



ENVASADORA AL VACÍO - MANUAL DE INSTRUCCIONES
VACCUM SEALER - INSTRUCTION MANUAL
SCCELLANT À VIDE- MANUEL D'INSTRUCTIONS
AFERIDOR DO VÁCUO - MANUAL DE INSTRUÇÕES



EV 3400

Sonifer,S.A.
Avenida de Santiago, 86
30007 Murcia
España
E-mail: sonifer@sonifer.es
Made in P.R.C.

Lea atentamente este manual antes de utilizar este aparato y guárdelo para futuras consultas. Sólo así podrá obtener los mejores resultados y la máxima seguridad de uso.

Read this manual carefully before running this appliance and save it for reference in order to obtain the best results and ensure safe use.

Veillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser cet appareil et conservez-le pour toute consultation future. C'est la seule façon d'obtenir les meilleurs résultats et une sécurité optimale d'utilisation.

Leia este manual cuidadosamente antes de utilizar este aparelho e guarde-o para consulta futura. Só assim, poderá obter os melhores resultados e a máxima segurança na utilização.

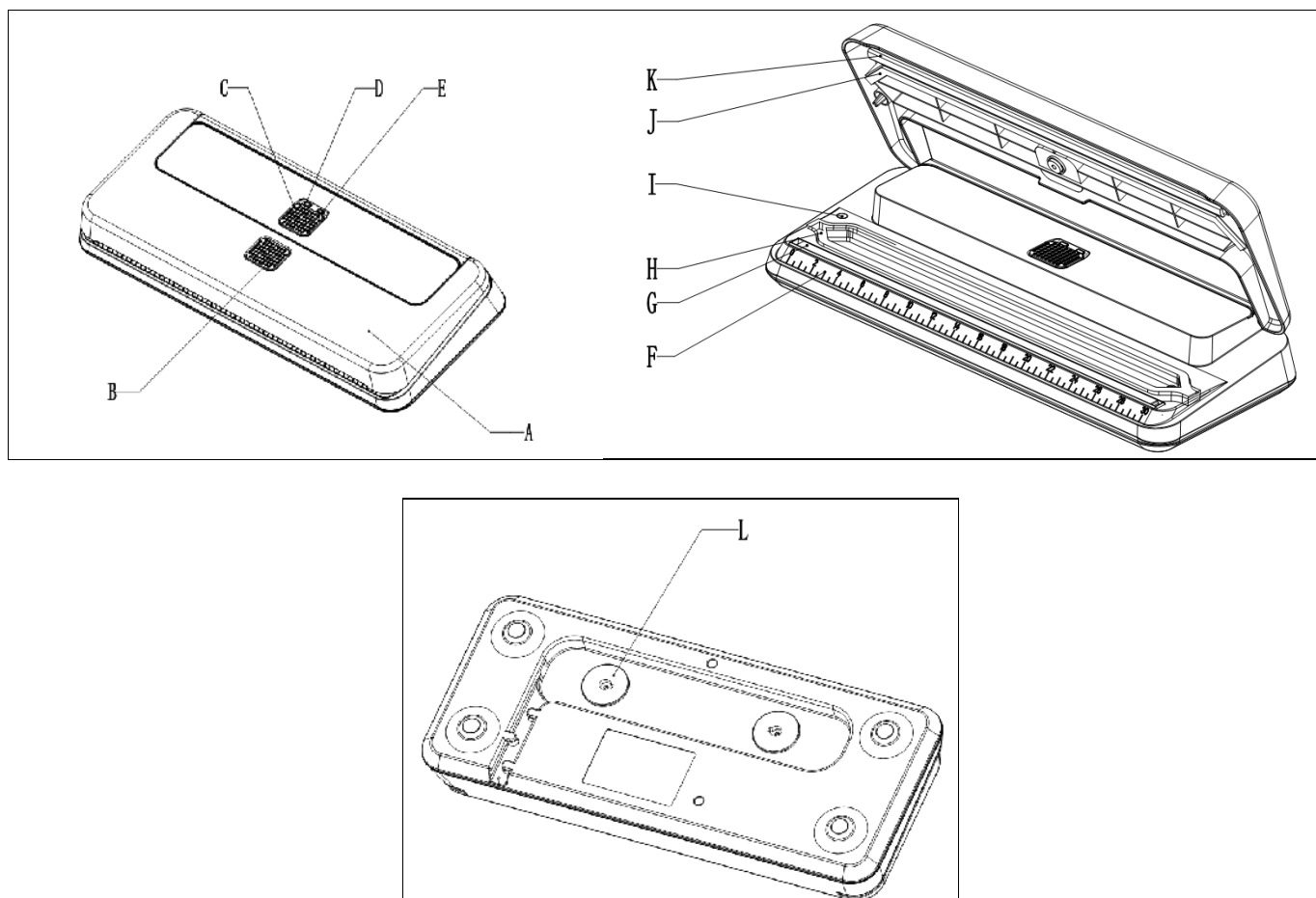
ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

La envasadora de vacío es un dispositivo eléctrico, y se deben mantener en todo momento las siguientes normas de seguridad:

1. Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlo los niños sin supervisión.
2. Se deberá supervisar a los niños para asegurarse de que no juegan con este aparato.
3. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
4. PRECAUCIÓN: Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (bolsas de plástico, cartón, polietileno etc.) a su alcance.
5. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, el servicio técnico o cualquier otro profesional cualificado.
6. No desconecte nunca tirando del cable.

7. No lo ponga en funcionamiento si el cable o el enchufe están dañados o si observa que el aparato no funciona correctamente.
8. No manipule el aparato con las manos mojadas.
9. No sumergir el aparato en agua o cualquier otro líquido.
10. Antes de su limpieza observe que el aparato está desconectado.
11. El aparato debe instalarse de acuerdo con la reglamentación nacional para instalaciones eléctricas.
12. Este aparato es sólo para uso doméstico.
13. En caso de necesitar una copia del manual de instrucciones, puede solicitarla por correo electrónico a través de sonifer@sonifer.es.
14. ADVERTENCIA: En caso de mala utilización, existe riesgo de posibles heridas.
 - No use la envasadora sobre una superficie húmeda o caliente, o cerca de una fuente de calor.
 - Utilice la envasadora solo para su uso establecido.
 - Utilice solo las bolsas de vacío, accesorios y complementos propios de la envasadora.

