



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



EV 3500

**Sonifer, S.A.
Avenida de Santiago, 86
30007 Murcia
España
Web: www.orbegozo.com
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.

Veuillez 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

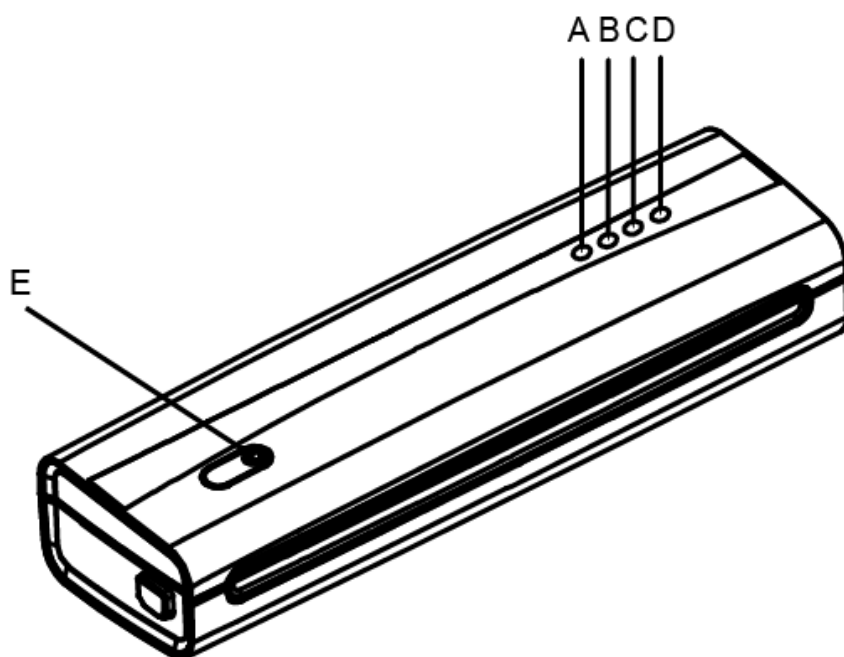
La envasadora de vacío es un dispositivo eléctrico, y se deben mantener en todo momento las siguientes normas de seguridad:

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 encontrarla en www.orbegozo.com.
14. **ADVERTENCIA:** En caso de mala utilización, existe riesgo de posibles heridas.
 - Lea atentamente las instrucciones.
 - No permita que el aparato se utilice como juguete.
 - No utilice el aparato sobre una superficie húmeda o caliente, o cerca de una fuente de calor.
 - Utilice siempre el aparato sobre una superficie nivelada.
 - El aparato no es para uso comercial. Si sella más de 20 bolsas de forma continua, espere al menos 25 minutos antes de reanudar el uso de su aparato.

- Mantenga la tapa superior del aparato abierta cuando no esté en uso.

Partes principales de su nueva envasadora al vacío



A. VACÍO Y SELLADO

Presione este botón para comenzar a aspirar, cuando finalice el proceso, la máquina sellará la bolsa automáticamente.

B. SOLO SELLAR

Presione para crear un sello al hacer bolsas a partir de rollos de bolsas o para sellar una bolsa sin aspirar.

(NOTA: Hay una parada de 15 segundos entre los sellados)

C. PULSO (VACIADO A PULSOS)

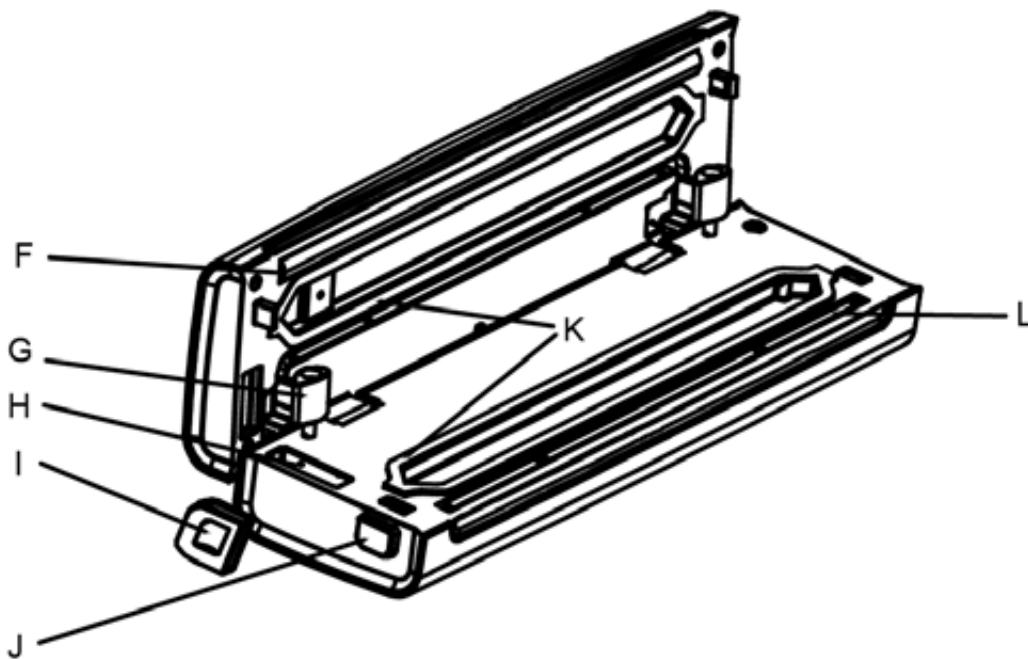
Este botón se utiliza cuando es necesario controlar el proceso de aspiración de alimentos delicados. Presione el botón y la bomba se enciende, suelte el botón y se apaga.

D. CANCELAR

Presione el botón para detener el proceso en curso.

E. CONEXIÓN PARA VACIADOR DE BOTES

Inserte un extremo del tubo de succión externo (G) en la conexión del aparato, coloque el otro extremo en la conexión del recipiente y luego presione el botón de vaciado y sellado para extraer el aire.



F. SILICONA DE SELLADO

G. TUBO DE SUCCIÓN EXTERNO

Este accesorio solo se utiliza para aspirar recipientes aptos para envasado al vacío.

H. ALMACENAMIENTO DE LA CORTADORA

I. CORTADOR DE BOLSAS

J. BOTÓN DE LIBERACIÓN

Presione para abrir la tapa después de que se complete el proceso de sellado

K. JUNTA DE SELLADO

L. ZONA DE SELLADO

GUÍA PARA ENVASAR

Almacenamiento de alimentos y seguridad

IMPORTANTE: Envasar al vacío no es un sustituto de la refrigeración o congelación de alimentos. Cualquier alimento perecedero que requiera refrigeración debe ser refrigerado o congelado después de su envasado al vacío.

Para extender la vida de los alimentos es importante que al envasarlos al vacío estén frescos. Una vez la comida empieza a deteriorarse el envasado al vacío solo puede retardar el proceso. El envasado al vacío no evita la aparición de moho. Otros microorganismos pueden crecer en un ambiente con poco oxígeno.

Consejos y sugerencias para la preparación de alimentos para el envasado al vacío

Cocinar, descongelar y recalentar en una bolsa de envasado al vacío ayuda a los alimentos a retener el sabor y ayuda con la limpieza. Cuando caliente alimentos en el microondas usando las bolsas al vacío haga siempre agujeros en la bolsa para dejar salir el aire. También puede calentar comida en la bolsa al vacío hirviéndola en agua a menos de 75°C.

IMPORTANTE: Siempre descongele comida en el microondas o el frigorífico, nunca a temperatura ambiente.

Consejos para preparación de carne y pescado

Congele la carne y pescado entre una y dos horas antes del envasado. Esto ayudará a retener los jugos y la forma y facilita un mejor sellado.

Si no puede, coloque papel absorbente entre la comida y la parte superior de la bolsa, siempre por debajo del área de sellado. Deje el papel absorbente en la bolsa para absorber el exceso de humedad y jugos durante el proceso de envasado.

Consejos para preparación de quesos:

Envase al vacío el queso después de cada uso. Si utiliza la bolsa un poco más larga de lo necesario, puede resellarla después de cada uso.

IMPORTANTE: Debido al riesgo de bacterias anaeróbicas, los quesos blandos nunca deben envasarse al vacío.

Pautas para preparación de verduras:

El escaldado es un proceso que debe realizarse antes de envasar las verduras al vacío. Este proceso detiene la acción de la enzima que podría conducir a la pérdida de sabor, color y textura. Para escaldar las verduras, colóquelas en agua hirviendo a fuego lento o en un microondas hasta que estén cocidas, pero aún crujientes. Los tiempos de escaldado pueden variar de 1 a 2 minutos para las verduras de hoja verde y los guisantes, de 3 a 4 minutos para las judías, el calabacín en rodajas o el brócoli, 5 minutos para las

zanahorias y de 7 a 11 minutos para las mazorcas de maíz. Después de escaldar, sumerja las verduras en agua fría para detener el proceso de cocción.

Las verduras se suelen guardar por porciones. Cuando almacene verduras, intente precongelarlas durante 1 a 2 horas, luego sepárelas en porciones de comida dentro de sus bolsas de vacío. Una vez envasados al vacío, vuelva a congelarlas.

NOTA: Todas las verduras (incluido el brócoli, las coles de Bruselas, el repollo, la coliflor, la col rizada, los nabos) emiten gases de forma natural durante el almacenamiento. Por lo tanto, después de blanquearlos, es mejor si se almacenan en el congelador.

IMPORTANTE: Debido al riesgo de bacterias anaerobias, los champiñones frescos, las cebollas y el ajo nunca deben envasarse al vacío.

Consejos de preparación para alimentos en polvo:

Al envasar al vacío artículos en polvo como la harina, es mejor usar su envase original dentro de las bolsas de vacío. El polvo fino podría ser absorbido por la máquina y causar daños, acortando la vida útil del aparato.

Consejos de preparación para líquidos:

Antes de envasar al vacío líquidos como caldo de sopa, precongela en una cacerola, molde para pan o bandeja para cubitos de hielo hasta que esté sólido. Retire el líquido congelado del recipiente e introdúzcalo en una bolsa para después envasarla al vacío. Luego póngalos en el congelador. Cuando esté listo para usar, simplemente corte la esquina de la bolsa y colóquela en un plato para microondas o colóquela en agua a fuego lento, por debajo de 75° C.

Características clave de su nueva envasadora al vacío

- Tamaño de la máquina: 37*10,5*7,2 mm
- Botón para controlar el tiempo y grado del envasado
- Con dispositivo de corte de seguridad integrado
- Línea de sellado de hasta 2 mm de ancho, evita fugas de aire
- Función de solo sellado
- Equipado con sistema de refrigeración para barra calefactora
- Longitud de sellado: MAX 30cm
- Presión de vacío: -0,5 ~ -0,7 bar
- Aspire y selle continuamente hasta 200 veces (con una pausa necesaria de 20 segundos entre cada uso)

COMO HACER BOLSAS CON TAMAÑO A MEDIDA

Este sellador al vacío está equipado con un cortador de bolsas pequeñas compatible con varias bolsas de sellado al vacío.

