



Vacuum Sealer

User Manual

Model: PS-VS005



SAVE THESE INSTRUCTIONS



ShopProSeal.com



@ShopProSeal

IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read and fully understand all instructions and warnings prior to using this machine.
Your safety is very important!

IMPORTANT SAFEGUARDS

1. Read the instructions carefully.
2. Do not allow the appliance to be used as a toy.
3. This appliance should not be operated by children.
4. Do not operate the appliance with a damaged power cord or plug.
5. Do not use the appliance on a wet or hot surface, or near a heat source.
6. Always use the appliance on a level surface.
7. Do not immerse any part of the appliance, power cord, or plug into water or any other liquid.
8. To disconnect, unplug the power cord from the electrical outlet. Do not disconnect by pulling on the cord. Always unplug the appliance before cleaning and when not in use.
9. Do not operate the appliance if it malfunctions or is any way damaged. If the cord or the machine is damaged, please return it to the manufacturer for proper service, replacement, or repair.
10. Close supervision is required when this product is used near children.
11. The appliance is not for commercial use. If sealing more than 20 bags continuously, wait at least 25 minutes before resuming use of your appliance.
12. Keep the upper lid of the appliance unlocked when not in use.

THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

Do not attempt to service this product. Service should be performed by an authorized service representative.

A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming tangled in or tripping over a longer cord. Extension cords are not prohibited from being used when care is exercised in their use. When an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord shall be no less than the marked electrical rating of the appliance.

The longer cord must be arranged so that it does not drape over the counter-top or tabletop where it is capable of being tripped over, snagged, or pulled on unintentionally, especially by children.

POLARIZED PLUG

WARNING: This product is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other blade) to reduce the risk of electrical shock. This is a safety feature.

The plug will fit into a polarized outlet only one way. If you are unable to insert the plug into the electrical outlet, try reversing the plug. If the plug still does not fit, contact a qualified electrician. Never use the plug with an extension cord unless you can fully insert the plug into the extension cord. Do not alter the plug.

Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug.



SAVE THESE INSTRUCTIONS

VACUUM SEALING GUIDELINES

FOOD STORAGE & SAFETY

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.

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.

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 a 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 juices 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 the seal area. Leave the paper towel in bag to absorb excess moisture and juices during vacuum packaging process.

PREPARATION HINTS FOR CHEESES:

Vacuum package cheeses 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 the vegetables in cold water to stop the cooking process.

NOTE : All vegetables (including broccoli, Brussels sprouts, cabbage, cauliflower, kale, turnips, etc.) naturally emit gases, during storage. Therefore, after blanching, it's best if they're stored in the freezer.

More on Vegetables :

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, and garlic should never be vacuum packaged.

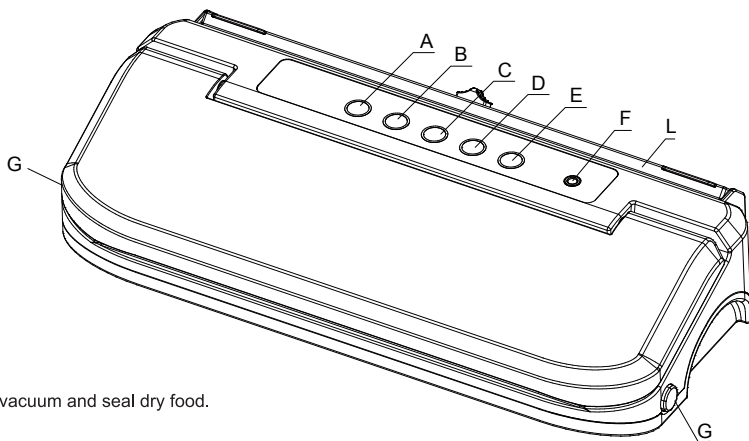
PREPARATION HINTS FOR POWDERY FOODS :

When vacuum packaging powdery items like flour, it's best to use their original packaging inside of the vacuum bags. Otherwise, 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 them in a casserole dish, loaf pan or ice cube tray until solid. Remove the 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 a corner of bag and place in either a microwave dish or drop into water at a low simmer below 170°F (75°C).