DESCRIPCIÓN



- | | |
|---|---------------------------------------|
| A. Tapa. | G. Barra de sellado. |
| B. Botón desbloqueo. | H. Zona de vaciado. |
| C. Selector de función (sellado y vaciado). | I. Pulsador de encendido. |
| D. Luz indicadora verde de vaciado. | J. Goma superior para el vacío. |
| E. Luz indicadora roja de sellado. | K. Barra de silicona para el sellado. |
| F. Escala medidora. | L. Guarda cable. |

PREPARACIÓN

- Lea el manual antes de empezar.
- Enchufe la envasadora.
- Cuando la envasadora esté encendida, el indicador luminoso verde estará encendido.
- La envasadora puede ser utilizada ya.

COMO HACER BOLSAS DE LOS ROLLOS

1. Coja un rollo con anchura adecuada y corte la longitud necesaria para el producto a envasar.
2. Pulse el selector de función para sellado, se encenderá la luz roja.
3. Abra la tapa y coloque uno de los extremos abiertos en la barra de sellado, asegurándose de que esté estirada y sin pliegues.

4. Cierre la tapa y presione en los dos lados.
5. La envasadora empezará el sellado de la bolsa cuando la luz roja parpadee.
6. Una vez terminado, la luz roja dejará de parpadear. Levante las manos y la tapa y ya podrá usar la bolsa para envasar.

AVISO: asegúrese que da tiempo a enfriarse a la envasadora entre sellado y sellado. Unos 20 segundos serán suficientes. De todos modos la envasadora tiene un dispositivo para evitar el sobrecalentamiento, si éste se activa deberá esperar unos 25 minutos antes de volver a usarla.

COMO ENVASAR CON LAS BOLSAS

1. Coloque el producto que desea envasar dentro de la bolsa pre-cortada o en la bolsa hecha por usted. Deje por lo menos 5 cm entre el contenido y la parte superior de la bolsa para permitir que la bolsa se contraiga. Nota: no envase comida en mal estado o líquidos inflamables.
2. Asegúrese que la envasadora está en modo envasado, luz verde fija.
3. Abra la tapa y coloque parte superior de la bolsa en la zona de vaciado. Asegúrese que la bolsa no está dañada por ningún objeto punzante.
4. Cierre la tapa y presione a los dos lados, comenzará el proceso de vaciado, mantenga presionando con las manos.
5. Cuando esté haciendo el vacío, la luz verde parpadeará. Cuando esté sellando, parpadeará la luz roja.
6. Cuando haya terminado la luz verde estará fija, pulse el botón de desbloqueo para abrir la tapa y quitar la bolsa con la comida bien empaquetada.

COMO USAR EL SELECTOR DE FUNCIÓN

Este botón se usa cuando se envasa comida delicada o comida con líquido u otro caso en el que el pre-sellado/sellado inmediato es necesario. Mientras que la envasadora esté haciendo el vacío en la bolsa, pulse el botón con el pulgar mientras las manos siguen presionando los dos lados de la tapa. Entonces la envasadora dejará de vaciar y empezará a sellar la bolsa, la luz roja parpadeará. Cuando la luz quede fija se habrá realizado el sellado.

CUIDADO Y LIMPIEZA

1. Siempre desenchufe el aparato antes de limpiar.
2. No lo sumerja en agua.
3. No use productos abrasivos para limpiarlo.
4. Limpie la superficie exterior con un trapo suave y ligeramente humedecido con agua y jabón.
5. Para limpiar el interior de la envasadora utilice papel de cocina para quitar cualquier resto de comida.
6. Seque todas las partes a fondo antes de enchufar y utilizar otra vez la envasadora.
7. Pueden quedar líquidos en la zona de envasado que se hayan salido de una bolsa antes de envasar. Límpielos con un trapo suave humedecido con agua jabonosa caliente, séquelo inmediatamente.
8. Mientras no esté usando la envasadora mantenga la tapa desbloqueada.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

No ocurre nada cuando se presionan los dos lados de la tapa para empezar el vacío.

- Asegúrese que está enchufada correctamente.
- Revise que el cable no está dañado.
- Asegúrese de que el enchufe funciona.
- Asegúrese que la bolsa está colocada correctamente en la zona de sellado.
- Si la ha usado mucho, espere 25 minutos a que se enfríe el aparato y vuelva a intentarlo.

No hace vacío de la bolsa.

- Revise que no haya agujeros, pliegues u otros fallos en la bolsa.
- Revise que no haya grietas o zonas desgastadas.
- Las comidas con mucho líquido pueden ser difíciles de envasar, vacíe un poco del líquido antes de envasarla.
- Verifique la bolsa está bien colocada en la zona de sellado.

Se derrite la bolsa.

- La barra de sellado puede que esté muy caliente después varios usos, deje que la envasadora se enfríe durante 20 segundos entre cada uso. Si la bolsa sigue derritiéndose deje enfriar la envasadora durante 25 minutos.

Se ha filtrado aire en la bolsa sellada.

- Verifique que la bolsa está sellada. Puede que haya un agujero o pliegue que permita al aire entrar. Corte con cuidado la bolsa por la zona sellada y vuélvala a sellar o utilice una bolsa nueva.
- Asegúrese que no hay humedad o líquido en la parte de la bolsa que vaya a sellar. Puede que tenga que abrir la bolsa y volver a sellarla o usar una nueva bolsa. Congele parcialmente los alimentos con exceso de líquidos, antes de vaciado y sellado.
- Asegúrese que los alimentos no tienen bordes afilados que puedan romper la bolsa. Si encuentra alguna parte rota en la bolsa, use otra nueva.
- Revise que no haya grietas o zonas desgastadas.
- Las comidas con mucho líquido pueden ser difíciles de envasar, vacíe un poco del líquido antes de envasarla.