Utilice el cortador extraíble del sellador para cortar la longitud deseada del rollo de bolsas. Para ello doble la bolsa por la zona donde quiere cortar e introduzca la zona puntiaguda del cortador por el lateral de la bolsa y deslice con cuidado hasta que la bolsa este completamente cortada. Asegúrese de cortar en línea recta.

Enchufe el cable de alimentación.

1. Abra la tapa. Coloque un extremo de la bolsa cortada en la tira de sellado.
2. Cierre la tapa presionando hacia abajo en ambos lados hasta que escuche dos "clic".

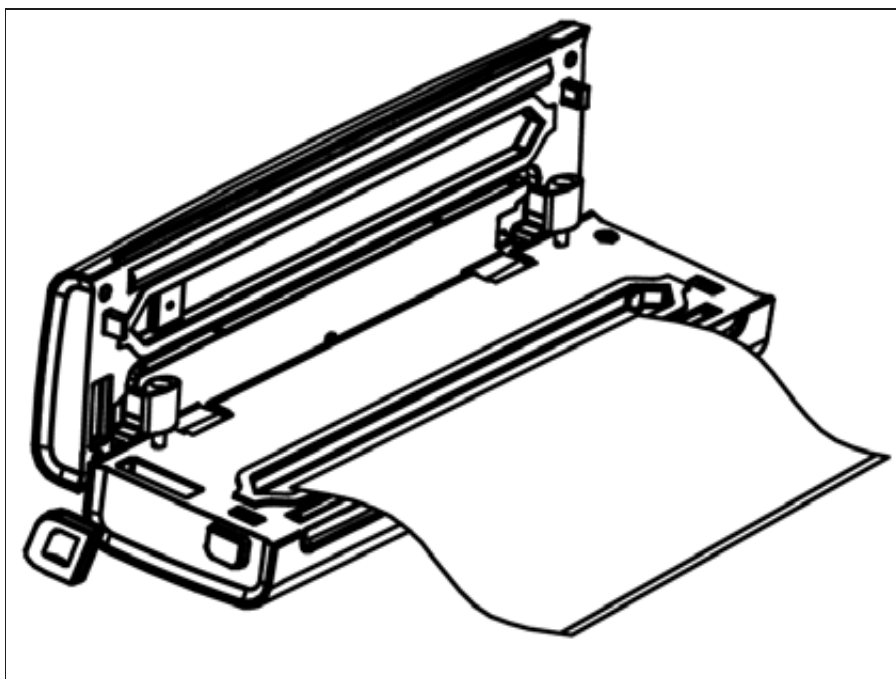
NOTA: La tira de sellado NO funcionará correctamente a menos que cierre la tapa. Asegúrese de que la tapa se haya bloqueado en ambos lados para un sellado adecuado.

3. Ahora que se ha cerrado la tapa, presione el botón "SÓLO SELLAR" para crear una bolsa de tamaño personalizado. La luz indicadora se enciende durante el proceso de sellado.
4. Una vez completado, la luz indicadora del botón de sellado se apagará. Presione los botones de liberación en ambos lados de la máquina. Ahora es seguro sacar la bolsa recién creada.

PRECAUCIÓN: En condiciones de uso intensivo, el aparato se apagará automáticamente para evitar el sobrecalentamiento. Espere 5 minutos para que el aparato se enfríe.

Como aspirar y sellar las bolsas de vacío

1. Coloque los artículos que desee envasar en la bolsa precortada o de tamaño personalizado. Deje al menos 5cm entre el contenido y la parte superior de la bolsa para permitir la contracción de la bolsa.
2. Abra la tapa y coloque el extremo abierto de la bolsa en la cámara de vacío.



3. Cierre la tapa presionando hacia abajo en ambos lados hasta que escuche dos "clic".
4. Para comenzar el proceso de vacío, presione el botón "VACÍO Y SELLADO". La unidad vaciará de aire y luego sellará la bolsa una vez que se haya eliminado el aire.
5. Una vez que la luz indicadora se apague, presione los botones a ambos lados de la máquina para sacar la bolsa.

Como usar el botón C. PULSO (VACIADO A PULSOS)

Dado que la presión bajo la función de vacío normal está configurada para ser alta, a veces es fácil destruir algunos artículos delicados por la alta presión en las bolsas de vacío. En este caso, puede utilizar la función de vacío "PULSO" para controlar el tiempo y con ello la presión de vacío y evitar aplastar artículos delicados. Al envasar algunos alimentos jugosos, también puede utilizar esta función y evitar que se succione líquido.

1. Coloque los artículos que desee envasar en la bolsa precortada o de tamaño personalizado. Deje al menos 5cm entre el contenido y la parte superior de la bolsa para permitir la contracción de la bolsa.
2. Abra la tapa y coloque el extremo abierto de la bolsa en la cámara de vacío.
3. Cierre la tapa presionando hacia abajo en ambos lados.

4. Mantenga presionado el botón "PULSO", hasta que alcance la presión que desee. Durante este proceso, puede detener la aspiración si deja de presionar este botón y vuelve a presionarlo para aspirar nuevamente.
5. Cuando la bolsa alcance la presión deseada, presione el botón " **SOLO SELLAR**" para comenzar a sellar.
6. Una vez que la luz indicadora se apague, presione los botones de liberación a ambos lados de la máquina y saque la bolsa.

COMO ENVASAR RECIPIENTES

NOTA: Los recipientes no está incluidos.

1. Conecte el sellador al vacío y el recipiente al vacío usando el accesorio G. (TUBO DE SUCCIÓN EXTERNO)
2. Coloque el producto que desea envasar al vacío en el bote. Coloque la tapa en la parte superior del recipiente y ciérrela. Seleccione la posición "Vacío" de la válvula del recipiente.
3. Conecte el sellador al vacío y el recipiente a través de la junta de conexión. Debe conectar uno de los extremos a la válvula del recipiente y el otro extremo al puerto de accesorios de la máquina.
4. Baje la tapa de la máquina y presione los lados para asegurarla, el sistema está bien cerrado cuando escuche un "clic" en cada lado.
5. Para iniciar el proceso de envasar, presione el botón "**VACÍO Y SELLADO**".
6. Este modelo de sellador al vacío está diseñado para funcionar en modo automático. La máquina está equipada con un sensor de medición de vacío, que detiene el proceso de vaciado una vez que se alcanza el nivel de vacío dentro del recipiente. Para cancelar el proceso de vacío, presione el botón "**CANCELAR**".
7. Una vez que se completa el proceso de vacío, la máquina se detiene automáticamente. Seleccione la posición "CERRAR" de la válvula del recipiente y desconecte la junta del conector de la máquina.

CUIDADO Y LIMPIEZA

1. Desenchufe siempre la unidad antes de limpiarla.
2. No sumerja en agua.
3. No utilice productos abrasivos para limpiar la unidad.
4. Limpie la superficie exterior con un paño suave húmedo y jabón.
5. Para limpiar el interior de la unidad, limpie cualquier alimento o líquido con una toalla de papel.
6. Seque bien todas las piezas antes de enchufar y operar la unidad nuevamente.
7. Mantenga la tapa superior del aparato abierta cuando no esté en uso.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

No ocurre nada cuando presiono el botón "VACÍO":

- Asegúrese de que el cable de alimentación esté correctamente enchufado a la toma de corriente.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no esté dañado.
- Asegúrese de que la toma de corriente esté operativa enchufando otro aparato. Si no es así, compruebe los automáticos o fusibles de su casa.
- Asegúrese de que la bolsa esté colocada correctamente hacia abajo en la cámara de vacío.
- Presione hacia abajo en ambos lados de la tapa y asegúrese de que esté correctamente cerrada.
- Espere 5 minutos para permitir que el aparato se enfríe y luego intente usarlo nuevamente.

El aire no es extraído de la bolsa

- Verifique que no haya espacios, pliegues, arrugas o agujeros en las bolsas pre-selladas.
- Compruebe si hay juntas de sellado superior e inferior sueltas, gastadas o agrietadas.
- Los alimentos con alto contenido de líquido pueden impedir que la bolsa selle correctamente. Corte la bolsa para abrirla, limpie la parte superior del interior de la bolsa y vuelva a sellar.
- Verifique que la bolsa esté insertada correctamente en la cámara de vacío.
- Asegúrese de haber colocado la bolsa en el lugar adecuado. Al hacer una bolsa a partir de un rollo, asegúrese de que el extremo de la pieza cortada esté en la tira de sellado.

El aire se ha filtrado de nuevo a la bolsa aspirada:

- Compruebe el precinto de la bolsa. Puede haber un agujero o arruga que permita que el aire vuelva a entrar en la bolsa. Abra con cuidado la bolsa y vuelva a sellarla, o use una bolsa completamente nueva.
- Asegúrese de que no haya humedad o líquido de los alimentos dentro del sello de la bolsa. Es posible que deba abrir la bolsa y volver a sellarla, o usar una bolsa completamente nueva. Congele parcialmente los alimentos con exceso de líquido antes de sellarlos al vacío.
- Asegúrese de que no haya restos de comida con bordes afilados que puedan haber perforado la bolsa. Si encuentra un orificio de perforación, selle el artículo en una bolsa completamente nueva.
- Asegúrese de que no se hayan entrado líquidos en el área de la tira de sellado.
- Compruebe si hay juntas de sellado superior e inferior sueltas, gastadas o agrietadas.
- La humedad de los alimentos con alto contenido de líquido evitará que la bolsa selle correctamente. Corte la bolsa para abrirla, limpie la parte superior del interior de la bolsa y vuelva a sellar.

La bolsa no se sella:

- Compruebe que no haya espacios, pliegues, arrugas o agujeros en los bordes sellados previamente.
 - La humedad de los alimentos con alto contenido de líquido evitará que la bolsa selle correctamente. Corte la bolsa para abrirla, limpie la parte superior del interior de la bolsa y vuelva a sellar.
 - Asegúrese de haber colocado la bolsa en el lugar adecuado. Al hacer una bolsa a partir de un rollo, asegúrese de que el extremo de la pieza cortada esté en la tira de sellado.
-
- **NO intente reparar ni ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de esta unidad.**
 - **Si tiene alguna pregunta o comentario sobre el funcionamiento de la unidad o cree que es necesaria alguna reparación, comuníquese con nuestro departamento de posventa.**

**Eliminación del electrodoméstico viejo.**

En base a la Norma europea 2012/19/UE 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.

