
Carne crua	2-3 dias	8-9 dias
Peixe/Marisco	1-3 dias	4-5 dias
Carne cozinhada	4-6 dias	10-14 dias
Vegetais	3-5 dias	7-10 dias
Fruta	5-7 dias	14-20 dias
Ovos	10-15 dias	30-50 dias

Congelado (-16±-20 °C)	Normal	Com vácuo
Carne	3-5 meses	> 1 ano
Peixe	3-5 meses	> 1 ano
Frutos do mar	3-5 meses	> 1 ano

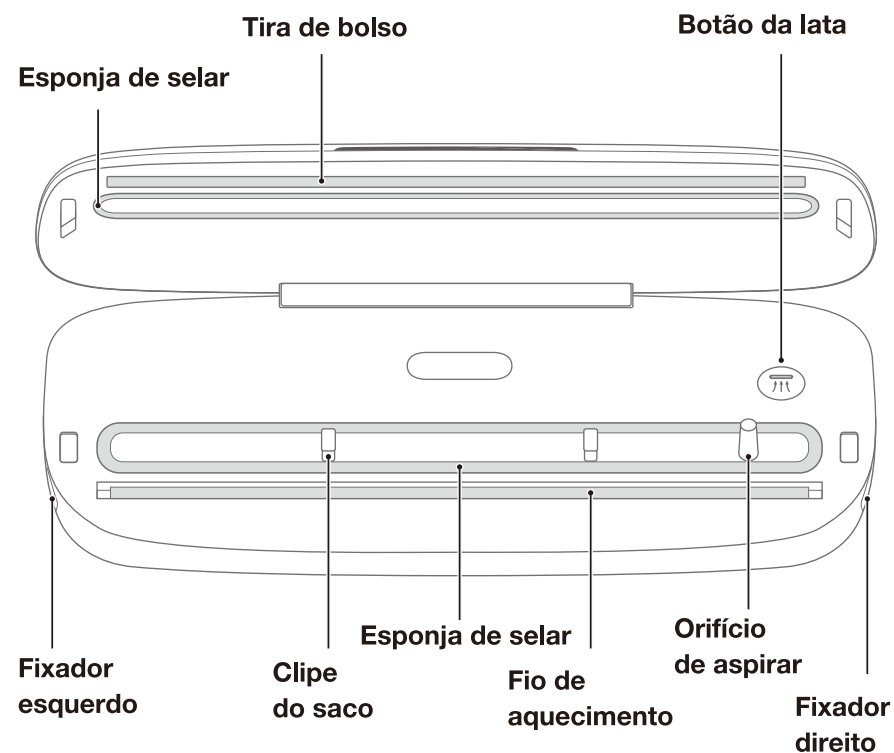
Normal (25±2 °C)	Normal	Com vácuo
Pão	1-2 dias	6-8 dias
Biscoitos	4-6 meses	> 1 ano
Arroz/Farinha	3-5 meses	> 1 ano
Amendoins/Feijões	3-6 meses	> 1 ano
Chá	3-6 meses	> 1 ano

CARACTERÍSTICAS E FUNÇÕES



- **Modo Seco e Húmido:** O indicador luminoso do modo Seco acende à esquerda. Prima o botão do modo para passar para o modo Húmido e o indicador luminoso acende à direita.

- **Impulso:** Prima este botão para aspirar. Liberte o botão para parar.
- **Selar a vácuo:** Prima este botão para aspirar, selar e desligar automaticamente. (para selar a vácuo de novo, espere um pouco mais de 30 segundos).
- **Selar:** Prima este botão para selar o saco e o indicador luminoso pisca até terminar de selar. (para selar de novo, espere um pouco mais de 30 segundos).
- **Parar:** Prima este botão para parar todas as operações.



- **Botão da lata:** Prima o botão da lata para aspirar latas ou garrafas. No modo de funcionamento, prima de novo este botão para parar o funcionamento no modo de lata.
- **Controlo da temperatura inteligente NTC:** Quando a temperatura da tira de aquecimento exceder a temperatura predefinida de segurança, a máquina entra automaticamente no modo de proteção de segurança, o indicador pisca, e o botão deixa de funcionar. Quando a tira de aquecimento desce até à temperatura segura (passados cerca de 2 minutos), o indicador pára de piscar e a máquina volta automaticamente ao funcionamento normal.

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

Como selar a vácuo / selar apenas

1. Ligue o conector do fio da alimentação na entrada AC da máquina.
2. Coloque a extremidade aberta do saco plana nas molas do saco da máquina. Imagem 1
3. Pressione ambos os lados da cobertura. Um "clique" significa que está fixado. Imagem 2
4. Adapte o modo para o estado adequado, alimento seco para o modo seco, e o indicador luminoso acende à esquerda. Se forem alimentos húmidos para o modo húmido, o indicador acende à direita. Imagem 3
5. Prima o botão de selar a vácuo. O aparelho aspira, efetua a selagem a vácuo e desliga-se automaticamente. Imagem 4
6. Quando o processo de selagem estiver completo, prima o botão de libertação em ambos os lados, levante a cobertura e retire o saco.