MAIN PARTS OF YOUR NEW VACUUM SEALER



A. DRY

Touch this button to vacuum and seal dry food.

B. MOIST

Touch this button to vacuum and seal moist food.

This function works for 30 seconds at a time to keep the machine from heating up.

C. SEAL ONLY / CANCEL

1. Touch to create a seal (without vacuum) 2. Touch to immediately stop the current process (cancel function).

D. PULSE

Touch this button to start the vacuum pump, release the button and it stops.

E. CANISTER / ON & OFF

1. Touch to make a vacuum in a canister.

2. Touch and hold the Canister button to lock the digital control panel and once again to unlock it.

F. PORT FOR VACUUMING CANISTER

1. Insert one end of accessory hose into this port, put the other end onto canister port, and then touch the

2. Canister button to make the canister vacuum fresh

G. LOCK

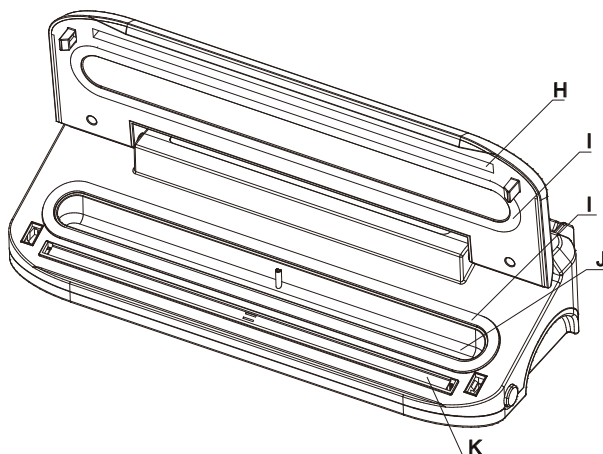
H. RUBBER SEALING STRIP

I. FOAM GASKETS (UP AND DOWN)

J. VACUUM CHAMBER

K. HEATING WIRE (COVERED BY TEFLON TAPE)

L. CUTTER



HOW TO USE THE BAG CUTTER

In the back of the appliance is the bag cutter. This accessory easily lets you get an even and neat cut.

Frayed, lopsided, or crooked edges could prevent the generation of vacuum and interfere with the sealing process.

1. Open the cutter bar. To do this, push the black handles at both sides of the cutter bar to the rear of the appliance.
2. Insert the bag between cutter bar and the base of the appliance. Then press the cutter bar in place again, until it clicks shut.
3. Push the slider of the cutting bar to the opposite end of the cutter bar.
4. Pull the bag out from under the cutter bar.

HOW TO MAKE CUSTOM SIZED BAGS

1. Pull enough bag material to hold item to be vacuum packaged, plus 2 inches. With the cutter, cut the desired bag length from bag roll. Make sure to cut in a straight line. Plug in the power cord.
2. Open lid. Place one end of cut bag onto sealing strip, don't worry if you accidentally place any material onto the gasket area.
3. Close the lid firmly by touching down firmly on both sides, check to make sure that the lid will not open. If you hear a "click" on each side, then you have successfully locked the lid in place.

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.

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

CAUTION: Make sure you give the appliance time to cool down. Wait at least 20 seconds between seals. Under very heavy usage, the appliance will shut off automatically to prevent overheating. If it does, wait 20 minutes to allow appliance to cool off.

HOW TO VACUUM SEAL WITH 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 the lid and place the open end of the bag down into the vacuum channel.
3. Close the lid firmly by pressing down firmly on both sides, check to make sure that the lid will not open. If you hear a "click" on each side, then you have successfully locked the lid in place.
4. To begin the vacuum process, touch the Dry or Moist button depending on what food is being sealed. The unit will continue to vacuum and then seal once air has been removed.
5. Once the indicator light has turned off, press the release buttons on both sides of the machine to release the bag.

