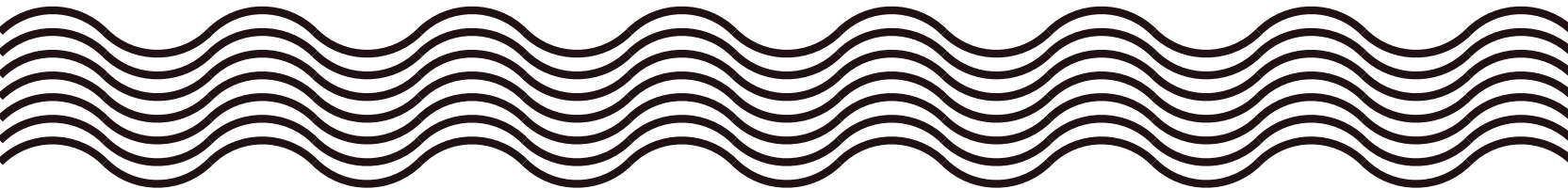
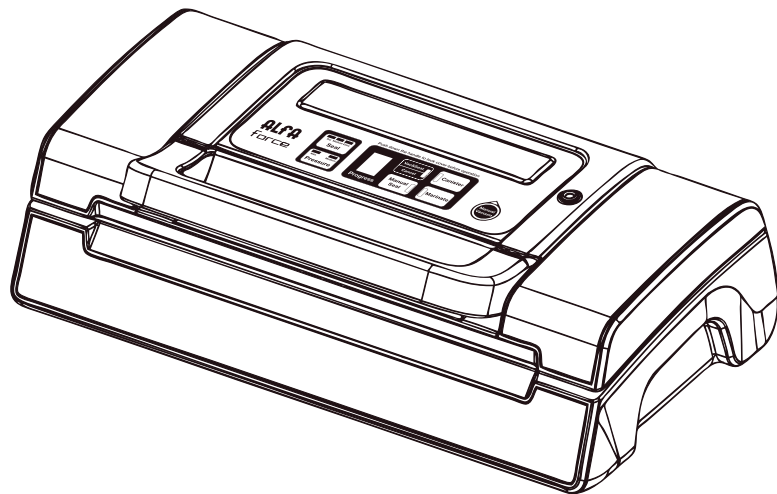


ALFA force

INSTRUCCIONES Y SEGURIDAD
INSTRUCTIONS AND SAFETY
INSTRUÇÕES E SEGURANÇA
RENSEIGNEMENT ET SÉCURITÉ





CONTENIDO / CONTENTS / CONTEÚDO / MATIÈRES

ES

Instrucciones y seguridad	1
Advertencias de seguridad	1
Descripción de las funciones	2
Instrucciones de uso	3
Limpieza y mantenimiento	4
Resolución de problemas	4
Procedimiento para la eliminación	5

EN

Instructions and safety	6
Safety warnings	6
Function description	6
Operating instructions	8
Cleaning and maintenance	9
Trouble shooting	9
Disposal process	10

PT

Instruções e segurança	10
Avisos de segurança	10
Descrição das funções	11
Instruções para o uso	12
Manutenção	13
Problemas e soluções	14
Processo de eliminação	14

FR

Renseignement et sécurité	15
Mises en garde sur la sécurité	15
Description des fonctions	16
Instructions d'utilisation	17
Entretien	18
Problèmes et Remèdes	18
Procédure d'élimination	19





ES INSTRUCCIONES Y SEGURIDAD

Gracias por haber elegido este producto, que está diseñado para cumplir con los más altos estándares de calidad y fiabilidad.

IMPORTANTE

LEA CUIDADOSAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE USAR EL PRODUCTO GUARDE ESTE MANUAL PARA CUALQUIER REFERENCIA FUTURA

Las instrucciones de uso deben considerarse como parte del producto y deben mantenerse durante todo el ciclo de vida del producto.

Si el equipo se transfiere a otro propietario, debe entregarse toda la documentación.

Para un uso seguro y adecuado del producto, el usuario debe leer atentamente las instrucciones y advertencias en el manual, ya que proporcionan información importante sobre seguridad e instrucciones de uso y mantenimiento.

En caso de pérdida de las instrucciones, póngase en contacto con la empresa en la siguiente dirección:

Alfa Hogar, S.L.

info@alfahogar.com

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

1. Antes de utilizar el producto, compruebe que el dispositivo está intacto y sin daños visibles. En caso de duda, no utilice el producto y póngase en contacto con el distribuidor.
2. Mantenga la bolsa de plástico del paquete fuera del alcance de los niños: peligro de asfixia.
3. Antes de conectar el producto, asegúrese de que los datos de tensión de red indicados en la pegatina colocada en la parte inferior del producto corresponden a la fuente de alimentación.
4. Este producto debe utilizarse únicamente para los fines para los que fue diseñado y de la manera indicada en las instrucciones. Cualquier otro uso no es conforme y, por lo tanto, es peligroso. El fabricante no se hace responsable de los daños resultantes de usos incorrectos o erróneos.
5. Este producto puede ser utilizado por niños mayores de 14 años.
6. El uso y mantenimiento de este electrodoméstico puede ser realizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por personas sin experiencia bajo la supervisión especial de un adulto. Los niños no deben jugar con el producto.
7. Nunca deje el producto desatendido, apáguelo después de usarlo y desconéctelo de la red

eléctrica cuando no esté en uso.

8. En caso de mal funcionamiento, apague el producto sin dañarlo. Para consultas y reparaciones, póngase siempre en contacto con su distribuidor.
9. NO enchufe, desenchufe ni utilice el producto con las manos o los pies mojados o húmedos.
10. NO tire del cable de alimentación ni de la unidad para desconectar el enchufe de la toma de corriente.
11. Trate el producto cuidadosamente, protegiéndolo de golpes, variaciones extremas de temperatura, humedad, polvo, sol y fuentes de calor.
12. Desconecte el enchufe de la toma de corriente inmediatamente después del uso y siempre antes de limpiarlo.
13. Si cae agua encima del producto, no intente apartarlo ni cogerlo, pero desconecte inmediatamente el enchufe de la toma de corriente.
14. ¡Atención! NO intervenga por ningún motivo en el cable de alimentación. En caso de que tuviera cualquier daño, póngase en contacto con el distribuidor.
15. Afloje el cable sobre toda su longitud y manténgalo alejado de fuentes de calor.
16. Nunca utilice adaptadores para tensiones de alimentación distintas de las indicadas en la etiqueta de identificación que se adjunta a la unidad.
17. La máquina no está protegida contra la penetración de líquidos.
18. No toque la banda de sellado cuando el producto esté encendido: peligro de quemaduras.
19. NUNCA sumerja el producto en agua u otros líquidos.
20. Evite fluctuaciones extremas de temperatura, humedad, polvo, sol y fuentes de calor.

¡ATENCIÓN! ANTES DE USAR ESTE PRODUCTO

- En condiciones extremas de uso (voltaje 10% superior a la tensión nominal y temperatura alrededor de 40°C) el uso intensivo de la envasadora podría disparar los dispositivos automáticos de protección contra el calor. En ese caso, es necesario esperar hasta que el dispositivo se enfríe antes de volver a usarlo.
- No realice más de 10 ciclos de vacío consecutivos. Más allá de este límite, los sistemas de protección térmica del dispositivo pueden saltar (recomendamos esperar al menos 60 segundos entre dos sellados).
- NO guarde la máquina con el asa bloqueada.
- Este producto no es adecuado para uso profesional. Sólo se recomienda el uso doméstico para este producto.

DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES

1. Botón Vac&Seal. / Cancel (Vacío & Sellado / Cancelar): Este botón tiene dos funciones dependiendo del estado de la máquina:

- En estado inicial, al pulsar el botón se acciona el vacío automático. Cuando el vacío se haya completado sella la bolsa automáticamente.
- En estado de operación (durante las operaciones de vacío o sellado), detiene la máquina.

2. Botón Manual Vacuum (Vacío Manual): Al presionar este botón la máquina comienza a hacer el vacío. Al soltarlo la máquina deja de hacer vacío. Este proceso puede ser repetido. Después, presione el botón "Manual Seal" cuando se haya alcanzado el vacío deseado para comenzar a sellar. Se pueden conseguir diferentes niveles de vacío para diferentes tipos de alimentos.

3. Botón Seal (Tiempo de sellado): La máquina ofrece tres funciones de sellado para adaptarse al tipo de alimento a envasar:

- "Dry" (Seco): para envasar contenidos secos y sin líquidos o salsas, ofrece un tiempo de sellado rápido.
- "Medium" (Medio): para envasar contenidos con poco líquido o salsas, ofrece un tiempo de sellado medio.
- "Extra": para envasar contenidos con mucho líquido o salsas, ofrece un tiempo de sellado extendido.

El tiempo de sellado está configurado como "Seco" por defecto para un tiempo de sellado más rápido.