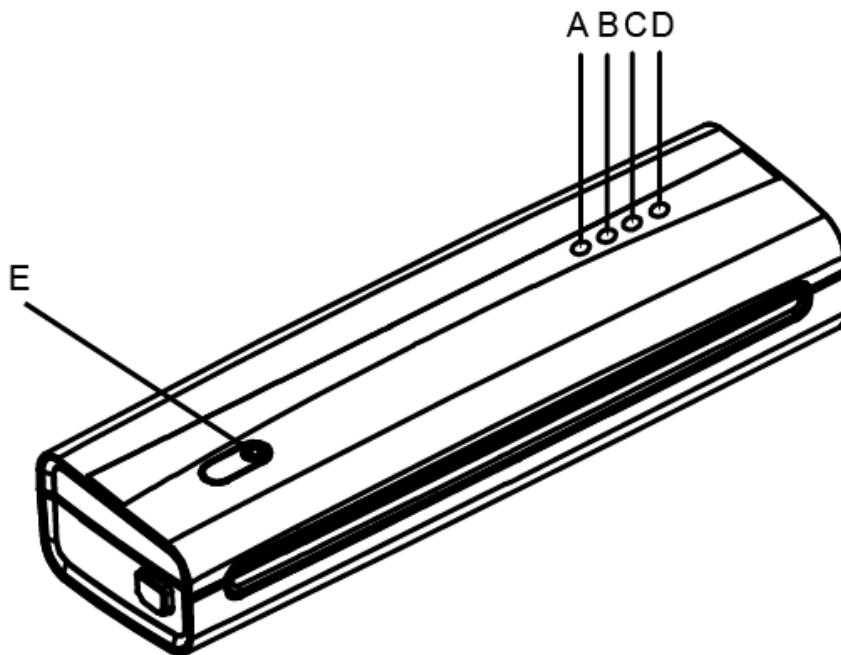
SAFETY PRECAUTIONS

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 find it in www.orbegozo.com.
14. **WARNING:** In case of misuse, there is a risk of possible injury.
 - Read the instructions carefully.
 - Do not allow the appliance to be used as a toy.
 - Do not use the appliance on a hot or humid surface, or near a heat source.
 - Always use the appliance on a level surface.
 - The appliance is not for commercial use. If you seal more than 20 bags continuously, wait at least 25 minutes before resuming use of your appliance.
 - Keep the top cover of the appliance open when not in use.

Main Parts of your New Vacuum Sealer



A VACUUM & SEAL

Press this button to start vacuumizing, when the process is done, the machine will seal the bag automatically.

B SEAL ONLY

Press to create a seal when making bags from bag roll or used for sealing a bag without vacuumizing.

(NOTE : There is a 15 seconds stop between seals)

C PULSE

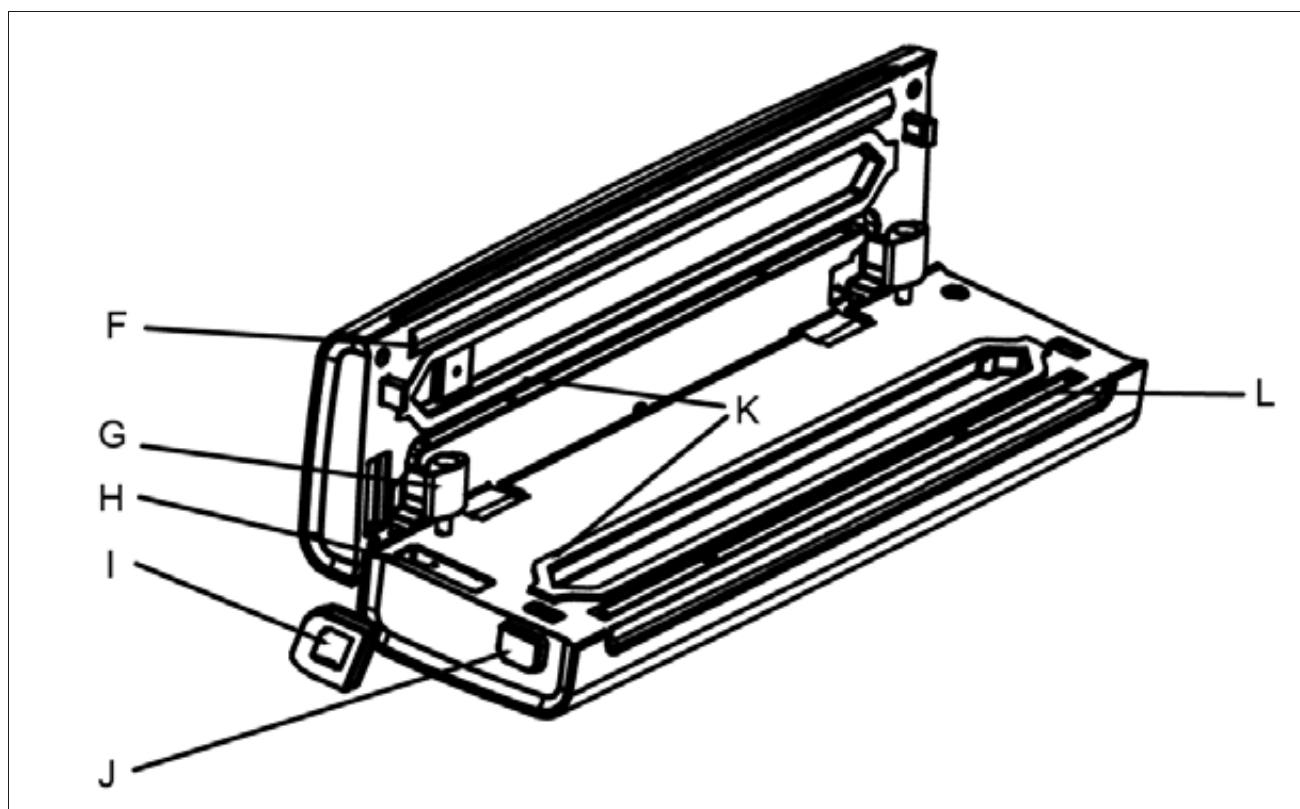
This button is used when control of the vacuuming process is needed for delicate foods. Press the button and the pump turns on, release the button and it shuts off.

D CANCEL

Press the button to stop the on-going process.

E PORT FOR VACUUMING CANISTER

Insert one end of accessory hose into port on appliance, put the other end onto canister port, then let the appliance make the canister vacuum fresh.



F SEALING SILICONE

G CANISTER ADAPTERS

These two adapters are used only for vacuumizing canisters.

H CUTTER STORAGE

I SMALL BAG CUTTER

J RELEASE BUTTON

Press to open lid after sealing process is completed

K SEALING GASKET

L HEATING BAR COVER WITH TEFLON TAPE

Vacuum Sealing Guidelines

Food Storage & Safety

IMPORTANT : Vacuum packaging is NOT a substitute for refrigeration or freezing. Any perishable foods that require refrigeration must still be refrigerated or frozen after vacuum packaging.

For best result in extending the life of foods, it is important to vacuum package foods that are fresh. Once food has begun to deteriorate, vacuum packaging may only slow the deterioration process. Vacuum sealing cannot prevent the growth of mold. Other disease causing microorganisms can still grow in low oxygen environments and may require further measures to be eliminated.

Food Preparation Hints and Tips for Air-tight Vacuum Sealing

Cooking, Thawing and Reheating – Simmering in a vacuum bag helps food retain its flavor and it helps with the clean up as well. No dirty saucepans... When reheating foods in the microwave using your vacuum bags, always puncture open the bag to allow hot air to escape. You can also reheat foods in the vacuum bags by placing them in water at a low simmer below 170°F (75°C).

IMPORTANT : Always thaw foods in either refrigerator or microwave – do not thaw perishable foods at room temperature.

Preparation Hints for Meat and Fish :

Try pre-freezing meats and fish for 1-2 hours before vacuum packaging. This helps retain the juice and shape, and provides for a better seal.

If you can't, place a folded paper towel between the food and top of the bag, but below seal area. Leave paper towel in bag to absorb excess moisture and juices during vacuum packaging process.

Preparation Hints for Cheeses :

Vacuum package cheese after each use. If you make your bag just a little longer than needed, you can re-seal the bag after each use.

IMPORTANT : Due to the risk of anaerobic bacteria, soft cheeses should never be vacuum packaged.

Preparation Guidelines for Vegetables :

Blanching is a process that should be done before vacuum packaging vegetables. This process stops the enzyme action that could lead to loss of flavor, color and texture. To blanch vegetables, place them in Simmering water or in a microwave until they are cooked, but still crisp. Blanching times can range from 1 to 2 minutes for leafy greens and peas ; 3 to 4 minutes for snap peas, sliced zucchini or broccoli ; give your

carrots about 5 minutes ; and 7 to 11 minutes for corn on the cob. After blanching, immerse vegetables in cold water to stop the cooking process.

Vegetables are a great candidate for portion control ; when storing vegetables, try pre-freezing them for 1 to 2 hours, then separate them into meal portions within your vacuum bags. After they have been vacuum packaged, return them to the freezer.

IMPORTANT : Due to the risk of anaerobic bacteria, fresh mushrooms, onions & garlic should never be vacuum packaged.

Preparation Hints for Powdery Foods :

When vacuum packaging powdery items like flour, it's best to use their original packaging inside of the vacuum bags. The fine powder could get sucked into the machine and cause enough damage to shorten the life of the sealer.

Preparation Hints for Liquids :

Before you vacuum package liquid such as soup stock, pre-freeze in a casserole dish, loaf pan or ice cube tray until solid. Remove frozen liquid from pan and vacuum package in the vacuum bags. You can then stack in the freezer. When you're ready to use, just cut corner of bag and place in either a microwave dish or drop into water at a low simmer, below (75°C).

Key Features of your New Vacuum Sealer

- Machine size: 370*105*72mm
- "Pulse" button to control vacuum time and degree.
- With integrated safety cutting facility-small bag cutter
- Sealing line up to 2mm wide, prevents air leakage.
- Seal only function.
- Equipped with cooling system for heating bar
- Sealing length: MAX 30cm
- Vacuum pressure: -0.5~-0.7bar
- Continuously vacuum and seal up to 200 times (with necessary pause of 20 seconds between each use)

How to Make Custom Sized Bags

This vacuum sealer is equipped with small bag cutter compatible with various vacuum sealing bags

Use the removable cutter on the sealer to cut desired bag length from bag roll. Make sure to cut in a straight line. Plug in power cord.

1. Open lid. Place one end of cut bag onto sealing strip, don't worry if you accidentally place any material onto the gasket area.
2. Close lid by pressing down on both sides until two "click" sound heard.