NOTE : There is a 30 seconds stop on the condition of continuous working for moist vacuum.

HOW TO USE THE VACUUM SEALER WITH A CANISTER

NOTE: Canister is not included. Accessory hose may not fit all canister lids.

1. Wipe canister cover and canister base and ensure they are clean and dry.
2. Place food into the canister and leave at least one inch of space between food and cover.
3. Place cover onto the canister and insert one end of accessory hose into the port on the appliance. Put the other end onto the canister port, pressing down firmly to ensure a tight fit.
4. Close the lid by pressing down on both sides. If you hear a "click" on each side, then you have successfully locked the lid in place.
5. To begin the vacuum process, touch the Canister button. The unit will continue to vacuum and then seal once air has been removed.
6. Once the indicator light has turned off, it is safe to remove the accessory hose from the appliance and canister.

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. Use a mild dish washing soap and a warm, damp cloth to wipe away any liquids left behind liquid from the vacuum chamber. Dry thoroughly.

TROUBLESHOOTING

NOTHING HAPPENS WHEN I PRESS THE "VACUUM & SEAL" 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 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 25 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 the bag open and wipe the top inside of bag and reseal.

- Check to see if the bag is properly inserted into the vacuum chamber.
- Make sure you've placed the bag correctly.

When making a bag from a roll, make sure the end of the cut piece is on the sealing strip.

BAG MELTS:

- The sealing strip may have been too hot during the sealing process. Allow the unit to cool for 20 seconds between uses.

If the bag continues to melt, allow the unit to cool with the lid in the upright position for 25 minutes before using.

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 the bag open and wipe the 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 the top inside of bag and reseal.
- Make sure you've placed the bag correctly. When making a bag from a roll, make sure the end of the cut piece is on the sealing strip.
- Make sure you've given the appliance time to cool down. Wait 20 seconds between seals.



Selladora al vacío

Manual de usuario

Modelo: PS-VS005



GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Lea y comprenda completamente todas las instrucciones y advertencias antes de usar esta máquina. ¡Tu seguridad es muy importante!

CONSIDERACIONES IMPORTANTES

1. Lea atentamente las instrucciones.
2. No permita que el aparato se utilice como juguete.
3. Este aparato no debe ser operado por niños.
4. No opere el aparato con un cable de alimentación o enchufe dañado.
5. No utilice el aparato sobre una superficie húmeda o caliente, o cerca de una fuente de calor.
6. Utilice siempre el aparato sobre una superficie nivelada.
7. No sumerja ninguna parte del aparato, cable de alimentación o enchufe en agua o cualquier otro líquido.
8. Para desconectar, desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente. No desconecte tirando del cable. Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo y cuando no esté en uso.
9. No opere el aparato si funciona mal o está dañado de alguna manera. Si el cable o la máquina están dañados, devuélvalos al fabricante para el servicio, reemplazo o reparación adecuados.
10. Se requiere una estrecha supervisión cuando este producto se usa cerca de niños.
11. El aparato no es para uso comercial. Si sella más de 20 bolsas de forma continua, espere al menos 2 5 minutos antes de reanudar el uso de su aparato.
12. Mantenga la tapa superior del aparato abierta cuando no esté en uso.

ESTE APARATO ES PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE

No intente reparar este producto. El servicio debe ser realizado por un representante de servicio autorizado. Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. No se prohíbe el uso de cables de extensión si se tiene cuidado en su uso. Cuando se usa un cable de extensión, la clasificación eléctrica marcada del cable de extensión no debe ser menor que la clasificación eléctrica marcada del aparato. El cable más largo debe colocarse de manera que no cuelgue sobre la encimera o la mesa donde pueda tropezarse, engancharse o tirar de él sin querer, especialmente por niños.