4. Pressure (Presión): La máquina ofrece dos funciones para realizar dos presiones de vacío diferentes:

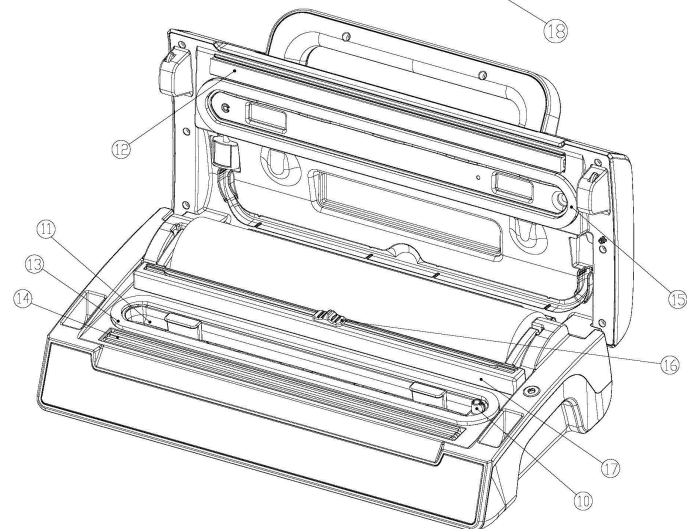
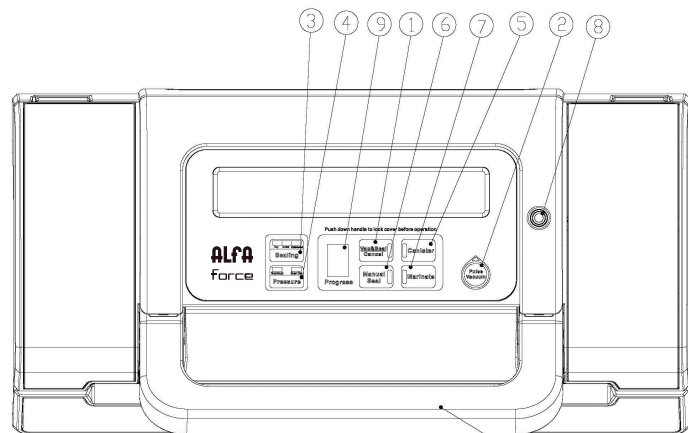
- Modo "Max.": ofrece un vacío estándar, utilizando la capacidad de vacío máxima de la envasadora, para contenidos comunes.
- Modo "Medium": ofrece un vacío más suave, para envasar contenidos frágiles o blandos cuando se desea una presión de vacío inferior.

La presión está configurada como "Vacío Máx." por defecto.

5. Canister (Bote): Para hacer vacío en botes, tapas para vacío, tapones y corchos de vacío, u otros accesorios para hacer vacío mediante un tubo.

6. Manual Seal (Sellado Manual): Este botón ofrece dos funciones:

- Sellar el borde abierto de una bolsa sin hacer el vacío, utilizado para convertir rollos en bolsas.
- Cuando la función automática de "Vacío & Sellado" está en operación, este botón para la



bomba de vacío y comienza el proceso de sellado inmediatamente, de modo que el usuario puede controlar una presión de vacío inferior para evitar que se dañen contenidos frágiles o blandos en el interior de la bolsa.

7. **Marinate (Marinar):** Pulsa para marinar alimentos en un recipiente para marinar.
 8. **Puerto para tubo de vacío:** Puerto para insertar el tubo para botes y corchos de vacío antes de realizar las operaciones de vacío en botes y de marinado.
 9. **Progress (Progreso):** Pantalla numérica con dos funciones:
 - Mostrar el progreso de la operación de vacío.
 - Mostrar que la envasadora está encendida, y que la tapa está cerrada y lista para funcionar. Cuando la luz LED parpadea, espere a que retorne a luz normal (sin parpadeo) antes de empezar la siguiente operación.
 10. **Entrada de aire:** La entrada de aire conecta la cámara de vacío con la bomba de vacío. Asegúrese de no cubrirla con la bolsa durante las operaciones de vacío y sellado.
 11. **Cámara de vacío:** Durante la operación de vacío, la cámara de vacío extrae el aire de la bolsa y retiene los líquidos que se extraigan de la misma.
 12. **Goma de sellado:** Es la goma sobre la que se realiza el sellado de las bolsas. Limpie y seque la goma antes de comenzar la operación de vacío y/o sellado. Reponga la goma en el caso de que esté rota.
 13. **Junta inferior:** Al cerrar la tapa y unirse a la junta superior, crea la cámara de vacío. Repóngala en el caso de que esté rota.
 14. **Banda de sellado:** Esta banda está recubierta de teflón y genera calor para sellar la bolsa.
 15. **Junta superior:** Al cerrar la tapa y unirse a la junta superior, crea la cámara de vacío. Repóngala en el caso de que esté rota.
 16. **Cortador de bolsas y rollos:** Presione y deslice el cortador en una dirección u otra para cortar las bolsas a la altura deseada.
 17. **Guía del cortador:** Guía el cortador de un lado a otro.
 18. **Asa frontal:** Baje el asa para bloquear la tapa y súbala para desbloquearla. No utilice esta asa para transportar el producto.
- Hacer una bolsa a partir de un rollo de envasado

INSTRUCCIONES DE USO

HACER UNA BOLSA A PARTIR DE UN ROLLO DE ENVASADO

1. Levante la tapa.

2. Asegúrese de que el cortador está colocado en una de las esquinas de la guía y levante la guía.
3. Tire del rollo hasta conseguir la medida de bolsa que desea.
4. Baje la guía del cortador y asegúrese de que el cortador está colocado en una de las esquinas. Después, presione y deslice el cortador hacia el lado opuesto para cortar la bolsa.
5. Ponga uno de los extremos de la bolsa sobre la banda de sellado.
6. Cierre la tapa y baje el asa hasta que oiga un click.
7. Pulse "Sellado Manual" para comenzar el proceso de sellado.
8. Levante el asa para desbloquear la tapa y extraiga la bolsa. De este modo, la bolsa está lista para ser utilizada.

ENVASAR EN BOLSAS DE VACÍO

1. Ponga el contenido deseado dentro de la bolsa. Utilice únicamente las bolsas recomendadas.
2. Limpie y alise el extremo abierto de la bolsa y asegúrese de que no contiene polvo, arrugas u ondas.
3. Coloque el extremo abierto de la bolsa en la cámara de vacío. Asegúrese de que la entrada de aire no está cubierta por la bolsa.
4. Baje la tapa y el asa para crear la cámara de vacío y volquear la envasadora.
5. Compruebe el estado de las luces LED de los botones "Presión" y "Sellado" para confirmar la presión de vacío (Máxima/Media) y el tiempo de sellado (Seco/Medio/Extra) de acuerdo con el tipo de alimento.
6. Finalmente, presione el botón "Vac&Seal." y la máquina comenzará a hacer el vacío y sellará la bolsa automáticamente.

***Nota:** Este producto realiza una presión muy alta durante el envasado al vacío en bolsas. Para no dañar el contenido de la bolsa por causa de la alta presión, observe el estado de la presión en el interior de la bolsa y pulse "Sellado Manual" inmediatamente cuando se alcance el nivel de vacío deseado. La bomba de vacío parará y la máquina procederá al sellado de la bolsa.*

7. Ya se ha realizado el envasado al vacío. Levante el asa para desbloquear la tapa y extraiga la bolsa con los productos envasados.

ENVASADO AL VACÍO EN RECIPIENTES (NO INCLUIDOS)

1. Limpie la base y la tapa del recipiente y asegúrese de que están secas.
2. Introduzca los contenidos en el recipiente sin llegar a llenarlo por completo para poder cerrar la tapa adecuadamente. Limpie las juntas del recipiente y la tapa para conseguir un cierre hermético.

3. Inserte un extremo del tubo en la entrada de aire de la envasadora, y el otro en el agujero de la tapa del recipiente.

4. Asegúrese de que el indicador LED de presión (Pressure) está en modo "Max."

5. Presione el botón "Canister" para comenzar el vacío. Fig. 2. Para asegurarse de que no sale aire entre el recipiente y la tapa, presione manualmente sobre la tapa al inicio del proceso de vacío. La máquina parará automáticamente cuando alcance el nivel de vacío óptimo.

6. Extraiga el tubo del recipiente inmediatamente después de terminar el proceso de vacío.

7. Para abrir el recipiente después de haber hecho el vacío, apriete primero el botón "Release" (expulsar) en la tapa.

Nota:

- Al inicio del envasado al vacío en recipientes, presione suavemente sobre el extremo del tubo ya colocado sobre la tapa y asegúrese de que está bien encajado y sin holgura. Siga presionando durante unos segundos durante el inicio del proceso.
- Para comprobar que se ha realizado el vacío, intente abrir la tapa suavemente. La tapa no debería moverse.
- Existen diversos modelos de recipientes para vacío en el mercado. Consulte las indicaciones de uso en cada producto.

Función de marinado instantáneo

1. Coloque el tubo en la entrada de aire y en el agujero de la tapa del Bowl..

2. Compruebe que el estado de la luz LED sobre el botón "Pressure" indica el nivel de vacío deseado (Máx./Medio) de acuerdo con el tipo de alimento. El estado por defecto es "Max."

3. Presione el botón "Marinate" y la máquina comenzará a operar. El indicador luminoso permanecerá encendido durante el proceso. Esta máquina realiza un total de 5 ciclos. En cada uno de ellos, la máquina extraerá el aire y mantendrá el estado de vacío durante alrededor de un minuto. Cada ciclo comienza automáticamente. El proceso completo dura alrededor de 6 minutos.

4. Cuando se apaga el indicador lumínico, significa que el proceso está completo. Extraiga el tubo del Bowl y retire la tapa.

Nota:

- No toque ningún botón para interferir en el proceso.

ALMACENAMIENTO DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN

Cuando el producto no esté en uso, coloque el cable de alimentación en el hueco en la parte trasera inferior de la máquina. Este hueco tiene dos salientes donde puede enrollar el cable. No enrolle el cable alrededor del producto.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Envasadora

1. Desenchufe siempre la envasadora antes de limpiarla.
2. No la sumerja en agua ni en ningún otro líquido.
3. Evite utilizar productos abrasivos o materiales de limpieza que puedan dañar o rayar la superficie.
4. Use jabón suave con un paño húmedo para limpiar los residuos de comida.

Bolsas de vacío

1. Para limpiar las bolsas utilice agua con jabón suave.
2. Cuando limpie las bolsas en el lavavajillas, invierta su posición dejando la superficie interior hacia afuera y colóquelas en la bandeja superior asegurándose que toda la superficie está expuesta al agua.
3. Seque las bolsas completamente antes de su reutilización.

Importante: Para evitar posibles enfermedades, no reutilice las bolsas después de haber almacenado carnes o pescados crudos o sustancias grasientas. No reutilice las bolsas que hayan sido cocinadas o expuestas al microondas.