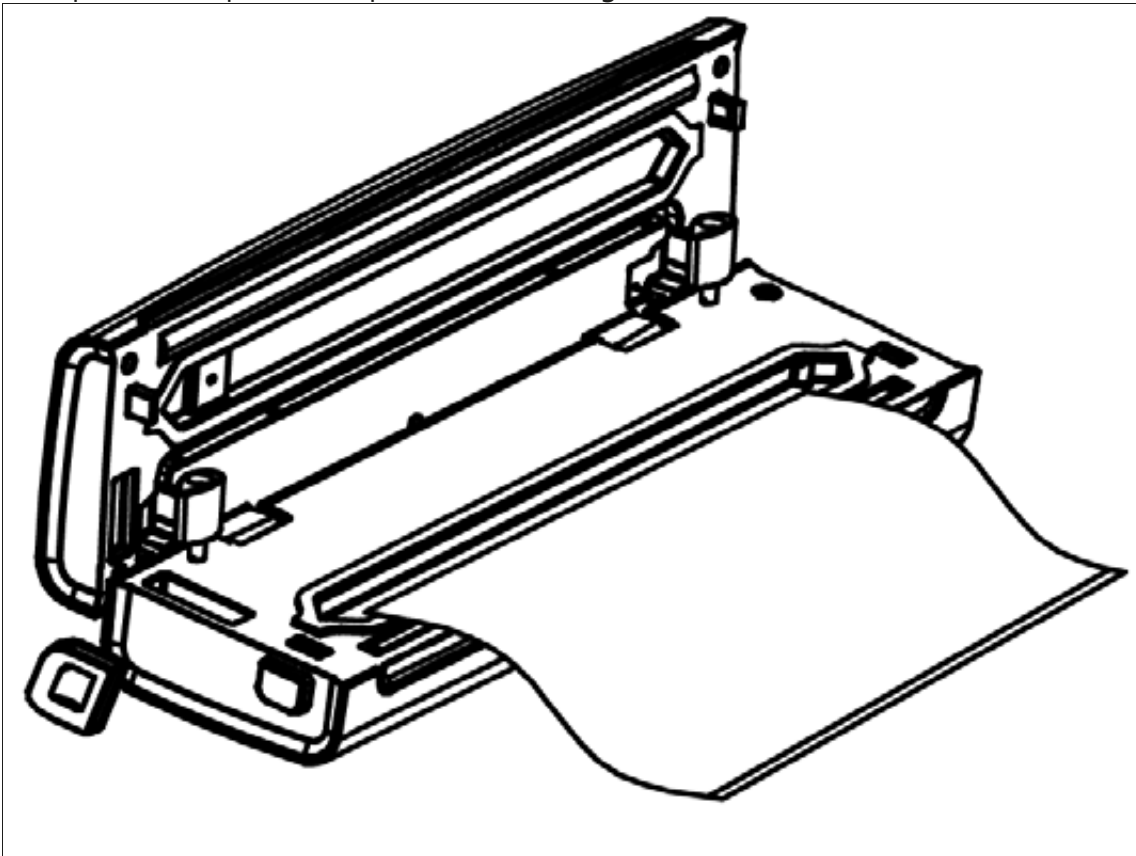
NOTE: The sealing strip will NOT work properly unless you lock the lid. Make sure that the lid has been locked on both sides for proper sealing.

3. Now that lid has been locked, press the "SEAL ONLY" button to create a custom sized bag. The indicator light illuminates during the seal process.
4. Once completed the indicator light of seal button will turn off; press the release buttons on both sides of the machine, it is now safe to take out the newly created bag.
5. The custom sized bag is now ready for vacuum sealing.

CAUTION : Under heavy usage, appliance will shut off automatically to prevent overheating. please wait 5 minutes to allow appliance to cool down.

How to Vacuum and Seal the Vacuum Bags

1. Place the item(s) to be sealed into the pre-cut or custom sized bag. Leave at least 2 inches between the contents and the top of the bag to allow for bag contraction.
2. Open lid and place the open end of the bag down into the vacuum chamber.



3. Close lid by pressing down on both sides until two "click" sound heard.
4. To begin the vacuum process, press the "VACUUM&SEAL" button. The unit will continue to vacuum and then seal once air has been removed.
5. Once the indicator light turns off, press the release buttons on both sides of the machine to take out the bag.

How to Use the Pulse Vacuum Button (PULSE VAC)

Since the pressure under the normal vacuum function is set to be high, sometimes it is easy to destroy some delicate items by high pressure in the vacuum bags. In this case, you can use the "PULSE" vacuum function to control the vacuum time and pressure, and prevent crushing delicate items. When packing some juicy foods, you can also use this function and prevent liquid being sucked out.

1. Place the item(s) to be sealed into the pre-cut or custom sized bag. Leave at least 2 inches between the contents and the top of the bag to allow for bag contraction.
2. Open lid and place the open end of the bag down into the vacuum chamber.
3. Close lid by pressing down on both sides.
4. Press the "PULSE" button continually, till it reaches the pressure that you want. You can watch the vacuum bag to decide the pressure. During this process, you can stop vacuum by stop pressing this button, and press it again to vacuum again.
5. When the pressure reaches what it needs, press "SEAL ONLY" button to start sealing.
6. Once the indicator light turns off, press the release buttons on both sides of the machine and take out the bag.

How to Vacuum Canisters

NOTE : Canister is not included.

1. Connect the vacuum sealer and the vacuum canister using the 2 adapters and tube.
2. Place the product you wish to vacuum pack in the canister. Place the lid on top of the canister and close it using the side fasteners. Select the "Vacuum" position of the canister valve.
3. Connect the vacuum sealer and the canister via the connecting gasket. You must connect one of the ends to the canister valve and the other end to the accessory port of the machine.
4. Lower the lid of the machine and press the sides to secure it, the system is properly closed when you hear a "click" on each side. If you wish to open the upper lid once it has been closed, press each side again and gently pull the lid up.
5. To start the vacuum process, press the "VACUUM&SEAL" button.
6. This model of vacuum sealer is designed to operate in automatic mode. The machine is equipped with a vacuum measurement sensor, which stops the vacuum process once the vacuum level is reached within the canister. To cancel the vacuum process, press the "VACUUM&SEAL" button again.
7. Once the vacuum process is complete, the machine stops automatically. Select the "CLOSE" position of the canister valve and disconnect the connector gasket from the machine.

Care & Cleaning

1. Always unplug the unit before cleaning.
2. Do not immerse in water.
3. Do not use abrasives to clean the unit.
4. Wipe the outer surface with a soft, damp cloth and soap.
5. To clean the inside of the unit, wipe away any food or liquid with a paper towel.
6. Dry all parts thoroughly before you plug in and operate the unit again.
7. Vacuum chamber may trap liquids that were drawn from the bag ; it can be removed from the sealer, use a mild dish washing soap and a warm, damp cloth to wipe away any left behind liquid from the vacuum chamber. Dry thoroughly.
8. Keep the upper lid of the appliance unlocked when not in use.

Problem Solving

Nothing happens when I press the "VACUUM" button:

- Make sure the power cord is correctly plugged into the electrical outlet.
- Make sure the power cord is not damaged in any way.
- Make sure the electrical outlet is operative by plugging in another appliance. If it's not, please check the circuit breakers or fuses in your home.
- Make sure you have turned on the power switch on the back of the machine.
- Make sure the bag is positioned correctly down in the vacuum chamber.
- Press down on both sides of the lid and make sure it is locked in place.
- Wait 5 minutes to allow appliance to cool off, and then try using again.

Air is not vacuumed from the bag:

- Check that there are no gaps, folds, wrinkles or holes in the pre-sealed bags.
- Check for loose, worn or cracked Upper and Lower sealing gaskets.
- Foods with high liquid contents may prevent the bag from sealing properly. Cut bag open and wipe top inside of bag and reseal.
- Check to see if bag is properly inserted into the vacuum chamber.
- Make sure you've placed the bag in the proper place. When making a bag from a roll, make sure end of cut piece is on the sealing strip.

Air has seeped back into the vacuumed bag:

- Check the seal of the bag. There may be a hole or wrinkle that is allowing air to reenter the bag. Carefully cut the bag open and re-seal it, or use an entirely new bag.
- Make sure there is no moisture or liquid from the food present within the bag seal. You may need to cut open the bag and re-seal it, or use an entirely new bag. Partially freeze foods with excess liquids,

prior to vacuum sealing.

- Make sure there are no food items with sharp edges that may have punctured the bag. If you find a puncture hole, seal the item in an entirely new bag.
- Make sure no liquids were drawn to the sealing strip area.
- Check for loose, worn or cracked Upper and Lower sealing gaskets.
- Moisture of foods with high liquid content will prevent the bag from sealing properly. Cut bag open and wipe top inside of bag and reseal.

Bag will not seal:

- Check that there aren't any gaps, folds, wrinkles or holes in pre-sealed edges.
- Moisture of foods with high liquid content will prevent the bag from sealing properly. Cut bag open and wipe top inside of bag and reseal.
- Thick bag will not seal properly, Press the "seal time + " button to increase the seal time so as to seal thicker bags
- Make sure you've placed the bag in the proper place. When making a bag from a roll, make sure end of cut piece is on the sealing strip.

- **DO NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions of this unit.**
- **If you have any questions or comments regarding the operation of the unit or believe that repair is necessary, please contact our after-sales department.**



Disposal of old electrical appliances.

The European directive 2012/19/UE 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

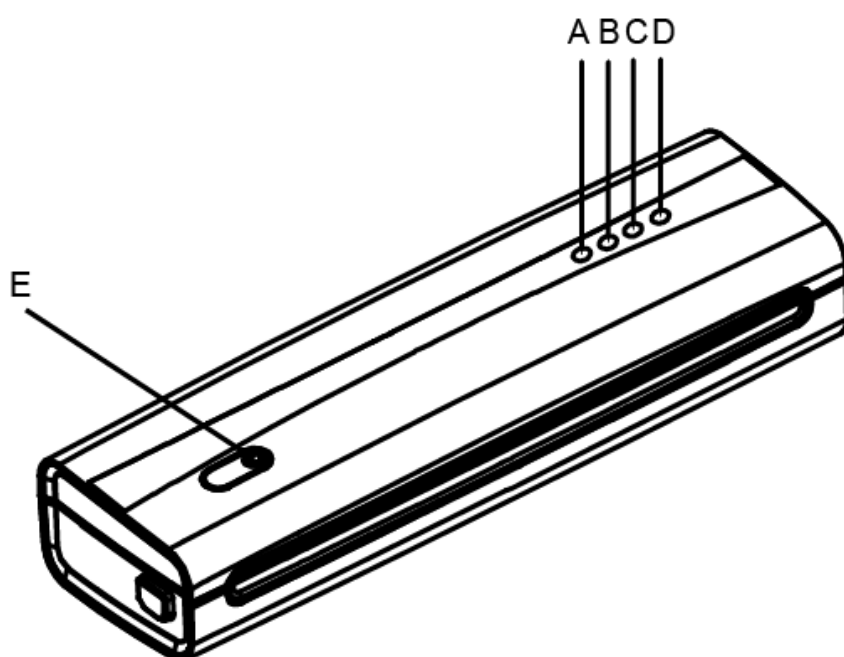
La machine à emballer sous vide est un dispositif électrique qui doit être utilisé en respectant à tout moment les règles de sécurité suivantes:

- 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.** Si vous avez besoin d'une copie du manuel d'instructions, vous pouvez le trouver sur www.orbegozo.com.
- 14. AVERTISSEMENT:** En cas de mauvaise utilisation de l'appareil, il y a un risque de blessure.
 - Lisez attentivement les instructions.
 - Ne laissez pas l'appareil être utilisé comme un jouet.
 - N'utilisez pas l'appareil sur une surface chaude ou humide, ou à proximité d'une source de chaleur.
 - N'utilisez pas l'appareil sur une surface chaude ou humide, ou à proximité d'une source de chaleur.