Alimentos	Almacenamiento envasado al vacío en congelador	Almacenamiento envasado al vacío en frigorífico	Almacenamiento normal
Carne de ternera fresca	1-3 años	8-9 días	3-4 días
Carne picada	1 año	8-9 días	3-4 días
Carne de cerdo fresco	2-3 años	8-9 días	3-4 días
Pescado fresco	2 años	4-5 días	1-3 días
Carne fresca de ave	2-3 años	6-9 días	2-3 días
Carnes ahumadas	3 años	10-15 días	3-5 días
Productos frescos, escaldados	2-3 años	14-20 días	5-7 días
Fruta fresca	2-3 años	14-20 días	5-7 días
Queso curado	6 meses	25-60 días	15-20 días
Embutidos en rodajas	No recomendado	20-25 días	4-6 días
Pasta fresca	6 meses	6-8 días	2-3 días

CONSEJOS PARA EL ENVASADO AL VACÍO

La envasadora puede ser utilizada en otras áreas de la casa, además de la cocina

El envasado al vacío es ideal para ir de camping y otras actividades al aire libre.

- Para tener una bolsa de hielo rápida y reutilizable, llene una bolsa hasta la mitad con agua y unas cucharadas de alcohol. Selle la bolsa (no haga vacío) y méntala al congelador. El alcohol evitará que el agua se congele por completo, obteniendo una bolsa de hielo flexible para envolver alrededor de articulaciones doloridas y heridas menores.
- Envase al vacío la comida pre-cocinada con antelación para cenas rápidas y fáciles durante excursiones al aire libre.
- Envase la carne y otros alimentos para almacenarlos libres de olores.



Eliminación del electrodoméstico viejo.

En base a la Norma europea 2002/96/CE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva.

El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico viejo.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD: Este dispositivo cumple con los requisitos de la Directiva de Baja Tensión 2014/35/EU y los requisitos de la directiva de Compatibilidad Electromagnética 2014/30/EU.

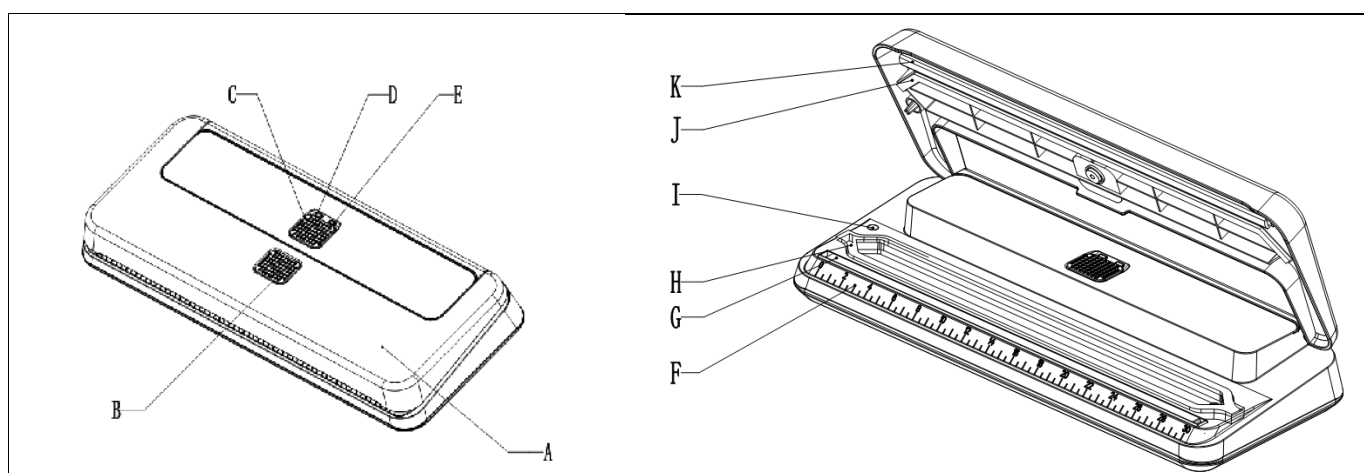
SAFETY PRECAUTIONS

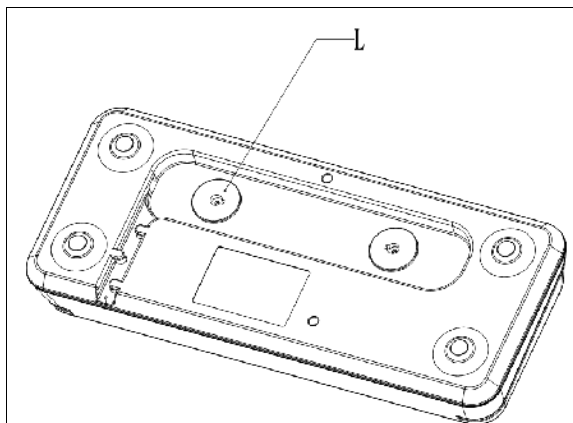
The vacuum packer is an electrical device and the following safety standards must be followed at all times:

1. This appliance can 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. Children must never play with the appliance. Cleaning and user maintenance must never be carried out by children without supervision.
2. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
3. Keep the appliance and the cable cord out of the reach of children less than 8 years old.
4. **WARNING:** In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
5. If the supply cord is damaged it must be repaired by the Authorized Service Agent.
6. Never pull on the cord when unplugging.
7. Do not use the unit with a damaged cord or plug, or if it is not working properly.

8. Do not handle the appliance with wet hands.
 9. Never immerse the appliance in water or any other liquid.
 10. Make sure the appliance has been unplugged before cleaning.
 11. This appliance must be installed following the national regulations for electrical installations.
 12. This appliance is for household use only.
 13. In case that you need a copy of the instruction manual, you can ask for it writing an email to sonifer@sonifer.es
 14. **WARNING:** In case of misuse, there is a risk of possible injury.
- Do not use the Vacuum Sealer on wet or hot surfaces, or near a heat source.
 - Only use the Vacuum Sealer for its intended use.
 - Only use Vacuum bags, accessories and attachments.

DESCRIPTION





- | | |
|---|------------------------------|
| A. Lid. | G. Sealing bar. |
| B. Unlock button. | H. Vacuuming area. |
| C. Function selector (sealing and vacuuming). | I. Ignition button. |
| D. Green indicator light for vacuuming. | J. Upper rubber for vacuum. |
| E. Red indicator light for sealing. | K. Silicone bar for sealing. |
| F. Measuring scale. | L. Cord storage. |

PREPARATIONS

- Read all manuals and instructions before starting.
- Plug in machine.
- When the machine is on, indicator light will turn red.
- The Vacuum Sealer is now ready for use.