Almacenamiento de la envasadora

1. Guarde el producto en una superficie llana y segura, fuera del alcance de los niños.
2. Asegúrese de que la tapa está desbloqueada cuando la envasadora no está en uso o está almacenada. Podría deteriorar las juntas.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Nada ocurre cuando intento envasar

1. Asegúrese de que el cable está correctamente conectado a la corriente eléctrica.
2. Examine el cable para identificar cualquier defecto.
3. Compruebe que la conexión eléctrica está operativa conectando otro dispositivo.
4. Compruebe que la bolsa está colocada correctamente y bajo la entrada de aire.

No vacía el aire de la bolsa completamente:

1. Para sellarla correctamente, el extremo abierto de la bolsa debe estar introducido por completo dentro de la cámara de vacío.
2. Revise que la posición de la goma de sellado y las juntas es correcta y que no contienen

defectos ni arrugas. Límpielos para quitar los restos con un trapo y asegúrese de que están completamente secos antes de utilizar la máquina.

3. La bolsa de vacío podría tener una fuga. Para comprobarlo, selle la bolsa con algo de aire dentro, sumérgala en agua y aplique una ligera presión. Si aparecen burbujas significa que la bolsa tiene una fuga y, en ese caso, vuelva a sellar la bolsa o utilice otra.

4. Utilice solo bolsas de vacío recomendadas por el fabricante.

5. Revise la banda sellada de la bolsa en busca de restos de alimentos, arrugas, grasa o líquidos. Si los encuentra, vuelva a abrir la bolsa, limpie y seque el interior, y alísela bien antes de volverla a sellar.

La máquina no sella tras hacer el vacío:

1. Esta máquina contiene un sensor de presión. La máquina no comenzará a sellar hasta que la presión de vacío dentro de la bolsa no alcance el valor predeterminado. Revise la banda sellada de la bolsa en busca de restos de alimentos, arrugas, grasa o líquidos. Limpie y coloque la goma de sellado y las juntas correctamente y vuelva a intentarlo de nuevo.

2. Asegúrese de que las juntas inferior y superior no tienen defectos ni arrugas. Sáquelas y límpielas adecuadamente, o repóngalas con unas juntas nuevas recomendadas por el fabricante.

3. La bolsa de vacío podría tener una fuga. Para comprobarlo, selle la bolsa con algo de aire dentro, sumérgala en agua y aplique una ligera presión. Si aparecen burbujas significa que la bolsa tiene una fuga y, en ese caso, vuelva a sellar la bolsa o utilice otra.

4. Revise la banda sellada de la bolsa en busca de restos de alimentos, arrugas, grasa o líquidos. Si los encuentra, vuelva a abrir la bolsa, limpie y seque el interior, y alísela bien antes de volverla a sellar.

Ha entrado aire en la bolsa tras haber sido sellada

1. Revise la banda sellada de la bolsa en busca de restos de alimentos, arrugas, grasa o líquidos. Si los encuentra, vuelva a abrir la bolsa, limpie y seque el interior, y alísela bien antes de volverla a sellar.

2. Algunos alimentos (tales como frutas y verduras frescas) pueden fermentar o expulsar gases naturales. Abra la bolsa si cree que la comida ha comenzado a deteriorarse y deseche los alimentos. De no ser así, consuma los alimentos inmediatamente. El deterioro de la comida puede ser causada por cambios de temperatura o falta de refrigeración.

3. Compruebe que la bolsa no tiene perforaciones por donde pueda escapar el aire. No envase elementos rígidos con esquinas afiladas o puntiagudas (tales como huesos o cáscaras de nuez). Cubra las esquinas afiladas con toallitas de papel.

La bolsa se derrite

1. Puede que la banda o la goma de sellado estén sobrecalentadas y derritan la bolsa. Levante la tapa y espere unos minutos hasta que se enfrien antes de volver a utilizar la máquina.

No hace el vacío en recipientes

1. Asegúrese de que el tubo adaptador está conectado firmemente tanto en la máquina como el recipiente.

2. Revise que el adaptador del tubo en el recipiente está en la posición "Seal".

3. Presione el adaptador del tubo o la tapa del recipiente durante el inicio del vacío para evitar fugas de aire.

4. Revise si el recipiente presenta daños o golpes significantes. En ese caso, repóngalo por uno nuevo.

5. Revise que la envasadora funciona correctamente.

6. Asegúrese de que la junta de la tapa del recipiente está limpia y no está dañada. En caso de excluir las opciones anteriores, contacte con un servicio técnico oficial.

PROCEDIMIENTO PARA LA ELIMINACIÓN



El símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no debe tratarse como un desecho común del hogar, sino que debe ser entregado en un punto de recogida correspondiente para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos (Dir. 2012/19 / UE-RAEE).

Al asegurarse de que este producto es desechado correctamente, está ayudando a prevenir potenciales consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud de las personas que podrían ser causadas por una gestión inapropiada de los residuos de este producto. Contacte con el servicio local de desechos del hogar.

CE Este producto es adecuado para uso doméstico.

El cumplimiento es demostrado por la marca CE en el dispositivo en relación a la Directiva 30/2014/EU respecto a la compatibilidad electromagnética y 35/2014/EU para material eléctrico para su uso dentro de unos límites de tensión determinados .

Este producto es un instrumento electrónico que ha sido verificado para asegurar, en el estado actual de conocimientos técnicos, que no interfiere con otros dispositivos colocados alrededor (compatibilidad electromagnética) y para ser seguro si se utiliza según las indicaciones de la instrucciones de uso. Si el comportamiento del dispositivo es anormal, no lo utilice y póngase en contacto con el fabricante.

EN INSTRUCTIONS AND SAFETY

Thank you for choosing this product, which is designed to meet the highest standards of quality and reliability.

IMPORTANT

READ THIS MANUAL CAREFULLY BEFORE USING SAVE THIS MANUAL FOR ANY FUTURE REFERENCE

Instructions should be considered as part of the product and must be maintained throughout the product life cycle.

If the equipment is transferred to another owner, all documentation must be submitted.

For a safe and proper use of the product, the user must carefully read the instructions and warnings in the manual as they provide important safety information and instructions for use and maintenance.

In case of loss of the instructions, contact the company at the following address:

Alfa Hogar, S.L.

info@alfahogar.com

SAFETY WARNINGS

1. Before using the product, check that the device is intact without visible damage. If in doubt, do not use the product and contact your dealer.
2. Keep the plastic bag in the package out of the reach of children: danger of suffocation.
3. Before connecting the product, make sure that the mains voltage data indicated on the sticker on the bottom of the product corresponds to the power supply.
4. This product should only be used for the purpose for which it was designed and in the manner indicated in the instructions. Any other use is not compliant and, therefore, is dangerous. The manufacturer is not liable for damages resulting from incorrect use.
5. This product can be used by children over 14 years of age.
6. The use and maintenance of this appliance may be performed by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by inexperienced persons under the special supervision of an adult. Children should not play with the product.
7. Never leave the product unattended, turn it off after use and unplug it from the mains when not in use.
8. In case of malfunction, turn off the product without damaging it. For inquiries and repairs,

always contact your dealer.

9. DO NOT plug, unplug or use the product with wet or damp hands or feet.
10. DO NOT pull on the power cord or the unit to disconnect the plug from the power outlet.
11. Treat the product carefully, protecting it from shock, extreme temperature variations, humidity, dust, sun and heat sources.
12. Disconnect the plug from the outlet immediately after use and always before cleaning.
13. If water falls on the product, do not attempt to take it, but immediately disconnect the plug from the power outlet.
14. Attention! DO NOT interfere with the power cord for any reason. In the event of any damage, contact your dealer.
15. Extend the cable over its entire length and keep it away from heat sources.
16. Never use power supply adapters with different electrical requirements from the identification label attached to the unit.
17. The machine is not protected against penetration of liquids.
18. Do not touch the sealing strip when the product is on: danger of burns.
19. NEVER immerse the product in water or other liquids.
20. Avoid extreme fluctuations in temperature, humidity, dust, sun and heat sources.

ATTENTION! BEFORE USING THIS PRODUCT

- In extreme conditions of use (voltage 10% higher than nominal voltage and temperature around 40°C) intensive use of the machine could trigger automatic heat protection devices. In this case, it is necessary to wait until the device cools down before re-use.
- Do not perform more than 10 consecutive vacuum cycles. Beyond this limit, the thermal protection systems of the device can blow (we recommend waiting at least 60 seconds between two sealing processes).
- DO NOT store the machine with the handle blocked.
- This product is not suitable for professional use. Only domestic use is recommended.

FUNCTION DESCRIPTION

1. **Vac&seal / Cancel:** This button has two functions depending on the machine status:
 - At stand-by condition, it starts the automatic operation of vacuuming the bag and then automatically seals the bag when vacuum is complete.
 - At working (vacuuming or sealing operations) condition, it stops the machine.
2. **Manual Vacuum:** Press this button, and the device starts vacuuming. Undo, and it will stop.

This process can be repeated. Then press “manual seal” when meet desired pressure, turn to seal.

3. Sealing time: Three setting for choosing the best bag sealing time

- Dry mode: for dry bags and items without moisture, with a shorter heat sealing time.
- Medium mode: for wet bags or foods with a little moisture, with an moist heat sealing time.
- Extra mode: for wet bags or foods with very moisture, with an extended heat sealing time.

Default setting is Normal setting for dry bags and shorter sealing time.

4. Pressure: Two buttons for choice of different vacuum pressure:

- Max. mode: for regular items storage in normal vacuum pressure.
- Medium mode: for some soft & crushable items storage where less vacuum pressure is desired. Default setting is normal and high vacuum pressure.

5. Canister: To start vacuuming for canisters, jar lids, wine stoppers or other accessories through a hose.

6. Manual Seal: This button provides two functions:

- To seal the open end of a bag without vacuuming air suction, used to make a bag from a bag roll.
- When the automatic “Vac&Seal” function is in operation, this button stops the motor pump and immediately starts to seal the bag so that less vacuum pressure inside the bag can be controlled by the operator to avoid crushing for delicate items.