- L'appareil n'est pas destiné à un usage commercial. Si vous scellez plus de 20 sacs en continu, attendez au moins 25 minutes avant de reprendre l'utilisation de votre appareil.
- Gardez le couvercle supérieur de l'appareil ouvert lorsqu'il n'est pas utilisé.

Pièces principales de votre nouvelle scelleuse sous vide



A. VIDE ET SCELLÉ

Appuyez sur ce bouton pour commencer à passer l'aspirateur, lorsque le processus est terminé, la machine scellera automatiquement le sac.

B. UNIQUEMENT JOINT

Appuyez pour créer un sceau lors de la fabrication de sacs à partir de rouleaux de sacs ou pour sceller un sac sans passer l'aspirateur.

(REMARQUE: il y a un arrêt de 15 secondes entre les joints)

C. IMPULSION (IMPULSION VIDE)

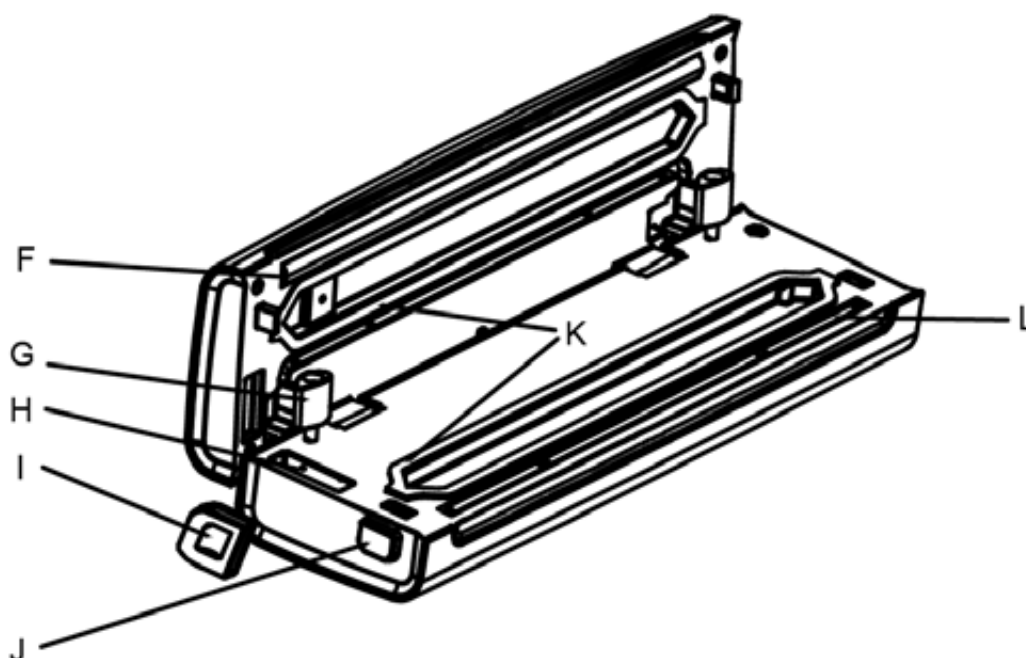
Ce bouton est utilisé lorsqu'il est nécessaire de contrôler le processus d'aspiration d'aliments délicats. Appuyez sur le bouton et la pompe s'allume, relâchez le bouton et s'éteint.

D. ANNULER

Appuyez sur le bouton pour arrêter le processus en cours.

E. CONNEXION POUR NE PAS VIDER

Insérez une extrémité du tube d'aspiration externe (G) dans la connexion de l'appareil, placez l'autre extrémité dans la connexion sur le récipient, puis appuyez sur le bouton de vidange et de scellement pour extraire l'air.



F. SILICONE D'ÉTANCHÉITÉ

G. TUBE D'ASPIRATION EXTERNE

Cet accessoire est uniquement utilisé pour aspirer des récipients adaptés à l'emballage sous vide.

H. STOCKAGE DE LA COUPEUSE

I. COUPE-SACS

J. BOUTON DE LIBÉRATION

Appuyez pour ouvrir le couvercle une fois le processus de scellage terminé

K .JOINT D'ÉTANCHÉITÉ

L. ZONE D'ÉTANCHÉITÉ

GUIDE D'EMBALLAGE

Stockage et sécurité des aliments

IMPORTANT: L'emballage sous vide ne remplace pas la réfrigération ou la congélation des aliments. Tout aliment périssable nécessitant une réfrigération doit être réfrigéré ou congelé après emballage sous vide.

Pour prolonger la durée de vie des aliments, il est important que, lorsqu'ils sont emballés sous vide, ils soient frais. Une fois que les aliments commencent à se détériorer, l'emballage sous vide ne peut que ralentir le processus. L'emballage sous vide n'empêche pas la formation de moisissures. D'autres micro-organismes peuvent se développer dans un environnement avec peu d'oxygène.

Conseils et suggestions pour la préparation des aliments pour l'emballage sous vide

La cuisson, la décongélation et le réchauffage dans un sac sous vide aident les aliments à conserver leur saveur et aident au nettoyage. Lorsque vous réchauffez des aliments au micro-ondes à l'aide des sacs sous vide, percez toujours des trous dans le sac pour laisser sortir l'air. Vous pouvez également chauffer les aliments dans le sac sous vide en les faisant bouillir dans de l'eau à moins de 75 °C.

IMPORTANT: décongelez toujours les aliments au micro-ondes ou au réfrigérateur, jamais à température ambiante.

Conseils pour préparer la viande et le poisson

Congelez la viande et le poisson pendant une à deux heures avant de les emballer. Cela aidera à conserver les jus et la forme et facilitera une meilleure étanchéité.

Si vous ne pouvez pas, placez du papier absorbant entre les aliments et le haut du sac, toujours sous la zone de scellage. Laissez le papier absorbant dans le sac pour absorber l'excès d'humidité et de jus pendant le processus d'emballage.

Conseils pour la préparation des fromages:

Emballer le fromage sous vide après chaque utilisation. Si vous utilisez le sac un peu plus longtemps que nécessaire, vous pouvez le refermer après chaque utilisation.

IMPORTANT: en raison du risque de bactéries anaérobies, les fromages à pâte molle ne doivent jamais être emballés sous vide.

Directives pour la préparation des légumes:

Le blanchiment est un processus qui doit être effectué avant l'emballage sous vide des légumes. Ce processus arrête l'action de l'enzyme qui pourrait entraîner une perte de saveur, de couleur et de texture. Pour blanchir les légumes, les placer dans de l'eau frémissante ou au micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits mais encore croustillants. Les temps de blanchiment peuvent varier de 1 à 2 minutes pour les légumes à feuilles vertes et les pois, 3 à 4 minutes pour les haricots, les courgettes tranchées ou le brocoli, 5 minutes pour les carottes et 7 à 11 minutes pour les épis de maïs. Après le blanchiment, faites tremper les légumes dans de l'eau froide pour arrêter la cuisson.

Les légumes sont généralement conservés en portions. Lors de la conservation des légumes, essayez de les précongeler pendant 1 à 2 heures, puis séparez-les en portions d'aliments à l'intérieur de leurs sacs sous vide. Une fois emballés sous vide, recongelez-les.

REMARQUE: Tous les légumes (y compris le brocoli, les choux de Bruxelles, le chou, le chou-fleur, le chou frisé, les navets) émettent naturellement du gaz pendant le stockage. Par conséquent, après le blanchiment, il est préférable de les conserver au congélateur.

IMPORTANT: en raison du risque de bactéries anaérobies, les champignons frais, les oignons et l'ail ne doivent jamais être emballés sous vide.

Conseils de préparation pour les aliments en poudre:

Lors de l'emballage sous vide d'articles en poudre tels que la farine, il est préférable d'utiliser leur emballage d'origine à l'intérieur des sacs sous vide. De la poussière fine pourrait être absorbée par la machine et causer des dommages, ce qui réduirait la durée de vie de l'appareil.

Conseils de préparation pour les liquides:

Avant de mettre sous vide des liquides comme le bouillon de soupe, précongeler dans une casserole, un moule à pain ou un bac à glaçons jusqu'à ce qu'il soit solide. Retirez le liquide congelé du récipient et placez-le dans un sac pour un emballage sous vide ultérieur. Ensuite, mettez-les au congélateur. Lorsque vous êtes prêt à utiliser, coupez simplement le coin du sac et placez-le sur une assiette allant au micro-ondes ou placez-le dans de l'eau frémissante, en dessous de 75 ° C.

Principales caractéristiques de votre nouvelle scelleuse sous vide

- Taille de la machine: 37 * 10,5 * 7,2 mm
- Bouton pour contrôler le temps et le degré d'emballage
- Avec dispositif de coupure de sécurité intégré
- Ligne d'étanchéité jusqu'à 2 mm de large, empêche les fuites d'air
- Fonction d'étanchéité uniquement
- Équipé d'un système de refroidissement à barre chauffante
- Longueur de scellage: MAX 30 cm
- Pression de vide: -0,5 ~ -0,7 bar
- Aspirer et sceller en continu jusqu'à 200 fois (avec une pause de 20 secondes entre chaque utilisation)

COMMENT FAIRE DES SACS DE TAILLE PERSONNALISÉE

Cette scelleuse sous vide est équipée d'un petit coupe-sac compatible avec divers sacs sous vide. Utilisez le couteau de scellage amovible pour couper la longueur désirée du rouleau de sac. Pour ce faire, pliez le sac dans la zone où vous souhaitez couper et insérez la zone pointue du couteau sur le côté du sac et faites-le glisser soigneusement jusqu'à ce que le sac soit complètement coupé. Assurez-vous de couper droit.

Branchez le cordon d'alimentation.

1. Ouvrez le couvercle. Placez une extrémité du sac découpé sur la bande d'étanchéité.
2. Fermez le couvercle en appuyant sur les deux côtés jusqu'à ce que vous entendiez deux clics.