POLARIZED PLUG

Este producto está equipado con un enchufe polarizado (Un lado de las navajas es más ancho que la otra) es para reducir el riesgo de una descarga eléctrica y es una característica de seguridad en el cordón eléctrico. El enchufe entrará en el receptáculo eléctrico polarizado únicamente de una manera, si usted no puede enchufar el cordón en el receptáculo eléctrico, trate de la otra manera haciendo girar el enchufe.

Si el enchufe no entra de esa otra manera, póngase en contacto con un electricista para solucionar el problema. Nunca utilice una extensión eléctrica a menos que el enchufe entre perfectamente en el receptáculo eléctrico. No altere el enchufe, no intente eliminar el propósito de seguridad del enchufe polarizado.



GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

SELLADO AL VACÍO

ALMACENAMIENTO Y SEGURIDAD DE ALIMENTOS

Para obtener los mejores resultados en la prolongación de la vida útil de los alimentos, es importante envasar al vacío los alimentos frescos. Una vez que los alimentos han comenzado a deteriorarse, el envasado al vacío solo puede ralentizar el proceso de deterioro. El sellado al vacío no puede evitar el crecimiento de moho. Otros microorganismos causantes de enfermedades aún pueden crecer en entornos con poco oxígeno y pueden requerir medios adicionales para ser eliminados.

IMPORTANTE: El envasado al vacío NO sustituye la refrigeración o la congelación. Cualquier alimento perecedero que requiera refrigeración aún debe refrigerarse o congelarse después del envasado al vacío.

CONSEJOS Y SUGERENCIAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA EL SELLADO AL VACÍO HERMÉTICO

Cocinar, descongelar y recalentar: hervir a fuego lento en una bolsa de vacío ayuda a que los alimentos retengan su sabor y también ayuda con la limpieza. ¡Sin cacerolas sucias! Al recalentar alimentos en el microondas con las bolsas de la aspiradora, siempre abra la bolsa para permitir que escape el aire caliente. También puede recalentar alimentos en las bolsas de vacío colocándolos en agua a fuego lento por debajo de 170 ° F (75 ° C).

IMPORTANTE: Siempre descongele los alimentos en el refrigerador o en el microondas; no descongele los alimentos perecederos a temperatura ambiente.

CONSEJOS DE PREPARACIÓN PARA CARNES Y PESCADOS:

Intente precongelar carnes y pescados durante 1-2 horas antes de envasar al vacío. Esto ayuda a retener los jugos y la forma, y proporciona un mejor sellado.

Si no puede, coloque una toalla de papel doblada entre la comida y la parte superior de la bolsa, pero debajo del área de sellado. Deje la toalla de papel en la bolsa para absorber el exceso de humedad y jugos durante el proceso de envasado al vacío.

CONSEJOS DE PREPARACIÓN PARA QUESOS:

Envasar al vacío los quesos después de cada uso. Si alarga su bolsa un poco más de lo necesario, puede volver a sellarla después de cada uso.

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

PREPARACIÓN PARA VERDURAS:

El escaldado es un proceso que debe realizarse antes de envasar al vacío las verduras. Este proceso detiene la enzima acción que podría conducir a la pérdida de sabor, color y textura. Para blanquear las verduras, colóquelas en agua hirviendo o en el microondas hasta que estén cocidos, pero aún crujientes. Los tiempos de escaldado pueden variar de 1 a 2 minutos para las verduras de hoja verde y guisantes, de 3 a 4 minutos para los guisantes, calabacín en rodajas o brócoli, dale a tus zanahorias unos 5 minutos y de 7 a 11 minutos para mazorcas de maíz. Después de blanquear, sumerja las verduras en agua fría para detener el proceso de cocción.

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

Más sobre verduras:

Las verduras son un gran candidato para el control de las porciones. Cuando almacene verduras, intente precongelarlas durante 1 a 2 horas, luego sepárelos en porciones de comida dentro de sus bolsas de vacío. Una vez envasados al vacío, devuélvalos al congelador.