7. Marinate: Press to marinate food in a marinator bowl.

8. Hose port: To insert the hose for canister and wine stopper before “marinates” or “canister” operations.

9. Progress: This button is the numeric display apparatus and provides two functions

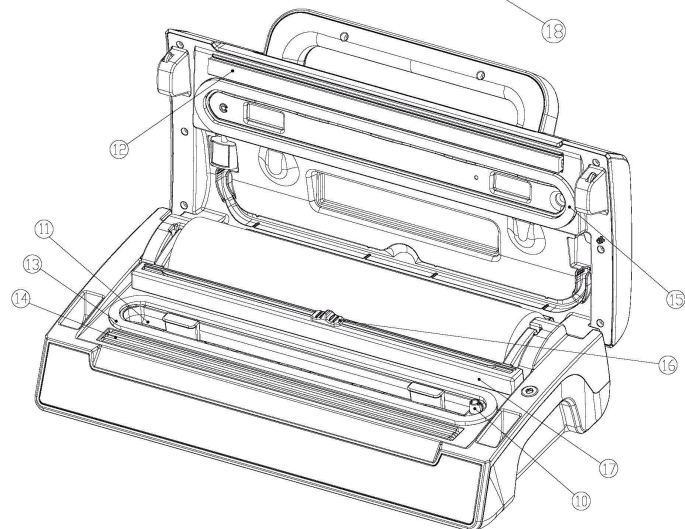
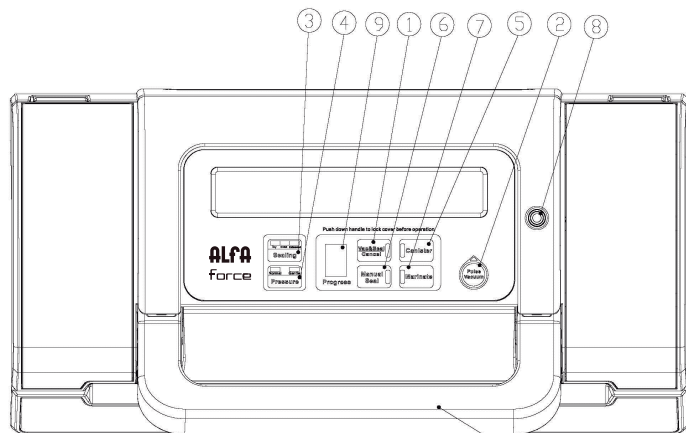
- Show that the progress of vacuuming
- Shows that the device is on and the lid is closed. When the LED winks, please wait until it normally light, then you can start next operation.

10. Air intake: Air intake connects with vacuum chamber and pump. Do not cover this intake when placing bag for vacuum and seal operations.

11. Vacuum chamber: Position the open end of the bag inside the chamber, draws air out of bag and catches any liquid overflow from the bag.

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

13. Lower gasket: Keep air away by forming vacuum chamber with upper gasket in the vacuum chamber. Clean and dry or replace it when it is distorted or broken.



14. **Sealing element:** Teflon-coated heating element which is hot and seals the bag.
15. **Upper gasket:** Keep air away by forming vacuum chamber with lower gasket. Clean and dry or replace it when distorted or broken.
16. **Cutter:** Press and slide in one direction or another to cut bags to a desired size.
17. **Cutter rack:** Support the cutter to slide along
18. **Front handle:** Press down to lock the cover. And rock to open the cover.

OPERATING INSTRUCTIONS

MAKING A BAG WITH BAG ROLL

1. Open the top cover.
2. Make sure the bag cutter is on one end of the cutter rack. Then put the cutter rack to the back.
3. Pull out the bag to the suitable length you want.
5. Put down the cutter rack and make sure it is on the right place of the bags, then slide the cutter from one end to the other end to cut the bag.
6. Put one end of the bag on top of the sealing element into the bag fixture.
7. Close the top cover and press tightly till you hear it click in place on both side.
8. Press "Manual Seal" button to start sealing the bags.
9. Press the handle to open the cover and take the bag out of the machine. The bag is then done and is ready for vacuum sealing.

VACUUM PACKAGING WITH A BAG

1. Put the items inside the bag. Use only the special designed vacuum bags supplied by us with vacuum channels.
2. Clean and straighten the open end of the bag, make sure no dust, wrinkle or ripples.
3. Place the open end of the bag within the vacuum chamber area. Make sure the air intake is not covered by the bag.
4. Put the top cover down and press front handle to lock the top cover.
5. Check the LED status of "Pressure" and the "Seal" to confirm sealing time depending on the moisture status of packed items (Max/Medium/Dry) and desired vacuum pressure (Max/Medium) according to the type of food.
6. Then press Vac&Seal button, the unit start to vacuum and will seal the bag automatically.

Note: This product provides very high vacuum pressure during vacuum packaging with a bag, in order to avoid crushing of the delicate item by the high vacuum pressure, observe the status of the vacuum pressure inside the bag and switch the "Manual Seal" button immediately when

the desired vacuum pressure is achieved. The pump will stop and change to heat-seal the bag.

7. The vacuum packaging is done. Rock the handle to open the cover and take out the packed bags.

VACUUM PACKAGE IN A CANISTER & VACUUM BOWL

1. Wipe the canister cover and base, and ensure they are clean and dry.
2. Put the items into the canister and do not fill up too full so that the cover can be in good contact with the canister bowl rim. Clean the cover rim of the canister and bottom seal gasket of the canister cover.
3. Insert one end of the hose into the air intake and another end of the hose into the center hole of the canister cover.
4. Check the LED status of "Pressure" and make sure if it is in "Max" setting.
Press the canister button to start vacuuming. To ensure there is no air leaking between the cover and the canister, use your hand to push down the cover at the beginning of the vacuuming work. The machine will stop automatically when enough vacuum pressure is achieved.
6. Take out the hose tube from the canister or bowl immediately first after the job is completed.
7. In order to open the canister, you need to press the "Release" button on the canister cover.

Note:

- At the beginning of the vacuum packaging in a canister or a vacuum bowl, slightly press down the cover or on the hose adaptor to ensure no loose of the hose and to avoid air leaking through the gap between the cover and the canister top rim for a few seconds.
- To test vacuum, simply tug on the cover. It shall not move.

Instant marinade function

1. Take out the hose accessory from inside cover, insert it to canister port on unit and the center hole of canister cover.
2. Check the LED status of "Pressure" to confirm the desired vacuum pressure (Max/Medium) according to the type of food. The default option is Normal mode.
3. Press Marinate button to start working. The indicator light during the course. It will release air automatically after finished vacuum, this is for 1 working cycle, this machine will total working for 5 cycles. It takes about 6 minutes to finish the process.
4. When the indicator light crush out, the marinate process is completed. Pull off the hose accessory from canister port and canister cover.

Note:

- Do not press any button to interfere with the whole process

CORD STORAGE BOX

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

CLEANING AND MAINTENANCE

Vacuum sealer

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

Vacuum bags

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

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

Storing Your Vacuum Sealer:

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

TROUBLE SHOOTING

Nothing happens when I try to vacuum package

1. Check power cord to see if it is firmly plugged into electrical outlet.
2. Examine power cord for any damages.
3. See if electrical outlet is operative by plugging in another appliance.

4. If your appliance has a mode switch, make sure it is set to the correct mode. Refer to the above operating instructions
5. Make sure bag is placed correctly inside Vacuum chamber and beneath the air intake.

Air is not removed from the bag completely:

1. To seal properly, open end of bag should be resting entirely inside vacuum chamber area.
2. Check sealing strip and the foam gasket beneath the lid for debris and position. Make sure no breaking or distortion of the foam seal gaskets on both the cover and on the base around the vacuum chamber. Wipe clean and smooth them back into place.
3. Vacuum bag may have a leak. To test, seal the bag with some air in it, submerge in water, and apply pressure. Bubbles indicate a leak. Reseal or use another bag.
4. Uses only the specific vacuum bag with vacuum channels provided by the manufacturer.
5. Leaks along the seal which can be caused by wrinkles, debris crumbs, grease or liquids. Reopen bag, wipe the top inside of the bag and smooth it out along the sealing strip before resealing.

The machine does not turn to seal after vacuuming:

1. There is a vacuum pressure sensor built in this machine. The machine will not turn to seal automatically if the vacuum pressure inside the bag is not able to reach to the predetermined vacuum pressure. Check sealing strip and the foam gasket beneath the lid for debris and correct position. Wipe clean and smooth them back into place, and try again.
2. Make sure no breaking or distortion of the foam seal gaskets on both the cover and on the base around the vacuum chamber. Take it out from the groove, wash and dry it thoroughly, or replace with a new foam gasket (get it from where you brought or your nearest service center).
3. Vacuum bag may have a leak. To test, seal the bag with some air in it, submerge in water, and apply pressure. Bubbles indicate a leak. re-seal or use another bag.
4. Leaks along the seal which can be caused by wrinkles, debris crumbs, grease or liquids from the bag. Reopen bag, wipe the top inside of the bag and smooth it out along the sealing strip before resealing.

Air has re-entered into the bag after being sealed.

1. Leaks along the seal which can be caused by wrinkles, debris crumbs, grease or liquids. Reopen bag, wipe the top inside of the bag and smooth it out along the sealing strip before resealing.
2. The release of natural gases or fermentation form foods (such as fresh fruits and vegetables) may occur. Open bag, if you think food has begun to spoil, and discard food. Lack of refrigerator

PT INSTRUÇÕES E SEGURANÇA

or fluctuating temperatures in the refrigerator can cause food to spoil. If the food which is not spoil. Consume food immediately.

3. Check the bag for a puncture or hole which may have released the vacuum. Do not vacuum packaging hard items with sharp points (like bones or cracks of nut shell). Cushion sharp edges in the contents of the bag with paper towels.

The bag melts:

Should sealing strip or sealing element be overheat and melt the bag, it may be necessary to lift the lid and allow sealing strip or heating element to cool for a few minutes.