HOW TO MAKE BAG FROM ROLL

1. Choose roll with suitable width and cut the needed length for the product to pack.
2. Press function selector to choose sealing function, red indicator light will light.
3. Open lid and place one of open sides on sealing bar, ensuring bag is stretched and without creases.
4. Close lid and press on both sides.
5. Vacuum sealer starts the bag sealing when the red light blinks.
6. Once finished, red light stop blinking. Hands and lid up and then you can use the bag for packing.

CAUTION: ensure you give the appliance time to cool down between each sealing. 20 seconds will be enough. Anyway the appliance has a system to avoid overheating, if it activates you must to wait 25 minutes to use it again.

HOW TO VACUUM AND SEAL WITH BAGS

1. Place the item which you want to pack inside the pre-cut bag or bag made by yourself. Leave at least 5 cm between the item and upside of the bag to allow for bag contraction. Note: Do not seal spoiled food or flammable liquids.
2. Ensure that the vacuum sealer is in vacuuming function, fixed green light.
3. Open the lid and place upside of the bag on vacuuming area. Make sure bag is not damage with any sharp objects.

4. Close the lid and press on both sides, vacuuming process starts, keep pressing by hands.
5. When it's vacuuming, green light blinks. When it's sealing red light blinks.
6. When process is finished, green light will be fixed, press unlock button to open the lid and remove the bag with food well packed.

HOW TO USE FUNCTION SELECTOR

This button is used when you pack delicate food or food with liquid or in any other cases that pre-sealing/immediate sealing is needed. While the vacuum sealer is vacuuming the bag, press the function selector with thumb while the hands keep pressing both sides of lid. Then vacuum sealer stops vacuuming and start sealing the bag, red light will blinks. When light is fixed sealing is finished.

CARE AND CLEANING

1. Always unplug the appliance before cleaning.
2. Do not immerse it in water.
3. Do not use abrasive products for cleaning.
4. Clean outer surface with soft damp cloth with soap and water.
5. To clean inside surface use paper towel to wipe away any food.
6. Dry all parts thoroughly before to plug and use it again.
7. Liquids may remain in vacuuming area which drawn from the bag before sealing. Clean them with soft damp cloth with warm soap water and dry it immediately.
8. While you are not using the vacuum sealer keep the lid unblock.

TROUBLE SHOOTING

Nothing happens when I press both side of the lid to make vacuum.

- Ensure the power cord is correctly plugged into electrical outlet.
- Check the cord is not damaged.
- Ensure the plug is workable.
- Make sure the bag is placed correctly in vacuuming area.
- If you have used it a lot, wait 25 minutes to cool down the appliance and try it again.

Air is not vacuumed from the bag.

- Check there are not holes, folds or other fails in the bag.
- Check there are not cracks or worn areas.
- Foods with high liquid can be difficult to pack, drawn a bit the liquid before vacuuming.
- Check if the bag is well placed in vacuuming area.

Bag melts.

- Sealing bar can be very hot after several uses, let it cool down for 20 seconds between each use. if bag keeps melting let the appliance cool down for 25 minutes.

Air has seeped back into the vacuumed bag.

- Check if the bag is well sealed. It may have a hole or fold that allows the air gets in. cut the bag with care by sealed zone and sealed again or use a new bag.
- Make sure there is not moisture or liquid in the upside of bag when you seal it. You may have to open the bag and seal it again or use a new bag. Partially freeze food with excess liquids, before vacuum and seal.
- Make sure food doesn't have sharp edges can break the bag. If you find any broken part of bag, use a new one.
- Check for cracks or worn areas.
- Foods with high liquid can be difficult to pack, drawn a bit the liquid before vacuuming.

Foods	Vacuum Freezer Storage	Vacuum Fridge Storage	Typical Storage
Fresh Beef & Veal	1-3 years	8-9 days	3-4 days
Ground Meat	1 year	8-9 days	3-4 days
Fresh Pork	2-3 years	8-9 days	3-4 days
Fresh Fish	2 years	4-5 days	1-3 days
Fresh Poultry	2-3 years	6-9 days	2-3 days
Smoked Meats	3 years	10-15 days	3-5 days
Fresh Produce, Blanched	2-3 years	14- 20 days	5-7 days
Fresh Fruits	2-3 years	14-20 days	5-7 days
Hard Cheeses	6 months	25-60 days	15-20 days
Sliced Deli Meats	not recommended	20-25 days	4-6 days
Fresh Pasta	6 months	6-8 days	2-3 days

VACUUM PACKAGING TIPS

Vacuum packaging greatly extends the shelf life of foods, but your Vacuum Sealer can also be used in many other areas of the house besides the kitchen.

Vacuum packaging is great for camping and outdoor activities!

- For a quick & reusable ice pack, fill a vacuum bag about half full with water and a few tablespoons of rubbing alcohol. Seal the bag - don't vacuum it - and place in the freezer. The alcohol keeps the water from freezing completely, resulting in a flexible ice pack to wrap around sore joints and minor injuries.
- Vacuum package pre-made meals in advance for camping outings for quick and easy dinners in the great outdoors.
- Vacuum package meats and other items for scent-free storage.



Disposal of old electrical appliances.

The European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance, it must be separately collected.

Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

DECLARATION OF CONFORMITY: This device complies with the requirements of the Low Voltage Directive 2014/35/EU and the requirements of the EMC directive 2014/30/EU.