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

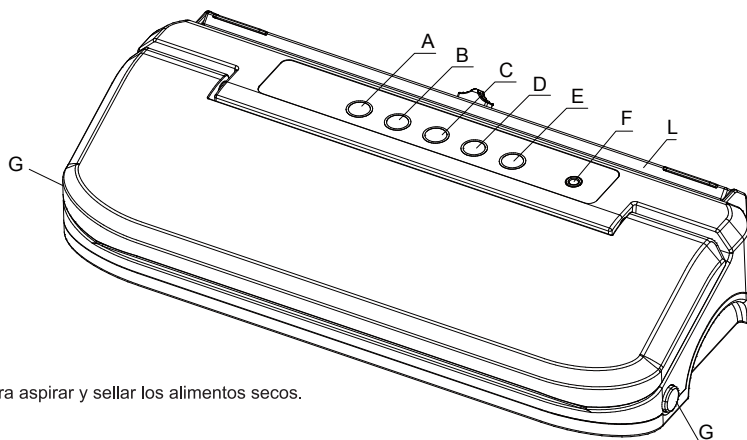
CONSEJOS DE PREPARACIÓN PARA ALIMENTOS EN POLVO:

Cuando se envasan al vacío artículos en polvo como la harina, es mejor usar su empaque original dentro de las bolsas de vacío. De lo contrario, el polvo fino podría ser absorbido por la máquina y causar suficiente daño como para acortar la vida útil del sellador.

CONSEJOS DE PREPARACIÓN PARA LÍQUIDOS:

Antes de envasar al vacío líquidos como caldo de sopa, precongélalos en una cacerola, molde para pan o bandeja para cubitos de hielo hasta que esté sólido. Retire el líquido congelado de la sartén y envuélvalo al vacío en las bolsas de vacío. Luego puede apilar en el congelador. Cuando esté listo para usar, simplemente corte una esquina de la bolsa y colóquela en un plato para microondas o colóquela en agua a fuego lento por debajo de 170 ° F (75 ° C).

PARTES PRINCIPALES DE SU NUEVA ENVASADORA AL VACÍO



A. SECO

Toque este botón para aspirar y sellar los alimentos secos.

B. HÚMEDA

Toque este botón para aspirar y sellar los alimentos húmedos.

Esta función funciona durante 30 segundos a la vez para evitar que la máquina se caliente.

C. SOLO SELLAR / CANCELAR

1. Toque para crear un sello (sin vacío) 2. Toque para detener inmediatamente el proceso actual (función de cancelación).

D. PULSO

Toque este botón para iniciar la bomba de vacío, suelte el botón y se detiene.

E. RECIPIENTE / ENCENDIDO Y APAGADO

1. Toque para hacer un vacío en un recipiente.

2. Toque y mantenga presionado el botón Recipiente para bloquear el panel de control digital y una vez más para desbloquearlo.

F. PUERTO PARA RECIPIENTE DE ASPIRACIÓN

1. Inserte un extremo de la manguera accesoria en este puerto, coloque el otro extremo en el puerto del recipiente y luego toque el