The canister will not vacuum:

1. Make sure the adaptor was well connected both to the appliance and the canister firmly.
2. Check if the knob of the canister was on the position of "seal".
3. Press the lids OR on the hose adaptor at the very beginning of vacuuming to avoid leaking from the cover seal...
4. Check if there are significant damages or smashes, if yes, change it for a new one.
5. Check the function of the vacuum sealer.
6. Make sure the rim of the canister is clean enough. If all the above situations are excluded, please contact with the appointed service agency.

DISPOSAL PROCESS



This symbol on the product or its packaging indicates that this product should not be treated as household waste but must be delivered to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment (Dir. 2012/19 / UE-RAEE).

By ensuring that this product is disposed properly, you are helping to prevent potential negative consequences for the environment and the human health that could be caused by improper waste management of this product. Contact your local waste disposal service.



This product is adequate for domestic use.

Compliance is demonstrated by the CE marking on the device in relation to Directive 30/2014/EU regarding electromagnetic compatibility and 35/2014/EU for electrical equipment for use within certain voltage limits.

This product is an electronic instrument which has been verified to ensure, in the current state of technical knowledge, that it does not interfere with other devices placed around (electromagnetic compatibility) and to be safe if used in accordance with the instructions in the operating instructions. If the behavior of the device is abnormal, do not use it and contact the manufacturer.

Caro cliente, deseja agradecê-lo pela por ter escolhido este produto, projetado consoante os critérios de fiabilidade e de qualidade para uma completa satisfação.

IMPORTANTE

LER ATENTAMENTE ANTES DA UTILIZAÇÃO

CONSERVAR PARA CONSULTA FUTURA

O manual de instruções deve ser considerado como parte do produto e deve ser conservado durante toda a vida útil deste.

Em caso de cessão do aparelho a outro proprietário entregue também toda a documentação.

Para uma utilização segura e correta do produto, o utilizar deve ler atentamente as instruções e avisos contidos no manual porque fornecem informações importantes relativas à segurança, instruções de uso e manutenção.

Em caso de perda do manual de instruções ou necessidade de receber mais informações ou esclarecimentos contacte a empresa no endereço indicado abaixo:

Alfa Hogar, S.L.

Info@alfahogar.com

AVISOS DE SEGURANÇA

1. Antes de utilizar o produto, verifique se o aparelho se encontra em boas condições, sem danos visíveis. Caso contrário, não utilize o aparelho e contacte o revendedor.
2. Guarde o saco de plástico da embalagem fora do alcance das crianças: perigo de sufocação.
3. Antes de ligar o aparelho, assegure-se que os dados da tensão de rede indicados na etiqueta dos dados colocada no fundo do produto correspondam aos da rede elétrica utilizada.
4. Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso para o qual foi concebido e da forma indicada nas instruções de uso. Outros usos devem ser considerados impróprios e, portanto, perigosos. O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos causados por usos impróprios ou erróneos.
5. Este aparelho pode ser utilizado por crianças de idade igual ou superior a 14 anos. A utilização e a manutenção deste aparelho podem ser efetuados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas inexperientes, apenas se forem adequadamente supervisionadas por um adulto. Crianças não devem brincar com o aparelho.
6. NUNCA deixe o aparelho em funcionamento sem supervisão, ao terminar a utilização

desligue-o e desconecte da rede elétrica.

7. Em caso de avaria e/ou mau funcionamento, desligar o aparelho sem adulterá-lo. Para as reparações contactar sempre o próprio revendedor.

8. NÃO ligue ou desligue o aparelho e NÃO utilize-o com mãos molhadas ou húmidas.

9. NÃO puxar o cabo de alimentação ou o próprio aparelho para desligar a ficha pela tomada de corrente.

10. Tratar o aparelho com cuidado, protegê-lo contra impactos, variações extremas de temperatura, humidade, poeira, luz direta do sol e fontes de calor.

11. Desligar a ficha da tomada de corrente imediatamente após a utilização e sempre antes de limpá-lo.

12. Se um aparelho elétrico cair na água não tentar pegá-lo, mas desligar imediatamente a ficha da tomada de corrente.

13. Atenção! NUNCA efetue serviços no cabo elétrico. Em caso de danificação, contactar o revendedor.

14. Desenrolar o cabo por todo o cumprimento e manter o mesmo longe das fontes de calor.

15. Nunca utilizar adaptadores para tensões de alimentação diferentes da indicada na etiqueta dos dados colocada no fundo do aparelho.

16. Aparelho com invólucro não protegido contra a penetração de líquidos.

17. NÃO tocar a barra soldadora quando o aparelho estiver ligado: perigo de queimaduras.

18. NUNCA mergulhar a máquina na água ou em outros líquidos.

ATENÇÃO! ANTES DE USAR ESTE APARELHO

- Em condições de utilização extremas (tensão de 10% a mais da tensão nominal e temperatura por volta de 40°C) a utilização intensiva do aparelho poderia causar o disparo dos dispositivos automáticos de proteção térmica. Neste caso, é necessário aguardar que o aparelho arrefeça para poder reutilizá-lo.
- Não efetuar ciclos de vácuo mais de 10 vezes consecutivamente, para além deste limite poderia ocorrer o disparo dos sistemas automáticos de proteção térmica do aparelho (recomenda-se aguardar pelo menos 60 segundos entre uma soldadura e a outra).
- NÃO conservar a máquina para embalo a vácuo com a pega de bloqueio abaixada.
- Recomenda-se deixar cerca de 8/10 cm entre o fim do produto a conservar a vácuo e a abertura do saco.
- Este aparelho não é indicado para o uso profissional, mas apenas para uso doméstico.

DESCRIÇÃO DAS FUNÇÕES

1. Tecla "Vac&Seal / Cancel":

- ao premer esta tecla, a máquina efetua automaticamente o ciclo de aspiração e soldagem do saco.
- quando a máquina está a funcionar, ao premer este botão, bloqueia-se a função anteriormente selecionada.

2. Tecla "Manual Vacuum": esta tecla permite fazer o embalo a vácuo por impulsos: ao ser premeida, tem início a aspiração de ar, que é interrompida quando a tecla é solta.

3. Tecla "Seal": ao premer esta tecla, é possível selecionar o tempo de soldagem do aparelho com base no alimento que está a ser embalado:

- "Dry" para alimentos secos, como pães, massas, biscoitos e similares, que necessitam de um tempo de soldagem breve.
- "Medium" para alimentos húmidos que contenham líquidos e humidade, como frutas, verduras e embutidos, que necessitam de um tempo de soldagem maior.
- "Extra" para alimentos molhados ou com muita humidade, como carnes e verduras cozidas, que necessitam de um tempo de soldagem prolongado.

4. Tecla "Pressure": ao premer esta tecla, é possível selecionar a potência de aspiração do aparelho com base no alimento que está a ser embalado:

- "Medium", adequada a alimentos de consistência mais delicada, como frutas e verduras.
- "Max", adequada a todos os outros alimentos.

5. Tecla "Canister": ao premer esta tecla, tem início o ciclo de vácuo para recipientes (não fornecidos).

6. Tecla "Manual Seal": ao premer esta tecla:

- aparelho efetua a soldagem.
- bloqueia-se a aspiração do ar e o saco é vedado automaticamente.

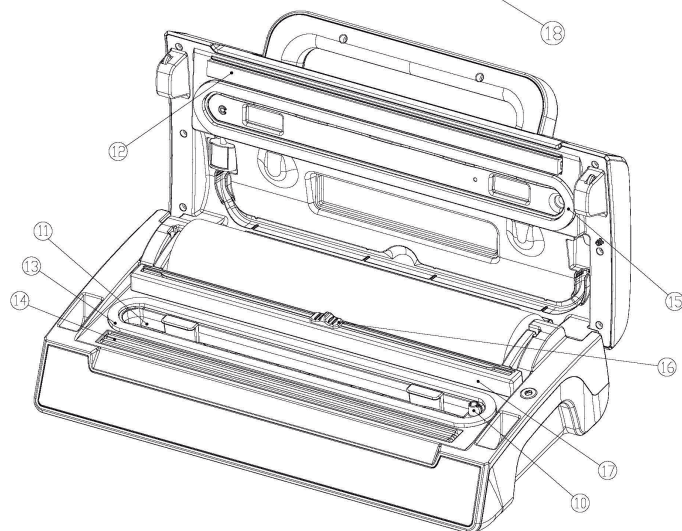
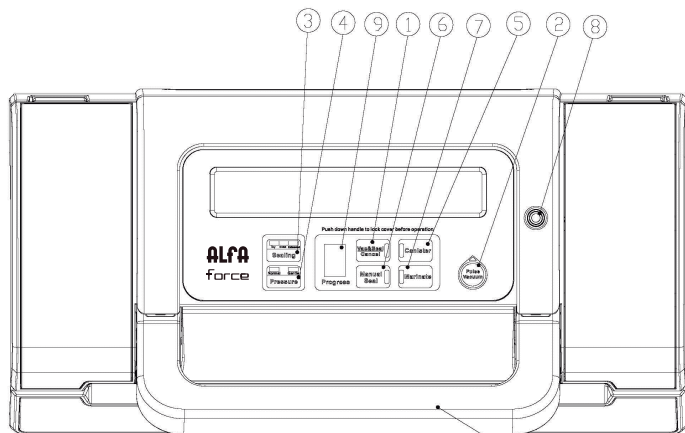
7. Tecla "Marinate": ao premer esta tecla, tem início o ciclo específico de marinada rápida.

8. Entrada do tubo para recipientes: para conectar a máquina aos recipientes por meio do tubo fornecido.

9. Display "Progress": indicador numérico luminoso que exibe o avanço do processo selecionado.

10. Saída de ar: para deixar sair o ar.

11. Câmara de aspiração e recolha de líquidos: zona na qual é posicionada a extremidade aberta do saco para consentir a aspiração do ar e a eliminação de eventuais líquidos em excesso.



12. Vedação de lacração: garante a aderência do saco na barra soldadora.

13 e 15. Vedações de retenção: criam a vedação hermética ideal na câmara de aspiração para poder efetuar o vácuo nos sacos.