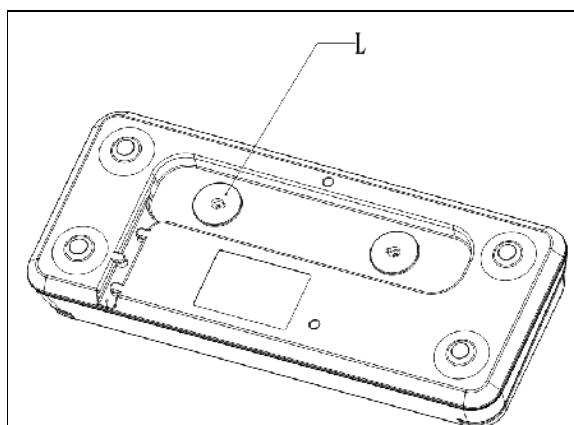
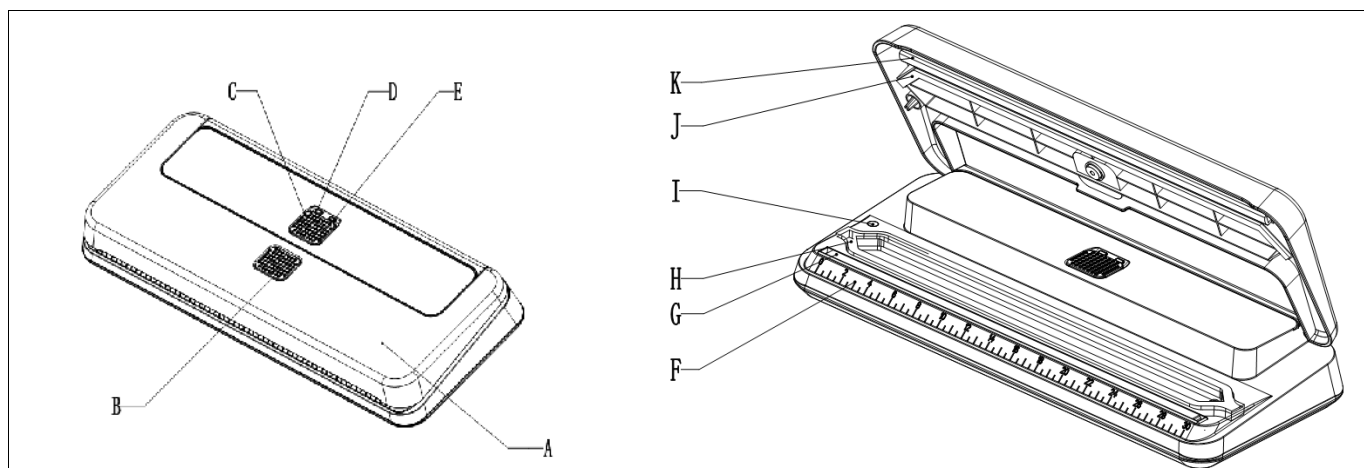
CONSEILS GÉNÉRAUX DE SÉCURITÉ

La machine à emballer sous vide est un dispositif électrique qui doit être utilisé en respectant à tout moment les règles de sécurité suivantes:

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants 8 ans ou plus et des personnes présentant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur voire ne disposant pas des connaissances et de l'expérience nécessaires en cas de surveillance ou d'instructions sur l'usage de cet appareil en toute sécurité et de compréhension des risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
2. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
3. Gardez l'appareil et le câble à la portée des enfants de moins de 8 ans.
4. **ATTENTION:** Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.
5. Si le cordon d'alimentation est endommagé, adressez-vous à un service technique agréé.
6. Ne débranchez jamais en tirant du cordon.

7. Ne jamais le faire fonctionner si le cordon ou la fiche sont abîmés ou si vous remarquez que l'appareil ne fonctionne pas correctement.
8. Ne pas manipuler l'appareil, les mains mouillées.
9. Ne jamais placer l'appareil près de l'eau ou autre liquide.
10. Avant de nettoyer l'appareil, vérifiez s'il est bien débranché.
11. L'appareil doit être installé suivant les normes nationales pour les installations électriques.
12. Cet appareil est seulement apte pour une utilisation domestique.
13. En cas où vous avez besoin d'une copie du manuel d'instructions, vous pouvez le demander à l'adresse e-mail sonifer@sonifer.es.
14. AVERTISSEMENT: En cas de mauvaise utilisation de l'appareil, il y a un risque de blessure.
 - Ne pas utiliser le scellant à vide sur des surfaces humides ou chaudes, ou près d'une source de chaleur.
 - Utilisez uniquement le scellant à vide pour son utilisation prévue.
 - N'utilisez que des sacs à vide, des accessoires et des pièces jointes.

DESCRIPTION



- | | |
|--|---|
| A. Couvercle. | G. Barre d'étanchéité. |
| B. Bouton déverrouiller. | H. Zone d'aspiration. |
| C. Sélecteur de fonction (étanchéité et vidé). | I. Bouton d'allumage. |
| D. Voyant vert pour vidé. | J. Caoutchouc supérieur à vide. |
| E. Voyant rouge pour l'étanchéité. | K. Barre en silicone pour l'étanchéité. |
| F. Echelle de mesure. | L. Rangement du cordon. |

PREPARATIFS

- Lisez toutes les instructions et les manuels avant de commencer.
- Branchez la machine.
- Lorsque l'appareil est allumé, le voyant passe au rouge.
- Le scellant à vide est maintenant prêt à l'emploi.

COMMENT FAIRE SAC DE ROLL

1. Choisissez rouleau avec la largeur appropriée et coupez la longueur nécessaire pour le produit à emballer.
2. Appuyez sur le sélecteur de fonctions pour choisir la fonction d'étanchéité, le voyant rouge s'allume.

3. Ouvrez le couvercle et placez l'un des côtés ouverts sur la barre de soudure, en vous assurant que le sac est étiré et sans plis.
4. Fermez le couvercle et appuyez des deux côtés.
5. Le scellant à vide commence l'étanchéité du sac lorsque le voyant rouge clignote.
6. Une fois terminé, le voyant rouge cesse de clignoter. Les mains et le couvercle, puis vous pouvez utiliser le sac pour l'emballage.

ATTENTION : assurez-vous de laisser l'appareil refroidir entre chaque scellage. 20 secondes suffiront. Quoi qu'il en soit l'appareil a un système pour éviter la surchauffe, s'il est actif il faut attendre 25 minutes pour l'utiliser à nouveau.