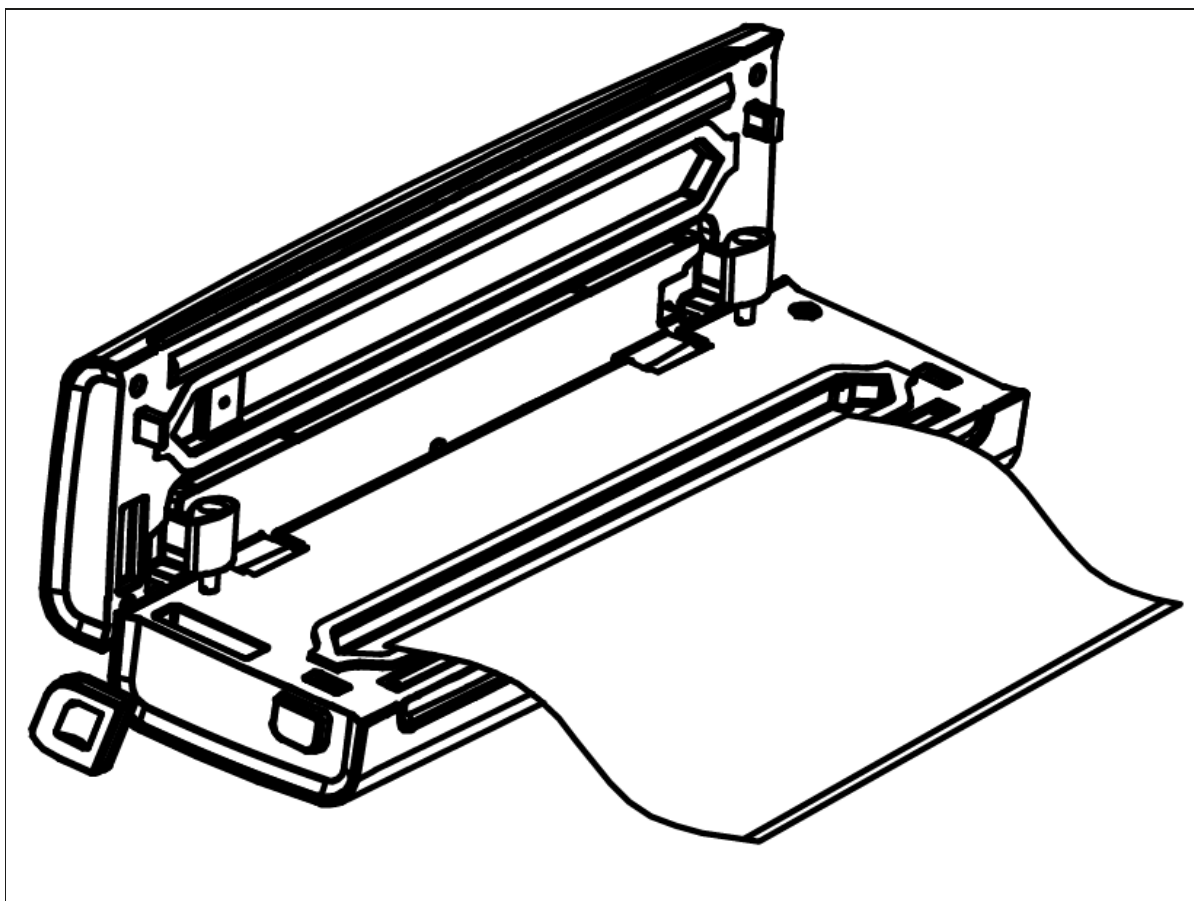
REMARQUE: La bande d'étanchéité ne fonctionnera PAS correctement si vous ne fermez pas le couvercle. Assurez-vous que le capuchon a été verrouillé des deux côtés pour une bonne étanchéité.

3. Maintenant que le couvercle est fermé, appuyez sur le bouton "SEAL ONLY" pour créer un sac de taille personnalisée. Le voyant lumineux s'allume pendant le processus de scellage.
4. Une fois terminé, le voyant du bouton de scellage s'éteint. Appuyez sur les boutons de déverrouillage des deux côtés de la machine. Il est maintenant possible de retirer le sac nouvellement créé en toute sécurité.

ATTENTION: Dans des conditions d'utilisation intensive, l'appareil s'éteint automatiquement pour éviter la surchauffe. Attendez 5 minutes que l'appareil refroidisse.

Comment mettre sous vide et sceller les sacs sous vide

1. Placez les articles que vous souhaitez emballer dans le sac prédécoupé ou au format personnalisé. Laissez au moins 5 cm entre le contenu et le haut du sac pour permettre au sac de rétrécir.
2. Ouvrez le couvercle et placez l'extrémité ouverte du sac dans la chambre à vide.



3. Fermez le couvercle en appuyant sur les deux côtés jusqu'à ce que vous entendiez deux clics.
4. Pour commencer le processus de mise sous vide, appuyez sur le bouton "VIDE ET JOINT". L'unité purgera l'air puis scellera le sac une fois que l'air aura été éliminé.
5. Une fois le témoin lumineux éteint, appuyez sur les boutons des deux côtés de la machine pour retirer le sac.

Comment utiliser le bouton C PULSE (PULSE DRAIN)

Étant donné que la pression sous la fonction de vide normale est réglée pour être élevée, il est parfois facile de détruire certains articles délicats par la haute pression dans les sacs sous vide. Dans ce cas, vous pouvez utiliser la fonction de vide "PULSE" pour contrôler le temps et donc la pression du vide et éviter d'écraser des objets délicats. Lorsque vous emballez des aliments juteux, vous pouvez également utiliser cette fonction et empêcher l'aspiration de liquide.

1. Placez les articles que vous souhaitez emballer dans le sac prédécoupé ou au format personnalisé. Laissez au moins 5 cm entre le contenu et le haut du sac pour permettre au sac de rétrécir.
2. Ouvrez le couvercle et placez l'extrémité ouverte du sac dans la chambre à vide.
3. Fermez le couvercle en appuyant sur les deux côtés.
4. Appuyez sur le bouton «PULSE» et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que vous atteigniez la pression désirée. Pendant ce processus, vous pouvez arrêter l'aspiration en relâchant ce bouton et en appuyant à nouveau pour aspirer à nouveau.

5. Lorsque le sac atteint la pression désirée, appuyez sur le bouton "SEAL ONLY" pour commencer le scellage.
6. Une fois que le témoin lumineux s'éteint, appuyez sur les boutons de déverrouillage des deux côtés de la machine et retirez le sac.

COMMENT EMBALLER LES CONTENEURS

REMARQUE: les conteneurs ne sont pas inclus.

1. Branchez la scelleuse sous vide et le récipient sous vide à l'aide de l'accessoire G. (TUBE D'ASPIRATION EXTERNE)
2. Placez le produit que vous souhaitez emballer sous vide dans la boîte. Placez le couvercle sur le dessus du récipient et fermez-le. Sélectionnez la position «Vide» de la vanne de cartouche.
3. Branchez la scelleuse sous vide et le récipient à travers le joint de raccordement. Vous devez connecter une extrémité à la valve de la cartouche et l'autre extrémité au port accessoire de la machine.
4. Abaissez le couvercle de la machine et appuyez sur les côtés pour le fixer, le système est bien fermé lorsque vous entendez un «clic» de chaque côté.
5. Pour démarrer le processus d'emballage, appuyez sur le bouton "VIDE AND SEAL".
6. Ce modèle de scelleuse sous vide est conçu pour fonctionner en mode automatique. La machine est équipée d'un capteur de mesure de vide, qui arrête le processus de vidange une fois que le niveau de vide est atteint à l'intérieur du conteneur. Pour annuler le processus de mise sous vide, appuyez sur le bouton «ANNULER».
7. Une fois le processus de mise sous vide terminé, la machine s'arrête automatiquement. Sélectionnez la position «CLOSE» de la vanne de canister et déconnectez le joint du connecteur de la machine.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

1. Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
2. Ne plongez pas dans l'eau.
3. N'utilisez pas de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
4. Nettoyez la surface extérieure avec un chiffon doux humide et du savon.
5. Pour nettoyer l'intérieur de l'appareil, essuyez tout aliment ou liquide avec une serviette en papier.
6. Séchez soigneusement toutes les pièces avant de brancher et d'utiliser à nouveau l'unité.
7. Gardez le couvercle supérieur de l'appareil ouvert lorsqu'il n'est pas utilisé.

SOLUTION DE PROBLÈMES

Rien ne se passe lorsque j'appuie sur le bouton "VIDE":

- Assurez-vous que le cordon d'alimentation est correctement branché dans la prise.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé.

- Assurez-vous que la prise est fonctionnelle en branchant un autre appareil. Sinon, vérifiez les disjoncteurs ou les fusibles de votre maison.
- Assurez-vous que le sac est correctement positionné vers le bas dans la chambre à vide.
- Appuyez sur les deux côtés du couvercle et assurez-vous qu'il est correctement fermé.
- Attendez 5 minutes pour laisser refroidir l'appareil, puis essayez de l'utiliser à nouveau.

L'air n'est pas retiré du sac

- Vérifiez s'il y a des espaces, des plis, des plis ou des trous dans les sacs pré-scillés.
- Vérifiez si les joints supérieurs et inférieurs sont desserrés, usés ou fissurés.
- Les aliments à forte teneur en liquide peuvent empêcher le sac de se sceller correctement. Ouvrez le sac, nettoyez le haut de l'intérieur du sac et refermez-le.
- Vérifiez que le sac est correctement inséré dans la chambre à vide.
- Assurez-vous d'avoir placé le sac au bon endroit. Lors de la fabrication d'un sac à partir d'un rouleau, assurez-vous que l'extrémité de la pièce coupée se trouve sur la bande d'étanchéité.

L'air a fui dans le sac aspiré:

- Vérifiez le sceau sur le sac. Il peut y avoir un trou ou un pli qui permet à l'air de refluer dans le sac. Ouvrez doucement le sac et refermez-le, ou utilisez un tout nouveau sac.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas d'humidité ou de liquide provenant des aliments à l'intérieur du joint du sac. Vous devrez peut-être ouvrir le sac et le refermer, ou utiliser un sac complètement neuf. Congelez partiellement les aliments avec un excès de liquide avant de les mettre sous vide.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas de restes de nourriture aux arêtes vives qui auraient pu percer le sac. Si vous trouvez un trou de perforation, veuillez sceller l'article dans un tout nouveau sac.
- Assurez-vous qu'aucun liquide n'a pénétré dans la zone de la bande d'étanchéité.
- Vérifiez si les joints supérieurs et inférieurs sont desserrés, usés ou fissurés.
- L'humidité des aliments à forte teneur en liquide empêchera le sac de se sceller correctement. Ouvrez le sac, nettoyez le haut de l'intérieur du sac et refermez-le.

Le sac ne scellera pas:

- Vérifiez s'il y a des espaces, des plis, des plis ou des trous sur les bords précédemment scillés.
- L'humidité des aliments à forte teneur en liquide empêchera le sac de se sceller correctement. Ouvrez le sac, nettoyez le haut de l'intérieur du sac et refermez-le.
- Assurez-vous d'avoir placé le sac au bon endroit. Lors de la fabrication d'un sac à partir d'un rouleau, assurez-vous que l'extrémité de la pièce coupée se trouve sur la bande d'étanchéité.