14. Barra dupla de soldagem: efetua a soldagem.

16 e 17. Lâmina de corte bidirecional: corta o rolo em sacos na medida desejada.

18. Pega de bloqueio: para prender e soltar a tampa à base da máquina.

INSTRUÇÕES PARA O USO

UTILIZAÇÃO COM OS ROLOS

O rolo permite preparar sacos com o comprimento desejado e adequados para o alimento a conservar.

1. Levantar a tampa.

2. Posicionar a lâmina de corte completamente para a direita ou para a esquerda do suporte, erguer o suporte e passar a extremidade do rolo por baixo dele. Definir o comprimento do saco considerando o comprimento do alimento a conservar e adicionar pelo menos 8 cm.

3. Abaixar o suporte da lâmina de corte e cortar o rolo fazendo a lâmina de corte deslizar.

4. Posicionar uma das duas extremidades abertas do saco na barra dupla de soldagem. Parte lisa voltada para cima.

5. Não deixar o saco sair da câmara de aspiração e recolha de líquidos ou da vedação de retenção.

6. Certificar-se de que o saco esteja bem estendido, limpo e sem dobras.

7. Abaixar a tampa e prendê-la à base da máquina, premendo a pega para baixo. O display PROGRESS exibe o número 0.

8. Premer a tecla "SEAL" para dar início à soldagem. Quando o display "Progress" mostra 0, a soldagem estará completa.

9. Esperar até que o display exiba 0 e os indicadores luminosos se desliguem. Abrir a tampa erguendo a pega.

10. Verificar a soldagem do saco.

11. Prosseguir conforme descrito nas seções "INSTRUÇÕES PARA O USO - UTILIZAÇÃO COM OS SACOS".

UTILIZAÇÃO COM OS SACOS

1. Posicionar a extremidade aberta do saco no interior da câmara de aspiração, sem cobrir o furo de aspiração.

2. Abaixar a tampa e prendê-la à base da máquina, premendo a pega para baixo, o display "Progress" exibe o número 0.
3. Premer a tecla "Vac&Seal/Cancel" para iniciar o procedimento automático de aspiração e soldagem. O display "Progress" exibe o avanço do ciclo com uma contagem regressiva.
4. Esperar até que o display exiba 0 e os indicadores luminosos se desliguem. Abrir a tampa erguendo a pega.
5. Verificar a soldagem do saco e colocar no frigorífico, congelador ou dispensa.

VÁCUO MANUAL

A aspiração total do ar com o método automático tende a esmagar os alimentos de consistência mais delicada (como morangos, frutos silvestres, gressinos, verdura etc.) danificando-os. Portanto, nestes casos, é possível utilizar o vácuo manual, ou seja, a interrupção da aspiração do ar no momento em que se considerar mais conveniente.

1. Posicionar o saco e prender a tampa à máquina conforme descrito nos pontos 1 e 2 da seção "Utilização com os sacos".

Para produzir o vácuo manualmente, é possível proceder de dois modos diferentes:

- Premer a tecla "Automatic/Stop" para iniciar a aspiração do ar. Observar atentamente a aspiração do ar do saco e, quando se considerar adequado, interromper o processo de vácuo premendo a tecla "Manual Seal".
- Premer a tecla "Vácuo Manual" para a aspiração do ar do saco e, quando se considerar adequado, interromper o processo de vácuo premendo a tecla "Manual Seal".

2. Levantar a tampa e verificar a soldagem do saco.

UTILIZAÇÃO COM RECIPIENTES (não fornecidos)

Para efetuar o vácuo nos recipientes, a potência de aspiração da máquina deve ser configurada em "Pressure: Max". Antes de cada uso, assegurar-se de que a tampa, o recipiente e a vedação estejam completamente limpos e secos.

1. Encher o recipiente no máximo até 2 cm abaixo da borda.
2. Conectar o tubo para recipientes inserindo uma das duas extremidades na entrada localizada na tampa da máquina e a outra extremidade no encaixe da tampa do pote.
3. Prender a tampa à máquina abaixando a pega de bloqueio. O display "Progress" exibe 0.
4. Premer a tecla "Canister" para iniciar o procedimento automático de aspiração. O display "Progress" exibe o avanço do ciclo com uma contagem regressiva. Esperar até que o display exiba 0 e os indicadores luminosos se desliguem.
5. Extrair o tubo do recipiente e da máquina e repor no frigorífico, congelador ou dispensa.

Função "Marinada rápida" no recipiente (não fornecido)

Esta função permite reduzir o tempo necessário para fazer a marinada dos alimentos por meio de 5 ciclos que alternam a aspiração e a liberação do ar para o interior do recipiente.

1. Encher o recipiente e conectá-lo à máquina conforme descrito acima.
2. Configurar a potência de aspiração da máquina com base no alimento a ser marinado (ver seção "Descrição das funções").
3. Prender a tampa à máquina abaixando a pega de bloqueio.
4. Premer a tecla "Marinate": o display "Progress" exibe o número 9 e dá início ao primeiro ciclo de aspiração e liberação de ar. O display "Progress" exibe o avanço do ciclo de marinada. Esperar até que o display exiba 0 e os indicadores luminosos se desliguem. O processo de marinada rápida está concluído.
5. Extrair o tubo do recipiente e da máquina.

É possível parar a máquina em qualquer momento premendo a tecla "Vac&Seal/Cancel".

Caso se deseje repetir a operação de marinada, é necessário tirar o ar do recipiente e reconectá-lo à máquina.

VÁCUO PARA LÍQUIDOS

Para colocar a vácuo os líquidos é necessário pré-congelá-los.

Posicionar um alimento líquido em um recipiente adequado, colocar no congelador por cerca de 12-18 horas, então retirá-lo do recipiente e inseri-lo em um saco para vácuo. Remover o ar e vedar o saco conforme o parágrafo "Instruções para o uso - Utilização com os sacos". Depois, colocar o saco no congelador.

MANUTENÇÃO

- Lavar cuidadosamente as mãos antes de proceder com as operações de limpeza do aparelho.
- Antes e depois da utilização, limpar o aparelho com um pano seco ou ligeiramente húmido, prestando atenção a não deixar líquidos penetrarem no interior do aparelho.
- Depois de cada utilização remover qualquer resíduo de nylon (saco) da barra soldadora utilizando um pano macio, prestando atenção a não danificá-la. Limpar a barra soldadora apenas quando estiver arrefecida.
- Depois de cada utilização limpar cuidadosamente a câmara de aspiração e recolha de líquidos com um pano humedecido para remover qualquer resíduo de líquidos.
- Nunca utilizar produtos químicos ou abrasivos.

- Conserve o aparelho em lugar fresco e seco.
- Não guardar o aparelho com a pega de bloqueio abaixada para não deformar a vedação de lacração e as vedações de retenção.

PROBLEMAS E SOLUÇÕES

Problema	Causa possível	Solução
O aparelho não funciona.	A ficha não está ligada à tomada de corrente.	Inserir a ficha do produto em uma tomada elétrica.
	O termo-protetor disparou.	Deixar arrefecer o aparelho por pelo menos 30 minutos e ligar novamente.
O aparelho não funciona.	O saco poderia estar furado.	Verifique a integridade do saco ou substituí-lo por um novo.
	O saco não está corretamente posicionado no interior da câmara de aspiração e recolha de líquidos.	Posicionar o saco conforme descrito no parágrafo "Instruções - utilização com os sacos.
	A barra soldadora poderia se ter sobreaquecido: isto acontece quando se efetuam numerosas soldaduras consecutivamente com intervalos muito rápidos.	Aguardar alguns minutos para deixar arrefecer a barra soldadora. Entre uma soldadura e outra recomenda-se aguardar pelo menos 60 segundos.
O saco não mantém o vácuo depois de ter sido soldado.	O saco poderia estar furado.	Verifique a integridade do saco ou substituí-lo por um novo.
	A borda do saco não está perfeitamente limpa.	Controlar que ao longo da soldagem não haja impurezas: migalhas, gordura, etc.
O saco funde-se e não é soldado corretamente.	A área de soldagem do saco está suja ou não está bem estendida.	Controlar que ao longo da soldagem não haja impurezas: migalhas, gordura, etc.

PROCESSO DE ELIMINAÇÃO



O símbolo na parte inferior do dispositivo indica que o recolha separada de equipamentos eléctricos e electrónicos (Dir. 2012/19/Eu-WEEE)

No final da vida útil do dispositivo, não remova a misturas de resíduos urbanos sólidos, mas para eliminar em centro de recolha colocados especiais em sua área ou entregue ao comerciante, quando comprar um novo aparelho do mesmo tipo e para as mesmas funções.

Caso o aparelho a ser eliminado tenha dimensões inferiores a 25 cm, é possível levá-lo até um ponto de venda com tamanho superior a 400 m² sem a obrigação de comprar um novo dispositivo similar. Este procedimento de recolha separada de equipamentos eléctricos e electrónicos é realizado com o objectivo de uma política ambiental objectivos comunitários de salvaguarda, protecção e melhoria da qualidade ambiental e evitar os efeitos potenciais para a saúde humana devido à presença de substâncias perigosas em equipamentos ou uso inadequado, ou mesmo algumas de suas partes. Cuidado! Incorrecta disposição dos equipamentos eléctricos e electrónica pode levar a sanções.



Este produto é adequado para uso doméstico.

Compilando, como evidenciado pela marcação no meu dispositivo CE, é sobre a Directiva 30/2014/Eu relativa à compatibilidade electromagnética e da 35/2014/Eu relativo ao equipamento eléctrico destinado a ser utilizado dentro de certos limites de tensão.

Este produto é um instrumento eletrônico que foi testado para garantir o estado atual do conhecimento técnico, e não interferir com outros dispositivos na vizinhança (compatibilidade electromagnética) e para ser seguro quando usado conforme indicado nas instruções de uso.

No caso de comportamento anormal do dispositivo, se necessário, o contate directamente com o fabricante.

FR RENSEIGNEMENT ET SÉCURITÉ

Cher client, souhaitez vous remercier pour la préférence accordée à ce produit, conçu selon des critères de fiabilité et de qualité qui sauront vous satisfaire pleinement.