COMMENT VIDANGER ET JOINDRE AVEC DES SACS

1. Placez l'article que vous voulez emballer dans le sac pré-coupé ou le sac fabriqué par vous-même. Laisser au moins 5 cm entre l'article et le dessus du sac pour permettre la contraction du sac. Remarque : ne pas sceller les aliments avariés ou les liquides inflammables.
2. Assurez-vous que le scellant sous vide est en fonction de vidé, lumière verte fixe.
3. Ouvrez le couvercle et placez le sac à l'envers sur la zone d'aspiration. Assurez-vous que le sac n'est pas endommagé avec des objets pointus.
4. Fermez le couvercle et appuyez sur les deux côtés, le processus de vidé démarre, continuez à appuyer à la main.
5. Quand vidé, le voyant vert clignote. Quand il scelle, la lumière rouge clignote.
6. Lorsque le processus est terminé, la lumière verte sera fixée, appuyez sur le bouton de déverrouillage pour ouvrir le couvercle et retirer le sac avec de la nourriture bien emballée.

COMMENT UTILISER LE SÉLECTEUR DE FONCTION

Ce bouton est utilisé lorsque vous conditionnez des aliments ou des aliments délicats avec du liquide ou dans tous les autres cas où une pré-fermeture/scellage immédiat est nécessaire. Pendant que le scellant sous vide aspire le sac, appuyez sur le sélecteur de fonction avec le pouce pendant que les mains maintiennent les deux côtés du couvercle. Ensuite, le scellant à vide arrête de vidé et commence à sceller le sac, la lumière rouge clignote. Lorsque la lumière est fixe, le scellement est terminé.

SOIN ET NETTOYAGE

1. Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
2. Ne pas l'immerger dans l'eau.
3. Ne pas utiliser de produits abrasifs pour le nettoyage.
4. Nettoyez la surface extérieure avec un chiffon doux et humide avec du savon et de l'eau.
5. Pour nettoyer la surface intérieure, utilisez une serviette en papier pour essuyer toute nourriture.
6. Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les brancher et utilisez-les à nouveau.
7. Les liquides peuvent rester dans la zone d'aspiration qui a été tirée du sac avant le scellement. Nettoyez-les avec un chiffon doux et humide avec de l'eau chaude savonneuse et séchez-les immédiatement.
8. Pendant que vous n'utilisez pas le scellant à vide, débloquez le couvercle.

DÉPANNAGE

Rien ne se passe lorsque j'appuie sur les deux côtés du couvercle pour faire le vide.

- Assurez-vous que le cordon d'alimentation est correctement branché dans la prise électrique.
- Vérifiez que le cordon n'est pas endommagé.
- Assurez-vous que la prise est utilisable.
- Assurez-vous que le sac est correctement placé dans la zone d'aspiration.
- Si vous l'avez beaucoup utilisé, attendez 25 minutes pour refroidir l'appareil et réessayez.

L'air n'est pas aspiré du sac.

- Vérifiez qu'il n'y a pas de trous, de plis ou d'autres défaillances dans le sac.
- Vérifiez qu'il n'y a pas de fissures ou de zones usées.
- Les aliments à haute teneur en liquide peuvent être difficiles à emballer, aspirer un peu le liquide avant de vide.
- Vérifiez si le sac est bien placé dans la zone d'aspiration.

Le sac fond.

- La barre d'étanchéité peut être très chaude après plusieurs utilisations, laissez-la refroidir pendant 20 secondes entre chaque utilisation. Si le sac continue à fondre, laissez l'appareil refroidir pendant 25 minutes.

L'air s'est infiltré dans le sac vidé.

- Vérifiez si le sac est bien scellé. Il peut y avoir un trou ou un pli qui permet à l'air d'entrer. Couper le sac avec précaution par une zone scellée et le refermer ou utiliser un nouveau sac.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas d'humidité ou de liquide dans la partie supérieure du sac lorsque vous le scellez. Vous devrez peut-être ouvrir le sac et le sceller à nouveau ou utiliser un nouveau sac. Congeler partiellement les aliments avec des liquides en excès, avant de vide et de sceller.
- Assurez-vous que les aliments n'ont pas d'arêtes vives peuvent casser le sac. Si vous trouvez une pièce cassée, utilisez-en une neuve.
- Vérifiez s'il y a des fissures ou des zones usées.
- Les aliments à haute teneur en liquide peuvent être difficiles à emballer, dessiné un peu de liquide avant de vide.

Nourriture	Stockage dans l'emballage de congélation	Emballage de stockage réfrigéré	Stockage normal
Viande de bœuf fraîche	1-3 ans	8-9 journées	3-4 journées
Viande Mince	1 année	8-9 journées	3-4 journées
Porc frais	2-3 ans	8-9 journées	3-4 journées
Poisson frais	2 ans	4-5 journées	1-3 journées
Volaille fraîche	2-3 ans	6-9 journées	2-3 journées
Viandes fumées	3 ans	10-15 journées	3-5 journées

Blanchis	2-3 ans	14-20 journées	5-7 journées
Fruits frais	2-3 ans	14-20 journées	5-7 journées
Fromage	6 mois	25-60 journées	15-20 journées
Jambons	Pas recommandé	20-25 journées	4-6 journées
Pâtes fraîches	6 mois	6-8 journées	2-3 journées

CONSEILS D'EMBALLAGE SOUS VIDE

L'emballage sous vide prolonge considérablement la durée de vie des aliments, mais votre scelleur de vide peut également être utilisé dans de nombreux autres domaines de la maison en plus de la cuisine.

L'emballage sous vide est idéal pour le camping et les activités de plein air!

- Pour un paquet rapide et réutilisable glace, remplir un sac de vide à moitié plein avec de l'eau et quelques cuillères à soupe de l'alcool à friction. Sceller le sac-ne pas passer l'aspirateur-et mettre au congélateur. L'alcool empêche l'eau de geler complètement, résultant dans un sac de glace souple à enrouler autour de douleurs articulaires et de blessures mineures.
- paquet de vide pré- cuisinés à l'avance pour les sorties de camping pour les dîners rapides et faciles dans les grands espaces.
- viandes emballage sous vide et d'autres articles pour le stockage sans parfum.



Enlèvement des appareils ménagers usagés.

La directive européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usages ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ: Cet appareil est conforme aux exigences de la Directive Basse Tension 2014/35/EU et aux exigences de la directive EMC 2014/30/EU.