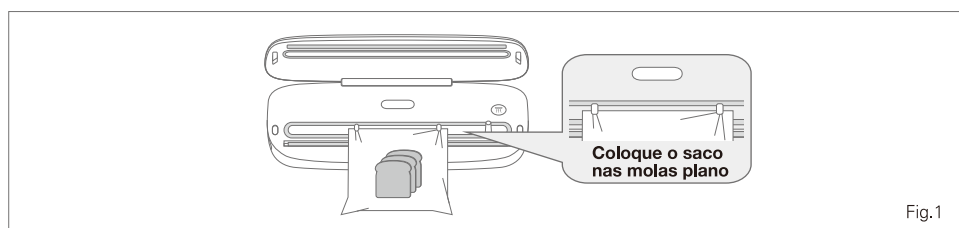
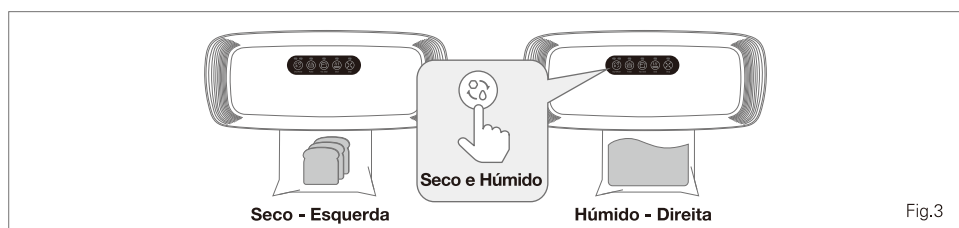


Fig.1



Pressione ambos os lados da cobertura

Fig.2

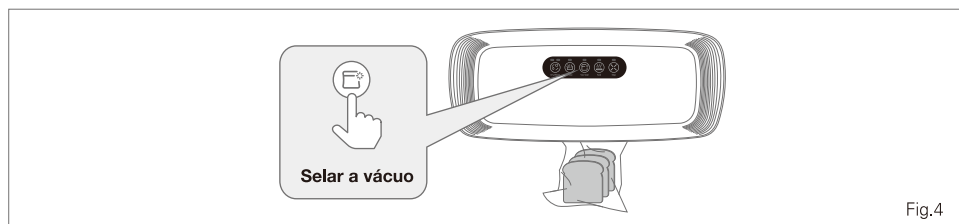


Seco - Esquerda

Seco e Húmido

Húmido - Direita

Fig.3

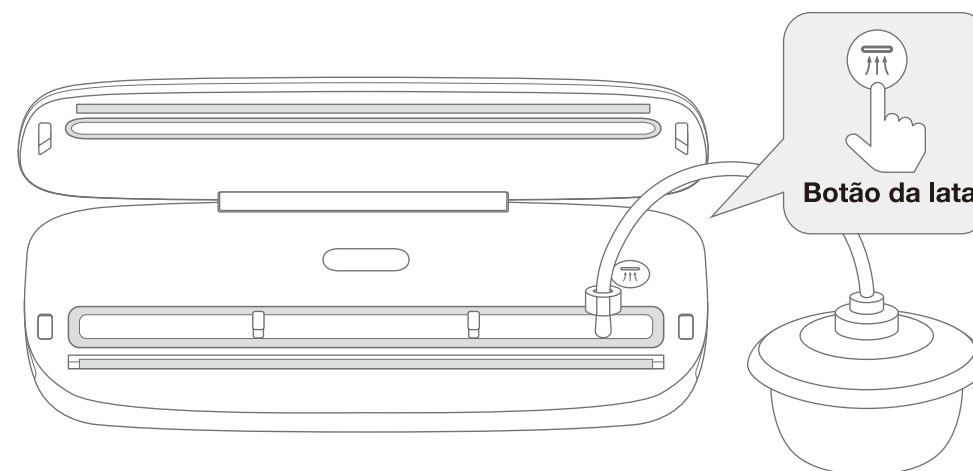


Selar a vácuo

Fig.4

EMBALAR A VÁCUO COM ACESSÓRIOS (OPCIONAL)

1. Coloque os alimentos e coloque a tampa na lata ou recipiente.
2. Ligue o orifício de extração do ar da máquina e a lata com a mangueira de vácuo. Imagem 6
3. Certifique-se de que não há fugas de ar entre a cobertura e a lata. Imagem 7
4. Quando o processo de vácuo terminar, retire a mangueira.



* **Nota:** Puxe a válvula de libertação para abrir a lata, antes de colocar a lata no micro-ondas.

Fonte de alimentação	AC100-240 V / 50 Hz-60Hz
Potência	130W
Tempo de selagem	5-9S
Pressão	-60kpa
Tamanho máximo do saco	30cm
Tamanho	370X150X70mm