IMPORTANT

LIRE ATTENTIVEMENT AVANT UTILISATION

CONSERVER POUR TOUTE REFERENCE FUTURE

La notice d'utilisation doit être considérée comme partie du produit et doit être conservée pendant tout le cycle de vie de ce dernier.

En cas de cession de l'appareil à un autre propriétaire, remettre également toute la documentation.

Pour une utilisation sûre et correcte du produit, l'utilisateur est tenu de lire attentivement les instructions et avertissements contenus dans le manuel car ils fournissent des informations importantes concernant la sécurité et les instructions pour l'utilisation et la maintenance.

En cas de perte de la notice d'utilisation ou pour obtenir plus d'informations ou de détails, contacter l'entreprise à l'adresse figurant ci-dessous:

Alfa Hogar, S.L.

Info@alfahogar.com

MISES EN GARDE SUR LA SÉCURITÉ

1. Contrôler, avant l'utilisation du produit, que l'appareil se présente intact sans dommages visibles. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser au revendeur.
2. Garder le sachet en plastique de l'emballage hors de la portée des enfants: danger de suffocation.
3. Avant de brancher l'appareil s'assurer que les données de la tension de réseau figurant sur la plaquette des données située sur le fond du produit correspondent à celles du réseau électrique utilisé.
4. Cet appareil devra être destiné exclusivement à l'utilisation pour laquelle il a été conçu et de la façon indiquée dans la notice. Toute autre utilisation est non conforme et donc dangereuse. Le fabricant ne peut être retenu responsable pour les éventuels dommages dérivant d'usages impropres ou erronés.
5. Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 14 ans.
6. L'utilisation et l'entretien de cet appareil peuvent être effectués par des personnes ayant des

capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes inexpérimentées, uniquement sous la surveillance spéciale de la part d'un adulte. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

7. NE jamais laisser l'appareil en marche sans surveillance, l'éteindre après l'utilisation et le débrancher du réseau électrique.
8. En cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement, éteindre l'appareil sans l'altérer. Pour les réparations, s'adresser toujours au revendeur de confiance.
9. NE PAS brancher ou débrancher l'appareil ni l'utiliser avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.
10. NE PAS tirer sur le câble d'alimentation ou sur l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
11. Traiter le produit avec soin, en le protégeant contre les chocs, les variations de température extrêmes, l'humidité, la poussière, le soleil et les sources de chaleur.
12. Débrancher la fiche de la prise de courant immédiatement après l'utilisation et dans tous les cas toujours avant de le nettoyer.
13. Si un appareil électrique tombe dans l'eau, ne pas essayer de le prendre mais débrancher immédiatement la fiche de la prise de courant.
14. Attention! NE PAS intervenir pour aucune raison sur le câble électrique. En cas de
15. dommages, contacter le revendeur.
16. Dérouler le câble sur toute sa longueur et le garder éloigné des sources de chaleur.
17. Ne jamais utiliser d'adaptateurs pour des tensions d'alimentation différentes de celles indiquées sur l'étiquette des données d'identification fixée sous l'appareil.
18. Appareil avec revêtement non protégé contre la pénétration de liquides.
19. NE PAS toucher la barre de scellage quand l'appareil est éclairé: danger de brûlures.
20. NE JAMAIS plonger l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
21. Évitez chocs, les variations de température extrêmes, l'humidité, la poussière, le soleil et les sources de chaleur.

ATTENTION! AVANT D'UTILISER CET APPAREIL

- En conditions d'utilisation extrêmes (tension 10% supérieure à la tension nominale et température aux alentours de 40°C) l'utilisation intensive de l'appareil pourrait déclencher les dispositifs automatiques de protection thermique. Dans ce cas, il faut attendre que l'appareil refroidisse avant de le réutiliser.
- Ne pas effectuer de plus de 10 cycles consécutifs de mise sous-vide. Au-delà de cette limite les systèmes de protection thermique de l'appareil risquent de se déclencher (nous

conseillons d'attendre au moins 60 secondes entre deux scellages).

- NE PAS conserver la machine sous-vide avec la poignée de blocage baissée.

Nous recommandons de laisser environ 8 à 10 cm entre le produit à conserver et l'ouverture du sachet.

- Le présent appareil n'est pas indiqué pour un usage professionnel mais seulement pour celui domestique.

DESCRIPTION DES FONCTIONS

1. Bouton "Vac&Seal / Cancel":

- ce bouton permet d'effectuer automatiquement le cycle d'aspiration et de scellage du sachet.
- quand la machine est en marche, ce bouton permet de bloquer la fonction précédemment sélectionnée.

2. **Bouton "Manual Vacuum"**: pour lancer un cycle de mise sous vide à impulsions: l'aspiration de l'air commence à la pression du bouton et s'arrête au relâchement.

3. **Bouton "Seal"**: ce bouton permet de sélectionner le temps de scellage de l'appareil en fonction de l'aliment:

- "Dry" pour les aliments secs comme le pain, les pâtes, les biscuits et tout autre aliment nécessitant un temps de scellage court.
- "Medium" pour les aliments humides qui contiennent des liquides et de l'humidité comme les fruits, les légumes et la charcuterie nécessitant d'un temps de scellage plus long.
- "Extra" pour les aliments mouillés ou très humides comme la viande et les légumes cuits nécessitant un temps de scellage prolongé.

4. **Bouton "Pressure"**: ce bouton permet de sélectionner la puissance d'aspiration de l'appareil en fonction de l'aliment.

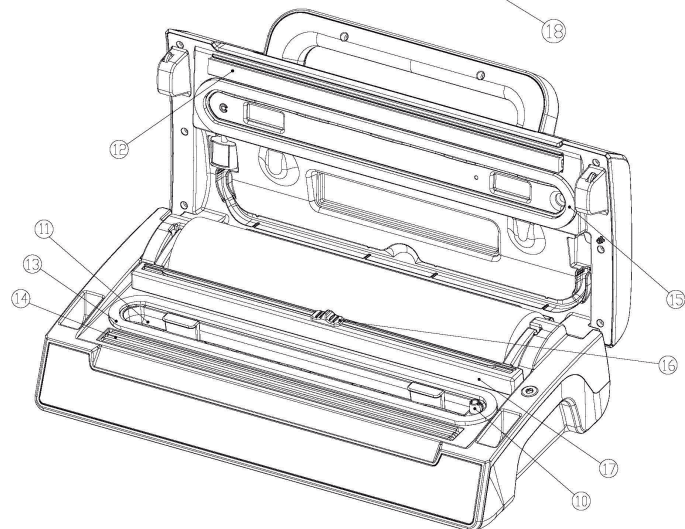
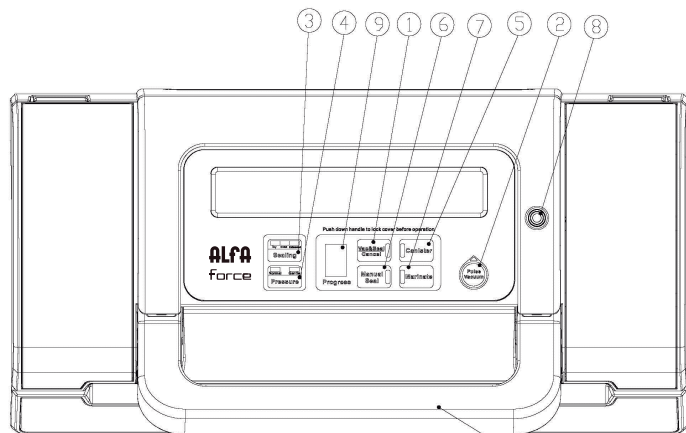
- la fonction "Medium" est indiquée pour les aliments ayant une consistance plus délicate comme les fruits et les légumes.
- la fonction "Max." s'adapte à tous les autres aliments.

5. **Bouton "Canister"**: permet de lancer le cycle de mise sous-vide pour les boîtes (non incluses).

6. **Bouton "Manual Seal"**: ce bouton permet de:

- sceller.
- bloquer l'aspiration de l'air et sceller automatiquement le sachet.

7. **Bouton "Marinate"**: permet de lancer le cycle spécifique de marinade rapide.



8. **Prise pour le tuyau** (pour les boîtes): pour relier la machine aux boîtes grâce au tuyau (fourmi).
9. **Afficheur "Progress"**: voyant numérique qui signale l'état d'avancement du processus sélectionné.
10. **Sortie d'air**: pour vider l'air du sachet.
11. **Chambre d'aspiration et de récupération des liquides**: zone sur laquelle est positionnée l'extrémité ouverte du sachet pour aspirer l'air et éliminer les éventuels excédents de liquides.
12. **Joint de scellage**: il garantit l'adhérence du sachet sur la barre de scellage.
- 13 et 15. **Joints d'étanchéité**: ils créent une étanchéité optimale dans la chambre d'aspiration et permettent d'effectuer le vide dans les sachets.
14. **Double barre de scellage**: pour le scellage.
- 16 et 17. **Système de coupe bidirectionnel**: pour couper le rouleau de sachets de la taille souhaitée.
18. Poignée de blocage: pour accrocher et décrocher le couvercle de la machine.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

UTILISATION DE LA MACHINE AVEC LES ROULEAUX

Le rouleau permet de préparer des sachets de la longueur souhaitée, adaptés aux aliments à conserver.

1. Soulever le couvercle.
2. Positionner le système de coupe complètement à droite ou à gauche de son support, le soulever et faire passer l'extrémité du rouleau en dessous. Établir la longueur du sachet en ajoutant 8 cm à la longueur des aliments à conserver.
3. Baisser le support du système de coupe et couper le rouleau en faisant glisser la lame.
4. Positionner une des deux extrémités ouvertes du sachet sur la double barre de scellage.
5. Ne pas laisser dépasser le sachet dans la chambre d'aspiration et de récupération des liquides ou sur le joint d'étanchéité.
6. S'assurer que le sachet est bien tendu, propre et sans plis.
7. Baisser le couvercle et le bloquer en poussant la poignée vers le bas. L'écran "Progress" affiche le numéro 0.
8. Appuyer sur "Seal" pour lancer le cycle de scellage. Le scellage est achevé une fois que l'afficheur "Progress" visualise 0.