2. Botón del recipiente para hacer que el recipiente se vacíe fresco

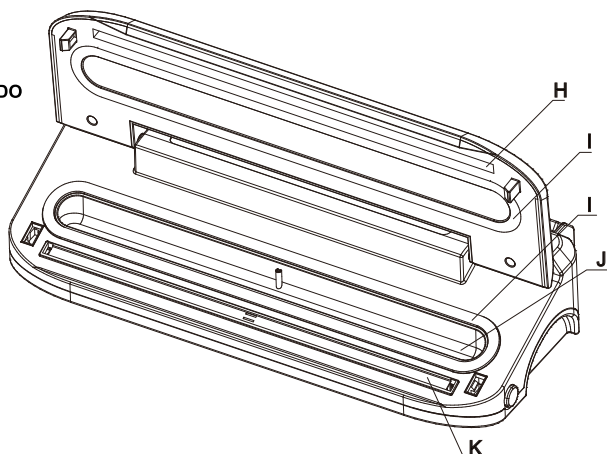
H. TIRA DE CAUCHO PARA SELLADO

I. JUNTAS DE ESPUMA (ARRIBA Y ABAJO)

J. CÁMARA DE VACÍO

K. ALAMBRE CALEFACTOR (CUBIERTO CON CINTA DE TEFLÓN)

L. CORTADOR



CÓMO USAR EL CORTADOR DE BOLSAS

En la parte trasera del aparato está el cortador de bolsas. Este accesorio te permite obtener fácilmente un corte uniforme y limpio.

Los bordes deshilachados, torcidos o torcidos pueden evitar la generación de vacío e interferir con el proceso de sellado.

1. Abra la barra de corte. Para hacer esto, empuje las asas negras a ambos lados de la barra de corte hacia la parte trasera del aparato.

2. Inserte la bolsa entre la barra de corte y la base del aparato. Luego presione la barra de corte en su lugar nuevamente, hasta que se cierre con un clic.

3. Empuje el control deslizante de la barra de corte hacia el extremo opuesto de la barra de corte.

4. Saque la bolsa de debajo de la barra de corte.

CÓMO HACER BOLSAS DE TAMAÑO PERSONALIZADO

1. Saque suficiente material de la bolsa para sostener el artículo a empaquetar al vacío, más 2 pulgadas. Con el cortador, corta la bolsa deseada longitud del rollo de bolsa. Asegúrate de cortar en línea recta. Enchufe el cable de alimentación.

2. Abra la tapa. Coloque un extremo de la bolsa cortada en la tira de sellado, no se preocupe si accidentalmente coloca algún material sobre el área de la junta.

3. Cierre la tapa firmemente tocando firmemente en ambos lados, verifique que la tapa no se abra.

Si escucha un "clic" en cada lado, entonces ha bloqueado correctamente la tapa en su lugar.

NOTA: La tira de sellado NO funcionará correctamente a menos que cierre la tapa. Asegúrese de que la tapa esté bloqueada a ambos lados para un sellado adecuado.

4. Ahora que la tapa se ha cerrado, toque el botón Solo sellar para crear una bolsa de tamaño personalizado.

La luz indicadora se ilumina durante el proceso de sellado.

5. Una vez completado, la luz indicadora se apagará. Presione los botones de liberación en ambos lados de la máquina, es ahora seguro sacar la bolsa recién creada.

6. La bolsa de tamaño personalizado ya está lista para sellar al vacío.

PRECAUCIÓN: Asegúrese de darle tiempo al aparato para que se enfríe. Espere al menos 20 segundos entre sellados.

Bajo un uso muy intenso, el aparato se apagará automáticamente para evitar el sobrecalentamiento. Si lo hace, espere 20 minutos para que el aparato se enfríe.

CÓMO SELLAR AL VACÍO CON LAS BOLSAS DE VACÍO

1. Coloque los artículos que se sellarán en la bolsa precortada o de tamaño personalizado. Deje al menos 2 pulgadas entre los contenidos 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 el canal de vacío.

3. Cierre la tapa firmemente presionando firmemente hacia abajo en ambos lados, asegúrese de que la tapa no se abra.

Si escuchas un "clic" en cada lado, luego habrá bloqueado correctamente la tapa en su lugar.

4. Para comenzar el proceso de vacío, toque el botón Seco o Húmedo según el alimento que se esté sellando.

La unidad continuará aspirando y luego sellando una vez que se haya eliminado el aire.

5. Una vez que la luz indicadora se haya apagado, presione los botones de liberación a ambos lados de la máquina para liberar la bolsa.

NOTA : Hay una parada de 30 segundos con la condición de trabajo continuo para vacío húmedo.