- **N'essayez PAS de réparer ou d'ajuster les fonctions électriques ou mécaniques de cet appareil.**
- **Si vous avez des questions ou des commentaires concernant le fonctionnement de l'unité ou pensez qu'une réparation est nécessaire, veuillez contacter notre service après-vente.**

**Enlèvement des appareils ménagers usagés.**

La directive européenne 2012/19/UE 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.

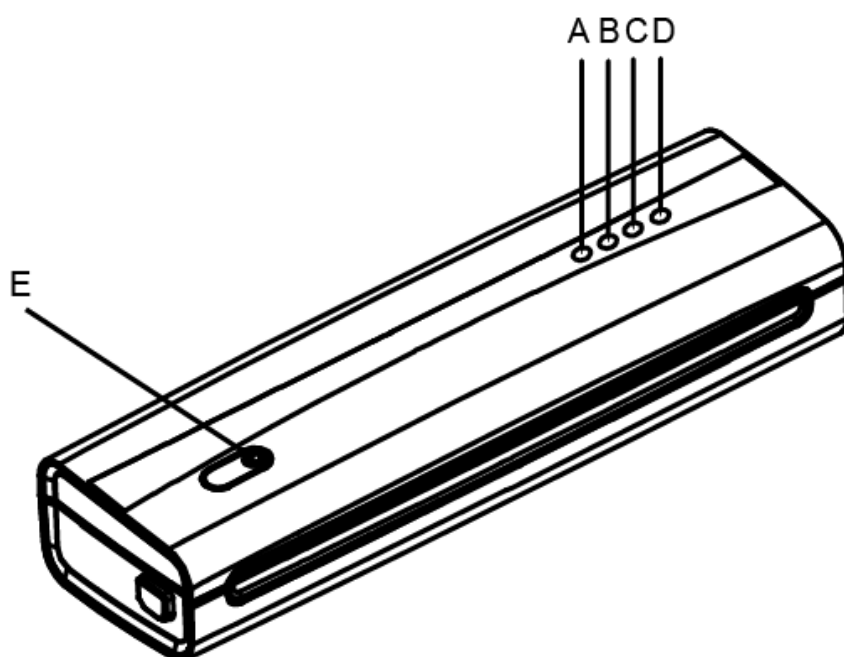
7. Não ponha em funcionamento se o cabo ou a ficha estiverem estragados ou se observa que o aparelho não funciona correctamente.
8. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas.
9. Não mergulhe o aparelho em água nem em nenhum outro líquido.
10. Antes de efectuar a sua limpeza comprove que o aparelho 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. Caso precise de uma cópia do manual de instruções, você pode encontrá-lo em www.orbegozo.com
14. **ATENÇÃO:** Em caso de utilização incorreta do aparelho, há um risco de possíveis lesões.

- Leia as instruções cuidadosamente.
- Não permita que o aparelho seja usado como um brinquedo.
- Não use o aparelho sobre uma superfície quente ou úmida, ou próximo a uma fonte de calor.
- Sempre use o aparelho em uma superfície nivelada.
- O aparelho não é para uso comercial. Se você lacrar mais de 20 sacos continuamente, espere

pelos menos 25 minutos antes de voltar a usar o seu aparelho.

- Mantenha a tampa superior do aparelho aberta quando não estiver em uso.

Principais peças do seu novo selador a vácuo



A. VÁCUO E SELADO

Pressione este botão para iniciar a aspiração, quando o processo for concluído, a máquina irá selar o saco automaticamente.

B. SÓ SELO

Pressione para criar um selo ao fazer sacos de rolos de saco ou para selar um saco sem aspirar.

(NOTA: Há uma parada de 15 segundos entre as vedações)

C. PULSO (PULSO VAZIO)

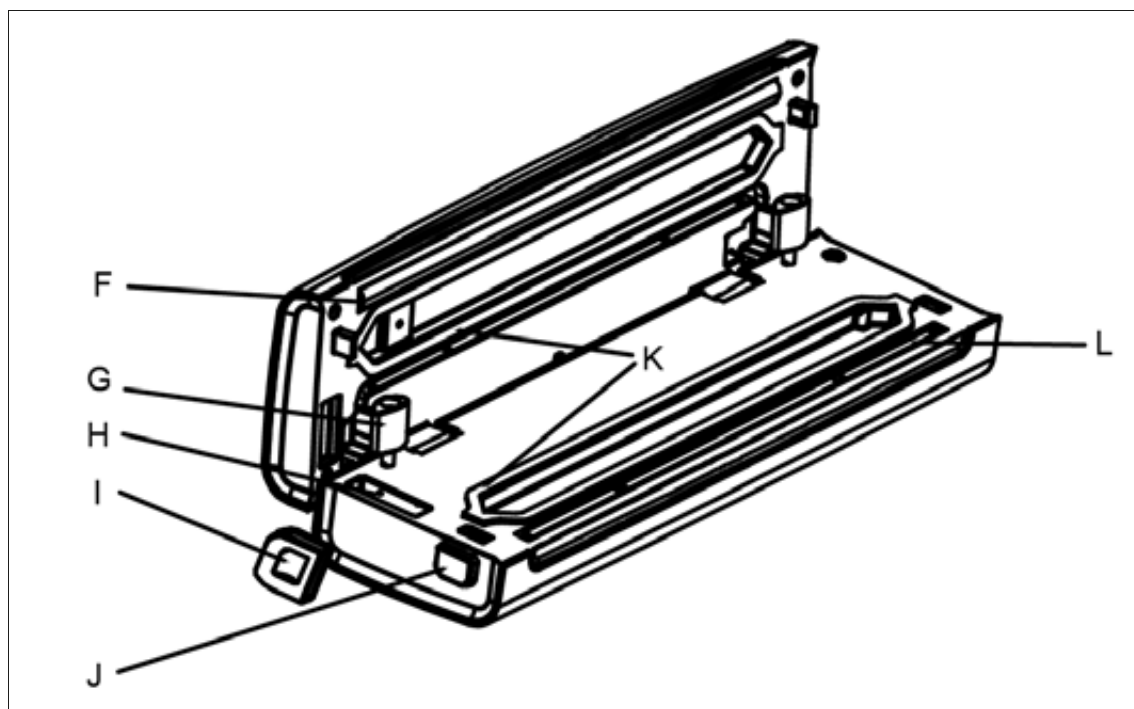
Este botão é utilizado quando é necessário controlar o processo de sucção de alimentos delicados. Pressione o botão e a bomba liga, solte o botão e desliga.

D. CANCELAR

Pressione o botão para interromper o processo em andamento.

E. CONEXÃO PARA NÃO PODE VAZIO

Insira uma extremidade do tubo de sucção externo (G) na conexão do aparelho, coloque a outra extremidade na conexão do recipiente e pressione o botão de drenagem e vedação para extrair o ar.



F. SILICONE DE VEDAÇÃO

G. TUBO DE SUÇÃO EXTERNO

Este acessório é usado apenas para aspirar recipientes adequados para embalagem a vácuo.

H. ARMAZENAGEM DA CORTADORA

I. CORTADOR DE SACOS

J. BOTÃO DE LIBERAÇÃO

Pressione para abrir a tampa após a conclusão do processo de selagem

K. JUNTA DE VEDAÇÃO

L. ÁREA DE VEDAÇÃO

GUIA DE EMBALAGEM

Armazenamento e segurança de alimentos

IMPORTANTE: A embalagem a vácuo não substitui a refrigeração ou congelamento de alimentos. Qualquer alimento perecível que requeira refrigeração deve ser refrigerado ou congelado após embalagem a vácuo.

Para prolongar a vida útil dos alimentos, é importante que sejam frescos, quando embalados a vácuo. Uma vez que os alimentos começam a se deteriorar, a embalagem a vácuo só pode retardar o processo. A embalagem a vácuo não impede o crescimento de mofo. Outros microrganismos podem crescer em um ambiente com pouco oxigênio.

Dicas e sugestões para preparação de alimentos para embalagens a vácuo

Cozinhar, descongelar e reaquecer em um saco de vácuo ajuda a reter o sabor dos alimentos e na limpeza. Ao aquecer alimentos no micro-ondas usando os sacos de vácuo, sempre faça furos no saco para deixar o ar sair. Você também pode aquecer alimentos no saco de vácuo fervendo-os em água abaixo de 75°C.

IMPORTANTE: Sempre descongele os alimentos no microondas ou na geladeira, nunca em temperatura ambiente.

Dicas para preparar carnes e peixes

Congele a carne e o peixe por uma a duas horas antes de embalar. Isso ajudará a reter os sucos e dar forma e facilitará uma melhor vedação.

Caso não consiga, coloque papel absorvente entre o alimento e o topo da sacola, sempre abaixo da área de vedação. Deixe o papel absorvente na sacola para absorver o excesso de umidade e sucos durante o processo de embalagem.

Dicas para preparar queijos

Embale o queijo a vácuo após cada uso. Se você usar a bolsa um pouco mais do que o necessário, pode lacrá-la novamente após cada uso.

IMPORTANTE: Devido ao risco de bactérias anaeróbias, os queijos de pasta mole nunca devem ser embalados a vácuo.

Diretrizes para preparar vegetais

O escaldamento é um processo que deve ser feito antes de embalar os vegetais a vácuo. Esse processo interrompe a ação da enzima que poderia levar à perda de sabor, cor e textura. Para escaldar vegetais, coloque-os em água fervente ou no microondas até que estejam cozidos, mas ainda crocantes. O tempo de escaldamento pode variar de 1 a 2 minutos para vegetais de folhas verdes e ervilhas, 3 a 4 minutos para

feijão, abobrinha fatiada ou brócolis, 5 minutos para cenoura e 7 a 11 minutos para espigas de milho. Após esquentar, mergulhe os vegetais em água fria para interromper o cozimento.

Os vegetais são geralmente guardados em porções. Ao armazenar vegetais, tente congelá-los por 1 a 2 horas e, em seguida, separe-os em porções de comida dentro de seus sacos a vácuo. Depois de embalados a vácuo, congele-os novamente.

NOTA: Todos os vegetais (incluindo brócolis, couve de Bruxelas, repolho, couve-flor, couve, nabo) emitem gases naturalmente durante o armazenamento. Portanto, após o esquentamento, é melhor que sejam armazenados no freezer.

IMPORTANTE: Devido ao risco de bactérias anaeróbicas, cogumelos frescos, cebolas e alho nunca devem ser embalados a vácuo.

Dicas de preparação para alimentos em pó

Ao embalar a vácuo itens em pó, como farinha, é melhor usar a embalagem original dentro dos sacos a vácuo. O pó fino pode ser absorvido pela máquina e causar danos, encurtando a vida útil do aparelho.

Dicas de preparação para líquidos

Antes de embalar a vácuo os líquidos como caldo de sopa, pré-congele em uma panela, forma de pão ou bandeja de cubos de gelo até ficar sólido. Retire o líquido congelado do recipiente e coloque-o em um saco para posterior embalagem a vácuo. Em seguida, coloque-os no congelador. Quando estiver pronto para usar, basta cortar a ponta do saco e colocá-lo em uma placa para micro-ondas ou colocá-lo em água fervente, abaixo de 75 °C.