9. Attendre jusqu'à ce que le message 0 s'affiche et que les voyants s'éteignent. Ouvrir le couvercle en soulevant la poignée.
10. Vérifier le scellage du sachet.
11. Procéder en suivant les indications de paragraphe "INSTRUCTIONS D'UTILISATION - UTILISATION DE LA MACHINE AVEC LES SACHETS".

UTILISATION DE LA MACHINE AVEC LES SACHETS

1. Positionner l'extrémité ouverte du sachet à l'intérieur de la chambre d'aspiration sans couvrir le trou d'aspiration.
2. Baisser le couvercle et le bloquer en poussant la poignée vers le bas. L'écran "Progress" affiche le numéro 0.
3. Appuyer sur la touche "Vac&Seal / Cancel" pour lancer le cycle automatique d'aspiration et de scellage. L'afficheur "Progress" signale l'état d'avancement du cycle avec un compte à rebours.
4. Attendre jusqu'à ce que le message 0 s'affiche et que les voyants s'éteignent. Ouvrir le couvercle en soulevant la poignée.
5. Vérifier le scellage du sachet et le ranger au réfrigérateur, congélateur ou gardemanger.

MISE SOUS-VIDE MANUELLE

L'aspiration complète de l'air avec la méthode automatique a tendance à écraser les aliments les plus délicats (comme les fraises, les fruits des bois, les gressins, les légumes, etc.) en les abîmant. Dans ce cas, il est possible d'utiliser la mise sous-vide manuelle, c'est-à-dire l'interruption de l'aspiration de l'air quand cela est nécessaire.

1. Positionner le sachet et bloquer le couvercle en suivant les instructions des points 1 et 2, paragraphe "Utilisation de la machine avec les sachets".

Il existe deux façons pour effectuer la mise sous vide manuelle:

- Appuyer sur le bouton "Automatic/stop" pour lancer le cycle d'aspiration de l'air. Observer attentivement l'aspiration de l'air du sachet et bloquer le procédé de mise sous-vide en appuyant sur le bouton "Manual Seal".
- Appuyer sur le bouton "Pulse/Vacuum" pour aspirer l'air et bloquer le procédé de mise sous-vide en appuyant sur le bouton "Manual Seal".

2. Soulever le couvercle et vérifier le scellage du sachet.

À UTILISER AVEC LES BOÎTES (NON INCLUSES)

Pour mettre sous vide les boîtes, la puissance d'aspiration de la machine doit être réglée sur "Pressure: Max". S'assurer que le couvercle, la boîte et le joint sont complètement propres et

secs avant de les utiliser.

1. Remplir la boîte jusqu'à un maximum de 2 cm en dessous du bord.
2. Relier le tuyau prévu pour les boîtes en introduisant une des deux extrémités dans la prise du couvercle de la machine et l'autre dans la prise du couvercle de la boîte.
3. Accrocher le couvercle à la machine en baissant la poignée de blocage. L'écran "Progress" affiche 0.
4. Appuyer sur la touche "Canister" pour lancer le cycle automatique d'aspiration. L'afficheur "Progress" signale l'état d'avancement du cycle avec un compte à rebours. Attendre jusqu'à ce que le message 0 s'affiche et que les voyants s'éteignent.
5. Ôter le tuyau de la boîte et de la machine et conserver la boîte au réfrigérateur, au congélateur ou dans le garde-manger.

Fonction "marinade rapide" dans la boîte (non incluse).

Cette fonction permet de réduire le temps nécessaire pour la marinade des aliments grâce à 5 cycles alternant l'aspiration et le relâchement de l'air à l'intérieur de la boîte.

Remplir la boîte et brancher la machine selon les instructions fournies plus haut.

Régler la puissance d'aspiration de la machine selon les aliments à mariner (voir paragraphe "Description des fonctions").

Accrocher le couvercle à la machine en baissant la poignée de blocage.

Appuyer sur la touche "Marinate": l'écran "Progress" affiche le numéro 9 et commence le premier cycle d'aspiration et de relâchement de l'air. L'afficheur "Progress" signale l'état d'avancement du cycle de marinade. Attendre jusqu'à ce que le message 0 s'affiche et que les voyants s'éteignent. Le procédé de marinade rapide est terminé.

Ôter le tuyau de la boîte et de la machine.

La machine peut être arrêtée à tout moment en appuyant sur le bouton "Vac&Seal/Cancel". Pour répéter le cycle de marinade il faut ouvrir la soupape de la boîte et la rebrancher à la machine.

MISE SOUS-VIDE DES LIQUIDES

Pour faciliter la mise sous-vide des liquides il faut d'abord les congeler. Verser le liquide dans une boîte, la mettre au congélateur environ 12 à 18 heures puis l'enlever de la boîte et l'insérer dans un sachet de sous-vide.

Enlever l'air et sceller le sachet en suivant les instructions du paragraphe "Instructions d'utilisation - utilisation de la machine avec les sachets". Conserver ensuite le sachet au congélateur.

ENTRETIEN

- Se laver soigneusement les mains avant de procéder aux opérations de nettoyage de l'appareil.
- Nettoyer l'appareil avant et après l'utilisation avec un chiffon sec ou légèrement humidifié en faisant attention de ne pas faire pénétrer de liquides à l'intérieur de l'appareil.
- Enlever, après chaque utilisation, tout résidu de nylon (sachet) de la barre de scellage en utilisant un chiffon doux et en faisant attention de ne pas l'abîmer. Nettoyer la barre de scellage seulement une fois refroidie.
- Nettoyer méticuleusement la chambre d'aspiration et de récupération de liquides après chaque utilisation avec un chiffon humidifié pour enlever les résidus.
- Ne jamais utiliser de produits chimiques ni abrasifs.
- Conserver l'appareil dans un lieu frais et sec.
- Ne pas ranger l'appareil avec la poignée de blocage baissée pour ne pas déformer le joint de scellage et ceux d'étanchéité.
- Vous trouverez chez votre revendeur les pièces de rechange suivantes: joints d'étanchéité et joints de scellage.

PROBLÈMES ET REMÈDES

Problème	Cause possible	Remède
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche n'est pas insérée dans la prise électrique.	Insérer la fiche du produit dans une prise électrique.
	La protection thermique s'est déclenchée.	Laisser refroidir l'appareil au moins 30 minutes et l'éclairer à nouveau.
L'appareil n'effectue pas un cycle de mise sous-vide complet.	Le sachet est troué.	Vérifier l'état du sachet ou le remplacer avec un neuf.
	Le sachet n'est pas correctement positionné à l'intérieur de la chambre d'aspiration et de récupération des liquides.	Positionner le sachet en suivant les instructions du paragraphe "Instructions d'utilisation-utilisation de la machine avec les sachets".
	La barre de scellage est trop chaude: ceci se produit après avoir effectué de nombreux scellages consécutifs avec de très courts intervalles.	Attendre quelques minutes pour laisser refroidir la barre de scellage. Nous conseillons d'attendre 60 secondes entre deux scellages.
Le sachet ne tient pas le vide après avoir été scellé.	Le sachet est troué.	Vérifier l'état du sachet ou le remplacer avec un neuf.

	Le bord du sachet n'est pas parfaitement propre.	Contrôler l'absence de saleté le long du scellage, miettes, gras, etc. Réouvrir le sachet et retenter le scellage.
Le sachet fond et n'est pas scellé correctement.	La zone de scellage du sachet est sale ou pas assez tendue.	S'assurer que l'intérieur du sachet est propre et que le sachet est bien tendu.

PROCÉDURE D'ÉLIMINATION



Le symbole placé sur le fond de l'appareil indique la récolte séparée des appareils électriques et électroniques (Dir. 2012/19/Eu-WEEE).

À la fin de la vie utile de l'appareil, il ne faut pas l'éliminer comme déchet municipal solide mixte. Il faut l'éliminer chez un centre de récolte spécifique situé dans votre zone ou bien le rendre au distributeur au moment de l'achat d'un nouveau appareil du même type et prévu pour les mêmes fonctions. Dans le cas où l'appareil à éliminer serait de dimensions inférieures à 25 cm, on peut le rendre à un point de vente ayant un métrage supérieur à 400 m² sans l'obligation d'acheter un nouveau dispositif similaire.

Cette procédure de récolte séparée des appareils électriques et électroniques se réalise dans une vision d'une politique de sauvegarde, protection et amélioration de la qualité de l'environnement et pour éviter des effets potentiels sur la santé humaine dus à la présence de substances dangereuses dans ces appareils ou bien à un emploi non autorisé d'elles ou de leurs parties.

Attention! Une élimination incorrecte des appareils électriques pourrait impliquer des pénalités.

CE Ce produit est indiqué pour en emploi domestique.

La conformité, prouvée par le marquage CE indiqué sur le dispositif, est relative à la directive 30/2014/Eu concernant la compatibilité électromagnétique et à la 35/2014/Eu concernant le matériau électrique destiné à être utilisé dans certaines limites de tension.

Ce produit est un instrument électronique qui a été vérifié pour garantir, à l'état actuel des connaissances techniques, soit de ne pas interférer avec d'autres appareils placés aux alentours (compatibilité électromagnétique) soit d'être sécurisé si utilisé selon les indications des instructions pour l'emploi. En cas de comportements anormales du dispositif, ne pas prolonger l'emploi et éventuellement contacter directement le producteur.

ALFA

¡Consigue tus recambios en un instante!*

0 entra en www.alfahogar.com y encuentra más tamaños de bolsas y rollos compatibles.

*Solo se realizan envíos en España (Península y Baleares).



Ref.: OMP2515000

2 Rollos de envasado 28cm x 6m



¡Escanéalo!

Ref.: OMP2514900

2 Rollos de envasado 22cm x 6m



¡Escanéalo!