CÓMO USAR EL SELLADOR AL VACÍO CON UN RECIPIENTE

NOTA: El bote no está incluido. Es posible que la manguera accesorio no se ajuste a todas las tapas de los recipientes.

1. Limpie la tapa del recipiente y la base del recipiente y asegúrese de que estén limpias y secas.

2. Coloque los alimentos en el recipiente y deje al menos una pulgada de espacio entre los alimentos y la tapa.

3. Coloque la tapa sobre el recipiente e inserte un extremo de la manguera accesorio en el puerto del aparato. Coloque el otro extremo en el puerto del recipiente, presionando firmemente para asegurar un ajuste perfecto.

4. Cierre la tapa presionando hacia abajo en ambos lados. Si escucha un "clic" en cada lado, entonces bloqueó la tapa en su lugar.

5. Para comenzar el proceso de vacío, toque el botón Recipiente. La unidad continuará aspirando y luego sellará una vez se ha eliminado el aire.

6. Una vez que la luz indicadora se haya apagado, es seguro quitar la manguera de accesorios del aparato y el recipiente.

CUIDADO Y LIMPIEZA

1. Desenchufe siempre la unidad antes de limpiarla.
2. No sumerja en agua.
3. No utilice abrasivos para limpiar la unidad.
4. Limpie la superficie exterior con un paño suave y húmedo y jabón.
5. Para limpiar el interior de la unidad, limpie cualquier alimento o líquido con una toalla de papel.
6. Seque todas las piezas completamente antes de enchufar y operar la unidad nuevamente.
7. La cámara de vacío puede atrapar líquidos extraídos de la bolsa. Use un jabón suave para lavar platos y un paño tibio y húmedo para limpiar cualquier líquido que quede en la cámara de vacío. Seque bien.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

NO OCURRE NADA CUANDO PRESIONO EL BOTÓN "VACÍO Y SELLADO":

- 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 de ninguna manera.
- Asegúrese de que la toma de corriente esté operativa enchufando otro aparato. Si no es así, verifique los disyuntores o fusibles de su hogar.
- Asegúrese de que la bolsa esté colocada correctamente hacia abajo en la cámara de vacío.
- Presione ambos lados de la tapa y asegúrese de que esté bloqueada en su lugar.
- Espere 25 minutos para permitir que el aparato se enfríe y luego intente usarlo nuevamente.

NO SE ASPIRA AIRE 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 por dentro y vuelva a sellar.
- Verifique si la bolsa está correctamente insertada en la cámara de vacío.
- Asegúrese de haber colocado la bolsa correctamente. Cuando haga una bolsa con un rollo, asegúrese de que el extremo de la pieza cortada esté en la tira de sellado.

LA BOLSA SE DERRITE:

- La tira de sellado puede haber estado demasiado caliente durante el proceso de sellado. Deje que la unidad se enfríe durante 20 segundos entre usos. Si la bolsa continúa derriéndose, deje que la unidad se enfríe con la tapa en posición vertical durante 25 minutos antes de usarla.

EL AIRE SE HA FILTRADO DE NUEVO A LA BOLSA ASPIRADA.

- Verifique el sello 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 utilice 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 cortar la bolsa y abrirla nuevamente a sellarlo o utilice una bolsa completamente nueva. Congele parcialmente los alimentos con exceso de líquido antes de sellarlos al vacío.
 - Asegúrese de que no haya alimentos 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 extraído líquidos al 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.
- Corta la bolsa y limpia la parte superior dentro de la bolsa y vuelva a sellar.

LA BOLSA NO SE SELLA:

- Verifique 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. Abra la bolsa, limpie la parte superior del interior de la bolsa y vuelva a sellar.
- Asegúrese de haber colocado la bolsa correctamente. Cuando haga una bolsa con un rollo, asegúrese de que el extremo de la pieza cortada esté en la tira de sellado.
- Asegúrese de haberle dado tiempo al aparato para que se enfríe. Espere 20 segundos entre sellados.