Principais características do seu novo selador a vácuo

- Tamanho da máquina: 37 * 10,5 * 7,2 mm
- Botão para controlar o tempo e grau de embalagem
- Com dispositivo de corte de segurança integrado
- Linha de vedação de até 2 mm de largura, evita vazamento de ar
- Função somente de vedação
- Equipado com sistema de refrigeração de barra de aquecimento
- Comprimento de vedação: MAX 30cm
- Pressão de vácuo: -0,5 ~ -0,7 bar
- Aspire e sele continuamente até 200 vezes (com uma pausa de 20 segundos entre cada uso)

COMO FAZER SACOLAS DE TAMANHO PERSONALIZADO

Esta seladora a vácuo é equipada com um pequeno cortador de saco compatível com vários sacos de selagem a vácuo.

Use o cortador selador removível para cortar o comprimento desejado do rolo de saco. Para isso, dobre a bolsa na área onde deseja cortar e insira a área pontiaguda do cortador na lateral da bolsa e deslize cuidadosamente até que a bolsa esteja totalmente cortada. Certifique-se de cortar em linha reta.

Conecte o cabo de alimentação.

1. Abra a tampa. Coloque uma extremidade do saco cortado na tira de vedação.
2. Feche a tampa pressionando em ambos os lados até ouvir dois cliques.

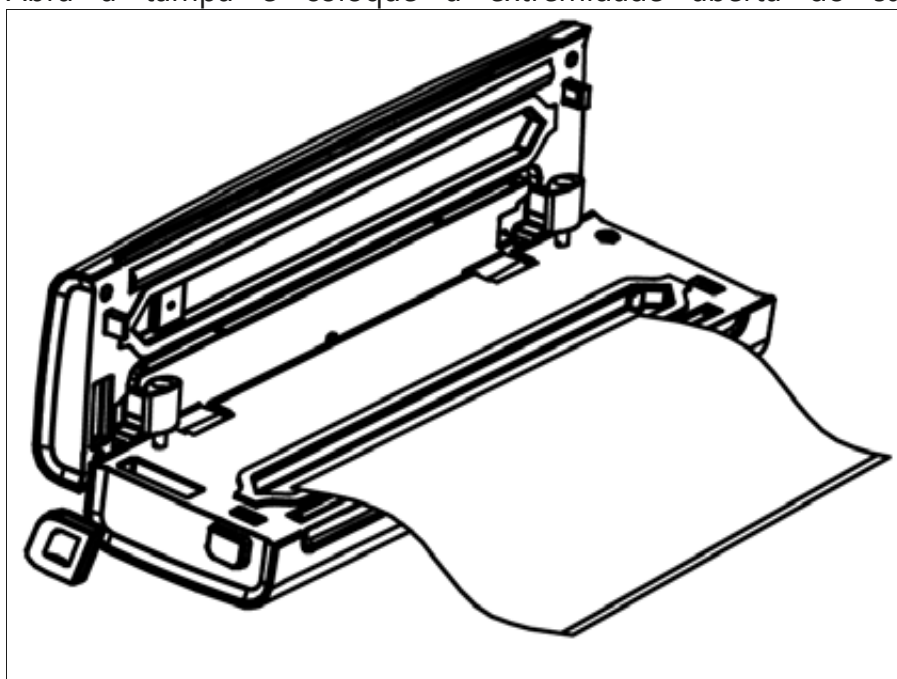
NOTA: A tira de vedação NÃO funcionará corretamente a menos que você feche a tampa. Certifique-se de que a tampa foi travada em ambos os lados para uma vedação adequada.

3. Agora que a tampa foi fechada, pressione o botão "SOMENTE SELO" para criar um saco de tamanho personalizado. A luz indicadora acende durante o processo de selagem.
4. Depois de concluído, a luz indicadora do botão de vedação se apagará. Pressione os botões de liberação em ambos os lados da máquina. Agora é seguro remover a bolsa recém-criada.

CUIDADO: Em condições de uso intenso, o aparelho desligará automaticamente para evitar o superaquecimento. Aguarde 5 minutos para que o aparelho arrefeça.

Como aspirar e selar sacos de vácuo

1. Coloque os itens que deseja embalar na sacola pré-cortada ou de tamanho personalizado. Deixe pelo menos 5 cm entre o conteúdo e a parte superior do saco para permitir que ele encolha.
2. Abra a tampa e coloque a extremidade aberta do saco na câmara de vácuo.



3. Feche a tampa pressionando em ambos os lados até ouvir dois cliques.
4. Para iniciar o processo de vácuo, pressione o botão "VACUUM AND SEAL". A unidade purgará o ar e selará a bolsa após a remoção do ar.
5. Assim que a luz indicadora apagar, pressione os botões em ambos os lados da máquina para remover a bolsa.

Como usar o botão C PULSE (PULSE DRAIN)

Como a pressão sob a função de vácuo normal é definida como alta, às vezes é fácil destruir alguns itens delicados pela alta pressão nos sacos de vácuo. Neste caso, você pode usar a função de vácuo "PULSO" para controlar o tempo e, portanto, a pressão do vácuo e evitar amassar itens delicados. Ao embalar alguns alimentos suculentos, você também pode usar esta função para evitar que o líquido seja sugado.

1. Coloque os itens que deseja embalar na sacola pré-cortada ou de tamanho personalizado. Deixe pelo menos 5 cm entre o conteúdo e a parte superior do saco para permitir que ele encolha.
2. Abra a tampa e coloque a extremidade aberta do saco na câmara de vácuo.
3. Feche a tampa pressionando em ambos os lados.
4. Pressione e segure o botão "PULSO", até atingir a pressão desejada. Neste processo, você pode interromper a aspiração liberando este botão e pressionando-o novamente para aspirar novamente.
5. Quando a bolsa atingir a pressão desejada, pressione o botão "SELO APENAS" para iniciar a selagem.
6. Assim que a luz indicadora apagar, pressione os botões de liberação em ambos os lados da máquina e remova a bolsa.

COMO EMBALAR RECIPIENTES

NOTA: Os recipientes não estão incluídos.

1. Conecte o selador a vácuo e o recipiente a vácuo usando o acessório G. (TUBO DE SUÇÃO EXTERNO)
2. Coloque o produto que deseja embalar a vácuo na lata. Coloque a tampa no topo do recipiente e feche-o. Selecione a posição "Vácuo" da válvula do canister.
3. Conecte o selador a vácuo e o recipiente através da junta de conexão. Você deve conectar uma extremidade à válvula do canister e a outra extremidade à porta de acessórios na máquina.
4. Abaixar a tampa da máquina e pressione as laterais para prendê-la, o sistema é fechado com segurança quando você ouvir um "clique" em cada lado.
5. Para iniciar o processo de embalagem, pressione o botão "**ESVAZIAR E SELAR**".
6. Este modelo de seladora a vácuo é projetado para operar em modo automático. A máquina é equipada com um sensor de medição de vácuo, que interrompe o processo de esvaziamento assim que o nível de vácuo é alcançado dentro do recipiente. Para cancelar o processo de vácuo, pressione o botão "**CANCELAR**".
7. Assim que o processo de vácuo estiver concluído, a máquina para automaticamente. Selecione a posição "FECHAR" da válvula do canister e desconecte a gaxeta do conector da máquina.

CUIDADOS E LIMPEZA

1. Sempre desconecte a unidade antes de limpar.
2. Não mergulhe na água.
3. Não use produtos abrasivos para limpar a unidade.
4. Limpe a superfície externa com um pano úmido macio e sabão.
5. Para limpar o interior da unidade, limpe qualquer alimento ou líquido com uma toalha de papel.
6. Seque todas as peças completamente antes de conectar e operar a unidade novamente.
7. Mantenha a tampa superior do aparelho aberta quando não estiver em uso.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Nada acontece quando pressiono o botão "ESVAZIAR"

- Certifique-se de que o cabo de alimentação esteja devidamente conectado à tomada.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação não esteja danificado.
- Certifique-se de que a tomada esteja funcionando, conectando outro aparelho. Caso contrário, verifique os disjuntores ou fusíveis em sua casa.
- Certifique-se de que o saco esteja posicionado corretamente para baixo na câmara de vácuo.
- Pressione ambos os lados da tampa e certifique-se de que está bem fechada.
- Aguarde 5 minutos para permitir que o aparelho esfrie e tente usá-lo novamente.
- O ar não é removido da bolsa
- Verifique se há lacunas, vincos, rugas ou buracos nos sacos pré-selados.
- Verifique se há juntas superior e inferior soltas, desgastadas ou rachadas.
- Alimentos com alto teor de líquido podem impedir que a bolsa feche corretamente. Corte o saco aberto, limpe a parte superior do interior do saco e feche novamente.
- Verifique se o saco está inserido corretamente na câmara de vácuo.
- Certifique-se de ter colocado a bolsa no lugar certo. Ao fazer um saco com um rolo, certifique-se de que a ponta da peça cortada esteja na tira de vedação.

O ar vazou de volta para o saco aspirado

- Verifique o lacre do saco. Pode haver um orifício ou vinco que permite que o ar flua de volta para o saco. Abra a sacola com cuidado e feche-a novamente ou use uma sacola nova.
- Certifique-se de que não haja umidade ou líquido nos alimentos dentro do selo do saco. Pode ser necessário abrir a sacola e lacrá-la novamente ou usar uma sacola completamente nova. Congele parcialmente os alimentos com o excesso de líquido antes de selar a vácuo.
- Certifique-se de que não há restos de comida com pontas afiadas que possam ter perfurado o saco. Se você encontrar um furo, feche o item em um saco novo.
- Certifique-se de que nenhum líquido tenha entrado na área da tira de vedação.
- Verifique se há juntas superior e inferior soltas, desgastadas ou rachadas.
- A umidade de alimentos com alto teor de líquidos impedirá que a bolsa feche corretamente. Corte o saco aberto, limpe a parte superior do interior do saco e feche novamente.

A bolsa não fecha

- Verifique se há lacunas, dobras, rugas ou orifícios nas bordas seladas anteriormente.
 - A umidade de alimentos com alto teor de líquidos impedirá que a bolsa feche corretamente. Corte o saco aberto, limpe a parte superior do interior do saco e feche novamente.
 - Certifique-se de ter colocado a bolsa no lugar certo. Ao fazer um saco com um rolo, certifique-se de que a ponta da peça cortada esteja na tira de vedação.
-
- **NÃO tente reparar ou ajustar quaisquer funções elétricas ou mecânicas desta unidade.**
 - **Se tiver perguntas ou comentários sobre o funcionamento da unidade ou acreditar que é necessário reparar, contacte o nosso departamento de pós-venda.**



Recolha dos eletrodomésticos.

A diretiva Europeia 2012/19/UE 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 contêndor 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.