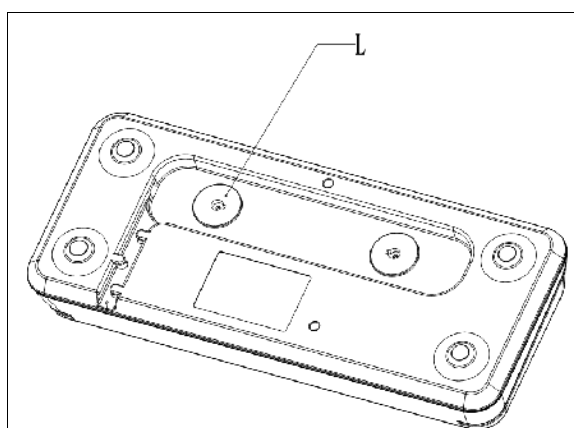
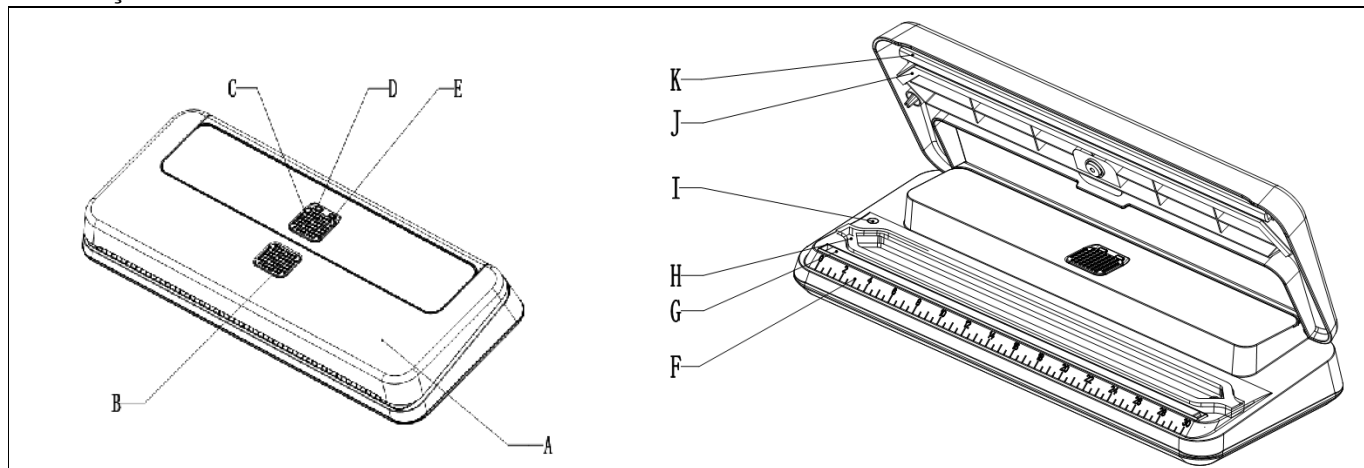
INSTRUÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

A máquina de embalar a vácuo é um dispositivo eléctrico e devem manter-se a todo o momento as seguintes normas de segurança:

1. Este aparelho pode ser usado por crianças maiores de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, sempre que lhes seja dada a supervisão apropriada ou instruções para a utilização do aparelho de forma segura e de modo a que compreendam os perigos inerentes. Não deixe que crianças brinquem com o aparelho. Não permita a limpeza e manutenção do aparelho pelo utilizador a crianças sem vigilância.
2. As crianças deverão ser supervisionadas, para se assegurar de que não brincam com a unidade.
3. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças menores de 8 anos.
4. **PRECAUÇÃO:** Para a segurança dos seus filhos, não deixe partes da embalagem (sacos plásticos, papelão, esferovite, etc.) ao alcance dos mesmos.
5. Se o cabo de ligação estiver danificado recorra a um serviço técnico autorizado.
6. Nunca desligue o aparelho puxando pelo cabo.

7. Não ponha em funcionamento se o cabo ou a ficha estiverem estragados ou se observa que o aparelho não funciona correctamente.
8. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas.
9. Não mergulhe o aparelho em água nem em nenhum outro líquido.
10. Antes de efectuar a sua limpeza comprove que o aparelho está desligado.
11. O aparelho deve ser instalado de acordo com a regulamentação nacional para instalações eléctricas.
12. Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
13. No caso em que você precisa de uma cópia do manual de instruções, você pode perguntar para ele por escrito um e-mail para sonifer@sonifer.es.
14. **ATENÇÃO:** Em caso de utilização incorreta do aparelho, há um risco de possíveis lesões.
 - Não use o aferidor do vácuo em superfícies molhadas ou quentes, ou perto de uma fonte de calor.
 - Só use o aferidor do vácuo para o uso pretendido.
 - Só use sacos de vácuo, acessórios e anexos.

DESCRIÇÃO



- | | |
|--|-------------------------------------|
| A. Tampa. | G. Barra de selagem. |
| B. Botão de desbloqueio. | H. Área de vazio. |
| C. Seletor de função (vedação e vazio) | I. Botão de ignição. |
| D. Luz indicadora verde para vazio. | J. Borracha de superior para vazio. |
| E. Luz indicadora vermelha para vedação. | K. Barra de silicone para vedação. |
| F. Escada de medição. | L. Armazenamento do cabo. |

PREPARAÇÃO

- Leia o manual antes de começar.
- Ligue a embalagem.
- Quando a carga está pronto, o LED ficará vermelho .
- A embalagem pode já ser utilizado.

COMO FAZER BOLSA DE ROLO

1. Escolha o rolo com a largura adequada e corte o comprimento necessário para o produto embalar.
2. Pressione o seletor de funções para escolher a função de vedação, a luz indicadora vermelha acenderá.
3. Abra a tampa e coloque um dos lados abertos na barra de vedação, assegurando que a bolsa esteja esticada a sem vincos.
4. Feche a tampa e pressione os dois lados.
5. O selador a vazio inicia a vedação do saco quando a luz vermelha pisca.

6. Quando terminar, a luz vermelha parará de piscar. Mãos e tampa para cima e, em seguida, você pode usar o saco para embalagem.

CUIDADO: certifique-se de dar ao aparelho tempo para esfriar entre cada vedação. 20 segundos serão suficientes. De qualquer forma o aparelho possui um sistema para evitar o superaquecimento, caso esteja ativo é necessário aguardar 25 minutos para usá-lo novamente.

COMO VAZIO E SELAR COM SACOS

1. Coloque o item que você deseja embalar dentro do saco pré-cortado ou saco feito por você. Deixe pelo menos 5 cm entre o item e a parte superior do saco para permitir a contração do saco. Nota: não sele alimentos estragados ou líquidos inflamáveis.
2. Certifique-se de que o selador a vazio esteja na função de vazio, luz verde fixa.
3. Abra a tampa e coloque a parte superior do saco na área de vazio. Certifique-se de que o saco não esteja danificado com objetos pontiagudos.
4. Feche a tampa e pressione ambos os lados, o processo de vazio começa, continue pressionando pelas mãos.
5. Quando estiver vazio, a luz verde pisca. Quando está selando, a luz vermelha pisca.
6. Quando o processo estiver concluído, a luz verde será fixada, pressione o botão de desbloqueio para abrir a tampa e remova a bolsa com alimentos bem embalados.

COMO USAR O SELETOR DE FUNÇÕES

Este botão é usado quando você embala alimentos delicados ou alimentos com líquidos ou em qualquer outro caso em que seja necessário pré-selar/selar imediatamente. Enquanto o selador a vazio estiver aspirando o saco, pressione o seletor de funções com o polegar enquanto os ponteiros pressionam os dois lados da tampa. Então o selador a vazio para de aspirar e começar a selar o saco, a luz vermelha piscará. Quando a luz está fixa, a vedação está terminada.

CUIDADO E LIMPEZA

1. Desligue sempre o aparelho antes de limpar-o.
2. Não mergulhe na água.
3. Não use produtos abrasivos para limpeza.
4. Limpe a superfície externa com um pano úmido e macio com sabão e água.
5. Para limpar a superfície interna, use uma toalha de papel para limpar qualquer alimento.
6. Seque todas as peças cuidadosamente antes de ligar e volte a usá-las.
7. Os líquidos podem permanecer na área de vazio que é retirada do saco antes da vedação. Limpe-os com um pano úmido e macio com água morna e seque-o imediatamente.
8. Enquanto você não estiver usando o selador a vazio, mantenha a tampa destravada.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Nada acontece quando pressiono os dois lados da tampa para fazer vazio.

- Certifique-se de que o cabo de alimentação esteja corretamente conectado à tomada elétrica.

- Verifique se o cabo não está danificado.
- Assegure-se de que o plugue seja viável.
- Verifique se a bolsa está colocada corretamente na área de vazio.
- Se você tiver usado muito, espere 25 minutos para esfriar o aparelho e tente novamente.

O ar não é vazio do saco.

- Verifique se não há furos, dobras ou outras falhas no saco.
- Verifique se não há rachaduras ou áreas desgastadas.
- Alimentos com alto teor de líquido podem ser difíceis de embalar, um pouco o líquido antes de vazio.
- Verifique se a bolsa está bem colocada na área de vazio.

Saco derrete.

- A barra de selagem pode ficar muito quente após vários usos, deixe esfriar por 20 segundos entre cada uso. Se o saco continuar a derreter, deixe o aparelho arrefecer durante 25 minutos.

O ar entrou de novo no saco vazio.

- Verifique se a bolsa está bem fechada. Pode ter um orifício ou dobra que permita que o ar entre. Corte o saco com cuidado pela zona selada e selado novamente ou use um novo saco.
- Certifique-se de que não há umidade ou líquido no lado positivo da bolsa quando ela é velada. Você pode ter que abrir o saco e selá-lo novamente ou usar um novo saco. Congele parcialmente os alimentos com líquidos em excesso, antes do vazio e do selo.
- Certifique-se de que os alimentos não tenham bordas afiadas podem partir o saco. Se você encontrar alguma parte quebrada da bolsa, use uma nova.
- Verifique se há rachaduras ou áreas desgastadas.
- Alimentos com alto teor de líquido podem ser difíceis de embalar, um pouco o líquido antes de vazio.

Comida	Armazenamento em embalagens congelador	Embalagens de armazenamento refrigerado	Armazenamento normal
Vitela fresca	1-3 anos	8-9 dias	3-4 dias
Carne mergulho	1 ano	8-9 dias	3-4 dias
Carne de porco fresca	2-3 anos	8-9 dias	3-4 dias
Peixe fresco	2 anos	4-5 dias	1-3 dias
Carne de ave fresca	2-3 anos	6-9 dias	2-3 dias
Carnes fumadas	3 anos	10-15 dias	3-5 dias
Fresco, empalideceu	2-3 anos	14-20 dias	5-7 dias
Fruta fresca	2-3 anos	14-20 dias	5-7 dias
Queijo	6 meses	25-60 dias	15-20 dias
Salsichas cortadas	Não recomendado	20-25 dias	4-6 dias
Massa Fresca	6 meses	6-8 dias	2-3 dias

DICAS PARA EMBALAGEM A VÁCUO

O material de enchimento pode ser usado em outras áreas da casa além da cozinha

A embalagem a vácuo é ideal para camping e outras atividades ao ar livre.

- Para obter um rápido e reutilizável saco de gelo saco cheio até a metade com água e algumas colheres de sopa de álcool. Feche o saco (não vácuo) e colá-la no congelador. Álcool vai evitar o congelamento da água completamente, a obtenção de uma bolsa de gelo flexível para envolver em torno de articulações doloridas e pequenas feridas.
- Container vácuo pré- cozido com antecedência para jantares rápidos e fáceis durante passeios ao ar livre de alimentos.
- Embale a carne e outros alimentos de odor de armazenamento gratuito.



Recolha dos eletrodomésticos.

A diretiva Europeia 2002/96/CE referente à gestão de resíduos de aparelhos elétricos e eletrônicos (RAEE), prevê que os eletrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desatualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contendor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada. Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os eletrodomésticos velhos.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE: Este dispositivo está em conformidade com as exigências da Directiva de Baixa Tensão 2014/35/EU e os requisitos da directiva EMC 2014/30/EU.